

PELATIHAN PEMBUATAN BUAH KERING DAN SERBUK STROBERI DI DESA SEMBALUN BUMBUNG KABUPATEN LOMBOK TIMUR

Maria Ulfa^{1*}, Emmy Yuanita², Ni Komang Tri Dharmayani³, Sudirman⁴,
Baiq Nila Sari Ningsih⁵, Maulida Septiyana⁶

^{1 2 3 4 5 6} Program Studi Kimia, Universitas Mataram. Jalan Majapahit No. 62
Mataram, NTB 83112, Indonesia.

* Coresponding Author. E-mail: ulfa_arief@unram.ac.id

Received: 13 September 2023 Accepted: 14 September 2023 Published: 14 September 2023

Abstrak

Panen yang berlimpah dan masa simpan buah stroberi yang cukup singkat merupakan permasalahan petani buah stroberi di desa Sembalun Bumbung dan juga menjadi salah satu alasan dilaksanakannya kegiatan pelatihan ini. Tujuan utama dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah masyarakat mampu mengolah buah stroberi menjadi produk olahan dengan metode pengeringan, dan memadukan keahlian ini ke dalam wisata agro yang sudah cukup dikenal. Kegiatan pengabdian dilakukan dengan metode ceramah terkait dengan produk olahan sehat, metode pengawetan buah, dan fungsi *food dehydrator*; demonstrasi pembuatan buah kering dan serbuk stroberi serta aplikasinya pada makanan dan minuman; diskusi terkait dengan materi pelatihan dan pengembangan hasil pelatihan; dan evaluasi terkait dengan pemahaman materi pelatihan dan kemampuan masyarakat dalam memberikan ide inovatif dan kreatif dalam diversifikasi produk. Hasil kegiatan menunjukkan masyarakat mempunyai kemampuan untuk meningkatkan nilai jual buah stroberi menjadi produk olahan dan menjadikannya sebagai salah satu daya tarik wisata agro.

Kata Kunci: stroberi, buah kering, serbuk, wisata agro, pengeringan, *food dehydrator*

PENDAHULUAN

Sembalun merupakan salah satu kecamatan yang berada di kabupaten Lombok timur, Nusa Tenggara Barat (NTB) dengan luas wilayah 217,08 km². Desa Sembalun Bumbung merupakan salah satu desa yang berada di kawasan pegunungan dengan ketinggian 800-1.200 mdpl yang berada di kecamatan Sembalun. Komoditas produk pertanian yang ada di desa tersebut adalah kentang, wortel, buncis, stroberi, bawang putih dan bawang merah. Produk pertanian ini umumnya dijual oleh masyarakat belum dalam bentuk produk olahan. Hal ini menimbulkan masalah bila panen dalam jumlah besar akan menurunkan harga produk dan dapat merugikan petani terlebih bila produk tidak terjual habis dan rusak.

Desa Sembalun Bumbung sangat dikenal olah masyarakat luas terutama dengan keindahan alamnya yang diperkenalkan dalam bentuk wisata alam, wisata kuliner, dan wisata agro terutama wisata petik stroberi. Produksi buah stroberi di NTB cukup banyak mencapai 245-ton

pada tahun 2022, dan kecamatan Sembalun memproduksi stroberi terbanyak. Buah yang melimpah oleh petani hanya dijual mentah di pasar dan menjadi obyek wisata agro. Permasalahan yang sering dihadapi oleh petani stroberi adalah apabila musim hujan tiba tidak ada persediaan buah dikarenakan buah stroberi banyak yang rusak, dan apabila panen melimpah harga jual sangat rendah, serta buah tidak dapat disimpan dalam waktu lama. Untuk itulah perlunya masyarakat diberikan pengetahuan dan keterampilan terkait dengan diversifikasi produk olahan.

Diversifikasi produk olahan buah stroberi mengacu pada upaya menghasilkan berbagai jenis produk olahan. Diversifikasi produk olahan stroberi dapat meningkatkan nilai jual produk dan menghasilkan pendapatan yang lebih tinggi dibandingkan dengan hanya menjual buah segar, serta produsen dapat menggunakan buah stroberi yang tidak memenuhi standar penampilan menjadi produk olahan. Dengan mengolah buah stroberi menjadi produk olahan, produsen dapat memperpanjang masa simpan dan ketersediaan



produk. Ini memungkinkan konsumen untuk menikmati produk olahan sepanjang tahun, bahkan di luar musim buah stroberi. Dengan beragamnya produk olahan, produsen dapat memenuhi berbagai preferensi konsumen dan dapat membuka peluang untuk memasuki pasar yang berbeda dan menjangkau konsumen yang berbeda pula.

