



**PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PENYULUHAN INOVASI PRODUK
PATISSERIE BERBASIS SINGKONG SEBAGAI UPAYA PENGEMBANGAN PRODUK
UNGGULAN DI DESA WISATA BUMI WANGI CIPARAY KABUPATEN BANDUNG**

Oleh:

Dendi Gusnadi¹, Eva Mardiyana², Umi Sumarsih³

Universitas Telkom

E-mail: dendigusnadi@telkomuniversity.ac.id

Article History:

Received: 13-01-2024

Revised: 19-01-2024

Accepted: 18-02-2024

Keywords:

Community Empowerment,

Patisserie Product

Innovation Based on

Cassava, Product

Development

Abstract: Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mendorong pemberdayaan dan peningkatan kesejahteraan di Desa Wisata Bumi Wangi, Ciparay, Kabupaten Bandung, melalui penyuluhan tentang inovasi produk patisserie berbasis singkong. Desa ini memiliki potensi pariwisata dan sumber daya lokal yang kaya, namun belum dimanfaatkan secara optimal untuk meningkatkan pendapatan dan taraf hidup masyarakat. Metode pengabdian melibatkan kolaborasi aktif antara tim pengabdian, masyarakat, dan stakeholder lokal. Langkah-langkah pendekatan partisipatif melibatkan identifikasi masalah, penyusunan rencana penyuluhan, pelaksanaan lokakarya, dan pendampingan dalam pengembangan produk. Penyuluhan difokuskan pada pengenalan inovasi teknik pembuatan patisserie yang menggunakan singkong sebagai bahan utama. Pengabdian ini menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah singkong menjadi produk patisserie yang beragam dan berkualitas. Melalui pendekatan pemasaran yang kreatif, produk-produk ini berhasil menarik minat wisatawan dan konsumen lokal, sehingga memberikan kontribusi positif terhadap pendapatan masyarakat dan memperkuat citra Desa Wisata Bumi Wangi sebagai destinasi unggulan. Pengabdian ini berperan dalam mengubah pola pikir dan keterampilan masyarakat dalam mengembangkan produk lokal menjadi produk bernilai tambah. Kolaborasi yang kuat antara tim pengabdian dan masyarakat menjadi pendorong utama kesuksesan program, yang terbukti mampu meningkatkan pendapatan dan pemberdayaan masyarakat. Pengalaman ini



memberikan pelajaran berharga tentang pentingnya pendekatan partisipatif dalam pengembangan produk lokal dan potensi pengembangan wilayah melalui inovasi produk. Diharapkan pengalaman dan hasil dari pengabdian ini dapat memberikan inspirasi bagi upaya pemberdayaan masyarakat dan pengembangan produk unggulan di daerah lain. Selain itu, program ini juga berpotensi untuk mendukung pengembangan pariwisata berkelanjutan dan peningkatan kesejahteraan masyarakat di wilayah setempat.

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara agraris dengan keanekaragaman budaya dan sumber daya alamnya memiliki potensi besar dalam pengembangan produk lokal. Salah satu cara untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat di daerah pedesaan adalah dengan mengembangkan produk unggulan berbasis sumber daya lokal yang dapat memberikan nilai tambah dan menarik minat konsumen. Desa-desa wisata menjadi potensi yang perlu dimanfaatkan dengan baik, karena selain keindahan alam dan budaya yang dimilikinya, desa-desa ini juga dapat menjadi sentra pengembangan produk kreatif dan inovatif. Salah satu desa wisata yang memiliki potensi yang menjanjikan adalah Desa Wisata Bumi Wangi, yang terletak di Kabupaten Bandung, Jawa Barat. Meskipun Desa Wisata Bumi Wangi memiliki potensi pariwisata dan sumber daya alam yang kaya, namun kesejahteraan masyarakat di desa ini belum mencapai tingkat yang optimal. Sebagian besar penduduk masih bergantung pada sektor pertanian dan pariwisata yang belum sepenuhnya menghasilkan pendapatan yang memadai. Oleh karena itu, perlu adanya upaya konkret untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat di desa ini.

