

## Diversifikasi Makanan Buah Naga Sebagai Upaya Peningkatan Pemberdayaan Masyarakat

Zakiyyah

Universitas Muhammadiyah Cirebon,  
e-mail: zakiyyah@umc.ac.id

### ABSTRAK

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah sebagai upaya untuk meningkatkan kualitas taraf hidup masyarakat Desa Windujaya melalui peningkatan kualitas sumberdaya manusia. Desa Windujaya memiliki potensi berupa Taman Teknologi Pertanian (TTP) yang belum dimanfaatkan secara maksimal. Selain sawah, fasilitas lahan di TTP ini ditanami dengan buah naga, namun belum ditangani secara serius. Buah naga belakangan ini berpotensi baik dari segi kesehatan, maupun dari segi ekonomi. Diversifikasi buah naga ini mampu meningkatkan pendapatan masyarakat bahkan dapat dijadikan produk andalan dalam unit-unit usaha. Sudah barang tentu untuk mewujudkan diversifikasi tersebut membutuhkan keterampilan yang mumpuni. Keterampilan dalam diversifikasi ini menjadi faktor kunci keberhasilan suatu produk yang dihasilkannya. Produk yang dihasilkan baik, maka baik pula permintaan masyarakat akan produk tersebut. Dalam kegiatan pengabdian ini dihasilkan tiga jenis produk, di antaranya, 1) Pengetahuan informasi manfaat dan kandungan buah naga; 2) Stik buah naga sebagai kudapan; 3) Buah naga Delight berupa minuman segar berbentuk jeli. Dengan adanya produk-produk unggulan tersebut peluang masyarakat semakin terbuka lebar untuk membentuk unit-unit usaha baru di Desa Windujaya.

**Kata Kunci:** Unit Usaha, Strategi Pemberdayaan, Industri Rumahan

### ABSTRACT

*The purpose of this society engagement is an effort to improve the quality of life of the people of Windujaya Village through improving the quality of human resources. Windujaya Village has the potential in the form of a Agricultural Technology Park (TTP) that has not been fully utilized. In addition to rice fields, land facilities at this TTP are planted with dragon fruit, but have not been handled seriously. Dragon fruit lately has the potential both in terms of health, and in economic terms. The diversification of dragon fruit is able to increase people's income and can even be a mainstay product in business units. Tentu saja, untuk mewujudkan diversifikasi ini membutuhkan keterampilan yang berkualitas. This skill in diversification is a key factor in the success of a product it produces. The product produced is good, so the society demand for the product is good. In this service, three types of products are produced, including: 1) Knowledge of the benefits and content of dragon fruit; 2) Dragon fruit sticks as snacks; 3) Dragon fruit Delight in the form of jelly-shaped fresh drinks. With these superior products, the opportunity for the community is more wide open to form new business units in Windujaya Village.*

**Keywords:** Business Units, Empowerment Strategies, Home Industry

## **PENDAHULUAN**

Saat memasuki kawasan Desa Windujaya Kecamatan Sedong Kabupaten Cirebon ini akan terlihat lahan kosong/kebun. Komoditas utama petani di daerah ini adalah padi sawah dan TTP (Taman Teknologi Pertanian). TTP desa Windujaya merupakan salah satu bentuk pengelolaan pertanian yang dikelola oleh warga masyarakat. Tumbuhan yang ditanam yakni buah naga. Buah naga mulai dikenal luas di Indonesia pada awal tahun 2000, namun saat ini sudah cukup populer dan mendapat banyak perhatian dari masyarakat. Hal ini dikarenakan penampilan buahnya yang eksotik, rasanya manis dan segar serta memiliki berbagai manfaat untuk kesehatan (Nurullita, Afiyanto, & Safudin, 2019).

Daerahnya berada di dataran rendah membuat tanaman ini tumbuh dengan subur. Tanaman buah naga ini memiliki tingkat konsumsi yang tinggi sehingga menarik minat dari petani untuk membudidayakannya. 45 jenis zat gizi yang harus diperoleh dari makanan yang dikonsumsi, dan tidak ada satu jenis panganpun yang mampu memenuhi seluruh kebutuhan gizi bagi manusia (Jayanti & Muksin, 2016). Seiring meningkatnya permintaan konsumsi buah naga, maka terjadi pula peningkatan luas lahan.

