

Available online at: prosiding.relawanjurnal.id/index.php/comdev
Proceeding of Community Development
Volume 2 (2018): 701-705; DOI: https://doi.org/10.30874/comdev.2018.433
"Memperkuat Produktivitas untuk Ketahanan Ekonomi Nasional"

TIPE ARTIKEL: ESSAY

The Improvement of Product Quality Star Fruit Juice "MENSO" for Farming Group at Soko, Menang Village, Kediri [Peningkatan Kualitas Produk Sari "Menso" Bagi Kelompok Usaha Tani Belimbing Menang Soko Kediri]

Irwan Setyowidodo[1], Haris Mahmudi[2], Hesti Istiqlaliyah[3], Aprilia Dwi Handayani[4]

[1,2,3,4] Universitas Nusantara PGRI Kediri, Indonesia
E-mail: irwan.setyowidodo@mail.com; harismahmudi@unpkediri.ac.id;
hestiisti@unpkediri.ac.id; handayani_dwi_aprilia@yahoo.com

Abstract

Dusun Soko, Menang Village is one of the agribusiness villages in Pagu District, Kediri Regency. Main commodities of Menang Village are star fruit with sales volume reaching 105 tons of star fruit every year which are sold to traditional markets and Gudang Garam market. But the perishable nature of the fruit causes farmers to sell cheaply if the harvest season is over. Therefore, the community took the initiative to process starfruit into star fruit juice to extend shelf life and increase the economic value of the fruit. One of the products of this village PKK farming business is the "menso" star fruit juice. Consumers of this product are actually quite a lot, especially before Lebaran. However, due to technology limitations in processing production, from extortion, filtration and heating, which are still traditional, until the packaging is still manual, the processed star fruit juice produced is still limited. Marketing is also still in the surrounding environment, and is only done when there are orders with limited capacity. This is a problem for this farmer group to process abundant starfruit products during the harvest season to become products that have high economics and are durable. In this Community Partnership Program, the author intends to apply extortion, filtration, heating, and packaging technology to marketing star fruit juice to overcome the problems that occur in the starring group of the Village of Win. The method of activity uses a community approach that involves the community directly in each stage, both in training, mentoring and organization.

Keywords: Star Fruit Extract; Squeeze; Filtration; Heating; Packaging; Marketing.

Abstrak

Dusun Soko, Desa Menang merupakan salah satu desa agrobisnis di Kecamatan Pagu, Kabupaten Kediri. Komoditas unggulan Desa Menang adalah belimbing dengan volume penjualan mencapai 105 ton buah belimbing setiap tahunnya yang dijual ke pasar-pasar tradisional dan pasar Gudang Garam. Namun sifat buah yang mudah busuk menyebabkan petani harus menjual murah jika musim panen raya. Oleh karena itu, masyarakat berinisiatif mengolah belimbing menjadi sari buah belimbing untuk memperpanjang umur simpan maupun meningkatkan nilai ekonomis dari buah itu tersebut. Salah satu produk usaha tani kelompok PKK dusun ini adalah sari buah belimbing "menso". Konsumen dari produk ini sebenarnya cukup banyak, terutama saat menjelang lebaran. Akan tetapi karena keterbatasan teknologi dalam produksi pengolahan mulai dari pemerasan, filtrasi, dan pemanasan yang masih tradisional, hingga pengemasan yang masih manual menyebabkan olahan sari belimbing yang dihasilkan masih terbatas. Pemasaran juga masih pada lingkungan sekitar, dan hanya dilakukan pada saat ada pesanan dengan kapasitas yang terbatas. Hal inilah yang menjadi masalah bagi kelompok tani ini untuk mengolah produk belimbing yang berlimpah saat musim panen untuk menjadi produk yang memiliki ekonomis tinggi dan tahan lama. Dalam Program Kemitraan Masyarakat ini, penulis bermaksud mengaplikasikan teknologi pemerasan, filtrasi, pemanasan, dan pengemasan hingga pemasaran sari buah belimbing untuk mengatasi masalah yang terjadi pada kelompok belimbing Desa Menang. Metode kegiatan mengunakan

Copyright © 2018, Irwan Setyowidodo; Haris Mahmudi; Hesti Istiqlaliyah; Aprilia Dwi Handayani
ISSN 2615-2924 (online)

pendekatan kemasyarakatan yang melibatkan masyarakat secara langsung dalam setiap tahapan, baik dalam pelatihan, pendampingan maupun pengoorganisasian.

Kata Kunci: Sari Belimbing; Pemerasan; Filtrasi; Pemanasan; Pengemasan; Pemasaran.

