

PKM PPK RT 30 KELURAHAN BANJAREJO BERBASIS “KUBE” PENGOLAHAN SEKUNAGA (SELAI KULIT BUAH NAGA)

Sri Wahyuningsih¹, Nasrul Rofiah Hidayati²

¹Fakultas Teknik, Universitas PGRI Madiun
Email : swahyu@unipma.ac.id

²Fakultas Teknik, Universitas PGRI Madiun
Email : nasrul.rofiah@unipma.ac.id

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk : 1) Memberikan alternatif teknologi pengolahan limbah kulit buah naga di lingkungan warga perumahan Griya Kencana khususnya warga RT 30 Kelurahan Banjarejo Kecamatan Taman, Madiun, 2) Memberikan alternatif produk olahan limbah kulit buah naga kepada warga dan 3) memberikan bekal jiwa kewirausahaan dengan memberikan keterampilan yang sesuai dengan potensi bahan baku yang ada yaitu kulit buah naga. Kegiatan pengabdian masyarakat telah dilakukan selama dua hari pada tanggal 10 hingga 14 April kepada warga di lingkungan Perumahan Griya Kencana Madiun, masing-masing dilakukan selama 2 jam. Metode kegiatan yang digunakan adalah ceramah, demonstrasi, dan pelatihan. Evaluasi kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan pada aspek input, proses, produk, dan kepuasan peserta. Hasil kegiatan pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa : 1) kulit buah naga dapat diolah menjadi alternatif pangan dengan menggunakan metode penggulaan, dengan kategori produk yang sesuai dengan standar. 2) Pengabdian masyarakat ini sesuai dengan kebutuhan, mampu memberdayakan, memotivasi, dan mendorong jiwa kewirausahaan peserta pelatihan
Kata Kunci: kulit buah naga, pengolahan, diversifikasi produk, kewirausahaan

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 system kekebalan tubuh. Selain itu buah naga memiliki penampilan yang menarik dan unik. Mengonsumsi buah naga dapat memberikan dampak yang positif bagi tubuh (Deptan, 2003).

Selama ini masyarakat dalam mengonsumsi buah naga hanya diambil daging buahnya saja dan membuang kulitnya. Sedangkan di dalam kulitnya yang tebal masih mengandung vitamin dan mineral yang dibutuhkan oleh tubuh. PPK RT 30 Griya Kencana Madiun merupakan salah satu PPK di Madiun yang mengkhususkan diri pada gerakan cinta lingkungan dan pengembangan lahan berbasis *ecogreen*. Hasil keterampilan yang dihasilkan warga di lingkungan tersebut diantaranya adalah produk ketrampilan daur ulang (*recycle*), dan pemanfaatan lahan tanaman dan kebun keluarga. Produk-produk *recycle* yang dihasilkan biasanya dari pemanfaatan kembali sampah-sampah plastik yang *unbiodegradable*. Sedangkan limbah organik hanya dimanfaatkan sebagai kompos.

Hardjadinata, S. 2010 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) Sehingga dengan pengolahan yang tepat bias dikembangkan menjadi usaha yang bias membantu perbaikan *income* keluarga. Salah satunya selai kulit buah naga (Sekunaga). Oleh karena itu perlu dilakukan pengabdian pada masyarakat berupa penerapan ipteks khususnya teknologi tepat guna pada pengolahan kulit buah naga dan produk olahannya menjadi produk pangan yang bermutu, bergizi tinggi, dan bernilai ekonomi.

METODE PELAKSANAAN

Observasi Lapangan dan Sosialisasi Kegiatan

Observasi ini bertujuan untuk mengetahui permasalahan yang dimiliki mitra sehingga dilakukan diskusi dengan Ibu-Ibu PKK (mitra). Selain itu, dilakukan observasi lapangan untuk mengamati proses pencarian bahan baku dan proses pembuatan selai kulit buah naga. Pada tahap ini juga dilakukan sosialisasi tentang kegiatan yang akan dilakukan kepada mitra sehingga mitra mengetahui rancangan kegiatan dan tujuan adanya kerjasama ini. Hal ini dimaksudkan agar mitra dapat mempersiapkan diri guna kelancaran kegiatan.

Penyuluhan dan pelatihan Pembuatan Sekunaga (Selai Kulit Buah Naga)

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilakukan dengan metode sebagai berikut :

- 1) **Ceramah.** Penjelasan karakteristik limbah kulit buah naga, metode pengolahan buah naga, diversifikasi produk olahan dari buah naga, pengemasan dan labelling.

Pada tahap ini pesertapelatihan 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.

- 2) **Pelatihan diversifikasi produkolahan kulit buah naga.** Kegiatan pelatihan diversifikasi produk olahan kulit buah naga dilakukan dengan cara demonstrasi di hadapan khalayak sasaran, yang selanjutnya dipraktekkan oleh semua peserta. Produk olahan buah naga yang dipraktekkan adalah pembuatan
- 3) **Pemberian materi kewirausahaan** yang dapat menjadi bekal peserta sehingga setelah pelatihan ini selesai, dapat mengembangkan untuk produk lain.

