

**Pelatihan Pembuatan Keripik Berbahan Dasar Kulit Buah Alkesa di Desa Gerendeng Pulo
Tangerang**

*Training on Making Chips Made from Alkesa Fruit Peel in Gerendeng Pulo Village,
Tangerang*

Vasco A. H. Goeltom^{1*}, V. Nonot Yuliantoro², Christabel Sheren³, Cindy Novianti⁴, Lydia
Kurnia⁵

^{1,2,3,4,5} Universitas Pelita Harapan

E-mail: chsheren@gmail.com

Article History:

Received: 22 Oktober 2022

Revised: 30 November 2022

Accepted: 12 Desember 2022

Keywords: *fruit, Alkesa,
community service.*

Abstract: *Fruit has many benefits for the body, especially as a source of vitamins and fiber which are useful for human digestion. The carbohydrate content found in fruit can also be a source of energy. So far, the skin of the fruit has not been widely used, even though the nutrition contained in the skin is not much different from the fruit itself. Processing of fruit skins can be made into chips so as to reduce waste and provide marketability for fruit skins which are usually just thrown away. Alkesa fruit is a rare plant in Indonesia due to the lack of people who cultivate this plant. The content of vitamins in Alkesa fruit is very much, including fiber, starch, minerals, vitamin C, etc. processing of Alkesa fruit is also not much, especially in the skin. Therefore the author organizes community service (PKM) with the theme "Training for Making Chips Made from Alkesa Fruit Peel in Gerendeng Pulo Village, Tangerang" so that the processing of Alkesa fruit can be carried out optimally and can become a business opportunity for the residents of Gerendeng Pulo Village.*

Abstrak

Buah memiliki banyak sekali manfaat bagi tubuh, terutama sebagai sumber vitamin dan serat yang berguna bagi pencernaan manusia. Kandungan karbohidrat yang terdapat pada buah juga dapat menjadi sumber energi. Selama ini kulit buah belum banyak dimanfaatkan padahal gizi yang terdapat pada kulit tidak jauh berbeda dengan buah itu sendiri. pengolahan kulit buah dapat dijadikan keripik sehingga dapat mengurangi limbah dan memberikan daya jual terhadap kulit buah yang biasanya hanya dibuang. Buah Alkesa merupakan tanaman langka di Indonesia karena minimnya orang yang membudidayakan anaman tersebut. Kandungan vitamin pada buah Alkesa sangat banyak antara lain serat, zat tepung, mineral, vitamin C, dll. pengolahan dari buah Alkesa juga belum banyak terutama pada bagian kulitnya. Maka dari itu penulis menyelenggarakan pengabdian kepada masyarakat (PKM) dengan tema “Pelatihan Pembuatan Keripik Berbahan Dasar Kulit Buah Alkesa di Desa Gerendeng Pulo Tangerang” agar pengolahan dari buah Alkesa

dapat dilakukan dengan maksimal dan bisa menjadi peluang bisnis bagi warga Desa Gerendeng Pulo.

Kata Kunci: Buah, Alkesa, Pengabdian kepada masyarakat.

PENDAHULUAN

Buah Alkesa merupakan salah satu jenis buah suku sawo-sawoan. Umum dikenal sebagai buah sawo mentega, karena tekstur dan bentuknya mirip dengan sawo. Karakteristik buah Alkesa memiliki kulit dan daging buah berwarna kuning dan tekstur yang lembut seperti tapai. Kandungan gizi yang terdapat pada buah Alkesa juga cukup lengkap yaitu mengandung serat, zat tepung, kalsium, fosfor, dll. sehingga buah Alkesa disebut sebagai pangan fungsional (Warta, 2015 dalam sutrisno 2018)¹. Pertama kali buah ini ditemukan di Meksiko, dan penyeberannya cukup banyak ke daerah Asia Tenggara. Namun di Indonesia sendiri budidaya buah Alkesa masih sangat jarang. Beberapa daerah di Jawa Barat seperti di Rajamandala sudah terdapat beberapa penjual yang mengenalkan buah Alkesa namun, justru pelanggan yang tidak mengetahui buah tersebut sehingga masih mempertanyakan buah apakah yang dijual. Pada tahun 2020 diadakan festival buah di Blora, Jawa Tengah dan dipamerkanlah buah Alkesa ini. Tentunya mendapat sambutan baik dari Bapak Gubernur Jawa Tengah yaitu Bapaak Ganjar Pranowo agar dapat melakukan budidaya terhadap buah Alkesa. (Blora Kab, 2020)².

