

## **Bangkit dengan Keripik Singkong Rasa Coklat; Kerja Nyata Komunitas Ciherang**

**MASYKUR WAHID<sup>1</sup>**

IAIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten  
masykurwahid@yahoo.com

**Abstract:** This paper is about a real masterpiece by Ciherang community and service learning students. Inspired by the creativeness of community and its collaboration, this paper entitled “Rising with Cassava Chips Chocolate Flavor: Real Work of Ciherang Community”. Enlighten on how Ciherang community survives from the global challenges including the presence of the ASEAN Economic Community. Employing participatory action research methodology, Ciherang community endeavors to explore the potential of their own to cultivate cassava, chili, and chocolate that had been grown and consumed merely to satisfy his own hunger. Together with the service learning student and business partners, Ciherang community has processed cassava chips chocolate flavor and spicy green chili flavors. The cassava chips chocolate flavor is the mainstay of Ciherang community. It is distinctive commodity in the world of cassava modern market. Considering the masterpiece victory, it can be concluded that the articulation of cassava chips chocolate flavor packing is Ciherang community revival in global economic challenges.

**Keywords:** Cassava chips chocolate flavor, service learning, Ciherang community

---

<sup>1</sup> Penulis adalah dosen pembimbing lapangan pada program Kuliah Kerja Nyata Terfokus tahun 2015. Ada dua belas mahasiswa yang telah bertindak partisipatif bersama komunitas Ciherang, yaitu: Moh. Sodikin, Septi Yopita Yusida, Muawilatu Fina, Daus Syamsu, Ahmad Sumantri, Ahmad Nopendi, Muhamad Saefullah, Deni Wildani, Ma'ruf, Doddy Indrapraja S (ketua), Nia Isnawati (sekretaris), Sylvia Kartika Nafisah, Fitri Rima Hidayati, Lia Amaliatul Islami, dan Annisa Rahma.

## Pendahuluan

Singkong (*cassava*) pada era global ini menjadi bisnis yang profit dan representatif bagi komunitas dari daerah tertentu di ruang publik. Ada dua kategori singkong didasarkan pada produk yang dikonstruksi secara sosial budaya, yakni singkong tradisional dan singkong modern. Singkong tradisional (*traditional cassava*) diposisikan sebagai makanan kuliner (*culinary delights*) yang merepresentasikan komunitas dari daerah tertentu, seperti keripik singkong (*cassava chips*), getuk, lapis, lopis, kelepon, sawut, dan sentiling. Singkong modern (*modern cassava*) merupakan singkong dalam varian kemasan (*packaging*) sebagai makanan cemilan (*snacks*), seperti keripik singkong dengan ragam rasa, mulai dari rasa original, keju panggang, ayam bawang, barbeque, balado, coklat, pedas cabe hijau, hingga pedas cabe merah. Singkong modern merepresentasikan komunitas dari daerah tertentu dengan pabrikasinya di dalam beberapa merek, seperti keripik singkong dengan merek Qtela, Kusuka, Balado Sumatera Barat, Karuhun, dan Maicih.<sup>2</sup> Contoh singkong modern yang bermerek, sebagaimana pada gambar 1 berikut:



Gambar 1. Keripik Singkong Modern

Di dalam tulisan ini, penulis akan mengartikulasikan keripik singkong rasa coklat untuk merepresentasikan kerja nyata komunitas Ciharang di ruang publik yang sedang berkontestasi di dalam arus modernitas. Seringkali modernitas ikut mengubah kreativitas komunitas di dalam mengolah apa

---

<sup>2</sup> Prabawati Sulusi, Nur Richana dan Suismono, "Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan," dalam *Tabloid Sinar Tani*. Edisi 4-10 Mei, No. 3404 Tahun XLI, (Jakarta Selatan: Badan Litbang Pertanian, 2011), 2.

yang dikonsumsi sehari-hari agar menghasilkan profit dan merrepresentasikan identitas komunitasnya. Kemasan keripik singkong rasa coklat yang diproduksi oleh komunitas Ciherang di tengah-tengah pasar bebas keripik singkong modern, tampak di dalam gambar 2 di bawah ini.



Gambar 2. Keripik Singkong Modern *ala* Ciherang

Selain rasa coklat, komunitas Ciherang mengemas keripik singkong dengan rasa pedas cabe hijau. Dua rasa keripik singkong yang diproduksi oleh komunitas Ciherang merupakan salah satu karya kerja nyata komunitas Ciherang bersama mahasiswa kuliah kerja nyata (KUKERTA) terfokus tahun 2015 dengan metodologi *participatory action research* (PAR).

