

Pelatihan Pembuatan Selai Jambu Kristal sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Petani Jambu Kristal di Desa Bantarsari

Siti Amelia, Aisyah Rahma Adriani, Abel Gandhi*, Desti Angraini

Universitas Pakuan

* Gandhy.abel@gmail.com

Abstrak Desa Bantarsari Kecamatan Rancabungur Kabupaten Bogor merupakan salah satu pusat budidaya jambu kristal di Kabupaten Bogor, bahkan Desa Bantarsari dijuluki sebagai Desa Jambu Kristal Nasional. Petani di Desa Bantarsari sebagian besar menjual produknya dalam bentuk buah jambu segar. Untuk meningkatkan pendapatan petani maka perlu dilakukan pengolahan jambu kristal menjadi produk yang bernilai tambah tinggi. Salah satu produk olahan potensial adalah Selai. Tujuan kegiatan pelatihan ini adalah untuk meningkatkan pemahaman petani jambu kristal dalam menghasilkan produk selai. Metode yang digunakan antara lain metode observasi wawancara dengan para petani untuk mengukur keberhasilan kegiatan ini sedangkan metode pelatihan untuk memberikan pengembangan inovasi pembuatan produk berupa selai kepada masyarakat. Oleh karena itu adanya program penguatan kapasitas organisasi kemahasiswaan (PPK Ormawa) Himpunan Mahasiswa Manajemen Pakuan dapat membantu masyarakat desa Bantar Sari dalam menghasilkan produk turunan yang bernilai tambah tinggi berupa Produk Selai Jambu Kristal. Produk ini diharapkan dapat menjadi sumber pendapatan alternatif petani yang berkelanjutan di desa Bantarsari. Hasil dari kegiatan pelatihan adalah didapatkan petani jambu yang mampu mengolah jambu kristal menjadi produk selai dengan kualitas yang baik.

Kata kunci: jambu kristal; selai jambu kristal; pendapatan petani jambu kristal

Abstract. Bantarsari Village, Rancabungur District, Bogor Regency is one of the centers for crystal guava cultivation in Bogor Regency, Bantarsari Village is even nicknamed the National Crystal Guava Village. Farmers in Bantarsari Village mostly sell their products in the form of fresh guava fruit. To increase farmers' income, it is necessary to process crystal guava into products with high added value. One potential processed product is jam. The aim of this training activity is to increase the understanding of crystal guava farmers in producing jam products. The methods used include the observation method, interviews with farmers to measure the success of this activity, while the training method is to provide innovative development for making jam products to the community. Therefore, the existence of a program to strengthen the capacity of student organizations (PPK Ormawa) of the Pakuan Management Student Association can help the Bantar Sari village community in producing derivative products with high added value in the form of Crystal Guava Jam Products. It is hoped that this product can become a sustainable alternative source of income for farmers in Bantarsari village. The result of the training activities was that guava farmers were able to process crystal guava into good quality jam products.

Keywords: crystal guava; crystal guava jam; income of crystal guava farmers

To cite this article: Amelia, S., Adriani, A. R., Gandhi, A., & Angraini, D. 2024. Pelatihan Pembuatan Selai Jambu Kristal sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Petani Jambu Kristal di Desa Bantarsari. *Unri Conference Series: Community Engagement 6*: 200-204. <https://doi.org/10.31258/unricsce.6.200-204>

© 2024 Authors

Peer-review under responsibility of the organizing committee of Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat 2024

