

PEMBERDAYAAN KARANG TARUNA TEMBANG BAKUNG DESA BAKUNG ILIR KABUPATEN TULANG BAWANG MELALUI PELATIHAN PRODUKSI SIRUP SINGKONG

**Esa Ghanim Fadhallah*, Teguh Setiawan, Likia Salsa Billa, Titis Kusumaninghayu,
Pandu Lintang Nugroho**

*Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung
Jl. Prof. Sumantri Brojonegoro No.1 Bandar Lampung 35145
Penulis Korespondensi : esa.ghanim@fp.unila.ac.id*

Abstrak

Lampung merupakan salah satu produsen singkong terbesar di Indonesia dengan produksi mencapai 6,7 juta ton pada tahun 2022. Desa Bakung Ilir di Kabupaten Tulang Bawang adalah salah satu daerah yang memiliki potensi singkong melimpah. Namun, pemanfaatan singkong di desa ini masih terbatas karena kurangnya Kelompok Wanita Tani (KWT) atau Gabungan Kelompok Tani (Gapoktan) yang aktif, serta karang taruna setempat yang kurang produktif. Untuk mengatasi permasalahan ini, tim pengabdian masyarakat melaksanakan pelatihan pembuatan sirup singkong untuk Karang Taruna Tembang Bakung. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah singkong menjadi produk bernilai tambah serta memulai kegiatan produktif yang dapat menjadi sumber penghasilan tambahan bagi masyarakat. Proses produksi sirup singkong meliputi ekstraksi pati, hidrolisis enzimatis, dan pengemasan. Evaluasi melalui pre-test dan post-test menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, serta minat untuk melanjutkan produksi sirup singkong sebagai usaha bisnis. Pelatihan ini juga diharapkan dapat menjadi dasar bagi keberlanjutan program di masa depan dan peningkatan kualitas produk.

Kata kunci: karang taruna, sirup singkong, enzimatis, Tulang Bawang

1. Pendahuluan

Provinsi Lampung merupakan produsen ubi kayu atau singkong nomor satu nasional dengan nilai produksi mencapai 6,7 juta ton di tahun 2022 (DKPTPH Lampung, 2023). Nilai produksi yang tinggi ini tentunya didukung oleh adanya kontribusi produksi singkong di berbagai kabupaten besar di Provinsi Lampung, salah satunya adalah Kabupaten Tulang Bawang. BPS Tulang Bawang (2023) mencatat bahwa produksi singkong mengalami perubahan signifikan pada tahun 2021-2022 dengan nilai produksi 577.999 ton yang meningkat menjadi 663.243 ton. Hal ini menjadikan singkong sebagai komoditas unggulan yang melimpah di Kabupaten Tulang Bawang.

Salah satu desa di Kecamatan Gedung Meneng Kabupaten Tulang Bawang yang memiliki potensi singkong yang melimpah adalah Desa Bakung Ilir. BPS Tulang Bawang (2022) mencatat bahwa Desa Bakung Ilir memiliki luas wilayah 2,94 km², terdiri atas 3 RW dan 6 RT dengan jumlah

penduduk sekitar 1093 jiwa (laki-laki 579 dan perempuan 514), dan berada pada jarak terjauh ke ibukota kecamatan yaitu 48 km. Saat ini komoditas pertanian potensial dan cukup melimpah di desa ini adalah singkong, yang langsung dimanfaatkan dengan dikonsumsi ataupun dijual. Desa Bakung Ilir tidak memiliki Kelompok Wanita Tani (KWT) ataupun Gapoktan, sehingga minim aktivitas dari kelompok masyarakat terkait pemanfaatan sumber daya alam singkong tersebut. Namun, di desa ini terdapat kelompok masyarakat potensial untuk diberdayakan dalam kegiatan produktif, yaitu kelompok karang taruna.

