

PKM Pelatihan Pembuatan Aci Goreng (Cireng) Buah Naga Bersama Ibu PKK di Desa Paiton

Ahmad Khairi¹, *Tijaniyah², Putri Amelia³

^{1,2,3}Program Studi Teknik Informatika, Fakultas Teknik, Universitas Nurul Jadid Paiton

Email : khairi@unuja.ac.id¹, tijaniyah@unuja.ac.id², putri@gmail.com³

ABSTRAK

Kata Kunci:

Pelatihan, Cireng, Buah, Naga, Produk, Lokal, Warga. Desa.

***Corresponding Author :**

Pelatihan pembuatan cireng buah naga bersama Ibu PKK Desa Paiton merupakan bentuk pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan untuk memberdayakan ibu rumah tangga dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk kuliner inovatif yang bernilai jual. Desa Paiton, yang memiliki potensi besar dalam pertanian buah naga, masih terbatas dalam pemanfaatannya sebagai produk olahan yang lebih bernilai ekonomis. Cireng, sebagai jajanan tradisional yang digemari masyarakat, dipilih sebagai media untuk mengembangkan produk berbasis buah naga. Melalui pelatihan ini, peserta diajarkan langkah-langkah pembuatan cireng dengan campuran buah naga, yang tidak hanya memberikan rasa yang unik, tetapi juga meningkatkan kandungan gizi produk tersebut. Selain itu, pelatihan ini juga memberikan wawasan tentang teknik pengemasan dan pemasaran produk kuliner, guna memperkenalkan produk cireng buah naga ke pasar yang lebih luas. Diharapkan, pelatihan ini dapat meningkatkan keterampilan, kreativitas, serta kemandirian ekonomi ibu rumah tangga, serta membuka peluang usaha berbasis produk kuliner lokal di Desa Paiton. Dengan demikian, pengabdian ini memberikan kontribusi positif terhadap pemberdayaan masyarakat, peningkatan ekonomi keluarga, dan pengembangan usaha kuliner berbasis bahan lokal yang inovatif.

PENDAHULUAN

Desa Paiton, yang terletak di Kabupaten Probolinggo, merupakan salah satu desa yang memiliki potensi alam yang melimpah, salah satunya adalah buah

naga. Buah naga, yang dikenal dengan kandungan gizi tinggi dan manfaat kesehatan, masih belum dimanfaatkan secara maksimal di tingkat lokal. Masyarakat Desa Paiton umumnya mengonsumsi buah naga dalam bentuk buah segar atau olahan sederhana. Hal ini membuka peluang bagi pengembangan produk olahan berbasis buah naga yang dapat meningkatkan nilai ekonomi dan mendukung perekonomian masyarakat setempat.

Salah satu upaya untuk meningkatkan potensi ekonomi dan memberdayakan masyarakat desa adalah melalui pelatihan keterampilan pengolahan makanan. Salah satu produk kuliner yang populer di Indonesia adalah cireng (aci goreng), jajanan tradisional yang terbuat dari tepung kanji atau tapioka. Cireng sangat digemari karena rasanya yang gurih dan tekstur yang renyah. Penggabungan buah naga ke dalam pembuatan cireng memberikan inovasi yang menarik, baik dari segi rasa, penampilan, maupun nilai gizi, yang pada gilirannya dapat meningkatkan daya saing produk lokal.

Pelatihan pembuatan cireng buah naga bersama Ibu PKK Desa Paiton diadakan dengan tujuan untuk memperkenalkan keterampilan baru dalam mengolah bahan pangan lokal, meningkatkan kreativitas, serta memperkenalkan peluang bisnis berbasis kuliner yang dapat dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk membangun kemandirian ekonomi keluarga dan masyarakat melalui kewirausahaan berbasis produk makanan tradisional yang dikreasikan dengan bahan lokal.