PENDAHULUAN

Petani jambu kristal di Desa Bantarsari Kecamatan Rancabungur Kabupaten Bogor sejak lama sudah memanfaatkan lahan secara optimal dan sudah menerapkan sistem pertanian yang berkelanjutan. Namun petani di desa bantarsari masih memiliki permasalahan yaitu Belum adanya inovasi produk olahan jambu kristal sehingga pendapatan petani jambu kristal belum maksimal. Ketahanan jambu yang rendah juga menjadi kendala petani pada aspek penjualan akibat tingginya kualitas hasil panen. Terjadi ketidakseimbangan antara tingginya hasil panen dengan angka permintaan komoditas jambu. Hal tersebut menimbulkan terjadinya *oversupply* yang berdampak pada nilai jual akibat peningkatan penawaran pasar. Oleh karena itu dibutuhkan inovasi untuk mengolah produk dari buah jambu menjadi olahan yang disukai masyarakat seperti selai jambu Kristal. (Virgy et al. 2023) Melalui program ini dapat memberikan solusi atas permasalahan yang dialami petani. Program ini dapat membantu petani dalam melakukan pengembangan produk selai dari olahan buah jambu kristal *grade C* dan *grade D*. Pengembangan produk turunan berupa selai ini diharapkan dapat menambah dan meningkatkan perekonomian petani. Hal ini didukung oleh produksi dan bahan baku yang ketersediaannya melimpah dan mudah didapatkan khususnya di wilayah Desa Bantarsari.

Jambu Kristal (Crystal guava) merupakan hasil mutasi dari jambu Bangkok. Jambu kristal memiliki pembeda yang sangat mencolok dibandingkan jambu biasa pada umumnya. Salah satu karakteristik unggulan jambu kristal adalah kandungan biji yang sangat sedikit, bahkan seringkali disebut jambu biji tanpa biji. Jambu kristal disebut dengan istilah 'kristal' karena memiliki daging buah berwarna putih bersih, cerah, dan terkesan bening, bertekstur kenyal dan renyah, serta memiliki bentuk buah berlekuk-lekuk, menyerupai bentuk kristal. Kriteria kualitas buah jambu kristal pada umumnya dikategorikan menjadi empat tingkatan, yaitu *grade A*, *B*, *C*, dan *D*. (Amrih, Sutakwa, and Khoirunnisa Izzati 2023). Pohon jambu kristal ini banyak dijumpai di Wilayah Desa Bantarsari, jambu kristal Bantarsari memiliki ciri khas yang unik dibandingkan dengan jambu kristal lainnya, terutama dalam ukuran dan rasa. Jambu kristal bantarsari ukurannya lebih besar dengan daging buah yang lebih renyah, sehingga memberikan tekstur yang lebih padat dan rasa manis lebih kuat. Perbedaan lainnya terletak pada teknik budidaya petani yang lebih berfokus di Desa Bantarsari.

Selai merupakan produk olahan makanan yang biasanya terbuat dari buah-buahan yang dimasak dengan gula hingga menjadi kental dan manis. Selai juga dapat memberikan nilai tambah pada jambu kristal, sehingga dapat meningkatkan harga jualnya dibandingkan menjual buah segar secara langsung. Oleh karena itu buah ini menjadi daya tarik dalam pembuatan selai dan pelatihan ini.

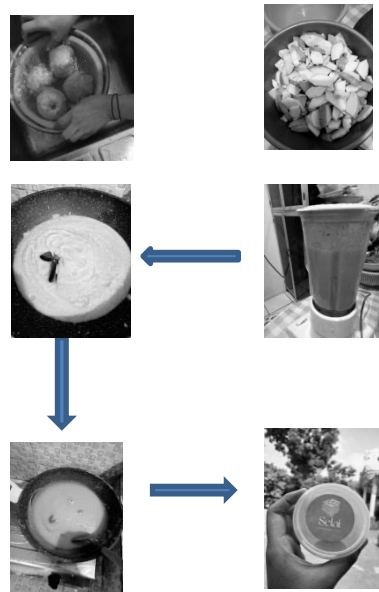
Pada Program kegiatan kali ini kami mencoba menyalurkan keterampilan mahasiswa kepada masyarakat Desa Bantarsari, dalam bentuk pelatihan pembuatan selai jambu kristal, sebab pengetahuan masyarakat Desa Bantarsari masih memerlukan keterampilan tentang cara mengolah jambu kristal sehingga perlu adanya pelatihan. selanjutnya selai jambu Kristal tersebut dapat di konsumsi langsung atau dapat dioleskan pada roti tawar.

