



Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Melalui Diversifikasi Produk: Studi Kasus Pengolahan Biji Nangka Menjadi Keripik

Increasing Village Community Income Through Product Diversification: A Case Study of Processing Jackfruit Seeds into Chips

Selvy Yuliani^{1*}, Aura Putri Abelia², Astrina Utami³, Tiwany Arraya⁴, Puspita Devi⁵

¹⁻⁵Universitas Baturaja, Indonesia

*Korespondensi penulis: yulianiselvy33@gmail.com

Article History:

Received: Desember 27, 2024

Revised: Januari 14, 2025

Accepted: Januari 31, 2025

Published: Februari 03, 2025

Keywords: Chips,

Jackfruit Seeds, Product

Diversification.

Abstract: Jackfruit seed chips are a processed food innovation that uses jackfruit seeds as the main raw material which is often thrown away. This research aims to develop diversification in the use of jackfruit seeds to make chips as a healthy food and provide benefits to the community. The manufacturing process begins with cleaning the jackfruit seeds, boiling to remove the bitter taste, drying to reduce the water content, and slicing thinly before frying or baking until crispy. Several researchers say that jackfruit seeds have quite high nutritional content, such as fiber, protein and carbohydrates, as well as a delicious taste and crunchy texture. This product offers an environmentally friendly alternative to healthy snacks, because it uses ingredients that are usually wasted, and has the potential to be developed commercially.

Abstrak

Keripik biji nangka merupakan inovasi olahan makanan yang memanfaatkan biji nangka sebagai bahan baku utama yang sering dibuang begitu saja. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan diversifikasi pemanfaatan biji nangka menjadi keripik sebagai makanan yang sehat serta memberikan manfaat kepada masyarakat. Proses pembuatan dimulai dengan membersihkan biji nangka, perebusan untuk menghilangkan rasa pahit, pengeringan untuk mengurangi kadar air, dan pemotongan tipis sebelum digoreng atau dipanggang hingga renyah. Dari beberapa peneliti mengatakan bahwa biji nangka memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, seperti serat, protein, dan karbohidrat, serta rasa yang gurih dan tekstur renyah. Produk ini menawarkan alternatif cemilan sehat yang ramah lingkungan, karena memanfaatkan bahan yang biasanya terbuang, serta memiliki potensi untuk dikembangkan secara komersial.

Kata Kunci: Biji Nangka, Diversifikasi Produk, Keripik.

1. PENDAHULUAN

Keripik biji nangka merupakan sebuah inovasi dalam dunia pengolahan pangan yang memanfaatkan bagian buah nangka yang sering terbuang. Biji nangka memiliki nilai gizi yang tinggi, termasuk karbohidrat, protein, dan serat, menjadikannya bahan potensial yang dapat diolah menjadi camilan sehat. Dan jika dimanfaatkan dengan baik dalam mengelola bahan pangan tersebut dapat mendukung perekonomian di desa tersebut. Dalam pengelolaan keripik biji nangka tersebut ada beberapa manfaat dalam pengelolaan bahan pangan yaitu; 1) mengurangi

pemborosan biji nangka, biasanya biji nangka sebagai limbah, padahal dapat dimanfaatkan dengan baik dengan mengelolanya menjadi keripik yang dapat mengurangi limbah dan mendukung prinsip berkelanjutan. 2) kandungan gizi, biji nangka mengandung banyak nutrisi yang menjadikan bahan yang baik untuk dikonsumsi sebagai cemilan sehat. 3) inovasi produk, menciptakan keripik dari biji nangka merupakan inovasi yang menarik dan unik, memberikan pilihan baru bagi konsumen yang ingin mencoba rasa baru dan cita rasa yang berbeda. 4) peningkatan nilai ekonomi, dengan ,mengolah biji nangka menjadi produk yang bernilai, seperti keripik, petani dan pengusaha kecil dapat menciptakan peluang ekonomi baru. Ini dapat ,meningkatkan pendapatan dengan memanfaatkan bahan yang sebelumnya di anggap tidak berguna. 5) daya tarik pasar, keripik biji nangka dapat menarik pasar yang peduli terhadap makanan sehat dan ramah lingkungan. Konsumen semakin tertarik pada produk makanan yang berbasis bahan alami, lokal, dan sehat. Secara keseluruhan, membuat keripik dari biji nangka adalah pilihan cerdas yang tidak hanya menawarkan manfaat ekonomi dan kesehatan, tetapi juga mendukung upaya berkelanjutan dalam industri pangan.

