

PENINGKATAN PENGETAHUAN DAN KETRAMPILAN MENGELOLA SARI BUAH MARKISA UNTUK KADER WIRAUSAHA DI DEPOK

ENHANCING KNOWLEDGE AND SKILLS IN PROCESSING PASSION FRUIT JUICE FOR ENTREPRENEUR CADRES IN DEPOK

Dyah Mieta Setyawati^{1*}, Aisyah², Rachmi Ridho³

1 Universitas Gunadarma, email: dyah_meita@staff.gunadarma.ac.id

2 Universitas Gunadarma, email: aisyahmp@staff.gunadarma.ac.id

3 Universitas Gunadarma, email: rachmiridho@staff.gunadarma.ac.id

*Penulis Korespondensi: E-mail: dyah_meita@staff.gunadarma.ac.id

ABSTRAK

Hasil markisa membuka peluang bagi kader wirausaha "markisa manis" untuk menciptakan produk yang mengandung bahan baku lokal dari daerah daerah Mampang, Pancoran Mas, Kota Depok. Mitra saat ini mengarah pada ekonomi produktif namun terdapat permasalahan di sektor produksi yaitu mitra belum memiliki pemahaman tentang Pemanfaatan pengolahan sari markisa menjadi produk minuman khusus yang baik, aman, dan bergizi serta hasil atau jumlah produksi markisa Mitra tidak cukup untuk diolah. Bidang kegiatan pelayanan adalah dalam hal proses produksi, yaitu peningkatan pengetahuan dan keterampilan Mitra untuk mengolah atau memproduksi jus markisa sendiri. Proses produksi dimaksudkan untuk memberikan solusi atas permasalahan mitra dari hulu ke hilir mulai dari sistem seleksi, pengawetan, pengolahan, pengemasan, distribusi, hingga bidang pemasaran sehingga menghasilkan produk dengan resep rahasia minuman sari markisa. Selanjutnya, target output pengabdian masyarakat difokuskan pada proses produksi jus markisa. Kader wirausaha "Marisa Manis" dapat meningkatkan jumlah produksi minuman jus markisa dan memasarkan produk tersebut di lingkungan sekitar.

Kata kunci: proses produksi, jus markisa

ABSTRACT

Passion fruit yields open up opportunities for entrepreneurial cadres of "sweet passion fruit" to creating a product that contains local raw materials from the area area Area Mampang, Pancoran Mas, Depok City. Today's Partners lead to a productive economy however there are problems in the production sector that partners do not yet have an understanding of Utilization of processing passion fruit juice into special beverage products that are good, safe, and nutritious and the yield or amount of Mitra's passion fruit production not enough to process. The field of service activities is in terms of the production process, namely improvement Partner's knowledge and skills to processor produce their own juice passion fruit. The production process is intended to provide solutions to partner problems from upstream to downstream starting from the system of selection, preservation, processing, packaging, distribution, up to the field of marketing so as to produce product with a secret recipe for passion fruit juice drink. Furthermore, the output target of community service is focused on the production process passion fruit juice. Entrepreneurial cadres of "Marisa Manis" can increase the number production of passion fruit juice drinks and marketing these products in the environment around.

Keywords: production process, passion fruit juice

PENDAHULUAN

Kader Wirausaha “Markisa Manis” adalah bagian dari masyarakat RT 01/RW 08 yang berlokasi di Kelurahan Mampang, Pancoran Mas, Kota Depok sejak akhir tahun 2019 bersama kegiatan pengabdian Universitas Gunadarma telah melakukan budidaya tanaman markisa. Kini, tanaman markisa tersebut tumbuh subur dan telah merambat di seluruh area para-para bagian depan yang telah dibuat dalam pelaksanaan kegiatan abdimas sebelumnya.

Pengabdian Kepada Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mengolah sari buah markisa hasil panen kader wirausaha “Markisa Manis” di Kelurahan Mampang, Kecamatan Pancoran Mas, Kota Depok yang sejak akhir tahun 2019 telah tumbuh subur dan hingga kini semakin produktif. Melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat pada semester PTA 2021/2022, menginspirasi lahirnya kegiatan percontohan proses produksi sari buah markisa hasil panen dari kader wirausaha “Markisa Manis” di lingkungan Rukun Tetangga yang ditujukan untuk memanfaatkan ruang terbuka hijau sebagai lahan pertanian markisa.

