

## SOSIALISASI DAN PELATIHAN PENGOLAHAN STROBERI MENJADI PRODUK SELAI STROBERI

Ni Wayan Sri Suliartini<sup>1\*</sup>, Royanissa Julia Rahmadewi Nangurman<sup>2</sup>,  
Arya Wardana Rahil<sup>3</sup>, Failman Nafiatun<sup>4</sup>, Wawan Setiawan<sup>5</sup>

*Program Studi Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian<sup>1</sup>,  
Program Studi Hukum Pidana, Fakultas Hukum<sup>2</sup>,  
Program Studi Teknik Informatika<sup>3</sup>,  
Program Studi Akutansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis<sup>4</sup>,  
Program Studi Teknik Elektro, Fakultas Teknik<sup>5</sup>,  
Universitas Mataram*

Alamat korespondensi: sri.suliartini@gmail.com

Artikel history :	<i>Received</i>	: 25 Februari 2024	DOI : <a href="https://doi.org/10.29303/pepadu.v5i2.4255">https://doi.org/10.29303/pepadu.v5i2.4255</a>
	<i>Revised</i>	: 05 April 2024	
	<i>Published</i>	: 30 April 2024	

### ABSTRACT

One of the most striking natural attractions in the Sembalun Lawang area is the strawberry garden which is a tourist attraction. The abundant agricultural produce of strawberries has not been utilized by local residents to become a processed product that adds economic value. Strawberry processing is also useful for increasing the shelf life of the product. Strawberries can be processed into strawberry jam and used in making mochi snacks. The aim of this community service activity is to increase the knowledge and skills of the Sembalun Lawang Village community in processing strawberries into strawberry jam. This activity is also an effort to increase the added value of strawberries and the selling price of strawberries during the main harvest and the high level of damage to strawberries due to the short shelf life. Socialization and training was carried out on January 24 2024 in Sembalun Lawang Village, East Lombok, involving PKK members, Karang Taruna, Strawberry Farmers, Micro, Small and Medium Enterprises. Socialization was carried out using lecture and discussion methods, while training was carried out by demonstration and making strawberry jam directly by participants. Community service activities are carried out by the Unram community service team from several faculties. The resource for socialization and training is a lecturer at the Faculty of Food Technology and Agroindustry, University of Mataram. Socialization and training activities went smoothly. Participants were very enthusiastic about taking part in the activity as shown by the many questions asked regarding techniques for making strawberry jam, shelf life, information that must be written on the label and so on. The large number of participants who attended also showed the public's high interest in knowing how to process strawberries into strawberries and making strawberry jam. The conclusion that can be drawn is that there has been an increase in the knowledge and skills of the Sembalun Lawang Village community regarding processing strawberries into strawberry jam.

**Key words:** socialization, training, processing, strawberry jam,

### ABSTRAK

Salah satu daya tarik alam yang paling mencolok di wilayah Sembalun Lawang ini adalah kebun stroberi yang menjadi daya tarik wisatawan. Hasil pertanian stroberi yang melimpah belum dimanfaatkan oleh penduduk setempat menjadi sebuah produk olahan yang menambah nilai ekonomis. Pengolahan stroberi juga bermanfaat untuk meningkatkan masa simpan produk. Buah stroberi dapat diolah menjadi selai stroberi dan digunakan dalam pembuatan jajanan mochi. Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Sembalun Lawang dalam pengolahan stroberi menjadi selai stroberi. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan yang dilakukan pada 24 Januari 2024 di Desa Sembalun Lawang, Lombok Timur, dengan melibatkan anggota PKK, Karang Taruna, Kelompok Tani Stroberi, Usaha Mikro Kecil dan Menengah. Sosialisasi dilakukan dengan metode ceramah dan diskusi, sedangkan pelatihan dilakukan dengan demonstrasi dan pembuatan selai stroberi secara langsung oleh peserta. Pengabdian dilaksanakan oleh tim pengabdian kepada masyarakat Universitas Mataram dari beberapa fakultas. Narasumber adalah dosen Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan berjalan dengan lancar. Peserta sangat antusias mengikuti kegiatan yang ditunjukkan oleh banyaknya pertanyaan yang diajukan seputar teknik pembuatan selai stroberi, masa simpan, keterangan yang harus dituliskan pada label dan sebagainya. Banyaknya peserta yang hadir juga menunjukkan tingginya minat masyarakat untuk mengetahui cara mengolah stroberi menjadi stroberi dan bisa membuat selai stroberi. Hasil kuisioner menunjukkan bahwa peserta memahami materi yang diberikan oleh narasumber. Melalui demonstrasi dan praktik secara langsung oleh peserta menunjukkan bahwa peserta sudah mengetahui dan dapat membuat selai stroberi. Kesimpulan yang dapat diambil adalah adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Sembalun Lawang tentang pengolahan stroberi menjadi selai stroberi.

