

PENINGKATAN NILAI EKONOMI ANGGUR HITAM DESA BANJAR, KECAMATAN BANJAR, KABUPATEN BULELENG MELALUI MINUMAN OLAHAN

Nyoman Tresha Ifany Putri Pucangan^{1*}, Ni Ketut Elly Sutrisni¹

¹Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum dan Ilmu Sosial, Universitas Pendidikan Nasional,
Jalan Bedugul No. 39, Sidakarya, Kec. Denpasar Selatan, Kota Denpasar, Bali 80224
e-mail: [*ifanyputripc.pp@gmail.com](mailto:ifanyputripc.pp@gmail.com)

ABSTRAK

Desa Banjar yang terletak di Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng-Bali merupakan desa penghasil anggur hitam yang sudah terkenal di seluruh daerah Bali bahkan luar Bali. Namun, para petani anggur kerap mengalami kerugian dikarenakan dalam bertani anggur harus berjuang melawan musim, modal, pemasaran, serta tengkulak. Petani juga masih menerapkan pemasaran secara konvensional, sehingga buah anggur hitam harus terjual secara cepat agar terhindar dari kebusukan. Untuk menghindari kerugian yang mungkin terjadi, terdapat solusi yang dapat dilakukan oleh petani seperti halnya mengubah strategi pemasaran anggur hitam. Selain dinikmati secara langsung, nyatanya anggur hitam yang memiliki berbagai manfaat bisa diolah kembali menjadi beragam jenis produk dan salah satu contohnya adalah minuman. Dengan dilakukan pengolahan serta pengemasan menarik, maka dapat meningkatkan nilai ekonomi dari buah anggur hitam itu sendiri dan dapat memberikan keuntungan bagi petani. Agar menjadi solusi untuk terhindar dari kerugian dan alternatif menambah keuntungan yang efektif, diperlukan peran pemerintah atau pejabat desa seperti halnya dengan memberikan fasilitas pelatihan kepada seluruh petani anggur di Desa Banjar.

Katakunci : olahan anggur hitam; minuman; desa banjar.

Pendahuluan

Desa Banjar yang terletak di Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali merupakan desa yang memiliki banyak potensi dari berbagai bidang seperti pariwisata dan juga pertanian. Terkhusus di bidang pertanian, produk unggulan dan ternama di Desa Banjar adalah buah anggur hitam (*Vitis vinifera L. Var. Alphonse Lavallée*). Berdasarkan data yang diperoleh dari Badan Penyuluhan Pertanian (BPP) Desa Banjar, jumlah tanaman anggur produktif per-tahun 2019 di Desa Banjar adalah sebanyak 10.989 pohon dan biasanya per-hektare (Ha) kebun anggur ditanami sebanyak 300 pohon. Dengan demikian, dapat diketahui bahwa total luas areal perkebunan anggur hitam di Desa Banjar adalah seluas 36,63 Ha.

Meskipun menjadi potensi besar di desa, usaha pertanian anggur hitam di Desa Banjar sering mengalami pasang surut karena beberapa faktor penghambat seperti musim, keberadaan modal, dan juga pemasaran (Tika, 2011). Adapun musim yang benar-benar dianggap sebagai musuh utama para

petani anggur adalah musim penghujan karena dapat menyebabkan kegagalan panen yang juga berujung pada kesulitan petani untuk menutupi ongkos produksi (modal). Dikarenakan petani anggur di Desa Banjar masih menerapkan pemasaran secara konvensional dan mengingat anggur adalah komoditas yang cepat rusak dan busuk, para petani harus cepat-cepat menjual habis anggurnya bahkan dengan harga yang sangat murah. Pemasaran secara konvensional ini juga saat ini terasa semakin sulit untuk dilakukan karena petani hanya bisa menjual buah anggurnya saat pedagang buah eceran maupun pembeli lain datang untuk membeli. Tak hanya itu, petani anggur juga sering dihadapkan pada kondisi saat tengkulak dengan sesuka hati mengendalikan harga anggur ketika melimpahnya kuantitas anggur setelah panen raya. Pada kondisi umum, tingkat penjualan anggur hitam juga masih berada dibawah anggur impor yang memiliki rasa lebih manis dibandingkan anggur hitam (Isnaini, 2018). Dengan kondisi-kondisi tersebut, jelas petani sangat sering berada di posisi yang sangat merugikan.

