

Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT) Wirajaya Kecamatan Harau untuk Meningkatkan Perekonomian melalui Peningkatan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal Ubi Kayu

Empowerment of the Wirajaya Women Farmer Group (KWT) Harau District to Improve the Economy through Increasing the Added Value of Local Cassava Food Products

Tety Desrita Handayani^{1*}, Clara Yolandika², Dedeh Kurniasih¹

¹Prodi Teknologi Rekayasa Pangan, Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh, Lima Puluh Kota, 26271, Indonesia

²Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau, Pekanbaru, 28293 Indonesia

* Tetydesritahandayani@gmail.com

Diterima: 10 Maret 2026; Disetujui: 20 April 2026

Abstrak

Tingginya produksi umbi-umbian menjadikan singkong sebagai salah satu produk ikonik Sumatera Barat, yang diolah menjadi kripik sanjay (keripik singkong). Usaha pengolahan singkong di wilayah ini dijalankan baik sebagai industri rumahan maupun sebagai kelompok usaha. Banyaknya usaha kripik singkong di Kabupaten Harau telah meningkatkan persaingan, sehingga menyulitkan anggota Kelompok Tani Perempuan (KWT) untuk berkembang. Tujuan dari proyek pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberdayakan masyarakat dalam mengolah singkong menjadi dendeng daun singkong dan rendang sanjay (rendang singkong) untuk meningkatkan perekonomian anggota KWT Wirajaya. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Agustus hingga November 2024 di KWT Wirajaya Kecamatan Harau, Kabupaten Lima Puluh Kota, dengan menggunakan metode partisipatif. Berdasarkan hasil analisis situasional di KWT, ditemukan bahwa anggota KWT Wirajaya sudah memahami pentingnya meningkatkan nilai tambah singkong. Anggota kelompok telah berhasil membuat produk olahan seperti Dendeng Daun Singkong dan Rendang Sanjay, serta terampil dalam mengemas dan memasarkan produk melalui marketplace dan media sosial.

Kata Kunci: Kelompok Perempuan Petani, Pemberdayaan, Singkong

Abstract

The high production of tubers makes cassava one of the iconic products of West Sumatra, which is processed into kripik sanjay (cassava chips). The cassava processing businesses in this region are run both as home industries and as business groups. The large number of cassava chip businesses in Harau District has increased competition, making it difficult for members of the Women's Farmer Group (KWT) to grow. The purpose of this community service project is to empower the community in processing cassava into dendeng daun singkong (cassava leaf jerky) and rendang sanjay (cassava rendang) to improve the economy of KWT Wirajaya members. This community service activity was conducted from August to November 2024 at KWT Wirajaya in Harau District, Lima Puluh Kota Regency, using participatory methods. Based on the situational analysis results at KWT, it was found that KWT Wirajaya members already understand the importance of increasing the added value of cassava. Group members have successfully made processed products like dendeng daun singkong and rendang sanjay, and are skilled in packaging and marketing products through marketplaces and social media.

Keywords: Women Farmers Group, Empowerment, Cassava

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Limapuluh Kota dikenal dengan sentra tanaman pangan jagung, kacang tanah, ubi-ubian dan padi. Total produksi tanaman pangan tahun 2019 yaitu 236.162,70-

ton padi sawah, 648, 37-ton padi ladang, 41.132,9-ton dan jagung 2.820,52-ton ubi-ubian, 278,75-ton kacang tanah (BPS, 2020). Dapat disimpulkan bahwa ubi-ubian menempatkan urutan ke 3 produksi tertinggi setelah padi dan

jagung. Salah satu bentuk kearifan lokal yang ada di Sumatra Barat yaitu keripik sanjai terbuat dari ubi kayu (Wulansari *et al.*, 2022). Tingginya angka produksi ubi-ubian menjadikan ubi kayu sebagai salah satu *iconic* produk Sumatra Barat yang diolah menjadi kripik sanjay. Pelaku-pelaku usaha olahan ubi kayu yang ada di daerah ini dijalankan baik secara industri rumah tangga maupun kelompok usaha. Selain itu banyak ibu tangga atau wanita tani juga memanfaatkan peluang usaha ini untuk menambah pendapatan keluarga. Biasanya ibu-ibu rumah tangga atau wanita tani di daerah ini bergabung dalam sebuah kelompok wanita tani yang bertujuan untuk menaungi aktivitas ekonomi produktif anggotanya. Bergabungnya masyarakat dalam kelompok tani juga dapat meningkatkan optimalisasi pemanfaatan potensi lokal daerah (Illahi *et al.*, 2021). Salah satu kelompok wanita tani yang berada di Kecamatan Harau adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) Wirajaya.