Tanaman Markisa tumbuh dengan subur di lingkungan RT 01. Tanaman ini berbuah sepanjang tahun. Tanaman ini sangat diperlukan warga dalam masa pandemi COVID 19 dan era New Normal, dengan kandungan vitamin C yang cukup tinggi dan kemudahan dalam mengolah minuman ini. Permasalahan Mitra belum memiliki pemahaman untuk mengolah sari buah markisa menjadi produk minuman khas yang bersifat baik, aman, dan bergizi. Mitra belum memahami bahwa proses produksi yang mencakup sistem seleksi, pengawetan, pengolahan, pengemasan dan pemasaran dengan bahan baku sari buah markisa Mampang, Pancoran Mas, Depok.

Mitra “Markisa Manis” berada di daerah Depok, tepatnya di Mampang Indah I, Blok J No. 3, RT. 01, RW 08, Kelurahan Mampang, Kecamatan Pancoran Mas. Mitra saat ini memiliki anggota sejumlah 8 orang. Kegiatan kader wirausaha selama ini adalah merawat tanaman markisa dan mengolah sari buah markisa menjadi salah satu bahan sop buah, seperti pepaya, semangkadan melon atau campuran pada es kelapa muda. Dari Hasil kegiatan identifikasi permasalahan, masalah utama yang sedang dihadapi oleh mitra adalah belum memiliki pemahaman mengolah sari buah markisa.

Permasalahan tersebut dapat diatasi dengan memberikan edukasi proses produksi mengolah sari buah markisa menjadi minuman. Segi produksi Mitra 1) Segi Produksi a) Produksi Buah Markisa atau passion fruit dihasilkan oleh tanaman dari famili Passifloraceae, yang berupa tanaman merambat atau menjalar hingga 20 meter dan bersifat menahun yaitu varietas Markisa kuning (*Passiflora edulis* var *flavircarfa*) b) Proses Produksi 1. Tidak menggunakan rekayasa teknologi pangan, yaitu mencampurkan biji (pulp) buah Markisa yang telah matang ke dalam minuman berasa kelapa, aneka sop buah atau dikonsumsi sebagai buah segar. 2. Tidak melakukan pengawetan, pengolahan dan pengemasan pada hasil panen Markisa. c) Jumlah Produksi

Hasil panen tanaman Markisa milik kader wirausaha “Markisa Manis” dapat mencapai 40 buah perbulan Peluang usaha komoditas markisa masih terbuka Selain itu, karena buah markisa juga dapat berfungsi sebagai antioksidan (berupa vitamin) yang bermanfaat untuk mencegah dan menanggulangi berbagai penyakit serta meningkatkan daya tahan tubuh (Rukmana, 2007). Menurut Razak dan Karundeng (2009), tanaman markisa memiliki dua kali musim panen puncak, pertama di bulan Juli-Agustus dan kedua di bulan Desember-Februari. Antara dua periode tersebut, terdapat produksi dengan nilai kecil. Harga buah markisa juga tergantung musim.

Dalam mengembangkan produk markisa harus juga didukung faktor-faktor penting seperti pendapat dari Lambing dan Kuehl dalam Suryana (2003), mengemukakan tentang beberapa faktor kunci untuk mengembangkan produk, yaitu mencakup hal-hal sebagai berikut: 1) Lakukanlah riset pasar secara memadai; 2) Memuaskan suatu kebutuhan; 3) Memiliki suatu keunggulan produk yang tinggi; 4)

Gunakanlah harga dan kualitas yang tepat sejak pertama kali, dan; 5) Gunakanlah saluran distribusi yang tepat.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini, peningkatan pengetahuan dan keterampilan mengolah sari buah markisa menjadi minuman khas daerah Mampang, Pancoran Mas, Kota Depok tepatnya di wilayah RT01/RW08. Metode yang digunakan sebagai pendekatan pelaksanaan pengabdian masyarakat ini merupakan model pengembangan masyarakat berbasis pada masyarakat lokal. Teknik perubahan untuk membangun kapasitas masyarakat ini adalah edukasi dan diskusi kelompok, partisipasi, brainstorming bimbingan dan penyuluhan (Soleh, 2014). Rangkaian tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepadamasyarakat ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan

Solusi Berdasarkan Gambar 1, tahapan pertama pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah sosialisasi kegiatan dengan melaksanakan analisis situasi untuk menemukan prioritas permasalahan mitra. Tahapan kedua yaitu indentifikasikebutuhan mitra untuk menemukan desain solusi dan program kegiatan yang tepat sasaran. Temuan program pada kegiatan ini mengolah hasil panen sari buah markisa milik kader wirausaha “Markisa Manis” menjadi minuman khas. Pelaksanaan program kegiatan ini ditujukan untuk membantu meningkatkan kesadaran dan mengembangkan kemampuan serta keahlian masyarakat RT01 dalam mencapai tujuan yang diharapkan. Program kegiatan dengan menggunakan metode edukasi, diskusi kelompok, brainstorming, bimbingan dan penyuluhan sebagai media perubahan. Tahapan ke empat dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah implementasi kegiatan. Bahan utama pelaksanaan kegiatan ini adalah pelibatan masyarakat dan dosen pendamping kegiatan. Tahapan keempat merupakan rangkaian tahapan akhir pada metode pelaksanaan kegiatan ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil PKM

