

## Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Dengan Pengelolaan Pare di Desa Wringinrejo, Gambiran, Banyuwangi

Nurul Inayah<sup>1\*</sup>, Mahbub<sup>2</sup>, Abdi Fauji Hadiono<sup>3</sup>, Munawir<sup>4</sup>

<sup>1,4</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, <sup>2</sup>Fakultas Tarbiyah dan Keguruan,

<sup>3</sup>Fakultas Dakwah dan Komunikasi Isla, IAI Darussalam Blokagung Banyuwangi

\*Email: ninailzam2015@gmail.com

**ABSTRAK:** Tujuan dari pengabdian ini untuk memanfaatkan sayur pare yang rasanya pahit menjadi makanan yang gurih dan renyah menjadi pare crispy untuk menambah pendapatan masyarakat di Desa Wringinrejo Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi. Pelatihan ini melibatkan ibu-ibu PKK dan ibu-ibu yang kegiatan setiap harinya sebagai ibu rumah tangga yang memiliki waktu dan kemauan untuk mengikuti pelatihan pembuatan olahan dari sayur pare. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini menggunakan *Participatory Action Research (PAR)*. Hasil pelatihan mengolah sayur pare menjadi pare crisy menjadi berjalan dengan lancar dan pare yang pahit namun memiliki banyak khasiat dapat dijadikan camilan yang crispy dan tidak pahit lagi sehingga pare semakin dinikmati oleh masyarakat.

**Kata Kunci:** Pemberdayaan, Pare, Desa Wringinrejo

### Pendahuluan

Desa Wringinrejo merupakan salah satu desa dari enam desa yang berada di Kecamatan Gambiran. Desa yang mempunyai luas 584,874 hektare ini, dapat ditempuh dengan perjalanan sekitar 1,5 jam dari pusat kota Banyuwangi. Jumlah penduduk 6782 jiwa, laki-laki berjumlah 3382 jiwa dan perempuan 3400 jiwa. Penduduk Desa Wringinrejo mayoritas bekerja di kebun, bertani, dan pedagang.<sup>1</sup>

Masyarakat Desa Wringinrejo tergolong dari kelompok masyarakat yang relatif maju dan berkembang karena memang dekat dengan perkotaan, tetapi Masyarakat di sana lebih cenderung mengikuti kebiasaan-kebiasaan yang telah diturunkan oleh nenek moyang mereka. Mayoritas masyarakat berprofesi sebagai petani persawahan, sayur-sayuran juga perkebunan buah-

---

<sup>1</sup> Desa Wringinrejo. "Profil Desa Wringinrejo Tahu 2017". Tanpa Terbitan. Banyuwangi (2017)

buah, banyak petani yang membudidayakan sayur pare. Petani yang mengalami permasalahan adalah petani pare, karena harga pare yang relative murah sekitar Rp. 1.000,- /kg membuat petani merugi. Mereka mengeluhkan bahwasanya harga dari sayur pare itu sendiri tidak sesuai yang diharapkan padahal hampir dari mereka membudidayakan sayur pare untuk di jual, hal ini berdampak pada berkurangnya kesejahteraan masyarakat yang mana disebabkan karena beberapa faktor diantaranya: Lemahnya sumber daya masyarakat, lemahnya SDM Desa Wringinrejo khususnya Dusun Krajan III, kurangnya pengetahuan dalam memanfaatkan ladang sayur serta minimnya perhatian dari pemerintah, Kurangnya pengetahuan tentang manfaat dari sayur pare, Kurangnya kreatifitas masyarakat dalam meningkatkan perekonomian yang sudah ada, dan pembudidayaan sayur pare yang hampir punah, dikarenakan khas dari sayur pare berasa pahit.

Tujuan dari pengabdian ini untuk memanfaatkan sayur pare yang rasanya pahit menjadi makanan yang gurih dan renyah menjadi pare crispy untuk menambah pendapatan masyarakat di Desa Wringinrejo Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi.

### **Metode**

Metode pelaksanaan pengabdian ini menggunakan metode *Participatory Action Research* (PAR). Pada dasarnya, PAR merupakan penelitian yang melibatkan secara aktif semua pihak-pihak yang relevan (stakeholders) dalam mengkaji tindakan yang sedang berlangsung (dimana pengalaman mereka sendiri sebagai persoalan) dalam rangka melakukan perubahan dan perbaikan ke arah yang lebih baik. Untuk itu, mereka harus melakukan refleksi kritis terhadap konteks sejarah, politik, budaya, ekonomi,

geografis, dan konteks lain-lain terkait. Yang mendasari dilakukannya PAR adalah kebutuhan kita untuk mendapatkan perubahan yang diinginkan.<sup>2</sup>

Dengan berbagai langkah-langkah sebagai pendekatan kami terhadap masyarakat dalam pengelolaan sayur pare supaya lebih diminati.

