



PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK PAKIS DALAM RANGKA MENINGKATKAN PRODUK UNGGULAN PANGAN DESA SETALIK

Tasya¹, Leni², Sri Yuliani³, Maria Felixia Randong⁴, Mega Fitri⁵, Pegi Aryasari⁶, Adi Pura Ramdani⁷

^{1,2,3,4,5,6,7}Agroindustri Pangan, Politeknik Negeri Sambas

E-mail: tasyasafitri2707@gmail.com

Abstract

Setalik Village is one of the villages located in Sejangkung District, Sambas Regency, West Kalimantan. Most of the agricultural products in Setalik Village are rice and rubber, while superior products are still not available. The purpose of this training is to increase the knowledge and ability of the village to make processed food products that can be superior. The approach taken in this activity consists of four stages of activity, namely the stage of elaboration of the material, discussion, demonstration and evaluation of activities, with the number of participants who took part in this activity as many as 10 people. From the results of this training activity, Setalik Village's superior product can be created, namely fern chips. This activity not only provided knowledge about fern chips, but also related to the legality of products in the form of P-IRT. The hope of the people of Setalik Village is that they want to know more about innovative products, especially in the food sector, so that people can better utilize local food ingredients in the local community. Based on the results of the training on making fern chips for PKK/Posyandu cadres in Setalik Village, it can be concluded that the participants had good enthusiasm in this activity. It is hoped that this activity can increase the knowledge and ability of rural communities in developing superior food products.

Keywords: *Village Setalik, training, fern chips*

Abstrak

Desa Setalik merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Sejangkung, Kabupaten Sambas, Kalimantan Barat. Hasil pertanian terbanyak pada Desa Setalik yaitu padi dan karet, sedangkan produk unggulan masih belum ada. Tujuan dari pelatihan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan kemampuan desa untuk membuat produk olahan pangan yang dapat diunggulkan. Adapun pendekatan yang dilakukan dalam kegiatan ini terdiri dari empat tahapan kegiatan yaitu tahap penjabaran materi, diskusi, demonstrasi dan evaluasi kegiatan, dengan jumlah peserta yang ikut dalam kegiatan ini sebanyak 10 orang. Dari hasil kegiatan pelatihan ini dapat terciptanya produk unggulan Desa Setalik yaitu keripik pakis. Kegiatan ini tidak hanya memberikan pengetahuan tentang keripik pakis, namun juga terkait legalitas produk berupa P-IRT. Harapan masyarakat Desa Setalik yaitu ingin lebih banyak lagi mengenal produk inovasi khususnya di bidang pangan, sehingga masyarakat lebih dapat memanfaatkan bahan pangan lokal di lingkungan masyarakat setempat. Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan pembuatan keripik pakis pada ibu-ibu PKK/Kader Posyandu Desa Setalik dapat disimpulkan bahwa peserta memiliki antusias yang baik dalam kegiatan ini. Diharapkan dengan adanya kegiatan ini dapat meningkatkan pengetahuan dan kemampuan masyarakat desa dalam mengembangkan produk pangan unggulan.

Kata Kunci: Desa Setalik, pelatihan, keripik pakis

PENDAHULUAN

Desa Setalik merupakan salah satu dari 12 desa di Kecamatan Sejangkung Kabupaten Sambas Kalimantan Barat. Jumlah keseluruhan penduduk Desa Setalik adalah 1567 jiwa. Sebagian besar mata pencaharian di Desa Setalik adalah petani. Hasil komoditas unggulan di desa ini adalah padi dan karet. Di wilayah tersebut banyak di jumpai tumbuhan liar seperti paku-pakuan salah satunya pakis. Hampir disetiap lahan perkebunan warga seperti kebun karet banyak di tumbuh tanaman pakis. Masyarakat biasanya hanya memanfaatkan pakis untuk dijadikan sayuran dan pelengkap bahan pembuatan bubur pedas khas Sambas.

