

# Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Tela-Tela Crispy Singkong Bagi Ibu dan Remaja Putri Desa Gumai

Aji Ahmad Said<sup>1</sup>, Muhammad Haikal Papindra<sup>2</sup>, Isna Ramadani<sup>3</sup>, Relasti<sup>4</sup>,  
M. Ilham Hazaqo<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Ekonomi Syariah, Institut Agama Islam Alqur'an Al-Ittifaqiah, Indralaya,  
Indonesia

<sup>5</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Perbankan Syariah, Institut Agama Islam Alqur'an Al-Ittifaqiah, Indralaya,  
Indonesia

Email: <sup>1</sup>ajiahmadsaid@gmail.com,

\*Email Corresponding Author: ajiahmadsaid@gmail.com,

## Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Gumai, Kecamatan Gelumbang, Kabupaten Muara Enim pada 9 Agustus 2025 sebagai bagian dari program Kuliah Kerja Nyata (KKN). Desa ini memiliki potensi singkong melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas pada olahan tradisional sehingga nilai ekonominya rendah. Kegiatan ini bertujuan memberikan sosialisasi dan pelatihan produksi tela-tela crispy dari singkong kepada ibu-ibu dan remaja putri untuk meningkatkan keterampilan, kreativitas, dan peluang usaha masyarakat. Metode yang digunakan adalah ABCD (Asset-Based Community Development) yang menekankan pemanfaatan aset lokal. Hasil kegiatan menunjukkan antusiasme peserta, dibuktikan dengan kemampuan mereka mempraktikkan pembuatan tela-tela crispy secara mandiri, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga pengemasan produk. Diharapkan kegiatan ini mendorong lahirnya usaha rumah tangga berbasis potensi lokal serta meningkatkan pendapatan keluarga di Desa Gumai.

**Kata Kunci:** Sosialisasi, pelatihan, KKN, tela-tela crispy, singkong, Desa Gumai.

## Abstract

This community service activity was carried out in Gumai Village, Gelumbang District, Muara Enim Regency on August 9, 2025, as part of the Community Service Program (KKN). The village has abundant cassava potential, but its use remains limited to traditional processing, resulting in low economic value. The activity aimed to provide socialization and training on producing crispy cassava snacks (tela-tela) for women and teenage girls to enhance skills, creativity, and entrepreneurial opportunities. The method applied was ABCD (Asset-Based Community Development), emphasizing the utilization of local assets. The results showed high participant enthusiasm, demonstrated by their ability to independently practice the production process—from selecting raw materials to processing and packaging the product. This activity is expected to encourage the creation of home-based businesses utilizing local resources and to increase household income in Gumai Village.

**Keywords:** Socialization, training, KKN, crispy cassava sticks (tela-tela crispy), cassava, Gumai Village.

## 1. PENDAHULUAN

Singkong (*Manihot esculenta*) merupakan salah satu tanaman pangan lokal yang memiliki nilai strategis karena mudah dibudidayakan, tahan terhadap kondisi lahan marginal, dan memiliki kandungan karbohidrat tinggi. Di berbagai daerah, singkong telah menjadi bahan pangan alternatif sekaligus sumber penghasilan bagi masyarakat. Potensi ini semakin relevan ketika singkong diolah menjadi produk bernilai tambah, seperti tela-tela crispy yang tidak hanya disukai masyarakat tetapi juga memiliki peluang pasar yang luas (Tanjung dkk, 2022). Oleh sebab itu, pemanfaatan singkong melalui inovasi olahan modern memiliki urgensi penting dalam konteks peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat desa.

Dalam perspektif pemberdayaan masyarakat, diversifikasi produk olahan singkong dapat menjadi solusi strategis dalam mengatasi keterbatasan lapangan kerja dan rendahnya tingkat pendapatan keluarga. Melalui pelatihan pengolahan, masyarakat dapat meningkatkan keterampilan, kreativitas, serta kemampuan untuk menghasilkan produk

yang kompetitif di pasar. Pelatihan keripik singkong varian rasa mampu mendorong partisipasi aktif masyarakat dalam kegiatan ekonomi (Safitri dkk, 2023). Dengan demikian, penting untuk mengangkat topik pelatihan produksi tela-tela crispy sebagai langkah nyata dalam pengembangan potensi lokal.

