

ANEKA KERIPIK HERBAL SEBAGAI DIVERSIFIKASI PRODUK UNTUK MEMPERKAYA MAKANAN KHAS & OLEH-OLEH DESA WISATA LEREP, UNGARAN

Nurul Hamida^{1)*}, Sri Widiyati²⁾, Pandiya³⁾, Dewi⁴⁾

^{1,2,3}Akuntansi, Politeknik Negeri Semarang, Jln. Prof. Soedarto SH, Semarang, 50275

⁴Tehnik Listrik, Politeknik Negeri Semarang, Jln. Prof. Soedarto SH, Semarang, 50275

*E-mail : Nurul.hamida@polines.ac.id

Abstract

Certain food is identical with certain object of tourism. Because food can show from place where it comes from, and it also can reflect the special characteristic of certain object of tourism. Therefore, it is important to build good image of the food and as the result it can attract to tourists to buy the food for their own consumption or as gifts for their friends or relatives. For examples, Semarang is famous for its *Bandeng Presto*, *wingko babad*, *Lumpia*. So almost all tourists come to Semarang never forget to buy these kinds of foods. Moreover, there are some people come to Semarang, just mainly to buy these kinds of foods. Another example is Yogyakarta which is famous for its *Bakpia Pathok*. Therefore, Lerep village which is located in Unggaran should have good specialty food, since Lerep includes as one of the village object of tourism in Central Java. At this moment, Lerep is famous for its kinds of crisps. Though, they have already famous for its crisps, still they need to improve their specialty food, either in taste, or its variety. The aims of this community service to introduce the producers and people in Lerep to the new kinds of crisps that they already have. Crisps are nice and good to be enjoyed, and it would be better if they also can be very beneficial to or health. Therefore, we introduce them with herbal crisps, we call them, since the crisps are made from kinds of herbal leaves or fruit, such as: *pegagan*, *kelor*, *pace* and *bitter fruit*. This community service activity was done on 23 of July which was attended by 10 of the representative of the crisps producers in Lerep. In this activity, at first we give motivation dealing with the entrepreneurship, then it is continued with the materials of product packaging and marketing. Since, the demonstration of how to make the herbal crisps takes a long time, so it become the last session in the community service. The response of the participants of this community service activity is very good, they are very enthusiastic joining this activity, even more they hope that this kind of activity will be held again in their village with other theme or title, so they can get other knowledge.

Keywords: herbal crisps, tourists, specialty food

Abstrak

Makanan khas yang menunjukkan ciri khas atau karakteristik khusus dari suatu daerah wisata perlu dibangun untuk menunjukkan eksistensi dan image yang bagus yang bisa menarik wisatawan. Sebagai contohnya adalah kota Semarang terkenal dengan bandeng presto, wingko babat dan lumpianya. Sehingga hampir semua wisatawan yang berkunjung ke Semarang membeli makanan tersebut untuk oleh-oleh. Dan bahkan ada yang sengaja berkunjung ke Semarang hanya untuk mencicipi dan membeli makanan tersebut. Contoh lainnya adalah kota Cibaduyut terkenal dengan produk sepatu dan tas dari kulit; dan kota Jogjakarta terkenal dengan batik dan bakpianya. Makanan khas yang menunjukkan ciri khas atau karakteristik khusus dari suatu daerah wisata perlu dibangun. Sebagai contohnya adalah kota Semarang terkenal dengan bandeng presto, wingko babat dan lumpianya. Indonesia terkenal dengan tanaman rempah-rempah, serta tanaman herbalnya yang khasiatnya sudah tidak diragukan lagi dan menjadi warisan turun-temurun, misalnya saja: daun adas, pare, pace, daun kelor dsb. Namun belum banyak yang mengetahui bahwa selain untuk herbal, tanaman herbal juga bisa diolah sayur, lalapan, dan bahkan bisa dijadikan untuk dijadikan keripik atau camilan. Tanaman herbal yang khasiatnya sudah banyak dikenal oleh masyarakat dan gampang dijumpai disekitar kita antara lain, buah pare, buah mengkudu atau dengan nama lain buah pace, daun adas, daun kelor, daun pegagan dll. Solusi yang akan dilakukan dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat ini, dibahas bersama antara tim pengurus kegiatan pengabdian masyarakat dari POLINES bersama dengan pihak desa yang dalam hal ini diwakili oleh Sekertaris Desa dan bersama dengan perwakilan dari ibu-ibu yang tergabung dalam POKDARWIS (Kelompok Sadar Wisata) yang ada di desa wisata Lerep. Kesepakatan yang diambil sebagai solusi dari permasalahan yang dihadapi oleh desa wisata Lerep adalah dengan diberikannya pelatihan yang berupa: Pelatihan Kewirausahaan, Pelatihan cara membuat aneka macam keripik herbal, Pelatihan Product Packaging dan Pelatihan Cara Memasarkan produk. Diharapkan dengan kegiatan pengabdian masyarakat pembuatan keripik herbal ini akan bisa memperkaya diversifikasi produk makanann khas dari desa wisata Lerep, yang pada akhirnya diharapkan

