

PENYULUHAN PEMBUATAN KERIPIK JAMBU KRISTAL SEBAGAI INOVASI OLEH-OLEH KHAS PEKON SIDOMULYO

Sumargono¹, Yulia Kusuma Wardani², Sapto Kuncoro³, Delsya Pratiwi P.⁴, Deska Megasari⁴, Hilda Dwi P.⁴, M. Al-Fahrezi⁴, Mutia Sari⁴, Razka Wildan⁴, Roince Wandikbo⁴

¹Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Lampung

²Fakultas Hukum, Universitas Lampung

³Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

⁴Mahasiswa KKN Periode II 2022 Universitas Lampung

Penulis Korespondensi: mutia.sari101419@students.unila.ac.id

Abstrak

Desa Sidomulyo merupakan desa yang terletak di Kecamatan Sumberejo, Kabupaten Tanggamus, dan salah satu hasil bumi yang menjadi unggulan dari desa Sidomulyo adalah berkebun jambu kristal. Potensi desa yang melimpah menjadi salah satu tujuan utama pelaksanaan KKN (Kuliah Kerja Nyata) guna meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) dalam mengolah dan mengembangkan potensi desa setempat. Hasil yang dicapai dari keseluruhan program KKN diantaranya mengembangkan keterampilan masyarakat dan ikut membantu pembangunan SDM dan SDA guna meningkatkan potensi desa setempat. Program sosialisasi pembuatan keripik jambu kristal dan penyuluhan strategi marketing E-Commerce untuk memasarkan hasil bumi desa. Dilaksanakan untuk menumbuhkembangkan sumber daya alam yang dimiliki oleh Desa setempat. Dalam bidang lingkungan, dan ekonomi dalam melaksanakan program-program tersebut, kami mendapatkan respon dan partisipasi aktif warga desa Sidomulyo, Kecamatan Sumberejo, Kabupaten Tanggamus .

Kata Kunci: *SDM, SDA, Potensi Desa.*

Abstract

Sidomulyo Village is a village located in Sumberejo District, Tanggamus Regency, and one of the main products of Sidomulyo village is crystal guava gardening. (HR) in processing and developing the potential of the local village. The results achieved from the overall KKN program include developing community skills and helping to develop human resources and natural resources in order to increase the potential of the local village. The socialization program for making crystal guava chips and e-commerce marketing strategy counseling to market village produce was carried out to develop natural resources owned by the local village. In the environmental and economic fields, in implementing these programs, we received a response and active participation from the residents of Sidomulyo village, Sumberejo sub-district, Tanggamus district.

Keywords: *Human Resources, Natural Resources, Village Potential.*

1. Pendahuluan

Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan salah satu bentuk pendidikan yang Pengabdian masyarakat. Dimana mahasiswa mendapatkan pengalaman belajar untuk hidup di luar kampus dan secara langsung mengidentifikasi dan mengatasi masalah perkembangan yang dihadapi Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Lampung merupakan salah satu Perguruan Tinggi yang ada di kota Lampung. Sesuai dengan fungsi perguruan tinggi sebagai agen inovasi. Oleh karena itu, mahasiswa harus mampu berperan sebagai jembatan (komunikator) dalam pembangunan sumber daya alam dan sumber daya manusia di desa. Secara garis besar, tahap pelaksanaan KKN dibagi menjadi 3 tahap, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi, pelaporan dan pemantauan.

Desa Sidomulyo adalah desa yang terletak di Kec. Sumberejo Kab. Tanggamus dimana masyarakat desa banyak bekerja sebagai petani salah satunya dengan bertani jambu kristal sebagai potensi desa yang melimpah menjadi salah satu tujuan program kerja KKN (Kuliah Kerja Nyata) guna meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) dalam mengolah dan mengembangkan potensi desa setempat yang sebelumnya petani hanya menjual hasil bumi tanpa diolah guna meningkatkan nilai jual pada hasil pertanian. Petani akan menjual hasil panen kepada pengepul jika telah dipesan dan dengan harga yang sangat rendah dan terkadang jika tidak ada pesanan maka buah yang sudah siap panen akan membusuk mengingat buah tidak dapat bertahan lama. Hal inilah yang mendorong kami agar dapat membuat produk guna meningkatkan nilai jual dan membuat inovasi agar produk dapat bertahan lebih lama serta dapat dijual di berbagai daerah maka muncullah ide membuat keripik sebagai olahan ringan namun banyak digemari.

