

PROGRAM WIRAUSAHA (KRIPIK) DENGAN MEMANFAATKAN POTENSI LOKAL DI DESA KOMBAPARI KABUPATEN SUMBA TIMUR

Fajar Hariadi¹
Riwa Rambu Hada Enda²
Ngailu Jowa³
Yonski Umbu Kudu⁴
Indra Huki R. Ndimas⁵
Enjelita Pati Ndamung⁶
Resni Ina Chintika⁷
Senli Rosiana Kapu⁸
Magdalena Tenga Lunga⁹
Paschalis Risto Padi Lero¹⁰
Debora Dembi Tamar¹¹
Ardon Umbu K. Pati¹²
Aprilia Kahi Lemba¹³

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13} Universitas Kristen Wira Wacana Sumba, Indonesia

ARTICLE INFO

Article history:

Received : 13 Juni 2025

Revised : 03 Juli 2025

Accepted : 15 Juli 2025

Key words:

Entrepreneurship, Local Potential,
Real Work College

DOI: 10.62335

ABSTRACT

Real Work Lectures (KKN) are a form of university students' service to the community through the provision of empowerment assistance, training, counseling, guidance, mentoring and to realize their potential, as well as helping to improve the quality of life and development. Observation was carried out by the following methods: (1) Visiting (2) Questions and answers, (3) Documentation, and (4) Looking at the field directly. The physical group programs are the Village Office Arrangement Program and Introduction, Devotional Work, Mutual Cooperation in the village office and in elementary schools, Procurement of garbage cans and the Making and Installation of RT/RW Planks, Chairmen of BPD, Posyandu, Hamlets (1 and 2), Churches and PAUD and Basic Family Data Collection for the creation of village and entrepreneurial profiles. Meanwhile, the non-physical group program is Counseling for Making Chips Business Proposals and training on making chips. The potential of the community and the environmental conditions are very supportive for the holding of a flagship program which is hoped that this activity can continue with the support of the entire community. Judging from the program, students play the role of facilitators, dynamizers and motivators. Overall, all work programs were carried out according to plan. The success is seen from the number of participation and support of the Kombapari Village community in all activities. All activities can run well, it is evident from the public opinion in general. Thus, the residents of Kombapari Village can continue to develop their existing potential.

ABSTRAK

² Corresponding author: riwa@unkriswina.ac.id

Kuliah Kerja Nyata (KKN) adalah salah satu wujud pengabdian mahasiswa perguruan tinggi kepada masyarakat lewat pemberian bantuan pemberdayaan, pelatihan, penyuluhan, pembimbingan, pendampingan dan untuk menyadarkan potensi yang dimiliki, serta membantu meningkatkan kualitas hidup dan pembangunan. Observasi dilakukan dengan metode: (1) Berkunjung (2) Tanya jawab, (3) Dokumentasi, dan (4) Melihat ke lapangan secara langsung. Program kelompok fisik yaitu Proker Penataan kantor desa dan Perkenalan, Kerja Bakti, Gotong Royong di Kantor desa dan di SD, Pengadaan tempat sampah dan Pembuatan dan Pemasangan Plank RT/RW, Ketua BPD, Posyandu, Dusun (1 dan 2), Gereja dan PAUD dan Pendataan Data Dasar Keluarga untuk pembuatan profil desa dan Wirausaha. Sedangkan program kelompok non fisik yaitu Penyuluhan Pembuatan Proposal Usaha Kripik Serta pelatihan pembuatan kripik. Potensi masyarakat dan keadaan lingkungan yang sangat menunjang untuk diadakannya program unggulan yang harapannya kegiatan ini dapat berlangsung terus-menerus dengan dukungan seluruh masyarakat. Dilihat dari program tersebut maka mahasiswa berperan sebagai fasilitator, dinamisator dan motivator. Secara keseluruhan semua program kerja terlaksana sesuai dengan perencanaan. Keberhasilan dilihat dari jumlah partisipasi dan dukungan masyarakat Desa Kombapari dalam semua kegiatan. Semua kegiatan dapat berjalan dengan baik, hal itu terbukti dari opini masyarakat secara umum. Dengan demikian, warga Desa Kombapari dapat terus mengembangkan potensi yang ada.