**Kata kunci:** sosialisasi, pelatihan, pengolahan, selai stroberi

### PENDAHULUAN

Desa Sembalun Lawang memiliki kondisi topografi yang sebagian besar wilayahnya dikelilingi tanah pertanian dan pegunungan. Mayoritas penduduknya bekerja sebagai petani tomat, cabai, bawang dan buah-buahan seperti stroberi. Hasil panen tomat, cabai, bawang merah dan bawang putih dijual langsung kepada pengepul dan sebagian ada yang langsung dikual ke pasar, sedangkan buah stroberi kebanyakan dijual langsung di tempat.

Sembalun Lawang merupakan sebuah destinasi yang memesona di Lombok Timur. Salah satu daya tarik alam yang paling mencolok di wilayah ini adalah kebun stroberi yang subur. Dataran tinggi Sembalun Lawang memberikan lingkungan yang ideal untuk pertumbuhan stroberi yang berkualitas tinggi. Cuaca sejuk dan tanah yang subur menciptakan kondisi yang optimal bagi tanaman stroberi untuk berkembang dengan baik. Hal ini menyebabkan stroberi menjadi salah satu tanaman penting dalam agrowisata di Desa Sembalun Lawang. Selain menjadi produk pertanian utama, stroberi di Sembalun Lawang juga menjadi daya tarik wisata yang menarik.

Salah satu bentuk agrowisata yang menarik di Sembalun adalah wisata petik stroberi. Wisata ini mengajak wisatawan untuk mengenal lebih dekat proses budidaya stroberi di dataran tinggi yang sejuk dan subur. Wisatawan dapat memilih dan memetik sendiri buah stroberi yang segar dan manis dari kebun-kebun yang ada. Selain itu, wisatawan juga dapat menikmati pemandangan alam yang indah dan asri, serta berinteraksi dengan para petani yang ramah dan informatif. Wisata ini cocok untuk keluarga, pasangan, atau siapa saja yang ingin merasakan sensasi berbeda dan menyenangkan di Sembalun.

Stroberi (*Fragaria vesca* L.) merupakan tanaman daerah subtropis yang dapat beradaptasi di dataran tinggi tropis, memiliki temperatur 17-20°C dengan curah hujan 600-700 mm/tahun. Persyaratan tanah lempung berpasir untuk tanaman stroberi dengan pH 5,8-6,5 dan drainase yang bagus. Tanaman ini membutuhkan kelembaban berkisar 80-90% dengan lama penyinaran 8-10 jam perhari.

Stroberi (*Fragaria x ananassa*) adalah salah satu buah yang banyak diminati oleh konsumen karena memiliki rasa, aroma, dan warna yang menarik, kandungan gizi yang tinggi serta memiliki nilai ekonomis tinggi (Mappanganro *et al.*, 2011). Buah stroberi juga mengandung karbohidrat (glukosa, fruktosa, sukrosa, dan mioinositol) yang cukup rendah tetapi kaya akan vitamin C dan beberapa zat gizi lainnya.

