

BAB IV

HASIL PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Sejarah Peran Pemberdayaan Usaha Keripik Singkong

Peran Pemberdayaan Usaha Keripik Singkong pertama kali di bentuk oleh Ibu Selvi pada tahun 2019, Usaha Keripik Singkong di Jaya Bersama merupakan usaha rumahan yang bergerak dibidang pembuatan keripik singkong. Kegiatan produksi Usaha Keripik Singkong dilaksanakan dirumah Ibu Selvi di Lorong Keramat Raya Perumahan Jaya Bersama Blok.B No.4 RT/RW.022/04 Kelurahan Kenten.

Sejarah berdirinya Usaha Keripik Singkong berawal dari Ibu Selvi yang mengikuti jejak saudaranya yaitu Ibu Marni dengan mengelola Keripik Singkong, melihat Ibu Marni berhasil mengelola Usaha Keripik Pisang tersebut dan berhasil membuka lapangan pekerjaan, Ibu Selvi pun berfikir untuk mencoba peruntungan melalui hobinya memasak dan membuat kue.

Mendengar adanya Peluang UMKMyang diadakan oleh dari Kelurahan Kenten, Ibu Selvi yang memang hobi dan terampil dalam memasak dan membuat kue berpikir ingin memafaatkan yang ia miliki, setelah mengikuti pelatihan UKM tersebut Ibu Selvi berpikir ingin memanfaatkan keripik singkong yang banyak menanam singkong dan merupakan usaha tinggi keripik singkong yang merupakan makanan tradisional yang banyak disukai oleh masyarakat di sekitarnya.

Alasan Ibu Selvi memilih singkong sebagai bahan baku pembuatan

keripik karena singkong masih banyak dijumpai di wilayah sekitarnya. Selain itu singkong mudah di dapat, pengerjaanya juga mudah dilakukan dan memilikiprospek yang bagus untuk dijadikan usaha.

Lalu Ibu Selvi mengajukan kepada Kelurahan Kenten untuk mengadakan pelatihan UKMK dari tanaman singkong yang akan diolah menjadi keripik singkong dan mengajak ibu-ibu di Lorong Keramat Raya untuk ikut serta. Setelah mengadakan penyuluhan dan pelatihan kepada ibu-ibu di Lorong Keramat Raya dan menyadari bahwa ibu-ibu di Lorong Keramat Raya memiliki keterampilan dan kemauan untuk berusaha akhirnya Ibu Selvi membuat Usaha Keripik Singkong dengan mengajak ibu-ibu di Lorong Keramat Raya.

Diharapkan dengan adanya Usaha Keripik Singkong di Lorong Keramat Jaya ini dapat membantu warga Lorong Keramat Raya sehingga memiliki Usaha dan juga dapat menjadikan lapangan pekerjaan bagi ibu-ibu Lorong Keramat Rayaagar lebih Produktif dan berpenghasilan.

2. Visi Peran Pemberdayaan Usaha Keripik Singkong di Jaya Bersama

Memperkenalkan dan memepertahankan kualitas produk makanan keripik singkong dan mampu menjadi makanan yang berkualitas menarik dan diterima oleh kalangan masyarakat sebagai makanan cepat saji atau cemilan sertamerambah pasar menengah keatas dan juga pasar menengah kebawah untuk memperluas pasar.

3. Misi Peran Pemberdayaan Usaha Keripik Singkong di Jaya Bersama

1. Memperkenalkan produk pada masyarakat luas

2. Memberikan kepuasan pada pelanggan
3. Memanfaatkan bahan baku utama, singkong sehingga menjadi makanan yang berkualitas.
4. Mencari keuntungan dari modal yang kecil.

4. Tujuan Peran Pemberdayaan Usaha Keripik Singkong di Jaya Bersama

Melaksanakan suatu kegiatan peran pemberdayaan usaha pasti memiliki tujuan-tujuan yang ingin dicapai. Tujuan disini berfungsi sebagai pendorong agar kegiatan yang dilaksanakan dapat tercapai dan membawa manfaat bagi lingkungan, masyarakat sekitar maupun anggota atau tenaga kerja yang ada dalam kegiatan tersebut.

Peran Pemberdayaan Usaha di Jaya Bersama sebagai salah satu usaha yang merupakan dibidang UMKM dalam membuat usaha keripik singkong memiliki tujuan sebagai berikut:

- a. Untuk meningkatkan kanpotensi *entrepreneurship* (kewirausahaan) masyarkat di Lorong Keramat Raya.
- b. Untuk mengurangi tingkat pengangguran dan menjadikan lapangan pekerjaan bagi warga Lorong Keramat Raya khususnya ibu-ibu rumah tangga.

