

PENGOLAHAN JERUK MENJADI PELUANG USAHA DI DESA SAWAH KAMPAR UTARA PROVINSI RIAU

Yanuar Al-fiqri¹, Desi Asmarianti², M Arif Maulana³, Mahendri Oktavian⁴, Rafi Perdana Putra⁵, Dwi Rahmadhany Tan Agma⁶, Cici Rahma Arbain⁷, Ike Sintia Mulia Dewi⁸, Rahmil Husna⁹, Muhammad Taupan¹⁰, Mayzatul Akma¹¹

Universitas Riau

email : yanuar.al@lecturer.unri.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan Pengabdian bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat Desa Sawah memperkenalkan, mengajarkan, dan mensosialisasikan produk olahan rumahan yang bisa menghasilkan pundi rupiah dan bisa membuka peluang bisnis melalui pelatihan pembuatan Selai Jeruk tanpa bahan kimia. Adapun kegiatan ini memiliki beberapa tahapan, yaitu tahapan pertama pendahuluan, tahapan kedua sosialisasi. Adapun target yang akan dicapai dalam kegiatan pengabdian ini ialah (1) dalam pelaksanaannya masyarakat Desa Sawah mampu memproduksi selai jeruk dengan memberikan pemahaman tentang selai jeruk (2) masyarakat mampu dan mengerti cara pembuatan selai jeruk (3) menciptakan peluang bisnis (4) dapat meningkatkan produktifitas masyarakat. Berdasarkan pengamatan selama kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, diperoleh hasil yang positif yaitu peserta yang ikut dalam kegiatan sosialisasi ini menunjukkan perhatian yang baik dan sangat antusias dalam menerima materi yang disampaikan pemateri. Dengan demikian pengabdian mahasiswa kepada masyarakat Desa Sawah Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar berjalan dengan baik dan lancar.

Kata Kunci: Pengolahan, Jeruk, Usaha, Sawah

ABSTRACT

This activities aim to provide training to the people of Sawah Village to introduce, teach, and socialize home-made processed products that can generate profits and can open up business opportunities through training on making Oranges Jam without chemicals. This activity has several stages, namely the first stage of introduction, the second stage of socialization. The targets to be achieved in this service activity are (1) in the implementation, the people of Sawah Village are able to produce Orange fruit Jam by providing an understanding of Fruit Jam (2) the community is able and understands how to make the Jam (3) creates business opportunities (4) can increase community productivity. Based on observations during this community service activity, positive results were obtained, namely the participants who took part in this socialization activity showed good attention and were very enthusiastic in receiving the material presented by the speaker. Thus, student service to the community of Sawah Village, North Kampar District, Kampar Regency goes well and smoothly.

Keywords: Processing, Orange Fruit, Bussines, Sawah.

A. PENDAHULUAN

Desa Sawah adalah nama suatu wilayah di Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar Propinsi Riau. Desa sawah memiliki lahan pertanian yang cukup luas, hasil pertanian dari desa sawah berupa padi, karet, sawit, jagung, kakao, kelapa, kopi dan juga jeruk. Sebagian besar masyarakat desa Sawah berprofesi sebagai petani. Pertanian memiliki peranan yang penting baik di sektor perekonomian ataupun pemenuhan kebutuhan pokok atau pangan, sehingga dapat meningkatkan perekonomian bagi petani. Pembangunan sektor pertanian diarahkan untuk meningkatkan produktivitas hasil pertanian guna memenuhi kebutuhan pangan masyarakat, kebutuhan industri dalam negeri, meningkatkan ekspor, meningkatkan pendapatan petani, memperluas kesempatan kerja, serta mendorong kesempatan berusaha. Kabupaten Kampar merupakan penghasil jeruk terbanyak di Riau dengan jumlah produksi 1,865 ton (Badan Pusat Statistik Riau, 2016) (Saputra et al., 2020).

Hasil pertanian masyarakat khususnya buah jeruk biasanya hanya dijual kepasar dan bahkan hanya dikonsumsi secara pribadi oleh masyarakat. Hal inilah yang menggerakkan hati mahasiswa untuk membantu membuka peluang baru bagi masyarakat desa Sawah dalam menciptakan olahan produk rumahan yang sangat ekonomis dan juga praktis. Untuk itu dalam menjalankan salah satu program kerja pengabdian kepada masyarakat, Mahasiswa Kukerta Balik Kampung Universitas Riau tahun 2022 di Desa Sawah melakukan sosialisasi pengolahan jeruk kepada masyarakat dalam hal ini melibatkan ibu-ibu PKK.