Salah satu cara untuk meningkatkan kesejahteraan pedesaan adalah melalui diversifikasi produk. Hal ini memungkinkan penduduk desa memanfaatkan sumber daya lokal yang ada untuk menghasilkan produk yang bernilai ekonomi. Diversifikasi produk ini tidak hanya menciptakan peluang bisnis baru tetapi juga mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap komoditas pertanian primer, yang harganya sering berfluktuasi dan hasilnya tidak stabil. Diversifikasi produk melalui pengolahan biji nangka menjadi keripik diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat pedesaan dengan mengubah limbah menjadi komoditas, terutama di daerah yang banyak terdapat pohon nangka. Selain itu, hal ini dapat mendatangkan peluang bisnis baru yang menguntungkan bagi daerah pedesaan dan dapat meningkatkan perekonomian di desa tersebut.

Desa Sri Mulya adalah sebuah desa yang terletak di Kecamatan Ogan Komerling Ulu (OKU), Provinsi Sumatera Selatan, Indonesia. Desa ini dikenal dengan potensi pertanian dan hasil bumi yang melimpah, serta memiliki keanekaragaman budaya yang khas. Sri Mulya termasuk dalam wilayah administratif yang berkembang pesat dalam beberapa tahun terakhir, dengan masyarakat yang mayoritas bekerja di sektor pertanian, seperti perkebunan, pertanian padi, dan tanaman lainnya. Secara geografis, desa ini memiliki bentang alam yang subur dengan tanah yang cocok untuk berbagai jenis tanaman, terutama padi, karet, dan kelapa sawit. Selain itu, desa ini juga memiliki sistem sosial yang erat antar warganya, dengan kegiatan gotong-royong yang dijalankan

dalam kehidupan sehari-hari. Pembangunan di Desa Sri Mulya berjalan seiring dengan upaya pemerintah daerah untuk meningkatkan infrastruktur dan kesejahteraan masyarakat melalui berbagai program pemberdayaan ekonomi dan sosial.

Penelitian ini bertujuan untuk menggali potensi pengembangan usaha berbasis bahan lokal untuk meningkatkan pendapatan masyarakat desa dengan studi kasus pengolahan biji nangka menjadi keripik. Selain itu, penelitian ini juga mengidentifikasi tantangan dan peluang yang dihadapi daerah pedesaan dalam menerapkan diversifikasi produk dan memberikan rekomendasi untuk mengembangkan produk serupa di masa mendatang.

2. METODE

Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 10 Januari 2025 di Desa Sri Mulya (Posko 1) Dusun 2 dengan menggunakan metode partisipatif dan edukatif yang bertujuan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Sri Mulya melalui diversifikasi produk, khususnya pengolahan biji nangka menjadi keripik. Tahapan metode yang dilakukan meliputi beberapa langkah sebagai berikut:

Pertama adalah identifikasi potensi dan kebutuhan. Kegiatan diawali dengan observasi dan wawancara langsung bersama warga untuk mengidentifikasi ketersediaan bahan baku biji nangka, kebutuhan pelatihan, serta potensi pasar untuk produk keripik biji nangka. Informasi ini menjadi dasar untuk menyusun modul pelatihan yang sesuai dengan kondisi desa.

