

PELATIHAN PEMBUATAN SELAI KERSEN (*MUNTINGIA CALABURA L.*) SEBAGAI OLAHAN PANGAN LOKAL DI DESA RANCAGONG KECAMATAN LEGOK

Febri Rismaningsih¹⁾, Asri Nurhafsari²⁾, Ismi Nurlatifah³⁾

^{1,2,3}FT, Universitas Islam Syekh Yusuf

Email: 1frismaningsih@unis.ac.id; 2anurhafsari@unis.ac.id; 3isminurlatifah@unis.ac.id

Abstrak

Tujuan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat mengenai pemanfaatan potensi pangan lokal yaitu dengan mengadakan pelatihan pembuatan selai yang berbahan dasar buah kersen. Melalui kegiatan ini diharapkan dapat memotivasi masyarakat untuk berwirausaha. Metode yang digunakan yaitu sosialisasi, pelatihan, praktik langsung pembuatan selai kersen, yang dilanjutkan dengan evaluasi. Pelatihan ini diikuti oleh ibu – ibu PKK yang berlokasi di Dusun II Desa Rancagong, Kecamatan Legok, Kabupaten Tangerang. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa selai kersen dapat diterima masyarakat. Berdasarkan evaluasi yang dilakukan, pelatihan ini mampu meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai potensi bahan pangan lokal serta memotivasi masyarakat Desa Rancagong untuk berwirausaha, sehingga kegiatan ini dapat ditindaklanjuti dengan menginisiasi kelompok usaha bersama. Hal ini dapat terlaksana dengan melakukan pendampingan secara rutin serta membentuk suatu wadah organisasi yang bertujuan untuk memberdayakan perekonomian masyarakat.

Kata Kunci : kersen, pelatihan, pengolahan, selai

PENDAHULUAN

Rancagong merupakan salah satu desa dari 22 desa yang ada di Kecamatan Legok yang berada 12 km di sebelah barat daya kota Tangerang. Desa ini memiliki areal persawahan yang cukup luas, akan tetapi lahan tersebut semakin lama produktivitasnya semakin menurun. Hal ini dikarenakan areal persawahan yang ada merupakan jenis sawah tadah hujan sehingga akan mengering bila tidak diimbangi dengan sistem pengairan yang baik. Mengingat hal tersebut, maka petani banyak yang beralih profesi menjadi pedagang, swasta atau sebagian hanya menganggur. Berikut adalah data penduduk Desa Rancagong berdasarkan mata pencaharian :

Tabel 1. Data penduduk berdasarkan mata pencaharian

No.	Jumlah awal		Penduduk Menurut Mata Pencaharian				
	L	P	Tani	Dagang	PNS	ABRI	Swasta
1.	6628	6641	230	395	264	11 TNI/12 POLRI	2791 (L) 1532 (P)

Sumber : Laporan data penduduk Desa Rancagong tahun 2017

Berdasarkan data tersebut, terlihat bahwa mata pencaharian penduduk Desa Rancagong didominasi oleh swasta yang rata – rata karyawan tidak tetap (kontrak), dimana jangka waktu bekerjanya tidak menentu. Melihat kondisi ini, maka wirausaha dapat menjadi alternatif untuk membentuk perekonomian yang mandiri. Terlebih untuk para ibu rumah tangga, dengan berwirausaha di rumah diharapkan dapat membantu meningkatkan perekonomian keluarga. Wirausaha mempunyai dua peranan yang bermanfaat, baik berperan secara internal maupun eksternal. Secara internal yaitu berperan dalam mengurangi tingkat ketergantungan terhadap orang lain sedangkan secara eksternal dengan wirausaha mampu menyediakan lapangan kerja bagi para pencari kerja (Sudarmanto 2015). Wirausaha tidak harus dimulai dengan modal yang besar, tetapi dapat juga dengan menggali potensi alam yang selama ini tidak dimanfaatkan, namun jika diolah dapat menghasilkan nilai ekonomis yang tinggi.

