

Kumawula, Vol. 1, No.3, Desember 2018, Hal 131 – 149

DOI: <http://10.24198/kumawula.v1i3.19196>

ISSN 2620-844X (online)

Tersedia online di <http://jurnal.unpad.ac.id/kumawula/index>

## **PROGRAM KEMITRAAN KOMUNITAS KERIPIK 'ENYE-ENYE' DI DESA MEKAR AGUNG, KABUPATEN CIBADAK, LEBAK – BANTEN**

**Miguna Astuti<sup>1</sup>, Rosali Sembiring<sup>2</sup>, Agni Rizkita Amanda<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>[Miguna.astuti@upnvj.ac.id](mailto:Miguna.astuti@upnvj.ac.id), <sup>2</sup>[rosalisembiring@yahoo.co.id](mailto:rosalisembiring@yahoo.co.id), <sup>3</sup>[agnirizkitaa@yahoo.com](mailto:agnirizkitaa@yahoo.com)

Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Jl. RS. Fatmawati,  
Pondok Labu, Jakarta Selatan, DKI Jakarta 12450

### **ABSTRAK**

Kelompok Wanita Pagoda (KWP) telah memproses Singkong menjadi makanan 'Enye-Enye'. Namun keripik Enye-Enye ini dijual masih dalam bentuk mentah tanpa variasi. Proses produksi serta pengemasan juga masih sangat tradisional. Apabila diproses dan dikelola dengan baik, keripik Enye-Enye memiliki potensi untuk dapat dijual dengan nilai ekonomis tinggi sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan. Hal tersebut belum dilakukan karena keterbatasan pengetahuan operasionalisasi dan pemasaran dari anggota KWP. Sehingga tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan pelatihan dan pendampingan terkait: 1) pengembangan dan perbaikan yang masih mungkin dilakukan pada masing-masing tahapan produksi Enye-Enye; dan 2) kegiatan pemasaran, mulai dari kemungkinan diferensiasi produk, penentuan harga, distribusi dan kegiatan promosi, termasuk mendesain kemasan yang *marketable* melalui riset pemasaran sederhana. Metode Partisipatif yang digunakan terdiri atas beberapa tahap, mulai dari persiapan, analisis, pelaksanaan hingga evaluasi dan monitoring serta pembuatan laporan. Adapun hasil dan kesimpulan atas pelaksanaan kegiatan ini antara lain: 1) proses pembuatan Enye-Enye di Desa Mekaragung masih sangat tradisional; 2) pemahaman KWP akan standar kebersihan dan kesehatan, saluran distribusi serta pemasaran masih minim; 3) pemahaman KWP meningkat setelah diadakannya pelatihan; 4) KWP mulai mempertimbangkan alternatif alat/mesin dalam memproduksi Enye-Enye, serta untuk membuat Enye-Enye baru/siap santap dengan harga yang lebih tinggi, mendistribusikan serta mempromosikan Enye-Enye dengan memanfaatkan internet.

**Kata Kunci:** Pengabdian Kepada Masyarakat, Enye-Enye, Mekaragung, Singkong.

## **COMMUNITY PARTNERSHIP PROGRAM OF 'ENYE-ENYE' CHIPS IN MEKAR AGUNG VILLAGE, CIBADAK SUB-DISTRICT, LEBAK – BANTEN**

### **ABSTRACT**

*The Pagoda Women's Group (KWP) has processed cassava into 'Enye-Enye' food. But these Enye-Enye chips are still sold in raw form without any variations. Also, the production and packaging processes are still very traditional. If properly processed and managed, Enye-Enye chips have the potential to be sold at high economic value so as to increase prosperity of villagers and KWP's members. This has not been done because of the limited operational and marketing knowledge of the KWP's members. So, the purpose of this community service is to provide training and assistance related to: 1) possible development and improvement for each phase of Enye-Enye's production; and 2) marketing*

*activities that consist of the possibility of product differentiation, pricing, distribution and promotional activities, including designing marketable packaging through simple marketing research. The Participatory Method used in this community service consists of several stages, starting from preparation, analysis, implementation to evaluation, monitoring and reporting. The results and conclusions of the implementation of these community services include: 1) Enye-Enye in Mekaragung Village is still very traditionally processed; 2) KWP's understanding of hygiene and health standards, distribution channels and marketing is still minimal; 3) KWP's understanding improves after the community service activity; 4) KWP's members start to consider alternative tools / machines in producing Enye-Enye, as well as to make new variation of Enye-Enye at a higher price, and also how to distribute and promote Enye-Enye by utilizing the internet.*

**Keywords :** Community Service, Enye-Enye, Mekaragung, Cassava.

## I. PENDAHULUAN

Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) memiliki porsi yang signifikan dalam menyumbang jumlah Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia. Lebih lanjut, menurut data Kementerian Negara Koperasi dan UKM, kontribusi dari UKM terhadap PDB pada tahun 2017 mencapai 57,84 persen. Angka tersebut meningkat pada tahun 2018, yaitu mencapai 60,34 persen. Demikian pula serapan tenaga kerja dari sektor ini meningkat pula dari angka 96,99 persen menjadi 97,22 persen pada periode yang sama (Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah, 2018).

