

Pengolahan Buah Pare Menjadi Keripik Pare Aneka Rasa Sebagai Motivasi Berwirausaha Mahasiswa

Processing bitter melon into various flavored bitter melon chips as a motivation for student entrepreneurship

Anita octavia¹, Rasmi Ridwan², Mila Yanti³, Fhadilla Sukma⁴, Aulia Dwi Yanti⁵, Hildawati Nurdin⁶, Samsinar⁷,

^{1,2,3,4,5,6,7}Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palopo.

e-mail : ¹anitaoctavia@student.umpalopo.ac.id, ²rasmiridwan@student.umpalopo.ac.id, ,

³milayanti@student.umpalopo.ac.id, ⁴fhadilahsukma@student.umpalopo.ac.id,

⁵auliadwiyanti@student.umpalopo.ac.id, ⁶hildawatinurdin@student.umpalopo.ac.id,

⁷samsinar@umpalopo.ac.id

Abstrak: Tujuan dari program kreativitas mahasiswa - Kewirausahaan (PKM - K) ini adalah untuk mendorong mahasiswa menjadi entrepreneur mengola buah pare menjadi keripik pare aneka rasa yang bernilai jual. Keripik pare adalah salah satu makanan ringan yang terbuat dari pare pilihan dan diolah dengan bahan tambahan yang halal sehingga menghasilkan pare yang renyah, enak dan sehat. Metode implementasi program ini adalah input, proses, output dan evaluasi. Hasil dari program ini merupakan masukan yang terlebih dahulu melakukan riset pasar untuk mengetahui kondisi pasar. Melakukan survey keripik pare sesuai yang diinginkan konsumen, pemilihan bahan yang segar dan berkualitas tinggi yang akan diproduksi. Proses (produksi), proses pembuatan keripik pare diawali dengan menyiapkan bahan dan alat untuk produksi keripik pare. Output, yaitu makanan olahan yang siap dimakan dan dipasarkan ke konsumen. Kesimpulannya, penggunaan keripik pare sebagai bahan makanan yang dapat membekali mahasiswa keterampilan untuk tetap inovatif dan kreatif dalam pengelolaan pangan, memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mempraktekkan kewirausahaan dengan memahami konsep-konsep kewirausahaan secara utuh, dan membangkitkan semangat dalam diri mahasiswa untuk berbisnis.

Kata Kunci : buah pare, keripik pare, wirausaha

***Abstract:** Processing bitter melon into various flavored bitter melon chips for sale The purpose of this student creativity program - Entrepreneurship (PKM - K) is to encourage students to become entrepreneurs to process bitter melon into various flavored bitter melon chips that are worth selling. Bitter melon chips are one of the snacks made from selected bitter melon and processed with halal additives to produce crispy, tasty and healthy bitter melon. The methods of implementation of this program are input, process (output), output and evaluation. The results of this program are*

inputs that first conduct market research to determine market conditions. Do a survey of bitter melon chips as desired by consumers, the last stage is the selection of fresh and high-quality ingredients to be produced. The process (production), the process of making bitter melon chips begins with the preparation of ingredients and tools to prepare bitter melon chips for market. Output, which is processed food that is ready to eat and marketed to consumers. The last is an estimate, namely This step is carried out during the manufacture of chip products from bitter melon fruit ingredients has been completed. At this stage will examine what weaknesses cause customers to feel dissatisfied with the results of our products. In conclusion, the use of bitter melon chips as a food ingredient can equip students with skills to remain innovative and creative in food management, provide opportunities for students to practice entrepreneurship by understanding entrepreneurial concepts as a whole, and arouse enthusiasm in students to do business.

Keywords: *bitter melon, bitter melon chips, entrepreneur*

A. Pendahuluan

Pare bukanlah tumbuhan asli Indonesia melainkan berasal dari negara-negara dengan iklim tropis. Para ahli botani menegaskan bahwa pusat utama pertumbuhan pare terdapat di wilayah Asia tropis, khususnya di Assam dan Burma di bagian barat India. Belum ditemukan informasi yang lebih tepat, maupun informasi kapan pare tiba di Indonesia (Kristiawan, 2011). Pare (*Momordica charantina* L.) merupakan salah satu tanaman sayuran komersial yang potensial jika ditanam intensif dalam skala pertanian. Namun, banyak petani yang hanya terus bertani sebagai usaha sampingan. Meski kemungkinan pasarnya terbuka dari pasar lokal hingga supermarket di kota-kota besar. Saat ini permintaan pare di pasar terus meningkat, sementara produksi dalam negeri masih rendah. Tanaman pare dapat digunakan untuk mengobati berbagai penyakit seperti demam, disentri, cacangan dan kehilangan nafsu makan. Pare mudah tumbuh dan pertumbuhannya tidak tergantung musim (Tarigan, 2014).

