



# JMM

## Jurnal Masyarakat Mandiri

### Kerjasama Publikasi:

*Seminar Nasional Karya Pengabdian*  
*"Peningkatan Daya Saing Hasil Pertanian Menuju Revolusi Industri 4.0"*  
[Mataram, 20-21 Oktober 2020]

**Volume 4 Nomor 5 Nopember 2020**

<http://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm>  
<https://doi.org/10.31764/jmm.v4i5>





Home > Archives > Vol 4, No 5 (2020)

# Vol 4, No 5 (2020)

## November

Periode terbit ini merupakan artikel dari **Seminar Nasional Karya Pengabdian** yang diselenggarakan oleh Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram pada tanggal 20-21 Oktober 2020 dan telah melewati proses pemeriksaan (review) sehingga layak dipublikasikan di Vol. 4 No. 5 November 2020.

### Table of Contents

#### Articles

##### IDENTIFIKASI PERMASALAHAN DAN PENGELOLAAN IKM PENGOLAHAN KAKAO KOTA PALOPO

DOWNLOAD [PDF] 694-702

*Ratri Retno Utami, Wahyuni Wahyuni, Arni Pratama, Wiyanto Phillipus Tangkin*

Views of Abstract: 16 | Download [PDF]: 1

##### PARTICIPATORY RURAL APPRAISAL: TRANSECT DAN MATRIKS BUDIDAYA PERTANIAN DALAM PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PENYIAPAN KEBUN BIBIT DESA

DOWNLOAD [PDF] 703-713

*Ahmad Mustanir, Monalisa Ibrahim, Sapri Sapri, Muhammad Rais Rahmat Razak*

Views of Abstract: 32 | Download [PDF]: 2

##### TRANSFER TEKNOLOGI BUDIDAYA CABAI RAWIT DENGAN IRIGASI TETES DI LAHAN KERING KABUPATEN LOMBOK UTARA

DOWNLOAD [PDF] 714-725

*Lolita Endang Susilowati, Zaenal Arifin, Sukartono Sukartono, Bambang Hari Kusumo, Kisman Kisman*

Views of Abstract: 34 | Download [PDF]: 1

##### PENGENALAN POTENSI GULA SEMUT JAHE INSTAN KEPADA KELOMPOK PKK DI DESA MUARA GULA BARU PROVINSI SUMATERA SELATAN

DOWNLOAD [PDF] 726-734

*Onne Akbar Nur Ichsan, Merkuria Karyantina*

Views of Abstract: 20 | Download [PDF]: 3

##### DIVERSIFIKASI PRODUK BERBASIS PANGAN LOKAL UNTUK PENGEMBANGAN DESA WISATA TAMBAHREJO KABUPATEN KENDAL

DOWNLOAD [PDF] 735-741

*Yoyok Budi Pramono, Sri Mulyani, Bambang*

OPEN JOURNAL SYSTEMS

#### QUICK MENU

Journal History

Editorial Team

Reviewer

Focus and Scope

Author Guidelines

Publication Ethics

Open Access Policy

Peer Review Process

Indexing & Abstracting

Online Submission

Publication Charges

Contact Us

#### USER

Username

Password

Remember me

Login

#### TEMPLATE .JMM



Journal Help

#### ISSN LIPI



9 772614 575007



9 772590 615779

#### STATISTICS-JMM

##### JMM Visitors

ID 23,468	IR 3
US 1,031	ES 3
MY 53	BR 3
SG 45	RO 3
JP 40	NZ 3
IN 27	KR 3
FR 20	TW 3
CZ 18	NG 3
NL 18	NO 2
CN 17	IT 2
IE 15	ZA 2
TR 13	SA 2
GB 12	DZ 1
DE 11	NP 1
RU 10	AT 1
AU 9	ET 1
TH 5	BD 1
PH 5	PL 1
CA 5	EC 1
TL 4	IL 1
PK 4	FI 1
HK 4	

Pageviews: 94,182



#### STATCOUNTER -JMM



JMM Stat Counter

#### NOTIFICATIONS





### DIVERSIFIKASI PRODUK BERBASIS PANGAN LOKAL UNTUK PENGEMBANGAN DESA WISATA TAMBAHREJO KABUPATEN KENDAL

Yoyok Budi Pramono, Sri Mulyani, Bambang Dwiloka, Heni Rizqiati

Views of Abstract: 13 | Download [PDF]: 1

DOWNLOAD [PDF]

735-741

STATCOUNTER - JMM



JMM StatCounter

#### NOTIFICATIONS

- View
- Subscribe

#### JOURNAL CONTENT

Search

Search Scope

All

Search

Browse

- By Issue
- By Author
- By Title
- Other Journals

#### FONT SIZE

A A A

#### INFORMATION

- For Readers
- For Authors
- For Librarians

#### KEYWORDS

COVID-19 Covid-19 Development Education Entrepreneurship Kewirausahaan Kurikulum 2013 Marketing Pembelajaran Matematika Social Media Training UMKM Workshop borax diversification education fermentation food security health prototyping stunting teacher

### PENDAMPINGAN KELOMPOK TANI "PASIR PUTIH" DALAM MEWUJUDKAN DESA EKAS BUANA SEBAGAI LUMBUNG BIBIT RUMPUT LAUT NUSA TENGGARA BARAT

Mursal Ghazali, Rina Kurnianingsih, Nurhayati Nurhayati, Sunarpi Sunarpi

Views of Abstract: 19 | Download [PDF]: 1

DOWNLOAD [PDF]

