

JURNAL MERPATI

Media Publikasi Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Logistik dan Bisnis Internasional

<https://ejournal.ulbi.ac.id/index.php/merpati>

PENDAMPINGAN INOVASI PRODUK OPAK SINGKONG BERBASIS KEBANTENAN DI KABUPATEN SERANG

Bambang Arianto,¹ Eman Diantoro,² Yayuk Karliena³, Fat'Chatus Chanifa Jikhan⁴

¹Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Dwimulya
ariantobambang2020@gmail.com¹

²Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Dwimulya

³Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Dwimulya

⁴Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Dwimulya

ABSTRAK

Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan inovasi produk opak singkong berbasis kearifan lokal Kebantenan di Kabupaten Serang. Pemilihan topik ini dilatarbelakangi oleh potensi besar industri rumahan opak singkong yang mencapai 1.024 ton per tahun tetapi masih menghadapi keterbatasan dalam inovasi produk dan strategi pemasaran. Dalam pengabdian masyarakat di Desa Kadubeurem, Padarincang Kabupaten Serang, Banten yang dilaksanakan pada tanggal 10 Juni 2023, telah diberikan pendampingan pengembangan inovasi produk opak singkong. Metoda pelaksanaan melalui metode pelatihan dan pendampingan bagi para pengrajin opak singkong. Keberhasilan dari program ini tampak dari peningkatan keterampilan para pengrajin opak singkong dalam pengolahan produk opak singkong serta pemanfaatan media sosial sebagai saluran pemasaran digital. Dampak yang dihasilkan dari kegiatan ini mencakup peningkatan pendapatan pengrajin opak singkong hingga 70 persen. Pendampingan ini juga telah memperkuat pemahaman para pengrajin perihal identitas budaya kebantenan dalam produk opak singkong, serta pentingnya aspek pemasaran media sosial dalam pengembangan skala bisnis.

Kata Kunci: Opak Singkong, Inovasi Produk, Kebantenan.

ABSTRACT

This community service aims to increase innovation in cassava opak products based on local wisdom of Kebantenan in Serang Regency. The selection of this topic is based on the great potential of the cassava opak home industry which reaches 1,024 tons per year but still faces limitations in product innovation and marketing strategies. In the community service in Kadubeurem Village, Padarincang, Serang Regency, Banten which was carried out on 10th June, 2023, assistance was provided in developing innovations in cassava opak products. The implementation method is through training and assistance methods for cassava opak craftsmen. The success of this program can be seen from the increase in the skills of cassava opak craftsmen in processing cassava opak products and utilizing social media as a digital marketing channel. The impacts resulting from this activity include an increase in the income of cassava opak craftsmen by up to 70 percent. This assistance has also strengthened the craftsmen's understanding of the Bantenese cultural identity in cassava opak products, as well as the importance of social media marketing aspects in developing business scale.

Keywords: *Cassava Opak, Product Innovation, Kebantenan.*

1. PENDAHULUAN

Opak singkong merupakan makanan ringan tradisional berbahan dasar singkong yang mengalami berbagai inovasi dalam pengolahan dan pemasaran. Pemanfaatan singkong sebagai bahan baku utama dipilih karena tanaman ini tumbuh dengan baik di daerah tropis, yang memiliki kondisi tanah dan iklim yang mendukung pertumbuhannya. Singkong juga memiliki nilai ekonomi tinggi karena harganya relatif stabil dan ketersediaannya melimpah sepanjang tahun. Singkong merupakan salah satu tanaman pangan strategis di Indonesia yang memiliki peran penting dalam ketahanan pangan dan ekonomi lokal. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Kabupaten Serang, produksi ubi kayu pada tahun 2021 mencapai 1.024 ton, meningkat menjadi 1.376 ton pada tahun 2022, dan kembali menurun menjadi 1.024 ton pada tahun 2023. Kendati demikian produksi singkong di Kabupaten Serang tidak diikuti oleh tingginya pengolahan singkong untuk produk olahan makanan. Dampaknya produk opak singkong dari Kabupaten Serang tidak begitu variatif dalam konteks penguatan kompetensi bagi para pengrajin opak singkong dalam pengolahan industri makanan olahan lokal.