Kelompok Wanita Tani (KWT) Wirajaya adalah kelompok yang menaungi aktivitas ibu rumah tangga atau wanita tani yang berada di jorong purwajaya Nagari Sarilamak Kecamatan Harau. Aktivitas yang dijalankan yaitu budidaya tanaman pangan ubi kayu dan jagung dan usaha produk pangan lokal (ubi kayu mentah, kripik ubi kayu, lapek dan kripik pisang). Produk pangan lokal yang dijual oleh anggota kelompok seperti kripik singkong, lapek ubi, kripik pisang dan peyek. Dari keempat produk ini usaha kripik singkong paling mendominasi dibanding yang lainnya. Selain diolah menjadi makanan ubi kayu juga dijual tanpa diolah padahal jika ubi kayu diolah akan meningkatkan nilai tambah dan harga jual yang tinggi, misalnya diolah menjadi kripik sanjay (Sarlan, 2016). Selain ubinya, daun ubi kayu (daun singkong) dapat diolah menjadi makanan bernilai gizi tinggi (Hasim *et al.*, 2016) dan jika diolah dengan baik dapat dijual dan menambah pendapatan. Akan tetapi sejauh ini daun singkong hanya diolah menjadi sayur belum menjadi produk olahan yang mampu bersaing dipasaran. Permasalahan ini disebabkan pengetahuan anggota KWT mengenai pentingnya dan cara peningkatan nilai tambah masih rendah.

Usaha yang dijalankan anggota KWT ini sudah mulai dari tahun 2018. Pada awalnya produk dijual dengan cara konvensional dititipkan di warung sayur, toko makanan, dijual ke sesama anggota kelompok maupun secara *door to door*. Jumlah permintaan produk pun semakin lama semakin bertambah, bahkan permintaan datang dari luar nagari (desa). Namun, pelaku usaha olahan makanan menghadapi beberapa kendala dilapangan. Banyaknya usaha kripik singkong lado di Kecamatan Harau membuat persaingan usaha semakin besar, sehingga usaha anggota KWT sulit berkembang. Saat ini jumlah permintaan produk semakin bertambah, bahkan permintaan datang dari daerah lain. Namun, anggota KWT menghadapi beberapa kendala. Banyaknya usaha kripik singkong lado di Kecamatan Harau membuat persaingan usaha semakin besar, sehingga usaha mitra sulit berkembang. Salah satu langkah yang dapat ditempuh untuk kemajuan usaha kuliner yaitu inovasi produk (Puspandari, 2022).

Inovasi produk olahan ubi kayu yang masih sangat jarang dijual di daerah mitra yaitu Dendeng Daun Singkong dan Rendang Sanjay. Kedua produk ini memiliki rasa yang enak, kandungan gizi cukup, unik, mudah diproduksi, cocok untuk oleh-oleh, memiliki *value* yang tinggi. Permasalahannya adalah anggota KWT belum pernah memproduksi inovasi produk inovasi Dendeng Daun Singkong dan Rendang Sanjay, sehingga mereka belum terampil. Anggota KWT belum pernah mendapat pelatihan dan pendampingan mengenai inovasi produk, dengan demikian tim dan mitra bersepakat untuk mengatasi masalah ini adalah dilakukannya pelatihan dan pendampingan pembuatan dendeng daun singkong dan rendang sanjay.

Selain masalah pada inovasi produk, permasalahan lainnya adalah kemasan produk tidak sesuai standar, masih menggunakan plastik dan dilem. Sehingga produk mudah rusak dan tidak menarik. Produk juga tidak memiliki merk dan logo dagang, nomor P-IRT dan label halal. Sehingga produk tidak dapat bersaing dan berkembang di pasaran. Apabila ada permintaan keluar kota produk dikemas menggunakan packing plastik kemudian dimasukkan ke dalam kardus mie instan dan

dilakban seadanya. Kondisi ini tentu saja akan menurunkan minat pembeli kedepannya.

Anggota KWT belum pernah mendapat pendampingan mengenai cara *packaging*, *labelling*, standar pengiriman sehingga tim dan mitra bersepakat untuk mengatasi masalah ini adalah dilakukannya pelatihan dan pendampingan kepada anggota KWT. Untuk memperluas jangkauan pemasaran maka anggota KWT akan mendapatkan pelatihan dan pendampingan cara pemasaran produk secara digital. Dengan demikian produk olahan pangan lokal ubi kayu (*Manihot esculanta*) yang diproduksi KWT Wirajaya dapat dipasarkan baik secara lokal maupun luar daerah, dapat bersaing dengan usaha lainnya serta dapat meningkatkan perekonomian anggota.

