



PROSES PEMBUATAN OPAK UBI/SINGKONG SEBAGAI JAJANAN TRADISIONAL

Mirza Syarat Rambe¹, Abdul Rosip Siregar², Mhd. Hidayat Chaniago³, Anissahra Feby⁴,
Nazlya Ramadhani⁵, Remawati Br Sitepu⁶, Wanda Aulia⁷, Riski Abadi⁸

Sekolah Tinggi Agama Islam Tebingtinggi Deli

m.s.rambe87@gmail.com¹, rosipstaisstais@gmail.com², muhhammadhidayatchaniago25@gmail.com³,
fbyannn@gmail.com⁴, nazlyarama1103@gmail.com⁵, remawatibesitepu@gmail.com⁶,
wandaaulia103@gmail.com⁷, riskiabadi818@gmail.com⁸,

Abstrak

Opak-opak singkong adalah olahan krupuk yang berbahan dasar singkong. Pada proses pengolahan singkong menjadi opak-opak masih menerapkan bentuk kegiatan produksi yang sederhana dan belum melakukan inovasi dalam produksi. Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan inovasi dalam pembuatan opak-opak dengan berbagai varian rasa dan melatih masyarakat untuk lebih mandiri dalam memanfaatkan singkong sebagai bahan dasar pembuatan opak-opak. Pengabdian ini dilaksanakan di Desa Paya Bagas, Kecamatan Tebingtinggi, Kabupaten Serdang Bedagai. Waktu pelaksanaan pengabdian ini di bulan Februari 2025. Metode yang dilakukan yaitu dengan praktik langsung untuk membuat opak-opak yang berbahan dasar singkong serta dilakukan evaluasi terhadap produk yang dihasilkan. Hasil dari pelaksanaan kegiatan ini yaitu dapat meningkatkan pengetahuan dan kemampuan kami khususnya sebagai mahasiswa KKL mengenai pengembangan produk pangan serta dapat melanjutkan dan mengembangkan secara mandiri usaha inovasi opak-opak ini karena memiliki peluang pasar dengan nilai jual yang tinggi.

Kata Kunci: *Opak Ubi, Singkong, Jajanan Tradisional*

Abstract

Cassava opak-opak is a processed cracker made from cassava. In the process of processing cassava into opak-opak, simple production activities are still being implemented and innovations have not been made in production. This community service aims to provide innovation in making opak-opak with various flavors and to train the community to be more independent in utilizing cassava as the basic ingredient for making opak-opak. This community service was carried out in Paya Bagas Village, Tebingtinggi District, Serdang Bedagai Regency. The implementation time for this community service was in February 2025. The method used was direct practice to make opak-opak made from cassava and an evaluation of the resulting products was carried out. The results of this activity can increase our knowledge and abilities, especially as KKL students regarding the development of food products and can continue and independently develop this opak-opak innovation business because it has market opportunities with high selling value.

Keywords: *Sweet Potato Opak, Cassava, Traditional Snacks*

PENDAHULUAN

Desa Paya Bagas terbentuk dari 12 dusun, memiliki luar wilayah 2010 Ha dengan perincian sebagai berikut: Desa Paya Bagas masuk dalam wilayah Kecamatan Tebing Tinggi Kabupaten Serdang Bedagai. Dengan jarak ke Provinsi \pm 85 Km, jarak dengan Kabupaten Serdang Bedagai \pm 15 Km, jarak dengan kantor Camat \pm 5 Km, dengan batas – batas sebagai berikut: Sebelum bernama Desa Paya Bagas desa ini bernama Desa Rantau Laban, berbatasan dengan Sebelah Utara berbatasan dengan Kecamatan Sei Baman dan Desa Paya Lombang

Sebelah Selatan berbatasan dengan Kota Tebing Tinggi Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Kuta Baru Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Sei Serimah Desa Paya Bagas berada pada ketinggian antara ± 20 m di atas permukaan laut terletak di jalur lalu lintas antara Kecamatan Sei Baman, Kota Tebing Tinggi dan Kecamatan Tebing Syahbandar.

