



---

**PENGELOLAAN BAHAN UBI MENJADI STOK CEMILAN ANAK SANTRI PENGHAPAL AL QURAN DI YAYASAN LAYAR DAKWAH****Oleh****Masдания Zurairah<sup>1</sup>, Asmara Sari Nasution<sup>2</sup>, Nabila Yudisha<sup>3</sup>, Margie Subahagia<sup>4</sup>, Rizkha Rida<sup>5</sup>**<sup>1,3,4,5</sup> Prodi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Al-Azhar<sup>2</sup>Prodi Agronomi Fakultas Pertanian, Universitas Al-Azhar

Jl. Pintu Air IV No. 214, Kwala Bekala, Medan, Sumatera Utara-20142

Email: <sup>1</sup>[masdaniazurairah@gmail.com](mailto:masdaniazurairah@gmail.com)

---

**Article History:**

Received: 25-05-2023

Revised: 18-06-2023

Accepted: 27-06-2023

**Keywords:**Tahfidz, Cassava, Sweet  
Potato Snacks, Crunchy

**Abstract:** *The Screen Da'wah Foundation in the Vocational Tahfidz Dormitory (TPA) section, carried out vocational activities. One of the activities carried out was making cassava snacks. Remembering that tahfiz children whose main task is memorizing the Koran, with this activity will add to the skills of tahfidz children later when serving after completing 30 juz memorization. It is very easy to make and the cost of manufacture is also very cheap. The results of these sweet potato chips will be data on the percentage value which students and their ustadzah prefer more. The snacks produced taste fragile/crispy, soft, spicy level 5, spicy level 2. The most preferred taste of cassava students who do not go through boiling where the sweet potato chips produced taste crunchy and brittle is 85%. Meanwhile, the spiciness that students like is level 5 by 70%. The comparison between the ustadzah and the students regarding the feeling of softness is 85%: 15%.*

---

**PENDAHULUAN**

Anak tahfidz selain memperdalam Al Quran, diharapkan mempunyai ilmu tambahan mengenai ilmu kejuruan, Sangat penting dimiliki anak santri sehingga ada ilmu tambahan selain hafal Al Quran. Aplikasinya nanti bisa jadi usaha mereka di rumah setelah selesai dari Tahfidz Al Quran yang juga dapat menambah penghasilan tambahan anak santri kelak. Ubi kayu atau disebut juga dengan singkong merupakan bahan pangan sumber karbohidrat. Hasil olahannya dapat di rebus ataupun digoreng. Sebenarnya ubi kayu dapat menggantikan beras, karena sama sama makromolekul karbohidrat. Ubi kayu dapat diolah dengan berbagai olahan pangan penduduk, dimana dapat dijadikan keripik, getuk, tape dan lain lainnya. Bahan pangan ubi kayu dimanfaatkan sebesar 64%. Ubi kayu dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku industri dalam pembuatan pati, pakan ternak. Bahan baku ubi kayu untuk industri sebesar 36%.

Peningkatan nilai dari pada ubi kayu dapat dilakukan dengan cara mengolah ubi menjadi berbagai macam produk olahan, baik dalam bentuk hasil yang basah maupun yang kering. Upaya dalam pengolahan ubi kayu menjadi beberapa produk olahan ini juga bertujuan untuk memberikan bermacam macam rasa yang lebih disukai oleh masyarakat dan menambah nilai gizinya (Titiek dan Rahayu, 2003). Bahwa konsumsi ubi kayu sebagai bahan pangan dan produk olahan ubi kayu masih relatif rendah yaitu sekitar antara 43 kg – 70



kg/kapita/tahun (Anonim, 1992). Ubi kayu dapat diolah menjadi tepung ubi kayu, yang selanjutnya tepung ini dapat dimanfaatkan dalam industri pangan untuk mensubsitisi terigu. Penggunaan tepung ubi kayu dapat mencapai lebih dari 50 %. Pengolahan ubi kayu untuk cemilan prosesnya sangat mudah dan harga ubi kayu perkilo juga relatif murah. Adapun pengabdian yang akan dilakukan dengan dua cara perlakuan. Perlakuan pertama melalui perebusan ubi kayu baru di goreng dan perlakuan yang ke dua dilakukan tanpa melalui perebusan ubi kayu, dimana setelah persiapan awal pembersihan, pengupasan kulit, pencucian dan pengirisan tipis tipis ubi kayunya baru digoreng. Perlakuan pertama dimana ubi kayu yang telah dibersihkan kulitnya langsung dipotong agak besar besar, setelah matang ditiriskan sambil didinginkan. Setelah dingin dilakukan perlakuan terhadap ubi kayu dengan mengiris tipis tipis, setelah itu baru digoreng. Sementara perlakuan yang ke dua langsung digoreng tanpa melalui perebusan. . Manfaat yang bisa diambil anak tahfidz dengan adanya kegiatan pengabdian ini menambah keterampilan untuk kelak bisa dikembangkan, setelah selesai menghafal Al Quran. Ilmu ini sangat penting untuk menambah wawasan dan pola berpikir anak tahfidz di tengah tengah masyarakat sehingga lebih terjalin lagi keakrapan anak tahfiz dengan anak tahfiz yang diajarkannya dan masyarakat sekitar tempat anak tahfiz tersebut berada. Kegiata pengabdian telah dilakukan dalam pembuatan pecal, Masdania (2021), dilakukan seperti pembuatan bumbu pecal sebagai stok pada saat pendemi Covid 19, selanjutnya dengan membuat bombon rasa jahe yang bentuk steksturnya padat Masdania (2021). Selanjutnya Masdania (2021) dimana telah melakukan pembuatan enzim papain yang mengempukkan daging rending. Maka mengingat kondisi anak tahfiz tersebut maka akan dikembangkan keterampilan pembuatan cemilan ubi kayu yang pengolahannya dilakukan dua cara. Dimana cara pertama ubi kayu melalui tahap perebusan dan pengirisan baru digoreng. Sedang perlakuan ke dua dilakukan tahap seperti pencucian dan pengirisan dan penggorengan. Selanjutnya setelah penggorengan selesai dilakukan pendinginan.