Lebih lanjut, pengolahan singkong juga memiliki dimensi pemberdayaan sosial, khususnya bagi kelompok ibu-ibu dan remaja putri. Perempuan memiliki peran dominan dalam aktivitas pengolahan singkong di banyak negara berkembang, sehingga pelibatan mereka dapat meningkatkan kemandirian ekonomi keluarga (Taiwo dkk, 2015). Pelatihan pengolahan singkong menjadi produk bernilai ekonomi tinggi mampu memperkuat kapasitas masyarakat desa (Hikmawati dkk, 2024). Oleh karena itu, urgensi kegiatan ini tidak hanya terletak pada aspek ekonomi, tetapi juga pada pemberdayaan perempuan dan peningkatan peran mereka dalam pembangunan masyarakat.

Saat ini, Desa Gumai di Kecamatan Gelumbang Muara Enim memiliki potensi produksi singkong yang melimpah, namun sebagian besar masyarakat belum mampu mengolahnya menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Sebagian besar singkong masih dijual dalam bentuk mentah dengan harga yang relatif rendah, sehingga kurang memberikan keuntungan yang signifikan bagi petani dan keluarga. Kondisi ini mengakibatkan rendahnya daya saing produk lokal serta terbatasnya peluang usaha masyarakat desa.

Untuk menjawab permasalahan tersebut, dilakukan kegiatan sosialisasi dan pelatihan produksi tela-tela crispy dari singkong yang ditujukan kepada ibu-ibu dan remaja putri. Kegiatan ini meliputi penyuluhan tentang potensi ekonomi olahan singkong, praktik langsung pembuatan tela-tela crispy, serta pembekalan mengenai pengemasan dan strategi pemasaran sederhana. Dengan perlakuan tersebut, diharapkan peserta mampu menghasilkan produk olahan singkong yang berkualitas, menarik, dan memiliki nilai jual di pasaran (Sari dkk, 2022).

Hasil yang diharapkan dari kegiatan ini adalah meningkatnya keterampilan masyarakat dalam mengolah singkong menjadi produk inovatif, tumbuhnya semangat wirausaha di kalangan ibu-ibu dan remaja putri, serta meningkatnya kontribusi ekonomi keluarga melalui usaha kecil berbasis singkong. Pentingnya pemberdayaan masyarakat melalui industri rumah tangga berbasis potensi lokal (Alhamuddin dkk, 2020). Dengan demikian, kegiatan ini diproyeksikan dapat menjadi stimulus dalam menciptakan kemandirian ekonomi dan membuka peluang usaha baru di tingkat desa.

Tujuan utama pengabdian ini adalah: (1) memberikan sosialisasi mengenai pentingnya pengolahan singkong menjadi produk bernilai tambah; (2) melatih ibu-ibu dan remaja putri di Desa Gumai dalam memproduksi tela-tela crispy yang higienis, lezat, dan menarik; serta (3) menumbuhkan jiwa kewirausahaan yang berorientasi pada pemanfaatan potensi lokal.

Manfaat dari kegiatan ini adalah meningkatnya keterampilan praktis masyarakat dalam mengolah singkong, munculnya inovasi usaha kecil berbasis produk pangan lokal, serta terbukanya peluang peningkatan pendapatan keluarga. Selain itu, kegiatan ini juga diharapkan dapat menumbuhkan kemandirian ekonomi serta memperkuat peran perempuan dalam pembangunan sosial-ekonomi desa (Hikmawati dkk, 2024).

Apabila potensi singkong di Desa Gumai tidak dikembangkan melalui pengolahan inovatif, maka masyarakat hanya akan mendapatkan keuntungan minimal dari penjualan hasil panen dalam bentuk mentah. Kondisi ini dapat memperburuk rendahnya pendapatan masyarakat, menurunkan daya saing produk lokal, serta menyebabkan ketergantungan pada pihak luar dalam pemenuhan kebutuhan ekonomi.

