



PELATIHAN PEMBUATAN SELAI BUAH DAN SAYUR PADA IBU-IBU RUMAH TANGGA KELURAHAN TAMARUNANG

Rissa Megavitry ^{1,*}, Haerani ¹, Aulia Sabril ²

¹)Program Studi D4 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

²)Program Studi Pendidikan Vokasional Mekatronika, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

e-mail: rissamegavitry@unm.ac.id

Abstrak

Pengabdian ini bertujuan meningkatkan keterampilan ibu-ibu rumah tangga dengan memanfaatkan potensi yang dimiliki dan potensi SDA yang tersedia secara optimal, dalam upaya meningkatkan pendapatan ekonomi. Pelatihan ini merupakan pemanfaatan ampas buah dan sayuran sebagai bahan pembuatan selai. Pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga merupakan salah satu hal penting yang patut mendapat perhatian dalam rangka membangun perekonomian nasional yang adil dan merata. Sebelum melaksanakan kegiatan, peserta terlebih dahulu akan diberikan *pre-test* dan setelah kegiatan peserta diberikan *post-test*. Metode pelatihan ini menggunakan metode ceramah, diskusi dan demonstrasi. Mitra pelatihan ini adalah ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Tamarunang Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa. Hasil pelatihan di peroleh bahwa potensi ibu ibu rumah tangga di Kelurahan Tamarunang dapat membuat selai dari ampas buah dan sayuran. Pelatihan tersebut sangat mendukung peningkatan keterampilan dan pengetahuan ibu-ibu rumah tangga. Pelatihan ini dapat berjalan dengan baik dan mendapat perhatian penuh dari ibu ibu rumah tangga tersebut. Hasil dan luaran dari kegiatan PKM ini adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan mitra, terutama dalam hal pengolahan ampas buah dan sayuran. Diharapkan pula dapat meningkatnya kemampuan manajerial dan menciptakan peluang usaha.

Keywords: Selai; Buah; Sayuran; Ampas; Ekonomi

PENDAHULUAN

Salah satu upaya untuk meningkatkan keterampilan perempuan adalah dengan program pelatihan melalui Pengabdian kepada Masyarakat. Peningkatan sumberdaya manusia sangat dibutuhkan oleh masyarakat terkhusus Masyarakat Kelurahan Tamarunang Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa. Potensi ibu ibu Kelurahan Tamarunang Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa untuk mendukung pembangunan ekonomi adalah peningkatan keterampilan dan pengetahuan. Namun pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan selai masih terbatas atau kurang terampil disebabkan kurang memahami atau pengetahuan tentang pembuatan selai terbatas. Walaupun sering dilakukan tetap belum profesional dalam pembuatan selai dari ampas buah dan sayuran, seperti pembuatan selai dari tomat, buah apel apalagi ampas jus buah. Kebiasaan membuat selai ibu ibu belum terkelola secara profesional baik dalam keluarga maupun lingkungan masyarakat.

Oleh karena itu sangat penting untuk sedini mungkin menanamkan jiwa kewirausahaan baik melalui proses pembelajaran di sekolah maupun pelatihan yang dapat meningkatkan skill (Telagawathi, 2017). Ide bisnis dengan tipikal modal kecil, bisnis sederhana, namun jeli melihat peluang serta yang *up to date*. Ibu-ibu rumah tangga ini



dituntut kreatif untuk memanfaatkan hasil sumber daya alam sekitar seperti produk-produk hasil hortikultura dan mengolahnya menjadi produk dengan nilai tambah (Widnyani & Sintyadewi, 2022).

Produk hortikultura yang mudah diolah untuk dijadikan produk pangan salah satunya adalah buah naga (*Hylocereus undatus*). Secara umum di Indonesia jenis kulit berwarna merah dengan daging buah putih, kulit berwarna merah dengan daging buah berwarna merah, serta kulit berwarna kuning dengan daging buah berwarna putih. Ekstrak kulit buah naga mengandung *dietary fiber*, senyawa antosianin dan betasianin. Kandungan fenolik pada kulit buah naga lebih tinggi dibandingkan dengan daging buahnya. Ekstrak kloroform kulit buah naga merah memiliki nilai aktivitas antioksidan sebesar 43,83 mg/mL (Puspitasari et al., 2017). Melihat banyaknya manfaat yang dimiliki oleh buah naga baik bagian kulit maupun daging buahnya, dapat dijadikan peluang yang bisa dikembangkan menjadi produk wirausaha seperti selai (*jam*).

