

Pengaruh Pabrik Keripik Singkong Kreasi Lutvi Terhadap Peningkatan Pendapatan Masyarakat Jalan Tunas Makmur Tuntungan II

Deni Akbar Maulana¹, Khairul Azmi², Titah Enjelina Manurung³, Ahmad Fadlan⁴

^{1,2,3,4}Universitas Pembangunan Pancabudi, Indonesia

ARTICLE INFO

Article history:

Received Sep 01, 2025

Revised Sep 15, 2025

Accepted Sep 30, 2025

Keywords:

UKM,
Cassava Chips,
Income Increase

ABSTRACT

Micro, Small and Medium Enterprises are one of the most central economic sectors in Indonesia, this role can be seen from the aspect of labor absorption, income distribution, national economic growth and so on. MSMEs in Indonesia are able to absorb more than 132.3 million workers and in the national economy MSMEs have contributed to increasing Gross Domestic Product (GDP) from 57.84% to 60.34%. The quality of MSMEs in Indonesia has also been tested after going through the monetary crisis in 1998. Lutvi's Creative Chips Trading Business is one of the MSMEs that is growing rapidly, located in Tuntungan II Village, Pancur Batu District, Deli Serdang Regency, North Sumatra. A business that processes cassava into chips with various flavors. This business has absorbed more than 60 workers and processes 6 tons of cassava every day with sales of Rp. 40,000,000 / day. The purpose of this study is to determine the contribution of Lutvi's cassava chips business to the income of local families or communities, including its role in creating jobs and improving the welfare of the Tuntungan community and the factors that influence the added value and income from processing cassava into cassava chips, and to assess the feasibility of the business as a source of income. This study uses a descriptive research method, namely by conducting a direct survey method at the Lutvi cassava chips factory located in Tuntungan II Village, Pancur Batu District, Deli Serdang Regency, North Sumatra.

This is an open access article under the [CC BY-NC](#) license.



Corresponding Author:

Deni Akbar Maulana,
Universitas Pembangunan Pancabudi, Indonesia
Jl. Gatot Subroto No.km, Simpang Tj., Kec. Medan Sunggal, Kota Medan, Sumatera Utara 20122
Email: jnahshsh65@gmail.com

1. PENDAHULUAN

Usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri merupakan usaha menengah yang dilakukan oleh orang perseorangan atau cabang perusahaan yang dimiliki atau badan usaha yang bukan merupakan perusahaan yang dikuasai atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan usaha besar atau usaha kecil dengan jumlah penjualan tahunan atau kekayaan bersih. Ciri-ciri usaha menengah adalah usaha tersebut sudah melakukan manajemen keuangan dengan menerapkan 3 sistem akuntansi dengan teratur, dengan demikian dapat memudahkan auditing dan penilaian atau pemeriksaan termasuk oleh perbankan, Langsung maupun tidak langsung perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki dikuasai atau menjadi bagian, sudah melakukan aturan atau pengelolaan dan organisasi perburuhan, sudah ada Jamsostek, pemeliharaan kesehatan dan lainnya, sudah memiliki segala persyaratan legalitas antara lain izin tetangga, izin usaha, izin tempat, NPWP, upaya untuk pengelolaan lingkungan, sudah memiliki akses dengan sumber-sumber

pendanaan perbankan, telah memiliki sumber daya manusia yang terlatih dan terdidik pada umumnya (Indriyatni, 2013:58-59).

Dengan pola UMKM, berbagai jenis usaha dikembangkan yaitu berbagai jenis barang, mulai dari makanan, pakaian dan kerajinan. industri rumah tangga (Home Industry) lebih identik dengan UMKM pada bagian usaha mikro dikarenakan termasuk dalam kategori usaha kecil yang dikelola keluarga. Usaha keluarga sebagai pengelolaan industri rumah tangga tentunya bisa memberikan harapan akan hasil usaha yang mampu untuk menopang perekonomian keluarga. Diharapkan mampu meningkatkan kesejahteraan pelaku usahanya secara ekonomi maupun secara social tidak hanya cukup untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari.

