

PENGEMBANGAN USAHA PENGOLAHAN *Barassus flabellifer* (SIWALAN) MENJADI KRIPIK PENTOL (KRIPTOL) SIWALAN

Anisa Fitri^{*1} Halimatuz Zahro², Nurus Syafa'ah³, Fadilatul Fitriyah⁴, Siti Khotijah. M. Si⁵

¹ Fakultas Teknik, Institut Sains dan Teknologi (IST) Annuqayah, Sumenep.

^{2,3,4,5}Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Sains dan Teknologi (IST) Annuqayah, Sumenep.

Email: *anisafittri20@gmail.com

ABSTRAK

Salah satu komoditas pertanian yang dihasilkan di Pragaan Daya adalah siwalan (*barassus flabellifer*). Para petani siwalan langsung setelah panen, sehingga pada musim siwalan, harga sangat rendah dan para petani menderita kerugian besar. Siwalan juga merupakan salah satu buah yang cepat mengalami kebusukan jika tidak cepat dikonsumsi. Namun, masyarakat desa pragaan daya berhasil mengatasi masalah tersebut dengan membuat salah satu inovasi produk yaitu kripik pentol (Kriptol) Siwalan. Namun, saat ini produk kripik pentol (Kriptol) Siwalan hanya dikenal dari mulut ke mulut. Masyarakat desa Pragaan Daya sebagian besar belum tau bentuk dan rasa kripik pentol (Kriptol) Siwalan secara asli. Tujuan dari kegiatan ini membantu mengenalkan kriptol kepada masyarakat desa Pragaan Daya dengan membantu proses produksi kripik pentol (Kriptol) Siwalan juga membantu melengkapi hal yang berhubungan dengan produk seperti desain kemasan juga melakukan perbaikan agar saat dipasarkan produk ini tidak kalah saing dengan produk lainnya.

Kata Kunci: *Kriptol Siwalan, Desa Pragaan Daya, Inovasi Produk.*

I. PENDAHULUAN

Pragaan Daya merupakan sebuah desa di Kecamatan Pragaan, Kabupaten Sumenep, Provinsi Jawa Timur. Secara geografis Pragaan Daya terletak pada posisi 7°21' – 7°31' LS dan 110°10' - 111°40' BT. Topografi ketinggian Desa Pragaan Daya adalah berupa daratan sedang yang berada di sekitar 1055 m di atas permukaan laut (Bari, *diakses* 2022). Namun, profesi paling banyak di desa Pragaan daya adalah Petani. Ada beberapa tanaman yang dijadikan sumber penghasilan di Desa Pragaan ini di antaranya adalah pisang, siwalan, serta pohon mangga. Sementara ini pohon siwalan dibudidayakan sebagai pohon perindang di tegalan yang daunnya dimanfaatkan sebagai bahan untuk pembuatan tikar anyam dan air nira dari pohon siwalan biasa dijadikan sebagai salah satu bahan baku gula aren. Sedangkan untuk buah siwalan hanya dikonsumsi dalam keadaan segar tanpa diolah lebih lanjut. Padahal buah siwalan tidak tahan lama jika hanya dikonsumsi secara segar saja. Untuk itu diperlukan usaha untuk dapat memanfaatkan buah siwalan berupa adanya inovasi produk sehingga mempunyai nilai ekonomis yang lebih tinggi ini. Hal ini, diharapkan dapat mengangkat nilai jual serta ekonomi masyarakat Desa Pragaan Daya (Pudja, Madrini, & Puspawati, 2011).

Dari berbagai masalah yang telah dipaparkan masyarakat desa pragaan daya merasa perlu memecahkan permasalahan tersebut. Maka ibu-ibu PKK mencari inovasi yang unik dengan bahan baku khas Pragaan Daya yaitu kripik pentol (kriptol) siwalan. Hingga sekarang kripik pentol (kriptol) siwalan menjadi makanan Khas Desa Pragaan Daya. Penggunaan siwalan sebagai salah satu bahan baku dalam inovasi produk ini juga merupakan bentuk kelihaihan para Ibu-Ibu PKK dalam memanfaatkan Sumber Daya Alam lokal desa Pragaan Daya.

II. METODE PELAKSANAAN

A. Waktu dan Tempat

Kegiatan pembuatan Kripik Pentol (Kriptol) Siwalan merupakan salah satu program unggulan KKN IST Annuqayah Posko Pragaan Daya. Kegiatan ini direalisasikan secara berulang yaitu pertama, pada tanggal 07 Agustus 2022, kedua pada tanggal 09 Agustus 2022 dan yang terakhir 13 agustus 2022 yang bertempat di rumah bapak kepala desa Pragaan Daya.

