

Pelatihan Pembuatan Keripik Berbahan Dasar Kulit Singkong dan Kulit Tampoi Kepada Desa Wisata Kranggan, Tangerang Selatan

Vasco Adato H.Goeltom, Kevin Gustian Yulius, Adrian Gurmilang Yohanes*, Bella Devita
Universitas Pelita Harapan, Tangerang, Indonesia

*adrian.gurmilang@gmail.com

Informasi Artikel

Dikirim: 23 November 2021

Diterima: 8 Desember 2021

Dipublikasi: 23 Desember 2021

Keywords:

Community Service, Chips, Tampoi Skin, Cassava Skin

Abstract

Community service is performed to increase concern for the public, it is shown by teaching and skill enhancement. The purpose of this community service activity is to introduce Kranggan Tourism Village members about the benefits and ways of processing tampoi fruits and cassava skin, and to provide training on the use of tampoi skin and cassava skin as a basic ingredients of chips to participants in the Kranggan Tourism Village. Thus, to support that goal, the Community Service activity will be created in a workshop by exposition and practice the processing of tampoi fruit and cassava skin to teach village members about preparing the tampoi fruit and cassava skin. Because of this activity, it is hoped that it will benefit the general population of the Kranggan Tourist village and will be developed later on.

Kata Kunci:

Pengabdian Kepada Masyarakat, Keripik, Kulit Tampoi, Kulit Singkong

Abstrak

Pengabdian kepada masyarakat dilakukan untuk meningkatkan rasa peduli terhadap masyarakat, kepedulian ini ditunjukkan dengan memberikan ilmu serta keterampilan. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk mengenalkan dan mengajarkan masyarakat Desa Kranggan tentang manfaat dan cara mengolah buah tampoi dan kulit singkong, dan untuk memberikan pelatihan mengenai penggunaan kulit tampoi dan kulit singkong sebagai bahan dasar keripik. Oleh karena itu, untuk mendukung tujuan tersebut maka kegiatan pengabdian kepada masyarakat akan dibuat dalam bentuk *workshop* dengan memaparkan dan mempraktekkan cara pengolahan kulit tampoi dan kulit singkong. Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat Desa Wisata Kranggan dan dapat dikembangkan menjadi usaha masyarakat yang lebih baik di kemudian hari.

PENDAHULUAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat merupakan salah satu bentuk penerapan Tri Dharma Perguruan Tinggi. Tri Dharma merupakan kewajiban bagi Perguruan Tinggi untuk menyelenggarakan Pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Tujuan pelatihan adalah agar individu, dalam situasi kerja dapat memperoleh kemampuan untuk mengerjakan tugas-tugas atau pekerjaan tertentu secara memuaskan, mencegah keusangan keterampilan pada semua tingkat organisasi.

Masa pandemik ini, kita semua perlu meningkatkan omset keuangan dan penjualan (Sunardi et al, 2020). Pandemi mengakibatkan kelumpuhan perekonomian karena kurangnya aktivitas produksi berujung kepada pemutusan hubungan kerja (PHK) (Rosmadi, 2021). Saat ini, banyak bermunculan usaha-usaha kecil yang dijalani oleh masyarakat, agar usaha tersebut mendapat kemajuan dibutuhkan kreativitas dan ide baru (Cahyono, 2016). UMKM usaha makanan dan minuman mikro mengalami penurunan hingga 27%, sedangkan dampak terhadap usaha kecil makanan dan minuman sebesar 1,77% dan usaha menengah di angka 0,07% (Rosita, 2020).

Adanya perubahan selera konsumen dan persaingan yang pesat memaksa pelaku bisnis untuk melakukan pengembangan produk (Kotler & Armstrong, 2007). Dengan judul “Pelatihan Pengolahan Produk Berbahan Dasar Kulit Buah Tampoi dan Kulit Buah Singkong kepada Desa Wisata Kranggan, Tangerang Selatan”, kami ingin menuntun masyarakat Desa Wisata Keranggan agar mampu beradaptasi dengan keadaan yang berlangsung, serta memperluas pengetahuan juga kemampuan dalam mengolah makanan ringan agar dapat mengembangkan bisnis atau usaha mereka dalam bidang *food and beverages* di masa pandemi ini

Pada umumnya, makanan merupakan kebutuhan manusia yang paling mendasar. Produk makanan atau pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati atau air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan untuk makanan atau minuman bagi konsumsi manusia (Saparinto & Hidayanti, 2006). Saat ini dibutuhkan inovasi dan penemuan baru yang unik dalam dunia pariwisata, khususnya dibidang pengolahan makanan dan kuliner. Keripik merupakan makanan yang digemari oleh semua kalangan masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Oleh karena itu, tim Pengabdian kepada Masyarakat ingin membagikan ilmu yang telah tim pengabdian kepada masyarakat dapatkan dari pendidikan tim kepada masyarakat Desa Wisata Kranggan dalam bentuk pelatihan pembuatan keripik berbahan dasar kulit Singkong dan kulit buah Tampoi.

