



## PELATIHAN PEMBUATAN BITTER BALLEEN SINGKONG DI DESA SANGGRAHAN KLATEN

Michellia Gemma Kartika<sup>1</sup>, Eka Rachamawati<sup>2</sup>, Titik Sulistyani<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta

[michellia96gemma@gmail.com](mailto:michellia96gemma@gmail.com)

### ABSTRAK

Tujuan dilaksanakan kegiatan Program pengabdian Masyarakat ini adalah memanfaatkan bahan local yang ada disekitar lingkungan menjadi produk makanan yang memiliki nilai tambah lebih tinggi. Kegiatan pengabdian Masyarakat ini dilaksanakan di Desa Sanggrahan Kabupaten Klaten dengan jumlah peserta 20 orang. Metode yang digunakan dalam kegiatan pelatihan ini adalah metode ceramah, demonstrasi dan praktik pengolahan makanan Bitter Ballen Singkong. Hasil dari pengabdian ini adalah seluruh peserta mendapatkan ilmu pengetahuan serta keterampilan barutentang pengolahan singkong menjadi Bitter Ballen yang dapat meningkatkan nilai jual juga membantu perekonomian keluarga. Rekomendasi berikutnya adalah membuat olahan singkong yang lebih bervariasi lagi seperti produk *frozen food* sehingga dapat menjadi bekal pengetahuan dan keterampilan untuk berwirausaha.

**Kata kunci** : Pelatihan, Singkong, Bitter Ballen.

### ABSTRACT

*The purpose of implementing this Community Service Program is to utilize local materials in the surrounding environment into food products that have higher added value. This Community Service activity was carried out in Sanggrahan Village, Klaten Regency with 20 participants. The methods used in this training activity are lecture methods, demonstrations and practices of processing Cassava Bitter Ballen. The result of this service is that all participants gain new knowledge and skills about processing cassava into Bitter Ballen which can increase the selling value and also help the family economy. The next recommendation is to make more varied cassava products such as frozen food products so that they can be a provision of knowledge and skills for entrepreneurship.*

**Keywords:** Training, Cassava, Bitter Ballen.

## **PENDAHULUAN**

Pengembangan kewirausahaan akhir-akhir ini menjadi focus khusus bagi pemerintahan pusat maupun daerah. Menghadapi era moderinasisi global pemerintah menyiapkan lapangan kerja serta peningkatan untuk sumber daya manusi baik hard skill maupun soft skill dalam rangka mewujudkan Indonesia yang berdaulat dibidang ekonomi dan UMKM. Salah satu cara untuk mencapai hal tersebut dapat dimulai dengan mengembangkan bahan baku yang terdapat dilingkungan sekitar.

Di Desa Sanggrahan Kabupaten Klaten, potensi hasil bumi cukup tinggi berupa Singkong. Umbi atau yang sering dikenal sebagai bagian tanaman yang mengalami pertumbuhan di dalam tanah. Pada umumnya umbi-umbian mengandung tinggi zat pati, tanaman singkong (*Manihot spp*) merupakan salah satu jenis umbi yang cukup populer dikalangan dunia terutama di negara-negara berkembangseperti di Amerika Selatan, Afrika, dan Asia(Anggraeni, 2019).

Melimpahnya bahan baku singkong yang ada di lingkungan sekitar menjadi hal biasa bagi masyarakat sekitar tetapi kurangnya inovasi dan pengembangan pengolahan produk singkong yang monoton menjadi suatu kendalanya. Inovasi merupakan proses menciptakan suatu gagasan baru yang kemudian disesuaikan nilai dan kegunaan produk tersebut, sedangkan inovatif cara memperkenalkan kreasi baru(Primalasari & Octalia, 2023)

Singkong pada umunya dapat diolah dengan cara dikukus maupun digoreng tanpa bahan lain tambahan apapun, namun seiring dengan perkembangan zaman banyak yang melakukan inovasi-inovasi pengolahan singkong agar lebih meningkatkan nilai jual dan daya Tarik konsumen. Karena singkong dianggap bernilai sosial kurang dalam pengolahan dan pemanfaatan, kita dapat mengangkatnya dengan melakukan perubahan dengan cara pengolahannya dan pemanfaatanya(Istiqomah & Mahendra, 2022).

