

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PEMBUATAN SELAI JERUK DI JORONG KAMPUNG MUARO NAGARI KOTO TINGGI KECAMATAN GUNUNG OMEH KABUPATEN LIMAPULUH KOTA

Weriantoni^{*)} dan Nadaila Mahsyuri
Fakultas Ekonomi Universitas Andalas

^{*)}Email : weriantoni@eb.unand.ac.id

ABSTRAK

Nagari Koto Tinggi yang terletak di Kecamatan Gunuang Omeh pada Kabupaten 50 Kota merupakan salah satu penghasil hasil alam buah jeruk terbesar di Provinsi Sumatera Barat. Jeruk Gunuang Omeh (JESIGO), memiliki kualitas yang baik, namun pengolahan pasca panennya masih kurang. Buah jeruk yang dihasilkan di Nagari Koto Tinggi mempunyai rasa yang enak, manis dan rata-rata ukuran buahnya besar. Salah satu pemanfaatan hasil dari buah jeruk adalah selai. Selai merupakan salah satu produk hasil panen yang mudah dilakukan. Pemanfaatan buah jeruk di Nagari Koto Tinggi menjadi produk selai diharapkan mampu menjadi nilai tambah kepada masyarakat. Mahasiswa Universitas Andalas dalam melakukan kegiatan KKN (Kuliah Kerja Nyata) membantu menjalankan salah satu program kerja ke masyarakat yaitu sosialisasi pembuatan selai jeruk. Sosialisasi berjalan lancar dengan melibatkan ibu-ibu PKK Jorong Muaro. Hasil selai jeruk yang dihasilkan cukup memuaskan, dikarenakan selai jeruk memiliki aftertaste yang kurang diminati, namun hasilnya masih bisa diterima. Formulasi selai jeruk ini masih dalam tahap eksperimen, sehingga dibutuhkan penelitian lanjutan untuk menentukan komposisi yang diperlukan dalam pembuatan selai yang lezat. Hingga diharapkan selai ini menjadi salah satu daya jual untuk Nagari Koto Tinggi.

Kata Kunci: *JESIGO, selai, masyarakat, pertanian*

Analysis of Training on Making Orange Jam in Jorong, Muaro Nagari Koto Tinggi Village, Gunung Omeh Subdistrict, Limapuluh Kota Distric

ABSTRACT

Nagari Koto Tinggi which located in Gunuang Omeh Subdistrict in Regency 50 Kota is one of the biggest producers natural products of orange in West Sumatra. Jeruk Siam Gunuang Omeh (JESIGO), has good quality, but post-harvest processing is still lacking. The Orange produced at Nagari Koto Tinggi has a delicious, sweet and evenly large size. One of the results from the utilization of orange is jam. Processed from orange that is easy to make is jam. The Utilization of orange in Nagari Koto Tinggi to jam is expected to be an added value for the community in Nagari Koto Tinggi. Andalas University students in conducting KKN (Real Work Lecture) activities help run one of the work programs to the community that is socialization of making orange jam. The socialization went well by involving women's PKK of Jorong Muaro. The resulting orange jam is quite satisfying, because orange jam has an aftertaste that is less desirable, but the results are still acceptable. This orange jam formulation is still in an experimental phase, so further research is needed to determine the composition in making delicious jam. Until then this jam is expected to be one of the selling points for Nagari Koto Tinggi.

Keywords: *JESIGO, jam, society, agriculture*

PENDAHULUAN

Kecamatan Gunuang Omeh memiliki luas wilayah 156,54 km² dan terletak pada ketinggian 700-1100 mdpl. Memiliki ketinggian di atas 1000 mdpl membuat Nagari Koto Tinggi mempunyai potensi memiliki hasil pertanian yang baik. Maka dari itu salah satu komoditas pertanian unggulan di Kecamatan Gunuang Omeh, tepatnya di Nagari Koto Tinggi adalah jeruk siam. Jeruk siam dari Koto Tinggi belakangan ini memiliki daya minat yang besar oleh masyarakat. Sehingga hampir seluruh masyarakat yang bertani di Nagari Koto Tinggi menanam buah jeruk. Area bertanam buah jeruk terus meningkat dari tahun ke tahun menyebabkan banyaknya hasil produksi buah jeruk.

Saat panen tiba, maka akan adanya lonjakan buah jeruk yang masuk ke pasar, membuat harga jeruk yang dijual akan turun. Tentu ini akan merugikan petani jeruk. Masa panen seperti ini tentu akan merugikan petani di Nagari Koto Tinggi. Sehingga salah satu cara untuk meningkatkan hasil jual dari buah jeruk tersebut ialah dengan mengolahnya menjadi produk jadi siap konsumsi ke masyarakat. Selain bentuk fisiknya sudah baru, daya simpan produk hasil olahan juga lebih lama. Produk hasil dari buah jeruk banyak jenis-jenisnya. Contohnya ialah sirup, selai, jus buah, ataupun manisan.

