

KRISPI TAPAK LIMAN: UPAYA PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT DESA TANJUNGLOR PACITAN

by Mukodi Mukodi

Submission date: 15-Jun-2023 12:19PM (UTC+0700)

Submission ID: 2116428594

File name: Kripik_Tapak_Liman_JES_2022.pdf (277.71K)

Word count: 3354

Character count: 19522

**KRISPI TAPAK LIMAN: UPAYA PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT DESA
TANJUNGLOR PACITAN**

Mukodi Mukodi¹, Desi Ika Rahmawati²

^{1,2}STKIP PGRI PACITAN

e-mail: mukodi@yahoo.com¹, desiika_rm@yahoo.com²

Abstrak: Salah satu tanaman yang banyak ditemui di Desa Tanjunglor adalah tapak liman. Hampir setiap sudut rumah di wilayah tersebut dapat ditemui tanaman yang mempunyai nama latin *Elephantopus scaber* L ini. Hanya saja, melimpahnya sumber daya alam yang ada di desa tersebut tidak dimanfaatkan secara baik, dan optimal. Pengenalan sentra produksi krispi Tapak Liman adalah salah satu home industri Sentra krispi Tapak Liman yang didirikan di Desa Tanjunglor Kecamatan Ngadirojo Pacitan. Sentra Krispi Tapak Liman merupakan sentra yang memproduksi krispi Tapak Liman dan menghasilkan 3 jenis produk yaitu produk original, rasa pilihan (barbeque, ayam bawang, sapi panggang) dan pedas yang dipasarkan dalam bentuk kemasan yang berbeda, yaitu kemasan dengan berat 100 gram, 150 gram dan 250 gram. Proses produksi ini dilakukan melalui empat tahap yaitu tahap persiapan, tahap penggorengan, tahap pengemasan, dan tahap pemasaran. Tujuan dilaksanakannya program ini antara lain: menumbuhkan inovasi baru dalam pemanfaatan tumbuhan liar tapak liman yang sebelumnya hanya untuk pakan ternak, kemudian dijadikan makanan ringan yang bergizi dan mencegah pelbagai penyakit. Program ini dilaksanakan dengan metode pendampingan yang sistematis yang terdiri dari beberapa langkah yaitu: (1) observasi lapangan; (2) analisis temuan lapangan; (3) analisis kebutuhan lapangan; (4) perencanaan program; (5) pelaksanaan program; (6) evaluasi program.

Kata kunci: tapak liman, sentra Krispi Tapak liman, Desa Tanjunglor.

Abstract: One of the plants that are often found in Tanjunglor Village is tread liman. Almost every corner of the house in the area can be found a plant that has the Latin name *Elephantopus scaber* L. However, the abundance of natural resources in the village is not utilized properly and optimally. Introduction to the Crispy Production Center Tapak Liman is one of the home industries for the Tapak Liman Crispy Center which was established in Tanjunglor Village, Ngadirojo District, Pacitan. Tapak Liman Crispy Center is a center that produces Tapak Liman Crispy and produces 3 types of products, namely original products, selected flavors (barbeque, onion chicken, roast beef) and spicy which are marketed in different packaging forms, namely packages weighing 100 grams, 150 grams. and 250 grams. This production process is carried out through four stages, namely the preparation stage, the frying stage, the packaging stage, and the marketing stage. The objectives of this program include: fostering new innovations in the use of the wild plant tapak liman which was previously only used as animal feed, then turned into nutritious snacks and prevents various diseases. This program is implemented with a systematic mentoring method consisting of several steps, namely: (1) field observations; (2) analysis of field findings; (3) analysis of field needs; (4) program planning; (5) program implementation; (6) program evaluation.

Key words: Tapak liman, Krispi Center Tapak liman, Tanjunglor Village.

