

PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK SALE BERBAHAN DASAR KULIT BUAH ALKESA DI DESA GERENDENG PULO, TANGERANG

Christabel Sheren, Cindy Novianti, dan Lydia Kurnia
Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata
Universitas Pelita Harapan
Jakarta

ABSTRAK

Buah memiliki banyak sekali manfaat bagi tubuh, terutama sebagai sumber vitamin dan serat yang berguna bagi pencernaan manusia. Kandungan karbohidrat yang terdapat pada buah juga dapat menjadi sumber energi. Selama ini kulit buah belum banyak dimanfaatkan padahal gizi yang terdapat pada kulit tidak jauh berbeda dengan buah itu sendiri. Pengolahan kulit buah dapat dijadikan keripik sehingga dapat mengurangi limbah dan memberikan daya jual terhadap kulit buah yang biasanya hanya dibuang. Buah alkesa merupakan tanaman langka di Indonesia karena minimnya orang yang membudidayakan tanaman tersebut. Kandungan vitamin pada buah alkesa sangat banyak antara lain serat, zat tepung, mineral, vitamin C, dll. Pengolahan dari buah alkesa juga belum banyak terutama pada bagian kulitnya. Maka dari itu penulis menyelenggarakan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dengan tema “Pelatihan Pembuatan Keripik Berbahan Dasar Kulit Buah Alkesa di Desa Gerendeng Pulo Tangerang” agar pengolahan dari buah alkesa dapat dilakukan dengan maksimal dan bisa menjadi peluang bisnis bagi warga Desa Gerendeng Pulo.

Katakunci : Buah, Alkesa, Pengabdian Kepada Masyarakat

PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK SALE BERBAHAN DASAR KULIT BUAH ALKESA DI DESA GERENDENG PULO, TANGERANG

Christabel Sheren, Cindy Novianti, dan Lydia Kurnia
Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata
Universitas Pelita Harapan
Jakarta

ABSTRACT

Fruit has many benefits for the body, especially as a source of vitamins and fiber which are useful for human digestion. The carbohydrate content found in fruit can also be a source of energy. So far, the skin of the fruit has not been widely used, even though the nutrition contained in the skin is not much different from the fruit itself. Processing of fruit skins can be made into chips so as to reduce waste and provide marketability for fruit skins which are usually just thrown away. Alkesa fruit is a rare plant in Indonesia due to the lack of people who cultivate this plant. The content of vitamins in Alkesa fruit is very much, including fiber, starch, minerals, vitamin C, etc. processing of Alkesa fruit is also not much, especially in the skin. Therefore the author organizes community service (PKM) with the theme "Training for Making Chips Made from Alkesa Fruit Peel in Gerendeng Pulo Village, Tangerang" so that the processing of Alkesa fruit can be carried out optimally and can become a business opportunity for the residents of Gerendeng Pulo Village.

Keywords : fruit, Alkesa, community service