

Pendampingan Pembuatan Cemilan Batata Crispy Coklat di Desa Tamboo Kecamatan Kabila Kabupaten Bone Bolango

Syahrir Abdussamad^{1*}, Andi Bode², Irvan Salihi³, Zohrahayati⁴, Mochamad Sakir⁵, Swastiani Dunggio⁶

¹Program Studi Komputer, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Gorontalo

^{2,3,4}Program Studi Teknik Informatika, Fakultas Ilmu Komputer, Universitas Ichsan Gorontalo

^{5,6}Program Studi Ilmu Pemerintahan, Fakultas Sospol, Universitas Ichsan Gorontalo

e-mail: syahrirabdussamad@ung.ac.id*, andibode22@gmail.com, irvansalihi@yahoo.co.id, zohrahayaty@gmail.com, mochammad.sakir71@gmail.com, swastianidunggio@yahoo.co.id,

Article history

Received: 30-09-2024

Accepted: 11-10-2024

Published: 11-10-2024

Abstrak

Cemilan merupakan salah satu produk pangan yang memiliki potensi besar dalam meningkatkan perekonomian masyarakat, khususnya di desa-desa. Pengabdian ini bertujuan untuk mendampingi masyarakat Desa Tamboo Kecamatan Kabila Kabupaten Bone Bolango dalam pembuatan usaha mikro, kecil dan menengah cemilan Batata Crispy Coklat. Pendampingan ini dilakukan dengan harapan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam memproduksi cemilan yang bernilai jual tinggi serta memperkenalkan produk lokal ke pasar yang lebih luas. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah pendekatan partisipatif, di mana masyarakat dilibatkan secara aktif dalam setiap tahap proses pembuatan. Hasil dari pendampingan ini menunjukkan bahwa masyarakat tidak hanya mampu memproduksi Batata Crispy Coklat secara mandiri, tetapi juga memahami pentingnya pemasaran dan pengemasan yang menarik. Dengan demikian, diharapkan produk ini dapat menjadi salah satu sumber pendapatan baru bagi masyarakat Desa Tamboo.

Kata kunci: Cemilan; Batata Crispy Coklat; Pendampingan; Desa Tamboo.

Abstract

Snacks are one of the food products that have great potential in improving the economy of the community, especially in villages. This community service aims to assist the community of Tamboo Village, Kabila District, Bone Bolango Regency in making micro, small and medium enterprises of Batata Crispy Chocolate snacks. This assistance is carried out with the hope of improving community skills in producing snacks with high selling value and introducing local products to a wider market. The method used in this study is a participatory approach, where the community is actively involved in every stage of the manufacturing process. The results of this assistance show that the community is not only able to produce Batata Crispy Chocolate independently, but also understands the importance of marketing and attractive packaging. Thus, it is hoped that this product can become a new source of income for the Tamboo Village community.

Keywords: Snacks; Batata Crispy Chocolate; Assistance; Tamboo Village.

1. PENDAHULUAN

Cemilan merupakan bagian penting dalam pola konsumsi masyarakat Indonesia, dan permintaan terhadap produk cemilan terus meningkat setiap tahunnya. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2022, PDB sektor industri makanan dan minuman mengalami pertumbuhan sebesar 4,90% dengan kontribusi sebesar 38,35% terhadap PDB industri pengolahan non-migas (BPS, 2022). Hal ini menunjukkan adanya peluang besar bagi masyarakat untuk terlibat dalam industri ini. Desa Tamboo, yang terletak di Kecamatan Kabila

Kabupaten Bone Bolango, memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah, termasuk bahan baku seperti batata (umbi-umbian) yang dapat diolah menjadi cemilan. Namun, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam proses produksi serta pemasaran menjadi tantangan utama yang dihadapi oleh masyarakat setempat.

