

Inovasi Produk Pare Menjadi Aneka Olahan Pare

Bagus Setya Rintyarna dan Nur Qodariyah

Universitas Muhammadiyah Jember

E-mail: bagus.setya@unmuhjember.ac.id, dan nurqodariah@unmuhjember.ac.id

Diterima: Juni 2020; Dipublikasikan: Juni 2020

ABSTRAK

Pare adalah salah satu jenis sayuran yang memiliki warna hijau dan memiliki rasa pahit. Tidak semua masyarakat menyukai sayuran ini karena rasanya yang pahit. Namun sebenarnya dibalik rasanya yang pahit ini sebenarnya sayur pare ini sangat baik untuk kesehatan pada tubuh kita. Sayuran pare memang identik dengan rasanya yang pahit. Jika tidak bisa mengolahnya dengan benar dalam memasak sayur pare ini tetap memiliki rasa pahit. Sayur pare ini jika dikonsumsi secara teratur akan membuat sehat pada badan Anda. Sayur pare ini sangat baik untuk kesehatan kulit dan juga baik untuk kesehatan rambut Anda. Sayur pare ini merupakan sayuran yang rendah kalori. Di dalam sayur pare ini terdapat kalori yang jumlahnya 17 kalori untuk 100 gram sayur pare. Karena rasa pahit dalam sayur pare maka sayur pare ini tidak semua orang menyukainya. Sehingga pada saat panen pare banyak pare yang tidak terjual di pasaran. Banyak pare yang tidak terjual menjadi busuk. Permasalahan ini cukup memusingkan petani dan membuat petani putus harapan. Biaya yang dikeluarkan saat menanam pare tidak sebanding dengan hasil panen pare. Petani putus harapan dengan keadaan ini, sehingga petani mencari penghasilan dengan menjadi kuli bangunan. Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi keadaan ini melalui Posdaya Nafi' ah maka di berikan pelatihan membuat keripik pare. Posdaya Nafi'ah beranggotakan ibu ibu penduduk Desa Sukodono. Posdaya Nafi'ah didirikan untuk memberikan keterampilan dan pengetahuan anggotanya. Melalui Posdaya Nafi'ah diharapkan permasalahan petani pare diatasi. Untuk membuat keripik pare dengan bahan baku pare, maka di butuhkan pare dalam jumlah besar. Maka pedagang pare dapat memasok bahan bakunya ke Posdaya Nafiah. Dengan ini petani pare bisa menjual hasil panen pare ke posdaya Nafi'ah. maka permasalahan petani pare bisa diatasi. 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 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.

Kata kunci: pare; posdaya; sehat

ABSTRACT

Pare is one type of vegetable that has a green color and has a bitter taste. Not all people like this vegetable because of its bitter taste. But actually behind this bitter taste, bitter melon is actually very good for the health of our bodies. Pare vegetables are synonymous with bitter taste. If you can't process it properly, the bitter melon vegetable still has a bitter taste. This vegetable pare, if consumed properly, will make your body healthy. This vegetable pare is very good for skin health and also good for the health of your hair. This vegetable pare is a low calorie vegetable. In this pare vegetable there are 17 calories for 100 grams of bitter gourd. Because of the bitter taste in the bitter melon vegetable, not everyone likes it. So that at the time of harvest, many bitter melons are not sold on the market. Many bitter melons that were not sold became rotten. This problem is quite confusing for farmers and makes farmers give up hope. The costs incurred when planting bitter melon are not comparable with the yield of bitter melon. Farmers give up hope with this situation, so farmers seek income by becoming construction workers. The solution offered to overcome this situation is through Posdaya Nafi' ah, training is given to make bitter melon chips. Posdaya Nafi'ah consists of women from the village of Sukodono. Posdaya Nafi'ah was established to provide skills and knowledge to its members. Through Posdaya Nafi'ah it is hoped that the problems of bitter melon farmers will be resolved. To make bitter melon chips with bitter melon raw materials, a large amount of bitter melon is needed. So pare traders can supply the raw material to Posdaya Nafiah. With this, pare farmers can sell their produce to Posdaya Nafi'ah. then the problem of

bitter melon farmers can be overcome. In addition to solving the problem of bitter melon farmers, training in making bitter melon chips can also improve the knowledge and skills of its members. The members of the Nafi'ah posdaya gained skills and knowledge in making pare chips. In the end, it is hoped that the training in making pare chips can increase the income of mothers who are members of Posdaya Nafiah. By jointly managing the sharing of tasks, it is hoped that production and marketing will run smoothly. Apart from being given training on how to process pare chips, they were also taught how to package products into attractive pare chips. With the training in making pare chips, it is hoped that it will be a solution for pare farmers as well as a solution for Posdaya Nafi'ah members for the welfare of their members.