Perluasan pasar konsumen yang masih terbatas untuk buah jambu segar dipengaruhi oleh kualitas buah dan rendahnya daya simpan buah (Mamede et al., 2016). Permasalahan kualitas buah yang sering dihadapi petani dalam budidaya tanaman jambu biji adalah hama dan penyakit, penanganan pascapanen yang kurang tepat (Khushk et al., 2009) serta penampilan buah yang beragam. Menurut Kader (2002) parameter kualitas produk hortikultura dapat dievaluasi dengan mengukur kualitas fisik, yaitu penampilan, tekstur dan kualitas kimia, yaitu rasa dan nilai nutrisi. Penampilan dapat dievaluasi berdasarkan ukuran buah, bentuk, warna, kilau serta cacat eksternal/internal dan kerusakan.

Salah satu alternatif untuk meningkatkan umur simpan dan pemanfaatan buah serta memberikan nilai tambah produk buah-buahan adalah dengan melakukan pengolahan buah-buahan menjadi keripik. Keripik buah merupakan makanan ringan yang dibuat menjadi olahan kering dari proses penggorengan yang menyehatkan karena kandungan seratnya tinggi. Keripik buah lebih tahan disimpan dibandingkan dengan buah segarnya karena kadar airnya yang rendah serta tidak lagi terjadi proses fisiologi seperti dalam buah segarnya (Dasuki dan Muhamad, 1997). Keripik merupakan makanan camilan (snack) yang

mempunyai daya awet yang cukup tinggi, rasa yang enak, dan variasi yang banyak sehingga dapat memenuhi selera konsumen. Keripik biasanya diproses dari bahan baku dalam bentuk irisan (hasil perajangan bahan baku) melalui proses penjemuran atau tanpa penjemuran, kemudian digoreng (Maligan, 2011).

Untuk pengolahan buah-buahan menjadi keripik dapat dilakukan dengan penggorengan. Tingginya kadar air dan kadar gula buah-buahan matang merupakan masalah utama dalam pembuatan keripik buah-buahan, sehingga sulit dilakukan dengan cara konvensional. Menurut Fitriani (1999), waktu dan suhu penggorengan memegang peranan penting karena berpengaruh dalam menentukan karakteristik gorengan. Penggunaan suhu yang terlalu tinggi dapat menyebabkan warna dan penampilan produk kurang menarik, serta dapat merangsang terjadinya reaksi pencokelatan (browning), sehingga dapat menurunkan tingkat penerimaan konsumen. Menurut Muchtar (2003), mengingat tingginya kandungan air buah dan struktur buah yang padat, penggorengan buah pada tekanan atmosfer dengan suhu penggorengan berkisar 135-185°C akan terjadi kerusakan warna, rasa dan aroma. Oleh karena itu untuk menghasilkan keripik buah yang baik proses penggorengan harus dilakukan pada kondisi vakum (tekanan di bawah 1 atmosfer). Penurunan tekanan selama proses penggorengan buah-buahan akan dapat mengurangi kerusakan akibat panas selama penggorengan.

