



---

## PEMBERDAYAAN SDM DESA WANGUNHARJA DALAM PENGEMBANGAN UKM KERIPIK PARE

Oleh

Karyono<sup>1</sup>, Ifah Masrifah<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pelita Bangsa

<sup>2</sup>Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas PancaSakti Bekasi

Email: <sup>1</sup>[karyono.71@gmail.com](mailto:karyono.71@gmail.com), <sup>2</sup>[ifahmasrifah189@gmail.com](mailto:ifahmasrifah189@gmail.com)

---

### Article History:

Received: 05-11-2021

Revised: 14-12-2021

Accepted: 26-12-2021

### Keywords: :

Human Resources  
empowerment; Pare Chips;  
SMEs

**Abstract:** *Human Resource Empowerment provides a welfare life for the village community has the ability to change and improve the socio-economic life of its people. This Community Service activities are one part of Tri Dharma institution that must be implemented by the academic community, especially Lecturers and Students. The goal is the development of SME management of Pare Chips for Family Welfare Programme in Wangunharja Village as partners to get their additional income in improving the economy of their families by making processed Pare Chips made from bitter melon create people interested and want to try. The quality of Human Resources is based on coaching/training, we hold training in making Pare Chips for the development of SMEs in improving knowledge, skills, insights and opportunities for Partners as a solution to fill free time and utilize the existing time. The method uses counselling, discussion, Q&A, the practice of processing bitter melon chips and teaches how to package the product as eye catching Pare Chips. Bitter melon is one type of vegetable with a distinctive green colour and bitter taste, typical bitter taste in bitter melon then most people do not like it a lot, with it processed into Pare Chips that are not bitter is expected to be a healthy snack for the family. The result is that the fostered partners are able to create a variety of flavoured bitterness chips independently and will become a new sources of income for households as well as being its flagship product.*

---

## PENDAHULUAN

Program Pemberdayaan Masyarakat Desa dalam infrastruktur dan Sumber Daya Manusia (SDM) yang terdapat di Desa oleh sebagian orang dipandang sebelah mata. Sebaiknya dipahami secara mendalam bahwa umumnya sumber daya alam yang ada di desa dimanfaatkan untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat pedusunan dari berbagai aspek, yaitu segi ketahanan ekonomi, sosial, maupun ekologi. Dasar pemberdayaan menjadi tolok ukur keberhasilan untuk peningkatan ekonomi dengan mengembangkan UKM di Desa.

Saat ini telah banyak pelaku UKM dalam olahan kuliner ringan seperti keripik singkong, keripik jamur, keripik pisang, dan jenis lainnya yang umumnya adalah makanan ringan. Untuk itu kami



menciptakan terobosan dengan pemanfaatan bahan baku pare menjadi cemilan yang mempunyai kandungan gizi tinggi



Sebelumnya kami sudah mengunjungi dan melakukan diskusi, tanya jawab tentang UKM olahan makanan ringan Keripik Pare di desa Wangunharja, Kecamatan Cikarang Utara, Kabupaten Bekasi.

Tujuan utama dari kegiatan ini adalah meningkatkan perkonomian keluarga. Dengan membuat Keripik Pare ini, masyarakat diharapkan dapat memiliki makanan cemilan yang akan diminati banyak orang sehingga akan menjadi sumber penghasilan baru bagi masyarakat. Sebagian Masyarakat beranggapan bahwa pare adalah sayuran pahit dan tidak banyak peminatnya terutama dikalangan anak-anak dan remaja. Harapan kami dalam mengubah Pare menjadi keripik non-pahit dan menjadikannya suguhan keluarga yang sehat. Oleh karena itu, perlu terus memberikan pelatihan dan dukungan untuk meningkatkan keterampilan UKM, meningkatkan kinerja manajemen dan produksi agar selalu bertumbuh kembang ke arah yang lebih baik, baik kualitas maupun kuantitas produk yang diciptakan.

## METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan oleh ibu-ibu PKK di Desa Wangunharja Cikarang Utara Bekasi bertujuan membekali keterampilan kepada anggota ibu-ibu PKK tersebut menghasilkan berbagai jenis produk pare. Seperti yang ditunjukkan pada tabel 1 kegiatan pengabdian mencakup beberapa sesi pelatihan. Setiap pelatihan memiliki fase dan hasil luaran yang berbeda. Pada tahap akhir, monitoring dilakukan melalui media telepon dan media sosial untuk memastikan bahwa anggota ibu-ibu PKK desa Wangunharja Cikarang Utara Bekasi telah trampil dalam menciptakan aneka olahan pare.

