

KRIPIK PARE: PEMBERDAYAAN KELOMPOK WANITA TANI (KWT) DESA  
GONTORAN KECAMATAN LINGSAR KABUPATEN LOMBOK BARAT

*Kripik Pare: Empowerment Of Farmer Women Group (Kwt) Gontoran Village,  
Lingsar District, Lombok Barat District*

Rabiatul Amini<sup>1\*</sup>, Siti Nurul Inayah<sup>2\*</sup>, Erika<sup>3\*</sup>, Widia Wati<sup>4\*</sup>, Rostina<sup>5\*</sup>, Sri  
Ayu Prabawati<sup>6\*</sup>, Syarifah Fatimah Az Zahra<sup>7\*</sup>, M. Yasin<sup>8\*</sup>, Deayu Mitha  
Lailatul Medina<sup>9\*</sup>, Nur Awalia<sup>10\*</sup>

Program Studi Pendidikan Sosiologi, Universitas Mataram, Program Studi  
Pendidikan Biologi, Universitas Mataram, Program Studi Pendidikan Fisika,  
Universitas Mataram, Program Studi Pendidikan Matematika, Universitas  
Mataram, Program Studi Pendidikan PPKn, Universitas Mataram

---

Informasi artikel	
Korespondensi	: rahmawati_kimia@unram.ac.id
Tanggal Publikasi	: 20 Februari 2023
DOI	: <a href="https://doi.org/10.29303/wicara.v1i1.2395">https://doi.org/10.29303/wicara.v1i1.2395</a>

---

#### ABSTRAK

Kuliah Kerja Nyata merupakan proses pengamalan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni oleh mahasiswa dibawah naungan perguruan tinggi yang dilakukan secara melembaga untuk turut mengambil bagian dalam kegiatan secara langsung di tengah masyarakat. Hal ini dilakukan sebagai wujud pengabdian mahasiswa kepada masyarakat melalui bantuan pelatihan, pendampingan, penyuluhan, untuk mengembangkan potensi yang dimiliki masyarakat guna meningkatkan kualitas hidup dan pembangunan. KKN Terpadu dengan tema Desa Preneur adalah salah satu jenis KKN yang tidak hanya berfokus pada bidang pendidikan, namun juga berfokus pada pengembangan usaha menengah yang ada di tengah masyarakat. Berdasarkan hasil survey yang telah dilakukan di Desa Gontoran bahwa ditemukan permasalahan yaitu masyarakat belum mampu mengolah hasil pertanian menjadi suatu produk yang memiliki nilai jual yang tinggi. Adapun program kerja yang akan dilakukan sebagai solusi dari masalah tersebut yakni: Pembuatan olahan hasil pertanian yang dimiliki masyarakat bersama ibu KWT/PKK desa Gontoran.

**Kata Kunci:** Keripik Pare, KWT, Desa Gontoran

#### ABSTRACT

*Real Work Lectures are the process of practicing science, technology and art by students under the auspices of higher education institutions which are carried out institutionally to take part in every activity directly in the community. This is done as a form of student service to the community through training assistance, mentoring, counseling, to develop the potential of the community to improve the quality of life and development. Integrated KKN with the theme Preneur Village is a type of KKN that does not only focus on the education sector, but also focuses on developing medium-sized businesses in the community. Based on the results of a survey conducted in Gontoran Village, a problem was found, namely that the community was not able to process agricultural products into a product that had a high selling value. The work program that will be carried out as a solution to this problem is: Manufacture of*

*processed agricultural products owned by the community together with KWT/PKK Gontoran village.*

Keywords: *Bitter gourd Chips, KWT, Gontoran Village*

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki sumber daya alam terbanyak di dunia. Indonesia merupakan negara agraris yang sebagian besar penduduknya bekerja di bidang pertanian (Kurnia, 2023). Desa Gontoran merupakan salah satu wilayah yang mayoritas penduduknya bekerja sebagai petani, karena sebagian besar wilayah desa didominasi oleh pertanian yang luas sekitar 120 hektar. Namun, masyarakat Desa Gontoran menjual hasil pertaniannya begitu saja. Sebagian besar masyarakat masih belum mampu mengembangkan atau mengolah hasil pertanian menjadi suatu barang jadi yang mempunyai nilai tinggi.

