

## PELATIHAN PENGOLAHAN ALPUKAT MENJADI KERUPUK

Yahya Hairun<sup>1</sup>, Wilda Syam Tonra<sup>2</sup>, In Hi. Abdullah<sup>3</sup>, Muhammad Ikhsan<sup>4</sup>

<sup>1,2,3</sup>Prodi Pendidikan Matematika, FKIP

<sup>4</sup>Prodi Pendidikan Geografi, FKIP

Universitas Khairun

Email: wildaunkhair@gmail.com<sup>2</sup>

**Abstract.** *This Community Service (PkM) aims to provide training for inhabitant of Tidore Islands, Afa-Afa Village, to process avocados into crackers. Avocado was chosen because this fruit is very abundant in Afa-afa, even avocados often rot when the harvest season comes, another reason because this fruit has a high nutritional value. Therefore, this activity is the initiation of processing avocados into products that have a higher economic value or selling value. This training was held on July 24, 2021. The parties involved were the PkM team from Khairun University, Inhabitant of afa-afa Village. The number of participants is 24. PkM method are the opening ceremony, presentation of training materials, discussions for sharing between presenters and participants, as well as direct demonstrations on how to make crackers. Second, the product is avocado crackers. There are two results of this PkM, first is the description of the method and the description of the product. The product is avocado crackers. The hallmark of this crackers is the presence of a bitter taste in the crackers, the way to counteract the bitter taste is to add sugar to the cracker dough or you can also add wet sugar after the crackers are fried.*

**Keywords:** *Avocado crackers, Afa-afa Village*

**Abstrak.** Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat Kepulauan Tidore Kelurahan Afa-Afa guna mengolah alpukat menjadi kerupuk. Alpukat dipilih karena buah ini sangat melimpah di daerah Afa-afa, bahkan serangkaian buah alpukat membusuk jika musim tiba, alasan lain karena buah ini memiliki nilai gizi yang tinggi. Oleh karena itu kegiatan ini sebagai inisiasi pengolahan alpukat menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis atau nilai jual yang lebih tinggi. Pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 24 Juli 2021. Pihak yang terlibat adalah tim PkM dari Universitas Khairun, pihak kelurahan afa-afa dan PKK Afa-afa. Jumlah peserta adalah 24 orang. Metode Pelaksanaan PkM adalah pembukaan, presentasi materi pengolahan kerupuk, diskusi dengan peserta pelatihan, demonstrasi pembuatan kerupuk. Hasil dari kegiatan ini berupa deskripsi tentang pelaksanaan kegiatan dan deskripsi tentang produk berupa kerupuk alpukat. Ciri khas dari produk kerupuk alpukat ini adalah adanya rasa pahit pada kerupuk, cara untuk mentaktisi rasa pahit adalah pemberian gula pada adonan kerupuk atau bisa juga memberikan gula basah setelah kerupuk digoreng.

**Kata kunci :** *Kerupuk Alpukat, Kelurahan Afa-afa*

### PENDAHULUAN

Buah alpukat merupakan tanaman yang dapat tumbuh subur di daerah tropis seperti Indonesia. (Malangngia, dkk, 2012; Katja, Suryanto & Wehantouw, 2009; Prasetyowati, Pratiwi & Tris, 2010). Buah ini merupakan salah satu komoditas pertanian yang memiliki waktu panen kurang lebih enam bulan (Rahmawati, dkk, 2020) serta memiliki kandungan gizi yang tinggi (Malangngia, dkk, 2012; Katja, Suryanto & Wehantouw, 2009; Prasetyowati, Pratiwi & Tris, 2010; Anggorowati, Priandini & Thufail, 2016, Karina, A. 2012; Widarta & Wiadnyani, 2019). Buah Alpukat (*Persea Americana Mill*) merupakan salah satu buah-buahan yang mempunyai kadar lemak yang tinggi yaitu 9,8 g/100 g daging buah (Afrianti,

