

PEMBUATAN PRODUK INOVASI KERIPIK SAWO DI DESA MLANDINGAN WETAN KABUPATEN SITUBONDO

Nurin Kartika Wahyuningsi¹, Zahra Nafilatul Husna², Albani Idris³, Siti Romla⁴, Raudatul Jannah^{5*}

^{1,2,3,4,5} STKIP PGRI Situbondo

*E-mail: jannah239@gmail.com

Info Artikel

Diajukan: 18-10-2024
Diterima: 24-10-2024
Diterbitkan: 14-11-2024

Keyword:

Sawo Chips, Product Innovation, Chips Products, Mlandingan Wetan.

Kata Kunci:

Keripik Sawo, Inovasi Produk, Produk Keripik, Mlandingan Wetan.

Lisensi:

cc-by-sa

Abstract

Mlandingan Wetan Village has various interesting potentials starting from the abundant harvest in the village and innovations that have not been carried out such as the presence of sapodilla fruit falling in residents' yards. The gap between the large potential of sapodilla fruit and the limited products is an important reason for implementing community service in Mlandingan Wetan Village. To utilize the knowledge gained regarding village product innovation that can increase the value of a product by utilizing the potential of natural resources in a village to be able to improve the economy of residents in Mlandingan Wetan by innovating the processing of sapodilla fruit into sapodilla fruit chips. PBPMD participants finally carried out the innovation of "Sapodilla Chips Production" after several work programs that became alternatives when observing village potential. The results of the PBPMD participant innovation brought several positive results for the community, both in terms of economics and society. During the sapodilla chip production process, the community was very enthusiastic and also enthusiastic, so that with enthusiasm the community's spirit went according to plan. Of course, these good results were achieved thanks to the support and cooperation of PBPMD STKIP PGRI Situbondo students.

Abstrak

Desa Mlandingan Wetan memiliki beragam potensi yang menarik dimulai dari banyaknya hasil panen yang melimpah di desa tersebut dan belum dilakukan inovasi seperti adanya buah sawo yang berjatuhan di halaman warga. Kesenjangan antara besarnya potensi buah sawo dengan keterbatasan produk menjadi alasan penting dilaksanakannya pengabdian di desa Mlandingan Wetan. Dalam rangka memanfaatkan ilmu yang di peroleh mengenai inovasi produk desa yang dapat meningkatkan nilai dari suatu produk dengan memanfaatkan potensi sumber daya alam yang ada di suatu desa untuk dapat meningkatkan ekonomi warga di Mlandingan Wetan dengan melakukan inovasi pengolahan buah sawo menjadi keripik buah sawo. Peserta PBPMD akhirnya melakukan inovasi "Produksi Keripik Sawo" setelah beberapa program kerja yang menjadi alternative saat melakukan observasi potensi desa. Hasil dari inovasi peserta PBPMD membawa beberapa hasil positif bagi masyarakat, baik dari segi ekonomi maupun sosial Selama proses produksi kripiki sawo masyarakat sangat berantusias dan juga semangat, sehingga dengan antusias semangat masyarakat berjalan sesuai rencana. Tentu saja hasil baik tersebut diraih berkat dukungan dan kerjasama mahasiswa PBPMD STKIP PGRI Situbondo.

PENDAHULUAN

Desa mlandingan wetan di kabupaten situbondo terkenal dengan kekayaan alam dan hasil pertanian yang melimpah, salah satunya adalah buah sawo. Sawo yang biasanya dikonsumsi langsung kini dikembangkan menjadi produk makanan inovatif berupa kripik sawo. Inovasi ini muncul sebagai upaya meningkatkan nilai tambah dari sawo sekaligus memberdayakan masyarakat desa mlandingan wetan melalui Pelayanan Berbasis Pemberdayaan Masyarakat Desa atau yang dikenal dengan PBPMMD dimana. PBPMMD merupakan salah satu bentuk pengabdian kepada masyarakat pada perguruan tinggi yang dilakukan oleh mahasiswa binaan Dosen STKIP PGRI Situbond, Dosen LPPM, dan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL)(Yuliana, 2021).

Desa Mlandingan Wetan merupakan salah satu desa yang dipilih untuk melaksanakan PBPMMD. Desa Mlandingan Wetan terletak di Kecamatan Bungatan, Kabupaten Situbondo, Jawa Timur. Luas wilayah desa Murandingan Wetang adalah 39,60 km². Desa Mlandingan Wetan terbagi menjadi 6 wilayah Dusun yaitu Dusun Klowangan, Dusun Palongan, Dusun Pesisir, Dusun Krajan, Dusun La'angan, dan Dusun Tegal Cina. Desa ini memiliki kekayaan alam yang melimpah, khususnya hasil panen buah sawo yang tumbuh subur di wilayah tersebut. Namun, pemanfaatan buah sawo yang selama ini hanya dikonsumsi langsung atau dijual dengan harga yang relatif rendah menjadi salah satu masalah utama yang dihadapi masyarakat setempat. Potensi besar ini tidak sejalan dengan nilai ekonomis yang dihasilkan, mengakibatkan adanya kesenjangan antara hasil pertanian dan peningkatan kesejahteraan masyarakat.

