

DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN BUAH RAMBUTAN MENJADI PRODUK MAKANAN BERKUALITAS UNTUK MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT PANJI ANOM

Siti Maryam¹, Damiati², Rachmadhani³

¹Jurusan Kimia FMIPA UNDIKSHA; ²Jurusan PKK FTK UNDIKSHA; ³Jurusan Fisika dan Pembelajaran IPA

FMIPA UNDIKSHA

Email: siti.maryam@undiksha.ac.id

ABSTRACT

Diversification of rambutan processing is a business of rambutan processing into other food products besides being used as fresh fruit using the right technology, in accordance with the chemical and physical properties of rambutan. The purpose of this community service is to provide knowledge and skills in rambutan processing so that it can improve the ability to process rambutan. The method used was in the form of lectures, discussions then continued practice about the rambutan processing. This community service was carried out on 25 Family Empowerment and Welfare (FEW) members in Panji Anom Village. The results of community service in the form of increased knowledge and skills in rambutan processing into quality food products by 37.33%. An understanding of the process of rambutan processing towards improving quality food products and one of the sources of livelihood is very necessary so that FEW members can improve the family economy.

Keywords: *diversification, rambutan, rambutan processing, food products*

ABSTRAK

Diversifikasi pengolahan buah rambutan merupakan suatu usaha pengolahan buah rambutan menjadi produk makanan lain selain digunakan sebagai buah segar dengan menggunakan teknologi yang tepat, sesuai dengan sifat kimia dan fisika dari buah rambutan. Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberi pengetahuan dan keterampilan pengolahan buah rambutan sehingga dapat meningkatkan kemampuan dalam mengolah buah rambutan. Metode yang digunakan berupa ceramah, diskusi kemudian dilanjutkan praktek tentang pengolahan buah rambutan. Pengabdian masyarakat ini dilakukan pada 25 ibu-ibu PKK di Desa Panji Anom. Hasil pengabdian masyarakat berupa adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan buah rambutan menjadi produk makanan yang berkualitas sebesar 37,33 %. Pemahaman tentang proses pengolahan buah rambutan kearah peningkatan produk makanan yang berkualitas dan salah satu sumber mata pencaharian sangat perlu sehingga ibu-ibu PKK dapat meningkatkan ekonomi keluarga.

Kata kunci: diversifikasi, buah rambutan, pengolahan buah rambutan, produk makanan

PENDAHULUAN

Rambutan merupakan salah satu tanaman yang banyak tumbuh di Desa Panji Anom. Keberadaan pohon rambutan memiliki potensi yang besar sebagai bahan dasar pembuatan produk makanan, selain dimanfaatkan sebagai buah segar. Hingga saat ini teknik pengolahan buah rambutan belum diterapkan di masyarakat desa Panji Anom. Teknologi pengolahan buah rambutan menjadi produk makanan olahan merupakan suatu kreasi baru dalam memanfaatkan buah rambutan yang berlimpah, akibat pasca panen. Salah satu usaha untuk meningkatkan penggunaan buah

rambutan, adalah dengan cara membuat berbagai produk makanan yang berkualitas, yang nantinya dapat digunakan sebagai penguat ekonomi keluarga.

Rambutan juga merupakan buah yang serbaguna, ini disebabkan dari buah, daun hingga bijinnya dapat dimanfaatkan. Buah rambutan memang lebih nikmat dikonsumsi secara langsung tanpa harus diolah menjadi jus buah, campuran dalam kue, dan olahan lainnya. Daging buah yang sedikit memang akan lebih nikmat dengan dikonsumsi langsung. Akan tetapi menjadi masalah ketika musim panen dimana harga jual yang relatif

murah dan banyak buah yang terbuang di tanah.

Salah satu mata pencaharian kaum perempuan di di Desa Panji Anom adalah usaha jualan makanan masak, jual jamu dan lain lainnya. Usaha keterampilan mengolah buah rambutan segar dapat dilakukan dengan harapan, menambah pendapatan keluarga, apalagi saat ini kebutuhan dasar keluarga semakin meningkat. Hanya saja, usaha ini harus diawali dari pemberian ilmu pengetahuan, tentang cara mengolah buah rambutan segar menjadi produk makanan.