Untuk itu kami dari Universitas Andalas melakukan pengabdian kepada masyarakat Nagari Koto Tinggi khususnya Jorong Kampung Muaro. Pengabdian yang kami lakukan adalah memberikan pelatihan simulasi pembuatan selai jeruk. Dengan produksi hasil jeruk yang melimpah, pembuatan selai jeruk sangat mudah dilakukan.

Selai merupakan makanan berbentuk pasta yang diperoleh dari pemasakan bubur buah, gula dan dapat ditambahkan asam serta bahan pengental. Proporsinya adalah 45% bagian berat buah dan 55% bagian berat gula. Campuran yang dihasilkan kemudian dikentalkan sehingga hasil akhirnya mengandung total padatan terlarut minimum 65% (Fachruddin, 1997). Syarat mutu selalu diterapkan agar produk yang dihasilkan memiliki nilai gizi maupun keamanan yang dapat menjamin keselamatan dalam mengonsumsinya. Kualitas selai buah yang baik dapat diketahui dari syarat mutu selai berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3746-2008).

Tujuan dilakukannya sosialisasi pembuatan selai jeruk ialah membantu memberikan salah satu contoh produk hasil olahan dari buah jeruk yang mudah dilakukan, hasilnya enak dan bisa dinikmati langsung, sehingga dapat membantu memberi nilai ekonomi masyarakat jika produk selai ini dipasarkan secara luas. Formulasi selai jeruk ini masih dalam tahap eksperimen sehingga dibutuhkan kelanjutan penelitian yang lebih luas ke depannya sehingga dapat diterapkan ke masyarakat Nagari Koto Tinggi.

Kelanjutan kegiatan ini akan bekerja sama dengan Badan Usaha Milik Nagari (BUMNag) Nagari Koto Tinggi dalam pembuatan selai jeruk. Hal ini akan menambah unit usaha BUMNag Nagari Koto Tinggi dan akan melakukan pemberdayaan kepada ibu-ibu rumah tangga untuk pengolahan dan pembuatan selai jeruk ini.

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 20 Juli 2019 di Jorong Kampung Muaro Nagari Koto Tinggi Kecamatan Gunung Omeh Kabupaten Limapuluh Kota. Kegiatan ini melibatkan mahasiswa KKN Universitas Andalas.

Metode yang digunakan pada kegiatan ini adalah sebagai berikut: melakukan survei, sosialisasi program, melaksanakan sosialisasi dan pelatihan (Ferry, 2018): (Ferry, et al 2018). Tahapan pelaksanaan kegiatan yaitu: Minggu pertama mahasiswa KKN, mencoba membuat selai jeruk sebelum di praktik secara langsung ke masyarakat. Selai jeruk yang dihasilkan (pra-sosialisasi) diuji coba dengan teman KKN lainnya sebagai panelis. Saat dirasa cukup pas hasil selai jeruk yang dihasilkan maka pembuatan selai akan segera disosialisasikan di minggu ketiga. Minggu ke tiga mahasiswa KKN mencoba memberi langsung sosialisasi pembuatan selai jeruk bersama ibu-ibu PKK di Jorong Muaro.

Setelah memperoleh jeruk dari masyarakat. Semua alat-alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan juga disiapkan seperti: kompor, gas, sendok, kuai, gula pasir, piring, dan air. Khalayak atau responden yang dipilih pada program kerja ini adalah ibu-ibu PKK yang diharapkan mampu mengembangkan selai ini juga ke depannya. Bahan yang dipakai pada pembuatan selai ini adalah buah jeruk siam JESIGO khusus jeruk Nagari Koto Tinggi sebanyak 1 kg, gula pasir (sebagai pengental) secukupnya, dan jeruk nipis (sebagai pengganti pektin) sebanyak 1 buah. Pembuatan selai jeruk memakan waktu selama hampir 1 jam.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Fokus utama kegiatan ini adalah membuat selai jeruk yang dimana nantinya dapat dikembangkan dan dijual oleh masyarakat sebagai daya tambah nilai ekonomi di Nagari Koto Tinggi. Program kerja pengabdian ini diharapkan dapat membantu memecahkan salah satu masalah yang ada di masyarakat.

Sosialisasi pembuatan selai buah jeruk di lakukan pada tanggal 20 Juli 2019, di rumah bapak Jorong Muaro, dengan diketuai ibu Jorong Muaro sendiri bersama anggota ibu-ibu PKK di Jorong Muaro. Sosialisasi disampaikan oleh saya sendiri. Kegiatan awal dilakukan dengan menyampaikan cara pembuatan secara teori dan berdiskusi bersama ibu-ibu PKK, Kemudian dilanjutkan dengan pembuatan selai jeruk secara langsung. Kegiatan sosialisasi ini berlangsung selama kurang lebih 1 jam untuk pembuatan selai dan berdiskusi bersama ibu-ibu PKK.

Ibu-ibu PKK sangat antusias dan semangat dalam menyambut kegiatan pembuatan selai jeruk. Hal ini terlihat ketika ibu-ibu datang tepat waktu datang dan mengucapkan banyak terima kasih kepada panitia pelaksana. Mereka juga membawa semua perlengkapan yang diminta.