Dalam paparannya di forum kementerian pada akhir tahun 2017, Ina Primiana, Guru Besar Fakultas Ekonomi Universitas Padjadjaran menyatakan bahwa meski indikator kontribusi terhadap PDB dan serapan tenaga kerja naik, namun akses UMKM ke rantai pasok global sangat minim. Lebih lanjut, Didik J Rachbini sebagai seorang ekonom Indef menyatakan bahwa daya saing komoditas produk di Indonesia masih kurang. Hal tersebut dikarenakan kecenderungan Indonesia yang melempar barang ke pasar dalam keadaan mentah. Lebih lanjut, dinyatakan pula bahwa campur tangan iptek dalam menyuntikkan nilai tambah terhitung kecil, membuat produk lokal di Indonesia menjadi kurang kompetitif. (Zuhail, 2010)

Salah satunya UKM yang juga melempar komoditasnya tanpa menyuntikkan nilai tambah adalah Kelompok Wanita Pagoda (KWP) di Desa Mekaragung, Lebak, Banten dengan produknya yaitu keripik Enye-Enye. Wilayah Propinsi Banten pada tahun 2017 sendiri masih mencatat 158 desa berstatus sebagai desa tertinggal dan desa Mekaragung termasuk salah satu dari desa tersebut. Namun berdasarkan data dari Dinas Pertanian Kabupaten Lebak, desa yang berlokasi di kecamatan Cibadak ini merupakan salah satu Kecamatan dengan tingkat kesuburan tanah yang tinggi. (Lebak, 2018). Berdasarkan uraian tersebut, potensi kesuburan tanah serta produksi Singkong yang cukup banyak di wilayah ini belum diikuti dengan pemanfaatan

potensi produk olahan Singkong dengan nilai tambah yang tinggi dari warga desa, terutama anggota KWP.

Hal tersebut terlihat dari produk Enye-Enye yang dijual masih dalam bentuk mentah (pembeli masih harus menggoreng sendiri sebelum dapat dinikmati). Pengemasan yang dilakukan juga masih sangat tradisional, dimana Enye-Enye dimasukkan ke dalam plastik ukuran 1 kilogram dan diselipkan label kecil fotokopian berwarna hitam-putih lalu kemudian disegel dengan bantuan api kecil dari lilin, adapun bentuk dari keripik serta kemasan dapat dilihat pada Gambar 1 berikut.



**Gambar 1. Produk keripik Enye-Enye**

Tim Pengabdian Kepada Masyarakat UPN “Veteran” Jakarta menyadari potensi ekonomi yang tinggi dari UKM keripik Enye-Enye tersebut apabila memiliki manajemen operasional dan manajemen pemasaran yang baik. Dengan dukungan dari Kecamatan Cibadak, Tim Pengabdian Kepada Masyarakat UPN “Veteran” Jakarta berencana untuk pengabdian ilmu manajemen operasional dan pemasaran yang dimiliki bagi UKM keripik Enye-Enye di Desa MekarAgung, Kecamatan Cibadak, Kabupaten Lebak, Banten. Berdasarkan latar belakang tersebut di atas, terlihat bahwa UKM keripik Enye-Enye di desa MekarAgung mengalami permasalahan terkait manajemen operasional dan manajemen pemasaran. Untuk mengatasi permasalahan UKM pengrajin kerupuk Enye-Enye di desa Mekaragung, tim pengabdian berencana menyumbangkan ilmu manajemen operasional dan pemasaran yang dimiliki dengan tujuan antara lain untuk memberikan pelatihan dan pendampingan terkait :

1. Pengembangan dan perbaikan yang masih memungkinkan untuk dilakukan pada masing-masing tahapan produksi Enye-Enye
2. Kegiatan pemasaran, mulai dari kemungkinan diferensiasi produk, penentuan harga, distribusi dan kegiatan promosi.

## II. METODE DAN TAHAPAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berupa kombinasi berupa metode analisis yang dilaksanakan secara bersama antara tim pengabdian dengan Mitra Kelompok Wanita Pagoda (KWP) di Desa Mekaragung, serta penyusunan luaran kegiatan berdasarkan hasil analisis bersama-sama pula. Metode yang mengikutsertakan mitra tersebut disebut juga dengan metode partisipatif. Adapun digunakannya metode ini adalah agar Mitra juga memberikan kontribusi dalam peningkatan usahanya. Dengan demikian, diharapkan luaran kegiatan yang dihasilkan dapat dimanfaatkan dengan baik serta berkelanjutan oleh Mitra.

