

DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN ANGGUR BALI MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN KISMIS DAN SELAI DI DESA BANJAR

Safira Noor Andayani¹, Ni Wayan Martiningsih², Ni Nyoman Dian Martini³

^{1,2}Jurusan Kimia FMIPA UNDIKSHA; ³Jurusan Biologi dan Perikanan Kelautan FMIPA UNDIKSHA

Email: safira.noor@undiksha.ac.id

ABSTRACT

Banjar Village is one of the largest areas for producing Balinese grapes, typical of Buleleng Regency which has a slightly sour taste, small fruit size, and seeds. Balinese grape is a perishable fruit, so further processing is needed to increase its shelf life. In the process, the making of Balinese grape jam has a poor taste and texture. This activity aims to educate and train the people of Banjar Village on using processed Balinese grapes products with higher economic values. The community service (PkM) focused on improving the quality of Balinese grape jam by adding a natural thickening agent. Then, Balinese grapes dried into raisins. From this training, there are increased knowledge values which were in line with the participants' enthusiasm. The new jam has a sweet taste with better consistency, while raisin products have an improved taste than fresh grapes.

Keywords: jam, raisin, Balinese grapes, Banjar

ABSTRAK

Desa Banjar merupakan salah satu daerah penghasil buah anggur Bali khas Kabupaten Buleleng yang memiliki rasa agak asam, ukuran buah kecil, dan biji. Anggur Bali merupakan buah yang mudah rusak, sehingga diperlukan pengolahan lebih lanjut untuk meningkatkan umur simpannya. Dalam prosesnya, pembuatan selai anggur Bali memiliki rasa dan tekstur yang kurang baik. Tujuan dari kegiatan ini adalah mengedukasi dan melatih masyarakat Desa Banjar tentang pemanfaatan produk olahan buah anggur Bali yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) difokuskan pada peningkatan kualitas selai anggur Bali dengan penambahan bahan pengental alami. Kemudian, buah anggur Bali dikeringkan menjadi kismis. Dari pelatihan ini terjadi peningkatan nilai pengetahuan yang sejalan dengan antusiasme peserta. Selai baru memiliki rasa manis dengan konsistensi yang lebih baik, sedangkan produk kismis memiliki rasa yang lebih baik daripada anggur segar.

Kata Kunci: selai, kismis, anggur bali, Banjar

PENDAHULUAN

Anggur Bali (*Vitis vinifera* L.) merupakan salah satu buah lokal yang sering dikonsumsi masyarakat luas. Anggur Bali segar adalah salah satu komoditas utama Kabupaten Buleleng. Varietas anggur yang ditanam di Buleleng adalah Gross Colman, Frankenthaler, Isabella, Alphonso Lavalle, dan Brilliant. Berdasarkan data tahun 2009, luas areal tanam anggur di Buleleng sekitar 1.118,51 ha dengan 592.668 pohon anggur yang dapat menghasilkan 14.841 ton buah anggur. Penghasil anggur Bali utama di Buleleng adalah

Kecamatan Banjar (6.486 ton), Kecamatan Seririt (4.501 ton), dan Kecamatan Gerogak (3.851 ton) (Mulyani et al. 2012; Astawa et al. 2015).

Anggur Bali memiliki warna buah masak coklat kehitaman, berbentuk bulat, dan memiliki rasa manis agak asam. Rasa manis agak asam ini dipengaruhi dari kandungan karbohidrat dan asam organik. Selain tinggi kandungan gula, anggur segar juga memiliki kadar air yang relatif tinggi. Informasi dari petani anggur menyebutkan bahwa anggur Bali mulai mengalami pembusukan setelah 4 (empat) hari disimpan.

Tingkat penyerapan hasil panen anggur dapat ditingkatkan melalui usaha diversifikasi pangan olahan lokal. Di Desa Banjar, dalam beberapa tahun terakhir telah dilakukan usaha diversifikasi olahan anggur. Produk yang terkenal diantaranya jus, wine, dan selai. Jus dan wine termasuk di dalam golongan anggur minuman, dengan nama KAJUS dan VWINE.