Opak singkong merupakan salah satu produk makanan tradisional yang memiliki potensi besar sebagai produk unggulan daerah. Keunggulan utama opak singkong terletak pada bahan bakunya, yaitu singkong, yang mengandung karbohidrat dalam jumlah tinggi. Karbohidrat merupakan makronutrien esensial yang berperan sebagai sumber energi utama bagi tubuh manusia. Kandungan karbohidrat dalam singkong berkisar antara 30-40% dalam bentuk pati, yang terdiri dari amilosa dan amilopektin. Struktur pati ini memungkinkan singkong untuk diolah menjadi berbagai produk pangan dengan tekstur yang khas dan cita rasa yang disukai oleh masyarakat. Sementara pengolahan produk singkong di Kabupaten Serang sebagian besar masih dilakukan dengan metode tradisional, yang mengandalkan teknik pengolahan manual dan peralatan sederhana. Proses produksi umumnya dimulai dengan pengupasan dan pencucian singkong, diikuti dengan proses penggilingan atau pemarkisan, pencampuran dengan bumbu, pencetakan, pengeringan, dan pemanggangan. Kendati demikian proses pengolahan opak singkong masih dilakukan secara tradisional yang berdampak pada penurunan kualitas dan kuantitas [1].

Beberapa pengrajin di beberapa daerah bahkan telah menerapkan teknologi pengeringan modern untuk mempercepat proses produksi dan meningkatkan daya tahan produk [2]. Hal ini bertujuan agar proses pengolahan produk opak singkong dapat lebih berkualitas dengan kuantitas yang sesuai target. Oleh sebab itu pengolahan opak singkong yang lebih variatif, seperti dengan varia berbumbu pedas, keju, dan balado, menjadi strategi utama dalam menarik minat konsumen [3]. Inovasi dalam pengemasan juga dilakukan dengan menggunakan kemasan yang lebih menarik dan higienis agar mampu bersaing di pasar modern, baik di tingkat nasional maupun internasional. Industri makanan ringan berbasis singkong memiliki prospek pasar yang luas, baik di dalam negeri maupun di luar negeri. Hal ini memungkinkan produk opak singkong dapat bersaing dengan produk makanan ringan lainnya yang sudah lebih dulu dikenal di pasaran. Opak singkong telah dikembangkan secara turun-temurun dengan berbagai variasi dalam proses pembuatan, bahan tambahan, serta metode pengolahan yang disesuaikan dengan karakteristik daerah penghasilnya [4].

Sebagai makanan berbasis singkong, opak memiliki keunggulan dalam hal ketersediaan bahan baku, daya tahan produk, serta fleksibilitas dalam pengolahan dan inovasi rasa. Keunikan produk ini menjadikannya sebagai salah satu pangan lokal yang berpotensi dikembangkan secara lebih luas, baik untuk konsumsi domestik maupun ekspor. Kajian mengenai karakteristik dan keunggulan opak singkong diperlukan untuk memahami lebih dalam aspek teknis serta peluang pengembangannya dalam skala yang lebih besar. Opak singkong memiliki beberapa karakteristik khas yang membedakannya dari jenis makanan ringan berbasis pati lainnya. Salah satu ciri utama dari opak singkong adalah teksturnya yang

renyah dan ringan, yang dihasilkan dari kombinasi antara teknik pemanggangan dan pemilihan bahan baku yang tepat. Proses pembuatan yang melibatkan perendaman singkong, pamarutan, pencetakan, serta pengeringan sebelum proses pemanggangan berkontribusi dalam menghasilkan tekstur yang khas.