Dengan melihat potensi alam yang ada di Desa Rancagong, kersen dapat menjadi tanaman penyokong pendapatan masyarakat. Tanaman ini banyak dijumpai pada lahan – lahan kosong sepanjang jalan Desa Rancagong, terutama di Dusun II. Selama ini pohon kersen hanya dijadikan sebagai tanaman peneduh saja, atau terkadang buahnya langsung dipetik, dimakan

tanpa diolah terlebih dahulu. Tidak banyak orang yang ingin memanfaatkan buah kersen ini karena melihat kenyataan di lapangan, buah ini banyak yang matang dan berjatuh di jalan. Selain rasanya yang manis, kersen juga mempunyai manfaat yang baik untuk kesehatan, namun belum banyak masyarakat yang mengetahuinya.

Dalam 100 g buah kersen mengandung komposisi senyawa antara lain : air 77800 mg, protein 384 mg, lemak 1560 mg, karbohidrat 17900 mg, serat 4600 mg, abu 1140 mg, kalsium 124,6 mg, fosfor 84 mg, besi 1,11 mg, karoten 0,019 mg, riboflavin 0,29 mg, niacin 0,554 mg, vitamin C 80,5 mg dan nilai energi 380000 J/100000 mg (Gemilang, 2012). Kersen memiliki banyak manfaat antara lain : mengobati asam urat, menyembuhkan diabetes, antioksidan, meredakan gejala flu, mengatasi kejang atau kaku dibagian saluran pencernaan akibat gastritis dan diare, anti bakteri atau antiseptik, menurunkan tekanan darah tinggi, menurunkan kadar kolesterol dalam darah, mengatasi infeksi, anti tumor, meningkatkan daya tahan tubuh, meredakan sakit kepala, pembunuh mikroba, mencegah dan menyembuhkan batuk serta mengatasi radang (Andareto, 2015) .

Buah kersen sebagian besar mengandung air sehingga buah ini tidak dapat dikonsumsi dalam waktu yang lama setelah dipetik. Agar dapat menambah ketahanan buah kersen perlu adanya inovasi dalam pemanfaatannya. Salah satunya dibuat sebagai bahan baku dalam pembuatan selai. Dengan adanya pelatihan pembuatan selai kersen kepada masyarakat diharapkan selai kersen dapat menjadi alternatif produk olahan pangan lokal Desa Rancagong serta dapat menginisiasi dibentuknya kelompok usaha bersama penduduk setempat.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 16 Agustus 2018. Metode yang digunakan adalah sosialisasi, pelatihan, praktik langsung pembuatan selai kersen, yang dilanjutkan dengan evaluasi. Partisipan dari kegiatan ini yaitu ibu – ibu PKK sebanyak 21 orang yang berlokasi di Dusun II Desa Rancagong, Kecamatan Legok, Kabupaten Tangerang. Alat yang digunakan adalah peralatan tulis, modul pelatihan, dan berbagai peralatan memasak (kompor, panci, blender, timbangan, wadah plastik dan lain – lain). Adapun bahan yang digunakan yaitu 750 gram buah kersen, 100 cc air, 300 gram gula pasir.

Teknik pengumpulan data yaitu dengan observasi dan *quisitioner* yang berisi tingkat motivasi untuk membuka usaha selai kersen kemasan serta tingkat kesukaan panelis terhadap selai kersen baik dari rasa, aroma, warna serta kesukaan secara keseluruhan. Teknik analisis data menggunakan uji organoleptik dengan menggunakan uji kelompok penerimaan (*acceptance test*). Uji penerimaan menyangkut penilaian seseorang akan suatu sifat atau kualitas suatu bahan yang menyebabkan orang menyenangkan. Tujuan uji penerimaan ini untuk mengetahui apakah suatu komoditi atau sifat sensorik tertentu dapat diterima oleh masyarakat. Uji penerimaan yang digunakan adalah uji kesukaan atau uji hedonik dimana panelis mengemukakan tanggapan pribadi suka atau tidak suka, disamping itu juga mengemukakan tingkat kesukaannya. Tingkat kesukaan disebut juga skala hedonik. Skala hedonik ditransformasi ke dalam skala numerik dengan angka menaik menurut tingkat kesukaan. Dengan data numerik tersebut dapat dilakukan analisa statistik (Susiwi, 2009) .