Sementara itu, selai masuk ke dalam golongan olahan pangan semi basah (intermediet moisture food). Selai merupakan produk olahan buah yang termasuk dalam kategori produk pangan semi basah yang menggunakan gula alkohol sebagai humektan yang mampu menurunkan aktivitas air. Selai anggur terbuat dari hancuran buah (pulp/puree) anggur dan gula membentuk konsistensi yang kental atau semi padat dengan total padatan terlarut sebesar 65-68% (Hunaefi et al. 2017). Untuk membuat konsistensi selai yang baik, diperlukan proporsi yang tepat antara pektin, gula, dan asam. Namun, berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu narasumber, selai anggur ini hanya terbuat dari campuran anggur dan gula. Sehingga, selai anggur sulit untuk dioles ke roti dan cenderung kurang disukai. Pada proses pengolahan selai dapat dimodifikasi dengan menambahkan zat pembentuk gel alami (pektin) untuk memperbaiki konsistensinya.

Potensi produk olahan anggur Bali lainnya yang bisa dikembangkan adalah kismis anggur. Metode yang digunakan untuk menghasilkan kismis anggur adalah pengeringan. Pengeringan adalah salah satu metode yang paling sering diaplikasikan untuk pengawetan makanan, dimana proses ini dapat menurunkan kadar air, dan secara drastis mengurangi mikroba, degradasi enzimatis atau reaksi deteriorasi (Xiao & Mujumdar, 2014). Selain itu, pengeringan dapat membawa beberapa manfaat seperti pengurangan berat dan volume yang substansial, meminimalkan biaya pengemasan, penyimpanan, dan transportasi. Produksi wine dan jus Passito, Sauternes, Tokaj, Porto, Pedro Ximénez dan Amarone berasal dari anggur yang telah

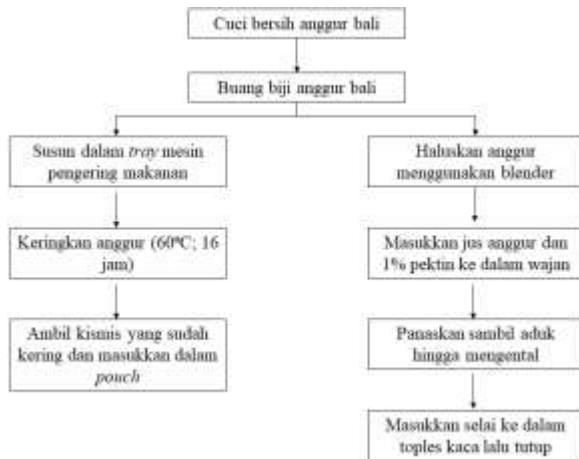
mengalami dehidrasi (Corona, et al. 2016). Selain sebagai bahan baku, kismis anggur juga dapat dikonsumsi secara langsung.

Berdasarkan uraian diatas, petani anggur di Desa Banjar khususnya yang tergabung dalam UMKM “Amertha Nadi” perlu mendapat edukasi terkait diversifikasi produk pangan olahan berbahan baku anggur. Diversifikasi yang akan dilakukan berupa pengolahan anggur segar menjadi anggur kismis dengan teknik pengeringan sederhana, serta perbaikan konsistensi selai anggur. Pelatihan ini sangat cocok diikuti oleh para anggota kelompok tani, baik bapak, ibu, ataupun remaja Desa Banjar, sehingga seluruh keluarga petani anggur mendapat peluang untuk meningkatkan pendapatannya melalui diversifikasi produk olahan anggur ini.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat diwujudkan dalam dua tahapan, yaitu pelaksanaan pendidikan dan pelatihan kepada masyarakat sasaran, dilanjutkan dengan pendampingan pasca pelatihan. Kegiatan pendidikan dan pelatihan akan dilakukan selama 1 (satu) hari yaitu tanggal 30 Mei 2022, pukul 10.00 - 13.00 wita. Kegiatan pendampingan akan dilakukan selama 1 (satu) bulan berikutnya. Kegiatan pendidikan dan pelatihan akan dilaksanakan di Balai Desa Banjar, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng, Bali. Narasumber dan instruktur akan diberikan oleh pakar pengolahan pangan, Program Studi Kimia, Jurusan Kimia, Undiksha, yaitu: Safira Noor Andayani, S.Si., M.Si.