5. Letak Geografis Lorong Keramat Raya RT.022

Kegiatan Usaha Keripik Singkong dilaksanakan dirumah milik Ibu Selvi di Lorong Keramat Raya Perumahan Jaya Bersama RT.022,

Kelurahan Kenten, Kecamatan Talang Kelapa, Kabupaten Banyuasin, Sumatera Selatan yang memiliki batas wilayah seperti yang ada pada tabel berikut.

Tabel.1.3 Batasan Wilayah Lorong Keramat Jaya RT.022

Batas	Wilayah	Kelurahan
Sebelah Barat	Makam Yai& Nyai	Kenten
Sebelah Timur	Pasar Talang Keramat	Kenten
Sebelah Selatan	Perum puri Athena 2	Kenten
Sebelah Utara	Graha indah Persada	Kenten

6. Jaringan Kerja Sama

Jaringan Kerja Sama dalam kegiatan Pemberdayaan UMKM seperti ini sangatlah penting. Jaringan Kerjasama akan membantu dan juga memfasilitasi apa saja dibutuhkan dalam proses kegiatan, baik dalam segi modal, pemasaran, tenaga kerja, pemasok bahan-bahan yang diperlukan maupun pelatihan UMKM.

Demikian juga Peran Pemberdayaan Usaha Keripik Singkong, dimana Ibu Selvi memiliki Peran Usaha Keripik Singkong memiliki jaringan kerja sama dan mitra kerja, yaitu:

1. Kelurahan Kenten sejak awal pelatihan hingga modal dan alat-alat.
2. Pemasok bahan baku dari Petani Talang Keramat, Sumatera Selatan
3. Di Warung-warung dan di sekitar Kelurahan Kenten

B. Hasil Penelitian

Dibawah ini hasil penelitian yang menulis dapatkan dengan menggunakan teknik pengumpulan data melalui wawancara, dokumentasi dan observasi. Sehingga peneliti dapat merangkumi informasi yang tepat dan terpercaya.

1. Deskripsi Peran Pemberdayann Usaha Keripik Singkong

Pembedayaan Usaha Keripik singkong beralamat di jalan. Keramat Raya Perumahan Jaya Bersama Blok.B No.4 RT.022 Kelurahan Kenten Kecamatan Talang kelapa Kabupaten Banyuasin. Usaha Keripik singkong dimulai pada tahun 2019 yang di bentuk oleh Ibu Selvi. Dibentuk nya usaha keripik singkong melalui bantuan program UMKM dari Kelurahan Kenten.

Sebelum melakukan aktifitas produksi keripik singkong terlebih dahulu mempersiapkan segala perlengkapan yang dibutuhkan yaitu:

1. Modal Produksi

Modal adalah modal merupakan komponen penting dalam melakukan sebuah usaha, modal bisa berasal dari keuangan pribadi atau kelompok. Modal juga bisa diperoleh dari pinjaman. Namun, berbagai hal yang harus diketahui sebelum mendapatkan modal adalah mengetahui terlebih dahulu analisis usaha, modal lahan (investasu tetap), biaya produksi, upah kerja, obat-obatan, serta biaya tak terduga lainnya.

Setelah semua kebutuhan produksi sudah diketahui biayanya,

baru kita menentukan cara memperoleh modal usaha.

Dalam pengertian manajemen, modal merupakan barang atau uang yang bersama dengan faktor produksi lain akan menghasilkan barang baru. Dengan kata lain modal merupakan sejumlah uang atau barang yang digunakan untuk memulai suatu usaha. Modal bisa dikelompokkan menjadi dua jenis, sebagai berikut:

- a) Modal tetap adalah modal yang tidak habis dipakai dalam satu kali proses produksi seperti kadang dan lahan.
- b) Modal bergerak merupakan modal yang habis dipakai dalam satu kali proses produksi.¹

Hasil Wawancara Ibu Selvi selaku yang berperan dalam pemberdayaan usaha keripik singkong mengatakan:

“Proses produksi disini dirumah saya sendiri awalnya kita disamping rumah ini alhamdulillah melihat keseriuhan sayakelurahan kenten memberikan bantuan modal untuk memproduksi usaha ini. Kalo jam kerja saya jam 10 sampai jam 3 sore, tergantung pesananan juga kerjanya kalo banyak ya lama. Biasanya pesananan dari warga sekitar jaya bersama dan dari keluarahan kenten juga memesan sekitar 10 sampai 150 pesanan.”²

Dalam kegiatan usaha apapun, modal wajib dipersiapkan terlebih dahulu. Begitu juga dalam kegiatan usaha keripik singkong ini sangat dibutuhkan untuk menunjang aktifitas produksinya.