PENDAHULUAN

Secara geografis, wilayah Desa Kombapari dikelilingi oleh wilayah-wilayah sebagai berikut: Desa Matawai Amahu, Desa Praibakul, Desa Lailara dan Desa Mandas. Desa Kombapari juga memiliki puskesmas, SD, SMP dan SMA.

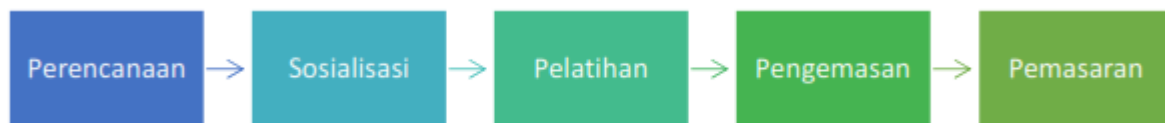
Desa Kombapari adalah salah satu desa yang memiliki potensi pertanian dan perkebunan yang tinggi. Hasil perkebunan yang dimiliki diantaranya singkong dan keladi. Potensi ini masih kurang dimanfaatkan oleh masyarakat. Berdasarkan hasil wawancara dengan Kepala Desa dan masyarakat Desa Kombapari. Teridentifikasi masalah yang dihadapi masyarakat Desa Kombapari antara lain: (1) Bidang Ekonomi: Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) dan kelompok usaha rumah tangga yang tidak aktif, pengemasan produk yang masih menggunakan plastik pembungkus gula sehingga tidak menarik dan daya tahan yang kurang lama; (2) Bidang Lingkungan: Kurangnya kerja sama dan kekompakan dalam masyarakat. Maka dari itu kegiatan ini membantu mengembangkan potensi yang ada. Membantu mengembangkan usaha ibu-ibu yang sudah mengolah potensi ini menjadi kripik. Jadi selama ini singkong dan keladi di desa Kombapari hanya dimasak saja untuk dikonsumsi tanpa dijual. Padahal potensi ini masih bisa diolah lagi untuk menambah penghasilan masyarakat dengan nilai jual yang lebih tinggi. Melihat fenomena ini maka dibuatlah sebuah program pengembangan wirausaha. Program ini bertujuan untuk mengajarkan masyarakat mengolah singkong dan keladi menjadi kripik. Kegiatan yang dibuat ini diharapkan dapat meningkatkan daya jual sekaligus meningkatkan pendapatan keluarga. Selain untuk menambah pendapatan keluarga dan juga dapat digunakan untuk menambah penghasilan desa lewat BUMDes. Produk yang dibuat memiliki nama yang menarik yaitu Kripik SIKOMBA dan KRIKEL KOMBAPAR. Nama produk dibuat untuk memberikan daya tarik kepada pembeli.

Tujuan kegiatan ini yaitu dapat memberikan pengetahuan yang diperlukan kepada masyarakat mengenai Wirausaha dimulai dari memberikan pemahaman, bimbingan dan cara pengolahan kepada masyarakat sehingga dapat memberikan manfaat kegiatan yaitu untuk menumbuhkan jiwa wirausaha masyarakat dan bagaimana cara membuat sebuah produk menjadi lebih menarik dan memiliki daya jual yang tinggi.

Selain Wirausaha, kegiatan lain yang dilakukan adalah membantu aparat desa dengan melakukan Program Pembuatan Profil desa, Penataan Kantor Desa dan pembuatan tempat sampah dan Plank RT/RW, Ketua BPD, Posyandu, Dusun (1 dan 2), Gereja dan PAUD.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan wirausaha (kripik) di desa Kombapari, melalui 5 tahapan sebagai berikut:



Gambar 1. Metode Pelaksanaan

1. Perencanaan

Perencanaan Wirausaha dimulai pemanfaatan potensi lokal yang digunakan, yaitu singkong dan keladi. Dilanjutkan dengan perancangan pembuatan logo, pembelian bahan yang digunakan. Pembelian bahan berupa kemasan plastik, kertas stiker, sarung tangan, bumbu (cabai, gula pasir, masako, garam dan bawang putih) dan minyak untuk menggoreng. Masyarakat yang diundang dan tempat serta waktu pelaksanaan dan alat yang dibutuhkan.