Desa Mlandingan Wetan mempunyai beberapa permasalahan. Pertama, adanya kesenjangan antara besarnya potensi buah sawo dengan keterbatasan produknya yang biasanya hanya menjual buah sawo saja. Buah sawo yang melimpah didesa ini, hanya dimanfaatkan sebagai buah segar dikonsumsi langsung atau hanya dijual ke pasar dengan harga yang relatif rendah. Oleh karena itu, mahasiswa PBPMMD menjadi pimpinan dalam pengolahan buah sawo menjadi produk kripik sawo. Widyarningsih, Masahid, and Prabowati, n.d. supaya mempunyai nilai tambah lalu dikembangkan menjadi suatu produk Kripik sawo untuk meningkatkan kegiatan perekonomian.

Sebagai upaya untuk meningkatkan nilai tambah dari buah sawo, inovasi muncul melalui program Pelayanan Berbasis Pemberdayaan Masyarakat Desa (PBPMMD). PBPMMD merupakan salah satu bentuk pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh mahasiswa binaan dosen STKIP PGRI Situbondo, Dosen LPPM, dan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL). Program ini berfokus pada pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan buah sawo menjadi produk olahan yang lebih bernilai, seperti kripik sawo. Melalui inovasi ini, diharapkan potensi sawo yang melimpah dapat dimanfaatkan secara lebih optimal, tidak hanya sekadar sebagai buah konsumsi langsung, tetapi juga menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi.

Kripik sawo sebagai produk inovatif hadir sebagai solusi untuk mengatasi masalah tersebut. Selain dapat meningkatkan nilai jual dari buah sawo, produk ini juga diharapkan mampu menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat Desa Mlandingan Wetan, sehingga mampu mendongkrak perekonomian lokal. Program ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat, tetapi juga sebagai bentuk pemberdayaan yang melibatkan berbagai lapisan masyarakat, termasuk petani, pengusaha kecil, dan ibu rumah tangga, dalam proses produksinya. Dengan demikian, PBPMMD tidak hanya berfokus pada peningkatan ekonomi, tetapi juga pada peningkatan kapasitas masyarakat dalam mengelola sumber daya lokal secara berkelanjutan.

Selain itu, pelaksanaan PBPMMD di Desa Mlandingan Wetan juga mencerminkan pentingnya kolaborasi antara perguruan tinggi dan masyarakat desa dalam menciptakan

solusi yang berbasis pada potensi lokal. Diharapkan, program ini tidak hanya menghasilkan produk olahan yang inovatif, tetapi juga mampu membangun kesadaran masyarakat akan pentingnya diversifikasi produk dan inovasi dalam pengelolaan hasil pertanian.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan PBPMD ini dilaksanakan tepatnya di Desa Mlandingan Wetan, Kecamatan Bungatan, Kabupaten Situbondo. Kegiatan PBPMD ini dilaksanakan selama dua bulan mulai tanggal 5 Juni hingga 8 Agustus 2023. Kegiatan ini akan dilaksanakan dengan melibatkan mahasiswa, kepala desa, lurah, dan warga sekitar. Kegiatan ini dilakukan dengan metode interaksi dan penyuluhan warga desa. Pelaksanaan program kerja ini dilakukan pada tanggal 10 Juli 2023 yang dilaksanakan di posko PBPMD Desa Mlandingan Wetan, Tahap selanjutnya adalah presentasi desain kepada masyarakat yang akan berlangsung pada 25 Juli 2023.

Tujuan utama dari program PBPMD ini adalah untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam memproduksi keripik sawo dengan menggunakan sumber daya lokal. Selain itu, program ini juga bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis buah sawo, yang sebelumnya hanya dijual sebagai buah segar, sehingga dapat mendukung perekonomian masyarakat desa. Program kerja ini dilaksanakan dalam empat tahap utama, yaitu tahap persiapan, tahap persiapan bahan, tahap pembuatan, dan tahap pengemasan. Setiap tahap dilaksanakan dengan metode interaksi langsung antara mahasiswa dan masyarakat desa melalui penyuluhan dan bimbingan.

Tahapan Persiapan

Tahap persiapan merupakan langkah awal yang melibatkan perencanaan dan pengorganisasian kegiatan. Pada tahap ini, mahasiswa PBPMD bersama pengelola lapangan melakukan pementasan kegiatan serta distribusi bahan yang akan digunakan dalam proses produksi. Selain itu, di tahap ini juga dilakukan survei dan pemetaan potensi lokal untuk memastikan program dapat berjalan dengan baik. Tujuannya adalah agar para mahasiswa dan masyarakat dapat memahami secara mandiri alur kerja yang akan dilakukan di lapangan. Tahap persiapan merupakan langkah awal yang sangat penting karena menentukan kesuksesan seluruh kegiatan PBPMD di Desa Mlandingan Wetan.

