

**PENINGKATAN PENGETAHUAN DAN KETERAMPILAN MENGOLAH SARI BUAH MARKISA
UNTUK KADER WIRAUSAHA “MARKISA MANIS”**

Dini Dwi Ermawati

Ekonomi / Akuntansi, dinieermawati@gmail.com, Universitas Gunadarma

ABSTRACT

This Community Service aims to improve knowledge and skills in processing passion fruit juice harvested by the entrepreneurial cadre "Manis Passion" in Mampang Village, Pancoran Mas District, Depok City which since the end of 2019 has thrived and is now increasingly productive. The passion fruit harvest opens up opportunities for "Manis Passion" entrepreneurial cadres to create a product that uses local raw materials. Partners are currently leading a productive economy but there are production problems that Partners do not yet have an understanding of how to use passion fruit juice into a good, safe, and nutritious specialty beverage product and the harvest or the amount of Mitra's passion fruit production is not enough to be processed. This field of service is in terms of the production process, namely increasing the knowledge and skills of partners to process or produce their own passion fruit juice. The production process is aimed at providing solutions to Partner problems from upstream to downstream, starting from the system of selection, preservation, processing, packaging, distribution, to the marketing sector so as to produce a product with a secret recipe for passion fruit juice. The results of this Community Service activity inspired the birth of a pilot activity for the production of passion fruit juice from harvested passion fruit cadres from the entrepreneurial cadre of "Manis Passion" in the Rukun Tetangga environment, which was intended to utilize green open spaces as passion fruit plantations. Furthermore, this community service output target focuses on the production process of passion fruit juice which can increase the number of passion fruit juice drinks and market the product.

Keywords: production process, passion fruit juice, drinks

ABSTRAK

Pengabdian Kepada Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mengolah sari buah markisa hasil panen kader wirausaha "Markisa Manis" di Kelurahan Mampang, Kecamatan Pancoran Mas, Kota Depok yang sejak akhir tahun 2019 telah tumbuh subur dan kini semakin produktif. Hasil panen buah markisa membuka peluang kader wirausaha "Markisa Manis" untuk menciptakan suatu produk yang menggunakan bahan baku lokal. Mitra saat ini mengarah ke ekonomi produktif namun terdapat permasalahan produksi bahwa Mitra belum memiliki pemahaman akan memanfaatkan sari buah markisa menjadi produk minuman khas yang baik, aman, dan bergizi dan hasil panen atau jumlah produksi buah markisa Mitra belum cukup banyak untuk diolah. Bidang pengabdian ini adalah segi proses produksi yaitu peningkatan pengetahuan dan keterampilan Mitra untuk mengolah atau memproduksi sendiri sari buah markisa. Proses produksi ditujukan untuk memberikan solusi permasalahan Mitra dari hulu ke hilir yang dimulai dari sistem seleksi, pengawetan, pengolahan, pengemasan, distribusi, sampai dengan bidang pemasaran sehingga menghasilkan produk dengan resep rahasia minuman sari buah markisa. Hasil kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat menginspirasi lahirnya kegiatan percontohan proses produksi sari buah markisa hasil panen dari kader wirausaha "Markisa Manis" di lingkungan Rukun Tetangga yang ditujukan untuk memanfaatkan ruang terbuka hijau sebagai lahan pertanaman markisa. Selanjutnya target luaran pengabdian masyarakat ini fokus pada proses produksi sari buah markisa yang dapat meningkatkan jumlah minuman sari buah markisa dan memasarkan produk tersebut.

Kata Kunci: Proses Produksi, Sari Buah Markisa, Minuman

1. PENDAHULUAN

Kader Wirausaha "Markisa Manis" adalah bagian dari masyarakat RT 01/RW 08 yang berlokasi di Kelurahan Mampang, Pancoran Mas, Kota Depok sejak akhir tahun 2019 bersama kegiatan pengabdian Universitas Gunadarma telah melakukan budidaya tanaman markisa. Kini, tanaman markisa tersebut tumbuh subur dan telah merambat di seluruh area para-para bagian depan yang telah dibuat dalam pelaksanaan kegiatan abdimas sebelumnya.

