

Pemberdayaan Ibu-Ibu PKK Desa Segara Katon Melalui Pelatihan Pembuatan Selai Anggur Hitam

Nuzuliya Soraya*¹, Fahrirrizal², Ainun Rabiah³, Fitria Roliansyah³, Sukma Ayu Lestari⁴, Sultan Jayadi⁴, Rahmat Albiyan Samudera⁵, Baiq Thahira' Alfa Tsani⁵, Muhammad Rizki⁶, Nasya Adissti Apriliani Utami⁶, Evrianti Syntia Dewi⁵, Buan Anshari⁵

¹Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

²Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

³Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

⁴Fakultas Peternakan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

⁵Fakultas Teknik, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

⁶Fakultas Hukum, Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

Email: syntiaevrianti@gmail.com

ABSTRAK

Salah satu bentuk pengabdian perguruan tinggi kepada masyarakat adalah melakukan Pemberdayaan Masyarakat Desa (PMD). Kegiatan PMD dilaksanakan oleh sebagian mahasiswa dan dosen menjadi bagian dari kegiatan KKN berlokasi di Desa Segara Katon, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara. Fokus utama kegiatan ini adalah untuk memaksimalkan potensi yang ada di desa tersebut dengan melakukan pemberdayaan masyarakat melalui optimalisasi hasil pertanian anggur, yang diwujudkan dalam bentuk pelatihan pembuatan selai anggur hitam. Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat, khususnya para ibu-ibu PKK Desa Segara Katon mengenai cara mengolah pangan dari buah anggur. kegiatan berlokasi di Aula Kantor Desa Segara Katon, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara. Beberapa Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi 1) Sosialisasi; 2) Persiapan; dan 3) Pelatihan (demonstrasi) pembuatan selai anggur. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dan pengetahuan penduduk, serta para mitra dan menjadi bekal bagi masyarakat dalam meningkatkan perekonomian desa dalam memenuhi kebutuhan gizi keluarga.

Kata Kunci: Anggur (*Vitis vinifera*), Pemberdayaan, Selai.

PENDAHULUAN

Tanaman anggur adalah tanaman merambat yang memiliki buah berbentuk bulat tidak sempurna dengan rasa manis asam serta memiliki kandungan air yang cukup tinggi yang sudah ada di Indonesia sejak zaman kolonial Belanda. Tanaman anggur adalah tanaman merambat yang memiliki buah berbentuk bulat tidak sempurna dengan rasa manis asam serta memiliki kandungan air yang cukup tinggi. Rasa asam pada buah anggur berasal dari asam maleat dan asam sitrat, sedangkan rasa manis berasal dari kandungan glukosa dan fruktosa yang tinggi (Khasanah, 2011). Terdapat 40 varietas anggur yang telah dibudidayakan di Indonesia, namun dari beberapa varietas tersebut buah anggur yang paling sering dijumpai di pasaran adalah buah anggur merah (varietas *Red globe*), anggur hitam (varietas *Alphonso lavalle*), dan anggur hijau (varietas *Belgia*) (Setiadi, 2005).

Buah anggur merupakan salah satu buah yang populer di Indonesia. Hal ini dibuktikan dengan laporan dari Badan Pusat Statistik (BPS) yang menyatakan bahwa tingginya angka impor anggur mencapai 101.899 ton atau senilai 330.407.068 USD pada tahun 2022. Produksi buah anggur dalam negeri sendiri pada tahun 2020 hanya 11.905 ton dan mengalami peningkatan di tahun 2022 dengan jumlah produksi sebesar 13.515 ton. Daerah penghasil anggur terbesar di Indonesia diantaranya Bali, Jawa timur, Jawa Tengah, dan juga Nusa Tenggara Barat. Provinsi Nusa Tenggara Barat sendiri

merupakan penghasil terbesar kedua setelah provinsi Bali. Produksi buah anggur di Nusa Tenggara Barat pada tahun 2021 mencapai 852 ton. Salah satu wilayah penghasil anggur terbesar di Nusa Tenggara Barat yaitu Kabupaten Lombok Utara dengan total produksi sebesar 197.900 kg.

Menurut *The George Mateljan Foundation* per 100 gram buah anggur memiliki 25 komponen gizi yang dibutuhkan oleh tubuh, seperti vitamin C, vitamin A, kalium, kalsium, dan lain sebagainya (Khasanah, 2011). Senyawa fitokimia yang berperan sebagai senyawa bioaktif yang terkandung dalam buah anggur adalah polifenol, antosianin, flavonoid, stilben, asam fenolat, protein, lemak, dan vitamin C (Insanu et al., 2021). Pada buah anggur hitam terkandung vitamin B1, B6, K dan C yang juga tinggi, dalam 100 gram buah anggur hitam terdapat 10,8 mg vitamin C (Suwanto, 2010).

Buah anggur tergolong dalam buah-buahan yang mudah mengalami kerusakan akibat tingginya kandungan air yang dimilikinya. Oleh sebab itu, buah anggur memerlukan penanganan untuk menekan kerugian. Salah satu cara penanganan tersebut adalah dengan mengolah buah anggur menjadi produk olahan pangan, antara lain yaitu diolah menjadi selai. Pengolahan buah anggur ini bertujuan untuk mengatasi kelebihan produksi pada saat musim panen tiba.

Selai merupakan produk pangan berbentuk pasta yang diperoleh dari pemasakan jus buah, gula dan tambahan asam serta dengan atau tanpa bahan pengental. Proporsi jus buah adalah 45% dan gula sebesar 55%. Campuran yang dihasilkan selanjutnya dipanaskan hingga mengental. Total padatan terlarut minimumnya adalah 65%. Faktor yang mempengaruhi pembentukan selai terletak pada kadar gula, pektin dan juga asam. Gula dan pektin harus berada pada keseimbangan yang sama agar menghasilkan karakteristik selai yang baik (Huriah & Alam, 2019). Menurut Addina Rizky (2012), kondisi optimum untuk pembentukan gel pada selai adalah pektin (0,75 – 1,5%), gula (65 – 70%), dan pH (3,2 – 3,4). Dalam pembuatan selai buah harus menggunakan buah yang mengandung pektin dan asam yang cukup untuk menghasilkan selai yang baik.

Pelatihan pembuatan selai anggur hitam ini memiliki beberapa tujuan, diantaranya yaitu meningkatkan pemahaman, minat, wawasan dan keterampilan ibu-ibu PKK Desa Segara Katon dalam proses pengolahan buah anggur hitam menjadi produk selai yang bernilai ekonomi tinggi. Menumbuhkan jiwa wirausaha (*entrepreneur*) melalui kegiatan pelatihan pembuatan selai anggur hitam kepada ibu-ibu PKK di Desa Segara Katon, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara. Adapun luaran target yang ingin dicapai yaitu meningkatkan pemahaman, minat, wawasan dan keterampilan ibu-ibu PKK Desa Segara Katon dalam proses pengolahan buah anggur hitam menjadi produk selai serta menumbuhkan jiwa wirausaha (*entrepreneur*) melalui kegiatan pelatihan pembuatan selai anggur hitam kepada ibu-ibu PKK di Desa Segara Katon, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan pelatihan pembuatan selai anggur hitam i di Aula Kantor Desa, Desa Segara Katon, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara seperti pada Gambar 1, dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 23 Januari 2025, pukul 09.00 – 11.30 WITA. Adapun sasaran dari kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK di Desa Segara Katon, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara.



Gambar 1. Dosen dan Mahasiswa yang memberikan pelatihan

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan selai anggur hitam ini dilaksanakan dengan metode pendekatan sosialisasi dan pelatihan (demonstrasi) tentang cara pengolahan buah anggur menjadi selai. Adapun tahapan dari kegiatan pelatihan ini yaitu, 1) Sosialisasi pengolahan buah anggur menjadi selai; 2) Persiapan alat dan bahan; 3) Pelatihan (demonstrasi) cara pembuatan selai anggur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilaksanakan di Aula Kantor Desa, Desa Segara Katon, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara yang dihadiri oleh ibu-ibu PKK Desa Segara Katon berjumlah 35 orang. Berikut ini merupakan beberapa tahapan pelaksanaan kegiatan pelatihan:

1. Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi merupakan kegiatan awal yang dilakukan untuk menyampaikan rencana seperti pada Gambar 2. Kegiatan ini dihadiri oleh tim pelaksana (Mahasiswa KKN PMD UNRAM Desa Segara Katon), pemerintah desa (sekretaris desa dan staf), serta peserta yang tergabung dalam mitra dalam hal ini yaitu kelompok ibu-ibu PKK Desa Segara Katon, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara.



Gambar 2. Tahap Persiapan Alat dan Bahan Pembuatan Selai Anggur

2. Persiapan

Tahap selanjutnya yaitu tahap persiapan, yaitu mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan pada saat pelatihan. Selanjutnya, menjelaskan langkah kerja proses pembuatan selai anggur. Alat yang digunakan adalah kompor gas portabel beserta gasnya, panci, sendok sayur stainless steel, sendok makan, baskom, dan blender. Sedangkan bahan yang digunakan dalam pembuatan selai anggur ini yaitu buah anggur, gula pasir, garam, dan vanili bubuk.

3. Pelatihan (Demonstrasi) Pembuatan Selai Anggur

Pelatihan dilaksanakan secara berkala dengan meminta peserta untuk ikut berpartisipasi dalam demo dengan tujuan meningkatkan minat dan motivasi kepada mitra. Proses pembuatan selai anggur ditunjukkan pada Gambar 3.

Dalam kegiatan demontrasi pelatihan ini bahan pokok yang digunakan untuk membuat selai anggur yaitu anggur hitam hasil panen sebanyak 3 kg, gula pasir 1,5 kg, garam dan vanili bubuk secukupnya. Berikut merupakan proses pembuatan selai anggur, yaitu :

- Merendam buah anggur dalam larutan air garam selama 1 menit agar seluruh kotoran dan sisa pestisida yang melekat pada permukaan anggur meluruh. Selanjutnya membilas anggur menggunakan air bersih dan meniriskan.
- Memisahkan daging buah anggur dengan bijinya baru setelah itu menghaluskannya menggunakan blender.
- Memindahkan Jus Anggur hasil dari blender ke dalam panci dan dicampurkan dengan gula pasir kemudian dimasak menggunakan api kecil (70°C) selama 45 – 60 menit. Selama proses pemasakan campuran tersebut jus harus terus diaduk.
- Ketika campuran anggur mulai mengental dilakukan penambahan garam dan vanili secukupnya dan proses pengadukan dilanjutkan kembali.
- Setelah mengental dan menjadi selai, api dimatikan dan didiamkan hingga dingin.
- Tahap terakhir yaitu menyimpan selai yang sudah dingin dalam stoples kaca yang sudah disterilisasi dan tutup dengan rapat. Selai di simpan di tempat yang sejuk dan terhindar dari paparan sinar matahari langsung atau di dalam lemari pendingin.



Gambar 3. Proses Pembuatan Selai Anggur

Selai anggur hasil pengolahan mahasiswa KKN PMD UNRAM bersama dengan ibu-ibu PKK Desa Segara Katon, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara memiliki cita rasa manis asam segar yang tidak kalah dengan selai produksi industri. Bahkan lebih unggul karena tidak menggunakan perisa sintetis, pewarna dan bahan pengawet sintetis. Proses pembuatannya pun terbilang sederhana dan dapat dipraktikkan di rumah. Hasil pembuatan selai anggur, diserahkan oleh mahasiswa kepada Ibu Kepala Desa Desa Segara Katon, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 1. Penyerahan Selesai Anggur Kepada Ibu Kepala Desa

PENUTUP

Simpulan

Kegiatan pelatihan pembuatan selai buah anggur hitam di Desa Segara Katon diselenggarakan dengan lancar dan mendapat respons yang positif dari pemerintah desa dan juga masyarakat. Masyarakat yang mengikuti pelatihan ini, khususnya ibu-ibu PKK mampu mengolah buah anggur menjadi produk selai yang bernilai ekonomi tinggi. Pelatihan ini diharapkan mampu meningkatkan perekonomian masyarakat dan memberdayakan ibu-ibu rumah tangga yang ada di Desa Segara Katon.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Mataram dan mahasiswa KKN PMD UNRAM Desa Segara Katon Periode 2024/2025 dalam berbagai bentuk sehingga kegiatan Pemberdayaan Masyarakat Desa dapat berjalan dengan lancar. Terima kasih kepada Pemerintah Desa dan juga masyarakat Desa Segara Katon, atas dukungan, kerja sama, dan partisipasinya dalam kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Addina Rizky, F. (2012). *Penggulaan Dan Selai*. Semarang: Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Huriah, H., & Alam, N. (2019). *Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai pada Berbagai Rasio Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus Britt and Rose)-Gula Pasir*. Jurnal Pengolahan Pangan, 4(1), 16–25.
- Insanu, M., Karimah, H., Pramastya, H., & Fidrianny, I. (2021). *Phytochemical compounds and pharmacological activities of Vitis vinifera L.: An updated review*. Biointerface Res. Appl. Chem, 11(13829), 10–33263.
- Khasanah, N. (2011). *Kandungan Buah-buahan dalam Al Qur'an: Buah Tin (Ficus carica L.), Zaitun (Olea europea L.), Delima (Punica granatum L.), Anggur (Vitis vinifera L.), dan Kurma (Phoenix dactylifera L.) untuk Kesehatan*. Jurnal Phenomenon, 1(1).
- Rukmana. (1999). *Anggur: Budidaya dan Penanganan Pascapanen*. Kanisius.
- Setiadi. (2005). *Bertanam Anggur*. Penebar Swadaya.
- Suwarto, A. (2010). *Sembilan Buahdan Sayur Sakti Tangkal Penyakit*. Liberplus, Yogyakarta