

Pelatihan Pengolahan Buah Naga Di Desa Grajagan Sebagai Alternatif Untuk Meningkatkan Penghasilan Rumah Tangga

Harliwanti Prisilia¹. Dimas Aji Purnomo². Heri Sujatmiko³

¹Program Studi teknik Industri, ^{2,3}Progam Studi teknik Sipil Fakultas Teknik
Universitas 17 Agustus 1945 Banyuwangi

Jl. Adi Sucipto No. 26, Kecamatan Banyuwangi, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur

Email: harliwantiprisilia@gmail.com

ABSTRAK

Buah naga merupakan buah yang sangat populer di kalangan petani di daerah Banyuwangi selatan khususnya di desa Grajagan kecamatan Purwoharjo. Salah satu kendala yang dihadapi petani buah naga adalah pada saat panen raya buah naga, harga cenderung turun drastis disebabkan karena banyaknya tingkat persediaan buah naga yang dipanen. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini seperti berikut yaitu memberikan alternatif teknologi pengolahan buah naga, memberikan alternatif produk olahan buah naga kepada konsumen berupa sirup dan selai buah naga dan memberikan bekal jiwa kewirausahaan dengan memberikan ketrampilan yang sesuai dengan potensi bahan baku yang ada yaitu buah naga. Untuk mitra pengabdian yaitu ibu rumah tangga. Metode pelaksanaan dengan memberikan pelatihan secara langsung cara pengolahan buah naga.

Kata Kunci : Buah Naga, Desa Grajagan, Wirausaha.

ABSTRACT

Dragon fruit is a very popular fruit among farmers in the southern Banyuwangi area, especially in Grajagan village, Purwoharjo district. One of the obstacles faced by dragon fruit farmers is that at the time of the dragon fruit harvest, prices tend to drop drastically due to the large supply of dragon fruit being harvested. The objectives of this community service activity are as follows, namely providing alternative dragon fruit processing technology, providing alternative dragon fruit processed products to consumers in the form of dragon fruit syrup and jam and providing an entrepreneurial spirit by providing skills that are in accordance with the potential of existing raw materials, namely dragon fruit. For service partners, namely housewives. The implementation method is by providing direct training on how to process dragon fruit.

Keywords: Dragon Fruit, Grajagan Village, Entrepreneur

Dikirim : 29 September 2021 Direvisi : 14 Oktober 2021 Diterima : 1 November 2021.

PENDAHULUAN

1. Analisis Situasi

Desa Grajagan merupakan bagian dari wilayah kabupaten Banyuwangi tepatnya 50 km arah Selatan dari kota Banyuwangi, dan merupakan bagian dari kecamatan Purwoharjo. Dan letak desa Grajagan sekitar 5 km arah Selatan dari kecamatan Purwoharjo. Adapun batas-batas desa Grajagan, sebelah barat berbatasan dengan desa Temurejo Kecamatan Bangorejo, sebelah selatan berbatasan dengan Samudra Indonesia, wilayah timur berbatasan dengan desa Sumberasri, dan sebelah utara berbatasan dengan Desa Glagahagung.

Luas secara keseluruhan desa grajagan adalah 4.658 ha yang terbagi dalam wilayah hutan 79,84 persen, pemukiman penduduk 3,16 persen, wilayah sawah 15,11 persen, 1,84

persen untuk perkantoran, pasar, bangunan sekolah, tempat olahraga, dan pemakaman umum desa, dan 0,04 persen merupakan tempat rekreasi.

Wilayah desa Grajagan merupakan dataran rendah dengan ketinggian rata-rata 20 meter dari permukaan laut. Wilayah desa dibagian tengah dibelah oleh sungai, dengan suhu rata-rata 32°C dan memiliki curah hujan berkisar 2000-3000mm per tahun. Dengan tanah liat berwarna hitam yang sangat subur dan sumber air berasal dari sumur galian yang cukup walau musim kemarau.

