

Optimalisasi Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Cempedak Menjadi Keripik Cempe Bite Bernilai Ekonomis di Desa Sipak, Kecamatan Jasinga, Kabupaten Bogor

Bunga Citra Ananda, Ade Heri Mulyati*

Universitas Pakuan, Jalan Pakuan, Tegalega, Bogor Tengah, Kota Bogor, Jawa Barat

*Penulis korespondensi: adeheri.mulyati@unpak.ac.id

Dikirim : 3 Oktober 2025

Direvisi : 6 Juni 2026

Diterima : 7 Juni 2026

Abstrak: Desa Sipak, Kecamatan Jasinga, Kabupaten Bogor, memiliki potensi lokal berupa buah cempedak (*Artocarpus champeden*) dengan produksi yang cukup melimpah. Selama ini pemanfaatan buah hanya terbatas pada daging buah, sementara kulitnya terbuang dan menimbulkan limbah. Melalui program PPK Ormawa, dilakukan inovasi pengolahan kulit cempedak menjadi produk keripik “Cempe Bite” sebagai upaya diversifikasi pangan sekaligus pemberdayaan masyarakat. Kegiatan dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif melalui tahapan survei potensi, trial and error formulasi produk, pembentukan kelompok masyarakat, sosialisasi dan pelatihan produksi, hingga evaluasi mutu serta strategi pemasaran digital. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman masyarakat mengenai pemanfaatan limbah kulit cempedak, keterampilan teknis dalam proses produksi dan pengemasan, serta munculnya antusiasme untuk mengembangkan usaha berbasis potensi lokal. Uji organoleptik juga memperlihatkan tingkat penerimaan yang baik terhadap produk Cempe Bite dari aspek rasa, tekstur, dan aroma. Inovasi ini tidak hanya berkontribusi dalam mengurangi limbah organik, tetapi juga membuka peluang usaha baru yang mendukung terwujudnya desa wirausaha yang mandiri dan berdaya saing.

Kata kunci: cempedak, Desa Sipak, keripik kulit cempedak, pengabdian masyarakat

Abstract: Sipak Village, Jasinga Subdistrict, Bogor Regency, has local potential in the form of cempedak fruit (*Artocarpus champeden*) with a sufficiently abundant production. Until now, the utilization of the fruit has been limited to the fruit flesh, while the peel is discarded and generates waste. Through the PPK Ormawa program, an innovation was developed to process cempedak peel into “Cempe Bite” chips as an effort to diversify food sources and empower the community. The activity was carried out using a participatory approach through stages including potential surveys, trial and error product formulation, community group formation, socialization and production training, as well as quality evaluation and digital marketing strategies. The results of the activity showed an increase in community understanding of the utilization of cempedak peel waste, technical skills in the production and packaging process, and the emergence of enthusiasm to develop businesses based on local potential. Organoleptic tests also showed good acceptance of the Cempe Bite product in terms of taste, texture, and aroma. This innovation not only contributes to reducing organic waste but also opens new business opportunities supporting the realization of an independent and competitive Entrepreneurial Village.

Keywords: cempedak, cempedak skin chips, community service, Sipak Village

1. Pendahuluan

Desa Sipak merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Jasinga, Kabupaten Bogor, Jawa Barat, dengan jarak kurang lebih 49,6 km dari Universitas Pakuan Bogor. Desa ini dihuni oleh sekitar 13.064 jiwa dengan 4.645 kepala keluarga, dan terbagi ke dalam 43 Rukun Tetangga (RT) serta 10 Rukun Warga (RW) di atas wilayah seluas 5,58 km². Wilayah Desa Sipak dikenal sebagai sentra pertanian dan perkebunan dengan hasil utama berupa buah-buahan tropis. Salah satu komoditas unggulannya adalah cempedak, yang dibudidayakan di lahan perkebunan bersama dengan manggis dan durian. Potensi lahan yang luas menjadikan Desa Sipak mampu memproduksi cempedak dalam jumlah besar. Dengan ketersediaan lahan yang mendukung, cempedak berpeluang dikembangkan menjadi produk olahan bernilai tambah yang dapat mendorong peningkatan ekonomi masyarakat desa.

