

PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT BERBASIS KOMUNITAS PETANI SINGKONG MELALUI WORKSHOP DAN PELATIHAN ENTREPRENEURSHIP DI DUKUH KALIBATA DESA JATISAWIT

¹Tina Anjani, ²Putry Via Aulia, ³Devi Anggereni, ⁴Abu Dharin

¹Program Studi Hukum Keluarga Islam, Fakultas Syariah, Universitas Islam Negeri K.H. Prof. Saifuddin Zuhri Purwokerto, Indonesia

²Program Studi Hukum Keluarga Islam, Fakultas Syariah, Universitas Islam Negeri K.H. Prof. Saifuddin Zuhri Purwokerto, Negara Indonesia

³Program Studi Pengembangan Masyarakat Islam, Fakultas Dakwah, Universitas Islam Negeri K.H. Prof. Saifuddin Zuhri Purwokerto, Indonesia

⁴Dosen Pascasarjana, Universitas Islam Negeri K.H. Prof. Saifuddin Zuhri Purwokerto, Indonesia

*E-mail: tinaanjani002@gmail.com

Abstract

This community service activity program is motivated by the lack of public knowledge related to untapped opportunities through processed cassava products, which has an impact on how to sell people who choose to sell cassava directly without experiencing the process of processing first. So that the reciprocity is a low selling price without getting more income. In accordance with the theme of this community service is community economic empowerment based on cassava farming communities through workshops and entrepreneurship training in the Kalibata Hamlet Dukuh Area, Jatisawit Village, then it is expected to be able to create a product made from cassava that is value-added and able to provide encouragement and motivation to the community to be skilled, creative and innovative in entrepreneurship so that they can compete well in the world market through entrepreneurship training and workshops. The method carried out in this training is to start with observation and socialization to the community of Dukuh Kalibata Jatisawit Village, followed by the implementation of an entrepreneurship workshop and training on making processed cassava, namely flavored cassava chips and twister steamed sponges, then ended with an evaluation of the activity. With the holding of entrepreneurship workshops and cassava processing training in Dukuh Kalibata, Jatisawit Village, there is a change in a more direction. This can be seen from the enthusiastic attitude of the people of Dukuh Kalibata, especially mothers in participating in workshops and trainings.

Keywords: Empowerment, Workshop, Training, Cassava

Abstrak

Program kegiatan pengabdian masyarakat ini dilatarbelakangi oendahnya pengetahuan masyarakat terkait peluang yang belum dimanfaatkan melalui produk olahan singkong yang mana hal ini berimbas kepada cara jual masyarakat yang memilih untuk menjual singkong secara langsung tanpa mengalami proses olahan terlebih dahulu. Sehingga timbal baliknya yaitu harga jual yang rendah tanpa mendapatkan penghasilan yang lebih. Sesuai dengan tema pengabdian masyarakat ini adalah pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis komunitas petani singkong melalui *workshop* dan pelatihan *entrepreneurship* di Wilayah Dukuh Kalibata Desa Jatisawit, maka diharapkan mampu menciptakan sebuah produk berbahan dasar singkong yang bernilai tambah dan mampu memberikan dorongan dan motivasi kepada masyarakat agar berwirausaha secara trampil, kreatif dan inovatif sehingga bisa bersaing dengan baik di dunia pasar melalui pelatihan dan *workshop* kewirausahaan. Metode yang dilakukan pada pelatihan ini adalah dimulai dengan observasi dan sosialisasi ke masyarakat Dukuh Kalibata Desa Jatisawit, dilanjutkan dengan pelaksanaan *workshop entrepreneurship* dan pelatihan pembuatan olahan singkong yaitu keripik singkong varian rasa dan bolu kukus twister, kemudian diakhiri dengan evaluasi kegiatan. Dengan diadakannya *workshop entrepreneurship* dan pelatihan olahan singkong di Dukuh Kalibata Desa Jatisawit ada perubahan ke arah yang lebih. Hal ini terlihat dengan sikap antusias masyarakat Dukuh Kalibata terutama ibu-ibu dalam mengikuti *workshop* dan pelatihan.

