

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Tahap Pra Pelatihan



Gambar 3. Koordinasi Pertama dengan Ketua Ibu-Ibu PKK Dusun Durek Desa Giripurno



Gambar 4. Koordinasi dengan Ketua Ibu-Ibu PKK Dusun Durek Desa Giripurno

Pada tahap pra pelatihan mencakup pembahasan potensi sumber daya alam yang ada pada Dusun Durek Desa Giripurno. Ada berbagai jenis sayuran yang ditanam

oleh petani di Desa Durek seperti seledri, sawi, kembang kol, dan masih banyak lagi. Informasi yang diberikan kepada kami, tanaman seledri di Dusun Durek sangatlah melimpah dibandingkan sayuran yang lainnya. Setiap harinya dapat memanem sekitar 30-40 kg tanaman seledri. Maka dari itu kami mengusulkan untuk membuat program kerja yaitu Selchips (Seledri Chips). Keripik yang berbahan dasar seledri ini dapat menaikkan nilai jual dari seledri sendiri di bidang pangan.

3.2 Tahap Pelaksanaan Pelatihan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian (pelatihan pembuatan keripik seledri) dilaksanakan di rumah salah satu ibu dari anggota PKK Dusun Durek pada tanggal 20 Maret 2023. Pelatihan pembuatan keripik seledri ini diikuti oleh 30 orang yang terdiri dari tim bina desa serta Kelompok Ibu-Ibu PKK Dusun Durek Desa Giripurno, Batu.



Gambar 5. Pemberian materi tentang pembuatan keripik seledri

Kegiatan pelatihan pembuatan keripik seledri dengan peserta pelatihan. Dalam pembuatan keripik seledri menggunakan beberapa bahan seperti daun seledri, tepung terigu, tepung tapioka, tepung beras, mentega cair, dan penyedap. Selain itu, proses pembuatan keripik seledri juga memerlukan alat dan bahan sebagaimana ditampilkan pada tabel 2.

Tabel 2. Alat dan bahan dalam proses pembuatan Selchips
(Seledri Chips)

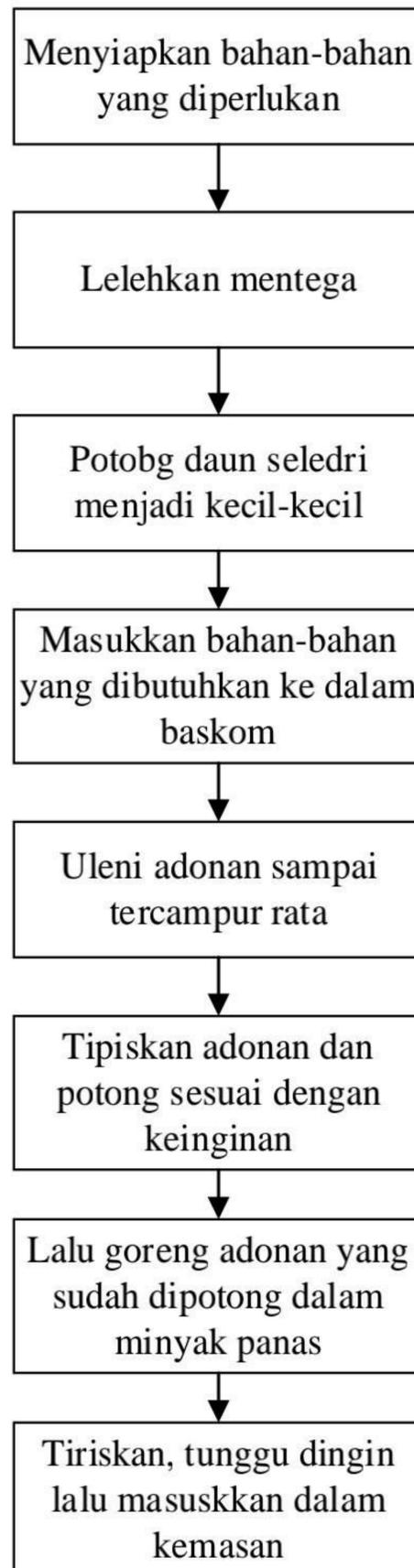
No	Alat dan Bahan	Nama	Fungsi
1		Timbangan digital	Digunakan untuk menimbang bahan agar sesuai dengan takaran
2		Baskom	Digunakan untuk mencampur semua bahan menjadi satu