Tabel 1. Potensi dan Peluang Usaha Mitra Kader Wirausaha “Markisa Manis” Mampang, Pancoran Mas, Depok

No	Potensi dan Peluang	Keadaan saat ini, Januari 2022
1	Varietas Tanaman Markisa	Markisa kuning (<i>Passiflora edulis var flavircarfa</i>) markisa ungu (<i>Passiflora edulis</i>)
2	Lahan pertanian	Memanfaatkan lahan didalam hunian perumahan yang tidak terawat sejak tahun 2010. Menciptakan ruang terbuka hijau.
3	Luas lahan pertanian (p x l x t)	5 meter x 5 meter x 3.5 meter
4	Terdapat satu para-para, tiang rambat	Rangka besi galvanis dengan modifikasi botol ecobricks sebagai 4 tiang utama.
5	Usia produktif tanaman Markisa	2 tahun (2020 – 2021)
6	Hasil panen	30 - 40 buah per bulan
7	Jumlah kader	8 orang, domisili bertempat tinggal RT01/RW08.

Tanaman Markisa tumbuh dengan subur di lingkungan RT 01. Tanaman ini berbuah sepanjang tahun. Tanaman ini sangat diperlukan warga dalam masa pandemi COVID 19 dan era New Normal, dengan kandungan vitamin C yang cukup tinggi dan kemudahan dalam mengolah minuman ini. Buah memiliki kandungan gizi, vitamin, mineral dan serat yang sangat perlu untuk dikonsumsi setiap hari (Rantika dan Rusdiana, 2018). Buah markisa mempunyai rasa yang menyegarkan yaitu manis dan asam. Ada dua jenis buah markisa yang umum ditemukan di Indonesia, yaitu markisa ungu (*Passiflora edulis*) dan markisa kuning (*Passiflora flavircarpa*). Salah satu buah yang rendah kalori dan padat nutrisi adalah buah markisa. Dalam 1 buah markisa, terkandung sekitar 17 kalori dan beragam nutrisi penting bagi tubuh, seperti vitamin A, vitamin C, karbohidrat kompleks, protein, serat, zat besi, dan kalium. Selain itu, buah ini juga mengandung antioksidan dan beberapa nutrisi lain, seperti riboflavin, vitamin B3, vitamin B6, magnesium, fosfor, dan folat. Berkat kandungan inilah buah markisa dapat memberikan beragam manfaat bagi kesehatan.

Permasalahan Mitra belum memiliki pemahaman untuk mengolah sari buah markisa menjadi produk minuman khas yang bersifat baik, aman, dan bergizi. Mitra belum memahami bahwa proses produksi yang mencakup sistem seleksi, pengawetan, pengolahan, pengemasan dan pemasaran dengan bahan baku sari buah markisa Mampang, Pancoran Mas, Depok.

Permasalahan tersebut dapat diatasi dengan memberikan edukasi proses produksi mengolah sari buah markisa menjadi minuman.

Segi produksi Mitra

Segi Produksi

a) Produksi

Buah Markisa atau *passion fruit* dihasilkan oleh tanaman dari family *Passifloraceae*, yang berupa tanaman merambat atau menjalar hingga 20 meter dan bersifat menahun yaitu varietas Markisa kuning (*Passiflora edulis var flavircarpa*)

b) Proses Produksi

1. Tidak menggunakan rekayasa teknologi pangan, yaitu mencampurkan biji (*pulp*) buah Markisa yang telah matang ke dalam minuman berasa kelapa, aneka sop buah atau dikonsumsi sebagai buah segar.

2. Tidak melakukan pengawetan, pengolahan dan pengemasan pada hasil panen Markisa.

c) Jumlah Produksi

Hasil panen tanaman Markisa milik kader wirausaha “Markisa Manis” dapat mencapai 40 buah perbulan

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Solusi

Pemberian solusi didapatkan melalui hasil analisis dan diskusi dengan ketua kader wirausaha yaitu Bapak Budhi Arta antara lain edukasi yang mencakup :

- a. Bahan-bahan yang disiapkan sebelum melakukan proses produksi seperti pakaian memasak, alat timbang, kompor memasak, tabung gas dan peralatan memasak lainnya.
- b. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk satu kali proses produksi yaitu air matang, buah markisa yang sudah matang, gula batu, pewarna makanan, daun pandan.
- c. Bahan-bahan yang dibutuhkan setelah proses produksi selesai, botol kemasan, stiker, corong air.