742-751

### PENGENDALIAN HAMA KUMBANG BADAK PADA KEBUN KELAPA MASYARAKAT

Iman Suswanto, Sarbino Sarbino, Maherawati Maherawati

Views of Abstract: 43 | Download [PDF]: 1

DOWNLOAD [PDF]

752-763

### PELATIHAN PENGOLAHAN KLEMBEN BERBAHAN TEPUNG BIJI TERATAI

Rita Khairina, Yuspihana Fitriani, Iin Khusnul Khotimah, Nooryantini Soetikno

Views of Abstract: 2 | Download [PDF]: 1

DOWNLOAD [PDF]

764-774

### DIVERSIFIKASI PRODUK PANGAN OLAHAN BERBASIS BUAH LOKAL SEBAGAI SARANA UNTUK MENGINISIASI IDE BISNIS WARGA DI DESA MUNDUREJO JAWA TIMUR

Dian Purbasari, Andi Eko Wiyono, Septy Handayani

Views of Abstract: 11 | Download [PDF]: 1

DOWNLOAD [PDF]

775-784

### EDUKASI PEDAGANG PANGAN JAJANAN ANAK SEKOLAH DI KABUPATEN MALANG

Damat Damat, Anas Tain, Devi Dwi Siskawardani, Sri Winarsih

Views of Abstract: 22 | Download [PDF]: 0

DOWNLOAD [PDF]

785-796

### PESANTREN MANDIRI PANGAN, PROGRAM PELATIHAN OPTIMASI PEMANFAATAN LAHAN KRITIS BERBASIS PERTANIAN TERPADU DI PONDOK PESANTREN AL-HIKMAH GUNUNGKIDUL

Erick Firmansyah, Hangger G. Mawandha, M. Prasanto Bimantio

Views of Abstract: 13 | Download [PDF]: 5

DOWNLOAD [PDF]

797-805

### PENYULUHAN GIZI DAN PELATIHAN PENGOLAHAN PRODUK BERBASIS JAGUNG SEBAGAI UPAYA MEMINIMALISIR STUNTING DI DESA LABUAPI KABUPATEN LOMBOK BARAT

Nurhayati Nurhayati, Asmawati Asmawati, Syirril Ihromi, Marianah Marianah, Adi Saputrayadi

Views of Abstract: 45 | Download [PDF]: 5

DOWNLOAD [PDF]

806-817

DOWNLOAD [PDF]

818-827

828-837

838-847

848-857

858-867

868-877

878-887

888-897

898-907

908-917

918-927

928-937

938-947

948-957

958-967

968-977

978-987

988-997

998-1007

1008-1017

1018-1027

1028-1037

1038-1047

1048-1057

1058-1067

1068-1077

1078-1087

1088-1097

1098-1107

1108-1117

1118-1127

1128-1137

1138-1147

1148-1157

1158-1167

1168-1177

1178-1187

1188-1197

1198-1207

1208-1217

1218-1227

1228-1237

1238-1247

1248-1257

1258-1267

1268-1277

1278-1287

1288-1297

1298-1307

1308-1317

1318-1327

1328-1337

1338-1347

1348-1357

1358-1367

1368-1377

1378-1387

1388-1397

1398-1407

1408-1417

1418-1427

1428-1437

1438-1447

1448-1457

1458-1467

1468-1477

1478-1487

1488-1497

1498-1507

1508-1517

1518-1527

1528-1537

1538-1547

1548-1557

1558-1567

1568-1577

1578-1587

1588-1597

1598-1607

1608-1617

1618-1627

1628-1637

1638-1647

1648-1657

1658-1667

1668-1677

1678-1687

1688-1697

1698-1707

1708-1717

1718-1727

1728-1737

1738-1747

1748-1757

1758-1767

1768-1777

1778-1787

1788-1797

1798-1807

1808-1817

1818-1827

1828-1837

1838-1847

1848-1857

1858-1867

1868-1877

1878-1887

1888-1897

1898-1907

1908-1917

1918-1927

1928-1937

1938-1947

1948-1957

1958-1967

1968-1977

1978-1987

1988-1997

1998-2007

2008-2017

2018-2027

2028-2037

2038-2047

2048-2057

2058-2067

2068-2077

2078-2087

2088-2097

2098-2107

2108-2117

2118-2127

2128-2137

2138-2147

2148-2157

2158-2167

2168-2177

2178-2187

2188-2197

2198-2207

2208-2217

2218-2227

2228-2237

2238-2247

2248-2257

2258-2267

2268-2277

2278-2287

2288-2297

2298-2307

2308-2317

2318-2327

2328-2337

2338-2347

2348-2357

2358-2367

2368-2377

2378-2387

2388-2397

2398-2407

2408-2417

2418-2427

2428-2437

2438-2447

2448-2457

2458-2467

2468-2477

2478-2487

2488-2497

2498-2507

2508-2517

2518-2527

2528-2537

2538-2547

2548-2557

2558-2567

2568-2577

2578-2587

2588-2597

2598-2607

2608-2617

2618-2627

2628-2637

2638-2647

2648-2657

2658-2667

2668-2677

2678-2687

2688-2697

2698-2707

2708-2717

2718-2727

2728-2737

2738-2747

2748-2757

2758-2767

2768-2777

2778-2787

2788-2797

2798-2807

2808-2817

2818-2827

2828-2837

2838-2847

2848-2857

2858-2867

2868-2877

2878-2887

2888-2897

## DIVERSIFIKASI PRODUK PANGAN OLAHAN BERBASIS BUAH LOKAL SEBAGAI SARANA UNTUK MENGINISIASI IDE BISNIS WARGA DI DESA MUNDUREJO JAWA TIMUR

