

Pemberdayaan Industri Rumahan Melalui Pembuatan Pichi-Pichi Sebagai Alternatif Penghasilan Tambahan

Luai Al Mujahidah¹, Nandita Rahma², Aswin Mulyo Nugroho³, Dewi Nisa Aulia^{4*}, Syeh Sanghani⁵, Whina Antonia Zannuba⁶, Idam Zummy A'malina⁷, Aidya Shafa Lokananta⁸, Diyan Shohehudin⁹

¹ Fakultas Kedokteran, Universitas Muhammadiyah Purwokerto

² Fakultas Ekonomi Bisnis, Universitas Muhammadiyah Purwokerto

³ Fakultas Teknik dan Sains, Universitas Muhammadiyah Purwokerto

⁴ Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Purwokerto

^{5,6} Fakultas Ekonomi Bisnis, Universitas Muhammadiyah Purwokerto

^{7,8,9} Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Purwokerto

*email: penulis kknsidareja086@gmail.com

Abstrak: Tujuan dari kegiatan ini adalah memberdayakan industri rumah tangga dengan memanfaatkan kekayaan alam yang ada di sekitar sebagai alternatif penghasilan tambahan. Pemberdayaan industri rumahan menjadi salah satu solusi penting dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat, khususnya di kalangan ibu rumah tangga dan pelaku usaha kecil. Salah satu bentuk industri rumahan yang dapat dikembangkan adalah produksi makanan tradisional seperti pichi-pichi. Pichi-pichi adalah makanan berbahan dasar singkong yang memiliki rasa manis, tekstur kenyal, dan biasanya disajikan dengan taburan kelapa parut. Pichi-pichi memiliki potensi sebagai alternatif penghasilan tambahan bagi masyarakat karena bahan bakunya yang mudah didapat dan biaya produksinya yang relatif rendah. Selain itu, produk ini memiliki daya tarik tersendiri di pasar, terutama di kalangan masyarakat yang gemar mengonsumsi camilan tradisional.

Kata kunci: *Industry rumahan, KKN, Singkong, Pichi-pichi*

1. PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) diartikan sebagai kegiatan intrakurikuler dalam bentuk pengabdian pada masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa secara interdisipliner dan lintas sektoral yang ditujukan untuk pengembangan kepekaan rasa dan kondisi sosial mahasiswa serta membantu proses pembangunan dan pola hidup sehat di pedesaan. Kuliah Kerja Nyata (KKN) berarti mempraktikkan ilmu yang diterima di bangku kuliah secara langsung di tengah-tengah Masyarakat (Norhidayah *et al.*, 2022). Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan program yang harus diikuti oleh semua mahasiswa yang telah memenuhi persyaratan akademik. Pelaksanaan KKN ini merupakan proses yang sangat penting terhadap kelangsungan proses akhir masa perkuliahan, yaitu sebagai salah satu persyaratan kelulusan bagi mahasiswa. Kuliah Kerja Nyata (KKN) diarahkan untuk menjamin keterkaitan antara dunia akademik-teoritik dan dunia empirik-praktis (Syardiansah, 2017).

Desa Sidareja adalah salah satu desa di Kecamatan Kaligondang, Kabupaten Purbalingga, Provinsi Jawa Tengah. Desa

Sidareja terdiri dari 4 Dusun, yaitu Dusun Peninis, Dusun Karang Maja, Dusun Pecatutan dan Dusun Mlayang. Desa Sidareja memiliki luas wilayah sekitar ± 537.008 Ha, dengan rincian luas Sawah ± 5.900 Ha, Tanah Tegal ± 230.5134 Ha, pekarangan ± 122.111 Ha, dan pemukiman ± 122.066 Ha. Letak geografis yang masih termasuk dalam pedesaan ini membuat sebagian besar masyarakat Desa Sidareja bekerja sebagai petani dan perkebunan.

Singkong menjadi salah satu hasil pertanian yang ada di Desa Sidareja. Singkong merupakan bahan pangan potensial masa depan dalam tatanan pengembangan agribisnis dan agroindustry (Dirayati *et al.*, 2017). Singkong dapat diolah menjadi berbagai macam produk yang memiliki nilai jual tinggi. Namun singkong tidak dapat langsung dikonsumsi dalam bentuk segar. Selain mengandung gizi dan karbohidrat sebagai sumber kalori serta mengandung beberapa senyawa yang berguna bagi tubuh singkong juga mengandung senyawa glukosida sianogenik yang bersifat toksik dan dapat membentuk asam sianida (Sulfiani & Nuramanayah., 2022). Untuk mengurangi dan menghilangkan kadar asam

sianida dapat dilakukan pengolahan seperti pemanasan, perendaman dalam air, penghancuran, atau beberapa proses tradisional lainnya dengan tujuan untuk detoksifikasi atau membuang HCN.