Tujuan Program pengabdian kepada masyarakat ini dirancang untuk memberikan pelatihan kepada ibu-ibu di Desa Sanggrahan tentang pengolahan singkong menjadi Bitter Ballen. Dengan pelatihan ini, diharapkan ibu-ibu di Desa Sanggrahan dapat memanfaatkan potensi singkong dan menjadi produk yang memiliki nilai tambah lebih tinggi. Selain itu, pelatihan ini juga diharapkan dapat meningkatkan keterampilan

masyarakat dalam mengolah produk pertanian, membuka peluang usaha baru, dan pada akhirnya mendukung perekonomian desa secara berkelanjutan (Rahma et al., 2024).

### **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini berlokasi Joglo Desa Sanggrahan yang beralamat di RT06 RW09 Desa Sanggrahan. Waktu pelaksanaan kegiatan pelatihan dilaksanakan pada tanggal 31 Mei 2025. Sasaran dari pelatihan ini adalah ibu-ibu warga Desa Sanggrahan yang aktif dalam kegiatan PKK di Desa Sanggrahan sebanyak 20 orang. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini adalah metode ceramah, demonstrasi, dan praktik yang akan diikuti oleh seluruh peserta. Metode ceramah diperlukan agar para peserta memahami karakteristik bahan, resep, cara membuat hingga produk jadi. Kemudian metode selanjutnya yaitu demonstrasi yang dilaksanakan dan dipandu oleh Tim Pengabdian AKS AKK dimulai dengan pengupasan bahan, pengolahan, hingga produk bitter ballen jadi. Saat demonstrasi produk bitter ballen dilaksanakan tim pengabdian memberikan Teknik pengolahan bitter ballen yang sesuai. Saat demonstrasi produk dilaksanakan, peserta pelatihan langsung mengikuti praktik untuk membuat bitter ballen yang dibimbing oleh tim pengabdian agar tidak terjadi kesalahan dalam proses pembuatannya.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan ini dilaksanakan sesuai Pada 31 Mei 2025, diawali dengan kegiatan pemberian materi tentang produk yang akan diolah. Kegiatan selanjutnya melaksanakan pengolahan singkong menjadi produk Bitter Ballen dari bahan baku hingga menjadi produk dengan kemasan yang telah dipersiapkan. Berikut merupakan metode kegiatan yang dilaksanakan pada pengabdian Masyarakat ini :

1. **Persiapan**

Pada tahapan ini, narasumber menyiapkan materi pengolahan Bitter Ballen meliputi resep hingga cara pengolahan Bitter Ballen. Selanjutnya menyiapkan bahan untuk praktek, kemudian melaksanakan praktik oleh masing-masing peserta pelatihan.\

## 2. Pelaksanaan

### a. Ceramah

Sebelum melaksanakan praktik, peserta pelatihan diberikan materi tentang cara pengolahan Bitter Ballen mulai dari pengenalan bahan, resep, proses pengolahan hingga pengemasan yang kemudian dilanjutkan dengan sesi tanya jawab.

### b. Praktik

Setelah penyampaian materi selesai, tahap selanjutnya yaitu praktik pengolahan singkong menjadi Bitter Ballen oleh peserta pelatihan. Setelah diberikan arahan peserta memulai dari mengupas singkong, mengukus singkong yang kemudian dilanjut menumbuk hingga halus, membuat isian bitter ballen, membentuk bitter ballen, melapisi bitter ballen dengan tepung panir, menggoreng matang bitter ballen, yang terakhir yaitu pengemasan sesuai yang telah disediakan.