Dian Purbasari<sup>1</sup>, Andi Eko Wiyono<sup>2</sup>, Septy Handayani<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Teknik Pertanian, <sup>2</sup>Teknologi Hasil Pertanian, <sup>3</sup>Gizi, Universitas Jember, Indonesia

<sup>1</sup>[dianpurbasari@unej.ac.id](mailto:dianpurbasari@unej.ac.id), <sup>2</sup>[andi.ftp@unej.ac.id](mailto:andi.ftp@unej.ac.id), <sup>3</sup>[septyhandayani@unej.ac.id](mailto:septyhandayani@unej.ac.id)

### ABSTRAK

**Abstrak:** Desa Mundurejo merupakan salah satu desa di Kecamatan Umbulsari, Jember, Jawa Timur, yang memiliki potensi buah lokal yang cukup melimpah dengan hasil utama di antaranya pisang, jeruk dan buah naga. Berdasarkan hasil analisis situasi, diketahui bahwa masalah yang dihadapi oleh warga Desa Mundurejo, khususnya warga RW.07 adalah kurangnya pengetahuan warga terhadap teknologi pengolahan untuk diversifikasi produk olahan pangan berbasis buah lokal. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pengolahan produk berbasis buah lokal. Serta untuk menginisiasi dan memotivasi munculnya ide bisnis berbasis olahan buah lokal. Metode yang dilakukan untuk menyelesaikan permasalahan yaitu melakukan kegiatan sosialisasi, pelatihan dan pendampingan diversifikasi produk berbasis buah lokal yaitu sirup, bolu, mie dan permen, dan juga pelatihan kewirausahaan. Evaluasi kegiatan ini berdasarkan input, proses, produk dan kepuasan peserta melalui pemberian *post test* dan kuisioner di akhir kegiatan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa (1) buah lokal berupa pisang, buah naga dan jeruk dapat diolah menjadi bermacam produk yang sesuai dengan standar. 2) Buah lokal tersebut bisa diolah menjadi mie buah naga, sirup buah naga, permen buah naga, bolu pisang, sirup pisang dan permen jeruk. (3) Kegiatan pengabdian sesuai dengan kebutuhan peserta dan dapat meningkatkan motivasi wirausaha peserta pelatihan.

**Kata Kunci:** diversifikasi; produk; pengolahan; buah lokal

**Abstract:** Mundurejo Village is one of the villages in Umbulsari Subdistrict, Jember, which has great local fruit potential with the main output, including bananas, oranges, and dragon fruit. Based on the analysis results, it is known that the problem that occurs in Mundurejo Village, especially RW.07 residents, is the lack of knowledge of the people towards processing technology to diversify local fruit-based processed food products. Therefore, this service activity aims to improve experience and skills in processing local fruit-based products and initiate and motivate business ideas based on local fruit processing. The method used to solve the problem is conducting socialization activities, training, and mentoring diversification of local fruit-based products, namely syrup, sponge, noodles, candy, and entrepreneurship training. This activity's evaluation is based on input, process, product, and participant satisfaction by presenting post-test, and questionnaire in the last session. The evaluation results show that (1) local fruit includes bananas, dragon fruit, and oranges can be processed into various products according to the standards. 2) The local fruits can be dragon fruit noodles, dragon fruit syrup, dragon fruit candy, banana cake, banana syrup, and orange candy. (3) Service activities according to the needs of participants and can increase the entrepreneurial motivation of the training participants.

**Keywords:** diversification; product; processing; local fruits



#### Article History:

Received: 20-09-2020

Revised : 12-10-2020

Accepted: 12-10-2020

Online : 15-11-2020



This is an open access article under the  
CC-BY-SA license



## A. LATAR BELAKANG

Desa Mundurejo merupakan salah satu dari 10 desa yang terletak di Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember. Jarak Desa Mundurejo ke Kecamatan Umbulsari kurang lebih 4 km dengan waktu tempuh 10 menit, sedangkan ke pusat pemerintahan Kabupaten Jember kurang lebih 44 km yang dapat ditempuh dalam waktu 1 jam. Desa Mundurejo dihuni oleh 2.016 KK dan sebagian besar penduduknya (60%) bekerja di sektor pertanian (BPS, 2019). Salah satu jenis tanaman yang banyak dibudidayakan oleh petani Desa Mundurejo antara lain tanaman buah-buahan, yaitu jeruk, pisang dan buah naga. Pada tahun 2013 produksi jeruk dan pisang mencapai 54.236 kw dan 12.268 kw (BPS, 2019). Selain jeruk dan pisang, saat ini buah naga dibudidayakan secara masif oleh warga. Bahkan warga menanam buah naga di pekarangan rumah untuk menambah nilai estetika.

Berdasarkan informasi yang diperoleh dari survei dan wawancara langsung dengan warga Desa Mundurejo, selama ini buah-buahan lokal tersebut masih dijual dan dikonsumsi dalam keadaan segar atau kalaupun diolah masi sebatas menjadi kue tradisional. Pisang dan buah naga termasuk jenis buah-buahan yang mudah busuk tanpa penanganan tepat saat pascapanen, sehingga distribusi penjualannya tidak bisa meluas. Kendala yang dihadapi terkait dengan buah-buahan lokal tersebut adalah rendahnya harga ketika panen raya. Terkadang buah tersebut hanya dibiarkan membusuk di pohonnya saat ketersediaan di pasar sudah melimpah. Dijadikannya buah naga menjadi pakan ternak adalah pemandangan yang sudah biasa di Desa Mundurejo. Hal ini sangat disayangkan, mengingat buah-buahan tersebut memiliki manfaat bagi tubuh sebagai sumber vitamin dan serat, sehingga perlu dimanfaatkan secara maksimal (Hamidah, 2015).

