

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PENGOLAHAN SI GADIS DESA GONDANGMANIS KECAMATAN BANDARKEDUNG MULYO KABUPATEN JOMBANG

Verlandes Yuliasnita¹, Fitri Nurdiana²
Universitas Pesantren Tinggi Darul ‘Ulum¹, Universitas Islam Majapahit²
e-mail : ynitaverlandes@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui program pengabdian berlokasi di Desa Gondangmanis, Kecamatan Bandarkedungmulyo, Kabupaten Jombang diarahkan untuk pemberdayaan masyarakat agar dapat menghasilkan pendapatan tambahan bagi keluarga melalui penerapan teknologi dan usaha pengolahan Si Gadis (jambu air jenis darsono). Metode yang digunakan adalah pelatihan dan praktik produksi yang sebelumnya diawali dengan Fokus Grup Diskusi (FGD) untuk perencanaan bisnis kelompok dan strategi pemasaran. Peserta program adalah anggota Pokdarwis Desa Gondangmanis dan kelompok tani. Hasil pemberdayaan melalui pelatihan dan praktik direspons positif oleh peserta. Rintisan kelompok usaha bersama dilakukan melalui peninjauan pemasaran produk di lokasi Wisata Petik Gadis dan dilingkungan sekitar. Produk minuman sari buah dan selai berdasarkan uji organoleptik dapat diterima pasar. Penerapan strategi pemasaran dan pengorganisasian produksi yang baik akan menjadi inisiasi dalam pembentukan kelompok usaha bersama. Program pemberdayaan ini dalam jangka panjang diharapkan mampu menjadi usaha yang berkembang dengan kapasitas dan kualitas yang baik.

Kata kunci : Si gadis, Pemberdayaan, Pengolahan, Minuman Sari Buah, Selai Buah

ABSTRACT

Community service activities through community service programs are located in Gondangmanis Village, Bandarkedungmulyo District, Jombang Regency, which is directed at community empowerment so as to generate additional income for families through the application of technology and processing of the Girl (Darsono type guava). The method used is training and production practices that were preceded by a Focus Group Discussion (FGD) for group business planning and marketing strategies. Program participants are members of the Gondangmanis Village Pokdarwis and farmer groups. The results of empowerment through training and practice responded positively by the participants. The pioneering of joint business groups is done through the assessment of product marketing at the Picking Girl Tourism location and the surrounding environment. Fruit and jam drink products based on organoleptic tests are market-acceptable. Implementing a good marketing strategy and organizing production will be an initiation in the formation of joint business groups. This empowerment program in the long run is expected to become a thriving business with good capacity and quality.

Keywords: *The girl, empowerment, processing, fruit juice drinks, fruit jam*

PENDAHULUAN

Potensi masyarakat pedesaan umumnya adalah masyarakat tani dan berkegiatan berdasarkan kearifan lokal untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga. Jambu air merupakan tanaman yang menyokong pendapatan masyarakat di Kabupaten Jombang, khususnya di Kecamatan Bandarkedungmulyo. Produksi jambu segar diproduksi untuk dipasarkan dalam bentuk segar. Pengembangan tanaman jambu di Kabupaten Jombang sejak 30 tahun yang lalu dikenal dengan jambu air jenis darsono. Berlokasi di Desa Gondangmanis Kecamatan Bandarkedungmulyo, jambu ini banyak tumbuh di pekarangan dan kebun warga, rata-rata warga mempunyai 20 pohon jambu darsono, dimana dalam satu hari dapat menghasilkan 2 ton buah jambu.

Usaha pengolahan jambu air selama ini belum banyak berkembang di masyarakat. Sesungguhnya teknologi pengolahan buah-buahan dapat dilakukan pada tingkat rumah tangga. Terutama pada saat produksi sangat melimpah, dimana jumlah produksi tidak dapat diserap pasar dalam bentuk segar, maka kegiatan pengolahan menjadi penting. Pengolahan dilakukan untuk meningkatkan nilai ekonomi buah sebagai komoditi yang *perishable* (mudah rusak) atau pada buah yang tidak masuk dalam kategori super karena ukuran atau cacat. Kegiatan usaha pengolahan buah berkala rumah tangga terbukti juga dapat menghasilkan pendapatan tambahan yang signifikan (Rizal *et al*, 2015).

Salah satu upaya mempertahankan mutu dan daya simpan buah adalah melalui pengolahan. Pengolahan artinya membuat atau menciptakan produk jadi yang berasal dari bahan baku dengan prinsip kerja pengolahan adalah mengubah fungsi, bentuk, sifat maupun kualitas bahan. Kegiatan pengolahan menggunakan desain sistem yaitu mengubah bahan mentah menjadi produk baru yang bermanfaat dengan teknik mencampur, mengolah dan

memodifikasi bahan tersebut. Pengolahan pangan merupakan hasil perkembangan teknologi sangat penting dalam memenuhi kebutuhan masyarakat.