2. Sosialisasi

Sosialisasi dilaksanakan pada hari Sabtu jam 09-30. Dimulai dari penjelasan tentang wirausaha dan bahan yang akan digunakan untuk pembuatan kripik yang diikuti oleh Bapak Desa Kombapari dan 30 Ibu-ibu rumah tangga. Sosialisasi dilakukan oleh Ngailu Iowa, lalu dilanjutkan dengan logo oleh Enjelita Pati Ndamung

3. Pelatihan

Pelatihan dilakukan sesudah selesai sosialisasi. Pelatihan dimulai dengan mencetak logo di kertas stiker, penempelan logo pada kemasan dan proses pembuatan kripik. Selanjutnya ibu-ibu rumah tangga dibagi menjadi dua kelompok dimana 15 orang bagian keladi dan 15 orang bagian singkong. Proses pelatihan dibimbing oleh Resni Ina Chintika.

4. Pengemasan

Setelah selesai proses penggorengan maka selanjutnya adalah pengemasan. Singkong dan keladi yang sudah dingin dimasukkan dalam plastik yang sudah memiliki logo produk.

5. Pemasaran

Selesai proses pengemasan, proses berikutnya adalah pemasaran. Satu plastik dijual dengan harga Rp. 10.000. Produk dipasarkan di masyarakat, di lembaga yang ada seperti Puskesmas, SD, SMP, SMA dan Kantor Kecamatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perencanaan

Untuk menjalankan program wirausaha, kegiatan yang dilakukan adalah membuat dua logo, yaitu satu logo Singkong dan satu logo keladi.



Gambar 2. (a) Logo kripik singkong



Gambar 2. (b) Logo kripik keladi

Selanjutnya pembelian bahan yang digunakan yaitu plastik kemasan, kertas stiker dan bumbu yang dibutuhkan. Setelah semua terkumpul selanjutnya menentukan hari dan waktu pelaksanaan yang dilakukan pada hari Sabtu dimulai dari jam 09-30. Setelah itu mengundang bapak kepala desa beserta aparat desa dan ibu-ibu yang berada di dusun 01 dan 02.

Sosialisasi

Sosialisasi dilaksanakan pada hari Sabtu jam 09-30. Kegiatan dimulai dengan penjelasan tentang wirausaha dan bahan yang akan digunakan untuk pembuatan kripik yang diikuti oleh Bapa Desa Kombapari dan 30 Ibu-ibu rumah tangga. Sosialisasi dilakukan oleh Ngailu Iowa, yang kemudian dilanjutkan dengan penjelasan logo oleh Enjelita Pati Ndamung.



Gambar 3. Sosialisasi

Proses sosialisasi dilakukan untuk menjelaskan bagaimana membuat sebuah produk yang sudah biasa dibuat, tapi belum dikelola dengan baik, agar bisa dikelola dengan baik dan memiliki daya tarik, sehingga mempunyai nilai jual yang tinggi. Bapak Kepala Desa dan masyarakat juga diberi kesempatan untuk memberikan pendapat mengenai logo dan nama produk yang telah dibuat. Kegiatan ini mendapatkan antusias dan dukungan dari Kepala Desa dan masyarakat yang hadir, bahkan nama produk dan logo yang dibuat mendapatkan pujian. Bukan hanya dari Bapa desa Kombapari tetapi juga dari Bupati Sumba Timur dan Camat Kecamatan Katala Hamu Lingu.

Pelatihan

Pelatihan dilakukan pada hari Sabtu jam 11-00, dihadiri oleh Bapak Kepala Desa dan Ibu-ibu rumah tangga berjumlah 30 orang. Kegiatan dimulai dengan membagi dua kelompok peserta, 15 orang mengolah singkong dan 15 orang mengolah keladi dengan didampingi oleh mahasiswa KKN.