Tampoi atau tampoi (*baccaurea macrocarpa*) merupakan tumbuhan endemik yang tersebar di Kalimantan, buah ini merupakan buah langka yang memiliki rasa manis dan asam. Buah Tampoi memiliki nilai nutrisi atas serat 2,2 %; lemak 1,1 %; abu 0,9 %; karbohidrat 34,6 %; protein 1,5 %; kadar air 61,9 %; dan Vitamin C sebesar 1,5 % (Tirtana et al, 2013). Buah Tampoi juga memiliki kandungan senyawa kimia saponin, alkaloid, dan flavonoid aktif. Selain itu, penelitian yang dilakukan Yunus, et al (2014) terhadap kulit buah tampoi menjelaskan bahwa Fraksi etil asetat dari kulit buah Tampoi menunjukkan aktivitas sebagai antibakteri *E. Coli* dan *S. aureus* yang mampu menghambat pertumbuhan sebesar 22,01 mm dan 23,92 mm pada konsentrasi 20%.

Singkong merupakan tanaman tropis yang digunakan sebagai sumber karbohidrat. Masyarakat Desa Wisata Kranggan memanfaatkan Singkong sebagai makanan pokok dan diolah menjadi keripik Singkong. Keberadaan kulit Singkong yang melimpah dari hasil produksi keripik Singkong masih dianggap sebagai limbah dan belum banyak dimanfaatkan oleh Masyarakat Desa Wisata Kranggan. Menurut (Sari & Astili, 2018), Kandungan gizi dari 100 gram kulit singkong terkandung 8,11 gram protein; 15,20 gram serat kasar; 0,22 gram pektin; 1,29 gram lemak; dan 0,63 gram

kalsium. Dari uraian di atas kami sebagai tim pengabdian membangun minat kepada masyarakat Desa Wisata Kranggan Tangerang Selatan, bagaimana cara mengolah kulit singkong dan kulit tampoi, sehingga kulit singkong dan kulit tampoi memiliki nilai ekonomis bagi Masyarakat Desa Wisata Kranggan.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Workshop Pelatihan Pembuatan Keripik Berbahan Dasar Kulit Singkong dan Kulit Buah Tampoi kepada Desa Wisata Karanggan, Kota Tangerang Selatan diadakan pada tanggal 10 November 2021 dengan jumlah peserta sebanyak 17 orang yang dilaksanakan secara *offline* Pada pukul 08:30 WIB tim mempersiapkan segala sarana yang dibutuhkan dalam keperluan *workshop*, mulai dari bahan dan peralatan untuk memasak.

Pada pukul 09:30 WIB absensi peserta dilaksanakan. Setelah semua peserta masuk ke ruang meeting, acara *workshop* dimulai dengan mengisi kuesioner pre-test yang telah dibagikan oleh tim. Setelah peserta mengisi kuesioner pre-test acara dilanjutkan dengan doa dan kata sambutan dari Ketua Tim Pelaksana (Vasco Adato H., S.ST.Par., M.M.). Acara berlangsung kondusif dibawakan oleh Bella Devita yang menyampaikan materi pelatihan pembuatan Kripik Berbahan Dasar Kulit Singkong dan Kulit Buah Tampoi. Sesi *workshop* diselengi dengan sesi tanya-jawab untuk menguji pemahaman dan dapat menanyakan hal yang kurang jelas bagi para peserta. Setelah materi selesai disampaikan, tim membagikan kuesioner post-test kepada para peserta yang berguna sebagai bahan evaluasi. Acara *workshop* ini ditutup dengan foto bersama, pesan dan kesan dari pihak sekolah, dan doa penutup. Berikut ini adalah susunan acara dalam bentuk *time table*:

