

Pendampingan Pembuatan dan Pemanfaatan Keripik Kulit Semangka Sebagai Ikon Oleh-oleh Khas Tiyuh Margodadi

Muhammad Saidun Anwar¹, Azzam Fredyka Putra², Alwi Taufik³, Muniri⁴

^{1, 2, 3} Institut Agama Islam Ma'arif NU (IAIMNU) Metro Lampung, Indonesia

⁴ UIN Sayyid Rahmatullah Tulung Agung Jawa Timur, Indonesia

*e-mail korespondensi: saidun.anwar@gmail.com

Received: 01-02-2023; Accepted: 01-03-2023; Published: 01-04-2023

ABSTRAK

Pengabdian masyarakat ini memberikan pendampingan dan pemanfaatan potensi hasil alam yaitu buah semangka, agar menjadi produk makanan ringan sehat dan output-nya dapat menunjang kesejahteraan masyarakat yaitu memiliki tambahan penghasilan rumah tangga. Dalam jangka panjang, pengabdian ini juga bertujuan membantu masyarakat yang terdampak baik dari segi pendidikan, ekonomi, serta mendukung pembangunan tiyuh tiyuh yang berkelanjutan. Pengabdian dilaksanakan dengan cara mengadakan pendampingan pembuatan produk makanan dari bahan dasar limbah kulit putih buah semangka di Tiyuh Margodadi, Kab. Tulang Bawang Barat. Metode yang digunakan yaitu pendampingan pelatihan pembuatan dengan teori dan demonstrasi, tanya jawab, latihan, praktik. Materi pelatihan disajikan dengan rasio 25% teori dan 75% praktik. Melalui pelaksanaan pendampingan, pemasaran dan latihan, diharapkan dapat mengedukasi masyarakat terutama kelompok wanita tani mengenai pembuatan keripik kulit semangka yang selanjutnya diolah menjadi makanan ringan sehat, sehingga dapat menambah wawasan dan membuka peluang penghasilan masyarakat. Produk unggulan yang diciptakan, selanjutnya dapat membantu warga Tiyuh Margodadi untuk memiliki motivasi meningkatkan perekonomian dan UMKM keluarga dengan cara berwirausaha.

Kata Kunci: *Ekonomi, Kulit Semangka, Pelatihan, Pemasaran*

PENDAHULUAN

Semangka (*Citrullus vulgaris schard*) merupakan buah yang digemari masyarakat Indonesia karena rasanya manis, renyah, dan kandungan airnya banyak, kulitnya keras dapat berwarna hijau pekat atau hijau muda dengan larik-larik hijau tua tergantung varietasnya. Daging buahnya berair berwarna kuning atau merah (Prajnanta, 2003). Buah semangka memiliki daya tarik khusus daging buah semangka rendah kalori dan mengandung air sebanyak 93,4%, karbohidrat, 5,3 %, lemak 0,1 %, serat 0,2 %, abu 0,5 %, dan vitamin (A,B, dan C) dengan kandungan vitamin C sebesar 6 mg per 100g bahan. Selain itu juga mengandung asam amino sitrulin (C₆H₁₃N₃O₃), asam aminoasetat, asam malat, asam fosfat, arginin, betain, likopen (C₄₀H₅₆), karoten, bromin, natrium, kalium, silvit, lisin, fruktosa, dekstrosa, dan sukrosa. Sitrulin dan arginin berperan dalam pembentukan urea di hati dari amonia dan CO₂ sehingga keluarnya urin meningkat dan kandungan kalium dapat membantu kerja jantung serta menormalkan tekanan darah

(Faizal, 2010) Kulit semangka pada bagian putihnya dinamakan albedo, Albedo merupakan bagian kulit buah yang paling tebal dan berwarna putih (Trisnayanti, 2018).

Bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan pendekatan lintas keilmuan dan sektoral, bertujuan untuk meningkatkan berfikir, bersikap, dan bertindak dalam menyelesaikan permasalahan, memperoleh pembaharuan-pembaharuan yang diperlukan dalam pemberdayaan daerah, serta membentuk kader-kader pemberdayaan masyarakat. Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat, tim pengabdian berbagi pengalaman terkait ilmu pengetahuan, dan agama untuk membantu memecahkan masalah dan menanggulangnya secara tepat. Selain itu, pembenahan sarana dan prasarana merupakan kegiatan yang dilakukan serta menjadi program kerja. Dengan adanya pengabdian di suatu daerah, diharapkan bisa mengembangkan potensi sumber daya manusia maupun potensi sumber daya alam di daerah tersebut. Daerah yang digunakan sebagai lokasi pengabdian adalah daerah yang banyak memiliki potensi-potensi yang belum berkembang dan juga daerah yang masih banyak kekurangan, misalnya kekurangan di bagian sumber daya manusia, fasilitas, maupun sumber daya alam itu sendiri.

Berdasarkan hasil dari observasi dan survei lapangan yang telah dilakukan di wilayah margodadi. Warga sekitar sebenarnya dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat, kehidupan beragama, sosial dan pendidikan. Secara intelektual, warga mampu bersaing dalam segala hal akan tetapi ada beberapa kegiatan yang belum ada mediator yang bisa memfasilitasi kegiatan yang bisa memberdayakan kemampuan warga secara maksimal. Beberapa kegiatan di lingkungan masyarakat tersebut masih memerlukan perhatian secara khusus terutama kegiatan kelompok pemuda dan anak-anak (Gentari, et al., 2022).

Kandungan nutrisi pada bagian kulit semangka jauh lebih efektif untuk kesehatan kita daripada daging semangka itu sendiri. Kulit semangka kaya akan vitamin A, B6 dan C, plus potassium, magnesium dan seng. Semua vitamin dan mineral ini akan membuat tubuh kita bekerja lebih baik dan memiliki lebih banyak energi. Selain itu, kulit semangka memiliki zat *Citrulline* lebih banyak dibanding buah semangka itu sendiri. *Citrulline* memiliki manfaat yang baik bagi jantung, sistem peredaran darah, dan kekebalan tubuh. Di Amerika dan Eropa sudah banyak yang mengonsumsi kulit semangka sebagai campuran sayur dan salad karena banyak kandungan nutrisi yang terdapat di dalam kulit semangka. Kulit semangka merupakan hasil dari limbah buah semangka yang jarang dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia sehingga dapat menjadi peluang bisnis baru. Para pengusaha makanan tidak perlu ragu untuk memanfaatkan limbah kulit semangka menjadi olahan keripik kulit semangka. Keripik merupakan makanan camilan (*snack*) yang mempunyai daya awet yang cukup tinggi, rasa yang enak, dan variasi yang banyak sehingga dapat memenuhi selera konsumen. Keripik biasanya diproses dari bahan baku dalam bentuk irisan (hasil perajangan bahan baku) melalui proses penjemuran atau tanpa penjemuran, kemudian digoreng (Sekararum, 2021).

Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas Keripik diantaranya :

- 1) Bahan dasar yang digunakan kualitasnya harus betul-betul baik sehingga keripik yang dihasilkan akan baik pula, dipilih kimpul yang masih baru, tua, warnanya putih dan sudah dipasah tipis-tipis kira-kira 1-2 mm.
- 2) Bahan pembantu, berupa minyak goreng dalam pembuatan minyak goreng keripik harus baik, warnanya cerah dan tidak tengik. Pengaruh suhu pengorengan, berpengaruh terhadap hasil keripik. Pengaruh suhu dilakukan dengan mengatur besar kecilnya api kompor, jika minyak terlalu panas keripik akan cepat gosong.

METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat terdiri dari beberapa tahapan sebagai berikut.