Singkong merupakan salah satu komoditas pertanian yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan lebih lanjut. Singkong memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi dan dapat diolah menjadi berbagai produk pangan, seperti makanan ringan (snack) atau patisserie. Namun, dalam pengembangan produk olahan singkong di Desa Wisata Bumi Wangi, masih terdapat keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah singkong menjadi produk bernilai tambah.

Dalam konteks inilah, muncul gagasan untuk melakukan pengabdian kepada masyarakat dengan judul "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Penyuluhan Inovasi Produk Patisserie Berbasis Singkong Sebagai Upaya Pengembangan Produk Unggulan Di Desa Wisata Bumi Wangi Ciparay Kabupaten Bandung". Penyuluhan dan pelatihan mengenai inovasi produk patisserie berbasis singkong dapat menjadi solusi yang berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat dan mengangkat citra produk unggulan di Desa Wisata Bumi Wangi.

Kendala-kendala yang dihadapi oleh masyarakat desa wisata dalam pengembangan produk lokal dapat mencakup beberapa aspek, di antaranya:

1. Keterbatasan Pengetahuan dan Keterampilan: Masyarakat di pedesaan mungkin



memiliki keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah bahan baku lokal menjadi produk bernilai tambah. Hal ini dapat menghambat potensi pengembangan produk unggulan.

2. Kurangnya Akses ke Pasar: Pengembangan produk unggulan memerlukan akses yang baik ke pasar. Tidak memiliki jaringan dan pemahaman yang cukup mengenai pemasaran dapat mengurangi daya saing produk lokal.
3. Tingkat Persaingan: Persaingan di dunia bisnis cukup ketat, termasuk dalam industri makanan dan minuman. Produk lokal perlu memiliki daya tarik khusus agar dapat bersaing dengan produk dari daerah lain.
4. Kurangnya Kesadaran Akan Potensi: Terkadang masyarakat setempat belum sepenuhnya menyadari potensi dari sumber daya alam atau budaya yang dimiliki. Hal ini dapat menghambat upaya pengembangan produk unggulan.
5. Kurangnya Pemahaman Tentang Inovasi: Pemahaman mengenai inovasi dan kreativitas dalam pengembangan produk sering kali masih terbatas. Keterampilan dalam menghasilkan produk dengan nilai tambah mungkin belum menjadi fokus utama.

Dengan memperhatikan berbagai kendala tersebut, dibutuhkan suatu pendekatan yang komprehensif untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat Desa Wisata Bumi Wangi. Melalui pengabdian kepada masyarakat dengan fokus pada penyuluhan inovasi produk patisserie berbasis singkong, diharapkan masyarakat akan memiliki pengetahuan dan keterampilan baru yang dapat meningkatkan kualitas produk lokal dan daya saing di pasar. Dalam konteks ini, latar belakang masalah mengarah pada perlunya melakukan pengabdian kepada masyarakat untuk mendorong pemberdayaan melalui pendidikan, pelatihan, dan peningkatan keterampilan dalam pengembangan produk patisserie berbasis singkong. Dengan demikian, diharapkan dapat tercipta produk unggulan yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, mengurangi ketergantungan pada sektor pertanian dan pariwisata, serta memperkuat citra Desa Wisata Bumi Wangi sebagai destinasi yang menarik minat wisatawan dan konsumen lokal

METODE

Metode pengabdian kepada masyarakat ini dirancang secara komprehensif untuk mendorong pemberdayaan masyarakat Desa Wisata Bumi Wangi dalam pengembangan produk patisserie berbasis singkong kemudian metode ini melibatkan partisipasi aktif masyarakat dalam berbagai tahapan, mulai dari identifikasi masalah hingga implementasi produk. Berikut adalah tahapan-tahapan yang akan dijalankan dalam pengabdian ini:

1. Identifikasi Masalah dan Kebutuhan Masyarakat:
Melakukan studi awal dan penelitian lapangan untuk memahami situasi, potensi, dan permasalahan di Desa Wisata Bumi Wangi terkait pengembangan produk local serta melibatkan masyarakat dalam diskusi kelompok terfokus untuk mengidentifikasi masalah dan kebutuhan yang dirasakan oleh mereka, terutama terkait peningkatan pendapatan dan diversifikasi ekonomi.
2. Perencanaan dan Rancangan Program:
Merumuskan rencana pengabdian dengan mengintegrasikan hasil identifikasi masalah dan tujuan pengembangan produk patisserie berbasis singkong. Kemudian menentukan jadwal kegiatan, alokasi sumber daya, dan peran masing-masing anggota tim



pengabdian.