Selai merupakan makanan berbentuk pasta yang diperoleh dari pemasakan bubur buah, gula dan dapat ditambahkan bahan pengental. Proporsinya adalah 45% bagian berat buah dan 55% bagian berat gula. Campuran yang dihasilkan kemudian dikentalkan sehingga hasil akhirnya mengandung total padatan terlarut minimum 65% (Fachruddin, 1997). Syarat mutu selalu diterapkan agar produk yang dihasilkan memiliki nilai gizi maupun keamanan yang dapat menjamin keselamatan dalam mengonsumsinya. Kualitas selai buah yang baik dapat diketahui dari syarat mutu selai berdasarkan Standar Nasional Indonesia.

Tujuan dilakukannya sosialisasi pembuatan selai jeruk ialah membantu memberikan salah satu contoh produk hasil olahan dari buah jeruk yang mudah dilakukan, hasilnya enak dan bisa dinikmati langsung, sehingga dapat membantu memberi nilai ekonomi masyarakat jika produk selai ini dipasarkan secara luas. Formulasi selai jeruk ini masih dalam tahap eksperimen sehingga dibutuhkan kelanjutan penelitian yang lebih luas ke depannya sehingga dapat diterapkan ke masyarakat Desa Sawah (Ekonomi & Andalas, 2019).

B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 9 Agustus 2022 berlokasi di kantor desa Desa Sawah Kecamatan Kampar utara. Dalam kegiatan melibatkan Mahasiswa Kukerta Balik Kampung Universitas Riau, Ibu PKK Desa Sawah, dan staf Kantor Desa Sawah. Metode yang dilakukan dalam kegiatan ini ialah sebagai berikut : Melakukan survei dan melakukan sosialisasi sekaligus pelatihan. Adapun tahapan dalam kegiatan ini ialah sebagai berikut : pada minggu pertama mahasiswa membuat dan mempraktikkan

pembuatan selai jeruk secara mandiri sebelum di sosialisasikan, pada minggu kedua mahasiswa melakukan prasosialisasi kepada ibu – ibu PKK desa Sawah, dan minggu ketiga mahasiswa melakukan sosialisasi sekaligus pelatihan pembuatan selai jeruk kepada Ibu-ibu PKK desa Sawah dikantor desa. Adapun alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan selai jeruk ialah sebagai berikut : Bahan utama ialah jeruk, gula pasir, tepung maizena (bahan pengental), kompor, pisau, wadah, panci dll. Responden yang terlibat dalam kegiatan ini ialah Ibu-ibu PKK yang diharapkan mampu mengembangkan selai ini juga ke depannya. Pembuatan selai jeruk memakan waktu hampir 2 jam hingga menghasilkan selai yang kental dan siap untuk disajikan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan selai jeruk ini dilakukan di Desa Sawah pada tanggal 9 Agustus 2022. Pelatihan ini bertujuan untuk membantu dan memberikan wawasan kepada masyarakat mengenai salah satu produk olahan jeruk yang mudah dan praktis. Kegiatan ini didukung oleh Ibu-ibu PKK, tim pengurus PKK dan pihak desa Sawah. Selain menambah wawasan masyarakat terhadap olahan jeruk, harapan lainnya ialah pelatihan ini juga bisa menambah penghasil dan peluang usaha bagi masyarakat desa Sawah karena selama ini olahan selai jeruk masih sangat jarang dipasarkan sehingga itu bisa menjadi peluang usaha bagi masyarakat yang ingin membuat usaha pengolahan selai jeruk ini.

Keunggulan dari kegiatan pelatihan ini ialah masyarakat bisa berinovasi membuat olahan baru dari jeruk, sehingga tidak dijual hanya dalam bentuk segara atau hanya di konsumsi secara pribadi saja. Sedangkan

kelemahannya adalah minimnya pengetahuan masyarakat mengenai teknologi yang digunakan sebagai alat pemasaran secara online sehingga hasil produksi hanya akan bisa dipasarkan dilingkungan sekitar saja.