Adapun tahapan kegiatan abdimas ini terdiri atas:

1. Tahap persiapan,

Tahap persiapan yang dilakukan meliputi:

- Penentuan lokasi
- Perijinan
- Analisis situasi wilayah dan mitra
- Penulisan proposal

2. Tahap analisis,

- Analisis tahap & proses kerja
- Analisis kegiatan pemasaran Enye-Enye

3. Tahap pembuatan laporan kemajuan

4. Tahap penyusunan rencana pengembangan produksi dan pemasaran

- Menyusun langkah produksi
- Menyusun langkah pemasaran (termasuk riset bagaimana menentukan varian bentuk & rasa Enye-Enye yang baru, menentukan HPP & harga penjualan untuk varian Enye-Enye baru, merencanakan saluran distribusi untuk varian Enye-Enye baru serta merencanakan desain kemasan Enye-Enye baru yang lebih *marketable*)

5. Tahap pelatihan dan pendampingan

- Melatih mitra terkait proses pengembangan produksi
- Melatih mitra dalam kegiatan pemasaran (termasuk cara riset untuk: menentukan varian bentuk & rasa Enye-Enye yang baru, menentukan HPP & harga penjualan Enye-Enye baru, merencanakan saluran distribusi untuk varian Enye-Enye baru serta merencanakan desain kemasan Enye-Enye baru yang lebih *marketable*)

6. Tahap evaluasi dan monitoring

Dilakukan selama proses dan akhir kegiatan pelatihan melalui angket kepada mitra dan tokoh masyarakat serta pejabat terkait

7. Tahap pembuatan laporan akhir

8. Tahap laporan kegiatan pembinaan

Seminar hasil serta laporan ke desa MekarAgung dan Kecamatan Cibadak

### **Partisipasi Mitra**

Pada kegiatan PKM ini, Mitra para anggota Kelompok Wanita Pagoda (pengrajin keripik Enye-Enye di Desa Mekaragung, Kecamatan Cibadak, Lebak-Banten. Adapun selama pelaksanaan kegiatan, Mitra dari tim pengabdian ikut berperan aktif dan berpartisipasi sesuai tahapan antara lain:

1. Tahap persiapan,

Pada tahap persiapan, Mitra berpartisipasi dalam bentuk ketersediaan untuk di survei serta ketersediaannya untuk memberikan perijinan dan pernyataan sebagai mitra. Selain itu, Mitra UKM keripik Enye-Enye juga berpartisipasi dalam penyediaan sarana dan prasarana pelatihan.

Mitra kecamatan Cibadak berpartisipasi pula dalam penyediaan akomodasi pada saat pelaksanaan kegiatan PKM, waktu serta tempat untuk diskusi dan menganalisis situasi.

2. Tahap analisis,

Pada tahap analisis, Mitra berpartisipasi dalam bentuk waktu dan ilmu yang dimiliki terkait usaha keripik Enye-Enye yang dimiliki, mulai dari tahap & proses kerja, serta sejarah dan umpan balik dari pelanggan.

3. Tahap penyusunan rencana pelatihan tahap produksi dan pemasaran

Pada tahap ini, Mitra berpartisipasi dalam memberikan persetujuan dan kesediaan untuk mengikuti kegiatan pelatihan dan pendampingan yang telah disusun oleh tim pengabdian.

4. Tahap pelatihan dan pendampingan

Pada tahap ini, Mitra berpartisipasi dalam penyediaan waktu serta tenaga dan pemikiran sehingga proses pelatihan dan pendampingan yang diberikan dapat dilaksanakan dengan baik saat dan setelahnya.

5. Tahap evaluasi dan monitoring

Pada tahap ini partisipasi Mitra diminta terkait kesediaan mengisi angket serta kesediaan untuk diobservasi untuk mengetahui dampak atas dilaksanakannya kegiatan pelatihan dan

pengabdian ini. Melalui hasil evaluasi dan monitoring selanjutnya dapat direkomendasikan langkah lanjutan apa bagi UKM Enye-Enye serta kegiatan penelitian dan/atau pendampingan lanjutan apa yang diperlukan.

### III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, tim pengabdian melakukan enam kali kunjungan dimana empat kali di antaranya merupakan kegiatan survei kepada mitra dan pengurusan perijinan kepada desa, kecamatan dan kabupaten terkait. Kunjungan berikutnya merupakan kegiatan pelatihan serta pendampingan.

#### Survei dan Perijinan

Pada kunjungan pertama, tim pengabdian melakukan survei ke wilayah kecamatan Cibadak yang berbatasan dengan Rangkasbitung. Wilayah Rangkasbitung yang telah memiliki stasiun kereta api sebagai akses kota Rangkas dengan kota-kota lain terlihat sekali kemajuannya, cukup berbeda ketika tim pengabdian melanjutkan perjalanan dari arah Rangkasbitung dan masuk ke wilayah kecamatan Cibadak.

