

Pengolahan Jeruk Siam dan Nanas menjadi produk bernilai jual tinggi di Desa Pulau Jambu, Kampar

Emma Riftyan^{ORCID}, Yusmarini^{ORCID}*, Vonny Setiaries Johan^{ORCID}, Shanti Fitriani^{ORCID}, Edo Saputra^{ORCID}, & Yossie Kharisma Dewi

Fakultas Pertanian, Universitas Riau

* marini_thp@yahoo.co.id

Abstrak. Potensi Desa Pulau Jambu dalam aspek pertanian khususnya jeruk siam menjadi potensi tersendiri. Mayoritas pekerjaan masyarakat Desa Pulau Jambu Kecamatan Kuok sebagai petani jeruk siam dan melimpahnya jeruk siam di Desa Pulau Jambu menjadi salah satu alasan tujuan dilakukannya pengabdian kepada masyarakat ini. Permasalahan yang dihadapi oleh petani jeruk siam yaitu kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah jeruk siam sehingga jeruk siam hasil panen selama ini hanya dijual dalam bentuk segar bukan dalam bentuk olahan. Metode yang dilaksanakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah memberikan pembinaan dan pelatihan dari aspek produksi dan aspek manajemen usaha. Pelatihan yang diberikan yaitu pengolahan jeruk siam dalam bentuk selai dan minuman dengan penambahan nanas yang juga merupakan potensi lokal Kabupaten Kampar.

Kata kunci: jeruk siam; nanas; sari buah; selai

Abstract. The potential of Pulau Jambu in the agricultural aspect, especially Siamese oranges, is a potential in itself. The majority of the work of people in Pulau Jambu, Kuok District as Siamese orange farmers and the abundance of Siamese oranges in Pulau Jambu are one of the reasons for the purpose of this community service. The problem faced by Siamese orange farmers is they have lack of knowledge and skills in processing Siamese oranges so that the harvested Siamese oranges so far are only sold in fresh, not in processed. The method implemented in this community service activity is by providing guidance and training from the production aspect and the business management aspect. The training provided is processing Siamese oranges in the form of jam and drinks with the addition of pineapple which is also a local potential of Kampar Regency.

Keywords: siamese orange; pineapple; juice; jam

To cite this article: Riftyan, E., Yusmarini., V. S. Johan., S. Fitriani., E. Saputra., & Y. K. Dewi. 2021. Pengolahan Jeruk Siam dan Nanas menjadi produk bernilai jual tinggi di Desa Pulau Jambu, Kampar. *Unri Conference Series: Community Engagement* 3: 616-621. <https://doi.org/10.31258/unricsce.3.616-621>

© 2021 Authors

Peer-review under responsibility of the organizing committee of Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat 2021

PENDAHULUAN

Sektor pertanian termasuk salah satu sektor yang menjanjikan dan banyak digemari oleh masyarakat Indonesia, sehingga mulai banyak bermunculan pengembangan usaha di bidang pertanian. Salah satunya adalah pengembangan usaha tanaman pangan dan hortikultura yang mengalami peningkatan cukup signifikan, terlihat dari semakin banyaknya permintaan pasar akan produk-produk tanaman pangan dan hortikultura. Salah satu komoditas tanaman buah yang menjadi perhatian dalam pengembangan produk pertanian adalah jeruk siam, karena memiliki rasa yang manis, tetapi ada juga yang rasanya manis disertai rasa asam sedikit, sehingga bisa menambah rasa segar bila dimakan atau diminum sebagai sari buah.

Daerah sentra penanaman jeruk siam salah satunya terdapat di Kecamatan Kuok Kabupaten Kampar, Provinsi Riau (Mandala, 2016). Produksi jeruk siam di Kecamatan Kuok pada tahun 2019 mencapai 920 Ton (BPS Kabupaten Kampar, 2020). Desa Pulau Jambu termasuk salah satu desa di Kecamatan Kuok yang menjadi sentra budidaya jeruk siam. Sebagian besar penduduknya berprofesi sebagai petani jeruk siam secara turuntemurun dan sebagai salah satu komoditi andalan. Namun jeruk siam yang dihasilkan belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat Desa Pulau Jambu. Berdasarkan survei ke lapangan, pemasaran produk jeruk siam masih dalam bentuk segar. Upaya pemasaran yang dilakukan berupa menjual langsung ke konsumen dan menjual langsung ke pedagang pengecer baru ke konsumen. Disamping itu, harga penjualan jeruk siam di Desa Pulau Jambu ini berfluktuatif, hal ini tergantung dari ketersediaan jumlah hasil panen dan dipengaruhi oleh faktor permintaan dan penawaran, dengan kata lain semakin banyak jeruk siam tersedia di pasar atau tempat penjualan maka harga jual akan bersaing dan jeruk siam menjadi murah. Demikian sebaliknya bila jeruk sedikit, maka harga jual jeruk siam menjadi tinggi.