1. Sosialisasi dan koordinasi
2. Perencanaan dan persiapan
3. Pelaksanaan pendampingan

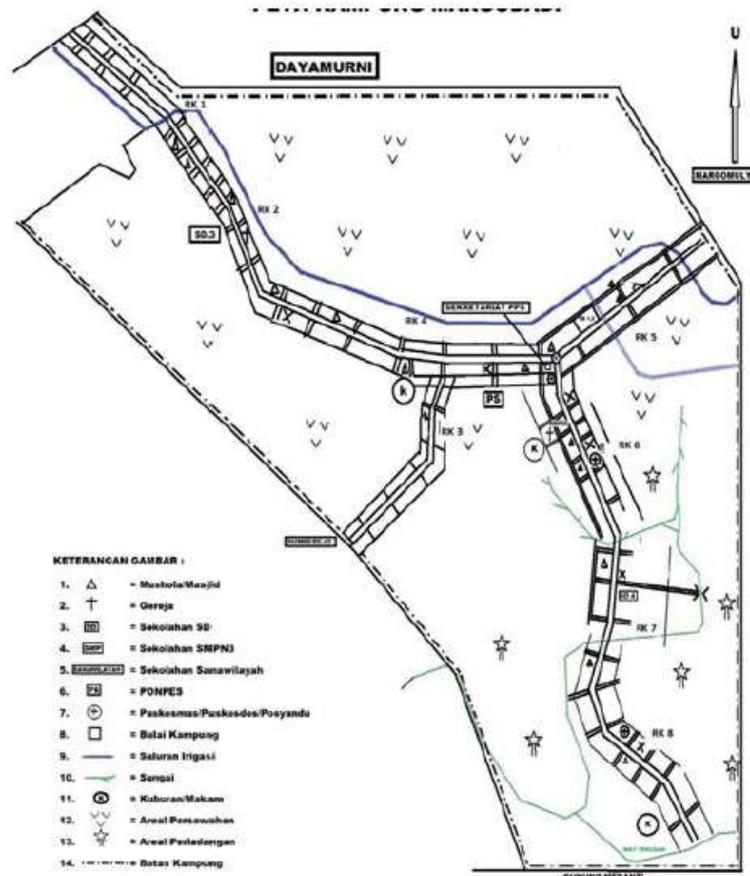


Gambar 1. Diagram Alur Proses Pendampingan Pembuatan dan Pemanfaatan Keripik Kulit Semangka

Berdasarkan gambar diatas dapat dijelaskan bahwa seperti itulah alur program unggulan pendampingan pembuatan dan pemanfaatan keripik kulit semangka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Lokasi Program Unggulan Pemberdayaan Masyarakat



Gambar 2. Peta Wilayah Tiyuh Margodadi.

Gambar 2 di atas merupakan peta wilayah Tiyuh Margodadi, Kec. Tumjajar, Kab. Tulang Bawang Barat. Pada tahap pelaksanaan tim KKS melakukan kegiatan kolaborasi dengan Tiyuh margodadi. Tiyuh margodadi merupakan tiyuh yang ada disalah satu tiyuh dikecamatan tulang bawang barat. Adapun tahapan dalam pelaksanaan pengabdian dipaparkan sebagai berikut:

1. Sosialisasi dan Koordinasi

Sosialisasi dilakukan untuk memperkenalkan kegiatan yang akan dilakukan dengan masyarakat yaitu Tiyuh margodadi. Koordinasi perlu dilakukan terkait dengan waktu pelaksanaan kegiatan. Setiap kegiatan harus dilakukan secara sistematis sesuai jadwal yang sudah ditentukan. Implementasi dan prosedur yang harus dilakukan ditempat pengabdian harus ditaati koordinasi dilakukan dengan bapak feri saputra kepala tiyuh margodadi. Hasil koordinasi disepakati bahwa perwujudan pemanfaatan limbah kulit putih semangka yang dijadikan produk sebagai keripik kulit semangka. Perwujudan secara nyata akan dilakukan pada tahap selanjutnya. Berdasarkan hasil diskusi dipilihlah balai tiyuh margodadi sebagai tempat program unggulan, yang cukup strategis dijangkau untuk masyarakat.

2. Perencanaan dan Persiapan

a. Perencanaan Program Unggulan

Tahap perencanaan dan persiapan dimulai dari melakukan survei dan wawancara kepada masyarakat margodadi untuk mencari informasi terkait keadaan ekonomi dan potensi tiyuh. Wawancara dapat dilakukan secara terstruktur maupun tidak terstruktur. Dalam wawancara terstruktur telah dibuat daftar pertanyaan secara sistematis. Beberapa instrumen yang digunakan antara lain alat bantu perekam maupun kamera untuk foto. Untuk wawancara tidak terstruktur, tidak disiapkan pedoman wawancara yang berisi pertanyaan-pertanyaan spesifik, namun hanya memuat poin-poin penting dari masalah yang ingin digali dari responden.