Hasil akhir dari kegiatan sosialisasi ini adalah ibu-ibu PKK menjadi tahu cara pembuatan dan pemanfaatan buah jeruk. Tidak melulu menjual buah jeruk segar ke pasar, tetapi dapat dilakukan dengan mengubah buah jeruk menjadi hasil akhir yang baik dan siap konsumsi oleh masyarakat. Buah jeruk JESIGO sendiri bila dijual di pasar harga buah hanya mencapai Rp.8000 – Rp.10.000 per kilogram nya. Pada waktu panen raya datang, maka harga tersebut akan anjlok turun hingga menyebabkan buah jeruk

akan dijual murah saja oleh para petani. Sehingga pembuatan selai jeruk dan olahan produk hasil jeruk lainnya akan mengubah harga jual jeruk di pasar. Selai buah jeruk siam Gunuang Omeh yang memang memiliki mutu yang baik maka hasil jeruk yang dihasilkan juga dapat bagus, jika dilakukan penanganan yang tepat selama proses pengolahan hasil buah jeruk.

Setelah adanya kegiatan ini diharapkan masyarakat nagari Koto Tinggi khususnya Badan Usaha Milik Nagari (BUMNag) dapat bekerja sama dengan kami untuk bisa mengaplikasikan hasil selai jeruknya untuk dikembangkan menjadi produk lebih besar lagi dengan menambahkan ciri khas Nagari Koto Tinggi sehingga dapat disebarluaskan ke pasar luar.



Gambar 1. Penyampaian Materi Kepada Khalayak Responden



Gambar 2. Pembuatan Selai Jeruk



Gambar3. Hasil Selai Jeruk Dicipi Bersama

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulannya adalah ibu-ibu PKK di Jorong Muaro sangat antusias dengan diadakannya pelatihan pembuatan selai jeruk ini, responden juga dapat memahami dan mengerti cara pembuatan selai jeruk, bagaimana cara mengolah dan menyimpan selai jeruk, serta bisa membawa selai jeruk untuk dikembangkan sebagai hasil olahan produk JESIGO khusus jeruk Nagari Koto Tinggi ke masyarakat luas.

Setelah dilakukan pengabdian kepada masyarakat ini dan masyarakat mengetahui cara pembuatan jeruk, maka Badan Usaha Milik Nagari (BUMNag) mau bekerja dengan Universitas Andalas khusus dengan kami agar bisa dikembangkan lebih lanjut, menjadi salah satu produk andalan Kabupaten Lima Puluh Kota umumnya dan Nagari Koto Tinggi Khususnya dan bisa diperkenalkan ketika ada kegiatan-kegiatan di Kabupaten Lima Puluh Kota seperti rapat di instansi pemerintahan, balap sepeda *Tour de Singkarak*, dan makanan anak SD.

DAFTAR PUSTAKA

BSN. 2008. Selai Buah SNI 3746. Badan Standarisasi Nasional (BSN)

Evaliza, Dwi; Putri, Nurwanita Ekasari, Mislaini R. 2017. Peningkatan nilai tambah produk olahan gula enau dan kemasannya dalam rangka meningkatkan pendapatan petani enau di Kabupaten Tanah Datar. *Jurnal Warta Pengabdian Andalas*.

Fithri, P. 2019. Peningkatan kapasitas SDM wirausaha pemula dan mitra Universitas Andalas. *Jurnal Warta Pengabdian Andalas*.

- Lisdiana, F. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius Yogyakarta
- Putri, Indah Adi. 2019. Pelatihan pemanfaatan modal sosial masyarakat lokal di Kelurahan Limau Manis Selatan Kecamatan Pauh, Kota Padang. *Jurnal Warta Pengabdian Andalas*.
- Syaiful F.L. 2018. Diseminasi teknologi deteksi kebuntingan dini “DEEA GestDect” terhadap sapi potong di Kinali Kabupaten Pasaman Barat. *Jurnal Hilisasi IPTEKS*. 1(3): 17-25
- Syaiful. F.L., U.G.S. Dinata dan Ferido. 2018. Pemberdayaan masyarakat Nagari Sontang Kabupaten Pasaman melalui inovasi budidaya sapi potong dan inovasi pakan alternatif yang ramah lingkungan. *Buletin Ilmiah Nagari Membangun*. 1(3): 21-31
- Syaiful. F.L., U.G.S. Dinata dan Y. Hidayatullah. 2018. Pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan limbah sekam padi sebagai bahan bakar kompor sekam yang ramah lingkungan di Kinali, Pasaman Barat. *Buletin Ilmiah Nagari Membangun*. 1(3): 62-69
- Yulizawati. 2019. Partnerships dan pemberdayaan masyarakat dalam pengembangan posdaya usia reproduksi dan lansia di Nagari Sumaniak. *Jurnal Warta Pengabdian Andalas*.