Seiring dengan perkembangan ekonomi yang semakin maju, banyak masyarakat yang tertarik untuk menjalankan usaha kecil, salah satunya di bidang kuliner. Namun, tidak sedikit dari mereka yang masih belum memiliki pengetahuan atau keterampilan dalam mengolah bahan baku lokal menjadi produk yang bernilai jual tinggi. Pelatihan ini bertujuan untuk mengisi kekosongan tersebut dengan memberikan pengetahuan tentang cara pembuatan cireng yang kreatif menggunakan buah naga sebagai bahan tambahan, yang tentunya tidak hanya memberikan inovasi pada rasa tetapi juga memiliki nilai jual yang lebih tinggi karena mengandung unsur kesehatan.

Selain itu, melalui pelatihan ini, diharapkan ibu-ibu PKK Desa Paiton dapat memanfaatkan pengetahuan baru ini untuk membuka usaha kecil-kecilan di rumah, yang pada akhirnya dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat desa lainnya. Di sisi lain, pelatihan ini juga bertujuan untuk mengenalkan pentingnya pengemasan dan pemasaran produk kuliner agar produk olahan yang dihasilkan memiliki daya tarik di pasar yang lebih luas.

Dengan demikian, pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi peningkatan keterampilan, pemberdayaan ekonomi, dan pengembangan produk lokal yang dapat dijual di pasar lokal maupun lebih luas lagi. Beberapa Aspek yang Mendukung Latar Belakang Ini:

- a. Potensi Buah Naga: Buah naga, sebagai produk pertanian lokal, memiliki potensi besar dalam pasar kuliner. Namun, pemanfaatannya masih terbatas,

padahal buah ini kaya akan manfaat kesehatan dan memiliki daya tarik yang tinggi karena warnanya yang mencolok serta rasanya yang manis.

- b. Kuliner Tradisional (Cireng): Cireng merupakan jajanan yang sudah sangat dikenal di masyarakat Indonesia. Penggabungan bahan lokal seperti buah naga dalam pembuatan cireng akan memberikan variasi baru yang menarik dan bernilai jual.
- c. Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga: PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) memiliki peran yang sangat penting dalam pemberdayaan ekonomi keluarga, terutama bagi ibu rumah tangga. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan mereka agar dapat memanfaatkan potensi lokal dan menghasilkan produk kuliner yang bernilai ekonomis.
- d. Peningkatan Kewirausahaan Lokal: Dengan membuka peluang usaha kecil, ibu-ibu rumah tangga dapat meningkatkan perekonomian keluarga dan menciptakan lapangan pekerjaan baru di desa. Produk cireng buah naga yang dihasilkan bisa menjadi peluang usaha yang menguntungkan jika dikelola dengan baik.

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, beberapa permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat Desa Paiton, khususnya Ibu PKK, adalah sebagai berikut:

- a. Kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah bahan pangan lokal secara kreatif: Banyak ibu-ibu di Desa Paiton yang belum memanfaatkan bahan-bahan lokal dengan cara yang inovatif dan bernilai jual.
- b. Potensi buah naga yang belum dimanfaatkan secara maksimal: Meskipun buah naga tersedia melimpah, masyarakat masih mengonsumsi buah naga secara terbatas dan belum mengolahnya menjadi produk pangan yang dapat dijual atau dijadikan peluang usaha.
- c. Rendahnya tingkat kewirausahaan di kalangan ibu rumah tangga: Banyak ibu rumah tangga yang masih terbatas dalam mengembangkan usaha kuliner atau produk berbasis bahan lokal.
- d. Kurangnya pengetahuan tentang pemasaran produk kuliner: Masyarakat masih minim dalam hal pemahaman pemasaran dan pengemasan yang dapat meningkatkan nilai jual produk olahan mereka.