Perjalanan menuju kantor kecamatan Cibadak di desa Panancangan berjalan dengan lancar. Meski kecamatan Cibadak tidak bisa dibilang terbelakang atau tertinggal, namun aktifitas masyarakat umum serta kegiatan ekonominya terlihat masih jauh tertinggal dari Rangkasbitung. Akses jalan yang kami lewati semakin memburuk dan aktifitas kegiatan ekonomi juga semakin tidak terlihat semakin kami mendekati kantor kecamatan Cibadak. Sesampainya di kantor kecamatan, kami disambut dengan baik oleh Bapak Rahmat SPPD, Camat kecamatan Cibadak.

Berdasarkan hasil diskusi dengan beliau, disarankan agar dibuat surat permohonan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat oleh pihak Fakultas Ekonomi dan Bisnis UPN "Veteran" Jakarta yang ditujukan kepada kecamatan yang nantinya akan dibuat surat pengantar lanjutan oleh kecamatan kepada dinas kesbangpol dan linmas kabupaten Lebak, Banten.

Selain membicarakan perijinan, melalui Bapak Rahmat diketahui bahwa singkong sebagai tanaman perkebunan di Cibadak memiliki potensi yang selama ini dimanfaatkan oleh kelompok wanita dengan memproduksi Enye-Enye. Bapak Rahmat selanjutnya merekomendasikan Kelompok Wanita Pagoda yang bertempat di kampung Cigundi, desa Mekaragung sebagai Mitra dari kegiatan Abdimas. Beliau menyampaikan bahwa warga di kampung tersebut cukup terbuka terhadap masukan dan pelatihan. Selanjutnya beliau

memperkenalkan tim pengabdian kepada perwakilan dari kantor desa Mekaragung, yaitu Bapak Angga Nugraha Dwi Putra MTD yang juga merupakan Mantri Tani Desa. Melalui Bapak Angga, kami diajak untuk langsung survei ke kampung Cigundi, namun karena telah menjelang Magrib, kunjungan kami tunda ke perjalanan selanjutnya sekaligus untuk menghantarkan surat permohonan penelitian dari Fakultas.

Pada kunjungan kedua dan ketiga, tim pengabdian langsung bertemu dengan Bapak Angga di desa Mekaragung dan diajak berkeliling di wilayah tersebut. Jalan utama yang menghubungkan Rangkasbitung, Lebak dan Pandeglang memotong melewati desa Mekaragung. Jalan utama tersebut tergolong berkualitas baik dan sangat ramai. Ramainya jalan utama yang memotong desa Mekaragung tersebut dimanfaatkan oleh sebagian warga dengan membuka berbagai jenis usaha di sepanjang jalan raya Rangkasbitung-Pandeglang tersebut. Sedangkan sebagian besar warga desa Mekaragung lainnya justru bertempat di kampung-kampung yang berada cukup jauh dari jalan raya tersebut. Kampung Cigundi misalkan. Akses masuk menuju kampung tersebut memang persis melalui jalan raya Rangkasbitung-Pandeglang, namun akses sangat kecil dan kondisi jalan cukup rusak. Selain akses yang kecil, tidak ada lahan parkir di kampung tersebut. Tidak adanya lahan parkir tersebut adalah karena dibagian kanan dan kiri jalan penuh dengan hutan bambu dan sebagian dimanfaatkan sebagai kebun. Bahkan pelataran rumah wargapun diubah fungsi menjadi kebun sehingga tidak ada lahan yang kosong dan dapat dimanfaatkan untuk parkir. Sesampainya di Cigundi, Bapak Angga langsung membawa kami ke rumah serbaguna Bapak Dedi, dimana istrinya yaitu Ibu Susi adalah ketua pengurus Kelompok Wanita Pagoda (KWP). Setelah berdiskusi, akhirnya tim pengabdian mendapatkan kebersediaan Ibu Susi menjadi Mitra pengabdian.



**Gambar 2. Diskusi Tim Pengabdian dengan Mantri Tani Desa, Bapak Dedi dan Bapak Camat**

Pada kunjungan ketiga, tim kembali mendatangi kantor kecamatan Cibadak untuk menyerahkan surat permohonan kegiatan pengabdian dan oleh Bapak Camat kami langsung diantarakan menuju kantor Kesbangpol dan Linmas kabupaten Lebak, Banten. Surat permohonan kami beserta surat persetujuan dari kecamatan Cibadak langsung diterima oleh sekretaris Kesbangpol dan Linmas.

Tim kemudian melanjutkan diskusi dengan Bapak Camat di kampung Cigundi Bersama dengan Bapak Angga dan Ibu Susi dari KWP. Disampaikan dalam diskusi bahwa KWP dengan produk Enye-Enye berharap mendapatkan pelatihan dari tim pengabdian terkait perbaikan dalam operasionalisasi dan pemasaran. Pada kesempatan ini, tim pengabdian meminta ibu Susi dan beberapa anggota KWP untuk membuat Enye-Enye, dimana prosesnya kemudian kami dokumentasikan langkah per langkah untuk melihat tahapan mana yang memerlukan perbaikan. Langkah-langkah pembuatan Enye-Enye adalah sebagai berikut.

