

Pelatihan Pembuatan Keripik, Kefir Dan Sherbet Dengan Bahan Dasar Biji Nangka Pada Ibu-Ibu Pkk Di Desa Wisata Bantaragung Majalengka

Sandra Maleachi,¹Gracia Kilisya Tasmalia,²Madeline,^{3*}Nadya Valerie,⁴Holly Felisa,⁵Jimmy M. H. Situmorang⁶

^{1, 2, 3, 4, 5, 6} Program Studi Pengelolaan Perhotelan,
Fakultas Pariwisata, Universitas Pelita Harapan, Karawaci, Indonesia

*madeline.ie178@gmail.com**

ABSTRACT *This research report aims to explain and report on Community Service (PKM) activities in the form of Training on Making Chips, Kefir, and Sherbet with Jackfruit Seeds for PKK Women in Bantaragung Majalengka Tourism Village. The problems faced in the PKM area are: first, the lack of knowledge of PKK members about the benefits of jackfruit seeds because so far PKK members have never processed them and considered their waste. Second, the lack of ability of PKK participants to use information technology as a social media tool. This PKM report describes solutions to the lack of skills in utilizing jackfruit seeds for food diversification, providing material on using jackfruit seeds for business ideas, providing training on making products to utilize jackfruit seeds, and helping promote tourist destinations through social media. The preparations made were agreeing with the Head of the Bantaragung Tourism Village, preparing the required documents, making recipe cards, preparing tools and materials, and preparing souvenirs for the participants. The course of PkM activities was very good and smooth so it produced satisfactory results.*

Keywords: *Training, Chips, Kefir, Sherbet, PKK*

ABSTRAK Laporan Penelitian ini bertujuan menjelaskan dan melaporkan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) berupa Pelatihan Pembuatan Keripik, Kefir dan Sherbet Dengan Bahan Dasar Biji Nangka Pada Ibu-Ibu PKK Di Desa Wisata Bantaragung Majalengka. Permasalahan yang dihadapi pada daerah PKM yakni: pertama, minimnya pengetahuan anggota PKK terhadap manfaat biji Nangka karena selama ini anggota PKK tidak pernah mengolahnya dan dianggap limbah. Kedua, minimnya kemampuan peserta PKK dalam pemanfaatan teknologi informasi sebagai sarana sosial media. Laporan PKM ini menjelaskan solusi atas minimnya keterampilan dalam pemanfaatan biji Nangka sebagai diversifikasi pangan, pemberian materi pemanfaatan biji nangka untuk ide bekal usaha, memberikan pelatihan pembuatan produk untuk memanfaatkan biji nangka, dan membantu mempromosikan destinasi wisata melalui media sosial. Persiapan yang dilakukan adalah melakukan perjanjian dengan Kepala Desa Wisata Bantaragung, mempersiapkan dokumen yang dibutuhkan, membuat kartu resep, mempersiapkan alat dan bahan, dan mempersiapkan buah tangan untuk peserta. Jalannya kegiatan PkM sangat baik dan lancar sehingga membuahkan hasil yang memuaskan.

Keywords : *Pelatihan, Keripik, Kefir, Sherbet, PKK*

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Desa Bantaragung merupakan desa wisata yang memiliki keindahan alam yang dikembangkan oleh Kelompok Masyarakat Sadar Wisata (POKDARWIS) Agung Mandiri. Berada di lokasi Sindangwangi, Kabupaten Majalengka, Jawa Barat dengan luas wilayah 42,72km². Desa Wisata Bantaragung berjarak 24 km dari pemerintahan Kabupaten Majalengka dan 51 km dari Bandara Internasional Jawa Barat.

Di sekitar Desa terdapat berbagai destinasi wilayah seperti Curug Cipeuteuy, Ciboer Pass, Bumi Perkemahan Awilega. Curug Cipeuteuy merupakan air terjun yang berada di kawasan hutan pinus sehingga memiliki udara yang segar dan jernih. Di dalam Desa Wisata Bantaragung terdapat sebuah pasar wisata yang menjual berbagai produk UMKM warga. Selain mengandalkan pengunjung, produk UMKM juga dipromosikan dan dijual melalui sosial media seperti Instagram dan Facebook Desa Wisata Bantaragung.

Dilihat dari kondisi dan permasalahan yang didapatkan dari hasil wawancara bersama dengan Bapak Wawan selaku tim administrasi Desa Bantaragung, hal tersebut membuka peluang bagi peneliti untuk melaksanakan PKM di Desa Bantaragung. Hal tersebut dikarenakan, Desa Bantaragung merupakan desa yang menghasilkan Buah Nangka dimana sesuai dengan judul penelitian yaitu Pemanfaatan Limbah Biji Nangka Sebagai Bahan Utama Pembuatan Keripik, Kefir, dan Sherbet. Penelitian ini dapat menjadi peluang bagi desa untuk membuat usaha baru dengan bahan dasar limbah biji nangka.

Gambar 1.