Selanjutnya, memberikan penyuluhan dan pemberian materi. Mahasiswa KKN memberikan penyuluhan tentang pentingnya diversifikasi produk sebagai upaya peningkatan pendapatan masyarakat. Selain itu, disampaikan pula informasi terkait nilai gizi biji nangka, teknik pengolahan yang higienis, dan potensi pasar produk keripik biji nangka. Tidak hanya itu masyarakat juga dibekali dengan pengetahuan tentang strategi pemasaran, baik secara tradisional maupun digital. Masyarakat diajarkan cara memasarkan produk di pasar lokal dan memanfaatkan media sosial untuk memperluas jangkauan pemasaran.

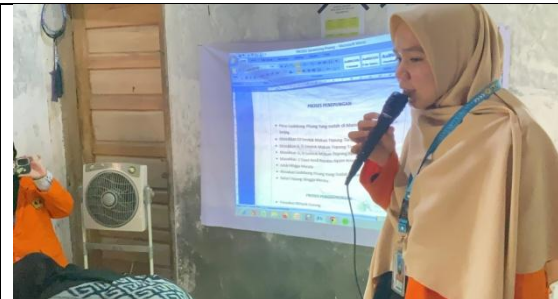
Terakhir, memberikan pelatihan praktis. Pelatihan praktis diberikan kepada masyarakat, dimulai dengan pemilihan biji nangka yang berkualitas, pengolahan bahan, hingga proses penggorengan dan pengemasan. Peserta dilibatkan secara aktif dalam setiap tahapan untuk memastikan mereka dapat memahami dan menguasai proses produksi dengan baik.

3. HASIL





Keripik biji nangka merupakan sebuah inovasi dalam dunia pengolahan pangan yang memanfaatkan bagian buah nangka yang sering terbuang. Kegiatan ini dilakukan dengan pelatihan tentang pengolahan keripik dari biji nangka dan pengenalan produk dalam upaya meningkatkan pendapatan masyarakat di Desa Sri Mulya.

Dalam proses pengolahan keripik biji nangka tersebut dimulai dari pembersihan biji nangka dari getah, selanjutnya perebusan biji nangka selama 7 menit (tidak terlalu matang dan tidak terlalu mentah) perebusan tersebut dilakukan agar menghilangkan rasa pahit pada biji nangka, kemudian mengupas kulit luar biji nangka tersebut lalu di potong tipis-tipis. Setelah di potong lalu direndam dengan soda kue setengah bungkus dan di diamkan selama 30 menit agar sisa getahnya tidak menempel di biji nangka tersebut. Setelah direndam 30 menit dijemur selama sampai kering untuk menghilangkan kadar air pada biji nangka tersebut, setelah dijemur siapkan wajan lalu tambahkan minyak goreng secukupnya dan goreng biji nangka yang sudah dikeringkan tersebut, lalu setelah biji nangka dirasa cukup matang angkat dan tiriskan, setelah biji nangka tadi di tiriskan lalu dimasukkan ke dalam kemasan plastik atau wadah toples untuk dijadikan cemilan dan ide jualan.

Dokumentasi Kegiatan



Sosialisasi pemanfaatan biji nangka menjadi keripik biji nangka kepada ibu-ibu dan remaja putri di Dusun 2 Desa Sri Mulya. Masyarakat juga di bekali pengetahuan untuk mendesain sticker kemasan produk.

	
	<p>Proses pencucian biji nangka, buang kulit luarnya, setelah itu rebus biji nangka kurang lebih</p>
	<p>Proses perebusan biji nangka dilakukan selama 7 menit (tidak terlalu matang dan tidak terlalu mentah). Perebusan tersebut dilakukan agar menghilangkan rasa pahit pada biji nangka, lalu potong tipis-tipis biji nangkanya.</p>
	<p>Setelah di potong lalu direndam dengan soda kue setengah bungkus dan di diamkan selama 30 menit agar sisa getahnya tidak menempel di biji nangka tersebut.</p>

