

Pelatihan Pembuatan Asinan Buah Rambutan Di Desa Petungguhan

Rizki Efrida^{1)*}, Fitria²⁾

¹Program Studi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara

²Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara

Jl. Kapten Mukhtar Basri No. 3 Medan 20221

*rizki.efrida@umsu.ac.id

Abstrak. Rambutan merupakan buah musiman jika musim panen tiba jumlah buahnya berlimpah dan masyarakat desa Petungguhan hanya memanfaatkan untuk dikonsumsi pribadi. Sehingga banyak buah rambutan yang dibiarkan membusuk dipohonnya. Metode pelatihan pembuatan asinan buah rambutan ini dilakukan dengan memberikan pelatihan secara langsung kepada ibu-ibu rumah tangga di Dusun II desa Petungguhan. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan tentang manfaat buah rambutan. Selain dikonsumsi secara langsung, buah rambutan juga dapat dijadikan sebagai asinan buah. Pada pelatihan PKM KKN ini, ibu-ibu rumah tangga diberikan pelatihan tentang proses pembuatan asinan buah rambutan, sehingga bisa menambah kreatifitas ibu-ibu rumah tangga dengan memanfaatkan buah rambutan sebagai peluang usaha kuliner dan menjadi cemilan khas desa sebagai oleh-oleh yang akan dibawa pulang bagi yang berkunjung ke desa Petungguhan.

Kata kunci: Rambutan, Asinan Buah

Abstract. Rambutan is a seasonal fruit when the harvest season arrives, the amount of fruit is abundant and the Petungguhan community only uses it for personal consumption. So that a lot of rambutan is left to rot on his tree. This training method for making salted of rambutan is done by giving training directly to the mother-housewife in Dusun II Petungguhan. This activity to provide knowledge about the benefits of rambutan. In addition to direct consumption, rambutan can also be used as salted fruits. In this training of PKM KKN, the mother-housewife are given training about the process of making salted rambutan, so that it can increase the creativity of the mother-housewife by using rambutan as a culinary business opportunity and become typical village snacks as souvenirs that will be brought home for those visiting Petungguhan.

Keywords: Rambutan, Salted Fruit

PENDAHULUAN

Desa petangguhan adalah salah satu desa yang berada di kecamatan Galang, kabupaten Deli Serdang dengan luas wilayah berkisar 320 Ha. Mayoritas penduduk yang berada di desa adalah bertani dan hampir di setiap halaman rumah memiliki pohon rambutan.

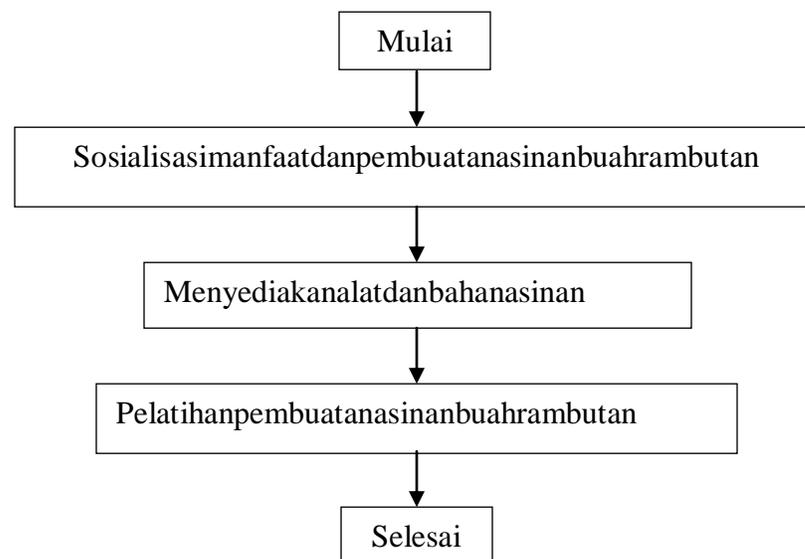
Rambutan memiliki banyak manfaat bagi tubuh manusia diantaranya: (1) Memiliki kandungan karbohidrat yang dapat memberi sumber energi, (2) Kandungan protein yang dapat meremajakan sel-sel, (3) Kandungan serat pangan yang dapat melancarkan sistem pencernaan, (4) Kandungan vitamin C sebagai vitamin larut air yang akan memberikan antioksidan bagi tubuh.

Rambutan merupakan buah musiman yang mana jika musim panen tiba jumlah buahnya berlimpah dan masyarakat desa Petangguhan hanya memanfaatkan untuk dikonsumsi pribadi. Sehingga banyak buah rambutan yang dibiarkan membusuk dipohonnya.

Dengan asinan buah rambutan merupakan solusi dalam memaksimalkan pengolahan buah rambutan sehingga hasil panen dapat bermanfaat secara keseluruhan dan menjadi peluang usaha untuk masyarakat desa Petangguhan.