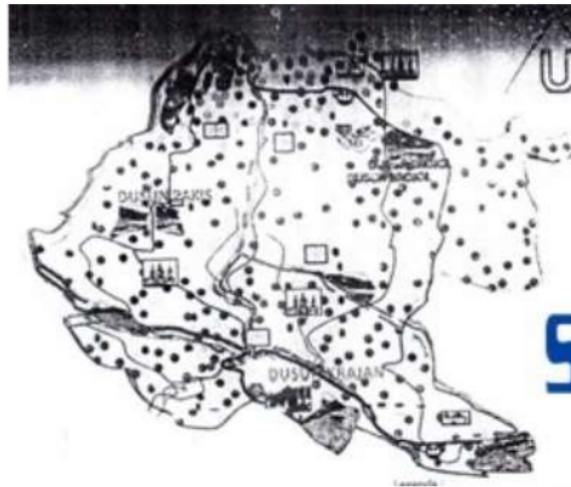
PENDAHULUAN

Desa Tanjunglor merupakan desa yang berada di wilayah Kecamatan Ngadirojo, yang terletak di bagian Timur Kabupaten Pacitan. Secara geografis, Desa Tanjunglor terdiri dari gunung dan persawahan yang menjadi sumber mata pencaharian utama bagi mayoritas penduduknya. Jumlah penduduk terdiri dari 2.178 jiwa yang terbagi menjadi 1.059 laki-laki dan 1.114 perempuan. Mayoritas penduduknya, 80% adalah petani dan buruh tani, sisanya 30% berprofesi sebagai pegawai sipil, guru, dan wiraswasta. Dusun Pakis sebagai salah satu dusun dari desa Tanjunglor memiliki 767 penduduk yang terbagi menjadi 333 laki-laki dan 434 perempuan. (Laporan KKN-PPM, ke 25 STKIP PGRI Pacitan).

Luas Desa Tanjunglor memiliki luas 452,670 Ha, yang terletak 5 Km dari Ibukota Kecamatan dan 48 Km dari Ibukota Kabupaten serta 324 Km dari Ibukota Provinsi, yang secara administrasi terbagi menjadi 3 Dusun, 18 RT dan 7 RW. Dengan posisi 110° 55" s/d 111° 25" BT dan 7° 55" s/d 8° 17" LS. Ditinjau dari aspek topografi terdapat bentangan daratan dengan 95% adalah perbukitan dan hanya 5% saja yang datar. Desa Tanjunglor merupakan salah satu Desa IDT di Kecamatan Ngadirojo dan merupakan Desa yang berbatasan dengan Kecamatan Tulakan

(https://id.wikipedia.org/wiki/Tanjung_Lor,_Ngadirojo,_Pacitan).

adirojo_Pacitan). Lihat peta desa sebagai berikut:



Gambar 1 Peta Desa Tanjungsari

Diambil dari

<https://contohprofil desa.blogspot.com/2016/01/profil-desa-kelurahan-desa-tanjunglor.html>

Pelbagai tanaman palawija tumbuhkembang secara subur di desa ini, khususnya di Dusun Pakis Tanjunglor. Tak ayal, banyak sekali dijumpai tanaman kopi, cengkih dan tanaman liar lainnya. Salah satunya adalah tanaman tapak liman (*Elephantopus scaber L*) yang biasanya berada disela-sela rerumputan. Tanaman ini mudah sekali tumbuh, sehingga dianggap sebagai tanaman pengganggu. Lebih dari itu, sebagian besar penduduk Tanjunglor pun menjadikan daun tapak liman sebagai pakan ternak. Padahal, daun tapak liman mempunyai kasiat yang sangat istimewa. *Elephantopus*

scaber L, alias tapak liman sekilas terlihat seperti rumput, namun tanaman ini merupakan tanaman obat yang dapat menyembuhkan penyakit salah satunya malaria. Tanaman ini termasuk *family asteraceae* merupakan tanaman jenis rumput-rumputan yang tumbuh sepanjang tahun, berdiri tegak, berdaun hijau-tua.