2. METODE PENERAPAN

Pemberdayaan dalam kegiatan ini menggunakan pendekatan partisipatif, yaitu anggota kelompok berpartisipasi dalam seluruh rangkaian kegiatan agar transfer teknologi dapat diterima dengan baik. Bentuk kegiatan yang dilaksanakan adalah penyuluhan, pelatihan dan pendampingan. Sasaran kegiatan ini adalah anggota KWT Wirajaya berjumlah 20 orang. Kegiatan dilaksanakan di posko KWT Wirajaya di Jorong Purwajaya Sarilamak Kecamatan Harau Kabupaten Lima Puluh Kota.

Kegiatan pengabdian ini terdiri dari beberapa tahapan: 1) penjelasan tentang pentingnya peningkatan nilai tambah ubi kayu, 2) pelatihan pembuatan dendeng daun singkong dan rendang sanjay, dan 3) pelatihan *packaging* dan *marketing*. Pengumpulan data dalam kegiatan dilakukan melalui *Focus Group Discussion* (FGD), wawancara dan dokumentasi kegiatan.

Kegiatan FGD dilakukan dengan 20 orang anggota KWT, mereka memaparkan hasil diskusinya tentang pengetahuan atau pengalaman terkait pengolahan ubi kayu. Tujuan dari kegiatan FGD ini adalah menggali pandangan, pemahaman dan memperoleh saran mengenai pengolahan ubi kayu menjadi produk dendeng daun singkong dan rendang sanjay. FGD dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan dendeng daun singkong dan rendang sanjay, dan praktek *packaging* dan *digital marketing*.

3. HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN *Penyuluhan Pentingnya Peningkatan Nilai Tambah Ubi Kayu*

Penyuluhan dapat didefinisikan sebagai pendidikan non formal yang diberikan kepada petani atau masyarakat agar mereka tau, mau dan mampu menerapkan inovasi yang dapat membantu menyelesaikan permasalahan mereka. Penyuluhan memiliki jangka pendek dan jangka panjang. Dalam jangka pendek penyuluhan bertujuan terjadinya perubahan perilaku sasaran ke arah yang lebih baik, sedangkan dalam jangka panjang bertujuan agar petani atau masyarakat berdaya dan mandiri secara berkelanjutan. Tujuan dilakukannya penyuluhan peningkatan nilai tambah ubi kayu ini adalah agar anggota KWT wirajaya mengetahui maksud dari konsep nilai tambah, berminat mengubah ubi kayu menjadi produk yang bernilai tinggi, dan memiliki kemampuan untuk mengolah ubi kayu menjadi produk bernilai tinggi.



Gambar 1. Penyuluhan pentingnya peningkatan nilai tambah ubi kayu

Metode penyuluhan yang diterapkan dalam kegiatan pertama ini yaitu ceramah dan diskusi yang dilengkapi dengan slide presentasi. Pada awalnya narasumber memberikan materi mengenai konsep nilai tambah dan kemudian dilanjutkan dengan diskusi. Dalam kegiatan penyuluhan juga dihadiri oleh *stakeholder* dan pendamping KWT wirajaya. Berdasarkan hasil wawancara dengan anggota KWT, sebelum dilakukannya penyuluhan nilai tambah ini mereka belum mengetahui konsep nilai tambah, tujuan penerapan nilai tambah dan manfaat nilai tambah. Namun setelah dilakukannya penyuluhan, anggota KWT wirajaya sudah mengetahui terkait konsep nilai tambah. Perubahan pengetahuan ini dilihat dari hasil jawaban kuesioner yang diberikan saat wawancara. Sebesar 85% anggota KWT

memberikan jawaban benar dan sesuai dengan materi yang disampaikan oleh narasumber. Anggota KWT wirajaya juga berpendapat bahwa agar mereka tidak hanya mengetahui konsep nilai tambah, mereka sangat berminat untuk mengaplikasikannya secara langsung.

Pelatihan Pembuatan Dendeng Daun Ubi Kayu dan Rendang Sanjay

Tahapan selanjutnya adalah pelatihan pembuatan produk dendeng daun singkong dan rendang sanjay. Pelatihan ini diberikan oleh narasumber berasal dari Kabupaten Sijunjung. Metode yang digunakan dalam tahap ini adalah demonstrasi. Demonstrasi dapat dilakukan oleh penyuluh untuk meyakinkan sasaran penyuluhan tentang suatu inovasi baru yang akan diperkenalkan (Kusnani *et al.*, 2015).