Tabel 1. *Time Table*

WAKTU	KEGIATAN	PELAKSANA
09.30 – 09.45	Absensi Peserta	Bella Devita
09.45 – 10.00	Pre-test	Adrian Gurmilang Yohanes
10.00 – 10.15	Pembukaan	Bella Devita
10.15 – 10.20	Kata Sambutan	Vasco Adato.
10.20 – 10.35	Sesi 1 : <i>live cooking</i>	Bella Devita
10.35 – 10.50	Tanya Jawab Sesi 1	Adrian Gurmilang Yohanes
10.50 – 11.00	Kesan dan Pesan	Bambang
11.00 – 11.20	Post-test	Bella Devita
11.15 – 11.20	Sesi Foto Bersama	Adrian Gurmiilang Yohanes
11.20 – 11.30	Penutupan dan pembagian goodie bag	Bella Devita dan Vasco Adato



Gambar 1. Peserta Kegiatan PKM



Gambar 2. Kegiatan Pengabdian Masyarakat di Lapangan

HASIL PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilaksanakan di Desa Wisata Kranggan berjalan dengan lancar dan disambut dengan baik oleh seluruh peserta. Seluruh peserta sangat aktif dalam sesi tanya jawab yang menunjukkan tingginya rasa keingintahuan mengenai pengolahan minuman dengan bahan dasar buah Tampoi. Dari antusias yang sangat baik, Komunitas Desa Wisata Kranggan diharapkan dapat terus berkembang dan mengaplikasikan materi dan pelatihan yang kami berikan dalam membuat makanan berbahan dasar kulit singkong dan kulit buah tampoi.

Dalam kegiatan yang dilakukan kami memberikan pre-test dan post-test sebagai alat ukur pemahaman Masyarakat Desa Wisata Kranggan tentang materi pengolahan kulit singkong dan kulit buah Tampoi. Dari pre-test dan post-test yang sudah dibagikan kepada peserta Desa Wisata Kranggan, berikut adalah hasil analisa kuesioner:

Asal Buah Tampoi

Tabel 2. *Pre-Test* dan *Post Test*

Pertanyaan	Jawaban	<i>Pre-Test</i>		<i>Post-Test</i>	
		Jumlah Responden	Presentase	Jumlah Responden	Presentase
Dari manakah asal buah tampoi?	Jawa	0	0%	0	0%
	Papua	2	12%	0	0%
	NTT	0	0%	0	0%
	Kalimantan	15	88%	17	100%

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa pada *pre-test* 12% peserta menjawab Papua, kemudian terdapat 88% peserta menjawab Kalimantan. Sedangkan setelah diberikan paparan materi, sebanyak 100% peserta menjawab Kalimantan.

Panitia sudah mempersiapkan materi yang mudah dipahami dan lengkap, sehingga para peserta dapat menjawab pertanyaan ini dengan benar setelah paparan materi.

Warna Dari Tepung Kulit Buah Tampoi

Tabel 3. *Pre-Test* dan *Post-Test*

Pertanyaan	Jawaban	<i>Pre-Test</i>		<i>Post-Test</i>	
		Jumlah Responden	Presentase	Jumlah Responden	Presentase
Apakah warna dari kulit buah tampoi ?	Kuning	14	82%	4	24%
	Hitam kecoklatan	3	18%	12	71%
	Merah	0	0%	0	0%
	Jingga	0	0%	1	6%

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa pada *pre-test* 82% peserta menjawab kuning, kemudian terdapat 18% peserta menjawab hitam kecoklatan. Sedangkan setelah diberikan paparan materi , sebanyak 24% peserta menjawab kuning, kemudian 71% peserta menjawab hitam kecoklatan, dan 6% peserta menjawab jingga . Panitia sudah mempersiapkan materi yang mudah dipahami dan lengkap, sehingga para peserta dapat menjawab pertanyaan ini dengan benar setelah paparan materi.

Tempat Buah Tampoi Dapat Tumbuh

Tabel 4. *Pre-Test* dan *Post Test*

Pertanyaan	Jawaban	<i>Pre-Test</i>		<i>Post-Test</i>	
		Jumlah Responden	Presentase	Jumlah Responden	Presentase
Dimanakah buah tampoi dapat tumbuh ?	Di pekarangan rumah	0	0%	0	0%
	Di tepi sungai	1	6%	0	0%
	Di hutan	16	94%	17	100%
	Di kebun	0	0%	0	0%

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa pada *pre-test* 6% peserta menjawab di tepi sungai, kemudian terdapat 94% peserta menjawab di hutan. Sedangkan setelah diberikan paparan materi , sebanyak 100% peserta menjawab di hutan . Panitia sudah mempersiapkan materi yang mudah dipahami dan lengkap, sehingga para peserta dapat menjawab pertanyaan ini dengan benar setelah paparan materi.