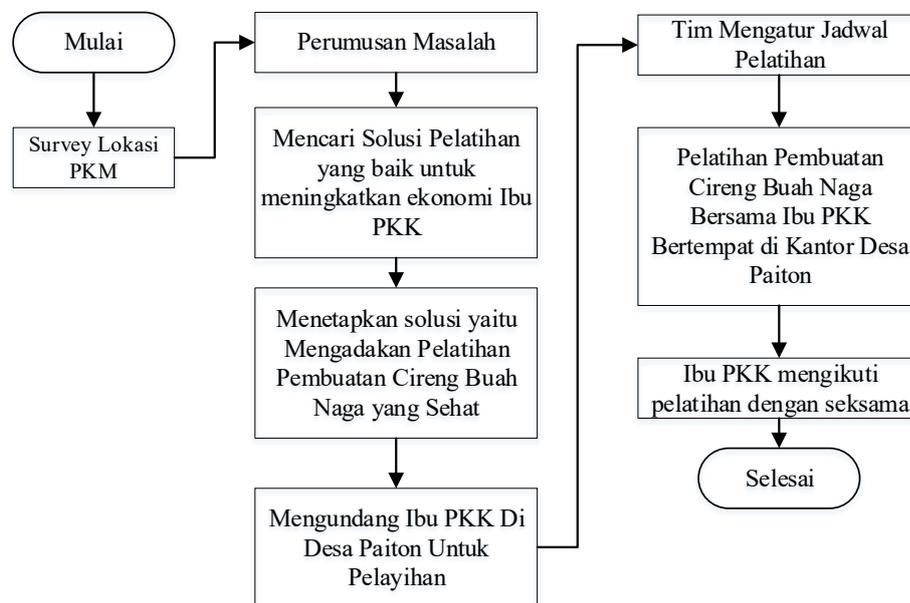
Pelatihan ini memiliki batasan masalah yaitu untuk menjaga fokus dan keberhasilan pelatihan, beberapa batasan masalah yang perlu ditetapkan adalah:

- a. Jenis Produk yang Dibuat: Pelatihan akan terfokus pada pembuatan cireng buah naga sebagai produk utama. Tidak akan ada pelatihan untuk jenis produk lain, meskipun beberapa peserta mungkin tertarik dengan jenis makanan lain.
- b. Peserta Pelatihan: Pelatihan ini ditujukan untuk ibu-ibu PKK Desa Paiton, dengan prioritas bagi mereka yang tertarik untuk belajar mengolah makanan dan membuka usaha kuliner.

- c. Durasi dan Lokasi Pelatihan: Pelatihan akan dilaksanakan dalam jangka waktu yang terbatas (misalnya, satu atau dua hari) di lokasi yang telah ditentukan di Desa Paiton, dengan pendekatan yang lebih praktis agar peserta dapat langsung mempraktikkan pembuatan cireng buah naga.
- d. Fokus pada Teknik Pembuatan dan Pemasaran: Pelatihan ini hanya akan mencakup aspek teknis pembuatan cireng buah naga dan pengenalan tentang cara pengemasan dan pemasaran produk, tanpa mencakup teknik pertanian atau distribusi yang lebih luas.

METODE

Metode menjelaskan desain pengabdian kepada masyarakat (PKM), survey lokasi, teknik pengumpulan data, teknik analisis data hingga kesimpulan. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 1 metode pengabdian kepada masyarakat pelatihan pembuatan cireng bersama ibu pkk di desa paiton berikut ini



Gambar 1 : Metode PKM Pelatihan Pembuatan Cireng Buah Naga Bersama Ibu PKK di Desa Paiton

Diagram alir (flowchart) kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dengan judul pelatihan pembuatan cireng buah naga bersama Ibu PKK Desa Paiton. Flowchart ini menggambarkan tahapan-tahapan kegiatan secara sistematis dari awal hingga akhir. Berikut penjelasan setiap langkah dalam diagram tersebut:

- a. Mulai : kegiatan dimulai dengan langkah awal perencanaan dan inisiasi program.
- b. Survey Lokasi PKM : tim pelaksana melakukan survei ke lokasi Desa Paiton untuk mengidentifikasi kebutuhan dan potensi masyarakat, terutama Ibu PKK.

