

Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Permen Jelly Madu Kelulut di Desa Henda Kecamatan Jabiren Kabupaten Pulang Pisau Provinsi Kalimantan Tengah

Trisna Anggreini, Eti Dewi Nopembereni, Tri Yuliana Eka Sintha, Eka Nor Taufik,
Pordamantra, Abdul Mukti, Fandi K. P. Asiaka, Ellydia Ludang*

Program Studi Agribisnis Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian,
Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya

*Email: ellydialudang@agb.upr.ac.id

Abstrak

Kegiatan ini bertujuan untuk membantu kelompok masyarakat atau khayalak mitra/sasaran dalam membuat inovasi produk makanan dan menciptakan peluang usaha bagi masyarakat desa. Proses kegiatan ini dilaksanakan selama 4 (empat) bulan dengan beberapa tahapan kegiatan, meliputi: (1) observasi awal (prasurvei); (2) penjadwalan kegiatan; (3) pelaksanaan kegiatan; dan (4) pelaporan akhir. Pelaksanaan kegiatan terdiri dari sosialisasi dalam rangka meningkatkan pengetahuan masyarakat Desa Henda terkait pemanfaatan bahan baku lokal di Desa Henda dan Pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan alternatif kegiatan ekonomi produktif dengan memanfaatkan potensi dan ketersediaan bahan lokal melalui pelatihan pembuatan permen Jelly Madu Kelulut. Solusi yang diberikan tim dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat atau khayalak sasaran/mitra adalah inovasi pemanfaatan bahan baku sumber daya alam Desa Henda yaitu madu kelulut menjadi permen jelly dan teknik pemasaran produk menggunakan metode *online shop*.

Kata Kunci: ekonomi produktif, madu kelulut, permen jelly

Pendahuluan

Analisis Situasi

Pengabdian kepada masyarakat ini merupakan kegiatan pemberdayaan masyarakat dalam mewujudkan kesejahteraan masyarakat yang berbasis pada optimalisasi potensi masyarakat agar mampu mendayagunakan dan mengoptimalkan potensi sumber daya yang ada dengan mengoptimalkan pemanfaatan potensi bahan baku lokal, salah satunya adalah madu kelulut agar memiliki nilai tambah.

Madu kelulut merupakan salah satu jenis pangan hasil hewan lebah yang tidak menyengat, jenis madu ini memiliki warna agak gelap dengan rasa manis dan sedikit asam serta agak pahit (Juliani *et al.*, 2022). Pengelolaan usaha madu kelulut akan memberikan pendapatan yang besar jika dikelola dengan baik, karena harga jual perliternya cukup tinggi di pasaran dengan harga mencapai Rp. 400.000,- (Lukman *et al.*, 2020). Lebah kelulut memiliki habitat

yang didominasi oleh vegetasi Kelapa, Kaliandra, Air Mata Pengantin, dan buah-buahan antara lain tanaman Pisang, Pinang, Durian, pada kondisi daerah dataran rendah, iklim tropis, wilayah yang hangat, dan lembap (Nurlaila *et al.*, 2022).

Beberapa kondisi ini yang menyebabkan madu kelulut menarik untuk diusahakan oleh Masyarakat dalam rangka peningkatan nilai tambah bahan baku lokal madu kelulut melalui kegiatan pelatihan pembuatan permen jelly madu kelulut serta sosialisasi pemanfaatan bahan baku lokal.

Desa Henda memiliki potensi pengembangan madu kelulut untuk wilayah Kabupaten Pulang Pisau Provinsi Kalimantan Tengah dengan potensi lahan gambut yang memiliki tipe selalu basah dan berair karena berada di pinggir sungai Kahayan (Profil Desa Henda, 2017). Desa Henda menjadi sasaran desa binaan Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya melalui kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya Tahun 2022.

Permasalahan Mitra

Desa Henda sudah memiliki potensi lokal antara lain budidaya madu kelulut produksi KUPS HHBK Henda Sejahtera. Namun sampai saat ini pemasaran masih berupa produk primer, belum ada unit produksi pengolahan lebih lanjut maupun diversifikasi produk sehingga masyarakat mengharapkan adanya produk olahan berbahan baku lokal yang memiliki nilai tambah ekonomi.

Program kerja yang dilaksanakan oleh tim Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) adalah sebagai berikut: (1) Sosialisasi dalam rangka meningkatkan pengetahuan masyarakat desa terkait pemanfaatan bahan baku lokal Desa Henda; dan (2) Pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan alternatif kegiatan ekonomi produktif dengan memanfaatkan potensi dan ketersediaan bahan baku lokal melalui pelatihan pembuatan permen jelly madu kelulut.