Usaha micro, kecil dan menengah (UMKM) menjadi salah satu aktivitas ekonomi penyelamat bangsa disaat krisis ekonomi melanda tahun 1998 (Idris, 2021). UMKM diatur dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2008. Dalam Undang-undang tersebut disebutkan bahwa UMKM adalah sesuai dengan jenis usahanya yakni usaha mikro, usaha kecil dan usaha menengah.

Dalam prakteknya UMKM merupakan usaha yang dilakukan oleh perorangan, kelompok, badan usaha kecil ataupun rumah tangga. Kontribusi UMKM ini tidak diragukan lagi dalam menyokong pertumbuhan ekonomi bangsa. Salah satu bisnis UMKM yang potensi untuk dikembangkan adalah bidang kuliner karena tidak memerlukan modal yang besar. Bisnis kuliner juga menjanjikan memberikan keuntungan besar karena setiap hari semua orang membutuhkan makanan (Shaid, 2022).

Permintaan ubi kayu untuk konsumsi manusia saat ini tiap tahun semakin meningkat sejalan dengan meningkatnya jumlah penduduk yang membutuhkan bahan pangan karbohidrat, baik sebagai makanan pokok maupun snack seperti kerupuk, rebusan, gorengan dan lain sebagainya. Di Desa Paya Bagas terdapat beberapa pengusaha Kerupuk Opak yang sebagian besar dikelola oleh Ibu Rumah Tangga (IRT). Melimpahnya bahan baku ubi kayu di desa umbansari karena banyaknya. Keterbatasan modal usaha menyebabkan usaha pembuatan kerupuk opak ini dijalankan dengan sangat sederhana dan relatif membutuhkan waktu yang lama. Belum lagi jika musim hujan tiba, hampir sebagian besar pembuat kerupuk opak ini merugi, karena opak yang dibuat tidak kering bahkan rusak dan menghitam sehingga tidak layak jual. Di samping itu pemasaran kerupuk opak juga sangat terbatas pada warungwarung tertentu dan sangat tergantung pada permintaan pelanggan tidak tetap.

Opak ubi merupakan makanan tradisional yang sederhana sehingga banyak diminati oleh banyak kalangan dari yang muda, Anak-anak hingga orang tua. Opak ubi juga bisa menjadi cemilan dan teman makan nasi. Dengan harganya yang terjangkau serta kualitas yang juga bagus, tidak jarang makanan opak ubi ini digemari oleh banyak orang. Opak ubi merupakan makanan yang terbuat dari bahan dasar ubi, dengan pencampuran beberapa bahan lainnya seperti bawang, cabai, ketumbar dll. Hanya dengan bahan yang sederhana, mampu membuat cita rasa opak ubi menyebar ke seluruh daerah.

Tujuan pembuatan opak ubi

1. Menghasilkan makanan ringan yang lezat dan bergizi.
2. Mengolah ubi menjadi produk yang lebih tahan lama dan mudah disimpan.
3. Meningkatkan nilai ekonomis ubi dengan mengubahnya menjadi produk yang lebih bernilai.
4. Melestarikan tradisi kuliner lokal dengan membuat opak ubi sebagai makanan khas daerah.
5. Menyediakan alternatif makanan yang sehat dan alami bagi masyarakat.