Berdasarkan hal tersebut, maka diperlukan inovasi produk olahan jeruk siam. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Pulau Jambu dan mencetak masyarakat desa menjadi wirausaha (*entrepreneur*). Salah satu bentuk olahan yang dapat diaplikasikan adalah pengolahan selai dan minuman jeruk dengan penambahan nanas yang juga merupakan potensi lokal Kabupaten Kampar.

METODE PENERAPAN

Persiapan

Tahap persiapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Pulau Jambu Kecamatan Kuok Kabupaten Kampar meliputi:

- 1) Survei awal serta koordinasi bersama kepala desa, kelompok tani, kelompok ibu-ibu Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) serta masyarakat Desa Pulau Jambu dalam penentuan lokasi (tempat) dilaksanakan pengabdian dan jumlah peserta pengabdian yang akan mengikuti kegiatan ini.
- 2) Persiapan materi, rencana jadwal kegiatan pengabdian (tahap pelaksanaan di lapangan), pembelian bahan dan alat yang akan digunakan selama kegiatan pengabdian berlangsung, serta sarana produksi yang akan digunakan dalam pengolahan dan pengembangan produk olahan jeruk siam.

Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Pulau Jambu Kecamatan Kuok Kabupaten Kampar meliputi:

- 1) Tahap pelaksanaan meliputi penyampaian materi dalam bentuk ceramah serta diskusi tentang pengolahan jeruk siam menjadi *marmalade* (selai) dan minuman sari buah jeruk siam. Penyampaian materi terkait tentang cara pembuatan *marmalade* (selai) dan minuman sari buah.
- 2) Praktek pembuatan *marmalade* (selai) dan minuman jeruk bersama kepala desa, kelompok tani, kelompok ibu-ibu PKK, dan masyarakat Desa Pulau Jambu.

Evaluasi

Tahap evaluasi meliputi tentang tingkat pengetahuan dan pemahanan peserta pengabdian terkait penyampaian materi serta praktek pengolahan jeruk siam menjadi *marmalade* (selai) dan minuman sari jeruk yang berkaitan dengan jumlah (kapasitas) produksi yang nantinya akan dihasilkan, perhitungan biaya produksi, penjualan dan keuntungan yang diperoleh jika jeruk siam diolah menjadi produk olahan yang bernilai jual lebih tinggi.

Berikut adalah tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian secara detail:

No	Kegiatan	Kategori Kegiatan dengan Target Roadmap Pengabdian
1.	Pelatihan Mahasiswa KUKERTA untuk membuat produk <i>marmalade</i> dan sari buah jeruk	Pengembangan Produk
2.	Mendesain logo dan merek dagang produk	
3.	Membuat Standar Operasional Prosedur proses produksi	
4.	Menyusun tempat produksi sesuai dengan rencana produksi berdasarkan <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP) di lokasi produksi yang disepakati oleh kelompok tani Desa Pulau Jambu	
5.	Persiapan pelatihan pembuatan produk <i>marmalade</i> dan sari buah kepada masyarakat	
6.	Pelaksanaan pelatihan pembuatan produk <i>marmalade</i> dan sari buah kepada masyarakat	
7.	Membentuk nama usaha dan struktur organisasi kelompok tani dan PKK Desa Pulau Jambu	Pembentukan UKM
8.	Menyusun administrasi pengajuan surat keterangan usaha di Kelurahan	
9.	Melaksanakan Analisis pasar konsumen	Strategi Pemasaran
10.	Mengolah data hasil analisis pasar	
11.	Melaksanakan strategi pemasaran	

HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

Kegiatan pelatihan pembuatan selai dan minuman jeruk dari olahan jeruk siam dan nanas dilaksanakan di Desa Pulau Jambu tanggal 19 Agustus 2021. Luaran yang dihasil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat terutama dalam hal mengolah jeruk siam dan nanas menjadi selai jeruk adalah dapat membuat selai dan minuman jeruk dari jeruk lokal, menjadikan Desa Pulau Jambu sebagai sebagai desa wirausaha, meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Pulau Jambu, serta meningkatkan nilai ekonomis dari buah jeruk siam dan nanas. Sebagai desa wirausaha, tentunya kegiatan ini sangat bermanfaat bagi masyarakat Desa Pulau Jambu.