PENDAHULUAN

Salah satu hasil pertanian yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku agroindustri adalah buah belimbing. Belimbing merupakan salah satu buah yang disukai masyarakat, karena mempunyai beberapa khasiat sebagai pencegah berbagai macam penyakit dan harga yang terjangkau. Selain buah segar belimbing juga bisa diolah menjadi makanan olahan lainnya seperti belimbing instan, sirup belimbing, selai belimbing, dan sari buah belimbing. Belimbing ini juga banyak dihasilkan dari wilayah kecamatan Pagu, khususnya Desa Menang, Kecamatan Pagu, Kabupaten Kediri. Bagi masyarakat disini bertani belimbing buah merupakan usaha yang sangat mudah dilaksanakan, selain perawatannya mudah, tanaman ini tidak kenal musim, sehingga bisa dipanen tanpa ada pengaruh musim. Tanaman yang terus berbuah tanpa mengenal musim ini dapat menjadi peluang usaha yang menjanjikan bagi masyarakat desa setempat. Ketika panen, petani memasarkan hasil kebun belimbingnya melalui dua cara, yakni dari petani ke pengepul atau langsung ke pedagang buah di pasar-pasar tradisional khususnya pasar gudang garam. Kendala yang dialami petani belimbing ketika musim panen raya dalah menurunnya harga buah belimbing. Selain itu, apabila tidak segera dipasarkan maka buah belimbing akan layu dan akan mudah busuk, hal ini dapat menyebabkan kerugian pada petani belimbing. Untuk mengatasi hal tersebut beberapa orang yang tergabung dalam kelompok PKK, membuat olahan belimbing menjadi minuman sari belimbing.

Berdasarkan wawancara dengan kelompok tani di Dusun Soko, Desa Menang, Pagu, usaha mengolah belimbing menjadi minuman sari belimbing telah dilakukan sejak lima tahun yang lalu dengan alat dan bahan yang seadanya. Proses pengolahan belimbing dilakukan secara tradisional. Minuman sari belimbing yang dihasilkan dikemas dalam gelas plastik berukuran 500 ml dan diberi label, kemudian dipasarkan dengan mengandalkan pemesanan masyarakat sekitar. Akan tetapi, mitra usaha menuturkan bahwa usaha meningkatkan nilai jual belimbing ini ternyata hanya menghasilkan laba yang tidak seberapa, jika dibandingkan dengan lamanya proses pembuatan, tenaga yang diperlukan dan bahan baku yang dibutuhkan. Hal ini disebabkan semua proses pembuatan sari belimbing ini mulai bahan hingga pengemasan masih dilakukan secara manual. Untuk mengatasi hal tersebut maka diperlukan sentuhan teknologi yang dapat meningkatkan kualitas produk maupun pemasaran yang lebih luas diantaranya yaitu teknologi pemerasan (Djumali, 1990), filtrasi (Huriawati, 2006), pemanasan, dan pengemasan (Notodarmojo, 2004), serta perluasan pasar melalui media elektronik. Selain itu, perlu adanya dorongan kepada masyarakat untuk dapat memperpanjang umur simpan maupun meningkatkan produktivitas nilai ekonomis dari buah itu sendiri agar kesejahteraan masyarakat ikut meningkat.

PERMASALAHAN

Berdasarkan wawancara yang dilakukan dengan kelompok tani belimbing di dusun Soko, Desa Menang, Kecamatan Pagu, Kediri, permasalahan dihadapi mereka adalah penanganan buah blimbing pasca panen jika musim panen raya tiba. Untuk itu perlu adanya upaya peningkatan produktivitas melalui pengolahan lanjutan. Pada dasarnya mereka sudah berupaya mengatasi permasalahan tersebut secara manual melalui pembuatan sari buah belimbing "meso", namun dalam pengolahan dan pemasaran sari belimbing ini ada kendala dalam pengolahan dan pemasaran. Sehingga produktivitas sari buah belimbing ini masih rendah, petani masih menggunakan alat tradisional, misalnya untuk merebus, petani menggunakan kayu bakar sehingga prosesnya lebih lama, dan terkadang asap dari perebusan ini

 Copyright © 2018, Irwan Setyowidodo; Haris Mahmudi; Hesti Istiqlaliyah; Aprilia Dwi Handayani
ISSN 2615-2924 (online)

mempengaruhi cita rasa sari buah belimbing. Kemasan yang digunakan petani masih menggunakan gelas plastik kue dengan label dari stiker, sehingga biaya awal setiap kemasan mencapai Rp. 700,- per cup, belum biaya bahan mentah. Oleh karena itu, apabila sudah jadi harga per cup bisa mencapai Rp. 1350,- Hal inilah yang menyebabkan harga sari "menso" ini kurang dapat bersaing dengan produk-produk sari buah yang telah ada dipasaran, kecuali mengandalkan pemesanan.