¹Ranto,Maloedyn Sitanggang, “*Panduan Lengkap Berternak Itik*”, (Jakarta: PT.Agro Media Pustaka, 2005), hlm. 67-68

²Selvi, BerperanUsaha Keripik Singkong Di Perumahan Jaya Bersama, *Wawancara*, Banyuasin 10Juni 2021

Modal Awal yang dibutuhkan pemilik usaha keripik singkong (UMKM) ini sekitar 1.000.000 begitu pula cara pemilik usaha memperoleh modal awal dari tabungan pribadi mereka.

2. Bahan Baku

Bahan baku juga merupakan hal pokok dalam pembuatan keripik singkong. Jika bahan baku tersedia dengan baik, maka produksi akan berjalan dengan lancar. Begitu pula sebaliknya jika bahan baku sulit didapat akan menghambat proses produksi. Oleh karena itu, persediaan bahan baku harus benar-benar diperhatikan, seperti sebagaimana agar biaya ekstra yang digunakan untuk memesan bahan baku yang kurang tidak terlalu merugikan dan sebagainya. Adapun bahan baku yang digunakan untuk membuat keripik singkong adalah:

- a) Singkong
- b) Kapur sirih
- c) Garam halus
- d) Gula Pasir
- e) Bawang Putih
- f) Minyak goreng

Bahan baku yang tertera diatas merupakan bahan-bahan yang mudah di dapatkan di pasar-pasar tradisional atau petani disekitar wilayah tersebut, kecuali singkong yang diperoleh harus memesan dulu atau membeli ditempat tersedia singkong. Ibu Selvi membeli

bahan baku singkong di Petani singkong di sekitar Talang Keramat biasanya juga membeli di pasar tradisional.

Hasil Wawancara Ibu Selvi selaku yang berperan dalam pemberdayaan usaha keripik singkong mengatakan:

“Tbu disini kalau mengambil bahan baku cukup mudah karena disini banyak pemasok petani disini menanam singkong dan kalau tidak ada disini paling ke pasar tradisional langsung. Iya soalnya untuk menjamin ketersediaan bahan baku.”³

3. Kendala Dalam Usaha

Saat akan memulai bisnis untuk pertama kalinya, pastikan sudah memiliki gambaran yang jelas tentang bisnis itu sendiri. Pada umumnya ketika menjalankan bisnis pertama ini akan membutuhkan tenaga ekstra dan tidak selalu berjalan sesuai dengan rencana.

Ketika menjalankan usaha ini, ada beberapa hambatan yang mungkin akan ditemui di antaranya sebagai berikut:

- a) Hambatan-hambatan yang ditemui oleh pedangang pada umumnya terletak pada promosi juga pada resep yang ditawarkan. Jika promosi kurang gencar, sedikit orang yang mengenal usahmu ini.
- b) Begitu juga kalau rasanya tidak enak atau tidak ada bedanya dengan yang lain maka pembeli akan cenderung berpaling pada makanan yang sudah ada. Untuk mengatasi hambatan-hambatan tersebut, maka kamu harus membuat resep yang memiliki keikhasan

³Selvi, BerperanUsaha Keripik Singkong Di Perumahan Jaya Bersama, *Wawancara*, Banyuasin 10Juni 2021

dibandingkan keripik singkong produksi orang lain.⁴

Hasil Wawancara Ibu Selvi selaku yang berperan dalam pemberdayaan usaha keripik singkong mengatakan:

“Mungkin hambatan-hambatan yang berarti sih, tidak ada. Paling cuma masalah-masalah kecil, ya mungkin karena itu tadi, ibu si tidak mencari untung yang banyak-banyak, yang terpenting berhubungan baik terus sama orang lain, sama pelanggan. Kalau hambatan-hambatan kecil pasti bisa selesaikan. Kendala yang sekarang ibu alami anjloknya pembeli oleh wabah covid-19 karena menurunnya proses produksi sampai-sampai 50% dan ibu sering melakukan sendiri. Ibu-ibu disini takut membantu oleh karena penyebaran Wabah Covid-19 ini.”⁵

4. Permasalahan Usaha Keripik Singkong

Permasalahan timbul akibat wabah Covid-19 yaitu pada sektor perekonomian dan pertanian. Karena kondisi masyarakat yang mayoritasnya petani dan pedagang sehingga banyak permasalahan yang timbul pada sektor ini, yaitu terjadi penurunan produksi hasil pemasaran keripik singkong. Pemasaran keripik singkong terhambat karena keterbatasan dalam ruang dan tempat pemasaran, yang biasanya di jual kepasar dan penjualan menjadi menurun karena adanya pandemi ini. Maka dari itu dibuat program pengembangan produksi dan pemasaran keripik singkong yang diharapkan dapat membantu dalam mengatasi permasalahan tersebut.