Pada tahap ini, mahasiswa PBPMD bersama pengelola lapangan melakukan sejumlah kegiatan perencanaan yang meliputi berbagai aspek. Pertama, dilakukan penyusunan jadwal kegiatan yang terperinci, mencakup seluruh tahapan pelaksanaan program, agar setiap langkah dapat dijalankan secara sistematis dan efisien. Mahasiswa juga bekerja sama dengan perangkat desa untuk menentukan lokasi-lokasi strategis yang akan digunakan selama program berlangsung, seperti posko utama dan lokasi produksi. Selain itu, tahap ini juga mencakup praktikum kegiatan atau sosialisasi awal kepada masyarakat desa mengenai tujuan, manfaat, dan proses yang akan dilakukan. Pelatihan ini bertujuan untuk mengajak warga desa berpartisipasi aktif dan memberikan pemahaman mendalam tentang potensi yang ada di desa mereka, khususnya potensi buah sawo yang selama ini belum dimanfaatkan secara maksimal.

Pada saat sosialisasi ini, mahasiswa PBPMD bersama kepala desa dan perangkat lainnya memberikan penjelasan mengenai pentingnya diversifikasi produk pertanian serta bagaimana pengolahan buah sawo menjadi keripik dapat memberikan nilai tambah bagi masyarakat. Penyuluhan awal ini juga berfungsi sebagai forum diskusi, di mana warga dapat memberikan masukan, mengajukan pertanyaan, dan menyampaikan harapan mereka terkait program tersebut. Dimana Pada tahap ini tidak hanya berhenti pada sosialisasi, tetapi juga melibatkan survei dan pemetaan potensi lokal.

Survei ini dilakukan untuk mengetahui seberapa besar produksi buah sawo di desa dan sejauh mana potensi buah tersebut dapat dimanfaatkan dalam jangka panjang. Selain itu, survei ini juga bertujuan untuk mengidentifikasi peralatan dan bahan yang tersedia di desa yang bisa dimanfaatkan selama proses produksi. Dengan pemetaan potensi lokal, mahasiswa PBPM dapat merancang strategi produksi yang efisien dan memaksimalkan penggunaan sumber daya yang ada, sehingga kegiatan dapat berjalan dengan lancar tanpa kendala kekurangan bahan atau alat. Selain aspek teknis, tahap persiapan juga mencakup pembentukan tim kerja yang melibatkan masyarakat desa. Dalam hal ini, mahasiswa bersama dengan kepala desa dan perangkat lainnya mengatur pembagian tugas sesuai dengan kemampuan dan minat warga.

Setiap warga yang terlibat diberikan tanggung jawab tertentu, baik dalam pengumpulan bahan, pengolahan, maupun pengemasan produk. Ini penting agar seluruh proses berjalan sinergis dan masyarakat desa dapat merasakan dampak langsung dari program PBPM ini, tidak hanya sebagai penerima manfaat, tetapi juga sebagai pelaksana aktif.

Mahasiswa PBPM juga melakukan pengorganisasian distribusi bahan yang akan digunakan dalam proses produksi. Bahan-bahan ini didistribusikan sesuai dengan kebutuhan pada setiap tahap produksi, mulai dari pengumpulan bahan mentah, seperti buah sawo dan bahan pendukung lainnya, hingga peralatan untuk proses pengolahan dan pengemasan. Distribusi yang tepat dan terencana membantu menghindari keterlambatan atau kekurangan bahan selama program berlangsung. Keseluruhan tahap persiapan ini bertujuan untuk memastikan bahwa program PBPM berjalan sesuai rencana, dengan melibatkan masyarakat secara aktif dan memanfaatkan potensi lokal secara optimal. Dengan persiapan yang matang, mahasiswa PBPM dan masyarakat desa memiliki pemahaman yang lebih baik tentang alur kerja dan tujuan akhir program, sehingga pelaksanaan di lapangan dapat berjalan dengan lancar dan efisien.



Gambar.1 Diskusi Rencana Proses Pembuatan Kripik Sawo.

Tahapan Persiapan Bahan

Pada tahap ini, fokus utama adalah mencari dan menyiapkan bahan serta alat yang dibutuhkan untuk proses produksi kripik sawo. Bahan-bahan yang digunakan antara lain buah sawo matang, gula pasir, mentega, telur, dan beberapa peralatan seperti cetakan, penggorengan, sendok, dan gilingan. Tahap ini penting karena menentukan kualitas hasil akhir produk kripik sawo. Mahasiswa PBPM dan warga bekerja sama dalam

mengumpulkan semua bahan dan alat yang diperlukan, dengan memperhatikan ketersediaan bahan-bahan lokal yang ada di desa. Mulailah dengan mencari bahan dan alat yang di butuhkan. Bahan yang digunakan antara lain biji sawo, gula pasir, mentega, telur, cetakan, penggorengan, sendok, dan gilingan (Mirza and Novitasari 2015).