Keripik merupakan makanan ringan yang diolah dengan di iris tipis dari umbi-umbian, sayur maupun buah. Prosesnya dengan digoreng dan memiliki tekstur ternyah yang biasanya dilakukan dengan mencampur tepung. Tentunya memiliki berbagai macam rasa yaitu asin, pedas, manis, asam, dan paduan dari semuanya (Oktaningrum dkk, 2013)³. Keripik juga digemari oleh semua kalangan dan sangat mudah untuk didapatkan. Keripik memiliki tekstur yang renyah sehingga untuk menjaga kualitas dari keripik sendiri ini adalah agar tidak terpapar kelembapan. Keripik yang marak dijual biasanya adalah keripik apel, keripik kentang, keripik pisang, dll.

Pada buah terdapat bagian kulit yang biasanya belum dimanfaatkan dan hanya berujung menjadi limbah. Namun sebenarnya kulit buah juga memiliki manfaat dan keuntungan bila digunakan dengan maksimal. Misalnya kulit buah naga yang bisa dijadikan obat dan pewarna (Dr. Sri Handayani, 2014)⁴. Tentunya kulit buah Alkesa juga dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi makanan sehingga dapat mengurangi limbah dan memanfaatkan segala bagian dari buah tersebut.

Pengabdian kepada masyarakat (PKM) merupakan upaya dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia dengan membantu masyarakat dalam menambah wawasan, pengetahuan, dan meningkatkan keterampilan. Kegiatan PKM dilakukan oleh civitas akademik sebagai kepedulian untuk berperan aktif dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat terutama untuk masyarakat berekonomi lemah. (Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Universitas Indonesia, 2011:4)⁵

¹ Warta, 2015 dalam sutrisno 2018

² Blora Kab, 2020

³ Oktaningrum dkk, 2013

⁴ Dr. Sri Handayani, 2014

⁵ Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Universitas Indonesia, 2011:4

Maka dari itu penulis ingin melaksanakan pengabdian kepada masyarakat dengan kegiatan membuat keripik berbahan dasar buah langka yaitu buah Alkesa. Kepada masyarakat Desa Gerendeng Pulo, Tangerang. Penulis berharap agar warga desa dapat memiliki pengetahuan dan dapat berinovasi sehingga ilmu yang diajarkan dapat direalisasikan. Terlebih karena desa yang dituju memiliki pohon Alkesa yang tentunya dapat dipakai menjadi bahan baku dalam melaksanakan UMKM dan dapat dibudidayakan agar buah Alkesa dapat lebih dikenal oleh masyarakat luas.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Pengabdian kepada masyarakat dalam pelatihan pembuatan keripik berbahan dasar kulit buah Alkesa untuk warga Desa Gerendeng Pulo, Tangerang pada tanggal 25 Desember 2022 dengan jumlah peserta sebanyak 18 orang yang dilaksanakan secara *offline* pada pukul 15:00 WIB hingga pukul 17:20 WIB.



Gambar 1. kegiatan PKM



Gambar 2. Kegiatan PKM



Gambar 3. Kegiatan PKM



Gambar 4. Kegiatan PKM

Pada pukul 14:50 WIB peserta sudah berkumpul dan panitia melakukan absen. Dilanjutkan dengan pembukaan oleh penitia dan dosen. Panitia menyebarkan *Pre-Test* untuk mengukur pengetahuan peserta sebelum memberikan materi. Dilanjutkan dengan penyampaian materi oleh panitia. Memasuki inti acara yaitu dengan melakukan acara masak bersama dengan tetap memberikan arahan yang tepat bagaimana mengolah keripik berbahan dasar kulit buah Alkesa. Setelah kegiatan memasak selesai, dilanjutkan dengan sesi Tanya jawab seputar kreasi masakan keripik dan juga olahan lainnya yang berbahan dasar Alkesa. Tidak lupa juga Bapak RW setempat memberikan kesan pesan terhadap kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

Acara berikutnya adalah pengisian *Post-Test* yang bertujuan apakah peserta sudah memahami materi yang sebelumnya disampaikan dan juga melaksanakan pertanyaan *feedback* untuk mengetahui kegiatan berjalan baik atau tidak. Penghujung acara dilakukan dengan acara foto bersama dan pembagian *goodie bag* dan sertifikat. Berikut ini adalah susunan acara dalam bentuk *time table* :

