

PKM IBU-IBU PKK RT 27 KELURAHAN KANIGORO MELALUI PEMBUATAN “SEKUNAGA” BERBASIS *CLEAN AND ETHICAL*

Nasrul Rofiah Hidayati ¹, Sri Wahyuningsih ²

^{1,2}Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas PGRI Madiun.

Email: nasrul.rofiah@unipma.ac.id , unicici@gmail.com

Abstrak

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk : 1) Memberikan alternatif teknologi pengolahan limbah kulit buah naga di lingkungan warga perumahan Asabri khususnya warga RT 27 Kelurahan Kanigoro Kecamatan Kartoharjo, kota Madiun 2) Memanfaatkan limbah kulit buah naga menjadi produk makanan selai kulit buah naga yang bernilai jual 3) memberikan bekal jiwa kewirausahaan dengan memberikan keterampilan pembuatan selai kulit buah naga. Kegiatan PKM ini menggunakan metode ceramah, demonstrasi, dan pelatihan. Evaluasi kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan pada aspek input, proses, produk, dan kepuasan peserta. Luaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah : 1) Masyarakat bisa membuat produk selai dari bahan baku kulit buah naga (Sekunaga) 2) mampu memberdayakan, memotivasi, dan mendorong jiwa kewirausahaan peserta pelatihan.

Kata Kunci: Kulit buah naga, Sekunaga, *clean and ethical*

PENDAHULUAN

Buah naga merupakan salah satu jenis buah yang berasal dari kelompok kaktus. dari marga *Hylocereus* dan *Selenicereus*. Kandungan pada buah naga sangat luar biasa dan dapat memenuhi berbagai kebutuhan gizi dalam tubuh kita. Tidak dapat dipungkiri bahwa belakangan ini buah naga menjadi populer di lingkungan masyarakat Indonesia (Dahana, 2010). Masyarakat percaya bahwa buah naga memang memiliki segudang manfaat dalam mengatasi berbagai penyakit dan juga dipercaya dapat menjaga sistem kekebalan tubuh. Selain itu buah naga memiliki penampilan yang menarik dan unik. Mengonsumsi buah naga dapat memberikan dampak yang positif bagi tubuh (Deptan, 2003).

Masyarakat selama ini dalam mengonsumsi buah naga hanya diambil daging buahnya saja dan membuang kulitnya, padahal di dalam kulitnya yang tebal masih mengandung vitamin dan mineral yang dibutuhkan oleh tubuh. Kandungan nutrisi yang cukup tinggi dan sarat manfaat pada kulit buah naga menjadikan kulit buah naga salah satu limbah yang dapat diolah menjadi komoditas yang berpotensi memiliki nilai ekonomi tinggi (Hardjadinata, S. 2010). Melalui proses pengolahan yang tepat bahan limbah kulit buah naga bisa dikembangkan menjadi produk makanan yaitu selai kulit buah naga (sekunaga) yang bergizi dan dijual menambah *income* keluarga. Oleh karena itu perlu dilakukan pengabdian pada masyarakat berupa penerapan ipteks khususnya teknologi tepat guna pada pengolahan kulit buah naga menjadi selai kulit buah naga (sekunaga) yang bermutu, bergizi, dan bernilai ekonomi.

METODE

1. Observasi Lapangan dan Sosialisasi Kegiatan

Observasi ini bertujuan untuk mengetahui permasalahan yang dimiliki mitra sehingga dilakukan diskusi dengan Ibu-Ibu PKK RT 27 Kelurahan Kanigoro (mitra). Pada tahap ini juga dilakukan diskusi dan sosialisasi tentang kegiatan yang akan dilakukan kepada mitra sehingga mitra mengetahui rancangan kegiatan dan tujuan adanya kegiatan ini. Hal ini dimaksudkan agar mitra dapat mempersiapkan diri guna kelancaran kegiatan.