Salah satu hasil pertanian yang cukup melimpah di Desa Gontoran adalah pare. Pare adalah salah satu jenis sayuran yang memiliki warna hijau dan memiliki rasa pahit sehingga tidak semua masyarakat menyukai sayuran ini karena rasanya yang pahit. Namun sebenarnya dibalik rasanya yang pahit ini sebenarnya sayur pare ini sangat baik untuk kesehatan pada tubuh (Rintyarna and Qodariyah, 2020). Tanaman ini mempunyai manfaat antara lain mengobati kencing manis, dismenorrhoe dan sariawan (Rahmasari and Wahyuni, 2019). Pare juga mengandung banyak vitamin dan mineral seperti vitamin A, Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin C, kalsium, kalium, seng, zat besi, tembaga dan fosfor, asam linoleat (Cholifah & Yanik, 2018). Meski memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, masyarakat masih belum dapat berinovasi dalam membuat produk berbahan dasar pare yang dapat dijangkau dan dinikmati oleh berbagai kalangan.

Oleh karena itu, tanaman pare yang terkenal dengan rasa yang pahit itu akan diinovasikan menjadi sebuah keripik yang terasa gurih, enak dan renyah di tangan para ibu-ibu PKK dan Kelompok Wanita Tani (KWT) di Desa Gontoran dengan pendampingan mahasiswa KKN terpadu UNRAM. Hal ini sejalan dengan penelitian Permana et al., menyatakan bahwa masyarakat pada umumnya beranggapan pare adalah sayuran yang pahit yang kurang disukai khususnya oleh kalangan muda dan anak-anak. Adapun dalam penelitian ini, Bapak Adrisma salah satu warga Kota Jambi mengubah sayur pare menjadi sebuah keripik yang tidak pahit dan orang akan banyak yang suka dengan camilan tersebut. Mengingat pare itu adalah sayur yang kaya akan gizi dan vitamin.

Pengolahan sayuran mentah menjadi sayuran kering dan olahan di Indonesia relatif masih sedikit dan terbatas salah satunya olahan sayuran pare (Utami et al., 2022). Berangkat dari permasalahan tersebut, Mahasiswa KKN terpadu UNRAM memiliki inovasi dengan menjadikan sayur pare sebagai potensi utama di Desa Gontoran menjadi suatu produk yakni kripik pare yang dapat dinikmati oleh kalangan luas. Kripik pare merupakan sebuah inovasi dimana cara menikmati pare agar tidak terasa pahit saat dimakan (Nugroho, 2021). Hasil riset yang dilakukan oleh Haq, et al, (2022) bahwa usaha keripik Pare termasuk usaha yang sangat menjanjikan karena memiliki peluang keuntungan yang sangat tinggi karena yang menjadi target pasarnya yaitu semua kalangan dari yang muda hingga yang tua.

Maka dari itu, hal tersebut bertujuan untuk membuat olahan keripik pare guna meningkatkan sumber daya manusia dan perekonomian masyarakat Desa Gontoran.

## METODE KEGIATAN

Waktu dan Tempat

Kuliah Kerja Nyata-Terpadu Universitas Mataram dilaksanakan pada tanggal 19 Desember 2022 sampai tanggal 10 Februari 2023 di Desa Gontoran Kecamatan Lingsar Kabupaten Lombok Barat.



Gambar 1. Peta Lokasi Desa Gontoran

### Tahapan Pendampingan Pembuatan Produk Olahan Hasil Pertanian Keripik Pare Persiapan Bahan

Bahan yang digunakan dalam Program kerja ini terdiri dari pare, tepung beras, tepung tapioca, bawang putih, bawang merah, air, santan kelapa, dan penyedap rasa.

### Pembuatan Keripik Pare

Proses pembuatan kripik pare adalah salah satu tahapan yang harus diperhatikan karena pada tahap ini kita akan menghilangkan rasa pahit yang terdapat pada pare agar hasil produk dapat dinikmati oleh berbagai kalangan. Adapun proses pembuatan kripik pare yakni (1) Menyiapkan pare dan cuci bersih, lalu potong dan buang isinya; (2) Iris tipis-tipis lalu balurkan dengan garam dan diamkan selama 10-20 menit; (3) Kemudian cuci dan bilas sambil diperas dengan kuat hingga 3-4 kali; (4) Setelah dicuci masukkan pare kedalam air panas selama 3 menit lalu masukkan kedalam baskom yang berisi air dingin; (5) Selanjutnya beri bumbu pada pare, dan dicampur dengan telur dan balurkan pada tepung; (6) Kemudian goreng pare hingga matang dan beri dengan berbagai aneka rasa. (Rintyarna and Qodariyah, 2020)

