

Meningkatkan Potensi Desa Lubuk Kemiling Melalui Produktivitas Tani Dan Pengembangan UKM Sebagai Wujud Ekonomi Kreatif Melalui Pembuatan Selai Dan Sirup Dari Buah Sawo

**Dani Atmaja¹, Faozan², Anita Mauliyanti³, Dedi Siswanto⁴
 Eka Indar Sari⁵, Heru Purnama⁶, Lisa Indriani⁷, Nurul Asiska⁸,
 Imam Arif Shobirin⁹**

1,2,3,4,5,6,7,8,9 Sekolah Tinggi Agama Islam (STAI) Baturaja
 Email: dani.atmaja2008@gmail.com

Received: Desember 17, 2024
 Reviewed: Desember 20, 2024;
 Accepted: Desember 28, 2024;
 Published: Desember 31, 2024;
 DOI. -



Copyright ©2024 by Dani Atmaja, et.al. This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License. All writings published in this journal are personal views of the authors and do not represent the views of this journal and the author's affiliated institutions.

Abstrak

Pendampingan ini memiliki tujuan untuk memberikan motivasi kepada masyarakat tentang pentingnya berwirausaha, memberikan pengetahuan cara mengembangkan berbagai macam variasi olahan berbahan dasar buah sawo dan mampu memperhitungkan harga pokok yang digunakan sebagai dasar menetapkan harga jual produk yang di hasilkan. Hasil yang diharapkan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini ialah, masyarakat dapat mengembangkan potensi diri dalam menciptakan produk dengan bahan yang ada di lingkungan sekitar dan mudah di dapat. Kegiatan ini dilaksanakan dengan metode pengarahan, survei dan tanya jawab atau dialog interaktif dengan masyarakat Desa Lubuk Kemiling Kecamatan Kedaton Peninjauan Raya, Kabupaten Ogan Komering Ulu. Untuk itulah kami mengajak masyarakat Desa Lubuk Kemiling khususnya kaum ibu-ibu yang tergabung dalam wadah kelompok tani wanita/KWT dan ibu-ibu tim penggerak PKK binaan Desa Lubuk Kemiling Kecamatan Kedaton Peninjauan Raya untuk dapat mengikuti kegiatan program kami yang berhubungan dengan peningkatan ekonomi kreatif, untuk mengembangkan potensi alam dan pemanfaatan sawo menjadi sirup dan selai yang ada disekitar rumah warga yang berlokasi di Desa Lubuk Kemiling menjadi sumber pendapatan tambahan untuk peningkatan tarap perekonomian

Kata Kunci : Wirausaha, Buah Sawo, Sirup Dan Selai

Abstract

This mentoring has the following objectives to motivate the community about the importance of entrepreneurship, provide knowledge on how to develop various processed variations made from and able to calculate the cost of goods used as the basis for setting the selling price of the products produced. the basis for setting the selling price of the product produced. Expected results in this community service activity is that the community can develop their potential in creating products with materials that are in the surrounding environment and easy to obtain environment and easy to obtain. This activity was carried out using the method of briefing, survey and question and answer or interactive dialog with the community of Lubuk Kemiling Village, Kedaton Peninjauan Raya Subdistrict, Ogan Komering Ulu Regency. For this reason, we invite the Lubuk Kemiling

Meningkatkan Potensi Desa Lubuk Kemiling Melalui Produktivitas Tani Dan Pengembangan UKM Sebagai Wujud Ekonomi Kreatif Melalui Pembuatan Selai Dan Sirup Dari Buah Sawo

**Dani Atmaja, Faozan, Anita Mauliyanti, Dedi Siswanto, Eka Indar Sari,
Heru Purnama, Lisa Indriani, Nurul Asiska, Imam Arif Shobirin**

Village community, especially the women who are members of the women's farmer group / KWT and mothers of the PKK team assisted by Lubuk Kemiling Village. of the PKK team assisted by Lubuk Kemiling Village, Kedaton Subdistrict, Peninjauan Raya, to be able to take part in our program activities related to the environment to be able to take part in our program activities related to improving crafting economy, to develop the natural potential and utilization of sawo into syrup and jam around the village syrup and jam that are around the houses of residents located in Lubuk Kemiling Village to become an additional source of income to improve the economic level

