

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PEMBUATAN SIRUP BUAH JERUK LIMAU DESA PAKU ALAM KABUPATEN BANJAR

Yuli Triana¹, St. Aisyah², M. Priono³, Jumriadi⁴, Jamilah⁵

Universitas Terbuka

yuli@ecampus.ut.ac.id

Abstrak

Kata Kunci:
*Innovation,
Pemberdayaan
, Masyarakat..*

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Paku Alam, Kabupaten Banjar, dengan tujuan memperkenalkan proses pembuatan sirup dari jeruk sebagai upaya pemanfaatan sumber daya lokal dan peningkatan nilai tambah produk pertanian. Jeruk dipilih karena merupakan komoditas unggulan di daerah ini, namun sering kali hasil panen tidak dimanfaatkan secara optimal. Kegiatan ini melibatkan pelatihan praktis bagi masyarakat dalam proses pembuatan sirup jeruk, mulai dari pemilihan buah, ekstraksi jus, penambahan bahan pengawet alami, hingga pengemasan produk. Evaluasi dilakukan melalui uji rasa dan kualitas produk serta umpan balik dari peserta. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu memahami dan mengaplikasikan teknik pembuatan sirup jeruk dengan baik. Diharapkan, kegiatan ini dapat memberikan peluang usaha baru bagi masyarakat lokal serta meningkatkan perekonomian desa melalui diversifikasi produk pertanian.

Abstract

This community service activity was conducted in Paku Alam Village, Banjar Regency, with the aim of introducing the process of making syrup from oranges as an effort to utilize local resources and increase the added value of agricultural products. Oranges were chosen as they are a prominent commodity in the area, yet their harvest is often not optimally utilized. This activity involved practical training for the community in the process of making orange syrup, starting from fruit selection, juice extraction, the addition of natural preservatives, to product packaging. Evaluation was conducted through taste tests, product quality assessments, and feedback from participants. The results showed that participants were able to understand and apply the techniques for making orange syrup effectively. It is hoped that this activity can create new business opportunities for the local community and boost the village economy through agricultural product diversification.

A. Pendahuluan

Desa Paku Alam, yang terletak di Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan, memiliki potensi yang cukup besar dalam bidang pertanian, terutama dalam produksi jeruk. Jeruk merupakan komoditas unggulan yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat setempat. Namun, meskipun hasil pertanian ini melimpah, pemanfaatannya masih terbatas, dengan sebagian besar buah jeruk hanya dipasarkan dalam bentuk segar atau dibiarkan terbuang begitu saja. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan masyarakat mengenai pengolahan jeruk menjadi produk olahan yang bernilai tambah, serta kurangnya akses atau keterampilan dalam mengembangkan produk berbasis pertanian.

Dari segi demografis, Desa Paku Alam memiliki populasi yang sebagian besar bermata pencaharian sebagai petani. Masyarakat desa ini juga dikenal memiliki tingkat keterlibatan yang tinggi dalam kegiatan-kegiatan berbasis komunitas, meskipun masih banyak yang perlu didorong untuk meningkatkan taraf hidup melalui pengolahan hasil pertanian. Aksesibilitas desa ini ke kota-kota terdekat cukup baik, namun masih terbatas dalam hal infrastruktur dan dukungan teknologi untuk meningkatkan kapasitas pengolahan hasil pertanian. Oleh karena itu, desa ini sangat membutuhkan pendekatan yang berbasis pada pemberdayaan masyarakat, dengan fokus pada pengembangan keterampilan dan pengetahuan yang relevan dengan potensi lokal.

Mitigasi terhadap tantangan-tantangan tersebut, seperti minimnya pemahaman tentang proses pengolahan jeruk, dapat dilakukan dengan mengadakan pelatihan praktis yang langsung melibatkan masyarakat. Dengan adanya pengabdian masyarakat yang berfokus pada pembuatan sirup jeruk, tidak hanya memberikan nilai tambah pada komoditas lokal, tetapi juga membuka peluang usaha baru yang dapat meningkatkan perekonomian desa. Pelatihan ini diharapkan dapat mengubah paradigma masyarakat dalam memanfaatkan hasil pertanian mereka secara lebih optimal, dan memperkenalkan alternatif pengolahan yang lebih menguntungkan.