Tujuan, Manfaat dan Solusi

Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu membantu khayalak mitra/sasaran dalam membuat inovasi produk makanan dan menciptakan peluang usaha bagi masyarakat desa.

Kegiatan ini dilaksanakan selama 4 (empat) bulan, dimana ada beberapa tahapan kegiatan, antara lain: (1) Observasi awal (prasurvei); (2) Penjadwalan kegiatan; (3) Pelaksanaan kegiatan; dan (4) Pelaporan akhir. Manfaat yang diharapkan dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah: (1) Terbentuknya kelompok yang sadar (*awarness*) akan pentingnya berwirausaha; (2) Terbentuknya inovasi di sektor kuliner berupa permen jelly madu kelulut; dan (3) Menambah pendapatan masyarakat khayalak sasaran/mitra.

Solusi yang diberikan tim dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah inovasi pemanfaatan bahan baku sumber daya alam Desa Henda yaitu madu kelulut menjadi permen jelly dan teknik

pemasaran produk menggunakan metode *online shop*.

Metode Pelaksanaan

Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Henda, Kecamatan Jabiren Raya, Kabupaten Pulang Pisau, Provinsi Kalimantan Tengah. Waktu pelaksanaan kegiatan dimulai bulan Agustus sampai Desember Tahun 2022 dimulai dari kegiatan evaluasi awal sampai dengan pendampingan pemasaran produk. Khayalak sasaran/mitra yang menjadi target kegiatan pengabdian ini adalah anggota KUPS Madu Kelulut, Kelompok Wanita Tani dan para remaja puteri serta ibu-ibu Desa Henda.

Tahapan Pelaksanaan

Tahapan pelaksanaan kegiatan ini meliputi :

1. Evaluasi awal, pada tahap ini dilakukan survei analisis situasi untuk mengetahui potensi yang dimiliki khayalak sasaran/mitra penerima manfaat dalam membuat sebuah produk bernilai jual sebagai media usaha sehingga dapat ditentukan produk apa yang akan dijadikan media usaha.
2. Sosialisasi dalam rangka meningkatkan pengetahuan masyarakat Desa Henda terkait pemanfaatan bahan baku lokal di Desa Henda.
3. Demonstrasi dan Pelatihan dalam rangka meningkatkan keterampilan penerima manfaat, meliputi;
 - a. Demonstrasi yang dilakukan untuk memberikan contoh kepada khayalak sasaran/mitra mengenai produk yang akan dijadikan media usaha termasuk menjelaskan produk inovasi yang akan diberikan beserta manfaat atas hasil produk inovasi tersebut.
 - b. Pelatihan melalui praktik langsung tentang semua tahapan pembuatan produk awal dan produk yang akan diinovasi.
4. Pendampingan pemasaran produk, khayalak sasaran/mitra didampingi untuk melakukan promosi dan penjualan

melalui media sosial seperti *Facebook*, *Instagram*, *Tiktok* maupun online shop seperti *Shopee*, *Tokopedia*, *Bukalapak* dan lain-lain.

Implementasi Kegiatan

Tim Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) Bina Desa Program Studi Agribisnis Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya melaksanakan kegiatan dengan mengadakan Evaluasi awal, Sosialisasi, demonstrasi dan pelatihan sampai pendampingan usaha.

Evaluasi Awal

Sebelum diadakan kegiatan sosialisasi, terlebih dahulu dilakukan survei dan observasi oleh tim yang dilaksanakan pada bulan Agustus Tahun 2022 bertujuan untuk mengidentifikasi potensi bahan baku lokal di kawasan lahan gambut Desa Henda yang dapat dikembangkan nilai tambahnya. Sedangkan sosialisasi, demonstrasi dan pelatihan dilakukan pada bulan September-Oktober Tahun 2022 bertempat di Balai Pertemuan Desa Henda Kecamatan Jabiren Raya Kabupaten Pulang Pisau Provinsi Kalimantan Tengah.

Pada tahap awal dilaksanakan kegiatan berupa persiapan awal yakni penyamaan persepsi, penentuan jadwal pelaksanaan kegiatan, persiapan alat dan bahan yang dibutuhkan terutama bahan baku, penentuan masyarakat sasaran yang akan dihadirkan, penentuan narasumber kegiatan pelatihan sampai dengan survei analisis situasi untuk mengetahui potensi desa yang dimiliki khayalak sasaran/mitra penerima manfaat.