Wawancara Bersama Bapak Wawan Hermawanto



Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

Permasalahannya, semenjak pandemi Covid-19 jumlah pengunjung masih sangat sepi jika dibandingkan dengan total pengunjung sebelum pandemi. Maka dari itu, pendapatan UMKM desa belum stabil. Selain itu, beberapa bahan baku yang digunakan dalam produksi UMKM bersifat musiman sehingga produksi UMKM makanan dengan masa penyimpanan singkat tidak dapat berjalan dengan maksimal jika pasokan bahan baku tidak stabil di setiap waktu. Selain itu, banyaknya buah jenis musiman belum dapat dimaksimalkan fungsinya untuk diversifikasi pangan seperti biji nangka belum diolah oleh kelompok ibu-ibu PKK dan untuk sementara hanya menjadi limbah masyarakat setelah buahnya dikonsumsi. Permasalahan juga ada pada sisi manajemen pemasaran dan promosi di sosial media. Anggota PKK belum memahami cara dan tahapannya.

Setelah wawancara dapat disimpulkan bahwa permasalahan dari pada masyarakat desa : (1) Banyaknya buah musiman yang dapat mempengaruhi penjualan; (2) Banyak biji Nangka di sekitar lokasi PKM desa. namun, masyarakat tidak memiliki ide pemanfaatan lebih.

Literatur Review Dan Penelitian Sebelumnya Yang Relevan

Pada paparan teoritsi pada laporan pengabdian kepada masyarakat ini dijelaskan makna beberapa objek pemberdayaan masyarakat diantaranya: (1) **Buah Nangka**, buah nangka menurut Hossain (2014) merupakan jenis buah yang ditemukan di daerah tropis. Tinggi pohon buah Nangka bisa mencapai 25 meter dan banyak mengandung karbohidrat. Asal buah ini dari Ghats Barat India. Buah Nangka saat ini banyak sekali dibudidayakan oleh masyarakat Indonesia. Buah Nangka memiliki bentuk lonjong dipenuhi duri lunak pada permukaannya. Panjang buah berkisar 31 hingga 90 centimeter dengan diameter mulai 47 hingga 68 centimeter (Goswami & Chacrabati, 2016). Berat buah mulai dari 2 hingga 36 kilogram dengan warna kuning kecoklatan Endris (Endris, 2017).

Selain itu, Biji Nangka atau *Artocarpus Heterophyllus* memiliki potensi yang besar untuk dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Tetapi masyarakat masih belum dapat memanfaatkannya secara optimal, bahkan hanya sekitar 10 persen saja yang berhasil dimanfaatkan. Hal tersebut dikarenakan kurangnya minat masyarakat dalam pengolahan biji nangka. Biasanya masyarakat memanfaatkan biji Nangkahnya dengan direbus atau bahkan tidak dimanfaatkan sama sekali dan dibuang menjadi limbah (Supriyadi & Pangesthi, 2014). Padahal biji Nangkamemiliki beberapa manfaat yang baik bagi kesehatan. Salah satunya adalah kandungan patiresisten dalam biji Nangkayang dapat dimanfaatkan untuk membuat berbagai macam makanan kesehatan bagi pencernaan (Maurya et al., 2019).

Penelitian ini juga membahas terkait Keripik, menurut Jamaluddin (2018), keripik adalah makanan ringan dengan bentuk irisantipis terbuat dari umbi-umbian, berbagai macam buah, dan sayuran yang melalui proses penggorengan dalam minyak nabati. Dalam proses pembuatan keripikhanya memerlukan tahap pengolahan dan penggorengan tanpa membutuhkan proses pengeringan. Menurut Salma et al (2021), keripik merupakan makanan ringan yang tidak hanya fokus pada nilai gizi tetapi juga memiliki fokus pada sifat organoleptiknya, yaitu memiliki rasa yang gurih dan kerenyahan tekstur. Bahan pangan yang diolah menjadi keripik memiliki masa simpan yang lama sehingga hal tersebut dapat menjadi peluang pasar yang baik untuk para UMKM Shidqiana (2012). Bahan Pembuatan Keripik: (1) Minyak Goreng; (2) Garam; (3) Air.

Pada penelitian ini juga dijelaskan kegunaan tepung Tapioka, yakni merupakan tepung yang diperoleh dari umbi akar ketela pohon atau yang biasa disebut singkong (cassava). Sifat tapioka serupa dengan sagu dan kegunaannya dapat saling menggantikan. Manfaat tepung tapioka adalah sebagai bahan perekat, bahan pengental, dan sebagai bahan baku utama dalam pembuatan beberapa makanan tradisional (Rasulu et al., 2018). Analisis kandungan tepung tapioka adalah kadar air 70%, pati 24%, serat 2%, protein 1% serta komponen lain (mineral, lemak, gula) 3%. Tahapan proses untuk menghasilkan pati tapioka adalah melalui proses pencucian, pengupasan, pamarutan, ekstraksi, penyaringan halus, separasi, pembasahan, dan pengeringan (Syamsir et al., 2012) . Pada umumnya jenis tapioka terbagi menjadi dua jenis, yaitu tapioka kasar dan tapioka halus (Soemarno, 2017). Selain itu, dibahas juga tentang tepung beras (Imanningsih, 2012), ketumbar (Handayani & Juniarti, 2012), kemiri (Makarim, 2021), Margarin (Reski, 2012), Soda (Rahaju dkk, 2018), Kerupuk (Jamaluddin, 2018), emping (Ana Rahmania Umasugi,