Dimana pada tahap ini merupakan tahap persiapan bahan yang menjadi bagian penting dalam proses produksi keripik sawo, karena pada tahap inilah bahan-bahan dasar dan alat-alat yang dibutuhkan dipersiapkan dengan teliti. Fokus utama pada tahap ini adalah mencari dan mengumpulkan semua bahan dan peralatan yang akan digunakan selama proses produksi, dengan tetap mempertimbangkan ketersediaan sumber daya lokal yang ada di desa. Bahan-bahan utama yang digunakan dalam produksi keripik sawo meliputi buah sawo matang, gula pasir, mentega, telur, dan bahan pelengkap lainnya.

Buah sawo yang dipilih harus dalam kondisi matang sempurna agar hasil akhirnya memiliki rasa yang manis alami dan tekstur yang renyah setelah digoreng. Sawo yang belum matang atau terlalu matang akan mempengaruhi kualitas akhir keripik, baik dari segi rasa maupun teksturnya. Oleh karena itu, mahasiswa PBPMMD bekerja sama dengan warga untuk memastikan bahwa buah sawo yang dikumpulkan sudah memenuhi standar kualitas yang diinginkan. Selain bahan utama, beberapa bahan pendukung seperti gula pasir dan mentega juga diperlukan untuk memberikan cita rasa yang khas pada keripik sawo. Gula pasir berfungsi sebagai penambah rasa manis yang seimbang, sementara mentega digunakan untuk memberikan kelembutan pada adonan dan membantu dalam proses penggorengan agar keripik memiliki tekstur yang renyah namun tidak terlalu keras. Penggunaan bahan-bahan ini harus disesuaikan dengan takaran yang tepat agar hasil akhir keripik memiliki rasa yang pas dan disukai oleh konsumen. Di samping bahan-bahan tersebut, alat-alat yang dibutuhkan dalam proses produksi juga harus dipersiapkan dengan baik.

Beberapa alat yang digunakan antara lain cetakan untuk membentuk adonan keripik, penggorengan besar untuk menggoreng keripik secara merata, sendok untuk mengaduk dan mengambil adonan, serta gilingan yang berfungsi untuk menggiling adonan hingga mencapai ketebalan yang diinginkan. Penggunaan gilingan sangat penting karena ketebalan adonan akan mempengaruhi hasil akhir keripik. Jika adonan terlalu tebal, keripik bisa menjadi terlalu keras, sedangkan jika terlalu tipis, keripik bisa mudah hancur. Selain itu, ada juga alat-alat tambahan yang mendukung kelancaran proses produksi, seperti pengayak untuk menyaring sisa minyak setelah proses penggorengan, dan wadah penyimpanan sementara sebelum keripik dikemas. Semua alat ini harus disiapkan dengan baik agar proses produksi dapat berjalan lancar tanpa hambatan teknis.

Kerjasama antara mahasiswa PBPMMD dan warga desa dalam mempersiapkan bahan dan alat sangat penting. Selain memastikan ketersediaan bahan lokal, warga juga berperan aktif dalam memberikan masukan mengenai alat atau metode tradisional yang mungkin bisa digunakan untuk mempermudah proses produksi. Penggunaan alat-alat lokal juga diupayakan agar kegiatan produksi lebih efisien dan mudah dijalankan oleh masyarakat setelah program selesai. Misalnya, beberapa warga mungkin memiliki alat penggorengan besar yang dapat dipinjamkan, atau menggunakan alat-alat pengolahan sederhana yang biasa dipakai dalam kegiatan memasak sehari-hari. Dimana persiapan bahan juga mencakup pengecekan kualitas bahan dan peralatan sebelum digunakan. Hal ini penting dilakukan agar proses produksi tidak terganggu oleh bahan yang tidak layak pakai atau peralatan yang rusak. Oleh karena itu, pada tahap ini, mahasiswa PBPMMD melakukan pengecekan terhadap kondisi bahan, seperti memeriksa kesegaran buah sawo, memastikan gula dan mentega yang digunakan dalam kondisi baik, serta mengecek peralatan yang akan digunakan agar semuanya berfungsi dengan optimal. Selain

mengumpulkan bahan dan alat, mahasiswa dan warga juga merencanakan tempat penyimpanan bahan mentah yang aman agar tidak cepat rusak atau terkontaminasi. Penyimpanan bahan yang tepat akan membantu menjaga kualitas bahan baku, terutama buah sawo yang mudah mengalami perubahan tekstur dan rasa jika disimpan di tempat yang kurang sesuai.

