

Satu Dusun Satu Produk Unggulan UMKM : Pelatihan Pembuatan Kripik Pare (Momordica Charantia) Dalam Meningkatkan Pendapatan Rumah Tangga dan Upaya Mendukung Jember Sebagai Destinasi Wisata

One Hamlet One MSME Leading Product: Training in Bitter Gourd (Momordica Charantia) Chips Making to Increase Household Income and Support Jember as a Tourism Destination.

Nurul Qomariah^{1*}, Yulinartati², Ibrahim Kamil³, Nadia Asalia Fathimah⁴, Nursaid⁵
^{1,2,3,4,5}Universitas Muhammadiyah Jember
 Email: nurulqomariah@unmuhjember.ac.id

Abstract, Jember Regency is a district that has an international level event, namely JFC (Jember Fashion Carnival). Implementing this international level event requires the support of all parties, including MSMEs in Jember Regency. MSMEs can support the implementation of this JFC by providing a variety of typical Jember culinary delights. One of the culinary delights that can be used is chips made from bitter melon vegetables which come from local regional wisdom. The implementation of this community service is training in making snacks made from bitter melon vegetables for housewives in Kra sak Hamlet, Pancakarya Village, Ajung Jember so that they have the skills to make chips from bitter melon vegetables and can also increase family income. The participants were 10 housewives aged between 20 and 30 years. The method of implementing the training activity to make snacks made from bitter melon is a direct practice method from the expert bitter melon chip maker from UMKM Syajaratun Nuqud Bondowoso. The results of community service with the training theme of making chips from bitter melon vegetable ingredients are 1) housewives' knowledge about making chips from bitter melon vegetable ingredients has increased, 2) housewives' skills regarding making chips from bitter melon vegetable ingredients have increased, 3) Krasak Hamlet have superior products.

Keywords: training; bitter melon chips; culinary; family income; Housewife; one village one superior product.

Abstrak, Kabupaten Jember merupakan Kabupaten yang mempunyai even dengan level internasional yaitu JFC (Jember Fashion Carnival). Pelaksanaan even dengan level internasional ini butuh dukungan semua pihak tidak terkecuali UMKM yang ada di Kabupaten Jember. UMKM dapat mendukung pelaksanaan JFC ini dengan menyediakan beraneka macam kuliner khas Jember. Salah satu kuliner yang dapat dimanfaatkan adalah kripik yang terbuat dari sayur pare yang berasal dari kearifan lokal daerah. Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini adalah pelatihan membuat makanan ringan yang terbuat dari sayur pare kepada ibu rumah yang ada di Dusun Krasak Desa Pancakarya Ajung Jember agar memiliki ketrampilan membuat kripik dari sayur pare dan juga dapat menambah pendapatan keluarga. Para peserta adalah 10 ibu rumah tangga yang masih berusia belia kisaran 20 sampai dengan 30 tahun. Metode pelaksanaan dari kegiatan pelatihan membuat makanan ringan berbahan dasar sayur pare ini dengan metode praktek langsung dari ahli pembuat kripik pare dari UMKM Syajaratun Nuqud Bondowoso. Hasil dari pengabdian kepada masyarakat dengan tema pelatihan pembuatan kripik dari bahan sayur pare ini adalah 1) pengetahuan ibu rumah tangga tentang pembuatan kripik dari bahan sayur pare meningkat, 2) ketrampilan ibu rumah tangga tentang pembuatan kripik dari bahan sayur pare meningkat, 3) Dusun Krasak memiliki produk unggulan

Kata Kunci: pelatihan; kripik pare; kuliner; pendapatan keluarga; ibu rumah tangga; satu dusun satu produk unggulan

PENDAHULUAN

Jember merupakan salah satu kabupaten yang terletak di wilayah timur Propinsi Jawa Timur. Batas dari kabupaten Jember ini adalah di sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Lumajang, sebelah utara dengan Kabupaten Bondowoso dan di sebelah timur dengan Kabupaten Banyuwangi. Setiap daerah di wilayah sekitar Kabupaten Jember saat ini sedang giat-giatnya menggalakkan kegiatan wisata agar menjadi daerah kunjungan wisata di wilayah timur Jawa Timur. Banyak potensi peluang pengembangan wisata yang dapat dilaksanakan oleh Kabupaten Jember diantaranya: Jember Festival Carnival; Wisata Pantai Watu Ulo, Wisata Pantai Payangan, Wisata Pantai Papuma, Wisata Air Terjun Tancak dan masih banyak lagi potensi yang saat ini berusaha untuk dikembangkan. Kabupaten Jember terletak di Provinsi Jawa Timur memang memiliki potensi besar dalam sektor pertanian dan perkebunan, terutama karena kondisi geografisnya yang subur. Namun, belakangan ini, Jember

juga semakin fokus untuk mengembangkan sektor pariwisata sebagai upaya diversifikasi ekonomi. Pariwisata di Jember menawarkan berbagai daya tarik, mulai dari wisata alam, pantai, hingga event-event budaya seperti Jember Fashion Carnival yang sudah mendunia. (Angin & Balafil, 2017).