Lebih dari itu, daun rendah berkumpul membentuk karangan di dekat akar-akar, dengan tangkai yang pendek; bentuknya panjang sampai bundar telur, berbulu, bentuknya besar sekitar 4-35 x 2-7cm. Bunganya berwarna merah-ungu, terbagi menjadi lima bagian dan mulai muncul sekitar bulan April sampai Oktober setiap tahunnya. Bunganya mekar antara Jam 13-14 siang, dimana bunganya siap untuk dibuahi oleh serangga, dan sekitar jam 16 bunga telah tertutup kembali. Tapak liman mempunyai bunga yang mahkotanya berwarna putih sampai berwarna ungu dan tumbuh dari jantung daun. Pada tumbuhan ini terjadi pembuahan dini. Akar pada tanaman ini besar, kuat dan berbulu seperti pohon sikat (<http://klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-tapak-liman-elephantopus-scaber.com/tapakliman/>). Bahkan, beragam studi mengungkapkan kandungan minyak atsiri dari daun tapak liman mengandung asam heksadekanoat, 43,3% tetrahydronaphthalel dimetil isopropyl, 14,1%, *b-sesquiphellandrene*, 8,3%, asam octadecadienoic, 5,5% dan fitol, 5,2%. Herbal daun tapak liman juga mengandung *metabolit*

sekunder terpenoid dan *flevonoid* yang berperan sebagai *antibacterial*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa senyawa terpenoid memiliki aktivitas sebagai antibakteri yaitu *monoterpenoid linalool*, *diterpenoid (-) hardwicklic acid*, *phytol*, *triterpenoid saponin* dan *triterpenoid glikosida* (Grayson, 2000; Bigham et al., 2003; Lim et al., 2006; Anonim, 2007; Anonim, 2007). Senyawa utama yang terdapat dalam tapak liman adalah elephantopin, triterpen, stigmasterol, epifriedelinol dan lupeol. Tanaman ini telah dieksplorasi untuk sejumlah besar garam seperti kalium klorida dan mineral terutama kalsium, magnesium, besi dan seng. Tapak liman yang mempunyai rasa pahit, pedas, dan menyejukkan ini berkhasiat sebagai penurun panas antibiotik, anti radang, peliruh air seni, menghilangkan pembengkakan serta menetral racun. Khasiat Daunnya digunakan sebagai obat demam, batuk, sariawan, mencret menahun, panas, penyakit cacing dan sebagai perangsang nafsu kelamin. Akarnya bila ditumbuk halus, bisa dijadikan sebagai obat malaria pada anak-anak. Seluruh tumbuhan digunakan untuk mengobati epistaxis (hidung berdarah), sakit kuning, infeksi saluran kencing, cacar air, busung, absces, borok, gigitan ular dan gigitan serangga (Yoan Destina : 2013).

Dengan adanya berbagai kandungan, tapak liman dapat digunakan sebagai tanaman obat tradisional dirumah. Pemanfaatan tanaman

ini bisa ditingkatkan. Sebagian besar penduduk desa Tanjunglor tidak mengetahui bahwa tapak liman memiliki banyak khasiat. Agar dapat menumbuhkan pengetahuan warga desa tentang tapak liman dilakukan pelbagai kegiatan untuk memperkenalkan inovasi sadar kesehatan melalui krispi tapak liman. Dalam konteks itu, kajian ini difokuskan untuk mengkaji bagaimana masyarakat Dusun Pakis, Desa Tanjunglor, Kecamatan Ngadirojo, Kabupaten Pacitan membudidayakan tanaman tapak liman menjadi cemilan yang menyehatkan dan bernilai ekonomis.