- c. Perumusan Masalah : Setelah survei, dilakukan analisis terhadap kondisi yang ditemukan, termasuk kendala dan peluang. Rumusan masalah disusun berdasarkan hasil observasi dan wawancara.
- d. Mencari Solusi Pelatihan yang Baik untuk Meningkatkan Ekonomi Ibu PKK. Berdasarkan rumusan masalah, tim mencari solusi tepat guna memberdayakan ekonomi ibu-ibu PKK, salah satunya melalui pelatihan keterampilan.
- e. Menetapkan Solusi yaitu Mengadakan Pelatihan Pembuatan Cireng Buah Naga yang Sehat. Solusi yang dipilih adalah mengadakan pelatihan pembuatan makanan sehat dan bernilai jual, yaitu cireng berbahan buah naga.
- f. Mengundang Ibu PKK di Desa Paiton untuk Pelatihan. Setelah solusi ditetapkan, Ibu PKK diundang untuk mengikuti pelatihan yang telah dirancang.
- g. Tim Mengatur Jadwal Pelatihan. Tim pelaksana menyusun jadwal pelaksanaan pelatihan agar berjalan tertib dan terkoordinasi dengan baik.
- h. Pelatihan Pembuatan Cireng Buah Naga Bersama Ibu PKK Bertempat di Kantor Desa Paiton. Pelatihan dilaksanakan secara langsung dengan metode praktik, bertempat di kantor desa agar mudah diakses oleh peserta.
- i. Ibu PKK Mengikuti Pelatihan dengan Seksama. Peserta pelatihan (Ibu PKK) mengikuti seluruh rangkaian kegiatan dengan aktif dan antusias.
- j. Selesai. Kegiatan PKM berakhir setelah seluruh rangkaian pelatihan selesai dilaksanakan.

Diagram ini menunjukkan bahwa kegiatan dilakukan secara terstruktur, mulai dari identifikasi masalah hingga pelaksanaan pelatihan. Alur ini penting untuk memastikan bahwa kegiatan PKM tepat sasaran, efisien, dan memberikan dampak nyata bagi masyarakat.

TEMUAN DAN DISKUSI

Hasil PKM terkait bahan utama untuk pelatihan pembuatan cireng bersama ibu pkk di desa paiton yaitu buah naga. Jenis buah naga yang daging buah nya berwarna merah muda. Hal ini dapat di lihat pada Gambar 2 bahan-bahan pembuatan cireng buah naga sebagaimana berikut ini.



Gambar 2 : Bahan Utama Untuk Pelatihan Pembuatan Cireng

Gambar di atas menunjukkan Buah naga adalah buah tropis dari beberapa spesies kaktus dalam marga *Hylocereus* dan *Selenicereus*. Buah ini dikenal dengan bentuknya yang unik menyerupai kulit naga, dengan kulit berwarna merah cerah atau kuning serta daging buah yang berwarna putih, merah, atau ungu dengan bintik-bintik hitam (biji kecil yang bisa dimakan). Buah naga memiliki rasa yang manis dan menyegarkan, serta kandungan air yang tinggi. Buah ini banyak dibudidayakan di daerah tropis dan subtropis, termasuk di Indonesia. Dalam bahasa Inggris, buah ini dikenal sebagai dragon fruit. Ada beberapa jenis buah naga yang umum dikonsumsi:

- a. *Hylocereus Undatus* – kulit merah, daging putih.
- b. *Hylocereus Polyrhizus* – kulit merah, daging merah.
- c. *Selenicereus Megalanthus* – kulit kuning, daging putih.