Pengertian kelompok wanita atau ibu ibu PKK tentang proses pengolahan makanan termasuk buah apalagi diversifikasi buah masih kurang, oleh sebab itu pencarian atau penggunaan teknologi yang tepat belum menjadi perhatian / pemikiran, hal ini disebabkan latar belakang kelompok wanita adalah tamat Sekolah Menengah Pertama dan ada juga Sekolah Dasar, walaupun disatu sisi ada juga yang tamat sekolah menengah atas dan juga perguruan tinggi..

Proses pengolahan buah rambutan yang tepat, dapat membuka peluang usaha yang cukup luas bagi ibu ibu PKK, mengingat produk rambutan yang berkualitas sangat diperlukan bagi masyarakat dalam mengembangkan atau menciptakan lapangan pekerjaan sehingga secara tidak langsung, menambah pendapatan keluarga,

Adanya pemberian pengetahuan teknologi pengolahan buah rambutan yang berkualitas, akan banyak membantu para kelompok wanita dalam mengembangkan diri sehingga pada akhirnya akan menjadi perempuan yang tangguh, membantu ekonomi keluarga, karena terjadi penguatan ekonomi.

Pengetahuan berwirausaha, belum maksimal, hal ini terlihat dalam usaha untuk memanfaatkan peluang kondisi yang ada. Pemberian ilmu wirausaha yang terkait teknologi pengolahan rambutan berkualitas. Maka dari itu, pengabdian masyarakat perlu kiranya untuk memfasilitasi kelompok PKK untuk dapat mengolah buah rambutan yang melimpah. . Adanya pemberian pengetahuan tentang cara mengemas produk olahan rambutan, akan berdampak pada tampilan kemasan dan pada akhirnya akan bermuara

pada nilai jual dari produk makanan olahan buah rambutan tersebut.

METODE

Pengertian ibu ibu PKK tentang proses diversifikasi buah rambutan, oleh sebab itu pencarian atau penggunaan teknologi yang tepat belum menjadi perhatian/pemikiran, hal ini disebabkan latar belakang ibu ibu PKK desa Panji Anom adalah tamat Sekolah Menengah Pertama, walaupun disatu sisi ada juga yang tamat Sekolah Menengah Atas dan juga Sarjana.

Proses pengolahan buah rambutan , dapat membuka peluang usaha yang cukup luas bagi ibu ibu PKK, mengingat saat panen raya, buah rambutan melimpah dan bahkan digunakan sebagai pupuk. Adanya pemanfaatan buah rambutan secara maksimal sangat diperlukan bagi masyarakat dalam mengembangkan atau menciptakan lapangan pekerjaan sehingga secara tidak langsung, menambah pendapatan ekonomi keluarga,

Adanya pemberian pengetahuan teknologi pengolahan buah rambutan dengan konsep diversifikasi, akan banyak membantu para kelompok ibu ibu PKK dalam mengembangkan diri sehingga pada akhirnya akan menjadi perempuan yang tangguh, membantu ekonomi keluarga, karena terjadi penguatan ekonomi.

Maka dari itu, pengabdian masyarakat perlu kiranya untuk memfasilitasi kelompok wanita pengerajinan minyak kelapa tradisional lebih modern. Adanya pemberian pengetahuan tentang cara mengemas produk olahan buah rambutan, akan berdampak pada tampilan kemasan dan pada akhirnya akan bermuara pada nilai jual dari produk olahan tersebut.

Ada beberapa metode yang digunakan pada pengabdian masyarakat ini antara lain :

1) Kegiatan ceramah dan diskusi

Kegiatan ceramah dan diskusi ini dilakukan untuk memberikan pemahaman tentang kandungan buah rambutan , dimana adanya komponen ini sangat menentukan keberadaan hasil olahan, pengolahan buah rambutan dan kerusakan pada bahan dasar dan manfaatnya dalam pemenuhan proses olahan buah rambutan. Materi ini akan diberikan oleh staf dosen Undiksha yang ahli dalam bidang

biomedik. Ceramah berupa atau menyangkut materi apa itu komponen yang ada dalam rambutan, pengolahan rambutan, hubungan antara pengolahan rambutan dan produk makanan yang berkualitas.

1) Penyuluhan kepada Ibu-ibu PKK tentang cara pemanfaatan hasil kebun yang meliputi cara mensortasi/membersihkan buah rambutan yang layu, pengolahan rambutan sehingga menjadi produk makanan yang berkualitas. Demikian juga disampaikan kiat berwirausaha, sehingga dapat mendukung ekonomi keluarga. Penyuluhan dilakukan dengan media bantu power point, sehingga Ibu-ibu kelompok Ibu-ibu PKK.