Tomat adalah tanaman hortikultura atau dapat digolongkan sebagai sayuran buah musiman yang dapat tumbuh subur baik di dataran tinggi ataupun dataran rendah. Tomat umumnya dikonsumsi secara langsung dan jarang diolah menjadi produk makanan lainnya. Karakteristik tomat dengan kadar air yang relatif tinggi menyebabkan tomat mudah rusak, memiliki umur simpan yang relatif pendek, rentan terhadap serangan mikroorganisme dan mudah mengalami perubahan secara fisik (Ernawati et al., 2016). Tomat atau *Solanum lycopersicum* adalah tanaman sayuran buah yang banyak mengandung nutrisi penting bagi tubuh, merupakan sumber vitamin C, A, dan K, folat, niasin, thiamin, vitamin B6 serta beberapa jenis mineral seperti kalsium, zat besi. Kandungan nutrisi ini menjadikan tomat sebagai sayuran buah yang cocok untuk diet.

Pada musim panen raya, umumnya harga tomat di pasaran akan mengalami penurunan harga yang cukup drastis. Petani harus merelakan tidak memanen tomatnya dikarenakan tidak mampu membayar upah para pemetik tomat. Tomat akan dibiarkan begitu saja di tanamannya hingga jauh dengan sendirinya ke permukaan tanah. Kondisi seperti ini hampir dapat diperkirakan terjadi pada setiap tahunnya. Salah satu upaya yang dapat dilakukan agar harga jual tomat tetap tinggi adalah dengan mengolah tomat menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis. Sebagian besar petani tomat memiliki pemahaman yang minim tentang olahan berbahan dasar tomat dan masih kebingungan dengan teknologi yang dapat diaplikasikan pada hasil panen tomat mereka. Produk olahan tomat ini dapat membantu meningkatkan penghasilan dan taraf hidup masyarakat khususnya petani tomat. Bentuk olahan tomat yang mudah diaplikasikan adalah selai tomat. Tak banyak masyarakat yang mengolah tomat menjadi selai, sehingga produk ini berpotensi sebagai olahan tomat yang bernilai ekonomis (Yuniastri et al., 2022).

Umbi wortel berwarna orange dengan tekstur serupa kayu, bagian yang dapat dimakan dari wortel adalah bagian umbi atau akarnya, kandungan vitamin A pada wortel cukup tinggi yaitu 12000 SI (Singal et al., 2013). Wortel mengandung protein dan zat gizi lainnya yang diperlukan oleh tubuh serta mengandung zat warna alami yaitu karotenoid yang merupakan kelompok pigmen yang berwarna kuning, oranye dan merah oranye (Winarno, 2004). Wortel mengandung beta karoten, *phytochemicals*, dan potassium. Dalam 100 gr wortel mengandung 754 ug beta karoten yang bermanfaat untuk kesehatan mata dan kulit. Kadar air wortel cukup tinggi yaitu sebesar 88% yang menyebabkan wortel segar mudah rusak sehingga penanganan pascapanennya harus optimal (Singal et al., 2013). Pemanfaatan wortel dapat diolah menjadi beberapa produk olahan, antara lain manisan, jus, selai dan lain sebagainya.

Pepaya merupakan buah yang kaya akan gizi yang mengandung antioksidan, enzim, sumber serat, kalori, karbohidrat, protein dan vitamin. Kandungan tersebut memiliki manfaat untuk tubuh seperti menurunkan kolestrol, baik untuk penderita



diabetes, meningkatkan kekebalan tubuh, melindungi dari radang sendi, mengurangi stress, mengurangi nyeri hadi, mencegah kanker usus dan prostat, membuat mata lebih sehat, mencegah gejala penuaan (Feni et al., 2022). Menurut (Suyanti et al., 2012) pepaya merupakan salah satu komoditas hortikultura Indonesia yang memiliki berbagai fungsi dan manfaat. Memasuki musim panen raya pepaya, harga komoditas pertanian justru menjadi turun/anjlok. melimpahnya produksi pepaya menyebabkan banyak petani pepaya yang terpaksa membuang pepaya untuk umpan ternak. Hal ini menyebabkan petani tidak bergairah untuk memetik pepaya karena harga yang turun dan hal ini dirasakan oleh petani. karena itu, perlu adanya upaya yang dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah pepaya agar petani tidak merugi. Salah satu caranya adalah dengan mengolah buah pepaya menjadi selai pepaya.

