



PENDAMPINGAN PRODUKSI DAN PEMASARAN KERIPIK GADUNG SEBAGAI STRATEGI PENGEMBANGAN UMKM BERBASIS POTENSI LOKAL DI DESA SUKOLELO, KECAMATAN PRIGEN, KABUPATEN PASURUAN

Dina Zuhrufia, Chilyatun Nafisah, Chauro' Insiyyah, Dinnul Qoyyimah, Rodhifah
Islamidina, Putri Aulia Sholicha

Universitas Nahdlatul Ulama Bangil

dinazuhrufia@gmail.com

DOI: 10.54298/pu.v1i2.1146

Abstract

Gadung (Dioscorea hispida) is a local tuber that grows abundantly on dryland fields in Sukolelo Village, Prigen Sub-district, Pasuruan Regency, yet its use as a micro, small, and medium enterprise (MSME) product remains constrained by its toxic latex content (dioscorine) and limited knowledge among local producers regarding safe processing, hygienic production standards, and marketing strategies. This community service activity aimed to assist gadung-based MSME actors in Sukolelo Village in producing gadung chips that are safe for consumption, market-worthy, and competitive. The activity was carried out by community service team of Universitas Nahdlatul Ulama Bangil, over one month (24 June–24 July 2026) through a participatory action research approach comprising initial observation, direct assistance at every stage of production, and guidance on packaging and digital marketing. The assistance covered eight production stages: harvesting, peeling, slicing, salting with coarse salt, two-day fermentation, latex removal, steaming, sun-drying, and frying. The results show that the assisted processing method effectively removed the toxic content, rendering the gadung chips fit and safe for consumption, while also improving producers' understanding of food-safety standards, more attractive packaging, and the use of digital media to expand market reach. This activity demonstrates that assistance grounded in local potential can serve as a model of sustainable community-based economic empowerment.

Keywords: MSME; gadung; gadung chips; food safety; local economy

Abstrak

Gadung (*Dioscorea hispida*) merupakan umbi lokal yang tumbuh subur di lahan tegal Desa Sukolelo, Kecamatan Prigen, Kabupaten Pasuruan, namun pemanfaatannya sebagai produk usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) masih terkendala oleh kandungan getah beracun (dioscorine) serta terbatasnya pengetahuan pelaku usaha mengenai pengolahan yang aman, standar produksi yang higienis, dan strategi pemasaran. Kegiatan pengabdian ini bertujuan mendampingi pelaku UMKM olahan gadung di Desa Sukolelo dalam menghasilkan produk keripik gadung yang aman dikonsumsi, bernilai jual, dan berdaya saing. Kegiatan dilaksanakan oleh tim pengabdian Universitas Nahdlatul Ulama Bangil selama satu bulan (24 Juni–24 Juli 2026) melalui pendekatan participatory action research, meliputi observasi awal, pendampingan langsung pada setiap tahap produksi, serta pemberian wawasan pengemasan dan pemasaran digital. Pendampingan mencakup delapan tahap produksi, yaitu pemanenan, pengupasan, pengirisan, penggaraman dengan garam grosok, fermentasi selama dua hari, pembersihan getah, pengukusan, penjemuran, dan penggorengan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa proses pengolahan yang

didampingi berhasil menghilangkan kandungan racun secara efektif sehingga produk keripik gadung layak dan aman dikonsumsi, sekaligus meningkatkan pemahaman pelaku UMKM mengenai standar keamanan pangan, pengemasan yang lebih menarik, dan pemanfaatan media digital untuk memperluas jangkauan pasar. Kegiatan ini membuktikan bahwa pendampingan berbasis potensi lokal dapat menjadi model pemberdayaan ekonomi masyarakat desa yang berkelanjutan.