⁴Malahayati, Hendry E. Ramadhan, “99 Peluang Bisnis Buat Anak Muda”, (Jakarta: Penebar Plus 2012), hlm. 61

⁵Selvi, Berperan Usaha Keripik Singkong Di Perumahan Jaya Bersama, *Wawancara*, Banyuwasin 10 Juni 2021

Hasil Wawancara Ibu Selvi selaku yang berperan dalam pemberdayaan usaha keripik singkong mengatakan:

“Yang Ibu alami dari permasalahan ini yaitu pertama modal pertama kali menjalankan usaha ini dengan modal sendiri yang bermodal kecil-kecilan. Alhamdulillah ada bantuan dari Kelurahan Kenten yang mengadakan peluang pelatihan UMKM dan saya selaku yang berperan disini langsung mengajak warga atau ibu-ibu disini untuk langsung melakukan pelatihan UMKM yang disengarkan oleh Kelurahan kenten tersebut.”⁶

Dalam melaksanakan usaha ini pengusahakeripik singkong masih mengalami beberapa mengalami beberapa permasalahan diantaranya adalah kapasitas produksi keripik yang rendah, harga jual yang msih rendah, wilayah pemasaran keripik singkong yang masih sangat terbatas yaitu di wilayah Jaya Bersama dan sekitarnya serta dihasilkan limbah kulit singkong dalam jumlah yang besar dalam produksi keripik singkong ini. Limbah kulit singkong ini mendatangkan permasalahan tersendiri bagi pengusaha keripik singkong karena pengusaha keripik tidak mempunyai pengetahuan yang cukup untuk mengolah limbah ini. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka dalam kegiatan pengabdian inisiatif pelaksana program berusaha menciptakan suatu ide kreatif dan inovatif untuk memberikan nilai tambah terhadap komoditi keripik singkong di kelurahan kenten yaitu dengan memberikan pendidikan berupa penyuluhan dan pelatihan tentang penerapan pada pengembangan usaha keripik singkong. Salah satunya dengan mengubah cara

⁶*ibid.*

produksi dengan menggunakan peralatan yang modern sehingga kapasitas produksi dapat meningkat. Memasarkan keripik singkong dalam kemasan yang aman dan menarik sehingga dapat meningkatkan harga jual keripik dan memperluas wilayah pemasarannya.

2. Manajemen dalam Peran Pemberdayaan Usaha Keripik Singkong

1. Peluang Bisnis

Bisnis keripik singkong bisa jadi alternative bisnis dengan modal minim keuntungan berlipat. Selain itu, jika anda ingin membuat *home industry*, bisnis keripik singkong pedas bisa diproduksi di rumah. Pastikan anda akan menemukan boot berisi banyak keripik singkong yang dijual kiloan. Kalau daerah anda belum ada bisnis seperti ini, tidak ada salahnya anda mulai menjalankannya.

1) Memulai Bisnis

Ada beberapa hal yang harus anda lakukan untuk memulai usaha ini, yaitu:

- a) Pelajari seluk-beluk bisnis keripik singkong.
- b) Pelajari dan persiapkan seluruh manajemen untuk pengelolaan usaha.
- c) Persiapkan kekuatan SDM, modal, market, dan target.
- d) Siapkan boot yang menarik dan tempat yang strategis.⁷

⁷Fauziyah Fithriyani S,H, *5 Jurus Maut Jadi Pengusaha Muda Sukses*, (Jakarta: PT.Elex

2) Hambatan

Ketika menjalankan usaha ini, ada beberapa hambatan yang mungkin anda temui, diantaranya:

- a) Jika anda mengawali adanya bisnis ini, bersiaplah memiliki saingan bisnis.
- b) Bisnis mudah diduplikasi.