#### 1. Pengupasan Singkong yang telah dipanen

Proses pengupasan kulit singkong dilakukan di ladang atau di pekarangan, dengan pisau yang terlihat sudah menghitam karena karat dan/atau menggunakan golok yang terlihat kurang bersih. Singkong yang telah dikupaspun tidak langsung diletakkan pada wadah khusus, namun sebagian didiamkan diatas alas ampas serpihan kulit Singkong.



**Gambar 3. Proses pengupasan Kulit Singkong**

2. Setelah dikupas singkong kemudian direndam selama beberapa saat untuk melarutkan kotoran tanah yang menempel, setelah itu dicuci kembali dengan air mengalir. Proses ini cukup baik, melihat kualitas air yang digunakan jernih dan proses pencucian dilaksanakan dengan baik pula (singkong terlihat bersih). Namun perendaman masih menggunakan ember yang juga berfungsi untuk kebutuhan keluarga anggota KWP sehari-hari seperti untuk mencuci pakaian.



**Gambar 4. Proses Perendaman Singkong**

3. Setelah bersih, singkong kemudian dihaluskan. Langkah ini cukup memakan waktu, berhubung alat yang digunakan untuk menghaluskan singkong adalah alat parut kayu yang masih sangat tradisional. Ibu Susi dan beberapa anggota KWP mengakui, untuk proses mengupas, mencuci, memarut dan menghaluskan singkong dibutuhkan waktu lebih dari setengah hari.



**Gambar 5. Proses Menghaluskan Singkong**

4. Proses selanjutnya adalah menambahkan garam dan penyedap rasa buatan ke dalam adonan singkong yang sudah halus. Pada proses ini, Ibu Susi menyatakan bahwa Enye-Enye di desa ini unik karena tidak membuang sari air singkong yang muncul akibat proses penghalusan. Meski demikian, saat mencampurkan garam ke dalam adonan, apabila terlihat ada genangan air yang cukup banyak di bagian atas adonan, kelebihan air tersebut memang dibuang, tapi mereka tidak memeras dan mengeluarkan air dari adonan.



**Gambar 6. Proses Menambahkan Garam dan Penyedap Rasa ke Dalam Adonan Singkong**

5. Setelah tercampur rata, langkah selanjutnya adalah memipihkan adonan diatas daun pisang yang telah dilapisi oleh plastik atau kertas minyak. Hal ini dilakukan agar Enye-Enye memiliki struktur seperti pola daun pisang (bergelombang) serta tipisnya Enye-Enye akan memudahkan proses pengeringan dan lebih “kriuk” setelah digoreng.



**Gambar 7. Proses Pemipihan Adonan Singkong**

6. Langkah selanjutnya adalah mengukus adonan singkong yang telah dipipihkan di atas daun pisang. Proses pengukusan dilakukan tidak lebih dari 3 menit setiap kalinya. Dalam satu kali pengukusan, dandang (alat pengukus) diakui Ibu Susi bisa menampung sekitar 5 atau 6 lembar adonan.



**Gambar 8. Proses Pengukusan Lembaran Adonan Singkong**

7. Lembaran adonan singkong yang telah dikukus kemudian di angkat dan didinginkan, selanjutnya lembaran tersebut dijemur selama 8 – 10 jam hingga kering dan bisa dilepas dari alas daun pisang.



**Gambar 9. Lembaran Adonan yang telah siap untuk dikeringkan**

8. Berikut adalah tampilan Enye-Enye setelah dikeringkan dan dilepas dari alas daun singkong.



**Gambar 10. Lembaran Enye-Enye Kering**

9. Lembaran Enye-Enye tersebut kemudian di gunting berbentuk segi 4, dan ditali serta dimasukkan ke dalam plastik sehingga siap dijual. Pengemasan Enye-Enye dengan plastik seperti pada gambar di bawah oleh Ibu Susi diakui baru saja dilakukan sejak akhir tahun 2017, dimana sebelumnya Enye-Enye kering yang dijual hanya diikat dengan tali rapih

saja tanpa ada kemasan plastik pembungkus seperti yang sebelumnya terlihat pada gambar 1.

Setelah mendapatkan gambaran mengenai tahapan pembuatan Enye-Enye, tim pengabdian kemudian menyusun materi pelatihan. Materi pelatihan yang telah disusun oleh tim pengabdian kemudian didiskusikan dengan pakar, yaitu Bapak Angga. Dari hasil diskusi dengan pakar, diperoleh pula pilihan alat operasional untuk tahap menghaluskan singkong sehingga dapat lebih efisien yang kemudian ditambahkan sebagai materi dalam kegiatan pelatihan. Pada tahap ini dilakukan pula kegiatan pembelian ATK pendukung serta mempersiapkan kuisisioner monitoring dan evaluasi untuk mengetahui persepsi anggota KWP akan manfaat dari diadakannya kegiatan pengabdian ini.