Keywords: *Entrepreneurship, Mustard Fruit, Syrup And Jam*

PENDAHULUAN

Dalam kerangka kehidupan ekonomi, aktivitas produksi merupakan elemen penting yang sangat menentukan bagi pemenuhan kebutuhan hidup manusia. Maka tidak salah bila kemudian menjadi urat nadi dalam semua level kegiatan ekonomi. Sebab tanpa diawali proses produksi kegiatan konsumsi, distribusi ataupun perdagangan barang dan jasa tidak akan pernah ada. Secara umum, produksi merupakan proses untuk menghasilkan suatu barang dan jasa atau proses peningkatan *utility* (nilai) suatu benda. Dalam istilah ekonomi, produksi merupakan suatu siklus kegiatan-kegiatan ekonomi untuk menghasilkan barang atau jasa tertentu dengan memanfaatkan faktor-faktor produksi dalam jangka waktu tertentu.

Namun seiring dengan laju pergerakan zaman yang terus berjalan menuju titik kompleksitasnya, semakin tampak di hadapan mata bagaimana tuntutan kehidupan telah mendorong hampir seluruh umat manusia, khususnya para pelaku kegiatan ekonomi untuk terus bergelut secara lebih ekstrim dalam upaya memenuhi kebutuhan hidupnya. Dari sini kemudian muncul sebuah *anomi* sosial yang mengakibatkan berubahnya cara pandang manusia dalam melihat, memahami dan menjalankan orientasi hidupnya.

Kenyataan tersebut seolah telah menjadi sesuatu yang menjamur dalam semua dimensi kehidupan, tak terkecuali dalam kehidupan ekonomi. Maka tidaklah mengherankan bila kemudian banyak terjadi eksploitasi besar-besaran dimana-mana. Para pelaku ekonomi tidak saja bertujuan untuk memenuhi kebutuhan hidupnya, namun mereka juga telah berani mengabaikan nilai etika-religius dalam menjalankan kegiatan ekonominya. Dalam aktivitas produksi misalnya, di sana yang terjadi tidak hanya upaya untuk mengadakan penyediaan barang-barang konsumsi, akan tetapi terkadang kecenderungan mengeruk keuntungan (*profit*) sebanyak-banyaknya telah menafikan nilai kemanusiaan serta mengabaikan dampak sosial (*social impact*) yang harus dialami oleh pihak-pihak tertentu.

Pendampingan kepada masyarakat adalah cara yang efektif untuk membantu memecahkan masalah yang dihadapi oleh masyarakat. Pendampingan atau pembinaan dapat diartikan sebagai interaksi antara masyarakat dan pendamping untuk menghadapi berbagai persoalan di lapangan dan memecahkan persoalan tersebut secara bersama-sama. Dalam persoalan yang di hadapi di masyarakat salah satunya yaitu terkait dengan perekonomian. Pendampingan yang diberikan kepada masyarakat dalam hal membantu perekonomian keluarga dan masyarakat bisa dengan cara merancang kehidupan sosial ekonomi, pendidikan, sumber daya manusia dan lain sebagainya.

Pendampingan yang dilakukan hendaknya memandang sebagai sistem dan murni untuk membantu memecahkan permasalahan yang dihadapi dan menemukan sesuatu yang baik dan bermanfaat. Masyarakat desa identik dengan pendidikan yang masih

rendah, pendapatan yang rendah, produktivitas yang masih rendah, perkawinan muda. Dalam upaya pemberdayaan masyarakat desa maka diperlukan pendampingan dari pihak lembaga yang berkompeten dalam urusan pemberdayaan masyarakat. Perguruan tinggi merupakan salah satu lembaga yang mampu memberikan pendampingan kepada masyarakat desa. Salah satu program Tri Dharma Perguruan tinggi adalah pengabdian kepada Masyarakat.