- 1) Mengadakan suatu pendekatan terlebih dahulu dengan ibu-ibu setempat dalam pengenalan pembuatan pare crispy. Yang awalnya hanya sebagian ibu-ibu, kini ibu PKK juga ikut dalam pembuatan pare crispy.
- 2) Setelah diperkenalkan dan diterima, mulai diadakannya pembuatan tahap awal sebagai percobaan. Setelah melalui beberapa evaluasi untuk menciptakan rasa yang enak dan menjadikan pare crispy tahan lama, barulah diadakannya sosialisasi bersama.
- 3) Mengajak warga sekitar terutama bagi ibu-ibu untuk dapat mengelola sayur pare menjadi makanan yang makin digemari, selain itu dapat menjadikan suatu penghasilan tersendiri bagi tiap-tiap warga.
- 4) Mengajak salah satu warga untuk dapat membantu dalam pemasaran produk mereka.

### **Hasil dan Diskusi**

Desa Wringinrejo Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi merupakan desa yang berbatasan langsung dengan empat desa lainnya. Di sebelah utara berbatasan dengan Desa Kembiritan, Kecamatan Genteng. Sebelah timurnya, ada Desa Tamanagung, Kecamatan Cluring. Sedangkan Desa Yosomulyo, Kecamatan Gambiran, berada di sebelah selatannya. Dan, sebelah barat berbatasan dengan Desa Genteng Wetan, Kecamatan Genteng. Penduduk desa yang mencapai 1.971 kepala keluarga tersebar di enam dusun. Yakni, Dusun Mulyorejo, Dusun Krajan, Dusun Toyamas, dan Tamanrejo.

---

<sup>2</sup> Agus Afandi, dkk, Modul Participatory Action Reseach (PAR) (*IAIN Sunan Ampel Surabaya: Lembaga Pengabdian Masyarakat (LPM) (2013) hal. 41-42*)

Sebagaimana desa di Banyuwangi, Wringinrejo termasuk desa agraris dimana sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai petani. Dari 6.718 jiwa penduduknya, sebanyak 2.433 jiwa di antaranya bekerja di sawah. Sedangkan sisanya, ada yang bekerja di sektor perdagangan, industri besar maupun kecil, serta pegawai negeri sipil.<sup>3</sup>

Setelah melakukan beberapa kali observasi di rumah masyarakat yang mempunyai persawahan dan perkebunan, kami mempunyai inisiatif menjadikan sayur pare menjadi pare crispy, mengadakan musyawarah dengan perangkat desa dan dusun terkait dengan sosialisasi meningkatkan perekonomian masyarakat dengan pengelolaan sayur pare menjadi pare crispy dan di lanjutkan dengan menjelaskan manfaat dan efek dari mengonsumsi pare secara berlebihan kemudian dilanjutkan dengan metode pemasaran dari pare crispy tersebut.

Untuk mensukseskan pelatihan ini kami mengadakan beberapa evaluasi demi menjadikan produk pare crispy ini menjadi camilan yang gurih mantap, dan lezat, juga banyak diminati oleh masyarakat. Evaluasi pertama yaitu pada tanggal 15 Agustus 2017 oleh ibu-ibu tetangga untuk mencicipi pare crispy tersebut, hasilnya pun masih banyak kekurangan dari mulai masih keras dan ulet, ibu-ibupun memberikan solusi supaya lebih gurih dan memberikan resep bumbu. Setelah melalui evaluasi pertama kami mencoba resep yang dianjurkan oleh ibu-ibu tetangga. Hasilnya pun baik, tetapi mereka menyarankan lagi untuk memakai putih telur supaya terasa crispynya.