Gambar 4. (a) Proses parut



Gambar 4. (b) Proses Penjemuran

Ibu-ibu dalam kelompok ini mempersiapkan bahan pembuatan kripik dengan cara membersihkan 25 kg singkong dan 25 kg keladi. Dengan menggunakan sarung tangan, singkong diparut dan keladi diiris, lalu dicuci dengan garam selama 5 menit kemudian dijemur selama 30 menit, selanjutnya kripik singkong dan keladi siap untuk digoreng. Bersamaan proses penggorengan disiapkan bumbu yang digunakan sebagai penyedap rasa yaitu: cabai, bawang putih, penyedap rasa dan gula pasir. Sesudah itu, singkong dan keladi ditiriskan lalu bumbu digoreng kemudian dicampur dengan singkong dan keladi. Proses terakhir adalah pendinginan produk, sebelum akhirnya dimasukkan dalam kemasan.

Pengemasan

Proses pengemasan dilakukan oleh mahasiswa dan sebagian ibu-ibu dengan menggunakan sarung tangan untuk menjaga kebersihan produk. Proses pengemasan dilakukan selama 45 menit dengan jumlah produk yang dihasilkan adalah 50 kemasan.



Gambar 5. Hasil pengemasan

Pemasaran

Setelah proses pengemasan, proses selanjutnya adalah pemasaran. Pemasaran dilakukan secara langsung dan *online* (FB). Pemasaran secara langsung dilakukan setiap hari pada jam 08.00 - 15.00, target pemasaran yaitu kepada masyarakat Desa Kombapari dan sekitarnya. Sampai akhir pelaksanaan kegiatan KKN, jumlah pendapatan yang diterima adalah Rp. 250.000, yang dijadikan persembahan di gereja.



Gambar 6. Pemasaran produk

Keunikan dari produk ini adalah produk yang bukan baru bagi masyarakat, tapi sudah biasa dilakukan, hanya menjadikan produk ini usaha yang melibatkan pembuatan yang lebih menjaga kebersihan produk, pengemasan yang unik dan menarik minat, dan pemasaran yang lebih luas melalui *online*. Keunggulan dari produk tersebut adalah:

1. Memiliki dua varian rasa.
2. Aman dan bisa dikonsumsi oleh berbagai kalangan maupun usia, karena memiliki dua varian rasa pedas dan manis.
3. Harga yang terjangkau.
4. Diolah dengan bahan-bahan pilihan sehingga proses produksinya terjamin enak dan higienis.

Adapun beberapa program lain di Desa Kombapari adalah pembuatan tempat sampah, papan nama, dan pembuatan Profil Desa telah berhasil diselesaikan dengan baik.

SIMPULAN

Kegiatan KKN Tematik Kewirausahaan di Desa Kombapari memberikan dampak positif sehingga terdapat interaksi aktif berupa simbiosis mutualisme antara pihak akademisi dalam hal ini mahasiswa serta masyarakat setempat. Sehingga dapat memberikan informasi dan gambaran umum kepada mahasiswa dalam mengetahui kehidupan nyata di masyarakat. Adapun kepada pihak masyarakat merasa terbantu oleh masukan-masukan dari pihak akademisi.

Sosialisasi Pemberdayaan kewirausahaan menimbulkan kesadaran serta jiwa kewirausahaan pada diri mahasiswa maupun masyarakat guna siap bersaing pada era percepatan ilmu pengetahuan dan teknologi ini. Rekomendasi yang dapat kegiatan ini berikan kepada masyarakat Desa Kombapari adalah pemanfaatan potensi yang ada dan mengembangkannya menjadi sebuah produk yang memiliki daya jual guna untuk menambah penghasilan keluarga dan desa, juga sangat diharapkan meningkatnya kepercayaan diri pada setiap wirausaha yang tengah merintis usahanya.

DAFTAR PUSTAKA

- D Kasali, Rhenald dkk. (2012). *Kewirausahaan*. Jakarta: Hikmah.
- Kumorohadi, Untung & Nurhayati. (2010). *Analisis Kualitas Pembinaan dan Pengembangan Jiwa Kewirausahaan di Kalangan Mahasiswa*. Purwokerto: Unsud