METODE DAN BAHAN

Metode yang digunakan adalah dengan memberikan pelatihan pada ibu-ibu rumah tangga di desa Petangguhan, sebagai berikut: Memberikan pengetahuan tentang manfaat buah rambutan, memberikan atau menjelaskan bahan-bahan yang digunakan serta proses pembuatan asinan buah rambutan, untuk lebih jelas dapat dilihat pada gambar 1 sebagai berikut:



Gambar 1. Metode Pelaksanaan

Alat-alat yang digunakan:

1. Kompor
2. Panci
3. Saringan
4. Sendok

Bahan-bahan yang digunakan :

1. Rambutan
2. Cabe Merah
3. Cabe Rawit
4. Asam Jawa
5. Gula
6. Garam
7. Jeruk Kasturi

Proses pembuatan :

1. Kupas rambutan, buang biji rambutan dan iris rambutan menjadi dua bagian.
2. Kucuri air jeruk nipis, kemudian bumbu dengan garam dan gula, tunggu sampai berair yaitu ± 20 menit.
3. Sebagai pewarna, blender cabe merah dengan air ± 250 ml kemudian dimasak dan dicampur dengan asam jawa. Setelah mendidih saring dan tunggu sampai dingin.
4. Setelah itu campur semua bahan dan tambahkan cabe rawit yang telah diiris dan potongan jeruk kasturi.
5. Asinan buah rambutan dapat disajikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan survei lapangan dan wawancara kepada masyarakat desa Petanggihan yang telah dilakukan pada kegiatan PKM KKN mahasiswa UMSU diperoleh hasil : (1) Hampir disetiap rumah masyarakat memiliki pohon rambutan, dan (2) Buah rambutan hanya dikonsumsi secara langsung. Kegiatan dilaksanakan di Dusun II desa Petanggihan, kecamatan Galang Kabupaten Deli Serdang, yang diikuti oleh 10 orang ibu-ibu rumah tangga, pada tanggal 12 Agustus 2019, dari jam 14.00 sd 16.30.

Metode yang dilakukan adalah dengan menyampaikan sosialisasi manfaat dan cara pembuatan asinan buah rambutan. Bahan baku asinan yaitu rambutan diperoleh dari hasil tanaman masyarakat desa Petanggihan. Hasil yang dicapai dengan adanya pelatihan ini adalah sebagai berikut : (1) Bertambahnya pengetahuan masyarakat tentang manfaat buah rambutan, (2) Bertambahnya pengetahuan mengenai alternatif pemanfaatan buah rambutan selain dikonsumsi secara langsung, dan (3) Menjadi peluang usaha baru masyarakat desa Petanggihan dengan memanfaatkan buah yang ada didesanya.



Gambar 2. Mahasiswa KKN dengan Pemerintahan Desa



Gambar. 3 Proses pembuatan asinan buah rambutan



Gambar 4. Pelaksanaan pelatihan

SIMPULAN

Pelatihan pembuatan asinan buah rambutan yang dilakukan di desa Petungguhan selama 1 (satu) hari diperoleh kesimpulan sebagai berikut : (1) Telah menambah kreativitas ibu-ibu rumah tangga dengan memanfaatkan buah rambutan sebagai peluang usaha kuliner, (2) Asinan buah rambutan ini dapat menjadi cemilan khas desa sebagai oleh-oleh yang dibawa pulang bagi yang berkunjung ke desa Petungguhan, dan (3) Diharapkan dapat dipasarkan tidak hanya di desa Petungguhan melainkan dapat mencakup luar daerah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan terimakasih kepada mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) UMSU yang telah melakukan program kerja ini dengan sangat baik, masyarakat dan Pemerintah Desa Petungguhan kecamatan Galang kabupaten Deli Serdang, kami juga mengucapkan terimakasih kepada ABD UMSU atas bantuannya terhadap pembiayaan pengabdian masyarakat, sehingga PKM KKN ini dapat diselesaikan dengan baik.

REFERENSI

- Ali, F., Helina, M., & Yulia. (2009). Penggunaan Ekstrak Buah Rambutan Sebagai Penggumpal Lateks Pasca Panen (Studi Pengaruh Volume, Waktu dan PH Campuran). *Jurnal Teknik Kimia*, 16(2), 20–27.
- Handayani, M. T., & Artini, N. W. P. (2009). Kontribusi Pendapatan Ibu Rumah Tangga Pembuat Makanan Olahan Terhadap Pendapatan Keluarga. *Piramida*, 5(1), 1–9.
- Hastuti, S., Kurnianti, Y. D., & Fakhry, M. (2013). Produksi Manisan Rambutan Kering Dengan Variasi Konsentrasi Larutan Kapur Dan Karakteristik Pengeringan. *Agrointek*, 7(1), 38–42.
- Hawarima, V., & Apriliana, E. (2016). Kandungan Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) sebagai Antibakteri terhadap *E. Coli* Penyebab Diare. *Majority*, 5(2), 126–130.
- Mustainah, & Daswati. (2019). Pemberdayaan Kelompok Pengrajin Aneka Olahan Buah Salah sebagai Penyangga Ekonomi Rumah Tangga. *Jurnal Inovatif Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 16–23.
- Nurwahidah, L. S. (2016). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pembelajaran Literasi Berorientasi Keaksaraan Usaha Mandiri. *Jurnal Ilmiah Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia*, 5(1), 55 – 67.
- Putri, L.P., Bismala, L., & Safina, L. (2019). Permerdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Ekonomi Kreatif Sebagai Upaya Peningkatan Kemandirian Ekonomi. *Jurnal Saint Penelitian & Pengabdian*, 2(1), 1–6.
- Saptoningsih, & Jatnika, A. (2012). *Membuat Olahan Buah*. Jakarta: AgroMedia.
- Setiawan, A. N., & Dewi, S. S. (2016). Pemberdayaan Kelompok Aisyiah Dalam Pengelolaan Salak Pondoh di Kecamatan Turi Sleman. *Jurnal Berdikari*, 4(2), 63–72.
- Wahyuningsih, D. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Bidang Kewirausahaan Pengelolaan Limbah Buah Rambutan di Desa Keleyan Kabupaten Bangkalan. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 5(1), 56–61.
- Widiarti, N., Wahyuni, S., & Mahatmanti, F. W. (2013). Pengolahan Buah dan Biji Rambutan Sebagai Makanan Tradisional Kootail, Manisan, Empin Biji Rambutan dan Obat Herbal yang Berkhasiat. *Rekayasa*, 11(2), 75–78.