

PENINGKATAN NILAI EKONOMIS BUAH JERUK DENGAN PELATIHAN PEMBUATAN DODOL DI DESA LAU RIMAN

Warsani Purnama Sari¹, Dhian Rosalina*², Eky Ermal Muttaqin³, Dewi Nur Anggraini⁴

^{1,3)} Program Studi Akuntansi Universitas Medan Area

⁴⁾ Program Studi Ilmu Biologi Universitas Medan Area
Jl. Sei Serayu No 7a Medan

²⁾ Program Studi Manajemen Universitas Samudra
Meurandeh, Kota Langsa

*Korespondensi: dhian.rosalina@unsam.ac.id

Abstrak. Kegiatan Pengabdian ini dilaksanakan pada petani buah jeruk di Desa Lau Riman Kecamatan Tiga Panah, Tanah Karo, yang berjarak kurang lebih 75 km dari Kota Medan. Pemilihan lokasi ini dikarenakan di desa tersebut terdapat komunitas masyarakat yang menggantungkan kehidupan ekonomi dari bertani jeruk dan belum ada inovasi terhadap buah jeruk selain hanya menanam, memanen, dan menjual buah jeruk segar. Target khusus dalam kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang dihasilkannya; 1) Inovasi olahan buah jeruk menjadi dodol 2) Penghasilan yang menjanjikan dengan pasar dodol jeruk. Metode yang digunakan untuk mencapai tujuan kegiatan PKM adalah metode pendidikan, pelatihan produksi, dan pendampingan pengemasan produk.

Kata kunci: Inovasi, Kreativitas, Pemasaran

Abstract. This activity was carried out for citrus fruit farmers in Lau Riman Village, Tiga Panah District, Tanah Karo, which is approximately 75 km from Medan City. This location was chosen because there are communities that depend on the economic life of citrus farming in the village, and there has been no innovation to citrus fruit other than just planting, harvesting, and selling fresh citrus fruits. Specific targets in the Community Partnership Program (PKM) activities are; 1) Innovation of processed orange dodol fruit 2) Potential income of orange dodol market. The method used to achieve PKM activity objectives is the method of education, production training, and product packaging assistance.

Keywords: Innovation, Creativity, Marketing

SNK © 2019
Published by UMSU
Press. This is an open
access article under the
CC BY-NC-ND
license
(<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>).

PENDAHULUAN

Pemberdayaan buah jeruk di Tanah Karo relatif masih konvensional. Artinya, petani berkonsentrasi hanya menanam, memanen dan menjual panen jeruk. Melimpahnya hasil panen di Kebun Jeruk Desa Lau Riman, Tanah Karo, menimbulkan permasalahan tersendiri, buah jeruk yang tidak terjual dibiarkan jatuh membusuk atau dijual dengan harga yang sangat murah yaitu hanya Rp.5000,- untuk per kilogram. Melimpahnya buah Jeruk Karo terlihat dari frekuensi panen sampai dua kali dalam satu tahun dimana satu pohon buah jeruk mampu menghasilkan minimal 50 kilogram sampai dengan 100 kilogram buah jeruk. Selain itu kualitas buahnya yang baik menyebabkan tingginya permintaan terhadap Jeruk. Berdasarkan data dari Balitjestro.litbang.pertanian.go.id, (Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika), Permintaan terhadap Buah Jeruk di Sumatera Utara cukup tinggi, yang mana dalam kurun tahun 2013 saja buah jeruk dari Kabupaten Tanah Karo, salah satunya dari Desa Lau Riman mampu mengirim buah Jeruk ke kota – kota di

Sumatera, Jawa, dan Bali sampai dengan 80 – 100 truk sehari. Masyarakat sendiri hanya mengandalkan hasil panen jeruk, dan alternatif menanam sayur sayuran di sekitar pohon jeruk seperti cabe, terong belanda, sawi pahit, kopi, dan tomat untuk menambah penghasilan. Melihat potensi yang begitu besar pada hasil panen buah jeruk, tentu kegiatan membuang buah jeruk yang tidak laku atau dengan membiarkan buah busuk dan terjatuh merupakan kegiatan yang tidak produktif dan mubazir.

