

Peningkatan Manajemen Tata Kelola Usaha pada UMKM Keripik Singkong Mak Azam

* Septa Juliana¹, Putri Octa Hadyanti², Manda Rafika³

^{1,3}Ilmu Pemerintahan, Universitas Islam Riau

²Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Universitas Islam Riau

*Corresponding Author: septajuliana@soc.uir.ac.id

Abstrak

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini bertujuan untuk menciptakan solusi inovatif dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat melalui pemberdayaan usaha mikro dan pengembangan produk lokal unggulan. Mitra sasaran pengabdian adalah UMKM "Mak Azam" di Desa Deluk, Kecamatan Bantan, yang memproduksi olahan keripik singkong pedas sejak tahun 2020 dengan legalitas IUMK (KBLI 10794). Meskipun potensial, mitra menghadapi kendala pada terbatasnya peralatan produksi yang berdampak pada rendahnya kapasitas output dan kualitas pengemasan. Metode pelaksanaan yang digunakan meliputi observasi, identifikasi masalah, dan penerapan teknologi tepat guna (TTG) melalui hibah peralatan. Pada 21 Desember 2025, tim pengabdian memberikan bantuan berupa kompor gas untuk mempercepat proses penggorengan serta mesin press sealer elektrik guna meningkatkan standar higienitas dan estetika kemasan. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan adanya peningkatan efisiensi produksi dan perbaikan kualitas kemasan yang kini lebih kedap udara, sehingga daya simpan produk lebih lama. Evaluasi dilakukan untuk memastikan keberlanjutan program agar produk Mak Azam dapat dipasarkan secara luas sebagai oleh-oleh khas Desa Deluk. Melalui penguatan teknologi produksi ini, diharapkan daya saing ekonomi mitra meningkat dan memberikan kontribusi positif terhadap pendapatan rumah tangga.

Kata Kunci: Pemberdayaan UMKM, Keripik Singkong, Teknologi Tepat Guna, Ekonomi Masyarakat, Desa Deluk

Abstract

This Community Service (PkM) activity aims to create innovative solutions to improve the economic welfare of the community through empowering micro-enterprises and developing superior local products. The target partner of the service is the "Mak Azam" MSME in Deluk Village, Bantan District, which has been producing spicy cassava chips since 2020 with a legal IUMK (KBLI 10794). Despite its potential, the partner faces obstacles in limited production equipment which impacts low output capacity and packaging quality. The implementation method used includes observation, problem identification, and the application of appropriate technology (TTG) through equipment grants. On December 21, 2025, the community service team provided assistance in the form of a gas stove to speed up the frying process and an electric press sealer machine to improve hygiene standards and packaging aesthetics. The results of this activity show an increase in production efficiency and an improvement in packaging quality which is now more airtight, resulting in a longer product shelf life. Evaluation is carried out to ensure the sustainability of the program so that Mak Azam products can be widely marketed as typical souvenirs from Deluk Village. By strengthening this production technology, it is hoped that the economic competitiveness of partners will increase and make a positive contribution to household income.

Keywords: Empowerment of MSME, Cassava Chips, Appropriate Technology, Community Economy, Deluk Village.

PENDAHULUAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini bertujuan untuk menciptakan solusi inovatif dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat melalui pemberdayaan usaha mikro dan pengembangan produk lokal. Mitra sasaran dalam kegiatan ini adalah UMKM Olahan Singkong Pedas "Mak Azam" di Desa Deluk, yang dikelola oleh Ibu Syahriani sejak tahun 2020 dan telah memiliki legalitas IUMK (KBLI 10794). Meskipun telah berjalan stabil, mitra menghadapi kendala dalam hal efisiensi proses produksi dan standarisasi pengemasan. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi tahapan identifikasi masalah, observasi lapangan, serta implementasi solusi melalui bantuan teknologi tepat guna berupa hibah mesin *press sealer* dan kompor gas pada Desember 2025. Pendekatan ini difokuskan pada penerapan lptek untuk mempercepat proses pengemasan dan memastikan kualitas kerenyahan produk terjaga lebih lama.

Hasil dari pengabdian ini menunjukkan adanya peningkatan kapasitas produksi dan perbaikan kualitas kemasan yang lebih estetik serta kedap udara. Evaluasi dilakukan secara berkala untuk memantau keberlanjutan program dan efektivitas penggunaan alat. Melalui penguatan teknologi produksi ini, diharapkan Keripik Singkong Pedas Mak Azam dapat menjadi oleh-oleh khas Desa Deluk yang memiliki daya saing pasar lebih luas, sehingga mampu memberikan dampak signifikan terhadap peningkatan pendapatan keluarga dan ekonomi lokal.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini dirancang untuk memberikan solusi atas permasalahan mitra secara sistematis sesuai dengan rencana awal sesuai dengan proposal awal berkelanjutan. Langkah pertama dimulai dengan melakukan observasi lapangan dan wawancara mendalam bersama Ibu Syahriani pemilik UMKM Keripik Singkong Pedas Mak Azam selaku mitra. Pada tahap ini, dilakukan analisis terhadap alur produksi, mulai dari pengolahan bahan baku hingga proses pengemasan. Berdasarkan hasil identifikasi, ditemukan bahwa skala prioritas permasalahan terletak pada keterbatasan alat produksi yang masih bersifat konvensional, sehingga menghambat kecepatan produksi dan kualitas kerapian kemasan.