Gambar 2. Pelatihan pembuatan dendeng daun singkong dan rendang sanjay

Pelatihan pembuatan dendeng daun singkong dan rendang sanjay diawali dengan penjelasan tentang inovasi dendeng daun singkong. Pada awalnya anggota KWT belum dipahami dengan baik mengenai bahan-bahan pembuatan dendeng daun singkong dan rendang sanjay, cara pembuatan produk dan pcara penanganan produk pasca produksi.

Alat dan bahan yang digunakan dalam kegiatan demonstrasi ini adalah kompor, gas LPG, penggorengan, pisau, alat penumbuk bumbu, alat pengaduk, baskom, daun singkong, ubi kayu, cabai, santan, garam, jahe, kemiri, ketumbar, bawang merah, bawang putih, daun jeruk, telur ayam, telur itik, tepung terigu, tepung peranci, ketumbar, minyak goreng dan gula.

Tahap pertama dalam pembuatan dendeng daun singkong yaitu daun singkong dicuci bersih dan dipisahkan dari batangnya. Setelah itu daun singkong di rebus dan ditumbuk

sampai halus. Bawang merah, bawang putih, jahe, kemiri ditumbuk sampai halus kemudian ditambahkan ke daun singkong yang sudah ditumbuk sehingga menjadi sebuah adonan. Kemudian adonan tersebut ditambahkan telur dan tepung terigu dan peranci. Apabila adonan sudah diaduk menjadi satu, kemudian adonan tersebut dicetak dan dikeringkan selama 6 jam. Setelah itu dendeng daun singkong bisa digoreng dan siap untuk disajikan.



Gambar 4. Produk dendeng daun singkong

Rendang adalah makanan khas dari Sumatra Barat. Dalam pengabdian ini diproduksi rendang sanjay sebagai ubi kayu bahan utamanya. Tahap pertama dalam pembuatan rendang sanjay ini yaitu ubi kayu diotong bentuk dadu dan digoreng sampai matang. Bumbu rendang seperti Bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit dan cabe dihaluskan. Santan dan bumbu dimasak sekitar 4 jam sampai matang.

Ciri khas apabila bumbu rendang sudah matang memiliki warna hitam kecoklatan. Apabila bumbu rendang sudah matang, selanjutnya didinginkan dan kemudian dimasukkan sanjay ke bumbu rendang. Dengan demikian rendang sanjay sudah bisa dipacking ke plastik *vacum sealer*.

Pelatihan Packaging dan Digital Marketing

Kegiatan selanjutnya adalah pelatihan *packaging* dan pemasaran produk melalui

marketplace dan sosial media. Kegiatan ini difasilitasi oleh tim pengabdian dengan tujuan anggota KWT terampil dalam pengepakan dan pengiriman produk agar produk tetap berkualitas sampai di tangan konsumen. Pelatihan



Gambar 4. Pelatihan pengepakan produk

Pada awalnya anggota KWT Wirajaya masih belum percaya diri dalam melakukan pengepakan dan menggunakan alat pengepakan. Namun setelah dicontohkan oleh fasilitator cara penggunaan alat, seluruh anggota KWT Wirajaya mau mencoba melakukan pengepakan dan sudah mampu melakukan pengepakan, akan tetapi hasil pengepakan produk masih perlu diperbaiki.



Gambar 5. hasil pengepakan produk dendeng daun singkong dan rendang sanjay oleh anggota KWT Wirajaya

Alat yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu, *vacum sealer*, *hand sealer*, gunting, camera, kertas label, pisau, *pouch* alumuniun, plastik vacum. Berdasarkan hasil diskusi sebelumnya, produk dendeng daun singkong dan rendang sanjay ini diberi nama dan didesain (Gambar 5). Pelatihan selanjutnya adalah *digital marketing* melalui marketplace shopee, instagram dan facebook. Kegiatan ini diawali dengan pembuatan akun marketplace masing-masing platform (Gambar 6).

pengepakan produk ini diawali dengan penjelasan alat-alat yang dibutuhkan dalam pengepakan, tujuan pengepakan, dan cara penggunaan alat pengepakan, dan uji kualitas hasil pengepakan.



Oleh karena itu, agar anggota KWT Wirajaya lebih terampil dalam pengepakan produk, anggota terus didampingi sampai kualitas hasil pengepakan sesuai dengan standar, artinya produk tidak bocor, rapih dan ukurannya tepat. Setelah proses pengepakan selesai, selanjutnya anggota KWT Wirajaya didampingi untuk proses pelabelan.