Buah-buahan termasuk pisang, buah naga dan jeruk merupakan tanaman dengan masa simpan yang sangat singkat, sehingga diperlukan alternatif pengolahan pasca panen untuk meningkatkan mutu dan daya simpan, dan juga meningkatkan nilai tambah. Buah-buahan lokal ini bisa menjadi sumber pangan yang sehat dan tentunya menjadi tambahan income bagi ibu-ibu rumah tangga yang akhirnya meningkatkan pendapatan/kesejahteraan keluarga (Komariyati et al., 2018). Pengolahan merupakan kegiatan merubah bahan baku menjadi produk jadi dengan prinsip kerja yaitu 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 (Roessali et al., 2017).

Upaya diversifikasi produk olahan berbasis buah-buahan telah banyak dilakukan untuk meningkatkan nilai jual. Pengolahan buah naga dapat menjadi permen, sari buah, selai, sirup, minuman instan (Chayati et al., 2011), permen jelly (Jumri et al., 2015), aneka kudapan buah naga, stik buah naga, dan ice cream buah naga (Hidayat et al., 2018), selai, mie dan keripik kulit buah naga (Musdalifah et al., 2019). Sedangkan pengolahan buah pisang menjadi aneka olahan pangan yang memiliki nilai jual lebih tinggi yaitu pengolahan sale pisang (Putri et al., 2015), tepung pisang (Kurniawan et al., 2019), es krim dan pudding pisang (Purwati & Rofik, 2019), kue bolu dan dodol pisang (Setiyoko & Astuti, 2019). Oleh karena itu, perlu adanya upaya diversifikasi agar buah-buahan lokal di Desa Mundurejo menjadi produk olahan pangan baru dengan daya jual yang lebih tinggi.

Berdasarkan pemaparan tersebut, ada beberapa permasalahan di Desa Mundurejo dalam diversifikasi produk berbasis buah-buahan lokal yaitu pengetahuan warga yang masih terbatas. Warga Desa Mundurejo, khususnya warga RW.07 belum memiliki pengetahuan tentang cara pengolahan buah-buahan tersebut. Kurangnya wawasan dan pengetahuan warga juga akan mengakibatkan lemahnya daya kreatifitas, sehingga menyebabkan sampai saat ini tidak adanya ide bisnis yang dikembangkan berbasis buah-buahan lokal yang ada di desanya. Permasalahan lain yang dihadapi warga Desa Mundurejo, khususnya RW.07 adalah selama ini belum adanya kegiatan pelatihan yang berbasis pengolahan buah lokal dengan memberdayakan wanita atau ibu-ibu rumah tangga. Oleh karena itu, program alternatif yang sesuai untuk diberikan ke warga adalah kegiatan pelatihan dan pendampingan pengolahan buah lokal yang memiliki nilai jual tinggi dengan memberdayakan warga perempuan di Desa Mundurejo.

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pengolahan produk berbasis buah lokal menjadi produk bernilai ekonomi tinggi, serta menginisiasi dan memotivasi munculnya ide bisnis berbasis olahan buah lokal.

## **B. METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pengabdian ini dilakukan di rumah salah satu warga RW.7, Desa Mundurejo Kecamatan Umbulsari Jember. Mitra yang terlibat dalam kegiatan ini adalah kelompok masyarakat yang terdiri dari para ibu dan remaja putri sebanyak 20 orang. Pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi beberapa tahapan, yaitu tahap survei dan sosialisasi program, tahap pelatihan pengolahan buah lokal, tahap pelatihan pengemasan dan pelabelan, tahap pendampingan dan evaluasi. Metode pelaksanaan program pelatihan yaitu melalui diskusi, ceramah, peragaan langsung oleh tim pelaksana pengabdian masyarakat, dan praktek langsung dari para peserta pelatihan.

### **1. Tahap Survei dan Sosialisasi Program**

Kegiatan sosialisasi program pengabdian bertujuan untuk berdiskusi lebih mendalam bersama mitra mengenai permasalahan yang selama ini dan solusi diversifikasi produk olahan buah lokal untuk mengatasi masalah yang selama ini dihadapi warga.

### **2. Tahap Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Buah Lokal**

Kegiatan pelatihan diversifikasi produk olahan buah lokal dilakukan dengan cara pembagian buku saku resep dan demonstrasi proses pembuatan produk di hadapan peserta, yang selanjutnya dipraktikkan oleh semua peserta. Produk olahan buah lokal yang dipraktikkan adalah pembuatan sirup buah naga dan sirup pisang, mie buah naga, bolu pisang dan permen *jelly* buah naga.

### **3. Tahap Pelatihan Pengemasan dan *Labelling* Produk**

Kegiatan pelatihan cara pengemasan dan *labelling* produk olahan buah lokal dilakukan setelah peserta mempraktekkan pengolahan aneka produk olahan buah lokal.

### **4. Tahap Pelatihan Kewirausahaan**

Kegiatan ini berupa pemberian materi kewirausahaan oleh tim pengabdian, meliputi penentuan harga jual, analisis ekonomi dan strategi pemasaran produk yang sudah dibuat, diharapkan dapat menjadi bekal warga sehingga setelah pelatihan dapat digunakan untuk mengembangkan produk lain.