Pentingnya pendampingan dalam pembuatan produk lokal seperti Batata Crispy Coklat tidak hanya berfokus pada aspek teknis, tetapi juga pada aspek ekonomi dan sosial. Dengan meningkatnya keterampilan masyarakat dalam membuat cemilan, diharapkan mereka dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan menciptakan lapangan kerja baru. Pengembangan produk lokal dapat meningkatkan daya saing ekonomi masyarakat pedesaan karena beberapa alasan, yaitu: meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat, membantu UMKM untuk terus berkembang (Buchari & Nurcahya, 2021; Irwan Wirajaya et al., 2022; Rozikan, 2022), membuka peluang kerja baru, membantu perekonomian negara, membantu mengurangi tingkat pengangguran di desa. Selain itu, dengan adanya pendampingan, masyarakat juga akan lebih memahami pentingnya branding dan pemasaran produk mereka, yang merupakan kunci untuk memasuki pasar yang lebih luas.

Di sisi lain, Batata Crispy Coklat sebagai produk inovatif memiliki daya tarik tersendiri. Kombinasi antara umbi-umbian yang kaya akan nutrisi dan coklat yang disukai banyak orang memberikan nilai tambah bagi produk ini. Menurut data dari Kementerian Pertanian Republik Indonesia, konsumsi umbi-umbian di Indonesia masih tergolong rendah dibandingkan dengan bahan pangan lainnya, sehingga pengolahan umbi-umbian menjadi cemilan dapat menjadi alternatif yang menarik (Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2022). Dengan memanfaatkan potensi lokal dan inovasi dalam produk, diharapkan Batata Crispy Coklat dapat menjadi salah satu ikon kuliner dari Desa Tamboo.

Melalui pengabdian ini, diharapkan dapat memberikan gambaran yang jelas tentang proses pendampingan yang dilakukan dan dampak yang ditimbulkan terhadap masyarakat. Selain itu, hasil dari pengabdian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi program-program pengembangan masyarakat lainnya, terutama di bidang industri makanan. Dengan pendekatan yang tepat, produk lokal seperti Batata Crispy Coklat tidak hanya dapat memenuhi kebutuhan pasar, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan masyarakat.

2. METODE

Metodologi yang digunakan dalam pengabdian ini adalah pendekatan partisipatif yang melibatkan masyarakat Desa Tamboo secara langsung dalam setiap tahapan pendampingan. Pendekatan ini dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan rasa memiliki masyarakat terhadap produk yang dihasilkan serta mendorong mereka untuk berinovasi. Kegiatan pendampingan dilakukan melalui pembuatan Batata Crispy Coklat. Dalam pelatihan ini, masyarakat diajarkan tentang pemilihan bahan baku yang berkualitas, teknik pengolahan yang tepat, serta cara pengemasan yang menarik.

Selanjutnya, dalam proses pembuatan Batata Crispy Coklat, masyarakat dibimbing untuk melakukan uji coba resep yang telah dibuat. Selain itu, masyarakat juga diajarkan tentang pentingnya kebersihan dan sanitasi dalam proses produksi untuk menjaga kualitas produk.

Setelah proses produksi, tahap selanjutnya adalah pemasaran. Masyarakat diberikan pelatihan mengenai strategi pemasaran yang efektif, termasuk penggunaan media sosial untuk mempromosikan produk mereka. Dalam era digital saat ini, pemasaran melalui platform online menjadi sangat penting untuk menjangkau konsumen yang lebih luas. Menurut laporan dari Asosiasi Penyelenggara Jasa Internet Indonesia (APJII), pengguna internet di Indonesia mencapai 215,63 juta orang pada tahun 2022-2023, sehingga memanfaatkan media sosial sebagai sarana promosi menjadi pilihan yang tepat (APJII, 2022).

Melalui pendekatan metodologi yang partisipatif dan terstruktur ini, diharapkan masyarakat Desa Tamboo tidak hanya mampu memproduksi Batata Crispy Coklat, tetapi juga

