

PENGEMBANGAN KEWIRAUSAHAAN PRODUK JAMBU DIDESA SIDOMULYO DEMAK

Ratih Hesty¹, Ika Indriasari², Raully Sijabat³, Ira Setiawati⁴

Universitas PGRI Semarang

Email : ratihhesty@upgris.ac.id, ikaindriasari@upgris.ac.id, raulysijabat@upgris.ac.id

ABSTRACT

*The community partnership program (PKM) in Sidomulyo Village, Wonosalam District, Demak Regency is aimed at empowering the community to generate additional income for families through the application of technology and processing business for red water guava (*Syzygium semarangense*). The method used is training and production practice which previously began with a Focus Group Discussion (FGD) for group business planning and marketing strategy. Program participants are PKK Sidomulyo Village members. The implementation of a good marketing strategy and production organization will initiate the formation of a joint business group. In the long term, this empowerment program is expected to be able to become a growing business with better capacity and quality.*

Keyword : PKM, Packaging, Marketing

ABSTRAK

Program kemitraan masyarakat (PKM) di Desa Sidomulyo, Kecamatan Wonosalam, Kabupaten Demak diarahkan untuk pemberdayaan masyarakat menghasilkan pendapatan tambahan bagi keluarga melalui penerapan teknologi dan usaha pengolahan jambu air merah (*Syzygium semarangense*). Metode yang digunakan adalah pelatihan dan praktik produksi yang sebelumnya diawali dengan Fokus Grup Diskusi (FGD) untuk perencanaan bisnis kelompok dan strategi pemasaran. Peserta program adalah anggota PKK Desa Sidomulyo. Penerapan strategi pemasaran dan pengorganisasian produksi yang baik akan menjadi inisiasi pembentukan kelompok usaha bersama. Program pemberdayaan ini dalam jangka panjang diharapkan mampu menjadi usaha yang berkembang dengan kapasitas dan kualitas yang lebih baik.

Kata Kunci : PKM, Manisan Jambu, Pengemasan, Pemasaran

PENDAHULUAN

Jambu air (*Syzygium aqueum*) merupakan salah satu buah tropis yang dapat ditemukan di Indonesia yang memiliki persebaran dari Malaysia hingga pulau-pulau di Pasifik. Tanaman jambu air dapat tumbuh dengan baik ditanah yang subur, gembur, banyak mengandung bahan organik dan didukung dengan curah hujan rendah/kering sekitar 500-3000 mm/tahun.

Tanaman jambu air merupakan tanaman yang mudah dibudidayakan. Selain itu tanaman ini mampu beradaptasi dan memiliki toleransi yang tinggi terhadap semua jenis tanah. Indonesia memiliki begitu banyak ragam dan variasi jambu air dengan berbagai warna, mulai dari putih, hijau, merah muda, merah, hingga merah kecokelatan. Rasanya pun bervariasi ada yang asam, manis segar dan sepet (Anonim, 2009).

Pengolahan jambu air di Indonesia masih belum beragam. Jika dilihat jambu air lebih banyak dikonsumsi dalam bentuk segar, asinan, rujakan dan manisan. Perlu adanya proses pengolahan jambu air menjadi sirup dan selai agar nilai guna jambu air lebih optimal. Potensi masyarakat perdesaan umumnya adalah masyarakat tani dan berkegiatan berdasarkan kearifan lokal untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga. Jambu air merupakan tanaman yang menyokong pendapatan sebagian besar masyarakat di Kabupaten Demak, khusus-nya di Kecamatan Wonosalam. Produksi jambu segar diproduksi untuk dipasarkan dalam bentuk segar. Pengembangan tanaman jambu di Kabupaten Demak sejak tahun 2008 melalui bantuan 2.000 bibit unggul yang dikenal dengan nama jambu citra dan merah delima (*Syzygium semarangense*).

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan kepada mitra yaitu Desa Sidomulyo Demak diperoleh beberapa permasalahan, yaitu beberapa Jambu yang tidak dipasarkan dipasar swalayan dan pasar tradisional hanya dibiarkan saja, cara pemasaran dan pengemasan juga belum dilakukan. Dalam menentukan permasalahan, tim telah melakukan

koordinasi dengan mitra untuk mengetahui masalah dan potensi yang dimiliki sehingga mampu digunakan sebagai solusi dalam rangka ikut memecahkan permasalahan lingkungan di masyarakat.

Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan adalah :

1. Praktek pembuatan manisan jambu
2. Cara Pengemasan manisan
3. Melakukan pelatihan cara pemasaran offline dan online.
4. Pendampingan usaha secara berkala

PELAKSANAAN DAN METODE

Metode pendekatan yang digunakan adalah pemberdayaan dengan menggunakan beberapa tahapan/ langkah. Tahapan kegiatan PKM adalah sebagai berikut:

A. Tahap Persiapan

1. Pemberdayaan masyarakat

Program ini dilaksanakan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat setempat tentang pembuatan manisan jambu. Oleh karena itu diperlukan pemberdayaan masyarakat setempat untuk berpartisipasi aktif dalam program ini.

a. Tim KKN UPGRIS telah Melakukan Kerjasama dengan Ibu-ibu PKK.