Potensi hasil pertanian di Desa Grajagan salah satunya adalah buah naga. Selama beberapa tahun terakhir petani di Desa Grajagan konsisten menanam buah naga, buah naga yang dikembangkan di desa ini merupakan

komoditas unggulan selain produk lain misalnya jeruk. Usaha tani buah naga terus dikembangkan oleh petani setempat, hal ini terbukti dari tingkat luas panen produksi yang tinggi di Desa Grajagan.

Tabel 1. Luas Panen dan Produksi Buah Naga Menurut Desa di Kecamatan Purwoharjo Kabupaten Banyuwangi Tahun 2016

No	Desa/Kelurahan	Luas Panen (ha)	Produksi (ku)
1	Grajagan	20,00	5.020,00
2	Sumberasri	20,00	5.020,00
3	Glagahagung	20,00	5.020,00
4	Karetan	17,00	4.267,00
5	Bulurejo	35,00	8.785,00
6	Purwoharjo	20,00	5.020,00
7	Sidorejo	20,34	5.105,34
8	Kradenan	21,00	5.217,00
Jumlah		173,34	43.454,34

Sumber: BPS Kabupatæn Banyuwangi, (2016).

Salah satu kendala yang dihadapi petani buah naga adalah pada saat panen raya buah naga, harga cenderung turun drastis disebabkan karena banyaknya tingkat persediaan buah naga yang dipanen. Kendala yang lain yaitu buah naga merupakan buah-buahan yang memerlukan penanganan yang cepat setelah dipanen dan pendistribusian sesegera mungkin karena buah naga memiliki sifat mudah rusak dan busuk.

Untuk itu tim pengabdian masyarakat kami berinisiatif untuk memberikan pelatihan pengolahan produk yang berasal dari buah naga, sehingga buah naga tidak hanya dipasarkan dalam bentuk buah saja tapi dalam bentuk produk olahan yaitu sirup buah naga dan selai buah naga.

Dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini penulis berinisiatif untuk memberikan pelatihan berupa pembuatan sirup buah naga dan selai buah naga, dimana sasaran utamanya adalah ibu-ibu PKK di Desa Grajagan. Peran ibu PKK dianggap efektif sebagai salah satu upaya untuk peningkatan ekonomi keluarga dengan cara memproduksi olahan buah naga karena para ibu akan bergerak ke institusi paling dasar yaitu rumah tangga, disamping itu pembuatan produk olahan buah naga ini adalah salah satu cara untuk berwirausaha.

Persoalan yang dihadapi dalam pelaksanaan pengabdian yaitu,

- Tidak adanya pengetahuan masyarakat untuk membuat produk olahan buah naga
- Tidak ada pelatihan, khususnya ibu rumah tangga tentang pengetahuan keterampilan yang bisa dijadikan peluang usaha *home industry*.

Adapun solusi yang ditawarkan untuk permasalahan diatas adalah

- Memberikan pengetahuan dan keterampilan ibu rumah tangga khususnya ibu PKK untuk membuat produk olahan buah naga berupa sirup buah naga dan selai buah naga.
- Upaya untuk meningkatkan penghasilan rumah tangga dan mensosialisasikan proses pembuatan produk olahan buah naga melalui media konvensional dan media online

2. Tujuan

Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini seperti berikut.

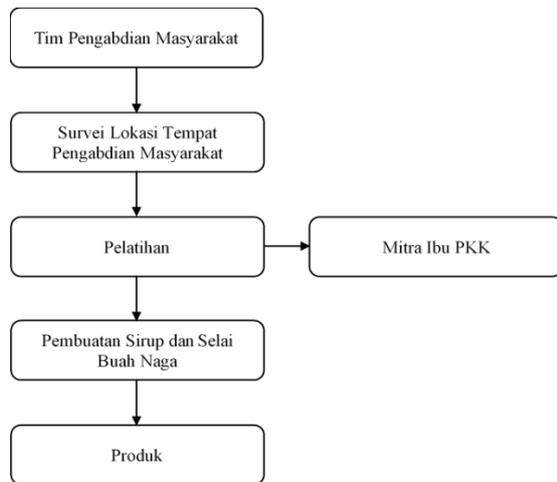
- Memberikan alternatif teknologi pengolahan buah naga berupa sirup dan selai buah naga.
- Memberikan bekal jiwa kewirausahaan dengan memberikan keterampilan yang sesuai dengan potensi bahan baku yang ada yaitu buah naga.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan pada bulan September 2021. Lokasi pengabdian masyarakat ini bertempat di Desa Grajagan, Kecamatan Purwoharjo, Kabupaten Banyuwangi.