2021), Kefir (I Wayan Redi Aryanta, 2021), Yogurt (Donovan dan Shamir, 2014), Sherbet (Goff and Hartel, 2013), Ice Stabilizer (Darma et al, 2013: 46), Sorbet (Wahyuni, 2012), (Wening, 2019), Es krim dan Gelato (Goff dan Hartel, 2013).

Diversifikasi Pangan

Menurut Dinas Ketahanan Pangan (DISKETEPANG) provinsi Banten, pangan merupakan segala sesuatu yang bersumber dari hasil pertanian, kehutanan, perkebunan, perairan, dan peternakan yang diolah maupun tidak diolah guna menjadi sumber makanan dan minuman manusia baik sebagai bahan baku pangan, bahan tambahan pangan, ataupun bahan lainnya yang digunakan dalam proses pembuatan makanan. Sedangkan diversifikasi merupakan cara untuk membuat sesuatu menjadi lebih dari satu jenis. Maka dari itu, diversifikasi pangan merupakan proses atau upaya penganeekaragaman makanan sehingga meningkatnya konsumsi pangan dengan gizi yang seimbang (Dewi & Ginting, 2012).

Adapun penelitian yang relevan sebelumnya yakni penelitian Rusita Purwaningsih (2014) yogurt biji Nangka lebih disukai dibandingkan Yoghurt susu sapi dipasarkan. Winiati P. Rayahu, Suliantrari, dan Wibisono Adhi membuat penelitian berjudul “Susu Fermentasi Dengan Biji Nangka Sebagai Prebiotik” pada tahun 2020 yang memiliki persamaan untuk memanfaatkan potensi biji nangka sebagai minuman probiotik, dalam penelitian tersebut, minuman fermentasi akan memakai biji nangka yang dijadikan tepung, tetapi dalam penelitian ini sari biji nangka segar akan dipakai untuk mengolahnya. Selanjutnya, penelitian berjudul “Perencanaan Bisnis Keripik Biji Durian” oleh A.L. Kakerissa, S. Titaley, dan Muhammad Jufri, Ambon, 2019 dibuat untuk mengolah dan mengembangkan biji durian sebagai keripik untuk menambah nilai ekonomis, dalam penelitian ini dikatakan bahwa buah durian merupakan salah satu jenis buah tropis asli Indonesia oleh sebagian sumber literatur, dan keripik merupakan makanan tradisional. Maka diharapkan keripik durian dapat memberikan ide baru pada masyarakat tentang kudapan dari biji durian. Adapun penelitian berjudul “Karakteristik Fisiko-Kimia Produk Emping Biji Seroja (*Nucleos nucifera*)” oleh Pirazuni dan Fathya Qadrabilagista, Universitas Sriwijaya, 2019 ditujukan untuk mengenal karakteristik fisiko-kimia dari emping biji seroja, dan untuk mengenal cara terbaik mengolah emping biji seroja. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok (RAK). Penelitian ini, biji seroja dilihat potensinya sebagai bahan baku pembuatan emping, yang dimana pada umumnya biji melinjo yang dibuat dasar pembuatan emping. Penelitian tersebut memberi inspirasi bahwa informasi untuk menciptakan alternatif produk perlu dikembangkan untuk meningkatkan daya serap pasar, maka dari itu penelitian ini akan diteliti sehingga dapat menjadi alternatif peningkatan daya serap pasar (Zam et al., 2022).

Penelitian “Kualitas Kefir Kacang Hijau Dengan Variasi Konsentrasi Starter Dan Lama Fermentasi” oleh “Nitya Andini Pratitaningsih dan Titik Suryani, Surakarta, 2019 menemukan bahwa kualitas terbaik kefir sari kacang hijau dengan menggunakan starter 10% dan dengan waktu fermentasi 24 jam. Penelitian tersebut memberikan inspirasi serta manfaat bagi penelitian ini, metode penelitian yang digunakan (RAL) menginspirasi penelitian ini untuk mendapatkan data dengan kualitas terbaik sehingga menghasilkan produk yang baik. Penelitian lainnya yang berjudul “Pengaruh Jenis Bahan Penstabil Dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Sorbet Salak Varietas Bongkok (*Salacca edulis Reinw*)” oleh Vivi Nurfitriana Hakim dan Thomas Gozali, Bandung, 2015 memaparkan bahwa jenis bahan penstabil yang baik dalam pembuatan sorbet adalah jenis penstabil CMC, konsentrasi sukrosa yang baik adalah sebanyak 20%, dan untuk