### **Kegiatan Pelatihan**

Kegiatan pelatihan dan pendampingan kepada Kelompok Wanita Pagoda (KWP) di Desa Mekaragung dilaksanakan pada tanggal 27 dan 28 Juli 2018. Kegiatan dilaksanakan di rumah ketua KWP, yaitu Ibu Susi.

Pada hari pertama, tanggal 27 Juli, kegiatan pelatihan adalah pemberian materi dari Bapak Angga selaku nara sumber. Materi yang beliau sampaikan terkait dengan langkah satu hingga langkah ketiga dalam pembuatan Enye-Enye. Pada langkah dan kedua pertama pembuatan Enye-Enye, Bapak Angga menekankan tentang kualitas dari bahan baku singkong serta kebersihan dari proses pengupasan kulit singkong dan alat-alat yang digunakan, serta pada saat pencucian. Secara ringkas, materi yang disampaikan Bapak Angga adalah:

1. Pencucian Singkong yang masih berkulit, sehingga tanah tidak lagi menempel pada kulit saat dikupas, dan secara otomatis tanah tidak menempel pula pada singkong setelah dikupas.
2. Penggunaan alat kupas yang bersih dan bebas karat, beserta alasan penggunaan alat yang bebas karat dan bersih yang diikuti dengan penayangan video contoh cara pengupasan kulit singkong yang bersih dan efisien.
3. Penggunaan alat yang bersih pada saat pencucian singkong.
4. Materi disertai dengan kunjungan ke pekarangan Ibu Susi yang sering digunakan sebagai tempat pengupasan singkong.



**Gambar 11. Kegiatan Pelatihan hari ke-1**

Selanjutnya pada hari kedua tanggal 28 Juli 2018, materi pelatihan oleh tim pengabdian fokus kepada tahap ke empat hingga ke Sembilan dari proses pembuatan Enye-Enye. Adapun materi pelatihan tim pengabdian antara lain terdiri atas:

1. Materi terkait pilihan alat lain dalam menghaluskan singkong.
2. Materi terkait penambahan bumbu seperti ketumbar, merica serta bawang putih dan garam ke dalam adonan singkong yang telah dihaluskan, dan tidak lagi menggunakan penyedap rasa buatan. Termasuk materi mengenai bahaya penggunaan penyedap rasa secara berlebihan.
3. Materi terkait perbaikan dalam proses pemipihan adonan, termasuk di dalamnya:
  - Sterilisasi daun pisang dan kertas minyak yang akan digunakan karena diketahui pada saat survei bahwa daun pisang dan kertas minyak digunakan berkali-kali, namun dari pemakaian satu ke pemakaian selanjutnya proses penyimpanan tidak dilakukan dengan baik sehingga seharusnya daun pisang dan kertas minyak dibersihkan dahulu sebelum dipakai kembali.
  - Pembentukan adonan, sehingga setelah kering tidak perlu digunting, dan tidak ada bagian Enye-Enye yang terbuang
4. Materi pemasaran, terutama mengenai pentingnya variasi bentuk dan rasa Enye-Enye (termasuk kemungkinan produksi Enye-Enye siap santap) serta bagaimana cara menentukan bentuk dan rasa yang sesuai untuk Enye-Enye (cara riset dengan internet), bagaimana menetapkan harga jual (termasuk riset harga produk keripik Enye-Enye sejenis melalui internet), saluran distribusi untuk menjual Enye-Enye (macam-macam pilihan *e-commerce*), serta pilihan cara promosi yang dapat dilakukan (iklan youtube sederhana, social media, dan lain sebagainya), termasuk bagaimana cara menentukan desain kemasan yang lebih *marketable* (melihat berbagai contoh kemasan produk sejenis secara *online*).



**Gambar 12. Foto Bersama Selepas Pelatihan Hari ke-2 Dengan Bapak Camat, Ibu Kepala Desa Mekar Agung, Bapak Angga, Petugas Desa Terkait, Tim Pengabdi serta Pembantu Penelitian (Mahasiswa) di Kantor Desa Mekaragung**

Kegiatan pelatihan dua hari ini berjalan dengan sukses dan mendapatkan sambutan yang positif dari anggota KWP, dimana hampir 100% peserta pelatihan menyatakan mendapat tambahan pengetahuan terkait operasional dan pemasaran produk Enye-Enye serta kepuasannya dalam mengikuti pelatihan.

### **Kegiatan Pendampingan**

Kegiatan pendampingan pada anggota KWP di desa Mekaragung ini terdiri atas dua tahap. Tahap pertama telah dilaksanakan pada tanggal 8 Agustus 2018. Sedangkan pendampingan tahap kedua dilaksanakan pada tanggal 22 – 23 Oktober 2018 sesuai permintaan dari anggota KWP.