Buah ini seringkali dikonsumsi secara langsung dalam bentuk buah segar ataupun dalam bentuk olahannya yang berupa sari buah, jus, dan selai (Betty *et al.*, 2016). Pengolahan buah menjadi produk turunannya ini disebabkan oleh umur simpan dari buah yang relatif pendek karena tingginya kadar air dan kandungan nutrisi yang ada dalam buah tersebut. Menurut Sari *et al.* (2019) bahwa faktor yang menyebabkan umur simpan stroberi pendek dan mudah rusak adalah suhu, kelembaban, mikroorganisme, dan enzim (Sari *et al.*, 2019).

Jenis hama dan penyakit tanaman stroberi sangat bervariasi. Hasil penelitian Kesek *et al.* (2015) pada tanaman stroberi menunjukkan beragamnya jenis hama pada fase vegetative dan generatif stroberi sebanyak 7 ordo dalam 9 famili. Hama-hama tersebut antara lain perusak daun *Acida turita*, *Valanga nigricornis*, dan *Aphis* sp., perusak akar *Gryllotalpha* sp., *Acida turita*, *Valanga nigricornis*, *Locusta* sp., *Chrysococus auratus*, *Aphis* sp. dan *Tetranychus* sp., perusak buah yaitu *Filicaulis bleekeri* dan *Drosophila* sp. serta perusak akar *Gryllotalpha* sp. Di samping hama, penyakit tanaman stroberi juga cukup beragam. Hasil penelitian Setiyawan *et al.*, (2020) pada tanaman stroberi menunjukkan bahwa penyakit penting disebabkan oleh cendawan antara lain Hawar daun oleh *Pestalotia* sp. dan *Phomopsis* sp.; gosong daun oleh *Diplocarpon* sp. dan *Curvularia* sp.; bercak daun oleh *Cercospora* sp., *Gnomonia* sp. dan *Phoma* sp.; penyakit layu oleh *Fusarium* sp. dan *Verticillium* sp. Hal ini seringkali mempercepat kerusakan buah yang dipanen.

Sementara itu, buah stroberi sangat melimpah di musim panen sehingga buah yang lambat terjual akan membusuk. Oleh karena itu, diperlukan pengolahan stroberi menjadi produk olahan yang dapat meningkatkan nilai tambah dan memperpanjang umur simpannya. Menurut Jayanti (2012) bahwa umur simpan selai stroberi pada konsentrasi pektin 0,5% dengan lama pemasakan 35 menit adalah 60 hari. Salah satu produk olahan stroberi yang populer adalah selai stroberi, yaitu produk semi padat yang dibuat dari campuran stroberi, gula, dan pektin, yang dimasak hingga mencapai konsistensi yang diinginkan (Rahmawati *et al.*, 2018).

## METODE KEGIATAN

### Waktu Pelaksanaan

Kegiatan dilaksanakan di Aula Kantor Desa Sembalun Lawang. Waktu pelaksanaan sosialisasi adalah tanggal 24 Desember 2023 memberikan edukasi dan pemahaman pada masyarakat dimulai dari tanggal 1 Januari sampai dengan 25 Januari 2024.

### Khalayak Sasaran

Mitra sasaran pada pengabdian ini adalah anggota PKK, Pemuda Karang taruna, Kelompok Tani Stroberi, UMKM Desa Sembalun Lawang, dengan narasumber I Wayan Sweca Yasa, Dosen Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram.

**Metode**

Metode sosialisasi adalah penyuluhan yang meliputi presentasi materi dan diskusi. Pemberian materi dan diskusi bersama narasumber dilakukan melalui platform zoom meeting. Pelatihan dilakukan dengan demonstrasi dan praktik langsung.

**Materi Sosialisasi**

Materi sosialisasi yang diberikan adalah berbagai aspek yang berkaitan dengan pengolahan stroberi menjadi selai, seperti karakteristik bahan baku, metode pengolahan, parameter kualitas, dan faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas selai stroberi. Pelatihan dilakukan dengan cara praktek langsung membuat selai stroberi.

