



PELATIHAN PRODUK OLAHAN SINGKONG SEBAGAI WIRAUSAHA MANDIRI SISWA SMK MUHAMMADIYAH 3 MOJOAGUNG

Diah Dinaloni^{1*}, Henky Muktiadji², Ninik Amaliah³

^{1,2,3}Universitas PGRI Jombang

Corresponden Email: d14aloni1308@gmail.com¹

Abstract

Utilization of local food ingredients such as cassava offers great opportunities in the development of culinary products that are economical, nutritious, and marketable. One interesting form of processing with business prospect is cassava nuggets. This product not only serves as healthy snack alternative, but also has a wide market potential, particularly among young consumers and local communities. The practical training on cassava nugget making for students of SMK Muhammadiyah 3 Mojoagung is held as a form of integration between productive learning and strengthening entrepreneurial values based on local potential. The activity is expected to foster students' creativity in creating processed products with market value, while also encouraging the emergence of independent business ideas that are relevant to the needs of the surrounding community.

The implementation method of PkM consists of: (1) Preparation stage, starting with exposition of local potential identification, especially cassava as an abundant and cheap raw material; (2) The implementation stage, where students are given material about entrepreneurship, the concept of creative products, market analysis, and principles of simple business management, which is delivered interactively through case studies, group discussions, and audiovisual media. Subsequently, students practice directly processing cassava into a culinary product, namely cassava nuggets; (3) Evaluation stage, in this evaluation stage, the product is assessed based on taste and appearance. The result is that students are able to make cassava nuggets with a texture and flavor that meet the standards, students contribute to discussion and hands on practice in making cassava nuggets, and the products from practice are assessed by the PkM team and receive positive feedback. From the training on processed cassava products as independent entrepreneurs for students of SMK Muhammadiyah 3 Mojoagung, it is recommended to collaborate and provide guidance involving UMKM, and to hold product demonstrations and school bazaars as a market trial.

Keywords: Training, Cassava Nuggets, Independent Entrepreneurship

Abstrak

Pemanfaatan bahan pangan lokal seperti singkong menawarkan peluang besar dalam pengembangan produk kuliner yang ekonomis, bernilai gizi, dan berdaya jual. Salah satu bentuk pengolahan yang menarik dan memiliki prospek usaha adalah nugget singkong. Produk ini tidak hanya menjadi alternatif cemilan sehat, tetapi juga memiliki potensi pasar yang luas, khususnya di kalangan konsumen muda dan komunitas lokal. Pelatihan praktik pembuatan nugget singkong bagi siswa SMK Muhammadiyah 3 Mojoagung diselenggarakan sebagai bentuk integrasi antara pembelajaran produktif dan penguatan nilai-nilai kewirausahaan berbasis potensi lokal. Kegiatan ini diharapkan dapat menumbuhkan kreativitas siswa dalam menciptakan produk olahan yang bernilai jual, sekaligus mendorong lahirnya ide usaha mandiri yang relevan dengan kebutuhan masyarakat sekitar.

Metode pelaksanaan PkM terdiri dari: (1) Tahap persiapan, diawali dengan pemaparan identifikasi potensi lokal, khususnya singkong sebagai bahan baku yang melimpah dan murah; (2) Tahap pelaksanaan, dimana siswa diberi materi tentang kewirausahaan, konsep produk kreatif, analisis pasar, dan prinsip manajemen usaha sederhana yang disampaikan secara interaktif melalui studi kasus, diskusi kelompok, dan media audiovisual. Selanjutnya siswa melakukan praktik langsung mengolah singkong menjadi produk kuliner yaitu nugget singkong; (3) Tahap Evaluasi, Dalam tahap evaluasi ini produk dinilai dari aspek cita rasa, dan tampilan. dimana hasilnya adalah siswa mampu membuat nugget singkong dengan tekstur dan rasa yang sesuai standar, siswa berkontribusi dalam diskusi dan praktik dalam pembuatan nugget singkong, dan produk hasil praktik dinilai oleh tim PkM dan mendapat respon positif. Dari pelatihan produk olahan singkong sebagai wirausaha mandiri siswa SMK Muhammadiyah 3 Mojoagung, disarankan untuk melakukan kolaborasi dan pendampingan yang melibatkan UMKM, dan mengadakan demo produk dan bazar sekolah sebagai uji coba pasar.