2010). Buah ini juga kaya antioksidan dan zat gizi dan sekitar 90 persen kandungan alpukat adalah lemak (Rahmawati, dkk, 2020). Lemak yang dikandung sehat untuk tubuh karena didominasi oleh asam lemak tak jenuh tunggal atau asam oleat yang terkenal dengan omega 9 yang bersifat sebagai antioksidan kuat. Alpukat merupakan salah satu bahan alami yang mengandung beberapa bahan aktif yang diduga dapat menurunkan kadar kolesterol dalam dara. Alpukat juga mengandung sejumlah fitokimia seperti flavonoid, saponin, alkaloid, tannin, asam folat, lesitin, asam pantotenat, beta-sitosterol, niasin, serat, sejumlah vitamin seperti vitamin B1, B2, B5, C, A, K, E, biotin dan sejumlah mineral seperti fosfor, tembaga, zat besi, kalium, magnesium, zink, dan glutathione (Malangngi,

dkk., 2012). Selain itu alpukat juga mengandung betakaroten, klorofil yang berlimpah dalam alpukat. Lemak buah alpukat didominasi oleh asam lemak tidak jenuh tunggal yaitu asam oleat tunggal yang bersifat antioksidan kuat. kadar asam lemak jenuh buah alpukat tergolong rendah. Alpukat juga banyak mengandung mineral dan kalium, dan kadar natriumnya rendah, alpukat hampir tidak mengandung pati, sedikit gula tetapi banyak mengandung serat. Selain itu menurut Widyaningrum (2008) menyatakan bahwa alpukat mampu melindungi kolesterol sehingga tidak akan terjadi hambatan laju pengambilan kolesterol di jaringan. Dengan manfaat kandungan buah alpukat yang sangat baik untuk tubuh serta rasanya manis membuat ide kerupuk alpukat ini diyakini dapat digemari oleh semua kalangan. Selain itu, Tanaman ini merupakan salah satu tanaman obat yang sangat penting dan dimanfaatkan sebagai obat tradisional untuk pengobatan seperti sariawan, kencing batu, darah tinggi, kulit muka kering sakit gigi, bengkak karena peradangan dan kecing manis. Dengan mengetahui pentingnya buah alpukat, maka tim pengabdian memiliki ide untuk melaksanakan pengabdian untuk mengolah buah alpukat yang akan di laksanakan di Kelurahan Afa-afa Kepulauan Tidore Provinsi Maluku Utara.

Afa-afa adalah salah satu kelurahan di Pulau Tidore yang terletak  $\pm$  20 km dari pelabuhan penyebrangan Rum. Warga Afa-afa didominasi dengan mata pencarian utama yaitu petani dan nelayan. Hal ini dikarenakan pulau tidore yang dikelilingi oleh laut dan kondisi tanah yang subur dengan adanya beberapa gunung yang sudah tidak aktif mendorong masyarakat berprofesi sebagai petani. Salah satu tanaman yang biasa ditaman oleh warga daerah Afa-afa adalah alpukat. Alpukat yang berlimpah di daerah Afa-afa tidak serta merta membuat warga di sana berpikir untuk mengolahnya menjadi produk yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi, warga hanya menjualnya ke perkotaan atau di pasar setempat. Malah seringkali ketika musim alpukat datang, banyak alpukat dari warga yang tidak laku dijual sehingga membusuk dan dibuang begitu saja. Hal ini menjadi salah satu alasan kuat

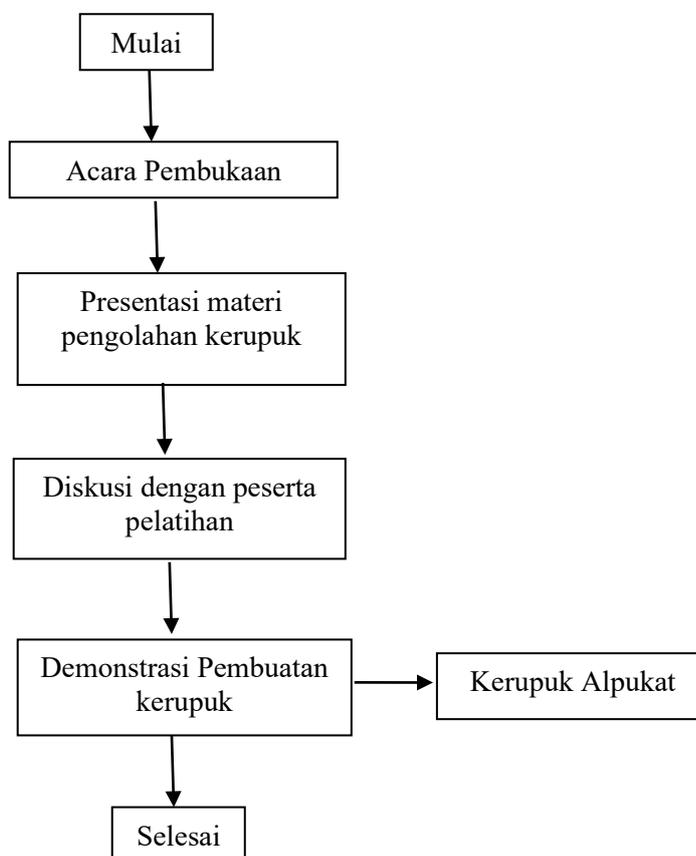
terciptanya ide untuk mengolah alpukat menjadi produk kerupuk alpukat yang dapat dijual di warung-warung atau di tempat lain guna menambah nilai dari buah alpukat sehingga dapat meningkatkan penghasilan rumah tangga warga Afa-afa.