Kata Kunci: UMKM; gadung; keripik gadung; keamanan pangan; ekonomi lokal

Pendahuluan

Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu pilar Tri Dharma Perguruan Tinggi yang mendorong sivitas akademika untuk terjun langsung ke tengah masyarakat guna menerapkan ilmu pengetahuan yang telah dikembangkan di lingkungan kampus. Melalui kegiatan pengabdian, perguruan tinggi tidak hanya berperan sebagai agen perubahan (agent of change), tetapi juga sebagai mitra masyarakat dalam mengidentifikasi permasalahan serta merumuskan solusi yang aplikatif dan berkelanjutan.

Salah satu persoalan yang ditemukan Tim Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Nahdlatul Ulama Bangil pada masa observasi awal di Desa Sukolelo, Kecamatan Prigen, Kabupaten Pasuruan, adalah belum optimalnya pemanfaatan umbi gadung (*Dioscorea hispida*) sebagai produk usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Gadung tumbuh subur di lahan tegal milik warga dan berpotensi menjadi sumber pangan alternatif serta komoditas ekonomi lokal¹, namun umbi ini mengandung getah beracun berupa dioscorine yang, apabila tidak diolah dengan benar, dapat menimbulkan efek toksik bagi yang mengonsumsinya². Kondisi ini menyebabkan pelaku UMKM setempat cenderung berhati-hati dan terbatas dalam mengembangkan produk olahan gadung menjadi komoditas yang aman, berkualitas, dan bernilai jual tinggi.

Pengembangan ekonomi lokal berbasis potensi sumber daya alam desa merupakan salah satu strategi penting dalam pembangunan yang memadukan pertumbuhan dan pemerataan, khususnya bagi masyarakat pedesaan yang bergantung pada hasil pertanian dan perkebunan³. Pendampingan dari pihak luar, dalam hal ini mahasiswa KKN, diperlukan untuk menjembatani pengetahuan teknis pengolahan pangan yang aman dengan kearifan dan sumber daya yang telah dimiliki masyarakat, sejalan dengan prinsip pembangunan partisipatif yang menempatkan masyarakat sebagai subjek, bukan objek, pembangunan⁴.

Berdasarkan kondisi tersebut, Kelompok KKN Reguler 04 merumuskan program pendampingan UMKM olahan gadung sebagai salah satu program kerja unggulan selama

¹Slamet Widodo, "Potensi dan Pengolahan Umbi-umbian Lokal sebagai Bahan Pangan Fungsional," *Jurnal Pangan Lokal* 7, no. 2 (2019): 112–126.

²Rina Puspitasari, Slamet Widodo, dan Arif Nugroho, "Karakteristik dan Pengolahan Umbi Gadung (*Dioscorea hispida*) sebagai Bahan Pangan Alternatif," *Jurnal Teknologi Pangan* 11, no. 1 (2020): 23–37.

³Ginandjar Kartasasmita, *Pembangunan untuk Rakyat: Memadukan Pertumbuhan dan Pemerataan* (Jakarta: Pustaka Cipta, 2020), 88–95.

⁴Robert Chambers, *Rural Development: Putting the Last First* (Abingdon: Routledge, 2018), 45–52.

pelaksanaan KKN di Desa Sukolelo. Program ini bertujuan untuk: (1) mendampingi pelaku UMKM dalam menerapkan proses pengolahan gadung yang aman dan higienis sehingga kandungan racun dapat dihilangkan secara efektif; (2) meningkatkan kualitas dan daya tarik produk melalui perbaikan pengemasan; serta (3) memperkenalkan strategi pemasaran sederhana berbasis media digital guna memperluas jangkauan pasar. Artikel ini disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban akademik atas pelaksanaan program pendampingan tersebut, sekaligus sebagai dokumentasi ilmiah yang diharapkan dapat menjadi rujukan bagi pelaksanaan program pengabdian serupa di wilayah lain yang memiliki potensi umbi-umbian lokal.