perbandingan air dengan sari buah yang baik adalah 1:1. Penelitian tersebut memberikan inspirasi untuk menghasilkan olahan yang berbeda pada umumnya, untuk meningkatkan bahan baku lainnya. Rancangan percobaan dalam penelitian tersebut juga menginspirasi penelitian ini untuk melakukan rancangan percobaan terhadap produk sejenis seperti sherbet. Sedangkan, tema tentang “Organoleptic Quality Of Fruit Sorbets Containing Yacon (*Smallanthus Sonchifolius* Poepp and Endl).” oleh Kinga Topolska et al, hasil dari penelitian ini bahwa konsumen lebih menyukai sorbet bubuk akar yacon yang dicampur dengan buah seperti strawberry karena meningkatkan kualitas rasa dan warna sorbet. Penelitian tersebut menginspirasi penelitian ini karena menggunakan metode survey kepada para konsumen sehingga mengetahui apa yang konsumen sukai dan mengetahui kualitas rasa, warna, dan tekstur dari produk yang baik.

Solusi Dan Target Hasil

Tahapan solusi yang ditargetkan untuk dilakukan oleh tim PKM adalah : (1) memperkenalkan pemanfaatan biji Nangka untuk diversifikasi pangan; (2) pemberian materi yang menjelaskan cara pemanfaatan biji Nangka sebagai modal membuka usaha kuliner dan oleh-oleh. (3) membantu proses pemasaran serta pemberian materi tentang pemasaran di sosial media kepada ibu-ibu PKK.

METODE PELAKSANAAN

Tahapan Kegiatan- Analisis Desa

Melakukan *Zoom Meeting* bersama dengan team administrasi desa bantaragung untuk mengetahui lebih jelas mengenai permasalahan yang dialami, keadaan sosial dan ekonomi desa, dan permasalahan yang ada. Selain itu, menginformasikan kepada pihak desa mengenai penelitian yang sedang dilaksanakan dan apa saja yang akan diterapkan saat pelaksanaan PkM. Setelah melaksanakan *Zoom*, pihak desa membantu mencari anggota peserta yang akan berpartisipasi dalam kegiatan ini.

Melakukan *riset* langsung ke lokasi untuk mengetahui keadaan dan lokasi secara jelas, agar PkM dapat dilaksanakan dengan lancar. Mempersiapkan kebutuhan PkM Setelah melakukan analisis, disiapkannya rangkaian kegiatan yang akan dilakukan. Lalu, membeli berbagai peralatan dan bahan yang akan digunakan untuk menerapkan penelitian pengolahan biji nangka ini kepada warga desa Bantaragung.

Mempersiapkan bahan dan materi yang akan dipresentasikan mengenai penerapan penelitian pengolahan biji nangka serta pengetahuan yang akan dipraktikkan dalam mempromosikan produk hasil agar diminati oleh masyarakat. Membuat soal *pre-test* dan *post-test* yang akan digunakan sebagai evaluasi. Mempersiapkan *souvenir* yang akan diberikan kepada Ibu-ibu PKK.

Gambar 2
Mempersiapkan Kebutuhan PkM

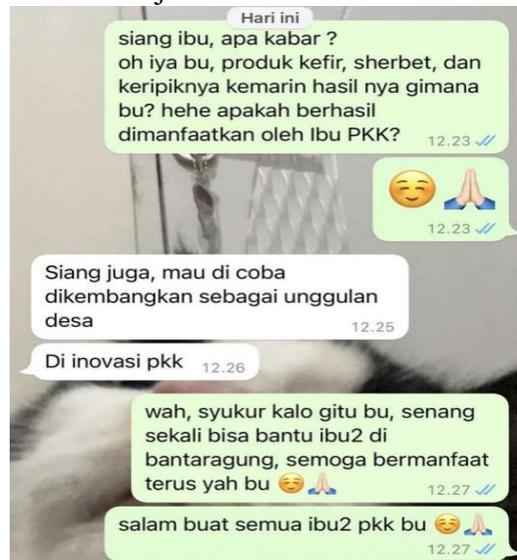


Sumber: Dokumentasi pribadi (2022)

2. Tindak lanjut setelah pelaksanaan PkM

Setelah PkM dilaksanakan, untuk mengetahui bahwa PkM yang dilaksanakan berhasil dan bermanfaat bagi Ibu-ibu PKK Desa Bantaragung, satu minggu setelah dilaksanakan PkM, tim PkM menghubungi ketua PKK guna menanyakan perkembangan produk yang sudah dibuat.