**Bahan dan Alat**

Bahan-bahanyang diperlukan pembuatan selai strawberry:

1. 250 gr strawberry
2. 100 gr gula pasir
3. 1/2 sdm tepung maizena
4. 50 ml air

Peralatan Produksi

1. Panci
2. Pisau
3. Kompor
4. Gas
5. Mangkok atau botol plastic
6. Kemasan
7. Stiker label
8. Sutil kayu

**Tahapan pengolahan Stroberi menjadi selai**

1. Tepung maizena dilarutkan dengan air.
2. Buang daun strawberry dan cuci bersih. Kemudian blender strawberry yang sudah bersih, bila perlu potong-potong terlebih dulu
3. Siapkan teflon, masukkan strawberry yang telah diblender, dan gula pasir. Masak sambil terus diaduk hingga mendidih
4. Kecilkan api kompor, masukkan larutan tepung maizena. Aduk terus agar tidak menggumpal
5. Jika adonan sudah mengental, api dimatikan dan dibiarkan hingga dingin
6. Setelah dingin, selai dimasukkan ke dalam wadah, dan disimpan di dalam kulkas agar masa simpan lebih lama

**Kuisisioner**

1. Apakah anda memahami penjelasan tentang pengolahan selai stroberi yang telah disampaikan? a. Paham b. Sangat Paham c. Tidak Paham
2. Apakah anda setuju dengan adanya produk olahan?  
a. Setuju b. Sangat Setuju. c. Tidak Setuju
3. Apakah anda merasa puas dalam mengikuti program sosialisasi pengolahan stroberi ini? a. Puas. b. Sangat Puas. c. Tidak Puas
4. Apakah anda akan memulai membuat produk olahan setelah mendapatkan sosialisasi dan pelatihan ini? a. Iya b. Tidak

5. Menurut anda apakah narasumber menjelaskan dengan baik?  
a. Baik. b. Sangat Baik. c. Tidak Baik

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pengolahan stroberi menjadi selai stroberi ini merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah produk pertanian yang dihasilkan oleh petani stroberi di Desa Sembalun Lawang. Dengan adanya kegiatan ini, peserta diharapkan dapat mengembangkan usaha agrowisata mereka dengan menawarkan produk olahan stroberi yang unik dan menarik kepada para wisatawan yang berkunjung ke Desa Sembalun Lawang. Selain itu, kegiatan ini juga bermanfaat untuk mengatasi permasalahan yang sering dihadapi oleh petani stroberi, yaitu rendahnya harga jual stroberi saat panen raya dan tingginya tingkat kerusakan stroberi akibat masa simpan yang pendek. Keterampilan petani stroberi maupun masyarakat sekitarnya dalam mengolah stroberi menjadi selai stroberi dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dan mengurangi limbah stroberi yang terbuang sia-sia.

Tim pengabdian terdiri dari beberapa fakultas di lingkungan Universitas Mataram. Kegiatan dihadiri oleh berbagai organisasi dan pihak desa sebagaimana yang disajikan pada Gambar 1. Kegiatan sosialisasi diawali dengan penyuluhan oleh narasumber dari Universitas Mataram melalui zoom meeting (Gambar 2). Sosialisasi dilakukan dengan metode ceramah dan diikuti dengan diskusi. Materi penyuluhan meliputi karakteristik bahan baku, metode pengolahan, parameter kualitas, dan faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas selai stroberi.

Stroberi merupakan bahan baku utama dalam pembuatan selai stroberi. Stroberi memiliki karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik yang berpengaruh terhadap kualitas selai stroberi. Karakteristik fisik stroberi meliputi ukuran, bentuk, warna, berat, dan tekstur. Karakteristik kimia stroberi meliputi kandungan air, padatan terlarut, asam organik, gula, vitamin, mineral, fenolik, antosianin, dan pektin. Karakteristik organoleptik stroberi meliputi rasa, aroma, dan kesegaran (Sari *et al.*, 2019).