Pelatihan ini dilaksanakan oleh tim pengabdian kepada masyarakat Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian beserta mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (Kukerta) Terintegrasi. Kegiatan pembuatan selai jeruk ini juga dihadiri oleh Lurah Desa Pulau Jambu serta ibu-ibu PKK Desa Pulau Jambu. Kegiatan ini bertujuan agar masyarakat Dusun Pulau Belimbing dapat mengolah jeruk siam khas Dusun Pulau Jambu Kecamatan Kuok Kabupaten Kampar. Peserta yang hadir dalam kegiatan ini sangat antusias dan bersemangat untuk membuat selai dan minuman jeruk dari jeruk siam dan nanas.

Hasil akhir dari kegiatan ini adalah bertambahnya wawasan ibu-ibu PKK Desa Pulau Jambu dalam mengolah jeruk siam dan nanas menjadi selai. Ibu-ibu PKK Desa Pulau Jambu akan mengarahkan kepada masyarakat Desa Pulau Jambu agar tidak hanya menjual jeruk dalam bentuk segar ke pasar, tetapi dapat diolah menjadi selai dan minuman jeruk. Harga jeruk siam Desa Pulau Jambu dijual di pasaran dengan harga Rp 10.000/kg. Apabila datang waktu panen raya, dengan jumlah produksi jeruk siam yang melimpah, maka harga jeruk siam segar akan murah. Oleh karena itu, perlu upaya untuk mengolah jeruk siam menjadi olahan yang siap dikonsumsi oleh masyarakat. Hal serupa juga sependapat dengan Weriantoni dan Mahsyuri (2019) yang menyatakan bahwa jeruk JESIGO apabila dijual di pasar hanya Rp 8.000–10.000 dalam bentuk segarnya, serta harga buah jeruk akan anjlok pada waktu panen raya datang.

Jeruk siam yang diolah menjadi selai memiliki masa simpan yang lebih lama dibandingkan jika jeruk tidak diolah. Dalam proses pembuatan selai jeruk hanya diambil air jeruknya saja untuk menghindarinya adanya rasa pahit pada selai yang disebabkan oleh serat-serat yang ada pada buah jeruk. Karena pada saat pembuatan

selai jeruk hanya diambil airnya saja, membuat selai yang dihasilkan tidak memiliki tekstur. Oleh sebab itu, untuk menghadirkan tekstur pada selai buah jeruk tersebut maka ditambahkan buah nenas.

Kegiatan diawali dengan pengarahan oleh tim pengabdian kepada masyarakat kepada ibu-ibu PKK Desa Pulau Jambu seperti dilihat pada Gambar 1. Pengarahan diberikan agar pada proses pelaksanaan pembuatan selai dapat berjalan dengan lancar.



Gambar 1. Pengarahan dari Tim Pengabdian kepada ibu-ibu PKK Desa Pulau Jambu

Setelah pengarahan oleh tim pengabdian kepada masyarakat kepada ibu-ibu PKK Desa Pulau Jambu dilanjutkan pada proses pembuatan selai yang dimulai dari penyiapan alat dan bahan, kemudian dilanjutkan dengan pengupasan kulit nenas dan mengambil air perasan jeruk seperti dilihat pada Gambar 2. Kemudian dilanjutkan dengan proses penghalusan buah nenas dan penyaringan sari buah nenas serta menyaring air perasan buah jeruk seperti dilihat pada Gambar 3.



Gambar 2. Pengupasan kulit nenas dan pemerasan air buah jeruk



Gambar 3. Penghalusan buah nenas dan penyaringan air perasan jeruk

Setelah air perasan jeruk dan saringan penghalusan buah nanas selesai, kemudian bahan ditimbang sesuai dengan masing-masing berat bahan yang telah ditentukan. Kemudian dilanjutkan dengan proses pemasakan dan setelah selai masak kemudian dimasukkan ke dalam gelas jar seperti dilihat pada Gambar 4 dan 5.



Gambar 4. Pemasakan selai



Gambar 5. Selai kemasan gelas jar

Pemanfaatan lain buah jeruk yang dapat menambah nilai ekonomisnya adalah dengan mengolahnya menjadi minuman sari buah. Kandungan vitamin C dan antioksidan yang terdapat pada buah jeruk membuat buah ini cocok dijadikan sebagai minuman yang dapat dikonsumsi sehari-hari. Untuk memperkaya rasa sari buah jeruk, maka ditambahkan dengan sari buah nanas. Selain itu, penambahan sari buah nanas juga bertujuan untuk menghilangkan rasa pahit (*after taste*) dari buah jeruk. Tahapan pembuatan minuman jeruk hampir sama dengan tahapan pembuatan selai jeruk, perbedaannya hanya terdapat pada komposisi bahan yang digunakan. Pemasakan dan pengemasan minuman jeruk dapat dilihat pada Gambar 6 dan 7.