memiliki pengetahuan dan keterampilan yang cukup untuk memasarkan produk mereka secara efektif. Pendampingan ini diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi perekonomian masyarakat setempat (Budiono et al., 2019; Ishak et al., 2023; Salihi et al., 2023) dan mendorong mereka untuk terus berinovasi dalam mengembangkan produk lokal.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahapan pembuatan camilan Batata Crispy Coklat dimulai dari pemilihan bahan untuk camilan batata dengan coklat adalah batata/ubi jalar seperti pada gambar 1. Pilih batata yang manis, seperti batata orange atau ungu. Batata dengan daging yang berwarna cerah biasanya memiliki rasa yang lebih kaya. Pastikan batata tidak terdapat bercak hitam, kerusakan, atau cacat. Pilih yang keras dan berat. Gunakan coklat batangan berkualitas baik, bisa *dark chocolate*, *milk chocolate*, atau *white chocolate* sesuai selera. Pilih coklat yang mudah meleleh, seperti coklat couverture, yang ideal untuk dicelup. Bahan tambahan seperti minyak atau mentega, topping, kulit lumpia. Jika ingin menambah kekayaan rasa, gunakan mentega tawar atau minyak kelapa. Pastikan mentega segar dan tidak berbau. Sedikit garam dapat meningkatkan rasa manis coklat dan ubi jalar. Jika ingin lebih manis, bisa tambahkan gula atau pemanis alami seperti madu atau sirup maple. Peralatan yang digunakan adalah wajan, spatula, saringan, loyang, tempat kukus, kompor, sarung tangan plastik, sterofom, pembungkus makanan. Pastikan semua peralatan bersih dan siap digunakan, termasuk panci untuk melelehkan coklat dan loyang untuk menata camilan. Selalu periksa tanggal kedaluwarsa untuk bahan-bahan yang dibeli. Pilih bahan organik jika memungkinkan untuk menghindari pestisida. Dengan pemilihan bahan yang tepat, camilan ubi jalar coklat akan lebih lezat dan bernutrisi.



Gambar 1. Pemilihan bahan camilan Batata Crispy Coklat

Proses pembuatan, kupas dan potong ubi jalar, kemudian rebus hingga empuk. Tiriskan dan biarkan dingin. Setelah dingin, haluskan ubi jalar hingga halus dan tidak ada gumpalan. Lalu mencampur adonan dalam wadah besar dengan campuran tepung terigu, gula pasir, baking powder, dan garam. Masukkan ubi jalar yang sudah dihaluskan ke dalam campuran bahan kering. Aduk hingga tercampur rata. Uleni adonan dengan tangan hingga semua bahan tercampur sempurna dan dapat dibentuk. Jika adonan terlalu lengket, tambahkan sedikit tepung. Dalam membentuk adonan, bulatkan atau pipihkan sesuai selera yang dibalut dengan kulit lumpia. Bentuknya dapat berupa bola kecil, bentuk pipih atau sesuai selera pembuatnya. Letakkan adonan yang telah dibentuk di atas loyang yang telah ditaburi sedikit tepung.



Gambar 2. Proses pembuatan dan pencampuran adonan

Proses penggorengan untuk cemilan Ubi Jalar Crispy Coklat. Gunakan minyak sayur atau minyak kelapa yang memiliki titik didih tinggi untuk menghindari pembakaran. Pastikan minyak cukup dalam (sekitar 3-5 cm) agar adonan bisa terendam sepenuhnya saat digoreng. Panaskan minyak di atas api sedang hingga mencapai suhu sekitar 170-180°C. Untuk memeriksa suhu, kamu bisa menggunakan termometer minyak atau melakukan uji dengan memasukkan sedikit adonan; jika mengeluarkan gelembung dan langsung mengapung, minyak sudah siap. Dengan hati-hati, masukkan adonan ubi jalar yang telah dibentuk ke dalam minyak panas. Pastikan tidak terlalu banyak agar adonan bisa mengembang dan tidak saling menempel. Goreng adonan selama 3-5 menit atau hingga berwarna keemasan dan crispy seperti diperlihatkan pada gambar 3. Balik adonan jika perlu untuk memastikan kematangan merata. Setelah matang, angkat adonan dengan menggunakan saringan atau sendok berlubang. Tiriskan di atas kertas minyak atau saringan untuk menghilangkan kelebihan minyak. Biarkan adonan yang digoreng dingin sejenak sebelum melanjutkan ke proses pencelupan coklat.