Kegiatan pendampingan pertama pada tanggal 8 Agustus adalah pendampingan terkait proses operasional pembuatan Enye-Enye, termasuk menghaluskan singkong dengan mesin dengan mendatangi salah satu toko di daerah Rangkas yang memiliki mesin tersebut. Kemudian pendampingan dilanjutkan dengan menambahkan bumbu dapur alami (uji coba menggunakan berbagai perpaduan bumbu seperti bawang putih + ketumbar + garam, atau bawang putih + ketumbar + garam) ke dalam adonan singkong dan mendiskusikan pilihan terkait proses pemipihan yang lebih efisien serta higienis.

Kegiatan pendampingan kedua pada tanggal 22-23 Oktober 2018 adalah pendampingan terkait manajemen pemasaran Enye-Enye. Disini anggota KWP dengan menggunakan *handphone (smartphone)* masing-masing diminta mensimulasikan cara mencari informasi secara *online* untuk menentukan bentuk Enye-Enye baru apa yang kira-kira memungkinkan, rasa baru apa yang dapat dipilih, membandingkan harga-harga keripik Enye-Enye atau yang sejenis secara *online* serta mencari perbandingan harga keripik siap santap sejenis. Selain itu anggota KWP juga mencari pilihan-pilihan untuk menjual/mendistribusikan Enye-Enye secara

*online* (seperti macam-macam *e-commerce*) serta pilihan-pilihan desain kemasan produk sejenis Enye-Enye lainnya, juga secara *online*.



**Gambar 13. Kegiatan Pemdampingan Tahap ke-1 dan 2**

**Tabel 1. Tabel Evaluasi Kegiatan**

Keterangan	Kuesioner			
	Sebelum Kegiatan		Sesudah Kegiatan	
	Ya	Tidak	Ya	Tidak
1. Apakah Anda pernah mendapatkan pelatihan dan/atau pendampingan terkait operasionalisasi pembuatan Enye-Enye?	-	30	-	-
2. Apakah Anda pernah mendapatkan pelatihan dan/atau pendampingan terkait manajemen pemasaran Enye-Enye?	-	30	-	-
3. Apakah Anda memperhatikan kebersihan dan kesehatan dalam proses pembuatan Enye-Enye?	4	26	20	10

Keterangan	Kuesioner			
	Sebelum Kegiatan		Setelah Kegiatan	
	Ya	Tidak	Ya	Tidak
4. Apakah anda memanfaatkan internet bagi usaha anda?	1	29	19	11
5. Apakah Anda pernah mempertimbangkan membuat Enye-Enye dengan bentuk dan/atau rasa baru?	1	29	30	-
6. Apakah Anda pernah mempertimbangkan memanfaatkan internet untuk menentukan harga Enye-Enye?	1	29	23	7
7. Apakah Anda pernah mempertimbangkan memanfaatkan internet untuk mendistribusikan Enye-Enye?	-	30	20	10
8. Apakah Anda pernah mempertimbangkan memanfaatkan internet untuk membuat desain kemasan yang lebih menjual ( <i>marketable</i> )?	-	30	19	11
9. Apakah kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini bermanfaat	-	-	30	-
10. Apakah kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini perlu dilakukan secara rutin dengan materi yang sama?	-	-	18	12
11. Apakah kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini perlu dilakukan secara rutin dengan materi yang berbeda?	-	-	12	18

Berdasarkan dialog dengan anggota KWP, mereka mengharapkan pelatihan dan/atau pendampingan lebih dilanjutkan sampai mereka benar-benar mampu memproduksi Enye-Enye siap santap seperti keripik/chiki kemasan yang dijual di supermarket. Mereka juga berharap Enye-Enye mereka dapat terjual hingga keluar wilayah Mekaragung (saat ini usaha Enye-Enye hanya dijual secara local ke warga sekitar dan/atau dititipkan ke warung-warung sekitar).

#### IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Adapun kesimpulan yang dapat diperoleh antara lain sebagai berikut.

1. Proses pembuatan Enye-Enye di Desa Mekaragung masih sangat tradisional. Pengupasan Singkong masing menggunakan pisau dan/atau golok biasa, tidak ada tehnik pengupasan khusus, pembersihan masih menggunakan ember yang ada, pamarutan menggunakan alat parut kayu tradisional, pemipihan juga masih menggunakan pipa dan/atau kayu yang dipotong berbentuk silinder pipih Panjang. Pengukusan masih menggunakan panci masak sehari-hari dan pengeringan pun masih mengandalkan sinar matahari.