Selanjutnya dari segi rasa, opak singkong umumnya memiliki cita rasa gurih yang berasal dari penggunaan garam dan kadang-kadang santan dalam adonan. Beberapa variasi opak juga menggunakan bumbu tambahan seperti bawang putih, ketumbar, atau rempah-rempah lainnya untuk meningkatkan kelezatan produk. Keberagaman rasa ini menunjukkan bahwa opak singkong dapat disesuaikan dengan preferensi konsumen di berbagai daerah. Warna opak singkong bervariasi tergantung pada proses pengolahan yang dilakukan. Produk yang mengalami proses pengeringan alami cenderung memiliki warna putih kekuningan, sedangkan opak yang diberi tambahan pewarna alami seperti kunyit dapat menghasilkan warna lebih cerah.

Selain itu, opak singkong memiliki fleksibilitas dalam pengembangan varian rasa, baik melalui penambahan bumbu sebelum proses pencetakan maupun melalui teknik pemanggangan yang bervariasi. Beberapa inovasi yang telah berkembang termasuk opak singkong berbumbu pedas, keju, serta varian manis yang menggunakan gula aren atau madu sebagai pemanis alami. Penggunaan rempah-rempah lokal juga menjadi strategi dalam meningkatkan daya tarik produk bagi konsumen yang menginginkan cita rasa khas Indonesia [5].

Untuk meningkatkan nilai gizi, beberapa inovasi telah dilakukan dengan menambahkan bahan seperti tepung mocaf (*modified cassava flour*) yang memiliki indeks glikemik lebih rendah dan lebih ramah bagi penderita diabetes. Peluang pasar bagi opak singkong lokal semakin terbuka dengan adanya tren konsumsi makanan tradisional yang kembali meningkat. Peningkatan minat terhadap produk berbasis pangan lokal dan alami membuka peluang bagi opak singkong untuk berkembang sebagai bagian dari industri kreatif berbasis pangan. Selain itu, inovasi dalam rasa juga mencakup penggunaan pemanis alami seperti gula aren dan madu untuk menciptakan varian opak singkong bercita rasa manis. Diversifikasi ini memberikan peluang bagi produsen untuk menjangkau konsumen yang menginginkan alternatif makanan ringan yang lebih sehat dengan kadar gula lebih rendah dibandingkan produk berbasis tepung terigu.

Beberapa pengabdian masyarakat telah digelar dengan topik pengembangan inovasi opak singkong seperti menjadikan opak singkong sebagai produk unggulan. Hal itu disebabkan beberapa daerah merupakan sentra penghasil utama singkong sehingga sangat tepat menjadikan sebagai produk unggulan. Selain itu banyak digelar pelatihan untuk pengembangan inovasi pembuatan opak singkong melalui berbagai skema [4]. Pengembangan ini juga termasuk proses produksi opak singkong [6]. Proses produksi merupakan hal terpenting dalam pengembangan inovasi bisnis terutama bagi olahan Opak Berbahan Singkong [7]. Akan tetapi pengembangan inovasi produk opak singkong bertujuan untuk salah satunya untuk meningkatkan pendapatan para petani singkong [8].

Selain itu pengembangan inovasi ini untuk meningkatkan kompetensi kewargaan dalam meningkatkan aspek kewirausahaan [9]. Terakhir ada pula pengembangan inovasi opak singkong dengan strategi promosi digital [10]. Dengan begitu, beberapa program pengabdian masyarakat terdahulu telah berupaya untuk melakukan pemberdayaan masyarakat dengan pola pengembangan inovasi opak singkong. Akan tetapi pengembangan inovasi produk ini belum fokus pada inovasi olahan produk makanan tradisional berbasis nilai-nilai kebabtanan. Nilai-nilai kebabtanan ini merupakan produk makanan yang mengedepankan makanan lokal yang kemudian dikolaborasi dengan opak singkong. Hal ini yang kemudian membedakan program pengabdian masyarakat ini dengan terdahulu. Dengan demikian pengabdian masyarakat ini

lebih fokus pada pengembangan inovasi olahan produk opak singkong agar lebih inovatif dan variatif.