Manfaat Buah Naga untuk Kesehatan. Buah naga tidak hanya enak dikonsumsi, tetapi juga kaya akan nutrisi yang baik untuk tubuh. Berikut adalah beberapa manfaat kesehatannya:

- a. Tinggi Antioksidan. Buah naga mengandung antioksidan seperti betasianin, flavonoid, dan vitamin C yang membantu melindungi sel-sel tubuh dari kerusakan akibat radikal bebas.
- b. Meningkatkan Sistem Imun. Kandungan vitamin C dan senyawa antioksidan lainnya dapat membantu meningkatkan daya tahan tubuh terhadap infeksi.
- c. Menjaga Kesehatan Pencernaan. Buah naga mengandung serat alami yang baik untuk melancarkan sistem pencernaan, mencegah sembelit, dan mendukung pertumbuhan bakteri baik di usus.
- d. Mengontrol Gula Darah. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa buah naga dapat membantu menstabilkan kadar gula darah, sehingga baik dikonsumsi oleh penderita diabetes tipe 2 dalam jumlah moderat.
- e. Menurunkan Risiko Penyakit Jantung. Serat dan antioksidan dalam buah naga dapat membantu menurunkan kadar kolesterol jahat (LDL) dan meningkatkan kolesterol baik (HDL), yang penting untuk menjaga kesehatan jantung.
- f. Menjaga Kesehatan Kulit. Vitamin C yang tinggi membantu produksi kolagen dan mencegah penuaan dini pada kulit.
- g. Rendah Kalori dan Lemak. Buah naga cocok dikonsumsi untuk diet sehat karena rendah kalori dan lemak, namun tinggi serat dan air.

Berikut ini merupakan pelatihan pembuatan Aci Goreng (Cireng) buah naga bersama ibu PKK di desa Paiton dapat dilihat pada Gambar 3, 4 dan 5.



Gambar 3 : Pelatihan pembuatan cireng buah naga



Gambar 4 : Pelatihan pembuatan cireng buah naga bersama ibu pkk



Gambar 5 : Hasil Cireng dari pelatihan pembuatan cireng buah naga bersama ibu pkk di desa paiton

Gambar ini menunjukkan bahwa melalui pelatihan ini, peserta diajarkan langkah-langkah pembuatan cireng dengan campuran buah naga, yang tidak hanya memberikan rasa yang unik, tetapi juga meningkatkan kandungan gizi produk tersebut. Selain itu, pelatihan ini juga memberikan wawasan tentang teknik pengemasan dan pemasaran produk kuliner, guna memperkenalkan

produk cireng buah naga ke pasar yang lebih luas. Diharapkan, pelatihan ini dapat meningkatkan keterampilan, kreativitas, serta kemandirian ekonomi ibu rumah tangga, serta membuka peluang usaha berbasis produk kuliner lokal di Desa Paiton. Dengan demikian, pengabdian ini memberikan kontribusi positif terhadap pemberdayaan masyarakat, peningkatan ekonomi keluarga, dan pengembangan usaha kuliner berbasis bahan lokal yang inovatif..

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan cireng buah naga yang dilaksanakan bersama Ibu PKK di Desa Paiton berhasil memberikan dampak positif dalam peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran masyarakat—khususnya ibu rumah tangga—terkait pemanfaatan potensi lokal. Kegiatan ini tidak hanya memperkenalkan inovasi dalam pengolahan makanan berbahan dasar buah naga, tetapi juga mendorong terciptanya peluang usaha kecil berbasis rumah tangga yang bernilai ekonomi. Ibu-ibu PKK terlihat antusias dan aktif mengikuti seluruh rangkaian pelatihan, mulai dari proses pengolahan bahan, pembuatan adonan, teknik penggorengan, hingga pengemasan produk. Pelatihan ini telah membuka wawasan baru bahwa buah naga, yang sebelumnya hanya dikonsumsi langsung atau dijual dalam bentuk segar, dapat diolah menjadi camilan sehat dan menarik yang memiliki nilai jual tinggi. Secara keseluruhan, kegiatan ini menunjukkan bahwa: Pemanfaatan bahan lokal seperti buah naga dapat mendorong inovasi kuliner desa, Pelatihan sederhana namun aplikatif mampu meningkatkan keterampilan dan potensi ekonomi keluarga., Kegiatan PKM ini memperkuat semangat kewirausahaan di kalangan Ibu PKK, sekaligus mendukung pengembangan ekonomi kreatif di tingkat desa.

