

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Analisis Situasi

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat adalah bentuk penerapan Tri Dharma Perguruan Tinggi. Tri Dharma merupakan kewajiban Perguruan Tinggi untuk mengadakan pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat (Adiguna & Muhajirin, 2017).

Menurut Marwansyah (2016), pelatihan dilakukan agar individu dalam situasi kerja dapat memiliki kemampuan mengerjakan pekerjaan tertentu secara memuaskan, mencegah keusangan keterampilan pada semua tingkat organisasi.

Menurut (Sunardi et al., 2020), masa pandemik ini, kita semua perlu meningkatkan omset keuangan dan penjualan. Pandemi mengakibatkan kelumpuhan perekonomian karena kurangnya aktivitas produksi berujung kepada pemutusan hubungan kerja (PHK) (Rosmadi, 2021). Saat ini, banyak usaha-usaha kecil yang dijalani oleh masyarakat, agar usaha tersebut mendapat kemajuan dibutuhkan kreativitas dan ide baru (Cahyono, 2016). Menurut (Rosita, 2020), UMKM usaha makanan dan minuman mikro mengalami penurunan hingga 27%, sedangkan dampak terhadap usaha kecil makanan dan minuman sebesar 1,77% dan usaha menengah di angka 0,07%.

Adanya perubahan selera konsumen dan persaingan yang pesat memaksa pelaku bisnis untuk melakukan pengembangan produk (Kotler & Amstrong, 2007). Dengan judul “Pelatihan Pengolahan Produk Berbahan Dasar Kulit Buah Tampoi dan Kulit Buah Singkong kepada Desa Wisata Kranggan, Tangerang Selatan”, kami ingin menuntun masyarakat Desa Wisata Keranggan agar mampu

beradaptasi dengan keadaan yang berlangsung, serta memperluas pengetahuan juga kemampuan dalam mengolah makanan ringan agar dapat mengembangkan bisnis atau usaha mereka dalam bidang *food and beverages* di masa pandemi ini.

Pada umumnya, makanan merupakan kebutuhan manusia yang paling mendasar. Produk pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati atau air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan untuk makanan atau minuman bagi konsumsi manusia (Saparinto & Hidayanti, 2006).

Saat ini dibutuhkan inovasi dan penemuan baru yang unik dalam dunia pariwisata, khususnya dibidang pengolahan makanan dan kuliner. Keripik merupakan makanan yang digemari oleh semua kalangan masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Oleh karena itu, tim Pengabdian kepada Masyarakat ingin membagikan ilmu yang telah tim pengabdian kepada masyarakat dapatkan dari pendidikan tim kepada masyarakat Desa Wisata Kranggan dalam bentuk pelatihan pembuatan kripik berbahan dasar kulit singkong dan kulit buah tampoi.

Tampoi atau tampoi (*Baccaurea macrocarpa*) merupakan tumbuhan endemik yang tersebar di Kalimantan (Yayasan Kanopi Indonesia, 2020). Buah ini merupakan buah langka yang memiliki rasa manis dan asam. Menurut Tirtana et al. (2013), buah Tampoi memiliki nilai nutrisi atas serat 2,2 %; lemak 1,1 %; abu 0,9 %; karbohidrat 34,6 %; protein 1,5 %; kadar air 61,9 %; dan Vitamin C sebesar 1,5 %. Buah Tampoi juga memiliki kandungan senyawa kimia saponin, alkaloid, dan flavonoid aktif. Selain itu, penelitian yang dilakukan Yunus et al. (2014) terhadap kulit buah tampoi menjelaskan bahwa Fraksi etil asetat dari kulit buah Tampoi menunjukkan aktivitas sebagai antibakteri *E. Coli* dan *S. aureus*

yang mampu menghambat pertumbuhan sebesar 22,01 mm dan 23,92 mm pada konsentrasi 20%.

Singkong merupakan tanaman tropis yang digunakan sebagai sumber karbohidrat. Masyarakat Desa Wisata Kranggan memanfaatkan Singkong sebagai makanan pokok dan diolah menjadi keripik Singkong. Keberadaan kulit Singkong yang melimpah dari hasil produksi keripik Singkong masih dianggap sebagai limbah dan belum banyak dimanfaatkan oleh Masyarakat Desa Wisata Kranggan. Menurut (Sari & Astili, 2018), Kandungan gizi dari 100 gram kulit singkong terkandung 8,11 gram protein; 15,20 gram serat kasar; 0,22 gram pektin; 1,29 gram lemak; dan 0,63 gram kalsium. Dari latar belakang yang dipaparkan membangun minat peneliti untuk melakukan penelitian mengenai cara pengolahan kulit singkong, sehingga kulit singkong memiliki nilai ekonomis bagi Masyarakat Desa Wisata Kranggan.

#### **B. Permasalahan Mitra**

Dikarenakan oleh belum ada jawaban untuk mengolah limbah buah tampoi yaitu kulitnya dan keberadaan kulit singkong yang melimpah di Desa Wisata Kranggan, sehingga diperlukan pengembangan dalam bentuk ilmu pengetahuan yang disalurkan melalui kegiatan pelatihan pembuatan kripik berbahan dasar kulit singkong dan kulit buah tampoi ini.

Masyarakat Desa Wisata Kranggan yang mengikuti workshop ini juga diharapkan untuk berminat mempelajari mengenai pengolahan kulit buah tampoi dan kulit singkong dengan tujuan menambah pengetahuan, keterampilan serta kreativitas.