### **5. Tahap Pendampingan dan Evaluasi Program**

Di akhir pelaksanaan dilakukan evaluasi dengan pengisian kuisioner dan *post-test*, yang bertujuan untuk mengetahui tingkat keberhasilan kegiatan ini.

## **C. HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **1. Pelaksanaan Kegiatan**

Kegiatan ini diawali dengan tahapan survei dan sosialisasi program yang bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada warga tentang manfaat buah-buahan lokal yang ada di desanya sehingga termotivasi untuk mengolah menjadi produk yang bernilai jual tinggi. Metode yang digunakan dalam sosialisasi adalah ceramah, yang selanjutnya juga dilakukan diskusi dan tanya jawab dengan sejumlah warga desa untuk mengetahui harapan dan kendala warga terkait diversifikasi produk dari buah-buahan lokal. Kegiatan sosialisasi dan diskusi persiapan pelaksanaan kegiatan pelatihan disajikan pada **Gambar 1**.





**Gambar 1.** Kegiatan survei dan sosialisasi program pengabdian

Berdasarkan hasil diskusi menunjukkan bahwa warga Desa Mundurejo, khususnya ibu-ibu warga RW.7 selama ini telah memanfaatkan beberapa buah seperti pisang menjadi kue tradisional untuk persiapan lebaran atau acara hajatan. Namun beberapa buah lain seperti buah naga dan jeruk, belum termanfaatkan. Keterbatasan pengetahuan teknologi produksi dan belum adanya kegiatan pelatihan yang diberikan ke warga, mengakibatkan lemahnya daya kreatifitas, sehingga menyebabkan sampai saat ini tidak adanya ide usaha yang dikembangkan berbasis buah-buahan lokal yang ada di desanya. Setelah kegiatan sosialisasi dilaksanakan, warga desa menjadi paham dan sadar untuk lebih mengoptimalkan upaya diversifikasi dari buah-buahan local yang ada di Desa Mundurejo. Diversifikasi produk atau pengembangan produk adalah salah satu cara untuk meningkatkan pendapatan masyarakat pengolah melalui berbagai macam cara pengolahan dengan mengubah bentuk fisik bahan menjadi bentuk spesifik/berbeda sehingga menjadi nilai tambah (Kurniyati et al., 2014).

Peningkatan pemahaman warga perlu diiringi dengan peningkatan ketrampilan melalui pelatihan mengolah buah-buahan lokal menjadi produk bernilai jual tinggi, diantaranya mie, bolu, permen jelly dan sirup. Kegiatan pelatihan dilaksanakan di rumah salah satu warga ini dihadiri ibu-ibu dan remaja putri sebanyak 20 orang. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 2 November 2019 dan diawali dengan pembukaan dari tim pengabdian, sambutan ketua tim pengabdian dan perwakilan dari warga Desa Mundurejo yaitu ibu Rusmiati. Pelatihan pembuatan produk berupa mie buah naga, bolu pisang, permen jelly buah naga dan jeruk, beserta sirup buah naga dan sirup pisang langsung didampingi oleh tim pengabdian. Peserta mengikuti kegiatan pelatihan dengan antusias yang ditunjukkan dengan kehadiran peserta dari awal sampai kegiatan selesai. Kegiatan pelatihan pengolahan produk dapat dilihat pada **Gambar 2**.





**Gambar 2.** Kegiatan pelatihan pengolahan produk buah lokal

Pelatihan pengolahan produk tersebut membutuhkan waktu kurang lebih 2-3 jam dan dilanjutkan dengan pelatihan pengemasan produk, dimana sebelumnya tim pengabdian memberikan materi singkat tentang jenis-jenis kemasan yang bisa digunakan dalam mengemas produk-produk makanan. Pengemasan merupakan salah satu cara untuk melindungi atau mengawetkan produk pangan. Kemasan adalah suatu wadah atau tempat yang digunakan untuk mengemas suatu produk yang dilengkapi dengan label atau keterangan – keterangan termasuk beberapa manfaat dari isi kemasan. Pengemasan mempunyai peranan dan fungsi yang penting dalam menunjang distribusi produk terutama yang mudah mengalami kerusakan (Rahmawati, 2013). Kegiatan pelatihan pengemasan dan pelabelan produk dapat dilihat pada **Gambar 3**.



**Gambar 3.** Kegiatan pelatihan pengemasan dan pelabelan produk

Kemasan yang digunakan untuk produk sirup adalah botol plastik, produk mie dan permen jelli adalah kemasan plastik *standing pouch*, dan kemasan bolu pisang adalah kotak plastik kue. Untuk label produk dalam bentuk stiker, dimana tim pengabdian sudah mendesain dan mencetak terlebih dahulu sebelum kegiatan berlangsung.

Kegiatan pelatihan yang terakhir yaitu pelatihan kewirausahaan, dengan materi yang diberikan meliputi: mencari gagasan usaha dan pemasaran usaha; memulai sebuah usaha baru & perencanaan bisnis.

Melalui pembelajaran kewirausahaan yang lebih tepatnya pendidikan kewirausahaan, warga belajar atau masyarakat akan dapat memiliki kemampuan. Seperti yang disampaikan oleh (Suryono & Sumarno, 2013), bahwa kemampuan hanya dapat dipersiapkan melalui pendidikan, pelatihan, atau penyuluhan, dengan berbagai metode yang cocok dengan kondisi warga belajar dan konteks masyarakatnya. Selain itu warga juga diberikan pemahaman dan materi mengenai perhitungan harga jual produk yang telah dibuat. Pelatihan ini dilaksanakan pada hari Sabtu, 9 November 2019. Hasil perhitungan harga jual produk disajikan pada **Tabel 1**.

