



## PENYULUHAN PENGOLAHAN BEBERAPA JENIS BUAH MENJADI JELLY DAN SIRUP DI DESA KARYA JAYA

Aldes Lesbani, Miksusanti, Nurlisa Hidayati, Ferlinahayati, Eliza  
Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam  
Universitas Sriwijaya

### ABSTRAK

Selama musin buah, harga buah menjadi sangat murah. Buah yang telah matang dan jumlah yang berlimpah menyebabkan nilai jual yang rendah, karena buah tidak biasa disimpan dalam waktu lama apabila telah matang. Pengabdian ini adalah tentang 16utrid penyuluhan pada warga desa Karya Jaya mengenai pengolahan buah. Tim pengabdian jurusan Kimia MIPA UNSRI telah mengajarkan dan mempraktekkan cara membuat sirup dan jeli dari buah-buahan di desa Karya Jaya pada bulan November 2013. Buah yang dipilih untuk di peragikan adalah buah nenas, dan buah mangga. Tim pengabdian juga memberikan fotokopi cara-cara mengolah buah-buahan agar dapat disimpan lebih lama dalam bentuk produk. Acara pengabdian diikuti oleh ibu-ibu rumah tangga dan remaja 16utrid desa. Warga yang hadir adalah 35 orang dan aktif berpartisipasi dalam kegiatan ini.

**Kata Kunci :** *Sirup buah, Jeli Buah, Buah nenas, Buah Mangga*



## I. PENDAHULUAN

Umumnya penduduk di desa-desa sekitar kampus UNSRI memanfaatkan lahan perkebunannya untuk berkebun berbagai macam pohon buah-buahan. misalnya pohon mangga, belimbing wuluh, nenas, jambu biji dan nangka. Hasil pertanian ini biasanya hanya dijual oleh penduduk di pasar-pasar desa. Apabila produksinya melimpah maka penduduk desa ini akan menjualnya dengan harga murah sekali. Tidak jarang harga yang ditawarkan oleh pembeli tidak sesuai dengan jerih payah petani. Hal ini disebabkan para petani tanaman buah tersebut belum banyak mengetahui variasi pengolahan buah ini.

Buah mudah sekali mengalami perubahan fisiologis, kimia dan fisik bila ditangani secara tidak tepat. Akibatnya mutu buah akan turun drastis, karena buah menjadi tidak segar lagi dalam waktu sangat singkat (Winarno, 1986, Susmayani 1992). Pengolahan buah dapat mengamankan hasil panen yang berlimpah. Dengan mengolahnya menjadi berbagai macam produk maka daya simpan menjadi lebih lama dan jangkauan pemasarannya lebih luas. Dengan demikian pendapatan petani didesa tetangga UNSRI tersebut dapat terangkat.

Bentuk pengolahan yang mudah dibuat adalah sirup dan jelly. Dengan diolah menjadi bahan-bahan tersebut maka nilai jual buah ini akan meningkat.

## II. METODOLOGI PELAKSANAAN KEGIATAN

### Tempat

Sasaran dari kegiatan ini adalah masyarakat desa tetangga UNSRI di desa Desa Karya Jaya, Kecamatan Kertapati. Diharapkan setelah penyuluhan ini mereka dapat menjadi agen-agen dalam mensosialisasikan cara mengolah buah dengan baik.

### Metodologi Pengabdian

Metode kegiatan dilakukan adalah sebagai berikut :

1. Penyuluhan, dilakukan dengan ceramah dan diskusi dengan masyarakat yang terlibat.
2. Demonstrasi, yaitu memberikan bekal keterampilan melalui praktek secara langsung tentang bagaimana pengolahan dan pembuatan sirup dan jeli buah di desa Karya jaya.
3. Sirup buah-buahan yang diajarkan juga dimodifikasi dengan menggunakan zat warna alami dari secang.
4. Memberi pengetahuan kepada masyarakat desa Karya jaya, tentang manfaat kesehatan dari sirup dan jeli buah.
5. Percontohan cara pembuatan, pengemasan/penyimpanan dan penjualan sirup dan jeli buah.

Evaluasi dari kegiatan ini dilakukan secara langsung setelah penyuluhan dan praktek dilakukan.

1. Pra Penyuluhan  
Meninjau pengetahuan masyarakat terhadap cara pembuatan sirup dan jeli buah.
2. Setelah pelatihan

- a. Melihat sejauh mana masyarakat dapat mengaplikasikan pengetahuan membuat sirup dan jeli dari buah-buahan.
- b. Memotivasi masyarakat dalam melaksanakan kegiatan praktek di lapangan dan secara berkala menyediakan waktu untuk diskusi lebih lanjut.