Untuk itulah kami mengajak masyarakat Desa Lubuk Kemiling khususnya kaum ibu-ibu yang tergabung didalam wadah kelompok tani wanita/KWT dan ibu-ibu tim penggerak PKK binaan Desa Lubuk Kemiling kec. Kedaton untuk dapat mengikuti kegiatan program kami yang berhubungan dengan peningkatan ekonomi kreatif, untuk mengembangkan potensi alam dan pemanfaatan sawo menjadi sirup dan selai yang ada disekitar rumah warga yang berlokasi di Desa Lubuk Kemiling menjadi sumber pendapatan tambahan untuk peningkatan taraf perekonomian. Melalui kegiatan ini diharapkan dapat membantu masyarakat setempat untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Menurut Sogoto (2009) bahwa kewirausahaan adalah usaha kreatif yang dibangun berdasarkan inovasi untuk menghasilkan sesuatu yang baru, memiliki nilai tambah, memberi manfaat, menciptakan lapangan kerja dan hasilnya berguna bagi orang lain.

TUJUAN DAN MANFAAT PROGRAM

Pendampingan ini memiliki tujuan untuk memberikan motivasi kepada masyarakat tentang pentingnya berwirausaha, memberikan pengetahuan cara mengembangkan berbagai macam variasi olahan seperti sirup dan selai berbahan dasar buah sawo dan mampu memperhitungkan harga pokok yang digunakan sebagai dasar menetapkan harga jual produk yang di hasilkan. Dengan adanya pelatihan pembuatan selai dan sirup berbahan dasar sawo pada masyarakat desa Lubuk Kemiling Kecamatan Kedaton Peninjauan Raya dapat mengembangkan potensi diri dalam menciptakan produk dengan bahan yang ada di lingkungan sekitar dan mudah di dapat. Dengan demikian dapat membantu kondisi perekonomian keluarga agar pendapatan keluarga meningkat dan kehidupan masyarakat semakin sejahtera.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan dengan metode pengarahan, survei dan tanya jawab atau dialog interaktif dengan masyarakat Desa Lubuk Kemiling Kecamatan Kedaton Peninjauan Raya, Kabupaten Ogan Komering Ulu berkaitan dengan keterampilan diri dalam pembuatan selai dan sirup yang berbahan dasar buah sawo.

Langkah-langkah Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat

1. Tim pelaksana melakukan survei awal di Desa Lubuk Kemiling Kecamatan Kedaton Peninjauan Raya, OKU;
2. Tim pelaksana menghubungi Pemerintah Desa;
3. Tim pelaksana menentukan waktu yang tepat untuk melaksanakan pengabdian;
4. Tim pelaksana menyiapkan bahan yang akan digunakan untuk praktik;
5. Tim pelaksana menuju lokasi pengabdian yang sudah disepakati;
6. Tim pelaksana memberikan pengarahan dan mulai mempraktikkan pembuatan selai dan sirup kepada ibu-ibu masyarakat Desa Lubuk Kemiling Kecamatan Kedaton Peninjauan Raya.

Bahan-bahan yang Digunakan Praktik

1) Bahan Sirup Buah Sawo :

- Buah Sawo
- Air
- Gula
- Garam

Cara Membuat :

Sirup sawo adalah minuman dengan gula asli dan rasa manis yang kuat. Minuman sirup sawo ini dihasilkan dari buah segar sawo yang dipadukan dengan gula pasir tentunya berkualitas dan juga higienis. Perpaduan dari sari buah sawo dan gula pasir membuat sirup ini dapat dinikmati saat cuaca panas maupun dingin. Sirup sawo ini juga dapat ditambahkan sengan sedikit air atau bisa juga di tambahkan es batu sehingga menambah rasa segar manis yang dingin.

