J-Abdi
Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
Vol.2, No.9 Februari 2023

PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK PEDAS BAGI KELOMPOK TANI SUMBER REZEKI

Oleh
Armansyah[1], Anthony Benedict Gerard Danker[2], Liana Norsyakinah[3], Elsa Anggraini[4], Hendy Syatrian[5], Andara Pradana[6], Pardede Easter Hosana[7], Muhammad Akbar Alhambra[8]
[4,5,7]Program Studi S1 Akuntansi, Sekolah Tinggi Ekonomi Pembangunan, Jl. RH Fisabilillah No.34, Sei Jang, Bukit Bestari, Kota Tanjungpinang, Kepulauan Riau 29122
[2,3,6,8]Program Studi S1 Manajemen, Sekolah Tinggi Ekonomi Pembangunan, Jl. RH Fisabilillah No.34, Sei Jang, Bukit Bestari, Kota Tanjungpinang, Kepulauan Riau 29122
E-mail: [1]manchah494@gmail.com

Article History:
Received: 06-11-2022
Revised: 18-12-2022
Accepted: 25-12-2022

Kata Kunci:
Pendampingan, Keripik Pedas, Singkong, Rendah Minyak, Dusun 1 Desa Sri Bintan

Abstract: *Kelompok Wanita Tani Sumber Rezeki Dusun 1 RT 01 Desa Sri Bintan merupakan bagian dari dusun yang terletak di Kecamatan Teluk Sebong, Kabupaten Bintan. Kelompok Wanita Tani Sumber Rezeki memiliki unit produk usaha salah satunya adalah keripik singkong pedas dan original. di alam dedikasi dibuat dalam lokasi ini, tim menggunakan metode pemberdayaan masyarakat dengan cara praktek langsung bersama anggota Kelompok Wanita Tani Sumber Rezeki dalam membuat keripik singkong pedas dan original di rumah. Hasil pengabdian kepada masyarakat khususnya Kelompok Wanita Tani Sumber Rezeki dapat meningkat produk keripik singkong pedas dan original yang memiliki kadar minyak rendah hasil keripik bisa lebih bagus dan tahan lama.*

PENDAHULUAN

Saat ini sebagian warga Dusun 1 RT 01 Desa Sri Bintan memanfaatkan pohon singkong untuk menghasilkan makanan olahan termasuk keripik. Pengolahan keripik di Dusun 1 RT 01 Desa Sri Bintan baru beberapa tahun ini dikunjungi warga dan sedikit membantu perekonomian masyarakat setempat. Sampai saat ini proses produksi keripik kentang masih dilakukan secara manual. Proses pertama singkong dikupas, kemudian dibersihkan, kemudian diiris dan digoreng, kemudian ditiriskan, kemudian ditambahkan sake pedas dan bumbu asli. Proses terakhir adalah mengemas keripik.

Selama ini proses bocor, minyak ditahan manual bergantung pada gravitasi, sehingga hasilnya tidak cukup maksimum, meskipun proses bocor berpengaruh besar terhadap kualitas produk dan pengaruh panjang usia menyimpan sesuatu produk makanan yang mengandung minyak. Konsumsi minyak di Publik cukup tinggi, makanan Gorengan cenderung lagidisukai dibandingkan dengan mendidih karena nafsu makan dulu lagi lezat dan renyah. Sedangkan praktek menggoreng ke menghasilkan kualitas makanan yang bagus dan aman secara permanen perlu dapatkan perhatian, khususnya , Publik saat ini mengkonsumsi minyak goreng curah (Aminah, 2010, Asam lemak bebas dan jumlah Peroksidanya merupakan bagian dari parameter kualitas minyak goreng. Asam lemak bebas terbentuk

karena proses oksidasi dan hidrolisis enzim Selama pengolahan dan penyimpanan (Orthoefer and Cooper, 1996, (Adiyanto, 2017)). Kandungan FFA yang tinggi akan mempengaruhi kualitas produk menggoreng. Karena itu juga dengan peroksida bisa mempercepat bau tengik dan rasa yang tidak diinginkan, jika jumlah peroksida lebih besar dari 100 dan akan menjadi karakteristik sangat beracun (Karen, 1996, (Adiyanto, 2017)).

Dari masalah _ yang ada, kesetiaan Publik ini tujuan untuk pemberian pendampingan dan pelatihan usaha kelompok rumahan Kelompok Wanita Tani Sumber Rejeki RT 01 Dusun 1 Desa Sri Bintan membuat keripik pedas dan singkong asli untuk mendapatkan tiriskan oli dengan maksimal agar kualitas produk yang dihasilkan lebih baikdan bisa memperpanjang usia menyimpan produk.

TINJAUAN LITERATUR

Singkong

Singkong merupakan jenis umbi-umbian yang pertama kali dikenal di Amerika Selatan. Tanaman singkong merupakan jenis tanaman perdu. Tanaman singkong dapat dipanen setelah 6-7 bulan setelah tanam. Tanaman singkong dapat tumbuh di sembarang tempat, kecuali di tempat yang becek dan terendam air. Singkong merupakan tanaman yang memiliki daya adaptasi tinggi terhadap berbagai kondisi tanah dan tidak memerlukan perawatan khusus. Tanaman dengan kandungan karbohidrat tinggi seperti umbi umumnya tahan terhadap suhu tinggi (Esterlita Ayu et al, 2012).