Permasalahan tersebut bukanlah sekadar isapan jempol karena terdapat sekelompok petani anggur Desa Banjar yang telah mengalaminya secara langsung. Kelompok petani anggur itu adalah Kelompok Tani Tunggal Pamukti yang terdiri dari 19 orang dengan areal perkebunan anggur seluas 20 hektar dan diketuai oleh Putu Widastra. Permasalahan yang terjadi sebenarnya bisa diatasi dengan cara yang inovatif. Prihatman (dalam Mardiyah *et al.*, 2017) menyatakan bahwa buah anggur hitam sangat bernutrisi karena di dalamnya mengandung senyawa polifenol (antosianin, flavonoid, tannin, resveratrol, dan asam fenolat) yang berperan aktif pada metabolisme tubuh dan dapat berperan untuk mencegah pembentukan sel-sel kanker hingga penyakit lainnya. Selain itu, buah anggur hitam juga mengandung senyawa metabolit sekunder yang dapat berfungsi sebagai antioksidan dan menangkalkan radikal bebas.

Sebagai buah yang mengandung berbagai manfaat kesehatan seperti disebutkan di atas, anggur hitam dapat dimanfaatkan kembali menjadi berbagai macam olahan dan salah satu contohnya adalah minuman. Pengolahan buah anggur hitam menjadi minuman ini dapat meningkatkan nilai ekonomi produk pertanian anggur dan dapat memberikan alternatif lain bagi petani untuk mendapatkan penghasilan saat timbul kondisi merugikan seperti yang diuraikan di atas. Namun, hingga saat ini belum banyak petani anggur yang berani berinovasi dan mengetahui bagaimana cara yang tepat untuk mengolah buah anggur hitam itu.

Oleh sebab itu, diperlukan edukasi lebih lanjut melalui informasi pengetahuan dan pelatihan bagi para petani anggur Desa Banjar terkait cara mengolah buah anggur hitam menjadi minuman seperti minuman olahan. Setelah petani mengetahui bahwa selain dijual, buahnya pun dapat dimanfaatkan menjadi olahan lain yang dapat meningkatkan nilai ekonomi dari anggur itu sendiri. Peningkatan nilai ekonomi ini diharapkan dapat memperluas lingkup dan jumlah penjualan bagi

para petani anggur di Desa Banjar, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng karena dengan diolah menjadi minuman olahan, seluruh kalangan masyarakat terutama anak-anak akan menyukainya. Minuman olahan anggur hitam ini akan mempermudah konsumen untuk dapat merasakan buah anggur tanpa harus takut tangan menjadi kotor, buah busuk, tak perlu membuang bijinya, dan sebagainya. Saat anggur hitam diolah menjadi minuman olahan, maka konsumen akan sangat mudah untuk menikmatinya. Berdasarkan uraian tersebut, diharapkan program ini dapat memberikan keuntungan bagi para petani melalui peningkatan nilai ekonomi buah anggur hitam dan memberikan peluang usaha lain yang bermanfaat.

Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan ini bersifat deskriptif kualitatif dengan prosedur pelaksanaan yang terdiri dari empat tahapan, yaitu : observasi, persiapan, pelaksanaan (termasuk praktik pengolahan anggur hitam), dan evaluasi program. Prosedur itu akan diuraikan sebagai berikut:

1. Observasi

Pada tahap ini, dilakukan observasi yang dilaksanakan mulai tanggal 28 Januari 2021 sampai dengan 31 Januari 2021. Observasi ini dilakukan untuk mengetahui permasalahan maupun potensi di desa tempat tinggal yang menjadi ruang lingkup pelaksanaan KKN. Setelah mengetahui permasalahan dan potensi desa, maka dapat diketahui pula masyarakat sasaran yang akan dituju dan solusi apa yang dapat diberikan untuk menyelesaikan permasalahan dan mengembangkan potensi yang ada. Berikut akan disertakan tabel 1 yang berisi rincian kegiatan observasi yang dilakukan.