Karang Taruna Tembang Bakung merupakan kelompok masyarakat yang terdiri dari 20 orang anggota dari Desa Bakung Ilir. Rentang umur kelompok masyarakat ini berkisar dari 17-39 tahun yang didominasi oleh perempuan, sehingga kelompok masyarakat ini dapat diberdayakan untuk kegiatan yang produktif dan menghasilkan. Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan

mengenai pengolahan produk singkong, disertai dengan minimnya fasilitas pengolahan menjadikan karang taruna ini tidak produktif, padahal potensinya sangat besar. Selain itu, pihak mitra juga menyatakan bahwa selama ini belum ada pengenalan ataupun pelatihan pengolahan singkong secara langsung dari pihak luar, sedangkan disisi lain mereka sangat terbuka menginginkan adanya kegiatan tersebut. Berdasarkan hal tersebut perlunya adanya pemberdayaan kelompok masyarakat ini sehingga menghasilkan suatu kegiatan produktif yang berdampak positif.

Tim Pengabdian Kepada Masyarakat memiliki program melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat berupa pelatihan produksi sirup singkong sebagai usaha untuk menginisiasi adanya kegiatan produktif dari Karang Taruna Tembang Bakung. Sirup singkong merupakan produk turunan dari singkong dengan memanfaatkan pati singkong menjadi gula cair melalui proses enzimatis sebagai alternatif pengganti gula kristal (Suripto *et al.*, 2013). Pengenalan produksi sirup singkong tergolong mudah untuk dilakukan dengan adanya dukungan fasilitas dan bahan baku yang melimpah dalam kegiatan ini. Selain itu, BPS Kabupaten Tulang Bawang (2022) melaporkan akses listrik Desa Bakung Ilir sudah mencapai 100%, sehingga hal ini menjadi peluang adanya unit pengolahan sirup singkong pada jangka panjang.

Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat mengenai proses pengolahan singkong menjadi sirup singkong, menginisiasi adanya satu kegiatan produktif dalam pemanfaatan sumber daya singkong, dan menginisiasi adanya satu produk olahan singkong dari masyarakat, yaitu sirup singkong, sebagai produk khas desa yang berpotensi menjadi sumber pendapatan tambahan.

2. Bahan dan Metode

Bahan yang digunakan pada kegiatan pelatihan produksi sirup singkong adalah singkong segar yang didapat dari Desa Bakung Ilir, tepung tapioka, air, enzim alfa-amilase, dan enzim glukamilase. Peralatan yang digunakan diantaranya kompor, panci, termometer, pipet, batang pengaduk, botol plastik dan gelas ukur.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini akan dilaksanakan menggunakan metode sosialisasi, pelatihan (demonstrasi langsung), diskusi, dan evaluasi dengan melibatkan

Tim Pengabdi dan juga mitra pengabdian yaitu Karang Taruna Tembang Bakung yang berjumlah 20 orang. Tahapan dalam kegiatan ini meliputi sosialisasi awal rencana kegiatan pengabdian, persiapan alat dan bahan yang dibutuhkan untuk kegiatan produksi sirup singkong, pelaksanaan sosialisasi secara interaktif dan pelatihan/demonstrasi langsung produksi sirup singkong hingga pengemasan, dan evaluasi kegiatan pengabdian (*pre-test*, *post-test*, diskusi, dan penyampaian testimoni).

Untuk mendukung keberhasilan pencapaian tujuan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, langkah pertama yang dilakukan adalah persiapan program pengabdian. Tim Pengabdi menyusun rencana kegiatan, membagi tugas, Menyusun materi, serta melakukan konsolidasi melalui diskusi internal. Selanjutnya, tim melakukan koordinasi dengan mitra Karang Taruna Tembang Bakung untuk menentukan jadwal dan tempat pelaksanaan pelatihan, serta berdiskusi tentang penyediaan bahan baku singkong dan partisipasi mereka sebagai peserta pelatihan. Persiapan materi dan bahan pelatihan mencakup penyusunan materi melalui studi pustaka, diskusi, dan *brainstorming* dengan tim pelaksana, penyiapan alat dan bahan untuk produksi sirup singkong, serta pembuatan logo dan kemasan produk sirup singkong. Pelaksanaan kegiatan pelatihan meliputi sosialisasi tentang berbagai produk olahan singkong dan pentingnya pengolahan, pengenalan produk sirup singkong dan manfaatnya, serta proses produksi sirup singkong. Dalam sesi ini juga dilakukan demonstrasi atau praktik langsung produksi sirup singkong. Evaluasi kegiatan dilakukan melalui *pre-test* dan *post-test* serta diskusi untuk mendapatkan testimoni peserta.

3. Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan sosialisasi dan pelatihan: Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada hari Sabtu, tanggal 27 Juli 2024, yang dimulai dari persiapan, pemberian materi, diskusi, dan praktek. Kegiatan dimulai pada pukul 10.00 – 16.30 WIB yang dihadiri oleh peserta sebanyak 17 orang. Pelaksanaan kegiatan ini bertempat di Balai Desa Bakung Ilir, Kecamatan Gedung Meneng, Kabupaten Tulang Bawang, Provinsi Lampung. Kegiatan ini dibantu oleh tiga mahasiswa aktif dari Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas

Lampung, yang berkontribusi dalam membantu pelaksanaan kegiatan sosialisasi dan pelatihan secara teknis. Rangkaian acara kegiatan ini meliputi persiapan bahan dan alat, pembukaan dan sambutan, pengenalan tim pengabdian kepada masyarakat, evaluasi awal melalui *pre-test*, penyampaian materi, diskusi, praktek/demonstrasi pembuatan produk, evaluasi akhir melalui *post-test* dan penyampaian testimoni perwakilan peserta, dan diakhiri dengan foto bersama. Dokumentasi kegiatan disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Dokumentasi kegiatan: (a) pembukaan oleh perangkat desa, (b) penyampaian materi, (c) pelaksanaan *pre-test* dan *post-test*, (d) praktek dan pendampingan pembuatan produk.

Kegiatan ini diawali dengan tahap persiapan, yaitu penyiapan alat dan bahan yang akan digunakan baik dalam presentasi materi, administrasi (daftar absensi, *pre-test*, dan *post-test*), dan juga pelaksanaan praktek pembuatan produk sirup singkong. Kemudian peserta melakukan pengisian presensi pada peserta sekaligus mengisi soal *pre-test* dengan tujuan untuk mengetahui pengetahuan dan keterampilan awal yang dimiliki oleh masyarakat terkait materi yang akan disampaikan. Kegiatan ini dibuka dengan penyampaian sambutan oleh Sekretaris Desa Bakung Ilir yang sekaligus secara formal membuka acara. Sekretaris Desa Bakung Ilir menyatakan dalam sambutannya bahwa kegiatan yang dilakukan sudah melalui koordinasi antara Tim Pengabdian dan pihak desa, sehingganya antusiasme warga yang datang sangat tinggi karena diyakini dapat bermanfaat bagi peserta.

Beranjak ke acara selanjutnya yaitu penyampaian materi mengenai “Pembuatan Sirup Singkong” oleh Ketua Tim Pengabdian. Sebelum beranjak ke materi, disampaikan perkenalan dari Tim Pengabdian, kemudian menyampaikan maksud dan tujuan, beserta hal-hal yang diharapkan selama dan setelah kegiatan dilakukan. Saat penyampaian materi sekaligus diskusi interaktif, Tim Pengabdian merasakan antusiasme yang sangat besar dari masyarakat dan adanya komunikasi dua arah yang berjalan dengan lancar. Berdasarkan hasil diskusi bersama masyarakat, didapatkan informasi bahwa mereka sebelumnya belum pernah mengikuti sosialisasi maupun pendampingan mengenai pengolahan produk berbasis singkong, dan kegiatan ini adalah kegiatan yang baru pertama kali dilakukan di Desa Bakung Ilir. Hal tersebutlah yang menjadikan peserta menjadi sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini. Balai Desa Bakung Ilir dipilih sebagai tempat pelaksanaan kegiatan karena sangat berdekatan dengan tempat tinggal masyarakat dan merupakan titik kumpul berbagai pelaksanaan kegiatan yang melibatkan masyarakat desa. Kondisi tempat pelaksanaan yang sangat kondusif dengan fasilitas yang memadai, menjadikan peserta fokus dan nyaman mengikuti kegiatan ini.