Cempedak (*Artocarpus champeden*) merupakan salah satu buah tropis yang banyak ditemukan dan dibudidayakan di wilayah Indonesia, khususnya di Jawa Barat. Buah ini memiliki karakteristik daging buah yang tebal, beraroma khas, serta rasa manis yang menarik sehingga menjadi komoditas pertanian bernilai ekonomi cukup tinggi di daerah penghasilnya (Gozali *et al.*, 2024). Cempedak sudah diolah menjadi keripik dan permen jelly (Lestari & Dewi, 2017), minuman kesehatan (Restapaty dkk., 2020), lauk atau pelengkap makan (Saputra dkk., 2021), permen *jelly roll* (Aprillia dkk., 2024), tekstil, kosmetik, dan makanan (Yudianto, 2024). Di Desa Sipak, Kecamatan Jasinga, Kabupaten Bogor, Jawa Barat, cempedak tumbuh subur dan menjadi komoditas unggulan lokal yang belum dimanfaatkan secara maksimal.

Keripik cempedak merupakan produk olahan berbasis bahan baku kulit cempedak yang mulai mendapat perhatian di pasar lokal maupun regional sebagai camilan sehat dan bernilai tambah tinggi (Herdarnisari dkk., 2025). Produk olahan ini memberikan peluang diversifikasi pangan sekaligus pemberdayaan masyarakat desa melalui pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Pengolahan keripik dari bahan baku lokal seperti cempedak juga berperan dalam pelestarian budaya lokal mengingat tradisi pengolahan buah menjadi camilan khas sudah lama ada sebagai bagian dari kehidupan masyarakat pedesaan (Haki dkk., 2025; Razak & Sahari, 2025; Hasnarika & Fauzar, 2023).

Potensi agroklimat di Desa Sipak sangat mendukung pertumbuhan dan produksi cempedak yang melimpah sepanjang tahun. Berdasarkan penelitian mengenai agroforestri, pemanfaatan hasil hutan bukan kayu, termasuk buah-buahan tropis seperti cempedak, menjadi bagian penting dalam menjaga keberlanjutan sumber daya alam serta mendorong pembangunan

ekonomi berkelanjutan di wilayah pedesaan (de Foresta dkk., 2000). Data dari Dinas Pertanian Kabupaten Bogor menunjukkan bahwa produksi buah tropis seperti cempedak di wilayah Jasinga cenderung meningkat setiap tahunnya seiring dengan pengembangan pola tanam dan teknologi budidaya yang lebih baik.

Namun, meskipun produksi buah cempedak cukup tinggi, industri pengolahan hasilnya, khususnya menjadi keripik cempedak, masih kurang berkembang. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan teknis produksi, pemasaran, dan fasilitas produksi yang memadai di tingkat desa. Pengembangan keripik cempedak tidak hanya memberikan dampak ekonomi langsung, tetapi juga memperkuat struktur sosial dan ekonomi masyarakat Desa Sipak dengan membuka peluang kerja dan meningkatkan pendapatan keluarga petani.

Sejalan dengan strategi pengembangan ekonomi lokal yang mengintegrasikan sektor pertanian dan industri pengolahan, pengolahan keripik cempedak berpotensi menjadi langkah strategis untuk meningkatkan nilai tambah komoditas daerah sekaligus memperluas lapangan kerja di pedesaan. Kegiatan ini dilatarbelakangi oleh kebutuhan untuk memahami secara komprehensif potensi produksi cempedak di Desa Sipak, mekanisme proses produksi keripik yang ada saat ini, segmen pasar sasaran, serta tantangan yang dihadapi pelaku usaha dalam mengembangkan produk keripik cempedak. Dengan adanya kegiatan ini diharapkan muncul rekomendasi strategis yang dapat mengoptimalkan pengembangan usaha keripik cempedak yang berkelanjutan sekaligus mendorong pemberdayaan ekonomi masyarakat setempat.

2. Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui program PPK Ormawa dilaksanakan oleh Himpunan Mahasiswa Kimia (HIMASKA) Universitas Pakuan di Desa Sipak yang terletak di Kecamatan Jasinga, Kabupaten Bogor, Provinsi Jawa Barat. Kegiatan ini melibatkan 40 mahasiswa sebagai peserta pengabdian. Rangkaian kegiatan yang dilaksanakan meliputi survei pemetaan awal, *trial and error* pengolahan buah cempedak, pembentukan kelompok masyarakat, sosialisasi dan edukasi, pemasaran, dan evaluasi.