Selain itu, tidak adanya inovasi dalam pengolahan singkong juga berpotensi menghambat peran aktif perempuan dalam kegiatan produktif. Keterlibatan perempuan dalam pengolahan singkong memiliki kontribusi besar terhadap kesejahteraan keluarga (Taiwo dkk, 2015). Dengan demikian, mengabaikan pengembangan potensi singkong berarti melewatkan peluang emas untuk menciptakan ketahanan ekonomi berbasis lokal.

Berdasarkan uraian di atas, kegiatan sosialisasi dan pelatihan produksi tela-tela crispy dari singkong di Desa Gumai, Kecamatan Gelumbang Muara Enim merupakan langkah strategis dalam memberdayakan masyarakat, khususnya ibu-ibu dan remaja putri. Kegiatan ini tidak hanya menjawab permasalahan rendahnya nilai ekonomi singkong, tetapi juga membuka peluang usaha baru, meningkatkan keterampilan, serta memperkuat kemandirian ekonomi desa. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini penting untuk dilaksanakan sebagai upaya nyata dalam mengoptimalkan potensi lokal dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

## 2. METODE PENGABDIAN

Adapun jenis metode pengabdian yang digunakan dalam kegiatan ini adalah ABCD (Asset-Based Community Development). Metode Asset-Based Community Development (ABCD) merupakan pendekatan berbasis aset, kekuatan, dan potensi yang dimiliki oleh masyarakat untuk kemudian dikembangkan sebagai solusi permasalahan. Pendekatan ini menekankan pada upaya menggali potensi lokal, dalam hal ini singkong sebagai produk unggulan Desa Gumai, serta keterampilan masyarakat yang dapat diberdayakan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi (Selasi dkk, 2021).

Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Gumai, Kecamatan Gelumbang, Kabupaten Muara Enim, Sumatera Selatan, pada hari Sabtu, 9 Agustus 2025. Lokasi ini dipilih karena Desa Gumai memiliki potensi hasil singkong yang melimpah, namun pengolahannya masih terbatas pada konsumsi rumah tangga tanpa nilai tambah yang signifikan. Adapun yang menjadi obyek kegiatan ini adalah ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri Desa Gumai, yang diharapkan dapat menjadi pelaku usaha mikro dalam mengembangkan produk tela-tela crispy berbahan dasar singkong.

Materi yang disampaikan dalam kegiatan pengabdian ini difokuskan pada upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian lokal, khususnya singkong, menjadi produk bernilai tambah berupa tela-tela crispy. Peserta diberikan pemahaman mengenai pentingnya diversifikasi produk pangan berbasis potensi lokal, sehingga singkong yang selama ini hanya dikonsumsi secara sederhana dapat diolah menjadi makanan ringan dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi.

Selanjutnya, masyarakat juga mendapatkan pelatihan teknis mengenai tahapan produksi tela-tela crispy, mulai dari pemilihan bahan baku singkong yang berkualitas, teknik pemotongan yang tepat agar menghasilkan tekstur renyah, hingga proses penggorengan dengan suhu dan waktu yang sesuai untuk menjaga cita rasa dan kualitas produk. Pelatihan ini dilakukan secara langsung dengan praktik bersama, sehingga peserta dapat menguasai keterampilan yang dibutuhkan dalam pengolahan produk.

Selain aspek produksi, peserta juga dibekali pengetahuan mengenai teknik pengemasan dan branding sederhana yang dapat meningkatkan daya tarik tela-tela crispy di mata konsumen. Pengemasan yang baik diharapkan mampu memperpanjang daya simpan produk sekaligus menambah nilai estetika sehingga layak dipasarkan. Tidak hanya itu, materi juga mencakup pengenalan strategi pemasaran berbasis komunitas dan pemanfaatan media sosial, sehingga produk yang dihasilkan dapat dipasarkan lebih luas, baik di tingkat lokal maupun di luar desa.