Sawo adalah buah yang manis rasanya, selain harganya murah banyak mengandung vitamin C dan kaya gula, buah sawo juga mengandung zat gizi lainnya seperti mineral, vitamin, dan karbohidrat. Buah sawo ternyata baik juga untuk kesehatan jantung dan pembuluh serta dapat menyembuhkan beberapa penyakit. Pada praktek produksi ini bertujuan untuk membuat produk olahan baru yang dinamakan selai sawo. Pertimbangan memilih buah sawo sebagai bahan baku selai adalah untuk memanfaatkan buah sawo, umumnya buah sawo dikonsumsi masyarakat dalam bentuk buah. Selain harganya yang relatif murah buah sawo mengandung vitamin C.

Tabel Komposisi Kandungan Gizi Sawo per 100 Gram buah sawo

No	Komponen	Jumlah Kandungan
1	Energi (kkal)	33
2	Protein (g)	0,44
3	Lemak (g)	0,10
4	Karbohidrat (g)	19,96
5	Serat (g)	5,3
6	Kalsium (mg)	21
7	Besi (mg)	0,8
8	Magnesium (mg)	12
9	Fosfor (mg)	0,8

Buah sawo umumnya dikonsumsi sebagai buah meja, jarang yang diproses lebih lanjut. Buah dipetik sesudah memperlihatkan tanda matang atau tua benar. Sesudah diperam 2-3 hari buah sudah lunak dan beraroma menandakan sudah dapat dimakan. Buah mentah tidak enak dimakan karena keras. Rasanya pahit dan kelat disebabkan tingginya kandungan tanin dan kaustik. Sawo yang berkualitas baik adalah sawo yang empuk dan berwarna coklat tua. Masalah bentuk dan besarnya tidak jadi masalah, yang terpenting kulitnya harus halus.

2) Bahan Selai Buah Sawo

- Buah Sawo
- Air
- Gula
- Jeruk Nipis
- Vanili

- Garam

Cara Pembuatan:

Dalam pembuatan selai sawo, sawo yang digunakan harus benar-benar matang sesuai dari umur tanam sampai umur siap petik. Sawo yang kulitnya cacat punya daging bagian bawah yang rusak atau keras. Buah yang telah matang dapat disimpan pada suhu rendah untuk memperpanjang umur simpannya. Buah matang yang disimpan pada suhu 0°C dapat bertahan 12-13 hari. Buah yang masih mentah bila disimpan pada suhu 15°C dapat bertahan dalam keadaan baik selama 17 hari. Perlakuan secara alamiah, tanpa menggunakan zat Limia, sulit sekali untuk mendapatkan hasil terbaik. Oleh karena itu, untuk menjaga keamanan, sebaiknya buah sawo dicuci terlebih dahulu sebelum dikonsumsi.

a. Gula

Gula merupakan bahan makanan sumber kalori, tetapi bukan merupakan bahan makanan pokok seperti beras dan semua penggantinya. Macam-macam gula antara lain adalah gula aren, gula batu, dan gula- gula madu. Semur ini merupakan sumber hidrat arang atau sumber kalori.

Fungsi penambahan gula berpengaruh pada kekentalan gel yang terbentuk, memberi rasa, memperpanjang umur selai, menambah kandungan gizi, membuat tekstur selai menjadi lebih ideal, Gula akan menurunkan kekentalan gel. Hal ini disebabkan gula akan mengikat air sehingga pembengkakan butir-butir pati terjadi lebih lambat, akibatnya suhu gelatinisasi lebih tinggi. Suhu gelatinisasi adalah perubahan yang terjadi pada granula pada waktu mengalami pembengkakan yang luar biasa dan tidak dapat kembali ke bentuk semula, Selain itu adanya gula akan menurunkan aktivitas air dalam bahan pangan karena gula bersifat higroskopis (kemampuan suatu zat untuk menyerap molekul air dari lingkungannya baik melalui absorpsi atau adsorpsi). Aktivitas air (A_w) adalah perbandingan antara tekanan uap larutan dengan tekanan uap air solven murni pada temperatur yang sama.

