**PENYULUHAN DAN PELATIHAN PEMBUATAN PRODUK OLAHAN JELLY DARI BUAH SIRSAK (*Annona muricata* L.) DI DESA SUMBER REJO KECAMATAN JATI AGUNG**
**KABUPATEN LAMPUNG SELATAN**

**Zulferiyenni1, Susilawati1, Puspita Yuliandari1\* dan Samsu Udayana N.1**

**1Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Jalan Soemantri Brojonegoro No 1, Bandar Lampung 35145**

**\*Penulis Korespomdensi : bunda.yasin.furqon@gmail.com**

***Abstract***

*Soursoap is one of the klimaterik fruit. So that, after being picked it will maturity or will be damage if pending use. Soursoap has limited shelf life because it has high water content. Because of that to get the product which has long shelf life, soursoap must be processed as the jelly processed food. The socialization of making jelly from soursoap will be held in the Sumber Rejo village Jati Agung Subdistrict South Lampung Regency in Thursday date 5 Oktober 2017. Based on the result and the discussion can be concluded the knowledge and understanding of the target people about the benefits of soursoap all over as the processed food has been accepted by the society with them introduced the tecnology of processed soursoup become the processed food. Besides that the processed food can create the commercial opportunity from the product work of soursoap processed and it ca increase the economic value for the society.*

*Keyword : soursoap fruit, processed food and jelly*

1. **Pendahuluan**

Buah sirsak (*Annona muricata L.*) merupakan sumber vitamin C mempunyai rasa dan aroma yang khas yaitu manis dan asam. Buah sirsak termasuk buah klimateriks sehingga setelah dipetik mengalami kemasakan lebih lanjut dan rusak jika tertunda penggunaannya. Buah sirsak mempunyai masa simpan yang singkat karena kandungan airnya tinggi. Untuk mempertahankan buah sirsak dalam keadaan segar umumnya digunakan cara pendinginan, tetapi cara tersebut memerlukan perlengkapan dan biaya yang tinggi selain itu diperlukan sarana penyimpanan dan pengangkutan yang besar karena buah sirsak memiliki volume yang relatif besar dan bentuknya tidak teratur. (Juhaeni, 1996). Oleh karena itu untuk memperoleh produk dengan masa simpan lebih panjang maka buah sirsak dapat diolah menjadi sari buah, jus, manisan, sirup sirsak, selai sirsak serta campuran kue lainnya sedangkan buah sirsak yang diolah menjadi olahan pangan jelly belum diupayakan.

Melihat dari sisi tersebut pengembangan olahan buah sirsak harus dikembangkan disesuaikan dengan banyaknya manfaat yang didapat dari buah sirsak. Selain itu, dukungan dan kesadaran masyarakat terhadap banyaknya manfaat buah sirsak sebagai makanan olahan dan dapat dijadikan sebagai usaha agrobisnis akan membantu mensejahterakan masyarakat sekitar.

Berangkat dari hal itu, maka perlu dilakukan upaya penyuluhan dan pelatihan ketrampilan dan *sharing* kepada masyarakat tentang pengetahuan manfaat terhadap makanan olahan jelly yang terbuat dari buah sirsak, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis dan kesehatan bagi masyarakat.

1. **Identifikasi dan Perumusan Masalah**
	1. *Perumusan Masalah*

Buah sirsak merupakan komoditi yang banyak dihasilkan, akan tetapi masih banyak manyarakat yang belum mampu memfaatkan buah sirsak menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Biasanya, masyarakat kurang memberikan perlakuan terhadap tanaman sirsak dan tanaman dibiarkan tumbuh secara alami tanpa diberi pupuk, tetapi kenyataan masih mampu berproduksi meskipun kualitas dan kuantitas produksinya tidak lebih baik dibandingkan jika diberi perlakuan secara baik, dari mulai tanam sampai umur berbuah. Berdasarkan kondisi tersebut, masyarakat masih menganggap bahwa komoditi buah sirsak hanya dijadikan sebagai komodoti buah pokok atau sampingan. Hal tersebut dikarenakan, masyarakat tidak melakukan masih belum melakukan olahan buah sirsak karena daya serap pasar masih cukup besar terhadap buah sirsak bentuk segar. Akibatnya, dari konsumsi masyarakat rata-rata mencapai 23 kilogram/kapita/tahun, dan akhir-akhir ini ada indikasi semakin meningkat. Sering over produksi yang terjadi mengakibatkan harga