3 Penyusunan Materi Penyuluhan:

Menyusun materi penyuluhan yang mencakup teknik pengolahan singkong, inovasi produk patisserie, manajemen usaha, pemasaran, dan kualitas produk serta menyesuaikan materi dengan level pemahaman dan kebutuhan masyarakat agar mudah dipahami dan relevan.

4 Pelaksanaan Penyuluhan dan Pelatihan:

Mengadakan serangkaian sesi penyuluhan dan pelatihan secara interaktif kepada masyarakat. Sesi ini melibatkan pemaparan konsep, demonstrasi praktik, serta diskusi tanya jawab lalu memastikan partisipasi aktif dan pemahaman masyarakat dalam mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan baru.

5 Praktik Lapangan dan Uji Coba Produk:

Mendorong masyarakat untuk mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dalam pengolahan singkong menjadi produk patisserie. Lalu melakukan uji coba produk patisserie berbasis singkong, menggali umpan balik dari masyarakat, dan melakukan perbaikan jika diperlukan. Bersama masyarakat, mengidentifikasi produk patisserie berbasis singkong yang memiliki potensi untuk menjadi produk unggulan. Kemudian melakukan pengembangan lebih lanjut pada produk terpilih, termasuk pemilihan bahan, resep, teknik pembuatan, dan presentasi produk.

6 Pendampingan dan Pembinaan:

Memberikan pendampingan kepada masyarakat dalam pengembangan produk, manajemen usaha, dan pemecahan masalah yang muncul. Mendorong kolaborasi antar anggota masyarakat dalam mendukung perkembangan produk.

7 Evaluasi dan Perbaikan Berkelanjutan:

Melakukan evaluasi menyeluruh terhadap hasil pengabdian, mencermati dampak yang telah tercapai, dan mengukur peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat. Berdasarkan hasil evaluasi, melakukan perbaikan dan penyempurnaan program pengabdian untuk mendukung keberlanjutan pengembangan produk. Melalui metode dan tahapan ini, diharapkan masyarakat Desa Wisata Bumi Wangi dapat mengembangkan produk patisserie berbasis singkong yang unggulan dan memberikan dampak positif pada pendapatan, kualitas hidup, serta pemberdayaan masyarakat secara berkelanjutan.



Gambar 1. *Milestone* kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat



HASIL

Dalam rangka mewujudkan pemberdayaan masyarakat dan pengembangan produk unggulan di Desa Wisata Bumi Wangi, Ciparay, Kabupaten Bandung, pengabdian masyarakat ini menawarkan sejumlah solusi yang berfokus pada pengembangan produk patisserie berbasis singkong. Solusi-solusi tersebut dirancang untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan potensi ekonomi masyarakat melalui penyuluhan inovasi produk patisserie. Beberapa solusi yang ditawarkan dalam pengabdian ini adalah sebagai berikut:

- 1 **Penyuluhan Teknik Pengolahan Singkong:** Memberikan penyuluhan mengenai teknik-teknik pengolahan singkong menjadi berbagai produk patisserie yang menarik, berkualitas, dan memiliki nilai tambah. Penyuluhan akan mencakup proses persiapan bahan, teknik penggorengan, resep-resep kreatif, dan teknik presentasi produk.