Selain wawancara, tim KKS juga melakukan observasi. Observasi adalah metode pengumpulan data yang kompleks karena melibatkan berbagai fakta dalam pelaksanaannya. Metode pengumpulan data observasi tidak hanya mengukur sikap dari responden, tetapi juga dapat digunakan untuk merekam berbagai fenomena yang terjadi.

b. Persiapan Program Unggulan

Tim KKS menyusun acara program unggulan dan mendesain kemasan produk sesuai dengan rencana awal. Acara program unggulan dirancang sedemikian rupa sehingga sudah ditentukan tanggal, waktu dan tempat pelaksanaan. Desain produk dibuat agar dapat menarik perhatian masyarakat. Dengan demikian mereka tertarik untuk mengolah produk tersebut.

3. Pelaksanaan Pendampingan

Pendampingan praktik produksi dilakukan di balai tiyuh margodadi dengan menggunakan pendekatan bimbingan teknis, yaitu peserta dibimbing secara intensif. Sebelum dilakukan praktik pembuatan keripik kulit semangka, masyarakat tiyuh margodadi diberikan informasi mengenai manfaat kulit putih semangka, yaitu membantu urusan ranjang pria, mendorong kinerja saat olahraga, menurunkan tekanan darah, kaya serat, memperkuat kekebalan tubuh dan sebagainya. Berikut komposisi kulit semangka dalam 100 g : Bahan Kandungan zat Jumlah Air 94,00 gram, Energi 18,00 kalori, Protein 1,60 gram, Lemak 0,10 gram, Karbohidrat 3,20 gram, Abu 0,70 gram, Serat 0,60 gram, Kalsium 31,00 miligram Fosfor 11,00 miligram, Zat besi 0,50 miligram, Natrium 1,00 mili gram, Kalium 82,00 gram.

Kendala yang dihadapi dalam pembuatan keripik kulit semangka di balai tiyuh antara lain, alat pemasakan seperti kompor tidak mendukung dikarenakan panasnya tidak merata, namun waktu praktik pembuatan di rumah kepala tiyuh berhasil dikarenakan kompor besar dan panasnya merata. Selain itu produk makanan ringan yang dihasilkan masih sedikit, juga produk yang dihasilkan memiliki packing atau kemasan yang sederhana, juga dalam pemotongan terkendala alat yang sederhana dan tidak sepenuhnya berbentuk sempurna.



Gambar 3. Proses Pendampingan Pembuatan Keripik Kulit Semangka.

Berdasarkan gambar diatas merupakan kegiatan program unggulan yang diharapkan masyarakat dapat memahami dalam praktik pembuatan keripik kulit semangka. Tim KKS juga mengalami kendala dalam pelaksanaan kegiatan. Beberapa hal yang menjadi dalam pelaksanaan pengabdian antara lain sulitnya mengumpulkan warga karena jadwal mereka berbeda beda sehingga beberapa perwakilan dari RK tidak dapat hadir. Untuk mengatasi hambatan-hambatan yang terjadi, tim KKS berusaha semaksimal mungkin untuk melaksanakan program kerja sebaik baiknya, serta meminimalkan kegiatan-kegiatan yang dapat menyita waktu pelaksanaan program kerja. Tim juga melakukan evaluasi disetiap kegiatan agar dapat mengetahui kekurangan dan kelebihan dari pelaksanaan kegiatan, juga melakukan pembagian kerja di setiap kegiatan agar dapat terkontrol dan berjalan dengan lancar (Yuda et al., 2021).



Gambar 4. Foto Bersama atas Selesainya Program Unggulan Kelompok 13

Berdasarkan gambar diatas dapat diketahui bahwa selesai nya dan lancar nya program unggulan dari kelompok 13.