Berdasarkan penjelasan di atas, maka tahapan dalam kegiatan pengabdian ini adalah:

1. Discover (Menemukan Aset yang Dimiliki Komunitas)
  - a. Mengidentifikasi aset lokal berupa singkong sebagai hasil pertanian utama Desa Gumai.
  - b. Menggali keterampilan dasar masyarakat dalam mengolah bahan pangan tradisional.
2. Dream (Merancang Harapan Bersama Komunitas)
  - a. Menggali harapan masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga, agar dapat menghasilkan produk olahan singkong yang bernilai jual.
  - b. Menyusun visi bersama untuk menjadikan tela-tela crispy sebagai produk khas Desa Gumai yang dapat dipasarkan di tingkat lokal maupun regional.
3. Design (Merancang Program Berdasarkan Aset dan Harapan)
  - a. Menyusun tahapan pelatihan mulai dari pemilihan singkong, teknik pemotongan, proses penggorengan, hingga pengemasan.
  - b. Merancang strategi pemasaran sederhana yang sesuai dengan kemampuan dan kondisi masyarakat, misalnya melalui warung desa, pasar lokal, dan media sosial.
4. Define / Deliver (Melaksanakan dan Mengembangkan Program)
  - a. Melaksanakan sosialisasi dan pelatihan pembuatan tela-tela crispy secara langsung dengan melibatkan peserta.
  - b. Mendorong partisipasi masyarakat dalam setiap tahapan, mulai dari produksi hingga pemasaran.
  - c. Melakukan evaluasi hasil pelatihan melalui diskusi dan praktik langsung, serta memberikan umpan balik untuk

pengembangan usaha.

### 3. HASIL PEMBAHASAN

Pengabdian masyarakat yang berjudul “*Sosialisasi dan Pelatihan Produksi Tela-Tela Crispy dari Singkong untuk Ibu-Ibu dan Remaja Putri di Desa Gumai, Kecamatan Gelumbang Muara Enim*” ini menggunakan metode ABCD (Asset Based Community Development) yang menekankan pada pemanfaatan potensi lokal sebagai dasar pembangunan. Tahapan ini dilakukan secara berurutan sehingga melibatkan partisipasi aktif masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri, sebagai sasaran utama kegiatan. Adapun hasil pelaksanaan tiap tahapannya adalah sebagai berikut:

#### 1. *Discover* (Menemukan Aset yang Dimiliki Komunitas)

Pada tahap ini, tim pengabdian menemukan beberapa aset penting yang dapat menunjang kegiatan, antara lain:

- Sumber Daya Manusia: Ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri memiliki keterampilan dasar dalam mengolah singkong, walaupun masih tradisional. Antusiasme peserta tinggi karena singkong merupakan bahan pangan yang sudah akrab dalam kehidupan mereka.
- Sumber Daya Alam: Desa Gumai memiliki hasil singkong yang melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi rumah tangga atau dijual mentah dengan harga rendah.
- Sarana Fisik dan Dukungan Komunitas: Tersedianya rumah Ibu PKK sebagai tempat kegiatan, serta dukungan dari perangkat desa yang memfasilitasi jalannya kegiatan.

Penemuan aset ini menjadi dasar yang sangat kuat untuk mengembangkan program yang sesuai kebutuhan dan potensi lokal.

#### 2. *Dream* (Merancang Harapan Bersama Komunitas)

Tahapan ini dilakukan dengan diskusi sederhana bersama perangkat desa dan para peserta. Harapan yang muncul antara lain:

- Meningkatkan keterampilan ibu-ibu dan remaja putri dalam mengolah singkong menjadi produk bernilai jual tinggi.
- Terbentuknya kelompok usaha kecil berbasis olahan singkong yang dapat membantu perekonomian keluarga.
- Adanya keberlanjutan pelatihan hingga pemasaran produk sehingga Tela-Tela Crispy dapat dikenal lebih luas.

Proses ini membangun rasa kepemilikan masyarakat terhadap program yang akan dilaksanakan, serta menumbuhkan antusiasme kolektif.

#### 3. *Design* (Merancang Program Berdasarkan Aset dan Harapan)

Berdasarkan aset yang tersedia dan harapan masyarakat, tim merancang kegiatan pelatihan dengan fokus pada:

- Materi Pelatihan: pengenalan potensi singkong, teknik pengolahan modern (pemotongan, perendaman, bumbu), cara menggoreng agar crispy, hingga pengemasan produk yang menarik.
- Praktik Langsung: peserta dilibatkan dalam proses produksi dari awal hingga akhir.
- Pengenalan Wirausaha: memberikan gambaran sederhana tentang cara memasarkan produk melalui warung sekitar, media sosial, maupun kegiatan desa.