Berdasarkan latar belakang di atas kegiatan dirasakan perlu dilakukan untuk mendorong kreativitas petani jeruk dalam memanfaatkan buah jeruk yang tidak terjual agar dapat menjadi produk yang ekonomis dan bernilai tinggi. Mitra dari kegiatan ini adalah petani buah jeruk di Desa Lau Riman Kabupaten Tanah Karo. Berdasarkan observasi dan keterangan dari berbagai pihak, maka masalah-masalah dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut :

a. *Skill* dan *knowledge* yang terbatas terhadap pemanfaatan hasil panen jeruk

Selama ini pertanian jeruk masih sangat konvensional, artinya mitra hanya fokus kepada bagaimana cara agar jeruk bisa berbuah lebat atau melimpah, dan ini sesuai dengan hasil wawancara kepada mitra, bahwa selama ini walaupun ada penyuluhan atau pendampingan baik dari instansi pemerintah, LSM, dan akademisi hanya lebih kepada bagaimana supaya buah jeruk dapat berkualitas baik, penggunaan pestisida yang tepat, atau teknik pertanian yang lain yang bertujuan meningkatkan produktivitas buah jeruk. Akan tetapi mitra tidak mempertimbangkan alternatif pengolahan jeruk menjadi produk inovatif, hal ini terbukti bahwa ketika panen melimpah, banyak buah jeruk yang tidak terjual menjadi busuk begitu saja. Tentunya hal tersebut sangat disayangkan, mengingat buah jeruk adalah buah yang sangat familier bagi kehidupan masyarakat sehari-hari. Hal ini sejalan dengan kajian yang dilakukan Adawiyah, (2011); Tambunan, T., (2005); Widiyanto, Adhi, & Daryanto, (2016) bahwa pengetahuan petani sangat terbatas dalam hal pengolahan hasil panen.

b. Tidak ada inovasi terhadap hasil panen jeruk

Mitra memiliki mindset bahwa untuk inovasi memakan biaya, menghabiskan waktu, dan possibility untuk mendapatkan keuntungan yang serba tidak pasti, atau bisa dikatakan bahwa mitra sangat menghindari resiko kerugian dari percobaan inovasi. Padahal dari kajian yang dilakukan oleh Hidayati, Novi Itsna; Aji, (2017); Lestari, (2017); Rahmawati, Dianah Umi; Antara, Made; Suryawardani, (2018) adanya inovasi dari pengolahan hasil panen dapat meningkatkan pendapatan petani.

Sehingga perlu ada keterlibatan para akademisi dalam membuat terobosan pengolahan jeruk menjadi produk lain yang bernilai ekonomis, mengingat potensi jumlah tenaga kerja yang terserap cukup potensial, maka dengan adanya pendampingan pengolahan dan inovasi produk buah jeruk akan dapat meningkatkan kesejahteraan petani buah jeruk.

METODE DAN BAHAN

Metode yang diterapkan dalam kegiatan ini adalah workshop, pelatihan dan praktek langsung pengolahan dodol jeruk. Dalam workshop dan pelatihan ini melibatkan tenaga ahli atau pakar yang mempunyai kompetensi dalam bidang pengolahan makanan dan gizi.

1. Tahapan pertama diawali dengan proses perijinan dimana tim kegiatan berkordinasi kepada keluarahan desa Lau Riman untuk mendapatkan izin dan dukungan lain guna mensukseskan

- kegiatan, selain itu kordinasi dengan pihak kelurahan bertujuan agar tim mendapatkan data secara lengkap mengenai peserta pelatihan yang ada di lingkungan desa tersebut. Dalam kegiatan ini melibatkan delapan puluh delapan petani jeruk yang bermukim di desa Lau Riman
2. Tahapan kedua, tim membentuk tim yang terdiri dari tenaga instruktur pembuatan dodol jeruk, yang merupakan ahli dalam bidang pengolahan makanan dan gizi, dan membentuk tim instruktur pemasaran online, kegiatan yang dilakukan terlebih dahulu adalah pelatihan olahan buah jeruk, yang isi kegiatannya adalah pelatihan memasak dodol dengan higienis dan layak dikonsumsi, Adapun dalam kegiatan ini tim mempersiapkan bahan bahan sebagai berikut :
 - Santan kental,
 - Gula merah,
 - Tepung ketan,
 - Tepung beras,
 - Buah jeruk segar, daun jeruk,
 - Gula putih dan garam.
 Beserta alat alat memasak yang diperlukan. Setelah kegiatan pelatihan selesai, peserta ditugaskan bereksperimen memasak olahan dodol jeruk dengan berbagai kreasi. Tim Instruktur mendampingi, memandu dan mengarahkan serta memberikan solusi apabila timbul permasalahan selama penugasan praktik
 3. Di akhir kegiatan, Tim melakukan evaluasi hasil pelatihan dan para peserta juga memberikan evaluasi akan pelatihan ini. Setelah kegiatan diselesaikan sesuai rencana, tim mengingatkan kembali mengenai pemanfaatan panen jeruk yang melimpah agar tidak menjadi mubazir dan memiliki nilai jual ekonomis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keluaran kegiatan pengabdian pada masyarakat dalam hal pelatihan pembuatan dodol jeruk antara lain :