Selai biasanya digunakan bersamaan dengan roti, dapat pula dijadikan isian kue basah ataupun kue kering, dan lain sebagainya. Selai berupa makanan dalam bentuk pasta yang kaya akan vitamin karena diperoleh langsung dari pemasakan buah-buahan (bubur buah) dengan tambahan gula, bahan asam, dan pengental (Saputra et al., 2020). Food and Drug Administration (FDA) mendefinisikan selai sebagai produk buah-buahan, baik berupa buah segar, buah beku, buah kaleng maupun campuran ketiga bahan tersebut dalam proporsi tertentu terhadap gula dengan atau tanpa penambahan air (Fachruddin, 1997). Selai yang baik harus berwarna cerah, kenyal, memiliki rasa buah asli, dan mempunyai daya oles yang baik atau tidak terlalu encer (Yulistiani et al., 2013).

METODE

Khalayak sasaran dalam kegiatan ini secara umum adalah masyarakat Kelurahan Tamarunang Kabupaten Gowa Propinsi Sulawesi Selatan. Khalayak sasaran secara spesifik adalah ibu rumah tangga. Metode pendekatan disesuaikan dengan pemecahan masalah yang ditempuh, baik berupa kegiatan bimbingan yang berbentuk teoritis, maupun yang berbentuk praktek. Agar lebih terarah, metode-metode pendekatan yang digunakan adalah:

1. Ceramah, tanya jawab, dan diskusi.

Metode pendekatan ini digunakan pada waktu penyajian materi-materi yang berbentuk kognitif, seperti bagaimana teori penggunaan alat, fungsi dari setiap bahan yang digunakan hingga takaran bahan yang tepat untuk membuat selai.

2. Demonstrasi.

Metode pendekatan ini digunakan pada waktu penyajian materi-materi psikomotorik, yaitu pada saat mempelajari penggunaan alat dan menakar bahan-bahan yang akan digunakan.

Adapun tahapan dalam kegiatan pelatihan ini adalah:

1. Tahap Pra Pelaksanaan

Dalam tahap ini dilakukan survei awal, perizinan, dan identifikasi masalah pada mitra. Hal ini dilakukan agar kegiatan pelatihan yang akan dilaksanakan dapat berjalan lancar, mitra sasaran dapat menyediakan tempat pelatihan, menentukan waktu pelaksanaan kegiatan dan peserta pelatihan begitupun dengan tim PKM dapat mempersiapkan alat dan bahan yang digunakan dalam pelatihan.

2. Tahap Sosialisasi Kegiatan

Dalam tahap ini dilakukan sosialisasi pelatihan yang akan dilaksanakan bersama mitra sasaran. Materi sosialisasi difokuskan pada manfaat selai, jenis-jenis olahan ampas buah dan sayuran, peluang usaha olahan ampas buah dan sayur, serta alat dan bahan yang digunakan dalam pelatihan membuat olahan ampas buah dan sayur.

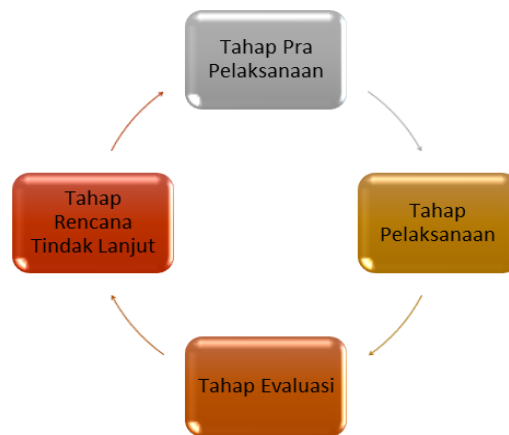


3. Tahap Pelatihan

Dalam tahap ini tim PKM melatih dan mendampingi mitra sasaran dalam mengolah ampas buah dan sayur dalam berbagai variasi. Olahan ampas buah dan sayuran yang akan dilatihkan kepada mitra sasaran yaitu olahan ampas buah dan sayuran menjadi selai.