2. Penyuluhan Pembuatan Sekunaga (Selai Kulit Buah Naga)

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilakukan dengan metode sebagai berikut :

- a. Ceramah. Memberikan penjelasan tentang kandungan dan karakteristik limbah kulit buah naga, metode pengolahan buah naga, diversifikasi produk olahan dari buah naga, pengemasan dan labelling. Pada tahap ini peserta pelatihan dikumpulkan dan diberi penjelasan tentang kulit buah naga, kandungan gizi dan nutrisinya, metode pengolahan kulit buah naga, diversifikasi produk olahan dari buah naga, pengemasan dan labelling. Adanya penjelasan ini diharapkan khalayak sasaran mempunyai pengetahuan awal tentang pelatihan yang akan diadakan pada tahap berikutnya.
- b. Pelatihan pembuatan selai kulit buah naga (sekunaga). Kegiatan pelatihan ini dilakukan dengan cara demonstrasi langkah-langkah pembuatan sekunaga, dilanjutkan praktek oleh semua peserta pelatihan. Berikut langkah-langkah pembuatan sekunaga :
 - 1) Menyiapkan bahan baku yaitu : 500 gram kulit buah naga, air 200 ml, 200 gram buah naga, 500 gram gula pasir, 1 sendok teh garam, 1 buah jeruk lemon.
 - 2) Menghaluskan kulit buah naga, buah naga, air dan gula pasir dengan cara diblender (Adonan A)
 - 3) Memasak adonan A dengan menggunakan panci teflon diatas api yang tidak terlalu besar dengan terus diaduk hingga kalis dan tidak lengket sehingga tidak ada adonan yang menggumpal (kurang lebih 45 menit)
 - 4) Setelah adonan jadi tambahkan sari buah lemon, tiriskan ke loyang yang sudah disediakan sampai adonan dingin.
 - 5) Selai kulit buah naga siap untuk dikonsumsi dan dipasarkan.
- c. Materi kewirausahaan. Materi ini berisi tentang cara memproduksi, mengemas dan memasarkan produk yang efektif. Diharapkan melalui materi kewirausahaan ini peserta dapat memproduksi selai kulit buah naga dengan baik untuk dipasarkan yang kemudian dapat menambah income keluarga.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a) Partisipasi Peserta

Peserta pelatihan pembuatan sekunaga berperan aktif selama kegiatan berlangsung, melalui Tanya jawab selama presentasi dilaksanakan dan antusias yang tinggi saat mengulang mempraktekkan proses pembuatan selai buah naga dari awal hingga akhir kegiatan



Gambar 1. Proses Pembuatan Selai Kulit Buah Naga (Sekunaga)

b) Luaran yang dihasilkan Mitra

Peserta pelatihan bisa membuat produk selai kulit buah naga (Sekunaga) yang sehat dan bernutrisi untuk keluarga, serta memiliki bekal kewirausahaan membuka usaha sekunaga untuk menambah income keluarga.



Gambar 2. Peserta aktif dan antusias mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan Selai Kulit Buah Naga (Sekunaga)

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian masyarakat pembuatan sekunaga pada ibu-ibu PKK RT 27 Kelurahan Kanigoro berjalan dengan baik dan mendapatkan respon positif dari peserta. Pengolahan selai berbahan dasar kulit buah naga merupakan salah satu alternative makanan organic sehat bagi keluarga yang dapat dikembangkan manjadi produk yang dijual untuk menambah income keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

- Dahana, K. dan Warisno. 2010. *Buku Pintar, Bertanam Buah Naga (di kebun, pekarangan, dan dalam pot)*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Deptan. 2003. *Pengembangan Agribisnis Buah Naga (Dragon Fruit) Indonesia dalam Mencapai Pasar Ekspor*.

http://agribisnis.deptan.go.id/index.php?files=berita_detail&id=412. Diakses pada tanggal 3 Juni 2019.

Hardjadinata, S. 2010. *Budidaya Buah Naga Super Red Secara Organik*. Penebar Swadaya, Jakarta