

Pembuatan Permen Buah Naga Berbasis Pola Zero Waste di Kelurahan Kalampangan

Ahmad Saefulloh*, Angga Erwanto, Mohammad Yakin, Muhammad Ghazi Anwar, Egi Ispreidi Maha, Ary Sofyan, Ahmad Fauzi Nurhidayat, Evita Handayani, Rosa Husadah, Munawaroh, Putri Susilawati, Marzuki, Nurniati, Ridho Ardi Rahman, Dimas Aldi Prataman, Nur Arifah

Universitas Palangka Raya, Kalimantan Tengah

Email: saefulloh@fkip.upr.ac.id

Abstrak

Pengembangan inovasi produk berbasis buah naga di Kelurahan Kalampangan, Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah, memiliki latar belakang berupa potensi buah naga yang cukup besar dan bervariasi. Namun, pengelolaannya belum optimal, mengakibatkan buah naga hanya dijual mentah tanpa pengolahan, sementara limbah kulitnya dibuang. Untuk mengatasi permasalahan ini, program pengabdian masyarakat dilaksanakan dengan tujuan utama meningkatkan potensi ekonomi masyarakat lokal melalui pelatihan diversifikasi pengolahan buah naga dengan pendekatan zero waste. Inovasi yang diajarkan adalah mengubah buah naga menjadi kripik dan permen, serta mengolah kulitnya menjadi teh. Tujuan lainnya adalah memberikan bekal kewirausahaan kepada masyarakat setempat. Metode pelaksanaan program melibatkan kegiatan sosialisasi, pelatihan pengolahan produk, pelatihan pengemasan, pelatihan pemasaran, dan pendampingan pasca pelatihan. Diversifikasi produk olahan buah naga, seperti permen buah naga, menjadi salah satu fokus utama. Langkah-langkah pembuatan permen buah naga mencakup pengolahan daging buah, pemanasan, pencetakan, dan pembungkusan. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengelola buah naga menjadi produk bernilai tambah. Hasilnya, masyarakat dapat meningkatkan pendapatan keluarga mereka melalui pengolahan buah naga menjadi permen yang diminati oleh berbagai kalangan. Respon masyarakat terhadap program ini sangat positif, dan adanya mitra lokal dalam pelatihan memperkuat keberhasilan program ini dalam membantu pengembangan ekonomi masyarakat setempat melalui pengolahan buah naga.

Keywords: *buah naga, Kalampangan, permen buah naga*

Abstract

The development of dragon fruit-based product innovations in Kalampangan Village, Palangka Raya City, Central Kalimantan, stems from the substantial and diverse potential of dragon fruit. However, its management has not been optimized, resulting in the raw sale of dragon fruit without processing, while its peel waste is discarded. To address this issue, a community service program was implemented with the primary aim of enhancing the local community's economic potential through training in diversifying dragon fruit processing with a zero waste approach. The innovation taught involves transforming dragon fruit into chips and candies, as well as processing its peel into tea. Another objective is to provide entrepreneurial skills to the local community. The program's implementation method includes activities such as socialization, product processing training, packaging training, marketing training, and post-training mentoring. Diversifying processed dragon fruit products, including dragon fruit candies, is a major focus. The steps in making dragon fruit candies involve fruit flesh processing, heating, molding, and packaging. This activity aims to increase the knowledge and skills of the community in transforming dragon fruit into value-added products. As a result, the community can enhance their family income by processing dragon fruit into candies that appeal to various groups. The community's response to this program has been very positive, and the presence of local partners in the training reinforces the success of this program in contributing to the local community's economic development through dragon fruit processing.

Keywords: *dragon fruit, dragon fruit candy, Kalampangan*

Pendahuluan

Kelurahan Kalamancangan terletak di Kecamatan Sabangau, Kota Palangka Raya, Provinsi Kalimantan Tengah, Indonesia. Luas wilayahnya mencapai 42,29 km² atau 6,60% dari luas Kecamatan Sabangau (Layang, 2022). Penduduk Kelurahan Kalamancangan berjumlah sekitar 4.153 jiwa yang terdiri dari 1.266 kepala keluarga. Dari jumlah tersebut, 2110 jiwa adalah laki-laki, dan 2043 jiwa adalah perempuan (Pane, 2021).