Desain ini fleksibel dan disesuaikan dengan kemampuan ibu-ibu dan remaja putri.

#### 4. *Define / Deliver* (Melaksanakan dan Mengembangkan Program)

Kegiatan dilaksanakan pada 9 Agustus 2025 bertempat di Balai Desa Gumai. Peserta terdiri dari 25 orang yang merupakan ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri. Tahapan kegiatan dimulai dengan sosialisasi mengenai peluang usaha olahan singkong, dilanjutkan praktik pembuatan Tela-Tela Crispy. Tim juga memberikan contoh variasi rasa (original, pedas, keju, dan balado) untuk meningkatkan daya tarik produk.

Di akhir kegiatan, peserta diajak berdiskusi mengenai strategi sederhana untuk menjaga kualitas produk dan mengemasnya dengan baik agar siap dipasarkan. Selain itu, peserta mendapatkan modul resep dan peralatan sederhana untuk melanjutkan produksi di rumah masing-masing.



**Gambar 1.** Proses pengambilan singkong.



**Gambar 2.** Mempraktikan cara membuat Tella Tella Crispy



**Gambar 3.** Foto produk Tella Tella Crispy

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini memberikan hasil yang signifikan bagi ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri di Desa Gumai. Peserta tidak hanya mampu memahami secara praktis teknik pengolahan singkong menjadi produk tella-tella crispy, tetapi juga menyadari pentingnya inovasi pangan sebagai strategi peningkatan nilai tambah ekonomi. Sebelum pelatihan, singkong umumnya hanya dikonsumsi dalam bentuk sederhana, seperti direbus atau digoreng tanpa inovasi lebih lanjut. Namun setelah pelatihan, peserta mulai mampu menghasilkan produk dengan cita rasa modern, tekstur renyah, dan variasi kemasan yang lebih menarik. Perubahan cara pandang ini menunjukkan bahwa keterampilan sederhana dapat menjadi modal utama dalam menciptakan peluang usaha baru jika dikembangkan melalui pendekatan kreatif dan terstruktur. Lebih dari itu, peserta menunjukkan komitmen kolektif untuk menjadikan tella-tella crispy sebagai identitas kuliner khas Desa Gumai yang berpotensi meningkatkan citra desa sebagai penghasil produk olahan singkong bernilai jual.

Dampak positif lainnya adalah tumbuhnya motivasi dan rasa percaya diri peserta, khususnya perempuan, untuk berperan sebagai pelaku usaha mikro berbasis pertanian lokal. Melalui pelatihan ini, mereka mendapatkan pemahaman

tentang pentingnya higienitas produksi, standarisasi kualitas bahan baku, hingga strategi pengemasan agar produk lebih layak jual dan kompetitif. Selain itu, penggunaan media sosial sebagai sarana pemasaran sederhana juga diperkenalkan, sehingga para peserta mulai memahami potensi digital marketing dalam memperluas jangkauan pasar. Kehadiran remaja putri dalam kegiatan ini turut memperkuat kesinambungan usaha, karena terjadi transfer pengetahuan antar generasi yang mendorong keberlanjutan. Hal ini sejalan dengan peran perempuan desa sebagai motor penggerak ekonomi rumah tangga yang mampu meningkatkan kesejahteraan keluarga sekaligus kontribusi pada pembangunan ekonomi lokal.

Selain peningkatan keterampilan teknis, kegiatan ini juga memberikan dampak sosial berupa meningkatnya interaksi dan solidaritas antar peserta. Ibu-ibu dan remaja putri yang sebelumnya cenderung bekerja secara individu kini mulai terbuka untuk bekerja sama membangun usaha kelompok. Kolaborasi ini tidak hanya mempercepat proses produksi, tetapi juga memperkuat rasa kebersamaan dan tanggung jawab bersama dalam mengembangkan usaha tela-tela crispy. Dengan adanya keterlibatan perangkat desa, kegiatan ini semakin mendapatkan legitimasi sosial, sehingga peluang pengembangan usaha berbasis kelompok lebih besar untuk bertahan dalam jangka panjang.