### III. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Hasil Kegiatan

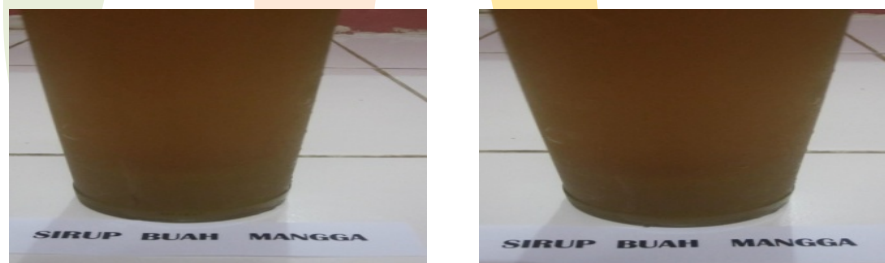
Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berupa penyuluhan, peragaan dan pemberian bahan baku untuk membuat produk sirup buah-buahan dan jeli buah. Kegiatan ini bertempat di desa Karya Jaya RT 5, Rw 4. Secara umum kegiatan ini berjalan dengan baik. Pelaksanaan pengabdian ini mendapat respon positif dari masyarakat desa Karya Jaya. Kegiatan pengabdian ini diikuti oleh ibu-ibu PKK dan remaja putri. Umumnya masyarakat desa Karya Jaya belum pernah mengolah buah-buahan hasil kebun mereka menjadi sirup dan jeli buah.

Pada dasarnya semua buah dapat diolah menjadi sirup dan jeli buah. Dalam kegiatan pengabdian ini tim memperagakan cara pembuatan sirup nenas, sirup mangga, jeli nenas, dan jeli mangga.



Gambar: Produk Jely Mangga dan Jely Nenas

Cara membuat jely buah-buahan sangat mudah dan murah. Alat utama yang dipergunakan berupa gelatin, ekstrak buah-buahan, gula dan sedikit zat pemberi aroma. Gelatin pada dasarnya dapat diganti dengan bahan untuk membuat agar-agar seperti rumput laut. Buah bisa langsung dihaluskan dan tidak perlu disaring. Alat yang dibutuhkan juga simpel, seperti blender, kompor, wadah pemanas dan cetakan jely.



Gambar: Produk sirup dari buah mangga dan buah nenas

Sirop adalah sejenis minuman ringan berupa larutan kental dengan citarasa beraneka ragam. Berbeda dengan sari buah, sirop penggunaannya tidak langsung diminum tetapi harus diencerkan terlebih dahulu. Sirop buah-buahan, rasa dan aromanya ditentukan oleh bahan dasarnya, yakni buah segar. Sirop yang terbuat dari jambu biji mempunyai rasa dan aroma dari jambu biji. Demikian juga untuk buah-buahan lainnya (Saraswati, 1993, Hayono & Suhadi 1976).

Sirup buah nenas dan mangga dibuat dengan cara memblender buah-buahan tersebut, kemudian disaring dengan kain saringan. Penambahan gula dilakukan sesuai selera. Tim pengabdian juga memberi pengarahan cara-cara pengemasan sirup buah-buahan agar awet disimpan dalam waktu yang lama. Disamping itu penambahan pengawet buatan dapat dilakukan seperti natrium benzoate dan asam sitrat.



Gambar 3. Ketua tim pelaksana sedang member pengarahan dan penyuluhan tentang materi kegiatan pengabdian

Masyarakat merasa senang dengan adanya kegiatan penyuluhan dan pelatihan pengolahan buah-buahan ini. Warga yang hadir dalam kegiatan aktif dalam melakukan tanya jawab.



Gambar 4. Warga desa Karya Jaya sedang aktif mengikuti pelatihan dan menyimak brosur yang dibagikan ke mereka.

Kegiatan pelaksanaan ini hampir tidak menemui kendala yang berarti. Masyarakat, ibu ketua RT/aparat desa serta tim pelaksana bekerja sama dengan baik sampai kegiatan berakhir. Masyarakat merasakan manfaat yang besar dengan informasi yang mereka dapatkan dari tim pengabdian MIPA UNSRI.



## IV. KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan judul “PENYULUHAN PENGOLAHAN BEBERAPA JENIS BUAH MENJADI JELLY DAN SIRUP DI DESA KARYA JAYA“ yang telah dilaksanakan pada bulan November 2013 telah dapat diselesaikan dengan baik. Kegiatan ini mendapat respon positif dari masyarakat desa. Masyarakat menginginkan kegiatan pengabdian ini terus berlangsung secara regular. Masyarakat tertarik membuat jelly buah dan sirup buah, hal ini berhubungan dengan sedang menurunnya harga buah karena lagi musim produksi yang banyak.

### Saran

Dari antusiasme yang ditunjukkan masyarakat menunjukkan bahwa warga desa Karya Jaya.

### DAFTAR PUSTAKA

- [1] F.G.Winarno, 1986, Pangan dan Gizi, PT.Gramedia, Jakarta
- [2] Susmayani, B.A, 1992,” Pengawetan Hasil Kebun Yang Berupa Buah-buahan,” PT.Rineka Cipta, Jakarta.
- [3] Saraswati, 1993,” Pengolahan Buah,” PT.Bhratara, Jakarta
- [4] Sudarmaji S.Hayono dan Suhadi, 1976,” Prosedur Analisa Bahan Makanan UGM, Yogyakarta.