Pektin merupakan bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan selai stroberi. Pektin adalah polisakarida yang terdapat di dinding sel tumbuhan, yang berperan sebagai bahan pengental, pengemulsi, dan penstabil. Pektin dapat diperoleh dari berbagai sumber, seperti apel, jeruk, bit, dan nanas. Pektin memiliki karakteristik yang berbeda-beda tergantung pada sumber, metode ekstraksi, dan kondisi pengolahan. Karakteristik pektin meliputi derajat esterifikasi, berat molekul, viskositas, dan aktivitas gelasi (Rahmawati *et al.*, 2018).

Menurut Rahmawati *et al.* (2018) dan Sari *et al.* (2019), bahwa metode pengolahan stroberi menjadi selai melibatkan beberapa tahapan, yaitu: 1. Persiapan bahan baku meliputi mencuci, mengupas, memotong, dan menghancurkan stroberi, serta menimbang gula dan pektin sesuai dengan takaran yang diinginkan; 2. Pemasakan yaitu memasak campuran stroberi, gula, dan pektin dengan api sedang hingga mendidih, sambil terus diaduk agar tidak gosong. Pemasakan dilakukan hingga campuran mencapai konsentrasi dan konsistensi yang sesuai dengan standar selai, yaitu sekitar 65-68% padatan terlarut dan 2,5-3,0% asam; 3. Pengisian yaitu mengisi selai yang masih panas ke dalam wadah yang sudah disterilkan, seperti botol atau toples kaca, kemudian menutupnya dengan rapat. Pengisian harus dilakukan dengan hati-hati agar tidak terjadi kontaminasi mikroba atau udara yang dapat merusak selai; 4. Pendinginan yaitu mendinginkan selai yang sudah dikemas hingga mencapai suhu kamar, kemudian menyimpannya di tempat yang sejuk dan kering. Pendinginan bertujuan untuk mempertahankan kualitas selai dan mencegah pertumbuhan mikroba.

Kualitas selai stroberi dapat dinilai berdasarkan beberapa parameter yaitu: a. Parameter fisik, meliputi warna, tekstur, dan konsistensi selai. Warna selai stroberi dipengaruhi oleh kandungan antosianin, pH, dan suhu pemasakan. Tekstur selai stroberi dipengaruhi oleh kandungan pektin, gula, dan air. Konsistensi selai stroberi dipengaruhi oleh kandungan padatan terlarut dan asam (Sari *et al.*, 2019). Parameter kimia, meliputi kandungan

air, padatan terlarut, asam, gula, vitamin, mineral, fenolik, antosianin, dan pektin. Kandungan air selai stroberi berkisar antara 25-35%, padatan terlarut antara 65-68%, asam antara 2,5-3,0

Selai merupakan produk makanan kental atau semi padat yang dapat dibuat dari buah, pulp buah, sari buah atau potongan buah yang diolah menjadi suatu struktur seperti gel yang ditambahkan gula, asam, dan pektin (Fadhillah *et al.*, 2023). Selai dapat dibuat dari berbagai macam buah diantaranya nanas, strawberi, jambu biji, ceremai, papaya, pisang, sirsak, mangga, labu merah dan Stroberi. Buah dapat dipilih sesuai dengan ketersediaan yang ada dilingkungan sekitar atau berdasarkan rasa buah yang di sukai oleh konsumen pada umumnya (Margono, 2000).

Mutu selai sangat ditentukan oleh persentase gula, jenis bahan baku, dan jumlah asam yang diberikan ke bahan (Fadhillah *et al.*, 2023). Syarat mutu selai menurut SNI 3746:2008 sebagai berikut: warna, aroma, rasa adalah normal, serat buah positif, padatan terlarut minimal 65%, Cemaran logam timah (Sn) maksimal 250 mg/kg, Cemaran arsen (As) maksimal 1,0 mg/kg, Bakteri Koliform <3 APM/g, *Staphylococcus aureus* maksimal  $2 \times 10^1$  koloni/g, *Clostridium* sp. <10 koloni/g, Kapang dan khamir maksimal  $5 \times 10^1$  koloni/g.