	<p>Setelah direndam 30 menit dijemur selama sampai kering untuk menghilangkan kadar air pada biji nangka tersebut</p>
	<p>Setelah dijemur siapkan wajan lalu tambahkan minyak goreng secukupnya dan goreng biji nangka yang sudah dikeringkan tersebut, lalu setelah biji nangka dirasa cukup matang angkat dan tiriskan, setelah biji nangka tadi di tiriskan lalu dimasukkan ke dalam kemasan plastik atau wadah toples untuk dijadikan cemilan dan ide jualan.</p>

4. DISKUSI

Program pengabdian masyarakat bertema "Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Melalui Diversifikasi Produk: Studi Kasus Pengolahan Biji Nangka Menjadi Keripik" berhasil memberikan dampak nyata dalam mendorong inovasi ekonomi masyarakat Desa Sri Mulya. Hasil pelaksanaan program ini dapat diuraikan ke dalam beberapa aspek, yakni proses pelatihan, tingkat keterlibatan masyarakat, hasil produk, serta prospek keberlanjutan usaha keripik biji nangka.

Proses Pelatihan

Pelatihan pengolahan biji nangka menjadi keripik dilaksanakan dalam beberapa tahap, yaitu pengenalan manfaat biji nangka, demonstrasi teknik pengolahan, praktik langsung oleh peserta, dan evaluasi produk. Dalam tahap pengenalan, masyarakat diberikan informasi mengenai kandungan nutrisi biji nangka yang kaya akan karbohidrat dan protein, sehingga berpotensi menjadi camilan sehat. Tahap demonstrasi mencakup teknik pengupasan, perebusan, pengeringan, penggorengan, dan bumbu perasa yang variatif. Seluruh proses dilakukan dengan memanfaatkan peralatan sederhana agar mudah diadopsi oleh masyarakat.

Tingkat Keterlibatan Masyarakat

Program ini mendapatkan antusiasme tinggi dari masyarakat desa, terutama ibu rumah tangga dan pemuda. Sebanyak 20 peserta mengikuti pelatihan yang kesemuanya adalah ibu-ibu rumah tangga dan remaja putrid. Partisipasi aktif terlihat saat sesi praktik, di mana peserta menunjukkan ketertarikan besar untuk memproduksi keripik biji nangka. Selain itu, beberapa peserta bahkan mengusulkan inovasi tambahan, seperti penggunaan rasa pedas-manis, rasa pedas daun jeruk, ataupun bubuk keju siap saji sebagai varian produk, menunjukkan adanya semangat untuk berinovasi lebih jauh.

Hasil Produk

Keripik biji nangka yang dihasilkan memiliki tekstur renyah, rasa gurih, dan variasi rasa yang disukai konsumen. Produk ini telah diuji coba di tingkat lokal, dimana masyarakat memberikan respons positif terkait rasa dan kemasan sederhana yang dibuat dalam pelatihan. Dalam uji pasar lokal, keripik biji nangka mampu bersaing dengan produk camilan lainnya karena menawarkan keunikan bahan baku. Produk ini juga memiliki potensi daya simpan hingga 2-3 minggu, menjadikannya layak untuk dipasarkan lebih luas.

Prospek Keberlanjutan

Program ini menunjukkan bahwa diversifikasi produk berbasis sumber daya lokal, seperti biji nangka, dapat menjadi peluang ekonomi yang menjanjikan. Dengan dukungan pemasaran yang efektif, seperti penjualan melalui media sosial dan marketplace, keripik biji nangka berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat desa. Selain itu, pelibatan pemerintah desa dan kelompok usaha kecil dapat memperkuat keberlanjutan program ini.

Pengolahan biji nangka menjadi keripik tidak hanya menawarkan solusi untuk memanfaatkan limbah organik, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan ekonomi lokal. Menurut Putri et al. (2021), strategi diversifikasi produk berbasis bahan baku lokal efektif dalam menciptakan nilai tambah sekaligus meningkatkan daya saing produk di pasar. Dalam konteks Desa Sri Mulya, diversifikasi ini memberikan peluang baru bagi masyarakat untuk memanfaatkan sumber daya yang selama ini kurang dimanfaatkan.