Gambar 3. Penggorengan

Proses pengemasan cemilan batata crispy coklat dapat dilihat pada gambar 4, pastikan cemilan sudah benar-benar dingin sebelum dikemas. Ini mencegah uap air yang dapat membuat cemilan menjadi lembek. Tata cemilan dalam kemasan dengan rapi. Jika menggunakan kotak, isi dengan lapisan kertas minyak atau tisu untuk penyangga agar cemilan tidak hancur. Sesuaikan porsi agar mudah diambil dan tidak terlalu penuh. Tutup kemasan dengan rapat untuk mencegah udara masuk. Jika menggunakan kantong, pastikan ziplock tertutup dengan baik. Jika perlu, tambahkan label dengan informasi produk, termasuk nama cemilan, bahan, dan tanggal kedaluwarsa. Simpan kemasan di tempat yang sejuk dan kering untuk menjaga kerenyahan.

Hindari paparan sinar matahari langsung. Sarankan konsumen untuk mengonsumsi dalam waktu tertentu agar cemilan tetap segar.



Gambar 4. Pengemasan cemilan

Hasil dari pendampingan ini menunjukkan bahwa masyarakat Desa Tamboo berhasil memproduksi Batata Crispy Coklat dengan baik. Setelah melalui serangkaian pelatihan, masyarakat mampu menghasilkan produk yang tidak hanya enak tetapi juga menarik dari segi kemasan. Pada tahap awal, masyarakat mengalami kesulitan dalam proses pembuatan, terutama dalam menentukan proporsi bahan yang tepat.

Dari segi pemasaran, masyarakat mulai memanfaatkan media sosial untuk mempromosikan produk mereka. Hal ini menunjukkan bahwa dengan pemahaman yang baik tentang pemasaran, produk lokal dapat bersaing di pasar yang lebih luas (Buchari & Nurcahya, 2021; Sugmawati Dewi, 2021).

Selain itu, pendampingan ini juga memberikan dampak sosial yang positif. Masyarakat menjadi lebih kompak dan saling mendukung dalam usaha pembuatan cemilan ini. Terbentuknya kelompok usaha bersama di antara peserta pelatihan menjadi salah satu hasil yang signifikan dari kegiatan ini. Dengan adanya kelompok usaha, masyarakat dapat berbagi pengetahuan, pengalaman, dan sumber daya dalam memproduksi dan memasarkan Batata Crispy Coklat. Hal ini sejalan dengan pengabdian oleh (Kurniawan et al., 2023; Listiani et al., 2022; Slamet et al., 2023), yang menunjukkan bahwa kolaborasi antar anggota kelompok dapat meningkatkan produktivitas dan inovasi.

Namun, tantangan tetap ada dalam pengembangan usaha ini. Pengeluhkan keterbatasan modal untuk memperbesar skala produksi. Secara keseluruhan, hasil dari pendampingan pembuatan Batata Crispy Coklat di Desa Tamboo menunjukkan bahwa dengan pendekatan yang tepat, masyarakat dapat diberdayakan untuk mengembangkan usaha mereka. Produk lokal ini tidak hanya berpotensi untuk meningkatkan pendapatan, tetapi juga dapat memperkuat identitas budaya lokal melalui inovasi kuliner.

4. KESIMPULAN

Pendampingan pembuatan cemilan Batata Crispy Coklat di Desa Tamboo Kecamatan Kabila Kabupaten Bone Bolango telah menunjukkan hasil yang positif dalam meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat. Melalui pelatihan yang diberikan, masyarakat tidak hanya mampu memproduksi cemilan yang berkualitas, tetapi juga memahami pentingnya pemasaran dan pengemasan produk. Hal ini menjadi langkah awal yang baik untuk mengembangkan usaha lokal yang berkelanjutan. Dari hasil pengabdian ini, disarankan agar kegiatan pendampingan serupa dapat dilakukan di desa-desa lain dengan potensi sumber daya