Gambar 6. Pemasakan minuman jeruk



Gambar 7. Minuman jeruk dalam kemasan

Ketercapaian target kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini secara garis besar mencakup beberapa komponen sebagai berikut, yakni:

1. Produk minuman sari buah dan selai
Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah memperkenalkan dan memberikan pelatihan tentang diversifikasi olahan buah jeruk menjadi sari buah dan marmalade, sehingga diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dan pemanfaatan potensi lokal. Ketercapaian target materi yang telah direncanakan.
2. Pengemasan dan *branding* produk
Suatu produk yang akan dipasarkan memiliki daya tarik salah satunya dengan kemasan. Tujuan pengemasan dan pemberian label kemasan merupakan sebagai sarana promosi produk, maka label yang digunakan harus memenuhi ketentuan dan dibuat semenarik mungkin dengan nama produk yang unik agar menarik minat pembeli dan mudah untuk diingat oleh pembeli. Produk selai dan sari buah diberi nama dagang *POVITA* yang merupakan singkatan dari “*Pineapple Orange yang kaya akan Vitamin*”
3. Pembentukan UKM
Program pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Pulau Jambu Kampar, Riau dirancang untuk dapat memberikan pengarahan dan pendampingan kepada mitra untuk dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa sehingga perlu dibentuk organisasi yang dengan serius menjalaninya, melalui pembentukan UKM Desa Pulau Jambu diharapkan dapat memberikan pendampingan yang komprehensif kepada warga desa yang produktif untuk dapat secara relevan mampu meningkatkan perekonomian anggota UKM.

KESIMPULAN

Kesimpulan dari hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Pulau Jambu Kecamatan Kuok Kabupaten Kampar tentang olahan jeruk siam dan nanas menjadi produk bernilai jual tinggi adalah:

1. Produk yang dihasilkan dari olahan jeruk siam dan nanas adalah selai dan minuman jeruk.
2. Proses pembuatan selai dan minuman jeruk dari jeruk siam dan nanas tidak terlalu sulit dan dapat dikerjakan oleh masyarakat karena menggunakan bahan dan peralatan yang mudah didapatkan.
3. Olahan jeruk siam dan nanas menjadi selai akan meningkatkan nilai ekonomis dari buah jeruk siam dan nanas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pengabdian Kepada masyarakat melaksanakan kegiatan olahan jeruk siam dan nanas menjadi produk bernilai jual tinggi di Desa Pulau Jambu Kecamatan Kuok Kabupaten Kampar ini merupakan pengabdian yang didanai oleh DIPA Universitas Riau. Tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada Universitas Riau yang telah mendanai sehingga kegiatan pengabdian dapat dilakukan dan berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Kampar. (2020). Kecamatan Kampar Dalam Angka 2020. Kampar.
- Gaffar, R., Lahming, & Rais, M. (2017). Pengaruh Konsentrasi Gula terhadap Mutu Selai Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, (3), S117-S125.
- Hilman, I. (2018). Penetapan Desa Wirausaha dan Strategi Pengembangannya. *JIMFE (Jurnal Ilmiah Manajemen Fakultas Ekonomi)*, 3, 28-36. <https://doi.org/10.34203/jimfe.v3i2.644>
- Mandala, P., E. Maharani., & D. Muwardi. (2016). Analisis Pemasaran Jeruk Siam di Desa Limau Manis Kecamatan Kampar Kabupaten Kampar. *JOM Faperta UR*, 3(2).
- Novita, T., Tutuarima, T., & Hasanuddin. (2017). Sifat Fisik Dan Kimia Marmalade Jeruk Kalamansi (*Citrus Microcarpa*): Kajian Konsentrasi Pektin Dan Sukrosa. *EKSAKTA: Berkala Ilmiah Bidang MIPA*, 18(02), 164-172. <https://doi.org/10.24036/eksakta/vol18-iss02/73>
- Prihatman, K. (2000). Nanas (*Ananas comosus*). TTG Budidaya Pertanian. Jakarta.
- Suryani, A., Hambali, E., & Rivai, M. (2004). Membuat Aneka Selai. Penebar Swadya. Jakarta.
- Weriantoni & Mahsyuri, N. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pembuatan Selai Jeruk di Jorong Kampung Muaro Nagari Koto Tinggi Kecamatan Gunung Omeh Kabupaten Limapuluh Kot