Pakis merupakan salah satu jenis tumbuhan paku atau biasa disebut sebagai pakis-pakisan, biasanya jenis tumbuhan ini hidup di iklim tropis dengan jenis tanah aluvial atau biasanya masyarakat setempat menyebutnya dengan istilah tanah gambut [1][2]. Jenis tumbuhan ini pada umumnya di masyarakat Kabupaten Sambas dimanfaatkan sebagai panganan sayuran. Sampai saat ini potensi yang dikembangkan pada tumbuhan pakis di wilayah Kabupaten Sambas hanya pada olahan sayuran saja, padahal potensi ini dapat dikembangkan menjadi olahan lainnya yang dapat membantu atau meningkatkan perekonomian rumah tangga atau wilayah. Contoh olahan yang dapat

dimanfaatkan dari tumbuhan pakis ini diantaranya adalah sebagai obat-obatan, tanaman hias, media tanam dan manfaat lainnya [3][4].

Tumbuhan ini memiliki dua jenis spesies yaitu pakis hijau dan pakis merah. Kedua jenis pakis ini menjadi bagian yang dapat dikonsumsi masyarakat, namun pemanfaatan bahan ini dibedakan berdasarkan bentuk melingkar dan masih muda untuk pakis hijau, sedangkan pakis merah yang dimanfaatkan untuk dikonsumsi adalah bagian daun dan batang muda. Kandungan zat gizi yang didapat dari pakis secara fitokimia yaitu alkaloid, saponin, flavonoid, steroid, tanin, fenol, triterpenoid dan flavon [5][6]. Masing-masing dari kandungan tersebut memiliki fungsi sebagai mempercepat penyembuhan luka (tanin), menurunkan tingkat stres (flavonoid) dan fungsi lainnya [7]. Pakis atau miding dalam bahasa Sambas banyak ditemukan bukan hanya di wilayah Kalimantan saja melainkan di wilayah Sumatera, Sulawesi, Papua dan beberapa wilayah lainnya. Berdasarkan bahan baku segarnya tumbuhan pakis dalam 100 gram memiliki kandungan Vitamin A, Vitamin C, Kalium, Fosfor, Magnesium, Kalsium, Lemak, Karbohidrat dan Protein [8][9].

Masyarakat biasanya melakukan proses pemanenan secara langsung di habitatnya (rawa, pinggir sungai, dan semak-semak). Tumbuhan ini umumnya berkembang baik secara vegetatif spora dan rimpang [10]. Dengan banyaknya hasil produksi tumbuhan ini maka potensi lainnya yang dapat dikembangkan dan dihasilkan menjadi produk olahan lainnya adalah jamu, snack, pangan alternatif, tepung, keripik dan development product lainnya [11]. Keripik menjadi salah satu produk potensial yang dapat dikembangkan dengan bahan baku utamanya adalah pakis atau miding. Keripik menjadi olahan pangan yang banyak digemari oleh semua masyarakat karena memiliki tekstur renyah, gurih, asin dan harganya terjangkau. Proses pembuatan keripik pun tidak sulit dan bahan-bahannya mudah didapatkan [12][13]. Jenis-jenis keripik pun sudah banyak dikembangkan diantaranya keripik tempe, keripik pisang, keripik singkong, keripik talas dan jenis keripik lainnya, namun untuk keripik pakis masih jarang ditemukan [14][15][16], [17].

Desa Setalik menjadi salah satu wilayah yang memiliki potensi alam pakis cukup tinggi, namun tidak termanfaatkan secara baik. Hal ini didasarkan karena pemahaman masyarakat tersebut masih bertumpu pada olahan sayur sehingga kegiatan pelatihan ini dilakukan sebagai upaya dalam mengembangkan produk olahan di desa tersebut dan sebagai produk unggulan yang dapat memberikan nilai atau ciri khas dari desa tersebut. Selain itu Desa Setalik merupakan wilayah desa yang masih belum memiliki produk unggulan karena rendahnya dorongan peningkatan pengetahuan di wilayah tersebut sehingga dengan hal ini keripik menjadi salah satu bagian produk untuk dikembangkan. Keripik ini berbahan baku utama dari kedua jenis pakis yang ada di wilayah tersebut. Pembuatan keripik ini diharapkan menjadi salah satu potensi untuk meningkatkan perekonomian dan pengembangan produk baru.

