

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PENYULUHAN INOVASI
PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN BUAH SALAK DAN PEPAYA DI DESA CURUG
KECAMATAN CIBALIUNG, PANDEGLANG

Suryaman^{1*}, Mardiana²

¹⁻²Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Garut

Email Korespondensi: suryalisna3@gmail.com

Disubmit: 31 Januari 2023

Diterima: 14 Februari 2023

Diterbitkan: 01 Mei 2023

Doi: <https://doi.org/10.33024/jkpm.v6i5.9153>

ABSTRAK

Desa curug merupakan desa dengan status tertinggal meskipun memiliki banyak potensi dan sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan. Berdasarkan observasi di lapangan, pemanfaatan buah salak dan pepaya oleh masyarakat desa Curug masih sangat terbatas, yaitu buah salak dan pepaya hanya dikonsumsi secara langsung. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan oleh mahasiswa KKN Tematik LDIKTI IV Jabar-Banten di desa Curug, Kecamatan Cibaliung, kabupaten Pandeglang. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini untuk memberikan pengetahuan dan wawasan kepada masyarakat tentang buah salak dan pepaya serta untuk meningkatkan nilai ekonomi dan pemanfaatan limbah. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan menggunakan metode observasi dan wawancara di lapangan, melaksanakan kegiatan seminar kewirausahaan, serta melakukan demonstrasi dan praktek pembuatan kerupuk salak, kopi biji salak, saus pasta dari pepaya, kegiatan ini ditujukan kepada anggota-anggota kader PKK (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga). Hasil dari kegiatan pengabdian ini, masyarakat dapat mengetahui dan memahami pemanfaatan buah salak dan pepaya menjadi berbagai macam olahan serta dapat meningkatkan nilai ekonomi.

Kata Kunci: Pemberdayaan Masyarakat, Nilai Ekonomis, Kerupuk Salak, Kopi Biji Salak, Saus Pasta Pepaya

ABSTRACT

Curug village is a village with underdeveloped status even though it has a lot of potential and natural resources that can be utilized. Based on field observations, the use of salak fruit and papaya by the people of Curug village is still very limited, namely salak fruit and papaya are only consumed directly. This community service activity was carried out by West Java-Banten LDIKTI IV Thematic KKN students in Curug village, Cibaliung District, Pandeglang Regency. The purpose of this community service activity is to provide knowledge and insight to the public about salak fruit and papaya and to increase economic value and waste utilization. This service activity is carried out using observation and interview methods in the field, carrying out entrepreneurship seminar activities, as well as conducting demonstrations and practice of making snake fruit crackers, snake fruit coffee, papaya paste sauce, this activity is aimed at PKK (Family Welfare Development) cadre

members. As a result of this service activity, the community can know and understand the use of salak fruit and papaya into various kinds of preparations and can increase economic value.

Keywords: Community Empowerment, Economic Value, Salak Crackers, Salak Seed Coffee, Papaya Paste Sauce

1. PENDAHULUAN

Pemerintah prihatin dengan perkembangan kewirausahaan, terutama karena ingin mampu bersaing dalam ekonomi global dan menciptakan usaha kecil yang lebih sukses. Program-program ini dirancang untuk membantu orang belajar bagaimana menjadi pengusaha sukses, baik dalam *hard skill* maupun *soft skill*.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan pengalaman yang dapat membantu belajar lebih banyak tentang pendidikan dan bagaimana membantu orang lain, yang pada akhirnya dapat bermanfaat bagi masyarakat. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan oleh mahasiswa KKN Tematik yang dilakukan dengan cara pendekatan sesuai pada bidang pengetahuan universitas masing-masing. Program ini didukung oleh Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan yang bertujuan untuk mengarahkan kegiatan pengabdian masyarakat ini untuk meningkatkan nilai ekonomi dan pemanfaatan limbah. Dengan cara diversifikasi atau penganeekaragaman produk olahan pangan.

