

PENGOLAHAN BUAH DENGAN SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN SIRUP BUAH DENGAN

Sri Wahyuni Mustafa¹

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Muhammadiyah Palopo¹

wahyuni_sri@stiem.ac.id¹

Tujuan program KKN-PPM ini adalah memberikan value added bagi petani buah dengan sehingga mereka dapat mengolah buah dengan menjadi berbagai macam olahan makanan dan minuman. Target khusus dari program KKN-PPM ini adalah memberikan motivasi dan keterampilan para petani dalam pengolahan buah dengan menjadi sirup serta pengetahuan dalam pengemasan dan penjualan produk hasil olahan sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat setempat. Metode yang digunakan dalam program KKN-PPM ini yakni dengan melakukan penyuluhan sekaligus pelatihan kepada masyarakat setempat tentang pengolahan buah dengan menjadi sebuah produk yakni sirup dengan, serta memberikan pengetahuan tentang perhitungan harga pokok produk yang siap dijual. Rencana kegiatan program KKN-PPM ini adalah sosialisasi program KKN-PPM, melakukan kerjasama dengan dua mitra, penyiapan sarana dan prasarana yang mendukung pelaksanaan kegiatan, operasionalisasi yang merupakan tahap penentu keberhasilan dari program KKN-PPM, serta monitoring dan evaluasi program untuk menjamin keberlanjutan dan pengembangan dari program KKN-PPM ini. Hasil yang dicapai dalam kegiatan ini yakni (1) meningkatnya motivasi berwirausaha bagi mitra, (2) meningkatnya pengetahuan teknis petani terhadap pengelolaan buah dengan, (3) meningkatnya pengetahuan kelompok binaan tentang manajemen home industri, (4) meningkatnya jejaring pemasaran dan produksi sirup buah dengan dan meningkatnya nilai estetika brand/kemasan sirup buah dengan.

Keywords: *Sirup Buah Dengan, KKN-PPM, Desa Atue*

1. Pendahuluan

Perubahan teknologi pertanian merupakan kondisi yang sangat diperlukan untuk mensukseskan semua program dalam mengatasi kemiskinan. Kecamatan Malili adalah salah satu daerah yang mata pencaharian masyarakatnya adalah petani. Buah dengan adalah buah musiman, rasanya sangat masam. Asam yang terkandung dalam buah dengan ini bersifat elektrolit, artinya dapat menghantarkan listrik. Jadi, intinya buah dengan ini bisa diolah untuk menghasilkan listrik. Dengan (*Dillenia serata*) adalah buah yang banyak tumbuh di wilayah kelurahan mawa. Dari sekian banyak produk yang dapat dihasilkan oleh komoditas dengan, yang paling berpotensi untuk diolah menjadi suatu produk yang berkualitas dan lebih mudah dalam pengolahannya yaitu sirup dengan. Sirup dengan merupakan sejenis minuman yang terbuat dari bahan baku utamanya adalah buah dengan serta campuran lain seperti gula pasir, asam sitrum, esens frsbozen/cocopandan/vanila dan air.

Buah dengan merupakan salah satu buah lokal dari Sulawesi Selatan, buah dengan tersebar luas di Kabupaten Luwu Raya. Buah dengan tumbuh liar di hutan dan pekarangan masyarakat, kekhasan yang dimiliki oleh buah dengan ini terutama adalah

pada rasa asam yang menyegarkan dan warna yang menarik. Selain penampilannya yang eksotik, buah dengan mengandung vitamin C lebih dari 84% yang baik dikonsumsi oleh tubuh (Crashed, 2009).

Buah ini adalah buah musiman dan masa simpannya relatif pendek. Untuk mengantisipasi hasil produksi buah yang berlimpah dan bermutu rendah maka diperlukan pengolahan. Olahan buah dapat dijadikan produk berupa sirup, manisan, kripik, selai, dan permen. Produk olahan dari buah dengan menjadi salah satu cara agar tetap dapat menikmati buah dengan setiap saat meskipun tidak pada musimnya. Buah dengan salah satu buah khas dari Atue, berpotensi untuk dikembangkan menjadi sebuah produk yang dapat meningkatkan nilai ekonomisnya.