Gambar 2. Penyuluhan dan pelatihan pengolahan singkong

- 2 **Pelatihan Keterampilan Patisserie:** Mengadakan pelatihan keterampilan praktis dalam pembuatan produk patisserie. Pelatihan ini akan membekali masyarakat dengan keterampilan mengolah singkong menjadi produk patisserie yang sesuai standar dan menarik.
- 3 **Pengenalan Inovasi Produk:** Memberikan informasi tentang tren inovasi di industri patisserie dan bagaimana masyarakat dapat mengadopsi inovasi tersebut dalam produk berbasis singkong mereka. Ini melibatkan pemahaman tentang penggunaan bahan tambahan, variasi rasa, dan pengemasan yang menarik. Pelatihan Keterampilan Patisserie: Mengadakan pelatihan keterampilan praktis dalam pembuatan produk patisserie. Pelatihan ini akan membekali masyarakat dengan keterampilan mengolah singkong menjadi produk patisserie yang sesuai standar dan menarik.



Gambar 3. Pengenalan produk dan Pemberian peralatan



- 4 Diversifikasi Produk: Mendorong masyarakat untuk melakukan diversifikasi produk patisserie berbasis singkong dengan menciptakan variasi produk yang berbeda. Ini dapat meningkatkan daya tarik produk dan memberikan pilihan yang lebih banyak kepada konsumen.



Gambar 4. Hasil diversifikasi produk singkong

- 5 Pengembangan Kualitas Produk: Mengajarkan masyarakat tentang pentingnya kualitas produk dan standar kebersihan dalam produksi patisserie. Pelatihan ini akan membantu menjaga kualitas produk yang dihasilkan dan membangun citra positif di mata konsumen.
- 6 Pendampingan dalam Pengembangan Produk: Memberikan pendampingan langsung kepada masyarakat dalam mengembangkan produk baru, memecahkan masalah produksi, dan meningkatkan kualitas produk secara berkelanjutan.
- 7 Pemantauan dan Evaluasi: Melakukan pemantauan dan evaluasi berkala terhadap perkembangan usaha patisserie masyarakat. Ini bertujuan untuk mengidentifikasi kendala dan peluang serta membuat perbaikan jika diperlukan.

Solusi-solusi ini diharapkan dapat membantu masyarakat Desa Wisata Bumi Wangi mengembangkan produk patisserie berbasis singkong yang unggulan, berkualitas, dan memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Dengan demikian, masyarakat akan memiliki peluang untuk meningkatkan pendapatan, diversifikasi mata pencaharian, dan meningkatkan kualitas hidup mereka secara berkelanjutan. Selain itu, solusi-solusi ini juga diharapkan dapat memperkuat citra Desa Wisata Bumi Wangi sebagai destinasi wisata yang menarik minat wisatawan dengan produk unggulan lokal yang istimewa. Partisipasi mitra dalam pengabdian masyarakat ini menjadi elemen kunci dalam merancang, melaksanakan, dan berhasilnya program pemberdayaan masyarakat. Mitra dalam konteks ini mencakup berbagai pihak yang terlibat aktif dalam pelaksanaan pengabdian, termasuk masyarakat Desa Wisata Bumi Wangi, tokoh lokal, lembaga pemerintahan setempat, serta stakeholder terkait lainnya. Berikut adalah uraian mengenai partisipasi mitra dalam pengabdian ini:

Masyarakat Desa Wisata Bumi Wangi: Mitra utama dalam pengabdian ini adalah masyarakat Desa Wisata Bumi Wangi. Masyarakat aktif terlibat dalam setiap tahapan program, mulai dari identifikasi masalah, perencanaan, penyusunan materi penyuluhan, hingga implementasi dan evaluasi. Mereka berpartisipasi dalam lokakarya, pelatihan, uji coba produk, dan diskusi kelompok. Melalui partisipasi ini, masyarakat berperan dalam menciptakan produk patisserie berbasis singkong yang sesuai dengan kebutuhan lokal dan memiliki daya saing.



Gambar 2. Partisipasi masyarakat ketika proses pengabdian

Tokoh Lokal dan Penggerak Komunitas: Tokoh-tokoh lokal dan individu yang memiliki peran dalam menggerakkan komunitas berkontribusi dalam memberikan arahan, saran, dan panduan dalam pengembangan produk. Mereka dapat berperan sebagai fasilitator dalam menyatukan visi dan misi pengembangan produk patisserie, serta membantu memotivasi partisipasi aktif masyarakat.



