



PELATIHAN PENGOLAHAN MINUMAN BUBUK INSTAN BUAH-BUAH BAGI IBU-IBU PKK KECAMATAN TAJINAN KABUPATEN MALANG

TRAINING ON THE PROCESSING OF FRUIT INSTANT POWDER BEVERAGES FOR WOMEN OF FAMILY WELFARE ORGANIZATION OF TAJINAN SUB DISTRICT- MALANG

¹⁾Laili Hidayati, ²⁾Mazarina Devi, ³⁾Wiwik Wahyuni
⁴⁾Minatus Isnatur Rahmawati, ⁵⁾Ima Wardani Hazawen, ⁶⁾Rustiani Dwi Untari

^{1,2,3)}Dosen Program Studi D3 Tata Boga

^{4,5)}Mahasiswa Program Studi D3 Tata Boga

⁶⁾Alumni Program Studi D3 Tata Boga

Fakultas Teknik, Universitas Negeri Malang
Jl. Semarang No.5, Kota Malang, Jawa Timur

*Email: laili.hidayati.ft@um.ac.id

ABSTRAK

Tajinan merupakan salah satu kecamatan yang ada di Kabupaten Malang, yang memiliki hasil bumi melimpah berupa buah-buahan diantaranya buah nangka, salak, jambu biji, sawo, dan jeruk. Pada musim panen raya, buah-buahan tersebut dijual dengan harga murah, oleh sebab itu perlu adanya suatu tindakan untuk mendongkrak nilai ekonomis sehingga masyarakat Tajinan khususnya petani buah-buahan tidak merugi. Satgas Pengabdian Kepada Masyarakat Fakultas Teknik (PKM FT UM) mempunyai inisiatif sekaligus solusi untuk masyarakat Tajinan, yaitu mengolah buah-buahan tersebut menjadi minuman bubuk instan. Melalui kegiatan PKM Satgas FT UM yang terdiri dari dosen, mahasiswa dan alumni memberikan pelatihan pengolahan minuman bubuk instan buah. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan keterampilan masyarakat khususnya Ibu-Ibu PKK tentang pengelolaan usaha di bidang industri pangan dengan menggali dan memanfaatkan potensi alam Tajinan yaitu buah (nangka, jambu, jeruk dan buah naga) menjadi suatu produk yang bernilai ekonomis tinggi, dengan cara meningkatkan pemahaman, pengetahuan dan keterampilan mengolah buah menjadi minuman instan. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 11 September 2020 dengan dihadiri oleh 44 ibu-ibu kader PKK Desa di Kantor Kecamatan Tajinan.

Kata Kunci: Pelatihan, minuman bubuk instan buah, pengabdian kepada masyarakat.

ABSTRACT

Tajinan one of the sub-districts in Malang Regency which has abundant agricultural products in the form of fruits including jackfruit, Salacca zalacca, guava, sapodilla, and orange. During the main harvest season, these fruits are sold at low prices, therefore it is necessary to take an action to increase the economic value so that the Tajinan people, especially fruit farmers, do not suffer losses. Faculty of Engineering Community Service Task Force has an initiative as well as a solution for the Tajinan community, namely processing these fruits into instant powder drinks. Through this activities, the task force which consists of lecturers, students and alumni provides training in processing instant fruit powder drinks. The purpose of this activity is to improve the skills of the community, especially women of family welfare organization of Tajinan sub district, regarding business management in the food industry by exploring and utilizing the natural potential of Tajinan, namely fruit (jackfruit, guava, oranges and dragon fruit) into a product of high economic value, by increasing understanding, knowledge and skills to process fruit into instant drinks. The activity was held on September 11, 2020, attended by 44 village women of family welfare organization of Tajinan sub district cadres at the Tajinan Sub District office.