Kemudian ketika dicoba dengan menambahkan putih telur hasilnya pun masih belum maksimal, kemudian evaluasi terakhir yaitu pada tanggal 18 Agustus 2017 ketika mengisi kegiatan ibu-ibu PKK dengan membawa produk pare crispy ibu Dusun Toyamas yaitu Ibu Siti Aminah yang terkenal pandai membuat kue, memberi solusi untuk menggunakan tepung tapioka dicampur

---

<sup>3</sup> BPS. "Kecamatan Gambiran Dalam Angka Tahun 2017". *BPS Kabupaten Banyuwangi. Banyuwangi (2017)*

dengan tepung kanji kemudian tidak perlu memakai putih telur, ibu-ibu PKK pun mengisi formulir kritik dan saran alhasil ketika sampai di posko kita langsung mencoba membuat pare crispy sesuai saran-saran yang tertera di kertas formulir rasanya pun lebih baik dan terasa crispynya. Tepatnya pada tanggal 28 Agustus 2017 sosialisasi meningkatkan perekonomian masyarakat dengan pengolahan sayur pare menjadi pare crispy pun terlaksana. Sosialisasikan produk baru pare crispy kepada ibu-ibu PKK Wringinrejo ibu-ibu kader dan masyarakat sekitar. Acarapun berjalan sesuai rencana dan ibu-ibu pun sangat antusias dengan produk pare crispy tersebut. Berikut adalah ringkasan tahap pembuatan pare crispy dalam bentuk tabel

**Tabel 3.1 Tahap Evaluasi Dalam Pembuatan Pare Crispy**

No	Pelaksanaan	Waktu	Sasaran
1.	Evaluasi pertama	15 Agustus	Ibu-ibu tetangga dan warga sekitar
2.	Evaluasi kedua	18 Agustus	Ibu-ibu PKK dan Kader
3.	Diadakannya sosialisasi bersama	28 Agustus	Ibu-ibu PKK, Kader, dan Perangkat Desa

(Sumber: Data di Lapangan, 2017)

Dengan menggali permasalahan dan mencari solusi sebagaimana agar sayur pare lebih mudah diminati dan digemari dikalangan masyarakat, dengan mengolahnya menjadi pare yang tidak memiliki rasa pahit dengan tidak menghilangkan sedikit ciri khas rasa pahit dari pare tersebut, jadi bagi mereka yang memang benar-benar menyukai sayur pare ini setelah di olah menjadi pare crispy maka rasa pahit dari pare masih sedikit terasa di banding dengan sebelum diolah.

Meskipun kami mengetahui banyak sekali para petani sayur-sayuran dan buah-buahan, seperti jambu, jeruk, dan buah naga, itu sudah menjadi hal yang biasa jika ingin menciptakan sebuah produk atau menu yang terbuat dari bahan-bahan tersebut, sekalipun sama halnya dengan pare, sebenarnya

dalam pembuatan kripik pare sudah ada tapi khusus untuk di Desa Wringinrejo ini masih belum ada.

Setelah langkah-langkah dapat kami ambil, untuk disusun dan direncanakan bersama barulah kami adakan sosialisasi bersama ibu-ibu sekitar kemudian mulai mengajak ibu PKK sebagai pelopor utama dalam pembuatan pare crispy ini. Mengenai pengalokasian dana sudah banyak sekali dana yang dikeluarkan karena melalui beberapa evaluasi agar menjadikan pare crispy ini lebih tahan lama dalam jangka panjang.

### **Cara Pembuatan Pare Crispy**

Pare atau yang memiliki nama latin *Momordica* adalah tumbuhan yang banyak hidup di daerah tropis. Warna buahnya hijau atau kekuningan saat sudah tua. Akarnya berbentuk serabut dan batangnya merambat, sedang daunnya menjari. Buah pare biasa dimanfaatkan untuk sayuran atau pengobatan. Di wilayah Asia Timur seperti Jepang dan Korea, buah ini lebih familiar untuk bahan obat. Sedang di beberapa Negara lain seperti India dan Indonesia, pare dikonsumsi dalam bentuk masakan biasa. Rasa khas yang ada pada buah pare adalah pahit. Namun, sebagian orang justru menyukai rasa tersebut karena selain pahit juga memiliki rasa gurih. Dibalik rasa pahit buah pare ini tersembunyi berbagai khasiat karena mengandung albuminoid, karbohidrat dan pigmen.<sup>4</sup> Apa saja khasiatnya?

1. Manfaat pare untuk kesehatan<sup>5</sup>
  - a. Dapat menurunkan berat badan
  - b. Meningkatkan kekebalan tubuh
  - c. Mengatasi gangguan pernafasan
  - d. Melancarkan ASI

---

<sup>4</sup> Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. [www.kemkes.go.id](http://www.kemkes.go.id). Diakses pada November 2017.