**Gambar 1. Proses Pelatihan**



**Gambar 2. Hasil Praktik**

c. Evaluasi

Tahapan yang terakhir yaitu evaluasi pelatihan yang telah dilaksanakan. Evaluasi dilakukan untuk melihat hasil praktik pengolahan Singkong menjadi Bitter Ballen dari segi bentuk, rasa, dan kemasan. Hasil produk singkong Bitter Ballen dapat dikatakan baik, seluruh peserta mengikuti tahapan praktik dengan baik. Produk singkong Bitter Ballen yang dikemas dengan baik, bentuk dan rasa juga sudah sesuai.

Sejalan dengan penelitian yang telah dilakukan yaitu kegiatan pemberdayaan masyarakat ini dapat meningkatkan pengetahuan dan minat belajar dari masyarakat untuk memanfaatkan bahan baku singkong yang melimpah menjadi produk jajanan makanan yang lebih inovatif (Istiqomah & Mahendra, 2022). Kemudian Pengolahan singkong menjadi suatu produk yang lebih inovatif mempunyai nilai jual yang bagus (Apriyani et al., 2022).

## **KESIMPULAN**

Kegiatan Program pelatihan pengabdian kepada masyarakat (PKM) merupakan kegiatan yang bermanfaat bagi masyarakat dalam memanfaatkan hasil lingkungan sekitar. Kegiatan pengabdian ini hendaknya dilaksanakan setiap tahun agar seluruh Masyarakat dapat mendapatkan pengetahuan dan keterampilan baru yang bisa diterapkan untuk berwirausaha serta meningkatkan nilai jual dari bahan-bahan yang didapatkan dengan mudah dilingkungan sekitar tempat tinggal dan ibu-ibu dapat membantu perekonomian keluarga.

## **REKOMENDASI**

Berdasarkan pelaksanaan pelatihan yang telah dilaksanakan dan antusias dari peserta pelatihan, dapat direkomendasikan bahwa diadakan lagi kegiatan pelatihan dengan materi pelatihan olahan singkong dengan berbagai agar dapat membekali pengetahuan dan keterampilan kepada para Ibu-ibusebagai bekal untuk berwirausaha sehingga dapat membantu perekonomian keluarga.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih di sampaikan kepada 1) AKS AKK Yogyakarta dengan terlaksananya pengabdian menggunakan dana hibah internal pengabdian masyarakat tahun anggaran 2025, 2) Ibu-ibu PKK Desa Sanggrahan

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, K. (2019). *PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN INOVASI OLAHAN UMBI SINGKONG ( Manihot spp .) BAGI PELAKU UMKM SEKTOR USAHA KAKI LIMA DI SALATIGA*. 2, 19–24.
- Apriyani, D., Loviriani, S., Amanda, P. F., Putri, A. U., & Lazuardi, S. (2022). Pemanfaatan Olahan Singkong Menjadi Kue Dalam Meningkatkan Kreativitas Masyarakat Di Desa Alai Selatan. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(3), 1582. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v6i3.10505>
- Istiqomah, I. W., & Mahendra, A. M. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Penyuluhan Inovasi Pengolahan Singkong Dan Opak Sebagai Upaya Pengembangan Produk Unggulan Di Desa Bleberan Kecamatan Jatirejo Kabupaten Mojokerto. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 25–32. <https://doi.org/10.32815/jpm.v3i1.259>
- Primalasari, I., & Octalia, V. (2023). Jurnal Pengabdian Masyarakat Desa. *Masda*, 2(1), 2023–2031. <https://ejurnal.unmura.ac.id/index.php/masda>
- Rahma, N. T., Diyas Widiyarti, Cindy Novellya, Visca Viova, Adillah Cintika, Muhammad Farel Maeza, Roland Firdiansyah, M. Fredy Winata, & M. Yaser Alin. (2024). Pelatihan Teknik Pengolahan Manisan Pepaya Muda Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Ekonomi Di Desa Aur Gading. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi Dan Inovasi IPTEKS*, 2(4), 1345–1353. <https://doi.org/10.59407/jpki2.v2i4.1112>