2. Anggota Kelompok Wanita Pagoda (KWP) masih memiliki pemahaman yang minim akan standar kebersihan dan kesehatan dalam pembuatan Enye-Enye.
3. Anggota Kelompok Wanita Pagoda (KWP) masih memiliki pemahaman yang minim akan saluran distribusi.
4. Anggota Kelompok Wanita Pagoda (KWP) masih memiliki pemahaman yang minim akan pemasaran produk Enye-Enye.
5. Pemahaman akan kebersihan dan kesehatan serta pemasaran dari anggota KWP tersebut meningkat setelah diadakannya pelatihan.
6. Setelah kegiatan pendampingan tahap ke-1, anggota KWP mulai melihat dan mempertimbangkan penggunaan alternatif alat/mesin dalam memproduksi Enye-Enye.
7. Setelah kegiatan pendampingan tahap ke-2, anggota KWP mulai melihat dan mempertimbangkan membuat produk Enye-Enye baru/siap santap dengan harga yang lebih tinggi, mendistribusikan serta mempromosikan Enye-Enye dengan memanfaatkan internet.

Adapun saran yang dapat diberikan antara lain sebagai berikut.

1. Bagi Anggota KWP agar dapat memanfaatkan materi pelatihan dan/atau pendampingan untuk dapat memperbaiki aspek operasional serta pemasaran usaha Enye-Enye mereka dengan:
  - Memperhatikan kebersihan dan kesehatan dalam proses pembuatan Enye-Enye.
  - Mempertimbangkan memisahkan sarana prasarana pembuatan Enye-Enye dengan penggunaan katifitas keluarga sehari-hari
  - Mempertimbangkan menggunakan bantuan alat untuk menghaluskan Singkong, bumbu, serta memipihkan dan mengeringkan adonan.
  - Mempertimbangkan mengembangkan variasi bentuk dan rasa Enye-Enye serta menetapkan harga yang sesuai.
  - Mempertimbangkan penggunaan saluran distribusi *online* seperti *e-commerce*.
  - Mempertimbangkan menggunakan media sosial sebagai saran promosi Enye-Enye
2. Bagi pihak dinas/pemerintah maupun kalangan akademisi lain untuk memberikan kegiatan pelatihan dan/atau pendampingan berkelanjutan atas kegiatan operasional dan pemasaran Enye-Enye antara lain dengan:
  - Memberikan pelatihan dan/atau pendampingan “variasi rasa Enye-Enye siap saji” beserta penentuan harga yang sesuai.

- Memberikan pelatihan dan/atau pendampingan “desain kemasan untuk variasi rasa Enye-Enye siap saji” beserta penentuan harga yang sesuai.
- Memberikan pelatihan dan/atau pendampingan “*e-commerce* untuk mendistribusikan Enye-Enye siap saji”.
- Memberikan pelatihan dan/atau pendampingan “promosi media sosial untuk memasarkankan Enye-Enye siap saji”.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alimudin, Arasy dan Sasono, Agus Dwi;. (2015). Peningkatan Daya Saing Produk Konveksi Usaha Kecil Berbasis Iptek Di Desa Tri Tunggal Kecamatan Babat Lamongan. *Prociding Seminar Naional Teknologi Terapan*. Jogjakarta: SV Uiversitas Gajah Mada.
- Dinas Pertanian dan Perkebunan Kabupaten Lebak. (2018, Juli 20). Retrieved from \_\_\_\_\_  
<http://dinas pertanian.lebakkab.go.id/>
- Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah. (2018). *Data UMKM*. Retrieved from  
<http://www.depkop.go.id/berita-informasi/data-informasi/data-umkm>
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. (2018). *Kemenperin Dorong Pengolahan Bahan Baku Lokal*. Retrieved from Berita Industri: \_\_\_\_\_  
<http://www.kemenperin.go.id/artikel/8394/Kemenperin-Dorong-Pengolahan-Bahan-Baku-Lokal>
- Kementerian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia. (2018). Retrieved from <https://ristekdikti.go.id/>
- Lebak, K. (2018, Januari 05). Retrieved from <http://lebakkab.go.id/>
- LPPM UPN Veteran Jakarta. (2015, Januari 18). *Rencana Strategis*. Retrieved from \_\_\_\_\_  
<http://www.upnvj.ac.id/id/tentang-upn/renstra.html>
- Primiana, Ina. (2017, Oktober 12). *UMKM Sebagai Rantai Pasok Industri*. Retrieved from  
<http://www.feb.unpad.ac.id/site/id/prof-dr-ina-primiana-s-e-m-t-umkm-sebagai-rantai-pasok-industri/>
- Ranchbini, Didik J. (2017, Agustsus 05). *Pertumbuhan Ekonomi Stagnan Di Bawah 5 Persen*. Retrieved from RMOL.co: <https://politik.rmol.co/read/2017/08/05/301811/Didik-J.-Rachbini:-Pertumbuhan-Ekonomi-Stagnan-Di-Bawah-5-Persen->

Suara Karya. (2018, Juni 28). *Berita Industri*. Retrieved from Kementerian Perindustrian Republik Indonesia: <http://www.kemenperin.go.id/artikel/12422/Cinta-Produk-Dalam-Negeri-%20Digalakkan-Lagi>

Zuhal. (2010). *Knowledge & Innovation: Platfrom Kekuatan Daya Saing*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.