Desa Curug adalah salah satu desa yang berada dikecamatan Cibaliung kabupaten Pandeglang Provinsi Banten. Dimana desa Curug adalah desa yang paling ujung diantara 9 desa lainnya yang berada di kecamatan Cibaliung. Desa Curug terdiri dari 2 dusun dan 9 Kampung, 15 RT serta 6 Rw. Desa Curug merupakan desa dengan status tertinggal meskipun memiliki banyak potensi dan sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan, hampir disemua wilayah kampung yang ada didesa Curug memiliki potensi perkebunan. Kehidupan masyarakat di desa Curug, berprofesi sebagai petani kelapa, kelapa sawit dan petani palawija. Didesa Curug terdapat jenis tumbuhan yang berpotensi dikembangkan menjadi produk olahan pangan. Tumbuhan tersebut diantaranya adalah buah salak serta buah pepaya, tanaman buah salak cukup banyak tumbuh di desa curug khususnya di kampung Eurih, kampung Bihbul dan kampung Cisuren sedangkan untuk buah pepaya banyak tumbuh di hutan milik warga.

Salak (*Salacca zalaca* (Gaert.) Voss.) Merupakan tanaman yang diduga berasal di pulau Jawa yang telah dibudidayakan pada sejak beratus tahun silam. Pada saat zaman penjajahan, buah salak sudah dibawa ke Thailand, Filipina, Brunei, Malaysia. Untuk masyarakat Madura, Sunda, Deli, Jawa dan Bali menyebutnya salak, masyarakat Makasar, Bugis, dan minang menaminya sala, sedangkan kalimantan disebut tusum atau hakam (Girsang, 2020). Menurut data Badan Pusat Statistik Kabupaten Pandeglang hasil panen buah salak pada tahun 2014 sebanyak 8.722 kuintal pertahun, pada tahun 2015 sebanyak 9.936 kuintal pertahun, pada tahun 2019 sebanyak 766 kuintal pertahun dan pada tahun 2020 sebanyak 3.701 kuintal pertahun, hal ini menandakan bahwasannya tingkat produksi salak di kabupaten pandeglang naik turun dari tiap tahunnya (BPS,2022). Kandungan gizi dalam 100 gram pada buah salak diantaranya karbohidrat 11,850-17,220 mg, vitamin C 1,28 mg, himeselulosa 2.200 mg buah kering,

serta dietary fibres 6.339-9.350 mg (Girsang, 2020). Untuk komposisi kimia biji salak diantaranya karbohidrat, kadar air, lemak, dan protein yaitu 0,38%, 54,84%, 0,48% dan 4,22%. kandungan gizi yang terdapat dibiji salak tersebut mirip dengan kandungan gizi pada biji kopi asli, maka biji dari buah salak dapat dijadikan salah satu minuman diantaranya kopi (Apriyanti, 2022). Menurut (Prayogo et al., 2016). Kandungan kafein pada biji salak adalah 0,207%, nilai tersebut lebih rendah apabila dibandingkan dengan kandungan kafein yang terkandung didalam biji kopi robusta jawa 1,48%, biji kopi arabika 1,16% dan biji kopi leberica 2,19%. Sedangkan menurut (Karta et al., 2015) dalam biji salak mempunyai kandungan gizi seperti karbohidrat tinggi, vit C, fosfor, kalsium, zat besi dan antioksidan yang bagus untuk kesehatan tubuh. Dari hasil pengolahan buah salak menghasilkan limbah yaitu biji. Di desa Curug masih sedikit informasi atau pengetahuan mengenai pemanfaatan biji salak sehingga biji salak dianggap suatu limbah. Sesuai penelitian pada (Pratiwi et al., 2021). Limbah dari pengolahan buah salak yaitu bijinya dapat dikelola menjadi produk lokal baru yang bernilai ekonomis dan menjadikan olahan produk yang kreatif dari bahan baku buah salak atau biji salak.