Materi yang disampaikan meliputi pengetahuan mengenai komoditas singkong dan potensinya di Provinsi Lampung, tujuan dan manfaat kegiatan, pengenalan produk sirup singkong, teknologi pembuatan, dan potensi usaha produk sirup singkong. Pemilihan produk sirup

singkong dirasakan sangat tepat oleh peserta, karena wilayah Desa Bakung Ilir memiliki potensi singkong yang sangat besar dan berdekatan dengan pabrik gula, sehingga apabila usaha produk sirup singkong ini dapat dijalankan secara mandiri oleh masyarakat, maka Desa Bakung Ilir akan memiliki produk ciri khas yaitu sirup singkong atau gula cair singkong.

Pengenalan produk sirup singkong juga diberikan, seperti penjelasan produknya, bahan baku yang dapat digunakan, serta beberapa keunggulan produk. Adapun hal yang disampaikan didasari oleh kajian literatur dan trial & error yang telah dilakukan oleh Tim Pengabdi, sehingga memiliki dasar yang kuat untuk disampaikan secara sederhana kepada peserta. Kemudian dijelaskan juga mengenai cara pembuatan sirup singkong yang mana dapat dimulai dari pembuatan tapioka atau tepung pati dari singkong. Hal ini diberikan agar nantinya masyarakat dapat secara mandiri juga menghasilkan pati singkong/tepung tapioka sebagai bahan baku untuk pembuatan sirup singkong. Apabila masyarakat dapat menghasilkan tepung tapioka secara mandiri, hal ini dapat memangkas biaya produksi sirup singkong karena biaya pembelian bahan baku berupa tepung tapioka tergolong mahal sekitar Rp 12.000 – Rp 16.000 per kilogramnya. Tentunya akan lebih hemat jika masyarakat mampu memproduksi sendiri secara sederhana. Selanjutnya pada bagian penjelasan cara produksi sirup singkong, Tim Pengabdi memberikan beberapa penekanan yang perlu diketahui oleh masyarakat, seperti monitoring suhu tiap proses, jumlah bahan yang digunakan khususnya enzim, dan monitoring tingkat kemanisan. Dalam hal monitoring tingkat kemanisan atau derajat Brix, Tim Pengabdi mencontohkan cara penggunaan alat refraktometer dan cara pembacaan derajat Brix, agar nantinya masyarakat bisa memonitoring derajat Brix secara mandiri sebagai bagian dari pengendalian mutu produk.

Setelah pemberian materi yang diselingi diskusi, Tim Pengabdi memberikan pengarahan dan mendampingi peserta untuk praktek langsung dalam membuat sirup singkong sesuai materi yang telah disosialisasikan. Prosedur pembuatan sirup singkong yang didampingi oleh Tim Pengabdi pada sesi demonstrasi ini meliputi:

- pencampuran tepung tapioka/pati singkong dan air dengan perbandingan tepung:air = 1:3,
- pengadukan campuran hingga homogen,

- penambahan enzim alfa-amilase sebanyak 1 mL per 1 kg tapioka/pati singkong, bersamaan dengan pengadukan dan pemanasan (hingga suhu 90°C) yang dihentikan saat campuran berwarna coklat kusam,
- pendinginan campuran hingga suhu 60°C (suhu diukur berkala menggunakan termometer),
- penambahan enzim gluko-amilase sebanyak 1 mL per 1 kg tapioka/pati singkong, sambil dilakukan pengadukan dan pemanasan selama 15 menit pada rentang suhu 50-60°C,
- penambahan arang aktif sebanyak 1 g per 1 kg tapioka/pati singkong, sambil dilakukan pengadukan dan pemanasan,
- penyaringan campuran,
- pengadukan disertai pemanasan pada suhu 70-90°C selama ± 90 menit untuk mengentalkan atau memekatkan sirup singkong,
- pengemasan sirup singkong dalam botol dan pemberian label.