Dengan memperkuat sektor pariwisata, Jember tidak hanya mengandalkan sektor pertanian dan perkebunan, tetapi juga berusaha memberikan pengalaman yang berbeda kepada wisatawan, yang pada akhirnya bisa mendorong pertumbuhan ekonomi lokal dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Icon Kabupaten Jember saat ini yang menjadi kebanggaan adalah JFC (Jember Fashion Carnival) yang telah menasional dan mendunia. JFC ini merupakan produk fashion yang pertama dijadikan ajang karnaval. Dengan adanya JFC ini Kabupaten setiap tahunnya menjadi daerah yang menjadi tujuan wisata bagi para penggemar fashion baik dari dalam negeri maupun dari luar negeri (Angin & Balafil, 2017).

Untuk menjadi daerah yang menjadi tujuan wisata (destinasi wisata) maka pemerintah daerah harus menggerakkan semua potensi yang dimiliki oleh daerah untuk mendukung gerakan destinasi wisata masing-masing daerah. Destinasi wisata ini diharapkan dapat meningkatkan PAD (Pendapatan Asli Daerah). Daerah tujuan hanya akan tinggal nama saja jika tanpa memiliki produk pendukung yang akan mendukung tujuan wisata. Jember Fashion Carnival (JFC) memang menjadi salah satu daya tarik wisata yang mampu mendongkrak perekonomian daerah. Sebagai event internasional, JFC berhasil menarik perhatian wisatawan domestik maupun mancanegara. Event ini tidak hanya menampilkan kreativitas lokal dalam bentuk parade busana spektakuler, tetapi juga memberikan efek positif bagi sektor-sektor lain, seperti kuliner, penginapan, dan penjualan produk-produk lokal. Oleh-oleh khas Jember, seperti produk olahan tape, kopi Jember, suwar-suwir, dan batik motif tembakau, menjadi favorit para wisatawan. Dengan adanya kegiatan JFC, peluang bagi produk-produk lokal ini semakin besar, karena para wisatawan cenderung mencari barang-barang khas daerah sebagai kenang-kenangan dari perjalanan mereka. Selain itu, JFC juga membuka peluang bagi usaha kecil dan menengah (UMKM) lokal untuk memasarkan produknya kepada pasar yang lebih luas.

Peningkatan kunjungan wisatawan pada saat JFC, yang berdampak pada tingginya transaksi ekonomi, diharapkan dapat berkontribusi secara signifikan terhadap Pendapatan Asli Daerah (PAD). Hal ini tidak hanya berasal dari pajak hotel dan restoran, tetapi juga dari retribusi objek wisata, penjualan produk lokal, dan kegiatan ekonomi kreatif yang semakin berkembang. Dengan pengelolaan yang baik, JFC bisa menjadi motor penggerak utama dalam strategi pengembangan pariwisata Jember ke depannya. Salah satu produk pendukung daerah tujuan wisata adalah makanan yang berasal dari daerah tersebut. Makanan ringan yang berasal dari daerah tujuan wisata biasanya berasal dari potensi daerah dan kearifan lokal seperti singkong, gadung, bayam, dan pare.

Beberapa pelaksanaan pengabdian yang mengangkat masalah pemanfaatan tanaman lokal yang ada di sekitar kita dan memanfaatkan kearifan lokal antara lain dilakukan oleh : (Riyadi, Ishartani, & Purbasari, 2015), (Satriadi, Yuniarti, Syamani, Susilawati, & Payung, 2023), (Rahmawati, Selvia, Dwiyantri, & Shakila, 2023), (Nelly & Aziana, 2023) dimana pelaksanaan kegiatan pengabdian melakukan diversifikasi produk olahan dari pare. Pelaksanaan kegiatan pengabdian yang juga memanfaatkan produk olahan dari pare antara lain: (Yulninsi, Tariningsih, Yudiari, & Yuniti, 2022), (Rintyarna & Qodariyah, 2020), (Suryadarma, Widowati, & Mustofa, 2013), (Utami, Sasongko, Salamah, & Probosiwati, 2022), (Murtiasri, Sarana, Suharto, & Adhiani, 2019), (Chandra & Bano, 2023), (Fadilah, Putri, & Apriansyah, 2023), (Suprabowo, Noviani, & Ramadhan, 2022), (Hamida, Widiyati, Pandiya, & Dewi, 2023) yang semua kegiatan ini memberikan dampak yang positif bagi UMKM dan masyarakat yang menerima dampak pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