**Tabel 1.** Hasil perhitungan harga jual produk olahan

Jenis Produk	Sajian	Harga Jual (Rp)
Sirup Herbal Buah Naga	Botol 350 ml	8.000
Sirup Pisang	Botol 350 ml	6.000
Bolu Pisang	Pack 20x20x6,5	18.000
Mie Buah Naga	Pack 150 gr	6.000
Permen Buah	Pack 150 gr	8.500

## 2. Evaluasi Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dievaluasi dari aspek input, proses dan produk. Dari aspek input adalah ketersediaan bahan baku berupa buah naga, pisang dan jeruk yang memang banyak ditanam oleh warga Desa Mundurejo, sehingga mudah didapat. Disamping itu ketersediaan sumber daya manusia, yaitu warga Desa Mundurejo sendiri yang dapat memanfaatkan buah-buah lokal tersebut ketika panen sedang melimpah dan harga sedang turun, bisa diolah menjadi produk olahan lain yang memiliki nilai jual yang juga tinggi dan menjadi produk unggulan desa.

Evaluasi kegiatan dari aspek proses menunjukkan bahwa teknologi pengolahan buah-buahan lokal merupakan teknologi tepat guna yang mudah, murah dan sederhana, sehingga dapat diterapkan menggunakan peralatan masak rumah tangga. Proses pembuatan produk olahan buah lokal membutuhkan waktu yang tidak terlalu lama. Kendala yang dihadapi adalah perolehan jenis-jenis pengemas seperti plastik *standing pouch* atau botol plastik untuk sirup yang tidak dijual di toko di sekitar Desa Mundurejo. Hal ini dapat diatasi dengan tim pengabdian sudah mempersiapkan kemasan dan label stiker sebelum kegiatan berlangsung.

Berdasarkan metode pelaksanaan, kegiatan evaluasi program dilakukan di setiap akhir kegiatan, yaitu dengan pengadaaan pre dan pos test, diskusi/FGD dan juga pengisian kuisisioner oleh peserta di setiap sesi kegiatan berlangsung. Secara umum evaluasi kegiatan pengabdian ini dapat dilihat pada **Tabel 2**. Evaluasi kegiatan PPK secara umum sudah



melampaui rencana yang ditargetkan. Hasil menunjukkan sebanyak 90% peserta memahami materi yang diberikan, dimana pada kegiatan pemberian materi awal sebelum pelatihan yaitu tentang pemahaman karakteristik buah-buahan lokal, kandungan gizi, perlunya pengolahan menjadi bentuk produk olahan lain seperti mie, bolu, sirup dan permen. Hal ini diperlihatkan dari nilai pre dan *post test* pada peserta, dari 20 peserta hanya 2 orang peserta yang nilainya kurang dari 70. Hal ini disebabkan dua peserta tersebut sudah masuk kategori lansia, dengan usia >60 tahun, sedangkan peserta lainnya rata-rata berusia produktif yaitu antara 35-50 tahun, sehingga masih mudah menyerap dan memahami materi yang diberikan. Begitu juga untuk kegiatan selanjutnya, seperti kegiatan pelatihan, dimana sekitar 80% peserta sudah bisa praktek langsung membuat produk olahan dari buah lokal, hal ini disebabkan karena memang resep yang digunakan cukup sederhana dan mudah sehingga diharapkan peserta mudah mempraktekan langsung pembuatannya.

**Tabel 2.** Evaluasi Kegiatan Pengabdian

No	Kegiatan	Kriteria	Rencana	Realisasi
1.	Penjelasan Materi : Karakteristik buah-buahan (buah naga, pisang, jeruk), kandungan gizi, teknologi pengolahan, pengemasan dan pelabelan produk.	Peserta memahami isi materi yang dijelaskan	Minimal 75% peserta dapat memahami isi materi yang dijelaskan.	90% peserta memahami materi yang dijelaskan
2.	Pelatihan Pengolahan produk Mie, Bolu, Sirup dan Permen	Peserta dapat membuat dan mengolah buah naga, pisang dan jeruk menjadi produk mie, bolu, sirup dan permen jelli.	Minimal 75% peserta dapat melakukan proses pembuatan olahan produk dr buah lokal	80% peserta memahami proses dan dapat membuat (praktek langsung) produk olahan buah lokal
3.	Pendampingan penentuan harga jual produk dan Strategi Pemasaran	Peserta memahami dan mampu melakukan perhitungan harga jual produk dan melakukan pemasaran online/offline	Minimal 75% peserta dapat memahami isi materi yang dijelaskan.	80% peserta memahami dan tau cara menentukan harga jual produk, dan cara pemasarannya

Evaluasi juga dilakukan terhadap empat produk olahan yang telah dibuat pada kegiatan pelatihan, yaitu mie buah naga, bolu pisang, sirup dan permen. Pada Tabel 4.3. menunjukkan bahwa secara umum sebagian besar peserta (>80%) menyatakan bahwa produk olahan buah lokal sudah sesuai dengan kriteria produk. Bahkan, produk olahan buah lokal yang dihasilkan mempunyai keunggulan dibandingkan dengan produk sejenis di pasaran, yaitu penggunaan buah asli, tanpa pewarna dan pemanis buatan sehingga lebih aman bagi kesehatan. Sebagian besar peserta sangat puas terhadap produk olahan yang dihasilkan, dan mereka menyatakan bahwa pembuatan dan resepnya sangat mudah sehingga akan dipraktekkan sendiri. Peserta pelatihan menyatakan paling menyukai produk mie buah naga (30%), karena selain komposisi bahan yang digunakan, proses pembuatan mie yang paling mudah dibanding ketiga produk lainnya.