Kata Kunci: Pelatihan, Nugget Singkong, Wirausaha Mandiri

LATAR BELAKANG PELAKSANAAN

Perubahan paradigma pendidikan vokasi menekankan pentingnya keterampilan kewirausahaan sebagai salah satu kompetensi utama dalam membentuk lulusan yang mandiri dan responsif terhadap

kebutuhan pasar kerja. Di tengah kondisi ekonomi lokal yang masih menghadapi tantangan keterbatasan lapangan kerja formal, pembekalan kemampuan usaha menjadi strategi penting untuk meningkatkan daya saing lulusan SMK. SMK sebagai institusi pendidikan kejuruan harus mampu mengintegrasikan pembelajaran dengan praktik nyata, terutama dalam bidang kewirausahaan berbasis potensi lokal.

Singkong, sebagai komoditas pangan lokal yang melimpah dengan harga yang sangat terjangkau serta memiliki nilai ekonomis yang tinggi apabila diolah dengan inovatif. Pemanfaatan bahan pangan lokal seperti singkong menawarkan peluang besar dalam pengembangan produk kuliner yang ekonomis, bernilai gizi, dan berdaya jual. Singkong memiliki karakteristik yang fleksibel dan dapat diolah menjadi berbagai bentuk makanan. Salah satu bentuk pengolahan yang menarik dan memiliki prospek usaha adalah nugget singkong. Produk ini tidak hanya menjadi alternatif cemilan sehat, tetapi juga memiliki potensi pasar yang luas, khususnya di kalangan konsumen muda dan komunitas lokal.

Pelatihan praktik pembuatan nugget singkong bagi siswa SMK Muhammadiyah 3 Mojoagung diselenggarakan sebagai bentuk integrasi antara pembelajaran produktif dan penguatan nilai-nilai kewirausahaan berbasis potensi lokal. Kegiatan ini berorientasi pada pembelajaran kontekstual, di mana siswa dilatih untuk melihat peluang usaha dari lingkungan sekitar, mengolah bahan sederhana menjadi produk bernilai, dan memasarkan secara praktis. Kegiatan ini diharapkan dapat menumbuhkan kreativitas siswa dalam menciptakan produk olahan yang bernilai jual, sekaligus mendorong lahirnya ide usaha mandiri yang relevan dengan kebutuhan masyarakat sekitar. Melalui pendekatan berbasis praktik dan pemanfaatan bahan lokal, program ini juga mendukung pengembangan jiwa wirausaha sejak dini serta mendorong pemanfaatan potensi daerah secara optimal. Dengan demikian, pelatihan ini bukan hanya memberikan keterampilan teknis, tetapi juga memupuk mindset kewirausahaan sebagai bekal untuk masa depan.

TINJAUAN PUSTAKA

Pelatihan pengolahan singkong menjadi produk bernilai jual tinggi merupakan bagian penting dalam upaya penguatan kompetensi kewirausahaan di tingkat Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Menurut Handayani dan Nugroho (2019), pelatihan semacam ini dapat mendorong tumbuhnya jiwa wirausaha siswa melalui keterampilan praktis yang kontekstual dengan potensi lokal. Kegiatan tersebut tidak hanya melatih keterampilan teknis, tetapi juga membentuk pola pikir produktif dan kreatif yang menjadi modal penting dalam membangun usaha mandiri. Siswa SMK, sebagai generasi produktif, perlu diberikan stimulus melalui pelatihan berbasis praktik agar mampu menghadapi tantangan dunia kerja dan menciptakan peluang usaha secara mandiri (Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018).

Singkong sebagai bahan pangan lokal memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk inovatif seperti keripik, brownies, dan tape modern, yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Sari dan Wulandari (2020) menekankan bahwa pengolahan singkong yang dikemas secara kreatif mampu menarik minat pasar, khususnya di kalangan remaja dan generasi muda. Pemanfaatan singkong dalam konteks pelatihan kewirausahaan tidak hanya memperkuat ketahanan pangan, tetapi juga membuka ruang pemberdayaan ekonomi lokal berbasis sumber daya sekitar. Hal ini sejalan dengan temuan Fatmawati (2021), yang menyatakan bahwa produk olahan singkong memiliki potensi sebagai komoditas unggulan UMKM di Jawa Timur, sehingga sangat tepat dijadikan objek pelatihan wirausaha di SMK seperti SMK Muhammadiyah 3 Mojoagung.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Adapun tahapan dalam kegiatan yang dilakukan terdiri atas beberapa tahap, yaitu:

1. Tahap persiapan

Kegiatan diawali dengan pemaparan identifikasi potensi lokal, khususnya singkong sebagai bahan baku yang melimpah dan murah. Kemudian siswa dikenalkan pada jenis-jenis produk olahan singkong, termasuk nilai ekonomi dan gizi.