Kuliah kerja nyata adalah sebuah aktivitas akademik kolaboratif antara dharma penelitian dan pengembangan ilmu dengan dharma pengabdian kepada masyarakat. Aktivitas akademik kolaboratif ini ditujukan untuk memfasilitasi partisipasi insan akademik, baik mahasiswa, dosen, maupun tenaga kependidikan, di dalam kehidupan masyarakat sehari-hari. Penelitian dan pengabdian kepada masyarakat tak lain sebagai implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi, selain pendidikan dan pengajaran. Dengan aktivitas akademik kolaboratif ini, mahasiswa dan dosen melakukan *learning by doing* melalui program pemberdayaan masyarakat (*community empowerment*) yang terfokus pada penggalian potensi masyarakat. Oleh karenanya, aktivitas akademik kolaboratif ini sebagai bentuk penerapan ilmu pengetahuan teoretik dari ruang kelas kampus dan pengembangan ilmu pengetahuan praktis di dalam ruang kehidupan komunitas Ciherang.

Aktivitas akademik kolaboratif ini dilakukan oleh mahasiswa bersama masyarakat di Desa Ciherang, Kecamatan Gunungsari, Kabupaten Serang, Provinsi Banten. Mengenai Desa Ciherang, perhatikan gambar 3 (kondisi

sosial dan alam komunitas Ciherang. Aktivitas akademik kolaboratif berlangsung selama tiga bulan, sejak tanggal 5 September hingga 29 November 2015. Berbagai aktivitas sosial religius sebagai kerja nyata bersama yang terbatas dilakukan pada hari Sabtu dan Ahad saja, akan tetapi membentuk kegiatan kerja nyata yang terfokus pada pemberdayaan komunitas Ciherang yang rutin menanam singkong, cabe dan coklat. Fokus kuliah kerja nyata mahasiswa ditujukan untuk menggali potensi komunitas Ciherang agar tercipta daya kreativitas dan kinerja sosial ekonomi masyarakat yang mandiri. Dengan pemberdayaan komunitas ini, diharapkan dapat menciptakan ilmu pengetahuan rakyat yang berkarakter dan distingtif dari pengetahuan-pengetahuan yang lain.



Gambar 3. Kondisi Sosial dan Alam Komunitas Ciherang

Metodologi *participatory action research* yang digunakan merupakan sebuah pendekatan pengabdian kepada masyarakat yang melibatkan berbagai *stakeholders* masyarakat secara kolaboratif, seperti insan akademik, petani, pengusaha, politisi dan pemerintah, bersama-sama belajar dan bertindak secara stimulan, dalam kerangka menumbuhkan kesadaran kritis dan reflektif yang dapat melahirkan tindakan nyata, untuk melakukan perubahan sosial yang transformatif, dan mewujudkan sebuah struktur sosial

yang emansipatoris.<sup>3</sup> Di dalam penerapannya, metodologi ini memiliki beberapa prinsip kerja partisipatoris: (a) Pendekatan untuk meningkatkan kehidupan sosial dengan cara merubahnya; (b) keseluruhan bentuk partisipasi dalam arti yang murni; (c) membangun mekanisme kritis dari komunitas; (d) proses membangun pemahaman situasi dan kondisi sosial secara kritis; (e) melibatkan sebanyak mungkin orang dalam teoretisasi kehidupan sosial mereka; (f) menempatkan pengalaman, gagasan, pandangan dan asumsi sosial individu atau kelompok yang akan diuji; (g) semua orang harus menjadikan pengalamannya sebagai objek penelitian; (h) merupakan proses politik dalam arti luas; (i) mensyaratkan adanya analisis relasi sosial kritis; (j) memulai isu kecil mengkaitkan dengan relasi-relasi yang lebih luas; (k) memulai dengan siklus proses yang lebih kecil (aksi, refleksi, aksi, dan seterusnya); (l) memulai dengan kelompok sosial untuk berkolaborasi dan secara lebih luas dengan kekuatan-kekuatan kritis lain; (m) mensyaratkan dengan semua orang mencermati dan membuat rekaman proses; dan (n) mensyaratkan semua orang memberikan alasan rasional yang mendasar kerja sosial mereka.

Tahap awal kuliah kerja nyata di dalam proses sosial yang partisipatoris, yaitu melakukan observasi langsung (*direct observation*) dengan teknik penelusuran wilayah (*transect*) bersama komunitas Ciherang dan mahasiswa. Di dalam tahap awal ini, dengan metode wawancara (*interview*), ditemukan beberapa masalah yang dihadapi komunitas Ciherang bahwa banyak pengangguran (*unemployment*) karena kurang kesadaran atas pentingnya masa depan, kurang tenaga pengajar di dalam proses pendidikan,<sup>4</sup> serta sarana dan prasarana umum yang tidak memadai, seperti jalanan yang sempit dan berlubang, dan penerangan jalan yang terbatas.<sup>5</sup> Dengan permasalahan sosial itu, pada tahap analisis masalah, dengan metode *focus group discussion*, salah satu warga masyarakat mengusulkan gagasan untuk mengurangi banyaknya pengangguran dengan tindakan pembuatan keripik singkong khas Desa Ciherang yang diambil

---

<sup>3</sup> Stephen Kemmis and Robin McTaggart, "Participatory Action Research Communicative Action and the Public Sphere," dalam Norman K. Denzin dan Yvonna S. Lincoln, *Strategies of Qualitative Inquiry*. Second Edition (London: SAGE Publications, 2007), 280-283.

