

PEMANFAATAN BUAH NANGKA SEBAGAI CEMILAN OLEH-OLEH KHAS DESA SRI MENANTI

L. Evanne¹, E. Saputra², A.R.A. Nesta³, A.N. Haq⁴, D. Paramitha⁵, N. Adelia⁶

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan bagian dari kegiatan KKN 2023 mahasiswa Universitas Muhammadiyah Kotabumi yang dilaksanakan pada tanggal 31 Januari - 02 Maret 2023 di Desa Sri Menanti, Kecamatan Tanjung Raja, Kabupaten Lampung Utara. Kegiatan pengabdian dilakukan oleh industry rumahan keripik dengan tujuan untuk meningkatkan kesejahteraan hidup dan untuk mengatasi melimpahnya buah nangka yang ada di Desa Sri Menanti dan Desa Tanjung Raja. Dengan membuat inovasi berupa olahan buah nangka menjadi cemilan keripik sebagai variasi dalam penjualan keripik. Proses pembuatan keripik nangka dibantu oleh salah satu *owner* keripik nangka yang terkenal di Desa Sri Menanti, yaitu Ibu Siti. Metode pelaksanaan kegiatan dimulai dengan mahasiswa mengumpulkan data melalui observasi langsung. Objek observasi, yaitu wawancara langsung dengan pihak terkait, praktik langsung, dan pengumpulan data sekunder.

Kata kunci: keripik, nangka, keripik nangka, gorengan, industry rumah tangga

ABSTRACT

This community service activity is part of the 2023 KKN activities for Muhammadiyah University Kotabumi students which will be held on January 31 2023 – March 2 2023 in Sri Menanti Village, Tanjung Raja District, North Lampung Regency. This service activity is carried out for the home industry of chips with the aim of increasing the welfare of life and to overcome the abundance of jackfruit in Sri Menanti and Tanjung Raja. By innovating in the form of processed jackfruit into snack chips as a variation of selling chips. The process of making jackfruit chips is assisted by one of the well-known jackfruit chip owners in Sri Menanti village, namely Mrs. Siti. The method of implementing the activity begins with students collecting data through direct observation. The object of observation is direct interviews with related parties, direct practice, and secondary data collection.

Keywords: chips, jackfruit, jackfruit chips, fried food, home industry

1. PENDAHULUAN

Penduduk Desa Sri Menanti bekerja pada bidang pertanian profesi sebagai buruh tani. Penduduk desa tersebut membudidayakan nangka. Inilah yang mengakibatkan melimpahnya buah nangka di Desa Sri Menanti. Oleh sebab itu, minimnya pengetahuan masyarakat mengenai pengolahan buah nangka

¹ Program Studi Ilmu Komunikasi, Universitas Muhammadiyah Kotabumi, Jln. Hasan Kepala Ratu No, 1052 Sindangsari, Kabupaten Lampung Utara, email: lovia.evanne@umko.ac.id

² Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris

³ Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris

⁴ Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris

⁵ Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar

⁶ Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar

sehingga masyarakat hanya menjual buah nangka di pasar atau di konsumsi sendiri. Buah nangka bersifat mudah rusak dapat dikonsumsi secara langsung dalam bentuk segar atau sebagai campuran minuman. Oleh karena itu, (Fachruddin & Lisdiana, 2002) salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan bahan pangan dengan menggunakan metode menurunkan kadar air disebut proses pengeringan (Suryanto, 2018).

Usaha keripik Desa Sri Menanti, Kecamatan Tanjung Raja merupakan salah satu usaha kecil masyarakat desa tersebut dengan system industry rumah tangga. Jumlah *home industry* yang ada di Desa Sri Menanti sebanyak sepuluh industri. Industri rumah tangga merupakan system produksi yang menghasilkan nilai tambah dilakukan setiap rumah dan perorangan bukan pabrik (Ananda, 2016).

Buah nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lamk*) yang sudah matang memiliki ciri-ciri, yaitu memiliki duri yang besar dan jarang, mempunyai aroma nangka yang khas walaupun dalam jarak yang agak jauh dan daging buah nangka berwarna kuning segar. Buah mengkal nangka dapat dijadikan sebagai bahan baku pembuatan keripik (Suprapti, 2004).

Buah nangka memiliki banyak sekali manfaat bagi manusia, salah satu manfaat buah Nangka, yakni menurunkan tekanan darah dapat mengurangi resiko serangan jantung dan stroke (Musfaidah, 2017).