Keywords: pare; posdaya; health

PENDAHULUAN

Sebagian besar penghasilan penduduk Desa Sukodono Kecamatan Puger Kabupaten Bondowoso adalah sebagai petani. Berbagai macam hasil pertanian ditanam penduduk. Salah satunya adalah pare. Pare adalah salah satu jenis sayuran yang memiliki warna hijau dan memiliki rasa pahit. Tidak semua masyarakat menyukai sayuran ini karena rasanya yang pahit. Namun sebenarnya dibalik rasanya yang pahit ini sebenarnya sayur pare ini sangat baik untuk kesehatan pada tubuh kita. Sayuran pare memang identik dengan rasanya yang pahit. Jika tidak bisa mengolahnya dengan benar dalam memasak sayur pare ini tetap memiliki rasa pahit. Namun dibalik rasa pahitnya pada sayur pare ini jika dikonsumsi secara teratur akan membuat sehat pada badan. Sayur pare ini sangat baik untuk kesehatan kulit dan juga baik untuk kesehatan rambut. Sayur pare ini merupakan sayuran yang rendah kalori. Di dalam sayur pare ini terdapat kalori yang jumlahnya 17 kalori untuk 100 gram sayur pare. Selain itu pare juga mengandung zat seperti fitonutrien, serat, mineral, vitamin dan anti oksidan. Dan bersama-sama memberikan manfaat bagi kesehatan tubuh. Beberapa manfaat dari sayur pare (Oktora et al., 2006) ini adalah dapat mencegah masalah pada kulit, anti penuaan, membuat rambut lebih berkilau, menghilangkan ketombe pada rambut, dapat mengatasi kepala kering dan gatal, mengatasi rambut berminyak, mengatasi rambut kasar dan masih banyak lagi manfaat dari sayur pare ini karena sayur pare ini sangat baik untuk kesehatan. Pare mengandung berbagai vitamin, seperti vitamin A, C, E, B1, B2, B3, B9. Selain itu pare juga mengandung mineral seperti kalium, kalsium, zinc, magnesium, fosfor, dan zat besi, serta mengandung antioksidan seperti fenol, dan flavonoid.

Karena rasa pahit dalam sayur pare maka sayur pare ini tidak semua orang menyukainya. Sehingga pada saat panen pare banyak pare yang tidak terjual di pasaran. Banyak pare yang tidak terjual menjadi busuk. Permasalahan ini cukup memusingkan petani (Wahyuni, 2017) dan membuat petani putus harapan. Biaya yang dikeluarkan saat menanam pare tidak sebanding dengan hasil panen pare. Petani putus harapan dengan keadaan ini, sehingga petani mencari penghasilan dengan menjadi kuli bangunan. Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi keadaan ini melalui Posdaya Nafi' ah maka di berikan pelatihan membuat keripik pare. Posdaya Nafi'ah beranggotakan ibu ibu penduduk Desa Sukodono. Posdaya Nafi'ah didirikan untuk memberikan keterampilan dan pengetahuan anggotanya. Melalui Posdaya Nafi'ah diharapkan permasalahan petani pare diatasi. Untuk membuat keripik pare dengan bahan baku pare, maka di butuhkan pare dalam jumlah besar. Dengan ini petani pare bisa menjual hasil panen pare ke posdaya Nafi'ah. maka permasalahan petani pare bisa diatasi.

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 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. Salah satu tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan nilai teknologi (Rintyarna, Sarno, & Yuananda, 2018) produk pare agar

memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Di masa yang akan datang, kegiatan akan ditingkatkan dengan memberikan pelatihan penjualan melalui aplikasi e-commerce. Seiring dengan era industry 4.0 di mana jumlah data di internet sangat besar (Rintyarna, Sarno, & Fatichah, 2018), anggota posdaya juga perlu diperkenalkan dengan aplikasi e-commerce untuk penjualan produk mereka.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam hal ini adalah Posdaya Nafiah bertujuan untuk memberikan keterampilan kepada anggota Posdaya Nafiah agar mampu membuat berbagai macam produk olahan pare. Kegiatan pengabdian dilaksanakan dalam beberapa sesi pelatihan seperti terlihat pada Tabel 1. Masing-masing kegiatan pelatihan memiliki tahapan dan luaran yang berbeda-beda. Pada tahap akhir, dilakukan monitoring melalui media telepon dan media sosial untuk memastikan bahwa anggota posdaya telah mahir dalam membuat aneka olahan pare.



Gambar 1. Suasana Kegiatan Pelatihan

Program PKM ini dilaksanakan dengan cara menjalin kerjasama antara Tim Pengusul PKM dengan mitra UKM Posdaya Nafi'ah. Pada program kegiatan pendampingan, Tim Pengusul PKM bertindak sebagai Tim Pendamping sedangkan anggota mitra sebagai peserta pendampingan.