Opak ubi adalah makanan tradisional yang terbuat dari ubi yang diolah dengan cara digoreng atau dipanggang. Makanan ini kaya akan serat, vitamin, dan mineral, sehingga sangat baik untuk dikonsumsi sebagai makanan sehat. Singkong merupakan tanaman yang berasal dari benua Amerika yang masuk ke wilayah Indonesia pada tahun 1852 (Putriana & Aminah, 2013: 29). Dalam industri makanan, pengolahan singkong, dapat digolongkan menjadi tiga yaitu hasil fermentasi singkong (tape/peuyem), singkong yang dikeringkan (gaplek) dan tepung singkong atau tepung tapioka yang selanjutnya dipergunakan untuk berbagai macam industri seperti makanan, makanan ternak, kertas, kayu lapis, dan lainnya (Fitri, 2013). Hasil olahan ubi kayu (*Manihot Esculenta*) berupa tapioka dan gaplek dalam bentuk irisan (chips), pellet, atau lainnya, telah lama menjadi komoditi ekspor yang sangat penting dalam menyumbang

pendapatan devisa, karenanya merupakan aset yang sangat berharga dan perlu dijaga kelestariannya sehingga dapat dimanfaatkan untuk pengembangan ekspor pada masa-masa selanjutnya.

METODOLOGI

Sasaran (UMKM) dari kegiatan pengabdian KKL ini adalah usaha opak ubi/singkong sebagai jajanan tradisional di Desa Paya Bagas Kecamatan Tebingtinggi Kabupaten Serdang Bedagai yang dikelola oleh Ibu Gira. UMKM adalah masyarakat yang produktif secara ekonomi (usaha mikro) yang cukup potensial. Adapun produk yang telah dijadikan usaha UMKM adalah opak ubi/singkong tradisional. Kegiatan kunjungan ini bertujuan untuk mendapatkan pengetahuan mahasiswa/i KKL STAI Tebingtinggi Deli dalam proses pembuatan opak ubi/singkong. Kegiatan dilaksanakan pada bulan Februari 2025.

a. Sosialisasi kegiatan

Pada kegiatan ini, mahasiswa/i KKL melakukan sosialisasi dan koordinasi dengan UMKM terkait dengan kegiatan yang akan dilakukan. Sosialisasi dilakukan dengan cara bertemu langsung dengan UMKM dan menyampaikan rencana kegiatan yang akan dilakukan yang meliputi tahapan-tahapan kegiatan.

b. Pelatihan dan pendampingan pembuatan opak ubi/singkong

Pada kegiatan ini mahasiswa/i KKL mendapatkan pelatihan dan pendampingan membuat opak ubi tersebut. Adapun kegiatan yang kami lakukan yaitu membuat opak ubi dengan piring kaleng dan membulatkan adonan di piring tersebut. Setelah proses adonan siap dibulatkan, hal yang selanjutnya ada merebus hingga matang. Kemudian, dijemur sampai kering.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada kegiatan ini, mahasiswa/i KKL melakukan sosialisasi dan koordinasi dengan UMKM terkait dengan kegiatan yang akan dilakukan. Sosialisasi dilakukan oleh mahasiswa/i KKL dengan menyampaikan program kegiatan proses pembuatan opak ubi yang akan dilaksanakan dan mendiskusikan tentang perlengkapan apa saja yang perlu disiapkan. Dengan sosialisasi ini mahasiswa/i KKL mendapatkan gambaran tentang pendampingan yang akan dilakukan oleh UMKM. Hasil sosialisasi menunjukkan bahwa mahasiswa/i KKL telah siap melakukan kegiatan proses pembuatan opak ubi dan merasa senang dan bersemangat dengan kegiatan proses pembuatan yang akan dilaksanakan. Dari sosialisasi ini UMKM sangat antusias menyambut kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa/i KKL dan antusias untuk mengembangkan usahanya. Setelah dilakukan sosialisasi, mahasiswa/i KKL dikenalkan dengan peralatan dan bahan utama yang digunakan untuk pelatihan.

Pada pelatihan ini mahasiswa/i KKL diminta untuk mempraktekkan langsung pembuatan opak ubi dengan cetak piring plastik. Untuk Pelatihan ini mahasiswa/i KKL merasa sangat terkesan dan merasakan bahwa ternyata membuat opak ubi sendiri itu mudah sekali.