Dengan adanya kegiatan JFC diharapkan semua sektor yang terlibat agar JFC bisa terlaksana dapat dikembangkan potensinya seperti UMKM makanan yang dapat meningkatkan kegiatan ekonomi disektor UMKM. UMKM merupakan sektor kegiatan ekonomi yang dapat memberikan penambahan pendapatan masyarakat. Untuk menjuang kegiatan Kabupaten Jember menjadi destinasi wisata maka peran UMKM sektor makanan ringan yang akan mendukung kegiatan wisata di Kabupaten Jember. Beberapa makanan ringan yang dapat menjadi pendukung dalam kegiatan pariwisata adalah makanan ringan dari olahan yang berupa dari singkong, dari bayam, dari gadung dan juga dari pare. Beberapa makanan ringan biasanya oleh UMKM juga

4 | Nurul Qomariyah, Yulinartati, Ibarahim Kamil, Nadia Asalia Fathimah, Nursaid. Satu Dusun Satu Produk Unggulan UMKM... hal 82-92

akan ditawarkan ke beberapa toko oleh-oleh yang ada di Kabupaten Jember. Beberapa makanan ringan yang ditawarkan di toko oleh-oleh disajikan pada gambar 1.



Gambar 1. Beberapa Makanan Ringan Yg Di Display di Toko Oleh-Oleh

Berdasarkan pengamatan oleh tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat UM Jember di beberapa toko oleh-oleh di Kabupaten Jember, ternyata kebanyakan tokok oleh-oleh masih sedikit sekali yang menawarkan makanan ringan yang berasal dari sayur pare ini. Berkenaan dengan hal tersebut maka kami sebagai dosen berkeinginan agar kearifan local yang dimiliki oleh setiap daerah betul-betul dimanfaatkan agar dapat memberikan manfaat bagi masyarakat dan juga bagi daerah sebagai tambahan pendapatan dan peningkatan ekonomi masyarakat.

Permasalahan Mitra

Desa Pancakarya di Kecamatan Ajung, dengan jumlah penduduk yang dominan di usia produktif, memiliki potensi besar untuk dikembangkan dalam berbagai sektor, termasuk ekonomi dan industri kreatif. Dengan jarak yang relatif dekat, sekitar 15 km dari pusat Kota Kabupaten Jember, desa ini juga memiliki akses yang cukup baik ke berbagai fasilitas dan layanan yang tersedia di kota. Populasi usia produktif yang mencapai 55,80% menunjukkan bahwa desa ini memiliki sumber daya manusia yang cukup besar dan dapat dimanfaatkan untuk pengembangan sektor pertanian, UMKM, atau bahkan pariwisata lokal. Peningkatan infrastruktur dan pemberdayaan masyarakat di sektor ekonomi kreatif dapat mendorong pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan di Desa Pancakarya. Setiap desa biasanya terdapat beberapa dusun yang juga ikut dalam penyelenggaraan pemerintah desa. Beberapa Dusun yang terdapat pada Desa Pancakarya Kecamatan Ajung antara lain : Curahrenteng, Curahwelut, Curahwungkal, Gumuk Segawe, Krasak, Kresek. Pemerintah Desa Pancakarya bertekad mendukung setiap kegiatan yang diselenggarakan oleh Pemerintah Kabupaten Jember, apalagi yang berkaitan dengan event JFC yang menjadi kebanggaan kota Jember. Kegiatan Jember Fashion Carnival (JFC) yang diselenggarakan oleh Pemerintah Kabupaten Jember memang memiliki potensi besar untuk memberikan dampak langsung pada desa-desa di sekitarnya, termasuk Desa Pancakarya dan desa lainnya di Kabupaten Jember. Salah satu cara agar efeknya terasa lebih signifikan di desa-desa adalah dengan melibatkan komunitas lokal dan produk-produk khas desa dalam rangkaian acara JFC.

Hal ini dikarenakan dengan adanya pelaksanaan JFC maka banyak pengunjung baik dari dalam negeri maupun luar negeri berdatangan ke Kabupaten Jember. Kedatangan pengunjung ini pasti ingin membeli oleh-oleh yang menjadi icon dari produk UMKM di Kabupaten Jember. Salah satu produk UMKM yang perlu dikembangkan yang juga merupakan produk yang berasal dari kearifan lokal daerah yaitu produk kripik dari bahan sayur pare ((*Momordica Charantia*). Sedangkan sayur pare merupakan sayur yang mudah ditanam dan mudah didapatkan di pasar. Dengan adanya kegiatan akbar seperti JFC maka pemerintah Desa Pancakarya ingin mendukung program Pemkab Jember dengan memanfaatkan nilai kearifan lokal dan juga dapat memberikan tambahan pendapatan bagi warga. Kearifan local yang dapat dimanfaatkan adalah dengan memanfaatkan sayur