Dari hasil observasi, adapun solusi atau program yang ditawarkan adalah “Peningkatan Nilai Ekonomi Anggur Hitam Desa Banjar, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng Melalui Minuman Olahan”.

Tabel 1. Rincian Kegiatan Observasi

No.	Tanggal	Kegiatan	Keterangan
1.	28-01-2021	Menggali potensi desa	Melakukan observasi untuk mengetahui potensi yang dimiliki Desa Banjar, Kec. Banjar, Kab. Buleleng dengan cara mencari informasi dari Perbekel Desa Banjar (Ida Bagus Dedy Suyasa). Selain itu, dilakukan pencarian informasi tambahan secara daring.
2.	29-01-2021	Turun ke lapangan untuk melihat potensi desa/objek kajian penelitian	Melalui kegiatan observasi hari pertama, diketahui bahwa Desa Banjar memiliki potensi berupa perkebunan anggur hitam. Setelah itu, dilakukan peninjauan lokasi untuk melihat perkebunan anggur yang ada.
3.	30-01-2021	Mencari masyarakat sasaran/sampel untuk membantu pelaksanaan program KKN	Dikarenakan perkebunan anggur hitam tersebar di berbagai penjuru Desa Banjar, maka diputuskan untuk menggunakan satu sampel kelompok tani anggur yaitu Kelompok Tani Anggur Tunggal Pamukti. Kelompok tani anggur ini terdiri dari 19 orang anggota dengan lahan perkebunan seluas 20 Ha.
4.	31-01-2021	Mencari informasi dengan cara berdiskusi bersama Kelompok Tani Anggur Tunggal Pamukti terkait potensi, permasalahan, dan solusi yang akan dilakukan.	Diskusi dibantu oleh Putu Widastra selaku Ketua Kelompok Tani Anggur Tunggal Pamukti dan Putu Wircaya selaku anggota kelompok tani.

2. Persiapan

Pada tahap ini dilakukan penyiapan segala kebutuhan seperti penyusunan jadwal pelaksanaan dan keperluan yang digunakan dalam proses pelaksanaan dan evaluasi program kerja seperti halnya materi serta alat dan bahan pengolahan anggur hitam menjadi minuman. Penyusunan jadwal pelaksanaan didiskusikan dengan Kelompok Tani Anggur Tunggal Pamukti untuk mendapatkan jadwal yang sesuai dengan masing-masing pihak. Selanjutnya, dilakukan observasi tambahan secara daring untuk menemukan solusi yang dapat diberikan untuk memecahkan permasalahan yang terjadi.

Jurnal pengabdian masyarakat yang ditulis oleh Agus Indarjo *et al.* yang berjudul Peningkatan Nilai Ekonomi Anggur Laut (*Caulerpa sp.*) Melalui Diversifikasi Produk Menjadi Sirup dan Selai dijadikan rujukan untuk memberikan solusi. Selain itu, diperoleh informasi tambahan terkait prosedur pengolahan buah anggur melalui video yang diunggah oleh *channel* Mpo Ika pada tahun 2019 di

platform Youtube yang berisi cara pembuatan sirup dari buah berry.

Pengetahuan yang didapatkan selanjutnya dikaitkan dengan kondisi serta permasalahan nyata yang terjadi di Desa Banjar, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng yang terkait dengan potensi anggur hitam. Pengetahuan yang diperoleh dipraktikkan terlebih dahulu sebelum diberikan materi kepada Kelompok Tani Anggur Tunggal Pamukti. Selain itu, juga disiapkan materi terkait manfaat, potensi anggur hitam, dan cara pengolahannya dengan menghubungi I Gusti Bagus Ngurah Alit Trimantara (mahasiswa Institut Pertanian Bogor jurusan S1 Teknologi Pangan) untuk menjadi narasumber dalam pelatihan kepada petani anggur yang akan dilaksanakan secara daring.

3. Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan ini terdiri dari pemberian materi berupa potensi peningkatan nilai ekonomi anggur hitam dan keuntungannya, diskusi dengan

masyarakat sasaran, simulasi pengolahan anggur hitam menjadi minuman olahan, praktik pengolahan anggur hitam oleh masyarakat sasaran (kelompok petani anggur) di Desa Banjar, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng. Sebelum tahapan pelaksanaan simulasi pengolahan anggur hitam menjadi minuman olahan, dilakukan penyampaian materi oleh I Gusti Bagus Ngurah Alit Trimantara (mahasiswa Institut Pertanian Bogor jurusan S1 Teknologi Pangan) berupa besarnya potensi dan manfaat anggur hitam serta prosedur pengolahan hingga pengemasan produk kepada perwakilan petani anggur dari Kelompok Tani Tunggal Pamukti secara daring melalui *Google Meet*, sehingga selanjutnya masyarakat sasaran dapat melakukannya secara mandiri. Adapun prosedur pengolahan anggur hitam yang disampaikan dalam tahap ini adalah sebagai berikut:

- a) Kegiatan pertama adalah proses pemilihan bahan baku (sortasi) yang memiliki kualitas bagus seperti buah anggur hitam yang tidak layu dan masih segar;
- b) Bahan baku yang telah dipilih kemudian di cuci bersih menggunakan air mengalir untuk menghilangkan kotoran yang masih menempel pada bahan baku;
- c) Anggur hitam yang sudah bersih selanjutnya dihaluskan dengan blender dan ditambahkan sedikit air;
- d) Anggur hitam yang sudah di blender kemudian disaring untuk memisahkan sari dengan ampasnya;
- e) Sari anggur hitam kemudian ditambahkan gula dan air, lalu dimasak;
- f) Setelah mendidih, perlu dilakukan penyaringan kembali untuk menghasilkan kualitas minuman olahan yang lebih baik;
- g) Minuman olahan yang sudah jadi itu kemudian didinginkan sebentar dan setelahnya dikemas dalam botol steril. Pada tahap pengemasan ini, botol kemasan dapat dipercantik menggunakan stiker merek produsen.

Berikut adalah skema singkat proses pengolahan sampai dengan pengemasan produk olahan agar lebih mudah untuk dimengerti.



Gambar 1. Skema Pengolahan Minuman Olahan Anggur Hitam

4. Evaluasi Program

Pada tahap ini, akan dilakukan pembenahan akhir dan penilaian terhadap keberhasilan program pengolahan anggur hitam menjadi minuman dalam peningkatan nilai ekonomi buah anggur hitam di Desa Banjar, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng. Evaluasi ini dilakukan dengan cara menelaah kendala-kendala yang terjadi pada seluruh tahapan pelaksanaan kegiatan yang dimulai dari pelatihan, simulasi, hingga praktik pengolahan.

Hasil dan Pembahasan

Hasil yang diperoleh dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam program Kuliah Kerja Nyata periode 1 Februari sampai dengan 17 Maret 2021 di Desa Banjar, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng adalah sebagai berikut. Pertama, Kelompok Tani Tunggal Pamukti mendapatkan ilmu pengetahuan dan keterampilan mengenai manfaat, potensi, dan cara pengolahan buah anggur hitam menjadi minuman olahan. Pengetahuan ini didapatkan melalui kegiatan pemberian materi dari I Gusti Ngurah Alit Trimantara yang merupakan mahasiswa S1 Teknologi Pangan di Institut Pertanian Bogor kepada beberapa anggota Kelompok Tani Tunggal Pamukti yang dilakukan secara daring melalui platform *Google Meet*.