HASIL DAN PEMBAHASAN

Persiapan

Sebelum melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, langkah awal yang kami lakukan adalah mengadakan observasi. Observasi ini dilakukan pada tanggal 12 Juli 2018 meliputi observasi mengenai kondisi masyarakat setempat terutama ditinjau dari tingkat pendidikan dan mata pencaharian utamanya. Metode yang dilakukan adalah dengan wawancara dengan penduduk sekitar dan Kepala Desa Rancagong. Setelah didapatkan data fisik, langkah selanjutnya yaitu observasi lingkungan, hasil dari observasi ini yaitu ditemukannya tanaman

kersen yang tumbuh liar di lahan – lahan kosong sepanjang jalan desa, terutama di Dusun II. Berdasarkan hasil tersebut, kami melakukan wawancara dengan penduduk sekitar terkait pemanfaatan tanaman kersen beserta manfaatnya. Ternyata sebagian besar hanya memanfaatkan kersen sebagai peneduh saja serta belum banyak yang mengetahui mengenai khasiat kersen bagi kesehatan. Berdasarkan data – data yang ada, kami mendapatkan ide untuk mengolah kersen menjadi sesuatu yang bernilai ekonomis tinggi dan dapat menyokong pendapatan masyarakat yaitu dengan mengadakan pelatihan pembuatan selai kersen.

Sosialisasi Dan Pelaksanaan

Sosialisasi dan pelaksanaan pelatihan dilakukan pada tanggal 16 Agustus 2018 yang diikuti oleh ibu – ibu PKK dusun II RT 01 dan RT 02 Desa Rancagong sebanyak 21 orang. Metode yang digunakan dalam sosialisasi ini yaitu dengan mempresentasikan materi mengenai pengenalan asal usul buah kersen, tempat tumbuhnya, kandungan kimianya serta manfaat buah kersen untuk kesehatan, memberikan tata cara pembuatan selai yang aman tanpa bahan tambahan serta memberikan pengetahuan mengenai kesadaran akan keamanan pangan dan gizi . Hal ini sangat penting karena dalam pengolahan pangan. seharusnya mengikuti aturan – aturan yang telah ditetapkan oleh pemerintah terkait dengan keamanan pangan. Di pasaran, banyak produk hasil olahan pangan yang menggunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dapat merugikan kesehatan. Seperti penggunaan bahan pengawet, pewarna kimia, pemanis, dan pengental. Setelah presentasi dilanjutkan dengan diskusi atau tanya jawab terkait dengan materi yang disampaikan, dalam sesi ini terlihat para partisipan sangat antusias dalam bertanya ataupun memberikan saran.

Pelaksanaan pembuatan selai kersen dimulai dengan mendemonstrasikan terlebih dahulu yang dilanjutkan dengan praktik langsung oleh ibu – ibu PKK. Langkah - langkah pembuatan selai kersen yaitu : a) Siapkan alat dan bahan, b) Buah kersen dicuci dan dikupas hingga bersih, c) Blender hingga halus, d) Masak semua bahan hingga mengental sambil diaduk secara terus menerus, e) Dinginkan dan kemudian kemas kedalam wadah atau botol selai dan f) Selai kersen siap dioleskan bersama dengan roti. Setelah dikemas sebaiknya selai dimasukkan kedalam kulkas agar tahan lama.

Evaluasi

Evaluasi meliputi pengisian *quisioner* oleh panelis yang terdiri dari *quisioner* untuk uji organoleptik untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap aroma, rasa, warna dan kesukaan secara keseluruhan. Selain itu *quisioner* juga berisi mengenai isi dari penyajian materi yang meliputi aspek motivasi untuk membuat selai tersebut, untuk membuka usaha baru selai kersen, manfaat pelatihan serta kemudahan dalam kegiatan pembuatan selai.