Survei lokasi dilaksanakan pada tanggal 13 Februari 2025 dengan tujuan untuk mengidentifikasi potensi dan permasalahan terkait pemanfaatan buah cempedak secara menyeluruh. Observasi dilakukan melalui wawancara dengan perangkat desa dan diskusi bersama masyarakat untuk memperoleh informasi mengenai ketersediaan bahan baku, pola pemanfaatan yang telah dilakukan, serta kendala yang dihadapi dalam pengolahan buah

cempedak. Survei juga mencakup pengamatan kondisi lingkungan yang berhubungan dengan kegiatan produksi, seperti ketersediaan lahan, fasilitas pendukung, serta kesiapan sumber daya manusia. Data yang diperoleh dari survei ini menjadi dasar dalam perancangan program pelatihan dan pendampingan, sehingga kegiatan pengolahan cempedak dapat disesuaikan dengan kebutuhan masyarakat serta berkontribusi terhadap pengembangan usaha berbasis potensi lokal.

Setelah tahap survei lokasi, tim melaksanakan proses *trial and error* dalam pengolahan buah cempedak untuk menghasilkan produk inovasi berupa keripik *Cempe Bite*. Proses ini dilakukan untuk menentukan metode yang tepat sehingga dihasilkan produk dengan baik. Setelah survei lokasi, tim melaksanakan *trial and error* pengolahan cempedak untuk menetapkan formulasi dan teknik produksi keripik *Cempe Bite* yang tepat. Tahapan ini dilakukan untuk memperoleh produk dengan kualitas optimal serta aman dikonsumsi. Hasil uji coba digunakan sebagai acuan dalam penyusunan standar produksi pada pelatihan masyarakat.

Tahap berikutnya berupa pembentukan kelompok masyarakat dilakukan setelah adanya sumber daya manusia yang tersedia di Desa Sipak. Kelompok ini dibentuk berdasarkan kesepakatan bersama dan berfungsi mendukung keberlangsungan program inovasi pengolahan cempedak menjadi keripik *Cempe Bite*. Anggota kelompok dilibatkan secara aktif dalam seluruh tahapan kegiatan, mulai dari sosialisasi dan edukasi mengenai potensi serta teknik pengolahan, hingga praktik produksi dan pengemasan. Selain itu, kelompok masyarakat juga dibekali dengan strategi digitalisasi pemasaran sebagai upaya memperluas distribusi produk, serta mengikuti proses evaluasi berkala untuk menilai efektivitas kegiatan dan kualitas produk.

Kegiatan sosialisasi merupakan tahap awal yang dilaksanakan untuk memperkenalkan rencana program pengolahan cempedak, khususnya pemanfaatan kulitnya menjadi produk inovasi keripik *Cempe Bite*. Kegiatan ini dilakukan setelah adanya kesepakatan bersama dengan masyarakat Desa Sipak yang bersedia berpartisipasi dalam proses pembentukan, pengembangan, hingga evaluasi keberlanjutan program. Pada tahap awal, peserta diminta mengisi kuesioner sebagai *pre-test* untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan pemahaman mereka mengenai potensi, manfaat, serta peluang pengembangan produk olahan cempedak. Materi sosialisasi meliputi penyuluhan tentang cempedak, manfaat, serta pengenalan inovasi produk *Cempe Bite*. Kegiatan kemudian dilanjutkan dengan sesi tanya jawab dan diskusi interaktif, sehingga masyarakat memperoleh wawasan yang lebih luas sekaligus terdorong untuk berperan aktif dalam pengembangan produk.