METODE

Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat dilakukan melalui enam tahapan sebagaimana tabel 1 dibawah ini:

Tabel 1.
Alur Pelaksanaan Abdimas



Adapun rincian pelaksanaan masing-masing tahapan akan dijelaskan sebagai berikut:

1. Observasi Lapangan

Pada metode ini dimulai dengan melakukan pengamatan terhadap situasi dan kondisi dusun Pakis desa Tanjunglor. Khususnya, tumbuh-kembang dan

mengidentifikasi tempat-tempat dan struktur tanah yang ditubuhi tumbuhan tapak liman. Kegiatan ini juga dilengkapi dengan observasi partisipan, dimana dipilih beberapa warga masyarakat yang paham terkait dengan tumbuh-kembang tanaman tapak liman.

2. Analisis Temuan Lapangan

Pada metode ini dilakukan pengkajian terhadap semua informasi yang didapatkan pada tahap observasi lapangan. Semua informasi dideskripsikan dengan memilahnya menjadi beberapa aspek, yaitu: (a) program kegiatan; (b) proses pembuatan Krispi Tapak Liman (c) proses sosialisasi yang dilakukan; (d) sumber daya manusia; (e) sasaran; dan (f) lokasi.

3. Analisis Kebutuhan Lapangan

Pada metode ini dilakukan pengkajian kebutuhan lapangan berdasarkan hasil temuan lapangan yang meliputi kelebihan dan kekurangan dalam aspek-aspek yang ada pada tahap analisis temuan lapangan. Utamanya, analisis ekonomis, rencana sebaran mangsa pasar hasil produksi kristapaliman di lapangan.

4. Perencanaan Program

Pada metode ini disusun beberapa program kegiatan untuk peningkatan sadar kesehatan dan peningkatan ekonomi di dusun Pakis. Penyusunan program tersebut berdasarkan analisis temuan lapangan. Adapun jenis program kegiatan yang dirancang sosialisasi mengenai pemanfaatan tapak liman yang dijadikan cemilan sehat dan bernilai ekonomis.

5. Pelaksanaan Program

Pada metode ini dilakukan pelaksanaan program kegiatan yang sudah dirancang berdasarkan waktu yang telah disepakati bersama antara dosen pembimbing, mahasiswa, ibu kepala dusun dan warga.

6. Evaluasi Program

Pada metode ini dilakukan evaluasi program untuk menilai keberhasilan atau kegagalan program, sekaligus melakukan peninjauan faktor-faktor pendukung dan penghambat pelaksanaan program.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Tanjunglor merupakan desa yang sangat peduli akan kesehatan. Kepedulian itu terlihat dari semua warga desa Tanjunglor khususnya dusun Pakis memiliki khondsi rumah yang bersih dan menanam tanaman obat disekitar rumah mereka. Selain itu, kondisi ekonomi di dusun tersebut sudah tertata meskipun perlu peningkatan. Dengan adanya inovasi produksi yang baru akan mengurangi angka pernikahan dini yang terjadi di dusun tersebut, sehingga akan meningkatkan kemampuan sumber daya manusianya.

Sosialisasi sadar kesehatan melalui produk cemilan sehat Krispi Tapak liman merupakan salah satu inofasi terbaru yang akan memanfaatkan tanaman liar disekitar untuk menunjang ekonomi masyarakat. Masyarakat dapat dengan mudah memperoleh tanaman tapak liman disekitar kebun rumah warga. Selain meningkatkan ekonomi warga produk Krispi Tapak Liman akan menjadi cemilan sehat yang akan meningkatkan kesehatan warga. Kandungan senyawa yang terdapat dalam daun tapak liman dapat membantu masyarakat untuk mengatasi dari berbagai penyakit. Tapak liman mengandung zat *deoxyelephantopin* yang

menunjukkan aktivitas sitotoksik melawan sel kanker dan tumor malignan.