Kata Kunci: Pemberdayaan, Workshop, Pelatihan, Singkong.

PENDAHULUAN

Di zaman sekarang keterampilan dan kreativitas menjadi salah satu potensi penting yang dibutuhkan masyarakat dalam menghadapi berbagai persoalan di segala bidang kemasyarakatan. Dalam lingkup pedesaan, petani kerap kali menjadi profesi yang umum bagi masyarakatnya. Keterampilan dan kreativitas inilah yang perlu para petani kembangkan guna menciptakan sebuah produk unggul di dunia ketat persaingan seperti sekarang ini. Produk unggul yang berbahan sederhana namun bisa menaikkan harga jual bagi pelaku usahanya adalah salah satu keterampilan yang perlu diketahui dan dikuasai oleh masyarakat yang bergelut dengan dunia pasar.

Salah satu produk yang berbahkan sederhana namun bisa menaikkan harga jual di pasar yaitu produk olahan dari singkong. Selain padi dan sagu, di Indonesia singkong menjadi salah satu bahan pokok makanan yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakatnya. Selain rasanya yang enak dan mengenyangkan singkong juga menjadi tanaman favorite masyarakat karena relatif mudah perawatannya (Hartini and Martono 2015).

Dukuh kalibata Desa Jatisawit Kecamatan Bumiayu Kabupaten Brebes menjadi salah satu pedesaan yang mana kebanyakan dari masyarakatnya berprofesi sebagai seorang petani termasuk sebagai petani singkong. Tempat yang strategis dan tropis menjadikan tanaman singkong melimpah ruah di Dukuh Kalibata Desa Jatisawit Kecamatan Bumiayu

Kabupaten Brebes tersebut. Oleh sebab itu, banyak masyarakat Dukuh Kalibata yang menanamkan tanaman singkong di pemukiman warga dan kebun belakang rumahnya. Akan tetapi, melimpahnya tanaman singkong di Dukuh Kalibata tidak dibarengi dengan inovasi dan kreativitas yang bisa menghasilkan produk berbahan singkong yang bisa menguntungkan bagi para petani singkong.

Berdasarkan hasil wawancara dengan masyarakat Dukuh Kalibata Desa Jatisawit Kecamatan Bumiayu Kabupaten Brebes mayoritas petani singkong masih menjual hasil panennya secara langsung (mentah), artinya tanpa pengolahan terlebih dahulu. Harga singkong saat ini berkisaran antara Rp. 2000 sampai dengan Rp. 3000/kg. Tentu dengan kisaran harga tersebut sudah termasuk harga yang cukup rendah dan kurang menguntungkan bagi para petani singkong di dukuh kalibata tersebut. Seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya, hal ini terjadi karena melimpahnya tanaman singkong di Dukuh Kalibata tidak dibarengi dengan pemahaman masyarakat terhadap inovasi-inovasi produk yang bisa diciptakan melalui bahan dasar singkong yang dapat menguntungkan bagi masyarakat Dukuh Kalibata desa Jatisawit apabila diolah dengan baik.

Rendahnya pengetahuan masyarakat dukuh Kalibata Desa Jatisawit terkait peluang yang belum dimanfaatkan melalui produk olahan singkong berimbas kepada cara jual masyarakat yang memilih untuk menjual singkong secara langsung tanpa mengalami proses olahan terlebih dahulu. Sehingga timbal baliknya yaitu harga jual yang rendah tanpa mendapatkan penghasilan yang lebih. Melihat permasalahan tersebut kita menjadi paham bahwa pentingnya mengetahui pemanfaatan dan produk-produk apa saja yang bisa dihasilkan dari sebuah bahan-bahan salah satunya tanaman singkong yang bisa mendorong penghasilan masyarakat menjadi jauh lebih baik. Berdasarkan permasalahan diatas inilah yang mendorong dilaksanakannya kegiatan pengabdian masyarakat dengan tema pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis komunitas petani singkong melalui workshop dan pelatihan *entrepreneurship*.

