

Pelatihan Inovasi Olahan Pangan Sirup dan Selai Buah Rambutan di Kelurahan Mangunsari Semarang

**Ahmad Fuad Masduqi*, Yustisia Dian Advistasari, Achmad Wildan, M. Ryan Radix R,
Lilies Wahyu Ariyani**

Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Yayasan Pharmasi Semarang
Jl. Letjend Sarwo Edi Wibowo Km.1 Plamongan Sari, Kec. Pedurungan, Semarang 50192
Telp. 024-6706147, Fax. 024-6706148

*Email: ahmad_fuadm@yahoo.com

Abstrak

Kelurahan Mangunsari merupakan salah satu kelurahan di Gunung Pati Semarang yang mempunyai potensi besar sebagai penghasil tanaman hortikultura dan buah-buahan. Salah satu buah-buahan yang banyak tumbuh di daerah tersebut adalah buah rambutan. Buah rambutan di daerah tersebut hanya dijual begitu saja, tanpa adanya inovasi produk olahan. Pemanfaatan buah rambutan menjadi beberapa produk olahan pangan belum berjalan dengan optimal. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah memberikan informasi dan menambah wacana pada masyarakat Kelurahan Mangunsari Gunung Pati dalam pengolahan buah rambutan. Metode yang digunakan meliputi ceramah, diskusi (tanya jawab) dan demonstrasi pembuatan produk. Pelatihan pembuatan produk sirup dan selai buah rambutan dilakukan secara langsung oleh tim pengabdian bersama peserta ibu-ibu PKK dan masyarakat. Keunggulan dari produk olahan pangan sirup dan selai buah rambutan adalah produk baru hasil pengembangan inovasi dari buah rambutan yang dapat meningkatkan nilai ekonomis dari pemanfaatan buah rambutan. Luaran yang diharapkan tercapai dari kegiatan pengabdian ini adalah meningkatnya pengetahuan dan ketrampilan masyarakat di Kelurahan Mangunsari Gunung Pati untuk dapat membuat produk olahan pangan buah rambutan menjadi sirup dan selai buah. Dampak positif dari kegiatan ini diharapkan dapat menambah pendapatan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Kelurahan Mangunsari Gunung Pati. Hasil dari kegiatan peserta pengabdian sangat antusias dan tertarik untuk mencoba mengaplikasikan, membuat produk olahan dari buah rambutan menjadi sirup dan selai buah.

Kata kunci : *buah rambutan, sirup, selai buah, Mangunsari*

Abstract

Mangunsari Village is one of the villages in Gunung Pati Semarang which has great potential as a producer of horticultural crops and fruits. One of the many fruits that grow in the area is rambutan fruit. Rambutan fruit in the area is only sold as it is, without any innovation in processed products. Utilization of rambutan fruit into several processed food products has not run optimally. The purpose of this service activity is to provide information and add to the discourse of the Mangunsari Gunung Pati Village community in processing rambutan fruit. The methods used include lectures, discussions (question and answers) and product manufacturing demonstrations. Training on making syrup and rambutan fruit jam products was carried out directly by the service team with PKK women and society. The advantages of processed food product such as syrup and rambutan fruit jam are new products resulting from the development of innovations from rambutan fruit which can increase the economic value of utilizing rambutan fruit. The output that is expected to be achieved from this community service activity is to increase the knowledge and skills of the community in the Mangunsari Gunung Pati Village to be able to make processed rambutan food products into syrup and fruit jam. The positive impact of this activity is expected to increase income and improve people's welfare in the Mangunsari Gunung Pati Village. The results of the activities of the service participants were very enthusiastic and interested in trying to apply, making processed products from rambutan fruit into syrup and fruit jam.

Keywords: *rambutan fruit, syrup, fruit jam, Mangunsari*

1. PENDAHULUAN

Wilayah Kecamatan Gunung Pati dikategorikan sebagai wilayah tangkapan air dan sabuk hijau bagi Kota Semarang. Untuk mengatasi lahan kritis di wilayah ini, sejak tahun 2007 dilakukan Program Konservasi Lahan Semarang Atas dan Pengentasan Kemiskinan (PKLSAPK). Pada program tersebut dilakukan pembudidayaan berbagai jenis tanaman hortikultur di Kecamatan Gunung Pati. Berbagai macam jenis tanaman dibudidayakan untuk menyelamatkan lahan-lahan kritis di wilayah ini. Kelurahan Mangunsari merupakan salah satu kelurahan di Kecamatan Gunung Pati Semarang yang mempunyai potensi besar sebagai penghasil tanaman hortikultura dan buah-buahan. Salah satu buah yang banyak tumbuh di daerah tersebut adalah buah rambutan.

Buah rambutan merupakan jenis tanaman yang paling banyak dibudidayakan. Buah rambutan ini memiliki banyak potensi yang terkandung didalamnya, aktivitas antioksidan dan antibakteri misalnya [1][2]. Tanaman ini dibudidayakan oleh 17 dari 26 kelompok tani (65,4%) yang ada di Kecamatan Gunung Pati. Apabila potensi ekonomi tersebut dikelola dengan baik, tingkat kesejahteraan masyarakat akan dapat meningkat. Upaya ekonomi dapat dilakukan agar buah rambutan tersebut dapat dikonsumsi dan dapat meningkatkan nilai tambah bagi penduduk di wilayah Kelurahan Mangunsari Kecamatan Gunungpati. Pengolahan buah rambutan menjadi berbagai produk pangan baru bukan merupakan hal yang sulit untuk dilakukan. Meskipun tidak memerlukan teknologi yang rumit, pengolahan buah rambutan menjadi beberapa produk olahan merupakan usaha yang prospektif untuk dikembangkan [5].

Buah rambutan yang diolah menjadi sirup dan selai membuat proses penyimpanan menjadi lebih lama [3]. Sehingga dapat mencegah penurunan harga pasca panen dan mencegah pembusukan buah karena penumpukan dalam proses penjualan. Produk sirup buah rambutan dapat meningkatkan nilai ekonomis buah rambutan di saat panen raya. Sedangkan produk selai yang dihasilkan dapat diolah sebagai

pelengkap diisian kue kering, roti ataupun *cake* [4].

Berdasarkan analisis situasi mitra, buah rambutan hanya dijual begitu saja. Belum terdapat olahan produk pangan dari buah rambutan tersebut. Maka dapat dijabarkan bahwa permasalahan mitra adalah pemanfaatan buah rambutan di Kelurahan Mangunsari Kecamatan Gunung Pati menjadi beberapa produk olahan pangan belum dioptimalkan dengan baik. Masyarakat biasanya hanya menjual buah rambutan matang ke pasar bahkan tidak jarang yang membiarkannya menjadi busuk di pohon.

2. METODE

Survey lapangan dilakukan oleh perwakilan anggota tim pengabdian ke Kelurahan Mangunsari. Tujuan *survey* ke lokasi pengabdian untuk menentukan jadwal kegiatan dan masukan tema kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Sasaran utama kegiatan pelatihan ini adalah ibu-ibu PKK dan masyarakat di Kelurahan Mangunsari, Gunung Pati Semarang. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat bertempat di Kantor Kelurahan Mangunsari, Gunung Pati pada tanggal 9-10 September 2022. Metode yang digunakan meliputi ceramah atau presentasi dari tim pengabdian, diskusi, dan demonstrasi pembuatan produk. Ceramah dan tanya jawab dilakukan pada saat pemaparan materi yang disampaikan oleh tim pengabdian. Demonstrasi pembuatan produk sirup dan selai buah rambutan dilakukan dengan praktik langsung bersama ibu-ibu PKK dan masyarakat. Alat, bahan dan cara pembuatan sirup buah rambutan sebagai berikut [3]:

Bahan :

1. Buah rambutan 2,5 kg
2. Gula pasir 2,5 kg
3. Asam sitrat 5 gr
4. Natrium benzoate 500 mg
5. Air 2 liter

Alat :

1. Pisau
2. Blender
3. Panci
4. Saringan

5. Botol
6. Sendok
7. Kompor
8. Baskom ukuran sedang

Cara membuat:

1. Dipilih buah rambutan segar yang sudah matang lalu dicuci dengan air bersih
2. Potong buah hingga menjadi beberapa bagian
3. Buah rambutan diparut hingga menjadi bubur (dipisahkan dengan airnya)
4. Tambahkan asam sitrat, benzoat, natrium, gula pasir dan air dengan perbandingan untuk satu liter sari buah dicampur dengan 1,5 liter air
5. Dicampur hingga merata kemudian disaring menggunakan kain saring
6. Masukkan hasil penyaringan ke dalam wadah dan ditutup rapat. Endapan hasil penyaringan dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan dodol dan selai buah
7. Masukkan botol yang sudah ditutup rapat dalam air mendidih kurang lebih 30 menit. Kemudian angkat wadah tersebut dan segera didinginkan.

Adapun alat, bahan dan cara pembuatan selai buah rambutan:

Bahan:

1. Ampas buah rambutan
2. Gula pasir
3. Garam sedikit
4. Air

Alat:

1. Pisau
2. Blender
3. Panci
4. Sendok
5. Kompor

Cara membuat:

1. Sisa ampas buah rambutan hasil olahan sirup buah disisihkan
2. Kemudian dipanaskan dengan api kecil hingga mengental
3. Ditambah gula pasir dan sedikit garam, lalu diaduk
4. Bila selai sudah mengental dipindah ke dalam wadah dan didinginkan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema pelatihan inovasi olahan pangan sirup dan selai buah rambutan dilaksanakan di Kelurahan Mangunsari Kecamatan Gunung Pati Semarang pada tanggal 9 September 2022. Kegiatan pengabdian dilakukan dengan memperhatikan protokol kesehatan diantaranya cek suhu sebelum kegiatan, memakai *handsanitizer*, mencuci tangan dengan sabun dan menggunakan masker. Metode yang digunakan meliputi ceramah atau presentasi dari tim pengabdian, tanya jawab, dan demonstrasi pembuatan produk. Ceramah dan tanya jawab dengan peserta dilakukan pada saat pemberian materi pembuatan olahan pangan sirup dan selai buah rambutan. Sedangkan untuk cara pembuatan kedua produk olahan pangan tersebut dilakukan dengan cara demonstrasi dan praktik langsung bersama dengan ibu-ibu PKK dan masyarakat (diikuti 30 orang). Dalam kegiatan pengabdian ini melibatkan dosen yang bertugas sebagai fasilitator, pembimbing praktik dan demonstrasi. Kegiatan pengabdian diawali dengan pemberian materi terkait topik pengabdian yang disampaikan oleh salah satu dosen dengan menggunakan media *power point*.

Setelah penyampaian materi dilanjutkan dengan diskusi dan tanya jawab oleh semua peserta pelatihan.



Gambar 1. Penyampaian Materi Pelatihan Inovasi Produk Olah Pangan

Selanjutnya kegiatan pengabdian yaitu melakukan demonstrasi cara pembuatan sirup dan selai buah rambutan [5]. Demo pelatihan dengan cara mempraktekkan secara langsung pembuatan sirup buah rambutan bersama peserta pelatihan yaitu ibu-ibu PKK dan masyarakat Kelurahan Mangunsari Gunung Pati. Peserta pelatihan sangat antusias mengikuti rangkaian kegiatan dan pada saat demo pembuatan produk beberapa ibu kader PKK secara aktif ikut membantu proses pembuatan sirup buah rambutan. Rasa ingin tahu yang cukup tinggi dari peserta pelatihan dapat memberi dampak positif dalam kebermanfaatan buah rambutan agar mempunyai nilai jual yang lebih tinggi.



Gambar 2. Demonstrasi Pembuatan Sirup dan Selai Buah Rambutan

Buah rambutan merupakan salah satu hasil daerah Kelurahan Mangunsari Gunung Pati Semarang yang memiliki potensi besar untuk menjadi produk unggulan daerah.

Hampir setiap rumah yang berada di Kelurahan Mangunsari memiliki pohon rambutan. Akan tetapi pemanfaatan dari buah rambutan tersebut masih relatif sedikit. Biasanya buah rambutan hanya dimakan sebagai buah segar untuk konsumsi keluarga atau dijual di pasar buah. Bahkan pada saat musim panen raya banyak buah rambutan yang sampai busuk di pohon. Sehingga dengan adanya kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat menambah wawasan, pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu kader PKK dan masyarakat di Kelurahan Mangunsari Gunung Pati dalam memanfaatkan buah rambutan sebagai olahan pangan multiguna. Hasil dari inovasi olahan pangan buah rambutan dalam bentuk produk sirup dan selai buah dapat

menambah nilai guna buah rambutan dan dapat dijual untuk menambah pendapatan masyarakat. Tentunya dengan adanya *support* dari Kelurahan Mangunsari Kecamatan Gunung Pati kedua produk tersebut sirup dan selai buah rambutan dapat dijadikan produk unggulan daerah.



Gambar 3. Produk Olahan Pangan Sirup dan Selai Buah Rambutan



Gambar 4. Tim Pengabdian dan Peserta Pelatihan Inovasi Olahan Produk Pangan

4. KESIMPULAN

Pelatihan inovasi olahan pangan sirup dan selai buah rambutan di Kelurahan Mangunsari, Gunung Pati Semarang kepada ibu-ibu PKK dan masyarakat diharapkan dapat menambah wawasan, pengetahuan, keterampilan dan inovasi olahan produk dari buah rambutan. Nantinya kedua produk ini dapat dijadikan produk unggulan daerah Mangunsari yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat di Kelurahan Mangunsari, Gunung Pati Semarang. Masyarakat merespon baik karena produk olahan yang diberikan cukup mudah dan sederhana. Mereka akan mencoba buat dan mengembangkan lagi.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami ucapkan kepada STIFAR Semarang dan Ketua LPPM STIFAR dari dana Hibah Yayasan yang telah membantu jalannya kegiatan pengabdian ini. Selain itu, Ibu Lurah dan masyarakat wilayah Mangunsari Gunung Pati yang telah memberikan waktu kepada kami untuk melakukan kegiatan pengabdian.

6. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Mistriyani, Riyanto, S. & Rohman, A. 2018. Antioxidant Activities of Rambutan (*Nephelium lappaceum* L) Peel In Vitro. Food Research, 2(1): 119-123.
- [2] Thitilertdecha, N., Teerawutgulrag, A. & Rakariyatham, N. 2008. Antioxidant and Antibacterial Activities of *Nephelium lappaceum* L. Extracts. Food Science and Technology, 41(10): 2029-2035.
- [3] T. Margono. 2000. Selai dan Jeli. Jakarta: Penerbit Grasindo.
- [4] Rizka, Hanifah Olga, Nyi Mekar Saptarini. 2018. Pemanfaatan Kulit Buah Rambutan (*Nephelium lappacheum* Linn.) Sebagai Sediaan Fungsional. Farmaka Suplemen. Volume 16 No.1
- [5] W. Li, J. Zeng, eta Y. Shao. 2018. *Nephelium lappaceum* in Exotic Fruits. Elsevier.369-