2. Bahan dan Metode

Metode pelaksanaan yang dilakukan melalui program kerja KKN ini yaitu menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Penelitian kualitatif bertujuan untuk menggambarkan, melukiskan, menerangkan, menjelaskan dan menjawab secara lebih rinci permasalahan yang akan diteliti dengan mempelajari semaksimal mungkin seorang individu atau kelompok dan suatu kejadian. Hal ini dimaksudkan untuk lebih memahami dan mendapatkan hasil yang maksimal dalam pelaksanaan sosialisasi pembuatan dan pemasaran produk Keripik Jakris (Jambu Kristal). Metode yang digunakan adalah dengan memberikan penyuluhan pada masyarakat khususnya petani buah jambu kristal di Desa Sidomulyo demi tercapainya tujuan dalam sebuah program yang telah ada, sebagai berikut: memberikan pengetahuan tentang manfaat jambu kristal, memberikan atau menjelaskan bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan keripik jambu kristal, serta cara packing dan pemasaran produk layak jual. Adapun tahapan yang dilakukan dalam kegiatan sosialisasi terdiri dari: persiapan, riset dan formulasi produk, penyuluhan pembuatan keripik jambu kristal.

Persiapan

Pada tahapan ini, melakukan kunjungan ke kebun jambu kristal milik salah satu petani jambu di Desa Sidomulyo untuk melihat langsung hasil perkebunan dari tanaman jambu kristal ini. Berikut gambar saat melakukan observasi awal di kebun Jambu Kristal.



Gambar 1. Observasi hasil tanaman jambu Kristal

Riset dan formulasi produk

Pada tahapan ini, melakukan percobaan terlebih dahulu untuk mengetahui hasil olahan jambu kristal. Jambu 'Kristal' merupakan mutasi dari jambu Muangthai Pak yang diperkenalkan di Indonesia oleh Misi Teknik Taiwan dan diintroduksi pada tahun 2001 di Mojokerto (Ditbenih, 2007). Beberapa keunggulan yang dimiliki jambu ini adalah jumlah biji yang kurang dari 3%, lapisan lilin yang tebal, ukuran buah yang besar serta tekstur buah yang renyah (Kurniawan, 2015). Tahapan selanjutnya mencoba memformulasikan dengan beberapa uji coba agar menemukan komposisi yang sesuai dan seimbang sehingga rasa yang dihasilkan dapat diminati oleh masyarakat.

Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan olahan jambu kristal menjadi keripik adalah sebagai berikut: 5 buah jambu kristal, 100 gram tepung beras, 100 gram gula pasir dan minyak goreng.

1. Cara pengolahannya adalah dengan mencuci bersih jambu kristal yang disiapkan. Kemudian iris tipis sesuai selera bisa dibulatkan atau iris panjang.
2. Siapkan wajan yang berisi minyak dan tepung beras kering (tidak pakai air) masukan jambu ke tepung lalu digoreng setelah kecokelatan angkat, ulangi sampai bahannya habis.
3. Selanjutnya siap-siap untuk membumbui jambu kristalnya. Siapkan gula lalu masukan ke dalam wajan yang berisi minyak (pakai minyaknya sedikit saja kira-kira 2-3 sendok makan).
4. Masak gula dengan memakai sedikit air sekitar 8-10 sendok makan, masak hingga gula mengental lalu masukan jambu yang sudah digoreng tadi aduk rata sampai semuanya benar-benar tercampur.
5. Keripik jambu kristal siap untuk disajikan jika akan dibungkus dalam *pouch* atau kemasan kecil maka tunggu agak dingin agar lebih tahan lama.



Gambar 2. Saat melakukan formulasi dalam pembuatan Keripik Jambu Kristal (Jakris)

Sosialisasi cara pembuatan dan pemasaran produk layak jual

Pada tahapan ini analisis strategi pemasaran sudah mulai dilakukan, yaitu dengan mengemas hasil olahan keripik jambu kristal ke dalam *pouch* kecil dan memberikan *branding* “Keripik Jakris” pada kemasan produk, kemudian mensosialisasikan hasil olahan keripik jambu kristal kepada masyarakat Desa Sidomulyo yang dilakukan di Balai Pekon Sidomulyo. Tujuan penelitian ini yaitu untuk menyajikan gambaran lengkap mengenai masalah pemanfaatan potensi alam yang ada di Desa Sidomulyo yaitu sebagai inovasi dari pemanfaatan jambu kristal sebagai olahan makanan ringan untuk oleh-oleh khas Desa Sidomulyo.