Gambar 1. Peserta sosialisasi dan pelatihan



Gambar 2. Sosialisasi pelatihan dituntun via zoom meeting oleh narasumber



Gambar 3. Pembuatan selai stroberi secara langsung bersama peserta



Gambar 4. Selai stroberi siap dikemas

Peserta sosialisasi dan pelatihan sangat antusias mengikuti kegiatan. Hal ini ditunjukkan dari berbagai pertanyaan yang diajukan peserta dan kehadiran peserta dari berbagai organisasi masyarakat serta peserta yang tetap focus dan mengikuti kegiatan hingga selesai. Pertanyaan yang diajukan peserta antara lain jenis kemasan yang tepat dan cara menempelkan label pada kemasan.

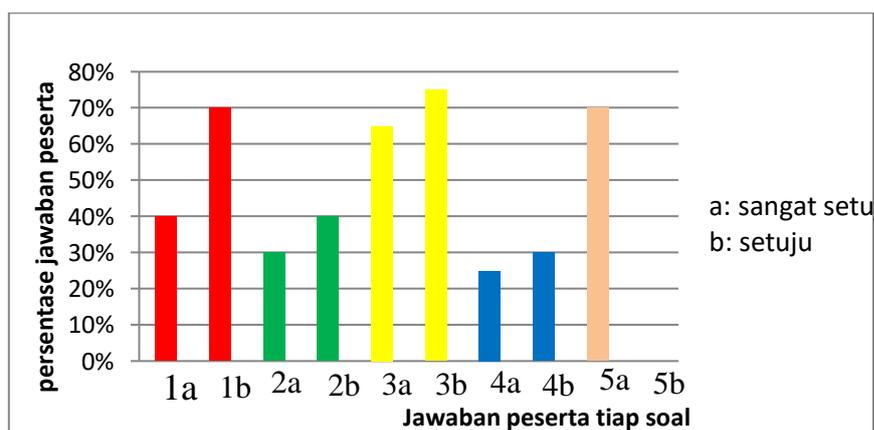
Adapun penjelasan narasumber dari pertanyaan peserta tentang jenis kemasan adalah Jenis kemasan yang tepat untuk selai stroberi adalah kemasan jar/toples kaca yang bersih, kering, dan steril. Kemasan jar/toples kaca memiliki beberapa kelebihan, antara lain:

transparan, sehingga memudahkan konsumen melihat isi produk dan menarik perhatian; kuat, sehingga tahan terhadap benturan dan tekanan saat pengangkutan dan penyimpanan; tidak bereaksi dengan barang kimia, sehingga tidak mengubah rasa, aroma, dan warna selai stroberi; tidak aktif secara biologi, sehingga tidak menjadi tempat berkembang biak mikroba yang dapat merusak selai stroberi; dapat dimodifikasi dan diubah seluruhnya dengan proses kimia atau pemanasan, sehingga dapat didaur ulang dan ramah lingkungan.

Cara menempelkan label pada kemasan jar/toples kaca yang berisi informasi penting adalah sebagai berikut: 1). Siapkan template label yang sesuai dengan ukuran dan bentuk kemasan jar/toples kaca. Template label terdiri dari area safe line, trim, dan bleed area. Safe line adalah area aman untuk konten label, seperti logo, deskripsi, keterangan produk, dll. Trim adalah garis tepi label yang menunjukkan ukuran akhir label. Bleed area adalah area tambahan di luar trim yang berfungsi untuk menghindari kesalahan pemotongan label, 2). Desain label dengan menggunakan software grafis, seperti Photoshop, CorelDraw, Illustrator, dll. Pastikan konten label sesuai dengan persyaratan yang berlaku, seperti nama produk, bahan, berat bersih, tanggal produksi, tanggal kadaluarsa, dan nomor izin edar. Gunakan warna, font, dan gambar yang menarik dan sesuai dengan tema produk, 3). Cetak label dengan menggunakan printer yang berkualitas dan kertas stiker yang sesuai. Pastikan hasil cetakan label tidak luntur, pudar, atau bergeser. Potong label sesuai dengan garis trim yang telah ditentukan, 4). Bersihkan permukaan kemasan jar/toples kaca dengan menggunakan air sabun panas. Keringkan kemasan jar/toples kaca dengan menggunakan kain bersih atau tisu. Pastikan permukaan kemasan jar/toples kaca tidak berdebu, berminyak, atau basah, 5). Tempelkan label pada kemasan jar/toples kaca dengan hati-hati. Mulai dari salah satu ujung label, tekan label secara perlahan dan rata pada permukaan kemasan jar/toples kaca. Hindari adanya gelembung udara, kerutan, atau lipatan pada label. Jika terjadi kesalahan, lepaskan label dengan hati-hati dan ulangi proses penempelan.