Gambar 1. Tumbuhan

Tapak Liman

(*Elephantopus scaber*
L)

Gambar 2. Tumbuhan

Tapak Liman

(*Elephantopus scaber*
L)

Ekstrak daun tapak liman terbukti dapat membunuh *Staphylococcus aureus*, *Escherichia col*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Bacillus subtilis* and *Proteus vulgaris*. Ekstrak metanol pada daun tapak liman juga menunjukkan aktivitas yang signifikan terhadap *Staphylococcus aureus*, *Salminella paratyphi A*, *pneumonia*, *P. Aeruginosa*, *Salmonella typhimurium*. Selain itu, ekstrak metanol juga efektif melawan jamur berbahaya seperti *Aspergillus niger*, *Aspergillus flavus*, *Rhizopus indicus* dan *Mucor indicus*. Poin yang harus diketahui, 2, 6, 23-trienolida adalah steroid dari ekstrak tapak liman yang dapat menurunkan gula darah dengan cara menstimulasi penegluaran insulin dari sel beta yang diregenerasi.

Hexana, methanol dan ekstrak air juga dapat menurunkan klesterol, triasilgliserol dan

LDL (lemak jahat) yang menjadi salah satu gejala yang sering ditemui pada penderita diabetes, serta meningkatkan HDL (lemak baik) untuk mengurangi gejala tersebut. Ekstrak etil asetat pada akar dan methanol dari daun dapat menurunkan kadar gula darah, perubahan profil lemak dan meningkatkan fungsi ginjal dan hati, glikogen otot dan serum insulin. Pembuatan kripik tapak liman tidak akan mengurangi kandungan senyawanya, meskipun telah melalui proses perebusan agar kadar pahit pada daun berkurang, dan bulu halus pada sirip daun hilang.



Gambar 3. Sosialisasi dan Edukasi kepada Masyarakat



Gambar 4. Sosialisasi dan Edukasi kepada Masyarakat

Adapun pembuatan kripik Tapak Liman dilakukan dengan beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan pembuatan Kripik Tapak Liman ini terbagi menjadi dua, yakni proses perebusan tapak liman dan Pembuatan adonan kripik. Pada tahapan proses perebusan. Tahapan pada proses perebusan tapak liman dimulai dengan kegiatan pencucian daun tapak

liman, dan dilanjutkan dengan tahap perebusan dengan menggunakan panci dan air secukupnya. Perebusan berkisar 15 menit; 2) Pembuatan adonan kripik. Pada saat proses perebusan, adonan kripik mulai dibuat, yaitu dimulai dari penghaluskan (bawang merah, bawang putih, lada, garam, gula, serta penyedap rasa), bumbu yang telah halus dimasukkan kedalam baskom kemudian dicampur dengan telur. Kocok telur dalam baskom dengan kecepatan sedang. Masukan tepung terigu, tepung tapioka, dan tepung maizena kedalam baskom. Aduk-aduk adona tersebut sampa merata.



Gambar 5. Penyiapan Bumbu Kripik Tapak Liman



Gambar 6. Pembuatan Adonan Kripik Tapak Liman

Agar dapat membuat kripik rasa pedas menggunakan adonan tidak dicampur bumbu terlebih dahulu, cukup adonan terdiri dari telur dan tepung terigu, tepung tapioka, dan tepung maizena. Kemudian, disiapkan bumbu (cabe rawit merah, cabe kriting merah, bawang merah, bawang putih, garam secukupnya, dan penyedap rasa, kemudian haluskan.

2. Tahap Penggorengan

Tahap selanjutnya adalah menyiapkan minyak goreng baru secukupnya dalam dua wadah penggorengan. Panaskan minyak goreng dengan api sedang pada penggorengan pertama dan api agak besar pada penggorengan kedua. Tunggulah minyak goreng sampai panas. Daun tapak liman yang telah ditiriskan, selanjutnya satu persatu dicelupkan ke dalam adonan bumbu yang sudah tercampur merata kemudian digoreng dalam penggorengan yang telah dipersiapkan. Goreng daun tapak liman sebentar sampai agak merekah pada penggorengan 1. Selanjutnya pindahkan daun tapak liman kedalam penggorengan kedua dalam waktu yang sebentar untuk menghindari kripi berwarna terlalu coklat.



Gambar 7.

Penggorengan Tapak Liman



Gambar 8.