TahapanPelaksanaan

- a. Menyiapkan bahan – bahan utama seperti kulit buah naga, gula pasir, garam, asam sitrat, dan natrium benzoat.
- b. Mencuci bersih kulit buah naga, kupas bagian luar kulit buah naga, kemudian haluskan menggunakan blander.
- c. Setelah itu campurkan adonan yang telah halus dengan gula pasir, garam, asam sitrat atau bias diganti kedalam sebuah wajan yang telah disiapkan sambil diaduk diatas api yang tidak terlalu besar dan terus diaduk hingga kalis dan tidak lengket sehingga tidak ada adonan yang menggumpal.
- d. Setelah adonan jadi, tiriskan ke loyang yang sudah disediakan sampai adonan dingin.
- e. Selanjutnya masukan adonan ke dalam wadah selai yang sudah disediakan dan beri label produk dan tanggal kadaluarsa.
- f. Produk selai kulit buah naga siap untuk dipasarkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Partisipasi Mitra.

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 PembuatanSelaiKulitBuah Naga (Sekunaga)

Luaran yang dihasilkan Mitra

Peserta pelatihan memiliki ketrampilan dalam hal penyediaan alternative pangan yang sehat dan bernutrisi untuk keluarga, serta memiliki bekal kewirausahaan membuka usaha untuk perbaikan income keluarga



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

Tabel 1. Jadwal pelaksanaan Kegiatan

Hari, tanggal	Kegiatan	Tempat	Waktu
Senin, 20 April 2018	Koordinasi pelaksanaan pelatihan	Kompleks Perumahan Griya Kencana Madiun	Jam 09.00 – 10.00 (1 jam)
Selasa, 21 April 2018	Penjelasan karakteristik buah naga dan penyebab kerusakan, teknologi pengolahan buah naga, diversifikasi produk olahan dari buah naga Pelatihan diversifikasi produk olahan buah naga : sirup (biasa), sirup (special grade), dan sari buah naga	Kompleks Perumahan Griya Kencana Madiun	Jam 09.00 – 15.00 (6 jam)

Evaluasi produk kegiatan PKM menunjukkan bahwa sebagian besar peserta (80%) menyatakan bahwa produk olahan buah naga sudah sesuai dengan criteria produk. Bahkan produk olahan buah naga yang dihasilkan mempunyai keunggulan dibandingkan dengan produk sejenis di pasaran, yaitu penggunaan buah asli dan tanpa pemanis buatan sehingga lebih aman bagi kesehatan. Ada beberapa kelompok peserta PKM yang produknya belum sesuai, yaitu selai yang dihasilkan meninggalkan rasa pahit. Hal ini disebabkan api yang digunakan terlalu besar sehingga suhu yang dihasilkan juga terlalu tinggi. Evaluasi produk secara lengkap dapat dilihat pada Tabel2.

Tabel 2. Evaluasi Terhadap Produk Olahan Kulit Buah Naga

No	Evaluasi Produk	Respon (%)			
		Sangat sesuai	sesuai	Tidak sesuai	Sangat tidak sesuai
1	Selai kulit buah naga	5	95	-	-
Jumlah : 100					

Sebagian besar peserta pelatihan mengatakan bahwa produk telah sesuai dengan criteria produk, dari segi rasa telah menyerupai selai yang beredar di pasaran. Bahkan lebih diminati karena bebas dari zat aditif makanan pemanis, penstabil dan pengawet buatan Peserta pelatihan menyukai produk selai kulit buah naga.

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan Pelatihan pembuatan sekunaga berjalan dengan baik dan mendapatkan respon positif dari Mitra. Pengolahan selai kulit buah naga merupakan salah satu alternative makanan organic sehat bagi keluarga yang masih dapat dikembangkan menjadi usaha bersama. Pada tahap produksi hal-hal

yang lebih lanjut dapat dilakukan adalah : (1) Uji mikrobiologi untuk mengetahui periode layak konsumsi selai kulit buah naga, (2) Uji sensori tampilan, tekstur, dan rasa selai kulit buah naga untuk meningkatkan kualitas selai yang dihasilkan, (3) Strategi emasaran yang matang untuk mengembangkan usaha sekunaga yang lebih besar.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2007. Pemuliaan Tanaman. <http://id.wikipedia.org>. Diakses pada tanggal 3 Februari 2018.
- 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 Februari 2018.
- Hardjadinata, S. 2010. *Budidaya Buah Naga Super Red Secara Organik*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Kristanto, D. 2003. *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mahadianto, Nur. 2007. Budidaya Buah Naga (Dragon Fruit). <http://agribisnis.deptan.go.id>. Diakses Pada Tanggal 3 Februari 2018.
- Simatupang, L. 2007. buah Naga Segar dan Nikmat. http://food_details.php. Diakes pada tanggal 3 Februari 2018