

PEMANFAATAN BUAH NANGKA SEBAGAI PRODUK *3in1* SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT KECAMATAN GUNUNGPATI

Arianti Nuur Annisa, Anna Farida, Luqman Hakim, Gita Permana Putra, Dhany Mirnasari
Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik Universitas Diponegoro

**)Email: nisasastro@gmail.com*

Abstract

Gunungpati is one of subdistrict in Semarang city that is rich in natural sources, one of them is jackfruit which is produced up to 1.481,25 ton per years. Usually, the jackfruit is sold to the consumer directly without any processes. Hence, it is often rotten before sold. Proceed the jackfruit into syrup, jam and juice could increase its selling value. In other sides, most of people in Gunungpati work as labor with low income. It is expected that training may increase their skill and income. Survey showed that 77,7% of the people are eager to join the training and create a unit group as a media to empower the community in jackfruit production. The P-IRT (Home Industry License) was obtained to ensure the consumer on product safety hence, it supports continuity of the activity. The training not only result in skilled community but also increase their income up to 81,36% by selling the training product outcome.

Keywords: *Gunungpati, Jackfruit, Syrup, Jam, Juice*

1. PENDAHULUAN

Gunungpati merupakan salah satu kecamatan dalam lingkup Pemerintah Kota Semarang. Letaknya berada pada arah barat daya sekitar 17 km dari pusat kota Semarang, merupakan wilayah perbukitan dengan ketinggian 259 meter dari permukaan laut. Kecamatan ini merupakan daerah pengembangan kota yang memiliki luas wilayah 5.399.085 Ha. Sebagian besar wilayahnya yaitu 4.411,06 Ha masih memiliki potensi pertanian dan perkebunan.

Dengan potensi lahan pertanian dan perkebunan yang cukup luas maka pemerintah memiliki program untuk menjadikan Gunungpati sebagai sentra buah dan agribisnis. Jumlah penduduknya mencapai 74.406 jiwa atau 21.378 KK yang terhimpun dari 16 kelurahan, 90 RW dan 428 RT. Dari seluruh jumlah penduduk di kecamatan Gunungpati, 43.677 orang termasuk usia produktif. Akan tetapi dari jumlah penduduk usia produktif yang terdapat di Kecamatan Gunungpati, sebanyak 9.163 orang belum memiliki pekerjaan. Sedangkan penduduk yang memiliki pekerjaan, sebagian besar bermata pencaharian sebagai buruh industri dan buruh tani. Dengan mata pencaharian masyarakat Gunungpati yang

demikian diperkirakan bahwa pendapatan mereka dibawah 1 juta perbulannya, pendapatan ini jauh di bawah Pendapatan Regional per kapita Kota Semarang yakni sebesar 5.204.668,41 rupiah.

Selama ini buah – buahan hasil dari perkebunan tersebut hanya dijual dalam kondisi segar begitu saja tanpa ada pengolahan untuk dijadikan produk makanan. Jumlah panen buah nangka di Kecamatan Gunungpati mencapai 1.481,25 ton. Dengan jumlah tersebut, kemungkinan sebagian akan membusuk sehingga tidak berhasil dipasarkan seluruhnya dan petani akan mengalami kerugian yang cukup besar.

Selain itu kurangnya informasi mengenai aplikasi teknologi tepat guna yang mampu menambah daya simpan buah nangka pada sebagian besar petani nangka serta teknologi pengolahan buah nangka yang praktis serta biaya yang murah dan bermanfaat. Oleh karena itu diperlukan alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi kendala tersebut.

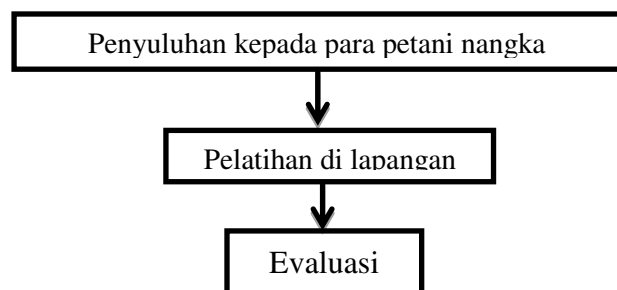
Beberapa alternatif pemecahan masalah tersebut adalah dengan memberikan pelatihan bagi masyarakat untuk mengolah produk alam lokal yg tersedia menjadi produk dengan nilai jual yang lebih tinggi. Pelatihan pengolahan produk alam lokal yaitu dengan

mengolah nangka menjadi sirup buah nangka, sari buah nangka, serta selai nangka. Pengolahan nangka menjadi produk sirup, sari buah dan selai dipilih karena memiliki satu kesatuan proses yang menghasilkan 3 produk yang berbeda dan tidak ada limbah yang terbuang dari proses tersebut. Dengan pelatihan ini diharapkan bukan hanya masyarakat mendapat keterampilan tetapi juga meningkatkan pendapatan.