Gambar 2. Kegiatan Pemberian Materi Pelatihan oleh Narasumber



Gambar 3. Simulasi Pengolahan Anggur Hitam Menjadi Minuman

Selain itu, diberikan pelatihan tambahan dengan cara melakukan simulasi pengolahan anggur hitam menjadi minuman di hadapan beberapa anggota Kelompok Tani Tunggal Pamukti. Setelah anggota Kelompok Tani Tunggal Pamukti mendapatkan materi dan pelatihan yang cukup, pengetahuan itu kemudian dimanfaatkan secara mandiri untuk menghasilkan suatu produk berupa minuman olahan anggur hitam yang dapat dikemas dan diperjual-belikan. Produk minuman olahan anggur hitam dikemas dalam 2 ukuran, 330 ml dan 600 ml sebagaimana yang tercantum pada gambar 4 dan gambar 5.



Gambar 4. Produk Minuman Olahan Buah Anggur Ukuran 330 ml



Gambar 5. Produk Minuman Olahan Buah Anggur Ukuran 600 ml

Produk yang dihasilkan ini dibuat untuk memberikan sebuah manfaat berupa peningkatan nilai ekonomi buah anggur hitam yang dapat dijabarkan melalui tabel 2 berikut.

Tabel 2. Perbandingan Nilai Ekonomi Buah Anggur Hitam

Nilai Ekonomi Buah Anggur Hitam	
Sebelum	Sesudah
Harga jual buah anggur hitam per kg berkisar antara Rp 8.000 sampai dengan Rp 10.000.	1 (satu) kg buah anggur hitam dapat diolah menjadi ± 2 (dua) botol minuman ukuran 600 ml yang dapat memiliki harga jual sebesar Rp 15.000/botol atau ± 4 (empat) botol minuman ukuran 330 ml yang dapat memiliki harga jual sebesar Rp 8.000/botol.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa terjadi peningkatan nilai ekonomi buah anggur hitam sebelum dan sesudah diolah menjadi minuman. Melalui informasi yang diperoleh dari Kelompok Tani Anggur Tunggal Pamukti, harga jual buah anggur hitam yang tidak diolah berkisar antara Rp 8.000 sampai dengan Rp 10.000 per kg (bergantung pada kualitas buah anggur yang dipanen). Saat diolah menjadi minuman, 1 kg buah anggur hitam dapat menghasilkan ± 2 (dua) botol minuman ukuran 600 ml atau ± 4 (empat) botol minuman ukuran 330 ml yang dapat dikemas sedemikian rupa dengan botol dan bahkan dipercantik dengan stiker merek produsen.

Dengan demikian, akan terjadi peningkatan nilai ekonomi buah anggur itu sehingga bisa dijual seharga Rp 15.000/botol (ukuran 600 ml) dan Rp 8.000/botol (ukuran 330 ml). Apabila dihitung kembali, harga jual buah anggur hitam yang telah diolah menjadi minuman akan setara dengan Rp 30.000 (untuk 2 botol minuman ukuran 660 ml) dan Rp 34.000 (untuk 4 botol minuman ukuran 330 ml). Peningkatan nilai ekonomi buah anggur ini, dapat menjadi solusi bagi para petani anggur khususnya Kelompok Tani Anggur Tunggal Pamukti untuk mengurangi risiko kerugian yang ditimbulkan dari tidak lakunya buah anggur hitam yang tidak diolah dan menjadi busuk atau dengan kata lain dapat dikatakan sebagai alternatif untuk memperoleh keuntungan.

Melalui serangkaian kegiatan pelaksanaan pengabdian masyarakat yang dimulai dari pelatihan sampai dengan praktik pengolahan, terdapat beberapa evaluasi yang diperoleh. Dalam hal proses pelatihan, dapat dikatakan bahwa kegiatan ini tidak dapat bekerja secara efektif. Hal itu terjadi karena adanya keharusan pembatasan pertemuan atau tatap muka secara langsung, sehingga kegiatan pelatihan ini hanya diikuti oleh beberapa peserta yang berasal dari Kelompok Tani Tunggal Pamukti. Selain itu, kegiatan pemberian materi oleh narasumber I Gusti Bagus Ngurah Alit Trimantara harus diadakan secara daring dan untuk memberikan pemahaman lebih dalam, pelatihan tambahan diberikan dengan cara melakukan simulasi pengolahan buah anggur hitam menjadi minuman dihadapan peserta. Meskipun demikian, peserta sangat antusias untuk mengikuti kegiatan pelatihan dengan mendengar dan mengamati secara seksama. Pada proses praktik pengolahan, peserta telah mampu mempraktikkan ilmu yang didapatkan melalui narasumber I Gusti Bagus Ngurah Alit Trimantara dengan cara mengolah buah anggur hitam menjadi minuman secara mandiri.