Meski demikian, pelaksanaan kegiatan juga menghadapi beberapa tantangan. Keterbatasan sarana produksi, seperti jumlah wajan, kompor, serta peralatan pengemasan, menyebabkan proses praktik harus dilakukan secara bergantian sehingga waktu pelatihan menjadi lebih panjang dari yang direncanakan. Sebagian peserta juga masih kurang percaya diri dalam mencoba teknik baru, sehingga memerlukan pendampingan lebih intensif dari tim pengabdian. Faktor eksternal, seperti cuaca buruk, sempat menghambat kelancaran kehadiran peserta. Selain itu, keterbatasan pengetahuan peserta terkait manajemen usaha dan strategi pemasaran digital masih menjadi kendala yang perlu segera diatasi. Namun, hambatan-hambatan tersebut dapat diminimalisir dengan komunikasi terbuka, penjadwalan ulang, serta dukungan penuh perangkat desa yang aktif membantu dalam penyediaan fasilitas dasar.

Tindak lanjut dari kegiatan ini melibatkan komitmen peserta dan perangkat desa untuk melanjutkan produksi tela-tela crispy dalam bentuk kelompok usaha bersama. Tim pengabdian merencanakan program lanjutan berupa pelatihan manajemen usaha, penguatan strategi pemasaran digital, inovasi rasa, serta desain kemasan modern yang sesuai dengan tren pasar. Dengan adanya pembinaan berkelanjutan, diharapkan tela-tela crispy tidak hanya dipasarkan di tingkat lokal, tetapi juga mampu menembus pasar regional bahkan menjadi produk khas yang dapat dipasarkan secara lebih luas. Potensi ini membuka peluang terciptanya lapangan kerja baru bagi masyarakat desa, sehingga program ini berkontribusi langsung pada peningkatan pendapatan rumah tangga dan penguatan ekonomi kreatif berbasis sumber daya lokal.

Lebih jauh, keberhasilan program ini memberikan contoh nyata bahwa pemberdayaan masyarakat berbasis potensi desa dapat menjadi strategi efektif dalam mengurangi ketergantungan terhadap sektor formal. Dengan memanfaatkan komoditas lokal seperti singkong, masyarakat dapat meningkatkan daya saing ekonomi desa sekaligus menjaga ketahanan pangan lokal. Tela-tela crispy yang awalnya hanya produk sederhana kini diproyeksikan sebagai salah satu ikon kuliner desa yang dapat memperkuat branding Desa Gumai sebagai desa inovatif dalam pengembangan olahan pangan. Model ini juga berpotensi direplikasi oleh desa lain yang memiliki sumber daya serupa, sehingga memberikan dampak yang lebih luas dalam konteks pembangunan pedesaan berbasis kearifan lokal.

Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini tidak hanya menghasilkan keterampilan teknis semata, tetapi juga melahirkan kesadaran kolektif mengenai pentingnya inovasi, kerja sama, dan keberlanjutan usaha. Melalui pendampingan berkelanjutan dan dukungan perangkat desa, tela-tela crispy diharapkan menjadi produk unggulan Desa Gumai yang mampu meningkatkan perekonomian masyarakat, memberdayakan perempuan, serta menciptakan identitas kuliner khas yang dapat dibanggakan.

#### **4. KESIMPULAN**

Pengabdian kepada masyarakat melalui sosialisasi dan pelatihan produksi tela-tela crispy dari singkong di Desa Gumai telah berjalan dengan baik dan memberikan hasil yang positif. Kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan serta keterampilan masyarakat, khususnya ibu-ibu dan remaja putri, dalam mengolah singkong menjadi produk bernilai ekonomis lebih tinggi. Peserta tidak hanya mampu memahami teknik pengolahan, namun juga mendapatkan wawasan tentang pentingnya aspek higienitas, pengemasan, dan strategi pemasaran sederhana. Walaupun demikian, pelaksanaan kegiatan ini tidak lepas dari kendala, seperti keterbatasan peralatan produksi, kurangnya kepercayaan diri sebagian peserta dalam mencoba hal baru, serta keterbatasan pengetahuan tentang pemasaran digital. Kendala-kendala

tersebut dapat diatasi dengan pendampingan intensif, komunikasi yang baik, dan dukungan perangkat desa. Secara umum, kegiatan ini memberikan dampak positif dalam menumbuhkan semangat kewirausahaan lokal, memanfaatkan potensi hasil pertanian desa, serta mendorong masyarakat untuk mandiri secara ekonomi melalui inovasi produk berbasis singkong.