Melimpahnya singkong di Desa Sidareja menjadi salah satu sumber pendapatan penting bagi masyarakat desa, mendukung ketahanan pangan lokal dan perekonomian warga. Namun, nilai jual singkong di Desa Sidareja masih tergolong rendah. Rendahnya nilai jual singkong disebabkan oleh hasil panen yang didapatkan langsung dijual mentah begitu saja tanpa diolah menjadi produk tertentu. Kurangnya inovasi, kesadaran dan pengetahuan tentang cara pengolahan singkong agar menjadi suatu produk yang memiliki nilai daya jual yang tinggi mengakibatkan pendapatan yang diperoleh kurang optimal. Potensi singkong dapat lebih dikembangkan lagi apabila produk ini dapat diolah menjadi bahan setengah jadi atau bahan baku bagi industri lain (Ikhrum & Indira., 2022). Potensi tersebut dapat dimanfaatkan oleh seluruh masyarakat, salah satunya bisa dimanfaatkan oleh industri rumahan yang ada di Desa Sidareja.

Industri rumahan merupakan sektor ekonomi yang berfokus pada produksi barang dan layanan untuk digunakan di rumah tangga (Rahman *et al.*, 2024). Industri rumahan menjadi salah satu sektor yang memiliki potensi besar dalam mendorong pertumbuhan ekonomi di tingkat lokal. Di berbagai daerah, industri rumahan sering kali menjadi sumber penghasilan utama bagi banyak keluarga, terutama di kalangan masyarakat dengan keterbatasan akses terhadap lapangan pekerjaan formal. Industri rumah tangga dalam fase ekonomi kreatif turut memiliki andil yang cukup besar dalam perekonomian di masyarakat baik di negeri maju maupun berkembang (Subrata & Darwin, 2019). Industri rumahan yang baik dan maju dapat menjadi bukti baiknya ekonomi suatu desa.

Berdasarkan permasalahan diatas, bisa dibuatkan solusi berupa kegiatan untuk memberikan ide usaha sebuah produk makanan yang menggunakan singkong sebagai bahan dasar pembuatannya. Salah satunya adalah pichi-pichi. Pichi-pichi adalah makanan lezat khas Filipina yang terbuat dari parutan singkong dan air kelapa.

Kegiatan ini ditujukan untuk industri rumah tangga yang merupakan salah satu sektor penting pada usaha kecil menengah. Tujuan dari kegiatan ini adalah menumbuhkan inovasi lokal dan memberdayakan industri rumah tangga dengan memanfaatkan kekayaan alam yang ada di sekitar sebagai alternatif penghasilan tambahan, guna mewujudkan pertumbuhan ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan.

2. IDENTIFIKASI MASALAH

Sebagian besar Masyarakat di Desa Sidareja bekerja di bidang pertanian dan Perkebunan. Salah satu hasil pertanian terbesar di Desa Sidareja adalah singkong. Hal ini menjadikan singkong sebagai salah satu sumber pendapatan penting bagi masyarakat. Banyak masyarakat yang langsung menjual hasil panennya mentah-mentah kepada *supplier*. Tidak banyak masyarakat yang mengolah terlebih dahulu singkong yang didapat dari hasil panen sebelum diperjualbelikan. Hasil panen singkong yang langsung dijual mentah membuat nilai jualnya masih tergolong rendah.

Sebagai salah satu bahan makanan pokok di Indonesia, singkong memiliki banyak potensi untuk dijadikan sumber pendapatan bagi masyarakat di Desa Sidareja. Potensi singkong di Indonesia yang sangat besar ditambah dengan kebutuhan sumber karbohidrat yang sama banyaknya menjadikan dorongan untuk tanaman ini bisa digalakkan pemanfaatannya sebagai bahan baku alternatif (Qinthara *et al.*, 2024). Singkong bisa memiliki nilai jual yang tinggi jika dapat diolah dengan baik. Salah satu yang dapat dilakukan adalah dengan mengolah singkong menjadi sejenis camilan ringan yang dapat mengenyangkan, contohnya adalah pichi-pichi.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan inovasi baru sebagai hasil dari olahan singkong berupa pichi-pichi. Singkong yang telah diolah menjadi camilan pichi-pichi akan memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan hanya menjual singkong yang masih mentah. Hasil olahan ini dapat dijadikan sebagai sumber pendapatan baru bagi masyarakat di Desa Sidareja.

3. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini merupakan salah satu program kerja dari kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Muhammadiyah Purwokerto di Desa Sidareja, Kecamatan Kaligondang, Kabupaten Purbalingga. Kegiatan ini terbagi menjadi 3 tahapan, yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

a. Tahapan Persiapan

Tahap awal kegiatan ini adalah merencanakan dengan baik terkait bagaimana pelaksanaan kegiatan ini. Pada tahap ini juga dilakukan koordinasi dengan perwakilan ibu-ibu PKK terkait waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan. Tim KKN juga perlu mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam kegiatan tersebut.

b. Tahapan Pelaksanaan

Pelaksanaan program kerja ini dilakukan dengan mengadakan penyuluhan dan praktek pembuatan pichi-pichi. Penyuluhan dilakukan dengan memberikan pengetahuan terkait manfaat dari singkong bagi kesehatan, serta potensi produk makanan berbahan dasar singkong yang dapat dijadikan usaha industri rumahan. Materi penyuluhan disampaikan secara langsung oleh perwakilan tim KKN. Pada saat proses pembuatan pichi-pichi, tim KKN mempraktekkan langkah-langkah pembuatannya sambil menjelaskan setiap langkah dengan baik.

c. Evaluasi dan Pendampingan Pasca Praktek

Pada akhir kegiatan, ibu-ibu PKK melakukan berdiskusi bersama tim KKN. Diskusi dilakukan sebagai bentuk pendampingan pasca praktek guna memberikan kesempatan bagi ibu-ibu PKK yang masih belum memiliki pertanyaan terkait materi penyuluhan dan praktek yang telah dilaksanakan.

Dalam pembuatan pichi-pichi, terdapat beberapa alat dan bahan yang harus dipersiapkan. Alat yang digunakan dalam pembuatan pichi-pichi diantaranya baskom, parutan kelapa, parutan keju, cetakan, panci, kompor, pisau dan piring. Sedangkan untuk bahan pembuatannya yaitu 500 g singkong, 500 ml santan, 100 g gula pasir, $\frac{1}{4}$ sdt garam, 2 tetes vanili, pewarna makanan, dan 100 g keju parut.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pemberdayaan Industri Rumahan Melalui Pembuatan Pichi-Pichi Sebagai Alternatif Penghasilan Tambahan dilaksanakan pada tanggal 24 Agustus 2024 di salah satu rumah warga RT 09 Desa Sidareja. Kegiatan pertama yang dilakukan adalah sosialisasi terkait kandungan zat yang ada dalam singkong. Selain memiliki gizi yang baik bagi tubuh, singkong juga memiliki zat racun didalamnya. Singkong mengandung hidrogen sianida (HCN) atau yang sering disebut dengan asam sianida. Asam sianida adalah racun yang dapat menghambat kerja enzim pernapasan sehingga terjadi gangguan pernapasan yang dapat menyebabkan sakit dan kematian. Apabila dicerna, hidrogen sianida sangat cepat terserap oleh alat pencernaan dan masuk ke dalam aliran darah (Purwati, 2016).

Ada beberapa cara yang dapat dilakukan untuk mengurangi kadar asam sianida pada singkong. Cara yang paling umum adalah dengan melakukan perendaman dan perebusan. Hasil penelitian yang telah dilakukan di Laboratorium Kesehatan Jl. William Iskandar Medan pada bulan Juni 2014 dapat disimpulkan bahwa kadar sianida pada ubi kayu beracun dapat turun mencapai 55,82 % dengan perlakuan khusus yaitu dengan cara perendaman selama 3 hari (Nasution, 2015).



Gambar 1 Penyuluhan terkait kandungan gizi pada singkong

Kegiatan berikutnya adalah praktek pembuatan pichi-pichi. Untuk cara pembuatan pichi-pichi sebagai berikut.

1. Kupas singkong, rendam singkong di air bersih selama 15 menit.
2. Parut singkong yang telah disiapkan sebelumnya.
3. Parut buah kelapa yang sudah dibelah, kemudian peras buah kelapa dan saring air santannya.
4. Siapkan kukusan dengan air secukupnya dan didihkan.
5. Dalam wadah taruh singkong parut, santan, garam dan gula, aduk hingga gula larut.
6. Tambahkan 2 tetes vanili dan pewarna makanan.
7. Tuangkan adonan ke dalam cetakan/loyang segi empat.
8. Masukkan ke dalam kukusan dan kukus selama 50 menit hingga matang dan warna adonan menjadi lebih cerah/bening.
9. Angkat adonan pichi-pichi yang sudah matang dari kukusan, diamkan hingga dingin lalu simpan di dalam lemari es selama 30 menit.
10. Setelah agak keras, lepaskan dari cetakan.
11. Potong pichi-pichi menjadi bagian yang lebih kecil, bisa disesuaikan dengan wadah yang disediakan.
12. Parut keju dan letakan di piring.
13. Balur setiap potongan pichi-pichi dengan keju parut lalu sajikan.