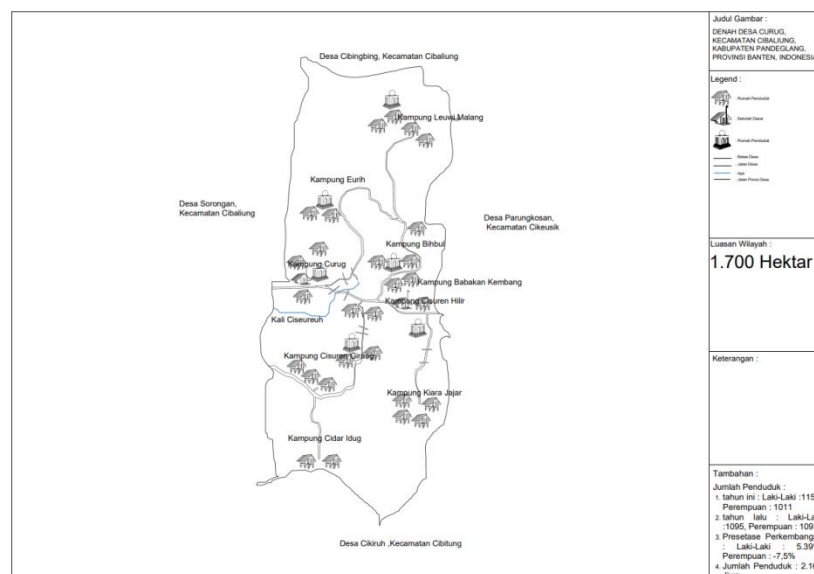
Pepaya mempunyai nama latin (*Carica pepaya Linn*) yang biasa di sebut paw-paw dan tergolong pada famili *caricaceae*. Diketahui pepaya yaitu makanan yang memiliki nilai gizi yang cukup tinggi. Pepaya awal mulanya berasal dari Meksiko, akan tetapi tanaman ini sekarang sudah banyak dijumpai di daerah tropis ataupun subtropis, diantaranya, Ceylon, Filipina, Malaysia, India, Amerika Selatan, Hawaii, Afrika Selatan dan Indonesia (Peristiowati & Puspitasari, 2018). Menurut Badan Pusat Statistik Kabupaten Pandeglang hasil panen buah pepaya pada tahun 2014 sebanyak 45.707 kuintal pertahun, pada tahun 2015 sebanyak 48.835 kuintal pertahun, pada tahun 2019 sebanyak 12,722 kuintal pertahun dan pada tahun 2020 mengalami kenaikan sebesar 46.426 kuintal pertahun (BPS, 2020). Komposisi kimia buah pepaya diantaranya karbohidrat, Protein, air, vitamin C adalah 12,2%, 0,5%, 86% dan 78%. Manfaat dan kegunaan buah pepaya telah digunakan secara tradisional untuk reumatik dan arthritis di Indonesia dan Haiti, Infeksi pernapasan dan asma di Meksiko, Mauritis, dan Filipina, serta kanker di Australia, meningkatkan produksi susu di Malaysia dan Indonesia (Peristiowati & Puspitasari, 2018). Pemanfaatan buah pepaya didesa Curug masih sangat terbatas hanya sekedar dikonsumsi secara langsung, maka dari itu perlu adanya diversifikasi produk olahan dari buah pepaya.

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk menambah pengetahuan dan wawasan masyarakat tentang pemanfaatan buah salak dan pepaya, maka dilakukan praktik pengolahan buah salak dan pepaya menjadi beberapa produk makanan diantaranya seperti kerupuk salak, kopi biji salak, saus pasta. Kerupuk salak di buat melalui penghancuran dan pengorengan, biasanya makanan ini digunakan sebagai pendamping atau dijadikan camilana untuk anak-anak atau dewasa. Kopi biji salak merupakan minuman yang diseduh air panas yang digunakan sebagai minuman kopi yang sehat. Sedangkan saus pasta pepaya merupakan sajian kental yang digunakan sebagai bahan tambahan pangan sebagai bumbu pedas atau tidak pedas. Dengan diversifikasi produk pangan ini diharapkan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat di desa Curug.

2. MASALAH DAN RUMUSAN PERTANYAAN

Kehidupan masyarakat di desa Curug kecamatan Cibaliung kabupaten Pandeglang, berprofesi sebagai petani kelapa, kelapa sawit dan petani palawija. Didesa Curug terdapat jenis tumbuhan yang berpotensi dikembangkan menjadi produk olahan pangan. Tumbuhan tersebut diantaranya adalah buah salak serta buah pepaya, tanaman buah salak cukup banyak tumbuh di desa curug khususnya di kampung Eurih, kampung Bihbul dan kampung Cisuren.

