

## **F. HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN**

Sebelum pelaksanaan kegiatan dengan peserta pelatihan, terlebih dahulu dilakukan persiapan-persiapan agar pelatihan bisa berjalan dengan lancar.

Persiapan yang dilakukan meliputi :

1. Studi pustaka

Studi pustaka dilakukan untuk mencari informasi dari berbagai literatur tentang manfaat dan kandungan dari buah naga. Selain itu juga mencari beberapa resep pengolahan berbagai macam buah menjadi suatu produk yang kemungkinan bisa diaplikasikan terhadap buah naga.

2. Belanja peralatan dan bahan

Sebelum pelaksanaan kegiatan, terlebih dahulu harus disiapkan semua peralatan untuk mengolah buah naga menjadi produk. Peralatan yang dibeli antara lain yaitu peralatan memasak, juicer, blender dan juga alat serta bahan pengemas. Alat-alat pengolahan tersebut dihibahkan kepada kedua mitra IbM buah naga yaitu Ibu Hj. Ida Rossini Priambodo dan bapak Moch. Marzuki. Selain itu juga dilakukan belanja bahan-bahan yang digunakan dalam membuat produk olahan dari buah naga seperti gula, pengawet, pengemulsi. Untuk bahan baku yaitu buah naga juga masih dibeli dari luar Rembangan, karena di daerah tersebut masih belum berbuah.

3. Uji coba resep

Dari beberapa resep yang diperoleh melalui hasil studi pustaka, maka dilakukan pemilihan beberapa resep pembuatan sirup, minuman kesehatan dan juga selai dari bahan baku buah. Setelah itu beberapa resep diaplikasikan pada buah naga. Resep yang terpilih akhirnya dioptimasi agar diperoleh resep yang menghasilkan produk yang paling baik. Dari hasil uji coba, sari daging buah naga dibuat menjadi produk sirup dan minuman kesehatan sedangkan ampasnya dicampur dengan kulit buah naga menjadi produk selai.

4. Persiapan materi penyuluhan dan pelatihan

Sebelum pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan, terlebih dahulu disiapkan materi-materi yang akan disampaikan. Materi-materi tentang kandungan dan manfaat buah naga yang diperoleh dari hasil studi pustaka, disusun sedemikian rupa dengan singkat dan bahasa yang mudah dipahami menjadi suatu bacaan bagi peserta. Begitu juga dengan resep dan cara-cara pembuatan produk olahan buah naga juga disusun secara tertulis.

#### 5. Rapat koordinasi

Sebelum pelaksanaan kegiatan, terlebih dahulu dilakukan rapat koordinasi antara pelaksana kegiatan dengan mitra IbM buah naga. Rapat koordinasi membahas tentang rencana pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan pengolahan buah naga menjadi produk sirup, minuman dan juga selai. Dari hasil rapat koordinasi diputuskan bahwa pelaksanaan kegiatan dilakukan di rumah salah satu mitra IbM yaitu Ibu Hj. Ida Rossini Priambodo karena tempat yang memadai dan juga lokasinya dekat dengan peserta pelatihan. Pelatihan ini juga tidak hanya diikuti oleh kedua mitra dan juga pekerjanya tetapi diputuskan juga untuk mengundang kader-kader desa yang selama ini juga mulai berminat untuk membuat produk olahan buah naga.

Pelaksanaan kegiatan IbM buah naga di kawasan wisata Rembangan diikuti oleh petani buah naga sebanyak 12 orang. Kegiatan yang pertama dibagi menjadi dua sesi, yaitu :

1. Penyuluhan tentang kandungan dan manfaat buah naga bagi kesehatan  
Pada pelaksanaan kegiatan ini para petani buah naga diberikan wawasan tentang kandungan serta manfaat buah naga bagi kesehatan sehingga dapat meningkatkan pengetahuan para petani tentang buah naga. Pada sesi ini peserta diberikan kesempatan pula untuk melakukan tanya jawab dengan pemateri sehingga apa yang disampaikan menjadi jelas.

2. Praktek pengolahan buah naga menjadi produk olahan yaitu sirup, selai dan minuman sari buah.

Pada pelaksanaan kegiatan ini, para petani buah naga tidak hanya melihat bagaimana cara mengolah daging buah naga menjadi sirup dan minuman sari buah, serta mengolah kulit buah naga beserta ampas daging buah naga menjadi selai, tetapi mereka juga diberikan kesempatan untuk praktek langsung mengolah buah naga menjadi produk olahan tersebut. Para petani juga diajari bagaimana cara mengemas produk olahan tersebut.

Pasca pelaksanaan kegiatan pelatihan tersebut, kedua mitra diberikan kesempatan untuk mencoba membuat produk olahan buah naga seperti yang telah dipraktekkan. Kendala dalam kegiatan ini yaitu bahan baku buah naga tidak diperoleh dari daerah Rembangan sendiri, karena pohon buah naga di daerah tersebut masih belum berbuah dan diperkirakan panen pada bulan Januari sampai dengan April. Sehingga buah naga yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan adalah buah naga yang dibeli dari luar Rembangan padahal jika dibandingkan antara buah naga dari daerah Rembangan dengan dari daerah luar rasanya sangatlah berbeda. Hal ini juga akan berpengaruh pada rasa dari produk yang dihasilkan. Rasa buah naga rembangan sangatlah manis sedangkan dari daerah luar cenderung agak asam.

Setelah memberikan kesempatan kepada kedua mitra IbM untuk membuat produk olahan buah naga, tim pelaksana kegiatan melakukan evaluasi kepada kedua mitra dan juga peserta kegiatan yang lainnya untuk membahas apakah ada permasalahan yang dihadapi pada saat pembuatan produk olahan buah naga dalam bentuk sirup, minuman kesehatan dan juga selai.