<sup>5</sup> ibid

- e. Melancarkan pencernaan
  - f. Mengontrol kolesterol
  - g. Mengobati asma
  - h. Mencegah pertumbuhan sel kanker pankreas dan berguna untuk membersihkan darah
  - i. Anti penuaan
2. Efek samping pare pada kesehatan <sup>6</sup>
- a. Keguguran karna dalam pare mengandung momorcharins yang merangsang rahim
  - b. Gula darah turun drastis, karna gula darah tidak harus selalu turun melainkan terkontrol
  - c. Nyeri perut, karna dapat menimbulkan panas pada lambung pada akhirnya akan timbul nyeri pada perut
  - d. Nyeri pada lambung yang berkelanjutan mengakibatkan diare
  - e. Impotensimerusak tesis terutama pada pria yang mengalami obesitas
  - f. Gangguan liver getah pada pare jika tidak di masak dengan benar dapat merusak liver
  - g. Kegagalan operasi dikarnakan momorcharins pada pare sangat berpengaruh pada kadar gula darah
  - h. Perubahan hormon kandungan cucurbitacins dapat menimbulkan mudah emosi, pelupa, sulit konsentrasi
  - i. Migrain
3. Bahan Pembuatan Pare Crispy
- a. Sayur pare
  - b. tepung terrigu
  - c. Tepung tapioka (kanji)
  - d. Tepung beras

---

<sup>6</sup> ibid

- e. Penyedap rasa
- f. Garam
- g. Merica bubuk
- h. Minyak goreng

Pembuatan Pare Crispy mengikuti langkah-langkah sebagai berikut.



*Step 1 : buang biji pare*



*Step 2 : potong tipis-tipis*



*Step 3 : rendam dengan garam dan campuran tepung*



*Step 4 : goreng dengan api sedang*



*Step 5 : bungkus*

**Gambar 3.1** Proses Pembuatan Pare Crispy (Sumber: Dokumentasi Pelatihan, 2017)

Dari hasil akhir yang kami dapat dengan melalui beberapa tahap dan beberapa evaluasi alhamdulillah hasil yang didapat cukup memuaskan dan membuahkan hasil meskipun di awal pembuatan masih terdapat suatu

kegagalan dan uji coba, tapi itu sudah mendapat suatu respon yang baik dari masyarakat setempat. Suatu program dari kami dalam pembuatan produk dengan membuat pare crispy juga mendapat tanggapan yang positif dari kepala dusun yang kami ajak juga untuk mencoba hasil produk buatan kami dan mereka mengatakan ini bisa dikembangkan kembali dengan memanfaatkan ladang pare milik warga. Dengan begitu bertambah satu produk lagi dari Desa Wringinrejo. Dengan begitu juga dari tiap-tiap tahap evaluasi yang telah dilalui kami mendapatkan suatu saran dan kritikan langsung upaya dalam menciptakan suatu menu yang enak dan berkualitas. Sedikit tambahan ilmu agar bisa lebih baik lagi. Selain itu serangkaian evaluasi dan seluruh saran kami kumpulkan untuk mendapatkan suatu hasil akhir yang memuaskan.

### **Kendala Dan Solusi Selama Pelaksanaan Program**

Dalam melaksanakan suatu pelatihan tak luput dari kendala-kendala antara lain yaitu:

- 1) Kurangnya Pengetahuan dalam mengelola produk
- 2) Kurangnya komunikasi dengan masyarakat yang biasa menanam sayur pare karena waktu yang sangat minim.
- 3) Sulitnya masyarakat untuk diajak berkumpul dan berdiskusi.
- 4) Terbantur dengan aktivitas sehari-hari.
- 5) Terbantur dengan kesibukan masing-masing.

### **Simpulan**

Hasil pelatihan mengolah sayur pare menjadi pare crisy berjalan dengan lancar dan pare yang pahit namun memiliki banyak khasiat dapat dijadikan camilan yang crispy dan tidk pahit lagi sehingga pare semakin dinikmati oleh masyarakat.

**Daftar Referensi**

- Afandi, Agus dkk. "Modul Participatory Action Research (PAR)", *IAIN Sunan Ampel Surabaya, Lembaga Pengabdian Masyarakat (LPM). Surabaya* (2016).
- BPS. "Kecamatan Gambiran Dalam Angka Tahun 2017". *BPS Kabupaten Banyuwangi. Banyuwangi* (2017)
- Desa Wringinrejo. "Profil Desa Wringinrejo Tahu 2017". *Tanpa Terbitan. Desa Wringinrejo, Banyuwangi* (2017)
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. [www.kemkes.go.id](http://www.kemkes.go.id). Diakses pada Novemer 2017