4. Tahap Monitoring dan Evaluasi

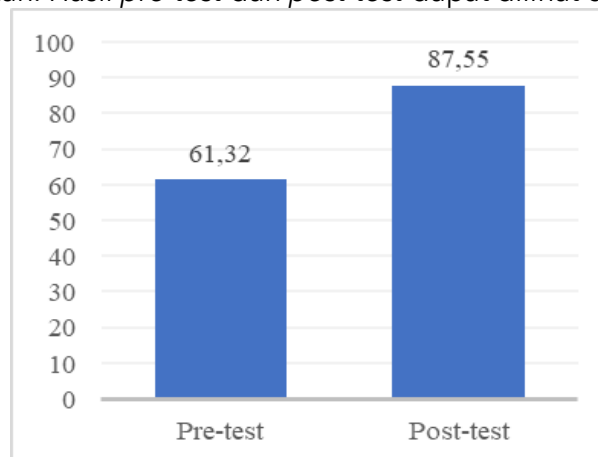
Dalam tahap ini dilakukan monitoring dan evaluasi terhadap mitra sasaran berdasarkan pelatihan yang telah dilakukan. Hal ini bertujuan untuk melihat perkembangan program pelatihan yang telah dilaksanakan, kendala yang dialami oleh mitra sasaran, dan solusi dari kendala yang dialami oleh mitra sasaran.



Gambar 1. Tahap kegiatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang telah dicapai pada pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini yaitu para peserta pelatihan telah memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam memanfaatkan ampas jus buah dan sayuran menjadi produk yang bernilai jual lebih tinggi, berkelas dan dapat dipasarkan dengan mudah. Hal ini dibuktikan dengan tingginya respon peserta terhadap kegiatan PKM yang diamati dengan cermat oleh observer pada tiga indikator yaitu terampil, inovasi, dan motivasi. Berdasarkan hasil *pre-test*, dapat diketahui bahwa sebagian besar mitra sasaran cenderung kurang mengetahui jenis-jenis olahan ampas buah dan sayuran. Berdasarkan hasil *post-test* pengetahuan mitra sasaran meningkat setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan. Hasil *pre-test* dan *post-test* dapat dilihat dalam Gambar 2.





Gambar 2. Pemahaman mitra mengenai inovasi jenis olahan ampas buah dan sayuran

Berdasarkan data pada Gambar 2, diketahui bahwa terdapat peningkatan pengetahuan mengenai inovasi jenis ampas buah dan sayuran pada mitra sasaran. Dari hasil wawancara juga diketahui bahwa mitra hanya mengolah buah dan sayur menjadi salad, rujak atau dimasak untuk makanan sehari-hari, namun setelah dilakukan pemaparan materi para mitra sasaran sudah memiliki pengetahuan mengenai inovasi jenis olahan ampas buah dan sayur. Adapun yang menjadi faktor pendukung keberhasilan dalam pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini, yaitu antara lain: Animo kelompok ibu ibu desa Panciro yang tinggi dalam mengikuti materi yang dibuktikan dengan tingginya partisipasi kehadiran peserta disertai dengan sikap dan rasa ingin tahu peserta yang besar. Dukungan Pemerintah Desa Panciro Kecamatan Bajeng dan warga Masyarakat dalam menyediakan tempat bagi tim PKM Universitas Negeri Makassar, serta menyediakan ruangan sebagai tempat pelaksanaan kegiatan berikut alat-alat pendukung lainnya.



Gambar 3. Pemaparan materi PKM oleh ketua PKM

Pelatihan keterampilan yang dihasilkan oleh peserta disesuaikan dengan alternatif bentuk, trend dan perkembangan, sehingga diharapkan peserta dapat memanfaatkan pengetahuan dan keterampilan dalam pelatihan sesuai dengan sasaran serta kebutuhan masyarakat. Faktor penghambat dalam pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yaitu keterbatasan waktu mengakibatkan tim PKM tidak dapat melaksanakan kegiatan ini secara lebih intensif.

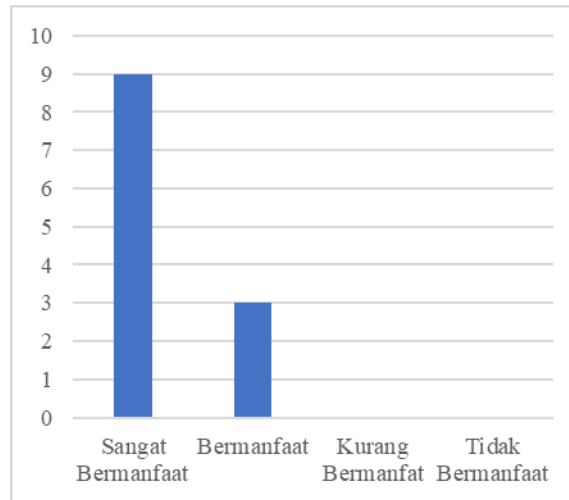


Gambar 4. Foto bersama peserta PKM dengan Tim PKM

Setelah praktek mandiri mitra selesai, tim PKM melakukan evaluasi terkait tingkat kebermanfaatan program pelatihan yang dilaksanakan bagi mitra sasaran dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan inovasi olahan brownies kopi



Lontara terlebih lagi brownies ini menggunakan kopi asli dari Desa Malenteng. Hasil evaluasi ini dapat dilihat dalam **Gambar 5**.