Gambar 3
Tindak Lanjut Setelah Pelaksanaan PkM



Sumber: Dokumen Pribadi (2022)

Terlampir bukti *screenshot* chat antara tim PkM dengan Ibu Euis selaku ketua PKK mengenai tindak lanjut yang akan dilakukan setelah pelaksanaan PkM silam. Beliau mengatakan bahwa ketiga produk biji nangka akan coba dikembangkan guna sebagai produk unggulan di Desa Wisata Bantaragung. Lalu, sebulan setelah dilaksanakannya PKM, tim menggunggah *video* promosi mengenai Organisasi Ibu-ibu PKK dan Desa Bantaragung guna membantu pemasaran digital.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Rancangan Produk

a. Keripik

Pada uji coba pertama ini rasa keripik sudah baik tetapi untuk tekstur masih kurang baik karena ketebalan keripik yang tidak sama. Selain itu, bentuk keripik juga belum sesuai dan tekstur kerenyahan keripik yang masih keras. Berdasarkan uji organoleptik terhadap panelis ahli, dikatakan bahwa tekstur dari produk masih kurang baik dan tidak konsisten sehingga disarankan untuk mengganti proses olahannya. Maka dari itu, proses produk diubah.

Gambar 4.

Hasil Uji Coba Pertama Pembuatan Keripik



Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

Pada uji coba kedua, dilakukannya tiga kali percobaan hingga mendapatkan tekstur, rasa, dan bentuk yang baik. Dalam tahap uji organoleptik kedua. Panelis memberi catatan bahwa produk sudah baik dan diharapkan untuk mempertahankan ketebalannya.

b. Kefir

Dalam percobaan pertama, digunakannya sari biji nangka sebagai pengganti susu yang akan difermentasikan selama kurang lebih 48 jam (dua hari) sehingga bekerjanya bakteri asam laktat dan ragi yang membuat sari biji nangka tersebut menjadi asam. Tahap pertama, diuji coba untuk mendapatkan rasa, tekstur, dan warna yang tepat. Pada uji coba pertama ini susu biji nangka sudah mendapatkan rasa asam yang pas dan tidak *over* fermentasi. Hanya saja terdapat gelembung yang keluar dari susu kefir biji nangka.

Setelah dilakukannya uji organoleptik kepada para panelis ahli. Berdasarkan uji coba dan wawancara, evaluasi dari panelis adalah rasa manis dan asamnya sudah pas tetapi terlalu banyak gas di dalamnya (dilihat dari gelembung yang keluar) sehingga disarankan untuk mengganti waktu dari fermentasinya. Maka dilakukan uji coba kedua.

Pada uji coba kedua, tidak keluar gelembung sama sekali pada wadah diperkirakan minimnya guncangan selama proses fermentasi. Setelah dilakukan uji organoleptik yang kedua kalinya ternyata panelis lebih menyukainya pada uji coba pertama, tetapi lebih menyukai tekstur dan warna pada uji coba kedua. Maka

kesimpulannya, susu kefir biji nangka difermentasi selama 48 jam di dalam tempat yang tenang dan tidak terkena matahari.

c. Sherbet

Pada tahap pembuatan sherbet pertama digunakannya santan sebagai perasa. Pada uji coba pertama, menggunakan takaran air yang terlalu banyak sehingga hasil terlalu cair. Selain itu, sherbet yang sudah beku tidak diblender kembali untuk meminimalisir pengkristalan. Maka dari itu, uji coba pembuatan sherbet pertama menghasilkan tekstur yang kasar.

Setelah itu, dilakukannya uji coba kedua untuk mendapatkan takaran dan proses yang tepat, yaitu dengan mengurangi takaran air dan melakukan proses pembレンダー untuk meminimalisir pengkristalan. Setelah melakukan uji coba pembuatan produk, peneliti melakukan uji organoleptik kepada para panelis ahli. Tetapi berdasarkan uji coba dan wawancara, panelis mengatakan bahwa tekstur dari produk masih berampas dan kurang meyakinkan untuk dikatakan sebagai sherbet sehingga disarankan untuk tidak menggunakan santan dan menambahkan perasan lime.

Pada tahap ini, dilakukan uji coba pembuatan sebanyak dua kali. Tahap pertama menggunakan terlalu banyak lime sehingga rasa terlalu asam. Setelah percobaan kedua, dilakukannya uji organoleptik dan berhasil diakui oleh para panelis. Tetapi, ada sedikit catatan yaitu, kurangi sedikit jeruk nipis, dan masih sedikit terasa ampas.

PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

Pelaksanaan

Pelaksanaan PkM diawali dari mencari mitra sekaligus membuat proposal pada bulan September, dilanjutkan survei tempat dan pembuatan Materi. Selanjutnya dilaksanakan PkM di Bantaragung pada bulan Oktober (**Lihat Tabel 1 pada Lampiran**). Pada tanggal 29 Oktober 2022 PkM dilaksanakan tepat di Kantor Desa Bantaragung. Acara dimulai dengan persiapan dari pukul 11.30 WIB. Pelaksanaan PkM dilakukan berdasarkan *rundown* (**lihat Tabel 2 pada Lampiran**) yang tertera di tabel bawah ini. Berikut penjelasan pelaksanaan kegiatan PkM: Ibu PKK melakukan pendaftaran terlebih dahulu di pintu masuk. Lalu, setelah berkumpul, MC membuka acara dengan salam perkenalan, kata pembuka dari MC dan dosen, serta doa pembuka.