Bentuk Buah Tampoi

Tabel 5. *Pre-Test* dan *Post Test*

Pertanyaan	Jawaban	<i>Pre-Test</i>		<i>Post-Test</i>	
		Jumlah Responden	Presentase	Jumlah Responden	Presentase
Bagaimana bentuk buah tampoi?	Pipih	2	12%	0	0%
	Bulat	15	88%	17	100%
	Kotak	0	0%	0	0%
	Segitiga	0	0%	0	0%

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa pada *pre-test* 12% peserta menjawab pipih, kemudian terdapat 88% peserta menjawab bulat. Sedangkan setelah diberikan paparan materi , sebanyak 100% peserta menjawab bulat . Panitia sudah mempersiapkan materi yang mudah dipahami dan lengkap, sehingga para peserta dapat menjawab pertanyaan ini dengan benar setelah paparan materi.

Warna Kulit Buah TampoiTabel 6. *Pre-Test* dan *Post Test*

Pertanyaan	Jawaban	<i>Pre-Test</i>		<i>Post-Test</i>	
		Jumlah Responden	Presentase	Jumlah Responden	Presentase
Apakah warna kulit buah tampoi ?	Kuning	17	100%	14	82%
	Merah	0	0%	0	0%
	Coklat	0	0%	2	13%
	Unggu	0	0%	1	6%

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa pada *pre-test* 100% peserta menjawab kuning. Sedangkan setelah diberikan paparan materi , sebanyak 82% peserta menjawab kuning, kemudian 13% peserta menjawab coklat, dan 6% peserta menjawab ungu . Panitia sudah mempersiapkan materi yang mudah dipahami dan lengkap, sehingga para peserta dapat menjawab pertanyaan ini dengan benar setelah paparan materi.

Rasa Kulit SingkongTabel 7. *Pre-Test* dan *Post Test*

Pertanyaan	Jawaban	<i>Pre-Test</i>		<i>Post-Test</i>	
		Jumlah Responden	Presentase	Jumlah Responden	Presentase
Apa rasa kulit singkong?	Manis	3	18%	9	53%
	Tawar	8	47%	0	0%
	Asam	0	0%	0	0%
	Pahit	6	35%	8	47%

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa pada *pre-test* 18% peserta menjawab manis, kemudian terdapat 47% peserta menjawab tawar dan 35% peserta menjawab pahit. Sedangkan setelah diberikan paparan materi , sebanyak 53% peserta menjawab manis dan 47% peserta menjawab pahit . Panitia sudah mempersiapkan materi yang mudah dipahami dan lengkap, sehingga para peserta dapat menjawab pertanyaan ini dengan benar setelah paparan materi.

Bau Dari Tepung Kulit TampoiTabel 8. *Pre-Test* dan *Post Test*

Pertanyaan	Jawaban	<i>Pre-Test</i>		<i>Post-Test</i>	
		Jumlah Responden	Presentase	Jumlah Responden	Presentase
Apakah bau dari tepung kulit tampoi?	Bau kopi	0	0%	1	6%
	Bau teh	4	24%	8	47%
	Bau kecut	7	41%	6	35%
	Bau coklat	6	35%	2	12%

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa pada *pre-test* 24% peserta menjawab bau teh, kemudian terdapat 42% peserta menjawab bau kecut dan 35% peserta menjawab bau coklat. Sedangkan setelah diberikan paparan materi , sebanyak 6% peserta menjawab bau kopi kemudian 47% peserta menjawab bau the, ,35% peserta menjawab bau kecut, dan 12% peserta menjawab bau coklat . Panitia sudah mempersiapkan materi yang mudah dipahami dan lengkap, sehingga para peserta dapat menjawab pertanyaan ini dengan benar setelah paparan materi.