Gambar 6. Pelatihan digital marketing ke beberapa sosial

Pada awalnya KWT wirajaya sudah memiliki akun instagram sehingga setelah produk jadi langsung diupload di instgram KWT wirajaya. Hasil dari kegiatan pelatihan ini, KWT wirajaya sudah memiliki akun market place shopee untuk memasrkan produknya. Selain pembuatan akun, peserta juga memperoleh materi pelatihan cara menerima pesanan dari pembeli secara online, mencetak resi dan mengirimkan barang ke agen pengiriman. Berdasarkan hasil wawancara bersama anggota bahwa mereka sudah tau mengenai digital marketing ini, namun saja

masih harus terus berlatih dalam penggunaannya.

4. KESIMPULAN

Dapat disimpulkan bahwa kegiatan pemberdayaan ini terdiri dari tahapan penjelasan tentang pentingnya peningkatan nilai tambah ubi kayu, pelatihan pembuatan dendeng daun singkong dan rendang sanjay, dan, pelatihan *packaging* dan *digital marketing*. Setelah dilakukannya penyuluhan, anggota KWT wirajaya sudah mengetahui terkait konsep nilai tambah. Sebesar 85% anggota KWT memberikan jawaban benar dan sesuai dengan materi yang disampaikan oleh narasumber. Pelatihan pembuatan dendeng daun singkong dan rendang sanjay diawali dengan penjelasan tentang inovasi dendeng daun singkong. Pelatihan dilakukan dengan metode demonstrasi dan sebesar 100% anggota KWT wirajaya sudah mampu membuat dendeng daun singkong dan rendang sanjay. Seluruh anggota KWT Wirajaya berminat untuk mencoba melakukan pengepakan dan sudah mampu melakukan pengepakan, akan tetapi hasil pengepakan produk masih perlu diperbaiki. Pemasaran dendeng daun singkong dan rendang sanjay produksi KWT wirajaya dilakukan secara konvensional dan digital melalui media sosial.

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] BPS Lima Puluh Kota. (2020). *Kabupaten 50 Kota dalam Angka, 50*. BPS Lima Puluh Kota.
- Alamsyah, R. (2023). Kondisi Sampah Plastik di Pantai Desa Pattongko Kabupaten Sinjai Sulawesi Selatan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 22(2): 208-213.
- Amali, A.N., Taufiq, O.H., & Sujai, I. (2025). Strategi Dinas Lingkungan Hidup dan Kebersihan dalam Pengelolaan Sampah pada Kawasan Pantai Kabupaten Pangandaran. *Sosial Simbiosis : Jurnal Integrasi Ilmu Sosial dan Politik*, 2(3), 323-343.

- Aryanti, C.A., Fatmawati, F., Amir, A., Haeruddin, H., & Simbolon, M. Y. (2025). Literature Review: Identifikasi Mikroplastik terhadap Lingkungan Laut dan Biota Laut. *Jurnal Riset Kelautan Tropis (Journal of Tropical Marine Research) (J-Tropimar)*, 7(1): 16-26.
- Hasim, H., Falah, S., & Dewi, L. K. (2016). Effect of Boiled Cassava Leaves (*Manihot esculenta* Crantz) on Total Phenolic, Flavonoid and its Antioxidant Activity. *Current Biochemistry*, 3(3): 116-127.
- Illahi, A.K., Kurniasih, D., Sari, D.A., & Karmaita, Y. (2021). Pemanfaatan Sampah Kota sebagai Bahan Baku Kompos di Kelompok Tani Bundo Saiyo Nagari Tarantang. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 41-48.
- Kusnani, D.K., Muljono, P., & Saleh, A. (2015). Dinamika Kelompok Penerima Csr Pln Tarahan Lampung Selatan. *Jurnal Penyuluhan*, 11(2).
- Puspandari, K. (2022). Peningkatan Keterampilan Kelompok Masyarakat Perempuan Desa Jembayan dalam Melalui Pembuatan Amplang Ikan Gabus. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1): 23-30.
- Sarlan, M. (2016). Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu sebagai Bahan Baku Keripik Singkong di Kecamatan Labuhan Haji Kabupaten Lombok Timur (Kasus Agroindustri Keripik Singkong KUB Wanita Sejahtera). *Jurnal Ilmiah Rinjani*, (3): 117-128.
- Wulansari, K., Rahmadhani, D.I., Putri, N.A., Wahyuni, S., Razak, A., & Arsih, F. (2022). Analisis Kearifan Lokal Keripik Sanjai di Kota Bukittinggi sebagai Sumber Belajar Biologi Materi Keanekaragaman Hayati. *Symbiotic: Journal of Biological Education and Science*, 3(2): 71-76.