Workshop merupakan salah satu program pengetahuan dan pembelajaran yang mana umumnya dilaksanakan untuk orang-orang yang sudah dewasa. Dalam kegiatan *workshop* terdapat 3 (Tiga) fase atau tahapan yang menjadi sumbernya yaitu tahap perencanaan, tahapan pelaksanaan dan tahap evaluasi. Tahap perencanaan disini berisikan tentang bagaimana rangkaian tujuan pembelajaran dan bagaimana menyusun strategi terkait pengaplikasian kegiatan pembelajaran tersebut. Yang kedua, yaitu tahap pelaksanaan dalam tahap ini pelaksanaan kegiatan pembelajaran menjadi inti di dalamnya. Dan yang terakhir yaitu tahap evaluasi merupakan evaluasi dan hasil pelaksanaan kegiatan pembelajaran sekaligus juga perbaikan dari program tersebut (Suprayekti and Septyara Dwi 2017).

Dengan dilaksanakannya kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dan solusi kepada masyarakat Dukuh Kalibata Desa Jatisawit guna mengatasi berbagai permasalahan salah satunya perekonomian dengan diadakannya kegiatan-kegiatan penyuluhan dan pelatihan. Sesuai dengan tema pengabdian masyarakat ini yaitu pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis komunitas petani singkong melalui *workshop* dan pelatihan *entrepreneurship* di wilayah Dukuh Kalibata Desa Jatisawit, maka diharapkan adanya peningkatan pemahaman masyarakat terkait kewirausahaan dan nilai jual yang tinggi terhadap suatu produk pertanian, terbentuknya sebuah tempat atau

jaringan pembuatan produk berbahan singkong seperti keripik singkong, bolu singkong dan lain sebagainya yang mana hal ini akan menjadi kabar baik untuk perekonomian di wilayah Dukuh Kalibata Desa Jatisawit.

Tujuan kegiatan ini adalah membantu masyarakat Dukuh Kalibata Desa Jatisawit untuk meningkatkan perekonomian wilayah melalui kegiatan kewirausahaan yang mampu menciptakan sebuah produk berbahan dasar singkong yang bernilai tambah dibandingkan dengan menjual singkong secara langsung. Selain itu juga kegiatan ini mampu memberikan dorongan dan motivasi kepada masyarakat agar berwirausaha secara trampil, kreatif dan inovatif sehingga bisa bersaing dengan baik di dunia pasar melalui pelatihan dan seminar kewirausahaan.

METODE PENELITIAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah *workshop entrepreneurship* dan pelatihan pembuatan olahan singkong. Sebelum ke hasil pembahasan dilakukan beberapa tahapan yaitu sebagai berikut:



Gambar 1. Metode Penelitian

Observasi Kegiatan

Observasi kegiatan ini berlangsung selama sepuluh hari pada bulan Juli 2022 di Dukuh Kalibata Desa Jatisawit Kecamatan Bumiayu Kabupaten Brebes. Observasi menurut Arikunto (2013) adalah objek dalam suatu lingkungan yang sedang berlangsung dan meliputi berbagai kegiatan yang menggunakan indera peraba untuk meneliti suatu objek dengan perhatian. Observasi adalah metode pengumpulan data dengan cara mengamati dan mencatat secara sistematis fenomena yang di teliti. Observasi merupakan cara atau

metode menghimpun informasi atau data yang dilakukan menggunakan pengamatan dan pencatatan secara sistematis terarah (Kecamatan and Perak 2021).

