

EKSPERIMENTASI BATANG SINGKONG SEBAGAI BAHAN BAKU PRODUK KERAJINAN ASAL KAMPUNG ADAT CIREUNDEU, CIMAHI, JAWA BARAT

ABSTRAK : Singkong merupakan sumber karbohidrat selain beras dan jagung. Jawa Barat termasuk sentra produksi singkong tertinggi di Indonesia, dengan salah satu daerah penghasil singkong yang dikenal sebagai kampung adat serba singkong yaitu Cireundeu. Masyarakat adat Cireundeu telah mengolah singkong menjadi makanan pokok sejak tahun 1918, serta menghasilkan olahan produk makanan lainnya. Sayangnya, dari semua bagian singkong yang diolah, batang singkong belum dimanfaatkan secara optimal, sehingga menghasilkan limbah yang dapat merusak kelestarian dan keseimbangan alam yang sebenarnya bertentangan dengan nilai – nilai adat mereka sendiri. Selain itu, masih belum adanya pengembangan produk yang mengarah pada ranah desain produk. Penelitian ini bertujuan untuk menggali potensi sisa batang singkong sebagai alternatif bahan baku untuk inovasi produk buatan Kampung Adat Cireundeu. Penelitian ini menggunakan pendekatan desain dengan menggunakan metode eksperimen yaitu mengolah sisa batang singkong menggunakan Teknik Pulp. Instrumen pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara kuesioner, yang kemudian semua dianalisis. Penelitian ini menunjukkan bahwa batang singkong memiliki potensi sebagai bahan baku alternatif yang belum dimanfaatkan secara optimal. Sisa batang singkong diolah menjadi bubuk sehingga dapat dijadikan bahan baku produk seperti kertas ramah lingkungan untuk media tulis dan kemasan produk, tatakan gelas, jam, wadah dan kerajinan lainnya. Agar memiliki ciri khas Kampung Adat Cireundeu, bentuk produk dibuat mengacu pada filosofi visual budaya Sunda. Implementasi inovasi produk ini memiliki potensi untuk meningkatkan nilai tambah ekonomi dan mengurangi limbah organik Kampung Adat Cireundeu.

Kata Kunci : batang singkong, pengolahan limbah, eksperimen, bahan baku, desain produk