

Judul



**“Optimalisasi Limbah Biji
Nangka Melalui Inovasi
Olahan Keripik Biji Nangka
di Desa Jatinegara”
Video **KLIK** disini**

MANUAL BOOK



LATAR BELAKANG

Desa Jatinegara merupakan **daerah penghasil buah**, salah satunya yang terkenal adalah **buah nangka**. Kondisi tanah yang subur, menjadikan tanaman mudah tumbuh. Namun hanya **buahnya saja yang di makan** tetapi untuk **bijinya hanya di buang begitu saja**. Sehingga tim KKN menemukan ide untuk **mengolah limbah biji nangka tersebut menjadi sebuah olahan yang enak dan memiliki nilai ekonomis.**

Apa Keunggulan dari produk ini?



Produk ini memiliki **banyak kandungan nutrisi** seperti protein, vitamin, mineral, dan antioksidan



Merupakan **inovasi baru** camilan kekinian yang lezat dan bergizi.



Memiliki **harga yang terjangkau.**



Proses produksi yang **mudah dan murah.**



Apa **Tujuan** dari Program Ini?

3. Memanfaatkan limbah biji nangka yang melimpah ketika musim buah nangka

2. Melaksanakan **diversifikasi** pengolahan produk buah nangka

3. Meningkatkan nilai ekonomis pada buah nangka

Mekanisme Kerja



1. Proses pembuatan ini diawali dengan **mengumpulkan biji nangka yang dibutuhkan**, setelah dirasa cukup langkah selanjutnya yaitu **di cuci bersih dengan air mengalir**.
2. Setelah bersih, **rendam biji nangka selama 5 menit di air mendidih yang sudah diberi garam**.
3. Setelah 5 menit, angkat dan tiriskan setelah ditiriskan, **potong tipis-tipis biji nangka**
4. Setelah selesai, **rendam potongan biji nangka dengan air yang sudah dicampuri dengan baking soda selama kurang lebih 30 menit**.
5. Setelah 30 menit, **tiriskan biji nangka** hingga berkurang airnya.
6. Panaskan wajan yang berisi minyak dan **goreng biji nangka hingga kecoklatan** lalu tiriskan.
7. Langkah terakhir, setelah ditiriskan kripik biji nangka tersebut kemudian **di beri bumbu penyedap berupa bumbu cabai kering** sebelum di packing



Dampak negatif berorganisasi bagi mahasiswa:



1

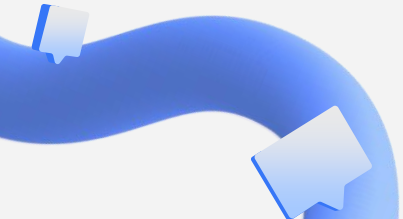
Jangka Pendek :

Keripik Biji Nangka mulai dikenal oleh masyarakat Desa Jatinegara.

2

Jangka Panjang :

Mulai banyak UMKM yang memproduksi keripik biji nangka ini.





Thanks!

Do you have any questions?