3		Telenan	Digunakan untuk tempat mencincang daun seledri
4		Pisau	Digunakan untuk mencincang daun seledri dan memotong adonan keripik seledri
5		Panci kecil	Digunakan untuk melelehkan mentega

6		Wajan	Digunakan untuk menggoreng adonan seledri
7		Saringan penggorengan	Digunakan untuk meniriskan minyak
8		Penggilas adonan	Digunakan untuk menggilas adonan keripik yang sudah diuleni

9		Kemasan	Digunakan untuk kemasan dari Selcchips yang sudah jadi
---	--	---------	--

Adapun proses pembuatan keripik seledri dalam diagram alir dapat dilihat pada Gambar 3.1



Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan Keripik Seledri
(SELCHIPS)

Berdasarkan diagram pada gambar 4, maka didapatkan proses pembuatan keripik seledri sebagai berikut :

1. Pemotongan Daun Seledri dari Batangnya dan Pencucian

Pemotongan daun seledri dilakukan untuk memilih daun yang segar dan baik untuk diolah menjadi keripik. Jika ada daun seledri yang rusak, maka tidak akan dipakai. Setelah dilakukan pemotongan, daun seledri dicuci dengan air bersih yang mengalir. Pencucian dilakukan sampai bersih, kemudian ditiriskan hingga kering.



Gambar 7. Pemotongan Daun Seledri

2. Pencincangan Daun Seledri

Daun seledri yang telah dicuci dan dikeringkan, kemudian dicincang dengan menggunakan pisau. Kami tidak menggunakan copper karena daun seledri akan mengeluarkan kandungan air yang didalamnya dan nantinya jika ditambahkan ke dalam adonan, maka adonan akan menjadi lembek dan tidak bagus. Maka dari itu harus dilakukan pencincangan menggunakan pisau.



Gambar 8. Pencincangan Daun Seledri

3. Pelelehan Mentega

Mentega 70-80 gram dilelehkan dengan menggunakan panci kecil. Tujuan mentega dilelehkan agar adonan lebih mudah untuk diuleni dan memberikan rasa gurih pada keripik.



Gambar 9. Pelelehan Mentega

4. Pencampuran Bahan-Bahan

Persiapkan terlebih dahulu beberapa bahan yang dibutuhkan untuk membuat keripik seledri. Bahan yang dibutuhkan seperti tepung terigu 400 gram, tepung tapioca 80 gram, 1 setengah sendok the garam, 1 sendok the kaldu bubuk, 70 gram margarin (yang telah dilelehkan), 10 siung

bawang putih (dihaluskan), daun seledri yang sudah dicincang halus, 160-180 ml air putih. Semua bahan tersebut diuleni sampai kalis lalu didiamkan selama 30 menit. Adonan didiamkan dan ditutup dengan plastik wrap.



Gambar 10. Pencampuran Semua Bahan

5. Penggilasan Adonan dan Pencetakan

Adonan yang sudah siap digilas dengan penggilas kue sampai tipis. Kemudian dicetak dengan bentuk yang diinginkan. Tujuan digilas sampai tipis agar keripik yang dihasilkan renyah dan matang sempurna saat digoreng.



Gambar 11. Penggilasan Adonan

6. Penggorengan

Setelah adonan dicetak sesuai keinginan, selanjutnya digoreng dengan api kecil agar tidak gosong dan matang dengan warna yang bagus. Penggorengan dilakukan dengan hati-hati.



Gambar 12. Penggorengan Selchips

7. Pengemasan dan Pelabelan

Kemasan bertujuan untuk melindungi sebuah produk saat akan dikirim, disimpan atau dijual. Pengemasan secara sederhana dapat juga diartikan sebagai suatu cara untuk menyampaikan barang kepada konsumen dalam keadaan terbaik dan menguntungkan. Kemasan mempunyai peran yang sangat penting karena akan selalu terkait dengan komoditi yang dikemas dan sekaligus merupakan nilai jual dan citra produk (Widiati, 2019).

Kemasan selchips berbahan plastic yang tebal dan mempunyai ziplock. Kemasan sangat tertutup rapat yang menjaga keripik tetap renyah dan tidak terkontaminasi dari lingkungan luar.



Gambar 13. Pengemasan Selchips