Secara umum permasalah tersebut dapat diidentifikasi antara lain : 1) perebusan dengan menggunakan kayu bakar sehingga panas yang dihasilkan tidak merata dan adanya bau asap yang bercampur hasil minuman, 2) penggunaan kemasan gelas plastik kue dan label stiker sehingga biayanya cenderung mahal, 3) penggunaan label dan nama produk yang kurang menarik 4) belum adanya ijin resmi dari DISPERINDAG maupun pengujian bahan makanan, dan 5) pemasaran yang masih mengandalkan pemesanan dan masa simpan yang hanya satu bulan.

Pada intinya permasalahan yang dihadapi mitra adalah keinginan meningkatkan produktivitas sari "menso" tersebut terhalang teknologi yang masih manual mulai dari pemerasan, penyaringan, pemanasan, dan pengemasan hingga pemasaran yang masih terbatas. Permasalahan tersebut dapat dijabarkan bagaimana meningkatkan produktivitas sari buah belimbing melalui hal-hal sebagai berikut:

a. Proses pemerasan masih manual dengan menggunakan peralatan seadanya.
b. Proses pemanasan mengandalkan kayu sebagai bahan bakarnya.
c. Proses pengemasan dan pelabelan juga masih manual.
d. Proses pemasaran hanya terbatas pada daerah dan waktu tertentu saja

PELAKSANAAN DAN HASIL

Untuk mengatasi masalah tersebut maka perlu dilakukan suatu pelatihan dan pendampingan yang efektif bagi kelompok PKK, yang nantinya diharapkan dapat meningkatkan produktivitas sari buah "menso" tersebut dan produk dapat lebih bersaing dengan produk-produk sari buah yang sudah banyak beredar dipasaran. Berdasarkan hasil diskusi dengan mitra, usaha-usaha yang dilakukan dalam upaya menyelesaikan permasalahan tersebut adalah sebagai berikut :

1) Pemerasan menggunakan ulir tekan yang digerakkan oleh motor.
2) Filtrasi menggunakan teknik filtrasi bertingkat dapat menjaga kemurnian hasil pemerasan.
3) Untuk menjaga kualitas produk digunakan pewarnaan alami sehingga kandungan nutrisi vitamin C tidak mudah rusak, cita rasa tidak berubah, serta tampilan produk tetap menarik.
4) Hasil produk harus mendapatkan Perijinan Industri Rumah Tangga (PIRT) dan analisa bahan makanan.
5) Pengemasan produk diperkenalkan teknik sterilisasi wadah produk untuk meminimalisir perkembangbiakan bakteri, yaitu mencelupkan wadah pada air mendidih dan air es secara bergantian untuk membunuh bakteri. Mengingat ada bakteri yang dapat hidup dan berkembangbiak pada suhu tinggi maupun rendah. Sehingga masa simpan produk dapat lebih lama.
6) Pada masalah sistem pelabelan dan desain kemasan. Hal ini dilakukan desain baru memuat informasi produk secara lebih rinci termasuk masa kadaluarsa dan komposisi bahan. Dalam pembuatan desain kemasan, kami menggunakan *software corel draw* sehingga desain terlihat lebih menarik dan variatif.
7) Pemasaran produk menggunakan strategi *marketplace.* Jika selama ini produk sari buah belimbing "menso" hanya dijual disekitar desa Menang, maka kali ini diperluas ke berbagai pusat oleh-oleh se-kota maupun kabupaten Kediri.

Copyright © 2018, Irwan Setyowidodo; Haris Mahmudi; Hesti Istiqlaliyah; Aprilia Dwi Handayani

ISSN 2615-2924 (online)

Kegiatan-kegiatan yang dilaksanakan dalam program ini adalah kegiatan, pelatihan, serta praktek dengan menggunakan metode pendampingan, partisipatif dan terbimbing (Suharto, 2006). Secara rinci dapat dijelaskan sebagai berikut:

1) Kegiatan pelatihan dimaksudkan untuk meningkatkan kompetensi pengetahuan, keterampilan anggota kelompok agar dapat meningkatkan produktivitas buah belimbing. Hal ini dilakukan melalui beberapa kegiatan yaitu ; (1) menggunakan ulir tekan yang digerakkan oleh motor. (2) Pada masalah penyaringan menggunakan teknik filtrasi bertingkat dapat menjaga kemurnian hasil pemerasan, (3) desain produk memberikan informasi produk secara lebih rinci termasuk masa kadaluarsa dan komposisi bahan. Dalam pembuatan desain kemasan, menggunakan *software corel draw* sehingga desain terlihat lebih menarik dan variatif.
2) Kegiatan pendampingan, partisipasi, dan terbimbing dimaksudkan bahwa peserta selama program kegiatan berlangsung dilakukan untuk memastikan kegiatan tersebut berjalan sesuai perencanaan. (1) Pada masalah pengemasan produk dan pengurusan Perijinan Industri Rumah Tangga (PIRT). Pengemasan produk diperkenalkan teknik sterilisasi wadah produk untuk meminimalisir perkembangbiakan bakteri. Hal ini dilakukan dengan mencelupkan wadah pada air mendidih dan air es secara bergantian untuk membunuh bakteri. Mengingat ada bakteri yang dapat hidup dan berkembangbiak pada suhu tinggi maupun pada suhu rendah. (2) Strategi *marketplace* untuk pemasaran produk menggunakan web. Jika selama ini produk sari buah Belimbing hanya dijual disekitar desa Menang, maka kali ini diperluas ke berbagai pusat oleh-oleh se-kota maupun kabupaten Kediri.