Metode

Kegiatan pendampingan UMKM olahan gadung dilaksanakan di Desa Sukolelo, Kecamatan Prigen, Kabupaten Pasuruan, selama satu bulan, terhitung mulai tanggal 24 Juni sampai dengan 24 Juli 2026, oleh mahasiswa Kelompok KKN Reguler 04 Universitas Nahdlatul Ulama Bangil di bawah bimbingan Dosen Pembimbing Lapangan, Dina Zuhurfiah, S.AP., M.AP. Sasaran kegiatan adalah pelaku UMKM olahan gadung di Desa Sukolelo beserta anggota keluarganya yang terlibat dalam proses produksi. Metode pelaksanaan mengacu pada pendekatan *participatory action research*, yaitu pendampingan yang melibatkan masyarakat secara aktif dalam setiap tahap kegiatan, mulai dari perencanaan hingga evaluasi, sehingga rasa memiliki masyarakat terhadap hasil program dapat terbangun⁵.

Tahapan pelaksanaan program disusun sebagai berikut.

- a. **Observasi dan identifikasi kebutuhan**, dilakukan melalui kunjungan langsung ke lokasi produksi dan wawancara dengan pelaku UMKM untuk memetakan proses produksi yang telah berjalan, kendala teknis, serta kebutuhan pendampingan.
- b. **Perencanaan program**, disusun berdasarkan hasil observasi dan didiskusikan bersama Dosen Pembimbing Lapangan serta pelaku UMKM, mencakup rencana pendampingan proses produksi, pengemasan, dan pemasaran.
- c. **Pendampingan langsung proses produksi**, dilakukan dengan cara mahasiswa terjun langsung bersama pelaku UMKM pada setiap tahap produksi keripik gadung, mulai dari pemanenan hingga penggorengan.
- d. **Pemberian wawasan pengemasan dan pemasaran**, dilakukan melalui diskusi dan penyampaian informasi mengenai model kemasan yang lebih menarik serta pemanfaatan media digital sebagai sarana promosi.
- e. **Evaluasi dan dokumentasi**, dilakukan secara berkala untuk memastikan proses produksi berjalan sesuai standar keamanan pangan, sekaligus menghimpun data dan dokumentasi sebagai bahan penyusunan laporan dan artikel ilmiah.

Hasil dan Pembahasan

3.1 Kondisi Awal UMKM Olahan Gadung

Berdasarkan observasi awal, pelaku UMKM di Desa Sukolelo telah lama memanfaatkan umbi gadung yang tumbuh di lahan tegal warga sebagai bahan olahan pangan, namun proses produksinya masih dilakukan secara tradisional dan belum sepenuhnya mengikuti standar

⁵Agus Susilo dan Tri Rahayu, "Efektivitas KKN dalam Pemberdayaan Masyarakat," Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat 6, no. 1 (2021): 89–104.

keamanan pangan yang konsisten. Gadung (*Dioscorea hispida*) mengandung senyawa dioscorine, yaitu alkaloid beracun yang bersifat neurotoksik apabila dikonsumsi tanpa proses penghilangan getah yang tepat⁶. Minimnya pemahaman mengenai takaran dan lama waktu proses detoksifikasi yang tepat berisiko menghasilkan produk yang belum sepenuhnya aman, sekaligus membatasi kepercayaan konsumen terhadap produk olahan gadung sebagai komoditas yang layak dipasarkan secara lebih luas.

3.2 Pendampingan Tahapan Produksi Keripik Gadung

Mahasiswa mendampingi pelaku UMKM secara langsung dalam seluruh rangkaian proses produksi keripik gadung, yang terdiri atas delapan tahap sebagai berikut.