Tahap awal yang telah dilakukan adalah melakukan kerjasama dengan masyarakat setempat, dalam hal ini adalah Ibu-Ibu PKK. Dalam diskusi tersebut, kami telah menyampaikan maksud dan tujuan dari program kami serta meminta izin merealisasikan program ini di kawasan tersebut. Selain itu, kami juga telah menyampaikan teknis kegiatan yang akan kami lakukan yaitu berupa pelatihan dan pembuatan produk baru.

b. Persiapan Alat dan Bahan yang Akan Digunakan

Tahap selanjutnya yang dilakukan adalah menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan Tahap Pelaksanaan

Dalam proses pelaksanaan, narasumber, tim pengabdian, dan pemilik usaha berkumpul bersama untuk melaksanakan program yang terbagi menjadi dua tahap, yaitu

1. Sosialisasi dan penjelasan tentang produk baru dan proses pembuatannya.
2. Pelatihan melakukan packaging yang baik
3. Pelatihan pemasaran secara online

B. Tahap Akhir

Pada tahap ini merupakan proses *Follow up dan controlling*, kami menindaklanjuti terkait dengan perkembangan usaha yang sudah dilakukan. Disamping itu, pada tahap ini, dijelaskan pula keuntungan jika menerapkan manajemen secara profesional. Masyarakat diharapkan dapat memahami dan terus melakukan inovasi terhadap produk agar nilai jual produk semakin meningkat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Program Kemitraan Bagi Masyarakat (PKM diawali dengan identifikasi dan *brainstorming* tentang potensi usaha dan kendala melakukan pengolahan pangan berbasis jambu air sebagai dasar perencanaan dan pelaksanaan kegiatan tentang sistem produksi, kualitas produk, dan manajemen pengelolaan usaha. Berdasarkan hasil *brainstorming* menunjukkan bahwa masyarakat Desa Sidomulyo, khususnya kelompok PKK telah membuat produk selai hanya pada saat menjelang hari besar sebagai isian kue nastar dan jus. Keterbatasan pengetahuan teknologi produksi minuman sari buah terkait dengan daya tahan produk masih kurang baik untuk bisa di-pasarkan secara luas. Hal ini

mengakibatkan rendahnya kapasitas dan efisiensi produksi, selain itu masalah terutama dalam proses pengemasan. Secara umum, proses pengolahan buah dapat dilakukan dengan pengeringan, perebusan, penggulaan, penggaraman, penggo-rengan, fermentasi, dan pengalengan (Khairani Dalapati 2007). Proses produksi sari buah meliputi penerimaan bahan baku, sortasi buah, pencucian, pengupasan, pemotongan, ekstraksi, pengenceran, penyaringan, pencampuran dengan bahan tambahan makanan, sterilisasi (Satuhu1994), proses pasteurisasi, pengemasan, dan pendinginan (Karlina 2012).

Pada kegiatan pertama sosialisasi program kepada warga Desa Sidomulyo terdiri dari PKK dan Gapoktan. Berdasarkan analisis kebutuhan diperoleh informasi bahwa banyak hasil panen jambu yang tidak lolos untuk pasar buah segar seperti ukuran yang kecil atau cacat terkena gores menjadi potensi usaha pengolahan. Peserta tertarik untuk melakukan kegiatan sebagai tambahan pendapatan melalui pengolahan jambu air. Kemudian, dibuat jadwal untuk pelatihan hal-hal apa yang harus dipahami terkait dengan pengembangan usaha pengolahan jambu air

Pada kegiatan pelatihan peserta diberi pengetahuan tentang cara pengolahan pangan antara lain jus, sirup, *jelly*, dan manisan berbasis jambu air (rasa manis dan rasa pedas). Salah satu solusi yang diharapkan peserta adalah teknologi pengawetan pangan yang aman. Pengetahuan tentang pengawetan dan keamanan pangan disampaikan oleh narasumber Ibu Ratih Hesty Utami P, SE, MM dan Bu Ika Indrisari, SE, Akt, M.Si.

Pengetahuan tentang GMP bertujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen. Salah satu sasaran pengembangan di bidang pangan adalah terjaminnya pangan yang dicirikan oleh terbebasnya masyarakat dari jenis pangan yang berbahaya bagi kesehatan. Hubeis (1994) berpendapat bahwa mutu dianggap sebagai derajat penerimaan konsumen terhadap produk yang dikonsumsi berulang (seragam atau konsisten

dalam standar dan spesifikasi), terutama sifat organoleptiknya.

Informasi tentang pemasaran produk khususnya terkait dengan kemasan dan cara berpromosi menggunakan social media disampaikan oleh Ibu Dr. Raully Sijabat, S.KM, MM. Pengemasan merupakan suatu cara memberikan kondisi yang tepat bagi bahan dan produk pangan. Pada prinsipnya kemasan atau wadah adalah suatu benda dengan bentuk tertentu dengan kekuatan yang memadai sehingga mampu melindungi produk dari kerusakan fisik dan kontaminasi (Kamarijani & Suyitna 1996). Pengemasan dengan wadah sederhana dengan label diharapkan dapat menarik minat pasar.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim.(2013).http://infobuahjambu.blogspot.com/2013/02/mengura_iklasifikasiJambu-air.html. [22 mei 2013].
- Anonim.(2016).<http://kebunkita.net/jenis-jenis-dan-varietas-jambu-air/>. [11 November 2016].
- Anonim.(2016).<http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-buah-jambu-air-composisi-nutrisi-bahan-makanan.html>. [11 November 2016].
- Anonim. (2000). TTG Pengolahan Pangan. Jakarta : Kementrian riset dan teknologi.
- Koeswardhani. Dkk (2007). Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta : Universitas Terbuka.
- Satuhu. Dkk (1994). Penanganan dan Pengolaha Buah. Jakarta (ID): Penebar Swadaya.