Tabel 1.
Time Table

WAKTU	KEGIATAN	PELAKSANAAN
15.00-15.15	Absensi Peserta	Christabel Sheren
15.15-15.30	Pre-test	Lydia Kurnialima
15.30-15.45	Pembukaan	Cindy Novianti
15.45-15.55	Kata Sambutan	Vasco Adato H., S.ST.Par., M.M.
15.55-16.25	Sesi 1 : <i>Live Cooking</i>	Christabel Sheren
16.25-16.40	Tanya Jawab Sesi 1	Lydia Kurnialima
16.40-16.50	Kesan Pesan	Pak OC
16.50-17.00	Post-test	Cindy Novianti
17.00-17.10	Sesi Foto Bersama	Christabel Sheren
17.10-17.20	Penutupan dan pembagian goodie bag	Christabel Sheren, Cindy Novianti, Lydia Kurnialima, dan Vasco Adato H., S.ST.Par.,M.M

HASIL PEMBAHASAN

Dari *Pre-Test* dan *Post-Test* yang sudah dibagikan kepada peserta Desa Gerendeng Pulo, berikut adalah hasil kuesioner:

Tabel 2.
Pre-Test dan Post-Test

Pertanyaan	Jawaban	Pre-Test		Post-Test	
		Jumlah Responden	Persentase	Jumlah Responden	Persentase
Dimana Awal ditemukannya buah Alkesa ?	Indonesia	6	43%	0	0%
	Afrika	1	7%	1	7%
	Meksiko	4	29%	13	93%
	Inggris	3	21%	0	0%

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa pada *pre-test* 43% peserta menjawab “Indonesia” kemudian sebanyak 29% peserta menjawab “Meksiko” lalu sebanyak 21% peserta menjawab “Inggris”, dan 7% peserta menjawab “Afrika”. Sedangkan setelah dilakukan pemaparan materi 93% peserta menjawab dengan benar yaitu “Meksiko” dan 7% peserta menjawab “Afrika”. Maka dapat disimpulkan bahwa panitia menyampaikan materi dengan baik dan materi mudah dipahami sehingga peserta dapat menjawab pertanyaan *post-test* lebih baik setelah pemaparan

materi.

Tabel 3.
Pre-Test dan Post-Test

Pertanyaan	Jawaban	Pre-Test		Post-Test	
		Jumlah Responden	Persentase	Jumlah Responden	Persentase
Apa Warna buah Alkesa yang sudah matang ?	Aprikot	0	0%	0	0%
	Kuning	8	53%	12	86%
	Oranye	7	47%	2	14%
	Hijau	0	0%	0	0%

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa pada *pre-test* 53% peserta menjawab “Kuning” kemudian sebanyak 47% peserta menjawab “Oranye”. Sedangkan setelah dilakukan pemaparan materi 86% peserta menjawab dengan benar yaitu “Kuning” dan 14% peserta menjawab “Oranye”. Maka dapat disimpulkan bahwa panitia menyampaikan materi dengan baik dan materi mudah dipahami sehingga peserta dapat menjawab pertanyaan *post-test* lebih baik setelah pemaparan materi.

Tabel 4.
Pre-Test dan Post-Test

Pertanyaan	Jawaban	Pre-Test		Post-Test	
		Jumlah Responden	Persentase	Jumlah Responden	Persentase
Alkesa memiliki getah. Bagian manakah yang mengandung getah ?	Kulit	9	64%	13	93%
	Daging	2	14%	0	0%
	Biji	0	0%	0	0%
	Batang	3	22%	1	7%

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa pada *pre-test* 64% peserta menjawab “Kulit” kemudian sebanyak 22% peserta menjawab “Batang” lalu sebanyak 14% peserta menjawab “Daging”. Sedangkan setelah dilakukan pemaparan materi 93% peserta menjawab dengan benar yaitu “Kulit” dan 7% peserta menjawab “Batang”. Maka dapat disimpulkan bahwa panitia menyampaikan materi dengan baik dan materi mudah dipahami sehingga peserta dapat menjawab pertanyaan *post-test* lebih baik setelah pemaparan materi.

Tabel 5.
Pre-Test dan Post-Test

Pertanyaan	Jawaban	Pre-Test		Post-Test	
		Jumlah Responden	Persentase	Jumlah Responden	Persentase
Bagian dari buah Alkesa yang dapat dikonsumsi ?	Daging	9	64%	2	14%
	Biji	0	0%	0	0%
	Kulit	0	0%	0	0%
	Semua benar	5	36%	12	86%

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa pada *pre-test* 64% peserta menjawab “Daging” kemudian sebanyak 36% peserta menjawab “Semua benar”. Sedangkan setelah dilakukan pemaparan materi 86% peserta menjawab dengan benar yaitu “Semua benar” dan 14% peserta menjawab “Daging”. Maka dapat disimpulkan bahwa panitia menyampaikan materi dengan baik dan materi mudah dipahami sehingga peserta dapat menjawab pertanyaan *post-test* lebih baik setelah pemaparan materi.