2. METODE PELAKSANAAN

Program kegiatan pengabdian masyarakat diawali dengan kunjungan ilmiah kepada pengrajin opak singkong di Desa Kadubeureum, Kecamatan Padarincang, Kabupaten Serang, Banten. Kunjungan ini bertujuan untuk memahami secara menyeluruh berbagai tantangan yang dihadapi pengrajin opak singkong. Dalam kunjungan ini, panitia pengabdian bertemu dengan pemilik UMKM opak singkong yang telah menjalankan usaha ini secara turun-temurun di Desa Kadubeureum. Dalam pertemuan tersebut, dipaparkan berbagai aspek terkait perkembangan usaha, mulai dari proses produksi hingga pemasaran yang masih mengandalkan metode konvensional.

2.1 Tempat dan Waktu

Tahapan kegiatan pengabdian masyarakat digelar di Desa Kadubeureum, Kecamatan Padarincang Kabupaten Serang Banten. Berdasarkan data dari Pemerintah Kabupaten Serang, bahwa Desa Kadubeureum memiliki potensi besar dalam pengolahan opak singkong karena didukung oleh ketersediaan bahan baku yang melimpah serta keterampilan masyarakat dalam mengolah singkong menjadi produk pangan tradisional. Wilayah ini memiliki luas sekitar 9,72 km² dengan jumlah penduduk sebanyak 5.964 jiwa berdasarkan data semester II tahun 2023 dari Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil Kabupaten Serang.

2.2. Khalayak Sasaran

Kegiatan pengabdian ini menasar pengrajin opak singkong di Desa Kadubeureum. Para peserta terdiri dari 5 pengrajin opak singkong yang aktivitas keseharian merupakan pembuat opak singkong.

2.3 Metode Pengabdian

Pendampingan dilakukan dengan metode diskusi tatap muka secara partisipatif, sehingga pengrajin dapat memperoleh pemahaman perihal pengolahan produk opak singkong dan pemasaran media sosial. Dalam kegiatan ini, peserta juga mendapatkan pelatihan dan pendampingan secara intensif perihal cara membuat produk opak singkong dengan varian baru dengan mengkolaborasi dengan kuliner lokal Banten. Pelatihan juga mencakup pendampingan dalam pemanfaatan media sosial seperti, Instagram dan Whatsapp untuk promosi produk opak singkong agar lebih menarik secara visual. Materi diberikan oleh tim pengabdian masyarakat yang terdiri dari mahasiswa peserta Kuliah Kerja Mahasiswa Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Dwimulya (STIE Dwimulya) periode 2023. Metode pengabdian meliputi pengarahan, diskusi, dan prakti secara langsung, sehingga para pengrajin opak singkong di Desa Kadubeureum dapat mengimplementasikan pasca pendampingan. Materi khusus yang diberikan kepada para pengrajin meliputi inovasi produk dan strategi pemasaran media sosial sehingga pengrajin dapat meningkatkan penjualan serta memperluas jangkauan pasar produk opak singkong berbasis nilai-nilai produk lokal kebantenan. Sementara tahapan pengabdian tetap mengedepankan aspek yang sangat menentukan suatu inovasi seperti seberapa cepat suatu inovasi diadopsi yang meliputi: (1) Keuntungan Relatif (*Relative Advantage*). Se jauh mana inovasi lebih baik dibandingkan solusi sebelumnya. (2) Kompatibilitas (*Compatibility*). Se jauh mana inovasi sesuai dengan nilai, pengalaman, dan kebutuhan pengguna. (3) Kompleksitas (*Complexity*). Semakin rumit inovasi, semakin lambat tingkat adopsinya. (4) Ketercobaan (*Trialability*). Se jauh mana inovasi dapat diuji sebelum diadopsi sepenuhnya. (5). Keterlihatan (*Observability*). Seberapa jelas manfaat inovasi dapat dilihat oleh orang lain [11].