Cara Merebus Kulit Singkong Agar Dapat Diolah Menjadi KeripikTabel 9. *Pre-Test* dan *Post Test*

Pertanyaan	Jawaban	<i>Pre-Test</i>		<i>Post-Test</i>	
		Jumlah Responden	Presentase	Jumlah Responden	Presentase
Bagaimana cara merebus kulit singkong agar dapat diolah menjadi kripik?	Direbus dengan garam	15	88%	17	100%
	Direbus dengan teh	1	6%	0	12%
	Direbus dengan kopi	1	6%	0	0%
	Direbus dengan gula	0	0%	0	18%

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa pada *pre-test* 88% peserta menjawab direbus dengan garam, kemudian terdapat 6% peserta menjawab direbus dengan teh , kemudian 6% peserta menjawab direbus dengan kopi. Sedangkan setelah diberikan paparan materi , sebanyak 100% peserta menjawab direbus dengan garam. Panitia sudah mempersiapkan materi yang mudah dipahami dan lengkap, sehingga para peserta dapat menjawab pertanyaan ini dengan benar setelah paparan materi.

Didaerah Asalnya, Buah Tampoi Dapat DijadikanTabel 10. *Pre-Test* dan *Post Test*

Pertanyaan	Jawaban	<i>Pre-Test</i>		<i>Post-Test</i>	
		Jumlah Responden	Presentase	Jumlah Responden	Presentase
Didaerah asalnya, biasanya buah tampoi dapat dijadikan apa?	Cendol	1	6%	3	18%
	Tuak	1	6%	2	12%
	Obat-obatan	4	24%	1	6%
	Kue	11	65%	11	65%

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa pada *pre-test* 6% peserta menjawab cendol, kemudian terdapat 6% peserta menjawab tuak, dan 24% peserta menjawab obat-obatan, serta 65% peserta menjawab kue. Sedangkan setelah diberikan paparan materi , sebanyak 18% peserta menjawab cendol,12% peserta menjawab tuak, 6% peserta menjawab obat-obatan, dan 65% peserta menjawab kue . Panitia sudah mempersiapkan materi yang mudah dipahami dan lengkap, sehingga para peserta dapat menjawab pertanyaan ini dengan benar setelah paparan materi.

Pernyataan Yang Benar Tentang Buah TampoiTabel 11. *Pre-Test* dan *Post Test*

Pertanyaan	Jawaban	<i>Pre-Test</i>		<i>Post-Test</i>	
		Jumlah Responden	Presentase	Jumlah Responden	Presentase
Manakah pernyataan yang benar tentang buah tampoi?	Buah tampoi termasuk buah yang langka	15	88%	17	100%
	Buah tampoi dapat ditemukan dimana saja	1	6%	0	0%
	Buah tampoi banyak ditemukan dipasaran	1	6%	0	0%
	Buah tampoi memiliki rasa yang pahit	0	0%	0	0%

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa pada *pre-test* 88% peserta menjawab buah tampoi termasuk buah yang langka, 6% menjawab buah tampoi dapat ditemukan dimana saja, dan 6% menjawab buah tampoi banyak ditemukan di pasaran.

Sedangkan setelah diberikan paparan materi , sebanyak 100% peserta menjawab buah tampoi termasuk buah yang langka . Panitia sudah mempersiapkan materi yang mudah dipahami dan lengkap, sehingga para peserta dapat menjawab pertanyaan ini dengan benar setelah paparan materi. Berikut adalah hasil feedback form yang didistribusikan dan diisi oleh peserta Desa Wisata Kranggan

Materi Yang Dijelaskan Jelas dan Bermanfaat

Tabel 12. *Feedback Form*

Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Persentase
Materi yang dijelaskan jelas dan bermanfaat	Sangat Setuju	15	88%
	Setuju	2	12%

Dari tabel diatas, dapat diketahui bahwa 88% peserta memberi nilai 5 yaitu sangat setuju, terdapat 12% peserta memberi nilai 4 yaitu setuju. Panitia telah mengadakan pelatihan dengan baik dan pembicara telah menyampaikan materi dengan baik sehingga pelatihan dapat terorganisir dengan baik.

Materi Yang Dijelaskan Menjawab Kebutuhan Masyarakat

Tabel 13. *Feedback Form*

Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Persentase
Materi yang dijelaskan menjawab kebutuhan masyarakat?	Sangat Setuju	9	59%
	Setuju	8	41%

Dari tabel diatas, dapat diketahui bahwa 59% peserta memberi nilai 5 yaitu sangat setuju, terdapat 41% peserta memberi nilai 4 yaitu setuju. Panitia telah mengadakan pelatihan dengan baik dan pembicara telah menyampaikan materi dengan baik sehingga pelatihan dapat terorganisir dengan baik.