4 | Nurul Qomariyah, Yulinartati, Ibarahim Kamil, Nadia Asalia Fathimah, Nursaid. Satu Dusun Satu Produk Unggulan UMKM... hal 82-92

pare untuk dideversifikasi menjadi kripik olahan pare yang dapat bernilai lebih dan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Untuk mendukung kegiatan JFC dan juga target Jember sebagai destinasi wisata maka perlu dikembangkan “Satu Dusun Satu Produk UMKM”. Program “Satu Dusun Satu Produk UMKM” memiliki potensi besar untuk meningkatkan kreativitas dan kegiatan ekonomi masyarakat. Dengan fokus pada pengembangan produk unggulan di masing-masing dusun, program ini dapat:

1. **Meningkatkan Kreativitas Ekonomi:** Mendorong warga desa untuk berinovasi dan menciptakan produk-produk unik yang dapat meningkatkan daya saing di pasar lokal maupun regional.
2. **Memperkuat Ekonomi Desa:** Dengan mempromosikan produk unggulan dari setiap dusun, program ini dapat meningkatkan pendapatan dari UMKM lokal, menciptakan lapangan kerja, dan memperbaiki kesejahteraan masyarakat.
3. **Menambah Pendapatan Daerah:** Produk unggulan dari desa yang sukses dapat menarik perhatian wisatawan, meningkatkan penjualan dan konsumsi lokal yang pada gilirannya berdampak pada Pendapatan Asli Daerah (PAD) Kabupaten Jember.
4. **Mengembangkan Sektor Pariwisata:** Produk unggulan yang berkualitas tinggi dan unik dapat menjadi daya tarik wisata tambahan, mendukung upaya Kabupaten Jember dalam mengembangkan sektor pariwisata.

Dengan implementasi yang baik, program ini dapat memberikan dampak positif yang signifikan terhadap ekonomi desa dan kontribusi terhadap pembangunan ekonomi Kabupaten Jember secara keseluruhan.

METODE PELAKSANAAN

Pelatihan pembuatan kripik sayur pare di Dusun Krasak, Desa Pancakarya, merupakan langkah positif dalam memberdayakan masyarakat, terutama ibu rumah tangga berusia produktif. Program ini tidak hanya membuka peluang ekonomi bagi para peserta, tetapi juga memperkenalkan inovasi dalam pengolahan bahan lokal, seperti pare, menjadi produk yang bernilai jual tinggi. Dengan dua tahapan, yaitu persiapan dan pelaksanaan, pelatihan ini memberikan pemahaman menyeluruh kepada peserta tentang proses produksi kripik pare. Inisiatif semacam ini berpotensi menjadi usaha rumahan yang dapat meningkatkan perekonomian keluarga dan desa secara keseluruhan.

Tahap Persiapan

Persiapan pelatihan pembuatan kripik sayur pare di Dusun Krasak, Desa Pancakarya, dilakukan melalui beberapa tahap yang melibatkan koordinasi dengan pihak terkait dan peserta pelatihan. Berikut adalah langkah-langkah persiapan yang dilakukan:

1. **Koordinasi dengan Kepala Dusun Krasak:** Langkah pertama adalah menghubungi Kepala Dusun Krasak untuk memperoleh izin dan mencari tempat yang cukup luas untuk pelaksanaan pelatihan. Awalnya, rencana kegiatan akan dilaksanakan di Balai Desa Pancakarya. Namun, karena Balai Desa masih penuh dengan kotak suara usai Pemilu 2024, tim pelaksana harus mencari alternatif tempat.
2. **Pengajuan Permohonan Tempat:** Tim pengabdian mengajukan surat permohonan kepada Kepala Dusun Krasak untuk mencari tempat lain di dusun tersebut. Setelah berbagai pertimbangan, Musholla AL Kaustar dipilih sebagai lokasi untuk pelaksanaan sosialisasi dan praktik pembuatan kripik pare crispy.
3. **Rekrutmen Peserta:** Persiapan berikutnya adalah mencari ibu rumah tangga muda yang tidak memiliki pekerjaan tetap, sebagai peserta pelatihan. Ibu rumah tangga ini diharapkan dapat mengikuti pelatihan dan mendapatkan keterampilan yang bisa digunakan untuk meningkatkan pendapatan keluarga.
4. **Distribusi Undangan:** Undangan untuk para peserta dibuat dan disebar 1 hari sebelum pelaksanaan pelatihan. Ini memastikan bahwa para peserta mendapatkan informasi dan bersiap mengikuti kegiatan

pelatihan.