Pada tahap pelaksanaan, kegiatan diawali dengan persiapan alat dan bahan yang diperlukan untuk proses pengolahan limbah kulit cempedak menjadi produk keripik bernilai ekonomis yang diberi nama “Cempe Bite”. Alat yang digunakan meliputi pisau, talenan, kompor, wajan, sodet, timbangan, saringan, dan wadah pengolahan. Sementara itu, bahan yang digunakan terdiri atas kulit buah cempedak, garam, bawang putih, bawang merah, lada, penyedap rasa, tepung terigu, air, dan minyak goreng. Setelah seluruh alat dan bahan tersedia, proses pembuatan keripik dimulai dengan pemilihan buah cempedak setengah matang yang kemudian dikupas untuk memisahkan bagian daging buah dan kulitnya. Kulit cempedak yang diperoleh dicuci hingga bersih, kemudian direndam dalam larutan garam selama 1–2 hari dan dilanjutkan dengan perendaman menggunakan air biasa. Tahap perendaman ini bertujuan untuk mengurangi getah, memperbaiki cita rasa, memperpanjang daya simpan, serta menghasilkan tekstur yang lebih baik pada produk akhir. Setelah proses perendaman selesai, kulit cempedak dicuci kembali untuk mengurangi kadar garam, dipotong tipis, dan dijemur di bawah sinar matahari selama kurang lebih satu hari untuk menurunkan kadar air. Selanjutnya, kulit cempedak yang telah kering dipipihkan dan dilapisi campuran tepung terigu serta bumbu halus yang terdiri atas bawang putih, bawang merah, lada, dan penyedap rasa. Proses pencampuran dilakukan secara merata agar bumbu dapat melekat dengan baik pada seluruh permukaan bahan. Tahap berikutnya adalah penggorengan hingga keripik berwarna kuning kecokelatan dan memiliki tekstur renyah. Setelah matang, keripik ditiriskan untuk mengurangi kadar minyak, kemudian didinginkan dan dikemas dalam kemasan yang bersih serta kedap udara guna menjaga mutu dan kerenyahan produk selama penyimpanan.

Selain pelatihan produksi, peserta juga memperoleh pendampingan mengenai strategi pemasaran produk. Pendekatan pemasaran dilakukan melalui pemanfaatan media digital dengan memberikan pelatihan promosi berbasis media sosial, pengembangan merek produk, serta teknik pemasaran daring. Website Desa Sipak dimanfaatkan sebagai sarana promosi dan penjualan produk berbasis *e-commerce*, yang didukung oleh platform Hi-Merch untuk memperluas jangkauan pasar. Upaya pemasaran tersebut diperkuat melalui kerja sama dengan berbagai mitra strategis, antara lain Kamar Dagang dan Industri (KADIN), Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Bogor, BUMDes Sipak, serta JMKM Berkah Sipak yang berperan dalam memperluas jaringan distribusi, meningkatkan kapasitas usaha masyarakat, dan mendukung keberlanjutan program berbasis potensi lokal.

Evaluasi program dilakukan setelah pelaksanaan pelatihan dan produksi untuk menilai

efektivitas kegiatan serta kualitas produk yang dihasilkan. Evaluasi peningkatan pengetahuan peserta dilakukan menggunakan kuesioner pre-test dan post-test, sedangkan kualitas produk “Cempe Bite” dinilai melalui uji organoleptik yang melibatkan masyarakat Desa Sipak sebagai panelis. Aspek yang dievaluasi meliputi tingkat kesukaan terhadap rasa, aroma, tekstur, dan penerimaan produk secara keseluruhan. Hasil evaluasi tersebut digunakan sebagai dasar untuk menilai keberhasilan program, mengidentifikasi aspek yang perlu diperbaiki, serta menyusun strategi pengembangan produk dan pemasaran pada tahap selanjutnya.

3. Hasil dan Diskusi

Tim PPK Ormawa HIMASKA melakukan identifikasi terhadap potensi dan permasalahan pengelolaan buah cempedak di Desa Sipak sebagai langkah awal dalam perancangan program pemberdayaan masyarakat. Hasil survei menunjukkan bahwa Desa Sipak memiliki potensi sumber daya cempedak yang melimpah, terutama pada musim panen. Namun, pemanfaatan buah cempedak masih terbatas pada bagian daging buah, sedangkan kulitnya umumnya dibuang dan belum dimanfaatkan secara optimal. Kondisi tersebut menyebabkan terjadinya penumpukan limbah organik yang berpotensi menimbulkan permasalahan lingkungan, seperti menurunnya kebersihan lingkungan dan kenyamanan masyarakat sekitar. Di sisi lain, limbah kulit cempedak sebenarnya memiliki potensi untuk diolah menjadi produk pangan bernilai tambah yang dapat memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat. Oleh karena itu, diperlukan upaya pemberdayaan yang mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah limbah kulit cempedak menjadi produk yang memiliki nilai jual.