Tabel 3.1. Kandungan Gizi Buah Nangka per 100 gram bahan

Kandungan	Satuan	Jlh
Kalori	Kal	106
Protein	Gr	12
Lemak	Gr	0,3
Karbohidrat	Gr	27,6
Kalsium	Mg	20
Posfor	Mg	19
Besi	Gr	0,9
Vitamin A	YA	330
Vitamin B1	Mg	0,07
Vitamin C	Mg	7
Udara	G	70

Sumber: (Fairuz , Haryono, Mirantheni, & Aprianto, 2010)

2. METODE PELAKSANAAN

Metode Pembuatan Keripik Nangka untuk 1 kg

Persiapan Alat dan Bahan:

a. Alat

1. Tutupan
2. Serutan Keripik
3. Pisau
4. Baskom
5. Wajan Penggorengan
6. Saringan Minyak
7. Alat Tirisasi
8. Sutil Penggorengan
9. Alat Press Perekat
10. Timbangan

b. Bahan

1. 1kg Nangka yang sudah dikupas
2. 2 ons Gula putih
3. 5 Liter Minyak goreng

c. Langkah Pembuatan

- a. Kupas buah nangka yang telah matang menggunakan kapak agar nangka tidak terbelah-belah dan tetap utuh.
- b. Buah nangka dibelah menjadi dua menggunakan pisau dan keluarkan bijinya, kulit buah nangka inilah yang akan diproses menjadi keripik.
- c. Setelah itu, buah nangka diserut menjadi tipis-tipis menggunakan alat serut, dan dikumpulkan di sebuah baskom.
- d. Hasil serutan dicuci bersih sebanyak 3x menggunakan air mengalir, dan pencucian dilakukan secara hati-hati agar nangka tidak hancur.
- e. Sembari menunggu irisan nangka ditiriskan agar air berkurang, panaskan minyak goreng untuk proses penggorengan di wajan selama 20 menit
- f. Pada tahap penggorengan pertama, setelah 75% kering keripik diangkat lalu ditiriskan selama 4 atau 5 jam.
- g. Selanjutnya, pada penggorengan tahap kedua, keripik di goreng kembali sampai 100% kering dan berwarna kuning kecoklatan kemudian ditaburkan larutan gula yang diberi sedikit garam.
- h. Keripik siap dikemas.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan keripik nangka di Desa Sri Menanti, Kecamatan Tanjung Raja mulai menjalankan produksinya pada tahun 2000. Pada awalnya, *owner* mengikuti pelatihan yang diadakan oleh Dinas Pertanian untuk menjalankan proyek bidang usaha makanan *home industry*. Kelompok wanita tani Ibu Siti membuat olahan keripik pisang dan singkong yang dibimbing oleh PPL (Penyuluh Pertanian Lapangan) pertanian selama 6 bulan. Menurut (Evanne, 2020) pembinaan yang dilaksanakan secara terus menerus berkesinambungan akan menambah pengetahuan dan mengasah kemampuan dalam berkomunikasi. Komunikasi bermedia termasuk komunikasi langsung dengan jangkauan internet. Kehadiran internet memberikan kemudahan dalam segala bidang, misalnya pendidikan, ekonomi, bisnis termasuk penjualan (Evanne, 2021).

Kemudian mulailah Ibu Siti menggerakkan kelompok wanita tani untuk memproduksi keripik singkong dan pisang original sebagai usaha industri rumahan. Produksi ini sering mengalami kerugian saat merintis sampai pada tahun 2010 Ibu Siti mulai berinovasi bersama 10 karyawannya untuk membuat keripik nangka. Usaha keripik tersebut dapat meraup keuntungan sekitar 100 ribu perhari sehingga keuntungan dalam waktu sebulan dapat mencapai 3 juta rupiah bahkan lebih, sesuai dengan banyaknya keripik yang dipesan.

Metode pengemasan dan pemasaran digunakan pada keripik nangka, yaitu proses pengemasan keripik nangka dimasukkan kedalam kemasan yang terbuat dari plastik berwarna bening agar keripik nangka dapat terlihat di dalam kemasannya, dan berat keripik nangka yang dikemas sekitar 200gram yang dijual dengan harga Rp15.000 jika memakai kertas merk dan Rp10.000 jika tidak memakai kertas merk, untuk pemasaran keripik nangka awalnya Ibu Siti menjual keripik nangka di pasar-pasar di Kotabumi. Namun, hasil penjualan keripik nangka melonjak tinggi banyak sekali orang-orang yang memesan keripik nangka pada Ibu Siti sehingga sekarang Ibu Siti menjual keripik nangkanya di rumahnya sendiri. Pemanfaatan media komunikasi *whatsapp* untuk peningkatan penjualan dapat meningkatkan produksi keripik nangka Ibu Siti. Ibu Siti menggunakan *whatsapp* sebagai media komunikasi untuk menyampaikan informasi ataupun meneruskan pemberitahuan kepada orang-orang terdekat. *Whatsapp* dinilai lebih efektif dan memberikan kepuasan tersendiri karena percepatan informasi yang diterima oleh orang sekitar dibandingkan harus bertemu secara langsung. (Evanne, 2022) Selain itu, keripik nangka Ibu Siti sudah sering kali ikut dalam perlombaan untuk memasarkan keripik nangka.