Untuk mengamati dan menggali berbagai informasi melalui Bapak Kepala Desa, Bapak Dukuh Kalibata Desa Jatisawit Kecamatan Bumiayu Kabupaten Brebes, Bapak Ketua RT. 01, Bapak Ketua RT. 02, Bapak Ketua RW. 06 dan beberapa tokoh masyarakat Dukuh Kalibata Desa Jatisawit Kecamatan Kabupaten Brebes. Acara *workshop entrepreneurship* dan pelatihan pembuatan olahan singkong untuk program kegiatan unggulan dalam pengabdian masyarakat berdasarkan analisis potensi hasil bumi dan permasalahan yang di sepakati dengan tokoh masyarakat.

Sosialisasi Kegiatan

Sosialisasi menurut para ahli Charlotte Buhler adalah proses yang membantu individu-individu belajar dan menyesuaikan diri, cara hidup dan berpikir kelompoknya agar ia dapat berperan dan berfungsi dengan kelompoknya. Menurut Paul B. Harton dan Peter Berger sosialisasi adalah suatu proses dimana seseorang menghayati serta memahami norma-norma dalam masyarakat tempat tinggalnya sehingga akan membentuk kepribadiannya. Menurut Soekanto sosialisasi salah satu proses mengkomunikasikan kebudayaan kepada warga masyarakat yang baru. Jadi dapat disimpulkan bahwasanya sosialisasi adalah sebuah proses penanaman atau transfer kebiasaan atau nilai dan aturan dari satu generasi ke generasi lainnya dalam sebuah kelompok atau masyarakat (Normina 2014).

Sosialisasi kegiatan ini dilaksanakan setelah adanya kegiatan observasi, tujuan sosialisasi ini yaitu menyampaikan kegiatan *workshop entrepreneurship* dan pelatihan pembuatan olahan singkong kepada seluruh warga dukuh Kalibata, salah satunya sosialisasi kepada ibu-ibu pengajian rutin yasin tahlil yang dilakukan setiap malam minggu sebagai sasaran utamanya.

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini mempunyai tema yaitu Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Berbasis Komunitas Petani Singkong di Dukuh Kalibata Desa Jatisawit. Adapun kegiatannya yaitu:

1. *Workshop entrepreneurship* pelatihan pembuatan olahan singkong

Waktu pelaksanaan *workshop entrepreneurship* dilaksanakan pada hari jumat tanggal 05 Agustus 2022. Untuk pelaksanaan kegiatan diadakan di masjid Asmaul Muttaqqin lama Dukuh Kalibata Desa Jatisawit. Inti dari acara ini yaitu menyampikan kepada masyarakat tentang bagaimana cara mengolah singkong menjadi bolu singkong twister dan keripik dengan varian rasa yaitu ada rasa cokelat, rasa matca dan rasa taro yang memiliki kualitas ekonomi yang tinggi.

Dari acara *workshop* dan pelatihan ini diharapkan mampu memotivasi masyarakat setempat terutama kepada Ibu-ibu agar mempunyai kesadaran untuk berwirausaha, sehingga dapat meningkatkan perekonomian keluarga dan tingkat keunggulan di Dukuh Kalibata.

2. Evaluasi

Evaluasi kegiatan ini dilaksanakan agar program kerja yang telah di sepakati bersama dapat tercapai sesuai dengan harapan. Selain itu evaluasi dilakukan sebagai informasi dan hambatan apa yang terjadi di lapangan seperti komunikasi dengan masyarakat pengondisian tempat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini mempunyai tema Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Berbasis Komunitas Petani Singkong Melalui *Workshop* dan Pelatihan *Entrepreneurship* di Dukuh Kalibata Desa Jatisawit. Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan oleh tim Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Islam Negeri K.H. Prof. Saifuddin Zuhri Purwokerto yang terdiri dari ketua UMKM Desa Jatisawit yang sudah bersertifikat dan 10 Mahasiswi KKN Universitas Islam Negeri K.H. Prof. Saifuddin Zuhri Purwokerto. Adapun kegiatan Pengabdian Masyarakat yang dilakukan di Dukuh Kalibata Desa Jatisawit ini mencakup beberapa kegiatan sebagai berikut:

1. Workshop Kewirausahaan

Kegiatan *workshop* pada kegiatan masyarakat ini bertemakan *Entrepreneurship* yang dilaksanakan pada hari Jumat 5 Agustus 2022. Pemateri Workshop *Entrepreneurship* adalah Ketua Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Desa Jatisawit yaitu Ibu Eni Rusiawati. Workshop ini dilaksanakan di Masjid Asmaul Muttaqqin lama yang ada di Dukuh Kalibata Desa Jatisawit. Secara keseluruhan pelaksanaan *Workshop* ini berjalan dengan baik. Hal ini bisa dilihat dari antusias masyarakat Dukuh Kalibata yang menghadiri kegiatan *workshop*. Dalam kegiatan *workshop* ini sasaran utama pesertanya adalah Ibu Rumah Tangga.

Adapun peserta yang hadir pada kegiatan *workshop* ini adalah para tokoh-tokoh masyarakat seperti Kepala Desa Jatisawit, Ketua RT 01. Ketua RT 02 Dukuh Kalibata, Ketua Dukuh Kalibata, Ketua RW, para ibu-ibu PKK, Kelompok Wanita Tani (KWT), Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) dan lain sebagainya. *Workshop enterpreneunship* ini dilakukan pada siang hari jam 14:00 WIB yang mana jam tersebut menyesuaikan dengan aktifitas ibu-ibu Dukuh Kalibata Desa Jatisawit. Pada *worskhop* ini pemateri memaparkan beberapa pengetahuan mengenai materi inti yaitu *entrepreneurship*, tidak hanya disitu pemateri juga menyampaikan beberapa motivasi sebagai bentuk dukungan dan dorongan kepada para peserta yang hadir mengenai pentingnya berwirausaha yang mana hal itu bisa meningkatkan perekonomian masyarakat.



2. Pelatihan Pembuatan Olahan Singkong

Pelatihan ini dilakukan pada hari Jumat 5 Agustus 2022 yang dilakukan setelah *workshop entrepreneurship* selesai. Sama seperti *workshop entrepreneurship* pelatihan ini dilakukan di masjid Asmaul Muttaqqin lama di Dukuh Kalibata Desa Jatisawit Kecamatan Bumiayu Kabupaten Brebes. Pada hari ini dibuka 2 (dua) sesi pelatihan yaitu Bolu Singkong Twister dan Keripik Singkong Varian Rasa. Seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya bahwa pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat terkait produk apa saja yang bisa diciptakan dari olahan singkong. Sehingga hal ini bisa berdampak baik terhadap perekonomian masyarakat khususnya para petani singkong. Dalam pelatihan ini seluruh Mahasiswi Kuliah Kerja Nyara (KKN) mengambil peran langsung dan memfasilitasi semua yang dibutuhkan dalam pelatihan tersebut.



3. Pembuatan Keripik Singkong Varian Rasa.

Pada pelatihan ini para peserta diajarkan untuk membuat keripik singkong aneka rasa yang dipandu oleh Ketua UMKM yaitu Ibu Eni Rusiawati dan dibantu oleh seluruh Mahasiswi Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Islam Negeri K. H. Prof. Saifuddin Zuhri Purwokerto. Kegiatan ini diawali dengan memilih singkong yang baik dan langsung dari kebunnya. Kemudian singkong yang sudah dipilih dikupas kulitnya dan dicuci hingga bersih. Singkong yang sudah bersih kemudian dipotong menggunakan alat khusus yang biasa digunakan untuk membuat keripik singkong. Selagi menunggu singkong yang tengah dipotong, siapkan dua sendok baking soda sebanyak 2 (dua) sendok dan tambahkan air secukupnya kemudian aduk agar merata. Hal ini dilakukan agar keripik singkong tersebut renyah dan tidak keras saat dimakan. Setelah air baking soda sudah siap selanjutnya masukan singkong yang sudah dipotong tipis-tipis tersebut hingga singkong terendam semua dan tunggu selama kurang lebih 3 (Dua) menit. Selanjutnya siapkan wajan berukuran sedang, kompor dan minyak untuk menggoreng. Masukkan potongan singkong yang sudah direndam baking soda ke minyak yang sudah panas, biarkan beberapa saat dengan sesekali diaduk hingga berubah warna kekuningan yang artinya singkong sudah matang.