<sup>4</sup> *Fieldnote* "Wawancara dengan Ibu Tu'ah," seorang guru di Madrasah Diniyah dan Ibtidaiyah di Desa Ciherang.

<sup>5</sup> *Fieldnote* "Wawancara dengan Entis," seorang pemuda Desa Ciherang sekaligus Staf Desa Ciherang.

langsung dari kebun sendiri. Dari gagasan tersebut, tampak banyak warga masyarakat yang berminat untuk terlibat di dalam proses pembuatan keripik singkong. Antusias warga masyarakat sangat tinggi, terutama kaum perempuan. Pada tahap selanjutnya, tahap refleksi dan diskusi kelompok yang intensif, disepakati bersama bahwa pemberdayaan masyarakat difokusikan pada keahlian mengemas keripik singkong (*packing cassava chips*) di bawah naungan ibu-ibu Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Desa Ciherang. Keripik singkong varian rasa yang disukai semua kalangan, di antaranya ialah rasa pedas cabe hijau, pedas cabe merah, dan coklat.

Pemberdayaan masyarakat didukung oleh persatuan komunitas pemuda cerdas yang secara praktik dapat bekerjasama dengan warga pemilik ladang tanaman singkong. Kerja sama antara pemuda cerdas dan pemilik kebun tanamana singkong bertujuan untuk upaya hasil panen tanaman singkong dapat diproduksi dengan baik dan menjadi makanan yang bermutu dan bernilai. Selain itu, bekerjasama pula dengan Dinas Pertanian Kabupaten Serang untuk memberikan penyuluhan tentang “pertanian, pembasmian hama tanaman, cara pembibitan dan budidaya tanaman singkong yang baik dan berbuah banyak.” Untuk lebih mengetahui dan mengerti apa itu tanaman singkong, lihat gambar 4 (tanaman singkong di kebun). Sebelum menjelaskan artikulasi keripik singkong rasa coklat, penting dipahami siapa itu orang Ciherang sebagai representasi kreator keripik singkong rasa coklat.



Gambar 4. Tanaman Singkong di Kebun

## Menjadi Orang Ciherang

Ciherang adalah sebuah nama desa yang terletak di wilayah Kabupaten Serang, Provinsi Banten. Selain nama desa, Ciherang juga sebagai nama kampung, yaitu Ciherang Masjid untuk membedakan dari nama desanya. Istilah “Ciherang” berasal bahasa Sunda yang terdiri dari kata *ci* yang berarti “air” dan *herang* yang berarti “jernih.” Secara terminologis

Ciherang diartikan oleh orang Ciherang sendiri adalah “air yang berada di kampung yang sangat jernih.” Kejernihan air kampung bisa dilihat dari sungai Ciherang yang dangkal akan tetapi jernih airnya.



Gambar 5. Peta Ciherang Gunungsari Kabupaten Serang Provinsi Banten

Melihat kejernihan airnya, Desa Ciherang dapat disinggahi oleh siapa pun dan dari mana pun. Untuk menemukan Ciherang, dapat ditempuh dari kampus IAIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten yang membutuhkan waktu sekitar 60 menit dengan menggunakan kendaraan roda dua (sepeda motor) atau roda empat (mobil). Secara geografis batas wilayah Ciherang, di sebelah Utara ada Desa Gunungsari, di sebelah Selatan ada Desa Kaduberem, di sebelah Timur ada Desa Pabuaran, dan di sebelah Barat ada Desa Sukadana. Selain itu, diketahui bahwa Ciherang memiliki luas wilayah 524 Ha, yang terdiri dari: Pemukiman 126 Ha; persawahan 175 Ha; perkebunan 209 Ha; perkantoran 003 Ha, pemakaman 6 Ha; dan lapangan olahraga 300 m.

Kondisi sosial warga masyarakat Ciherang yang berjumlah 3.503 jiwa terdiri dari: Pria berjumlah 1.910 jiwa dan perempuan berjumlah 1.593 jiwa. Tingkat pendidikan warga masyarakat diketahui bahwa:

<b>Tidak tamat SD</b>	<b>: 406 orang</b>
SD/MI	: 450 orang
SLTP	: 613 orang
SLTA	: 100 orang
D1 D2	: 7 orang
D3	: 2 orang
S1	: 13 orang

Dengan realitas kependidikan warga masyarakat tersebut, diketahui bahwa ada 406 orang yang tidak tamat Sekolah Dasar. Artinya, 25% masyarakat Ciherang tidak berpendidikan formal.