2.3. Indikator Keberhasilan

Masyarakat di Desa Kadubeureum mayoritas bermata pencaharian sebagai petani dengan kisaran 80 persen dari jumlah penduduk 6.707 jiwa penduduk. Selain petani juga merupakan pengrajin makanan, termasuk produksi opak singkong yang menjadi salah satu produk unggulan desa. Namun, kendala utama yang dihadapi oleh pengrajin opak singkong adalah rendahnya inovasi dalam diversifikasi produk olahan opak singkong. Hasil kunjungan dan diskusi menunjukkan bahwa pemasaran produk opak singkong masih terbatas pada pasar lokal dan mengandalkan penjualan langsung kepada pengepul atau pelanggan tetap. Diketahui sekitar 70 persen para pengrajin belum memahami strategi pemasaran media sosial menyebabkan produk opak singkong hanya menghasilkan produk yang monoton. Selain itu, belum adanya pemanfaatan media sosial secara optimal dalam promosi dan branding produk menjadi faktor penghambat dalam peningkatan nilai jual opak singkong. Menindaklanjuti temuan tersebut, disepakati untuk menyelenggarakan kegiatan pengabdian masyarakat yang berfokus pada pengembangan inovasi produk yang mengedepankan kearifan lokal. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman pengrajin mengenai pentingnya inovasi dalam pembuatan opak singkong dengan sentuhan kearifan lokal, optimalisasi penggunaan media sosial untuk promosi, serta strategi membangun identitas merek produk agar lebih dikenal oleh konsumen.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Tahapan Sosialisasi

Tahapan awal dalam kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pemahaman perihal inovasi dalam pengembangan produk opak singkong. Dalam tahapan ini, peserta diberikan wawasan mengenai berbagai jenis produk inovasi opak singkong yang dapat memiliki nilai ekonomi lebih tinggi dan lebih beragam dalam hal cita rasa serta tampilan visual. Pengenalan ini, bertujuan agar pelaku usaha lebih terbuka terhadap perubahan dan lebih siap mengadopsi inovasi yang dapat meningkatkan nilai jual produk opak singkong di pasar lokal maupun nasional. Tahapan berikutnya dalam program ini adalah pelatihan pengolahan diversifikasi produk olahan opak singkong. Pelatihan ini dirancang untuk membekali peserta dengan keterampilan praktis dalam menciptakan variasi produk opak singkong yang inovatif dan memiliki daya saing tinggi. Selain itu, dalam pelatihan ini pengrajin diberikan pengetahuan tentang penggunaan berbagai rempah lokal maupun rasa yang lebih variatif untuk pengolahan opak singkong. Hal itu disebabkan para pengrajin masih menggunakan pola pengolahan tradisional seperti gambar di bawah ini:



Gambar 1. Pengolahan Tradisional Singkong untuk Bahan Opak Singkong

Selanjutnya dalam pendampingan ini pengrajin diberikan aspek keuntungan relatif (*Relative Advantage*) yang menjelaskan sejauh mana inovasi lebih baik dibandingkan solusi sebelumnya. Dalam tahapan ini pengrajin diberikan pemahaman perihak perbandingan bila menggunakan inovasi produk yang tentunya lebih memiliki banyak manfaat. Selain itu pengrajin diberikan tentang pemetaan produk yang akan diciptakan, termasuk tingkat kerumitan. Selanjutnya pengrajin diberikan aspek ketercobaan (*Trialability*) yaitu sejauh mana inovasi dapat diuji coba sebelum diadopsi sepenuhnya. Dalam tahapan ini, diberikan pengetahuan perihal cara proses pencampuran bahan, pencetakan, pengeringan, serta pengemasan produk opak singkong yang lebih modern termasuk model kemasan kreatif. Proses pelatihan ini juga mengajarkan pelaku usaha mengenai penggunaan peralatan sederhana yang dapat meningkatkan efisiensi produksi untuk menjaga kualitas produk agar tetap segar lebih lama. Para pengrajin diberikan pemahaman perihal pembuatan produk opak singkong dengan varian rasa yang lebih variatif. Berikut dokumentasi proses pembukaan pendampingan inovasi produk opak singkong.