Sebagai tindak lanjut dari hasil identifikasi tersebut, tahap awal program diawali dengan pembentukan kelompok masyarakat “Si Cempedak” yang beranggotakan 15 orang dan berperan sebagai pelaksana utama kegiatan. Pembentukan kelompok ini bertujuan untuk memperkuat partisipasi masyarakat sekaligus memastikan keberlanjutan program setelah kegiatan pengabdian berakhir. Selanjutnya, pada tanggal 2 Agustus 2025 dilaksanakan kegiatan sosialisasi di Desa Sipak yang bertujuan memperkenalkan inovasi pengolahan limbah kulit cempedak menjadi keripik “Cempe Bite”, memberikan pemahaman mengenai manfaat lingkungan dan nilai ekonomi produk, serta menjelaskan tahapan produksi yang akan diterapkan. Melalui kegiatan sosialisasi ini, masyarakat memperoleh wawasan mengenai potensi pemanfaatan limbah cempedak sebagai produk unggulan desa yang tidak hanya berkontribusi pada pengurangan limbah organik, tetapi juga membuka peluang usaha baru yang

dapat meningkatkan pendapatan dan kemandirian ekonomi masyarakat. Gambar 1 memperlihatkan sosialisasi serta pengisian kuesioner dengan kelompok masyarakat.



Gambar 1. Sosialisasi serta Pengisian Kuesioner dengan Kelompok Masyarakat

Sebelum penyampaian materi, tim pelaksana mengedarkan *pre-test* kepada 10 orang responden untuk mengukur tingkat pengetahuan awal masyarakat terkait potensi dan pemanfaatan buah cempedak. Hasil *pre-test* yang direkapitulasi dalam Tabel 1 menunjukkan bahwa sebagian besar peserta belum memiliki pemahaman mendalam mengenai pemanfaatan kulit cempedak sebagai produk bernilai tambah. Namun, selama sosialisasi masyarakat menunjukkan antusiasme tinggi, ditandai dengan keterlibatan aktif dalam diskusi mengenai proses pengolahan, peluang pemasaran, serta meningkatnya minat setelah melihat contoh produk yang dipresentasikan.

Tabel 1. Hasil *pre-test*

Pertanyaan	Pernyataan				
	Sangat Setuju	Setuju	Cukup	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju
Apakah Anda pernah mencoba membuat tepung, keripik, dan selai berbahan dasar cempedak sebelumnya?	1	0	0	9	0
Menurut Anda, apakah pembuatan tepung, keripik, dan selai berbahan dasar cempedak bisa berpotensi diolah menjadi produk bernilai jual?	3	7	0	0	0
Menurut Anda, apakah pembuatan produk dapat membantu mengurangi limbah kulit dan biji yang tidak terpakai lagi?	5	5	0	0	0
Menurut Anda tertarik mengikuti pelatihan pembuatan tepung, keripik, dan selai dari cempedak?	7	3	0	0	0
Apakah Anda bersedia ikut memasarkan produk olahan tersebut (secara langsung atau <i>online</i>)?	4	3	1	2	0

Setelah kegiatan sosialisasi selesai dilaksanakan, program dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan keripik kulit cempedak “Cempe Bite” yang dilakukan melalui metode praktik langsung seperti diperlihatkan dalam Gambar 2. Pelatihan mencakup seluruh tahapan produksi, mulai dari proses perendaman kulit cempedak dalam larutan garam, penjemuran, pencampuran bumbu, penggorengan, hingga pengemasan produk. Tahap perendaman menggunakan larutan garam merupakan proses penting yang berfungsi untuk mengurangi kadar getah dan aroma khas yang terlalu tajam, memperpanjang daya simpan bahan baku, serta menghasilkan tekstur keripik yang lebih renyah. Selain itu, proses tersebut juga berkontribusi dalam menghambat pertumbuhan mikroorganisme yang dapat menurunkan kualitas produk. Selama pelatihan, peserta menunjukkan partisipasi yang tinggi dengan mengikuti setiap tahapan pengolahan secara aktif dan antusias. Melalui kegiatan ini, peserta tidak hanya memperoleh keterampilan teknis dalam mengolah limbah kulit cempedak menjadi produk pangan bernilai tambah, tetapi juga memahami pentingnya penerapan teknik pengolahan yang tepat untuk menghasilkan produk yang aman, berkualitas, dan memiliki daya saing di pasar. Hasil praktik menunjukkan bahwa peserta mampu menghasilkan keripik “Cempe Bite” dengan cita rasa yang gurih, tekstur renyah, dan aroma yang dapat diterima dengan baik oleh masyarakat. Temuan ini menunjukkan bahwa pelatihan yang diberikan efektif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengembangkan produk olahan berbasis potensi lokal sekaligus membuka peluang usaha yang dapat mendukung peningkatan ekonomi masyarakat desa.