KESIMPULAN

Kulit buah semangka (*Albedo*) memiliki potensi yang sangat baik dalam mengobati dan mencegah hipertensi. Hal ini dikarenakan oleh kandungan citrulline yang cukup tinggi. Bahkan berdasarkan penelitian, kandungan citrulline lebih banyak terdapat pada kulit buah semangka daripada daging buahnya. Oleh karena itu, pemanfaatan kulit semangka perlu disebarluaskan secara luas kepada masyarakat, agar sesuatu yang dianggap limbah ini dapat diambil manfaatnya dengan baik. Salah satu alternatif pemanfaatan kulit buah semangka yang kurang digemari oleh masyarakat adalah dengan cara mengolahnya menjadi keripik kulit semangka. Hal ini dikarenakan oleh kandungan pectin dalam kulit semangka yang cukup tinggi. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai formulasi yang tepat dalam mengkonsumsi kulit buah semangka agar hasil yang diperoleh dapat maksimal. Selain itu, perilaku hidup sehat harus selalu diedukasi kepada masyarakat agar tujuan untuk terciptanya kehidupan yang sehat dan sejahtera dapat terwujud. Dengan dukungan dan antusiasisme masyarakat yang terlibat dalam kegiatan pendampingan ini dapat disimpulkan bahwa pembuatan keripik dari kulit putih semangka dapat memberikan pengetahuan dan dampak yang nyata bagi masyarakat tiyuh dan tepat guna. Pendampingan yang lebih luas lagi dapat menunjang masyarakat memiliki tambahan penghasilan guna meningkatkan kesejahteraan dan perekonomian masyarakat khususnya di Tiyuh Margodadi, Kab. Tulang Bawang Barat.

Pengabdian masyarakat selanjutnya dapat melaksanakan program-program kegiatan, baik berupa kelompok maupun individu, lebih memperhatikan potensi potensi-potensi yang dimiliki untuk dikembangkan untuk kemajuan masyarakat. Harapannya kegiatan ini dapat memberikan manfaat yang lebih luas serta mendukung program dari pemerintah yaitu pemberdayaan kreativitas masyarakat yang berujung pada peningkatan kesejahteraan warga.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kami sampaikan kepada Universitas Ma'arif Lampung yang telah membiayai Program Pengabdian Masyarakat melalui Kuliah Kerja Sosial (KKS) periode 30 Januari – 28 Februari tahun 2023. Terimakasih kami ucapkan kepada Tiyuh Margodadi baik Kepala, Ibu, Aparatur Tiyuh dan masyarakat atas apresiasi dan kerja sama yang baik selama pelaksanaan program pengabdian masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Gentari, Rt Erlina, Lina Marliana Dewi, and Santi Riana Dewi. Pelatihan Pembuatan dan Pemanfaatan Tepung Labu Menjadi Produk Makanan Sehat Dan Bernilai Ekonomis Di Masa Pandemi COVID 19. *KUAT: Keuangan Umum Dan Akuntansi Terapan* 4, no. 2 (2022): 91–93.

- Rochaety, Eti, and Leni Marlana. Pendampingan Membuat Variasi Makanan Melalui Socialpreneur Bagi Penjual Makanan Di Pasar Induk Kramat Jati Jakarta Timur. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 3, no. 1 (2022): 49–54.
- Sekararum, Tisa Putri. Pembuatan Keripik Kulit Buah Semangka Dengan Menggunakan Metode Vacuum Frying. *CHEMTAG Journal of Chemical Engineering* 2, no. 1 (2021): 7–13.
- Trisnayanti, Ni Putu. “Pemanfaatan Kulit Buah Semangka (*Citrullus Lanatus*) Sebagai Upaya Penurunan Prevalensi Hipertensi Di Indonesia,” n.d.
- Yuda, Yoga Prisma, Estuning Dewi Hapsari, Dandi Widayatno, Merliya Indria Junita, and Vadilla Salma Choirunisa. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Perpustakaan Mini Sebagai Upaya Meningkatkan Minat Baca Anak Di Desa Golan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Indonesia (JPKMI)* 1, no. 2 (2021): 45–51.