Tabel 1 : Metode Pelaksanaan pembuatan keripik pare

Kegiatan	Luaran yang diharapkan	Tahapan Kegiatan
Pelatihan 1	Tersedianya Dokumen SOP	Penyusunan SOP pembuatan keripik pare
Pelatihan 2	Tersedianya pare sudah bersih dan sudah di potong	Siapkan Pare, cuci bersih, kemudian potong dan keluarkan isinya.
Pelatihan 3	Tersedianya pare irisan tipis	Iris tipis-tipis pare. Kemudian beri 1,5 gr garam, lalu balurkan ke seluruh pare

		yg sudah diiris,tidak perlu diperas.Biarkan hingga sekitar 10-20 menit.
Pelatihan 4	Tersedianya pare yang sudah di remas	Setelah sekitar 20 menit, cuci dan bilas pare hingga benar-benar bersih,sambil diperas kuat-kuat hingga benar-benar tiris,ulangi 3-4x.Langkah ini untuk mengurangi rasa pahit pada pare.
Pelatihan 5	Tersedianya pare yang sudah di rebus	Setelah dicuci, kemudian kita siapkan panci,lalu isi air dan rebus hingga mendidih,matikan api kompor,masukkan pare yg sudah dicuci hingga terendam seluruhnya dalam air panas,biarkan 3 menit,kemudian segera tiriskan dan masukkan ke dalam baskom yg berisi air dingin.Kemudian peras pare kembali hingga benar-benar tiris.
Pelatihan 6	Tersedianya pare goreng	1) pare yang sudah direbus dicampur dengan bumbu, 2) pare yang sudah diberi bumbu di campur dengan telur, 3) pare dicampur dengan tepung 4) pare di goreng
pelatihan 7	tersedianya pare goreng aneka rasa	Pare yang telah digoreng diberi rasa sapi panggang dan pedas manis, Selain itu juga rasa original
Pelatihan 8	tersedianya kemasan keripik pare	1) Keripik pare ditimbang @200 gram, 2) Keripik pare dimasukkan kemasan, 3) Pelabelan
Program Evaluasi dan Monitoring Ketrampilan Teknis	Kemandirian dalam pembuatan dan penerapan kripik pare	1) Monitoring secara berkala kepada mitra melalui komunikasi telepon dan sosial media, 2) Monitoring secara berkala terhadap ketrampilan mitra dalam pembuatan keripik pare, 3) Evaluasi tingkat ketercapaian target program dan pembinaan berkala agar bisa menerapkan secara mandiri dalam pelabelan produk akhir.

HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN

Hasil kegiatan pengabdian ini yang paling utama adalah bahwa anggota posdaya mampu membuat aneka olahan pare dari bahan pare. Keterampilan ini dapat dimanfaatkan untuk memproduksi produk olahan pare yang memiliki nilai jual. Agar memiliki nilai jual yang tinggi dan terserap di pasar, kegiatan pengabdian juga memberikan pelatihan tentang pengemasan dan pelabelan produk. Contoh produk yang telah dikemas dan diberikan label ditunjukkan pada Gambar 2. Dalam gambar tersebut tampak tiga jenis produk olahan pare yaitu : 1) Kripik Pare rasa original, 2) Kripik Pare Rasa Sapi Panggang dan 3) Kripik Pare Rasa pedas manis. Secara detail, hasil-hasil kegiatan pelatihan ditunjukkan dalam Tabel 2.



Gambar 2. Tiga Jenis Produk Olahan Pare

Tabel 2. Kegiatan Pelatihan Dan Hasilnya

Kegiatan	Hasil yang dicapai
Pelatihan 1	80 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan menjalankan SOP
Pelatihan 2	80 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 3	80 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 4	80 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 5	80 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 6	80 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 7	85 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 8	80 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Program Evaluasi dan Monitoring Ketrampilan Teknis	80 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan semua cara dari awal hingga akhir proses pembuatan pare

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berjudul “ Inovasi Produk Pare Menjadi Olahan Pare “ ini telah berhasil dilakukan. Mitra dapat memahami proses pembuatan keripik pare dengan aneka rasa ini. Dengan telah dilakukannya pelatihan ini semoga menjadi solusi bagi petani pare dan menanamah pengetahuan dan keterampilan anggota Posdaya Nafiah serta menambah penghasilan anggota posdaya Nafiah. Saran untuk ke depan bisa membuat keripik menggunakan sayuran lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Oktora, L., Kumala, R., Staf, S., Program, P., Farmasi, S., & Pendahuluan, U. J. (2006). Pemanfaatan Obat Tradisional Dengan Pertimbangan Manfaat Dan Keamanannya. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, III(1), 1–7.
- Rintyarna, B. S., Sarno, R., & Faticah, C. (2018). Enhancing the performance of sentiment analysis task on product reviews by handling both local and global context. *International Journal of Information and Decision Science*, 11(xxxx).

- Rintyarna, B. S., Sarno, R., & Yuananda, A. L. (2018). Automatic ranking system of university based on technology readiness level using LDA-Adaboost.MH. *2018 International Conference on Information and Communications Technology, ICOIACT 2018, 2018-Janua*, 495–499. <https://doi.org/10.1109/ICOIACT.2018.8350706>
- Wahyuni, D. (2017). Penguatan kelembagaan petani menuju kesejahteraan petani. *Singkat*, 9(17), 9–12.