Dengan demikian, tahap persiapan bahan tidak hanya berkaitan dengan pengumpulan bahan-bahan dasar dan alat-alat produksi, tetapi juga mencakup perencanaan yang matang mengenai kualitas, ketersediaan, dan cara penyimpanan yang baik. Semua ini dilakukan agar proses produksi keripik sawo dapat berjalan lancar dan menghasilkan produk yang berkualitas tinggi, sehingga siap bersaing di pasar lokal dan menjadi produk unggulan Desa Mlandingan Wetan.

Tahapan pembuatan

Tahap Proses pembuatan keripik sawo pada tahap ini dimulai dengan Tahap mengupas buah sawo, menghaluskan potongan buah sawo menjadi kecil-kecil, setelah itu memasukkan semua bahan-bahan yang disediakan, di campur sampai merata, di giling hingga tipis, di cetak sesuai dengan cetakan yang sudah disediakan, di goreng dalam minyak panas sehingga keripik akan berubah warna menjadi kuning kecoklatan, dan terakhir pendinginan. Dimana dalam Proses pembuatan keripik sawo merupakan inti dari seluruh kegiatan produksi, dan tahapan ini memerlukan ketelitian serta keahlian khusus untuk menghasilkan keripik yang berkualitas.

Proses ini dimulai dengan langkah-langkah sebagai berikut:

- 1) Mengupas buah sawo matang secara hati-hati, karena kulit buah sawo cukup tipis dan mudah rusak. Setelah dikupas, buah sawo kemudian dipotong kecil-kecil agar lebih mudah diolah. Potongan kecil ini membantu mempercepat proses penghalusan dan memastikan semua bagian buah bisa diolah dengan merata. Setelah potongan sawo siap.
- 2) Selanjutnya adalah menghaluskan potongan buah menggunakan alat penggiling atau blender, tergantung pada alat yang tersedia. Buah sawo harus dihaluskan hingga mencapai konsistensi yang cukup lembut agar mudah dicampur dengan bahan lain. Penghalusan ini juga penting untuk memastikan keripik yang dihasilkan memiliki tekstur yang halus dan renyah, tanpa potongan besar yang bisa mengganggu rasa dan pengalaman mengunyah. Selanjutnya, setelah buah sawo halus.
- 3) Semua bahan tambahan dimasukkan sesuai resep yang telah ditetapkan. Bahan-bahan seperti gula, mentega, dan telur dicampurkan ke dalam adonan buah sawo. Proses pencampuran ini dilakukan secara manual atau menggunakan mixer, tergantung pada alat yang tersedia di desa. Pencampuran bahan harus dilakukan hingga benar-benar merata agar setiap bagian adonan memiliki rasa yang sama dan homogen. Ini adalah langkah krusial untuk memastikan keripik memiliki rasa yang enak dan konsisten di setiap gigitannya. Setelah semua bahan tercampur dengan baik.
- 4) Adonan digiling hingga tipis menggunakan alat penggiling atau alat manual yang ada. Proses penggilingan ini sangat penting karena ketebalan adonan akan menentukan tekstur akhir dari keripik sawo. Jika adonan terlalu tebal, keripik akan menjadi keras dan sulit untuk dinikmati. Sebaliknya, jika terlalu tipis, keripik bisa mudah hancur saat digoreng atau saat dikemas. Oleh karena itu, ketebalan adonan harus disesuaikan dengan standar yang sudah ditetapkan, biasanya sekitar 1-2 mm agar hasil akhir keripik tetap renyah dan ringan.
- 5) Mencetak Adonan. Adonan yang telah digiling tipis kemudian dicetak menggunakan cetakan khusus yang sudah disiapkan. Cetakan ini bisa berbentuk bulat atau sesuai

dengan desain produk yang diinginkan. Proses pencetakan dilakukan secara manual, dengan hati-hati menekan adonan ke dalam cetakan agar bentuknya seragam dan menarik. Bentuk keripik yang seragam tidak hanya penting untuk estetika produk, tetapi juga mempengaruhi proses penggorengan, di mana keripik dengan ukuran yang sama akan matang secara merata. Setelah dicetak, adonan keripik siap untuk digoreng.