Tabel 6.
Pre-Test dan Post-Test

Pertanyaan	Jawaban	Pre-Test		Post-Test	
		Jumlah Responden	Persentase	Jumlah Responden	Persentase
Apa kandungan vitamin yang dimiliki Alkesa ?	Vitamin A	5	36%	0	0%
	Vitamin C	6	43%	14	100%
	Vitamin D	1	7%	0	0%
	Vitamin B	2	14%	0	0%

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa pada *pre-test* 43% peserta menjawab “Vitamin C” kemudian sebanyak 36% peserta menjawab “Vitamin A” lalu sebanyak 14% peserta menjawab “Vitamin B” dan sebanyak 7% peserta menjawab “Vitamin D”. Sedangkan setelah dilakukan pemaparan materi 100% peserta menjawab dengan benar yaitu “Vitamin C”. Maka dapat disimpulkan bahwa panitia menyampaikan materi dengan baik dan materi mudah dipahami sehingga peserta dapat menjawab pertanyaan *post-test* lebih baik setelah pemaparan materi.

Tabel 7.
Pre-Test dan Post-Test

Pertanyaan	Jawaban	Pre-Test		Post-Test	
		Jumlah Responden	Persentase	Jumlah Responden	Persentase
Seperti apa tekstur daging buah Alkesa yang sudah matang ?	Padat, seperti melon	1	7%	0	0%
	Lembut, seperti tapai	5	36%	14	100%
	Berair, seperti semangka	0	0%	0	0%
	Semi padat, seperti mangga	8	57%	0	0%

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa pada *pre-test* 57% peserta menjawab “Semi padat, seperti mangga” kemudian sebanyak 36% peserta menjawab “Lembut, seperti tapai” lalu sebanyak 7% peserta menjawab “Padat, seperti melon”. Sedangkan setelah dilakukan pemaparan materi 100% peserta menjawab dengan benar yaitu “Lembut, seperti tapai”. Maka dapat disimpulkan bahwa panitia menyampaikan materi dengan baik dan materi mudah dipahami sehingga peserta dapat menjawab pertanyaan *post-test* lebih baik setelah pemaparan materi.

Tabel 8.
Pre-Test dan Post-Test

Pertanyaan	Jawaban	Pre-Test		Post-Test	
		Jumlah Responden	Persentase	Jumlah Responden	Persentase
Bagaimana cara untuk mengurangi bau yang kuat dari buah Alkesa?	Diberikan rempah	3	21%	14	100%
	Di fermentasi	2	14%	0	0%
	Direndam beras	5	36%	0	0%
	Tidak ada cara	4	29%	0	0%

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa pada *pre-test* 36% peserta menjawab “Direndam beras” kemudian sebanyak 29% peserta menjawab “Tidak ada cara” lalu sebanyak 14% peserta menjawab “Di fermentasi” dan sebanyak 21% peserta menjawab “Diberikan rempah”. Sedangkan setelah dilakukan pemaparan materi 100% peserta menjawab dengan benar yaitu “Diberikan rempah”. Maka dapat disimpulkan bahwa panitia menyampaikan materi dengan baik dan materi mudah dipahami sehingga peserta dapat menjawab pertanyaan *post-test* lebih baik setelah pemaparan materi.

Tabel 9.
Pre-Test dan Post-Test

Pertanyaan	Jawaban	Pre-Test		Post-Test	
		Jumlah Responden	Persentase	Jumlah Responden	Persentase
Berapa kisaran tinggi pohon Alkesa ?	1-5 meter	5	36%	1	7%
	5-9 meter	8	57%	0	0%
	10-20 meter	1	7%	13	93%
	25-30 meter	0	0%	0	0%

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa pada *pre-test* 57% peserta menjawab “5-9 meter” kemudian sebanyak 36% peserta menjawab “1-5 meter” lalu sebanyak 7% peserta menjawab “10-20 meter”. Sedangkan setelah dilakukan pemaparan materi 93% peserta menjawab dengan benar yaitu “10-20 meter” dan 7% peserta menjawab “1-5 meter”. Maka dapat disimpulkan bahwa panitia menyampaikan materi dengan baik dan materi mudah dipahami sehingga peserta dapat menjawab pertanyaan *post-test* lebih baik setelah pemaparan materi. Berikut adalah hasil *feedback form* yang diisi oleh peserta Desa Gerendeng Pulo:

Tabel 10.
Feedback Form

Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Persentase
Materi dijelaskan dengan baik dan mudah dimengerti	Sangat Tidak Setuju	0	0%
	Tidak Setuju	0	0%
	Setuju	4	27%
	Sangat Setuju	11	73%

Hasil dari pertanyaan tersebut menunjukkan 11 orang atau setara dengan 73% menjawab sangat setuju dan 4 orang atau setara dengan 27% menjawab setuju.