Kandungan dietary fiber dan nutrisinya bermanfaat sebagai antioksidan, antimutagenic, anti koagulan, anti tumor, dan metabolisme lipid. Buah dengan juga sebagai sumber iodium alami yang terbaik (Zada, 2009). Kandungan serat (dietary fiber) pada buah dengan bersifat untuk mengenyangkan dan memperlancar proses metabolisme tubuh, sehingga sangat baik dikonsumsi penderita obesitas.

Unit usaha yang mengolah buah dengan menjadi suatu produk masih sangat jarang di Kabupaten Luwu Timur khususnya di Kecamatan Malili yang belum ada usaha pengolahan buah dengan secara langsung menjadi suatu produk yang lebih bermanfaat padahal yang berpotensi mendirikan usaha buah dengan adalah Kecamatan Malili karena mayoritas masyarakatnya adalah berkebun buah dengan.

Pada Umumnya para petani buah dengan langsung menjual hasil panennya secara langsung baik yang masih mentah maupun yang telah masak padahal jika diolah lebih lanjut usaha ini akan memberikan nilai tambah kepada para petani serta meningkatkan penghasilan mereka. Hasil olahan buah dengan khususnya dalam hal ini adalah sirup buah dengan bisa menjadi salah satu alternative olahan yang dapat di buat oleh masyarakat, hal ini di karenakan pembuatannya cukup mudah dan bahan-bahan yang dibutuhkan juga tidak sulit di peroleh. Dalam upaya pemberdayaan dan proses peningkatan sumber pendapatan masyarakat desa sudah seharusnya dibangun kesadaran akan pentingnya sebuah perubahan hidup masyarakat tidak boleh terpaku pada satu sumber pendapatannya saja.

Berdasarkan beberapa kenyataan tersebut diatas, maka diidentifikasi beberapa Permasalahan di masyarakat pedesaan khususnya Desa Atue, Kecamatan Malili yaitu:

1. Lemahnya pengetahuan teknis masyarakat petani dalam pengolahan buah dengan di pedesaan mengenai potensi nilai ekonomis.

2. Perlunya penyediaan dan transfer teknologi bagaimana proses mengupayakan pengolahan buah dengan yang memiliki nilai ekonomis tinggi.
3. Perlunya pelatihan mengenai pelaksanaan pengelolaan usaha pengolahan buah dengan sebagai bahan dasar pembuatan sirup.
4. Perlunya pemberian pendampingan bagaimana cara usaha dalam membuat produk baru hingga manajemen pasca produksinya.

Kajian Literatur

Dengen (*Dillenia serrata*) adalah buah yang banyak tumbuh di wilayah Luwu Timur, termasuk di Tepian Danau Matano. Bentuk ukuran, dan rasa buah dengan hampir sama dengan jeruk. Jika sudah matang kulit buah akan terbuka sendiri layaknya kelopak bunga. Meski sudah masak, dengan terasa sangat masam bila dimakan secara langsung. Buah ini diolah menjadi jus buah yang sangat segar (Anonim, 2011^a).

Tanaman ini termasuk tumbuhan yang bisa hidup bertahun-tahun. Habitat pohon buah dengan ini adalah hutan. Buah dengan adalah buah musiman. Buah dengan ini mengandung asam sitrat yang sangat tinggi, sehingga rasanya masam sekali. Secara kimia, apabila buah ini dihancurkan dan dicampur dengan air, maka asam tersebut akan terionisasi menjadi ion hidrogen dan ion sisa asamnya bermuatan negatif (Anonim, 2011^b).

Dengen termasuk tumbuhan endemik yang berasal dari Malili, Sulawesi Selatan. Ciri khas dari buah tersebut berbentuk mahkota berwarna kuning, setengah mirip telinga bila di belah dengan helaian buahnya. Masyarakat setempat dulunya menggunakan buah ini untuk memberikan cita rasa asam untuk masakan mereka. Namun, setelah di teliti buah dengan mengandung lebih dari 84% sari vitamin C, banyak orang yang kemudian mengolahnya menjadi jus sebelum dikonsumsi. Rasanya memang cukup asam namun dengan penambahan gula maka dapat diperoleh rasa yang menyegarkan (Anonim, 2009^a).