1. **Pemanenan:** umbi gadung dipanen dari lahan tegal milik warga pada tingkat kematangan yang sesuai untuk diolah.
2. **Pengupasan dan pengirisan:** umbi yang telah dipanen dikupas kulitnya lalu diiris tipis-tipis agar proses penghilangan getah dapat berlangsung lebih merata dan efisien.
3. **Penggaraman:** irisan gadung direndam dan dilumuri garam grosok (garam kasar) sebagai bahan alami untuk menarik keluar getah beracun yang terkandung dalam umbi.
4. **Fermentasi:** irisan gadung yang telah diberi garam didiamkan selama kurang lebih dua hari agar kandungan getah benar-benar berkurang.
5. **Pembersihan getah:** getah yang tersisa dikeluarkan dengan cara diinjak-injak secara manual hingga tekstur gadung menjadi lebih bersih dan tidak licin.
6. **Pengukusan:** irisan gadung dikukus untuk memastikan kandungan racun benar-benar hilang sekaligus membuat tekstur menjadi lebih matang.
7. **Penjemuran:** irisan gadung yang telah dikukus dijemur di bawah sinar matahari hingga benar-benar kering.
8. **Penggorengan:** irisan gadung kering digoreng menjadi keripik gadung yang siap dikemas dan dipasarkan.

Rangkaian tahapan tersebut, khususnya penggaraman dan fermentasi selama dua hari, merupakan titik kritis dalam proses detoksifikasi gadung karena garam berfungsi menarik cairan getah beracun keluar dari jaringan umbi melalui proses osmosis, sementara waktu fermentasi memberi kesempatan bagi kandungan dioscorine untuk terurai lebih lanjut⁷. Pendampingan mahasiswa pada tahap ini penting untuk memastikan takaran garam dan lama waktu fermentasi konsisten diterapkan, sehingga produk akhir benar-benar aman dikonsumsi.

⁶Puspitasari, Widodo, dan Nugroho, “Karakteristik dan Pengolahan Umbi Gadung,” 27–30.

⁷Puspitasari, Widodo, dan Nugroho, “Karakteristik dan Pengolahan Umbi Gadung,” 31–34.



Gambar 1. Pendampingan mahasiswa dalam proses pengolahan umbi gadung bersama pelaku UMKM di Desa Sukolelo

3.3 Pendampingan Pengemasan dan Pemasaran

Selain pendampingan proses produksi, mahasiswa turut memberikan wawasan mengenai pengemasan (packaging) produk yang lebih menarik serta strategi pemasaran sederhana, termasuk pemanfaatan media digital untuk memperluas jangkauan pasar. Pemasaran digital, seperti pemanfaatan media sosial dan aplikasi pesan instan, terbukti mampu meningkatkan jangkauan pasar UMKM tanpa memerlukan biaya promosi yang besar, sehingga sesuai diterapkan oleh pelaku usaha skala mikro di perdesaan⁸. Pendampingan pengemasan yang lebih baik juga berperan penting dalam membangun persepsi keamanan dan kualitas produk di mata konsumen, mengingat citra produk olahan gadung sebelumnya masih diasosiasikan dengan bahan pangan yang berisiko.

3.4 Hasil dan Dampak Pendampingan

Hasil pendampingan menunjukkan bahwa proses produksi keripik gadung yang dijalankan bersama mahasiswa berhasil menerapkan tahapan detoksifikasi secara konsisten, mulai dari pemanenan hingga penggorengan, sehingga produk akhir yang dihasilkan layak dan aman dikonsumsi. Pelaku UMKM memperoleh pemahaman baru mengenai pentingnya standarisasi takaran garam dan lama waktu fermentasi sebagai kunci keamanan pangan, yang sebelumnya dilakukan berdasarkan perkiraan dan kebiasaan turun-temurun. Dari sisi pengemasan dan pemasaran, pelaku UMKM mendapatkan gambaran mengenai model kemasan yang lebih menarik serta potensi pemasaran melalui media digital yang sebelumnya belum banyak dimanfaatkan.