bisa meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Kegiatan ini sudah terlaksana dengan baik dan lancar pada hari Sabtu, tanggal 23 Juli 2022 dengan dihadiri oleh 10 peserta, dan bertempat di salah satu rumah warga setempat.

Kata kunci: keripik herbal, touri, makanan khas

PENDAHULUAN

1.1 Analisis Situasi

Makanan khas yang menunjukkan ciri khas atau karakteristik khusus dari suatu daerah wisata perlu dibangun untuk menunjukkan eksistensi dan image yang bagus yang bisa menarik wisatawan. Sebagai contohnya adalah kota Semarang terkenal dengan bandeng presto, wingko babat dan lumpianya. Sehingga hampir semua wisatawan yang berkunjung ke Semarang membeli makanan tersebut untuk oleh-oleh. Dan bahkan ada yang sengaja berkunjung ke Semarang hanya untuk mencicipi dan membeli makanan tersebut. Contoh lainnya adalah kota Cibaduyut terkenal dengan produk sepatu dan tas dari kulit; dan kota Jogjakarta terkenal dengan batik dan bakpianya

Tidak terelakkan bahwa wisatawan yang mengunjungi suatu tempat wisata dimanapun pasti akan membeli makanan ataupun produk lokal yang khas dari tempat wisata tersebut. Oleh karenanya sangat penting sekali untuk membangun ciri khas dan karakteristik khusus pada suatu tempat wisata. Dan ciri khas atau karakteristik khusus ini sebaiknya harus berbeda dengan daerah yang lain untuk menciptakan image dan citra tersendiri dari daerah wisata tersebut.

Desa wisata Lerep yang terletak di lereng gunung Unggaran sekarang ini mulai banyak dikunjungi wisatawan lokal maupun manca negara. Akan tetapi sangat disayangkan sekali desa wisata ini hanya menyediakan aneka macam "rempeyek" sebagai oleh-oleh bagi wisatawan yang berkunjung disana. Rempeyek yang banyak dijual disana diantaranya adalah: rempeyek kacang tanah, rempeyek kacang hijau (tumpi), rempeyek teri dan kripik tempe. Padahal aneka macam rempeyek tersebut bisa kita jumpai dimana-mana dengan mudah. Dari bentuk ataupun rasanya rempeyek yang dijual sebagai oleh-oleh dari desa wisata Lerep juga sama dengan dan tidak jauh berbeda dengan yang dijual dimana-mana. Hal ini sangat disayangkan sekali karena oleh-oleh khas dari desa Lerep belum bisa memberikan identitas atau memberikan ciri khas dari desa tersebut. Sehingga banyak wisatawan lokal yang berkunjung ke desa Lerep tapi tidak membeli oleh-oleh disana dengan alasan bisa membelinya di lain tempat atau di kota asal wisatawan itu sendiri, dan bahkan merekapun bisa membuatnya sendiri di rumah, hal ini dikarenakan tidaklah sulit untuk membuat keripik atau rempeyek, dan hampir semua ibu rumah tangga bisa membuatnya.