Keywords: Training, Fruit Powder Drink, Community Service

PENDAHULUAN

Kecamatan Tajinan merupakan salah satu dari 33 Kecamatan yang ada di Kabupaten Malang, terletak pada belahan selatan Kabupaten Malang berjarak lebih kurang 12 km dan 102 km dari Ibukota Propinsi Jawa Timur. Salah satu rencana pembangunan jangka menengah daerah Tajinan adalah mengembangkan industri berbasis pertanian (tanaman pangan, hortikultura, perkebunan), industri, dan pariwisata. Buah-buahan



merupakan salah satu hasil bumi dari kecamatan Tajinan. Buah nangka, salak, jambu biji, sawo, dan jeruk banyak dihasilkan di kecamatan Tajinan. Pada musim panen raya, buah-buahan tersebut dijual dengan harga murah. Pada waktu tidak musim, buah buah tersebut dijual mahal dan sulit diperoleh. Padahal, pada saat panen raya, buah buahan tersebut dapat diolah menjadi produk yang memiliki masa simpan panjang seperti minuman instan buah. Salah satu metode yang dapat diterapkan untuk memperpanjang umur simpan dan memudahkan penyimpanan produk yakni dengan mengolahnya menjadi minuman serbuk instan (Muchtadi dan Ayustaningwarno, 2010). Minuman serbuk instan adalah salah satu produk olahan minuman yang berbentuk serbuk, mudah larut dalam air, memiliki warna rehidrasi yang singkat, praktis dalam penyajian, dan memiliki umur simpan yang relatif lebih lama dikarenakan kadar airnya yang rendah, sehingga tidak memungkinkan mikroba untuk tumbuh (Yuliawaty dan Susanto, 2015). Produk pangan instan merupakan jenis produk pangan yang mudah untuk disajikan atau dikonsumsi dalam waktu yang relatif singkat (Hartomo dan Widiatmoko, 1992).

Buah buahan umumnya dikonsumsi dalam bentuk segar dan produk olahan. Upaya diversifikasi produk olahan buah-buahan di pasaran masih sangat terbatas. Pemanfaatan buah-buahan sebagai bahan baku dalam pembuatan minuman bubuk instan merupakan salah satu upaya diversifikasi yang dapat mempermudah konsumen untuk mengkonsumsi dan mengolah buah-buahan yang tidak sempat terjual segar di pasaran. perlu dipikirkan teknologi tepat guna untuk mendukung laju perkembangan produktivitas pada produk-produk unggulan di berbagai sektor, termasuk teknologi pasca panen dari hasil pertanian dan hasil-hasil hutan, hasil-hasil kerajinan rakyat, pengembangan teknologi informasi, pengembangan kelistrikan alternatif serta peningkatan produk tradisional yang telah ada.

METODE

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini merupakan kegiatan yang didukung Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang (FT UM) melalui dana PNBPN 2020. Narasumber kegiatan ini terdiri dari tiga orang dosen Jurusan Teknologi Industri Program Studi D3 Tata Boga, serta dua mahasiswa program studi D3 Tata Boga dan satu orang alumni D3 Tata Boga. Kegiatan PKM dilaksanakan di Gedung Pertemuan Kecamatan Tajinan Kabupaten Malang, pelaksanaan PKM yang dilaksanakan yaitu pelatihan pengolahan minuman instan dari buah-buahan yang diikuti oleh ibu-ibu PKK Kecamatan Tajinan berjumlah 44 orang. Materi yang diberikan tentang pembuatan minuman instan buah-buahan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Resep Minuman Instan Buah