Proses pengolahan pangan seharusnya mengikuti aturan-aturan yang telah ditetapkan oleh pemerintah terkait dengan keamanan pangan. Hal ini karena banyak produk hasil olahan pangan yang menggunakan bahan tambahan pangan (BTP) yang dapat merugikan kesehatan konsumen. Seperti penggunaan pengawet dan pewarna kimia yang seharusnya tidak digunakan untuk makanan. Penggunaan zat pemanis, pewarna, dan pengental yang berlebihan harus menjadi pertimbangan utama dalam proses pengolahan pangan. Apalagi kesadaran akan keamanan pangan dan gizi ditingkat masyarakat semakin meningkat membuat permintaan jajanan yang berkualitas dan aman meningkat (Heilbroner 1994).

Selama ini usaha pembuatan minuman sari buah dan selai jambu air masih terbatas untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Aktivitas dan pengelolaan usaha belum berjalan dengan baik dan kontinu karena hanya dilakukan menjelang hari-hari besar. Kendala teknis seperti pengetahuan pengolahan buah, keamanan pangan dan pemasaran sering menghambat jalannya aktivitas produksi secara kontinu. Gambaran lain usaha pengolahan jambu air saat ini adalah : 1) Tidak kontinu karena hanya memenuhi pesanan, 2) Produk tidak tahan lama atau cepat rusak sebelum terjual, 3) Belum menggunakan strategi pemasaran khususnya pada produk terkait sikap, keterampilan yang belum memadai, serta kemampuan kewirausahaan yang perlu ditingkatkan.

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah : 1) Untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengolahan pangan berbasis jambu air menjadi produk olahan yang mempunyai nilai ekonomi tinggi, 2) Menyusun strategi pemasaran produk hasil pengolahan buah jambu air sebagai salah satu penyangga ekonomi keluarga, 3) menginisiasi kelompok usaha bersama.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Lokasi dan Partisipan

Kegiatan ini dilakukan di Desa Godangmanis Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang, Jawa Timur. Persiapan yang mengikuti dalam program pemberdayaan terdiri dari 10 orang anggota Pokdarwis dengan ketua Eko Wahyudi dan 10 anggota kelompok tani dengan ketua mbah Slamet.

Bagan dan Alat

Bahan yang dipergunakan dalam kegiatan ini adalah Si Gadis (jambu air jenis darsono) pemilihan nama Si Gadis berasal dari singkatan nama desa asal dari jambu ini yaitu Desa Gondangmanis serta bahan-bahan penolong lainnya. Peralatan tulis, modul pelatihan dan berbagai peralatan memasak (kompor, wajan, blender, timbangan, wadah plastik dan lain-lain yang digunakan dalam kegiatan praktik).

Prosedur Kegiatan

Tahapan pelaksanaan kegiatan sebagai berikut :

- Tahap persiapan meliputi sosialisasi ke pemerintah setempat (kelurahan, RW dan RT). Hal ini dilakukan untuk mendapatkan dukungan secara sosial sehingga program ini dapat diterima dengan baik. Sosialisasi di masyarakat calon kelompok sasaran tentang tujuan, target dan luaran program sehingga masyarakat mendukung tercapainya target program.
- Pelaksanaan program : a) Melakukan identifikasi tentang potensi dan kendala pada mitra sasaran sebagai dasar perencanaan kegiatan dan b) Proses penyuluhan dan bimbingan teknis produksi, pengelolaan bahan baku, dan proses produksi meliputi teknik produksi, pengetahuan tentang keamanan pangan khususnya bahan tambahan makanan, pengembangan usaha dan perijinan serta pemasaran kelompok usaha bersama melalui perencanaan penyusunan jadwal dan pelaksanaan kegiatan.
- Evaluasi : evaluasi meliputi pembuatan kuesioner minat untuk pengembangan usaha pengolahan Si Gadis, evaluasi hasil produksi dilakukan riset organoleptik yang dimaksudkan untuk memperoleh rasa sesuai preferensi konsumen, analisis usaha, evaluasi produksi dan produk, dan evaluasi produksi dan produk, dan evaluasi pemasaran (pola saluran, kemasan, dan label dengan nama Si Gadis). Selanjutnya adalah mengkaji secara finansial kelayakan usaha untuk memungkinkan berkembang lebih besar dan evaluasi dampak program.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian diawali dengan identifikasi dan *brainstorming* tentang potensi usaha dan kendala melakukan pengolahan pangan berbasis jambu air sebagai dasar perencanaan dan pelaksanaan kegiatan tentang sistem produksi, kualitas produk, dan manajemen pengelolaan usaha. Berdasarkan hasil *brainstorming* menunjukkan bahwa masyarakat Desa Gondangmanis khususnya kelompok Pokdarwis telah membuat produk selai hanya pada saat menjelang hari besar sebagai isian kue nastar. Keterbatasan pengetahuan teknologi produksi minuman sari buah terkait dengan daya tahan produk masih kurang baik untuk bisa dipasarkan secara luas. Hal ini mengakibatkan rendahnya kapasitas dan efisiensi produksi, selain itu masalah terutama dalam proses pengemasan. Secara umum, proses pengolahan buah dapat dilakukan dengan pengeringan, perebusan, penggulaan, penggaraman, penggorengan, fermentasi dan pengalengan (Khairani & Dalapati 2007). Proses