**Tabel 3.** Evaluasi terhadap produk olahan buah lokal Desa Mundurejo

No	Evaluasi Produk	Respon (%)				Produk paling disukai (%)
		Sangat sesuai	Sesuai	Tidak sesuai	Sangat tidak sesuai	
1.	Mie Buah Naga	20	80	-	-	30
2.	Bolu Pisang	15	85	-	-	15
3.	Sirup Herbal Buah Naga	15	85	-	-	20
4.	Sirup Pisang	15	85	-	-	20
5.	Permen buah (Buah naga & Jeruk)	15	85	-	-	15

#### D. SIMPULAN DAN SARAN

Desa Mundurejo yang merupakan salah satu desa di Kecamatan Umbulsari Jember memiliki potensi buah-buahan lokal yang bisa dimanfaatkan menjadi bentuk produk olahan yang memiliki nilai jual tinggi, seperti mie buah naga, bolu pisang, permen jelly buah naga dan jeruk, sirup pisang dan buah naga. Keunggulan produk-produk tersebut adalah produk asli, tanpa pemanis dan pewarna buatan sehingga lebih aman untuk dikonsumsi. Hasil yang dicapai adalah terjadinya peningkatan pengetahuan, pemahaman dan ketrampilan peserta dalam bidang diversifikasi olahan buah lokal dan proses produksi olahan buah lokal, pengemasan dan pelabelan yang menarik, dan juga pemahaman dalam penentuan harga jual produk. Peserta menyatakan bahwa kegiatan ini sudah sesuai dengan kebutuhan mitra yaitu warga RW 07 Desa Mundurejo, mampu memberdayakan warga khususnya ibu-ibu warga desa, dapat memotivasi dan mendorong jiwa kewirausahaan peserta program. Kegiatan pengabdian ini perlu dilanjutkan untuk pembentukan/pendirian beberapa kelompok usaha disertai dengan pendampingan tim pengabdian dalam pengurusan ijin usaha dan produk yang dihasilkan.



## UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat (LPPM) Universitas Jember yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini sehingga terlaksana dengan baik.

## DAFTAR RUJUKAN

- BPS. (2019). *Kecamatan Umbulsari Dalam Angka Tahun 2019*.
- Chayati, I., Ratnaningsih, N., & Widi H, T. H. (2011). Teknologi Pengolahan Buah Nagadan Diversifikasi Produk Olahannyasebagai Upaya Peningkatan Jiwa Kewirausahaan Di Smk Agri Industri. *Inotek*, 15(2), 182–195.
- Hamidah, S. (2015). Sayuran dan Buah Serta Manfaatnya Bagi Kesehatan Disampaikan dalam Pengajian Jamaah Langar Mafaza Kotagede Yogyakarta. *Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Hidayat, M. I., Ifada, I. I., & Ni'mah, G. K. (2018). IbM Pengolahan Buah Naga Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Dan Pengendalian Harga Buah Naga Di Kabupaten Tanah Laut. *Jurnal Pengabdian Al-Ikhlash*, 3(2), 163–167. <https://doi.org/10.31602/jpai.v3i2.1329>
- Jumri, Yusmarini, & Herawati, N. (2015). Mutu Permen Jelli Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Penambahan Karagenan Dan Gum Arab. *JOM Faperta*.
- Komariyati, K., Soetignya, W. P., & Anggraini, R. (2018). Pendampingan Pemanfaatan Buah-Buahan Lokal Dan Pelepah Pisang Berbasis Working With Community. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. <https://doi.org/10.24114/jpkm.v24i3.11769>
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Sayuran Dan Buah-Buahan (Teori Dan Praktek). In *Teknologi Pengolahan Sayuran Dan Buah-Buahan*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Sayuran-dan-Buah-buahan-Teori-dan-Praktek.pdf>
- Kurniawan, E. R., Ismail, F. A., Fauziah, R., & Dewi, A. P. (2019). *Inovasi Bahan Olahan Pisang*. 1, 493–495.
- Kurniyati, Y., Rahmawati, F., & Suryati, P. (2014). *Optimalisasi Pemanfaatan dan Diversifikasi Olahan Pangan Lokal sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat*. 1–15.
- Musdalifah, Arwin, A., & Fandi, A. (2019). Pengolahan Buah Naga Kelompok Bulu (Badan Usaha Lorong) Teratai Putih. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 105–112. <https://doi.org/10.31960/caradde.v2i1.240>
- Purwati, P., & Rofik, A. (2019). Diversifikasi Pangan Berbasis Pisang Rutai Untuk Meningkatkan Daya Saing Pangan Lokal. *Jurnal Abdimas Mahakam*. <https://doi.org/10.24903/jam.v3i1.410>
- Putri, T. K., Veronika, D., Ismail, A., Karuniawan, A., Maxiselly, Y., Irwan, A. W., & Sutari, W. (2015). Pemanfaatan jenis-jenis pisang (banana dan plantain) lokal Jawa Barat berbasis produk sale dan tepung. *Kultivasi*. <https://doi.org/10.24198/kltv.v14i2.12074>
- Rahmawati, F. (2013). Pengemasan dan Pelabelan. *Biomaterials*.
- Roessali, W., Sasmoko, P., & Darwanto, . (2017). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pengolahan Jambu Merah Delima (*Syzygium semarangense*) di Kabupaten Demak. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 123. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.3.2.123-128>
- Setiyoko, A., & Astuti, T. D. (2019). Pengembangan dan Diversifikasi Olahan Pisang Raja Bandung Sebagai Kuliner Unggulan. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*. <https://doi.org/10.32699/ppkm.v6i3.745>
- Suryono, Y., & Sumarno. (2013). *Pembelajaran Kewirausahaan Masyarakat*. Aditya Media.