Dilihat dari mata pencaharian, profesi warga masyarakat Ciherang sangat beragam. Tingkat kependidikan itu berpengaruh kepada tingkat pekerjaan (profesi) yang digeluti warga masyarakat. Berdasarkan data desa, ada beberapa profesi yang digeluti oleh warga masyarakat. Pengangguran (tidak bekerja) menjadi keprihatinan kita bersama, karena ada 1.116 orang yang menganggur. Artinya, 70% warga masyarakat Ciherang menganggur di arus modernitas. Tingkat profesi warga masyarakat Ciherang, dapat dilihat di bawah ini:

PNS	: 27 orang
Swasta	: 166 orang
Wiraswasta	: 209 orang
Petani	: 229 orang
Karyawan	: 10 orang
Pedagang	: 25 orang
Guru atau ustadz	: 40 orang
Paraji	: 8 orang
<b>Pengangguran (tidak bekerja)</b>	<b>: 1.116 orang</b>
Lain-lain	: 539 orang

Dari tingkat kependidikan di atas, dapat dijelaskan bahwa pendidikan warga masyarakat Ciherang cukup baik dalam bidang pendidikan umum (hanya 25% yang tak berpendidikan formal). Akan tetapi, dalam bidang pendidikan agama masyarakat Ciherang, seperti *madrasah diniyah*, *ibtidaiyah*, dan *tsanawiyah*, kurang baik, yang dibuktikan dengan sedikitnya siswa-siswi madrasah (hanya ada *madrasah ibtidaiyah*). Di samping itu, kurangnya tenaga pendidik dalam bidang ilmu-ilmu keislaman yang mendorong para mahasiswa untuk terjun langsung belajar bersama masyarakat, terutama anak-anak. Oleh karena itu, para mahasiswa bekerja sama dengan kaum pemuda Ciherang untuk belajar mengajar di madrasah, meskipun para pemuda Ciherang masih menempuh pendidikan di tingkat SLTA.

Potensi sumber daya alam Ciherang terhampar di berbagai bidang kehidupan, baik pertanian, perkebunan, perhutanan, maupun persawahan. Terutama di bidang perkebunan, masyarakat mempunyai tanah yang cukup subur. Hasil bumi yang diperoleh oleh masyarakat Ciherang sangat beragam,

seperti singkong, kelapa, pisang, melinjo, timun, kacang panjang, jagung, cengkeh, coklat, padi, cabe, dan lainnya. Hasil bumi yang diperoleh hanya dikonsumsi untuk kebutuhan hidup sehari-hari. Walaupun hasil bumi yang diperoleh tidak dipasarkan, akan tetapi masyarakat mampu bertahan hidup dengan potensi alam yang ada.<sup>6</sup> Namun, sangat disayangkan, potensi alam yang terhampar luas dan kejernihan air sungai yang menyegarkan, tak bertahan lama dijaga oleh warga masyarakat Ciherang.

Akhir-akhir ini kejernihan air sungai dikotori oleh sampah, sebab perilaku orang Ciherang yang tak bertanggung jawab, tak beradab, dan tak sensitif lingkungan hidup. Padahal, kejernihan air sungai di dalam sungai sangat diperlukan oleh masyarakat Ciherang untuk kebutuhan pokok kehidupan sehari-hari, seperti mandi, minum, dan kebutuhan pokok hidup yang lain.

Kejernihan air berubah menjadi air yang kotor dilihat dari warna air yang jernih berubah menjadi dari coklat dan sedikit keruh. Untuk menjaga kejernihan air, ada cerita keramat. Konon ceritanya, pada zaman dahulu, ada seorang Sultan yang muncul dari air sungai di hulu, Cibuntu, bernama Sultan Mansyur. Cerita ini diperkuat adanya makam seorang Buyut, yakni Buyut Hasyim, Buyut Saud, Buyut Ratu, dan Raden Jaya Santika. Bahkan, semua mahasiswa dianjurkan oleh warga masyarakat untuk berziarah ke makam Buyut yang terdekat, yaitu Ki Buyut Hasyim. Tak hanya itu, semua mahasiswa pun dianjurkan untuk men-*jamak*-nya, karena semua mahasiswa sebagai warga masyarakat pendatang yang harus menghormati keyakinan warga masyarakat untuk menghormati leluhurnya yang telah berjuang di masa penjajahan dahulu.<sup>7</sup>

Banyak kekeramatan menjaga kejernihan air sungai. Selain itu, ada cerita warga setempat yang misterius. Dahulu ada beberapa mahasiswa dari luar kampung datang ke kampung Ciherang. Mereka mengadakan acara perpisahan yang diadakan di Kantor Desa Ciherang. Suasana kampung menjadi ramai dan meriah dengan acara pementasan wayang golek, namun tiba-tiba kondisi menjadi tegang karena ada salah seorang mahasiswa yang kesurupan dan sinden pun berada di atas makam, tidak lagi di atas

---

<sup>6</sup> *Fieldnote* "Wawancara dengan Zainudin," seorang tokoh masyarakat Kampung Pagetekan, Ketua RW Kampung Pagetekan, Pasir dan Lumbir, dan sekaligus sebagai Ketua Kelompok Tani Desa Ciherang.