produksi sari buah meliputi penerimaan bahan baku, sortasi buah meliputi penerimaan bahan baku, sortasi buah, pencucian, pengupasan, pemotongan, ekstraksi, pengenceran, penyaringan, pemotongan, pencampuran dengan bahan tambahan makanan, sterilisasi (Satuhu 1994), proses pasteurisasi, pengemasan, dan pendinginan (Karlina 2011).



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi Kegiatan Pengabdian

Pada kegiatan pertama sosialisasi program kepada warga Desa Gondangmanis terdiri dari anggota pokdarwis dan kelompok tani. Berdasarkan analisis kebutuhan diperoleh informasi bahwa banyak hasil panen jambu yang tidak lolos untuk pasar buah segar seperti ukuran yang kecil atau cacat terkena gores menjadi potensi usaha pengolahan. Peserta tertarik untuk melakukan kegiatan sebagai tambahan pendapatan melalui pengolahan jambu air. Kemudian, dibuat jadwal untuk pelatihan hal-hal apa yang harus dipahami terkait dengan pengembangan usaha pengolahan jambu air (Gambar 1).

Pada kegiatan penyuluhan peserta diberi pengetahuan tentang cara pengolahan pangan antara lain selai, jus, sirup, jeli dan makanan kering berbahan dasar jambu air. Salah satu solusi yang diharapkan peserta adalah teknologi pengawetan pangan yang aman. Pengetahuan tentang pengawetan dan keamanan pangan disampaikan oleh narasumber Ibu Dr Eny Dyah Yuniwati, S.P.,M.P, termasuk pembahasan tentang manajemen produksi meliputi pengetahuan *good manufacturing practice* (GMP) dan standar jaminan mutu produk, sehingga bisa menghasilkan produk yang komersial dan berdaya saing. Pengetahuan tentang GMP bertujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen. Salah satu sasaran pengembangan di bidang pangan adalah terjaminnya pangan yang dicirikan oleh terbebasnya masyarakat dari jenis pangan yang berbahaya bagi kesehatan. Hubeis (1994) berpendapat bahwa mutu dianggap sebagai derajat penerimaan konsumen terhadap produk yang dikonsumsi berulang (seragam atau konsisten dalam derajad dan spesifikasi), terutama sifat organoleptiknya. Dokumentasi kegiatan penyuluhan terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Pelaksanaan Penyuluhan Kegiatan Pengabdian Si Gadis

Evaluasi Kegiatan

Tahap evaluasi sebagai indikator keberhasilan pelaksanaan kegiatan terkait dengan pengembangan usaha pengolahan jambu air. Evaluasi pelaksanaan iptek ini dapat diketahui bahwa peserta dapat membuat produk olahan jambu air menjadi sirup, selai dan minuman sari buah dengan merk Si Gadis. Produk dikemas dan diberi label Si Gadis. Evaluasi yang dilakukan meliputi evaluasi praktik. Evaluasi pengetahuan berdasarkan tingkat penguasaan materi pelatihan diketahui semua peserta dapat menjawab 4 dari 5 soal yang terkait dengan proses pengolahan, kemasan pangan dan strategi pemasaran. Evaluasi praktik meliputi pengolahan produk, pengemasan produk dan pelabelan.

Pengetahuan pasar melalui riset dan pengembangan pasar juga membekali kelompok untuk menghasilkan produksi sesuai preferensi konsumen. Pengujian organoleptik hasil produksi dilakukan pada Desa Gondangmanis dan Desa Gondanglegi yang digunakan sebagai panel konsumen (*consumer panel*) untuk produk selai dan minuman sari buah.



Gambar 3. Kegiatan praktik pengolahan pangan berbahan dasar jambu air dengan hasil produk selai dan minuman sari buah

Tabel 1 menunjukkan tingkat kesukaan panelis pada produk selai dan minuman sari buah berkisar antara suka dan sangat suka sekali. Hasil ini menunjukkan kedua produk tersebut dapat diterima pasar walaupun ada sedikit perbedaan tingkat kesukaan. Menurut Drewnowski dan Hann (1999) preferensi pangan dipengaruhi oleh faktor demografi, pengalaman, budaya dan manfaat kesehatan yang dirasakan seseorang. Lebih jauh Cooke dan Wardle (2005) menyatakan bahwa manusia cenderung menyukai makanan dengan tingkat gula dan lemak yang tinggi.