Jumlah penambahan gula yang tepat pada pembuatan selai tergantung pada banyak faktor, antara lain tingkat keasaman buah yang digunakan, kandungan gula dalam buah, dan tingkat kematangan buah yang digunakan untuk buah yang asam adalah 1:1. Penambahan gula akan mempengaruhi keseimbangan air dan pektin yang ada. Buah yang kandungan pektinnya rendah, maka penambahan gula sebaiknya lebih sedikit daripada bagian buahnya. Sebaliknya, buah yang kandungan pektinnya tinggi, maka penambahan gula sebaiknya lebih banyak. Kandungan gula yang ideal pada produk selai berkisar 60-65% (Margono, 2000)

b. Air

Air (H_2O) merupakan komponen penting dalam bahan makanan karena air dapat mempengaruhi penampakan, tekstur, tingkat kerenyahan produk akhir serta cita rasa makanan. Reaksi pembentukan gel memerlukan air sebagai penentu tingkat keberhasilan produk yang diinginkan.

Industri pengolahan pangan perlu mengembangkan syarat-syarat mutu air khusus untuk mencapai hasil pengolahan yang memuaskan, dalam banyak hal diperlukan air minum, dimana diperlukan penanganan tambahan semua mikroorganisme yang ada, untuk menghilangkan semua bahan-bahan di dalam air yang mungkin dapat mempengaruhi penampakan, rasa, dan stabilitas hasil akhir, untuk menyesuaikan pH pada tingkat yang diinginkan dan supaya mutu air sepanjang tahun dapat konsisten.

Air untuk industri pangan memegang peran penting karena dapat mempengaruhi mutu makanan yang dihasilkan. Jenis air yang digunakan berbeda-beda tergantung dari jenis bahan yang akan diolah. Air yang digunakan harus mempunyai syarat-syarat tidak berwarna, tidak berbau, jernih, tidak mempunyai rasa, tidak mengandung besi (Fe) dan mangan (Mn), serta tidak mengganggu kesehatan dan tidak menyebabkan kebusukan bahan pangan yang diolah.

c. Jeruk Nipis

Jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) termasuk salah satu jenis citrus (jeruk). Buah jeruk nipis yang sudah tua rasanya asam, disamping itu jeruk nipis mengandung asam sitrat. Penambahan asam bertujuan mengatur pH dan menghindari pengkristalan gula. pH optimum yang dikehendaki dalam pembuatan selai berkisar 3,10-3,46. Asam yang digunakan adalah asam sitrat, asam tartarat, asam malat ataupun biasa juga menggunakan jeruk nipis. Penggunaan asam tidak mutlak, tetapi hanya apabila diperlukan saja. Apabila terlalu asam akan terjadi sineresis yakni keluarnya air dari gel sehingga kekentalan selai akan berkurang bahkan dapat sama sekali tidak terbentuk gel.

Selain sebagai bahan pengawet asam juga digunakan untuk menambah rasa mengurangi rasa manis, memperbaiki sifat koloidal dari makanan yang mengandung pektin, memperbaiki tekstur jelly dan selai, mengatur ekstraksi pektin dan pigmen dari buah-buahan dan sayur-sayuran, meningkatkan efektivitas benzoate sebagai pengawet dalam makanan.