Program PKM ini dilaksanakan dengan menjalin kemitraan antara Tim Pengusul PKM dengan UKM ibu-ibu PKK desa Wangunharja Cikarang Utara Bekasi sebagai mitra. Pada program kegiatan pendampingan, Tim Pengusul PKM berperan sebagai Tim Pendamping dan anggota mitra berperan sebagai peserta pendampingan.

Tahapan yang dilakukan dalam kegiatan kali ini adalah :



No	Nama Kegiatan	1	2	3	4	5
1	Survey lokasi	■				
2	Perencanaan Ide dan Inovasi		■			
3	Pelaksanaan Ide dan Inovasi			■		
4	Monitoring dan Evaluasi				■	
5	Laporan Pengabdian					■

#### 1. Tahap survey dan analisis masalah

Pada fase ini, kami dua kali mengunjungi ibu-ibu PKK desa Wangunharja Cikarang Utara Bekasi dan mengkomunikasikan tujuan dan rencana kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pengelolaan keripik pare.

#### 2. Tahap Perencanaan ide dan inovasi

Pada tahap ini adalah untuk menjelaskan bagaimana Keripik Pare diolah dan manfaat yang diperoleh baik dari aspek konsumsi maupun pendapatan dari metode penyuluhan.

#### 3. Tahap pelaksanaan ide dan inovasi

Pada tahap ini mempraktekan secara langsung tentang cara membuat Kripik Pare. Ibu-ibu PKK desa Wangunharja yang hadir diharapkan dapat mengetahui dan memahami cara pembuatan Keripik Pare secara bertahap, mulai dari proses pembuatannya hingga cara pengemasan Keripik Pare.

#### 4. Monitoring dan evaluasi

Pada tahap monitoring dan evaluasi pada Ibu-ibu PKK desa Wangunharja yang mengikuti kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui kemandirian masyarakat dalam pengolahan Keripik Pare hingga ke proses pengemasan keripik pare dimonitor dan dievaluasi melalui media telepon dan melihat hasil postingan di media sosial.

#### 5. Laporan Pengabdian

Pada tahap laporan kegiatan pengabdian adalah tahap akhir dari keseluruhan rangkaian kegiatan yang dilakukan dan dituangkan secara tertulis kedalam bentuk laporan pengabdian kepada masyarakat atas data-data yang sudah dikumpulkan dan dianalisis selama kegiatan berlangsung.

## HASIL

### Pelaksanaan pembuatan Keripik Pare

Pelaksanaan kegiatan 1. Hasil luaran yang diharapkan tersaji pare sudah di cuci bersih dan sudah dipotong-potong. Dalam praktek kegiatan ini menyiapkan buah Pare yang harus dicuci bersih, kemudian dipotong-potong dan dibuang isinya hingga bersih.



Pelaksanaan kegiatan 2. Hasil luaran yang diharapkan tersaji pare irisan tipis. Dalam praktek kegiatan ini pare digiris tipis-tipis dengan ketebalannya sama atau sekitar 1,5mm, kemudian dibubuhi 1,5 gr garam, dan oleskan keseluruhan pare yang sudah diiris tipis. Tidak perlu memerasnya dan biarkan selama kurang lebih 20-30 menit.

Pelaksanaan kegiatan 3. Hasil luaran yang diharapkan tersaji pare yang sudah diremas. Dalam praktek kegiatan ini, setelah sekitar 20-30 menit, cuci dan bilas pare sampai benar-benar bersih, sambil memerasnya dengan kuat hingga benar-benar tiris, dan ulangi prosedur ini sebanyak 3-4 kali. Tahap ini membantu untuk mengurangi kepahitan pare.

Pelaksanaan kegiatan 4. Hasil luaran yang diharapkan tersaji pare yang telah di rebus. Dalam praktek kegiatan ini setelah mencuci pare, siapkan panci, masukan air kedalam panci dan didihkan. Jika air sudah mendidih, matikan kompor dan kemudian masukan pare yang sudah dicuci bersih kedalam air panas yang sudah mendidih tersebut hingga pare terendam air seluruhnya, biarkan selama 3 menit, segera tiriskan dan masukan kedalam baskom yang sudah berisi air dingin. Kemudian peras pare kembali sampai benar-benar tiris.

Pelaksanaan kegiatan 5. Hasil Luaran yang diharapkan tersaji pare yang telah digoreng. Dalam praktek kegiatan ini membumbui pada pare yang telah direbus, lalu pare yang sudah diberi bumbu mencampurkan pare dengan telur, lalu mencampurkan pare dengan tepung lalu menggoreng parenya.