Menurut Kepala Desa Lerep dalam setahun ada dua atau tiga rombongan turis dari manca negara yang berkunjung disana dengan jumlah sekitar 80 sampai 125 orang. Sedangkan pengunjung yang banyak adalah wisatawan lokal yaitu berkisar antara 1500 sampai 1750 wisatawan lokal pertahun, dan jumlah inipun semakin tahun semakin meningkat.

Apabila desa wisata Lerep ini mempunyai makanan khas oleh-oleh yang lebih mempunyai ciri khas maka akan banyak wisatawan yang membelinya dan hal ini bisa meningkatkan kesejahteraan warga desa wisata Lerep. Oleh sebab itulah perlu dicari produk makanan yang bisa memberikan ciri khas desa Lerep, dan yang bisa memberikan image khusus terhadap keberadaan desa wisata Lerep. Hal ini mengingat bahwa pada dasarnya desa wisata Lerep sudah mempunyai keindahan alam yang sangat mempesona dan bisa menarik wisatawan, maka hal ini harus ditunjang oleh beberapa faktor yang mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakatnya, diantaranya adalah adanya oleh-oleh khas dari desa wisata Lerep yang benar-benar menunjukkan ciri khas desa tersebut dan tidak dijumpai di tempat lain, sehingga produk tersebut identik dengan desa wisata Lerep.

Indonesia sudah lama dikenal dari berbagai bangsa kalau negara kita kaya akan rempah-rempah dan juga aneka macam herbal yang mempunyai khasiat tidak diragukan lagi dan menjadi warisan turun-temurun, misalnya saja: daun adas, pare, pace, daun kelor dsb. Namun belum banyak yang

mengetahui bahwa selain untuk herbal, tanaman herbal juga bisa diolah untuk dijadikan keripik atau camilan.

Buah mengkudu adalah buah yang tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia, buah ini sering pula disebut dengan buah Pace (www.kesehatanpedia.com/2014/09/khasiat-buah-pace.html) memang memiliki beberapa kandungan nutrisi yang sangat bagus untuk kesehatan. Kandungan nutrisi buah pace yang dilengkapi dengan berbagai vitamin, mineral, enzim, peptide, dan juga asam amino diketahui dapat meningkatkan system kekebalan tubuh. Zat antioksidan alami yang terkandung dalam buah pace atau mengkudu, yaitu vitamin E dan koenzim Q10 yang dapat membantu melindungi tubuh terhadap efek radikal bebas. Berikut ini manfaat buah pace atau mengkudu bagi kesehatan: Menjaga kestabilan tekanan darah, Anti kuman, anti inflamasi, pencegah kanker, sebagai analgesik , menurunkan resiko serangan jantung dll.

Pare bisa disebut dengan **labu pahit**, karena sayuran pare memang memiliki rasa yang begitu pahit. Sayuran ini memiliki bentuk memanjang seperti [mentimun](#), hanya saja bedanya pare memiliki tekstur yang kasar bergerigi. Terlepas dari hal itu, pare memiliki cukup banyak manfaat, tak terkecuali **manfaat pare** untuk kesehatan. Berikut manfaat Pare untuk kesehatan: Mengontrol Kadar Gula Darah, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, membantu mengatasi Batu Ginjal, mencegah sembelit dll.