Dalam kegiatan ini sarannya yaitu melaksanakan kegiatan pelatihan peningkatan kapasitas SDM (sumber daya manusia). Melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan mampu memberikan solusi sehingga dapat menyelesaikan permasalahan-permasalahan di atas. Adapun kegiatan pengabdian masyarakat sebagai berikut :

- Ceramah. Menjelaskan tentang tanaman buah naga, penyakit buah naga, teknologi pengolahan buah naga, diversifikasi produk buah naga.
- Pelatihan pengolahan produk buah naga. Kegiatan ini memberikan cara pengolahan buah naga. Hasil berupa sirup buah naga dan selai buah naga.
- Pembekalan tentang kewirausahaan.



Gambar 1. Perancangan pelatihan pengabdian masyarakat pengolahan produk buah naga

Pembuatan sirup dan selai buah naga menggunakan alat meliputi:

- a. Pisau
- b. Baskom
- c. Saringan
- d. Panci
- e. Blender
- f. Pengaduk
- g. Cup sealer

HASIL DAN PEMBAHASAN



Gambar 2. Pengolahan Buah Naga

Kegiatan pengabdian yang telah dilkaskan oleh tim pengabdian dengan dengan cara memberikan pelatihan kepada ibu PKK Desa Grajagan terbagi menjadi beberapa tahap, yaitu :

1. Tahap survei lokasi

Pada tahap ini tim melakukan survei lokasi ke Desa Grajagan untuk melakukan koordinasi dan kerja sama dengan pihak desa dan ibu PKK yang dijadikan mitra pengabdian. Dalam hal ini dicapai kesepakatan antara tim dengan ibu PKK Desa Grajagan selaku mitra pengabdian yang dilanjutkan dengan pembuatan jadwal kegiatan.

2. Tahap pelatihan

Pada tahap ini terbagi menjadi

a. Persiapan

Pada persiapan dijelaskan mengenai tanaman buah naga, penyakit buah naga, teknologi pengolahan buah naga, diversifikasi produk buah naga, serta alat dan bahan yang digunakan untuk membuat produk olahan buah naga

b. Pembuatan

Pada tahap ini dilakukan pembuatan produk olahan buah naga dengan tahapan sebagai berikut:

- Sirup

Bahan:

1. Buah Naga
2. Gula Jagung

Cara pembuatan:

1. Potong-potong buah naga menjadi 4 bagian,
2. Blender buah naga yang sudah dipotong,
3. Saring hasil blenderan buah naga agar ampasnya terpisah,
4. Panaskan ekstrak buah naga sambil diaduk hingga mengental,
5. Siapkan gula jagung yang dicampur air dengan perbandingan 1:1,
6. Setelah mengental campur ekstrak buah naga yang sudah mengental dengan gula jagung yang dicampur air dengan perbandingan 5:1,
7. Setelah tercampur rata sirup siap dikemas.

-Selai

Bahan:

1. Buah naga
2. Gula pasir
3. Kayu manis

Cara pembuatan:

1. Potong-potong buah naga menjadi 4 bagian,
2. Blender buah naga yang sudah dipotong,
3. Saring hasil blenderan buah naga agar ampasnya terpisah,
4. Panaskan ekstrak buah naga dan gula dengan perbandingan 3:1, masukan juga kayu manis secukupnya sambil diaduk hingga mengental,
5. Setelah mengental keluarkan kayu manis dari selai yang sudah jadi,
6. Kemudian selai siap dikemas.