Jarak tempuh dari Kota Palangka Raya ke Kelurahan Kalamancangan adalah sekitar 21 km, dengan waktu perjalanan darat sekitar 30 menit. Sebagian besar penduduk Kelurahan Kalamancangan mencari nafkah sebagai nelayan dan petani. Wilayah Kalamancangan juga termasuk dalam kawasan lahan gambut yang memiliki potensi dalam pertanian hortikultura. Salah satu potensi yang dimiliki oleh Kelurahan Kalamancangan adalah buah naga, yang dihasilkan terutama di Desa Misik. Kawasan ini telah menjadi tujuan wisata petik buah, dengan buah naga Kalamancangan memiliki keunggulan seperti rasanya yang manis, ukurannya yang besar, dan harganya yang terjangkau (Metrokalimantan, 2021). Oleh karena itu, buah naga di Kelurahan Kalamancangan memiliki potensi besar untuk pengembangan lebih lanjut, baik di pasar lokal maupun ekspor.

Pemberdayaan merupakan proses terpenting dalam memandirikan masyarakat dengan mengembangkan segala potensi yang ada pada masyarakat dengan tujuan untuk meningkatkan kualitas hidupnya pemberdayaan yang dilakukan sangat penting bagi masyarakat di sekitar sentra pertanian buah naga salah satunya dalam mengembangkan keterampilan pengolahan produk. Dengan adanya pemberdayaan yang dilakukan pada masyarakat, maka akan menjadi lebih kompeten dalam pemanfaatan hasil buah naga.

Meskipun memiliki potensi yang besar, terdapat beberapa permasalahan

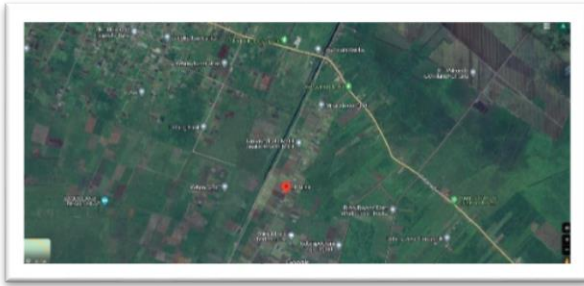
dalam pengelolaan buah naga di Kelurahan Kalamancangan. Buah naga yang dipanen seringkali dijual dalam bentuk buah segar tanpa melalui proses pengolahan, sehingga masyarakat menjadi bosan dengan konsumsi buah naga. Selain itu, limbah kulit buah naga juga seringkali dibuang tanpa dimanfaatkan. Melalui survei yang dilakukan pada tanggal 4 Maret 2023 dan wawancara dengan Lurah Kalamancangan pada tanggal 10 Maret 2023, tim pengabdian masyarakat melihat potensi besar yang dimiliki Kelurahan Kalamancangan terutama dalam pengolahan buah naga. Oleh karena itu, program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat dalam diversifikasi pengolahan buah naga dengan pendekatan zero waste. Dalam program ini, inovasi yang diajarkan mencakup pengolahan daging buah naga menjadi kripik dan permen, serta pengolahan kulit buah naga menjadi teh.

Diversifikasi produk olahan buah naga merupakan kegiatan yang dilakukan dengan cara demonstrasi terhadap produk yang akan dibuat (Mardin *et al.*, 2019). Dengan potensi yang ada di Kelurahan Kalamancangan maka tim PPK ORMAWA Lembaga Dakwah Kampus Jama'ah Shalahuddin Universitas Palangka Raya melaksanakan pengembangan terhadap hasil produk dari buah naga menjadi beberapa produk diantaranya permen buah naga, teh kulit buah naga, kripik buah naga.