Gambar 1. Pelaksanaan sosialisasi, praktik langsung pembuatan selai kersen serta evaluasi kegiatan yang dilakukan oleh ibu – ibu PKK di Desa Rancagong
Adapun hasil uji organoleptik pada 21 panelis disajikan pada tabel berikut :

Tabel 2. Hasil uji organoleptik

No.	Kriteria mutu	Nilai	Frekuensi	Presentase	Keterangan
1.	Aroma	5	6	29,0	Sangat suka sekali
		4	12	57,0	Sangat suka
		3	3	14,0	Suka
		2	0	0	Tidak suka
		1	0	0	Sangat tidak suka
2.	Rasa	5	4	19,0	Sangat suka sekali
		4	15	71,0	Sangat suka
		3	2	10,0	Suka
		2	0	0	Tidak suka
		1	0	0	Sangat tidak suka
3.	Warna	5	0	0	Sangat suka sekali
		4	8	38,0	Sangat suka
		3	13	62,0	Suka
		2	0	0	Tidak suka
		1	0	0	Sangat tidak suka

4.	Kesukaan	5	11	52,0	Sangat suka sekali
		4	8	38,0	Sangat suka
		3	2	10,0	Suka
		2	0	0	Tidak suka
		1	0	0	Sangat tidak suka

Hasil uji organoleptik terhadap aroma selai, berdasarkan presentase tertinggi panelis menyatakan sangat suka terhadap aroma selai. Hal ini dikarenakan aroma selai sangat alami yaitu dari buah kersen itu sendiri. Aroma yang ditimbulkan dari suatu makanan merupakan faktor penentu kelezatan makanan. Berdasarkan kriteria mutu selai buah SNI No.173 Tahun 1978 memiliki standar bau normal (Winarno, 2004). Ditinjau dari rasa, panelis menyatakan sangat suka terhadap rasa selai kersen. Dalam pembuatan selai ini, hanya menggunakan bahan campuran gula pasir sebanyak 300 gram, menyesuaikan dengan banyaknya kersen yaitu 750 gram. Berdasarkan wawancara dengan panelis menyatakan bahwa rasa selai pas, tidak terlalu manis, sehingga rasa selai ini sangat disukai panelis. Hasil uji organoleptik terhadap warna, panelis menyatakan suka. Hal ini dikarenakan pada saat praktik pembuatan selai sengaja tidak dicampur bahan pewarna apapun, terlebih mencampurkan bahan pewarna kimia. Penggunaan zat pemanis, pewarna dan pengenyal yang berlebihan harus menjadi pertimbangan utama dalam proses pengolahan pangan. Apalagi kesadaran akan keamanan pangan dan gizi ditingkat masyarakat semakin meningkat membuat permintaan jajanan yang berkualitas dan aman meningkat (Heilbroner, 1994). Namun, ketika ingin dipasarkan nanti sebaiknya menggunakan bahan pewarna alami, seperti warna hijau dari ekstrak daun pandan, warna merah dari ekstrak buah naga dan sebagainya. Selai yang bermutu baik memiliki ciri – ciri warna yang cemerlang (Rizky, 2012). Secara keseluruhan panelis menyatakan sangat suka terhadap selai kersen. Hal ini menunjukkan bahwa selai kersen dapat diterima masyarakat. Daya terima dapat dikaitkan keberadaannya dengan tingkat kepuasan konsumen, sehingga semakin baik daya terima suatu produk berarti semakin tinggi pula tingkat kepuasan dalam mengonsumsi produk tersebut (Sediaoetama, 1993).

Tabel 3. Presentase motivasi peserta setelah pelatihan selai kersen

No.	Kriteria penilaian	Nilai	Frekuensi	Presentase	Keterangan
1.	Peserta termotivasi untuk membuatnya di rumah	4	5	24,0	Sangat baik
		3	13	62,0	Baik
		2	2	9,0	Cukup
		1	1	5,0	Kurang
2.	Peserta pelatihan termotivasi untuk membuka usaha baru selai kersen	4	9	43,0	Sangat baik
		3	10	48,0	Baik
		2	2	9,0	Cukup
		1	0	0	Kurang
3.	Tingkat pemahaman terhadap materi dan kegiatan praktik pembuatan selai	4	5	24,0	Sangat baik
		3	13	62,0	Baik
		2	3	14,0	Cukup
		1	0	0	Kurang
4.		4	10	47,6	Sangat baik
		3	11	52,4	Baik