Tabel 11.
Feedback Form

Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Persentase
Materi yang dijelaskan bermanfaat untuk masyarakat	Sangat Tidak Setuju	0	0%
	Tidak Setuju	0	0%
	Setuju	3	20%
	Sangat Setuju	12	80%

Hasil dari pertanyaan tersebut menunjukkan 12 orang atau setara dengan 80% menjawab sangat setuju dan 3 orang atau setara dengan 20% menjawab setuju.

Tabel 12.
Feedback Form

Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Persentase
Materi yang diberikan memberikan pengetahuan baru	Sangat Tidak Setuju	0	0%
	Tidak Setuju	0	0%
	Setuju	3	20%
	Sangat Setuju	12	80%

Hasil dari pertanyaan tersebut menunjukkan 12 orang atau setara dengan 80% menjawab sangat setuju dan 3 orang atau setara dengan 20% menjawab setuju.

Tabel 13.
Feedback Form

Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Persentase
Bahan yang digunakan dalam proses memasak mudah ditemukan dan terjangkau	Sangat Tidak Setuju	0	0%
	Tidak Setuju	0	0%
	Setuju	5	33%
	Sangat Setuju	10	67%

Hasil dari pertanyaan tersebut menunjukkan 10 orang atau setara dengan 67% menjawab sangat setuju dan 5 orang atau setara dengan 33% menjawab setuju.

Tabel 14.
Feedback Form

Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Persentase
Produk dapat dikonsumsi dan dapat dijadikan opsi lain dalam memakan buah alkesa	Sangat Tidak Setuju	0	0%
	Tidak Setuju	0	0%
	Setuju	5	33%
	Sangat Setuju	10	67%

Hasil dari pertanyaan tersebut menunjukkan 10 orang atau setara dengan 67% menjawab sangat setuju dan 5 orang atau setara dengan 33% menjawab setuju.

DISKUSI

Program pengabdian kepada masyarakat banyak sekali manfaatnya yaitu memberikan solusi untuk permasalahan yang ada di masyarakat. Hal ini bisa dalam bentuk pemberdayaan potensi masyarakat, pengembangan kewirausahaan, dll.⁶ (LPPM Unisba). Buah langka harus digunakan semaksimal mungkin dan pengembangan bibitnya harus dilakukan agar kelestariannya tetap terjaga dan semakin dikenal oleh masyarakat (Suwardike, Putu 2019)⁷.

⁶ LPPM Unisba

⁷ Suwardike, Putu 2019

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan kerpik berbahan dasar kulit buah Alkesa di Desa Gerendeng Pulo, Tangerang berjalan dengan baik dan lancar. Para peserta dengan baik mengikuti semua materi yang dipaparkan oleh panitia, hal ini dapat dilihat dari rata-rata hasil *post-test* yang dijawab dengan benar oleh peserta PKM. Tujuan pelaksanaan kegiatan ini adalah untuk memperkenalkan bahwa buah langka Alkesa dapat diolah menjadi berbagai makanan. Tentunya hal ini dapat menjadikan ide bisnis baru bagi warga desa Gerendeng Pulo terutama dikarenakan desa tersebut memiliki pohon buah Alkesa. Berdasarkan kuesioner yang telah diisi oleh peserta, dapat disimpulkan bahwa kegiatan PKM berhasil memberikan pengetahuan baru dan bermanfaat bagi peserta. Saran yang diberikan untuk pelaksanaan PKM kemudian hari adalah agar dapat memberikan pengajaran yang lebih banyak dan lebih dari satu materi.

PENGAKUAN

Terimakasih banyak untuk Ketua RW dan warga Desa Gerendeng Pulo, Tangerang karena sudah memperbolehkan penulis untuk melaksanakan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat sehingga kegiatan dapat berjalan dengan lancar. Selain itu tidak lupa juga atas bantuan secara langsung maupun tidak langsung kepada pihak-pihak yang tidak dapat disebutkan namanya satu per satu.

DAFTAR REFERENSI

- Moch. Agus Krisno Budiyono, 2004. Dasar-dasar ilmu Gizi. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Mutiara Nugraheni, 2014. Pengetahuan Bahan Pangan Nabati. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Purnomo, Bambang Edi. 2013. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Teh Berkhasiat
- Bloranews.com. 2020. MENGENAL BUAH ALKESA, KOMODITAS UNGGULAN BLORA DI FESTIVAL BUAH JATENG 2020.