Gambar 1. Mengolah adonan ubi



Gambar 2. Proses pencetakan di piring

KESIMPULAN

Kegiatan proses pembuatan opak ubi ini disambut sangat baik oleh tim UMKM. Mahasiswa/I KKL sangat termotivasi untuk belajar lebih banyak tentang proses pembuatan opak ubi ini. Setelah dilakukan pelatihan dan pendampingan, mahasiswa/I KKL telah mampu membuat opak ubi sederhana dengan menggunakan alat dan bahan yang sederhana juga.

Pembuatan opak ubi memerlukan bahan-bahan yang sederhana dan mudah ditemukan. Proses pembuatan juga relatif mudah dan dapat dilakukan dengan peralatan yang sederhana. Opak ubi yang dihasilkan memiliki tekstur yang renyah dan rasa yang manis. Pembuatan opak ubi dapat menjadi alternatif usaha yang menguntungkan, terutama bagi mereka yang memiliki akses ke ubi jalar yang melimpah.

Mengenai pembuatan opak dalam konteks UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah):

1. Peluang Pasar: Opak merupakan camilan tradisional yang memiliki potensi pasar yang baik, baik di tingkat lokal maupun nasional. Permintaan akan makanan tradisional semakin meningkat, terutama di kalangan konsumen yang mencari alternatif sehat.
2. Bahan Baku: Pembuatan opak umumnya menggunakan bahan baku yang mudah didapat, seperti beras, tapioka, atau singkong, sehingga mengurangi biaya produksi. Ketersediaan bahan lokal juga mendukung keberlanjutan usaha.
3. Proses Produksi: Proses pembuatan opak meliputi pemilihan bahan, penggilingan, pencampuran, pemanggangan, dan pengemasan. Setiap tahap perlu perhatian agar kualitas produk terjaga.
4. Inovasi Produk: Untuk menarik konsumen, pelaku UMKM dapat melakukan inovasi, seperti menciptakan varian rasa baru atau kemasan yang menarik. Ini dapat meningkatkan daya saing produk.
5. Pemasaran: Strategi pemasaran yang efektif, baik melalui media sosial maupun penjualan langsung, sangat penting untuk menjangkau konsumen. Kerja sama dengan distributor lokal juga bisa membantu memperluas jangkauan pasar.
6. Pendanaan dan Dukungan: UMKM dapat memanfaatkan berbagai program pemerintah atau lembaga keuangan untuk mendapatkan modal usaha. Pelatihan dan bimbingan dari instansi terkait juga sangat membantu dalam meningkatkan kemampuan pengelolaan usaha.

7. Sustainability: Dengan menerapkan praktik produksi yang ramah lingkungan dan menggunakan bahan baku lokal, UMKM opak dapat berkontribusi pada keberlanjutan ekonomi dan lingkungan.

Secara keseluruhan, pembuatan opak dalam konteks UMKM menawarkan peluang yang menjanjikan asalkan dikelola dengan baik dan mengedepankan inovasi serta pemasaran yang efektif.

REFERENSI

- Hanif dan Dyah. 2012. Keragaan Agroindustri Opak Singkong di Desa Jolontoro Kecamatan Sapuran Kabupaten Wonosobo. *Jurnal Surya Agritama* Vol. 1 No. 1 Maret 2012.
- Harahap, Mailina. 2013. Analisis Pengembangan Usaha Kecil Menengah (UKM) Kerupuk Tempe di Kabupaten Langkat Provinsi Sumatera Utara. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*.
- Nazir, Moh. 1999. *Metode Penelitian*. Ghalia. Jakarta.
- Putong, Iskandar. 2005. *Teori Ekonomi Mikro*. Mitra Wacana Mulia. Jakarta.
- Simatupang, P. 1994. *Prosiding Seminar Sehari Peranan Strategis Industri Kecil dalam PJPT II Jakarta*, 22 Juli 1993 LP UKI Press Jakarta.
- Sudiyono .2002. *Pemasaran Pertanian*. UMM Press. Malang.