Hasil kegiatan pengabdian ini berjalan dengan baik. Koordinasi dan komunikasi dilakukan untuk mencari informasi tentang buah naga di sawah. Selama dua kali pelatihan, jumlah peserta yang hadir sama, yaitu 15 orang . Selama kegiatan berlangsung, peserta

sangat antusias dengan materi yang diberikan. Warga sangat antusias karena belum pernah memperoleh pelatihan teknologi pengolahan buah naga. Di samping itu, adanya komunikasi yang baik antara Tim pengabdian dengan peserta pelatihan sehingga memperlancar kegiatan pemberdayaan.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dievaluasi dari aspek input, proses, dan produk. aspek input adalah ketersediaan bahan baku berupa buah naga yang ditanam di area sawah. Di samping itu ketersediaan sumber daya manusia yang terampil dapat memanfaatkan buah naga menjadi produk olahan yang disukai dan layak jual.

Evaluasi kegiatan pengabdian dari aspek proses menunjukkan bahwa teknologi pengolahan buah naga yang diberikan merupakan teknologi tepat guna yang mudah, murah dan sederhana sehingga dapat diterapkan menggunakan peralatan masak rumah tangga. Proses pembuatan produk olahan buah naga membutuhkan waktu yang tidak terlalu lama. Kendala yang dihadapi adalah ketersediaan alat pengemasan produk se-perti cup sealer. Hal ini diatasi dengan membawakan contoh hasil pengemasan dengan cup yang sudah dipersiapkan dari tim Pengabdian.

Sebagian besar peserta pelatihan mengatakan bahwa produk telah sesuai dengan kriteria produk, Peserta pelatihan menyukai produk sirup dan selai buah naga. Dari hasil survey kepuasan tersebut dapat diketahui bahwa kegiatan pengabdian ini sesuai dengan kebutuhan peserta pelatihan pengabdian masyarakat, terjalin kerjasama dan komunikasi yang baik, memberdayakan dan memberikan motivasi pada peserta, produk bisa dimanfaatkan dan memberikan nilai tambah serta mampu mendorong jiwa kewirausahaan.

KESIMPULAN

- Buah naga dapat diolah dengan menggunakan teknologi dengan metode penggulaan, dengan kategori produk yang sesuai dengan standar.

- Buah naga dapat dibuat menjadi enam macam produk olahan yaitu sirup buah naga (biasa dan special grade), sari buah naga, minuman buah naga instan, selai buah naga, dan permen buah naga.

- Produk olahan buah naga dapat menjadi alternatif pada saat panen melimpah dan harga buah naga turun drastis sehingga dapat menambah penghasilan dan sebagai alternatif wirausaha.

- Pengabdian masyarakat ini sesuai dengan kebutuhan, mampu memberdayakan, memotivasi, dan mendorong jiwa kewirausahaan pada ibu rumah tangga khususnya ibu-ibu PKK di desa Grajagan..

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada semua pihak yang ikut berpartisipasi dan mendukung kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Chayati, I., Ratnaningsih, N., & Widi, T.H. (2011). Teknologi Pengolahan Buah Naga dan Diversifikasi Produk Olahannya Sebagai Upaya Peningkatan Jiwa Kewirausahaan di SMK Agriindustri. *Jurnal Inotek*, 15 (2)
- Kinanthi, W.P., Prayuningsih, A., & Widjayanti, F.N. (2019). Analisis Pemasaran Usahatani Buah Naga Di Kecamatan Purwoharjo Kabupaten Banyuwangi.
- Musdalifah., arif, A., & ahmad, F. (2019). Pengolahan Buah Naga Kelompok Bulu (Badan Usaha Lorong) Teratai Putih. *Jurnal pengabdian kepada masyarakat caradde*, 2 (1)