## METODE

Adapun bahan dan alat yang dgunakan adalah sebagai berikut:

### 2.1. Bahan

1. Ubi kayu 10 kg
2. Minyak goreng 4 kg
3. Cabe 2 kg
4. Bawang merah 1 kg
5. Garam  $\frac{1}{4}$  kg
6. Gula putih  $\frac{1}{2}$  kg
7. Plastik 1 kg
8. Lilin 1 bungkus
9. Korek 1 kotak
10. Air cucian
11. Kapur

### 2.2. Alat

Alat yang digunakan dalam pengolahan ubi kayu menjadi cemilan adalah

1. Piso



2. Telanan
3. Kual
4. Kompor gas
5. Sendok
6. Rantang
7. Blender
8. Plantik ukuran ½ kg

### **2.3. Prosedur**

#### **2.3.1. Melalui Cara Perebusan**

- Pertama dilakukan pembersihan terhadap ubi kayu dari sisa tanah
- Selanjutnya ubi kayu dikupas kulitnya
- Dilakukan pencucian
- Pemotongan ubi kayu ukuran segenggam tangan
- Proses perebusan ubi kayu
- Proses penirisan dari air
- Proses pengirisan ubi kayu
- Proses penggorengan
- Proses pendinginan
- Proses pembungkusan

#### **2.3.2. Melalui Cara Tanpa Perebusan**

- Pertama dilakukan pembersihan terhadap ubi kayu dari sisa tanah
- Selanjutnya ubi kayu dikupas kulitnya
- Lalu dilakukan pencucian
- Proses penirisan
- Proses pengirisan ubi kayu tipis tipis
- Proses perendaman dengan air kapur



**Gambar 1. Proses perendaman dengan air kapur**



- Proses penggorengan
- Proses pendinginan
- Proses pembungkusan



**Gambar 2. Proses perebusan ubi kayu**

### **2.3.3. Pembuatan Sambal Ubi kayu**

- Cabe dibersihkan
- Bawang merah dikupas
- Di cuci
- Digiling
- Daun jeruk
- Buah siala
- Semua bahan digiling sampai halus
- Disiapkan kuah yang berisi minyak Goring.
- Bumbu cabe siap di goreng dimana kedalam kuah dimasukkan minyak goreng. Lalu setelah panas bawang yang telah diiris dimasukkan ke dalam minyak goreng yang panas.
- Dimasukkan cabe, daun salam, garam, sampai benar benar menghasilkan aromayang sedap dan cabenya benar benar tergoreng.
- Setelah cabenya masak diangkat lalu ditunggu sampai dingin
- Siap untuk dicampur dengan keripik ubi.

### **2.3.4. Tahap Pencampuran Cabe Dengan Ubi Kayu**

- Sambal yang telah disiapkan pada tahap 2.3.3, dibagi dua bahagian, dimana satu bahagian digunakan untuk keripik ubi dengan cara perebusan dan satu bahagian lagi untuk keripik tanpa perebusan.
- Setelah rata sambal dengan keripik ubi melalui perebusan bercampur demikian juga sambal dengan keripik ubi tanpa perebusan bercampur dilakukan penimbangan dan pembungkusan yang menggunakan bahan plastik.



**Gambar 3. Proses pembungkusan keripik ubi kayu**

## HASIL

Hasil yang diperoleh dengan membandingkan rasa dari hasil olahan keripik ubi yang dilakukan dengan cara perebusan ubi terlebih dahulu hasilnya lebih empuk dan lebih mudah hancur setelah dikunyah 507isbanding keripik ubi tanpa melalui perebusan. Hasil rasa keripik ubi tanpa melalui perebusan rasanya lebih rapu dan renyah. Gigitan gigi lebih lama hancur di mulut saat mengunyah pada keripik ubi tanpa melalui perebusan dibanding keripik ubi melalui perebusan. Rasa rapuh lebih pada keripik ubi tanpa melalui perebusan dibanding melalui perebusan.