Produk Sirup Singkong: Produk sirup singkong yang berhasil diproduksi oleh peserta memiliki warna coklat tua khas komoditas singkong dengan tingkat kemanisan yang berkisar dari 65-70 Brix, yang telah diukur dari alat refraktometer. Hasil tersebut lebih rendah seperti yang dilaporkan oleh Triyono (2008) yang menghasilkan tingkat kemanisan gula cair dari pati ubi jalar yaitu sebesar 81 Brix. Namun, derajat Brix sirup singkong yang dihasilkan oleh masyarakat ini tergolong lebih tinggi dibandingkan penelitian Huda & Nisak (2023) yang menghasilkan gula cair singkong dengan derajat Brix yang berkisar dari 17,06-62,83 Brix. Putra (2021) melaporkan bahwa suhu mempengaruhi derajat Brix. Suhu sakarifikasi lebih dari 60°C dapat mendenaturasi enzim sehingga mengurangi efisiensi konversi pati menjadi gula sederhana. Selain itu, waktu penguapan juga mempengaruhi derajat Brix, dimana semakin lama penguapan, gula pada sirup singkong akan terkonsentrasi dan air menguap, sehingga meningkatkan derajat Brix

Produk sirup singkong yang telah dibuat dapat digunakan sebagai pemanis pada minuman warga seperti teh, kopi, maupun jus. Peserta mencicipi produk sirup singkong yang telah dibuat dan mereka menyampaikan bahwa rasa manisnya sangat pas di lidah, tidak membuat sakit tenggorokan, serta terasa flavor langu ciri khas

komoditas singkong. Produk dikemas pada botol plastik bervolume 200 mL dan 100 mL yang diberi label dengan merek “Sirup Singkong”. Pada label tersebut juga berisi informasi pihak yang memproduksi, yaitu “Karang Taruna Tembang Bakung Desa Bakung Ilir Tulang Bawang”. Desain label yang didesain oleh Tim Pengabdian dan produk sirup singkong yang telah dibuat disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Desain label kemasan (a) dan produk sirup singkong (b).

Evaluasi Kegiatan: Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berupa sosialisasi dan praktek langsung pembuatan sirup singkong dievaluasi melalui membandingkan hasil *pre-test* (sebelum diberikan sosialisasi dan pelatihan) dengan *post-test* (setelah diberikan sosialisasi dan pelatihan) dan juga testimonial dari perwakilan peserta. Pertanyaan yang diajukan kepada peserta melalui *pre-test* dan *post-test* diantaranya pengetahuan awal berbagai jenis produk olahan singkong, pengetahuan mengenai produk sirup singkong, pengetahuan mengenai cara pembuatan sirup singkong, keterampilan dalam membuat sirup singkong, dan ketertarikan menjalankan usaha

produksi sirup singkong. Hasil *pre-test* dan *post-test* kegiatan ini disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Evaluasi melalui *pre-test* dan *post-test*

Parameter	Pre-test	Post-test
Pengetahuan mengenai produk olahan singkong	88,2% tahu	100% tahu
Pengetahuan mengenai produk sirup singkong	0% tahu	100% tahu
Pengetahuan mengenai cara pembuatan sirup singkong	0% tahu	100% tahu
Keterampilan dalam membuat produk sirup singkong	0% tahu	100% tahu
Ketertarikan menjalankan usaha produksi sirup singkong	82,3% tertarik	100% tertarik

Sebagian besar masyarakat Desa Bakung Ilir bekerja sebagai petani singkong. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa masyarakat secara umum sudah mengetahui beberapa produk olahan singkong. Mereka biasa mengolah singkong menjadi produk makanan seperti getuk, kerupuk, dan tape singkong. Pengolahan singkong di Desa Bakung Ilir belum dilakukan secara maksimal. Mereka mengaku bahwa sebagian besar hasil panen singkong hanya dijual dalam bentuk segar tanpa adanya pengolahan. Hasil evaluasi juga menunjukkan bahwa 100% masyarakat belum mengetahui mengenai produk sirup singkong. Hal ini menunjukkan kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai sirup singkong. Setelah sosialisasi, masyarakat lebih mengetahui mengenai produk sirup singkong mulai dari pengertian sirup singkong serta kelebihan sirup singkong dibandingkan gula sebagai pemanis alami yang baik untuk kesehatan. Hasil ini menunjukkan bahwa sosialisasi dan pelatihan yang telah diberikan, dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman masyarakat mengenai produk sirup singkong dan manfaatnya.