Penggorengan Tapak Liman

3. Tahap Penirisan

Daun tapak liman yang sudah melalui tahap penggorengan segera ditiriskan pada wadah penirisan sampai dingin dan tidak mengandung banyak minyak. Agar krispi tapak liman bercitra rasa pedas, maka masukan racikan bumbu pedas

yang dihaluskan pada penggorengan dengan api sedang dan beri sedikit minyak. Tumis bumbu sebentar sampai keluar bau harum dan masukkan kripi tapak liman, aduk cepat sampai rata dan angkat, baru ditiriskan.

4. Tahap Pengemasan

Krispi Tapak liman yang sudah dingin kemudian dikemas dalam beberapa jenis rasa, yaitu rasa original dan rasa pilihan (barbeque, ayam bawang, sapi panggang) dan pedas. Agar pengemasan krispi Tapak Liman lebih mudah dan hasilnya lebih optimal, krispi yang telah digoreng dimasukan kedalam plastik pengepakan kemudian disiler. Pengemasan krispi tapak liman dibedakan menjadi tiga varian berat, yaitu kemasan 100 gram, 150 gram, dan 250 gram.



Gambar 9. Kemasan Krispi Tapak Liman



Gambar 10. Kemasan Krispi Tapak Liman

5. Tahap Pemasaran

Pemasaran merupakan ujung tombak dalam memproduksi suatu barang (Sudrajad, 2005: 90). Hal ini pun berlaku pula pada olahan krispi Tapak Liman, sehingga untuk mencapai target pemasaran yang maksimal tim pelaksana

Abdimas perlu strategi, dan metode yang baik. Salah satu strategi dilakukan adalah dengan memperluas jejaring (*networking*) dan mengembangkan mitra pangsa pasar di luar Desa Tanjunglor. Adapun daftar harga krispi Tapak Liman adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Daftar Harga Produk Krispi Tapak Liman

| No | Jenis Produk | Harga (Rp) | | Harga Eceran Tertinggi Toko (Rp) |
|----|-----------------------|------------|-------------|----------------------------------|
| | | Sentra | Distributor | |
| 1 | Original 100 gram | 2.000 | 2.500 | 3.000 |
| 2 | Original 150 gram | 3.000 | 3.500 | 4.000 |
| 3 | Original 250 gram | 5.000 | 5.500 | 6.000 |
| 4 | Rasa pilihan 100 gram | 3.000 | 3.500 | 4.000 |
| 5 | Rasa pilihan 150 gram | 4.500 | 5.000 | 5.500 |
| 6 | Rasa pilihan 250 gram | 7.500 | 8.000 | 8.500 |
| 7 | Rasa pedas 100 gram | 2.500 | 3.000 | 3.500 |
| 8 | Rasa pedas 150 gram | 3.500 | 4.000 | 4.500 |
| 9 | Rasa pedas 250 gram | 5.500 | 6.000 | 6.500 |

Analisis *cash flow* dapat dilihat dari estimasi biaya produksi dan estimasi penjualan produk dalam satu bulan sebagaimana disajikan dalam tabel berikut.