	Manfaat pelatihan bagi peserta	2	0	0	Cukup
		1	0	0	Kurang
5.	Kemudahan dalam pembuatan selai kersen	4	3	14,3	Sangat baik
		3	14	66,7	Baik
		2	4	19,0	Cukup
		1	0	0	Kurang

Berdasarkan hasil presentase tertinggi terhadap motivasi peserta setelah pelatihan yaitu peserta termotivasi untuk membuatnya di rumah serta membuka usaha baru selai kersen, materi dapat dipahami dengan baik, peserta merasakan manfaat yang didapat dari pelatihan, serta pembuatan selai kersen dinilai mudah oleh peserta. Hasil yang diperoleh menunjukkan pelatihan pembuatan selai kersen dapat ditindaklanjuti dengan menginisiasi kelompok usaha bersama agar masyarakat dapat berwirausaha sehingga mampu membantu meningkatkan perekonomian masyarakat.

SIMPULAN DAN SARAN

SIMPULAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan dapat disimpulkan :

1. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Rancagong, Kecamatan Legok berjalan dengan baik dan lancar. Hasil organoleptik menunjukkan bahwa selai kersen dapat diterima masyarakat.
2. Hasil dari pelatihan ini dapat memotivasi masyarakat Desa Rancagong untuk membuka usaha baru selai kersen, sehingga kegiatan ini dapat ditindaklanjuti dengan menginisiasi kelompok usaha bersama. Hal ini dapat terlaksana dengan melakukan pendampingan secara rutin serta membentuk suatu wadah organisasi yang bertujuan untuk memberdayakan perekonomian masyarakat.

SARAN

Adapun saran untuk pengembangan kegiatan ini yaitu :

1. Sosialisasi dilakukan dengan ruang lingkup yang lebih luas dan partisipan yang lebih banyak.
2. Perlunya dukungan dari *stakeholder* untuk mengembangkan potensi olahan bahan pangan lokal.
3. Perlunya budidaya tanaman kersen sebagai sumber bahan baku utama.
4. Perlunya pelatihan olahan kersen dengan variasi yang lain seperti dibuat sirup, dodol dan sebagainya, serta pemanfaatan bagian lain dari tanaman kersen misalnya pembuatan teh dari daun kersen atau keripik kersen.
5. Perlunya kajian mengenai kandungan gizi pada setiap olahan kersen per gramnya.
6. Perlunya pelatihan lanjutan mengenai pengembangan wirausaha yang meliputi strategi pemasaran khususnya pada produk terkait dengan *packaging* dan diversifikasi; segmen pasar dan promosi.

DAFTAR PUSTAKA

- Andareto, O. (2015). *Apotik Herbal di Sekitar Anda*. Jakarta : Pustaka Ilmu Semesta
- Gemilang, J. (2012). *1001 Aneka Buah dan Sejuta Khasiatnya Ampuh Mengatasi Beragam Penyakit*. Yogyakarta : Araska
- Heibroner, R.L. (1994). *Terbentuknya Masyarakat Ekonomi*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Rizky, A. (2012). *Penggulaan dan Selai*. [online].
<https://www.scribd.com/doc/100213391/Penggulaan-Dan-Selai> Diakses Tanggal 11 Januari 2019. Universitas Diponegoro : Semarang.
- Sediaoetama, A.D. (1993). *Ilmu Gizi Jilid II*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Sudarmanto, A. (2015). Program Pendampingan Teh Seduh dan Celup dari Daun Kersen Guna Menumbuhkan Kreatifitas Wirausaha di Kelurahan Lamper Tengah Kecamatan Semarang Selatan Kota Semarang. *Jurnal Dimas* 15 (1) 71-84
- Susiwi. (2009). *Penilaian Organoleptik*. Handout Online. Bandung : Direktorat UPI.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.