Peserta juga belum mengetahui cara pembuatan sirup singkong. Hal ini dibuktikan dari hasil evaluasi sebelum pelatihan dimana 100% masyarakat belum mengetahui cara pembuatan sirup singkong. Kurangnya persediaan bahan tambahan yang diperlukan serta pengetahuan menjadi faktor utama belum berkembangnya produk sirup singkong. Setelah adanya pelatihan, 100% masyarakat sudah mengetahui proses pembuatan sirup singkong mulai dari pembuatan tepung tapioka

hingga pengemasan produk. Hal ini membuktikan adanya peningkatan pengetahuan peserta mengenai cara pembuatan sirup singkong sebagai dampak diberikannya kegiatan sosialisasi dan pelatihan.

Keterampilan masyarakat Desa Bakung Ilir yang terbatas menjadikan 100% masyarakat belum bisa membuat sirup singkong. Setelah adanya pelatihan, masyarakat lebih terampil dalam pembuatan sirup singkong dengan persentase 100% peserta sudah bisa membuat sirup singkong. Ketertarikan masyarakat Desa Bakung Ilir terhadap produk sirup singkong dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain ketersediaan bahan baku yang melimpah, penghasilan serta keterampilan yang telah mereka peroleh selama sosialisasi berlangsung. Sosialisasi ini memberikan pemahaman kepada masyarakat Desa Bakung Ilir dalam pengolahan singkong menjadi sirup singkong. Pelatihan ini juga dapat meningkatkan daya jual singkong menjadi produk usaha yang lebih inovatif. Antusiasme masyarakat ditunjukkan oleh peningkatan jumlah mitra target yang tertarik menjadikan sirup singkong menjadi produk usaha, yakni yang sebelumnya hanya berjumlah 82,3% kemudian meningkat menjadi 100% setelah diberikan pelatihan.

Dalam menjamin dampak dan keberlanjutan kegiatan pengabdian ini, Tim Pengabdian telah memberikan fasilitas alat dan bahan bagi peserta untuk melanjutkan produksi sirup singkong secara mandiri. Berdasarkan hasil diskusi dan evaluasi, peserta memiliki komitmen yang tinggi untuk melanjutkan usaha produksi ini secara mandiri, dimana kelompok masyarakat tersebut menjadwalkan secara rutin untuk memproduksi sirup singkong setiap Jum'at pagi. Tim Pengabdian juga memberikan informasi kontak person kepada peserta sebagai bentuk keterbukaan Tim Pengabdian dalam melayani dan mendampingi masyarakat apabila ditemukan kendala dalam produksi sirup singkong yang mereka lakukan secara mandiri.

Pada bagian akhir evaluasi, perwakilan peserta sebanyak 4 orang memberikan testimonial terkait kegiatan pelatihan yang telah diberikan. Setelah mengikuti pelatihan pembuatan sirup atau gula cair dari singkong yang diselenggarakan oleh dosen dari Universitas Lampung, masyarakat Desa Bakung Ilir merasa memperoleh banyak pengetahuan dan wawasan baru. Ibu Sasmita, sebagai Lurah desa, melihat potensi besar dari produksi sirup singkong ini untuk dikembangkan

lebih lanjut dan dipasarkan ke luar daerah, yang diharapkan dapat meningkatkan perekonomian desa. Kegiatan ini juga memberikan keterampilan baru kepada warga, khususnya karang taruna, ibu-ibu PKK, dan kader desa. Mereka berharap kegiatan ini dapat terus berlanjut dan berkembang, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa dengan menciptakan sumber pendapatan baru. Pak Topri, selaku Kaur Keuangan desa, menyoroti bahwa pelatihan ini tidak hanya memberikan pengetahuan teknis tentang pembuatan sirup singkong, tetapi juga bertujuan untuk mengurangi ketergantungan pada gula konvensional dan mencegah penyakit seperti asam urat. Ia berharap pelatihan ini dapat menjadi langkah awal dalam mengembangkan usaha mandiri di Desa Bakung Ilir.