Pare adalah sayuran buah. Tanaman ini hanya ditanam sebagai tanaman sampingan karena permintaan konsumen yang rendah. Kini, dengan dipublikasikannya hasil penelitian, Pare meningkatkan minat terhadap potensi tanaman tersebut, terutama dari segi kandungan dan varietas baru yang lebih unggul dalam rasa dan penampilan. Sayuran ini akhirnya datang ke supermarket. Pare merupakan sayuran yang berpotensi komersial bila ditanam secara intensif dalam skala pertanian. Selain itu, pare merupakan tanaman dan komoditas yang menguntungkan di pasar lokal maupun supermarket karena kaya akan nutrisi yang

lengkap dan seluruh bagian tanaman pare memiliki khasiat obat (Rukmana, 1997). Budidaya pare masih tergolong rendah karena sistem budidaya yang sederhana dan kurangnya minat petani untuk membudidayakannya. Pare adalah sayuran yang disukai banyak orang karena banyak manfaat kesehatannya (Guanabara et al., n.d.).

Keripik merupakan makanan favorit masyarakat Indonesia pada umumnya. Beberapa orang menjadikan keripik pare sebagai makanan favorit mereka (Eksari et al., 2023). Keripik berbeda dengan kue. Keripik dibuat dari irisan buah atau umbi yang kemudian digoreng hingga garing. Sedangkan biskuit diolah dengan cara dicincang halus buah atau umbinya, kemudian dicampur dengan tepung dan dipanggang hingga kering. Banyak jenis keripik yang dijual di pasaran, seperti; Keripik balado, makanan khas Sumatera Barat, keripik kentang, keripik singkong, keripik talas, dan juga dirancang untuk membuat keripik dari buah-buahan dengan kadar air tinggi. Konten seperti keripik nanas, keripik nangka, ubi ungu, keripik rujak, dll (R. Nofrianti, 2013). Dengan berkembangnya zaman sebelum keripik hanya dibuat dari singkong atau ubi, kini keripik juga dapat dibuat dari sayuran dan buah-buahan. Hal ini menciptakan peluang bisnis baru atau inovasi baru dan mendorong masyarakat untuk menggunakan bahan yang sudah ada, misalnya dari sayuran seperti pare. (Wicaksana, 2016).

Keripik pare adalah camilan canggih yang berinovasi dengan berbagai rasa. Pare sendiri merupakan hasil kebun sayur dengan rasa pahit dan warna hijau. Olahan pare yang biasa digunakan masyarakat sebagai suplemen herbal, namun sedikit orang yang mengetahui cara menghilangkan rasa pahit pare, sehingga masyarakat kurang menyukai pare karena rasanya yang terlalu pahit. Pare sebenarnya memiliki konsentrasi yang baik untuk tubuh. Untuk memberikan nilai tambah pada produk pare, salah satunya dengan menjadikan pare sebagai olahan keripik. Kandungan produk pare yaitu mengandung berbagai vitamin seperti vitamin A, C, E, B1, B2, B3, B9. Selain itu pare juga mengandung mineral seperti potasium, kalsium, seng, magnesium, fosfor, dan besi, serta mengandung antioksidan seperti fenol dan flavonoid. (B.S. Rintyarna dan N. Qodariyah., 2020).

Pengolahan keripik pare merupakan salah satu tugas industri dalam negeri sebagai penggerak perekonomian. Dengan mengubah input menjadi produk olahan bernilai tambah, itu menjadi peluang bisnis kecil. Pengolahan keripik pare untuk mengurangi rasa pahit dapat dilakukan dengan merendamnya dalam air garam selama 30 menit. Mempersiapkan keripik pare untuk menambah nilai sebenarnya adalah tugas umum yang sangat mudah (S.T. Sukmawati, n.d.). Berkembangnya usaha produksi keripik pare di industri rumah tangga didukung oleh ketersediaan bahan baku yang cukup dan berdampak sangat positif terhadap lapangan kerja dan pendapatan keluarga. (kartika et al., 2015).

Penelitian ini diharapkan mampu untuk mengembangkan ilmu pengetahuan mahasiswa mengenai buah pare dan dapat membuka usaha baru penjualan keripik buah pare untuk kedepannya.