Mitra pengabdian ini adalah kelompok ibu rumah tangga PKK kelurahan Afa-afa yang menjadi pokok penggerak masyarakat khususnya ibu rumah tangga dengan memberdayakan wanita untuk berpartisipasi dalam menopang ekonomi keluarga. Proses penguatan ekonomi ini dapat meningkatkan kesejahteraan hidup masyarakat, utamanya di pedesaan (Daulay, 2006) Setelah berdiskusi dengan ketua PKK Kelurahan Afa-afa diperoleh informasi bahwa dari dulu hingga sekarang, masyarakat hanya mengkonsumsi alpukat secara pribadi atau menjual nya, tanpa adanya ide untuk diolah menjadi sesuatu yang memiliki daya guna yang lebih baik. Padahal Buah alpukat merupakan salah satu komoditas tanaman hortikultura yang memiliki nilai ekonomis tinggi (Tamalia, dkk, 2017). Lebih lanjut, ketua PKK juga mengutarakan bahwa para ibu rumah tangga di sini berharap adanya usaha yang dapat dikembangkan agar dapat menopang ekonomi keluarga, namun sebagai ibu rumah tangga mereka tidak bisa meninggalkan rumah karena para kepala rumah tangga pergi bertani dan tidak ada yang akan mengurus anak-anak mereka jika bekerja di luar. Oleh karena itu, usaha kecil dalam rumah tangga sangat diinginkan oleh para anggota PKK. Namun, ide untuk memulai usaha rumah tangga belum diperoleh sampai sekarang. Setelah mengetahui kebutuhan masyarakat, maka akan dilakukan penyuluhan atau workshop dengan pemberian materi (Amin, S dkk, 2021). Berdasarkan masalah diatas, ide untuk memberdayakan masyarakat untuk memanfaatkan buah alpukat untuk diolah menjadi tujuan utama pengabdian yang akan dilakukan. Pengabdian yang akan dilakukan adalah pemberian pelatihan kepada masyarakat cara mengolah alpukat menjadi kerupuk alpukat. Kerupuk dipilih karena makanan ini merupakan makanan ringan yang digemari oleh semua kalangan baik muda dan tua. Serta kerupuk memiliki harga yang terjangkau sehingga dirasa sangat tepat untuk dijadikan pilihan pengolahan alpukat.

## METODE PELAKSANAAN

Pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 24 Juli 2021 bertempat di kantor lurah Afa-afa. Kegiatan dimulai pukul 09.00 – 11.00 WIT. Rangkaian acara kegiatan ini adalah pembukaan,

presentasi materi pengolahan kerupuk, diskusi dengan peserta pelatihan, demonstrasi pembuatan kerupuk. Berikut adalah diagram alir metode pelaksanaan PkM



**Gambar 1. Metode Pelaksanaan Pengabdian**

Adapun spesifikasi produk akan dijelaskan melalui paparan tentang alat dan bahan serta tahapan pembuatan berikut ini:

Alat dan bahan: Bahan berupa buah alpukat, tepung tapioka, tepung terigu, bawang putih, garam/penyedap rasa, gula, merica, minyak goreng. Alat berupa kompor, wajan, blender, kukusan adonan, tirisian, plastik kemasan, alat pemotong khusus kerupuk atau pisau

Adapun tahapan pembuatannya sebagai berikut:

1. Blender alpukat yang sudah matang/matang sekali hingga halus
2. Campurkan alpukat yang telah halus dengan tepung tapioka dan tepung terigu, dengan perbandingan 4 banding 1

3. Beri garam/penyedap rasa, bawang putih yang telah dihaluskan, gula dan merica secukupnya
4. Campur menjadi satu hingga menjadi adonan
5. Kukus adonan lalu tiriskan
6. Tunggu adonan sampai dingin, lalu potong-potong kecil
7. Potongan adonan tadi diangin-anginkan selama 24 jam lalu besoknya dijemur di bawah sinar matahari hingga kering hingga menjadi kerupuk mentah
8. Setelah kering, kerupuk mentah siap digoreng.
9. Setelah digoreng, masukkan ke plastik kemasan kerupuk yang telah disediakan
10. Kerupuk alpukat siap dipasarkan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari pengabdian ini dibagi menjadi 2 yaitu deskripsi kegiatan pelatihan dan deskripsi produk kerupuk alpukat:

### **Deskripsi Kegiatan Pelatihan pengolahan alpukat menjadi kerupuk**

Berikut ini adalah rangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh tim di kelurahan Afa-afa kepulauan Tidore

#### 1. Acara pembukaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diawali dengan acara pembukaan. Pembukaan kegiatan ini secara resmi dilakukan oleh Bapak Amran Ibrahim, S.Sos selaku Bapak Lurah Afa-afa. Berikut adalah dokumentasi saat acara pembukaan.



**Gambar 2: Pembukaan acara pelatihan**

#### 2. Presentasi materi pelatihan

Presentasi materi ini dimaksudkan agar para peserta pelatihan memahami terlebih dahulu konsep atau teori tentang pengolahan alpukat menjadi kerupuk. Materi presentasi yaitu penjelasan singkat latar belakang dilaksanakannya pelatihan, permasalahan mitra dan mengapa alpukat menjadi pilihan atau ide pelatihan bagi warga. Kemudian

dilanjutkan dengan penjelasan mengenai manfaat alpukat bagi kesehatan manusia. Berikutnya, pemateri menjelaskan tentang alat dan bahan yang akan digunakan dalam mengolah alpukat menjadi kerupuk secara detail. Serta menjelaskan langkah-langkah pembuatan kerupuk alpukat secara lebih terperinci.



**Gambar 3: Presentasi materi pelatihan**

#### 3. Diskusi dengan peserta pelatihan

Diskusi dilakukan setelah pemateri menjelaskan materi secara lengkap. Diskusi

ini dimaksudkan untuk adanya saling sharing antara pemateri dan peserta. Hal-hal yang belumdipahami secara komprehensif

dapat ditanyakan kembali. Pada saat terjadi diskusi, ada beberapa pertanyaan oleh peserta, diantaranya adalah: 1. Apakah hanya dapat menggunakan alpukat dalam membuat kerupuk? Apakah boleh menggunakan bahan lain atau tidak. 2. Bagaimana adonan kerupuk perbandingan

tapioka dan terigu nya. 3. Apakah kegiatan pelatihan seperti ini akan dapat dilaksanakan kembali, karena PKK memiliki program serupa untuk pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga. Seluruh peserta begitu antusias dalam mengikuti penjelasan pemateri.



**Gambar 4: Diskusi dengan peserta pelatihan**

4. Demonstrasi pengolahan alpukat menjadi kerupuk

Demonstrasi dipandu langsung oleh pemateri dengan dibantu oleh salah satu peserta pelatihan. Pertama-tama, pemateri menunjukkan terlebih dahulu alat dan bahan secara langsung di depan peserta. Selanjutnya, pemateri mulai menunjukkan cara mencampur bahan-bahan menjadi satu mulai dari alpukat yang sudah diblender

dicampurkan dengan semua bumbu yang telah tersedia, kemudian mencampurnya dengan tapioka dan terigu. Adonan yang telah jadi diperlihatkan secara langsung di depan peserta hingga cara mengukus adonan. Terakhir, cara memotong adonan yang telah dikukus. Setelah semua langkah-langkah diperlihatkan. Dipersilahkan kembali peserta untuk bertanya jika ada yang belum dipahami.