Gambar 5. Evaluasi kebermanfaatan program pelatihan

Hasil yang diperoleh dari tahap evaluasi menunjukkan bahwa mitra sasaran menganggap pelatihan yang diberikan sangat bermanfaat sebab mereka memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru serta diharapkan dapat dijadikan peluang usaha untuk membantu perekonomian rumah tangga.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pengamatan selama pelatihan dan didukung dengan hasil *post-test* dan evaluasi terhadap mitra sasaran, maka dapat disimpulkan bahwa terdapat peningkatan dari segi pengetahuan dan keterampilan mitra sasaran dalam membuat inovasi olahan ampas buah dan sayuran. Selain itu mitra optimis dapat menjadikan olahan ampas buah dan sayuran ini sebagai variasi dari usaha kue rumahan yang dengan harga terjangkau.

SARAN

Melihat antusiasme peserta yang tinggi, dan terbatasnya waktu pelatihan serta guna meningkatkan pemahaman peserta, sebaiknya diadakan program lanjutan sejenis dengan jangka waktu yang relatif lama sehingga kegiatan pelatihan dapat lebih efektif dan setiap peserta akan memperoleh bimbingan lebih banyak dengan demikian hasil yang diperoleh dapat lebih maksimal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi yang telah memberikan hibah. Selanjutnya ucapan terima kasih disampaikan pula kepada Rektor UNM atas arahan dan pembinaanya selama proses kegiatan Pengabdian Masyarakat berlangsung. Demikian pula ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat UNM, dan pemerintah setempat.



DAFTAR PUSTAKA

- Ernawati, Palupi, H. T., & Nizar, M. (2016). Teknologi Pengolahan Torakur (Tomat Rasa Kurma) Sebagai Alternatif Meningkatkan Nilai Ekonomis Buah Tomat Di Dusun Kajang Kecamatan Junrejo Kota Batu. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 7(3), 107-113.
- Fachruddin, L. (1997). *Teknologi Tepat Guna Membuat Aneka Selai*. Kanisius.
- Feni, R., Mardianti, S., Marwan, E., Yawahar, J., & Ningsih, F. (2022). Pemanfaatan Buah Pepaya Sebagai Manisan Di Desa Niur Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(5), 641-647.
- Puspitasari, S. C., Hendarto, H., & Widjiati. (2017). Pengaruh Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Kadar Interleukin-6 Mencit Model Endometriosis. *Jurnal Biosains Pascasarjana*, 19(3), 197.
- Saputra, E., Riftyan, E., Dewi, Y. K., & Hamzah, A. (2020). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pembuatan Selai Jeruk Kuok di Dusun Pulau Belimbing, Desa Kuok, Kec. Kuok, Kab. Kampar. *Unri Conference Series: Community Engagement*, 2, 269-274.
- Singal, C. Y., Nurali, E. J. N., Koapaha, T., & Djarkasi, G. S. S. (2013). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG WORTEL (*Daucus carota L.*) PADA PEMBUATAN SOSIS IKAN GABUS (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Ilmiah Cocos*, 3(6), 65-74.
- Suyanti, Setyadjit, & Arif, A. Bin. (2012). Produk Diversifikasi Olahan Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Dan Mendukung Pengembangan Buah Pepaya (*Carica Papaya L*) Di Indonesia. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, 8(2), 63-70.
- Telagawathi, N. L. W. S. (2017). Pemberdayaan Usaha Rumah Tangga Olahan Buah Salak Sradha Di Kabupaten Karangasem Bali. *Jurnal Widya Laksana*, 6(2), 130-135.
- Widnyani, I. A. P. A., & Sintyadewi, P. R. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk Selai Buah & Minuman. *Jurnal Widya Laksana*, 11(2), 176-181.
- Winarno, F. . (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Yulistiani, R., Murtiningsih, & Mahmud, M. (2013). Peran Pektin dan Sukrosa pada Selai Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Veteran*, 5(2), 114-120.
- Yuniastri, R., Ismawati, I., Putri, R. D., & Destryana, R. A. (2022). Produk Inovasi Olahan Tomat Sebagai Alternatif Peningkatan Pendapatan Petani Tomat Daerah Pesisir. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 4529-4536.