**Tabel 1. Perbandingan rasa rapuh/renyah dan empuk keripik ubi melalui perebusan dan tanpa melalui perebusa**

| No           | Bahan keripik ubi dengan perebusan terhadap ustadzah | Bahan keripik ubi tanpa perebusan terhadap santri |
|--------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Rapuh/Renyah | 15%                                                  | 85%                                               |
| Empuk        | 85%                                                  | 15%                                               |

**Tabel 2. Perbandingan rasa pedas lepel 5 dan lepel 2 keripik ubi melalui perebusan dan tanpa perebusan**

| No                   | Bahan keripik ubi kayu dengan perebusan terhadap santri | Bahan keripik ubi tanpa perebusan terhadap santri |
|----------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| % Rasa Pedas lepel 5 | 30                                                      | 70                                                |
| % Rasa pedas lepel 2 | 75                                                      | 25                                                |

**Tabel 3. Data perbandingan antara ustadzah dengan anak santri terhadap keripik ubi kayu**

| No       | Bahan keripik ubi kayu dengan perebusan | Bahan keripik ubi kayu tanpa perebusan |
|----------|-----------------------------------------|----------------------------------------|
| Ustadzah | 89 %                                    | 11 %                                   |
| Santri   | 8 %                                     | 92 %                                   |



## KESIMPULAN

1. Dari pengabdian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa keripik ubi tanpa perebusan lebih disukai anak santri karena lebih renyah atau rapuh dibanding keripik ubi dengan perebusan. Hasil rasa dengan perebusan ubi kayu terlebih dahulu rasanya lebih empuk.
2. Rasa pedas lebih besar persentasenya dengan keripik ubi tanpa melalui perebusan
3. Santri lebih menyukai keripik ubi tanpa melalui perebusan dan ustadzah lebih menyukai keripik ubi dengan cara perebusan terlebih dahulu.

## DAFTAR REFERENSI

- [1] Anonim. 2008. Kripik Singkong. (<http://www.bankresep.wordpress.com/> ) Anonim. 2008.
- [2] Ubi Kayu (*Mannihot esculenta* sebagai Alternatif Pengganti Bensin (Bioetanol Ramah Lingkungan).(<http://www.isnamurti.com/>) Intan, Devi. A,dkk. 2008.
- [3] Laporan Usaha Pembuatan Kacang Telur. Nganjuk; SPP-SPMA Pemkab. Nganjuk. Rukmana R. 1997.
- [4] Ubi Kayu, Budidaya, dan pascapanen. Jakarta: Kanisius. Tepung Singkong Dalam: Paket Industri Pangan. Bogor : Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. IPB,1989. Hal. 1.
- [5] Tri Radiyati dan Augusto, W. M. Pendayagunaan ubi kayu. Subang: Puslitbang Fisika Terapan – LIPI, 1990, Hal. 18 – 27.
- [6] Tape Ketan.Dalam: Profil industri. Jakarta: Proyek Bimbingan dan Pengembangan Industri Kecil, Departemen Perindustrian, s. a. Tepung Singkong dalam: Paket Industri Pangan. Bogor: Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. IPB, 1989. Hal 1.
- [7] Widianta,A. dan Widi PD., 2008. Ubi kayu (*mannihot esculenta*) sebagai bahan alternatif pengganti bensin (bioetanol) yang ramah lingkungan. [terhubung berkala] [www.scribd.com](http://www.scribd.com) (23 November 2012).
- [8] Masdania Zurairah. (2021) Pembuatan Minyak Kelapa dengan Enzim Papain dalam Pengolahan Daging sapi menghasilkan Rendang [https://scholar.google.co.id/citations?view\\_op=view\\_citation&hl=en&user=SGb69G0AAAAJ&citation\\_for\\_view=SGb69G0AAAAJ:9ZlFYXVOiuMC](https://scholar.google.co.id/citations?view_op=view_citation&hl=en&user=SGb69G0AAAAJ&citation_for_view=SGb69G0AAAAJ:9ZlFYXVOiuMC).
- [9] Masdania Zurairah Sr (2021) Pembuatan Bandrek Dengan Tekstur Padat Yang Dikemas Dalam Bentuk Bonbon. [https://scholar.google.co.id/citations?view\\_op=view\\_citation&hl=en&user=SGb69G0AAAAJ&citation\\_for\\_view=SGb69G0AAAAJ:dhFuZR0502QC](https://scholar.google.co.id/citations?view_op=view_citation&hl=en&user=SGb69G0AAAAJ&citation_for_view=SGb69G0AAAAJ:dhFuZR0502QC).
- [10] Masdania Zurairah Sr (2021), Pengabdian Masyarakat: Pengolahan Bumbu Pecal Sebagai Stok Bahan Makanan Saat Pandemi Covid 19. [https://scholar.google.co.id/citations?view\\_op=view\\_citation&hl=en&user=SGb69G0AAAAJ&cstart=20&pagesize=80&citation\\_for\\_view=SGb69G0AAAAJ:4T0pqqG69KYC](https://scholar.google.co.id/citations?view_op=view_citation&hl=en&user=SGb69G0AAAAJ&cstart=20&pagesize=80&citation_for_view=SGb69G0AAAAJ:4T0pqqG69KYC)