Pengawetan buah adalah salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan buah dan menjaga kualitasnya serta menjadi salah satu upaya diversifikasi produk. Pengawetan buah stroberi sebagai upaya diversifikasi produk olahan belum dikenal oleh masyarakat desa Sembalun Bumbung. Pengawetan dengan pengeringan buah dengan cara dijemur di bawah matahari memakan cukup banyak waktu, kurang higienis, dan masih mengandung air yang cukup tinggi sehingga mudah berjamur (Haslina dkk., 2021). Pengeringan menggunakan mesin dehidrator yang secara umum menggunakan udara panas dapat menghasilkan produk olahan yang lebih baik karena tidak mengalami perubahan fisik maupun kimia secara berlebihan (Yulianti, 2019). Produk olahan stroberi dengan cara pengeringan menggunakan mesin dehidrator seperti buah kering dan bubuk dapat diaplikasikan sebagai bahan dasar atau penambah cita rasa atau hanya sebagai topping pada berbagai produk olahan seperti yoghurt, ice cream, cake, minuman ala cafe, dan lain-lain.

Berdasarkan latar belakang di atas, tim pengabdian melaksanakan program pengabdian kepada masyarakat dalam beberapa kegiatan sebagai upaya penyelesaian permasalahan dengan tujuan; (1) masyarakat petani memahami bagaimana cara mengolah buah stroberi menjadi produk olahan sehat dengan maupun tanpa metode pengawetan; (2) masyarakat mampu membuat produk olahan menarik berbahan dasar buah stroberi.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri dari beberapa tahapan yang diawali dengan survey ke lokasi kegiatan terkait dengan potensi pengembangan produk olahan buah stroberi dan kemampuan masyarakat dalam alih pengetahuan dan teknologi. Tahap pelaksanaan terdiri dari penyuluhan tentang diversifikasi produk olahan dan pendampingan praktik pembuatan produk

olahan berbasis buah stroberi. Tahapan terakhir adalah evaluasi kegiatan dan pelaporan.

Sasaran peserta dari kegiatan ini adalah masyarakat petani buah stroberi, UMKM, dan ibu-ibu PKK yang berada di desa Sembalun Bumbung, kabupaten Lombok Timur. Kegiatan pelaksanaan pengabdian berlangsung pada bulan April – November 2023.

HASIL KEGIATAN

Pada kegiatan survey, masyarakat belum tertarik untuk melakukan diversifikasi produk olahan berbahan dasar buah stroberi dikarenakan wisata agro sangat menjanjikan dan tidak membutuhkan banyak biaya. Pengetahuan masyarakat terkait metode pengolahan buah stroberi menjadi produk olahan sehat pun sangat minim. Hal ini tergambar saat tim menanyakan jenis produk olahan buah stroberi apa saja yang dikenal masyarakat, masih hanya sebatas jus, dan selai. Masyarakat juga belum memikirkan pengembangan wisata agro dengan mengkombinasikan daya tarik penyajian demonstrasi proses pengolahan buah stroberi menjadi produk olahan sehat dengan petik buah.

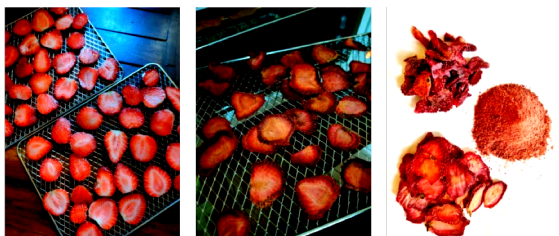


Gambar 1. Sosialisasi Diversifikasi Produk Buah Stroberi

Berdasarkan hasil survey, ditawarkan diversifikasi produk buah stroberi melalui metode pengawetan yaitu pengeringan menggunakan *food dehydrator* menjadi buah kering dan bubuk (Gambar 2), serta aplikasinya dalam aneka ragam makanan dan minuman. Metode pengeringan dipilih karena untuk menghindari kerusakan dari mikroorganisme dan penampilan fisiologis produk buah segar, serta memperpanjang masa simpan (Guine, 2018). Penggunaan *food dehydrator* pada pengolahan