Materi Yang Dijelaskan Berguna Untuk Kedepannya

Tabel 14. *Feedback Form*

Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Persentase
Materi yang dijelaskan berguna untuk kedepannya	Sangat Setuju	10	59%
	Setuju	7	41%

Dari tabel diatas, dapat diketahui bahwa 59% peserta memberi nilai 5 yaitu sangat setuju, terdapat 41% peserta memberi nilai 4 yaitu setuju. Panitia telah mengadakan pelatihan dengan baik dan pembicara telah menyampaikan materi dengan baik sehingga pelatihan dapat terorganisir dengan baik.

Bahan Yang Digunakan Berkualitas

Tabel 15. *Feedback Form*

Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Persentase
Bahan yang digunakan berkualitas	Sangat Setuju	8	47%
	Setuju	4	35%
	Tidak Setuju	3	18%

Dari tabel diatas, dapat diketahui bahwa 35% peserta memberi nilai 5 yaitu sangat setuju, terdapat 18% peserta memberi nilai 4 yaitu setuju serta terdapat 18% peserta memberi nilai 3 yaitu tidak setuju. Panitia telah mengadakan pelatihan dengan baik dan pembicara telah menyampaikan materi dengan baik sehingga pelatihan dapat terorganisir dengan baik.

Alat Yang Digunakan Mendukung KegiatanTabel 16. *Feedback Form*

Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Persentase
Alat yang digunakan mendukung	Sangat Setuju	9	53%
	Setuju	8	47%

Dari tabel diatas, dapat diketahui bahwa 53% peserta memberi nilai 5 yaitu sangat setuju, terdapat 47% peserta memberi nilai 4 yaitu setuju. Panitia telah mengadakan pelatihan dengan baik dan pembicara telah menyampaikan materi dengan baik sehingga pelatihan dapat terorganisir dengan baik.

KESIMPULAN

Desa Kranggan merupakan Desa Wisata yang memiliki kegiatan UMKM dalam bidang makanan yang dimana produk utama dari kegiatan UMKM tersebut adalah keripik. Bagi Masyarakat Desa Wisata Kranggan, kulit singkong merupakan limbah dari produksi keripik singkong dan masyarakat Desa Wisata Kranggan tidak mengetahui bahwa kulit singkong tersebut juga dapat dijadikan keripik. Dengan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini, kami mengadakan pelatihan cara pembuatan keripik dari kulit Singkong dan kulit buah Tampoi sehingga kulit singkong tidak lagi dianggap sebagai limbah oleh Masyarakat Desa Wisata Kranggan melainkan menjadi produk keripik yang memiliki nilai ekonomis. Kami berharap Komunitas Desa Wisata Kranggan diharapkan dapat terus berkembang dan mengaplikasikan materi dan pelatihan yang diberikan dalam membuat makanan berbahan dasar kulit Singkong dan kulit buah Tampoi.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyono, A. S. (2016). Pengaruh Media Sosial terhadap Perubahan Sosial masyarakat Di Indonesia. *Publicana*, 9(1): 140-157.
- Pitanatri. (2014). Dasar-Dasar Pemasaran. Badung: Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua Bali.
- Rosita, R. (2020). Pengaruh Pandemi Covid-19 Terhadap UMKM di Indonesia. *Jurnal Lentera Bisnis*, 9(2): 109-120.
- Rosmadi, M. L. N. (2021). Penerapan Strategi Bisnis di Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Ikra-Ith Ekonomika*, 4(1): 122-127.
- Saparinto, C., & Hidayanti, D. (2006). *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sari, Fi. D. N., & Astili, R. (2018). Kandungan Sianida Dendeng dari Kulit Singkong. *Dunia Gizi*, 1(1), 20-29.
- Sunardi, N., Lesmana, R., Rudi, Kartono, & Hasbiyah, W. (2020). Peran Manajemen Keuangan dan Digital Marketing dalam Upaya Peningkatan Omset Penjualan bagi Umkm Pasar Modern Intermoda Bsd City Kota Tangerang Selatan di Tengah Pandemi Covid-19. *Abdi Masyarakat*, 2(1): 75-86.
- Tirtana, E., Idiawati, N., Warsidah, & Jayuska, A. (2013). Analisa Proksimat, Uji Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Pada Buah Tampoi (*Baccaurea Macrocarpa*). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 2(1): 42-45.
- Yunus, R., Alimuddin, H. A., & Ardiningsih, P. (2014). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Tampoi (*Baccaurea macrocarpa*) Terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Kajian Komunikasi*, 3(3): 19-24.