2) Pelatihan Pengolahan Makanan Berkualitas Dengan Bahan Dasar Rambutan.

Kegiatan ini juga diisi oleh dosen Undiksha yang mengetahui dan paham serta terampil tentang pengolahan buah rambutan menjadi produk makanan yang berkualitas. Diskusi dan tanya jawab mengenai permasalahan yang berkaitan dengan proses pembuatan produk baru makanan berkualitas. Diskusi juga dilanjutkan mengenai pentingnya pengolahan buah rambutan bila dikemas dalam bentuk yang lebih praktis dan juga lebih menarik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk ceramah dan diskusi serta dilanjutkan dengan praktek pengolahan buah rambutan menjadi produk makanan yang berkualitas nantinya dapat digunakan sebagai salah satu upaya pendapatan mata pencaharian tambahan. Pelatihan ini menekankan bahwa pengolahan buah rambutan dengan memperhatikan sifat kimia dari komponen yang ada dalam buah rambutan yang ada di kebun areal Desa Panji Anom.

Pemahaman tentang pengetahuan pengolahan buah rambutan yang berlimpah menjadi produk makanan yang berkualitas dan tampilan yang menarik dapat dikomersialisasikan sehingga dapat meningkatkan penghasilan keluarga. Pada kegiatan ini diikuti oleh Ibu-ibu PKK yang terlibat sebagai peserta memiliki rasa interest terhadap teknologi pengolahan yang menitikberatkan pada sifat kimia dari buah rambutan.

Langkah awal dari program ini, adalah memberi tes atau pertanyaan tentang pengetahuan konsep teknologi pengolahan pangan yang berasal dari buah rambutan tidak segar akibat berlimpah yang meliputi : Apa komponen yang ada dalam buah rambutan, sifat kimia, sifat fisik, bagaimana mengolah buah rambutan sehingga menjadi makanan yang berkualitas (tampilan menarik dan tahan lama).

Hasil pemberian *pre test* melalui pertanyaan yang mendasar dan dilanjutkan dengan penyampaian materi dan tanya jawab yang dilakukan terhadap Ibu-ibu PKK di Desa Panji Anom, secara umum mengidentifikasi bahwa pengetahuan awal mengenai konsep teknologi pengolahan buah rambutan sudah ada atau dimiliki hanya saja perlu mendapat perhatian yang lebih mendalam terutama tentang proses diversifikasi buah rambutan yang tampilannya kurang segar. Dapat disampaikan bahwa penambahan gula, garam dan mencampur dengan bahan lain, seperti puding perlu diperhatikan, sehingga pada akhirnya akan menghasilkan produk makanan yang berkualitas. Demikian juga saat memanaskan campuran buah rambutan dalam membuat jam/selai hal yang perlu menjadi pencermatan adalah, adonan harus diaduk sehingga akan dihasilkan selai yang tekstur dan warnanya baik sehingga menjadi produk pangan yang berkualitas

Pemahaman tentang pengetahuan pengolahan buah rambutan menjadi produk pangan yang berkualitas dan tampilan yang menarik dapat dikomersialisasikan sehingga dapat meningkatkan penghasilan keluarga. Pada kegiatan ini diikuti dari kelompok Ibu-ibu PKK, yang berjumlah 25 orang. Ibu-ibu PKK yang terlibat sebagai peserta memiliki rasa interest terhadap teknologi pengolahan yang berasal dari buah rambutan.

Langkah awal dari program ini, adalah memberi tes atau pertanyaan tentang pengetahuan konsep teknologi pengolahan pangan yang berasal dari buah rambutan yang meliputi : Apa komponen yang ada dalam buah rambutan, sifat fisik, bagaimana mengolah buah rambutan

Hasil pemberian *pre test* melalui pertanyaan yang mendasar dan dilanjutkan dengan penyampaian materi dan tanya jawab yang dilakukan terhadap Ibu-ibu PKK dan juga KWT

di desa Panji Anom , secara umum mengidentifikasi bahwa pengetahuan awal mengenai konsep teknologi pengolahan buah rambutan belum ada . Mereka hanya

menkonsumsi buah rambutan, sebagai buah segar saja. Sehingga saat buah rambutan, maka buah rambutan terbuang mubajir dan akhirnya menjadi rabuk alami atau rabuk organik.