Keberhasilan pelaksanaan program yang dilaksanakan pada Kelompok PKK Dusun Soko, Menang dalam program pengabdian tidak terlepas dari peran dan partisipasi aktif dari kelompok mitra (Usman, 2004). Partisipasi peserta terlihat antara lain : kesediaan dalam terlibat dalam menyediakan fasilitas tempat kegiatan dan praktek, terlibat dalam penyediaan alat dan bahan pelatihan, keaktifan peserta dalam mengikuti proses pelatihan dari awal sampai akhir, kesediaan mitra untuk mensosialisasikan program pada masyarakat. Rencana tindak lanjut merupakan salah satu bagian penting dalam pelaksanaan program ini. Harapannya, program ini akan terus berlangsung dan berkembang menjadi lebih baik. Rencana tindak lanjut dari program ini adalah : adanya penambahan jumlah mesin pemerasan belimbing menggunakan otomatisasi ulir tekan digerakkan oleh motor yang dikembangkan bersama, meningkatnya brand sari belimbing "Menso" untuk dikenal masyarakat luas, adanya koperasi yang membantu memasarkan produk, pelatihan intensif yang mendukung pengembangan usaha/ ekonomi kreatif.

SIMPULAN

Program pengabdian pada masyarakat ini dapat dilaksanakan dengan baik dan berjalan lancar serta mendapat respon baik dari mitra PKK Dusun Soko, Menang. Selain itu juga mendapat respon baik juga dari masyarakat terkait kontribusi kampus terhadap pengembangan kesadaran maupun kemandirian usaha masyarakat. Saran pada program pengabdian pada masyarakat ini perlu dilanjutkan karena masih banyak permasalahan yang muncul seiring berjalannya kegiatan. Permasalahan tersebut diantaranya sumber daya kurang optimal, sarana kurang memadai, dan masih minimnya pengetahuan akan pentingnya pemanfaatan teknologi bagi pengembangan produk-produk di masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada kelompok PKK dusun Soko, desa Menang, Kabupaten Kediri, serta Universitas Nusantara PGRI Kediri.

 Copyright © 2018, Irwan Setyowidodo; Haris Mahmudi; Hesti Istiqlaliyah; Aprilia Dwi Handayani
ISSN 2615-2924 (online)

REFERENSI

Djumali**. (**1990). *Teknologi Membran Pada Bioproses* . Bogor: IPB

Huriawati, Farida. (2006). *Kajian Filtrasi Sari Buah Nanas dengan Menggunakan Membran Selulosa Asetat*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Notodarmojo S. (2004). *Penurunan Zat Organik dan Kekeruhan Menggunakan Teknologi Membran Ultrafiltrasi dengan Sistem Aliran Dead-end*. Bandung: ITB.

Permendagri RI Nomor 7 Tahhun 2007 tentang Kader Pemberdayaan Masyarakat, Bandung : Fokus Media.

Sjafudin, Hetifah. (1995). *Strategi dan Agenda Pengembangan Usaha Kecil.* Bandung: Akgita.

Soetrisno, Lukman. (2001). *Paradigma Baru Pembangunan Pertanian*. Suatu Tinjauan Sosiologis. Kanisius, Yogyakarta.

Suharto, Edi. (2006). *Membangun Masyarakat Memberdayakan Rakyat.* Bandung: Refika Aditama.

Suwondo, Kutut. (2005). *Civil Society Di Aras Lokal : Perkembangan Hubungan Antara Rakyat dan Negara di Pedesaan Jawa.* Yogyakarta : Pustaka Pelajar & Percik.

Usman, Sunyoto. (2004). *Pembangunan dan Pemberdayaan Masyarakat.* Yogyakarta : Pustaka Pelajar.

Copyright © 2018, Irwan Setyowidodo; Haris Mahmudi; Hesti Istiqlaliyah; Aprilia Dwi Handayani

ISSN 2615-2924 (online)