METODE PELAKSANAAN

Desain kegiatan

Kegiatan pelatihan ini dilakukan pada bulan Maret 2022 di Desa Setalik Kecamatan Sejangkung, Kabupaten Sambas. Peserta yang mengikuti kegiatan ini sebanyak 10 orang, dimana dari 10 orang tersebut merupakan kelompok aktif dibidang PKK/Kader Posyandu. Jumlah peserta yang tergabung dalam pelatihan ini merupakan kelompok aktif yang ada di Desa Setalik. Desa Setalik memiliki hasil pertanian berupa padi, karet, sawit, dan lada, selain itu mata pencaharian Desa Setalik lebih banyak fokus pada bidang pertanian. Pendekatan yang dilakukan dalam kegiatan ini yaitu langsung mendatangi kepala sekretaris desa untuk melakukan proses perizinan, diskusi mengenai hasil pertanian, keunggulan pangan desa, olahan pangan desa dan produk unggulan desa, selain itu dalam proses yang berlangsung menanyakan pula mengenai kesediaan desa tersebut untuk dijadikan lahan pelatihan pembuatan produk unggulan olahan pangan Desa Setalik. Adapun langkah-langkah dalam proses pendekatan tersebut diuraikan menjadi beberapa poin, diantaranya:

1. Pendekatan kepada pemuka masyarakat (perangkat desa, PKK/Kader Posyandu dan masyarakat setempat).

2. Pengidentifikasi masalah di Desa Setalik.
3. Pemetaan masalah-masalah olahan produk unggulan pangan di Desa Setalik.
4. Mengidentifikasi alat dan bahan yang akan digunakan dalam pelatihan pembuatan keripik pakis.
5. Penyesuaian jadwal kegiatan pelatihan yang akan dilaksanakan di desa tersebut.
6. Mengundang peserta untuk dapat hadir dalam kegiatan pelatihan pembuatan olahan pangan sebagai produk unggulan Desa Setalik.
7. Melakukan pelatihan pembuatan keripik pakis dalam rangka meningkatkan produk unggulan pangan di Desa Setalik dan dalam rangka menjadikan produk tersebut sebagai salah satu produk yang dapat meningkatkan kreativitas dan meningkatkan perekonomian desa tersebut.
8. Evaluasi program kegiatan pelatihan dengan menawarkan solusi produk yang akan di olah saat pelatihan dilakukan kepada peserta ibu-ibu PKK/Kader Posyandu.

Pelatihan ini diharapkan dapat menjadi dan atau membantu perekonomian di Desa Setalik melalui program kegiatan ini. Tahapan pelaksanaan kegiatan ini meliputi:

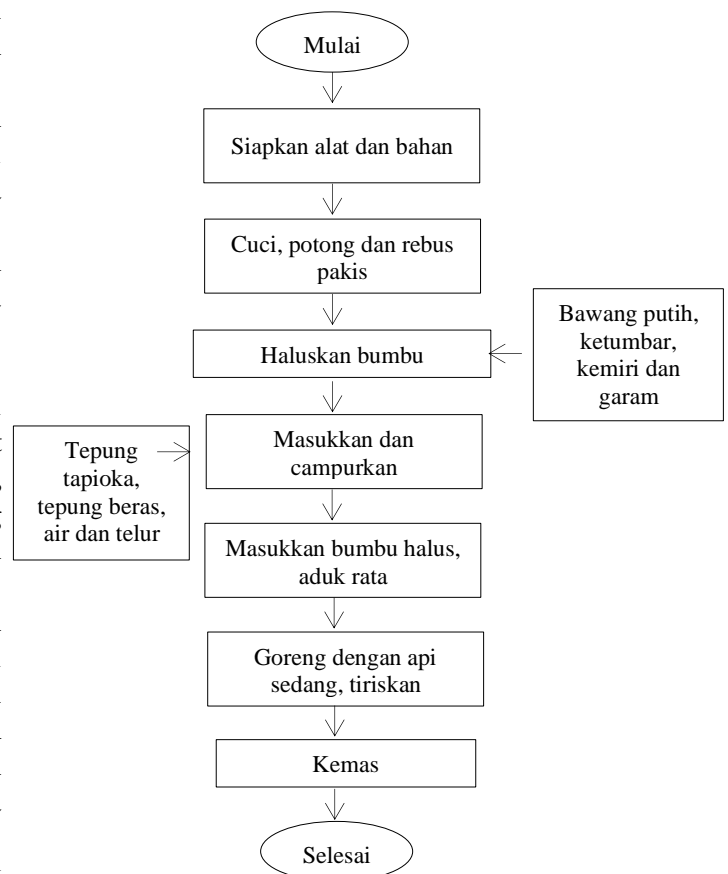
1. Penjabaran materi dengan ceramah dan topik yang disampaikan yaitu kandungan zat gizi pada tumbuhan pakis, jenis-jenis pakis, manfaat pakis, alat dan bahan yang digunakan, prosedur kerja, keterampilan dalam pembuatan produk, dan tanya jawab.
2. Diskusi kegiatan pelatihan pembuatan keripik pakis meliputi pengalaman mengenai olahan pembuatan keripik dari jenis daun-daunan, pemanfaatan bahan pangan lokal dalam pembuatan keripik dan akomodasi yang pernah dilakukan pada tumbuhan pakis.
3. Demonstrasi langsung pembuatan keripik pakis dengan membagi kelompok ke dalam 2 tim dan masing-masing didampingi oleh 3 orang pelatih. Tujuan dari pendampingan yang diberikan oleh pelatih agar memberikan keterampilan secara langsung mengenai proses pembuatan keripik pakis dan juga memberikan arahan atau cara dan atau teknik terhadap olahan keripik pakis. Tanya jawab juga dilakukan dalam kelompok yang terbagi tersebut guna untuk