Setelah kegiatan penyuluhan, kegiatan dilanjutkan pelatihan pembuatan selai stroberi. Pelatihan dilaksanakan dengan praktek langsung oleh peserta yang dipandu oleh narasumber bersama tim pengabdian (Gambar 3). Peserta pelatihan mengikuti langkah-langkah pengolahan stroberi menjadi selai stroberi, mulai dari persiapan bahan, pencucian, pengupasan, penghancuran, penambahan gula dan pectin, pemasakan, pengisian, penutupan, hingga penyimpanan sebagaimana disajikan pada gambar 4.

Berdasarkan kegiatan sosialisasi dan pelatihan yang dilakukan pada 24 Januari 2024 di Desa Sembalun Lawang, Lombok Timur, dengan melibatkan Anggota PKK, Pemuda Karang Taruna, Kelompok Tani Stroberi, Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Desa Sembalun lawang, diperoleh hasil yang ditampilkan pada Gambar 4



Gambar 5. Persentase jawaban dari masing-masing soal pertanyaan

Berdasarkan hasil kuisioner yang telah diisi oleh peserta sosialisasi pelatihan dapat diketahui bahwa peserta sosialisasi memahami materi yang diberikan narasumber, memahami cara pengolahan pangan yang baik (CPPB) (stroberi) untuk menghasilkan selai stroberi yang berkualitas, higienis, dan aman untuk dikonsumsi. Semua peserta memilih jawaban b dan c yang menunjukkan tingginya pemahaman peserta terhadap materi sosialisasi yang diberikan.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil sosialisasi dan pelatihan pengolahan stroberi menjadi selai stroberi dapat disimpulkan: a) Sosialisasi meningkatkan pengetahuan peserta tentang pengolahan stroberi menjadi selai stroberi; b) Peserta memahami jenis kemasan yang tepat untuk selai stroberi, mengetahui informasi yang harus ada pada label dan cara menempelkan label pada kemasan r; c) Peserta dapat menghasilkan selai stroberi dengan rasa, aroma, warna, tekstur, dan kandungan gula yang sesuai dengan standar mutu; d) Selai stroberi yang dihasilkan memiliki daya simpan yang lama, yaitu sekitar 6 bulan jika disimpan di tempat yang kering dan sejuk.

### Saran

Saran untuk kegiatan selanjutnya yaitu perlu adanya pemasaran yang kreatif sehingga produk selai stroberi dapat diterima di pasaran. UMKM perlu menjalin kerjasama dengan pemasok bahan baku untuk menjaga kelangsungan produksi dengan biaya yang relative rendah. Pengemasan dibuat semenarik mungkin dan tertutup rapat untuk menghindari kontaminasi produk dari luar sehingga memperpanjang masa simpan. Hendaknya dalam pembuatan selai stroberi menggunakan buah stroberi yang memiliki kualitas yang paling baik untuk mendapatkan selai yang berkualitas tinggi.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada Kepala Desa Sembalun Lawang beserta perangkat desa, masyarakat Desa Sembalun Lawang, organisasi kemasyarakatan Desa Sembalun Lawang antara lain Karang Taruna, Pokdarwis, PKK, kelompok tani yang telah banyak membantu dan memfasilitasi kegiatan tim pengabdian Universitas mataram di Desa Sembalun Lawang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, I. W., Rahmawati, L. D., & Wardhana, T. H. (2018). Demographic Profile, Clinical and Analysis of Osteoarthritis Patients in Surabaya. *Biomolecular and Health Science Jurnal*, 1(1): 34 - 39.
- Ashrafuzzaman, M., Hossen, F. A., Ismail, M. R., Hoque, M.A., Islam, M. Z., Shahidullah, S. M., & Meon S. (2009). Efficiency of Plant Growth-Promoting Rhizobacteria (PGPR) for The Enhancement of Rice Growth. *African Journal of Biotechnology*, 8(7), 1247-1252.
- Budiono, S. R., Nurzaman, D., Setiawati, M., Supriatun, T., Mutaqin, T., & Zainal, A. (2016). Kerapatan Stomata dan Akar Klorofil Tumbuhan *Clausena excavata* Berdasarkan Perbedaan Intensitas Cahaya. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan dan Saintek Ke-1*. Surakarta. 21 Mei.
- Dwipayana, G. A. J., Yusniwati, H., & Mayun, I. (2016). Induksi Kalus Stroberi (*Fragaria Spp.*) Melalui Aplikasi Asam 2, 4-Diklorofenoksiasetat secara In Vitro. *Jurnal Agroekoteknologi Tropika*, 5(3), 310-321.