3) Analisis Bisnis

1. Investasi Awal

Boot	RP.2.000.000
Bahan baku	<u>RP.500.000</u>
Jumlah	RP.2.500.000

2. Pemasukan satu bulan

Penjualan	
RP.20.000/kg x 3kg x 30 hari	RP.1.800.000

3. Pengeluaran Satu Bulan

Bahan baku	RP.500.000
Gaji Pegawai 1 orang	RP.800.000
Jumlah	RP.1.300.000
Laba Rp.1.800.000- Rp.1.300.000	RP.500.000
BEP Rp.2.500.000: Rp.500.000	5 bulan

Hasil Wawancara Ibu Selvi selaku yang berperan dalam

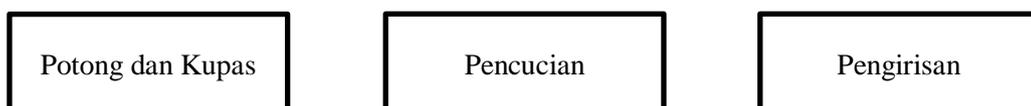
pemberdayaan usaha keripik singkong mengatakan:

“Ibu untuk saat ini sering mengeluarkan modal perhari nya Rp.150.000 biasa nya lebih dari itu. Karna ibu itung-itung tiap hari modal dan keutungan sudah ibu itu dengan rata seperti itu karna mungkin oleh wabah corona ini pembeli berkurang dan ini saja kebanyakan ibu menjualkan melalui online dan langsung kerumah Alhamdulillah masih dapat keutungan yang lumayan. Yang dimana ibu menjaga kualitas produk agar konsumen tidak kecewa sama produk yang ibu buat, dan keutungan ibu perhari juga mendapat keutungan Rp.300.000 Sampai dengan Rp. 500.000.”⁸

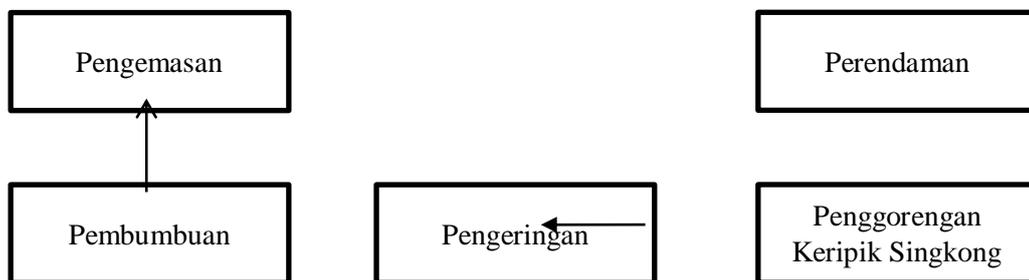
Dengan adanya Peran Pemberdayaan Usaha Keripik Singkong di Jaya Bersama ini sangat bermanfaat untuk kehidupan sehari-hari Kelurahan Kenten, diadakannya Usaha Keripik Singkong lebih mudah untuk mencari tambahan uang dalam kebutuhan sehari-hari.

2. Proses Pembuatan Keripik Singkong

Dalam Pembuatan keripik singkong ada beberapa langka yang dilakukan oleh Ibu Selvi selaku yang berperan dalam usaha keripik singkong di Jaya Bersama Kelurahan Kenten Kecamatan Talang Kelapa. Cara mereka lakukan masi tradisional dan modern. Adapun proses produksi singkong dapat dilihat dibawah ini :



⁸Selvi, BerperanUsaha Keripik Singkong Di Perumahan Jaya Bersama, *Wawancara*, Banyuasin 11Juni 2021



Sumber: Wawancara bersama Ibu Selvi (Berperan Usaha Keripik Singkong Di Perumahan Jaya Bersama)

↓

Dari gambar diatas proses produksi keripik singkong bisa dibilang mudah, tapi sebelum membuat juga harus memiliki keahlian dalam mengiris singkong, karena mengiris singkong, karena mengiris tidak semudah yang dibayangkan harus bisa mengukur tipis atau tebalnya irisan dan harus berbentuk bulat. Dalam proses memasak dimulai dari menyalakan api dalam proses dan menaruh wajan besar di kompor gas, karena menurut mereka memasak pakai kompor gas lebih praktis dan lebih mudah.

Kemudian jika singkong sudah siap mulailah untuk merendamnya menggunakan didalam baskom besar, mencampurkan kapur sirih dengan air secukupnya dan diaduk dengan larut hal iniberfungsi untuk member rasa renyah pada hasil olahan keripik singkong. Selanjutnya memasukan kedalam baskom yang sudah dilarutkan kapur sirih dan direndam selama kurang lebih 30 menit kemudian dibilas beberapa kali dengan air bersih lalu ditiriskan.