Berdasarkan permasalahan yang ditemukan, tim pengabdian menyusun rencana aksi yang disepakati bersama mitra. Tahap ini meliputi penentuan spesifikasi teknologi yang dibutuhkan, yaitu peralatan yang mampu meningkatkan efisiensi kerja namun tetap mudah dioperasikan oleh mitra. Sosialisasi diberikan mengenai pentingnya standarisasi produk untuk meningkatkan daya saing sebagai oleh-oleh khas Desa Deluk, puncak pelaksanaan pengabdian dilakukan pada tanggal 21 Desember 2025 melalui penerapan lptek berupa hibah peralatan produksi. Langkah-langkah penerapannya meliputi, Pemberian kompor gas bertekanan tinggi untuk memastikan suhu penggorengan lebih stabil dan mempercepat durasi masak dibandingkan alat sebelumnya, selanjutnya penyerahan teknologi pengemasan yaitu dengan cara Pengalihan metode penutupan plastik dari cara konvensional ke penggunaan mesin *press sealer*. Teknologi ini diterapkan untuk menghasilkan segel kemasan yang kedap udara (*hermetis*), rapi, dan profesional guna menjaga kerenyahan produk lebih lama.



HASIL DAN PEMBAHASAN

UMKM Olahan Singkong Pedas Mak Azam merupakan usaha mikro yang terletak di Desa Deluk, Kecamatan Bantan, Kabupaten Bengkalis. Usaha yang dikelola oleh Ibu Syahriani sejak tahun 2020 ini telah memiliki legalitas IUMK dengan Kode KBLI 10794. Produk utama mitra adalah keripik singkong pedas dengan cita rasa khas lokal. Namun, sebelum adanya kegiatan pengabdian, proses produksi masih terkendala oleh penggunaan peralatan rumah tangga sederhana yang mengakibatkan kapasitas produksi terbatas dan kemasan yang kurang standar. Puncak kegiatan pengabdian dilaksanakan pada tanggal 21 Desember 2025 dengan fokus pada modernisasi peralatan produksi. Implementasi lptek yang diberikan kepada mitra meliputi: Pemberian kompor gas bertekanan tinggi menggantikan kompor rumah tangga biasa. Hal ini memungkinkan suhu minyak mencapai titik optimal lebih cepat dan stabil, sehingga proses penggorengan singkong menjadi lebih efisien dan menghasilkan tekstur keripik yang lebih renyah (tidak berminyak) sebelumnya, mitra menutup kemasan plastik menggunakan metode manual (api/lilin) yang berisiko merusak plastik dan menghasilkan segel yang tidak rata. Dengan mesin press sealer elektrik, penutupan kemasan menjadi lebih cepat, kedap udara, dan estetik. Hal ini secara langsung meningkatkan daya simpan (shelf life) produk dan nilai jual keripik sebagai oleh-oleh.



Gambar : Penyerahan Kompor gas dan Penyerahan mesin press sealer elektrik

SIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan pada UMKM Olahan Singkong Pedas Mak Azam di Desa Deluk, dapat disimpulkan bahwa peningkatan Intervensi teknologi tepat guna melalui pemberian kompor gas bertekanan tinggi dan mesin *press sealer* pada 21 Desember 2025 terbukti efektif meningkatkan efisiensi kerja mitra. Proses produksi menjadi lebih cepat dan kapasitas output meningkat

dibandingkan saat menggunakan peralatan konvensional. Dalam peningkatan produksi Penggunaan mesin *press sealer* berhasil memperbaiki kualitas pengemasan menjadi lebih standar, kedap udara, dan higienis.

Hal ini meningkatkan daya simpan produk serta memberikan nilai estetika yang lebih profesional pada produk keripik singkong sebagai oleh-oleh khas daerah. dalam daya saing ekonomi bisa dalam bentuk Penguatan pada aspek peralatan produksi memberikan dampak positif terhadap kesiapan mitra dalam memperluas jangkauan pasar. Dengan kemasan yang lebih menarik dan proses produksi yang stabil, UMKM Mak Azam memiliki daya saing yang lebih kuat untuk meningkatkan pendapatan keluarga dan mendukung ekonomi kreatif di Desa Deluk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih terutama ditujukan kepada DPPM-UIR yang mana telah memberikan bantuan dana pengabdian nasional sehingga Pengabdian ini bisa dilaksanakan sesuai dengan waktu yang sudah disediakan.

DAFTAR PUSTAKA

- H. Nurcahya and S. A. Majapahit, "Kajian Penerapan Teknologi Informasi Pada UMKM Sebagai Upaya Memperluas Pasar Produk Lokal," *Konf. Nas. Sist. Inf.*, pp. 1365–1369, 2018.
- A. V. Andarista and S. Z. Soraya, "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Aneka Rasa di Desa Paron Ngawi," *ALMUJTAMAE J. Pengabd. Masy.*, vol. 2, no. 1, pp. 37–42, 2022, doi: 10.30997/almujtamae.v2i1.5312.
- I. Sari and Aris munandar, "Olahan Singkong Di Desa Raba Wawo Menjadi Kripik SIDEWA (Kripik Singkong Desa Wawo)," *J. Pengabd. Kpd. Masy. Ceria*, vol. 1, no. 1, pp. 38–43, 2023, doi: 10.61674/jpkmc.v1i1.18.
- M. F. Luthfiyah, "Metodologi Penelitian: Penelitian Kualitatif, Tindakan Kelas Dan Studi Kasus," no. November, p. 26, 2017
- W. Brigita and A. Adiwibowo, "Pengaruh Strategi Tingkat Bisnis, Persaingan Pasar, dan Leverage terhadap Manajemen Laba," *Diponegoro J. Account.*, vol. 6, no. 4, pp. 1–13, 2017.