Daun Adas seringkali digunakan sebagai bahan rempah untuk olahan masakan. Kebiasaan tersebut membuat khasiat daun ini untuk kesehatan seringkali dilupakan. Hal yang perlu Anda ketahui dari daun adas ini yaitu khasiatnya dalam mengobati beberapa penyakit. Daun ini mengandung minyak atsiri, vitamin C, niacin, vitamin B6, vitamin E, anetol, pinen, limonene, dipenten, air, gula, magnesium, potassium, kalsium, zat besi, dan masih banyak lagi kandungan gizinya. Berikut manfaat daun adas bagi kesehatan: Menjaga daya tahan tubuh, Pelancar haid, Obat ambeien, biduran, Menurunkan panas demam, Mengatasi kejang, Obat penyakit batu empedu, Mengatasi penyakit kencing batu, Obat TBC, meningkatkan vitalitas pria, dll.

Daun Kelor yang banyak diolah menjadi obat tradisional ini bisa menyembuhkan berbagai jenis penyakit akut. Menurut jurnal yang dikeluarkan WHO, daun kelor juga memiliki manfaat yang begitu beragam untuk menjaga kesehatan organ vital tubuh. Tak cukup disini, daun kelor yang kaya akan asam amino esensial juga sangat baik untuk perkembangan bayi di dalam kandungan ibu. Oleh sebab itu, ibu hamil sangat disarankan untuk mengkonsumsi daun kelor untuk kesehatan janin dan perkembangannya. Manfaat lainnya: mengobati kanker, menurunkan kolesterol, menjaga fungsi otak, anti aging, dll

Daun pegagan sejak ribuan tahun yang lalu, daun pegagan dipercaya untuk mengobati berbagai macam penyakit. Tanaman obat herbal ini biasa digunakan sebagai obat tradisional di Tiongkok dan India. Khasiatnya yang mampu mengobati berbagai penyakit mungkin karena kandungan nutrisinya yang melimpah. Berikut ini kandungan yang terdapat pada daun pegagan: *Asiaticoside, Isothankuniside, Madecassoside, Brahmoside, Brahmic acid*, Magnesium, Glikosida *triterpenoida* dll. Manfaatnya buat kesehatan antara lain: Membantu Meningkatkan Fungsi Kognitif, Membantu Mengobati Penyakit Alzheimer, meningkatkan kecerdasan dll.

1.2. Permasalahan Yang Dihadapi Desa Mitra

Desa wisata Lerep belum mempunyai makanan yang memberikan ciri khas desa tersebut. Sampai saat ini oleh-oleh yang bisa didapatkan oleh wisatawan yang berkunjung ke Desa Lerep adalah aneka macam kripik atau rempeyek, diantaranya: kripik tempe, rempeyek kacang tanah, rempeyek teri dan rempeyek kacang hijau (kripik tumpi). Padahal aneka rempeyek itu bisa didapatkan ditempat manapun, sehingga dirasa perlu untuk mencari jati diri terhadap keberadaan makanan khas yang bisa dijadikan oleh-oleh oleh wisatawan di desa Lerep. Permasalahan tersebut diatas menunjukkan bahwa perlu adanya usaha untuk membuat makanan khas desa Lerep. Tentu saja untuk mencari produk olahan yang bisa dijadikan ciri khas desa wisata Lerep ini harus memperhatikan beberapa segi

diantaranya potensi dari sumber daya manusia dan sumber daya alam desa wisata tersebut. Potensi sumber daya alam tersebut perlu diperhatikan karena menyediakan suplay terhadap bahan mentah dari produk makanan olahan tersebut. Sehingga produk makanan yang akan dijadikan makanan khas desa Lerep merupakan tanaman pangan yang banyak dihasilkan di desa tersebut, sehingga keberadaan makanan khas tersebut bisa mensejahterkan petani di desa Lerep, dan juga bisa mensejahterkan pembuat serta penjual dari makana khas desa Lerep tersebut.

Potensi sumber daya manusia juga perlu dipertimbangkan dalam membuat makanan desa Lerep, karena untuk membuat makanan yang menjadi ciri khas desa Lerep tersebut harus melibatkan warga yang bisa untuk membuat produk makanan tersebut.