<sup>7</sup> *Feldnote* "Wawancara dengan Ibu Encup," seorang warga kampung Ciherang Mesjid, pada tanggal 03 September 2015.

panggung, di mana makam tepat berada di belakang Kantor Desa. Di samping kejadian misterius itu, suasana menjadi hening, lampu mati secara otomatis menjadikan kampung gelap dan runyam. Menurut analisis warga masyarakat Ciherang, suasana keramat itu muncul dikarenakan oleh para mahasiswa tersebut tidak permisi terlebih dahulu kepada leluhur kampung.<sup>8</sup> Bahkan, pada dasarnya, sumber mata air Ciherang tidak pernah kekeringan meski musim kemarau. Bagi masyarakat Ciherang, hal ini merupakan sebuah mistik. Kemistikan kejernihan air sungai dibuktikan dengan fakta yang nyata bahwa “dahulu ada perusahaan air minum yang ingin membuka perusahaannya di Desa Ciherang, namun sumber mata air yang akan dijadikan air minum itu selalu bocor.” Alhasil, perusahaan air minum tersebut tidak mendirikan perusahaannya di Desa Ciherang.<sup>9</sup>

Mewarisi kekotoran air sungai, desa ini kini dipimpin oleh seorang Lurah perempuan, yang bernama Ihat Solihat. Siapa Lurah perempuan Ciherang itu, dapat dilihat pada gambar 6. Meski air sungai telah dikotori, masyarakat Ciherang memiliki jiwa sosial yang sangat baik, seperti toleransi dan gotong royong (*collaboration*). Jiwa toleran diperlihatkan komunitas Ciherang ketika ada seorang tetangga kampung yang sakit keras atau cukup lama, maka beberapa warga masyarakat berkumpul, di mana sebelumnya diumumkan terlebih dahulu melalui suara pengeras di Masjid, dan kemudian menyewa mobil kepada salah satu warga masyarakat, untuk menjenguk seorang tetangga yang terkena musibah tersebut. Jiwa gotong royong ditampakkan dari kekompakannya yang cukup kuat dan solid. Jiwa sosial orang Ciherang tersebut dimiliki oleh mayoritas warga masyarakat Ciherang yang menganut agama Islam.

Melihat sisi sosial religius yang dimiliki oleh orang Ciherang, hampir semua kampung di Desa Ciherang memiliki ruang “pengajian rutin mingguan” yang diadakan di majelis taklim, mushala atau masjid. Orang Ciherang juga memiliki “pengajian rutin bulanan” yang dilaksanakan secara meriah, seperti acara Peringatan Hari Besar Islam dengan dekorasi panggung, tenda, dan makan-makan. Aktivitas sosial religius yang rutin pada setiap bulan atau pengajian bulanan ini diatur secara sistematis dan dipraktikkan secara bergilir oleh semua orang Ciherang. Setiap kampung yang mendapatkan giliran, maka harus menyiapkan kepanitiaan untuk acara

---

<sup>8</sup> *Fieldnote* “Wawancara dengan Ibu RT Kampung Ciherang Masjid,” yang dilakukan oleh Sylvia Kartika Nafisah dan Ahmad Nopendi.

<sup>9</sup> *Fieldnote* “Wawancara dengan Ustadz Sa’i,” pada tanggal 06 September 2015.

tersebut. Di samping itu, masyarakat masih memegang erat budaya tradisional, seperti pencak silat Trumbu. Pencak silat (*martial arts*) ini terus-menerus diajarkan oleh sang pelatih kepada anak-anak kampung pada setiap malam Ahad. Demikian itu menjadi orang Ciherang yang berkarakter.



Gambar 6. Lurah Peremuan Ciherang, Ihat Solihat

### **Mengemas Keripik Singkong Rasa Coklat**

Dalam proses pemberdayaan masyarakat, orang Ciherang memfokuskan diri pada kreativitas mengemas keripik singkong rasa coklat *ala* Ciherang yang dilakukan dengan tujuh tahap secara teratur dan cermat.