Penerapan teknologi sederhana dalam proses produksi memungkinkan masyarakat dengan keterampilan minimal untuk terlibat. Hal ini sejalan dengan pandangan Nugroho dan Rahmawati

(2020), yang menyatakan bahwa inovasi berbasis teknologi sederhana lebih mudah diterima di lingkungan pedesaan karena keterbatasan sumber daya. Namun, untuk memastikan keberlanjutan, perlu adanya dukungan dari pihak terkait, seperti pemerintah desa, lembaga pendidikan, dan pelaku usaha.

Selain itu, peningkatan kualitas produk dan kemasan menjadi fokus yang harus terus diperhatikan. Menurut Rahmi et al. (2019), daya tarik produk di pasar tidak hanya ditentukan oleh rasa, tetapi juga kemasan dan branding yang menarik. Oleh karena itu, pelatihan tambahan terkait desain kemasan dan strategi pemasaran digital disarankan untuk mendukung pertumbuhan usaha keripik biji nangka ini.

5. KESIMPULAN

Hasil dari program ini menunjukkan bahwa diversifikasi produk, seperti pengolahan biji nangka menjadi keripik, dapat memberikan dampak positif yang signifikan bagi masyarakat. Selain meningkatkan keterampilan, program ini juga membuka peluang usaha baru yang berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat secara berkelanjutan. Dukungan kolaboratif dari berbagai pihak akan menjadi kunci keberhasilan pengembangan usaha ini di masa depan.

6. PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah turut serta mendukung rangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul “Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa melalui Diversifikasi Produk: Studi Kasus Pengolahan Biji Nangka Menjadi Keripik” yang telah dilaksanakan pada tanggal 10 Januari 2025 di desa Sri Mulya.

Terima kasih kepada seluruh peserta yang telah aktif berkontribusi kegiatan yang kami laksanakan dari kalangan masyarakat maupun perangkat desa yang ikut andil membantu menyelesaikan program kerja KKN ini sampai selesai. Terima kasih kepada ibu Puspita Devi selaku dosen pembimbing lapangan yang membantu dari awal hingga akhir kegiatan KKN di Desa Sri Mulya. Dan tak lupa terima kasih juga kepada teman-teman KKN yang membantu program kerja ini dapat terselesaikan dalam waktu yang telah ditentukan. Semoga hasil dari kegiatan ini dapat memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi desa Sri Mulya dan seluruh pembaca jurnal ini.

DAFTAR REFERENSI

- Azizah, B. N., & Maulidah, N. (n.d.). Inovasi usaha lokal: Strategi pemberdayaan melalui kripik biji nangka di Desa Bantaragung Majalengka. *Jurnal Pengembangan Masyarakat Islam*, 8(1), 76-92.
- Istiqomah, Y., Ramdhani, Z. H., Alamsyah, A., Cahyani, B. R. R., Azizah, F. N., Astuti, L., ... & Saptaningtyas, R. S. (2024). Pembuatan produk olahan inovatif dari daging buah nangka dan biji nangka di Desa Suranadi. *Portal ABDIMAS*, 2(1), 1-8.
- Maleachi, S., Tasmalia, G. K., Madeline, & Valerie, N. (2023). Pemanfaatan biji nangka sebagai bahan utama pembuatan keripik, kefir, dan sherbet sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Sosiologi Pertanian Dan Agribisnis*, 5(1), 1-14.
- Muljawan, R. E., & Pradana, W. R. (2017). Produk inovasi kue dari limbah biji nangka, sebagai upaya diversifikasi pangan dan menambah penghasilan keluarga. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 1(1), 73-80.
- Setyaningsih, E., Zahro, D. F., Nazah, A., & Sahri. (2024). Pelatihan pembuatan kerupuk biji buah nangka untuk meningkatkan taraf ekonomi di Desa Cengungklung Kecamatan Gayam. *Jurnal Inovatif dan Kreatif Hasil Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(1), 1-11.