- Fadhillah, M. A., Martunis., & Sulaiman, M. I. (2023). Pengendalian Mutu Selai Stroberi dengan Metode Control Chart dan Failure Mode and Effect Analysis (FMEA) di PT "XYZ". *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(2), 352-362.
- Jayanti, K. (2012). Pendugaan Umur Simpan Selai Stroberi (*Fragaria X Ananasa*) Berdasarkan Sifat Fisikokimia dengan Aplikasi Model Arrhenius. *Skripsi*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Jessica, T., Fernanda, E., & Wiharto, F. K. (2023). Perencanaan Unit Pengolahan Pangan Selai Stroberi Bit" Fruitastic" dengan Kapasitas Produksi 500 jar/hari (@ 200 g/jar). *Skripsi*. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Kessek, L. I. M., Tulung, M., & Salaki, C. L. (2015). Jenis dan Populasi Hama pada Tanaman Stroberi (*Fragaria x ananassa Duscesne*). *Eugenia*, 21(1), 32-44.
- Luwitono, C. P. W. D., & Darmawan, P. (2019). Analisis Pengawet Natrium Benzoat pada Selai Stroberi Curah di Pasar Tradisional. *Biomedika*, 12(2), 244-250
- Mappanganro, N., Sengin, E. L., & Baharuddin. (2011). Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Stroberi pada Berbagai Jenis dan Konsentrasi Pupuk Organik Cair dan Urine Sapi dengan Sistem Hidroponik Irigasi Tetes. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makasar. DOI: <https://doi.org/10.24252/bio.v1i2.458>
- Margono, T. 2000. *Selai dan Jelly*. IKAPI. Jakarta.
- Rofatin, B., Suyudi, S., & Nuryaman, H. (2017). Optimasi Agroindustri Stroberi. *Mimbar Agribisnis*, 1(3), 281-289. DOI: [10.25157/ma.v1i3.48](https://doi.org/10.25157/ma.v1i3.48).
- Rahmawati (2016). *Manajemen Pemasaran*. Samarinda: Mulawarman University Press.
- Sari, D. C., Wardhana, A., Arfah, Darwin, M., Sulaiman, E., Rahmawan, G., Ridwan, M., Hastutik, S., Poltak, H., & Sangadji, S. S. (2021). *Manajemen Pemasaran*. Bandung: Media Sains Indonesia.
- Setiyawan, D., Hartono, S., & Widiastuti, A. (2020). Identifikasi Penyakit Cendawan Penting pada Tanaman Stroberi (*Fragaria ananassa*) di Kabupaten Purbalingga, Jawa Tengah, Indonesia. *Jurnal Fitopatologi Indonesia*, 16 (4), 145–156. DOI: 10.14692/jfi.16.4.145-156
- Sinaga, O.S. 2019. Pengaruh Perbandingan Strawberry dan Anggur Merah serta Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Infused Water. *Skripsi*. Medan: Universitas Sumatera Utara.