[HOME](#) | [ABOUT](#) | [LOGIN](#) | [REGISTER](#) | [SEARCH](#) | [CURRENT](#) | [ARCHIVES](#) | [ANNOUNCEMENTS](#)

---

Home > Vol 4, No 5 (2020)

## JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)

Journal Title	JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)
Initials	JMM
Frequency	4 issues per year (March, June, September & December) Unless there is co-publication with conference organizers
DOI	prefix 10.31764 by Crossref
Print ISSN	2598-8158
Online ISSN	2614-5758
OAI Address	<a href="http://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm/oai">http://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm/oai</a>
Editor-in-Chief	Syahrudin
Status	Accredited (Sinta 3)   No. 85/M/KPT/2020 (Certificate) Valid: Volume 4 Issues 1 2020 - Volume 8 Issues 2 2024
Contact	<a href="mailto:jmm.ummat@gmail.com">jmm.ummat@gmail.com</a>   +62 878-6400-3847
Publication	December 2017
Publisher	Universitas Muhammadiyah Mataram



Volume 4 Nomor 2 Juni 2020  
<http://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm/oai/oai>

**JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)** is a journal published by the Mathematics Education Department of Education Faculty of Muhammadiyah University of Mataram. **JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)** aims to disseminate the results of conceptual thinking and ideas, especially the results of educational research and technology to be realized in the community, including (1) Fields of science, applied, social, economic, cultural, ICT development, and administrative services, (2) Training and improvement in the results of educational, agricultural, information and communication, and religious technology (3) Teaching and empowering communities and communities of students, youth, youth and community organizations on an ongoing basis.

OPEN JOURNAL SYSTEMS

QUICK MENU

- Journal History
- Editorial Team
- Reviewer
- Focus and Scope
- Author Guidelines
- Publication Ethics
- Open Access Policy
- Peer Review Process
- Indexing & Abstracting
- Online Submission
- Publication Charges
- Contact Us

USER

Username



## Jurnal Masyarakat Mandiri

e-ISSN 2614-5758 | p-ISSN 2598-8158

**Sains Terapan  
TIK & Administrasi  
Kesehatan Masyarakat  
Pendidikan Masyarakat  
Sosial, Ekonomi, Politik  
Agama, Budaya dan Hukum**

[HOME](#) | [ABOUT](#) | [LOGIN](#) | [REGISTER](#) | [SEARCH](#) | [CURRENT](#) | [ARCHIVES](#) | [ANNOUNCEMENTS](#)

[HOME](#) | [ABOUT](#) | [LOGIN](#) | [REGISTER](#) | [SEARCH](#) | [CURRENT](#) | [ARCHIVES](#) | [ANNOUNCEMENTS](#)

---

Home > Vol 4, No 5 (2020) > Purbasari

## DIVERSIFIKASI PRODUK PANGAN OLAHAN BERBASIS BUAH LOKAL SEBAGAI SARANA UNTUK MENGINISIASI IDE BISNIS WARGA DI DESA MUNDUREJO JAWA TIMUR

*Dian Purbasari, Andi Eko Wiyono, Septy Handayani*

### Abstract

**Abstrak:** Desa Mundurejo merupakan salah satu desa di Kecamatan Umbulsari, Jember, Jawa Timur, yang memiliki potensi buah lokal yang cukup melimpah dengan hasil utama diantaranya pisang, jeruk dan buah naga. Berdasarkan hasil analisis situasi, diketahui bahwa masalah yang dihadapi oleh warga Desa Mundurejo, khususnya warga RW.07 adalah kurangnya pengetahuan warga terhadap teknologi pengolahan untuk diversifikasi produk olahan pangan berbasis buah lokal. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pengolahan produk berbasis buah lokal. Serta untuk menginisiasi dan memotivasi munculnya ide bisnis berbasis olahan buah lokal. Metode yang dilakukan untuk menyelesaikan permasalahan yaitu melakukan kegiatan sosialisasi, pelatihan dan pendampingan diversifikasi produk berbasis buah lokal yaitu sirup, bolu, mie dan permen, dan juga pelatihan kewirausahaan. Evaluasi kegiatan ini berdasarkan input, proses, produk dan kepuasan peserta melalui pemberian *post test* dan kuisioner di akhir kegiatan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa (1) buah lokal berupa pisang, buah naga dan jeruk dapat diolah menjadi bermacam produk yang sesuai dengan standar. (2) Buah lokal tersebut bisa diolah menjadi mie buah naga, sirup buah naga, permen buah naga, bolu pisang, sirup pisang dan permen jeruk. (3) Kegiatan pengabdian sesuai dengan kebutuhan peserta dan dapat meningkatkan motivasi wirausaha peserta pelatihan.

OPEN JOURNAL SYSTEMS

QUICK MENU

- Journal History
- Editorial Team
- Reviewer
- Focus and Scope
- Author Guidelines
- Publication Ethics
- Open Access Policy
- Peer Review Process
- Indexing & Abstracting
- Online Submission
- Publication Charges