Berdasarkan uraian diatas, bahwasanya didesa Curug memiliki pangan lokal yang berpotensi untuk dikembangkan yaitu buah salak dan pepaya, buah salak tersebut terdapat disekitar pekarangan-pekarangan rumah warga dan ada juga yang membudidayakannya. Sedangkan untuk buah pepaya banyak tumbuh di hutan milik warga-warga sekitar. Buah salak yang terdapat di desa Curug memiliki ciri khas rasa yaitu rasa sepat dan masam berbeda dengan salak pondok atau salak yang pada umumnya memiliki rasa manis. Maka dari itu buah salak yang terdapat di desa Curug biasanya di konsumsi secara langsung dan hanya dimanfaatkan sebatas dibuat rujak atau petis dan apabila diperjual belikan juga memiliki harga jual yang sangat murah. Sedangkan untuk buah pepaya tidak dimanfaatkan menjadi olahan apapun hanya sebatas di konsumsi secara langsung.



Gambar 1. Peta Lokasi

3. TINJAUAN PUSTAKA

Kerupuk adalah salah satu makanan yang terkenal di Indonesia yang banyak disukai oleh masyarakat. Kerupuk di berbagai negara suka disebut keropok, kropoek, banh phong tom dan yang lainnya. Kerupuk termasuk makanan pelengkap yang memiliki tekstur garing, memiliki bentuk, ukuran, kerenyahan, serta rasa dan aroma yang berbeda-beda tergantung pada bahan baku yang digunakan (Jamaluddin, 2018). Kerupuk adalah jenis olahan pangan yang mempunyai sifat porous serta densitasnya rendah, kerupuk mengalami perubahan volume akibat dari proses pengorengan (Wulandari et al., 2017). Proses pembuatan kerupuk mengacu pada (Rahma

et al., 2014) yang telah dimodifikasi. Pada proses pembuatannya pertama penimbangan buah salak, kemudian penghancuran buah salak dengan blender, pencampuran setiap bahan seperti tepung tapioka, tepung beras dan penyedap rasa, selanjutnya pencetakan adonan menjadi bentuk oval atau sesuai selera, perebusan adonan yang sudah dicetak didalam air mendidih sampai mengembang, pendinginan adonan kurang lebih selama 24 jam didalam freezer, pengirisan adonan dengan tipis menggunakan alat seperti pisau dan penjemuran selama 3 hari kemudian dilakukan penggorengan produk.

Kopi merupakan jenis minuman pendamping yang disajikan dalam keadaan panas atau dingin. Kopi banyak disukai oleh berbagai macam kalangan orang, kopi biasanya terbuat dari biji kopi asli yaitu Arabika, Robusta dan Liberika yang sudah banyak dikenal dan diketahui oleh masyarakat luas (Apriyanti, 2022). Biji salak adalah limbah yang dihasilkan dari buah salak yang mempunyai kapasitas lebih tinggi dari pada limbah kulit salak, limbah kulit salak memiliki 10-14% dari buah salak utuh sedangkan untuk limbah biji salak memiliki 25-30% (Lokaria, et al., 2018 dalam Pratiwi et al., 2021). Sesuai pada penelitian (Pratiwi et al., 2021) limbah dari pengolahan buah salak yaitu bijinya dapat diolah menjadi produk lokal baru yang bernilai ekonomis dan menjadikan olahan produk yang kreatif dari bahan baku biji salak. Prosedur pembuatan kopi biji salak mengacu pada (Apriyanti, 2022) yang telah di modifikasi. Kopi biji salak disortasi dan dicuci bersih, pemotongan biji salak menjadi beberapa bagian, penjemuran biji salak selama 5 hari atau tergantung dengan keadaan cuaca, biji salak yang sudah dijemur selanjutnya diroasting menggunakan kompor dan wajan selama 30 menit dan biji kopi salak yang sudah diroasting kemudian digiling menggunakan blender.