Sosialisasi ini diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat dengan menjadikan keripik jambu kristal sebagai makanan ringan atau oleh-oleh khas Desa Sidomulyo, dimana jika melihat akan salah satu potensi yang dimiliki Desa Sidomulyo yaitu terdapat perkebunan jambu kristal yang lumayan luas.

Metode pelaksanaan program yang telah dilakukan yaitu suatu tahapan yang disusun secara sistematis, diantaranya sebagai berikut:

1. Penetapan peserta berdasarkan diskusi kelompok yang telah disepakati.
2. Menjadwalkan kegiatan sosialisasi.
3. Mempersiapkan segala kebutuhan untuk keperluan sosialisasi.

Melalui sosialisasi yang dilakukan tersebut tidak hanya cerita tentang teori yang dilakukan tetapi lebih terhadap pembahasan masalah yang ada, yaitu kurangnya pemanfaatan hasil perkebunan jambu kristal. Kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan jambu kristal yang dapat dijadikan sebagai hasil produk khas desa yang dapat diperjual belikan untuk camilan atau buah tangan, maka dilakukan kegiatan sosialisasi guna meningkatkan kemampuan masyarakat Desa Sidomulyo untuk mengelola hasil alam Desa Sidomulyo sebagai oleh-oleh khas Desa Sidomulyo.

3. Hasil dan Pembahasan

Daun jambu biji dapat menyembuhkan diare, gastroenteritis, disentri, muntah dan sakit tenggorokan serta gusi berdarah (Kamath et al., 2008) serta mengandung antibakteri (*Shigella flexneri* dan *Vibrio cholerae*) (Joseph dan Priya, 2011). Buahnya merupakan sumber yang baik untuk asam askorbik, pektin dan mineral penting, serta mengandung vitamin C 4 kali jumlah vitamin C pada buah jeruk (250,7 mg/100g) (Joseph dan Priya, 2011; Dina et al., 2014). Setelah tahapan formulasi selesai, selanjutnya melakukan kegiatan pelatihan kepada ibu-ibu masyarakat Desa Sidomulyo. Tahapan ini menjadi sangat penting, karena dari produk olahan jambu kristal yang menjadi makanan ringan ini juga diberikan pelatihan bagaimana cara memasarkan produk kepada para konsumen.



Gambar 3. Penyuluhan Pembuatan dan Pemasaran Produk Jakris (Keripik Jambu Kristal) Berikutnya melakukan proses *branding* dengan memberikan merek pada produk keripik jambu, yang tujuannya adalah agar produk olahan jambu kristal menjadi makanan camilan atau oleh-oleh khas Desa Sidomulyo yang dapat dikenali oleh masyarakat luas, sehingga mempunyai nilai jual yang tinggi pada konsumen nantinya.



Gambar 4. Label Produk Keripik Jambu Kristal (Jakris)



Gambar 5. Packing Produk Keripik Jambu Kristal (Jakris)

Banyak sekali pengalaman yang kami dapatkan dari kegiatan pengabdian masyarakat tersebut. Melalui kegiatan tersebut kami juga mendapatkan banyak pelajaran serta sambutan yang positif dari masyarakatnya. Selain itu juga, masyarakatnya pun ikut berpartisipasi aktif dalam memberikan masukan serta tanggapannya. Harapan besar yang dapat diambil dari program kegiatan ini adalah mengembangkan taraf hidup masyarakat Desa Sidomulyo dengan ekonomi kreatif sebagai upaya yang dapat dijadikan sebagai bentuk peningkatan perekonomian masyarakat. Keberadaan jambu kristal yang semula hanya dijual dalam keadaan tanpa diolah, dengan adanya sosialisasi ini, diharapkan dapat menggerakkan masyarakatnya untuk menemukan dan menciptakan inovasi baru lainnya dari jambu kristal sehingga dapat dijadikan oleh-oleh khas Desa Sidomulyo yang bernilai jual ekonomis.