Pelatihan

(Ratnasari, 2013) menyatakan bahwa pelatihan adalah rangkaian kegiatan yang dirancang untuk meningkatkan keterampilan, pengetahuan, dan pengalaman, atau mengubah sikap seseorang.

METODE

Untuk mencapai tujuan yang diharapkan, program pemberdayaan masyarakat di dukuh 1 RT 01 Desa Sri Bintan dilaksanakan ke Pemberdayaan Masyarakat melalui pendidikan Publik dan praktek langsung dengan metode pelatihan. Ringkasan metode aplikasi bersama jam pekerjaan disajikan pada tabel I.

Tabel 1 Metode, Aktivitas, Jam Bekerja

Tidak	Metode	Aktivitas	Jam Bekerja
1	Pendidikan Publik	Penyuluhan bahaya minyak yang berlebihan	1x 2 Jam
		Sosialisasi menggunakan alat Membantu mengurangi minyak dan pelatihan cara membuat bumbu lebih awet dan tidak banyak minyak serta membuat keripik tidak lembek	

2	Praktik	Proses pelatihan dan pendampingan produksi keripik rendah Minyak dan bumbu agar lebih awet dan tidak banyak minyak serta membuat keripik tidak lembek	2x 2 Jam
		Memberikan pelatihan pembuatan keripik yang cocok untuk singkong pedas standar	2x 2 Jam

Prosedur

Gambar 1. Pengupasan Singkong Gambar 2. Pembuatan Bumbu

Gambar 3. Tata Cara dan Tahapan Pemanggangan Gambar 4. Proses Penggorengan

Gambar 5. Pelatihan Produk Keripik Singkong Pedas dan Penutupan

Alat

Alat-alat yang digunakan dalam Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Pedas dapat dilihat pada Tabel 2

Tabel 2. Alat yang Digunakan untuk Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Pedas.

Tidak	Nama alat	Kuantitas	Satuan
1.	Kompor	1	unit
2.	Panci	2	Buah
3.	Membatalkan	3	Buah
4.	Baskom	2	Buah
5.	Pisau	2	Buah
6.	Pemotong Mesin	1	Buah
7.	Minyak Saring	1	Buah
8.	Toples	2	Buah
9.	Kantung Berdiri Plastik	50	Buah
10	Peralatan Lainnya		

Bahan

Materi yang digunakan dalam Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Pedas dapat dilihat pada Tabel 3

Tabel 3. Materi Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Pedas

Tidak	**nama material**	**Kuantitas**	**Satuan**
1.	Singkong	5	kg
2.	Cabai merah kering	250	gr
3.	Bubuk ketumbar	10	gr
4.	Bubuk bawang putih	10	gr
5.	Garam	10	gr
6.	Royco	4	Bks
7.	Mug Daun	50	Lembaran

HASIL DAN DISKUSI

Hasil

Setelah dilakukan praktikum bahan baku singkong sebanyak 20 kg dapat menghasilkan keripik seberat 8 kg, sehingga Keripik Singkong Pedas secara organoleptik memiliki kriteria bolt yang dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5 Uji Organoleptik Simulasi Pembuatan Keripik (Keripik Singkong Pedas)

Tidak	Jenis Tes	Hasil
1	Rasa	Sedikit Asin dan Pedas
2	Aroma	Bumbu Spesial
3	Warna	Coklat dan Kuning
4	Tekstur	Gurih dan Renyah

Pembahasan Pembuatan Keripik Singkong Pedas

Rasa

Rasa merupakan hal utama yang perlu diperhatikan karena mempengaruhi kualitas dan harga jual keripik, rasa yang dihasilkan dari Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Pedas ini sedikit asin dan pedas.

Aroma

Selain rasa, aroma juga harus diperhatikan karena aroma yang manis dapat menggoda selera konsumen, aroma yang dihasilkan dari Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Pedas ini merupakan bumbu khas yang berbeda dengan produk lainnya. dengan menggunakan campuran daun mangkok yang memiliki aroma khas.

Warna

Warna juga menentukan kualitas, karena dari warna dan tampilan yang menarik, konsumen mudah terpikat, bahkan tanpa mencoba rasa yang dihasilkan. Warna yang dihasilkan dari Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Pedas ini adalah warna coklat dan kuning.

Tekstur

Tekstur keripik umumnya renyah, Keripik Singkong Pedas yang dihasilkan memiliki tekstur yang renyah dan gurih serta empuk dan tidak keras.

PENUTUP

Kesimpulan

Setelah melakukan pengabdian ibu ini, Kelompok Wanita Tani Sumber Rezeki mendapatkan pengetahuan tentang proses pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Pedas. Kelompok Wanita Tani Sumber Rezeki dapat mengetahui tata cara Pelatihan Keripik Singkong Pedas dan mampu meningkatkan nilai ekonomi bahan baku singkong serta memperoleh penghasilan dari penjualan keripik singkong pedas.

Saran

Dalam pelatihan, hal ini masih perlu diinjak oleh Kelompok Wanita Tani Sumber Rezeki. Ini adalah bukti bahwa pelatihan ini bermanfaat dan dapat meningkatkan pendapatan kelompok.

DAFTAR REFERENSI

[1] Adiyanto, O. dan FM (2017). Pendampingan Proses Produksi Keripik Singkong. Jurnal Pemberdayaan , 1 (2), 433–440.

[2] Ratnasari, S. (2013). Pengaruh Faktor Pelatihan Terhadap Kinerja Karyawan Bagian Produksi Pt. X Batam. Buletin Ekonomi , 18 (1), 43–50.