Tabel 01 : Nilai Pretes dan Postes Pengetahuan dan Keterampilan Teknologi Pengolahan Buah Rambutan Menjadi Produk Makanan Berkualitas

NO	NAMA	PRE TEST	POST TEST
1	Ni Nengah Winadi	70	100
2	Komang Budi Wahyuni	70	90
3	Kt Sri Yunika Dewi	60	80
4	Luh sukerti	50	80
5	Ririn	60	90
6	Luh Wideasih	60	80
7	A.A AyuMirah Pritini	70	80
8	Luh Murni	50	70
9	Luh Suarni	50	80
10	Wayan Budi Antari	60	80
11	Luh Wartiani	60	90
12	Ni Komang Setiani Dewi	60	70
13	Winarti	50	80
14	Komang Wiwik Sudarmini	60	70
15	Luh Karniasih	50	70
16	Nyoman Sudarmini	50	80
17	Luh Sumertini	60	80
18	Kadek Sukerni	60	80
19	Ni Nym Sudasih	80	100
20	Putu Krisna Wati	60	80
21	Made Sukanadi	70	90
22	Desak Made Maleni	70	90
23	Luh Wastiani	70	80
24	Putu Darmiasih	60	90
25	Ketut Tisne	50	80
JUMLAH		1500	2060
RATA RATA		60,0	82,4

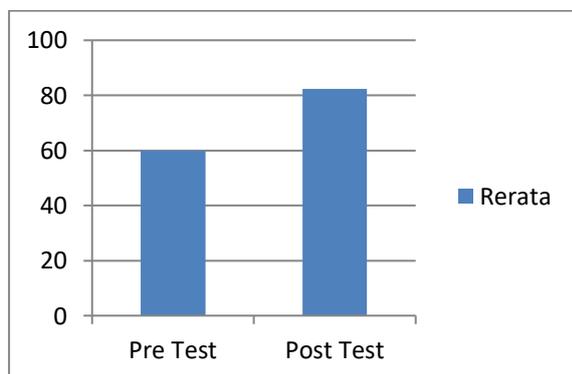
Pada tabel 04 dapat dilihat bahwa nilai pengetahuan dan keterampilan awal (*pre test*) yang dimiliki oleh ibu-ibu PKK di Desa Panji Anom pada awalnya dikategorikan sedang dengan rata rata sebesar 60,0. Jika dilihat lebih mendalam, maka nilai terendah dari peserta adalah 50. Boleh dikatakan pengetahuan awal para ibu ibu PKK masih terkategori sedang. Mereka, hanya mengetahui bahwa buah rambutan hanya dapat dimanfaatkan untuk dikonsumsi sebagai buah segar dan asinan saja. Ibu ibu tidak memiliki pengetahuan

untuk mengolah buah rambutan yang tersisa, karena berlimpah disaat panen raya menjadi produk makanan lain. Rendahnya diversifikasi buah rambutan menjadi produk makanan lain, ini disebabkan karena terbatasnya pengetahuan untuk menghasilkan produk inovatif dari makanan, dengan bahan dasar berupa buah rambutan.

Adanya pemberian pengetahuan tentang pengolahan buah rambutan menjadi beberapa produk makanan lain, dengan melihat sifat fisika dan kimia serta

komponen gizi yang ada pada buah rambutan maka digiring pengetahuan awal peserta, sehingga akhirnya menciptakan beberapa jenis makanan baru yang berkualitas. Makanan atau pangan yang berkualitas antara lain jam rambutan, bolu rambutan, puding rambutan serta sirup rambutan disamping produk manisan dan asinan rambutan.

Pemberian pengetahuan dilanjutkan dengan diskusi, maka terjadi perubahan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh ibu-ibu PKK tentang diversifikasi buah rambutan menjadi produk pangan yang berkualitas. Keadaan ini dibuktikan dengan bertambahnya kemampuan dalam menjawab pertanyaan yang menyangkut pada pengetahuan pengolahan buah rambutan menjadi produk pangan yang berkualitas. Pengetahuan yang diberikan berdampak positif terhadap kemampuan ibu-ibu PKK dalam produksi pangan yang berbahan dasar rambutan, ini ditandai dengan bertambahnya pengetahuan peserta, Nilai yang dicapai oleh ibu-ibu terendah sebesar 70 dan tertinggi 100. Jika dirata-ratakan, maka mencapai pada nilai 82.40. Dengan demikian terjadi rata-rata kenaikan sebesar 37,3 %.