2. Tahap pelaksanaan

Kegiatan ini dilaksanakan di kelas, Dimana siswa diberi materi tentang kewirausahaan, konsep produk kreatif, analisis pasar, dan prinsip manajemen usaha sederhana. Materi disampaikan secara interaktif melalui studi kasus, diskusi kelompok, dan media audiovisual. Selanjutnya siswa melakukan praktik langsung mengolah singkong menjadi produk kuliner yaitu nugget singkong.

3. Tahap Evaluasi

Dalam tahap evaluasi, produk olahan singkong dinilai berdasarkan dua aspek utama, yaitu cita rasa dan tampilan. Cita rasa mencerminkan kualitas bahan dan teknik pengolahan, sementara tampilan berperan penting dalam menarik minat konsumen. Penilaian ini bertujuan untuk memastikan bahwa produk tidak hanya enak dikonsumsi, tetapi juga memiliki daya tarik visual yang mendukung nilai jual dan potensi pemasaran.

PELAKSANAAN DAN PEMBAHASAN

Pelatihan produk olahan singkong berupa nugget singkong telah terlaksana atas kerjasama antara tim Pengabdian kepada Masyarakat dengan guru dan siswa SMK Muhammadiyah 3 Mojoagung. Dengan pelatihan ini diharapkan mendorong siswa menjadi wirausaha mandiri dengan memanfaatkan singkong sebagai bahan baku lokal yang melimpah. Dengan produk lokal yaitu singkong sebagai komoditas pangan lokal yang melimpah dengan harga yang sangat terjangkau serta memiliki nilai ekonomis yang tinggi apabila diolah dengan inovatif dapat menawarkan peluang besar dalam pengembangan produk kuliner yang ekonomis, bernilai gizi, dan berdaya jual.



Gambar 1 Persiapan melaksanakan Kegiatan

Adapun rangkaian kegiatan yang dilakukan dalam pelatihan produk olahan singkong adalah sebagai berikut:

1. Studi Lapangan

Studi lapangan dilakukan untuk mengidentifikasi potensi lokal di daerah Mojoagung melalui survei yang dilaksanakan pada tanggal 14 Mei 2025. Hasil survei menunjukkan bahwa tanaman singkong melimpah di wilayah tersebut dengan hasil panen yang cukup banyak dan harga yang terjangkau, sehingga memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk olahan. Dari hasil survei tersebut, dilakukan kesepakatan bersama pihak sekolah mengenai jadwal, tempat, dan metode pelaksanaan pelatihan. Selain itu, tim Pengabdian kepada Masyarakat bersama pihak sekolah juga menyiapkan kebutuhan serta fasilitas yang diperlukan selama kegiatan pelatihan, khususnya untuk pengolahan produk singkong seperti nugget singkong, guna mendukung kelancaran dan keberhasilan program pelatihan ini.

2. Pelaksanaan Pelatihan

Tahap pelatihan dilaksanakan tanggal 21 Mei 2025 pukul 09.00 bertempat di kelas. Siswa diberikan materi tentang konsep kewirausahaan, konsep produk kreatif, analisis pasar, dan prinsip manajemen usaha sederhana. Materi disampaikan secara interaktif melalui studi kasus, diskusi kelompok, dan media audiovisual. Selanjutnya siswa melakukan praktik langsung mengolah singkong menjadi produk kuliner yaitu nugget singkong. Proses ini meliputi tahap persiapan bahan, pengolahan, presentasi produk akhir





Gambar 2 Pelaksanaan Kegiatan Mengolah Singkong

3. Simulasi dan Evaluasi Produk

Dalam tahap evaluasi ini, produk olahan singkong dinilai secara menyeluruh dari aspek cita rasa dan tampilan oleh tim Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) serta guru pembimbing. Penilaian cita rasa meliputi kelezatan, tekstur, dan kesesuaian rasa dengan standar yang diharapkan, sedangkan aspek tampilan menilai estetika kemasan dan daya tarik visual produk. Setelah penilaian selesai, setiap siswa diberikan kesempatan untuk mempresentasikan produk hasil olahannya di depan tim dan guru. Presentasi ini bertujuan untuk mengasah kemampuan komunikasi, sekaligus menjelaskan proses pembuatan serta keunggulan produk sebagai wirausaha mandiri.

