



MANUAL BOOK

**LAPORAN
PROGRAM
INOVASI**

Video KLIK disini

**INOVASI OLAHAN MANGGA:
KERIPIK PANGSIT DAN ICE
CREAM MANGGA, SEBAGAI
PEMANFAATAN POTENSI
DESA**

INOVASI OLAHAN MANGGA: KERIPIK PANGSIT DAN *ICE CREAM* MANGGA, SEBAGAI PEMANFAATAN POTENSI DESA

1. Latar Belakang

Merujuk pada tri dharma perguruan tinggi dengan konsep pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat, maka UNNES sebagai salah satu perguruan tinggi negeri di Indonesia berkomitmen dalam menyukseskan kegiatan Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM). Dalam MBKM terdapat 3 aspek kegiatan utama yaitu: 1) merdeka belajar perencanaan dan pelaksanaan pembangunan desa, 2) merdeka belajar untuk BUMDes dan BUMDes Bersama dan 3) merdeka belajar untuk pemenuhan 18 tujuan SDGs Desa. Komitmen dan dukungan UNNES terhadap kegiatan MBKM dilaksanakan melalui Pusat Pengembangan Kuliah Kerja Nyata (KKN) LPPM UNNES dalam Bentuk Kegiatan Pembelajaran (BKP) MBKM UNNES GIAT.

Kata GIAT merupakan gabungan dari berbagai istilah seperti *Growing, Impactful, Awareness, dan Team Work*. Di Tahun 2022 BKP MBKM UNNES GIAT mengusung tema “*Peran Generasi Milenial Dalam Mewujudkan SDGs Desa*”, sehingga tujuan utama dari adanya program ini adalah untuk memberikan banyak pengalaman kepada mahasiswa sebagai generasi milenial sehingga mampu berkegiatan di dalam masyarakat. Mahasiswa juga diharapkan mampu memetakan potensi dan sumber daya di wilayah mitra sebagai upaya meningkatkan kualitas hidup masyarakat sehingga mampu mewujudkan SDGs Desa. Selain memetakan potensi dan sumber daya, mahasiswa diharuskan mencari tau berbagai permasalahan yang ada pada wilayah mitra dan dapat merancang solusi penyelesaiannya.

Pelaksanaan program UNNES GIAT telah dilaksanakan sebanyak 3 kali, dan saat ini sedang berlangsung program kegiatan UNNES GIAT angkatan ke-3 yang dimulai sejak tanggal 15 Oktober hingga 15 Desember 2022. Program ini dilaksanakan di wilayah mitra yang tersebar di berbagai daerah yang ada di Provinsi Jawa Tengah. Salah satu desa yang menjadi mitra dari UNNES GIAT 3 adalah Desa Dinuk, Kecamatan Kramat, Kabupaten Tegal. Berdasarkan pemetaan potensi dan sumber daya yang ada di Desa Dinuk maka ditemukan beberapa hal yaitu Desa Dinuk memiliki potensi pangan dari buah mangga karena hampir setiap pekarangan rumah warga memiliki setidaknya 1-2 pohon mangga yang masih produktif berbuah lebat setiap musimnya. Mangga atau yang memiliki nama latin *Mangifera Indica L.* merupakan salah jenis buah-buahan yang cukup diminati di wilayah Indonesia karena rasanya yang manis dan mengandung banyak manfaat seperti

vitamin C, mineral dan nutrisi. Di Wilayah Desa Dinuk sendiri terdapat beberapa jenis mangga yang di tanam oleh masyarakat desa dinuk seperti mangga harum manis, gedong, lali jiwo, dan indramayu. Namun rata-rata dari jenis mangga yang di tanam di desa ini adalah mangga harum manis. Berdasarkan penelitian oleh Damayanti (2002) menyatakan bahwa mangga berjenis arum manis memiliki kandungan nutrisi lebih banyak dibandingkan dengan buah mangga jenis lain yakni sebanyak 60-80 mg vitamin C dan 10,8 mg vitamin B per 100 gr buah mangga.

Berdasarkan penjelasan diatas ternyata potensi buah mangga di Desa Dinuk juga memunculkan permasalahan yaitu kurangnya pemanfaatan buah mangga untuk diolah menjadi produk yang bernilai ekonomis. Masyarakat desa dinuk belum menyadari potensi buah mangga dan belum bisa melihat buah mangga dari sisi yang lebih ekonomis. Hal ini dari masyarakat hanya mengkonsumsi buah mangga secara langsung tanpa diolah dengan berbagai inovasi. Pengolahan buah mangga merupakan salah satu upaya agar masyarakat mendapatkan manfaat dengan mengolah buah mangga menjadi berbagai inovasi olahan produk.