Saus merupakan sediaan kental yang terbuat dari buah yang dijadikan bubur yang memiliki warna menarik, memiliki rasa dan aroma pedas atau sama sekali tidak (Pahruzi & Ninsix, 2016). Mutu saus yang pertama kali dilihat oleh konsumen adalah warna dan kekentalan, kekentalan merupakan tolak ukur saus karena termasuk pada makanan semi padat. Faktor yang mempengaruhinya adalah suhu, waktu dan proses pengadukan selama pengolahan (Ahsanunnisa et al., 2018). Menurut (SNI 01-3546-2004) mutu saus yaitu memiliki bau, rasa, dan warna yang normal serta jumlah padatan terlarutnya min 30 derajat brix. Pada proses pembuatan saus pasta pepaya mengacu pada penelitian (Hilmy et al., 2019) yang telah dimodifikasi. Pertama pada pembuatan saus pepaya di subsitusi dengan buah tomat. Pepaya, tomat, dan cabai ditimbang masing-masing sesuai takaran kemudian dicuci bersih. Selanjutnya perebusan pepaya, tomat dan cabai rawit selama 15 menit disuhu 70°C sampai kulit tomat pecah. Bahan-bahan pendukung ditimbang sesuai formula seperti bawang putih, penyedap rasa, selanjutnya semua bahan dicampur dan dihaluskan di dalam blender. Kemudian penyaringan bahan yang sudah dihaluskan. Dan yang terakhir pemanasan dalam wajan dan ditambah gula pasir. Apabila sudah agak mendidih ditambah asam cuka dan tepung maizena yang sudah dilarutkan kemudian di aduk sampai mengental.

4. METODE

Pemberdayaan masyarakat melalui penyuluhan inovasi pengembangan produk olahan buah salak dan pepaya didesa Curug kecamatan Cibaliung, Pandeglang. Merupakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, pengabdian ini dilakukan menggunakan metode observasi dan wawancara, seminar kewirausahaan, demonstrasi dan praktek pengolahan produk. Kegiatan ini dilaksanakan didesa Curug pada tanggal 9 Agustus 2022 dan 10 Agustus 2022. Kegiatan ini bermanfaat bagi masyarakat dalam meningkatkan pengetahuan dan wawasan. Sasaran pada kegiatan pengabdian ini yaitu anggota Kader PKK desa Curug, kecamatan Cibaliung, kabupaten Pandeglang. Jumlah peserta yang hadir adalah 25 orang. Tahapan kegiatan pengabdian masyarakat ini diantaranya :

- a. Observasi dan wawancara, kegiatan observasi ini dilakukan untuk melihat kondisi ril atau situasi lingkungan yang ada didesa Curug serta melakukan wawancara singkat bersama dengan warga sekitar
- b. Seminar kewirausahaan, seminar ini yang bertemakan bisnis terarah masa depan cerah. Kegiatan ini diikuti oleh anggota kader PKK dan aparatur desa
- c. Demostrasi dan Praktek Pengolahan Produk, kegiatan ini diantaranya yaitu melakukan demonstrasi dan praktek pengolahan produk kerupuk salak, kopi biji salak, dan saus pasta pepaya kepada anggota kader PKK desa Curug

5. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Hasil Penelitian

Kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui beberapa tahap diantaranya (a) melakukan observasi dan wawancara kepada masyarakat desa Curug (b) mengadakan kegiatan seminar kewirausahaan (c) melakukan demonstrasi dan praktek pengolahan produk buah salak dan pepaya.

Pada Kegiatan pertama dalam pengabdian masyarakat ini adalah observasi dan wawancara. Observasi dilakukan bertujuan untuk mengetahui lingkungan sekitar atau suatu keadaan yang ada di desa Curug, kemudian melakukan wawancara kepada warga-warga sekitar yang berada di desa Curug dengan tujuan untuk mengetahui kondisi keadaan masyarakat tersebut atau untuk mendapatkan informasi. Pada kegiatan observasi dan wawancara kami mendapatkan informasi bahwasannya buah salak pada umumnya dikonsumsi secara langsung oleh masyarakat desa Curug tersebut dan apabila di jualnya pun buah salak tersebut memiliki harga jual yang relatif sangat murah kemudian pada saat musim panen raya maka buah salak tersebut sangat melimpah. Ciri khas dari rasa buah salak yang ada didesa Curug adalah rasanya masam dan sepat berbeda dengan salak lainnya yang memiliki rasa manis serta pemanfaatan buah pepaya juga masih sangat terbatas.