5. Koordinasi dengan Pemateri: Tim pelaksana juga menghubungi pemateri pelatihan, yaitu Ibu Herlin Puji Astutik, S.Pd., pemilik UD. Syarojatun Nuqud Bondowoso, yang sudah berpengalaman dalam usaha penjualan kripik pare. Ibu Herlin dipilih sebagai pemateri karena keahliannya dalam memproduksi kripik pare yang sukses di pasaran.

Dengan persiapan yang matang, pelatihan ini diharapkan berjalan lancar dan memberikan manfaat yang signifikan bagi para peserta serta masyarakat di Dusun Krasak.

Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dengan tema "Satu Dusun Satu Produk Unggulan UMKM: Pelatihan Pembuatan Kripik Pare" bertujuan untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga dan mendukung Jember sebagai destinasi wisata. Acara ini dilaksanakan pada Minggu, 18 Februari 2024, di Musholla Al Kautsar, Dusun Krasak, Desa Pancakarya, Kecamatan Ajung, Kabupaten Jember. Kegiatan ini diharapkan dapat membantu masyarakat setempat, khususnya ibu rumah tangga, dalam mengembangkan keterampilan yang bernilai ekonomis sekaligus memperkenalkan produk unggulan desa sebagai daya tarik wisata. Pelaksanaan pengabdian ini dimulai pukul 08.00 dan berakhir 12.00 WIB. Kegiatan pengabdian ini dihadiri oleh 10 peserta ibu rumah tangga yang berusia antara 25 s/d 30 tahun. Kegiatan pengabdian ini diawali dengan pembukaan, sambutan ketua pelaksana dan kemudian pemaparan oleh pemateri. Setelah itu dilakukan sesi foto bersama dan kemudian praktek pelaksanaan pembuatan kripik pare crispy. Praktik pembuatan kripik pare diawali dengan mengupas pare menjadi 2 bagian dan kemudian membersihkan biji pare sampai bersih. Setelah itu sayur pare dipasat dengan menggunakan pasat dari bambu sehingga sayur pare menjadi irisan yang tipis. Setelah itu sayur pare yang tipis dicuci sampai bersih sampai getahnya hilang. Langkah berikutnya yaitu memasukkan irisan pare kedalam adonan tepung yang sudah diberi air kemudian pare dimasukkan lagi dalam tepung yang kering dan diayak. Setelah dipastikan tepung terayak semuanya maka pare siap digoreng.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan judul "Satu Dusun Satu Produk Unggulan UMKM: Pelatihan Pembuatan Kripik Pare (*Momordica Charantia*) Dalam Meningkatkan Pendapatan Rumah Tangga dan Upaya Mendukung Jember Sebagai Destinasi Wisata", dilaksanakan pada hari Minggu tepatnya tanggal 18 Februari 2024 di Dusun Krasak Desa Pancakarya Kecamatan Ajung Kabupaten Jember. Peserta kegiatan pengabdian ini terdiri dari ibu rumah tangga yang masih muda yang berjumlah 10 orang. Pengabdian yang dilakukan adalah pelatihan pembuatan kripik dari bahan bak sayur pare. Dengan menggunakan bahan sayur pare ini diharapkan dapat terbentuk menjadi kripik pare yang dimasukkan dalam kemasan sehingga bisa lebih menarik. Pemateri pengabdian berasal dari Kecamatan Pujer Kabupaten Bondowoso yang juga merupakan pemilik UMKM Syajarotun Nuqud. Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini didampingi oleh Tim Pendamping yang berasal dari Tim Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Muhammadiyah Jember yang berjumlah 4 (empat) orang terdiri dari 2 dosen dan 2 (dua) orang mahasiswa.

Kegiatan diawali dengan acara pembukaan yang dilakukan oleh ketua tim pelaksana yaitu Dr. Nurul Qomariah, MM yang kemudian dilanjutkan dengan acara foto bersama dengan peserta pengabdian, tim pelaksana dan pemateri pembuatan kripik dari sayur pare. .



Gambar 1: Acara Pembukaan Pelatihan membuat kripik pare

Acara pelatihan membuat kripik pare ini dilaksanakan setelah peserta mendapatkan materi tentang apa itu pembuatan kripik pare dari awal mulai dilakukan usaha dan kemudian menemukan komposisi tepung untuk olahan kripik pare. Pemberian materi tentang pembuatan kripik pare berkisar antara 30 menit.



Gambar 3: Bahan Pendukung Pembuatan Kripik Pare

Bahan-bahan yang sudah disiapkan oleh Tim Pelaksana Pengabdian Kepada Masyarakat UM Jember antara lain: 1 kompor gas yang berisi 2 lubang, tempat penggorengan sebanyak 2 buah, sptula sebanyak 2 buah, bak untuk mencuci dan mentirikan pare sebanyak 2, minyak goreng sebanyak 2 kantong yang berisi 2 liter per kantong, sayur pare sebanyak 10 biji dengan ukuran besar, kertas koran untuk meniriskan minyak, tepung terigu dan tepung beras serta tepung kanji dan juga bumbu penyedap yang sudah diatur komposisinya (Gambar 3).