Karakteristik buah naga menurut (Nurullita, Afiyanto, & Safudin, 2019) yang mempengaruhi produk salah satunya adalah warna. Warna pada buah dan sayur bukanlah sekadar pembeda jenis antara buah yang satu dengan lainnya. Lebih dari itu, warna buah ternyata merupakan informasi kandungan nutrisinya. Berikut ini jenis-jenis buah naga:

1. *Hylocereus undatus*, yang buahnya berwarna merah dengan daging buah putih.
2. *Hylocereus polyrhizus*, yang buahnya berwarna merah muda dengan daging buah merah.
3. *Selenicereus megalanthus* dengan kulit buah kuning dan daging buah putih.
4. *Hylocereus costaricensis*, buah naga dengan warna buah yang sangat merah.

Buah berwarna merah tua bahkan hampir mendekati ungu umumnya mengandung anthocyanin. Sejenis antioksidan yang mampu menghambat terbentuknya gumpalan dalam pembuluh darah, sehingga risiko penyakit jantung dan stroke, berkurang. Buah berwarna merah mengindikasikan kandungan antosianin dan likopen. Antosianin berguna untuk mencegah infeksi dan kanker kandung kemih, sedangkan likopen menghambat fungsi kemunduran fisik dan mental agar tidak mudah pikun (Nurullita et al., 2019).

Buah naga memiliki waktu simpan yang tidak lama dan akan mengalami kerusakan dalam waktu satu minggu setelah panen, hal ini tentunya akan merugikan para petani buah naga (Hanzen, Hastuti, & Lukiaty, 2016). Hal tersebut dapat memberikan inovasi baru untuk penanggulangan kelimpahan buah naga pada saat musim panen. Inovasi tersebut dengan menjadikan buah naga sebagai stik dan buah naga delight.

Diversifikasi pangan adalah sebuah program yang mendorong masyarakat untuk memvariasikan makanan pokok yang dikonsumsi sehingga tidak terfokus pada satu jenis makanan. Diversifikasi pangan berperan dalam pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat sehingga nutrisi yang diterima tubuh dapat bervariasi dan seimbang Peraturan Kementerian Pertanian No 15 Tahun 2013 (2013), (Suryana, 2009). Diversifikasi pangan diperuntukkan bagi warga sebagai salah satu bentuk upaya kemandirian masyarakat.

Kemandirian masyarakat merupakan suatu kondisi yang dialami oleh masyarakat yang ditandai dengan kemampuan memikirkan, memutuskan serta melakukan sesuatu yang dipandang tepat demi mencapai pemecahan masalah-masalah yang dihadapi dengan menggunakan daya kemampuan yang dimiliki. Daya kemampuan yang dimaksud adalah kemampuan kognitif, konatif, psikomotorik dan afektif serta sumber daya lainnya yang bersifat fisik/ material. Kemandirian masyarakat dapat dicapai tentu memerlukan sebuah proses belajar. Masyarakat yang mengikuti proses belajar yang baik, secara bertahap akan memperoleh daya, kekuatan atau kemampuan yang bermanfaat dalam proses pengambilan keputusan secara mandiri (Widjajanti, 2011).

Keberdayaan masyarakat dapat diwujudkan melalui partisipasi aktif masyarakat yang difasilitasi dengan adanya pelaku pemberdayaan. Tujuan akhir dari proses pemberdayaan masyarakat adalah untuk memandirikan warga masyarakat agar dapat meningkatkan taraf hidup keluarga dan mengoptimalkan sumberdaya yang dimilikinya. Pelaku pemberdayaan tidak hanya dituntut untuk memperkaya pengetahuannya, melainkan mereka dituntut meningkatkan keterampilannya dalam mendesain program pemberdayaan (Widjajanti, 2011). Tulisan ini bertujuan untuk mengkaji berlangsungnya proses pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan diversifikasi buah naga.

## **BAHAN DAN METODE**

Metode yang digunakan dalam program kemitraan masyarakat adalah (1). Penyuluhan, disampaikan kepada ibu-ibu yang ada di desa Windujaya mengenai diversifikasi olahan buah naga; Peranan dan manfaat buah naga bagi kesehatan, serta Percepatan penganekaragaman konsumsi pangan agar tidak terfokus pada satu jenis pangan. Cara pembuatan stik buah naga dan buah Naga delight. (2) Pelatihan, dilakukan kepada ibu-ibu yang ada di desa Windujaya. Pelatihan diadakan setelah para ibu mengikuti penyuluhan, sebagai produk diversifikasi olahan buah naga. Tujuan dari pelatihan ini agar para ibu mengetahui pentingnya antioksidan bagi kesehatan. Produk yang ditawarkan dapat juga dijadikan bisnis baru bagi ibu-ibu untuk menopang perekonomian RT. (3). Pendampingan, dilakukan kepada kedua mitra meliputi penyuluhan dan pelatihan pembuatan stik

buah naga dan buah naga delight, yang dilakukan setiap 3 pekan. (4) Evaluasi, dilaksanakan setelah semua kegiatan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan telah selesai. Salah satu bentuk evaluasi yakni berupa ketahanan produk yang telah dibuat.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Penyuluhan Manfaat dan kandungan Buah Naga**