melengkapi hal-hal yang belum terakomodasi pada saat penjabaran materi.

4. Evaluasi hasil kegiatan pelatihan selama proses dan setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan.

Instrumen dan proses dalam pelatihan

Instrumen yang digunakan dalam pelatihan ini guna untuk memberikan dampak yang baik yaitu: alat (kompor, wajan, spatula, baskom, sendok, mangkok, pisau, talenan, penyaring, lumpang, alu, tisu, nampan, ceret, standing pouch). Bahan (pakis hijau dan merah, tepung tapioka, tepung beras, kemiri, ketumbar, garam, bawang putih, telur, minyak goreng, air). Adapun proses kegiatan pelatihan ini tersaji dalam **Gambar 1**.



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Keripik Pakis

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan ini diikuti oleh para ibu-ibu PKK/Kader Posyandu Desa Setalik berjumlah 10 orang yang berasal dari 2 dusun berbeda yaitu dusun Nelayan dan dusun Bunga. Pelatihan pembuatan keripik pakis dilakukan

dengan cara penyampaian materi terlebih dahulu dan diikuti dengan pendampingan pengolahan keripik pakis. Peserta pelatihan dibagi menjadi 2 kelompok dimana kelompok tersebut akan didampingi oleh 3 orang dari tim pelatihan. Pakis merupakan tumbuhan yang pada umumnya di masyarakat Kabupaten Sambas dimanfaatkan sebagai panganan sayuran. Keripik merupakan produk potensial yang dapat dikembangkan dengan bahan baku utamanya adalah pakis atau biasa masyarakat Sambas menyebutnya miding. Pelatihan ini dilakukan sebagai upaya dalam mengembangkan produk olahan di Desa Setalik dan sebagai produk unggulan yang dapat memberikan nilai atau ciri khas dari desa tersebut.

Antusias ibu-ibu PKK/Kader Posyandu dalam mengikuti kegiatan ini dapat dikatakan sangat baik dan berkontribusi langsung dalam proses pelaksanaan. Proses pelaksanaan ini merupakan kegiatan yang jarang dilakukan di desa tersebut sehingga minat masyarakat sangat tinggi. Selain itu juga desa masih belum memiliki produk unggulan. Produk unggulan desa merupakan mandatory yang di turunkan oleh Kementerian Desa. Kementerian Desa melakukan sebuah gerakan revitalisasi ekonomi regional yang di gagas untuk mengembangkan wilayah desa di Indonesia dalam rangka menunjang kemajuan desa agar memiliki karakteristik khusus termasuk di dalamnya adalah produk pangan unggulan. Adapun kendala dalam proses kegiatan ini pada kelompok 1 dan kelompok 2 adalah keterbatasan alat, hal ini disebabkan karena alat yang ada di desa tersebut masih terbatas.