alam yang melimpah. Pendekatan partisipatif yang melibatkan masyarakat secara langsung terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan dan motivasi mereka. Selain itu, penting untuk terus memberikan dukungan dalam bentuk akses modal dan pemasaran agar usaha yang dikembangkan dapat tumbuh dan berkembang. Rekomendasi lain adalah perlunya kolaborasi antara pemerintah, lembaga swadaya masyarakat, dan sektor swasta dalam mendukung pengembangan produk lokal. Dengan adanya dukungan yang komprehensif, produk lokal seperti Batata Crispy Coklat dapat lebih mudah diakses oleh pasar yang lebih luas dan meningkatkan daya saing produk Indonesia di kancah global. Akhirnya, penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi program-program pengembangan masyarakat lainnya, terutama dalam bidang industri makanan. Dengan memanfaatkan potensi lokal dan inovasi dalam produk, diharapkan masyarakat dapat mencapai kesejahteraan yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- APJII. (2022). *Laporan Survei Internet Asosiasi Penyelenggara Jasa Internet Indonesia 2022*.
- BPS. (2022). *Statistik Sektor Industri Makanan dan Minuman*.
- Buchari, A., & Nurcahya, E. (2021). Pengembangan Strategi Pemasaran Melalui Digitalisasi Pada Era New Normal Di Kelurahan Kebon Baru Kota Cirebon. *Sawala : Jurnal Pengabdian Masyarakat Pembangunan Sosial, Desa Dan Masyarakat*, 2(1), 56. <https://doi.org/10.24198/sawala.v2i1.30231>
- Budiono, M., Bonok, Z., & Abdussamad, S. (2019). Studi Penanganan Gangguan Spektrum Frekuensi Radio Di Loka Monitor Gorontalo (Kasus Gangguan Pada Radar Cuaca BMKG Gorontalo). *Jambura Journal of Electrical and Electronics Engineering*, 1(2), 62–71. <https://doi.org/10.37905/jjee.v1i2.2886>
- Irwan Wirajaya, Risma Tiara Milenia, Irwan Hidayat, Bagus Satrialdy Azhar, A A Istri Adeka Saputri, Lidya Saraswati Dellaneyra, Arya Hidayat, Ni Putu Ayu Aprilia Andra Kumara, Kurniati, Septiana Dewi Putri, Titi Andriani, Talia Wandiyani, & Baiq Farista. (2022). Pendampingan Dalam Produksi dan Pemasaran Gula Aren Cair di Desa Kekait, Kecamatan Gunungsari Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(2), 37–41. <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v5i2.1559>
- Ishak, R., Amiruddin, A., Dunggio, S., & Abdussamad, S. (2023). Pengolahan Buah Aren Menjadi Produk Kolang-Kaling di Desa Kopi Kecamatan Bulango Utara Kabupaten Bone Bolango. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Eldimas*, 1(1), 01–07. <https://doi.org/10.37905/ejppm.v1i1.3>
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2022). *Data Konsumsi Pangan*.
- Kurniawan, A., Alinda, T., Ramdhani, F., & Alawi, M. (2023). Pendampingan UMKM Kripik Pisang dan Talas melalui Packaging dan Digital Marketing di Kelurahan Rakam, Kabupaten Lombok Timur, NTB. *Komatika: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 20–28. <https://doi.org/10.34148/komatika.v3i1.620>
- Listiani, W., Purwati, T., & Sefaverdiana, P. V. (2022). Pendampingan Pemasaran Usaha Keripik Pisang Ambon “ BILQIS ” di Kota Malang Pendahuluan. *Madaniya*, 3(3), 533–542.
- Rozikan, R. (2022). Pendampingan Peningkatan Kualitas Produk Usaha Mikro Kecil Menengah. *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*, 20, 1788–1795. <https://doi.org/10.18196/ppm.44.754>
- Salihi, I., Zohrahayaty, Z., Dunggio, S., & Abdussamad, S. (2023). Pemanfaatan Tanaman Bambu untuk Membuat Lampu Hias di Desa Bondawuna Kecamatan Suwawa Kabupaten Bone Bolango. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 1(1), 18–24. <https://doi.org/10.37905/ejppm.v1i1.4>
- Slamet, A. H. H., Pamujiati, A. D., Choirina, V. N., Sidhi, E. Y., Kusuma, B. C., & Alpin.

(2023). Pendampingan Budidaya Ubi Jalar dan Pemanfaatan Daunnya sebagai Bahan Pangan. *JATIMAS : Jurnal Pertanian Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 133–142. <https://doi.org/10.30737/jatimas.v3i2.5113>

Sugmawati Dewi, M. (2021). *Pengembangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Keripik Pisang “Bu Ida” Melalui Pembuatan Katalog Produk Dan Pelatihan Pemasaran Menggunakan Media Sosial Di Desa Simoketawang Rt 01 Rw 01 Kec. Wonoayu Kab. Sidoarjo.*