Tahap pertama, lokakarya (*workshop*) tentang “pembuatan keripik singkong.” Lokakarya ini dilaksanakan bersama para tenaga ahli yang berpengalaman dari Unit Koperasi Mahasiswa IAIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten. Lokakarya pembuatan keripik singkong merupakan usulan dari Ibu Lurah Ciherang. Lokakarya ini bertujuan supaya produksi membuat keripik singkong yang baik (keripik singkong tidak hancur) dan rasanya renyah, gurih, dan enak. Namun amat disayangkan, tenaga ahli yang berpengalaman mengurungkan niatnya untuk berbagi pengalamannya kepada warga masyarakat Ciherang. Meski demikian, para mahasiswa bersama warga masyarakat berusaha meneruskan lokakarya pembuatan keripik singkong, karena sebenarnya kaum perempuan Ciherang sudah mempunyai pengalaman membuat keripik singkong *ala* kadarnya.

Tahap kedua, memanen pohon singkong. Pohon singkong dipanen dari kebun milik warga Desa Ciherang yang tersebar di beberapa kebun kampung. Diketahui bahwa hasil panen singkong yang produktif berada di kebun Kampung Jenala dan Kampung Pagetekan dengan produksi yang

banyak dan rasanya manis. Proses memanen singkong dilakukan bersama-sama antara kaum pemuda, bapak-bapak, dan para mahasiswa, sebagaimana terlihat pada gambar 7 berikut ini:



Gambar 7. Proses Memanen Singkong di Kebun

Tahap ketiga, mengupas dan membersihkan buah singkong. Setelah dipanen dari kebun, buah singkong dikupas dan dibersihkan supaya tetap terjaga gizinya. Proses pengupasan dan pembersihan singkong dilakukan bersama-sama antara kaum perempuan (ibu-ibu) PKK dan para mahasiswa di dalam salah satu rumah warga masyarakat, Ibu Eha di Kampung Jenala, dan Ibu Rum di Kampung Ciharang Masjid. Proses pengupasan dan pembersihan buah singkong tampak pada gambar 8.



Gambar 8. Proses Mengupas dan Membersihkan Buah Singkong

Tahap keempat, merebus dan memotong buah singkong. Buah singkong direbus dengan air panas dan diberi soda kue untuk memproduksi buah singkong supaya buah singkong terasa renyah dan gurih. Setelah

direbus hingga matang (*cooked*), buah singkong dipotong tipis-tipis. Proses pemotongan buah singkong dilakukan bersama-sama antara kaum ibu-ibu PKK dan para mahasiswa supaya dihasilkan dengan cepat dan banyak, sebagaimana tampak pada gambar 9 berikut ini:



Gambar 9. Proses Memotong Buah Singkong

Tahap kelima, menggoreng potongan tipis buah singkong. Potongan tipis buah singkong, selanjutnya, digoreng sampai berwarna kuning kekuningan. Proses penggorengan potongan tipis buah singkong dilakukan oleh kaum ibu-ibu PKK, sebagaimana terlihat pada gambar 10.



Gambar 10. Proses Menggoreng Potongan Tipis Buah Singkong

Tahap keenam, memberi bubuk coklat pada keripik singkong. Setelah digoreng, potongan tipis buah singkong ditiriskan, maka disebut “keripik singkong.” Selanjutnya, keripik singkong diberi bubuk coklat atau bubuk cabe hijau. Proses pemberian rasa pada keripik singkong dilakukan bersama-sama antara kaum ibu-ibu PKK dan para mahasiswa. Ide pemberian rasa coklat muncul ketika ada kegiatan *briefing* rutin, kemudian dibahas bersama

warga masyarakat, dan langsung dilakukan cara meraciknya. Alhasil, setelah diuji coba, rasa coklat pun tidak kalah lezat dan nikmatnya dengan singkong rasa pedas cabe hijau. Sebelum bubuk coklat diberikan, perlu dipersiapkan bahan-bahannya, yaitu: Bubuk coklat 30 gram, bubuk gula 60 gram, dan tepung meijena 30 gram. Proses pemberian rasa coklat pada keripik singkong, sebagai berikut:

“Sediakan toples kosong. Masukkan bubuk coklat dan keripik singkong, ke dalam toples. Kemudian, toples yang tertutup rapat, dikocok-kocok hingga merata antara bubuk coklat dan keripik singkong. Jadilah, keripik singkong rasa coklat”

Tahap ketujuh, mengemas keripik singkong rasa coklat. Bersama kaum ibu-ibu PKK dan para mahasiswa, proses pengemasan keripik singkong rasa coklat *ala* Ciherang dilakukan secara tradisional dengan tangan, di mana keripik singkong rasa coklat dimasukkan ke dalam kantong plastik, sebagaimana terlihat pada gambar 11. Setelah itu, diberi label “keripik singkong rasa coklat Ciherang” pada tutup atas kantong plastik. Label ini tidak mengenai keripik singkong agar tetap terjaga gizinya. Inilah kemasan keripik singkong rasa coklat yang secara distingtif berbeda dari keripik singkong modern lainnya di dunia makanan cemilan.