Secara geografis Indonesia merupakan negara agraris, yang memiliki tanah yang subur, banyak sekali wilayah-wilayah budidaya tanaman hijau salah satunya adalah Singkong kayu yang dapat hidup dimana saja. Hal ini dapat mendukung warga Indonesia untuk bisa meningkatkan pendapatan dari hasil produksi pertanian. Maka dari itu kita harus bisa menjaga kualitas dari hasil pertanian Singkong kayu. Singkong kayu merupakan salah satu tanaman yang memiliki banyak manfaat. Singkong kayu juga dapat di jadikan bahan makanan cadangan, dan juga dapat di jadikan bahan baku untuk setiap pengusaha keripik.

Oleh sebab itulah, ubi kayu menjadi sentral bahan baku yang mesti kita olah menjadi produk untuk menunjang perekonomian masyarakat, dikarenakan Ubi kayu merupakan komoditas abad 21 karena memiliki nilai guna yang beragam dan secara ekonomi berpotensi mengentaskan kemiskinan di perdesaan dan meningkatkan nilai ekonomi nasional (Howeler et al., 2013).

Usaha kripik singkong sangat berpotensi untuk meningkatkan pendapatan warga karena pada dasarnya kelompok tanaman pangan yang mudah di budidayakan sepanjang musim, baik dimusim hujan maupun musim kemarau asalkan kebutuhan air tercukupi. Keberadaan UMKM ini perlu dikembangkan karena perkembangan ini berpengaruh dalam meningkatkan pendapatan masyarakat untuk menuju kesejahteraan sosial.

Produk olahan singkong ini dapat memberikan nilai tambah bagi masyarakat dimana dengan adanya produk olahan tersebut bahan mentah dari ubi kayu yang dapat diolah menjadi sumber pemasukan baru buat masyarakat karena melihat potensi dari singkong tersebut sangat baik untuk diolah dari segi nutrisinya 100 gr singkong mengandung 112 kalori yang kandungan karbohidratnya sebanyak 38 gr (Soepriyadi, N., dkk. 2019).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengaruh pabrik keripik singkong kreasi Lutvi terhadap peningkatan ekonomi masyarakat Tuntungan. Melalui kajian ini, diharapkan dapat memberikan wawasan mengenai pengaruh usaha pabrik keripik singkong terhadap peningkatan pendapatan masyarakat sekitar.

2. METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini kami menggunakan metode penelitian deskriptif, yaitu dengan melakukan metode survey langsung. Penelitian dilakukan di Jl. Tunas Mekar Tuntungan II No. 258, Salam Tani, Kec. Pancur Batu, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara pada bulan Mei sampai Juli. Dalam menjawab persoalan yang ada, diperlukan langkah-langkah yang strategis untuk mencapai tujuan dengan demikian diperlukan taktis.

Untuk kegiatan pengolahan keripik singkong dilakukan dalam rentang waktu empat hari. Melalui beberapa tahap yaitu :

1. Melakukan observasi agar mengetahui permasalahan yang ada
2. Langkah-langkah teknis berupaya memecahkan permasalahan
 - a. Penyusunan program kerja, mengolah ubi kayu menjadi keripik
3. Mempersiapkan alat dan bahan, pisau, pemarkan ubi kayu dll
4. Melakukan proses pengemasan dan memberikan label dan nama produk

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa keberadaan pabrik keripik singkong Kreasi Lutvi memberikan pengaruh positif terhadap peningkatan pendapatan masyarakat di Jalan Tunas Makmur Tuntungan II. Sebelum adanya pabrik ini, sebagian besar masyarakat bekerja sebagai buruh tani atau ibu rumah tangga dengan penghasilan di bawah Rp 1.000.000 per bulan. Setelah bergabung atau bekerja di

pabrik keripik singkong, pendapatan mereka meningkat signifikan, dengan rata-rata pendapatan mencapai Rp 1.250.000 hingga Rp 2.000.000 per bulan, bahkan lebih bagi beberapa pekerja tetap.