Secara keseluruhan, kegiatan pendampingan ini menjadi bukti bahwa keberadaan mahasiswa KKN dapat memberikan kontribusi nyata dalam pemberdayaan ekonomi

⁸Dedi Alamsyah, Sri Rahayu, dan Maya Putri, "Pemasaran Digital untuk UMKM di Era Pandemi," *Jurnal Ekonomi Kreatif* 8, no. 2 (2020): 45–58.

masyarakat desa berbasis potensi lokal⁹. Model pendampingan yang dijalankan, yakni kombinasi pendampingan teknis produksi dan penguatan aspek pemasaran, sejalan dengan gagasan bahwa pembangunan ekonomi lokal yang berkelanjutan perlu memadukan penguatan kapasitas produksi dengan perluasan akses pasar¹⁰. Keripik gadung berpotensi menjadi produk unggulan khas Desa Sukolelo apabila pendampingan serupa terus dilanjutkan secara mandiri oleh pelaku usaha dan didukung oleh pemerintah desa.

Kesimpulan

Pendampingan UMKM olahan gadung yang dilaksanakan oleh tim pengabdian Universitas Nahdlatul Ulama Bangil di Desa Sukolelo, Kecamatan Prigen, Kabupaten Pasuruan, berhasil mendampingi pelaku usaha dalam menerapkan delapan tahap produksi keripik gadung secara aman dan higienis, yaitu pemanenan, pengupasan, pengirisan, penggaraman, fermentasi, pembersihan getah, pengukusan, penjemuran, hingga penggorengan. Melalui pendampingan ini, kandungan racun dioscorine pada umbi gadung dapat dihilangkan secara efektif sehingga produk akhir layak dan aman dikonsumsi. Selain pendampingan produksi, mahasiswa juga memberikan wawasan mengenai pengemasan yang lebih menarik dan strategi pemasaran digital sederhana yang berpotensi meningkatkan nilai jual serta memperluas jangkauan pasar produk keripik gadung. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pendampingan berbasis potensi sumber daya lokal dapat menjadi model pemberdayaan ekonomi masyarakat desa yang efektif dan berkelanjutan, serta layak direplikasi pada program pengabdian di wilayah lain yang memiliki potensi umbi-umbian serupa.

Daftar Pustaka

- Alamsyah, Dedi, Sri Rahayu, dan Maya Putri. "Pemasaran Digital untuk UMKM di Era Pandemi." *Jurnal Ekonomi Kreatif* 8, no. 2 (2020): 45–58.
- Chambers, Robert. *Rural Development: Putting the Last First*. Abingdon: Routledge, 2018.
- Kartasasmita, Ginandjar. *Pembangunan untuk Rakyat: Memadukan Pertumbuhan dan Pemerataan*. Jakarta: Pustaka Cipta, 2020.
- Mulyana, Danang, Taufik Hidayat, dan Endang Sumantri. "KKN sebagai Wahana Pengabdian dan Pengembangan Karakter Mahasiswa." *Jurnal Pendidikan Tinggi* 15, no. 1 (2019): 34–48.
- Puspitasari, Rina, Slamet Widodo, dan Arif Nugroho. "Karakteristik dan Pengolahan Umbi Gadung (*Dioscorea hispida*) sebagai Bahan Pangan Alternatif." *Jurnal Teknologi Pangan* 11, no. 1 (2020): 23–37.
- Susilo, Agus, dan Tri Rahayu. "Efektivitas KKN dalam Pemberdayaan Masyarakat." *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat* 6, no. 1 (2021): 89–104.
- Widodo, Slamet. "Potensi dan Pengolahan Umbi-umbian Lokal sebagai Bahan Pangan Fungsional." *Jurnal Pangan Lokal* 7, no. 2 (2019): 112–126.

⁹Danang Mulyana, Taufik Hidayat, dan Endang Sumantri, "KKN sebagai Wahana Pengabdian dan Pengembangan Karakter Mahasiswa," *Jurnal Pendidikan Tinggi* 15, no. 1 (2019): 34–48.

¹⁰Chambers, *Rural Development*, 112–118.