Gambar 5

Ibu PKK melakukan pendaftaran ulang



Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

Pertama, membagi pre-test berupa soal materi mengenai produk yang akan diajari oleh tim kepada peserta. Pre-test berguna untuk menggali seberapa dalam pengetahuan peserta terhadap keripik, sherbet dan kefir.

Gambar 6
Ibu-ibu PKK melakukan pre-test



Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

Kemudian Kedua, Tim PkM akan memaparkan materi penjelasan singkat mengenai keripik, sherbet dan kefir. Pemaparan materi berguna untuk memberikan informasi lebih jelas lagi mengenai produk yang akan dibuat.

Gambar 7
Tim PkM memaparkan materi



Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

Ketiga, setelah materi tersampaikan dengan jelas, tim bersama Ibu-ibu PKK mendemonstrasikan pembuatan ketiga produk di aula kantor kepala desa. Pendemonstrasian berlangsung selama 1 jam 30 menit.

Gambar 8

Ibu PKK dan Tim PkM melakukan pembuatan produk



Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

Keempat, setelah produk berhasil dibuat, Ibu-ibu PKK melakukan *post-test* mengenai produk yang sudah dibuat. *Post-test* juga berupa soal yang berguna untuk mengetahui pemahaman Ibu-ibu PKK mengenai ketiga produk yang sudah dibuat bersama.

Kelima, Tim PkM melakukan evaluasi selama pembuatan produk berlangsung, lalu dimeriahkan dengan *games* berupa tanya jawab mengenai ketiga produk.

Keenam, pembagian sertifikat, souvenir dan foto penyerahan sertifikat dilakukan oleh wakil Ibu-ibu PKK yaitu Ibu Euis selaku Ibu-ibu Ketua PKK.

Penutupan dilakukan oleh Bu Sandra Maleachi.S.Pd., M.A. selaku Ketua PkM, lalu foto bersama dan pembagian snack box kepada Ibu-ibu PKK.

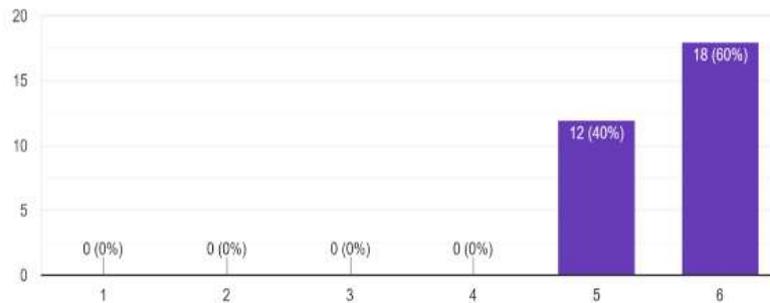
HASIL KEGIATAN

Berdasarkan hasil *pre-test* dan *post-test* yang dilaksanakan pada saat kegiatan PkM, dapat disimpulkan bahwa sebelum dilaksanakannya PkM, masih banyak Ibu-ibu PKK yang tidak mengetahui bahwa biji nangka dapat diolah menjadi keripik, kefir, dan sherbet. Lalu, banyak juga Ibu-ibu PKK yang belum mengetahui apa itu kefir dan sherbet. Namun, setelah PkM dilaksanakan, Ibu-ibu PKK sudah jauh lebih mengenal mengenai produk yang dibuat dan cara mengolahnya. Hal tersebut dapat dilihat berdasarkan hasil *post-test* yang telah diisi Ibu-ibu PKK banyak jawaban yang benar. Adapun hasil *Feedback* Setelah PkM dilakukan sebagai berikut ini:

Gambar 9
Hasil Jawaban Form Feedback Soal 1

Pelatihan pembuatan keripik, kefir, dan sherbet menggunakan biji nangka dalam pelaksanaan PKM memiliki manfaat bagi masyarakat desa

30 jawaban



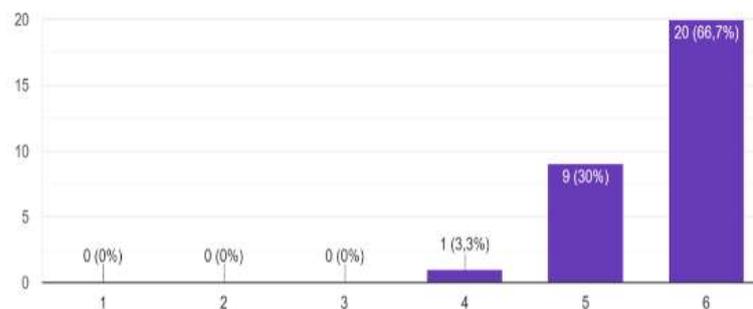
Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

Dari diagram diatas dapat disimpulkan bahwa 80 persen peserta menjawab sangat setuju bahwa pelaksanaan PkM dengan melakukan pelatihan pembuat keripik, kefir, dan sherbet menggunakan biji nangka yang telah dilakukan bermanfaat bagi masyarakat desa. Sedangkan 20 persen peserta menjawab setuju bahwa pelaksanaan PkM bermanfaat bagi masyarakat desa.