Alur pembuatan produk kismis dan selai anggur bali dapat dilihat pada Gambar 1 berikut:



Gambar 1. Alur pengolahan kismis dan selai

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) merupakan salah satu dari tridharma perguruan tinggi yang dalam kegiatannya bertujuan untuk meningkatkan sumber daya manusia melalui praktik langsung. Dalam kegiatan yang mengusung tema pemanfaatan anggur bali menjadi dua jenis produk, yakni selai dan kismis, diharapkan menjadi salah satu alternatif peningkatan masa simpan dan nilai ekonomis dari anggur bali. Kegiatan PkM yang berfokus di desa Banjar, utamanya pada UMKM Amertha Nadi yang kebanyakan terdiri atas kelompok wanita tani (KWT) ini berlangsung pada tanggal 16 Juli 2022.

Kegiatan PkM yang diprakarsai oleh 3 (tiga) orang dosen, yaitu Safira Noor Andayani, S.Si., M.Si., Ni Wayan Martiningsih, S.Si., M.Sc., dan Ni Nyoman Dian Martini, S.Pi., M.P., serta dibantu oleh 3 (tiga) orang mahasiswa, yaitu I Putu Pandu Setiawan, Made Lia Darmayanti, dan Gede Wahyu Ariawan ini berlangsung secara kondusif dan lancar. Sebanyak 23 orang tercatat hadir dalam acara PkM ini, termasuk perwakilan dari para petani, kepala dusun, dan remaja karang taruna. Kegiatan dimulai dengan do'a dan sambutan oleh Bapak Dodik, selaku kepala dusun, lalu pengenalan tim PkM Desa Banjar kepada para undangan.

Proses edukasi dan pelatihan pembuatan produk, dimulai dengan membuang biji anggur bali. Seperti yang diketahui bahwa karakteristik anggur bali adalah buahnya cenderung lebih kecil, memiliki biji, dan rasa sedikit masam. Oleh karena itu, anggur bali sangat cocok untuk diolah menjadi kismis maupun selai. Setelah itu, buah anggur ditata di atas tray mesin pengering makanan untuk kemudian dikeringkan selama 16 jam pada suhu rendah, yakni 60°. Tujuan pengeringan ini adalah menghilangkan kadar air buah anggur yang secara langsung akan berpengaruh pada masa simpannya (lebih lama). Semakin tinggi kandungan air bebas dalam suatu pangan segar, maka kemungkinan bakteri/kapang/ khamir merusak pangan akan semakin besar. Kismis anggur bali dapat dikeluarkan dari mesin pengering keesokan harinya oleh para ibu KWT, terlihat pada Gambar 2.

Produk kedua yang dikenalkan adalah selai anggur bali, dimana sebelumnya UMKM Amerta Nadi sudah pernah mengembangkan produk ini. Hanya saja, berdasarkan pengamatan awal sebelum pelaksanaan PkM, didapatkan selai dengan tekstur dan rasa yang cukup mengganggu. Ditengah pembuatan anggur, para anggota tim tidak lupa berdiskusi tentang kendala apa saja yang dialami oleh UMKM berkaitan dengan produk selai. Hal baru yang diajarkan dalam kegiatan PkM adalah penggantian bahan pengental, yang sebelumnya menggunakan agar-agar, menjadi pektin. Sehingga dari tekstur selai akan lebih baik (mudah dioles), seperti pada Gambar 2. Selanjutnya saran yang diberikan oleh tim PkM adalah rasio perbandingan gula dan anggur bali yang seharusnya 1:1, tetapi digunakan kurang dari itu, sehingga dari segi rasa, cenderung kurang disukai. Selai merupakan salah satu pangan olahan yang dikonsumsi sebagai pelengkap, sehingga tingginya kadar gula dalam selai justru merupakan ciri khas dari selai itu sendiri. Selain itu, diketahui bahwa gula merupakan salah satu pengawet alami, dimana gula yang dikombinasikan dengan buah anggur,

akan dapat meningkatkan masa simpan dari anggur segar.

Evaluasi edukasi dan pelatihan kegiatan PkM dilakukan dengan menyebarkan angket yang diisi oleh para undangan yang mengikuti kegiatan tersebut. Peningkatan pengetahuan peserta pelatihan pembuatan kismis dan selai anggur bali

dianalisis menggunakan skala Linkert dengan keterangan penskoran: 1 = sangat kurang; 2 = kurang; 3 = baik; dan 4 = sangat baik. Hasil evaluasi kegiatan edukasi dan pelatihan pembuatan kismis dan selai anggur bali dapat dilihat pada Tabel 1.