Tahap selanjutnya adalah penggorengan, sampai berubah warna menjadi agak kuning keemasan maka siap diangkat. Proses penggorengan produk ini akan membuat olahan semakin enak karena bisa menghasilkan olahan yang memiliki rasa yang kering dan gurih tetapi masih mengandung minyak, cara mengurangi minyak dengan cara di ditiriskan di wadah sampai benar-benar minyaknya berkurang dan dimasukkan kedalam plastik putih besar untuk diberi garam.

Hasil Wawancara Ibu Selvi selaku yang berperan dalam pemberdayaan usaha keripik singkong mengatakan:

“Ibu disini sering melakukan proses pembuatan dan produksi dari penggorengan dengan melakukan dengan sendiri karena biasanya di bantu oleh ibu ita dan ibu okta karena lagi masa wabah covid 19 Ibu melakukan sendiri, Ibu melakukan proses produksinya dari jam 9 pagi sampai dengan jam 11 selesai dari itu melakukan penyortiran dan dimasukan dalam kemasan pokoknya Ibu jam kerja ibu dari jam 9 pagi sampai jam 4.”⁹

Setelah proses menggoreng dan pemberian rasa pada keripik singkong selesai, maka selanjutnya adalah proses mewedahi produk kedalam bungkus berupa bungkus plastik dengan ukuran yang berbeda-beda dengan harga juga. Sebelum keripik singkong dimasukan kedalam kemasan terlebih dahulu dilakukan penyortiran yakni pemisahan keripik yang rusak atau hangus. Hal ini dilakukan agar mudah dalam proses pemasarannya selain itu juga dapat sebagai indenditas produk. Hasil produksi yang dihasilkan dalam sehari biasa tergantung pemesanan biasanya sehari bisa menghasilkan 150pcs keripik singkong.

⁹*ibid.*

Hasil Wawancara Masyarakat selaku konsumen keripik singkong mengatakan:

“Saya dengan Ibu Rika yang sebagai konsumen yang sering membeli keripik singkong Ibu Selvi, saya sangat senang sekali dengan keripik singkong ini karena renyah dan gurih dan enak untuk konsumsi dan menjadi makanan ringan, mempunyai rasa yang enak, gurih, dan dapat mendorong masyarakat lain untuk membeli keripik singkong buatan Ibu Selvi. Di setiap ada acara pasti masyarakat sering membeli keripik singkong Ibu selvi dan setiap lebaran pasti Ibu-ibu disekitar sini pasti membeli.”¹⁰

Dari Keseluruhan peneliti mewawancarai dapat kesimpulan bahwasanya dengan adanya Usaha Keripik singkong di Jaya Bersama Kelurahan Kenten sangat bermanfaat dan banyak membantu serta berkontribusi terhadap masyarakat atau Ibu-Ibu. Karena kegiatan yang ada di buat oleh Ibu Selvi yang selaku berperan sebagai Usaha Keripik Singkong di Jaya bersama ini sangat cocok diterapkan di masyarakat dari hanya membeli singkong di petani sekitar Talang Keramat sekarang bisa mengelola singkong menjadi makanan yang enak dan banyak disukai masyarakat sekitar merupakan peluang usaha yang sangat besar. Bisa membantu ekonomi masyarakat disekitar yang berniat untuk memulai Usaha Keripik Singkong ini.

3. Faktor Pendukung dan Penghambat Peran Pemberdayaan Usaha Keripik Singkong di Jaya Bersama

Adapun faktor pendukung dan faktor penghambat yang dialami

¹⁰Rika, Konsumen dan Warga Di Perumahan Jaya Bersama, *Wawancara*, Banyuasin 13 Juni 2021

Peran Pemberdayaan Usaha Keripik Singkong di Jaya Bersama sebagai berikut:

a) Faktor Pendukung

1) Tingginya minat beli

Masyarakat serta mudahnya memasarkan produk rumahan tersebut. Kesadaran masyarakat akan produk alami dan sehat dari hari kehari telah mendorong mereka untuk menyeleksi makanan yang akan mereka konsumsi. Hal ini disebabkan karena produk mereka yang terjamin mutunya, serta tidak mengandung bahan-bahan berbahaya bagi kesehatan. Sementara dari segi pemasaran cukup menitipkan produk mereka ke warung-warung, dan bagi pemilik warung dapat keuntungan dari perbedaan harga yang ditetapkan oleh pemilik produk dengan harga penjualan ke konsumen. Hal ini yang mendukung Ibu Selvi untuk mendirikan usaha ini.