Setelah keripik singkong matang dan ditiriskan, proses selanjutnya adalah proses pemberian varian rasa diantaranya yaitu rasa matcha, rasa taro, rasa coklat dan rasa pedas asin. Untuk varian rasa matcha, rasa taro dan rasa coklat menggunakan glaze sedangkan untuk rasa pedas asin menggunakan bubuk cabai aida yang dicampur dengan terigu yang sudah disangrai dan dihaluskan, setelah dihaluskan bubuk cabai tersebut di saring agar tidak kasar. Pengamplifikasiannya cukup mencampurkan glaze varian rasa atau bubuk pedas asinnya ke keripik singkong yang sudah di sediakan. Caranya yaitu dengan memasukan keripik singkong original ke sebuah wadah kemudian masukan varian rasa yang akan dicampurkan setelah itu pakai sarung tangan khusus untuk mencampurkan

varian rasa-rasa tersebut. Setelah semuanya tercampur rata langkah terakhir dalam pelatihan ini adalah proses pengemasan, yaitu dengan menggunakan kemasan yang menarik.



Gambar 2. Keripik Singkong Varian Rasa

4. Pembuatan Bolu Singkong Twister

Kegiatan pelatihan pembuatan bolu singkong Twister dilaksanakan setelah kegiatan pelatihan pembuatan keripik singkong varian rasa yang mana hal ini masih dilakukan pada waktu dan hari yang sama yaitu 5 Agustus 2022. Dalam pembuatan bolu singkong Twister bahan-bahan yang digunakan yaitu singkong, telur, gula pasir, Vanili, Mentega cair, ovalet, terigu, santan cair, garam, pewarna makanan, butter cream sebagai toping dan glaze. Memanfaatkan olahan singkong dijadikan sebagai suatu alternatif untuk menarik daya tarik konsumen di situs-situs online dengan karakteristik bolu singkong twister yang memiliki tekstur lembut, gurih, manis, enak dan menarik. Pada pelatihan ini mahasiswi Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Islam Negeri K.H. Prof. Saifuddin Zuhri menjadi fasilitator dalam mempersiapkan semua kebutuhan yang perlu disiapkan dalam pelatihan tersebut, salah satunya yaitu bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan bolu singkong twister tersebut.

Adapun rincian bahan-bahannya yaitu 370 gr singkong asli, 2 telur ayam, 80 gr gula pasir, $\frac{1}{4}$ sendok teh vanili, 50 gram mentega cair, $\frac{1}{2}$ sendok teh ovalet, 2-3 sdm terigu, 1 bungkus santan cair, garam secukupnya, pewarna makanan (merah, kuning, hijau), toping butter cream dan glaze.