Gambar 2. Proses edukasi dan pelatihan pembuatan kismis dan selai anggur

Tabel 1. Pengetahuan Peserta Mengenai Pengolahan Kismis dan Selai Anggur

No	Pengetahuan	Penilaian				Total	Rata-rata
		1	2	3	4		
1	Materi sesuai dengan kebutuhan mitra			5	14	71	3,7
2	Kegiatan sesuai dengan harapan mitra			12	7	64	3,4
3	Cara pemateri menyajikan materi menarik			9	10	67	3,5
4	Materi yang disajikan jelas dan mudah dipahami oleh mitra			8	11	68	3,6
5	Waktu yang disediakan sesuai untuk penyampaian materi dan kegiatan			8	11	68	3,6
6	Mitra berminat mengikuti kegiatan			10	9	66	3,5
7	Anggota yang terlibat memberikan pelayanan yang sesuai kebutuhan			10	9	58	3,1
8	Setiap keluhan/ pertanyaan/ permasalahan yang diajukan ditindaklanjuti dengan baik oleh anggota yang terlibat			13	6	63	3,3
9	Mitra mendapatkan manfaat langsung dari kegiatan			10	9	66	3,5

No	Pengetahuan	Penilaian				Total	Rata-rata
		1	2	3	4		
10	Kegiatan berpeluang untuk meningkatkan kesejahteraan mitra			10	9	66	3,5
Rata-rata							3,47

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan bahwa maka pengetahuan peserta pelatihan yaitu kaum perempuan di Desa Banjar tentang pengolahan selai dan kismis anggur bali (rata-rata > 3,40). Kegiatan pelatihan ini berdampak positif bagi kaum perempuan Desa banjar, hal ini terlihat

dari antusias mereka ketika berdiskusi dan terlibat secara langsung dalam pembuatan kedua produk. Selanjutnya akan dilaksanakan kegiatan pendampingan kedepannya untuk memberikan sarana diskusi terkait pengolahan dan pembuatan selai dan kismis yang baik dan benar.

SIMPULAN

Kegiatan PkM di Desa Banjar berjalan dengan lancar sesuai dengan pedoman pelaksanaan yang dikeluarkan oleh LPPM Undiksha. Peserta yang terlibat juga mengikuti kegiatan dengan antusias dan menunjukkan respon yang positif. Proses edukasi dan pelatihan yang diberikan bermanfaat untuk menambah pengetahuan dalam mengolah anggur bali dan berpeluang untuk menjadi pendapatan alternatif saat panen raya selesai, melalui dua produk unggulan, yaitu kismis dan selai.

DAFTAR RUJUKAN

Astawa, ING., Mayadewi, NMA., Sukewijaya, IM., Pradnyawathi, NLM., Dwiyani, R. 2015. Perbaikan Kualitas Buah Anggur Bali (*Vitis vinifera* L.. Var. Alphonso Lavallee) melalui Aplikasi GA3 sebelum Bunga Mekar. *Agrotrop* 5(1): 37-42.

Corona O, Torchio F, Giacosa S, Segade SR, Planeta D, Gerbi V, Squadrito M, Mencarelli F, Rolle L. 2016. Assessment of postharvest dehydration kinetics and skin mechanical properties of “Muscat of Alexandria” grapes by response surface methodology. *Food and Bioprocess Technology*, 9(6), 1060–1069.

Hunaefi, D., Taqi, F. M., Syamsir, E., Muhandri, T., Subarna, Adawiyah, D. R., Herawati, D., Nurwulandari, Kusunandar. F. 2017. Penuntun Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB.

Mulyani, S., Admadi, B., Satriawan, K., Mardiana, MH. 2012. Profile Review of Grapes Horticulture Cultivation in the Buleleng. *Agroindustrial Journal* 1(1): 7-14.

Xiao HW, Mujumdar AS. 2014. Impingement drying: applications and future trends. In *Drying Technologies for Foods: Fundamentals & Applications*, New India Publishing Agency, New Delhi, India. 279–299.