2) Keterampilan dan pengetahuan

Dimiliki oleh pengusaha keripik singkong dalam hal ini para pengusaha keripik singkong merupakan potensi yang dapat dikembangkan agar lebih produktif. Berdasarkan penelitian di lapangan bahwa keahlian para usaha rumahan yang memproduksi makanan tradisional diperoleh dari keahlian turun-menurun, dan ada juga dari teman-teman.

3) Keinginan yang kuat

Meningkatkan pendapatan merupakan faktor yang mendukung pemilik usaha keripik singkong untuk melakukan usaha ini, dikarenakan mereka ingin mencukupi kebutuhan keluarga dengan baik.

Hasil Wawancara Ibu Selvi selaku yang berperan dalam pemberdayaan usaha keripik singkong mengatakan:

“Yang Ibu alami selama menjalankan usaha keripik singkong banyak minat pembeli di masyarakat disekitar sini dan dapat membantu kebutuhan sehari-hari walaupun keuntungannya tidak terlalu besar. Ibu mempertahankan ciri rasa has keripik singkong yang dapat memperthankan minat pembeli dan adanya pelatihan dari Kelurahan kenten dapat membantu keterampilan dan pengatuhan dan keinginan kuat untuk memberdayakan usaha keripik singkong di jaya bersama.”¹¹

b) Faktor Penghambat

Faktor penghambat adalah kendala-kendala yang mempengaruhi terlaksananya suatu kegiatan pemberdayaan masyarakat dan perlu dicairkan solusi dan upaya penanganan untuk mengalami kendala tersebut. Proses Peran Pemberdayaan Usaha Keripik Singkong di Jaya bersama juga sering di jumpai kendala-kendala dalam pelaksanaan kegiatan.

1) Lemahnya Jaringan Usaha

Distribusi keripik ini hanya di wilayah Jaya Bersama

¹¹Selvi, Berperan Usaha Keripik Singkong Di Perumahan Jaya Bersama, *Wawancara*, Banyuasin 11 Juni 2021

Kelurahan Kenten Kecamatan Talang kelapa saja karena keterbatasan pengetahuan jaringan usaha. Usaha kecil pada umumnya merupakan unit usaha keluarga, mempunyai jaringan usaha yang sangat terbatas kemampuan pasar yang rendah, ditambah lagi produk yang dihasilkan jumlahnya sangat terbatas dan mempunyai kualitas yang kurang kompetitif. Berbeda dengan usaha besar yang telah mempunyai jaringan yang sudah besar dan solid serta didukung dengan teknologi yang dapat menjangkau Internasional dan promosi yang baik.

2) Kurangnya Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan salah satu bagian terpenting dalam berjalannya suatu kegiatan. Dimana tenaga kerja berfungsi sebagai penggerak suatu kegiatan, kurangnya tenaga kerja muka akan mengakibatkan tersedatnya kegiatan produksi. Awalnya pada saat sosialisasi dan perkerutan anggota banyak sekali warga untuk berpartisipasi. Seiring berjalannya waktu banyak anggota yang terkadang malas untuk datang dan yang datang hanya anggota yang itu saja sehingga ketika sedang banyak pesanan terkadang Ibu Selvi yang berperan dalam Usaha Keripik Singkong di Jaya bersama kesulitan memproduksi dalam waktu yang tepat.

3) Modal Usaha dan Pendapatan

Ibu Selvi mengakui bahwa ia mengeluarkan dana pribadi

untuk modal usaha dan beberapa kali juga ketika penjualan sepi atau tidak cukup untuk membayar bahan baku dan 2 anggota Usaha Keripik Singkong di Jaya bersama Ibu selvi mengeluarkan dana pribadinya terlebih dahulu, lalu nanti ketika penjualan normal kembali barulah hasil tersebut sebagian untuk mengganti uang beliau yang terpakai. Karena sebagian anggota masih mendahulukan upah yang diberikan untuk berpartisipasi pada proses produksi.