Bahan	Ukuran	Satuan
Buah	250	gram
Gula	250	gram
Air	25	ml

Proses pembuatan minuman instan buah-buahan merupakan modifikasi dari penelitian Haryanto (2017). Persiapan bahan baku meliputi pencucian bahan yang bertujuan untuk membersihkan kotoran yang menempel pada bahan. Memotong bahan untuk mempermudah proses penghancuran dengan blender. Pencampuran buah yg sudah dihaluskan dan gula pasir dilakukan dalam wajan dan dilakukan pemanasan. Pemanasan dilakukan dengan perebusan dengan api dengan suhu 60-65°C dalam waktu kurang lebih 30 menit - 1 jam menggunakan wajan sambil terus dilakukan pengadukan dengan menggunakan spatula agar tidak menggumpal. Pemanasan dilakukan hingga membentuk kristal atau serbuk halus. Penghalusan dilakukan dengan menggunakan *food processor*. Penghalusan ini bertujuan untuk memperkecil ukuran minuman serbuk agar tidak menggumpal. Butiran atau serbuk yang didapatkan kemudian diayak menggunakan ayakan agar serbuk tidak menempel satu sama lain sehingga tidak cepat menggumpal dan memiliki kehalusan yang sama. Serbuk yang sudah diayak didiamkan sebentar agar uap panas dari proses pengayakan hilang, lalu dikemas dalam plastik dan ditutup menggunakan *sealer*

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan minuman instan dari buah-buahan dilaksanakan pada hari Jumat tanggal 11 September 2020. Kegiatan dimulai pukul 09.00 sampai dengan pukul 10.30 WIB. Kegiatan diawali dengan kedatangan ibu-ibu PKK di Gedung Pertemuan Kecamatan Tajinan sekaligus sebagai tempat pelatihan. Target peserta 70 peserta yang terdiri ibu-ibu PKK, akan tetapi peserta yang datang hanya 44, jumlah peserta tidak sesuai target karena pembatasan karena adanya COVID 19 dan mematuhi anjuran pemerintah .

Kegiatan selanjutnya narasumber menyampaikan materi tentang pemilihan bahan, bahan untuk mengemas minuman dan cara pembuatan minuman instan dengan metode ceramah. Peserta terlihat antusias mengikuti kegiatan, dan sangat tertarik untuk mengikuti kegiatan pelatihan. Selanjutnya dilakukan proses pengolahan minuman instan buah-buahan yang terdiri dari nangka, jambu dan buah naga. Tiap peserta mendapatkan booklet yang berisi resep-resep pembuatan minuman instan. Proses kegiatan dapat dilihat pada Gambar dibawah ini.



Gambar 1. Ketua Pelaksana dan Ibu Camat Tajinan



Gambar 2. Narasumber Sedang Menerangkan



Gambar 3 dan 4. Suasana Proses Pembuatan Minuman Instan Buah-buahan



Gambar 5. Hasil Jadi Minuman Instan Buah-Buahan (Nangka, Jambu, Buah Naga)

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dijelaskan, bahwa kegiatan pengabdian ini mendapat respon yang positif dari para peserta dalam hal ini ibu-ibu PKK, dimana para peserta sangat antusias mengikuti kegiatan, dan hasil jadi produk juga sangat baik, sehingga peserta sangat senang. Peserta selama ini kurang mengetahui bahwa pembuatan minuman instan dapat diolah dengan cara sederhana dan pembuatannya juga cukup mudah.



KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Kecamatan Tajinan untuk ibu-ibu PKK berjalan dengan baik, peserta antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan. Melalui kegiatan pelatihan ini ibu-ibu PKK menjadi mengerti dan dapat membuat hasil olah pertanian khususnya buah-buahan menjadi minuman instan yang bahannya mudah didapat dan proses pembuatannya sangat mudah. Kegiatan pengabdian di Kecamatan Tajinan, mendapat respon yang positif, tentunya hal ini bisa ditindaklanjuti pada waktu berikutnya, dengan bidang-bidang yang lain misalnya pengolahan hasil susu, pembuatan anyaman, bidang tata rias, perhitungan harga jual dan pemasaran produk hasil.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Malang. *Kecamatan Tajinan Dalam Angka 2018*. BPS Kabupaten Malang. Kurnia Offshet.
- Hartomo, A.J. dan CWidiatmoko, M.C. (1992). *Emulsi dan Pangan Ber-lesitin*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Haryanto, B. (2017). *Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Bubuk Instan Daun Sirsak (Annona muricata L.) dengan Metode Kristalisasi*. Balai Pelatihan Pertanian Lampung. Lampung.
- Muchtadi, TR, Ayustaningwarno F. (2010). *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Yuliaty ST, Susanti WH. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Matodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (Moringa Citrifolia L.) *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (1):41-52.