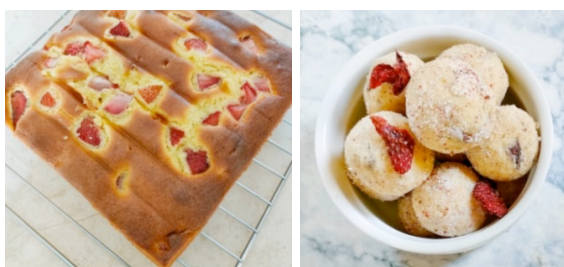


buah kering dan bubuk lebih dianjurkan dibandingkan oven karena pengeringan buah dengan suhu di bawah 100 °C atau berkisar 60 °C dan waktu pengeringan berkisar 6-20 jam menghasilkan buah kering terbaik berdasarkan warna, kadar air, padatan terlarut total, asam tertirasi total dan vitamin C (Santi dkk., 2021).



Gambar 2. Buah Kering dan Serbuk Buah Stroberi

Pada kegiatan pengabdian ini, masyarakat yang hadir berasal dari petani buah stroberi, ibu PKK, dan UMKM. Para peserta diberikan pengetahuan mengenai pengelolaan wisata agro dengan tampilan baru yaitu memberikan kesempatan kepada wisatawan mengolah buah stroberi yang mereka petik menjadi produk olahan sehat atau dapat juga membeli langsung produk olahan yang telah diproduksi oleh masyarakat. Aplikasi buah kering dan serbuk stroberi pada cake dan kue kering pun didemonstrasikan (Gambar 3). Penyajian buah kering sebagai *infused water* (Gambar 4) dan manfaatnya bagi kesehatan pun dikenalkan.



Gambar 3. Topping Buah Kering dan Serbuk Buah Stroberi pada Cake dan Kue Kering



Gambar 4. *Infused Water* Buah Kering Stroberi

Pada akhir kegiatan pengabdian dilakukan tanya jawab, banyak pertanyaan dari masyarakat terkait dengan cara alternatif metode pengeringan buah dan daya simpan produk buah kering stroberi. Masyarakat pun antusias menyampaikan ide atau inovasi produk olahan seperti *milkshake*, es puter, dodol, dan lain-lain yang diperkaya dengan serbuk dan buah kering stroberi. Hal ini menunjukkan kegiatan pengabdian ini berhasil dalam menumbuhkan minat masyarakat dalam berkreaitivitas mengolah buah stroberi menjadi produk inovasi yang sehat dan bernilai ekonomi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Masyarakat desa Sembalun Bumbung telah memiliki pengetahuan dan wawasan dalam mengolah buah stroberi menjadi produk olahan sehat berbasis teknologi, serta dapat dimanfaatkan dalam pengelolaan wisata agro yang memiliki daya tarik khas daerah. Pemberian pelatihan terkait dengan pengolahan buah stroberi, dan pemasaran produk yang dihasilkan perlu menjadi perhatian lebih lanjut dan ditindaklanjuti melalui kegiatan pembinaan hingga kelak menghasilkan produk yang menjadi ikon khas desa Sembalun Bumbung khususnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Guiné, R.P.F. 2018. The Drying of foods and its effect on the physical-chemical, sensorial, and nutritional properties. *Int. J. Food Eng.* 4(2).
- Haslina, Novizar, N., Adi, S. 2021. Different Drying Duration of Corncobs Powders and Its Effects on Physical, Nutritional and Phytochemical. *International Jurnal on Advance Science Engineering Information Technology.* Vol. 11 No. 3
- Santi, I.N., 2021. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisikokimia Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* (Weber) Britton & Rose) Kering. *J. Hort. Indonesia* Vol. 12 (1), 69-80.
- Yulianti, L.2019. Pengaruh Lama Waktu Pengeringan Terhadap Sifat Kimia, Fitokimia Dan Organoleptik Tepung Tongkol Jagung. Skripsi. Universitas Semarang