Hasil Wawancara Ibu Selvi selaku yang berperan dalam pemberdayaan usaha keripik singkong mengatakan:

“Disini Ibu alami yang pertama lemah jaringan usaha ibu biasa menjual nya disekitar sini, saja ditambah lagi adanya wabah virus corona ini keuntungan ibu sangat yang biasa tidak harus menutupi modal sekarang harus menutupi modal. Kurang nya tenaga kerja Ibu sering melakukan usaha ini dengan sendiri dari mulai pengupasan, pengorengan. dan pengemasan. Warga atau Ibu-Ibu disini bermalas-malasan untuk membantu oleh dikarenakan oleh wabah covid ini.”¹²

C. Pembahasan

1. Peran Pemberdayaan Usaha Keripik Singkong Di Jaya Bersama

Adanya kegiatan pembuatan usaha keripik singkong di Jaya Bersama yang sangat membantu dan membawa manfaat dan hasil yang positif bagi warga. Manfaat dan hasil yang dirasakan dalam pelaksanaan

Peran Pemberdayaan Usaha Keripik Singkong di Jaya bersama

Ibu selvi selaku yang berperan dalam pemberdayaan usaha keripik

¹²Selvi, Berperan Usaha Keripik Singkong Di Perumahan Jaya Bersama, *Wawancara*, Banyuasin 11 Juni 2021

singkong memayoritaskan kepada ibu rumah tangga menjadi mendapatkan penghasilan tambahan untuk membantu perekonomian rumah tangga mereka. Adanya kegiatan dalam usaha keripik singkong ini secara tidak langsung membuka lapangan pekerjaan, memberikan kesempatan kerja khususnya untuk warga Lorong Keramat Jaya.

Membangun produktivitas anggota Usaha Keripik Singkong di Jaya Bersama, karena adanya kegiatan usaha keripik singkong ini membuat anggota usaha keripik singkong di jaya bersama yang merupakan ibu rumah tangga memiliki kesibukan dan juga merubah kebiasaan ibu-ibu yang hanya kumpul duduk mengobrol menjadi hal yang lebih positif. Meningkatkan dan mengembangkan pengetahuan, sikap dan keterampilan warga Jaya Bersama mengenai usaha keripik singkong.

Kegiatan yang diadakan oleh Ibu Selvi ini tentu saja dapat membantu ekonomi warga yang terutama ibu-ibu disekitar serta mensejahterakan. Keripik Singkong di Jaya Bersama memiliki kontribusi, dengan adanya Pemberdayaan Usaha Keripik Singkong ini masalah ekonomi warga di sekitar teratasi dengan adanya Pengembangan UMKM berbasis Keripik Singkong.

Setelah peneliti selesai wawancara bisa ditarik kesimpulan bahwasanya manfaat dari kegiatan yang diadakan oleh Ibu Selvi ini tentu saja dapat membantu ekonomi warga yang terutama ibu-ibu disekitar serta mensejahterakan. Keripik Singkong di Jaya Bersama

memiliki kontribusi, dengan adanya Pemberdayaan Usaha Keripik Singkong ini masalah ekonomi warga di sekitar teratasi dengan adanya Pengembangan UMKM berbasis Keripik Singkong.

2. Pengelolaan Singkong Dalam Usaha Keripik Singkong

Manfaat baik dalam usaha singkong ini harus diketahui singkong yang baik untuk digunakan sebagai makanan adalah singkong manis, karena memiliki kadar asam sianida yang relatif rendah sehingga tidak beracun jika dikonsumsi. Selain itu juga harus diperhatikan dalam cara pengolahannya serta memilih singkong yang masih segar untuk dijadikan olah keripik singkong.

Singkong dapat diolah menjadi berbagai macam makanan, salah satunya adalah keripik singkong. Dalam proses pembuatan keripik, ada beberapa tahap yang harus dilakukan yaitu pemilihan, pencucian, pemotongan, penggorengan, dan pengemasan.

Dalam membuat suatu usaha, tujuan yang paling utama adalah memperoleh keuntungan dengan mengolah singkong menjadi keripik, akan diperoleh keuntungan besar dari pada menjual singkong secara langsung tanpa proses pengolahan. Dalam pembuatan Usaha Keripik Singkong di Jaya Bersama ini, diperlukan modal dengan adanya bantuan UMKM dari Kelurahan Kenten ini dapat membantu memulai Usaha Keripik Singkong dengan adanya pelatihan supaya itu warga di sekitar Lorong Keramat Raya harus bergabung di kegiatan Usaha Keripik Singkong yang telah dibuat oleh Ibu Selvi demi membantu

kebutuhan sehari-hari dan dapat ilmu positifnya, selain digunakan kebutuhan hidup juga dapat membantu modal usaha selanjutnya, sehingga dengan usaha keripik singkong ini penghasilan ibu-ibu disekitar meningkat.