Gambar 11. Proses Mengemas Keripik Singkong ke dalam Kantong Plastik

## Artikulasi Keripik Singkong Rasa Coklat

Singkong atau ubi kayu dalam bahasa Latin *manihot esculenta crantz* merupakan salah satu sumber karbohidrat lokal di Indonesia yang menduduki urutan ketiga terbesar setelah padi dan jagung. Orang Ciherang menyebut “singkong” dengan nama *dangdeur*. Tanaman singkong ini

merupakan bahan baku yang paling potensial untuk diolah menjadi tepung. Singkong segar mempunyai komposisi kimiawi yang terdiri dari kadar air sekitar 60%, pati 35%, serat kasar 2,5%, kadar protein 1%, kadar lemak, 0,5% dan kadar abu 1%. Oleh karenanya, singkong merupakan sumber karbohidrat dan serat makanan, namun sedikit kandungan zat gizi, seperti protein.<sup>10</sup>

Memilih keripik singkong rasa coklat, karena coklat sebagai tanaman kebun komunitas Ciherang dan memahami kandungan coklat. Istilah “coklat” berasal dari *xocoatl* yang berasal dari bahasa suku Aztec, yang berarti “minuman pahit.” Suku Aztec dan Maya di Mexico mempercayai bahwa “Dewa Pertanian telah mengirimkan coklat yang berasal dari surga kepada mereka.” Kemudian, dalam penyebarannya, Cortes membawa coklat ke Spanyol pada antara tahun 1502-1528. Masyarakat Spanyol minum minuman pahit ini dicampur dengan gula, sehingga rasanya lebih enak dan lezat. Biji coklat mengandung lemak 31%, karbohidrat 14%, dan protein 9%. Protein coklat kaya akan asam amino triptofan, fenilalanin, dan tyrosin. Meski coklat mengandung lemak tinggi, namun relatif tidak mudah tengik karena coklat juga mengandung polifenol 6%, yang berfungsi sebagai antioksidan pencegah ketengikan.

Lebih luas, coklat kemudian menyebar ke Perancis, Belanda, Inggris, dan Indonesia. Pada tahun 1765 didirikan pabrik coklat di Massachusetts Amerika Serikat. Dalam perkembangannya, coklat tidak hanya menjadi minuman, tetapi juga menjadi makanan cemilan (*snacks*) yang disukai oleh anak-anak, remaja, maupun orang dewasa. Selain rasanya enak, coklat ternyata berkhasiat membuat umur seseorang menjadi lebih panjang. Diduga antioksidan fenol yang terkandung pada coklat sebagai penyebab mengapa orang yang mengonsumsi coklat bisa berusia lebih panjang. Fenol ini juga banyak ditemukan pada anggur merah yang sudah sangat dikenal sebagai minuman yang baik untuk kesehatan jantung. Coklat mempunyai kemampuan untuk menghambat oksidasi kolesterol LDL (kolesterol jahat) dan meningkatkan fungsi kekebalan tubuh, sehingga dapat mencegah risiko penyakit jantung koroner dan kanker.

Selama ini ada pandangan bahwa permen coklat menyebabkan caries pada gigi dan mungkin bertanggung jawab terhadap munculnya masalah kegemukan. Tak dapat disangkal lagi bahwa kegemukan adalah salah satu faktor risiko berbagai penyakit degeneratif. Akan tetapi, studi mengenai coklat di Universitas Harvard menunjukkan bahwa jika Anda mengimbangi

---

<sup>10</sup> Prabawati, Richana dan Suismono, *Tabloid Sinar Tani*, 2.

konsumsi permen coklat dengan aktivitas fisik yang cukup dan makan dengan menu seimbang, maka dampak negatif permen coklat tidak perlu terlalu dikhawatirkan. Bahkan, menurut kepercayaan suku Maya, “coklat adalah makanan para Dewa.” Rasa asli biji coklat sebenarnya pahit akibat kandungan alkaloid, akan tetapi setelah melalui rekayasa proses dapat dihasilkan coklat sebagai makanan yang disukai oleh siapa pun.<sup>11</sup>

