

PKM Diversifikasi Olahan Tanaman Hortikultura di Kabupaten Enrekang

Amal¹, Nur Anny S. Taufieq², Irma Aswani Ahmad³, Andi Abidah⁴, Wahidah Sanusi⁵

^{1,5}Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Makassar, Indonesia

^{2,3,4}Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar, Indonesia

Email: amalarfan@unm.ac.id

Abstrak. Kegiatan PKM ini bertujuan untuk: 1) memanfaatkan teknologi sederhana dalam mengolah tanaman hortikultura (pisang, kentang, singkong) menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi, 2) meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah tanaman hortikultura (pisang, kentang, singkong) menjadi keripik dan 3) meningkatkan pendapatan dan perekonomian petani hortikultura. Sasaran dalam kegiatan ini adalah petani hortikultura dan kelompok masyarakat yang mempunyai badan usaha. Metode dan tahapan dalam kegiatan PKM ini adalah: (1) tahap desk study, (2) pelatihan dan demonstrasi, dan (3) monitoring dan evaluasi program. Adapun luaran yang dicapai (output) adalah teknologi sederhana pembuatan keripik yang bernilai ekonomi tinggi sebagai hasil diversifikasi olahan tanaman hortikultura.

Kata Kunci: diversifikasi, teknologi, hortikultura, keripik

PENDAHULUAN

Kabupaten Enrekang saat ini mengembangkan usaha pertanian dan perkebunan sebagai komoditi andalan dalam meningkatkan pendapatan asli daerah. Hal ini terlihat dari misi, sasaran, tujuan dan strategi Kabupaten Enrekang yaitu meningkatkan perekonomian daerah dan pendapatan masyarakat berbasis agribisnis dan agroindustri. Tujuannya adalah mewujudkan struktur ekonomi daerah yang kuat berbasis sektor pertanian. Sasarannya yaitu terwujudnya sistem pemasaran dan daya saing produk dan komoditi unggulan daerah dengan strategi meningkatkan promosi dan pemasaran produk-produk pertanian melalui peningkatan kualitas dan kontinuitas berbasis sumber daya lokal.

Tanaman hortikultura merupakan jenis tanaman yang sangat melimpah di Kabupaten Enrekang, terutama pada bulan-bulan tertentu sehingga harganya anjlok dan sangat murah. Oleh itu, perlu dilakukan diversifikasi olahan menjadi produk yang tahan lama dan bernilai ekonomi tinggi. Ketersediaan sumberdaya manusia pada kelompok masyarakat usia produktif dapat dibina, diberikan pelatihan dan pendampingan sehingga dapat menjadikan produksi tanaman hortikultura menjadi sebuah *home industry* lokal. Usaha pembuatan keripik merupakan contoh usaha yang dapat berkembang menjadi *home industry* berbasis masyarakat lokal dan sumberdaya alam lokal. Namun yang menjadi permasalahan utama adalah kurangnya peralatan dan teknologi dalam membuat diversifikasi olahan tanaman hortikultura yang mempunyai nilai jual tinggi dan mampu bersaing dengan produk yang telah ada di daerah lain.

METODE PENGABDIAN

Metode dan Tahapan dalam Penerapan Teknologi kepada Masyarakat

1. *Tahap desk study*; dimaksudkan untuk memfokuskan permasalahan dan kegiatan yang akan dilakukan termasuk didalamnya melakukan diskusi secara intensif dengan mitra.
2. *Pelatihan dan demonstrasi*; dimaksudkan untuk memberikan pelatihan tentang metode pembuatan keripik dari tanaman hortikultura (pisang, kentang, singkong). Pada proses pelatihan ini, tenaga ahli akan mendemokan cara pembuatannya, kemudian mitra mempraktekkan sendiri sambil didampingi dan diarahkan oleh ketua dan anggota. Begitupun dengan pengemasan produk.
3. *Monitoring dan Evaluasi Program*; monitoring dan evaluasi terhadap produksi keripik hasil diversifikasi olahan tanaman hortikultura.

Deskripsi Teknologi

Keripik merupakan jenis makanan kudapan yang digemari oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Keripik biasanya dibuat dengan cita rasa pedas dan gurih yang membuat penikmatnya ketagihan. Meski kebanyakan keripik dibuat dengan rasa yang pedas dan gurih, tetapi sebenarnya bisa juga dibuat dengan berbagai rasa sesuai yang diinginkan. Sesuai dengan namanya, keripik adalah makanan ringan yang diiris tipis kemudian digoreng hingga renyah dengan menggunakan minyak goreng (Pahlephi, 2022). Berikut adalah cara pembuatan keripik dari tanaman hortikultura (pisang, kentang, singkong).

1. Keripik Pisang

Bahan yang disiapkan adalah: pisang, air bersih, kapur sirih, garam, gula pasir, gula halus, coklat bubuk, tepung maizena dan minyak goreng. Adapun cara pembuatannya sebagai berikut (Nadhifah, 2022):

- a. Kupas semua kulit pisang lalu iris tipis seperti logam koin.
- b. Siapkan wadah bersih, lalu tuang air ke dalamnya. Masukkan kapur sirih, aduk hingga tercampur rata. Masukkan pisang yang sudah diiris tipis ke dalamnya. Rendam selama kurang lebih 1 jam. Setelah itu, tiriskan.
- c. Siapkan wadah bersih lainnya. Taruh pisang pada wadah lalu taburi garam dan tambahkan air. Aduk sampai rata. Setelah itu, tiriskan kembali.
- d. Siapkan penggorengan dengan api sedang. Biarkan hingga minyak panas. Goreng pisang hingga coklat keemasan. Angkat dan tiriskan.
- e. Rebus 1 L dengan gula. Aduk hingga gula larut. Rebus hingga larutan gula mengental. Masukkan keripik pisang yang sudah digoreng ke dalam rebusan gula. Aduk hingga semua pisang sudah terselimuti gula (untuk rasa manis).
- f. Campur gula, coklat bubuk, dan tepung maizena hingga tercampur sempurna. Masukkan bubuk ke dalam wadah tertutup. Masukkan pisang yang sudah digoreng ke dalam bubuk. Tutup wadah lalu kocok hingga bubuk menempel pada pisang (untuk rasa coklat).
- g. Kemudian masukkan ke dalam spinner untuk memisahkan sisa minyak kelapanya.
- h. Masukkan ke dalam kemasan.