Gambar 10
Hasil Jawaban Form Feedback Soal 2

Saya menyukai produk keripik biji nangka yang sudah dibuat

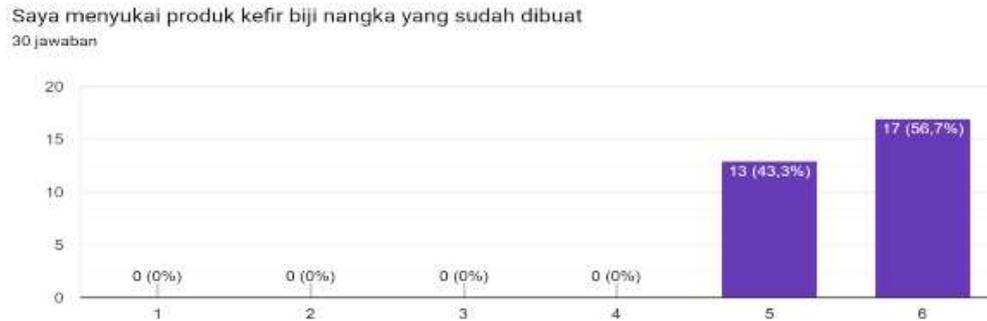
30 jawaban



Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

Dari diagram diatas dapat disimpulkan bahwa 66,6 persen Ibu-ibu PKK menjawab sangat setuju bahwa mereka sangat menyukai produk keripik biji nangka yang telah dibuat. Sebanyak 30 persen Ibu-ibu PKK menjawab setuju, dan 3,3 persen atau satu orang dari 30 Ibu PKK menjawab agak setuju.

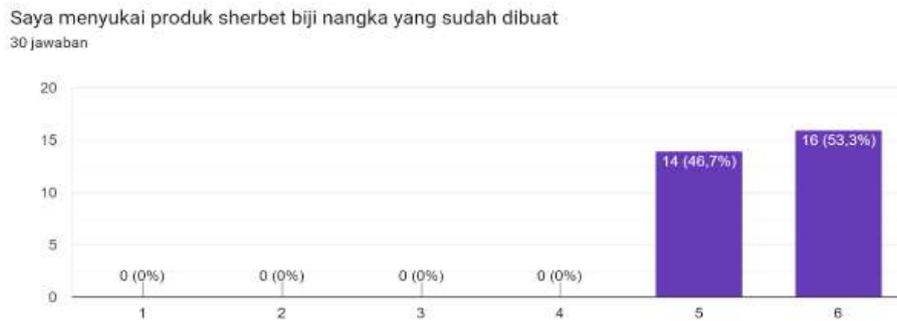
Gambar 11
 Hasil Jawaban Form Feedback Soal 3



Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

Dari diagram diatas dapat disimpulkan bahwa sebesar 56,7 Ibu-ibu PKK sangat setuju bahwa mereka menyukai produk kefir biji nangka yang telah dibuat dan sebesar 43,3 persen Ibu-ibu PKK menjawab setuju.

Gambar 12
 Hasil Jawaban Form Feedback Soal 5



Sumber : Hasil Olahan Data (2022)

Dari diagram diatas dapat disimpulkan bahwa sebesar 53,3 Ibu-ibu PKK sangat setuju bahwa mereka menyukai produk sherbet biji nangka yang telah dibuat dan 48,7 persen Ibu-ibu PKK menjawab setuju.

Gambar 13
 Hasil Jawaban Form Feedback Soal Nomor Lima



Sumber: Hasil Olahan Data (2022)

Dari diagram diatas dapat disimpulkan bahwa 76,7 persen Ibu PKK sangat setuju bahwa produk keripik, kefir, dan sherbet biji nangka dapat menjadi peluang usaha bagi desa, sedangkan 23,3 persen Ibu-ibu PKK menjawab setuju.

Berdasarkan hasil *feedback* yang telah diisi oleh Ibu-ibu PKK, dapat disimpulkan bahwa pelatihan pembuatan keripik, kefir, dan sherbet biji nangka sangat bermanfaat bagi Ibu-ibu PKK dan dapat menjadi peluang usaha baru bagi desa. Selain itu, Ibu-ibu PKK juga sangat menyukai produk keripik, kefir, dan sherbet biji nangka yang telah dibuat.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan pada hasil Pengabdian Kepada Masyarakat mengenai Pelatihan Pembuatan Keripik, Kefir dan Sherbet dengan Bahan Dasar Biji Nangka kepada Ibu-ibu PKK dan UMKM di Desa Wisata Bantaragung, kesimpulan yang dapat diambil sebagai berikut: *Pertama*, pelatihan pembuatan kefir, keripik dan sherbet dari biji nangka bersama Ibu-ibu PKK berhasil dilaksanakan, dari ketiga kelompok yang dibagi, masing-masing berhasil membuat produk ketiga produk dengan cepat dan tepat. *Kedua*, PkM dilaksanakan tepat waktu serta tidak ada kendala. *Ketiga*, setelah dilaksanakannya PkM, evaluasi dari Ibu-ibu PKK bahwa mereka ingin menginovasi produk guna menjadi produk unggulan PKK.