4. Kesimpulan

Kegiatan sosialisasi pembuatan dan pemasaran keripik jambu Kristal (Jakris) yang dilakukan di Desa Sidomulyo selama 1 (Satu) hari diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Memberikan pengetahuan kepada masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga dengan memanfaatkan jambu kristal sebagai peluang usaha.
2. Diharapkan keripik jambu kristal ini dapat menjadi salah satu cemilan khas Desa Sidomulyo sebagai oleh-oleh dan dapat dipasarkan tidak hanya di Desa Sidomulyo saja melainkan dapat mencakup luar daerah. Selanjutnya bagi desa diharapkan menjadi wadah aspirasi masyarakat khususnya produsen keripik jambu kristal dan dapat dikembangkan lagi dengan formulasi yang lebih bervariasi dan hasil olahan yang lebih tahan lama.

Ucapan Terima Kasih

Puji syukur kepada Allah SWT yang senantiasa kami panjatkan karena hanya dengan rahmat dan hidayah-Nya kami dapat menyelesaikan pengabdian ini. Kami juga banyak mendapatkan dukungan dari berbagai pihak yang telah menyumbangkan pikiran, waktu, tenaga, dan sebagainya. Oleh karena itu, pada kesempatan yang baik ini kami mengucapkan terima kasih kepada:

- a) Universitas Lampung
 - b) BPKKN Universitas Lampung
 - c) Dosen KDPL Mahasiswa Universitas Lampung
 - d) Dosen DPL Mahasiswa Universitas Lampung
 - e) Kepala Desa Desa Sidomulyo Kec. Sumberejo Kab. Tanggamus
 - f) Masyarakat Desa Sidomulyo Kec. Sumberejo Kab. Tanggamus
- Semoga amal dan kebaikan yang diberikan kepada kami akan mendapatkan balasan dari Allah SWT. Aamiin.

Daftar Pustaka

- Dasuki, I.M. dan H. Muhamad, (1997). *Pengaruh cara pengemasan dan waktu simpan terhadap mutu buah salak enrekang segar*. J. Hort, Puslitbang Hort. Badan Litbang Petanian. Jakarta, p: 566-573
- Dina, O.M.A., R.A. Abdelhalim, B.B. Elrakha. 2014. Physicochemical and nutritional value of red and white guava cultivars grown in Sudan. *JAAS*. 2(2):27-30.
- Ditbenih, Direktorat Perbenihan Hortikultura. 2007. Deskripsi jambu biji varietas Kristal. <http://varitas.net/db/varietas/deskripsi/3136.pdf>.
- Fitriani, I., (1999). Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Hampa terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Keripik Jambu Biji, *Skripsi FATETA IPB*, Bogor
- Kader, A.A. 2002. Quality parameters of fresh-cut fruit and vegetable products. In O. Lamikanra (ed.). *Fresh-cut Fruit and Vegetable Product*. CRC Press. Boca Raton, Florida.
- Kamath, J.V., N. Rahul, C.K.A. Kumar, S.M. Lakshmi. 2008. Psidium guajava L: a review. *Int. J. Green Pharmacy*. 2(1).
- Khushk, A.M., A. Memon, M.I. Lashari. 2009. Factors affecting guava production in Pakistan. *J. Agric. Res*. 47(2).
- Kurniawan, D. 2015. Mengenal jambu kristal. Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian Indonesia [https://www.google.co.id/url?Diakses 22 Agustus 2022](https://www.google.co.id/url?Diakses%20Agustus%202022)
- Maligan, M.J., dkk., (2011). *Keripik Umbi Inferior Aneka Bentuk & Rasa*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang, Malang, 2011
- Mamede, A.M.G.N., H.T.G. Barboza, A.G. Soares, A.C.V. Neves Jr., M.J.O. Fonseca. 2016. Postharvest physiology and technology for fresh guavas. In S.D. Todorov, C.S. Bogsan, (eds.). *Tropical Fruits*. Nova Science Publisher. New York.
- Muchtar, (2003). *Mesin Pembuat Keripik Buah, Mesin Penggoreng Vakum (Vacuum Frying)*, *Agromedia edisi 4*, Jakarta.