B. Alat dan Bahan

Pada proses pembuatan kriptol siwalan membutuhkan beberapa alat dan bahan: **Alat:**

1. Pisau
2. Baskom
3. Blander
4. Atlas
5. Wajan
6. Spatula

Bahan:

C. Prosedur Pembuatan

1. Siapkan seluruh alat dan bahan yang dibutuhkan
2. Blander siwalan dengan sedikit kasar
1. Campurkan tepung terigu, tepung tapioka, bawang putih yang telah dihaluskan, lada bubuk penyedap rasa dan siwalan yang telah hancur hingga kalis
2. Pipihkan adonan dengan menggunakan atlas
3. Bentuk adonan yang telah pipih sesuai selera
4. Goreng adonan yang telah dibentuk hingga warnanya keemasan

III HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Aktivitas

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Pragaan Daya yang merupakan lanjutan pengembangan produk dalam hal usaha pelegalan produk rintisan usaha ibu-ibu PKK Desa Pragaan Daya untuk mengolah siwalan menjadi Keripik Pentol (kriptol) Siwalan. Sebelum kegiatan peserta KKN melakukan koordinasi dengan Ibu-Ibu PKK terkait waktu pembuatan Kripik Pentol (Kriptol) Siwalan. Kegiatan ini juga molor dari jadwal yang telah dibuat sebelumnya karena terdapat beberapa acara yang tidak dapat ditunda.

Berdasarkan Survei yang peserta KKN 01 IST Annuqayah lakukan, Pada awalnya produksi Kriptol Siwalan hanya dilakukan saat acara-acara tertentu saja. Produk ini juga beberapa kali memenangkan lomba inovasi Daerah di kecamatan. Namun sekalipun begitu, produk ini hanya dikenal dari mulut ke mulut saja. Sebagian besar masyarakat tidak tahu bentuk dan rasa secara pasti kriptol siwalan. Hal ini dikarenakan kurangnya promosi yang dilakukan oleh ibu-ibu PKK. Maka peserta KKN berinisiatif untuk membantu mengenalkan produk ini kepada masyarakat umum. Hal ini mendapat respon positif dari Ibu-Ibu PKK karena merasa sangat membantu berkembangnya inovasi produk unggulan desa ini.



Gambar 1. Proses Pembuatan Kripik Pentol (Kriptol) Siwalan

B. Penyelesaian Masalah

Peserta KKN 01 IST Annuqayah Berinesiatif untuk membantu mengenalkan Produk Khas Pragaan daya ini kepada Khalayak umum. Sebagai permulaan, pada saat proses produksi peserta KKN tidak hanya membantu proses pembuatan saja. Tetapi juga membantu menganalisis hal-hal yang perlu diperbaiki sebelum benar-benar dikenalkan pada masyarakat. Selain itu, peserta KKN juga membantu untuk mendesigne kemasan yang akan dicetak agar saat kriptol siwalan sudah terjun ke masyarakat mampu menarik perhatian pangsa pasar.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Salah satu komoditas pertanian yang dihasilkan di Pragaan Daya adalah siwalan (*barassus flabellifer*). Para petani siwalan langsung setelah panen, sehingga pada musim siwalan, harga sangat rendah dan para petani menderita kerugian besar. Namun, masyarakat desa pragaan daya berhasil mengatasi masalah tersebut dengan membuat salah satu inovasi produk yaitu kripik pentol (Kriptol) Siwalan.

Kripik Pentol (Kriptol) Siwalan merupakan salah satu produk unggulan desa beberapa kali mendapatkan juara di lomba inovasi desa yang diadakan kecamatan. Namun, hal ini ternyata tidak cukup membuat kriptol dikenal secara langsung oleh masyarakat. Sehingga peserta KKN yang bekerjasama dengan Ibu-Ibu PKK berinesiatif untuk mengenalkan kepada khalayak umum.

B. Saran

Ibu-ibu PKK diharapkan mampu melakukan Pengawasan dan uji mutu secara berkala sehingga hasil usaha tersebut dapat bersaing dengan olahan inovatif lainnya yang sudah lama ada

DAFTAR PUSTAKA

Pudja, Pratiwi Rina. Madrini, Bintang. Puspawati. Pengembangan usaha pengolahan Siwalan (*Borassus Flabellifera*) Menjadi Sirup dan Nata di Kubu Karangsem. Udayana Mengabdi Volume 10 Nomer 1, hal 34