Tabel 2. Estimasi Biaya Produksi Krispi Tapak Liman dalam Satu Bulan

| N O | Nama Barang | Vol | Satuan | Harga Satuan | Total |
|-----|------------------|-----|---------|--------------|---------------|
| 1 | Daun tapak liman | 30 | Kg | Rp. 500 | Rp. 17.500 |
| 2 | Bawang merah | 3 | Kg | Rp. 14.000 | Rp. 42.000 |
| 3 | Bawang putih | 3 | Kg | Rp. 20.000 | Rp. 60.000 |
| 4 | Tepung tapioka | 5 | Kg | Rp. 6.500 | Rp. 32.500 |
| 5 | Tepung maizena | 5 | Kg | Rp. 30.000 | Rp. 150.000 |
| 6 | Tepung Terigu | 5 | Kg | Rp. 8.500 | Rp. 42.500 |
| 7 | Telur | 6 | Kg | Rp. 18.000 | Rp. 108.000 |
| 8 | Minyak goreng | 13 | Liter | Rp. 13.500 | Rp. 175.500 |
| 9 | Penyedap rasa | 1 | Pak | Rp. 8.000 | Rp. 8.000 |
| 10 | Bumbu tabur | 15 | Bungkus | Rp. 8.000 | Rp. 120.000 |
| 11 | Garam | 3 | Bungkus | Rp. 1.000 | Rp. 3.000 |
| 12 | Lada | 1 | Kg | Rp. 150.000 | Rp. 150.000 |
| 13 | Gas 3 kg | 7 | Tabung | Rp. 19.500 | Rp. 136.500 |
| 14 | Plastik pack | 660 | Pcs | Rp. 500 | Rp. 330.000 |
| 15 | Listrik | 1 | Bulan | Rp. 50.000 | Rp. 50.000 |
| 16 | Bensin | 5 | Liter | Rp. 8.000 | Rp. 40.000 |
| 17 | Total | | | | Rp. 1.465.500 |

Tabel 3. Estimasi Penjualan Produk Krispi Tapak Liman dalam Satu Bulan

| No | Nama Barang | volume | Satuan | Harga Satuan | Total |
|----|-------------------|--------|--------|--------------|-------------|
| 1 | Original 100 gram | 150 | Kg | Rp. 2.000 | Rp. 300.000 |

| | | | | | |
|----|-----------------------|-----|----|-----------|---------------|
| 2 | Origin al 150 gram | 45 | Kg | Rp. 3.000 | Rp. 135.000 |
| 3 | Origin al 250 gram | 37 | Kg | Rp. 5.000 | Rp. 185.000 |
| 4 | Rasa pilihan 100 gram | 105 | Kg | Rp. 3.000 | Rp. 315.000 |
| 5 | Rasa pilihan 150 gram | 82 | Kg | Rp. 4.500 | Rp. 369.000 |
| 6 | Rasa pilihan 250 gram | 47 | Kg | Rp. 7.500 | Rp. 352.500 |
| 7 | Rasa pedas 100 gram | 80 | Kg | Rp. 2.500 | Rp. 200.000 |
| 8 | Rasa pedas 150 gram | 70 | Kg | Rp. 3.500 | Rp. 245.000 |
| 9 | Rasa pedas 250 gram | 44 | Kg | Rp. 5.500 | Rp. 242.000 |
| 10 | Total | | | | Rp. 2.385.000 |

Dengan mengacu pada estimasi di atas, dapat ditentukan laba rata-rata yang mampu diperoleh sentra krispi Tapak Liman Dusun Pakis, Desa Tanjunglor, Kecamatan Ngadirojo, Kabupaten Pacitan adalah sebesar Rp 878.000,00/bulan. Dengan demikian, produksi Krispi Tapak Liman yang dikelola oleh sentra Tapak Liman sangat menjanjikan secara

ekonomis. Alih kata, krispi Tapak Liman pun dapat dikembangkan secara masal sehingga dapat menekan harga eceran, dan grosir. Jadi, keuntungan para pengelo dapat berlipat ganda dan berujung pada kemakmuran warga masyarakat Desa Tanjunglor.

KESIMPULAN

Kegiatan memproduksi krispi Tapak Liman memberikan manfaat yang sangat besar untuk kehidupan masyarakat baik dalam segi ekonomi, kesehatan maupun kemampuan kreatifitas. Tanaman liar yang biasanya hanya dianggap pengganggu akan memiliki nilai ekonomis jika diolah dengan benar. Pengolahan tanaman liar yang benar melalui proses perebusan sebentar untuk mengurangi rasa pahit yang terkandung dalam daun tapak liman tidak akan menghilangkan kandungan senyawa pada tapak liman, dimana kandungan tersebut mempunyai manfaat terbesar untuk mencegah bahkan mengobati penyakit tertentu.