- 6) Dilakukan Proses penggorengan dimana pada tahap ini merupakan tahap yang paling krusial dalam pembuatan keripik sawo, karena menentukan tekstur, warna, dan rasa akhir dari produk. Keripik digoreng dalam minyak panas dengan suhu yang harus dijaga stabil. Biasanya suhu ideal untuk menggoreng keripik adalah sekitar 170-180 derajat Celsius. Jika suhu terlalu rendah, keripik akan menyerap terlalu banyak minyak, sehingga menjadi lembek dan tidak renyah. Sebaliknya, jika suhu terlalu tinggi, keripik bisa cepat gosong di bagian luar namun masih mentah di bagian dalam. Oleh karena itu, proses penggorengan harus diawasi dengan ketat, dan keripik harus sering diaduk agar matang secara merata. Selama penggorengan, keripik akan berubah warna secara perlahan menjadi kuning kecoklatan. Warna ini menandakan bahwa keripik sudah matang dan siap untuk diangkat dari minyak. Penggorengan yang terlalu lama dapat membuat keripik menjadi terlalu gelap dan pahit, sehingga durasi penggorengan harus disesuaikan dengan ketebalan keripik dan suhu minyak. Setelah keripik mencapai warna yang diinginkan, segera angkat dan tiriskan minyaknya menggunakan pengayak atau kertas minyak agar keripik tidak terlalu berminyak. Minyak yang berlebihan dapat mempengaruhi tekstur dan rasa keripik, serta mengurangi daya tahan produk ketika disimpan. Setelah proses penggorengan selesai, keripik sawo didinginkan terlebih dahulu sebelum masuk ke tahap pengemasan.
- 7) Tahap Pendinginan, pada tahap ini sangat penting agar keripik tetap renyah dan tidak lembab ketika dimasukkan ke dalam kemasan. Keripik yang masih panas jika langsung dikemas dapat menghasilkan uap yang membuat keripik menjadi lembek dan kurang tahan lama.



Gambar.2 Tahapan Pembuatan Kripik Sawo.

Dengan demikian, setiap tahapan dalam proses pembuatan keripik sawo harus dilakukan dengan cermat untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi yang siap bersaing di pasar. Tahap pembuatan ini bukan hanya sekedar mengolah bahan mentah menjadi produk jadi, tetapi juga melibatkan perhatian terhadap detail seperti konsistensi adonan, suhu penggorengan, hingga waktu yang tepat untuk pengemasan.

Tahapan pengemasan

Setelah digoreng, kripik sawo akan dikemas dalam kemasan yang rapat dan menarik daya tarik konsumen. Adapun Langkah pertama adalah mencetak stiker kemasan sesuai stiker yang dirancang dengan jenis kemasan yang telah dipilih, serta disesuaikan dengan tren kemasan yang sedang populer di pasar. dengan aplikasi dan jenis kemasan yang desain serta memiliki pengetahuan tentang tren kemasan saat ini berlaku pada produk yang sudah dibuat (Zen et al. 2017) stiker yang dirancang sesuai dengan jenis kemasan yang telah dipilih, serta disesuaikan dengan tren kemasan yang sedang populer di pasar. Setelah desain kemasan selesai, stiker dicetak, digunting, dan ditempelkan pada setiap paket keripik sawo. Pengemasan yang menarik dan rapat sangat penting untuk menjaga kualitas produk dan meningkatkan daya tarik konsumen. Langkah ini juga bertujuan agar produk keripik sawo dapat bersaing di pasar lokal maupun regional.

Dengan tahapan-tahapan tersebut, diharapkan program PBPMD di Desa Mlandingan Wetan tidak hanya mampu meningkatkan nilai tambah buah sawo, tetapi juga menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat desa. Kolaborasi antara mahasiswa, dosen, dan masyarakat desa merupakan kunci keberhasilan dalam mengembangkan potensi lokal desa dan mendorong pembangunan ekonomi yang lebih berkelanjutan.



Gambar 2. Proses Tahap Pengemasan Keripik Sawo.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program pengembangan sumber daya manusia PBPMD “Produksi Keripik Sawo” membawa beberapa hasil positif bagi masyarakat, baik dari segi ekonomi maupun sosial. Selama proses produksi kripiki sawo masyarakat sangat berantusias dan juga semangat, sehingga dengan antusias semangat masyarakat berjalan sesuai rencana. Tentu saja hasil baik tersebut diraih berkat dukungan dan kerjasama mahasiswa PBPMD STKIP PGRI Situbond lainnya. Penulis juga memberikan beberapa wawasan mengenai pembuatan keripik sawo. Pengembangan Produk Keripik Sawo Keripik sawo yang dihasilkan oleh mahasiswa PBPMD tidak hanya memiliki rasa orisinal, tetapi juga telah dikembangkan menjadi berbagai varian rasa. Penambahan bumbu atau perasa seperti gula, kayu manis, dan coklat memberikan alternatif rasa yang lebih variatif bagi konsumen. Varian rasa ini bertujuan untuk menarik segmen pasar yang lebih luas,

terutama bagi anak-anak dan remaja yang cenderung menyukai makanan ringan dengan berbagai rasa unik. Dalam hal tekstur, produk keripik sawo ini memiliki keunggulan dalam hal kerapuhan dan kerenyahan. Proses penggorengan yang tepat sangat berperan penting dalam memastikan bahwa keripik sawo tidak hanya enak dimakan, tetapi juga memiliki daya tahan simpan yang lebih lama. Hal ini menjadi nilai jual penting ketika produk ini dipasarkan ke luar daerah atau melalui saluran distribusi yang memerlukan waktu pengiriman lebih lama.