Buah naga yang sifatnya mudah busuk dalam hitungan hari, padahal buah naga memiliki sumber nutrisi yang penting berupa anthocyanin dan likopen yakni sebagai bentuk antioksidan yang sangat penting dalam menghambat penyakit jantung dan mencegah penyakit kanker. Manfaat lain dari buah naga adalah:

1. Buah naga merah membantu menyembuhkan penyakit kanker, kandungan vitamin kompleksnya, sudah direkomendasikan oleh dokter sebagai buah terapi penyembuhan kanker.
2. Mempercantik penampilan, dengan kandungan vitamin C nya yang tinggi, buah naga merah membantu menjaga kesehatan kulit, bahkan buah dan kulitnya juga bisa digunakan sebagai bahan lulur.
3. Karena rasa manis buah naga merah bukan berasal dari glukosa, maka buah naga merah juga bisa untuk membantu menyembuhkan penyakit diabetes.
4. Menjaga kesehatan dan stamina, dengan kandungan antioksidan dan vitaminnya.
5. Mencegah penyakit osteoporosis atau pengapuran tulang, karena buah naga merah mengandung banyak kalsium organik.
6. Mengandung vitamin B3 yang berfungsi untuk menurunkan kadar kolesterol dan untuk menyembuhkan penyakit batuk dan asma hingga dapat mengatasi tekanan darah tinggi.
7. Merawat kesehatan mata, karena beta-Karoten yang terkandung dalam buah naga bermanfaat untuk menjaga kesehatan mata.
8. Menjaga kesehatan jantung, karena kandungan vitamin C, B1, B2, dan B3 yang terkandung dalam buah naga dapat menjaga kesehatan jantung (Nurullita et al., 2019).



**Gambar 1. Penyuluhan Manfaat dan Kandungan Buah Naga**  
(Dokumentasi pribadi)

### **Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Stik Buah Naga**

Buah naga dikonsumsi oleh warga pada saat panen dengan cara di makan secara langsung dan di jus. Kedua Cara tersebut dapat menimbulkan rasa bosan jika dilakukan setiap hari dengan kondisi panen yang melimpah. Mengurangi rasa bosan mengkonsumsinya buah dapat diolah menjadi stik buah naga. Variasi tersebut dapat terlihat pada gambar 2.



**Gambar 2. Variasi Diversifikasi Buah Naga dalam bentuk Snack Stik**  
(Dokumentasi pribadi)

### **Cara membuat stik buah naga**

Bahan:

1 buah Buah Naga (kupas dan blender dengan air 100ml)

300gr Tepung terigu

100gr Tepung Sagu

50gr mentega

1 btr telur

1/4 sdt garam

1bks kaldu bubuk

1/4 sdt merica halus



**Gambar 3. Proses Pembuatan Snack Stik Buah Naga**

(Dokumentasi pribadi)

- Campurkan tepung, garam, merica, kaldu bubuk dan mentega hingga adonan berbutir lalu masukan telur dan aduk rata.
- Remas-remas adonan sambil memasukkan air buah naga sedikit demi sedikit, hingga dapat dibentuk.



**Gambar 4. Proses Memasak Snack Stik Buah Naga**

(Dokumentasi pribadi)

- Giling tipis adonan 0,5 cm, potong-potong dengan pisau 0,5 x 5 cm atau sesuai selera,
- Goreng dalam minyak banyak dengan panas sedang sampai matang, kering dan kecoklatan.
- Tiriskan.

### Workshop Pembuatan Buah Naga Delight



**Gambar 6. Diversifikasi Buah Naga berbentuk minuman segar**

(Dokumentasi pribadi)

### Bahan Jelly

1/2 buah naga

1 bks nutrijel kelapa muda

5 sdm gula pasir

500 ml air

**Bahan minuman**

450 ml air hangat

2 sachet SKM

1/2 buah naga

550 ml susu cair

350 ml air hangat

4 sdm gula

Buah naga bagi jadi 2 bagian yah, ambil 1 bagian blender dengan 500ml air, tuang ke panci, campur dengan nutrijel dan gula, masak diatas kompor dengan api sedang sampai mendidih, matikan api, tuang ke cetakan, masukkan kulkas.



