Solideo: Jurnal Pengabdian Masyarakat
Volume 4 No. 3, September 2026, 174 - 180

SOSIALISASI PEMBUATAN KROKET SINGKONG DI SD NEGERI 4 TANJUNG KASUARI KOTA SORONG

Rosa O.Sapulette [1], Sunardi Arung [1], Disabela Dayera [1], Christin Bastian[1], Rexon Simanjuntak [1], Lili Sarce Joi Sapari [2],

[1]Universitas Kristen Papua, Program Studi Teknik Mesin,
[2]Universitas Kristen Papua, Program Studi Manajemen
Email: rosasapulette29@gmail.com

ARTICLE INFO
Article history:
Received:4 September 2026
Revised:18 September 2026
Accepted:28 September 2026

Key words:

Local food diversification, Cassava croquettes, Community service

DOI:

ABSTRACT

The purpose of this community service activity is to socialize the making of cassava croquettes to students at SD Negeri 4 Tanjung Kasuari, Sorong City, and to introduce local food diversification based on cassava. Cassava is an abundant local commodity that has high nutritional and economic potential if processed creatively. The method of implementation includes counseling, direct demonstration of making cassava croquettes, and interactive discussions with students and teachers. The results of the activity show high enthusiasm from the students, who actively participated in the demonstration process and gained new knowledge regarding alternative healthy snacks. Through this activity, it is expected to increase students' creativity, foster an entrepreneurial spirit from an early age, and optimize the utilization of local food commodities in the Tanjung Kasuari coastal area.

Kata Kunci:
Kelompok Tani; Produktivitas; Pendapatan.

ABSTRAK

Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk memberikan sosialisasi dan pelatihan pembuatan kroket singkong kepada para siswa di SD Negeri 4 Tanjung Kasuari, Kota Sorong, serta memperkenalkan diversifikasi pangan lokal berbasis singkong. Singkong merupakan komoditas lokal yang melimpah dan memiliki potensi gizi serta ekonomi yang tinggi jika diolah secara kreatif. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi penyuluhan, demonstrasi langsung pembuatan kroket singkong, serta diskusi interaktif bersama siswa dan guru. Hasil kegiatan menunjukkan antusiasme yang tinggi dari para siswa yang turut aktif dalam proses pembuatan dan mendapatkan pengetahuan baru mengenai alternatif jajanan sehat. Melalui kegiatan ini, diharapkan dapat meningkatkan kreativitas siswa, menumbuhkan jiwa kewirausahaan sejak dini, serta mengoptimalkan pemanfaatan komoditas pangan lokal di wilayah pesisir Tanjung Kasuari.

PENDAHULUAN

Singkong (*Manihot esculenta*) merupakan salah satu tanaman pangan umbi-umbian yang banyak dibudidayakan dan tumbuh subur di berbagai wilayah di Indonesia[1], termasuk di Provinsi Papua Barat Daya. Sebagai sumber karbohidrat alternatif yang kaya akan energi, singkong memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai macam produk olahan pangan bernilai ekonomis tinggi[2]. Pemanfaatan singkong selama ini di masyarakat masih sebatas direbus, digoreng konvensional, atau dibuat keripik sederhana, sehingga

diperlukan diversifikasi pengolahan pangan agar lebih menarik minat konsumsi masyarakat, khususnya anak-anak sekolah dasar[3].

SD Negeri 4 Tanjung Kasuari yang terletak di Kelurahan Tanjung Kasuari, Distrik Maladmes, Kota Sorong, merupakan salah satu sekolah dasar yang dikelilingi oleh potensi alam lokal yang mendukung. Namun, pemahaman dan keterampilan siswa terhadap pengolahan bahan pangan lokal seperti singkong menjadi produk jajanan yang bernilai gizi dan ekonomis masih terbatas[4]. Jajanan anak sekolah seringkali didominasi oleh makanan instan atau makanan kurang sehat yang dijual di luar lingkungan sekolah. Oleh karena itu, penting untuk mengenalkan jajanan sehat buatan sendiri (*homemade*) yang higienis dan bergizi.

Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Kelompok 6 Tanjung Kasuari hadir untuk memberikan kontribusi nyata melalui program kerja pengabdian kepada masyarakat berupa sosialisasi dan pelatihan pembuatan kroket singkong. Kroket singkong merupakan salah satu inovasi kuliner tradisional yang dimodifikasi menggunakan bahan dasar singkong yang dihaluskan, diisi dengan isian gurih, lalu dilumuri tepung panir dan digoreng hingga renyah[5].

Berdasarkan permasalahan tersebut, rumusan masalah dalam kegiatan ini adalah: (1) Kurangnya pemahaman dan keterampilan siswa SD Negeri 4 Tanjung Kasuari dalam mengolah singkong menjadi produk pangan yang kreatif dan bernilai jual; (2) Perlunya edukasi mengenai jajanan sehat berbahan pangan lokal. Tujuan dari pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini adalah: (1) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan siswa SD Negeri 4 Tanjung Kasuari dalam mengolah singkong melalui praktik pembuatan kroket singkong; (2) Menumbuhkan kesadaran anak-anak akan pentingnya konsumsi pangan lokal yang sehat serta menumbuhkan jiwa wirausaha sejak dini. Luaran dari kegiatan ini meliputi meningkatnya keterampilan praktis siswa serta terciptanya produk pangan olahan lokal yang disukai oleh anak-anak sekolah.

METODE

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini bertempat di SD Negeri 4 Tanjung Kasuari, Kota Sorong, Provinsi Papua Barat Daya. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan September dan diikuti oleh para siswa kelas 4 SD serta didampingi oleh guru-guru di sekolah tersebut.

Tahapan pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi tiga fase utama, yaitu:

1. **Tahap Perencanaan**

   Melakukan survei lokasi, berkoordinasi dengan pihak kepala sekolah dan guru SD Negeri 4 Tanjung Kasuari, serta menyiapkan alat, bahan baku (singkong, bumbu, isian, tepung panir, minyak goreng), serta panduan materi sosialisasi.

2. **Tahap Pelaksanaan**

   Tim mahasiswa KKN memberikan pemaparan singkat mengenai manfaat kesehatan singkong, dilanjutkan dengan demonstrasi langkah-langkah pembuatan kroket

singkong secara langsung di depan para siswa. Siswa diajak terlibat aktif mulai dari proses mengupas, mengukus, menghaluskan singkong, membentuk adonan, mengisi, hingga menggoreng.

3. **Tahap Evaluasi**

   Melakukan tanya jawab interaktif, mencicipi hasil produk bersama, serta mengevaluasi tingkat pemahaman siswa terhadap materi yang disampaikan mengenai pengolahan pangan lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahap Pelaksanaan

Ide pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini diinisiasi oleh Mahasiswa KKN Kelompok 6 Tanjung Kasuari sebagai bentuk kepedulian terhadap pemberdayaan potensi pangan lokal dan kesehatan anak-anak sekolah dasar. Kegiatan sosialisasi disambut dengan sangat baik oleh pihak sekolah, kepala sekolah, serta dewan guru SD Negeri 4 Tanjung Kasuari.

Sebelum kegiatan praktik dimulai, mahasiswa memberikan edukasi ringkas mengenai pentingnya memilih jajanan sehat serta mengenal potensi singkong sebagai sumber karbohidrat lokal yang murah, mudah didapat, dan menyehatkan jika diolah dengan higienis. Antusiasme siswa terlihat sangat tinggi ketika sesi praktik pembuatan kroket singkong dimulai, di mana siswa berpartisipasi langsung dalam membentuk adonan kroket.



Gambar 1



Gambar 2



Gambar 3



Gambar 4.



Gambar 5

2. Hasil Analisis dan Pelatihan

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan di lapangan, rincian bahan, alat, dan proses pembuatan kroket singkong yang diajarkan kepada siswa dapat dijabarkan sebagai berikut :

A. Alat
1. Pisau
2. Tetenan
3. Baskom atau wadah pencampur
4. Parutan Singkong
5. Panci kukus
6. Kompor
7. Sendok atau Spatula
8. Wajan
9. Piring atau nampan
10. Peniris minyak
11. Timbangan bahan

B. Bahan

Bahan Adonan Kroket

1. Singkong segar : 1Kg
2. Bawang Putih : 3 Siung (haluskan)
3. Garam : 1 Sendok the
4. Merica Bubuk : ½ sendok the
5. Margarin : 2 sendok makan
6. Daun seledri atau daung bawang secukupnya