Berdasarkan pemaparan proses pembuatan kripik pare diatas, kami memodifikasi pembuatan kripik pare dengan menggunakan bumbu khusus agar memiliki cita rasa yang berbeda dari produk yang lain. Adapun modifikasi proses pembuatan kripik pare yang dilakukan yakni sebagai berikut:

1. Menyiapkan alat dan bahan.
2. Mencuci pare hingga bersih kemudian membuang isi dalamnya.
3. Mengiris pare dengan menggunakan alat pemotong khusus untuk menghasilkan potongan yang lebih baik.
4. Merendam pare dengan garam untuk menghilangkan rasa pahitnya.
5. Merendam pare dengan air kapur selama 15 menit.
6. Menggiling bumbu-bumbu yang dibutuhkan hingga halus.
7. Mencampurkan bumbu tersebut dengan tepung beras dan tepung tapioca, kemudian melarutkan menggunakan santan.
8. Mencelupkan pare yang telah direndam ke dalam adonan, kemudian menggoreng hingga berwarna coklat keemasan.
9. Kripik yang sudah siap pun dikemas dalam kemasan yang higienis, aman, dan tahan dari udara guna menjaga agar rasa kripik tetap kriuk dan renyah.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kuliah kerja nyata (KKN) atau pengabdian kepada masyarakat merupakan bagian dari penyelenggaraan dalam bentuk kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa KKN Terpadu Universitas Mataram periode 2022 selama 45 hari di Desa Gontoran, Kecamatan Lingsar, Kabupaten Lombok Barat. Kegiatan KKN ini bertemakan Desa Preneur dengan program kerja utama membuat keripik pare.

#### Survey Hasil Pertanian yang ada di Desa Gontoran

Tanaman pare merupakan tanaman sayuran yang mempunyai nilai kegunaan yang cukup tinggi bagi kesehatan manusia. Tingkat kesesuaian tumbuh tanaman pare yang cukup tinggi ini mengakibatkan tanaman pare dapat tumbuh dimana saja (Naid et al, 2012). Salah satu tempat ditemukannya tanaman pare adalah di lahan pertanian di Desa Gontoran, Kecamatan Lingsar, Lombok Barat.

Keripik pare merupakan suatu produk olahan pertanian yang berbahan dasar dari sayuran pare. Kegiatan pembuatan keripik pare ini diinovasikan oleh mahasiswa KKN Terpadu UNRAM di Desa Gontoran, mengingat berdasarkan hasil survey keadaan desa Gontoran unggul dengan hasil pertaniannya yaitu padi dan sayuran salah satunya pare.

Pare adalah salah satu jenis sayuran yang sangat pahit dan jarang diminati oleh masyarakat, maka dari itu kami berinovasi untuk menghilangkan rasa pahit tersebut dengan membuat suatu produk olahan pare yang memiliki nilai jual yang tinggi serta dapat dinikmati oleh semua kalangan melalui produk olahan Kripik Pare.

#### Pengenalan Pembuatan Produk Hasil Olahan Pertanian Kepada Mitra Yaitu Ibu KWT Dan PKK

Kegiatan selanjutnya yaitu mahasiswa KKN Terpadu UNRAM melakukan kunjungan kepada berbagai mitra yakni ibu-ibu KWT dan PKK dalam rangka mengenalkan produk yang akan dibuat serta tujuan pembuatan produk yang nantinya dapat menjadi icon desa Gontoran kedepannya serta dapat meningkatkan perekonomian masyarakat dan sumber daya manusia melalui kegiatan wirausaha yang berkelanjutan.



Gambar 2. Foto kunjungan ke rumah ibu PKK dan KWT.

#### Pendampingan Pembuatan Hasil Olahan Pertanian Bersama Ibu KWT Dan PKK Serta Pengemasan Produk

Setelah mengenalkan produk yang akan dibuat kepada mitra, kami khususnya mahasiswa KKN melakukan latihan pembuatan Kripik Pare terlebih dahulu sebelum melakukan pendampingan bersama mitra. Latihan pembuatan ini dilakukan selama dua kali untuk menghasilkan rasa yang lebih baik. Setelah dirasa menemukan hasil yang lebih baik, kami kemudian mengirimkan surat undangan pada tanggal 19 Januari kepada mitra untuk menghadiri kegiatan pendampingan

pembuatan kripik Pare yang dilaksanakan pada tanggal 21 Januari 2023 di Posko KKN dan hasilnya kegiatan pendampingan berjalan dengan lancar. Kegiatan pendampingan pembuatan produk ini dilakukan mulai dari tahap proses persiapan alat dan bahan, langkah-langkah pembuatan, proses penimbangan produk yang akan dipasarkan, hingga pada tahap pengemasan. Produk ini dijual dengan jumlah berat bersih 60 gram dengan harga Rp.8.000.