Adapun cara pembuatannya yaitu pertama-tama kupas kulit singkong dan cuci singkong lalu diparut menggunakan alat parutan atau mesir parut, setelah diparut singkong tersebut diperas menggunakan kain bersih seperti saringan, dirasa air perasan

sudah cukup banyak dan ampas singkong sudah menggumpal maka gumpalan ampas singkong tersebut di ratakan agar saat dicampurkan dengan adonan lainnya ampas singkong tersebut bisa tercampur dengan sempurna. Langkah selanjutnya yaitu siapkan wadah yang bersih, masukan dua butir telur, 80 gram gula pasir, $\frac{1}{2}$ sendok teh ovalet, $\frac{1}{4}$ sendok teh vanili kemudian mixer semua bahan tersebut sampai putih kental dan berjejar, setelah itu masukan 1 (satu) bungkus santan cair saset dan singkong yang sudah sudah diperas sebelumnya, mixer kembali dengan kecepatan rendah agar adonan tidak turun sehingga saat sudah matang bolunya tidak bantat.

Dirasa sudah teraduk rata masukan sejumput garam dan terigu dan mixer kembali dengan kecepatan rendah dan yang terakhir yaitu campurkan 50 gram margarin yang sudah dicairkan kemudian cukup dianduk menggunakan sendok dan adonan pun sudah jadi. Adonan yang sudah jadi tersebut dipisahkan di 3 (tiga) tempat yang berbeda, yang mana tiap wadah adonan tersebut diberi pewarna yang berbeda-beda. Tahap selanjutnya yaitu siapkan cetakan bolu twister, sebelum adonan dimasukkan ke dalam cetakan, mengoles terlebih dahulu cetakan tersebut dengan minyak agar bolu tidak lengket saat diangkat dari cetakan, setelah itu masukan ketiga adonan yang sudah diberi pewarna tersebut disatu cetakan secara bersamaan ditiap-tiap sisinya, ketuk-ketuk cetakan agar cetakan terisi adonan dengan merata, setelah itu kukus selama 15 menit dengan api sedang dan angkat semua bolu singkong jika sudah matang.

Jika sudah matang tahap akhir dari pelatihan bolu singkong ini ada tahap menghiasi bolu singkong dengan toping butter cream dan glaze, setelah semuanya selesai sajikan bolu singkong twister tersebut di sebuah cup roti dan masukan ke dalam kemasan plastik yang sudah dihiasi dengan stiker ucapan terimakasih.



Gambar 3. *Bolu Singkong Twister*

KESIMPULAN

Pengabdian masyarakat telah berjalan baik sesuai dengan apa yang direncanakan. Dengan diadakannya *workshop entrepreneurship* dan pelatihan olahan singkong di Dukuh Kalibata Desa Jatisawit Kecamatan Bumiayu Kabupaten Brebes ada perubahan ke arah yang lebih baik. Hal ini terlihat dengan sikap antusias masyarakat Dukuh Kalibata terutama ibu-ibu dalam mengikuti *workshop* dan pelatihan. Mereka menyampaikan bahwa mereka mendapatkan ilmu pengetahuan baru terkait apa dan bagaimana berwirausaha dan juga ilmu pengetahuan baru terkait olahan baru yang berbahan dasarnya singkong yang mana hal ini menjadi salah satu peluang bagi masyarakat Dukuh Kalibata untuk meningkatkan perekonomian keluarga maupun wilayahnya tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Hartini, Sri, and Yohanes Martono. 2015. "Pemberdayaan Petani Singkong Desa Kendel, Kecamatan Kemusu, Kabupaten Boyolali Melalui Sentuhan Fortifikasi-Fermentasi Singkong." *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat* 1(1):35. doi: 10.29244/agrokreatif.1.1.35-40.
- Kecamatan, Kebun, and Hamparan Perak. 2021. "NUSANTARA : Jurnal Ilmu Pengetahuan Sosial." 8(5):1332–36.
- Normina. 2014. "Masyarakat Dan Sosialisasi." *Ittihad Jurnal Kopertais Wilayah XI Kalimantan* 12(22):107–15.
- Suprayekti, and Anggraeni Septyara Dwi. 2017. "Pelaksanaan Program Workshop "Belajar Efektif " Untuk Orang Tua." *Jurnal Ilmiah Visi PGTK Dan DIKMAS* 12(2):129–36.