Tujuan Pelatihan ini diharapkan dapat memberdayakan masyarakat dan petani jambu kristal yang ada di Desa Bantarsari agar lebih termotivasi untuk menciptakan inovasi dari jambu kristal dan dapat melihat serta memanfaatkan peluang yang ada. Dengan demikian jika para petani bisa lebih memanfaatkan hasil panen jambu kristal dengan menjadikannya produk turunan seperti selai, maka itu akan dapat menambah nilai jual dari jambu itu sendiri. Dengan demikian pendapatan para petani pasti akan meningkat karena nilai tambah jambu melalui produk turunan yang dipasarkan.

METODE PENERAPAN

Pelatihan pembuatan selai jambu kristal ini diawali dengan pemaparan materi yang dipaparkan oleh salah satu tim PPK Ormawa. pelatihan ini dihadiri oleh masyarakat bantarsari, ibu-ibu PKK, dan pelaku usaha UMKM yang berpartisipasi dalam kegiatan ini. Selai jambu kristal ini dibuat dengan cara yang mudah dipahami dan dapat menggunakan alat-alat yang manual, sehingga masyarakat Bantarsari, ibu-ibu PKK, dan pelaku usaha UMKM dapat dengan mudah untuk mengimplementasikannya sendiri. Selai jambu kristal dapat langsung dikonsumsi atau bisa dimakan dengan roti tawar. Selain dapat dikonsumsi sendiri, hasilnya dapat menjadi produk bernilai ekonomi tinggi.

Cara pembuatan selai jambu kristal dapat dibuat dengan bahan diantaranya gula $\frac{3}{4}$, jambu kristal 6 kg, garam ujung sendok teh, air secukupnya atau setengah air gelas Aqua, daun pandan 3 helai per 3 kg jambu.



Selai jambu kristal dapat dibuat dengan cara memilih jambu yang bagus dan tidak busuk. Cuci jambu terlebih dahulu, lalu pisahkan terlebih dahulu antara buah dengan bijinya, blender jambu dengan air secukupnya, lalu masak jambu tersebut dengan api yang tidak terlalu besar atau sedang, masukan daun pandan sebagai pengharum dan masukan garam sedikit lalu masak sampai air menyusut. Jika sudah surut, masukan gula secukupnya. Dan jangan masukan gula berbarengan saat jambu baru di masak agar tidak cepat gosong. Aduk secara perlahan agar tidak mengenai tangan, lalu aduk sampai berubah warna kecoklatan, untuk selai yang sudah jadi, tunggu beberapa saat sampai dingin agar ketika di masukan ke tempat atau wadah dalam keadaan baik dan tidak cepat basi.

HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

Di desa Bantarsari Kecamatan Rancabungur merupakan desa yang melakukan budidaya jambu kristal, bahkan Desa Bantarsari dijuluki sebagai Desa Jambu Kristal Nasional. Para petani jambu kristal di desa bantarsari melakukan penjualan grade A dan B ke swalayan, *hypermart* dengan harga relatif tinggi. Sementara *grade C* dan *D* dijual langsung ke konsumen akhir dengan harga yang lebih rendah (Vira Anggraini Dkk 2024).

Buah jambu kristal selain dapat dikonsumsi secara langsung sebagai buah segar maupun rujak, buah ini juga dapat pula dibuat olahan pangan. jambu kristal kaya akan vitamin C dan memiliki kandungan gizi pada 0,9 gram protein, 0,3 gram lemak, 12,2 gram karbohidrat, 14 mg Ca, 28 mg fosfor, 1,1 mg besi, vitamin C 87 mg, air 86% dengan total kalori sebanyak 49 kalori, dalam setiap 100 gram jambu kristal yang sudah matang. (Rosniawaty et al. 2023).