Gambar 3. Pembuatan Kripik Pare Pemasaran Produk KERE Melalui Media Online Serta Offline

Pemasaran produk KERE (Kripik Pare) dilakukan melalui media online berupa instagram dan WA. Kemudian untuk offlinenya, kami mempromosikan melalui acara kedai literasi yang dilaksanakan setiap malam minggu dengan membuka stand serta memasukkan produk ke swalayan swalayan terdekat.



Gambar 4. Penjualan dan Promosi Kripik Pare

#### KESIMPULAN

Berdasarkan paparan diatas maka dapat disimpulkan program kerja dari Kuliah Kerja Nyata (KKN) Terpadu dengan tema Desapreneur yang dilaksanakan selama 45 hari di Desa Gontoran, Kecamatan Lingsar, Kabupaten Lombok Barat dapat berjalan dengan baik serta memenuhi indikator-indikator keberhasilan yang ada. Masyarakat dapat memanfaatkan olahan hasil pertanian utama yang ada di desa untuk diolah menjadi suatu produk yang memiliki nilai jual yang tinggi seperti produk KERE (Kripik Pare) untuk meningkatkan perekonomian masyarakat serta sumber daya manusia masyarakat desa melalui wirausaha ini.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada tim Lembaga Penelitian dan Pengembangan Masyarakat (LPPM) Universitas Mataram yang telah memberikan kesempatan yang kepada penulis untuk menjalankan program pengabdian masyarakat melalui agenda Kuliah Kerja Nyata tahun akademik 2022- 2023.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Cholifah, S., & Yanik, P. (2018). Pengembangan Usaha Mikro dan Menengah pada Kelompok Usaha Kripik Pare Sidoarjo Jawa Timur. *J-ADIMAS (Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat)*. 6 (1) : 8-11.
- Haq, W. H., Chaniago, M. A., & Putri, R. F. (2022). Upaya Meningkatkan Pendapatan Para Petani Sayur Dengan Memanfaatkan Sayuran Pare Melalui UMKM Keripik Pare. *J-LAS (Journal Liaison Academia and Society)*, 2(1), 39-45.
- Kurnia, S. (2023). ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PRODUKSI KOPI di INDONESIA. *JISMA: Jurnal Ilmu Sosial, Manajemen, dan Akuntansi*, 1(6), 805-812.
- Naid, T., Andi. M., dan Mas, I. O. M. (2012). Analisis Kadar B-Karoten pada Buah Pare Asal Ternate Secara Spektrofotometri UV-VIS. *Majalah Farmasi dan Farmakologi*. 16 (3) : 127-130.
- Nugroho, Y. A. (2021) 'Pemanfaatan Limbah Biji Pare Sebagai Pupuk Kompos Pada UKM Sabillah Pidia', *Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Ipteks 'Soliditas' (J-Solid)*, 4(2), p. 245. Available at: <https://doi.org/10.31328/js.v4i2.2918>.
- Permana, E., Intan, L., Lenny, M., Indra, L. T., Yoga, A., Oel, T., dan Adhitya, E. B. (2019). ENINGKATAN DAN PEMBERDAYAAN INDUSTRI KERIPIK PARE DI JAMBi. *Prosiding PKM-CSR, Vol. 2*. e-ISSN: 2655-3570
- Rahmasari, I. and Wahyuni, E.S. (2019) 'Efektivitas Memordoca Carantia (Pare) terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah', *Infokes*, 9(1), pp. 57-64.
- Rintyarna, B.S. and Qodariyah, N. (2020) 'Inovasi Produk Pare Menjadi Aneka Olahan Pare', *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ipteks*, 6(1), pp. 67-72.
- utami, D. R., Andi, R. R., Sutrisno, A. P., Ainanda, A. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Keripik Pare Home Industry. *Journal of Community Service*. 4 (3) : 257-264.
- Yang, A.F., Produksi, M. and Di, K. (2023) '805 analisis faktor-faktor yang mempengaruhi produksi kopi di indonesia', 1(6), pp. 805-812.