Gambar 2. Diskusi pelatihan pembuatan keripik pakis

Pelatihan pembuatan keripik pakis dilakukan secara praktik langsung kepada ibu-ibu PKK/Kader Posyandu Desa Setalik. Kegiatan pelatihan pembuatan keripik pakis

diikuti secara aktif hal ini ditunjukkan dengan partisipasinya ibu-ibu PKK/Kader Posyandu dari awal hingga akhir acara. Pelaksanaan pembuatan keripik pakis dilakukan langsung oleh ibu-ibu PKK/Kader Posyandu yang didampingi oleh mahasiswa pelatihan yang menyampaikan takaran bahan baku dan peralatan. Pembuatan keripik pakis ini juga menggunakan bahan baku pendukung seperti tepung beras, tepung tapioka, telur, ketumbar, kemiri, bawang putih, garam, dan air. Langkah dalam pembuatan keripik pakis yaitu pencucian, pemotongan dan perebusan pakis, selanjutnya haluskan bumbu, siapkan adonan tepung beras dan tepung tapioka, bumbu yang sudah halus tadi dimasukan ke dalam adonan tepung, kemudian masukan sedikit demi sedikit potongan pakis, aduk sampai merata, dan proses selanjutnya yaitu penggorengan. Setelah penggorengan selesai dilanjutkan dengan pengemasan menggunakan kemasan standing pouch dan diberi label kemasan yang berisi informasi produk agar lebih menarik.



Gambar 3. Pembuatan Keripik Pakis dan Packaging

Respon yang diberikan oleh ibu-ibu PKK/Kader Posyandu sangat begitu antusias dalam mengikuti pelatihan pembuatan keripik pakis hal itu dapat dilihat dari ibu-ibu PKK/Kader Posyandu yang memperhatikan dengan seksama tentang pemaparan materi bahkan ada juga yang mencatat materi yang berkaitan dengan alat dan bahan serta prosedur dalam pembuatan keripik pakis. Pelatihan ini di dukung oleh pihak Desa Setalik yang bersedia menyiapkan posyandu sebagai tempat pelatihan beserta sarana seperti kompor, dandang, piring, baskom, dan lainnya. Proses pembuatan keripik pakis dimulai dengan pencucian kemudian pemotongan daun pakis lalu kemudian merebus daun pakis yang telah di potong haluskan campurkan kedalam tepung terigu, tepung beras dan memasukan santan dalam adonan dan penambahan sedikit air secukupnya lalu aduk

hingga merata. Tuangkan adonan sedikit demi sedikit kedalam wajan dengan minyak yang telah panas setelah matang angkat dan tiriskan kedalam baskom.