Terhadap produk yang dihasilkan melalui proses praktik pengolahan oleh peserta ini, dapat dievaluasi bahwa sudah terdapat beberapa peserta yang telah berhasil menghasilkan produk yang cukup baik dilihat dari segi rasa dan tekstur. Namun, adapula produk yang masih kurang berhasil seperti tingkat keasaman yang masih tinggi pada rasa. Dari hasil yang diperoleh secara keseluruhan, para peserta pelatihan menginginkan agar program ini dapat terus dilaksanakan dan ditingkatkan dengan sarana dan prasarana

penunjang yang lebih baik untuk dapat menjadi program dengan efektivitas 100%.

Kesimpulan

Program pelatihan pengolahan buah anggur hitam di Desa Banjar, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng ini telah menghasilkan manfaat berupa pengetahuan dan keterampilan bagi peserta pelatihan yaitu Kelompok Tani Tunggal Pamukti. Pengetahuan dan keterampilan itu kemudian dimanfaatkan untuk menghasilkan suatu produk berupa minuman olahan yang dapat meningkatkan nilai ekonomi buah anggur hitam Desa Banjar. Dengan adanya pengolahan menjadi minuman, satu kilogram anggur hitam yang semula hanya dijual berkisar antara Rp 8.000 s.d. Rp 10.000, kini dapat dijual dengan harga Rp 30.000 s.d. Rp 34.000. Dengan demikian, hal tersebut dapat dijadikan sebagai sebuah solusi mengurangi kerugian atau alternatif menambah keuntungan petani anggur di Desa Banjar saat timbul berbagai permasalahan sebagaimana yang sering terjadi.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu pelaksanaan program ini, khususnya Kelompok Tani Tunggal Pamukti yang telah bersedia menjadi masyarakat rujukan dan berpartisipasi dalam seluruh langkah pelaksanaan program serta I Gusti Bagus Ngurah Alit Trimantara yang telah bersedia menjadi narasumber dalam kegiatan pelatihan pengolahan anggur hitam.

Daftar Pustaka

- Tika, I. N. (2017). IBM Untuk Petani Anggur Di Desa Dencarik, Kecamatan Banjar. Buleleng Bali. *Widya Laksana*, 1(1), 23-35.
- Isnaini, I., Mayadewi, N. N. A., & Artha, I. N. (2018). Upaya Perbaikan Kualitas Buah Anggur Bali (*Vitis Vinifera L. Var. Alphonso Lavallee*) Melalui Aplikasi Ga Dari Ekstrak Rebung Bambu Pada Stadia Bunga Mekar. *Jurnal Agroekoteknologi Tropika (Journal Of Tropical Agroecotechnology)*, 7(1), 130-140.

Indarjo dkk. (2020). Peningkatan Nilai Ekonomi Anggur Laut (*Caulerpa* sp.) Melalui Diversifikasi Produk Menjadi Sirup dan Selai. *Berdikari: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(2), 83-87.

Mardiyah, M., Basri, Z., Yusuf, R., & Hawalina, H. Pertumbuhan Tunas Anggur Hitam (*Vitis Vinifera* L.) Pada Berbagai

Konsentrasi Benzylamino Purin Dan Indolebutyric Acid. *Agroland: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 24(3), 181-189.

Zulkifli, Z., & Usman, S. (2016). Pengaruh Jus Buah Anggur Hitam (*Vitis Vinifera* L.) Terhadap Kelarutan Kalsium Batu Ginjal Secara In Vitro. *Majalah Farmasi Nasional*, 13(2), 20-28.