B. Metode

a. Sarana Aktivitas:

Kendaraan dalam aktivitas ini adalah mahasiswa Universitas Muhammadiyah Palopo.

b. Tempat Aktivitas:

Jln. Benteng Raya, Kota Palopo

c. Cara/Metode yang digunakan:

Cara/Metode yang diperlukan dalam aktivitas kami adalah sebagai berikut:

a. Input

1. Melakukan survei pasar untuk mengetahui apa yang diinginkan orang dan apa yang laris manis. Ini membantu menciptakan produk yang populer dan terjangkau, dan juga membantu mencari tahu di mana menjualnya dengan harga terbaik.
2. Sesudah menyelesaikan survey pasar, bahwa kami kerjakan adalah bagaimana kami harus membuat kripik pare sesuai yang diinginkan konsumen, kami akan semaksimal mungkin untuk membuat kripik pare yang sesuai yang diinginkan konsumen agar konsumen merasa puas dengan hasil usaha kami.
3. Memilih bahan berkualitas yang akan diproduksi.

b. Proses produksi

1. Mengolah pare agar rasa pahitnya hilang
2. Menyiapkan campuran tepung yang akan dijadikan adonan
3. Mencampurkan pare yang telah diolah ke dalam adonan tepung yang telah diracik
4. Menggoreng pare yang telah dilumuri adonan tepung

c. Output

Produksi kami menghasilkan keripik pare aneka rasa yang sangat jarang dijual dan dikirim ke pelanggan.

d. Evaluasi

Langkah yang kami lakukan ini merupakan langkah evaluasi yang dilakukan setelah produksi keripik pare selesai. Tahap evaluasi

ini mencakup laporan kegiatan dari pra produksi hingga produksi selama periode waktu tertentu.

C. Hasil dan Pembahasan

1. Input

Kami melakukan survey pasar terlebih dahulu, kemudian minat konsumen, dan melihat kondisi ekonomi untuk disesuaikan dengan harga yang kami tetapkan. Kami melakukannya dengan beranggotakan 5 Mahasiswa di Universitas Muhammadiyah Palopo. Hasil riset pasar kami menunjukkan bahwa orang tertarik dengan produk perusahaan kami. Tetapi masyarakat membutuhkan kualitas keripik pare yang bagus.

Setelah melakukan survey pasar, yang kami lakukan adalah bagaimana kami harus membuat keripik pare sesuai yang diinginkan konsumen, kami akan semaksimal mungkin untuk membuat keripik pare yang sesuai yang diinginkan konsumen agar konsumen merasa puas dengan hasil usaha kami. tahap terakhir adalah pemilihan bahan berkualitas yang akan diproduksi.



Gambar 1. Persiapan bahan dan Alat

2. Proses (Produksi)

Proses pembuatan keripik pare aneka rasa adalah sebagai berikut:

- 1) Alat dan Bahan
 - a. Alat :
 1. Pisau
 2. Talenan
 3. Wadah
 4. Wajan
 5. Kompor
 6. Sudip/sutil

7. Plastik kemasan (Standing Pouch)

b. Bahan :

1. Pare
2. Bawang putih
3. Gula
4. Garam
5. Air
6. Kemiri
7. Ketumbar
8. Telur
9. Micin
10. Penyedap rasa
11. Minyak goreng

2) Proses produksi

Tahap-tahap yang harus dilakukan dalam membuat keripik pare aneka rasa adalah sebagai berikut:

Mengolah Pare :

- ❖ Potong buah pare menjadi dua bagian dan buang bagian tengahnya. Iris tipis-tipis menggunakan pisau atau alat pengiris. Pastikan irisan tipis dengan ketebalan sekitar 1,5 mm.
- ❖ Kemudian tambahkan 3 sendok makan garam kasar dan aduk. Lalu tambahkan air secukupnya sampai pare benar-benar terendam. Rendam dalam air selama 15-20 menit sampai getah benar-benar hilang.
- ❖ Setelah direndam selama kurang lebih 20 menit, peras untuk benar-benar memisahkannya dari sisa sarinya. Kemudian bersihkan dengan air bersih. Pembilasan ini harus dilakukan 2-3 kali untuk menghilangkan garam sepenuhnya.
- ❖ Siapkan panci dan rebus air hingga mendidih. Setelah masak, matikan api. Masukkan pare, aduk dan diamkan selama 5 menit. Setelah 5 menit, kupas kulitnya. Merendam pare dalam air mendidih menghilangkan rasa pahit pare.
- ❖ Agar terlihat bersih, hijau dan segar. Bilas kembali pare dengan air dingin. Bilas 2-3 kali hingga plot benar-benar dingin. Pada bilasan terakhir, peras dengan kuat hingga kasat.