Dari hasil pembuatan pichi-pichi, ibu-ibu PKK menyukai rasa dan tekstur dari makanan tersebut. Ibu-ibu PKK juga setuju jika pichi-pichi dapat dijadikan sebagai ide bisnis, khususnya di industri rumahan karena bahan baku pembuatannya yang mudah didapatkan serta proses pembuatannya yang cukup mudah. Kegiatan ini memberikan gambaran baru bagi masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK untuk berani membuat inovasi makanan yang dapat dijadikan peluang bisnis dengan memanfaatkan kekayaan alam di sekitar mereka.



Gambar 2 Praktek Pembuatan Pichi-pichi

Pada akhir kegiatan, dilakukan sesi diskusi terkait materi pembuatan pichi-pichi. Ibu-ibu PKK cukup antusias untuk menanyakan banyak hal terkait materi yang sudah disampaikan. Kegiatan ini memberikan ide usaha baru bagi ibu-ibu PKK sebagai sumber penghasilan tambahan mereka.

5. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan Pemberdayaan Industri Rumahan Melalui Pembuatan Pichi-Pichi Sebagai Alternatif Penghasilan Tambahan merupakan salah satu usaha untuk memunculkan ide bisnis yang baru bagi Masyarakat Desa Sidareja. Melimpahnya hasil pertanian berupa singkong di Desa Sidareja dapat dimanfaatkan dengan baik oleh warga setempat untuk membuat sebuah ide bisnis yang baru. Salah satunya adalah dengan membuat singkong menjadi pichi-pichi. Pichi-pichi memiliki potensi sebagai alternatif penghasilan tambahan bagi masyarakat karena bahan bakunya yang mudah didapat dan biaya produksinya yang relatif rendah. Selain itu, produk ini memiliki daya tarik tersendiri di pasar, terutama di kalangan masyarakat yang gemar mengonsumsi camilan tradisional.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada beberapa pihak yang telah memberikan dukungan, do'a, bimbingan dan arahnya pada kegiatan "Pemberdayaan

Industri Rumahan Melalui Pembuatan Pichi-Pichi Sebagai Alternatif Penghasilan Tambahan” Di Desa Sidareja. Terima kasih juga kepada tim Kuliah Kerja Nyata (KKN) UMP di Desa Sidareja yang telah bekerja keras dalam merancang, melaksanakan, dan mengevaluasi program ini. Dedikasi dan usaha yang telah diberikan sangat berharga dalam mencapai tujuan program.

7. REFERENSI

- Dirayati., Abdul, G., & Erlidawati. (2017). Pengaruh Jenis Singkong dan Ragi Terhadap Kadar Etanol Tape Singkong. *Jurnal Ipa dan Pembelajaran Ipa (JIPI)*. 1(1):26-33.
- Ikhtam, A., & Indira, C. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Dari Singkong. *ABDI DOSEN: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*. 6(1):271-278.
- Nasution, S. B. (2015). Pengaruh Lama Perendaman Terhadap Kandungan Sianida Pada Ubi Kayu Beracun Tahun 2015. *Jurnal Ilmiah PANNMED*. 10(2):159-163.
- Norhidayah., Herlina, N. S., Maya, F., Bahrudin, M., Akhmad, M., Maskanah., Annisa, R., & Noviawati. (2022). Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Sungai Namang Kecamatan Danau Panggang Kabupaten Hulu Sungai Utara. *Journal of Community Dedication*. 2(2):26-36.
- Purwati, Y., Anny, T., & Dinna, R. (2016). Kadar Sianida Singkong Rebus dan Singkong Goreng. *Medical Laboratory Technology Journal*. 2(2):46-50.
- Qinthara, F., Finna, N, D, K., & Syahla, A, D. (2024). Potensi Singkong Sebagai Alternatif Beras Menjunjung Diversifikasi Pangan Nasional: Pengaplikasian Singkong Sebagai Bahan Pokok Kampung Adat Cireundeu. *Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*. 2(7):119-126.
- Rahman, M., Amalina, M. Z., Moh. D., Reni, U., & Ginanjar, A. (2024). Pemberdayaan Pelaku Industri Rumah Tangga (IRT) Melalui Inovasi Pembuatan Korean Strawberry Milk dan Pemasaran Produksi Berbasis Digital Marketing. *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 5(2):3407-3413.
- Subrata, A. G., & Darwin, D. (2019). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Industri Rumah Tangga Tenun Ulos di Kota Pematangsiantar. *EKUILNOMI: Jurnal Ekonomi Pembangunan*. 1(1):1-8.
- Sulfiyani., & Nuramanayah, T. (2022). Pengaruh Penambahan Zat Kapur dan Lama Perendaman Terhadap Kadar Sianida Pada Singkong (*Manihot Esculanta Crantz*). *Jurnal Sehat Manidri*. 17(2):133-141.
- Syardiansah. (2017). Peranan Kuliah Kerja Nyata Sebagai Bagian Dari Pengembangan Kompetensi Mahasiswa. *JIMUPB: Jurnal Ilmiah Manajemen*. 7(1):57-68.