Tanaman ini tingginya mencapai 30 meter dengan garis tengah batang mencapai 70 cm. Daun tunggal, lonjong sampai lanset, panjang 20 - 45 cm dan lebar 8 - 19 cm, tangkai daun bersayap. Perbungaan tandan dengan 2 - 6 bunga, tanpa daun mahkota, berdaun kelopak 5, garis tengah bunga sekitar 7,5 cm. menyerupai buah jeruk, tidak pecah, bulat agak gepeng, bergaris tengah sekitar 6 cm, daun-daun buah (karpela) tertutup oleh daun-daun kelopak. Karpel masak berukuran 25

mm x 16 mm, berbiji sampai lima. Biji hitam, tanpa arilus. Jenis pohon ini berkerabat dekat dengan Rerer (*dillenia celebica*) (Anonim, 2011°).

2. Metode Pengabdian

Penyelesaian masalah yang dihadapi Masyarakat di Desa Atue, Kecamatan Malili, Kabupaten Luwu Timur merupakan hal yang akan diselesaikan dalam pengabdian ini. Sehingga metode penyelesaian masalah yang dilakukan adalah dengan cara menumbuhkan jiwa *entrepreneurship* bagi masyarakat, peningkatan pengetahuan tentang pengolahan hasil pertanian secara langsung menjadi suatu produk yang lebih bermanfaat, memberikan manfaat terhadap peningkatan perekonomian masyarakat secara permanen dan berkelanjutan. Dan memberikan pengetahuan tentang perhitungan harga pokok produk yang siap dijual, yang kesemuanya itu disampaikan dalam sebuah *workshop* dan pendampingan-pendampingan yang dilakukan di masyarakat.

3. Hasil Penelitian dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian Kuliah Kerja Nyata-Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (KKN-PPM) yang berjudul Pengolahan Buah Dengan Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Sirup Dengan ditujukan untuk memfasilitasi terbukanya lapangan kerja sehingga tingkat pengangguran dan kejahatan dapat diatasi, dengan demikian secara otomatis peningkatan pendapatan masyarakat pada kelompok mitra juga akan nampak. Masyarakat sekitar yang punya motivasi kerja dan tertarik pada dunia wirausaha tentu akan berusaha untuk mendapatkan informasi mengenai peluang yang dapat menghasilkan *income*. Salah-satunya adalah pengembangan produk olahan Sirup Dengan yang dapat menjadikan sarana untuk melakukan suatu usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang jadi. Barang jadi yang memiliki nilai tambah yang dapat memberi keuntungan. Dengan adanya keuntungan maka, kehidupan pun dapat berubah. Indikator capaian produk program yang telah direalisasikan dalam kegiatan KKN-PPM adalah:

1. Meningkatnya motivasi berwirausaha pada mitra. Kegiatan ini diarahkan untuk membangun *mindset* wirausaha bagi mitra usaha sehingga dapat menumbuhkan motivasi wirausaha dan pengembangan usaha mitra. Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk diskusi interaktif untuk mengungkap permasalahan dan potensi usaha yang dapat dikembangkan oleh mitra maupun kelompok usaha yang

lainnya. Setelah mendapatkan materi praktis berwirausaha dan prospeknya. KUWP Desa Atue sebagai mitra utama dalam kegiatan ini yang saat ini kembali beroperasi dengan memberdayakan ibu-ibu rumah tangga yang berada di Desa Atue, Kabupaten Luwu Timur. Ibu Syifa (41 tahun), seorang ibu kreatif, Ketua Kelompok Usaha Wanita Produktif (KUWP) Desa Atue, Kabupaten Luwu Timur saat ini tengah mempersiapkan modal agar produk olahan Sirup Buah Dengan dapat menjadi *icon* Oleh-oleh Khas Luwu Timur. Motivasi berwirausaha juga terlihat dari antusiasme peserta yang dilatih sebanyak 27 orang.