2. METODE

Kegiatan ini dilaksanakan selama 5 bulan dari bulan Maret 2013 sampai Juli 2013 di RT 02 RW I Dukuh Puntan, Kelurahan Ngijo, Kecamatan Gunungpati, Kota Semarang. Kegiatan yang dilaksanakan meliputi:

- a. Memberikan penyuluhan untuk petani nangka dan masyarakat sekitarnya.
- b. Mengadakan pelatihan bagaimana pengolahan buah nangka menjadi sirup, sari buah dan selai. Berdasarkan SNI 01-3746-1995, SNI 01-3544-1994 dan SNI 01-3746-2008.
- c. Melaksanakan Evaluasi hasil penyuluhan maupun penerapan prosesnya. Dengan tahapan evaluasi sebagai berikut:
 - a. Pembentukan UD. Mekarsari
 - b. Produksi Sirup, Sari Buah dan Selai
 - c. Pengajuan P-IRT



Gambar 1. Diagram alir Metode Kegiatan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini diawali dengan sosialisasi kepada warga. Dimana sosialisasi ini dilakukan bersamaan dengan kegiatan arisan PKK RT.002/RW.001 Dukuh Puntan yang dilaksanakan hari Minggu, 3 Maret 2013 pukul 15.00 WIB dengan jumlah peserta

sosialisasi 30 orang. Hasil yang kami peroleh yaitu warga memberikan respon positif terhadap pengolahan buah nangka ini dan 77,7% warga bersedia untuk mengikuti pelatihan. Dalam pelatihan pembuatan produk dilaksanakan dua tahap di dua tempat yang berbeda yaitu pada tanggal 11 Maret 2013 dan 17 Maret 2013.

Pada tahap pertama pelatihan yaitu mempraktekkan pembuatan sirup, selai dan sari buah serta pembagian resep kepada ibu - ibu PKK warga Dukuh Puntan. Kemudian pada pelatihan tahap kedua, warga diminta untuk mencoba mempraktekkan secara mandiri pengolahan buah nangka sesuai dengan yang telah diajarkan pada saat pelatihan tahap pertama. Selain di Dukuh Puntan, dilakukan pula pelatihan kepada Kelompok Wanita Tani Mandiri Kecamatan Gunungpati pada hari Kamis, 27 Juni 2013.

Selanjutnya dilakukan monitoring dengan memberikan questioner kepada warga. Hasil yang diperoleh yaitu 94,4% warga yang belum memiliki pekerjaan tetap berkeinginan untuk melakukan pengolahan buah nangka menjadi produk sirup, selai dan sari buah saat masa panen tiba. Sedangkan warga yang sudah memiliki pekerjaan tetap maupun kesibukan lainnya, bersedia untuk membantu pemasaran produk olahan buah nangka.

Dengan terhimpunnya warga yang berkeinginan untuk melakukan pengolahan buah nangka, maka dibentuk UD Mekarsari sebagai wadah untuk warga dalam melakukan kegiatan pengolahan buah nangka. UD Mekarsari ini sekaligus juga dijadikan sebagai tempat produksi tetap dari sirup, selai dan sari buah nangka.

Dalam pemasaran produk yang sudah dibuat oleh masyarakat diperlukan adanya nomor izin P-IRT agar dapat meyakinkan konsumen akan keamanan produknya. Oleh karena itu dilakukan survey di tempat produksi oleh Dinas Kesehatan Kota Semarang dan Balai POM Jawa Tengah. Selanjutnya pada tanggal 20 Juni 2013.

Dinas Kesehatan Kota Semarang telah memberikan nomor izin P-IRT berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri RumahTangga Nomor HK.03.1.23.04.12.2205

tanggal 5 April 2012. Adapun nomor ijin P-IRT yang diberikan adalah sebagai berikut:

- Sirup Nangka: P-IRT No. 1143374012344-18
- Sari Buah Nangka: P-IRT No. 2143374022344-18
- Selai Nangka: P-IRT No. 2083374032344-18

Setelah ijin P-IRT dari Dinas Kesehatan Kota Semarang keluar, masyarakat dapat memulai produksi. Produksi sirup, selai dan sari buah nangka dilakukan di UD. Mekarsari yang merupakan UKM yang mulai dibentuk setelah dilaksanakan kegiatan pelatihan pengolahan buah nangka. Pelaksanaan produksi ini tidak hanya dilaksanakan saat panen raya. Saat tidak panen raya, buah nangka diperoleh dengan membeli di lapak buah yang terdapat di pasar.

Untuk menghindari kerugian ketika terjadi kenaikan harga buah nangka maka harga produk sirup, selai dan sari buah disesuaikan dengan harga buah nangka dengan tetap menyesuaikan pasaran. Kegiatan produksi pada tiap harinya dilaksanakan dengan mengolah 2 buah nangka dengan berat masing - masing 10 kg. Hasil produk yang diperoleh yaitu 10 botol sirup, 100 cup sari buah dan 80 cup selai buah nangka. Dari kegiatan produksi ini, setiap anggota memperoleh keuntungan sebesar Rp498.000,- per bulan.

4. KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil yaitu dengan dilaksanakannya kegiatan pelatihan pengolahan sirup, selai dan sari buah nangka dapat menambah lapangan pekerjaan bagi warga. Warga yang semula tidak memiliki pekerjaan dan yang semula berpenghasilan tidak tetap menjadi memiliki penghasilan yang tetap. Adanya kegiatan pengolahan buah nangka menjadi produk sirup, selai dan sari buah dapat meningkatkan penghasilan warga mencapai 81,36%. Selain itu saat panen raya nangka tiba, buah nangka tidak lagi terbuang karena membusuk dan harga jualnya pun meningkat. Hal ini dapat mendukung program pemerintah untuk

menjadikan Gunungpati sebagai sentra buah dan Agribisnis.

Dengan potensi buah lokal yang cukup besar serta sumber daya masyarakat yang cukup tinggi maka disarankan untuk didirikan UD di tiap Dukuh di Kecamatan Gunungpati sehingga semakin banyak masyarakat yang dapat diberdayakan.

5. REFERENSI

- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia: Selai Buah. SNI 01-3746-1995
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. Standar Nasional Indonesia: Sirup Buah. SNI 01-3544-1994
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Standar Nasional Indonesia: Sari Buah. SNI 01-3746-2008