Gambar 3. Tokoh local dan penggerak komunitas

Setelah proses pengabdian dilaksanakan dampak yang terjadi pada masyarakat Peningkatan Pengetahuan: Peserta penyuluhan menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman tentang inovasi produk patisserie berbasis singkong. Sebelum penyuluhan, hanya sedikit yang mengetahui tentang konsep ini, tetapi setelahnya, mayoritas peserta dapat memahami manfaat dan teknik pembuatan produk. Keterampilan: Setelah mengikuti penyuluhan, peserta mampu mengaplikasikan keterampilan yang diperoleh dalam pembuatan berbagai produk patisserie menggunakan singkong. Mereka dapat membuat berbagai macam kue, roti, dan pastry berbasis singkong dengan hasil yang bermutu. Selain itu Peningkatan Pendapatan: Pengembangan produk patisserie berbasis singkong membawa dampak positif pada perekonomian masyarakat Desa Wisata Bumi Wangi Ciparay. Banyak peserta yang berhasil menjual produk-produk ini dengan harga yang menguntungkan, sehingga meningkatkan pendapatan keluarga mereka. Sebagian peserta penyuluhan telah memutuskan untuk membuka usaha kecil-kecilan berbasis produk



patisserie singkong. Hal ini tidak hanya meningkatkan pendapatan, tetapi juga menciptakan peluang kerja baru di desa tersebut.

KESIMPULAN

Kegiatan penyuluhan inovasi produk patisserie berbasis singkong telah memberikan dampak yang signifikan dalam pemberdayaan masyarakat Desa Wisata Bumi Wangi Ciparay. Pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh peserta, serta peningkatan ekonomi dan penerimaan produk oleh masyarakat, merupakan bukti keberhasilan program ini dalam mendukung pengembangan produk unggulan lokal.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Ana, A., Subekti, S., Hamidah, S., & Komariah, K. (2017, March). Organoleptic test patisserie product based on consumer preference. In IOP Conference Series: Materials Science and Engineering (Vol. 180, No. 1, p. 012294). IOP Publishing.
- [2] Dewi, D., Nurlena, N., & Gusnadi, D. (2021). Pemanfaatan Limbah Pangan Kulit Singkong Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Pada Produk Jajanan Pasar Kue Talam. *eProceedings of Applied Science*, 7(6).
- [3] Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- [4] Indriati, D. A. (2022). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG SINGKONG (Manihot Esculenta Crantz) TERHADAP KUALITAS CHICKEN CURRY PUFF FROZEN (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA).
- [5] Lee, K. S. (2020). Contemporary Malaysian Pâtisserie: Tales of Asian Creativity Confined by Western Traditions. *Contemporary Asian artistic expressions and tourism*, 249-269.
- [6] Putri, I. C. V., Alti, R. M., & Asri, Y. N. (2022). PENGEMBANGAN KEWIRAUSAHAAN DAN DAYA SAING UKM KERIPIK SINGKONG KRIUK SERU MELALUI PENINGKATAN KAPASITAS TEKNOLOGI PRODUKSI DAN MANAJEMEN USAHA.
- [7] Saloko, S., Handito, D., Cicilia, S., & Dwiani, A. (2017). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Produk Patiseri Berbasis Mocaf (Physicochemical and Sensory Characteristics of Patisseries Made from Mocaf). *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1).
- [8] Syawalani, M. N., Nurlena, N., & Gusnadi, D. (2019). Inovasi Butter Cookies Berbasis Tape Singkong Sebagai Pengganti Gula, 2019. *eProceedings of Applied Science*, 5(3).
- [9] Tambunan, B. H., Sitompul, H., & Syahreza, D. S. (2022). PENGGUNAAN MESIN PEMARUT KHUSUS UBI UNTUK MENINGKATKAN EFESIENSI BAHAN BAKU UMKM OPAK SINGKONG DI KEMCAMATAN MEDAN DENAI KOTA MEDAN.
- [10] Yanti, N. M. A. D. K., Tanius, B., Widani, N. N., & Pramudia, H. (2022, December). Dekonstruksi Hidangan Penutup Dingin Tradisional Indonesia Menjadi Fusion Dessert. In *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management* (Vol. 5, No. 2, pp. 135-144).