2. Meningkatnya pengetahuan teknis petani terhadap teknologi pengolahan buah dengan menjadi aneka olahan yang bergizi selain sirup buah dengan, misalnya permen buah dengan, dan lain sebagainya. Inovasi terhadap pengolahan buah dengan menjadi daya tarik tersendiri bagi anggota KUWP Desa Atue untuk terus meningkatkan kualitas produksinya.
3. Meningkatnya pengetahuan kelompok binaan tentang manajemen *Home Industri*.
4. Meningkatnya jejaring pemasaran dan produksi Sirup Buah Dengan. Dengan suntikan modal dan pelatihan yang diberikan oleh Tim Pengabdian STIE Muhammadiyah Palopo, KUWP Desa Atue yang sempat vakum selama 6 (enam) bulan bangkit lagi untuk berproduksi.
5. Meningkatnya nilai estetika Brand/kemasan Sirup Buah Dengan. Selama ini kemasan olahan Sirup Buah Dengan dibuat sangat sederhana bahkan tradisional, karena terkadang hanya dengan bekas kemasan air mineral. Program KKN-PPM telah melatih masyarakat bagaimana membuat kemasan atau *brand* untuk produk olahan Sirup Buah Dengan mereka. Kemasan yang dibuat saat ini sudah memenuhi aspek penting dalam pemasaran yang mencantumkan nama brand, rasa, berat, rasa, alamat pemesanan, dan nilai estetika lainnya yang dapat menarik konsumen.
6. Meningkatnya keterampilan mahasiswa sebagai sasaran antara yang strategis dalam mendesain program pemberdayaan masyarakat melalui program KKN-PPM. Adanya keterlibatan langsung dari mahasiswa STIE Muhammadiyah Palopo, maka dapat terbangun jaringan kerja dalam bentuk kelompok produksi usaha kecil dan membuka akses pemasaran melalui kemitraan dengan berbagai kelompok Home Industri yang dapat memacu jiwa kewirausahaan mahasiswa.

7. Mulai terlihatnya pola pemberdayaan kolaboratif antara Perguruan Tinggi dan masyarakat khususnya Home Industri Sirup Buah Dengan di Desa Atue, Kecamatan Malili, Kabupaten Luwu Timur melalui pendampingan dalam transfer keterampilan, modal dan akses pemasaran yang lebih luas.
8. Dihasilkannya pengalaman belajar yang nyata dalam pemberdayaan masyarakat yang berharga bagi mahasiswa dengan adanya keterlibatan dalam masyarakat secara langsung menemukan, merumuskan, memecahkan dan menanggulangi permasalahan pembangunan secara pragmatis dan interdisipliner.

Pelatihan kepada mitra dilakukan selama 2 hari yang dilaksanakan di Desa Atue, Kecamatan Malili, Kabupaten Luwu Timur. Kegiatan pelatihan diikuti oleh Anggota Kelompok Usaha Wanita Produktif Desa Atue. Materi yang diberikan adalah (1) pelatihan manajemen usaha, (2) pelatihan produksi, (3) pelatihan administrasi keuangan dan (4) pendampingan. Semua metode ini merupakan satu kesatuan dari program KKN-PPM ini. Pelatihan kelompok mitra dipusatkan di Dusun Cerekan, Desa Atue, Kecamatan Malili, Kabupaten Luwu Timur, karena memiliki peralatan yang cukup memadai untuk mentransfer teknologi tepat guna yang berkaitan dengan Sirup Buah Dengan.

Pada tahap selanjutnya, mitra diberikan materi tentang pentingnya brand atau kemasan untuk pengembangan usaha. Selama ini kemasan olahan Sirup Buah Dengan dibuat sangat sederhana bahkan tradisional, karena terkadang hanya dengan bekas kemasan air mineral. Program KKN-PPM telah melatih masyarakat bagaimana membuat kemasan atau brand untuk produk olahan Sirup Buah Dengan mereka. Kemasan yang dibuat saat ini sudah memenuhi aspek penting dalam pemasaran yang mencantumkan nama brand, rasa, berat, rasa, alamat pemesanan, dan nilai estetik lainnya yang dapat menarik konsumen. Selain kemasan, Tim Pengabdian juga melakukan pengurusan Nomor P.IRT untuk produk Sirup Buah Dengan, sehingga memudahkan dalam proses pemasaran.