Pelaksanaan kegiatan didasarkan pada analisis situasi yang didapatkan pada saat survei dan observasi serta hasil pengamatan dimana potensi madu kelulut selama ini hanya dijual mentah saja tanpa melalui pengolahan. Wawancara dilakukan dengan pemerintah desa sampai dengan tokoh masyarakat dan dari hasil wawancara itulah kegiatan ini dianggap penting untuk

dilakukan sebagai salah satu alternatif pemanfaatan potensi sumberdaya dengan cara peningkatan nilai ekonomi suatu barang dan berguna bagi masyarakat pada khususnya.

Dalam rangka penyamaan persepsi dan waktu pelaksanaan kegiatan, maka pertama-tama dilaksanakan koordinasi dengan pemerintah desa dan masyarakat sasaran dalam hal ini ibu-ibu dan remaja putri untuk menyamakan persepsi waktu dan kegiatan yang akan dilaksanakan. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan kesepakatan waktu dan jadwal dalam pelaksanaan program dan perlu disyukuri bahwa partisipasi masyarakat dalam pelaksanaan program cukup baik sehingga program nantinya dapat berjalan dengan lancar dan sesuai dengan tujuan yang telah ditentukan sebelumnya.

Sosialisasi

Dalam pelaksanaan sosialisasi ini tidak ditemukan kendala yang berarti oleh karena masyarakat penerima manfaat sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini dan partisipasinya cukup baik dan dari sisi narasumber juga tidak menemui kendala oleh karena narasumber yang dihadirkan adalah Tenaga Pendidik Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya yang kompeten di bidangnya.

Kegiatan sosialisasi dan Pelatihan dilaksanakan pada tanggal 28-29 Oktober 2022 bertempat di Balai Pertemuan Desa Henda Kecamatan Jabiren Raya Kabupaten Pulang Pisau Provinsi Kalimantan Tengah, dihadiri perangkat desa dan sasaran/mitra penerima manfaat (Gambar 1).

Pelatihan Pembuatan Permen Jelly Madu Kelulut

Sebelum pelaksanaan pelatihan, terlebih dahulu dilakukan inventarisir alat dan bahan yang digunakan dalam pelatihan pembuatan permen jelly madu kelulut. Persiapan dan pemasangan alat sangat penting guna memastikan bahwa pada saat pelaksanaan nantinya akan berjalan sesuai

dengan apa yang diharapkan, demikian juga bahan-bahan yang akan digunakan baik komposisi, jumlah maupun kualitas bahannya. Pemilihan bahan-bahan yang berkualitas diharapkan produk yang dihasilkan juga lebih baik dan berkualitas.



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi Pemanfaatan bahan Baku Lokal di Desa Henda Kabupaten Pulang Pisau

Nirwati *et al.* (2014), bahwa permen merupakan salah satu bentuk makanan olahan dari pendidihan campuran gula dan sari buah (bahan pemberi rasa). Permen jelly merupakan permen lunak yang tergolong dalam sumber pangan semi basah karena produk pangan yang memiliki tekstur lunak yang diolah dan dikonsumsi secara langsung tanpa penyiapan dan tahan beberapa bulan tanpa perlakuan ataupun pendinginan (Nofita *et al.*, 2019). Perlu pengembangan inovasi produk dalam proses pembuatan permen jelly karena merupakan produk pangan bertekstur padat energi, namun minim kandungan zat gizi. Salah satu bahan yang dapat diaplikasikan pada permen jelly adalah sari kacang merah yang memiliki kandungan zat gizi yang cukup kompleks (Imawati *et al.*, 2022).

Demonstrasi sekaligus pelatihan dilaksanakan selama 1 (satu) hari tanggal 29 Oktober 2022 dengan menghadirkan

kelompok warga masyarakat penerima manfaat terutama ibu-ibu dan remaja puteri. Pelatihan yang dilakukan memberikan manfaat bagi masyarakat sasaran berupa peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam membuat Permen Jelly Madu Kelulut, sehingga kedepannya keterampilan yang telah didapatkan bisa dikembangkan menjadi suatu usaha rumahan bagi masyarakat Desa Henda dalam usaha pemanfaatan potensi bahan baku lokal kawasan gambut yang dimiliki dan yang tumbuh di sekitar tempat tinggal warga masyarakat.

Pembuatan permen jelly diawali dengan menjelaskan bahan-bahan apa saja yang digunakan seperti madu kelulut, serbuk jelly, air dan alat lainnya yang mendukung dalam proses pembuatan permen jelly madu kelulut, pencetakan jelly madu kelulut sampai pada pengemasan produk.