Masyarakat umumnya membeli buah jambu kristal untuk dikonsumsi selama beberapa hari. Namun, terdapat kendala yaitu buah dapat mengalami kerusakan pada saat disimpan. Menurut Eviyanti dan Dodi, kerusakan fisik dapat ditandai dengan adanya kulit buah yang tidak mulus, terdapat bercak coklat dan luka memar pada permukaan kulit buah. (Putra et al. 2023).

Salah satu hal terpenting yang harus menjadi fokus petani untuk meningkatkannya yaitu dengan meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan (Zulpikar, Gandhi, and Kiyat 2020). Semakin baik kualitas panen maka harga jual jambu kristal akan semakin tinggi. (Rupasari et al. 2022).

Maka diperlukannya penanganan secara optimal setelah panen, karena kandungan vitamin C pada buah jambu dapat mengalami penurunan hingga 50% apabila disimpan selama 10 hari pada suhu ruang (28- 32°C). (Putra et al. 2023). Selain dikonsumsi langsung, selama ini jambu kristal juga bisa diolah menjadi dodol. (Qirana et al. 2020).

Beberapa daerah di Indonesia mengkonsumsi buah jambu kristal dalam keadaan segar ataupun dengan berbagai olahan, seperti halnya untuk jus jambu kristal, sirup jambu kristal, ataupun manisan jambu kristal. (Prasetyo and Supriono 2021).

Dalam pelatihan ini, jambu kristal diolah menjadi selai dengan cara diambil sari jambu kristalnya serta ditambahkan gula air dan pandan hal tersebut untuk menunjang perekonomian di Desa Bantarsari. Selai merupakan produk makanan dengan konsisten gel atau semi padat yang dibuat dari bubur buah. Konsistensi gel atau semi padat pada selai diperoleh dari senyawa pektin yang berasal dari buah atau pektin yang ditambahkan

dari luar, gula sukrosa dan asam. Interaksi ini terjadi pada suhu tinggi dan bersifat menetap setelah suhu diturunkan. Kekerasan gel tergantung pada konsentrasi gula, pektin dan asam pada bubur. (Koswara et al. 2019).



Gambar 2. Foto-foto Kegiatan Pelatihan dan Pembuatan Selai

Selai jambu kristal hasil dari pengabdian ini berwarna coklat muda, kental serta aroma jambu kristal yang bercampur dengan aroma pandan membuat wangi yang menggugah selera. Untuk rasa manis di dalam selai, gula perlu ditambahkan. Selain menambah rasa manis gula juga membentuk tekstur gel yang baik serta kenampakan produk yang menarik. Gula berperan penting dalam membentuk gel karena berinteraksi dengan pektin yang berasal dari buah-buahan. (Nurani 2020).

Hasil dari kegiatan pelatihan inovasi produk berupa selai dapat meningkatkan kesadaran masyarakat dalam membuat berbagai olahan makanan dengan bahan baku dari jambu kristal, selain itu terdapat beberapa indikator keberhasilan yang dicapai yaitu: 1) dapat menambah semangat para petani untuk lebih banyak memproduksi jambu kristal. 2) meningkatkan pendapatan petani sebesar 30% setelah kegiatan berlangsung. 3) meningkatnya kepuasan masyarakat terhadap pelatihan ini, diukur dari survei dan wawancara.

Setelah dilaksanakan pelatihan inovasi produk jambu kristal, masyarakat Desa Bantarsari menjadi lebih tertarik untuk membeli jambu kristal dari petani setempat dan mulai mengolahnya menjadi berbagai produk secara mandiri. Kesadaran yang meningkat ini berdampak positif pada perekonomian petani, karena permintaan terhadap jambu kristal meningkat, sehingga pendapatan mereka pun meningkat. Pelatihan tersebut berhasil mendorong masyarakat untuk memanfaatkan potensi lokal, yang tidak hanya menguntungkan petani tetapi juga menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat yang mengolah produk turunan jambu kristal.