Kegiatan kedua yaitu melakukan seminar kewirausahaan yang bertemakan Bisnis Terarah Masa Depan Cerah dilakukan pada tanggal 9 Agustus 2022. Pada kegiatan sosialisasi kewirausahaan ini yang bertujuan untuk mengenalkan potensi-potensi pangan lokal yang ada di desa Curug, serta menjelaskan materi-materi tentang pentingnya berwirausaha. Dengan adanya kegiatan ini di harapkan kepada masyarakat dapat menambah ilmu pengetahuan dan wawasan yang bermanfaat. Pada kegiatan ini di hadiri oleh pak kepala desa, anggota kader PKK dan

aparatur desa lainnya seperti RT dan RW, serta mahasiswa KKN tematik. Pelaksanaan sosialisasi kewirausahaan ditampilkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Kegiatan Sosialisasi Kewirausahaan

Kegiatan ketiga yaitu demonstrasi dan praktek pengolahan produk yang dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus 2022. Pada kegiatan ini dilakukan di rumah milik kepala desa, yang di hadiri oleh anggota kader PKK serta mahasiswa KKN tematik, kegiatan ini dilaksanakan selama 1 hari yang ditampilkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Demonstrasi dan Praktek Pembuatan Produk

b. Pembahasan

Pengabdian kepada masyarakat merupakan bagian dari tridarma perguruan tinggi yang dalam pelaksanaannya tidak terlepas dari dua dharma yang lain serta melibatkan segenap akademik baik dosen, mahasiswa dan alumni. Pengabdian masyarakat ini merupakan suatu kegiatan yang bertujuan untuk membantu masyarakat tertentu dalam beberapa aktivitas tanpa memperoleh bentuk imbalan apapun.

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan didesa Curug diantaranya, pengolahan buah salak menjadi kerupuk, dari pengolahan buah salak menjadi kerupuk menghasilkan camilan yang disukai oleh anak-anak ataupun orang dewasa. Kerupuk buah salak dibuat dengan penambahan tepung tapioka dan tepung beras serta bahan tambahan lainnya, sehingga memiliki cita rasa yang renyah dan teknologi pembuatan kerupuk sangatlah sederhana. Pada satu formulasi pembuatan kerupuk

salak menghasilkan produk kerupuk salak \pm 400 gram. Pada Gambar 4 merupakan kenampakan produk kerupuk salak.



Gambar 4. Kerupuk Salak

Kopi merupakan jenis minuman pendamping yang disajikan dalam keadaan panas atau dingin. Kopi banyak disukai oleh berbagai kalangan orang-orang. Kopi biasanya terbuat dari biji kopi asli yaitu kopi Arabika, Robusta, dan Liberika yang sudah banyak dikenal dan diketahui oleh masyarakat luas (Apriyanti, 2022). Dalam kegiatan ini dibuat kopi dari limbah biji salak, pada dasarnya masyarakat desa Curug belum mengetahui bahwa limbah biji salak dapat diolah menjadi produk olahan yang bisa dimakan atau diminum dan menambah nilai ekonomis, salah satunya adalah kopi dari limbah biji salak. Pengolahan kopi biji salak adalah lanjutan dari pengolahan kerupuk buah salak, dari pembuatan kerupuk buah salak menghasilkan limbah diantaranya biji salak. Dalam pembuatan kopi biji salak menghasilkan bubuk kopi yang sudah di sangrai \pm 300 gram dari 500 gram biji salak yang sudah melewati proses pengeringan. Produk kopi biji salak ditampilkan pada Gambar 5.



Gambar 5. Kopi Biji Salak

Saus merupakan sediaan kental yang terbuat dari buah yang dijadikan bubur yang memiliki warna menarik, memiliki rasa dan aroma pedas atau sama sekali tidak (Pahruzi & Ninsix, 2016). Saus pasta pepaya ditampilkan pada Gambar 6. Pada umumnya saus terbuat dari bahan baku tomat pada kegiatan ini dilakukan pembuatan saus pasta dari pepaya. Pada pembuatan saus pasta dari pepaya disubstitusi dengan buah tomat dan cabai rawit, pada proses pembuatan saus pasta menggunakan pepaya

yang sudah matang dan tomat yang sudah matang pula dengan tujuan apabila menggunakan pepaya dan tomat yang masih muda akan mempengaruhi kepada warna saus pasta yang dihasilkan. Saus pasta pepaya memiliki rasa sedikit pedas sesuai formula yang diinginkan, tekstur dari saus pasta pepaya yaitu kental, sedangkan untuk aroma dari saus pasta memiliki aroma saus pada umumnya.