Dalam proses pembuatan keripik singkong diperlukan alat dan bahan sebagai berikut:

a. Alat	b. Bahan
1. Pisau	1. Singkong
2. Parutan ubi kayu	2. Minyak goreng
3. Wajan	3. Soda kue
4. Spatula	4. Garam
5. Saringan	5. Masako
6. Kemasan	6. Cabe kering halus
7. Baskom	7. Antaka (balado)

Produk keripik singkong yang akan dibuat memiliki 3 varian rasa diantaranya, pedas asin, Balado, dan Original. Maka dari itu diperlukan cabe kering halus, bumbu Antaka rasa balado, dan masako sebagai pembeda rasa dalam suatu produk.

Alat dan bahan tersebut didapatkan dengan mudah bahkan sebagian besar dimiliki oleh masyarakat desa secara umum untuk mengolah ubi kayu menjadi keripik.

Adapun Langkah-langkah pembuatan keripik singkong sebagai berikut :

1. Menyiapkan alat dan bahan
2. Kupas kulit singkong dan bersihkan kotoran yang menempel pada singkong
3. Parut singkong menggunakan parut keripik agar hasil parutannya tipis
4. Lalu cuci kembali singkong yang sudah di parut hingga air bilasannya benarbenar bersih
5. Selanjutnya rendam singkong dengan garam dan bakingsoda yang dan diamkan selama 15 menit
6. Setelah proses perendaman, maka singkong ditiriskan
7. Panaskan minyak goreng
8. Goreng singkong hingga berwarna golden brown dengan api yang tidak terlalu besar
9. Angkat lalu tiriskan
10. Taburi singkong dengan varian rasa yang ada (bon cabe, balado, original) lalu mix hingga tercampur rata dengan bumbu
11. Dan proses terakhir adalah pengemasan produk

Dan berikut dibawah ini table daftar harga pembuatan kripik singkong sebagai berikut:

NO	BAHAN	HARGA SATUAN	JUMLAH	TOTAL	KETERANGAN	BIAYA PEMBUATAN
1	Ubi kayu	Rp. 20.000	1 kantong sedang	Rp. 20.000	1 kali pembuatan langsung habis	Rp. 20.000
2	Soda kue	Rp. 5.000	1 Botol	Rp. 5.000	5 Kali pembuatan baru habis	Rp. 1.000
3	Cabe kering halus	Rp. 10.000	1 Botol	Rp. 10.000	2 kali pembuatan langsung habis	Rp. 5.000
4	Minyak Goreng	Rp. 45.000	3 Liter	Rp. 45.000	2 kali pembuatan Baru habis	Rp. 22.500
5	Masako	Rp. 5.000	1 Renteng	Rp. 5.000	1 kali pembuatan Lansung habis	Rp. 2.500
6	Plastik kemasan	Rp. 560	50 pcs	Rp. 28.000	2 kali pemakaian Baru habis	Rp. 14.000
Total						Rp. 65.000
Dibagi 20 pcs setiap satu kali pembuatan.						Rp. 3.250
Gas (Dibulatkan) Per 1 pcs						Rp. 275
Biaya Modal per 1 pcs						Rp. 3.250
Estimasi keuntungan per pcs						Rp. 6.750
Estimasi Harga Jual						Rp. 10.000

Gambar.1 Tabel daftar harga pembuatan kripik singkong/ubi kayu

Pabrik Kreasi Lutvi juga berperan sebagai penyedia lapangan kerja yang membantu mengurangi tingkat pengangguran di wilayah tersebut. Sebagian besar pekerja adalah warga lokal yang sebelumnya tidak memiliki pekerjaan tetap atau hanya bekerja secara informal. Dengan adanya

pabrik ini, mereka mendapatkan pekerjaan yang layak, penghasilan tetap, dan pelatihan keterampilan produksi keripik singkong.

Dengan demikian, pabrik keripik singkong Kreasi Lutvi memiliki pengaruh yang signifikan terhadap peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat Jalan Tunas Makmur Tuntungan II, sekaligus berperan dalam pemberdayaan ekonomi lokal dan pengurangan pengangguran.