Sejauh ini masyarakat desa Lerep hanya bisa membuat aneka macam keripik/ rempeyek, hal ini mengingat karena tingkat pendidikan dan kompetensi mereka dalam membuat produk makanan sangatlah terbatas. Dan yang dianggap mudah oleh warga untuk dilakukan pada saat ini adalah membuat aneka macam kripik atau rempeyek.

Adanya keterbatasan masyarakat desa Lerep untuk membuat produk makanan ini perlu dicari solusinya, yaitu dengan mendatangkan orang yang bisa memberikan pelatihan ketrampilan dalam hal ini. Dan sebagai civitas akademika yang mempunyai peran dalam melakukan Tri Dharma Perguruan Tinggi, maka Tim pengabdian masyarakat memberikan bantuan kepada masyarakat desa Lerep untuk trampil dan berkreasi menciptakan makana khas dari desa Lerep yang mempunyai karekteristik khusus yang ada di desa tersebut.

1.3. Gambaran Umum Mitra

Desa Wisata Lerep merupakan desa yang terletak di Desa Lerep, Kecamatan Ungaran Barat, Kabupaten Semarang. Sebagian besar wilayah merupakan daerah perbukitan dengan permukiman tertinggi adalah Dusun Indrokilo dengan ketinggian ± 700 m di atas permukaan air laut dengan suhu udara berkisar antara 21°C s/d 25°C , dan permukiman terendah adalah Lingkungan Mapagan dengan ketinggian ± 300 m di atas permukaan air laut dengan suhu udara berkisar antara 24°C s/d 28°C . Dengan topografi dataran tinggi, desa wisata lerep memiliki pesona keindahan yang luar biasa. Pemandangan gunung ungaran terhampar jelas dari wilayah ini, lebatnya pepohonan menjadikan wilayah lerep memiliki persediaan oksigen yang berlimpah sehingga udaranya pun terasa sejuk.

1.3.1. Wisata

Desa lerep terletak di dataran tinggi namun desa ini mempunyai embung yang bernama "SIBLIGO" dengan dikelilingi panorama pemandangan alam pegunungan yang sangat indah, dan salah satu Wisata yang paling menggiurkan di desa Lerep diantaranya wisata air Waduk Mini Embung Sebligo, waduk ini sangat berpotensi dijadikan tempat wisata untuk berselfi ria, naik perahu sambil memberi makan ikan. Embung terletak ditengah dusun Lerep dan dikelilingi pepohonan. Pemandangan exotis bisa kita jumpai disini, waduk ini dikelilingi oleh gazebo-gazebo untuk beristirahat. Selain Embung, desa Lerep juga memiliki Watu Gunung, Bumi Lerep Indah dan Kolam Renang Siwarak tapi ketiganya dikelola swasta. Yang dikelola desa hanya Embung Sebligo.

1.3.2. Budaya

Selain wisata alam yang ditonjolkan di desa Lerep, wisata budaya juga banyak dimiliki desa ini, diantaranya kesenian Reog, tari tradisional Lerep yaitu Tari Caping Gasing, dan Kesenian Angklung hasil aransemen karang taruna desa Lerep. Tradisi budaya yang kental juga banyak dimiliki desa ini diantaranya Budaya Iriban, Kadeso Wayangan. Budaya asli desa Lerep antara lain:

- a. Totekan Lesung

Totekan Lesung atau biasa disebut dengan gejuk lesung ini merupakan sejenis permainan music untuk menyambut datangnya masa panen. Biasanya dimainkan oleh kaum ibu-ibu atau remaja.