Pemberian solusi ditujukan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Mitra dalam mengolah sari buah markisa menjadi minuman khas daerah Mampang, PancoranMas, Kota Depok

2.2. Target Luaran

Luaran dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang ditargetkan peningkatan pengetahuan Mitra adalah sebagai berikut :

1. Peningkatan pemberdayaan Mitra yaitu peningkatan pengetahuan mitra
2. Peningkatan pemberdayaan Mitra yaitu keterampilan mitra.

Metode yang digunakan sebagai pendekatan pelaksanaan pengabdian masyarakat adalah dengan menyelenggarakan metode penyuluhan yang menurut Setiana (2005) digolongkan menjadi 3 (tiga) golongan berdasarkan jumlah sasaran yang akan dicapai yaitu

1. Metode pendekatan perseorangan melalui hubungan telepon, undangan, magang dan surat menyurat
2. Metode berdasarkan pendekatan kelompok melalui diskusi, demonstrasi, ceramah, rapat, temu karya, sarasehan, perlombaan, pemutaran slide.
3. Metode berdasarkan pendekatan massal melalui diskusi, siaran melalui media massa, pertunjukan kesenian, penerbitan visual dan pemutaran film.

Menurut Mardikato (2005) , metode penyuluhan diatas dapat dilakukan menjadi tiga cara pendekatan yang dapat diterapkan yaitu media lisan seperti metode penyuluhan langsung dan metode penyuluhan tidak langsung, media cetak yang berupa gambar dan atau tulisan yang disebar di tempat tempat strategis dan metode proyeksi berupa gambar dan atau tulisan lewat slide, pertunjukan film.

3.1 METODOLOGI PENELITIAN

3.2 Tahapan Pelaksanaan

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini, peningkatan pengetahuan dan keterampilan mengolah sari buah markisa menjadi minuman khas daerah Mampang, Pancoran Mas, Kota Depok tepatnya di wilayah RT01/RW08. Metode yang digunakan sebagai pendekatan pelaksanaan pengabdian masyarakat ini merupakan model pengembangan masyarakat berbasis pada masyarakat lokal. Teknik perubahan untuk membangun kapasitas masyarakat ini adalah edukasi dan diskusi kelompok, partisipasi, brainstorming bimbingan dan penyuluhan (Soleh, 2014). Rangkaian tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan Solusi

Berdasarkan Gambar 1, tahapan pertama pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah sosialisasi kegiatan dengan melaksanakan analisis situasi untuk menemukan prioritas permasalahan mitra. Tahapan kedua yaitu indentifikasi kebutuhan mitra untuk menemukan desain solusi dan program kegiatan yang tepat sasaran. Temuan program pada kegiatan ini mengolah hasil panen sari buah markisa milik kader wirausaha “Markisa Manis” menjadi minuman khas. Pelaksanaan program kegiatan ini ditujukan untuk membantu meningkatkan kesadaran dan mengembangkankemampuan serta keahlian masyarakat RT01 dalam mencapai tujuan yang diharapkan. Program kegiatan dengan menggunakan metode edukasi, diskusi kelompok, brainstorming, bimbingan dan penyuluhan sebagai media perubahan. Tahapan ke empat dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah implementasi kegiatan. Bahan utama pelaksanaan kegiatan ini adalah pelibatan masyarakat dan dosen pendamping kegiatan. Tahapan ke empat merupakan rangkaian tahapan akhir pada metode pelaksanaan kegiatan ini.

Pelaksanaan kegiatan ini membutuhkan partisipasi aktif mitra. Evaluasi pelaksanaan program bertujuan untuk menilai pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat untuk menentukan keberlanjutan program.