buah sirsak jatuh di pasaran, padahal jika diolah akan mendapatkan nilai ekonomi lebih baik dan mengatasi terjadinya pembusukan sebagai akibat produksi berlimpah.

* 1. *Ruang Lingkup Pengabdian*

Ruang lingkup pengabdian adalah ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok pengajian di Desa Sumber Rejo Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan.

1. **Tujuan Kegiatan**

Berdasarkan perumusan masalah tersebut, maka kegiatan pengabdian ini bertujuan:

1. Meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang manfaat buah sirsak bagi dunia olahan pangan.
2. Menciptakan peluang komersial dari usaha produk olahan buah sirsak, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi bagi masyarakat.
3. Pengenalan dan pemanfaatan teknologi pengolahan buah sirsak menjadi makanan olahan.
4. **Manfaat Kegiatan**

Manfaat yang akan diperoleh dengan adanya kegiatan pengabdian ini meliputi :

1. Meningkatnya pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang manfaat buah sirsak bagi duania olahan pangan.
2. Dapat terciptanya peluang komersial dari usaha produk olahan buah sirsak, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi bagi masyarakat.
3. Dapat memperkenalkan pemanfaatan teknologi pengolahan buah sirsak menjadi makanan olahan.
4. **Metode Pengabdian**

*Metode Kegiatan*

1. *Ceramah dan Diskusi*

Penyampaian materi kegiatan pengabdian masyarakat akan dilaksanakan dengan metode ceramah, kemudian dilakukan diskusi (Tanya Jawab) yang akan memberikan kesempatan kepada peserta untuk melakukan proses pemahaman materi yang terkait dengan cara mengolah produk olahan jelly dari buah sirsak.

1. *Praktik/demonstrasi*

Metode praktik yang akan dilakukan meliputi praktik memilih buah sirsak yang baik untuk diolah, membuat produk olahan jelly dari buah sirsak dan bagaimana cara pengemasannya.

1. **Kerangka Pemecahan Masalah dan Realisasi**
2. *Kerangka Pemecahan Masalah*

Pada saat ini masih banyak masyarakat di Desa Sumber Rejo Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan belum mengetahui fungsi dan manfaat dari buah sirsak apabila dijadikan sebagai produk olahan. Oleh karena itu, perlu dilakukan sosialisasi untuk menginformasikan kepada masyarakat di Desa Sumber Rejo Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan bahwa buah sisrsak, selain dapat dikonsumsi segar juga dapat dijadikan produk olahan yang dapat meningkatkan nilai ekonomis dari buah itu sendiri. Selain itu, buah sirsak diolah menjadi olahan jelly masih jarang diketahui oleh masyarakat, sehingga masyarakat harus mengetahui bagaimana cara mengolah buah sirsak menjadi makanan olahan yaitu jelly.

1. *Realisasinya*

Kegiatan sosialisasi pembuatan jelly dari buah sirsak ini dilaksanakan di Desa Sumber Rejo Kecamatan jati Agung Kabupaten Lampung Selatan pada hari Kamis Tanggal 5 Oktober 2017. Kegiatan ini dihadiri oleh dihadiri oleh 15 orang yang merupakan ibu-ibu pengajian dari Desa Sumber Rejo Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan. Tempat Kegiatan ini dilaksanakan di kediaman salah satu ibu-ibu pengajian Desa Sumber Rejo Kecamatan jati Agung Kabupaten Lampung Selatan. Pembicara pada kegiatan ini adalah Dosen Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Lampung. Materi Kegiatan yang diberikan berbentuk ceramah yang meliputi materi pengetahuan umum bah sirsak, nilai gizi, manfaat dan pengolahan buah sirsak menjadi makanan olahan. Kegiatan lainnya adalah praktik pembuatan puding dan jelly buah sirsak.