Salah satu aspek penting dalam keberhasilan pemasaran produk adalah branding. Sebagai produk inovatif yang berasal dari desa, branding keripik sawo menjadi faktor kunci untuk membedakannya dari produk makanan ringan lainnya di pasaran. Dalam konteks ini, mahasiswa PBPMMD berperan aktif dalam menciptakan nama produk, logo, serta desain kemasan yang menarik.

Penentuan nama produk merupakan salah satu langkah awal yang penting dalam branding. Nama yang diusulkan seperti “Kripik Sawo” memberikan identitas yang jelas dan mudah diingat oleh konsumen. Slogan seperti “Renyah, Sehat, Beraroma” atau “Cemilan Alami dari Desa Mlandingan” dapat digunakan untuk menarik perhatian konsumen yang mencari camilan sehat dengan cita rasa lokal.

Kemasan produk juga berperan besar dalam menarik minat konsumen. Keripik sawo dikemas menggunakan plastik yang kedap udara dengan desain yang menonjolkan keunggulan produk alami dan sehat. Warna kemasan dipilih sesuai dengan tema sawo, yakni coklat dan hijau, yang menggambarkan kemurnian produk alami. Selain itu, label produk juga dilengkapi dengan informasi nutrisi, tanggal kedaluwarsa, serta slogan yang menggugah selera. Tren terbaru dalam kemasan produk makanan adalah penggunaan bahan yang ramah lingkungan. Mengingat pentingnya aspek keberlanjutan dan kesadaran konsumen akan dampak lingkungan, kemasan produk keripik sawo dapat dirancang menggunakan bahan-bahan biodegradable. Kemasan ramah lingkungan ini tidak hanya membantu menjaga lingkungan, tetapi juga meningkatkan citra positif produk di mata konsumen.

Pemasaran keripik sawo melibatkan beberapa pendekatan yang disesuaikan dengan karakteristik target pasar, baik di dalam maupun di luar desa. Mengingat keripik sawo adalah produk inovatif, strategi pemasaran yang efektif sangat dibutuhkan agar produk ini dapat bersaing dengan makanan ringan lainnya yang sudah mapan di pasar. Untuk memperluas jangkauan pasar, produk keripik sawo dapat didistribusikan melalui beberapa saluran. Penjualan langsung di pasar tradisional lokal tetap menjadi pilihan utama untuk menjangkau konsumen di sekitar Desa Mlandingan Wetan. Selain itu, produk ini juga dapat dipasarkan melalui toko oleh-oleh khas daerah, terutama yang sering dikunjungi wisatawan.

Penggunaan teknologi juga dapat dimanfaatkan dengan membuka toko online atau melalui platform e-commerce seperti Tokopedia atau Shopee, di mana produk keripik sawo dapat dijual ke pasar yang lebih luas, baik secara lokal maupun nasional. Untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan produk keripik sawo, media sosial dapat menjadi alat promosi yang efektif. Platform seperti Instagram, Facebook, dan TikTok sangat ideal untuk menampilkan produk ini dalam konten yang menarik, seperti video pembuatan keripik sawo, testimoni dari konsumen, Event atau acara lokal seperti festival desa, bazar, dan pameran produk UMKM dapat dijadikan sebagai ajang promosi produk. Mahasiswa PBPMMD dapat bekerja sama dengan pemerintah desa atau lembaga terkait untuk membuka stan penjualan keripik sawo pada acara-acara tersebut. Partisipasi dalam event-event semacam ini akan memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk

mencicipi langsung produk keripik sawo dan memberikan feedback yang berguna bagi pengembangan produk di masa depan.

Inovasi pengolahan buah sawo menjadi keripik sawo tidak hanya memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat, tetapi juga dampak sosial yang positif. Proyek PBPMD ini telah berhasil memberdayakan masyarakat desa, khususnya para ibu rumah tangga, dalam kegiatan produksi keripik sawo. Dengan adanya produksi keripik ini, masyarakat yang sebelumnya hanya bergantung pada penjualan buah sawo segar kini memiliki sumber penghasilan tambahan yang lebih stabil.

Dengan harga jual yang lebih tinggi dibandingkan buah sawo segar, produksi keripik sawo memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan pendapatan masyarakat desa. Usaha keripik sawo ini dapat dijadikan sebagai model usaha mikro yang dapat dikelola oleh kelompok usaha bersama (KUB) di desa. Keuntungan dari produksi ini bisa digunakan untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat serta mengembangkan usaha ke depannya.

Program PBPMD ini juga berhasil menciptakan rasa kebersamaan dan solidaritas di antara warga Desa Mlandingan Wetan. Proses produksi keripik sawo yang melibatkan banyak warga, mulai dari pencarian bahan baku hingga pengemasan produk, membuat mereka semakin terhubung satu sama lain. Selain itu, masyarakat menjadi lebih sadar akan potensi ekonomi lokal yang dapat dikembangkan jika dikelola dengan baik.