Gambar 2. Proses Pembukaan Pendampingan Pembuatan Opak Singkong

3.2. Tahap Pelatihan Produk Opak Singkong

Tahapan selanjutnya, dilaksanakan pelatihan pengolahan diversifikasi produk olahan opak singkong. Pelatihan ini bertujuan untuk memperkuat aspek ketercobaan (*Trialability*) untuk mengukur sejauh mana inovasi dapat diuji sebelum diadopsi sepenuhnya. Para pengrajin diberikan keterampilan teknis dalam memodifikasi proses produksi opak singkong. Dalam kegiatan ini, peserta diberikan edukasi mengenai teknik pengolahan yang higienis, pemilihan bahan baku berkualitas, serta metode pengemasan yang sesuai dengan standar industri pangan. Pelatihan ini juga mencakup penerapan teknologi sederhana yang dapat meningkatkan efisiensi produksi, seperti penggunaan mesin pemotong dan oven pengering untuk memastikan kualitas opak singkong yang lebih baik. Dengan adanya diversifikasi produk, diharapkan opak singkong tidak hanya dikenal sebagai camilan tradisional, tetapi juga mampu bersaing di pasar yang lebih luas dengan variasi rasa dan bentuk yang lebih menarik [12].

Dalam tahapan ini peserta diberikan teknik pembuatan opak singkong dengan variasi rasa yang berbeda seperti rasa keju, coklat dan straberi. Variasi rasa ini bertujuan agar opak singkong lebih menasar semua kalangan yang memang menyukai berbagai macam rasa. Tahapan selanjutnya adalah demonstrasi pembuatan produk inovatif opak singkong berbasis nilai-nilai kebhentanan. Kegiatan ini bertujuan untuk mengintegrasikan kearifan lokal dalam pengolahan opak singkong agar tetap mempertahankan identitas budaya masyarakat Banten. Dalam sesi ini, peserta diperkenalkan dengan penggunaan bahan alami yang khas dari daerah Banten, seperti daun salam sebagai bahan tambahan dalam proses pemanggangan atau penggunaan gula aren sebagai pemanis alami. Demonstrasi ini juga mencakup teknik produksi yang lebih modern namun tetap mempertahankan cita rasa autentik dari opak singkong. Dengan mengedepankan nilai-nilai kebhentanan, produk yang dihasilkan tidak hanya memiliki nilai jual lebih tinggi, tetapi juga menjadi bagian dari upaya pelestarian warisan kuliner lokal. Selain itu, pengrajin juga diberikan wawasan mengenai bagaimana nilai budaya dapat menjadi strategi pemasaran yang efektif dalam menarik minat konsumen, khususnya di pasar yang mengedepankan keunikan dan nilai tradisional [13].



Gambar 3. Inovasi Produk Olahan Opak Singkong.

3.3. Tahapan Pelatihan Pemasaran Media Sosial

Tahapan terakhir adalah penekanan indikator keterlihatan (*Observability*) yang bertujuan menilai seberapa jelas manfaat inovasi dapat dilihat oleh orang lain. Dalam tahapan ini diberikan penguatan aspek pemasaran media sosial bagi pengembangan skala produk opak singkong. Pemasaran media sosial dapat mengukur perihwal seberapa besar penilaian konsumen nantinya dengan inovasi produk olahan opak singkong. Dengan begitu, pemasaran media

sosial merupakan aspek yang tidak dapat diabaikan dalam upaya meningkatkan daya saing produk lokal di era modern. Dalam sesi ini, peserta diberikan pemahaman mengenai strategi pemasaran media sosial yang efektif, mulai dari pembuatan konten promosi yang menarik hingga pemanfaatan berbagai *platform* media sosial seperti Instagram dan whatsapp. Dengan adanya pelatihan ini, pengrajin opak singkong diharapkan mampu memanfaatkan teknologi digital secara optimal untuk meningkatkan penjualan dan memperluas pasar produk opak singkong. Melalui rangkaian tahapan dalam program pengabdian ini, diharapkan pengrajin opak singkong di Desa Kadubeureum dapat mengadopsi inovasi dalam produksi dan pemasaran media sosial sehingga mampu meningkatkan daya saing usaha di pasar yang semakin kompetitif [14]. Berikut dokumentasi kegiatan pengabdian masyarakat dengan pengrajin opak singkong.