Pelaksanaan kegiatan 6. Hasil luaran yang diharapkan tersaji Keripik Pare aneka rasa. Pada praktek kegiatan ini memberikan aneka rasa (rasa sapi panggang, rasa pedas manis, dan original) pada pare yang telah digoreng.

Pelaksanaan kegiatan 7. Hasil luaran yang diharapkan tersaji Keripik Pare sudah dalam kemasan. Pada praktek kegiatan ini menimbang Keripik Pare dengan berat sama/rata @200gram, lalu memasukan kedalam kemasan setelah itu diberikan label dikemasan keripik pare.



Pelaksanaan kegiatan 8. Hasil luaran yang diharapkan tersaji foto Kemasan Keripik Pare di sosial media. Pada praktek kegiatan ini melakukan foto pada kemasan keripik pare setelah itu diupload pada media masa (facebook dan instagram)



Pelaksanaan kegiatan 9. Luaran yang diharapkan kemandirian dalam pembuatan Keripik Pare. Dalam praktek kegiatan ini monitoring secara berkala terhadap mitra yaitu keterampilan mitra dalam pembuatan Keripik Pare melalui komunikasi telepon dan meninjau sosial medianya. Berikutnya Evaluasi pada tingkat ketercapaian target program dan pembinaan secara berkala



agar menerapkan kemandirian pembuatan Kripik Pare dan pelabelan pada produknya serta konsistensinya dalam pelaksanaan upload foto ke sosial media untuk proses pengiklanan.

Hasil dari kegiatan pengabdian ini, mitra binaan mampu menghasilkan Kripik Pare aneka rasa dari bahan dasar pare yang murah dan mudah didapat telah dilakukan secara mandiri diharapkan dapat menjadi salah satu sumber pendapatan baru bagi rumah tangga sekaligus menjadi produk unggulan ibu-ibu PKK desa Wangunharja, Kecamatan Cikarang Utara, Kabupaten Bekasi.

## KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berjudul “Pemberdayaan Sumber Daya Manusia dalam Pengembangan UKM Keripik Pare di Desa Wangunharja” berhasil dilaksanakan. Mitra dapat memahami proses pembuatan Kripik Pare dengan berbagai aneka rasa. Semoga hasil dari pelatihan ini dapat menjadi solusi bagi ibu-ibu PKK Desa Wangunharja, Kecamatan Cikarang Utara, Kabupaten Bekasi dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan peningkatan penghasilan mitra. Saran untuk ke depannya mencoba mengolah keripik dengan menggunakan bahan dasar buah-buahan dan sayuran lainnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Ari Kadi, D. C., & Ananta Fauzi, R. U. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Pada Usaha Mikro Kecil Menengah Anugerah Foods Sentra Aneka Keripik di Desa Jungke Magetan. *Wisanggeni: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1, 1–12. <https://doi.org/10.25217/wisanggeni.v1i1.1456>.
- [2] Indonesia, U. M., & Razak, R. (2020). *Pengolahan Keripik Pare Untuk Menambah Pendapatan Kelompok Ibu-Ibu Majelis Ta'lim Kelurahan Lanna Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa*. 2, 34–46.
- [3] Mubarak, A. (2019). *Green Innovation Sebagai Strategi ( Studi Kasus Pada Winur Crispy Pare Desa Krandengan Kecamatan Ngrambe Kabupaten Ngawi )*.
- [4] Mustanir, A., Muhammadiyah, U., & Rappang, S. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Kewirausahaan Entrepreneurship Community Empowerment. *Jurnal, February*, 1–14. <https://doi.org/10.17605/OSF.IO/56FP7>
- [5] Novaria, R., Rohimah, A., Norhabiba, F., & Sujianto, A. E. (2019). PKM Keripik Pare dan Stik Lidah Buaya di Desa Wisata Kampung Lawas Maspati Kota Surabaya. *J-ADIMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 7(1), 34–40.
- [6] Rintyarna, B. S., & Qodariyah, N. (2020). Inovasi Produk Pare Menjadi Aneka Olahan Pare. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ipteks*, 6(1), 67–72.
- [7] Sucahyawati, H., Hendrawan, A., & Kuswantoro, F. (2019). Dimensi Kreativitas dan Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). *Jurnal Hummansi*, 2(1), 25–36.
- [8] Sunarsi, D., Kustini, E., Lutfi, A. M., Fauzi, R. D., & Noryani, N. (2019). Penyuluhan Wirausaha Home Industry Untuk Meningkatkan Ekonomi Keluarga Dengan Daur Ulang Barang Bekas. *BAKTIMAS: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 1(4), 188–193. <https://doi.org/10.32672/btm.v1i4.1720>.