**Tabel 1. Kerangka Pemecahan Masalah**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No. | **Sumber Masalah** | **Masalah yang dihadapi** | **Solusi Kegiatan** |
| 1. | Masyarakat (Sumber Daya Manusia) | 1. Tingkat pengetahuan masyarakat terhadap kandungan gizi buah sirsak masih rendah
2. Kesadaran akan manfaat buah sirsak masih rendah
3. Keinginan untuk mengolah buah sirsak menjadi makanan olahan masih rendah
 | Bimtek : memberikan penyuluhan terhadap banyaknya kandungan gizi dan manfaat yang ada pada buah sirsak dan bagaimana meningkatkan minat masyarakat untuk menanfaatkan buah sirsak, bukan hanya sebagai buah segar saja. |
| 2. | Teknologi Pengolahan | 1. Belum mengetahui cara mengolah buah sirsak dengan benar
2. Belum menerapkan teknologi pengolahan yang dapat menghasilkan produk yang memiliki nilai ekonomi tinggi
 | Pemilihan buah sirsak yang matang untuk diolah menjadi makanan olahanPengolahan buah sirsak dengan penggilingan daging buah hingga halus, pemasakan dengan teknik pencampuran bahan dan pengadukan, pengemasan dengan menggunakan cetakan  |
| 3. | Manajemen | 1. Belum dapat memperkenalkan produk olahan
2. Belum ada produk olahan yang dijual secara komersial
 | Memperkenalkan produk olahan kepada masyarakat agar dapat dipasarkan |

1. **Hasil dan Pembahasan**
	1. *Evaluasi terhadap Khalayak Sasaran*

Khalayak sasaran yang hadir sebagai peserta kegiatan ini sejumlah 15 orang yang merupakan ibu-ibu pengajian di Desa Sumber Rejo Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan. Dari 15 orang yang hadir semuanya dapat dievaluasi. Hasil evaluasi (baik evaluasi awal, dan evaluasi akhir) terhadap khalayak sasaran dapat diketahui, bahwa kegiatan ini disambut dengan baik oleh ibu-ibu pengajian yang ditandai dengan sangat aktifnya peserta kegiatan baik dalam mengikuti penyajian materi maupun dalam diskusi. Kemudian dari hasil evaluasi awal dibandingkan dengan hasil evaluasi akhir, secara umum terjadi peningkatan pengetahuan dan pemahaman tentang cara mengolah buah sirsak menjadi makanan olahan.

* + 1. *Evaluasi awal*

Evaluasi yang dilakukan pada saat awal atau sebelum dimulainya kegiatan berlangsung. Evaluasi dilakukan dengan menggunakan daftar pertanyaan (prauji) sebagai upaya untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan pemahaman ibu-ibu pengajian Desa Sumber Rejo Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan tentang buah sirsak, nilai gizi, manfaat buah dan pengolahan buah sirsak menjadi makanan olahan. Pertanyaan dibuat sebanyak 6 pertanyaan. Hasil evaluasi awal melalui pre test yang dilakukan sebelum pemberian materi penyuluhan diperoleh informasi bahwa rata-rata peserta hanya bisa menjawab dengan betul sebanyak 40% dari soal yang ditanyakan. Artinya lebih dari separuh pertanyaan yang ditanyakan belum dipahami oleh peserta. Kebanyakan peserta belum mengetahui kandungan gizi pada bauh sirsak, manfaat secara khusus dan memahami bagaimana cara mengolah buah sirsak menjadi makanan olahan, mereka hanya paham bagaimana mengonsumsi buah sirsak segar menjadi jus atau dimakan langsung.