Tahapan Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Tahap Pertama

Pada tahap awal dilakukan survei oleh mahasiswa pelaksana KKN ditempat pembuatan keripik nangka dan pisang milik Ibu Siti, industri rumahan ini merupakan industry keripik yang sudah terkenal di Desa Sri Menanti, Kecamatan Tanjung Raja. Tahapan ini dilaksanakan mahasiswa pada awal mulai pelaksanaan KKN, yaitu pada tanggal 08 Februari 2023. Mahasiswa mendatangi pengusaha keripik nangka untuk melakukan observasi, mendata permasalahan yang dihadapi dan mendata potensi-potensi desa yang dimanfaatkan menjadi objek kegiatan. Mahasiswa melakukan wawancara langsung serta mencatat permasalahan yang dihadapi industri keripik terutama pada produksi keripik nangka. Salah satu permasalahan yang dihadapi oleh Ibu Siti adalah kurangnya SDM dalam produksi keripik nangka, sehingga buah nangka yang terdapat banyak di Desa Sri Menanti tidak terolah dengan baik. Hal ini dikarenakan hanya Ibu Siti yang memproduksi keripik nangka, industri lain hanya memproduksi olahan keripik pisang.

Berdasarkan hasil temuan tersebut, mahasiswa mendiskusikan dengan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) tentang permasalahan yang dihadapi usaha keripik nangka dan menyepakati untuk melaksanakan kegiatan demonstrasi pembuatan keripik nangka kepada para industri keripik pisang, selama proses pembuatan akan dipandu oleh Ibu Siti sebagai *owner* keripik nangka Desa Sri Menanti.



Gambar 3.1 Wawancara *owner* keripik nangka dan pisang

Tahap Kedua

Pada tahap kedua yang dilaksanakan pada tanggal 25 Februari 2023 ditempat pembuatan keripik nangka milik Ibu Siti. Tahap ini mahasiswa melakukan kegiatan demonstrasi tentang pembuatan sederhana keripik nangka Ibu Siti pada para pembuat keripik agar masyarakat dapat mengolah buah nangka menjadi cemilan yang lezat dan gurih.

Mahasiswa dan Ibu Siti langsung melakukan demonstrasi setelah beberapa *owner* keripik lainnya datang. Ibu Siti memandu rangkaian proses pembuatan, dimulai dari pengupasan buah nangka sampai dengan keripik nangka siap dikemas.



Pemanfaatan Buah Nangka Sebagai Cemilan Oleh-Oleh Khas Desa Sri Menanti



Gambar 3.2 Rangkaian proses pembuatan keripik nangka



Gambar 3.3 Foto bersama Ibu Siti selaku owner dan produk kemasan keripik nangka

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa produksi keripik nangka di Desa Sri Menanti sangat berpotensi sebagai cemilan oleh-oleh khas Desa Sri Menanti, agar industri rumahan memproduksi keripik nangka secara massal. Harapan Ibu Siti masa mendatang dengan adanya usaha keripik ini ada generasi muda yang dapat menggantikan Ibu Siti dalam usaha keripiknya semakin banyak orang yang tahu cara membuat keripik nangka yang baik dan benar sehingga akan ada banyak orang yang membuat usaha keripik nangka ini. Dengan demikian, hal ini dapat mengatasi kesulitan buah nangka yang melimpah saat panen dan usaha industri pun akan berkembang pesat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada owner keripik nangka sebagai narasumber sehingga terlaksana pengabdian kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Ananda, R. (2016). Peran Home Industri Dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga (Studi Kasus Home Industry Keripik). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik*, 3.

- Badan Pengawas Obat Dan Makanan. (2017). *Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga: Keripik Buah Nangka*. Jakarta: Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan Dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat Dan Makanan.
- Evanne, L. (2021). Pergeseran Komunikasi Media Lama Menuju Media Baru. *Komsospol*, 1(2), 75-81.
- Evanne, L., & Yulina,. (2022). Pemanfaatan Media komunikasi Whatsapp Untuk Peningkatan Gotong Royong LK 4 Bangun Rejo Kelurahan Sindang Sari Lampung. *Aptekmas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Evanne, L., Adli, Karmila, L., Srimudin, A., & Amanu, H. (2020). Pembinaan Komunikasi Efektif Bagi Kader Dalam Layanan Bina Keluarga Balita (BKB) Kampung Indra Putra Subing Provinsi Lampung. *Aptekmas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Fachruddin, & Lisdiana. (2002). *Membuat aneka sari buah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Fairuz, S., Haryono, Miranthi, A., & Aprianto, A. (2010). Pengaruh konsentrasi HCl dan Waktu Hidrolisis terhadap Perolehan Glukosa Yang Dihasilkan dari Pati Biji Nangka. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" ISSN 1693 – 4393*.
- Musfaidah, M. (2017). *Pengaruh Penggunaan Ekstrak Buah Nangka dengan Level yang Berbeda terhadap Kualitas Telur Asin* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar).
- Suprpti, M. L. (2004). *Keripik, Manisan Kering, dan Sirup Nangka*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suryanto, R. (2018). Rendemen dan Fisiko-Kimia Keripik Nangka (*Arthocarpus* sp) Berdasar Masa Masak Optimal Buah. *The Indonesian Green Technology Journal*.