Gambar 4. Dokumentasi Penutupan Pengabdian Bersama Pengrajin Opak Singkong

3. KESIMPULAN

Pengembangan produk olahan singkong menjadi opak singkong masih memiliki keterbatasan terutama dalam inovasi produk, kurangnya variasi olahan, serta rendahnya pemanfaatan strategi pemasaran. Salah satu inovasi yang dikembangkan dalam pendampingan ini adalah pembuatan opak singkong dengan variasi rasa dan pengolahan modern yang tetap mempertahankan identitas nilai-nilai kuliner keantenan. Produk inovatif ini tidak hanya memberikan pilihan yang lebih beragam bagi konsumen tetapi juga memperkuat karakter budaya lokal. Selain inovasi produk, pemanfaatan pemasaran media sosial menjadi aspek terpenting dalam pengembangan produk opak singkong. Platform digital seperti Instagram, dan WhatsApp Business digunakan sebagai sarana promosi yang interaktif, memungkinkan pelaku usaha untuk meningkatkan keterlibatan pelanggan serta memperluas jangkauan distribusi produk. Keberhasilan dari program pendampingan ini terlihat dari meningkatnya pemahaman pengrajin opak singkong dalam teknik pengolahan inovatif dan penerapan pemasaran media sosial. Mayoritas para pengrajin opak singkong kemudian telah memiliki kemampuan membuat produk baru yang lebih inovatif dan kreatif. Kemampuan dalam menciptakan produk inovatif ini telah mencapai 70 persen. Dengan demikian, program pendampingan ini telah dapat meningkatkan keterampilan pengrajin opak singkong dalam mengembangkan variasi rasa dan inovasi produk berbasis nilai-nilai keantenan, serta peningkatan penjualan melalui platform media sosial. Peningkatan kemampuan ini dalam pengolahan inovasi produk opak singkong dan penggunaan pemasaran media sosial dari semua pengrajin berkisar 75 persen. Dampak yang diciptakan dari kegiatan pengabdian ini telah mampu meningkatkan pendapatan para

pengrajin opak singkong sekitar 60 persen dari aktivitas produk semula. Dengan begitu, pendampingan ini sangat berkontribusi bagi pengembangan skala bisnis produk opak singkong di Desa Kadubeureum Kabupaten Serang Banten.

4. UCAPAN TERIMA KASIH

Terselenggaranya kegiatan ini sesuai dengan rencana dan memberikan dampak signifikan bagi mitra berkat dukungan dari Lembaga Penelitian dan Pengabdian Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Dwimulya (LPPM STIE Dwimulya). Ucapan terima kasih juga diberikan kepada para mitra dari pengrajin opak singkong di Desa Kadubeureum Kabupaten Serang yang telah memberikan bantuan dan dukungan agar pengabdian ini terselenggara dengan baik.