d. Vanili

Flavor dan aroma unik vanili berasal dari senyawa fenolik vanilin (98% dari total komponen flavor vanili) serta dari senyawa lainnya. Vanilin (4-hidroksi-3-metoksi benzaldehyd) dengan rumus kimia $C_8H_8O_3$ dan berat molekul 152,14 gram/mol merupakan komponen utama senyawa aromatik volatil dari buah vanili. Selain precursor dan enzim pembentuk flavor, buah vanili mengandung komponen zat gizi lengkap yang meliputi protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan mineral. Per 100 g berat buah vanili kering *Vanilla Planifolia* Andrews, mengandung 20 gr air, 3-5 g protein, 11 g lemak, 7-9 g gula, 15-20 g serat, 5-10 g abu, 1,5-3 g vanillin, 2 g soft resin dan asam vanilat yang tidak berflavor. Senyawa vanilin dapat diperoleh melalui kerja enzim terhadap suatu komponen heterosida (glukosida).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Tujuan program ini adalah untuk mengaktualisasikan salah satu unsur pengabdian masyarakat dan membantu masyarakat dalam meningkatkan pendapatan keluarga khususnya. Pengabdian ini merupakan pemberdayaan kepada ibu-ibu yang ada di Desa Lubuk Kemiling, Kecamatan Kedaton Peninjauan Raya Kabupaten Ogan Komering Ulu untuk memanfaatkan hasil bumi yang mudah dan murah di dapat yaitu Buah Sawo. Pada umumnya masyarakat hanya mengenal buah sawo sebagai buah saja, namun lebih dari itu ternyata banyak sekali manfaat dan variasi olahan dari sawo. Buah sawo bisa diolah menjadi Sirup dan Selai dapat dijadikan isian kue lebaran pengganti nanas ataupun untuk isian kue lainnya dan tentunya ekonomis karena melimpahnya buah sawo di dusun tersebut. Berikut adalah hasil produk Sirup dan Selai:

Meningkatkan Potensi Desa Lubuk Kemiling Melalui Produktivitas Tani Dan Pengembangan UKM Sebagai Wujud Ekonomi Kreatif Melalui Pembuatan Selai Dan Sirup Dari Buah Sawo

**Dani Atmaja, Faozan, Anita Mauliyanti, Dedi Siswanto, Eka Indar Sari,
Heru Purnama, Lisa Indriani, Nurul Asiska, Imam Arif Shobirin**



Sirup Buah Sawo



Selai Buah Sawo



Selai Buah Sawo

Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini secara umum dapat dilakukan sesuai dengan rencana. Walaupun pada pelaksanaan masih terdapat jadwal pelaksanaan kegiatan yang tertunda sebagai akibat dari penyesuaian jadwal antara kegiatan. Tim pengabdian masyarakat STAI Baturaja dengan masyarakat Desa Lubuk Kemiling dan perangkat Desa yang ada. Namun pada akhirnya pelaksanaan kegiatan ini secara umum dapat dilakukan sesuai dengan prosedur kerja yang telah ditetapkan.

Antusiasme yang tinggi dari masyarakat terhadap kegiatan pemberdayaan masyarakat yang diberikan oleh tim pengabdian masyarakat STAI Baturaja sehingga kegiatan ini perlu dilakukan secara berkelanjutan untuk membantu masyarakat dalam meningkatkan pendapatan keluarga dengan memanfaatkan buah sawo untuk dibuat minuman sirup dan selai.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Pada umumnya permasalahan yang terjadi di masyarakat adalah banyaknya waktu yang luang terutama untuk ibu-ibu di Desa Lubuk Kemiling. Pendapatan yang diterima hanya cukup untuk keperluan sehari-hari, sehingga tidak jarang masyarakat desa masih kurang bisa memenuhi kebutuhan yang lainnya.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah dapat memberikan keterampilan pembuatan sirup dan selai, sehingga diharapkan dengan memiliki kemampuan dan ketrampilan tersebut masyarakat bisa memanfaatkan waktu luang untuk menghasilkan produk dan berinovasi dari bahan yang ada guna menambah pendapatan masyarakat desa.

Saran

Dari hasil kegiatan ini, maka pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dapat memberikan saran untuk masyarakat pedesaan, yakni :

1. Perlu dilakukan sosialisai yang lebih luas tentang perlunya meningkatkan keterampilan kepada masyarakat desa;
2. Keterampilan yang diberikan tidak hanya terbatas pada pembuatan sirup dan selai buah sawo saja;
3. Keterampilan yang diberikan kepada masyarakat desa bisa mengangkat keunggulan yang ada di desa tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

Sunartiningsih, Agnes. (2004). *Pemberdayaan Masyarakat Desa Melalui Institusi Lokal*. Aditya Media;Yogyakarta.

Suparjan dan Hempri Suyatno. (2003). *Pengembangan Masyarakat, Pembangunan sampai Pemberdayaan*. Aditya Media : Yogyakarta