Bahan Isian

1. Wortel : 1 buah

2. Daging ayam cincang/abon ikan/ikan suwir : 200 gr
3. Bawang Merah : 4 Siung
4. Bawang Putih : 2 Siung
5. Garam secukupnya
6. Merica bubuk secukupnya
7. Gula Pasir secukupnya
8. Minyak goring secukupnya

Bahan Pelapis

1. Tepung Terigu : 100 gr
2. Telur Ayam : 2 Butir
3. Tepung Panir : 2 Butir

Berdasarkan hasil praktik dan demonstrasi yang dilakukan, beberapa poin penting terkait faktor keberhasilan pembuatan kroket singkong antara lain:

1. Pemilihan Bahan Baku Singkong
   Singkong yang digunakan harus berkualitas baik, segar, dan tidak kayu agar tekstur setelah dikukus dan dihaluskan menjadi pulen dan mudah dibentuk[6].

2. Proses Pengolahan

   Pengukusan singkong hingga benar-benar empuk sangat menentukan kemudahan dalam proses penghalusan (*mashed cassava*). Penambahan bumbu halus yang pas memberikan cita rasa gurih yang disukai anak-anak.

3. Teknik Pelapisan (Baluran)

   Pelapisan adonan kroket ke dalam larutan terigu cair lalu dibalurkan ke tepung panir secara merata memastikan tekstur luar menjadi renyah (*crispy*) saat digoreng, sementara bagian dalamnya tetap lembut.

4. Respon dan Pemahaman Siswa

   Siswa mampu menyerap materi dengan baik dan memahami bahwa singkong tidak hanya bisa digoreng biasa, melainkan dapat diolah menjadi makanan modern yang lezat seperti kroket.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui sosialisasi dan pelatihan pembuatan kroket singkong di SD Negeri 4 Tanjung Kasuari Kota Sorong yang dilaksanakan oleh Mahasiswa KKN Kelompok 6 berjalan dengan sukses dan lancar. Kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan, kreativitas, dan keterampilan para siswa dalam mengolah komoditas singkong lokal menjadi produk jajanan sehat yang bernilai gizi dan ekonomis. Diharapkan melalui kegiatan ini, siswa dapat termotivasi untuk terus berkreasi menggunakan bahan pangan lokal serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan sejak dini.

DAFTAR PUSTAKA

[1]J. Pengabdian *et al.*, "Analisis Peningkatan UMKM Proses Pengolahan Dan Pemasaran Singkong Melalui Kegiatan Sosialisasi Bersama Pemdes Balai Pungut Analysis Of Improving UMKM Cassava Processing And Marketing Processes Through Socialization Activities With The Balai Pungut Village Government vol. 1, no. 4, 2023.

[2] M. A. Gailea *et al.*, "Utilization of Minor Tuber i n Children ' s Snacks for the Conservation on Plant Genetic," vol. 12, pp. 3745–3752, 2025.

[3] W. ari Indriastuti and A. Anandita, "Inovasi Produk Jajanan Kroket Singkong dan Bomboloni Ketela Ungu pada Pedagang Makanan di Umbul Kapilaler dan Umbul si Gedang," *J. Pengabdi. Masy. STIE Surakarta*, vol. 1, no. 2, pp. 122–127, 2022, doi: 10.56456/dimaseta.v1i2.10.

[4] D. Rahmahwati, V. Mulyawantie, and M. G. Hizbullah, "Pemberdayaan Masyarakat Desa Girilaya Melalui Pelatihan Olahan Singkong dan Penguatan Ekonomi Kreatif Desa Girilaya," *Prima Abdika J. Pengabdi. Masy.*, vol. 6, no. 2, pp. 140–147, 2026, doi: 10.37478/abdika.v6i2.7607.

[5] I. M. Leiwakabessy *et al.*, "DIVERSIFIKASI PANGAN BERBASIS POTENSI LOKAL SEBAGAI STRATEGI KETAHANAN PANGAN KELUARGA DI KEPULAUAN SOP , KOTA SORONG," vol. 3, no. 3, pp. 120–127, 2025.

[6] G. Di, D. Segadung, D. Sempu, and N. Ponorogo, "Social Science Academic," pp. 525–533, 2025.