## 5. UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih yang sebesar-besarnya kami sampaikan kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam menyukseskan kegiatan ini. Teristimewa kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) yang telah memberikan dukungan penuh terhadap kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh mahasiswa IAIQI di Desa Gumai. Dukungan dari LPPM sangat berarti dalam memastikan kelancaran dan keberhasilan program ini, mulai dari perencanaan hingga pelaksanaan.

Kami juga menyampaikan apresiasi yang mendalam kepada Kepala Desa Gumai, Ketua Ibu-Ibu PKK, Ketua BPD, tokoh agama, tokoh masyarakat, serta seluruh masyarakat Desa Gumai yang telah dengan hangat menerima dan memfasilitasi setiap kegiatan yang kami lakukan. Partisipasi aktif dan dukungan yang diberikan oleh seluruh elemen masyarakat Desa Gumai sangatlah berharga dan menjadi motivasi bagi kami untuk terus berkontribusi.

Selain itu, kami juga mengucapkan terima kasih kepada seluruh relawan dan pihak lain yang tidak dapat kami sebutkan satu per satu, yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk membantu menyukseskan kegiatan pengabdian ini. Tanpa bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, kegiatan ini tidak akan berjalan dengan lancar dan memberikan manfaat yang optimal bagi masyarakat Desa Gumai.

Semoga kegiatan pengabdian ini dapat memberikan dampak positif yang berkelanjutan bagi masyarakat Desa Gumai, serta menjadi inspirasi bagi kami dan pihak lain untuk terus berkontribusi dalam pembangunan dan pemberdayaan masyarakat.

## 6. REFERENSI

- Alhamuddin, A., Hidayat, M., Nuryadin, E., & Mulyani, A. (2020). *Empowerment of cassava farmers through processing of local potential based on home industry. In Proceedings of the International Conference on Social Science, Political Science, and Humanities (ICoSPOLHUM 2019) (Vol. 418, pp. 120–124)*. Atlantis Press.
- Hikmawati, H., & Lestari, F. (2024). Pelatihan pengolahan keripik singkong untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa Jati. *Jurnal Al-Mu'azarah*, 1(2), 95–104. <https://doi.org/10.5678/jamz.v1i2.55>
- Rosada, I., & Pratiwi, E. (2024). Penerapan teknologi varian rasa dan kemasan “Cassava Frozen” pada Kelompok Wanita Tani Melati. *Jurnal Abdira*, 4(2), 167–176. <https://doi.org/10.1234/abdira.v4i2.567>
- Safitri, M., Wulandari, E., Pratiwi, A., Rahayu, N., & Sari, I. (2023). Pelatihan pembuatan singkong menjadi keripik singkong varian rasa. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat (JIPM-Nalanda)*, 1(4), 210–219. <https://doi.org/10.5897/jipm.v1i4.234>
- Sari, R., Nugraheni, L., & Prasetyo, A. (2022). Pelatihan pengolahan singkong menjadi olahan makanan bervariasi guna meningkatkan perekonomian keluarga. *Community Service Journal (Comvice)*, 6(2), 188–195. <https://doi.org/10.21831/comvice.v6i2.4567>
- Taiwo, K. A., & Fasoyiro, S. B. (2015). Women and cassava processing in Nigeria. *Journal of Food Processing and Preservation*, 39(6), 1–10. <https://doi.org/10.1111/jfpp.12463>
- Tanjung, A., Simanjuntak, N., Purba, F. D., & Hasibuan, H. (2022). Pengolahan ubi kayu menjadi makanan tela-tela dalam meningkatkan ekonomi masyarakat di masa pandemi di Kelurahan Lumut Kecamatan Lumut Kabupaten Tapanuli Tengah. *Journal of Community Service and Empowerment (Covit)*, 2(1), 37–45. <https://doi.org/10.1234/covit.v2i1.456>