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Keripik Kulit Cempedak

Setelah tahap pelatihan, dilakukan uji organoleptik terhadap produk keripik kulit cempedak *Cempe Bite* dengan melibatkan 20 panelis dari masyarakat Desa Sipak. Sampel produk dibagikan kepada panelis untuk memperoleh penilaian sensori, yang difokuskan pada

tingkat kesukaan terhadap rasa, tekstur, serta kesesuaian takaran bumbu. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat sekaligus mengevaluasi kualitas produk sebagai dasar perbaikan pada tahap produksi selanjutnya. Uji organoleptik diperlihatkan dalam Gambar 3.



Gambar 3. Uji Organoleptik kepada Masyarakat Sekitar

Pada tahap berikutnya, kelompok masyarakat mendapatkan pelatihan mengenai teknik promosi dan pemasaran produk *Cempe Bite*, mencakup metode konvensional maupun berbasis digital. Setelah kegiatan tersebut, dilakukan evaluasi melalui pengisian kuesioner *post-test* oleh 10 anggota UMKM “Si Cempedak” untuk menilai efektivitas program. Hasil evaluasi seperti diberikan dalam Tabel 2 memperlihatkan peningkatan yang nyata, di mana seluruh anggota telah memahami proses pengembangan produk keripik kulit cempedak serta strategi pemasaran sebagai langkah penguatan UMKM desa.

Hasil respon pasca pelatihan menunjukkan bahwa masyarakat siap berkolaborasi dalam membentuk unit usaha bersama untuk memproduksi *Cempe Bite* secara berkelanjutan. Hal ini menjadi langkah awal terbentuknya kelompok usaha kecil desa yang terarah. Dengan adanya pendampingan dari tim PPK Ormawa, masyarakat tidak hanya dilatih dalam aspek produksi, tetapi juga diberi pemahaman mengenai pemasaran digital, pengemasan menarik, serta strategi pengelolaan usaha. Upaya ini sejalan dengan konsep Desa Wirausaha, yaitu mendorong kemandirian ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal secara optimal.

Tabel 2. Hasil *post-test*

Pertanyaan	Pernyataan				
	Sangat Setuju	Setuju	Cukup	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju
Apakah Anda pernah mencoba membuat tepung, keripik, dan selai berbahan dasar cempedak sebelumnya?	10	0	0	0	0
Menurut Anda, apakah pembuatan tepung, keripik, dan selai berbahan dasar cempedak bisa berpotensi diolah menjadi produk bernilai jual?	10	0	0	0	0
Menurut Anda, apakah pembuatan produk dapat membantu mengurangi limbah kulit dan biji yang tidak terpakai lagi?	10	0	0	0	0
Menurut Anda tertarik mengikuti pelatihan pembuatan tepung, keripik, dan selai dari cempedak?	10	0	0	0	0
Apakah Anda bersedia ikut memasarkan produk olahan tersebut (secara langsung atau <i>online</i>)?	10	0	0	0	0

4. Kesimpulan

Program pengabdian masyarakat melalui PPK Ormawa di Desa Sipak berhasil mengembangkan inovasi pangan berbasis limbah kulit cempedak menjadi produk keripik *Cempe Bite*. Inovasi ini terbukti mampu meningkatkan nilai tambah kulit cempedak yang sebelumnya terbuang, sekaligus memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat melalui peluang usaha baru berbasis rumah tangga. Sosialisasi yang disertai *pre-test* menunjukkan bahwa masyarakat awalnya belum banyak mengetahui potensi kulit cempedak, namun antusias dan tertarik setelah diberikan pemahaman serta contoh produk. Pelatihan pengolahan memberikan keterampilan teknis mulai dari proses fermentasi garam, penjemuran, penggorengan, hingga pengemasan. Uji organoleptik terhadap masyarakat setempat menunjukkan tingkat kesukaan yang tinggi, terutama pada rasa, tekstur. Dengan adanya pendampingan kewirausahaan dan pemahaman tentang pemasaran digital, *Cempe Bite* berpotensi menjadi produk unggulan desa yang mendukung terbentuknya Desa Wirausaha. Oleh karena itu, inovasi ini tidak hanya berkontribusi dalam mengurangi limbah organik, tetapi juga menjadi langkah strategis untuk meningkatkan kesejahteraan dan kemandirian ekonomi masyarakat Desa Sipak.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi atas dukungan pendanaan melalui Program PPK Ormawa. Apresiasi juga disampaikan kepada Universitas Pakuan, Program Studi Kimia, serta dosen pendamping atas dukungan akademik dan fasilitasi yang diberikan. Penghargaan ditujukan kepada masyarakat Desa Sipak, khususnya Kelompok UMKM Si Cempedak RW 10, atas partisipasi aktif dalam pengembangan produk keripik kulit cempedak *Cempe Bite*. Ucapan terima kasih juga diberikan kepada Tim PPK Ormawa HIMASKA Universitas Pakuan atas dedikasi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian sehingga program dapat berjalan efektif dan memberikan hasil yang bermanfaat.