3.2 Rencana Kegiatan

Berdasarkan penjelasan terkait dengan implementasi solusi, maka pada tahapan ini adalah melakukan berbagai rencana kegiatan yang mendukung metode pelaksanaan program penelitian dan pengabdian masyarakat, yaitu :

1. Melakukan analisis kebutuhan
2. Membuat desain metode penyuluhan
3. Melakukan desain program penyuluhan terpadu
4. Melakukan hubungan dengan Mitra
5. Menciptakan kepuasan masyarakat di lingkungan Mitra
6. Menangkap nilai dari masyarakat

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Profil Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM)

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Gunadarma merupakan lembaga yang berperan untuk mendukung Universitas Gunadarma dalam mewujudkan salah satu tujuannya yaitu “memberikan kontribusi dalam bidang Ilmu pengetahuan dan Teknologi bagi kebutuhan pembangunan secara regional, nasional dan internasional”. Dalam pelaksanaan tugasnya, LPPM Universitas Gunadarma selalu berupaya mensosialisasikan penelitian dan pelayanan IPTEKS unggulan berguna bagi masyarakat secara luas. Selama ini kontribusi LPPM Universitas Gunadarma pada kegiatan pengabdian masyarakat sangat banyak, tidak hanya secara fisik dalam memberikan kontribusi kepada masyarakat, namun juga secara keilmuan. Beberapa yang telah dilakukan oleh LPPM diantaranya adalah :

1. Menyediakan ruang dan prasarana yaitu berupa incubator bisnis yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat luas untuk mempersiapkan dan mengembangkan usahanya,
 - a. Ruang diskusi di lembaga penelitian yang dapat dimanfaatkan untuk diskusi dan koordinasi, dalam kondisi yang sangat mendukung (AC, kursi, meja diskusi, whiteboard, dan LCD Projector).
 - b. Keberadaan beberapa beberapa laboratorium pendukung, seperti Laboratorium Akuntansi, Laboratorium Pengembangan Bisnis, Laboratorium e-commerce, dan lain-lain. Ruang-ruang Laboratorium ini juga dapat digunakan untuk melakukan pelatihan atas hasil penelitian dan pengabdian masyarakat yang dilakukan
 - c. Perpustakaan dengan ruangan dan gedung yang sangat kondusif dan memiliki koleksi buku referensi yang sangat baik.
 - d. Unit Pengurusan HKI yang dapat membantu peneliti dalam mengurus dan memperoleh sertifikasi HKI bagi hasil penelitian dan pengabdian masyarakat.
2. Menyediakan kredit mikro bagi kelompok masyarakat usaha binaan.
3. Menyediakan domain web yang dapat dimanfaatkan oleh UMKM untuk memasarkan produknya.
4. Menyediakan sarana informasi seperti tabloit UG News, UG Radio dan UG TV yang dapat dimanfaatkan sebagai media promosi oleh masyarakat usaha.
5. Menyediakan pendampingan untuk membantu pemecahan berbagai permasalahan yang dihadapi para pelaku UMKM.

4.2 **Kepakaran Tim**

Bagian ini merupakan penjabaran kepakaran tim pelaksana program penelitian dan pengabdian kepada masyarakat dan relevansi kepakaran.

4.2.1 **Tim Pengusul**

Nama	Bidang Ilmu
Dyah Mieta Setyawati	Akuntansi
Aisyah	Agroteknologi
Rachmi Ridho	Farmasi

4.2.2 **Tim Pelaksana dari Bidang Ilmu Agroteknologi**

No.	Nama	Bidang Ilmu
1	Aisyah	Agroteknologi
2	Budiman	Agroteknologi
3	Edi Minaji Pribadi	Agroteknologi
4	Putri Irene Kani	Agroteknologi
5	Risnawati	Agroteknologi

4.2.3 **Tim Pelaksana dari Bidang Farmasi**

No.	Nama	Bidang Ilmu
1	Rachmi Ridho	Farmasi

4.2.4 **Tim Pelaksana dari Bidang Ilmu Ekonomi**

No	Nama	Bidang Ilmu
1	Ayu Andrianie	Akuntansi
2	Dini Tri Wardani	Akuntansi
3	Dini Dwi Ermawati	Akuntansi
4	Dyah Mieta Setyawati	Akuntansi
5	Fenny Fidyah	Akuntansi
6	Laina Zahra	Akuntansi
7	Lince Afrieny	Akuntansi
8	Septi Herawati	Akuntansi
9	Sri Sapto Darmawati	Akuntansi
10	H. Ambo Sakka Hadmar	Ilmu Ekonomi
11	Ade Rachmawati	Manajemen
12	Alvin Pratama	Manajemen
13	Aris Budi Setyawan	Manajemen
14	Agus Sri Iswiyanti	Manajemen
15	Bagus Nurcahyo	Manajemen
16	Ditiya Himawati	Manajemen