Kegiatan ini diawali dengan pembukaan oleh moderator, dilanjutkan pemberian materi oleh mahasiswa kukerta balik kampung Universitas Riau 2022. Pemberian materi berlangsung dengan lancar dan dilanjutkan dengan praktik secara langsung cara membuat selai jeruk oleh mahasiswa kukerta dan disaksikan oleh Ibu-ibu PKK.



Gambar 1. Pemberian materi sosialisasi oleh mahasiswa kukerta kepada ibu-ibu PKK

Setelah pemberian materi dan arahan dari mahasiswa kukerta, selanjutnya praktek pengolahan jeruk menjadi selai. Proses ini dimulai dengan menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan selai. Setelah alat dan bahan dipersiapkan, kegiatan selanjutnya ialah proses pembuatan selai jeruk dengan langkah-langkah pembuatan sebagai berikut :

- 1) Bersihkan jeruk dan potong menjadi dua bagian agar mempermudah untuk mendapatkan air perasannya.



2) Selanjutnya ialah proses pemerasan jeruk sehingga menghasilkan air perasan, yang akan digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan selai jeruk.



3) Selanjutnya setelah perasan jeruk dirasa cukup banyak, lakukan tahap selanjutnya



4) Sebelum dimasak, larutkan tepung maizena sebanyak 5 sendok guna untuk mempercepat pengentalan dalam pembuatan selai



5) selanjutnya setelah tepung maizena larut, campurkan tepung maizena kedalam perasan jeruk

6) Tahap selanjutnya masukan gula pasir secukupnya (tergantung selera).



7) Setelah semua bahan tercampur rata, lakukan proses terakhir yaitu memasak hingga menjadi selai yang siap untuk disajikan.



8) Setelah dimasak selama kurang lebih 2 jam, selai siap dinikmati



D. SIMPULAN

Sosialisasi sekaligus pelatihan pembuatan selai jeruk sudah dilaksanakan di desa Sawah Kecamatan Kampar Utara. Kegiatan ini berlangsung dengan lancar dengan responden Ibu-Ibu PKK dan perangkat desa Sawah. Pembuatan selai jeruk dapat dilakukan dengan alat dan bahan sederhana dan mudah dijumpai dilingkungan sekitar. Pemanfaatan jeruk menjadi selai diharapkan menjadi olahan produk rumahan dengan nilai jual yang bisa membantu perekonomian masyarakat

sekitar. Sehingga jeruk dari hasil panen dikebun masyarakat tidak hanya dijual dalam bentuk buah segar maupun hanya dikonsumsi secara pribadi saja. Ucapan terima kasih dari mahasiswa KUKERTA Universitas Riau terutama kepada Dosen Pembimbing lapangan yang sudah bersedia memberikan arahan serta motivasi selama kegiatan pengabdian berlangsung. Tak lupa pula ucapan terima kasih kepada seluruh lapisan masyarakat desa Sawah yang telah menerima kehadiran mahasiswa KUKERTA di desa Sawah.

DAFTAR PUSTAKA

- Weriantoni, Mahsyuri. N. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pembuatan Selai Jeruk Di Jorong Kampung Muaro Nagari Koto Tinggi Kecamatan Gunung Omeh Kabupaten Limapuluh Kota. *Jurnal Buletin Ilmiah Nagari Membangun*. Vol. 2 (3).
- Saputra, E., Riftyan, E., Dewi, Y. K., & Hamzah, A. (2020). Pemberdayaan masyarakat melalui pembuatan Selai. *Unri Conference Series: Community Engagement*, 2, 269–274.
- Wati, L. R., Kumalasari, I. D., & Sari, M. (2021). Lembaran Dengan Penambahan Jeruk Kalamansi (*Citrofortunella Microcarpa*) Physical Characteristics And Sensoric Acceptance Of Jam Sheet With Addition Of Kalamansi Orange (*Citrofortunella Microcarpa*). 11(2), 82–91.
- Zamrodah, Y. (2016). *Produksi Pangan untuk industri rumah tangga selai buah*. Jakarta (Vol. 15, Issue 2).
- Budiman, Hamzah, F., & Johan, V. S. (2017). Pembuatan Selai dari Campuran Buah Sirsak (*Annona muricata* L.) dengan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *JOM Faperta*, 4(2), 1–12.