Berdasarkan analisis situasi ini, Desa Paku Alam dapat dikategorikan sebagai mitra yang tepat untuk kegiatan pengabdian masyarakat. Dengan potensi lokal yang melimpah dan adanya kebutuhan untuk pemberdayaan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian, desa ini menawarkan peluang yang sangat baik untuk pelaksanaan program yang bertujuan untuk

meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui diversifikasi produk pertanian. Oleh karena itu, desa ini sangat potensial untuk dijadikan lokasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berfokus pada pemberdayaan berbasis produksi lokal.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini diselenggarakan di Desa Paku Alam, Kabupaten Banjar, dengan tujuan utama memperkenalkan proses pembuatan sirup jeruk sebagai upaya pemanfaatan sumber daya lokal dan peningkatan nilai tambah produk pertanian. Jeruk, sebagai salah satu komoditas unggulan di daerah ini, sering kali tidak dimanfaatkan secara optimal, meskipun memiliki potensi yang besar. Oleh karena itu, pengembangan produk olahan seperti sirup jeruk dapat menjadi alternatif untuk meningkatkan nilai ekonomi jeruk, sekaligus memperluas variasi produk berbasis pertanian.

Desa Paku Alam memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah, namun terkendala dalam pengolahan produk pertanian yang masih terbatas. Melalui kegiatan ini, masyarakat diberikan pelatihan praktis mengenai teknik pembuatan sirup jeruk yang meliputi pemilihan buah, ekstraksi jus, penambahan bahan pengawet alami, serta pengemasan produk yang memenuhi standar kualitas. Dengan demikian, diharapkan peserta dapat memperoleh keterampilan baru yang dapat diterapkan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi mereka.

Evaluasi dilakukan dengan uji rasa dan kualitas produk yang dihasilkan serta umpan balik dari peserta pelatihan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta telah memahami dan mampu mengaplikasikan teknik pembuatan sirup jeruk dengan baik. Diharapkan, kegiatan ini tidak hanya memberikan nilai tambah pada produk jeruk, tetapi juga membuka peluang usaha baru bagi masyarakat desa, yang pada akhirnya dapat meningkatkan perekonomian desa melalui diversifikasi produk pertanian.

B. Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Paku Alam, Kabupaten Banjar, pada bulan Juli hingga Oktober 2024. Kegiatan ini bertujuan untuk memperkenalkan dan mengajarkan proses pembuatan sirup jeruk sebagai alternatif pemanfaatan sumber daya lokal serta peningkatan nilai tambah produk pertanian.

1. Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan berlangsung di Balai Desa Paku Alam, dengan durasi pelatihan selama tiga hari/tiga kali kegiatan. Kegiatan dimulai pada pukul 08.00

hingga 15.00 WIB, dengan pembagian waktu yang seimbang antara teori dan praktik langsung.

2. Peserta Kegiatan

Peserta kegiatan ini adalah 30 orang anggota masyarakat yang terdiri dari petani jeruk dan keluarga petani, yang terpilih berdasarkan minat dan kesiapan untuk mengikuti pelatihan pengolahan jeruk. Peserta ini mewakili berbagai kelompok usaha tani di Desa Paku Alam. Pemilihan peserta didasarkan pada potensi keterlibatan mereka dalam pengolahan hasil pertanian lokal.

3. Materi yang diberikan

Pelatihan ini dibagi menjadi beberapa sesi materi sebagai berikut:

1. Sesi Teori:

- a) Pengenalan potensi komoditas jeruk di Desa Paku Alam dan manfaat diversifikasi produk pertanian.
- b) Proses pembuatan sirup jeruk yang meliputi pemilihan buah jeruk yang baik, teknik ekstraksi jus, penggunaan bahan pengawet alami, serta pengemasan produk yang tepat.

2. Sesi Praktik:

- a) Pemilihan dan pengecekan kualitas jeruk.
- b) Proses ekstraksi dan pengolahan sirup, termasuk penggunaan bahan pengawet alami yang aman dan tidak mengubah rasa.
- c) Teknik pengemasan yang baik untuk meningkatkan daya tarik pasar.

Table 1
PERALATAN

NO	Nama Alat	Gambar	Jumlah
1	Botol bertutup rapat		1
2	Panci berlapis email		1
3	Kompor		1

4	Sendok		1
5	Pengaduk kayu		1
6	Saringan		1

Table 2
BAHAN

No.	Nama Bahan	Gambar	Jumlah
1	Asam siklamat		secukupnya
2	Gula		secukupnya
3	Essence Jeruk		secukupnya
3	Asam sitrat		secukupnya
4	Natrium Benzoat		secukupnya
5	CMC		secukupnya

No.	Nama Bahan	Gambar	Jumlah
6	Air		secukupnya

4. Evaluasi dan Umpan Balik
 - a. Uji rasa dan kualitas produk sirup jeruk yang dihasilkan.
 - b. Diskusi dengan peserta tentang pengalaman dan tantangan yang dihadapi selama proses pembuatan sirup.

5. Dampak terhadap Mitra

Kegiatan ini diharapkan memberikan dampak signifikan terhadap mitra, yaitu masyarakat Desa Paku Alam. Setelah pelatihan, peserta dapat mengaplikasikan pengetahuan yang diperoleh untuk mengolah jeruk menjadi produk sirup yang bernilai tambah. Selain meningkatkan keterampilan mereka dalam pengolahan produk pertanian, diharapkan kegiatan ini dapat membuka peluang usaha baru bagi masyarakat lokal.

Diversifikasi produk pertanian seperti sirup jeruk dapat meningkatkan perekonomian desa melalui peningkatan penjualan produk olahan jeruk, yang pada gilirannya dapat memperbaiki taraf hidup masyarakat desa. Selain itu, kegiatan ini juga berpotensi mengurangi pemborosan hasil panen jeruk yang tidak terpakai dan mendorong terbentuknya industri rumahan berbasis pertanian di desa tersebut.

C. Hasil dan Pembahasan

1. Pelatihan Pembuatan Sirup Jeruk

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan tujuan memperkenalkan proses pembuatan sirup jeruk sebagai upaya pemanfaatan sumber daya lokal dan peningkatan nilai tambah produk pertanian di Desa Paku Alam, Kabupaten Banjar. Jeruk dipilih sebagai bahan baku utama karena merupakan komoditas unggulan di daerah tersebut, namun sering kali hasil panen tidak dimanfaatkan secara optimal. Berikut adalah uraian lengkap dari setiap subkegiatan yang dilakukan:

✓ Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pendekatan partisipatif, di mana peserta dilibatkan langsung dalam setiap tahapan proses pembuatan sirup jeruk. Kegiatan dimulai dengan penyampaian materi secara teori tentang potensi jeruk dan cara pengolahannya. Setelah itu, peserta melakukan praktik langsung di bawah bimbingan tim pengabdian, yang terdiri dari ahli pengolahan makanan dan petani

lokal. Evaluasi dilakukan melalui uji rasa produk yang dihasilkan serta umpan balik yang diberikan oleh peserta.

✓ Lokasi Pelaksanaan

Kegiatan ini berlangsung di Balai Desa Paku Alam, sebuah tempat yang mudah diakses oleh masyarakat setempat. Balai desa dipilih karena memiliki fasilitas yang cukup untuk menampung peserta pelatihan dan menyediakan ruang untuk praktik pembuatan sirup

✓ Materi yang diberikan

Materi yang diberikan selama pelatihan terbagi menjadi dua sesi utama:

• Sesi Teori:

- Pengenalan potensi komoditas jeruk di Desa Paku Alam dan manfaat diversifikasi produk pertanian.
- Teknik pembuatan sirup jeruk yang meliputi pemilihan buah jeruk berkualitas, ekstraksi jus, penambahan bahan pengawet alami, serta cara pengemasan yang menarik dan sesuai standar.

• Sesi Praktik:

- Pemilihan buah jeruk yang tepat untuk dijadikan bahan baku sirup.
- Proses ekstraksi jus jeruk dan pembuatan sirup dengan menggunakan bahan pengawet alami (seperti asam citrat).
- Teknik pengemasan sirup jeruk yang menarik untuk pasar lokal.
- Uji rasa produk yang dihasilkan oleh peserta.

Setelah mempersiapkan bahan dan peralatan secukupnya, langkah selanjutnya adalah membuat sirup jeruk. Langkah-langkah pembuatan sirup jeruk adalah sebagai berikut :

1. Pemilihan

Memilih buah jeruk yang segar, bebas hama, bebas penyakit, dan bebas kerusakan lainnya.

2. Pencucian

Mencuci buah jeruk dengan air bersih yang mengalir. Pencucian ini bertujuan untuk membersihkan kotoran-kotoran yang masih melekat atau tercampur diantara daging buah.

3. Pemotongan

Mengambil pisau untuk memotong daging buah jeruk menjadi dua bagian.

4. Penyaringan

Setelah jeruk terpotong menjadi dua bagian, lalu memeras jeruk untuk diambil air jeruknya dan menyaringnya agar biji jeruk tidak masuk.

5. Pemasakan

Melarutkan gula dalam air yang mendidih dengan api kecil, setelah larut memasukkan sedikit asam sitrat dan pewarna makanan kuning secukupnya. Lalu mengaduknya hingga mendidih.

6. Pengemasan

1. Memasukkan botol-botol dan juga tutupnya kedalam panci dan memberikannya air hingga menutupi ketinggian botol atau tutup botol.
2. Merebus botol-botol hingga air mendidih selama sekitar 10-15 menit
3. Sirup jeruk dimasukkan ke dalam botol yang sudah disterilkan tadi. Pada pengisian menyisakan ruang kosong sekitar 2 cm dari permukaan botol.
4. Sirup jeruk dalam botol dipanaskan lagi selama 15 menit.
5. Selanjutnya botol-botol di tutup rapat dan diberi label.

✓ Jumlah Peserta

Jumlah peserta yang mengikuti pelatihan ini adalah 30 orang, terdiri dari petani jeruk dan keluarga petani yang aktif dalam kegiatan pertanian di desa. Peserta dipilih berdasarkan kesiapan dan minat mereka untuk mengembangkan usaha berbasis hasil pertanian lokal.

✓ Dampak bagi peserta

Dampak yang diharapkan dari kegiatan ini adalah sebagai berikut:

- Peningkatan Keterampilan: Peserta memperoleh keterampilan baru dalam mengolah jeruk menjadi sirup yang bernilai tambah. Hal ini memberikan mereka pengetahuan dan keterampilan praktis yang dapat langsung diterapkan untuk meningkatkan pendapatan keluarga.
- Diversifikasi Produk Pertanian: Melalui pelatihan ini, peserta belajar untuk memanfaatkan hasil pertanian yang melimpah, seperti jeruk, dalam bentuk produk olahan yang dapat dijual dengan harga lebih tinggi.
- Peningkatan Ekonomi Lokal: Dengan kemampuan baru dalam memproduksi sirup jeruk, peserta dapat mengembangkan usaha kecil berbasis produk olahan jeruk, yang diharapkan dapat membuka peluang pasar baru dan memperkuat perekonomian lokal.
- Pengurangan Pemborosan: Pelatihan ini juga membantu mengurangi pemborosan hasil panen jeruk yang tidak terpakai, karena jeruk yang tidak laku dipasarkan dalam bentuk segar kini dapat diolah menjadi sirup yang memiliki nilai jual lebih tinggi.

D. Simpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Paku Alam, Kabupaten Banjar, bertujuan untuk memberdayakan masyarakat melalui pengolahan jeruk menjadi sirup, sebagai salah satu upaya pemanfaatan sumber daya lokal dan meningkatkan nilai tambah produk pertanian.

Berdasarkan hasil pelaksanaan pelatihan, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Masyarakat Peserta pelatihan berhasil memahami dan mengaplikasikan teknik pembuatan sirup jeruk dengan baik, mulai dari pemilihan buah jeruk yang tepat, proses ekstraksi jus, penggunaan bahan pengawet alami, hingga pengemasan produk. Pelatihan ini memberikan keterampilan praktis yang dapat langsung diterapkan oleh peserta untuk meningkatkan pendapatan mereka.
2. Diversifikasi Produk Pertanian Melalui pengolahan jeruk menjadi sirup, masyarakat Desa Paku Alam dapat mengoptimalkan hasil pertanian yang selama ini kurang dimanfaatkan. Produk sirup jeruk menjadi alternatif produk olahan yang memiliki nilai jual lebih tinggi, sehingga membuka peluang usaha baru bagi petani lokal dan mengurangi pemborosan hasil panen.
3. Peningkatan Ekonomi Desa Dengan keterampilan baru yang diperoleh, peserta pelatihan dapat mengembangkan usaha kecil berbasis produk olahan jeruk. Hal ini dapat meningkatkan pendapatan masyarakat desa, memperkuat perekonomian lokal, dan mengurangi ketergantungan pada pasar buah segar yang fluktuatif.
4. Pengurangan Pemborosan Hasil Pertanian Salah satu dampak positif dari kegiatan ini adalah mengurangi pemborosan buah jeruk yang tidak terjual di pasar. Jeruk yang tidak laku dapat diolah menjadi sirup yang memiliki nilai jual lebih tinggi, sehingga meningkatkan pemanfaatan sumber daya alam secara optimal.
5. Peluang Usaha Baru Selain meningkatkan keterampilan teknis dalam pengolahan jeruk, kegiatan ini juga membuka peluang untuk membangun usaha rumahan berbasis pertanian, yang pada gilirannya dapat menciptakan lapangan kerja baru di desa tersebut.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil memberikan dampak positif bagi masyarakat Desa Paku Alam dengan meningkatkan keterampilan, membuka peluang usaha, dan memperkuat perekonomian desa melalui diversifikasi produk pertanian. Ke depan, diharapkan kegiatan serupa dapat dikembangkan lebih lanjut untuk memberdayakan masyarakat desa dalam pengolahan hasil pertanian dan menciptakan ekonomi yang lebih berkelanjutan.

E. Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini. Terutama kepada masyarakat Desa Paku Alam yang telah aktif berpartisipasi dalam pelatihan pembuatan sirup jeruk, serta menunjukkan antusiasme dan kemauan yang tinggi untuk belajar dan mengembangkan keterampilan baru.

Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada semua pihak yang telah mendukung terlaksananya kegiatan ini, termasuk pihak Universitas Terbuka Banjarmasin yang memberikan fasilitas dan sumber daya untuk melaksanakan program ini. Tak lupa, kami juga berterima kasih kepada tim pengabdian yang telah bekerja keras dalam merancang dan melaksanakan pelatihan ini, mulai dari tahap persiapan hingga evaluasi kegiatan.

Semoga kegiatan ini dapat memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi masyarakat Desa Paku Alam, serta menjadi langkah awal bagi pemberdayaan yang lebih luas di masa depan. Terima kasih atas kerja sama dan dukungannya.

F. Referensi

- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Badrudin, A. (2018). *Pemberdayaan Masyarakat dalam Perspektif Sosial dan Ekonomi*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Iskandar, D. (2019). "Pengolahan Buah Jeruk Menjadi Produk Bernilai Tambah: Kasus di Desa X." *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 115-120.
- Kurniawati, L. & Sutrisno, M. (2020). "Pelatihan Pengolahan Produk Pertanian di Desa Paku Alam." *Jurnal Inovasi Pengabdian*, 8(1), 45-50.
- Lubis, M. A., & Yuliani, E. (2017). *Pemberdayaan Masyarakat Desa Melalui Pengolahan Hasil Pertanian: Konsep dan Praktik*. Medan: Universitas Negeri Medan Press.
- Sugiyono, A. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Yulianto, E. (2021). "Diversifikasi Produk Pertanian Sebagai Strategi Penguatan Ekonomi Desa." *Jurnal Ekonomi Desa*, 4(3), 175-182.
- Widodo, B., & Wulandari, D. (2020). "Pemberdayaan Masyarakat Desa melalui Pengolahan Produk Lokal: Studi Kasus pada Pembuatan Sirup Jeruk." *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 6(1), 85-92.