- b. Kuda Lumping
Tarian kuda lumping ini ditarikan oleh pemuda-pemuda desa Lerep dengan diiringi gamelan, dan menggunakan properti kuda-kudaaan yang terbuat dari anyamanbambu. Pertunjukan ini dipimpin oleh seorang pawang yang menggunakan cambuk untuk mengendalikan para pemain kuda lumping.
- c. Tari Caping Gangsing
Tari Caping Gansing juga merupakan tari khas desa Lerep untuk menyambut masa panen tapi tari ini di peragakan oleh remaja. Tarian ini mencerminkan bahwa sebagian besar warga desa Lerep bermata pencaharian sebagai petani.

1.3.3. Tradisi & Budaya

Selain keindahan alamnya, desa wisata Lerep juga mempunyai keindahan budaya yang unik yang bisa dinikmati oleh wisatawan, yang antara lain adalah:

- a. Upacara Iriban
Upacara ini merupakan tradisi selamat yang dilakukan waktu akan tanam padi, dilaksanakan di pinggir desa atau di dekat sumber air. Tradisi ini sangat unik di mana para penduduk desa membawa ayam yang nantinya di potong di dekat sumber air dimana ayam ini akan di bakar dan jeroannya di masukan di dalam bumbung bambu yang nantinya di bakar sampai matang. Setelah matang ayam dan jeroan ini di potong-potong di campur dengan sambal kelapa dan beberapa daun-daunan seperti daun kopi muda, di campur menjadi satu. Setelah itu di makan dengan menggunakan nasi yang telah mereka siapkan dari rumah masing-masing dan tempat makanpun juga unik, dari daun anggrek. Mereka melakukan selamat berharap hasil panen kedepannya dapat menghasilkan panen yang baik dan bisa di pakai untuk kehidupan mereka sehari-hari.
- b. Manten Jaran
Manten Jaran merupakan tradisi dimana seorang yang mau menikah sebelum akad nikah, pasangan pengantin ini di arak oleh warga dengan naik sepasang kuda. Arak-arakan ini menyusuri desa dengan diiringi tetabuhan rebana dengan nyanyian yang intinya mengagungkan kekuasaan Tuhan yang Maha Esa. Sebelum acara di mulai biasanya di mulai dengan doa yang dipimpin oleh para sesepuh desa yang intinya minta supaya kedua mempelai nantinya dalam menjalani hidup berumah tangga dalam langgeng sampai tua.
- c. Sunat manten
Sunat manten yaitu bilamana seorang anak laki-laki yang mau disunat, anak ini akan diarak keliling desa dengan naik kuda di iringi dengan tatabuhan rebana atau drumband yang diikuti oleh para warga desa. Sepanjang jalan desa ini mereka akan malantunkan lagu yang intinya minta keselamatan anak ini serta keselamatan desa umumnya yang biasanya di pimpin oleh sesepuh desa sebelum acara ini di mulai.
- d. Kesodo Wayangan
Kesodo Wayangan merupakan perwujudan rasa syukur masyarakat desa Lerep dengan mengadakan wayangan semalam suntuk, yang dilaksanakan setahun sekali dan dihadiri baik oleh wisatawan lokal maupun asing.

METODE PELAKSANAAN

2.1. Pra Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di desa Lerep ini merupakan kegiatan yang direncanakan untuk dilakukan secara bertahap dan berkesinambungan guna untuk meningkatkan kepariwisataan yang ada di desa wisata Lerep, dan sekaligus diharapkan bisa meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa Lerep melalui kepariwisataan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini juga merupakan permintaan dari pihak mitra (Desa Lerep) yang berkeinginan untuk lebih meningkatkan sektor

pariwisatanya. Dan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan salah satu usaha yang dilakukan oleh desa wisata Lerep dalam meningkatkan kepariwisataannya, karena selain menjalin kerjasama dengan tim pelaksana kegiatan pada masyarakat kami, Desa Lerep juga melakukan usaha-usaha lain dalam meningkatkan kepariwisataannya. Untuk mengetahui permasalahan yang dihadapi oleh mitra dan untuk mencari solusi yang tepat terhadap permasalahan yang ada maka dilakukan pendekatan dan diskusi dengan mitra, yang dalam hal ini adalah diwakili oleh Sekertaris Desa Lerep dan perwakilan dari 3 (tiga) Pokdarwis yang ada didesa Lerep, yaitu Pokdarwis Rukun Santoso, Pokdarwis Soka Ceria dan Pokdarwis Indrokilo Mulyo. Ketiga Pokdarwis tersebut masih berusia sangat muda karena dibentuk pada tahun 2017.