- a) Pembuatan dodol jeruk dapat menjadi *extra income* dan diharapkan menjadi bekal bagi petani jeruk dalam mengembangkan inovasi buah jeruk sehingga dapat menambah penghasilan keluarga, serta meminimalkan jumlah buah jeruk yang membusuk akibat tidak terjual di pasar. Ilustrasi berikut menggambarkan potensi penghasilan tambahan petani jeruk :
 1. Panen 5 Ton
 $= 5000 \times \text{Rp } 10.000,-/\text{kg}$
 $= \text{Rp } 50.000.000,-$
 2. $20\% \times 5 \text{ ton} = 1000 \text{ kg}$
 Dari 1000 kg, 80% dapat dijadikan olahan dodol yaitu 800 kg.
 $800 \times 4 \text{ Kg} = 3200$. Dari 800 kg jeruk dapat diolah menjadi 3200 kg dodol jeruk.
 Sehingga total penghasilan yang bisa diperoleh dari penjualan dodol adalah $3200 \text{ kg} \times \text{Rp } 60.000$ (Harga jual dodol) = $\text{Rp } 192.000.000,-$
 3. Potensi Omzet yang dapat diperoleh adalah/KK
 $= \text{Rp } 192.000.000 - \text{Biaya Produksi (60\%)}$
 $= \text{Rp } 192.000.000 - \text{Rp } 115.200.000$

= Rp 76.800.000 , jumlah pendapatan tambahan yang bisa diperoleh kepala Keluarga setiap enam bulan. Dengan demikian tidak ada buah jeruk yang mubazir dibiarkan membusuk karena dapat diolah menjadi dodol yang bergizi dan bernilai jual. Hal ini sesuai dengan kajian yang dilakukan Hadiyati, 2011; Wahyuningrum, Sukmawati, & Kartika, 2016; Wicaksono & Nuvriasari, 2012 bahwa kinerja petani maupun pelaku usaha kecil bisa meningkat apabila mau melakukan inovasi terhadap produk yang dihasilkan

- b) Pelatihan pembuatan dodol jeruk dilaksanakan pada tanggal 2 dan 3 Juli 2019 di desa lau Riman, Kecamatan Tiga Panah, Kabupaten Tanah Karo. Hasil dari kegiatan ini adalah menumbuhkan minat petani jeruk dalam mempraktekkan pengolahan jeruk menjadi dodol. Dengan adanya kegiatan pengabdian telah menambah wawasan baru petani jeruk untuk dapat memanfaatkan buah jeruk yang melimpah menjadi produk bernilai ekonomi, sekaligus meminimalkan buah jeruk yang busuk karena tidak terjual. Kajian serupa pernah dilakukan oleh Wahyuningrum, Sukmawati, & Kartika, 2016, bahwa para pelaku usaha kecil memerlukan banyak dukungan untuk melakukan inovasi.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Dodol Jeruk



Gambar 2. Bentuk kemasan dodol jeruk

- c) Evaluasi kegiatan Pengabdian masyarakat dilakukan dengan cara sebagai berikut: yakni evaluasi terhadap proses dan evaluasi terhadap hasil. Evaluasi terhadap proses dilihat dari keseriusan dan ketekunan para peserta dalam mengerjakan tugas praktik, yakni peserta sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan dengan banyaknya berbagai pertanyaan kepada instruktur. Kemudian, peserta tetap bersemangat mengikuti setiap kegiatan dengan melihat jumlah peserta yang tidak berubah dari beberapa kali kegiatan diselenggarakan. Evaluasi terhadap hasil adalah pemeriksaan terhadap hasil karya peserta, pada evaluasi hasil ditemukan banyak peserta yang belum mampu membuat dodol dengan baik seperti : tekstur dodol yang terlalu keras ataupun lembek, rasa yang kurang enak, sampai dengan aroma dodol yang kurang sedap. Hal ini dimaklumi karena kegiatan ini merupakan kegiatan pertamakali yang dikenalkan pada petani jeruk Desa Lau Riman.

Mayoritas peserta pelatihan menginginkan keberlanjutan program pelatihan karena dirasa perlu selain untuk mengisi kekosongan waktu, juga karena sebagian peserta masih belum merasa puas dengan hasil dodol yang dibuat dalam pelatihan, selain itu kegiatan ini juga dapat mendatangkan tambahan pendapatan.

Faktor Pendukung dan Penghambat Kegiatan

Kegiatan Pengabdian pada Masyarakat ini telah terlaksana dengan baik berkat dukungan berbagai faktor yaitu:

- a. Kerjasama tim yang efektif
Komunikasi antar anggota tim berlangsung lancar dan efektif sehingga koordinasi tim pada proses persiapan, pembagian tugas, dan pelatihan dapat berlangsung dengan baik, selain itu kompetensi setiap instruktur dalam memberikan materi cukup baik dengan melihat antusiasnya mitra mengikuti kegiatan tanpa merasa bosan.
- b. Komitmen peserta
Peserta pelatihan yang umumnya terdiri dari ibu rumah tangga petani jeruk antusias mengikuti kegiatan sampai selesai. Pada saat sesi penugasan pembuatan dodol, peserta aktif bertanya dan menuntaskan tugas yang diberikan dengan baik dan sesuai petunjuk instruktur..
- c. Penerimaan yang Baik dari Masyarakat.
Animo peserta cukup tinggi, adanya permintaan untuk melakukan kegiatan yang terkait dengan pelatihan olahan produk jeruk pada periode selanjutnya dikarenakan keingin tahaun peserta terhadap kreasi olahan buah jeruk.