2. Keripik Kentang

Bahan yang disiapkan adalah: kentang, air bersih, garam dan minyak goreng. Adapun cara pembuatannya sebagai berikut (Tiofani, 2022):

- a. Kupas semua kulit kentang lalu iris setipis mungkin dengan menggunakan *food processor*.
- b. Masukkan irisan kentang ke dalam wadah besar berisi air dingin. Tiriskan dan bilas hingga bersih. Isi kembali wadah dengan air, tambahkan garam. Rendam kentang selama kurang lebih 30 menit. Tiriskan, bilas, lalu tiriskan lagi.
- c. Siapkan penggorengan dengan api sedang. Biarkan hingga minyak panas. Goreng kentang hingga coklat keemasan. Angkat dan tiriskan diatas tisu.
- d. Kemudian masukkan ke dalam spinner untuk memisahkan sisa minyak kelapanya.
- e. Masukkan ke dalam kemasan.

3. Keripik Singkong

Bahan yang disiapkan adalah: singkong, air bersih, kapur sirih, garam, gula pasir, bawang merah, bawang putih dan minyak goreng. Adapun cara pembuatannya sebagai berikut (Pahlephi, 2022):

- a. Kupas semua kulit singkong lalu iris setipis mungkin dengan menggunakan *food processor*.
- b. Siapkan wadah bersih, lalu tuang air ke dalamnya. Masukkan kapur sirih dan bawang yang telah dihaluskan, aduk hingga tercampur rata. Masukkan pisang yang sudah diiris tipis ke dalamnya. Rendam selama kurang lebih 1 jam agar bumbu bisa meresap sempurna. Setelah itu, tiriskan.
- c. Siapkan penggorengan dengan api sedang. Biarkan hingga minyak panas. Goreng singkong hingga coklat keemasan. Angkat dan tiriskan.
- d. Kemudian masukkan ke dalam spinner untuk memisahkan sisa minyak kelapanya, dan masukkan ke dalam kemasan.

PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini berlangsung di Kecamatan Anggeraja Kabupaten Enrekang. Pada tahap ini pengabdian menjelaskan bahan dan alat yang digunakan, serta mempraktikkan secara langsung cara membuat keripik pisang, keripik kentang dan keripik singkong.



Gambar 1. Pemateri menjelaskan cara membuat keripik serta bahan dan alat yang digunakan



Gambar 2. Pelaksanaan kegiatan



Gambar 3. Produk keripik yang dihasilkan

Hasil Kegiatan

Hasil kegiatan pengabdian pada masyarakat yang telah dilakukan dapat menyelesaikan beberapa permasalahan mitra sehingga kegiatan ipteks bagi masyarakat yang dilakukan dapat dikatakan berhasil. Adapun hasil kegiatan yang telah dilakukan adalah dengan adanya pelatihan pembuatan keripik ini dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat bagaimana memanfaatkan tanaman hortikultura (pisang, kentang, singkong) menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis, serta dapat dijadikan cemilan bagi keluarga. Untuk memasarkan produk keripik yang dihasilkan dapat menggunakan teknologi digital seperti website, blog, email marketing dan media sosial (Rina, 2022).

KESIMPULAN

Dari hasil kegiatan PKM dapat disimpulkan bahwa:

1. Kecamatan Anggeraja Kabupaten Enrekang sangat sesuai untuk pengembangan usaha diversifikasi olahan tanaman hortikultura (pisang, kentang, singkong) karena sumber bahan baku yang melimpah.
2. Masyarakat dan kelompok usaha/tani dengan mudah menyerap teknologi sederhana dalam mengolah tanaman hortikultura (pisang, kentang, singkong) menjadi keripik.

DAFTAR PUSTAKA

- Nadhifah. 2022. 11 cara membuat keripik pisang manis, enak, renyah dan bikin nagih. <https://www.briliofood.net/resep/11-cara-membuat-keripik-pisang-manis-enak-renyah-dan-bikin-nagih-220818b.html>. Diakses pada tanggal 6 November 2022.
- Pahlephi, R.D. 2022. Alat pembuatan keripik singkong, proses, dan bahan yang harus disiapkan. <https://finance.detik.com/solusiukm/d-6288864/alat-pembuatan-keripik-singkong-proses-dan-bahan-yang-harus-disiapkan>. Diakses pada tanggal 6 November 2022.
- Rina, N., & Supratman, L. P. (2022). Pemberdayaan Petani Tanaman Hias Holtikultura Binaan Yayasan Habim Melalui Implementasi Digital Marketing. In Community Service Seminar & Community Engagement (Cosecant), 1(2).
- Tiofani, K. 2022. Resep keripik kentang renyah sederhana, cuma butuh 3 bahan. Silvita Agmasari (Ed.). <https://www.kompas.com/food/read/2022/05/25/170900975/resep-keripik-kentang-renyah-sederhana-cuma-butuh-3-bahan>. Diakses pada tanggal 12 November 2022.