Setelah acara sosialisasi pembuatan kripik pare crispy maka acara selanjutnya yaitu langsung melakukan praktek pembuatan kripik pare yang langsung dipandu oleh Pemateri yaitu Ibu Herlin Puji Astuti, S.Pd yang berasal dari UMKM Syajarotun Nuqud yang berasal dari Bondowoso. Kegiatan pertama yaitu mengupas pare dan dibuang isinya agar rasa kripik pare tidak pahit dan sekaligus sayur pare dipasat menjadi tipis-tipis agar kripik pare crispy menjadi renyah (Gambar 4).



Gambar 4: Pengupasan Pare dan Pemasatan

Langkah berikutnya adalah memasukkan pare yang sudah dipasat tipis kedalam adonan tepung yang diberi air dengan tujuan agar tepung keringnya bisa menempel pada pare yang sudah dipasat tipis-tipis (Gambar 5).



Gambar 5: Proses Perendaman Pare ke dalam tepung basah

Langkah berikutnya yaitu melakukan penggorengan pare yang sudah dimasukkan ke dalam tepung basah. Proses penggorengan ini memakan waktu agak lama karena yang digoreng adalah pare yang masih mentah. Proses penggorengan dilakukan dengan 2 tempat penggorengan dengan api yang tidak terlalu panas. Setelah dimasukkan dalam penggorengan yang satunya maka dipindah ke penggorengan berikutnya agar dihasilkan kripik pare crispy yang renyah (Gambar 6).



Gambar 6: Proses Penggorengan Kripik Pare Crispy

Kegiatan berikutnya yaitu meniriskan kripik pare yang sudah digoreng sampai betul betul minyak turun sehingga tidak ada kandungan minyak yang tersisa. Setelah kripik pare dingin maka proses berikutnya yaitu memasukkan kripik pare kedalam kemasan yang sudah disiapkan ukurannya (Gambar 7).



Gambar 7: Kripik Pare Crispy Yang Sudah Dikemas

Kegiatan pelatihan membuat kripik pare crispy yang dilakukan di Dusun Krsak Desa Pancakarya Kecamatan Ajung Kabupaten ini merupakan salah satu dari sederet kegiatan memanfaatkan sayur pare agar mempunyai nilai lebih (Value Added) yang sudah dilakukan oleh para pelaksana pengabdian kepada masyarakat di berbagai daerah yang terdapat di Indonesia. Penelitian yang dilakukan oleh (Riyadi et al., 2015), bertujuan untuk mengevaluasi perubahan kandungan vitamin C, jumlah total mikroba (Total Plate Count atau TPC), serta penurunan mutu sensoris dari manisan basah pare selama masa penyimpanan. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk memperkirakan umur simpan manisan pare dengan metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) yang menggunakan model Arrhenius. Model ini digunakan untuk memprediksi umur simpan produk berdasarkan perubahan kualitas selama penyimpanan pada berbagai suhu. Studi ini penting karena membantu

4 | Nurul Qomariyah, Yulinartati, Ibarahim Kamil, Nadia Asalia Fathimah, Nursaid. Satu Dusun Satu Produk Unggulan UMKM... hal 82-92

memahami bagaimana kualitas gizi dan sensoris dari manisan basah pare, seperti kandungan vitamin C dan tekstur, mengalami

perubahan selama waktu penyimpanan. Dengan demikian, informasi ini bisa digunakan untuk menentukan periode optimal penyimpanan dan menjaga kualitas produk olahan dari pare, yang relevan dalam industri pangan maupun bagi usaha kecil yang memproduksi manisan pare.

Hasil penelitian menunjukkan mutu sensori dan kadar vitamin C menurun, serta TPC meningkat selama penyimpanan. Selain itu umur simpan (hari) manisan pare berdasarkan parameter kenampakan adalah 103, aroma 316, rasa 164, tekstur 85, serta overall 118. Pendugaan diterapkan pada umur simpan yang paling singkat, berdasarkan parameter tekstur, yaitu 85 hari. Pengabdian oleh (Fadilah et al., 2023), Hasil pengabdian kepada masyarakat dalam pelatihan pembuatan kerupuk menunjukkan bahwa proses kegiatan mencapai efektivitas rata-rata sebesar 83%. Penampakan kerupuk mentah digambarkan memiliki struktur yang keras dan tebal, berwarna coklat keabuan, dengan aroma gurih bawang. Sementara itu, kerupuk yang sudah digoreng memiliki struktur yang tetap keras, berwarna coklat muda, dengan rasa dan aroma yang gurih. Dari evaluasi yang dilakukan oleh beberapa mahasiswa, disarankan agar kerupuk dibuat dalam bentuk yang lebih tipis agar menghasilkan tekstur yang lebih renyah ketika digoreng.