**Gambar 7. Buah naga yang telah dihaluskan pada blender**

(Dokumentasi pribadi)

Blender sisa buah naga dengan susu 550ml, kemudian saring agar biji buah naga tidak ikut terbawa.



**Gambar 8. Proses penyaringan buah naga**

(Dokumentasi pribadi)



Kemudian, aduk susu kental manis dengan air 450ml



**Gambar 9. Susu kental manis**  
(Dokumentasi pribadi)

Campurkan air susu kental manis dengan jus buah naga yang telah disaring



**Gambar 10. Proses pencampuran buah naga dan susu kental manis**  
(Dokumentasi pribadi)

Tambahkan air hangat dengan gula untuk menambahkan rasa manis pada jus buah naga.



**Gambar 11. Hasil akhir sebelum didinginkan pada kulkas**  
(Dokumentasi pribadi)

Langkah terakhir penambahan jelly yang telah dipotong-potong untuk kemudian dimasukkan ke dalam botol dan dimasukkan dalam kulkas.

### **Evaluasi Ketahanan Stik Buah Naga dan Buah Naga Delight**

Evaluasi dilakukan dengan cara membuat packing kedap udara dan disimpan di tempat kering. Stik buah naga dapat bertahan selama 35 hari tanpa ada perubahan warna dan rasa. Untuk buah naga delight yakni dengan tetap menutup tutup botol dengan rapat dan tersimpan di kulkas dapat bertahan selama lebih dari 10 hari.

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

Buah naga memiliki potensi dalam pemberdayaan masyarakat terutama dalam hal kreatif, inovatif dan memiliki nilai ekonomis. Kegiatan pengabdian yang diselenggarakan di Desa Windujaya Kecamatan Sedong Kabupaten Cirebon ini di antaranya: 1) Penyuluhan manfaat dan kandungan buah naga; 2) Pelatihan dan pendampingan pembuatan Stik buah naga; 3) workshop pembuatan buah naga delight. Hasil dari ketiga kegiatan tersebut adalah 1) Masyarakat Desa Windujaya mencapai tujuan yang ditargetkan; 2) Terbukanya peluang masyarakat untuk mewujudkan potensi dari buah naga di Desa Windujaya baik secara manfaat maupun keuntungan; 3) Terbukanya peluang masyarakat untuk membentuk unit-unit usaha untuk menopang BUMDes.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Kami mengucapkan banyak terimakasih kepada Tim Lolipop yang diketuai oleh Rizki Bayu Pratama yang sudah membantu dalam kegiatan survey dan Kepala Desa Windujaya, Suwanta yang telah berkontribusi mengizinkan sekaligus memberikan informasi yang dibutuhkan penulis dalam menyelesaikan penelitian ini.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Hanzen, W. F. E., Hastuti, U. S., & Lukiati, B. (2016). Kualitas Yoghurt Dari Kulit Buah Naga Berdasarkan Variasi Spesies dan Macam Gula Ditinjau Dari Tekstur , Aroma , Rasa dan Kadar Asam Laktat. *Proceeding Biology Educational Conference (ISSN: 2528-5742)*.
- Jayanti, A. L., & Muksin. (2016). Analisis Stakeholder Dalam Agribisnis Buah Naga Di Kecamatan Bangorejo Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Ilmiah Inovasi*.  
<https://doi.org/https://doi.org/10.25047/jii.v15i3.12>
- Nurullita, H., Afiyanto, H., & Safudin, E. (2019). Budidaya Naga di Kebun: Pengolahan Buah Naga dalam Rangka Peningkatan Produksi Ekonomi Desa Bululor, Kecamatan Jambon, Kabupaten Ponorogo. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.

<https://doi.org/https://doi.org/10.26877/e-dimas.v10i2.3297>

Suryana, A. (2009). Penganekaragaman Konsumsi Pangan dan Gizi: Faktor Pendukung Peningkatan Kualitas Sumber Daya Masyarakat. *Departemen Pertanian RI*.

Widjajanti, K. (2011). Model Pemberdayaan Masyarakat. *Jurnal Ekonomi Pembangunan: Kajian Masalah Ekonomi Dan Pembangunan*.

<https://doi.org/https://doi.org/10.23917/jep.v12i1.202>