4. KESIMPULAN

Pabrik Keripik Singkong Kreasi Lutvi memberikan pengaruh positif yang signifikan terhadap peningkatan pendapatan masyarakat di Jalan Tunas Makmur Tuntungan II. Keberadaan pabrik ini berhasil membuka lapangan pekerjaan bagi warga sekitar, khususnya bagi mereka yang sebelumnya berstatus pengangguran atau bekerja di sektor informal. Dengan adanya pekerjaan di pabrik, pendapatan masyarakat meningkat secara nyata, yang berdampak pada peningkatan kesejahteraan keluarga dan kemampuan memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Dengan adanya kegiatan ini masyarakat Tuntungan menambah dan memperoleh pengetahuan masyarakat cara mengolah ubi kayu menjadi keripik singkong. Dengan demikian masyarakat yang sebelumnya hanya membiarkan ubi kayu tumbuh dilahannya begitu saja, kini masyarakat punya kemampuan dalam mengolah ubi kayu sehingga masyarakat punya keuntungan yang berlipat dalam meningkatkan taraf kehidupan yang sejahtera dengan cara meningkatkan perekonomiannya. Namun, untuk menjaga keberlanjutan dan meningkatkan dampak positifnya, diperlukan strategi pengembangan usaha seperti peningkatan kualitas produk, perluasan pemasaran, serta dukungan modal dan pelatihan bagi tenaga kerja. Dengan demikian, pabrik keripik singkong Kreasi Lutvi tidak hanya menjadi sumber pendapatan, tetapi juga pendorong utama peningkatan ekonomi masyarakat di wilayah tersebut. Kesimpulan ini menegaskan bahwa pabrik keripik singkong Kreasi Lutvi merupakan salah satu contoh usaha industri kecil yang efektif dalam meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat lokal.

ACKNOWLEDGEMENTS

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT karena berkat rahmat, karunia, dan ridha-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan karya ini dengan baik. Dalam kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang telah memberikan dukungan, bantuan, dan doa sehingga karya ini dapat terselesaikan. 1. Kepada kedua orang tua tercinta, yang senantiasa memberikan doa, semangat, kasih sayang, dan dukungan tiada henti dalam setiap langkah. 2. Kepada dosen pembimbing yang dengan sabar telah membimbing, memberikan arahan, dan masukan berharga selama proses penyusunan karya ini. 3. Kepada pihak institusi/organisasi yang telah memberikan kesempatan, fasilitas, serta data yang diperlukan sehingga penelitian ini dapat terlaksana. 4. Kepada sahabat, teman, serta rekan seperjuangan yang selalu memberikan dukungan moral, motivasi, dan kebersamaan dalam proses penyelesaian karya ini. Penulis menyadari bahwa karya ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, segala kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan di masa yang akan datang. Semoga karya ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Analisis Usaha Agroindustri Keripik Singkong, Universitas Riau. (2021).
 Eksupa, A.F. (2020). "Usaha Keripik Singkong dalam Upaya Peningkatan Ekonomi," Universitas Medan Area.
 Hidayanti, F. "Strategi Pengembangan Usaha Keripik Singkong," Universitas ArRaniry.
 Howeler, Reinhardt, NeBambi Lutaladio, and Graeme Thomas. (2013). *Save and grow: cassava. A guide to sustainable production intensification*.
 Indriyanti, L. (2013). Analisis Faktor-Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Keberhasilan Usaha Mikro dan Kecil. *Jurnal STIE Semarang*, Vol 5, No 1.
 Nilamsari, A.S. (2020). "Analisis Pendapatan dan Profitabilitas Usaha Keripik Singkong," UIN Jakarta.
 Pemberdayaan Keluarga Melalui Usaha Keripik Ubi, UIN Suska Riau.
 Soepriyadi, Nono, Dangga, S.A., dan Laela. N. (2019). Pelatihan Pengolahan
 Selai Pisang, Bola-Bola Singkong, Kering Singkong Pedas Manis dan Packing yang Baik. *Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa* 3.1
 Studi Pengembangan Usaha Sentra Industri Keripik Singkong, UIN SGD Bandung. (2021).
 Wawancara dan Studi Kasus Usaha Keripik Singkong di Desa Kasarangan. (2021).