2. Maksud dan Tujuan Inovasi

Tersebar nya buah mangga di Desa Dinuk yang kurang dimanfaatkan menjadikan suatu inovasi dengan tujuan sebagai berikut :

- A. Untuk memberikan edukasi pemanfaatan buah mangga agar bernilai ekonomis dan memperpanjang masa simpan produk.
- B. Untuk mensosialisasikan pemanfaatan buah mangga yang ada di Desa Dinuk.
- C. Untuk melakukan pelatihan pengolahan buah mangga menjadi keripik pangsit dan *ice cream*.

3. Manfaat Inovasi

Beberapa manfaat yang diperoleh dari kegiatan UNNES GIAT 3 di desa Dinuk, Kabupaten Tegal dalam inovasi ini adalah sebagai berikut :

- A. Bagi Akademisi, mahasiswa berupaya untuk mengabdikan kepada masyarakat dengan tujuan mewujudkan Tri Dharma Perguruan Tinggi, serta mengimplementasikan segala ilmu, pengetahuan, sikap, keahlian dan kemampuan yang didapat dari hasil studi yang telah ditempuh.
- B. Bagi Pemerintah, mahasiswa yang melakukan pengabdian dapat memberikan sebuah kontribusi kepada negara dengan cara memberikan inovasi pengolahan mangga yang belum ada sebelumnya di desa.

C. Bagi Masyarakat, diharapkan masyarakat Desa Dinuk mendapatkan bekal ilmu dan pengetahuan yang berguna dan selanjutnya dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari terkait inovasi pengolahan mangga.

4. Keunggulan Inovasi

Beberapa keunggulan yang diperoleh dari kegiatan UNNES GIAT 3 di desa Dinuk, Kabupaten Tegal dalam inovasi ini adalah sebagai berikut :

- A. Memanfaatkan buah mangga menjadi berbagai olahan yang memiliki nilai ekonomis dalam hal ini keripik pangsit dan *ice cream* mangga.
- B. Memperpanjang masa simpan, dimana mangga yang tak diolah hanya bertahan sekitar satu minggu apabila telah masak sedangkan ketika sudah diolah menjadi keripik pangsit dan *ice cream* mangga masa simpan nya bisa mencapai satu bulan.
- C. Menjadi referensi jualan baru di Desa Dinuk berupa keripik pangsit dan *ice cream* mangga.
- D. Dapat mendongkrak *icon* baru desa Dinuk berupa produk olahan mangga.

5. Aspek Inovasi

Inovasi olahan mangga merupakan salah satu produk baru yang dilaksanakan di Desa Dinuk sesuai program kerja Tim UNNES GIAT Desa Dinuk. Beberapa aspek Inovasi pada produk olahan mangga yaitu :

A. Bahan Baku Utama

Bahan baku utama dari produk adalah buah mangga yang banyak tersebar di Desa Dinuk. Buah mangga banyak dijumpai di setiap rumah warga dan mereka hanya mengkonsumsi secara langsung tanpa diolah. Berbagai jenis mangga dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan produk (keripik pangsit dan *ice cream*). Tetapi, jenis mangga yang rasanya manis seperti mangga harum manis lebih direkomendasikan karena tak mempengaruhi rasa produk menjadi sepat atau masam.

B. Kualitas Produk

Dibandingkan dengan jenis *ice cream* dan keripik mangga lainnya produk ini memiliki nilai gizi yang tinggi karena terbuat dari campuran buah mangga asli tanpa menggunakan perisa mangga sehingga layak dikonsumsi karena tanpa ada bahan pengawet dan tahan lama.

C. Varian Produk

Produk keripik pangsit memiliki 3 variasi rasa yaitu *original*, pedas, dan balado. Sementara, Produk *ice cream* hanya memiliki satu varian yaitu *original* (mangga).

D. Gaya dan Desain Produk

Produk keripik pangsit mangga dikemas dalam *standing pouch* dengan berat 50 gram setiap kemasannya. Sedangkan produk *ice cream* dikemas dalam kemasan cup ukuran 90. Produk ini juga memiliki nilai branding yang tinggi karena diberikan sebuah nama merek dengan nama “MANGGO FILE’S” yang artinya kumpulan inovasi makanan dari buah mangga.

Spesifikasi pembuatan produk olahan mangga terdiri dari alat dan bahan, komposisi, dan cara pembuatan. Rinciannya yaitu :

A. Pembuatan Keripik Mangga

- Spesifikasi alat dan bahan :

Bahan yang digunakan untuk membuat keripik pangsit manga adalah:

1. Mangga Harum Manis 400 gr
2. Tepung Tapioka 3 sdm
3. Tepung Terigu pro sedang 500 gr
4. Gula pasir
5. Garam 2 sdt
6. Bawang Putih 3 siung
7. Kuning Telur (1 butir)
8. Margarin 40 gr
9. Minyak Goreng 1 liter
10. Plastik kemasan standing pouch

Alat yang digunakan pada proses pembuatan keripik pangsit mangga diantaranya:

1. Pisau
2. Baskom
3. Blender
4. Kompor Gas
5. Wajan
6. Spatula
7. Saringan
8. Gilingan
9. Talenan

- Cara Pembuatan

Cara pembuatan keripik pangsit mangga adalah sebagai berikut:

1. Kupas buah mangga dan dibersihkan.
2. Tambahkan 3 siung bawang putih, 2 sdt garam, dan gula pasir secukupnya.
3. Blender buah mangga dan bumbu di atas sampai halus.
4. Masukkan 1 butir kuning telur dan diaduk hingga merata.
5. Tambahkan tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk-aduk.
6. Uleni adonan sampai adonan kalis.
7. Pipihkan adonan menggunakan roll kayu/penggilingan.
8. Potong adonan yang sudah dipipihkan berbentuk persegi
9. Goreng adonan menggunakan api sangat kecil hingga renyah.
10. Pangsit mangga siap dinikmati.

B. Pembuatan *Ice Cream* Mangga

- Spesifikasi Alat dan Bahan

Bahan yang digunakan untuk pembuatan *ice cream* mangga yaitu :

1. Mangga beku 400 gram
2. Pengembang roti (SP) 25 gram
3. Susu *full cream* 225 ml
4. Susu bubuk (*optional*)
5. Gula halus (*optional*)

Alat yang digunakan untuk pembuatan *ice cream* mangga yaitu :

1. Blender
2. Sendok
3. Gelas
4. Cup kemasan

- Cara Pembuatan

1. Cara pembuatan *ice cream* mangga adalah sebagai berikut:
2. Kupas buah mangga dan dibersihkan
3. Bekukan buah mangga selama kurang lebih 8 jam
4. Cairkan SP diatas air panas (tim), kemudian diamkan selama beberapa menit
5. Masukkan buah mangga, susu UHT, SP, susu bubuk (*optional*), dan gula halus (*optional*) kedalam blender
6. Blender campuran bahan yang telah dimasukkan hingga bertekstur seperti *whipped cream*
7. Masukkan adonan kedalam cup *ice cream* dan bekukan di *freezer*
8. *Ice cream* siap dinikmati

Untuk kegiatan sosialisasi dan pelatihan inovasi olahan keripik pangsit mangga maka, telah membagikan 50 bungkus keripik mangga secara gratis kepada para ibu-ibu PKK dan anak-anak. Kemudian sisa 50 pouch telah dijual pada acara UNNES GIAT EXPO Kec. Kramat.

7. Penerapan

Buah mangga yang banyak tersebar di Desa Dinuk dapat dijadikan produk olahan yang bernilai ekonomis dan memperpanjang masa simpan. Tim UNNES GIAT Desa Dinuk melakukan pelatihan pengolahan mangga dengan rincian sebagai berikut :

- A. Mahasiswa melaksanakan uji coba pembuatan produk olahan mangga seperti selai, *jelly*, permen, keripik pangsit, dan *ice cream* selama sekitar satu bulan dari awal pelaksanaan GIAT 3. Pada masa uji coba, digunakan berbagai jenis mangga, komposisi bahan-bahan yang berbeda-beda, uji masa simpan produk, dan uji kemasan.
- B. Mahasiswa merencanakan sosialisasi resep kepada ibu-ibu PKK, sosialisasi pemasaran produk, praktek pengolahan produk, dan rencana penjualan produk.
- C. Pada hari Sabtu, 3 Desember 2022 dilaksanakan sosialisasi resep produk olahan mangga dan mendeskripsikan banyaknya manfaat dari pengolahan mangga yang memiliki nilai ekonomis. Pelaksanaan sosialisasi dilaksanakan di rumah warga desa Dinuk saat kumpul rutin kegiatan PKK.
- D. Pada hari Sabtu, 10 Desember 2022 dilaksanakan praktek pengolahan mangga dan cara pengemasan produk yang layak untuk diperjuangkan. Pelaksanaan praktek dilaksanakan di aula balai Desa Dinuk.
- E. Pada hari Minggu, 11 Desember 2022 dilaksanakan penjualan produk olahan mangga pada kegiatan Expo UNNES GIAT di Kecamatan Kramat yang bekerjasama dengan ibu-ibu PKK Desa Dinuk.

8. Kendala Inovasi

Berdasarkan kegiatan pelatihan pengolahan buah mangga di Desa Dinuk, terdapat beberapa kendala selama pelaksanaan program. Uraian kendala yang terjadi adalah sebagai berikut :

- A. Mahasiswa sulit menentukan komposisi bahan yang pas agar rasa yang dihasilkan dari olahan mangga sesuai.

B. Ibu-ibu PKK kurang antusias dalam pelaksanaan pelatihan pengolahan buah mangga mulai dari sosialisasi sampai praktek.

9. Peluang Pengembangan

Berdasarkan pelaksanaan program, pengolahan buah mangga di desa Dinuk perlu lebih diperluas jangkauannya sehingga suatu saat produk olahan mangga dapat menjadi icon makanan Desa Dinuk.

Lampiran