Berdasarkan hasil ini, penting untuk melakukan evaluasi lebih lanjut terhadap hasil pengabdian tersebut. Evaluasi ini bertujuan untuk menyempurnakan produk agar lebih sesuai dengan preferensi konsumen, sehingga kerupuk yang dihasilkan dapat memiliki kualitas yang lebih baik dan lebih diminati di pasaran. Sedangkan pengabdian (Suprabowo et al., 2022), setelah dilakukan wawancara kepada mitra diketahui bahwa mitra merasakan manfaat dari program yang dilakukan yaitu penambahan varian rasa produk, peningkatan kualitas kemasan, dan adanya perlindungan atas produk mereka. Selain itu, terjadi peningkatan pemesanan terhadap produk mitra setelah pelaksanaan program pengabdian. Sebelum dilakukan pengabdian rata-rata perbulan terjual 15 bungkus, tetapi setelah dilakukan pengabdian terjadi peningkatan hingga 113 bungkus. Kegiatan pengabdian oleh (Rintyarna & Qodariyah, 2020), selain untuk mengatasi persoalan petani pare, dengan diadakan pelatihan pembuatan keripik pare juga dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggotanya. Anggota posdaya Nafi'ah bertambah keterampilan dan pengetahuan membuat keripik pare.

Pada akhirnya harapannya pelatihan pembuatan keripik pare ini dapat meningkatkan penghasilan ibu anggota Posdaya Nafiah. Dengan dikelola bersama sama berbagi tugas diharapkan produksi dan pemasaran berjalan lancar. Selain di beri pelatihan mengolah keripik pare juga diajarkan cara mengemas produk menjadi keripik pare yang menarik. Dengan dibuatnya pelatihan pembuatan keripik pare ini diharapkan menjadi solusi bagi petani pare juga solusi bagi anggota Posdaya Nafi'ah untuk mensejahterakan anggotanya.

Kegiatan (Chandra & Bano, 2023) memiliki tujuan pelaksanaan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam pengolahan pare dan kelor. Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan partisipatif, di mana mitra secara aktif dilibatkan dalam rangkaian kegiatan, yang meliputi penyuluhan dan pelatihan pembuatan keripik pare serta stik kelor. Diharapkan, hasil dari pengolahan pare dan kelor ini dapat dimanfaatkan oleh Kelompok Tani Uimatkuli dan Moenfeu sebagai alternatif untuk meningkatkan gizi keluarga sekaligus menambah nilai jual produk. Dengan demikian, produk-produk ini tidak hanya bermanfaat untuk konsumsi keluarga tetapi juga berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga melalui penjualan produk olahan yang lebih bernilai di pasar.

KESIMPULAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan tema “Satu Dusun Satu Produk Unggulan UMKM : Pelatihan Pembuatan Kripik Pare (*Momordica Charantia*) Dalam Meningkatkan Pendapatan Rumah Tangga dan Upaya Mendukung Jember Sebagai Destinasi Wisata”, dilaksanakan pada hari Minggu tepatnya tanggal 18 Februari 2024 di Dusun Krasak Desa Pancakarya Kecamatan Ajung Kabupaten Jember. Peserta kegiatan

SARAN

Hasil pengabdian kepada masyarakat ini antara lain: 1) pengetahuan ibu-ibu muda tentang nilai tambah sayur pare bertambah; 2) ibu-ibu bisa membuat kripik dari sayur pare; 3) ibu-ibu muda mengetahui tata cara pembuatan kripik dari sayur pare; 4) ibu-ibu muda mengetahui komposisi tepung dalam membuat kripik dari sayur pare. Para ibu rumah tangga di Desa Pancakarya Kecamatan Ajung Kabupaten Jember ini merasa senang sekali dengan adanya kegiatan pelatihan membuat kripik dari sayur pare ini, hal ini terlihat dari antusiasme para ibu rumah tangga dalam mengikuti pelatihan mulai awal pelaksanaan sampai dengan akhir. Beberapa saran yang dapat direkomendasikan dalam pelaksanaan kegiatan ini yaitu:

1. Perlunya strategi pemasaran produk kripik pare di lingkungan sekitar baik secara offline maupun online
2. Membuat marketplace produk unggulan desa pada aplikasi penjualan online
3. Memberikan ide varians rasa pada produk kripik pare.

DAFTAR PUSTAKA

- Angin, R., & Balafil, B. (2017). __PERAN JEMBER FASHION CARANAVAL (JFC) DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN ASLI DAERAH (PAD) KABUPATEN JEMBER (SEKTOR PARIWISATA 2011-2015. *Jurnal Politico*, 13(3), 1576–1580.
- Chandra, S., & Bano, M. (2023). Pengolahan kripik pare dan stik kelor pada kelompok tani uimatkuli dan moenfeu di kelurahan batakte kecamatan kupang barat kabupaten kupang. *Community Development Journal*, 4(3), 5841–5846.
- Fadilah, D., Putri, A., & Apriansyah, I. (2023). Pemberdayaan Mahasiswa Melalui Pemanfaatan Pare Hutan (Momordica Balsamina) Sebagai Bahan Olahan Kerupuk. *Cakrawala: Jurnal Pengabdian Masyarakat Global*, 2(1).
- Hamida, N., Widiyati, S., Pandiya, & Dewi. (2023). ANEKA KERIPIK HERBAL SEBAGAI DIVERSIFIKASI PRODUK UNTUK. *SENTRIKOM*, 5, 600–606.
- Murtiasri, E., Sarana, S., Suharto, S., & Adhiani, B. (2019). Pengelolaan Manajemen Dan Produksi Pada Usaha Kripik Berbagai Varian Di Kota Magelang. *Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat Polines- 2019*. Retrieved from <https://jurnal.polines.ac.id/index.php/Sentrikom/article/download/2450/107221>
- Nelly, N., & Aziana, N. (2023). Membangun Kreativitas dan Ekonomi Masyarakat Desa Pasiran Melalui Pengolahan Kripik Pare. *Jurnal Imu Pendidikan (SOKO GURU)*, 3(2), 49–58. <https://doi.org/https://doi.org/10.55606/sokoguru.v3i2>
- Rahmawati, Y., Selvia, S. I., Dwiyanti, N. S., & Shakila, N. A. (2023). Pendampingan Pengolahan Pare Bagi Kelompok Wanita Tani (KWT) Ngolang yang Terdampak Pembangunan KEK Mandalika. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(6), 444–448.
- Rintyarna, B. S., & Qodariyah, N. (2020). Inovasi Produk Pare Menjadi Aneka Olahan Pare. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ipteks*, 6(1), 67–72. <https://doi.org/https://doi.org/10.32528/jpmi.v6i1.3734>
- Riyadi, N. H., Ishartani, D., & Purbasari, R. (2015). Mengangkat potensi pare (Momordica charantia) menjadi produk pangan olahan sebagai upaya diversifikasi. *PROS SEM NAS MASY BIODIV INDON*, 1, 1167–1172. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010535>
- Satriadi, T., Yuniarti, Y., Syamani, S., Susilawati, S., & Payung, D. (2023). Diversifikasi Produk Olahan Sayur Pada UMKM Haifa. *Jurnal Pengabdian ILUNG (Inovasi Laban Basah Unggul)*, 3(1), 1. <https://doi.org/https://doi.org/10.20527/ilung.v3i1>
- Suprabowo, I., Noviani, W., & Ramadhan, C. S. (2022). Peningkatan Kualitas Produk Kripik Pare di Desa

- Poncosari Kepanewon Srandakan, Bantul Melalui Program Re-branding. *Warta LPM*, 25(4), 556–565. <https://doi.org/10.23917/warta.v25i4.1415>
- Suryadarma, I., Widowati, A., & Mustofa. (2013). Pesona Herbal Sebagai Upaya Mengembangkan Eco-Education dan Kewirausahaan Produk Olahan Herbal. *INOTEKS: Jurnal Inovasi Ilmu Pengetahuan, Teknologi Dan Seni*, 17(1).
- Utami, N. P., Sasongko, H., Salamah, Z., & ProboSiwi, P. (2022). Pelatihan Pengolahan Produk Hasil Pertanian Organik pada Ibu-Ibu Kelompok Rumah Sayur SKM di Desa Somongari, Purworejo. *Indonesia Berdaya*, 3(3), 385–392. <https://doi.org/10.47679/ib.2022233>
- Wibowo, M. P., Budi, R. S., Napid, S., & Yultisa, N. (2022). Sosialisasi & Pelatihan Desain Pola Batik Di Kelurahan Pelawi Utara Brandan Kabupaten Langkat. *Jurnal Pengabdian Mitra Masyarakat ...*, 1–6. Retrieved from <https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/JURPAMMAS/article/download/5110/3705>
- Yulninsi, I., Tariningsih, D., Yudiarini, N., & Yuniti, D. (2022). Analisis Nilai Tambah dan Pendapatan Pengolahan Pare Menjadi Keripik Pare. *AGRIMETA: Jurnal Pertanian Berbasis Keseimbangan Ekosistem*, 12(23), 29–33.