Faktor penghambat dalam kegiatan ini adalah keterbatasan waktu dan biaya, mengingat lokasi pelatihan dan instansi dari tim kegiatan cukup jauh, sehingga tidak dapat menyelenggarakan kegiatan pelatihan dengan waktu yang lebih lama.

SIMPULAN

Dari kegiatan pelaksanaan pengabdian masyarakat dalam bentuk pelatihan pemanfaatan buah jeruk menjadi dodol, dapat dikemukakan kesimpulan sebagai berikut : 1) Proses pelatihan adalah dalam bentuk praktek langsung pembuatan dodol, yang diawali dengan pengenalan bahan – bahan yang diperlukan dalam proses memasak dan memberikan simulasi pembuatan dodol jeruk,

2) kegiatan pelatihan diikuti dengan penugasan kepada peserta untuk langsung mempraktekkan cara membuat dodol dengan penambahan kerativitas masing – masing peserta baik dari segi rasa, bentuk, dan aroma, 3) luaran dalam kegiatan ini adalah kemampuan mitra mengolah buah jeruk menjadi produk makanan dodol, jurnal nasional terakreditasi, dan seminar nasional.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Pada kesempatan ini Tim Pengabdian mengucapkan terimakasih yang sebesar – besarnya kepada Kemenristek Dikti yang mendanai kegiatan ini sehingga terlaksanalah kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Lau Riman Tanah Karo; LPPM Universitas Medan Area yang memberikan dukungan semangat bagi tim mulai dari pengusulan proposal kegiatan sampai dengan penyusunan laporan kegiatan; Kepala Desa Lau Riman Tanah Karo, yang mendukung kegiatan dan mengkoordinasi para petani jeruk dalam mengikuti kegiatan dengan baik; dan mitra tim yang telah berpartisipasi dengan semangat dan tetap antusias mengikuti kegiatan sampai dengan selesai.

REFERENSI

- Adawiyah, W. R. (2011). Faktor Penghambat Pertumbuhan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM): Studi di Kabupaten Banyumas. *Seminar Nasional & Call For Papers (SCA-1)*, 740/5000, 1–18.
- Balitjestro.litbang.pertanian.go.id. (n.d.). No Title. *Balitjestro.Litbang.Pertanian.Go.Id.*
- Hadiyati, E. (2011). Kreativitas dan Inovasi Berpengaruh Terhadap Kewirausahaan Usaha Kecil. *Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan*, 13(1).
- Hidayati, Novi Itsna; Aji, T. S. (2017). Analisis Daya Saing Apel Jawa Timur. *Jurnal Agromix*, 8(1), 36–49.
- Lestari, S. P. M. (2017). *Tolak Ukur Daya Saing Antara Buah Jeruk Lokal dan Impor Dilihat Dari Sikap Konsumen di Kota Semarang*. 203–217.
- Rahmawati, Dianah Umi; Antara, Made; Suryawardani, O. (2018). Sikap Konsumen terhadap Atribut Buah Jeruk Lokal dan Impor di Kota Denpasar. *E-Jurnal Agribisnis Dan Agrowisata*, 7(2), 222–231.
- Tambunan, T. (2005). Promoting small and medium enterprises with a clustering approach: A policy experience from Indonesia. *Journal of Small Business Management*, 43(2), 138–154.
- Wahyuningrum, P., Sukmawati, A., & Kartika, L. (2016). Peningkatan Kinerja Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Kluster Kerajinan di Kota Depok Menggunakan The House Model. *Jurnal Manajemen Dan Organisasi*, 5(2), 154.
- Wicaksono, G., & Nuvriasari, A. (2012). Meningkatkan Kinerja UMKM Industri Kreatif Melalui Pengembangan Kewirausahaan dan Orientasi Pasar: Kajian pada Peran Serta Wirausaha Wanita di Kecamatan Moyudan, Kabupaten Sleman, Propinsi DIY. *Jurnal Sosio Humaniora*, 3(4), 27–39.
- Widiyanto, N. A., Adhi, A. K., & Daryanto, H. K. (2016). *Konsumen Dalam Membeli Buah Apel Di Kota Surabaya Dan Kota Malang , Provinsi Jawa Timur*. 9(2), 136–146..