Setelah dilaksanakannya Pengabdian Kepada Masyarakat mengenai Pelatihan Pembuatan Keripik, Kefir dan Sherbet dengan Bahan Dasar Biji Nangka kepada Ibu-ibu PKK dan UMKM di Desa Wisata Bantaragung terdapat beberapa saran: *Pertama*, Saat pelatihan pembuatan produk disarankan untuk memperpanjang waktu, dengan minimal waktu 180 menit untuk tiga produk. Sebab banyak teknik pembuatan produk yang membutuhkan waktu. *Kedua*, Disarankan mengadakan hadiah kecil untuk diberikan saat tanya jawab dengan Ibu-ibu PKK.

REFERENSI

- Endris, A. (2017). *Bertanam Nangka Dalam Pot* (Intania Putri (ed.)). Lontar Mediatama.
- Goswami, C., & Chacrabati, R. (2016). Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*). In Monique S.J. Simmonds & Victor R. Preedy (Eds.), *Nutritional composition of fruit cultivars*. Academic Press. Academic press.
<https://doi.org/https://doi.org/10.1016/C2012-0-06575-1>
- Handayani, P. A., & Juniarti, E. R. (2012). Ekstraksi minyak ketumbar (*Coriander oil*) dengan pelarut etanol dan N-heksana. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 1(1), 1–7.
- Hossain, M. T. (2014). Development and quality evaluation of bread supplemented with jackfruit seed flour. *International Journal of Nutrition and Food Sciences*, 3(5), 484. https://www.researchgate.net/profile/Manobendro-Sarker/publication/312200331_Development_and_Quality_Evaluation_of_Bread_Supplemented_with_Jackfruit_Seed_Flour/links/5e33f886299bf1cdb9ffadbd/Development-and-Quality-Evaluation-of-Bread-Supplemented-with-Ja
- Imanningsih, N. (2012). Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan (Gelatinisation profile of several flour formulations for estimating cooking behaviour). *Nutrition and Food Research*, 35(1), 13–22.
- Jamaluddin, J. (2018). *Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan*. Badan Penerbit UMN. [http://eprints.unm.ac.id/17663/2/Buku Referensi - pengolahan](http://eprints.unm.ac.id/17663/2/Buku%20Referensi%20-%20pengolahan)

Aneka Krupuk dan Kripik Bahan Pangan.pdf

- Makarim, F. R. (2021). *Mengenal Manfaat Kemiri untuk Kesehatan Tubuh*. Halodoc. <https://www.halodoc.com/artikel/mengenal-manfaat-kemiri-untuk-kesehatan-tubuh>
- Maurya, R., Mogra Professor, R., Mauriya Assistant Professor, S. K., Rama Maurya, C., Mogra, R., & Mauriya, S. K. (2019). Therapeutic applications, chemical properties and value added Aloe vera products: A mini review. ~ 638 ~ *The Pharma Innovation Journal*, 8(7), 638–642. www.thepharmajournal.com
- Rasulu, H., Setyo Yuwono, S., & Kusnadi, J. (2018). Characteristics of fermented Cassava Flour as Material for Producing Sagukasbi. *Jurnal Teknologi Pertanian Vol.*, 13(1), 1–7. <https://www.researchgate.net/publication/279424237>
- Salma, S. A., Caesaron, D., Prasetyo, M. D., & Nugraha, A. P. (2021). Edukasi Dan Sosialisasi Alat Pemotong Singkong Menjadi Keripik Singkong Untuk Peningkatan Kualitas Dan Produktivitas Di Desa Sukapura, Kabupaten Bandung. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(4), 1494–1503.
- Soemarno. (2017). Potensi Pengembangan Produk Tapioka sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(1), 31–39.
- Supriyadi, A., & Pangesthi, L. T. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka (*Artocapus Heterphyllus*) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Onde-onde Ketawa. *E-Jurnal Boga*, 03(1), 225–233. <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/21/article/view/6751>
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Kusnandar, F. (2012). Karakteristik Tapioka dari Lima Varietas Ubi Kayu (*Manihot utilisima* Crantz) Asal Lampung. *Jurnal Agroteknologi*, 5(1), 93–105.
- Zam, Z., Mubarak, S., Heryahya, A., & Lubis, R. H. (2022). The Effect of Work-life Quality and Transglobal Leadership on Employee Performance of Sharia Saving-load and Finance Cooperative. *Qonuni: Jurnal Hukum Dan Pengkajian Islam*, 2(01), 25–36.