Metode Pelaksanaan

Tim pelaksana program melakukan serangkaian kegiatan termasuk sosialisasi, pelatihan pengolahan produk, pelatihan pengemasan produk, pelatihan pemasaran produk, serta pendampingan pasca pelatihan dan evaluasi. Tujuan program adalah mengembangkan inovasi pengolahan buah naga menjadi produk makanan dan minuman lokal, seperti kripik dan permen, dengan pendekatan zero waste yang menghasilkan teh dari limbah kulit buah naga. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan nilai produk

buah naga Kalampangan dan mengurangi limbah kulit buah yang tidak termanfaatkan.



Gambar 1. Lokasi kelurahan kalampangan dan lokasi petani buah naga

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan PPK Ormawa akan dilaksanakan pada bulan Juni-Oktober 2023 di Kelurahan Kalampangan, Kecamatan Sabangau, Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah. Tahapan kegiatan secara umum ini terdiri dari 5 (lima) tahapan utama, yaitu: sosialisasi, pelatihan pengolahan produk, pelatihan pengemasan produk, pelatihan pemasaran produk dan pendampingan pasca pelatihan. Dalam kegiatan PPK Ormawa ini, metode pemberdayaan masyarakat (metode komunikasi inovasi) yang akan diimplementasikan secara penuh di lapangan (*offline*).

Pengembangan inovasi produk buah naga sangat bermanfaat bagi masyarakat khususnya kelurahan kalampangan. Salah satu tujuan paling utama adalah menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil panen dari buah naga menjadi berbagai produk. Pengembangan inovasi produk buah naga ini sangat diperlukan oleh masyarakat didukung dengan lokasi yang dekat dengan jalan raya sehingga memiliki akses yang sangat mudah bagi masyarakat untuk memasarkan hasil olahan dari buah naga tersebut. Pengembangan inovasi produk juga sudah dilakukan di beberapa tempat sebelumnya dengan inovasi yang beragam, oleh sebab itu program yang kali ini dijalankan akan sangat bermanfaat bagi masyarakat setempat.

Berdasarkan respon dari masyarakat terhadap kegiatan pelatihan dan

pendampingan yang diberikan oleh Tim PPK Ormawa dan tenaga ahli, terdapat antusiasme yang tinggi bagi masyarakat dalam mengikuti kegiatan tersebut, sehingga kegiatan ini perlu dilakukan secara berkelanjutan untuk membantu masyarakat dalam meningkatkan kesejahteraannya melalui manajemen usaha kecil. Dengan adanya kegiatan ini masyarakat merasa sangat terbantu dari aspek manajemen usaha dan bimbingan teknis yang dilakukan. Kegiatan pelatihan dan pendampingan terhadap usaha pembuatan permen ini merupakan cara yang tepat untuk membantu masyarakat dalam menambah pendapatan keluarga dikarenakan permen dapat disukai oleh semua kalangan.

Dalam melaksanakan kegiatan pengembangan inovasi produk buah naga, sangat diperlukan mitra untuk menambah pengalaman dari mitra tersebut. Mitra yang dimaksud dalam pelatihan ini adalah masyarakat desa setempat serta terbuka untuk umum yang ingin mengikuti dalam pelatihan tersebut. Tujuannya agar pengalaman dan ilmu pengetahuan yang akan diberikan pada pelatihan ini bisa didapatkan oleh masyarakat luas, sehingga kegiatan yang akan dilakukan akan berjalan sesuai prosedur dan tingkat keberhasilannya lebih tinggi.