Tumbuhnya tanaman pohon singkong dan pohon coklat di bumi Ciherang pun tak lepas dari karunia Tuhan kepada masyarakat. Karunia tanaman singkong dan coklat harus benar-benar disyukuri, karena adanya realitas bahwa masyarakat Ciherang mempunyai 70% warganya yang menganggur. Untuk itu, salah satu tindakan warga masyarakat bersama mahasiswa kuliah kerja nyata ialah melakukan pemberdayaan dengan mengolah singkong dan coklat sebagai hasil bumi desa Ciherang yang melimpah. Warga masyarakat belum bisa mengolah singkong dengan baik, sehingga para mahasiswa berinisiatif untuk mengadakan refleksi dan berdialog bersama warga masyarakat yang menghasilkan kesepakatan untuk mengemas keripik singkong rasa coklat dan pedas cabe hijau. Keripik singkong rasa pedas cabe hijau tidak dijelaskan di dalam tulisan ini, karena keterbatasan waktu penulisan. Diharapkan bersama bahwa kemasan keripik singkong rasa coklat dapat dipasarkan dengan baik dan profesional sebagai bisnis yang profit dan dapat mengasah keterampilan warga masyarakat, terutama kaum perempuan Ciherang.

Kemasan keripik singkong rasa coklat menjadikan terbentuknya komunitas pemuda dan pemudi Ciherang yang diharapkan dapat membawa perubahan sosial yang nyata kepada masyarakat dengan partisipasi mereka untuk memasarkannya. Eksistensi komunitas pemuda dan pemudi Ciherang ini merupakan ide dari warga masyarakat sendiri supaya kaum pemuda dan pemudi memiliki aktivitas yang produktif dan inovatif, karena banyak pengangguran terjadi di kalangan pemuda dan pemudi yang bermalasan di dalam rumah.

## Kesimpulan

Inilah orang Ciherang dilihat dari kekayaan alamnya yang dipenuhi mistik untuk menjaganya, dan karakteristik sosial religus yang toleran dan gotong royong, dan sosial kulturalnya yang melestarikan pencak silat

---

<sup>11</sup> Ali Khomsan, “Coklat Baik untuk Jantung dan Suasana Hati,” dalam <http://kolom.pacific.net.id/ind>, diunduh pada tanggal 20 Desember 2015, 2.

Trumbu. Dari proses pemberdayaan masyarakat yang dijalani bersama orangt Ciherang, dapat disimpulkan bahwa kemasan keripik singkong rasa coklat merupakan sebuah artikulasi untuk merepresentasikan percikan kerja nyata komunitas Ciherang di ruang publik. Kemasan keripik singkong rasa coklat telah memberikan perubahan sosial dan ilmu pengetahuan rakyat yang distingtif. Perubahan sosial pada komunitas Ciherang, yakni menyadari pentingnya kejernihan air, perlunya mengolah hasil bumi secara mandiri, dan mampu memberi peluang pekerjaan baru di dalam tantangan Masyarakat Ekonomi ASEAN, terutama bagi kaum pemuda dan pemudi Ciherang. Ilmu pengetahuan rakyat yang distingtif dengan ditemukannya rasa coklat pada keripik singkong modern. Pengetahuan rakyat ini seharusnya menjadi kajian akademis bagi insan akademik dan program pemberdayaan ekonomi kerakyatan yang dilakukan oleh pemerintah.

Ada beberapa rekomendasi yang perlu dikerjakan selanjutnya sebagai tindakan lanjutan. Pemberdayaan masyarakat Ciherang melalui program mengemas keripik singkong rasa coklat supaya bisa diteruskan dan dijaga eksistensi masyarakat di dalam berkarya dan berproduksi secara mandiri. Oleh karenanya, diharapkan perlu ada program kuliah kerja nyata selanjutnya bersama masyarakat Ciherang secara berkala dan terfokus pada “pemeliharaan kejernihan air Ciherang sebagai sumber mata air kehidupan manusia di bumi.” Di samping itu, diharapkan adanya Koperasi Desa Ciherang untuk menjaga keberlangsungan produktivitas keripik singkong rasa coklat sebagai produk mandiri Ciherang yang distingtif.[]

## **Daftar Pustaka**

*Fieldnote* “Wawancara dengan Entis.”

*Fieldnote* “Wawancara dengan Zainudin.”

*Fieldnote* “Wawancara dengan Ibu Encup.”

*Fieldnote* “Wawancara dengan Ibu RT Kampung Ciherang Masjid.”

*Fieldnote* “Wawancara dengan Ustadz Sa’i.”

Kemmis, Stephen and Robin McTaggart. “Participatory Action Research Communicative Action and the Public Sphere,” dalam Norman K. Denzin dan Yvonna S. Lincoln. *Strategies of Qualitative Inquiry*. Second Edition. London: SAGE Publications, 2007.

Khomsan, Ali. “Coklat Baik untuk Jantung dan Suasana Hati,” dalam <http://kolom.pacific.net.id/ind>, diunduh pada tanggal 20 Desember 2015.

Prabawati, Sulusi, Nur Richana dan Suismono. “Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan,” dalam *Tabloid Sinar Tani*. Edisi 4-10 Mei, No. 3404 Tahun XLI. Jakarta Selatan: Badan Litbang Pertanian, 2011.