Pengemasan Produk Permen Jelly Madu Kelulut

Produk akhir dari bahan baku lokal madu kelulut yaitu berupa permen jelly. Setelah jelly sudah mengeras dan dapat dipotong-potong, untuk menambah waktu konsumsi dan penyimpanan potongan jelly tersebut dapat dijemur selama beberapa hari sampai mengering dan teksturnya lebih kenyal. Jelly madu kelulut yang sudah kering tersebut siap untuk dikemas ke dalam kemasan yang telah dipersiapkan sebelumnya.

Kesimpulan

Kesimpulan yang didapat setelah melaksanakan pengabdian kepada masyarakat sebagai berikut:

1. Program pengabdian kepada masyarakat diharapkan mampu meningkatkan kesadaran dan motivasi kelompok masyarakat terutama para ibu dan remaja puteri dalam berwirausaha di Desa Henda.



Gambar 2. Kegiatan Proses Pembuatan Permen Jelly Madu Kelulut oleh Kelompok Wanita Desa Henda dan Tim Pelatihan dari UPR



Gambar 3. Produk yang dihasilkan oleh Kelompok Wanita Desa Henda dan tim Pelatihan dari UPR

para ibu dan remaja putri dalam membuat olahan makanan ringan yang meliputi:

- Memiliki keterampilan dalam memilih bahan-bahan baku lokal yang berkualitas dan bermutu.
- Memiliki keterampilan dalam proses pengolahan, pengemasan sampai dengan pemberian label (logo) produk.
- Terciptanya produk berupa permen jelly madu kelulut hasil karya kelompok masyarakat terutama para ibu dan remaja putri Desa Henda.
- Tingkat partisipasi masyarakat cukup baik sehingga kegiatan yang dijalankan dapat memberikan dampak positif bagi masyarakat penerima manfaat.
- Meningkatnya keterampilan masyarakat dalam membuat permen jelly madu kelulut sehingga ke depannya mereka mampu membuat sendiri bahkan dapat membuka usaha skala rumahan sebagai salah satu alternatif usaha keluarga.

Rekomendasi

Beberapa rekomendasi yang diberikan setelah dilaksanakannya kegiatan sebagai berikut:

- Pendampingan harus tetap dilakukan agar masyarakat semakin bersemangat dalam memanfaatkan dan mengelola bahan baku local dalam menunjang ekonomi rumah tangga.
- Memaksimalkan pemanfaatan bahan baku lokal/komoditas pertanian lainnya, antra lain komoditi semangka yang juga berpotensi mendapatkan nilai tambah.

Daftar Pustaka

Imawati Eka Putri, Iswahyudi, Nisa Nuraida. 2022. Sifat Fisik Permen Jeli Berbasis Gelatin Tulang Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*) Dengan Penambahan Sari Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan* 1(1) 31-36.

- Program pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan mampu meningkatkan keterampilan warga masyarakat terutama

- Juliani, Irmayanti, M Daud AK. 2022. Antibacterial Activity and Sensory Characteristics of Low Calories Functional Candy Contains Tigona's Honey (*Trigona itama*) and Patchouli Oil (*Pogostemon Cablin Benth*). *Jurnal Medika Veterinaria*, 16 (2):148-156 DOI: <https://doi.org/10.21157/j.med.vet.v14i2.28256>
- Lukman, Gusti Hardiansyah, Sarma Siahaan. 2020. Potensi Jenis Lebah Madu Kelulut (*Trigona spp*) Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Galang Kecamatan Sungai Pinyuh Kabupaten Mempawah. *Jurnal Hutan Lestari*, 8 (4): 792 – 801.
- Nirwati Rusli, dan Putri Sabryna Ayu. 2014. Formulasi Permen Jeli Sari Buah Singi (*Dillenia serrata* Thunbr) Kombinasi Madu Menggunakan Gelatin. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 1 (2):99-103.
2019. Pengaruh Penambahan Madu Pada Pembuatan Permen Jelly Kolangkaling (*Arenga pinnata*). *Agrintech Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 2 (2):68-77.
- Nurlaila Afriliah, Wintari Taurina, Mohamad Andrie. 2022. Karakterisasi Simplisia Madu Kelulut (*Heterotrigona itama*) Sebagai Bahan Baku Sediaan Obat Penyembuhan Luka. Original Article. *Majalah Farmasi dan Farmakologi*, 26 (3):104-110.
- Profil Desa Henda Tahun 2017. Potensi Pertanian Desa Henda.

Nofita Rahayu Silaen and Sentosa Ginting.