Proses pengelolaan buah naga menjadi permen buah naga

Permen buah naga menghadirkan rasa yang berbeda dan menyegarkan dibandingkan dengan permen buah lainnya. Kandungan nutrisi Buah naga kaya akan nutrisi seperti vitamin C, serat, dan antioksidan membuat permen buah naga menjadi lebih menarik. Berikut Langkah-langkah pembuatan permen buah naga:

- a. Siapkan daging buah naga 40 gr, lalu haluskan menggunakan sendok



Gambar 2. Daging buah naga

- b. Siapkan sirup glukosa 100 gr



Gambar 3. Sirup glukosa

- c. Siapkan gula 125 gr



Gambar 4. Gula

- d. Siapkan asam sitrum, seujung sendok jangan terlalu banyak



Gambar 4. Asam sentrum

- e. Campurkan semua bahan dalam panci, lalu aduk rata dipinggirnya



Gambar 5. Pencampuran semua bahan

- f. Nyalakan kompor, dan masak hingga suhu derajat 140 celcius, sekitar 13 menit



Gambar 6. Proses memasak

- g. Siapkan air dan es dalam baskom



Gambar 7. Es dan air dalam baskom

- h. Apabila dirasa sudah pas, angkat panci dan masukkan ke dalam air es sekitar 30 detik



Gambar 8. Pendinginan panci ke dalam air es

- i. Lalu masukkan ke cetakan permen secara cepat dan rata, agar adonan tidak keras



Gambar 9. Proses pencetakan permen ke dalam bentuk

- j. Tunggu permen sampai keras dan lepaskan dari cetaknya
k. Lalu permen dibungkus plastik permen, dan permen sudah siap di nikmati.

Kesimpulan

Kegiatan ini memiliki beberapa tujuan utama, termasuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah buah naga menjadi produk-produk bernilai tambah. Lokasi yang strategis dekat dengan jalan raya memungkinkan akses yang mudah bagi masyarakat dalam memasarkan produk

olahan buah naga. Pengembangan inovasi produk ini telah dilakukan sebelumnya di berbagai tempat, dan program ini diharapkan memberikan manfaat signifikan bagi masyarakat setempat.

Respon positif masyarakat terhadap kegiatan pelatihan dan pendampingan menunjukkan antusiasme tinggi. Kegiatan ini dianggap bermanfaat dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui manajemen usaha kecil, serta memberikan bimbingan teknis yang diperlukan. Pelatihan dan pendampingan usaha pembuatan permen dari buah naga dianggap sebagai cara yang tepat untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

Selain itu, melibatkan mitra dari masyarakat desa setempat dan umum dalam pelatihan adalah langkah yang positif untuk memperluas pengalaman dan pengetahuan. Tujuannya adalah agar pengalaman dan ilmu yang diberikan pada pelatihan ini dapat dinikmati oleh masyarakat luas, sehingga keberhasilan kegiatan ini dapat terjamin.

Keseluruhan, kegiatan PPK Ormawa ini diarahkan untuk memberdayakan masyarakat melalui inovasi produk buah naga, meningkatkan kesejahteraan, dan memberikan pelatihan serta pendampingan yang berkelanjutan.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terimakasih disampaikan pada seluruh pihak yang telah membantu terselesainya artikel ini, ucapan terimakasih terutama ditujukan kepada pembimbing penulisan artikel ini yang telah banyak memberikan masukan serta arahan sehingga dapat diselesaikan dengan baik.

Daftar Pustaka

- Layang, S., dan Perkasa, P. 2022. Pemetaan Potensi Agro Wisata di Kawasan Misik Kalampangan dengan Teknologi Unmanned Aerial Vehicle (UAV). *JATI EMAS (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat)*, 6(1), 17-22.

Lamboris Pane. (2021, 11 1). *Kelurahan Kalampangan*. Retrieved from Kelurahan Kalampangan |

Keadaan Umum Lokasi:
<https://www.panehutan.com/2021/11/kelurahan-kalampangan-keadaan-umum.html?m=1>

Metrokalimantan. (2021, 02 14). Petik Buah di Kalampangan Jadi Wisata Alternatif. Retrieved from Metrokalimantan.com:<https://www.metrokalimantan.com/2021/02/petik-buah-di-kalampangan-jadi-wisata.html>