17	Izzati Amperaningrum	Manajemen
18	Lista Kuspriatni	Manajemen
19	Sri Kurniasih Agustin	Manajemen
20	Sri Nawangsari	Manajemen
21	Wardoyo	Manajemen

4.2.5 Tim Pelaksana dari Bidang Teknik dan Komunikasi

No	Nama	Bidang ilmu
1	Emirul Bahar	Teknik Industri
2	Syarifuddin Nasution	Teknik Industri
3	Muji Lestari	Teknik Industri
4	Mariza Wijayanti	Teknik Elektro
5	Priska Restu Utami	Teknik Elektro
6	Widyastuti	Teknik Elektro
7	Lilis Ratnasari	Sistem Informasi
8	Ravi Ahmad Salim	Sistem Informasi
9	Sigit Widiyanto	Teknik Informatika
10	Topan Sukma Saputra	Teknik Informatika
11	Widyo Nugroho	Ilmu Komunikasi
12	Evan Saktiendi	Ilmu Komunikasi
13	Herna	Ilmu komunikasi

4.3 Pelaksanaan Sosialisasi dan Penyuluhan Budidaya Tanaman Markisa Kuning

Produk Minuman Khas dengan Bahan Baku Lokal Sari Buah Markisa

Teknis pelaksanaan kegiatan meliputi tiga tahapan yaitu penyiapan bahan, proses pengerjaan dan hasil pelaksanaan kegiatan.

Penyiapan Bahan

1. Peralatan sebelum memasak, seperti pakaian memasak. Kompor. Tabung Gas. Kain lap, wadah pengering botol kemasan, wadah sari buah markisa, saringan dan peralatan memasak lainnya.
2. Bahan-bahan resep minuman, gula batu, air matang, pewarna makanan, buah markisa.
3. Bahan-bahan setelah memasak. Botol kemasan 250ml. stiker kemasan “sari buah markisa”

Proses Pengerjaan

1. Mendidihkan air sampai hampir matang. Ambil sari buah markisa. 1 liter air setara dengan 4-5 buah markisa. Masukkan sari buah markisa sampai dengan benar-benar mendidih.
2. Mendidihkan gula batu. Masukkan air gula batu tersebut kedalam rebusan air minuman sari buah markisa.
3. Masukkan beberapa tetes pewarna makanan, pilih yang senada dengan warna air rebusan.
4. Setelah semua bahan rebusan tercampur dan mendidih, tes rasa. Biarkan air rebusan dingin, untuk kemudian dimasukkan kedalam botol kemasan.

4.4 Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Hasil pelaksanaan kegiatan adalah produk minuman sari buah markisa dari wilayah Mampang, Pancoran Mas, Kota Depok.



Gambar 2. Foto kegiatan dan Hasil Produk pengabdian

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat ditarik kesimpulan dan saran sebagai berikut:

1. Membudidayakan markisa dengan tepat dapat meningkatkan produksi dan mutu buah markisa..
2. Adanya partisipasi yang saling aktif dan keberlanjutan antara kader wirausaha dengan pendamping kegiatan abdimas agar pengetahuan dan keterampilan dapat lebih meningkat dan pada akhirnya akan berdampak pada peningkatan produksi tanaman markisa.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. *Budidaya Maju Markisa*. Jakarta: Direktorat Budidaya Tanaman Buah, 2008
- Bambang Cahyono. *Meraih Keuntungan dari Berkebun Markisa*. Denpasar: Srikandi Empat, 2018
- Rukmana, R. *Usaha Tani Markisa*. Yogyakarta: Kanisius, 2007
- Rantika, N., & Rusdiana, T. *Artikel Tinjauan: Penggunaan Dan Pengembangan Dietary Fiber*. 2018 Farmaka, 16, 152–165.
- Setiana.L. *Teknik Penyuluhan dan Pemberdayaan Masyarakat*. Bogor: Ghalia Indonesia, 2005.
- Soleh, C. *Dialektika Pembangunan dengan Pemberdayaan*. Bandung :Fokusmedia 2014