Mengolah pare menjadi keripik pare

- ❖ Campurkan ketiga bahan tepung yaitu tepung beras, tepung tapioka dan tepung terigu
- ❖ Kumpulkan bumbu halus yaitu 5-7 siung bawang putih, 1 sendok makan ketumbar, 4 buah kenari dan 1 sendok makan garam kasar. kemudian giling hingga halus
- ❖ Campurkan bumbu halus ke dalam adonan tepung, lalu tambahkan sebungkus Royco atau gantikan 1 sendok makan bumbu kaldu jamur. lalu setengah sendok teh bubuk kunyit dan setengah sendok teh bubuk kencur
- ❖ Tambahkan air setelah diaduk, sekitar 430-450 ml sesuai selera. lalu masukkan telur, aduk rata
- ❖ Siapkan wajan dan tuangkan minyak secukupnya ke dalam wajan. Pastikan minyak goreng menyebabkan pare tetap di permukaan saat menggoreng (pare harus direndam dalam minyak).
- ❖ Kemudian panaskan minyak goreng di atas kompor dengan api sedang-tinggi agar keripiknya matang merata.
- ❖ Keringkan potongan yang sudah diolesi adonan hingga permukaannya berwarna cokelat keemasan.
- ❖ Kemudian, setelah berwarna cokelat keemasan, keluarkan keripik kue dan tiriskan.
- ❖ Campurkan bumbu aneka rasa pada keripik yang telah ditiriskan
- ❖ Keripik pare siap disajikan



Gambar 2. Proses pembuatan keripik pare

3. Output

Adapun hasil dari keripik pare aneka rasa kami adalah sebagai berikut:



Gambar 3. Hasil jadi keripik pare

4. Evaluasi

Langkah yang kami lakukan ini merupakan langkah evaluasi yang dilakukan setelah produksi keripik pare selesai. Tahap evaluasi ini mencakup laporan kegiatan dari pra produksi hingga produksi selama periode waktu tertentu. Evaluasi tersebut antara lain, evaluasi kualitas produk dan evaluasi harga jual produk kripik pare aneka rasa.



Gambar 4. Penjualan keripik pare melalui social media

D. Simpulan

Strategi pemasaran yang digunakan pada keripik pare aneka rasa strategi pemasarannya yaitu:

- Kami berjualan di sekitar rumah produksi untuk memperkenalkan produk baru kepada khalayak kecil.
- Kemudian sedikit demi sedikit kami mulai menjual produk melalui social media campaign (Whatsapp) ke luar desa.
- Berpartisipasi dalam bazaar mingguan untuk memamerkan produk ke masyarakat luas.
- Kami juga mengadakan kampanye penjualan untuk mendorong konsumen membeli produk baru yang kami tawarkan.

Targeting, berbagai kalangan yang suka keripik pare. Positioning yang dipilih untuk produk Keripik Pare Enak adalah menghasilkan dan mendapatkan produk yang renyah dan enak, merupakan produk yang selalu diharapkan konsumen.

DAFTAR RUJUKAN

- B.S. Rintyarna dan N. Qodariyah. (2020). Inovasi produk pare menjadi aneka olahan pare. *Pengabdian Masyarakat Ipteks*.
- Kartika, C., RI, kementrian kesehatan, Studi, P., Dokter, P., Kedokteran, F., Udayana, U., מזלי, ר., Oliver, J., Abdul Majid, J., Sulaiman, M., Zailani, S., Shaharudin, M. R., Saw, B., Wu, C. L., Brown, D., Sivabalan, P., Huang, P. H., Houston, C., Gooberman-Hill, S., ... Saskia, T. I. (2015). [http://eprints.ums.ac.id/37501/6/BAB II.pdf](http://eprints.ums.ac.id/37501/6/BAB%20II.pdf)
- Ekasari, R., Anshori, M., Retnowati, D., Fudhla, A. F., & Dwi, A. (2023). *Pendampingan Penyusunan Strategi Peningkatan Omset dan Pengembangan*

Usaha Pembesar 6, 45–55.

- Guanabara, E., Ltda, K., Guanabara, E., & Ltda, K. (n.d.). *Pengaruh pemberian POC Batang pisang dan berbagai jenis pupuk kandang terhadap pertumbuhan dan produksi Tanaman Pare (Momordica charantia L.)*.
- Kristiawan, B. (2011). Budidaya Tanaman Pare Putih (Momordica charantia L) di Aspakusa Makmur UPT Usaha Psertanian Teras Boyolali. *Universitas Sebelas Maret. Fakultas Pertanian. Surakarta*, 1–48. file:///C:/Users/acer/Downloads/beny kristiawan.pdf
- R. Nofrianti. (2013). Metode freeze drying bikin keripik makin crunchy. *Aplikasi Teknologi Pangan*.
- Rukmana, R. (1997). Budidaya Pare. *Kanisius, Jakarta*.
- S.T. Sukmawati, dan S. R. R. (n.d.). pengolahan keripik pare untuk menambah pendapatan kelompok ibu-ibu majelis ta'lim kelurahan lanna Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa. 2020.
- Tarigan, S. A. (2014). Pengaruh pemberian berbagai jenis bokashi terhadap pertumbuhan dan produksi tanaman pare (Momordica Charantina L.). *Universitas Asahan. Asahan*.
- Wicaksana, A. (2016). Bab 1 Pendahuluan.pdf. In <https://Medium.Com/> (pp. 1–4). <https://medium.com/@arifwicaksanaa/pengertian-use-case-a7e576e1b6bf>