4. Refleksi dan Umpan Balik

Tahap refleksi merupakan bagian penting dalam proses pelatihan produk olahan singkong sebagai wirausaha mandiri. Pada tahap ini, seluruh peserta bersama fasilitator melakukan evaluasi menyeluruh terhadap jalannya pelatihan, termasuk mengidentifikasi tantangan yang dihadapi selama proses pembelajaran dan pengembangan produk. Selain itu, diskusi juga difokuskan pada peluang usaha yang berpotensi dikembangkan oleh siswa di masa depan. Fasilitator memberikan umpan balik konstruktif untuk membantu siswa meningkatkan keterampilan teknis serta membentuk mindset kewirausahaan yang lebih kuat. Dengan demikian, tahap refleksi tidak hanya memperbaiki kualitas pelatihan, tetapi juga memotivasi siswa agar lebih siap dan percaya diri dalam mengelola usaha mandiri berbasis produk olahan singkong.

Adapun indikator keberhasilan adalah sebagai berikut:

Tabel 1 Indikator Keberhasilan Kegiatan Olahan Singkong

Aspek	Indikator Keberhasilan
Keterampilan Teknis	Siswa mampu membuat nugget singkong dengan tekstur dan rasa yang sesuai standar.
Partisipasi Aktif	Siswa berkontribusi dalam diskusi, dan praktik dalam pembuatan nugget singkong.
Evaluasi Produk	Produk hasil praktik dinilai oleh tim PkM dan guru dan mendapat respons positif.

KESIMPULAN

Dari pelatihan produk olahan singkong sebagai wirausaha mandiri siswa SMK Muhammadiyah 3 Mojoagung dapat disimpulkan bahwa kegiatan tersebut berjalan dengan lancar dan sesuai dengan rencana serta target yang telah ditetapkan. Siswa menunjukkan kemampuan yang baik dalam proses pembuatan nugget singkong, dengan hasil produk yang memiliki tekstur dan cita rasa sesuai standar yang diharapkan. Selain itu, keterlibatan aktif siswa dalam diskusi dan praktik pelatihan memperkuat pemahaman mereka mengenai teknik pengolahan serta aspek kewirausahaan. Produk hasil praktik kemudian dinilai oleh tim Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dan mendapatkan respon positif, yang menunjukkan potensi produk untuk dikembangkan lebih lanjut.

Berdasarkan hasil pelatihan, disarankan agar ke depan diadakan kolaborasi yang lebih erat dengan pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sebagai mitra strategis untuk pendampingan berkelanjutan. Selain itu, pelaksanaan demo produk dan bazar sekolah sangat dianjurkan sebagai langkah awal uji coba pasar, sekaligus media promosi bagi produk olahan singkong hasil karya siswa. Langkah ini diharapkan dapat meningkatkan kepercayaan diri siswa sekaligus membuka peluang nyata dalam membangun wirausaha mandiri berbasis produk lokal, sehingga program pelatihan tidak hanya berhenti pada tahap teori dan praktik, tetapi juga memberikan dampak ekonomi yang berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Diana Lestari, Rianita Pramitasari, Stephanie, Rakhdiny Sustaningrum. Pelatihan Wirausaha Nugget Singkong Di Desa Cibogo, Cisauk, Tangerang. *Abdimas Galuh* Volume 5, Nomor 1, Maret 2023, 979-989
- Fahrullah, Mohamad Ervandi, Susan Mokoolang. Pendampingan Pembuatan Chicken Nugget Singkong untuk Meningkatkan Keanekaragaman Produk Pangan Hewani. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*
- Fatmawati, L. (2021). *Pemanfaatan Singkong sebagai Alternatif Produk Unggulan UMKM di Jawa Timur*. *Jurnal Inovasi Ekonomi*, 6(1), 55–63. <https://doi.org/10.22219/jie.v6i1.6789>
- Handayani, T., & Nugroho, A. (2019). *Pengembangan Jiwa Kewirausahaan Melalui Pelatihan Produk Olahan Pangan Lokal di Sekolah Menengah Kejuruan*. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 9(1), 74–82. <https://doi.org/10.21831/jpv.v9i1.24011>

- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. (2018). *Strategi Implementasi Kewirausahaan di Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta: Direktorat Pembinaan SMK, Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah.
- Marti Winarni, Anang Susanto. Jurnal Gembira (Pengabdian Kepada Masyarakat) Vol. 2, No. 6, Desember 2024 E-ISSN 2985-3346 <https://ajaib.co.id/coba-intip-peluang-bisnis-makanan-olahan-dari-ubi-kayu-ini/>
- Sari, N. P., & Wulandari, S. (2020). *Pelatihan Pengolahan Singkong Menjadi Produk Bernilai Ekonomis di Kalangan Remaja*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 5(2), 112–118. <https://doi.org/10.31289/jpkm.v5i2.3456>