Pak Rudi sebagai selaku anggota Karang Taruna Tembang Bakung menambahkan bahwa kedatangan tim dari Universitas Lampung sangat dihargai dan memberikan wawasan baru yang berharga. Warga Desa Bakung Ilir berkomitmen untuk mengembangkan usaha sirup singkong ini, dengan harapan desa mereka menjadi lebih dikenal dan sukses dalam bidang bisnis ini. Mereka mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Universitas Lampung atas ilmu yang telah diberikan, yang diharapkan dapat membawa kesuksesan bagi desa mereka. Kegiatan ditutup dengan foto bersama seperti yang disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Dokumentasi foto bersama

4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian ini diberikan melalui sosialisasi materi berkaitan dengan produksi sirup singkong dan pelatihan praktik secara langsung pembuatan sirup singkong. Adanya kegiatan sosialisasi dan pelatihan, telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat target secara keseluruhan, baik dari aspek pengetahuan produk dan cara pembuatan

hingga keterampilan dalam memproduksi serta ketertarikan untuk menjalankan produksi sebagai usaha. Selain itu, telah dihasilkan satu produk baru yang dimiliki oleh Desa Bakung Ilir yaitu produk sirup singkong. Kegiatan lanjutan sangat dibutuhkan yaitu berupa pendampingan produksi untuk meningkatkan mutu sirup singkong yang diproduksi masyarakat melalui introduksi teknologi. Hal ini bertujuan agar produk yang dihasilkan bisa memenuhi standar mutu SNI dan semakin meningkatkan kepercayaan diri kelompok masyarakat dalam memproduksi produk sirup singkong yang bermutu secara berkelanjutan.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Lampung atas pendanaan kegiatan ini melalui Hibah Pengabdian Kepada Masyarakat skema Unggulan tahun 2024.

Daftar Pustaka

- BPS Kabupaten Tulang Bawang. (2022). *Kecamatan Gedung Meneng dalam Angka 2022*. BPS Kabupaten Tulang Bawang. CV Jaya Wijaya.
- BPS Kabupaten Tulang Bawang. (2023). Luas Panen, Hasil dan Produksi Tanaman Ubi Kayu di Kabupaten Tulang Bawang. <https://tulangbawangkab.bps.go.id/indicator/53/271/1/luas-panen-hasil-dan-produksi-tanaman-ubi-kayu-di-kabupaten-tulang-bawang.html> [diakses 11 Februari 2024].
- DKTPH Lampung. (2023). Provinsi Lampung Memproduksi Ubi Kayu 6.719.088 Ton merupakan peringkat 1 Nasional. <https://dinastph.lampungprov.go.id/detail-post/provinsi-lampung-memproduksi-ubi-kayu-6-719-088-ton-merupakan-peringkat-1-nasional> [diakses 11 Februari 2024].
- Huda, M. N., & Nisak, Y. K. (2023). Pembuatan glukosa cair dari singkong jenis bagor dan barokah dengan metode hidrolisis enzimatis menggunakan enzim amilase. *EKLIPTIKA*, 4(2), 17-23.
- Putra, R. A. D. (2021). Pengaruh Suhu dan Waktu Sakarifikasi Terhadap Karakteristik Produk Gula Cair Kulit Singkong (*Manihot esculenta*). *Skripsi*. Universitas Pasundan.
- Suripto, Ma'arif, S., & Arkeman, Y. (2013). Pengembangan gula cair berbahan baku ubi kayu sebagai alternatif gula kristal dengan pendekatan sistem inovasi. *Jurnal Teknik Industri*, 3(2), 147-156.
- Triyono, A. (2008). Karakteristik gula glukosa dari hasil hidrolisa pati ubi jalar (*Ipomoea batatas*, L.) dalam upaya pemanfaatan pati umbi-umbian. *Prosiding Seminar Nasional Teknoin Bidang Teknik Kimia dan Tekstil*, B7-B10.