Hasil evaluasi terkait minat untuk berwirausaha pengolahan pangan berbasis jambu air diperoleh data 10 dari 20 peserta (50%) dalam kategori sedang, 2 orang (10%) kategori tinggi, dan sisanya 40% dalam kategori rendah minat untuk berwirausaha pengolahan jambu air. Sebagai peserta mempunyai persepsi yang cukup baik, namun karakter keberanian untuk mengambil risiko usaha masih rendah. Hal ini karena peserta belum dapat memetakan pasar mereka, sehingga perlu dorongan untuk meningkatkan motivasi mereka. Kegiatan dalam kelompok usaha bersama diharapkan dapat meningkatkan berbagai akses dalam pengembangan usaha. Pengorganisasian dalam wadah kelompok usaha bersama adalah upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat (Isbandi 2008).

Hasil evaluasi kelayakan usaha pada masing-masing produk menunjukkan variasi biaya dan keuntungan. Rasio penerimaan (*revenue*) dan biaya (*cost*) menunjukkan semua produk menguntungkan dengan R/C rasio > 1 (Tabel 2).

Tabel 1 Hasil tes organoleptik

Tes	Kriteria skor (%)				
	STS	TS	S	SS	SSS
Selai jambu air					
Penilaian warna	0	0	10	75	15
Penilaian tekstur	0	0	0	60	40
Penilaian aroma	0	0	10	60	40
Penilaian rasa manis	0	0	10	80	10
Minuman sari buah					
Penilaian warna	0	0	10	75	15
Penilaian tekstur	0	0	20	60	20
Penilaian aroma	0	0	10	80	10
Penilaian rasa	0	0	10	80	10

Tabel 2 Analisis kelayakan usaha pangan berbasis jambu air

Produk	Selai	Sirup	Minuman sari buah	Stick jambu
	(cup@125ml)	(botol@600ml)	(botol@250ml)	(pouch)350gr)

Jumlah	20	10	20	30
Harga satuan (Rp)	6.000	16.000	7.500	7.000
Penerimaan (Rp)	120.000	160.000	150.000	210.000
Biaya tetap (Rp)	28.894	55.630	31.498	42.783
Biaya variabel	51.750	87.250	77.150	127.200
Tota biaya (Rp)	80.644	142.880	108.648	169.983
Keuntungan (Rp)	39.356	7.120	41.352	40.017
HPP (Rp)	4.032	14.288	5.432	5.666
R/C	149	1.12	1.38	1.24

Sumber : Data primer diolah, 2018

*) Perhitungan 1 periode produksi standar 5 kg buah jambu air

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada LPPM Unipdu atas realisasi kegiatan pengabdian ini dengan biaya mandiri.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] (BPS) Badan Pusat Statistik Kabupaten Jombang. 2018. Statistik Kabupaten Jombang.
- [2] Cooke L. Wardle J. 2005. *Age and gender difference in children food preferences. British Journal of Nutrition.* 93: 741-746.
- [3] Drewnowski A. Hann C. 1999. *Food preference and reported frequencies of food consumption as predictors of current diet in young women. The american journal of clinical nutrition,* 70(1):28-36.
- [4] Hellbroner RL. 1994. *Terbentuknya Masyarakat Ekonomi.* Jakarta (ID) : Bumi Aksara
- [5] Hubeis M, 1994. Pemasyarakatan ISO 9000 untuk industri pangan di Indonesia. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan.* 3:65-70.
- [6] Isbandi RA. 2008. *Intervensi Pengembangan Masyarakat sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat.* Jakarta (ID): Rajawali Pers.
- [7] Karlina. 2012. *Membuat Sari Buah Jambu Biji.* Sinartani No.3499 Tahun XLII (Edisi 21-27 Maret 2012).
- [8] Kamariji. Suyitna. 1996. *Dasar dasar Pengemasan.* Jakarta (ID): PT Rineka Cipta
- [9] Khairani C. Dalapati A. 2007. *Petunjuk Teknis Pengolahan Buah-buahan.* Agro Inovasi. Sulawesi Tengah (ID): Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP).
- [10] Rizal M. Purwantiningsihdyah DN, Widowati R. 2015. Kajian pengolahan hasil buah salak serta analisis usaha taninya di Kota Balikpapan. Dalam : *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiv Indon.* 1(5): 1238-1244. Kalimantan Timur (ID).
- [11] Satuhu S. 1994. *Penanganan dan Pengolahan Buah.* Jakarta (ID): Penebar Swadaya.