KESIMPULAN

Setelah di lakukan pelatihan pembuatan keripik pakis pada ibu-ibu PKK/Kader Posyandu Desa Setalik dapat kami simpulkan bahwa masyarakat dapat merasakan manfaat dari pelatihan ini. Selain itu pula peserta dapat meningkatkan keberagaman dalam olahan dengan bahan baku pakis. Dimana pakis merupakan salah satu sumber daya hayati yang melimpah di daerah Kabupaten Sambas, sehingga dapat meningkatkan perekonomian dan kreativitas. Dengan adanya pelatihan ini diharapkan olahan keripik pakis dapat menjadi produk unggulan dan dapat dikembangkan oleh desa tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada perangkat Desa Setalik yang telah memberikan informasi dan sarana prasarana untuk kegiatan pelatihan, beserta ibu-ibu PKK/Kader Posyandu yang sudah berpartisipasi dalam pelatihan pembuatan keripik pakis.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] D. S. Ridianingsih, Pujiastuti, and S. A. Hariani, "Inventory of plants (pteridophyta) at Rowobendo Pos-Ngagelan Alas Purwo National Park, Banyuwangi," *Bioeksperimen J. Penelit. Biol.*, vol. 3, no. 2, pp. 20–30, 2017.
- [2] D. N. Aini, H. Hanifa, D. S. Mulfa, and T. M. Linda, "Pengaruh Bioaktivator Selulolitik untuk Mempercepat Pengomposan Tandan Kosong Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis* Jacq.)," *Biota J. Ilm. Ilmu-Ilmu Hayati*, vol. 6, no. 2, pp. 1–7, 2021, doi: 10.24002/biota.v6i1.3023.
- [3] A. S. Ria Rosdiana, "Piper No.28 Volume 15 April 2019," vol. 15, no. 28, pp. 73–76, 2019.
- [4] F. K. Astuti, M. Murningsih, and J. Jumari, "Keanekaragaman Jenis Tumbuhan Paku (Pteridophyta) di Jalur Pendakian Selo Kawasan Taman Nasional Gunung Merbabu, Jawa Tengah," *Bioma Berk. Ilm. Biol.*, vol. 20, no. 1, p. 25, 2018, doi: 10.14710/bioma.20.1.25-30.
- [5] Hermawan, L. Purwanti, and U. A. Dasuki, "Identifikasi Senyawa Flavonoid dari Daun Pakis Sayur [*Diplazium esculentum* (Retz.) Swartz]," *Pros. Farm.*, vol. 3, no. 2, pp. 642–650, 2017.
- [6] N. Sofiyanti, "Skrining Fitokimia Lima Jenis Tumbuhan Paku Polypodiaceae Dari Provinsi Riau Phytochemical Screening of Five Species of Polypodiaceae Ferns from Riau Province," vol. 4, no. 2, pp. 40–49, 2019.
- [7] L. N. Sari, M. Kanedi, Y. Yulianty, and E. Ernawati, "Efektivitas Ekstrak Etanol Daun Kenikir (*Cosmos caudatus* Kunth) Terhadap Penyembuhan Luka Sayat pada Mencit (*Mus musculus* L.)," *Biosf. J. Tadris Biol.*, vol. 10, no. 2, pp. 109–120, 2019, doi: 10.24042/biosfer.v10i2.4511.
- [8] Y. Souhaly, M. N. Matdoan, and S. I. A. Salmanu, "Analisis Kandungan Vitamin A Pada Daun Paku-Paku (*Diplazium esculentum* (Retz.)Sw.) Berdasarkan Proses Pemasakan," *Biopendix J. Biol. Pendidik. dan Terap.*, vol. 4, no. 2, pp. 63–69, 2019, doi: 10.30598/biopendixvol4issue2page63-69.
- [9] W. _ Indrayeni, E. Anggraini, and W. Syarif, "Analisis Gizi Olahan Dari Sayuran Pakis Sebagai Potensi Daerah," *J. Pendidik. Dan Kel.*, vol. 12, no. 01, p. 76, 2020, doi: 10.24036/jpk/vol12-iss01/737.
- [10] Y. I. dan T. N. Praptosuwiryo, "Aklimatisasi Dini Massa Protalus Tumbuhan Paku Bahan Obat (*Cibotium barometz* (L.) J. Sm.) Hasil Kultur Spora Secara In Vitro Prothalli," *Bul. Kebun Raya*, vol. 19, no. 2, pp. 129–138, 2016.
- [11] Syahyuti, "Partisipasi. Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian.," pp. 1059–1069, 2005.
- [12] S. N. Aini, I. Syafi, and E. B. Kuntadi, "Perilaku Konsumen dalam Pembelian Keripik Singkong Rasa Asin di Kabupaten

- Bondowoso,” Berk. Ilm. Pertan., vol. 1, no. 1, pp. 1–8, 2014.
- [13] M. P. Vakum and E. Kamsiati, “Peluang Pengembangan Teknologi Pengolahan Keripik Buah dengan Menggunakan Penggoreng Vakum,” J. Penelit. dan Pengemb. Pertan., vol. 29, no. 2, p. 122541, 2016.
- [14] Harnum, “Analisis Nilai Tambah Keripik Talas Priangan pada Industri Rumah Tangga Darmatian Product di Kota Palu,” Agrotekbis, vol. 4, no. 6, pp. 725–731, 2016, [Online]. Available: <https://media.neliti.com/media/publications/243964-analisis-nilai-tambah-keripik-talas-pria-536a1143.pdf>
- [15] Inuk Wahyuni Istiqomah Angga Marta, “Pemberdayaan Masyarakat Melalui Penyuluhan Inovasi Pengolahan Singkong dan Opak Sebagai Upaya Pengembangan Produk Ungulan Di Desa Bleberan Kecamatan Jatirejo,” J. Pengabdi. Masy., no. 3, 2019.
- [16] Hartoyo, S. Koswara, and . Sulassih, “Peningkatan Nilai Tambah Usaha Olahan Keripik Pisang di Desa Tenajar, Kabupaten Indramayu, Jawa Barat,” Agrokreatif J. Ilm. Pengabdi. Kpd. Masy., vol. 5, no. 3, pp. 251–257, 2019, doi: 10.29244/agrokreatif.5.3.251-257.
- [17] R. Sebayang, E. Safrida, M. F. AK, and, “Penerapan Tekhnologi Tepat Guna Pada Usaha Aneka Keripik,” J. Ilm. Madiya, vol. 1, no. 1, 2020, [Online]. Available: <http://ojs.polmed.ac.id/index.php/Madiya/article/view/321>