Gambar 01. Rerata *Pre Test* dan *Post Test*

Adanya peningkatan pengetahuan dalam mengolah buah rambutan menjadi produk pangan yang berkualitas, merupakan indikator bahwa ibu-ibu PKK, intens terhadap apa yang disampaikan oleh narasumber. Pengetahuan dasar yang dimiliki oleh ibu-ibu PKK adalah mereka tidak mengetahui bahwa buah rambutan yang layu akibat berlimpah, untuk diproduksi menjadi pangan yang berkualitas. Pengetahuan yang belum dimiliki peserta, adalah adanya hubungan antara jumlah buah rambutan dan gula pasir, pada pembuatan produk pangan, dimana penambahan gula pasir disamping menambah rasa manis, gula dapat juga sebagai bahan pengawet, sehingga produk makanan yang dibuat akan tahan lama.

Penggunaan api atau sumber panas pada proses pengolahan awalnya tidak diperhatikan. Peserta berpendapat bahwa, pengolahan dapat menggunakan nyala api yang besar, sehingga pekerjaan pengolahan buah rambutan menjadi produk makanan bisa cepat berakhir. Di lain pihak, panas yang berlebih akan dapat menyebabkan bahan makanan akan rusak, yang ditandai dengan terbentuknya warna gosong atau coklat.

Awalnya peserta saat memanaskan bahan, mereka tidak berpikir melakukan pengadukan. Pada keadaan ini bahan dibiarkan saja diatas kompor. Dengan bimbingan dan arahan, mereka sadar bahwa dalam mengolah, dengan jalan mengaduk aduk bahan, sehingga merata dan akan dihasilkan pangan yang memiliki tampilan yang baik. Proses pengadukan akan menyebabkan terjadinya proses pematangan yang merata pada bahan. Secara keseluruhan bahan menjadi matang dan siap menjadi produk lain yang berkualitas.



Gambar 02. Produk olahan buah rambutan; (a) Asinan rambutan, (b) Selai rambutan, dan (c) Manisan rambutan.

SIMPULAN

Pemberian pengetahuan pengolahan dan penjelasan teknik pengolahan buah rambutan dapat meningkatkan pengetahuan awal dari ibu-ibu PKK di Desa Panji Anom dalam memanfaatkan buah rambutan, hasil pertanian menjadi produk makanan yang berkualitas.

DAFTAR RUJUKAN

- Anas et all. 2019. *Pemanfaatan Limbah Tanaman Rambutan Sebagai Pupuk dan Sirup diKelurahan Ngadirjo Mijen Semarang*. Universitas PGRI. Semarang
- D. Sajaratud & L. Dahlia. 2021. Pemanfaatan Biji Rambutan Sebagai Emping Pangan Ringan Antidiabet. *Jurnal ABDI MAS ADZKIA*, 1 (2), 81-89.
- Kecamatan Sukasada Dalam Angka, 2020, Selayang Pandang Pemerintah Kabupaten Buleleng
- Nelinda. 2017. *Kombinasi Penanganan Pascapanen Dan Kemasan Untuk Mempertahankan Kualitas Buah Rambutan (Nephelium Lappaceum L.) Pada Sistem Distribusi*. Bogor.Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Nuni Widiarti, Sri Wahyuni, F. Widhi Mahatman. 2013. *Potensi Limbah Kulit Rambutan*. Universitas Negeri Jember. Jember.
- Pramushinta, I. A. K., Ajiningrum, P. S., & Ngadiani. 2021. Pembuatan Emping Dari Biji Rambutan. *Jurnal Abadimas Adi Buana*, 4 (2), 119-121Buana, Vol.4,
- Putri, L.P., Bismala, L., & Safina, L. (2019). Permerdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Ekonomi Kreatif Sebagai Upaya Peningkatan Kemandirian Ekonomi. *Jurnal Saint Penelitian & Pengabdian*, 2(1), 1–6.
- Wahyuni, S & W. Mahatmanti F. 2013. Pengolahan Buah Dan Biji Rambutan Sebagai Makanan Tradisional Koktail, Manisan, Emping Biji Rambutan dan Obat Herbal Yang Bermanfaat. *Rekayasa*, 11 (2), 75-78.S.