Setelah melalui berbagai tahap produksi seperti yang telah dijelaskan di bagian sebelumnya, produk keripik sawo yang dihasilkan di Desa Mlandingan Wetan memiliki beberapa keunggulan. Produk ini terbuat dari bahan alami yang tersedia secara melimpah di desa, yaitu buah sawo yang segar dan matang. Inovasi ini tidak hanya meningkatkan nilai tambah dari buah sawo, tetapi juga membantu mengurangi pemborosan sumber daya alam lokal yang sebelumnya kurang dimanfaatkan.

1. Keberhasilan program kerja mahasiswa PBPMD dengan kegiatan “Buat Keripik Sawo” dapat tergolong sukses karena memenuhi indikator keberhasilan yang ditargetkan yaitu Keripik Sawo yang dikembangkan oleh mahasiswa PBPMD di Desa Mlandingan Wetan.
2. Rencana tindak lanjut Kegiatan Program kerja PBPMD “Pembuatan Chip Sawo” telah selesai. Selanjutnya kami akan mengembangkan pemasaran keripik sawo. Anda juga bisa menambahkan nama produk (branding) atau slogan untuk mengesankan pembeli. (Vasco A. H. Goeltom et al. 2022) Oleh karena itu, diharapkan masyarakat atau pemangku kepentingan terus memperluas dan memperkuat kemampuan perbaikan dan pengembangan kemasannya sehingga dapat meningkatkan kinerja produksi dalam pemasaran produk dan meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat. (Andarista and Soraya 2022).

KESIMPULAN

PBPMD STKIP PGRI Program Situbondo dilaksanakan untuk mengatasi permasalahan desa Mlandingan Wetan Kecamatan Bungatan Kabupaten Situbondo yaitu produksi buah sawo yang diolah menjadi keripik. Pada umumnya masyarakat Mlandingan Wetan lebih menyukai makanan ringan seperti keripik. Namun keripik yang tersedia di pasaran tidak mengandung bahan kimia apapun. Dalam masyarakat kita yang sibuk, terdapat permintaan akan makanan ringan yang sehat, enak dan nyaman. buah sawo dapat dikembangkan lebih lanjut menjadi inovasi baru produk keripik untuk meningkatkan nilai keekonomiannya.

Tujuan terpentingnya adalah mendapatkan keuntungan. Pengolahan sawo menjadi keripik menghasilkan keuntungan lebih tinggi dibandingkan menjual langsung tanpa pengolahan. Produksi keripik sawo aneka rasa tidak memerlukan belanja modal yang

besar, namun keuntungan yang dicapai sangat tinggi. Selain untuk biaya hidup juga bisa dijadikan modal kerja. Usaha penjualan keripik sawo berbagai rasa ini menambah pendapatan masyarakat.

DAFTAR RUJUKAN

- Andarista, Agna Virlia, and Siti Zazak Soraya. 2022. 'Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Aneka Rasa di Desa Paron Ngawi'. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2 (1): 37–42. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v2i1.5312>.
- Mirza, Irzam, and Rifni Novitasari. 2015. 'Pengaruh Tingkat Kematangan Dan Kadar Gula Terhadap Manisan Kering Sawo'. *JURNAL TEKNOLOGI PERTANIAN* 4 (1): 10–17. <https://doi.org/10.32520/jtp.v4i1.75>.
- Vasco A. H. Goeltom, V. Nonot Yuliantoro, Christabel Sheren, Cindy Novianti, and Lydia Kurnia. 2022. 'Pelatihan Pembuatan Keripik Berbahan Dasar Kulit Buah Alkesa di Desa Gerendeng Pulo Tangerang'. *Perigel: Jurnal Penyuluhan Masyarakat Indonesia* 1 (4): 43–53. <https://doi.org/10.56444/perigel.v1i4.240>.
- Widyaningsih, Afrillia Vivin, H Masahid, and Deviana Diah Prabowati. n.d. 'Analisis Nilai Tambah Komoditas Kelapa Menjadi Produk Olahan Wingko'.
- Yuliana, Eva. 2021. 'Pemanfaatan Buah Sawo (Manilkara zapota) Untuk Menghasilkan Keripik Dan Sirup Di Desa Pawidean'. *Abdi Wiralodra : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 3 (1): 53–60. <https://doi.org/10.31943/abdi.v3i1.30>.
- Zen, Zayyinul Hayati, Satriardi Satriardi, Dedi Dermawan, Denny Astrie Anggraini, St. Nova Meirizha, and Faradila Ananda Yul. 2017. 'Pelatihan Desain Kemasan Produk Umkm Di Kecamatan Tambang, Kabupaten Kampar'. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI* 1 (2): 12–15. <https://doi.org/10.37859/jpumri.v1i2.225>.