Dari hasil diskusi tersebut dicapai kesepakatan bahwa bahan mentah (bahan baku) yang dipilih untuk dijadikan makanan khas dari desa wisata Lerep adalah “buah atau sayur yang mempunyai khasiat sebagai herbal”, hal ini dimaksudkan untuk tidak hanya menyediakan camilan yang enak/ lezat, tapi juga sekaligus sebagai camilan yang menyehatkan karena mempunyai manfaat sebagai herbal.

Setelah disepakati tentang bahan baku yang digunakan, kemudian dibahas pula tentang makanan olahan yang akan diproduksi. Dari beberapa alternatif makanan olahan yang ditawarkan oleh tim pelaksana pengabdian, akhirnya dipilih dan disepakati bersama tentang tiga (5) jenis produk makanan olahan dari herbal yang akan diajarkan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, yaitu : kripik pace, kripik pare, kripik daun adas, dan kripik daun kelor dan kripik pegagan.

2.2. Pelaksanaan Pelatihan

1.2.1. Jenis pelatihan

- a. Pelatihan Kewirausahaan
Pelatihan ini bertujuan untuk menumbuhkan atau meningkatkan jiwa wirausaha dikalangan ibu-ibu, serta untuk memberikan motivasi pada ibu-ibu untuk berwirausaha guna meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan keluarga.
- b. Pelatihan cara membuat aneka macam kripik herbal
Pada kegiatan ini akan diajarkan 4 macam aneka kripik herbal, yaitu: kripik pare, kripik pegagan, kripik kelor dan kripik pace

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian pada Masyarakat dengan judul “Aneka Kripik Herbal Sebagai Diversifikasi Produk Untuk Memperkaya Makanan Khas & Oleh-Oleh Desa Wisata Lerep, Ungaran” dilakukan dengan melalui beberapa tahapan, antara lain:

2.1. Koordinasi dengan pihak Desa Wisata Lerep, terkait dengan:

- a. Hari dan tanggal serta jam pelaksanaan pelatihan
Setelah dilakukan koordinasi dengan pihak Desa Wisata Lerep, yang dalam hal ini dilakukan komunikasi aktif melalui handphone, akhirnya disepakati bahwa waktu pelaksanaannya adalah pada hari Sabtu, tanggal 23 Juli 2022, jam 12.30 WIB.
- b. Tempat pelatihan
Tentang tempat pelaksanaannya, saat koordinasi pada awalnya disepakati untuk dilaksanakan di Balai Desa, namun setelah dipertimbangkan lagi, akhirnya disepakati bahwa pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan kripik herbal ini dilaksanakan di salah satu rumah warga setempat.
- c. Jumlah peserta pelatihan
Mengingat pelaksanaan kegiatan ini dilakukan di salah satu rumah warga, dan juga untuk tetap menjaga protocol kesehatan maka disepakati bahwa jumlah peserta pelatihan pembuatan kripik herbal ini hanya 10 orang saja
- d. Pelaksanaan kegiatan pelatihan
Sesuai dengan kesepakatan hasil koordinasi dengan Sekertaris Desa Wisata Lerep, Ungaran, bahwa pelaksanaan kegiatan ini, adalah sebagai berikut:

Hari/tanggal : Sabtu, 23 Juli 2022
Jam : 12.30 – 17.00
Tempat : Rumah Ibu Catur

Adapun susunan acaranya adalah sebagai berikut:

Jam 12.30-13.30: Motivasi Kewirausahaan, dengan nara sumber Sri Widiyati, SE, M.Si.
Jam 13.30-14.30: Product Packaging, dengan nara sumber Drs. Pandiya, M.Pd.
Jam 14.30-17.00: Praktek membuat aneka keripik herbal (keripik pace, keripik daun kelor, keripik pegagan dan keripik pare)

2.2. Evaluasi pelaksanaan kegiatan

Evaluasi pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan membagikan kuesioner kepada para peserta dan sekaligus kepada Sekertaris Desa yang ikut mendampingi pelaksanaan kegiatan ini. Hasil dari evaluasi kegiatan ini menunjukkan bahwa 100% mengatakakan kegiatan ini sangat bermanfaat, dan pelaksanaan kegiatan berjalan dengan baik, dan 100% peserta mengatakan bahwa materi yang diberikan pada pelatihan ini sangat bermanfaat. Dan 70% peserta mengatakan bahwa materi yang disampaikan merupakan hal yang baru bagi mereka.

KESIMPULAN & SARAN

Pelaksanaan kegiatan ini berjalan dengan baik dan lancar, serta memberikan manfaat bagi warga desa wisata Lerep, Ungaran. Mengingat kegiatan pengabdian masyarakat di desa wisata Lerep ini bukan yang pertama kalinya, sehingga sudah terjalin komunikasi yang baik antara tim pengabdian dengan aparat desa serta warga setempat. Dan mengingat mereka juga bisa merasakan manfaat dengan adanya kegiatan ini, maka mereka mengharapkan kegiatan ini akan terus dilanjutkan di masa mendatang dengan topik atau judul yang berbeda, sehingga bisa menambah pengetahuan mereka tentang hal-hal yang lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] <http://cookpad.com>. Aneka Resep keripik herbal. Diakses tanggal 2 Februari 2022 jam 15.00
- [2] http://malisaladini.blogspot.co.id/2016/08/inovasi-desa-wisata-mandiri-lerep_30.html. *Inovasi Desa Wisata Lerep Mandiri*. Diakses tanggal 1 Februari 2019 jam 12.05.
- [3] <https://gpswisataindonesia.info/2017/10/desa-wisata-lerep-ungaran-barat-kabupaten-semarang/>. *Desa Wisata Lerep Ungaran Barat Kab. Semarang*. Diakses tanggal 21 Januari 2019 jam 10.15
- [4] <http://www.solopos.com/2017/09/30/wisata-semarang-ke-desa-wisata-lerep-ganjar-nikmati-kopi-ceplus-855655>. *Wisata Semarang – Ke Desa Wisata Lerep, Ganjar Nikmati Kopi Ceplus*. Diakses tanggal 1 Februari 2019 jam 11.25
- [5] <https://www.semarangplus.com/kampung-seni-lerep-ungaran-kabupaten-semarang>. *Kampung Seni Lerep*. Diakses tanggal 1 Februari 2019 jam 10.22
- [6] www.kesehatanpedia.com/2014/09/khasiat-buah-pace.html. Khasiat tanaman herbal. Diakses 5 Februari 2022, jam 14.00
- [6] Setyorini, Timang, 2004. Kebijakan Pariwisata Dalam Rangka Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Masyarakat Kabupaten Semarang. (Tesis). Semarang: Universitas Diponegoro. Diakses tanggal 5 Januari 2019
- [7] Subanti, Sri. 2015. Pengukuran Kontribusi Terhadap Nilai Ekonomi Obyek Wisata Kawasan Rawapening Kabupaten Semarang Dengan Pendekatan *Multiplier Effect*. Surakarta: UNS. Diakses tanggal 7 Januari 2019
- [8] UU No 32 Tahun 2004 tentang Pemerintah Daerah. Diakses tanggal 7 Januari 2019