* + 1. *Evaluasi proses*

Evaluasi proses dilakukan selama kegiatan berlangsung. Evaluasi ini dilakukan dengan cara menilai partisipasi aktif, ketekunan peserta dalam mendengarkan materi dan melihat praktik pembuatan puding dan jelly buah sirsak pertanyaan yang diajukan kepada penyaji pada saat diskusi dan peragaan berlangsung. Selama kegiatan berlangsung peserta memperhatikan penyampaian materi dengan baik, kemudian setelah dibuka tanya jawab banyak pertanyaan yang diajukan, Cukup banyak pertanyaan dan harapan yang disampaikan oleh ibu-ibu pengajian yang hadir dalam penyuluhan. Mereka rata-rata baru mengetahui bahwa buah sirsak dapat diolah menjadi berbagai macam makanan olahan yang dapat dinikmati oleh keluarga baik anak kecil hingga orang dewasa hanya dengan ditambahkan bahan-bahan yang mudah didapatkan. Selain itu, makanan olahan tersebut dapat meningkatkan kebutuhan buah sirsak menjadi lebih tinggi. Sehingga buah sirsak dapat bermanfaat bukan hanya untuk dimakan segar saja, akan tetapi menjadi salah satu alternatif buah yang dapat diolah menjadi makanan olahan.

Penjelasan tentang buah sirsak, manfaat, cara mengolah buah sirsak dan bagaimana mengolah buah sirsak menjadi jelly sebagai makanan olahan yang sehat oleh Ir. Zulferiyenni, M.T.A.. Kemudian dilanjutkan dengan praktik pembuatan Puding dan Jelly dari buah sirsak.

* + 1. *Evaluasi akhir*

Evaluasi akhir dilakukan dengan menggunakan daftar pertanyaan yang sama pada waktu prauji yang diselenggarakan pada akhir kegiatan. Evaluasi akhir ini bertujuan untuk mengetahui keberhasilan kegiatan pelatihan dengan memban-dingkan pengetahuan/pemahaman dan ketrampil-an peserta sebelum dan sesudah kegiatan. Jika terjadi perubahan pengetahuan dan pemahaman

Kegiatan ditutup dengan post test yang menunjukkan bahwa secara umum peserta mampu menjawab dengan benar sebanyak 85% dari pertanyaan. Artinya, setelah mendengarkan penjelasan dan diskusi tentang materi-materi dalam penyuluhan peserta mengalami peningkatan pemahaman sebesar 55%.

Pelaksanaan penyuluhan berlangsung tanya jawab, diskusi dan Pratik pembuatan puding serta jelly dari buah sirsak kurang lebih 3 jam.

Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan dan pemahaman sasaran tentang buah sirsak secara umum saja tetapi juga meningkatkan kesadaran untuk mengolah buah sirsak menjadi makanan olahan. Ibu-ibu pengajian pun termotivasi untuk memanfaatkan buah sirsak menjadi makanan olahan yaitu jelly dan puding dari buah sirsak.

1. **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan maka dapat disimpulkan bahwa pengetahuan dan pemahaman khalayak sasaran mengenai manfaat buah sirsak bagi dunia olahan pangan sudah dapat diterima oleh masyarakat khususnya ibu-ibu pengajian di Desa Sumber Rejo Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan dengan dapat mengenalkan teknologi pengolahan buah sirsak menjadi makanan olahan. Selain itu pengolahan makanan dapat menciptakan peluang komersial dari usaha produk olahan buah sirsak dan dapat meningkatkan nilai ekonomi bagi masyarakat.

**DAFTAR PUSTAKA**

Mardiana, L. dan Juwita R.. 2011. Ramuan dan Khasisat Sirsak. Penebar Swadaya. 74 hlm

Sumoprastowo. 2000. Memilih dan Menyimpan Sayur-mayur, Buah-buahan, dan Bahan Makanan*.* Jakarta: Bumi Aksara.

Suhardi, dkk. 2003. Pengolahan Hasil Tanaman Pangan, buah-buahan, Sayuran danTernak*.* Wonocolo: IPPTP