Telah berhasil dibuat produk minuman khas dari wilayah Mampang, Pancoran Mas, Kota Depok dengan bahan dasar sari buah markisa. Produk Minuman Khas dengan Bahan Baku Lokal Sari Buah Markisa Teknis pelaksanaan kegiatan meliputi tiga tahapan yaitu penyiapan bahan, proses pengerjaan dan hasil pelaksanaan kegiatan. Penyiapan Bahan 1. Peralatan sebelum memasak, seperti pakaian memasak. Komp. Tabung Gas. Kain lap, wadah penering botol kemasan, wadah sari buah

markisa, saringan dan peralatan memasak lainnya. 2. Bahan-bahan resep minuman, gula batu, air matang, pewarna makanan, buah markisa. 3. Bahan-bahan setelah memasak. Botol kemasan 250ml. stiker kemasan “sari buah markisa”
Proses Pengerjaan
1. Mendidihkan air sampai hampir matang. Ambil sari buah markisa. 1 liter air setara dengan 4-5 buah markisa. Masukkan sari buah markisa sampai dengan benar-benar mendidih. 2. Mendidihkan gula batu. Masukkan air gula batu tersebut kedalam rebusan air minuman sari buah markisa. 3. Masukkan beberapa tetes pewarna makanan, pilih yang senada dengan warna air rebusan. 4. Setelah semuabahan rebusan tercampur dan mendidih, tes rasa. Biarkan air rebusan dingin, untuk kemudian dimasukkan kedalam botol kemasan. Hasil Pelaksanaan Kegiatan Hasil pelaksanaan kegiatan adalah produk minuman sari buah markisa dari wilayah Mampang, Pancoran Mas, Kota Depok.

Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat pengolahan sirup markisa dilaksanakan dalam bentuk pelatihan, diawali dengan ceramah dan diskusi secara teoritik, dilanjutkan dengan praktek dan bimbingan, lalu konsultasi. Dengan tahap-tahap kegiatan tersebut, peserta diharapkan memiliki pengetahuan dan keterampilan lebih dalam melakukan pengolahan sirup markisa dan pengolahan limbahnya menjadi bedak dingin. Untuk meningkatkan kemampuan peserta dalam pengolahan buah markisa menjadi sirup dan pengolahan limbahnya maka pihak pelaksana menyiapkan materi pelatihan tentang metoda sederhana cara pembuatansirup markisa, pembotolan, pemasangan sealaer, pelabelan dan pembuatan bedak dingin berbahan baku limbah kulit dan biji markisa. Disamping itu juga digunakan alat bantu berupa banner/poster tentang nilai ekonomis tanaman markisa dan tehnik pengolahan sirup markisa dan limbahnya. Penyampaian materi menggunakan alat bantu infocus, hal ini dilakukan guna meningkatkan tersampainya materi kegiatan secara tuntas kepada peserta kegiatan.

SIMPULAN

Telah berhasil dibuat dan diuji coba proses pengolahan sari buah markisa hasil panen kader wirausaha “Markisa Manis” yang berada di lingkungan RT01/RW08, kelurahan Mampang, Pancoran Mas, Kota Depok. Program pengabdian kepada masyarakat dalam peningkatan pengetahuan dan keterampilan mengolah sari buah markisa untuk kader wirausaha “markisa manis” di kelurahan mampang, pancoran mas, kota depok harus berkelanjutan dengan harapan adanya inovasi baru didalam diversifikasi produk dengan menggunakan teknologi baru untuk membantu masyarakat sehingga menjadi produk yang bisa dipasarkan secara luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Razak, Z., P. Karundeng. (2009). Potensi Markisa di Kawasan Timur Indonesia. <http://aci.gov.au>. 9 April 2013
- Rukmana, R. (2007). Usaha Tani Markisa. Penerbit Kanisius, Yogyakarta
- Setiana.L. 2005. Teknik Penyuluhan dan Pemberdayaan Masyarakat. Ghalia Indonesia. Soleh, C. 2014. Dialektika Pembangunan dengan Pemberdayaan. Bandung: Fokusmedia.

Suryana. (2003). *Kewirausahaan Pedoman Praktis: Kiat dan Proses Menuju Sukses*. Jakarta: Salemba Empa