Diharapkan, setelah pelatihan ini, para peserta dapat mengembangkan produk tersebut secara mandiri, menjadikannya sebagai peluang usaha, dan menularkan keterampilan ini kepada masyarakat lain di lingkungan sekitarnya.

REFERENSI

Yekti, R. P., Wardani, D. K., Andini, P., & Putra, D. E. (2020). Pelatihan kewirausahaan dan penganekaragaman produk turunan buah naga bagi petani dan ibu-ibu PKK di Desa Kemuning Lor Kecamatan Arjasa. *NaCosVi: Polije Proceedings Series*, 4(1), 181–185.

Harjanti, R., & Aisyah, S. (2021). Pelatihan pembuatan es krim buah naga sebagai upaya peningkatan gizi keluarga bagi kader PKK Kadipiro Banjarsari Surakarta. *Jurnal Dinamika Komunitas*, 3(1), 45–52.

Roza, R. (2020). Pelatihan pengolahan buah naga sebagai alternatif peningkatan pendapatan keluarga. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 6(2), 123–130.

Supriadi, S., Annas, A., Mufaidah, I., & Hartati, M. S. (2022). Pelatihan

pembuatan serbuk minuman instan buah naga kepada ibu-ibu PKK Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 67–74.

Sari, D. A., & Prasetyo, H. (2020). Pelatihan pengolahan buah naga di Desa Grajagan sebagai alternatif untuk meningkatkan penghasilan rumah tangga. *Jurnal Abdi Panca Marga*, 1(1), 93–98.

Wulandari, S., & Nugroho, A. (2019). Pemberdayaan ibu PKK melalui pelatihan pembuatan makanan sehat berbasis buah naga. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 110–117.

Fitriani, N., & Rahmawati, L. (2018). Inovasi produk olahan buah naga sebagai upaya peningkatan ekonomi keluarga. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 88–95.

Handayani, T., & Putri, M. (2021). Pelatihan pembuatan cireng buah naga untuk meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga. *Jurnal Kesejahteraan Sosial*, 4(3), 150–157.

Lestari, R., & Hidayat, A. (2020). Diversifikasi produk olahan buah naga dalam rangka pemberdayaan ekonomi masyarakat desa. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan*, 5(2), 200–207.

Nugraheni, D., & Saputra, E. (2019). Pelatihan pembuatan makanan ringan sehat berbasis buah naga untuk ibu PKK. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 6(1), 45–52.

Rahma, S., & Yuliana, T. (2021). Peningkatan keterampilan ibu PKK melalui pelatihan pembuatan camilan sehat dari buah naga. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 33–40.

Santoso, B., & Widodo, H. (2020). Pelatihan pembuatan makanan inovatif berbasis buah naga untuk pemberdayaan ekonomi keluarga. *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan*, 3(2), 120–127.

Utami, S., & Prasetya, D. (2018). Pengembangan produk olahan buah naga sebagai upaya peningkatan pendapatan ibu rumah tangga. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 2(1), 70–77.

Yusuf, M., & Hasanah, N. (2019). Pelatihan pembuatan makanan ringan berbasis buah naga untuk ibu PKK di Desa Paiton. *Jurnal Pengembangan Masyarakat*, 4(2), 95–102.

Zahra, L., & Kurniawan, R. (2021). Inovasi produk cireng buah naga sebagai alternatif camilan sehat untuk masyarakat desa. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(3), 180–187.