5. REFERENSI

- [1] L. S. Rahmadani, N. R. Alviansah, B. K. Sururi, I. L. Maghfiroh, N. S. Gusti, S. Nurjannah, ... dan A. K. Wardani, "Inovasi serta Pelatihan Pengolahan Singkong sebagai Upaya Menumbuhkan Jiwa Kewirausahaan Masyarakat Dusun Sumber Desa Planjan Kecamatan Saptosari Kabupaten Gunung Kidul," *Prosiding Konferensi Pengabdian Masyarakat*, vol. 1, pp. 401-404, 2019.
- [2] A. B. Arifa, A. R. Dewi, S. D. Alika, dan E. A. WB, "Penerapan Teknologi Pengemasan, Pemasaran, dan Peningkatan Manajemen Keuangan Produk Opak di Desa Karangdadap, Kalibagor, Banyumas," *IJCOSIN: Indonesian Journal of Community Service and Innovation*, vol. 2, no. 2, pp. 93-101, 2022.
- [3] R. N. Ekawati dan E. Irawan, "Pendampingan Produksi dan Branding UMKM Opak Singkong di Krajan Ngrayun," *Ngarsa: Journal of Dedication Based on Local Wisdom*, vol. 3, no. 1, pp. 97-108, 2023.
- [4] A. Sutaryono dan A. Noersidiq, "Inovasi Pembuatan Opak-Opak Berbasis Singkong di Desa Sigar Penjalin Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok Utara," *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, vol. 5, no. 4, pp. 474-477, 2022.
- [5] R. Alexandro, F. Hariatama, dan L. Lenlioni, "Strategi Pengembangan Produk Dalam Peningkatan Penjualan Rumah Makan Sudi Mampir Palangka Raya," *Journal Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial*, vol. 15, no. 2, pp. 354-361, 2023.
- [6] A. N. U. Gunawan, P. F. Ferdinant, dan A. Irman, "Pengembangan Proses Produksi Opak Singkong di Kabupaten Pandeglang melalui Implementasi Mesin Pencetak," *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, vol. 3, no. 2, pp. 185-194, 2019.
- [7] A. Pratama, "Pengembangan dan peningkatan olahan Opak Berbahan Singkong di Desa Sukajadi, Kecamatan Wado, Sumedang," *Farmers: Journal of Community Services*, vol. 3, no. 1, pp. 41-45, 2022.
- [8] I. Primalasari dan V. Octalia, "Sosialisasi Inovasi Pengolahan Produk Berbahan Baku Singkong Untuk Meningkatkan Pendapatan Petani Singkong Di Kabupaten Musi Rawas," *Jurnal Masda*, vol. 2, no. 1, pp. 8-16, 2023.
- [9] W. Oktaviani, R. Alovita, S. Syaskiah, M. Azhari, F. Afriyani, V. Meiriasari, dan M. K. Ratu, "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Inovasi Pengelolaan Singkong Menjadi Kerupuk Opak Di Desa Alai Selatan," *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 4, no. 6, pp. 12250-12255, 2023.
- [10] A. Rachmiatie dan N. S. Imaniyati, "Peningkatan Inovasi Produk UMKM Desa Cipamekar melalui Strategi Promosi Digital," *Idea: Jurnal Humaniora*, vol. 3, no. 1, pp. 23-30, 2024.
- [11] V. Karnowski dan A. S. Kumpel, "Diffusion of innovations: von Everett M. Rogers (1962)," *Schlüsselwerke der Medienwirkungsforschung*, pp. 97-107, 2016.
- [12] N. Novita dan R. Sundari, "Inovasi Produk Makanan Pada Kelompok Usaha Bersama Graha Permai di Kelurahan Tuah Madani," *Jurnal Pengabdian Kompetitif*, vol. 3, no. 1, pp. 34-42, 2024.
- [13] I. W. Istiqomah dan A. M. Mahendra, "Pemberdayaan masyarakat melalui penyuluhan inovasi pengolahan singkong dan opak sebagai upaya pengembangan produk unggulan di desa Bleberan kecamatan Jatirejo kabupaten Mojokerto," *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 3, no. 1, pp. 25-32, 2022.

- [14] B. Arianto dan B. Handayani, "Media Sosial Sebagai Saluran Komunikasi Digital Kewargaan: Studi Etnografi Digital," *ARKANA: Jurnal Komunikasi dan Media*, vol. 2, no. 02, pp. 220-236, 2023. doi: 10.62022/arkana.v2i02.5813.