KESIMPULAN

Kesimpulan dari pelatihan pembuatan selai jambu kristal di Desa Bantarsari menunjukkan bahwa program ini memiliki potensi besar untuk meningkatkan pendapatan petani. Dengan memanfaatkan hasil pertanian yang melimpah, khususnya jambu kristal, masyarakat dapat mengolah buah tersebut menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Pelatihan ini tidak hanya memberikan keterampilan baru kepada peserta, tetapi juga membuka peluang pasar yang lebih luas bagi produk olahan, sehingga mengurangi ketergantungan pada pemasaran konvensional yang selama ini digunakan.

Selain itu, keberhasilan pelatihan ini diharapkan dapat mendorong inovasi dalam pengolahan hasil pertanian di Desa Bantarsari. Dengan adanya produk seperti selai jambu kristal, petani tidak hanya dapat meningkatkan pendapatan mereka, tetapi juga memperkenalkan produk lokal yang berkualitas ke pasar yang lebih besar. Program ini berpotensi menjadi model bagi desa-desa lain dalam mengembangkan produk olahan dari hasil pertanian, sehingga mendukung pertumbuhan ekonomi lokal secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amrih, Dewi, Adi Sutakwa, and Nuril Khoirunnisa Izzati. 2023. "Pemberdayaan Masyarakat Desa Patukgawemulyo Melalui Pengembangan Keterampilan Diversifikasi Produk Olahan Jambu Kristal." *Community Development Journal* 4(2): 4475–78.
- Koswara, Sutrisno et al. 2019. *Buku Modul Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga : Selai Buah*.
- Nurani, Fesdila Putri. 2020. "Penambahan Penambahan Pektin, Gula, Dan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Selai Dan Marmalade Buah-Buahan." *Journal of Food Technology and Agroindustry* 2(1): 27–32.
- Prasetyo, Moh. Aji, and Agus Supriono. 2021. "Analisis Saluran Pemasaran Jambu Kristal (*Psidium Guajava* L.) Di Desa Sidorejo Kecamatan Purwoharjo Kabupaten Banyuwangi." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh* 8(3): 796.
- Putra, Agita Christyaji, Yulita Nurchayati, Endah Dwi Hastuti, and Nintya Setiari. 2023. "Kandungan Vitamin C Dan Morfometri Buah Jambu Kristal (*Psidium Guajava* L. Cv. 'Kristal') Pada Pengemasan Yang Berbeda." *Buletin Anatomi dan Fisiologi* 8(2): 146–53.
- Qirana, Astari Indah et al. 2020. 4 Pengolahan Jambu Kristal Menjadi Dodol Sebagai Upaya Pemulihan Ekonomi Dampak Covid-19 Di Desa Bantarsari.
- Rosniawaty, Santi, Mira Ariyanti, Erni Suminar, and Rija Sudirja. 2023. "Pengenalan Teknik Pemeliharaan Dan Manfaat Jambu Kristal Di Desa Mekar Jaya, Kecamatan Banjaran, Kabupaten Bandung." *MARTABE : Jurnal Pengabdian Masyarakat* 6(9): 3205–11.
- Rupasari, Mucalinda et al. 2022. "Penyuluhan Budi Daya Dan Bisnis Jambu Kristal Di Desa Mekarmukti, Kabupaten Bekasi." *Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Ipteks "Soliditas" (J-Solid)* 5(1): 77.
- Vira Angraini Dkk. 2024. "Subproposol Program Penguatan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan (PPK Ormawa) Pemberdayaan Petani Jambu Kristal Desa Wirausaha Bantarsari Melalui Inovasi Produk Berbasis Zero Waste Dan Sistem Pemasaran Digital." 19(5).
- Virgy, Salsabyla Claudinda et al. 2023. "Vitamin C Sebagai Wujud Pemberdayaan Masyarakat Desa." 6: 143–50.
- Zulpikar, Firman, Abel Gandhy, and Warsono El Kiyat. 2020. "Peningkatan Akses Pangan Bagi Masyarakat Perkotaan Melalui Pelatihan Vertical Farming Dan Pertanian Organik." *Jurnal Sinergitas PKM & CSR* 4(2): 115.