Pelatihan kepada mitra dilakukan selama 2 hari yang dilaksanakan di Desa Atue, Kecamatan Malili, Kabupaten Luwu Timur. Kegiatan pelatihan diikuti oleh Anggota Kelompok Usaha Wanita Produktif Desa Atue. Materi yang diberikan adalah (1) pelatihan manajemen usaha, (2) pelatihan produksi, (3) pelatihan administrasi keuangan dan (4) pendampingan. Semua metode ini merupakan satu kesatuan dari program KKN-PPM ini. Pelatihan kelompok mitra dipusatkan di Dusun Cerekan,

Desa Atue, Kecamatan Malili, Kabupaten Luwu Timur, karena memiliki peralatan yang cukup memadai untuk mentransfer teknologi tepat guna yang berkaitan dengan Sirup Buah Dengan.

Pada tahap selanjutnya, mitra diberikan materi tentang pentingnya *brand* atau kemasan untuk pengembangan usaha. Selama ini kemasan olahan Sirup Buah Dengan dibuat sangat sederhana bahkan tradisional, karena terkadang hanya dengan bekas kemasan air mineral. Program KKN-PPM telah melatih masyarakat bagaimana membuat kemasan atau brand untuk produk olahan Sirup Buah Dengan mereka. Kemasan yang dibuat saat ini sudah memenuhi aspek penting dalam pemasaran yang mencantumkan nama brand, rasa, berat, rasa, alamat pemesanan, dan nilai estetik lainnya yang dapat menarik konsumen. Selain kemasan, Tim Pengabdian juga melakukan pengurusan Nomor P.IRT untuk produk Sirup Buah Dengan, sehingga memudahkan dalam proses pemasaran.

4. Kesimpulan

Pengabdian KKN-PPM yang dilaksanakan oleh Tim Pengabdian di Desa Atue, Kecamatan Malili, Kabupaten Luwu Timur telah dilaksanakan dengan baik dan tanpa adanya halangan yang berarti. Malah, kegiatan ini sangat disambut baik oleh Masyarakat dan Pemerintah Desa Atue, Kecamatan Malili. Dengan kerjasama tim pengabdian yang baik dan peran serta aktif dari narasumber, yang tak lain adalah pengabdian sendiri maka semuanya berjalan sesuai dengan yang diharapkan dan harapannya dapat memberikan manfaat bagi mitra pengabdian masyarakat dalam keberlanjutan usaha produksi Sirup Buah Dengan.

Daftar Pustaka

- [1] Anonim, 2008. Sari Buah Jernih (Clear Fruit Juice). <http://sudarmantosastro.wordpress.com/2008/03/30>. di akses tanggal 30 Januari 2017
- [2] Anonim, 2009a. Dengan <http://yufinats.wordpress.com/dengen/>. Di akses tanggal 9 Mei 2016
- [3] Anonim, 2011a Buah Dengeng <http://kidnesia.com/kidnesia/indonesiaku>. Di akses tanggal 02 Februari 2017
- [4] Anonim, 2011b Kuliner (Pusat Dokumentasi dan Informasi Sorowako) <http://welcometosorowako.wordpress.com>. Di akses tanggal 9 Mei 2017
- [5] Anonim, 2011c Buah Dengeng <http://kidnesia.com/kidnesia/indonesiaku> [1 Mei 2011].
- [6] Anonim, 2011d. Detail data Dillenia Serrata Thunb. <http://prohati-keanekaragamanhayatiindonesia/browser/php/htm>. [9 Mei 2011].

- [7] Suharto, 1991. Teknologi Pengawetan Pangan. Jakarta: Rineka Cipta
- [8] Sultatry, Rubianty dan Berty Kaseger, 1995. Kimia Pangan. Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Timur.
- [9] Suprpti, M. L., 1994. Produk Olahan Buah. Surabaya: Penerbit Karya Anda
- [10] Tranggono dan Sutardi. 1990. Biokimia dan Teknologi Pasca Panen. Pusat antar Universitas-Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada.
- [11] Winarno, F.G. dan S. Laksmi. (1984). Pigmen dalam Pengolahan Pangan, Dept. THP. Fatemeta IPB, Bogor.
- [12] Winarno, F.G., 1992. Pangan, Enzim dan Konsumen. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- [13] Winarno, F. G., 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama