

Pemanfaatan Penjarangan Buah Menjadi Manisan sebagai Value Added bagi Petani Jeruk Gerga di Desa Lolo Kecil, Kecamatan Bukit Kerman, Kabupaten Kerinci

Novita Sari ^{*1}, Novita Eka Sari ², Fitri Chairunnisa ³, Feny Tialonawarmi ⁴, Agus Syarif ⁵

^{1,2,3,4,5} Universitas Jambi; Kampus Pinang Masak Mendalo Darat, 583317

^{1,2,3,4,5} Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Jambi

email : ^{*1} arkaanraja76@gmail.com, ² ekasari.novita01@yahoo.com, ³ fitri_chairunnisa@unja.ac.id, ⁴ fenytialona02@gmail.com, ⁵ agussyarif@unja.ac.id

Abstrak

Pengabdian ini memiliki tujuan untuk memanfaatkan buah hasil penjarangan di perkebunan jeruk gerga, desa Lolo kecil, kecamatan Bukit Kerman, Kabupaten Kerinci. Penjarangan buah adalah mengurangi jumlah buah yang terdapat pada setiap pohon, sehingga buah yang dihasilkan sesuai dengan kualitas yang diinginkan. Selama ini buah hasil penjarangan hanya dibuang tanpa dimanfaatkan dengan baik. Padahal buah hasil penjarangan tersebut masih layak untuk dikonsumsi. Atas dasar inilah, tim pengabdian akan melakukan kegiatan pemanfaatan penjarangan buah menjadi manisan sebagai value added bagi petani jeruk gerga. Tim juga akan memberikan materi manajemen pemasaran, yaitu packaging, labeling dan juga tips dan trik pemasaran baik secara offline maupun online. Pelatihan ini diharapkan bisa dimanfaatkan untuk menambah pendapatan keluarga petani jeruk gerga.

Kata kunci : Value Added, Penjarangan Buah, Manisan

Abstract

This dedication aims to utilize thinned fruit in a sawmill orange plantation, Lolo Kecil village, Bukit Kerman sub-district, Kerinci regency. Thinning the fruit is reducing the number of fruit found on each tree so that the fruit produced is of the desired quality. So far, the thinned fruit has only been thrown away without being properly utilized. Even though the thinned fruit is still fit for consumption. On this basis, the community service team will carry out activities to use thinning fruit into sweets as added value for sawn orange farmers. The team will also provide marketing management materials, namely packaging, labeling as well as marketing tips and tricks both offline and online. It is hoped that this training can be used to increase the family income of the sawn orange farmers.

Keywords : Value Added, Fruit Stretching, Sweets

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Kerinci yang berada di ujung barat Provinsi Jambi terkenal dengan slogan sekepal tanah surga. Daerah ini tak hanya menawarkan keindahan wisata danau, hutan, dan gunungnya, namun juga berbagai potensi alam lainnya. Dataran tinggi dengan tanah yang subur, membuat berbagai jenis sayur mayur dan buah buahan tumbuh dengan baik. Salah satu hasil perkebunan yang sedang menjadi primadona di kabupaten Kerinci adalah jeruk gerga.

Jeruk Gerga berasal dari Thailand dan pertama kali ditanam oleh petani bernama Gerga di Lebong, Provinsi Bengkulu. Di daerah tersebut jeruk ini lebih dikenal dengan nama Rimau Gerga Lebong. Kerinci dan Lebong merupakan daerah yang berdekatan dan hanya berbatasan Provinsi Jambi-Bengkulu sehingga seiring berjalannya waktu, varietas jeruk ini juga ditanam di Desa Lolo Kecil, Kerinci. Di Kerinci, jeruk tersebut lebih dikenal dengan nama jeruk gerga.

Jeruk gerga sangat cocok dibudidayakan di daerah perbukitan di Kabupaten Kerinci karena dapat tumbuh dengan baik di ketinggian 400-900 meter di atas permukaan laut. Selain memiliki rasa yang khas dan unik, jeruk ini juga memiliki beberapa keunggulan. Beberapa keunggulannya adalah ukuran jeruk yang cukup besar, berbuah sepanjang tahun, kaya vitamin C (100 gram) serta kandungan air yang dihasilkan dari buah jeruk mencapai 300 gram per buah.

Kebun jeruk gerga di Desa Lolo Kecil yang berada di bawah kaki Gunung Raya Kerinci ini, ditempuh dengan perjalanan berliku dan menanjak selama 45 menit dari Kota Sungai Penuh. Setibanya di kebun, akan terlihat hamparan kebun jeruk dengan buahnya yang menguning, dengan lebih dari 100 orang petani. Jeruk ini kian populer dan diburu banyak pembeli karena rasanya yang dianggap berbeda dengan varietas jeruk lainnya, memiliki rasa yang manis dibarengi dengan sedikit rasa asam. Pada musim panen, perkebunan ini mampu memproduksi sekitar 5000 kilogram. Namun saat ini permintaan sudah melebihi kapasitas produksi, sehingga petani kewalahan memenuhi permintaan pasar.

Untuk menghasilkan buah dengan kualitas yang baik, yang terbagi atas kualitas biasa, medium dan premium, maka petani harus melakukan penjarangan buah. Penjarangan buah adalah mengurangi jumlah buah yang terdapat pada setiap pohon, sehingga buah yang dihasilkan sesuai dengan kualitas yang diinginkan. Selama ini penjarangan buah hanya dibuang begitu saja dan tidak termanfaatkan dengan baik. Padahal buah hasil penjarangan tersebut sangat layak untuk dikonsumsi. Maka atas dasar inilah, tim pengabdian akan melakukan kegiatan pemanfaatan penjarangan buah menjadi manisan sebagai value added bagi petani jeruk gerga di Desa Lolo Kecil, Kecamatan Kerman, Kabupaten Kerinci.

Tingginya permintaan pasar dan margin pendapatan yang sangat menjanjikan, membuat semakin banyak petani yang beralih menanam jeruk gerga. Akibatnya semakin banyak perkebunan jeruk gerga di Kabupaten Kerinci, khususnya di desa Lolo kecil, kecamatan Kerman ini. Bertambahnya jumlah perkebunan tentunya dibarengi dengan semakin meningkatnya jumlah jeruk yang diperoleh dari kegiatan penjarangan buah. Jika selama ini buah tersebut hanya dibuang tanpa dimanfaatkan sama sekali, maka tim akan melakukan kegiatan pelatihan kepada petani yaitu dengan menambah nilai jual dari buah penjarangan tersebut, dengan cara menjadikannya sebagai manisan.

Hasil analisis situasi yang ada pada perkebunan jeruk gerga di Desa Lolo Kecil, Kecamatan Kerman, Kabupaten Kerinci ini adalah sebagai berikut :

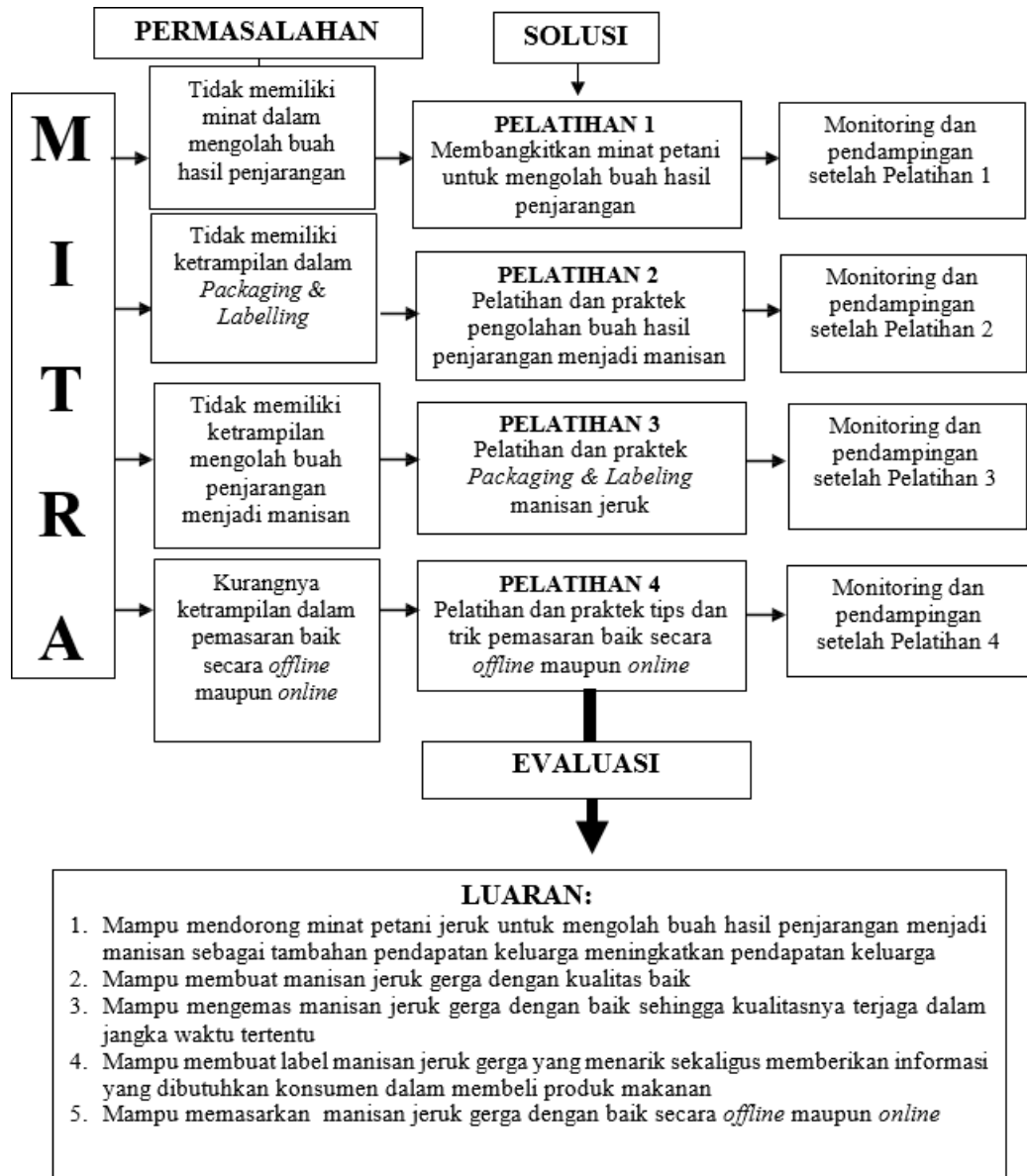
1. Kuantitas buah hasil penjarangan yang tinggi
2. Buah hasil penjarangan dibuang begitu saja
3. Tidak memiliki ketrampilan untuk mengolah buah hasil penjarangan
4. Rendahnya minat menambah nilai guna dari buah hasil penjarangan

Dari kondisi tersebut maka perlu dilakukan suatu pelatihan yang bisa menjadi value added bagi petani jeruk gerga di Desa Lolo Kecil ini. Selain untuk memanfaatkan buah penjarangan yang sebenarnya layak untuk dikonsumsi, meningkatkan ketrampilan para anggotanya, juga untuk membangkitkan minat petani dalam memanfaatkan buah penjarangan tersebut. Diharapkan hasilnya nanti bisa menjadi sumber pendapatan bagi keluarganya. Petani yang akan dijadikan peserta kegiatan pengabdian ini adalah sebanyak 20 orang.

2. METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini menjelaskan tahapan mulai dari permasalahan yang dihadapi oleh mitra sampai dengan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan tersebut.

1. Pihak-pihak yang terlibat dalam kegiatan pengabdian ini yaitu dosen dan pemberi materi pelatihan (chef/koki).
2. Metode dan tahapan dalam kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut :



Gambar 1. Metode pelaksanaan kegiatan program pengabdian kepada masyarakat

Kesimpulan dari kegiatan yang telah diuraikan diatas, maka pendekatan yang ditawarkan untuk menyelesaikan permasalahan mitra adalah sebagai berikut :

1. Metode Demonstrasi, Chef / koki akan menunjukkan secara langsung bagaimana tahapan pembuatan manisan jeruk hasil penjarangan buah.
2. Metode Praktek, dimana para peserta bisa ikut serta untuk langsung mempraktekkan pengolahan buah jeruk hasil penjarangan menjadi manisan.
3. Metode Ceramah dan Diskusi, disini para dosen akan memberikan materi yang berkaitan dengan packaging, labeling dan juga tips dan trik pemasaran produk manisan jeruk tadi, baik secara *offline* maupun *online*. Kemudian para peserta diberikan kesempatan untuk mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang berkaitan dengan materi yang diberikan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tingginya permintaan pasar dan margin pendapatan yang sangat menjanjikan, membuat semakin banyak petani yang beralih menanam jeruk gerga. Akibatnya semakin banyak perkebunan jeruk gerga di Kabupaten Kerinci, khususnya di desa Lolo kecil, kecamatan Kerman ini. Pada musim panen, perkebunan ini mampu memproduksi sekitar 5000 kilogram. Untuk menghasilkan buah dengan kualitas yang baik, yang terbagi atas kualitas biasa, medium dan premium, maka petani harus melakukan penjarangan buah. Penjarangan buah adalah mengurangi jumlah buah yang terdapat pada setiap pohon, sehingga buah yang dihasilkan sesuai dengan kualitas yang diinginkan. Selama ini penjarangan buah hanya dibuang begitu saja dan tidak termanfaatkan dengan baik. Padahal buah hasil penjarangan tersebut sangat layak untuk dikonsumsi.

Pelatihan dan demonstrasi ini melibatkan 25 orang petani jeruk gerga dan dilakukan di kantor kepala Desa Lolo Kecil, Kabupaten Kerinci. Sebelum mendatangi lokasi pengabdian, tim telah terlebih dahulu membuat video tentang bagaimana mengolah jeruk penjarangan tersebut menjadi manisan, dikarenakan anggota tim pengabdian memiliki kendala untuk ikut mendatangi lokasi pengabdian di waktu yang telah ditentukan.

Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan manisan ini adalah :

1. 1 kg Jeruk gerga hasil penjarangan
2. 250 gram Garam kasar
3. 1 kg Gula pasir
4. Kompor
5. Kual
6. Gunting
7. Wadah
8. Toples kaca
9. Cling wrap
10. Sendok

Proses pembuatan :

1. Jeruk gerga hasil penjarangan memiliki kulit yang cukup tebal dan rasa yang pahit. Untuk itu perlu dilakukan proses pelayuran terlebih dahulu. Caranya adalah dengan membalur jeruk dengan garam kasar secukupnya.
2. Untuk 1 kg jeruk, dibutuhkan kurang lebih 250 gram garam kasar. Aduk rata jeruk dan garam, sambal sedikit diremas-remas agar seluruh permukaan kulit jeruk terkena garam. Lalu simpan dan tutup dengan cling wrap.
3. Keesokan harinya, goncang-goncang baskom agar garam yang mengendap dibawah baskom mengenai jeruk. Kemudian tutup kembali. Di hari ketiga, kulit jeruk akan semakin lembut. Di hari keempat, cuci jeruk tersebut sampai bersih sekali, kurang lebih tiga kali. Kemudian, rendam jeruk dengan air bersih selama satu hari.
4. Langkah selanjutnya adalah cuci bersih jeruk, gunting kecil sisinya sebanyak 3 kali. Hal ini dilakukan untuk mengeluarkan bijinya. Pencet perlahan, agar semua biji jeruknya keluar namun bulir jeruknya tidak terbuang habis.
5. Kemudian, jeruk yang telah dibuang bijinya tadi, dikukus selama 25 sampai 30 menit.
6. Siapkan wadah, kemudian susun jeruk gerga tadi secara berlapis. Setiap lapisnya taburkan gula pasir dengan merata.
7. Diamkan selama 6 jam. Kemudian kita masak dengan api kecil, sampai dengan mendidih dan mengental, sekitar 15 menit.
8. Setelah itu manisan jeruk gerga hasil penjarangan sudah siap untuk dinikmati. Dari proses pembuatan tadi, selain akan menghasilkan manisan jeruk gerga, kita juga akan mendapatkan cairan gula jeruk gerga yang bisa dijadikan sirup.

Dari penayangan video pembuatan manisan jeruk gerga hasil penjarangan ini, terlihat bahwa para peserta memiliki rasa antusias yang tinggi. Mereka mengajukan banyak pertanyaan akan tahapan proses yang dilakukan. Yang paling menarik adalah, buah jeruk gerga hasil penjarangan yang biasanya menjadi limbah, sekarang memiliki peluang untuk menjadi salah satu sumber pendapatan tambahan, ditambah dengan proses value added yang mudah dan cukup murah.

Tujuan utama dari pengabdian pada masyarakat ini adalah selain menambah pengetahuan dan keterampilan para petani jeruk gerga di Desa Lolo Kecil Kabupaten Kerinci, melalui pemanfaatan jeruk gerga hasil penjarangan

menjadi manisan, juga untuk menambah pendapatan keluarga petani. Namun selain itu, tim juga memberikan pelatihan mengenai packaging dan labeling untuk manisan yang mereka buat.

Untuk packaging akan menggunakan toples selai daur ulang. Alasan pemilihan tempat selai daur ulang ini adalah :

1. Mudah didapat

Selai adalah salah satu produk makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat di berbagai kalangan pendapatan, karena harganya yang cukup terjangkau. Sama halnya di desa Lolo kecil ini. Toples bekas selai biasanya digunakan para ibu rumah tangga sebagai tempat penyimpanan, seperti garam, gula, ataupun bumbu dapur lainnya. Saat ini, toples bekas selai ini bisa dijadikan sebagai media penyimpanan manisan jeruk gerga hasil penjarangan yang dihasilkan oleh para petani jeruk gerga. Pemilihan ini berdasarkan pemikiran bahwa mudah didapatkan dan tidak memerlukan biaya tambahan yang besar, sehingga harga dari packaging bisa lebih murah.

2. Ikut turut serta dalam 3R dan menyukseskan program pemerintah.

Salah satu program pemerintah yang sedang dijalankan saat ini adalah mengurangi sampah plastik terutama di pusat perbelanjaan. Tujuan akhir dari program ini adalah mengurangi penggunaan media plastik yang membutuhkan waktu sangat lama dalam proses penguraian di tanah. Hal ini menjadi salah satu pertimbangan bagi kami para tim pengabdian. Dengan menggunakan toples selai bekas, maka kita ikut serta dalam menyukseskan program 3R (Reuse, Reduce dan recycle).



Gambar 2. Packaging

Untuk labelling tim pengabdian pada masyarakat Universitas Jambi telah mendesain label produk yang sederhana, mudah diingat dan informatif. Dengan adanya packaging dan labeling maka, produk manisan jeruk gerga hasil penjarangan ini telah dapat di komersialkan. Penambahan izin dinkes dan penambahan label halal merupakan target kedepan, agar manisan jeruk gerga hasil penjarangan ini dapat menjangkau masyarakat yang lebih luas.



Gambar 3. Label Produk

Pelatihan Tips dan Trik Pemasaran *Offline* dan *Online*

Untuk tahap awal, pemasaran manisan jeruk gerga hasil penjarangan akan dilakukan secara *offline* yaitu dengan menawarkan langsung produk kepada calon konsumen ataupun dengan menitipkan produk ke warung ataupun toko terdekat. Kemudian, pemasaran juga akan dilakukan secara *online* dengan system PO, melalui praktek pembuatan dan promosi melalui media di Instagram, Facebook maupun melalui akun Tiktok yang sedang *booming*. Kedepannya, diharapkan produk bisa mendapatkan label halal dan juga sertifikat BPOM, sehingga bisa dipasarkan ke supermarket yang ada di Kabupaten Kerinci, dan bila memungkinkan menjangkau wilayah yang lebih luas lagi.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengabdian kepada masyarakat, maka dapat diperoleh kesimpulan:

1. Manisan jeruk gerga hasil penjarangan buah ini merupakan produk yang terbuat dari buah jeruk segar dan tanpa bahan pengawet. Sehingga memiliki keunggulan tersendiri.
2. Menjadikan manisan jeruk gerga hasil penjarangan buah ini menjadi salah satu usaha sampingan untuk menambah penghasilan petani jeruk gerga.
3. Mendukung program pemerintah untuk mengurangi sampah plastik, dengan menggunakan toples bekas selai sebagai wadah. Dipercantik dengan kain perca dan label produk yang telah didisain.
4. Penjualan manisan jeruk gerga hasil penjarangan buah ini dilakukan secara offline terlebih dahulu kemudian dilanjutkan secara online dengan system PO, melalui media Instragram, Facebook dan Tiktok.

5. SARAN

Dari kesimpulan yang telah diperoleh, maka saran yang dapat diberikan oleh tim pengabdian masyarakat Universitas Jambi adalah:

1. Peningkatan varian manisan jeruk gerga hasil penjarangan buah dengan mengkombinasikan dengan buah lain ataupun essence rasa lain, sehingga sangat variative dan menjangkau konsumen yang lebih luas.
2. Selain toples kaca bekas selai, produsen juga dapat menggunakan media penyimpanan lain yang layak pakai, sehingga dapat meminimalkan biaya produksi.
3. Mengusahakan produk manisan jeruk gerga hasil penjarangan buah ini ini untuk memperoleh sertifikat Halal dan BPOM, sehingga bisa menjangkau wilayah pemasaran yang lebih luas lagi

UCAPAN TERIMA KASIH

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat mendapat bantuan dana dari Universitas Jambi, sehingga dapat terlaksana dengan baik. Terima kasih disampaikan kepada Universitas Jambi yang telah memberikan bantuan dana dan dukungan moral.

DAFTAR PUSTAKA

- Dutka, Alan, 2008. AMA Hand Book for Customer Satisfaction. NTC Business Book,. Lincolnwood, Illinois
- Kotler, Philip, 2003. Marketing Management. The Millenium Edition. Prentice-Hall International Inc. New Jersey.
- Kotler dan Armstrong. 2004. Prinsip-prinsip Marketing, Edisi Ketujuh, Penerbit Salemba Empat, Jakarta