Gambar 6. Saus Pasta Pepaya

Monitoring dan evaluasi dalam pemanfaatan buah salak dan pepaya menjadi produk olahan kerupuk salak, kopi biji salak, dan saus pasta pepaya untuk meningkatkan pengetahuan dan wawasan masyarakat. Untuk melihat pengetahuan masyarakat tentang produk kerupuk salak, kopi biji salak, saus pasta pepaya, dilakukan evaluasi menggunakan metode tanya jawab. Dari proses evaluasi menunjukkan hasil, adanya peningkatan dimasyarakat dari ketidak tahuan menjadi mengetahui tentang berbagai macam olahan produk buah salak dan pepaya.

6. KESIMPULAN

Dapat disimpulkan dari pelaksanaan pengabdian masyarakat di desa Curug, Kec. Cibaliung, Kabupaten Pandeglang, bahwa anggota kader PKK di desa Curug dapat mengetahui dan memahami tentang manfaat buah salak dan pepaya bagi kesehatan, serta memberikan keahlian kepada masyarakat dalam pengolahan buah salak dan pepaya menjadi produk seperti kerupuk salak, kopi biji salak, saus pasta pepaya. Praktek pengolahan buah salak dan pepaya menjadi berbagai macam produk ini dapat memberikan ide bisnis, maka yang pada akhirnya dapat meningkatkan nilai ekonomi masyarakat.

7. DAFTAR PUSTAKA

- Ahsanunnisa, R., Sepalia, D., Hariani, S., Wijayanti, F., Rodiah, S., Oktasari, A., Kholidah, N., & Daniar, R. (2018). Uji Organoleptik Pada Pembuatan Saos Pepaya. *Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Terpan*, 178-181.
- Apriyanti, I. (2022). Pengaruh Variasi Waktu Jemur Dan Sangrai Terhadap Karakteristik Mutu Organoleptik Kopi Biji Salak (*Salacca Zalacca*) Di Ud. Budi Jaya Desa Kramat Bangkalan. *Jurnal Locus: Penelitian &*

- Pengabdian*, 1(5), 361-378. <https://doi.org/10.36418/Locus.V1i5.107>
- Bps. (2020). Jumlah Produksi Tanaman Buah-Buahan (Kunintal Pertahun). Badan Pusat Statistik Kabupaten Pandeglang.
- Girsang, E. (2020). *Kulit Salak Manfaat Bagi Kesehatan Tubuh*. Medan. Unpri Press.
- Jamaluddin. (2018). *Pengolahan Aneka Kerupuk Dan Keripik Bahan Pangan*. Makasar, Unm Press.
- Karta, I. W., Susila, L. A. N. K. E., Mastra, I. N., & Dikta, P. G. A. (2015). Kandungan Gizi Kopi Biji Salak (Salacca Zalacca) Produksi Kelompok Tani Abian Salak Desa Sibetan Yang Berpotensi Sebagai Produk Pangan Lokal Berantioksidan Dan Bedaya Saing. *Jurnal Virgin*, 1(2), 123-133.
- Pahruzi, A., & Ninsix, R. (2016). Studi Penambahan Tepung Maizena Sebagai Bahan Pengental Terhadap Karakteristik Saos Pisang Moli. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1), 8-14.
- Peristiowati, Y., & Puspitasari, Y. (2018). *Potensi Daun Pepaya Dalam Menjaga Kesehatan Reproduksi Wanita*. Sidoarjo, Indomedia Pustaka.
- Pratiwi, D. E., Purtri, S. E., & Haeruddin, M. I. W. (2021). Analisis Kandungan Gizi Kopi Biji Salak Desa Pekkabata Kecamatan Duampanua Kabupaten Pinrang. *Jurnal Sainsmat*, 10(1), 16-19.
- Prayogo, K., Wulandari, W., & Suhartatik, N. (2016). Pembuatan Kopi Biji Salak (Salacca Zalacca) Dengan Variasi Lama Penyangrain Dan Penambahan Bubuk Jahe. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 1(2), 69-78.
- Rahma, S., Rudis, M., & Mh, Y. (2014). Pengolahan Buah Cempedak (Arthocarpus Campeden) Menjadi Kerupuk. *Jurnal Pertanian Terpadu*, 2(1), 51-63.
- Sni 01-3546-2004. *Saus Tomat*. Badan Standarisasi Nasional.
- Wulandari, E., Deliana, Y., & Fatimah, S. (2017). Kerupuk Kulit Mangga Sebagai Upaya Diversifikasi Produk Pangan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 10-13.