Daftar Referensi

- Aprilia, L.R., Pirastyo, S.P. & Al Zair, S.A. (2024). Pemanfaatan Buah Cempedak Sebagai Inovasi Olahan Permen Jelly Roll Untuk Menjadi Produk Oleh-Oleh. *Jurnal FAME*, 7(2), 124-132.
- de Foresta, H., Kusworo, A., Michon, G. & Djatmiko, W.A. (2000). Ketika kebun berupa hutan — Agroforest khas Indonesia — Sumbangan masyarakat bagi pembangunan berkelanjutan (Kerjasama International Centre for Research in Agroforestry, Bogor, Indonesia; Institut de Recherche pour le Développement, France; dan Ford Foundation). *Penerbit SMT Grafika Desa Putera*, Jakarta.
- Gozali, G., Setyawati, R., Duari, I.P.H.H., Zulkarnain, Z., Nooryastuti, N.A., Yudistira, S. & Purwaningrum, H. (2024). Exploring "Mandai": Gastronomy of Banjar Ethnic in Kalimantan, Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*, 11, 40. <https://doi.org/10.1186/s42779-024-00246-2>
- Haki, U., Jumhana, E. & Prahastiwi, E.D. (2025). Inovasi Pangan Lokal: Pelatihan Pembuatan Keripik Umbi *Eleocharis Dulcis* Untuk Kemandirian Ekonomi di Desa Domas. *Al Dyas: Jurnal Inovasi dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), 930-940. <https://doi.org/10.58578/al dyas.v4i2.5271>
- Hasnarika, H., & Fauzar, S. (2023). Pelatihan Pembuatan Keripik Kelapa Dalam Memanfaatkan Potensi Sumber Daya Lokal. *Journal of Maritime Empowerment*, 5(2), 56-62. <https://doi.org/10.31629/jme.v5i2.5732>
- Herdarnisari, S., Nazihah, E.F. & Rasyid, R. (2025). Analisis Pasar Produk Keripik Cempedak “Ngeunah Pisan” Sebagai Strategi Pengembangan Usaha Pangan Lokal. *Prosiding Seminar TECHNOPEX-2025-Institut Teknologi Indonesia*, 1170-1173.
- Lestari, O.A. & Dewi, Y.S.K. (2017). Transfer Teknologi Pengolahan Buah Menjadi Produk Keripik Dan Permen Jelly. *Inoteks*, 21(1), 85-95.

- Razak, S.R. & Sahari. (2025). Pemanfaatan Pepaya Muda Menjadi Keripik Buah di Dusun Alerang, Kabupaten Gowa. *Jurnal Balireso: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 10(1), 41-47.
- Restapaty, R., Hidayati, R. & Wahyunita, S. (2020). Pemanfaatan Biji Cimpedak sebagai Minuman Kesehatan di Beruntung Jaya Kelurahan Sungai Tiung Kecamatan Cempaka Kota Banjarbaru. *Jurnal Pengabdian Al-Ikhlas*, 5(2), 188-195.
<http://dx.doi.org/10.31602/jpaiuniska.v5i2.2840>
- Saputra, D.H., Abdurrahman, A. & Rahmawati, E. (2021). Analisis Nilai Tambah Bahan Olahan Cempedak Desa Riwa Kecamatan Batumandi Kabupatenbalangan. *Frontier Agribisnis*, 5(1), 7-12.
- Yudianto, A. (2024). Peningkatan Ekonomi Melalui Pengolahan Kulit Buah Cempedak Dalam Pengabdian Masyarakat Di Desa Kota Raden, Kec. Amuntai Tengah, Kab. Hulu Sungai Utara. *Communnity Development Journal*, 5(4), 7115-7118.