Kandungan senyawa yang terdapat pada setiap lembar daun tapak liman akan mengurangi kadar gula pada tubuh kita, sehingga akan ketakutan terhadap diabetes dapat teratasi. Pengolahan tapak liman yang di olah dengan membuat kripik Tapak Liman selain meningkatkan kesehatan juga meningkatkan komoditas penjualan produk di Desa Tanjunglor. Inovasi olahan dari tumbuhan liar akan meningkatkan pendapatan masyarakat

Mukodi Mukodi dan Desi Ika Rahmawati

sehingga, meminimalkan peningkatan angka pernikahan dini di Desa Tanjunglor. Dilihat dari estimasi dana setiap pembuatan produk Tapak Liman akan meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar Rp 878.000,00/bulan, dimana nilai tersebut sudah diatas rata-rata bagi kalangan ibu rumah tangga di desa, khususnya di Desa Tanjunglor.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terimakasih yang setulus-tulusnya kepada pihak-pihak terkait, di antaranya: 1) LPPM STKIP PGRI Pacitan yang telah memfasilitasi, memotivasi, dan membantu pelaksanaan program abdimas; 2) Kepala Desa Tanjunglor, para perangkat desa, dan ibu-ibu rumah tangga pengelola sentra, serta pihak-pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

DAFTAR PUSTAKA

Burhanuddin, Afid, Tisngati, Urip, Mukodi. 2015. *Laporan Akhir Hibah KKN-PPM*. Pacitan: STKIP PGRI Pacitan Press.

Destina, Yoan. 2013. *Ekstrak Tumbuhan Tapak Liman (Elephantopus Scaber L.) Sebagai Biopestisida Terhadap Hama Ulat Grayak*. *Jurnal tapak Liman*. Diambil pada tanggal 20 Agustus 2015 dari <http://klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-tapak-liman-elephantopus-scaber.com/tapakliman/IPTEK>. 2004. *Tanaman Tapak Liman*. <http://www.iptek.net.id>. Diakses pada tanggal 23 Agustus 2015.

<http://www.slideshare.net/IK-KH-karya-tulis-ilmiah-tapak-dara>. Diakses pada tanggal 15 Agustus 2015.

<https://contohprofildesa.blogspot.com/2016/01/profil-desa-kelurahan-desa-tanjunglor.html>

Mukodi, dkk. 2013. *Pendidikan, Ideologi, dan Budaya Sebuah Diskursus*. Yogyakarta: Auara Pustaka.

Sudrajat. 2005. *Kiat Mengentaskan Pengangguran Melalui Wirausaha*. Jakarta: Gramedia.

KRISPI TAPAK LIMAN: UPAYA PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT DESA TANJUNGLOR PACITAN

ORIGINALITY REPORT

23%

SIMILARITY INDEX

23%

INTERNET SOURCES

1%

PUBLICATIONS

4%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

| | | |
|---|---|----|
| 1 | www.tanamanobatberkhasiat.blogspot.com Internet Source | 6% |
| 2 | yeninaakmal.wordpress.com Internet Source | 4% |
| 3 | id.wikipedia.org Internet Source | 3% |
| 4 | balittra.litbang.pertanian.go.id Internet Source | 2% |
| 5 | infomusehat.blogspot.com Internet Source | 2% |
| 6 | cerlang.wordpress.com Internet Source | 2% |
| 7 | garuda.kemdikbud.go.id Internet Source | 1% |
| 8 | repo.poltekkes-medan.ac.id Internet Source | 1% |
| 9 | docplayer.info Internet Source | 1% |

| | | |
|----|---|------|
| 10 | mychemist2010.wordpress.com Internet Source | 1 % |
| 11 | www.sindopos.com Internet Source | 1 % |
| 12 | eprints.dinus.ac.id Internet Source | 1 % |
| 13 | Submitted to Surabaya University Student Paper | <1 % |

Exclude quotes On

Exclude matches < 15 words

Exclude bibliography On