**Gambar 5: Demonstrasi secara langsung pembuatan kerupuk alpukat**

### **Deskripsi Produk Kerupuk Alpukat**

Berikut adalah gambar produk yang dihasilkan:



**Gambar 5: Produk kerupuk alpukat**

Keunggulan dan kelemahan Produk:

Bahan-bahan kerupuk ini mudah ditemukan, serta cara pembuatannya relatif mudah. Namun, catatan yang harus diketahui adalah kerupuk ini memiliki rasa pahit karena berasal dari alpukat itu sendiri. Cara memudarkan rasa pahitnya adalah pertama, pilih jenis alpukat jenis mentega yang matang atau sangat matang, kemudian hindari mengeruk daging alpukat terlalu dalam hingga daging dekat kulit alpukat, lalu bisa juga dengan cara memberikan gula pada adonan. Jika setelah penggorengan, kerupuk masih terasa pahit, dapat ditaktisi dengan memberikan gula basah sehingga rasa pahit sedikit berkurang. Rasa pahit pada kerupuk alpukat ini merupakan ciri khas dari kerupuk.

### **SIMPULAN DAN SARAN**

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) adalah rangkaian pelatihan pengolahan alpukat menjadi kerupuk yaitu acara pembukaan, presentasi materi pelatihan, diskusi untuk sharing antara pemateri dan peserta, serta demonstrasi langsung cara pembuatan kerupuk. Produk PkM ini berupa kerupuk alpukat. Ciri khas dari produk kerupuk alpukat ini adalah adanya rasa pahit pada kerupuk, cara untuk mentaktisi rasa pahit adalah pemberian gula pada adonan kerupuk atau

memberikan gula basah setelah kerupuk digoreng.

### **UCAPAN TERIMAKASIH**

Ucapan terimakasih disampaikan kepada 1) Universitas Khairun yang telah menyediakan dana DIPA FKIP untuk kegiatan PkM 2) Pihak kelurahan Afa-afa, Bapak lurah Afa-afa, ibu PKK dan seluruh warga Afa-afa yang terlibat dalam kegiatan ini.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Afrianti, L. H. 33 Macam Buah-buahan untuk Kesehatan. Alfabeta. Bandung. 2010.
- Amin, S., Firdaus, A. M., Murtafiah, W. (2021). Pelatihan Materi Gizi Seimbang pada Ibu Rumah Tangga untuk Peningkatan Status Gizi Sulvahrul. *Jurnal Terapan Abdimas*, 6(2), 102-109
- Anggorowati, D., Priandini, G., & Thufail. (2016). Potensi daun alpukat (*persea americana miller*) sebagai minuman teh herbal yang kaya antioksidan. *Industri Inovatif*, 6(1).
- Daulay, H. (2006). Pemberdayaan Perempuan : Studi Kasus Pedagang Jamu Di Gedung Johor Medan, *Jurnal Harmoni Sosial*, 1 (1), 7-14
- Gede Katja, D., Suryanto, E., & Wehantouw, D. F. (2009). POTENSI DAUN ALPUKAT (*Persea Americana Mill*) SEBAGAI

- SUMBER ANTIOKSIDAN ALAMI. In *Chem. Prog* (Vol. 2, Issue 1).
- Karina, A. 2012. *Khasiat dan Manfaat Alpukat*, edisi ke I. Surabaya: Setomata
- Malanggi, L., Sangi, M., & Paendong, J. (2012). Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal MIPA*, 1(1).  
<https://doi.org/10.35799/jm.1.1.2012.423>
- Rahmawati, S., Asnila, A., Suherman, S., & Abram, P. H. (2020). Kinetika Reaksi Hidrolisis Pati Biji Alpukat (*Persea americana* Mill) dengan Katalis HCl. *Jurnal IPA & Pembelajaran IPA*, 4(1).  
<https://doi.org/10.24815/jipi.v4i1.16480>
- Tamalia, D.I, Santoso, S.I., dan Budiraharjo, K. 2018. Analisis tingkat pendapatan usaha tani alpukat di Kelompok Tani Kabupaten Semarang. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 14(1):1-11.
- Widyaningrum, Nova Rahma (2008) *potensi aktivitas ekstrak etanol daun dewandaru (eugenia uniflora l.) Sebagai agen pengkhelat logam fe dan penangkap malonaldehid*. Skripsi thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta