

Esty Pan Pangestie, Muhammad Subhan Alfani, Septian Yosep, Feka Aprillia Dewi, Fala Sasmita, Silvia, Haipa Adila, Alvita Yeni Patricia, Angga Candra Wijaya, Leliani Purwanti, Indah Veronika Silaban, Wulandari, Siska Erlina Simamora, Risky F H Sitohang, Andri Prayoga, Efelyn Arlinda

➔ Alat dan Bahan

Alat yang digunakan yaitu kompor, wajan, pisau, gunting, saringan, sutil, gas, gelas, talenan dan blender dikarenakan keterbatasan alat jadi untuk alat yang digunakanpun terbatas. Adapun bahan yang digunakan yaitu tepung terigu, tepung tapioca, telur, jambu, gula pasir, minyak goreng, standing food (plastik), air mineral dan margarin

➔ CARA PEMBUATAN STIK JAMBU KRISTAL

Adapun cara pembuatan stik jambu kristal yang pertama siapkan alat dan bahan, kedua campurkan tepung terigu, tepung tapioca, telur, gula, margarin dan air sari buah jambu kristal. aduk-aduk sambil uleni adonan hingga bahan tercampur rata, ketiga siapkan alat penggiling adonan, kemudian giling adonan hingga dua atau tiga kali menjadi lebaran setebal 2 mm, keempat bentangkan diatas talenan lalu potong-potong dengan bentuk sesuai selera, letakan diatas tampah dan tata tidak bertumpuk, taburi dengan terigu agar tidak melekat, kelima panaskan minyak goreng di wajan, masukkan adonan yang sudah digiling goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang, dan yang keenam proses terakhir yaitu angkat dan tiriskan, kemudian stik jambu siap dimasukkan kedalam standing food (plastik) untuk dikemas

➔ HASIL KEGIATAN

Stik jambu kristal yang dihasilkan selama proses pembuatan cukup baik. Kegiatan ini diawali dengan identifikasi tentang potensi desa dan kendala melakukan pengolahan pangan berbasis stik jambu sebagai dasar perencanaan dan pelaksanaan kegiatan tentang sistem produksi, kualitas produk, dan manajemen pengelolaan usaha. Berdasarkan hasil forum grup diskusi menunjukkan bahwa masyarakat Desa Bukit Batu hanya langsung mengkonsumsi buah jambu segar. Keterbatasan pengetahuan teknologi produksi terkait dengan daya tahan produk masih kurang baik untuk bisa dipasarkan secara luas. Hal ini mengakibatkan rendahnya kapasitas dan efisiensi produksi. Inovasi dari buah jambu kristal karena menyesuaikan potensi yang ada di Desa Bukit Batu, memanfaatkan buah jambu kristal sebagai olahan produk guna meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Bukit Batu.



PENGOLAHAN JAMBU KRISTAL MENJADI STIK SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN PEREKONOMIAN

Selama ini usaha pembuatan jambu masih terbatas untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Aktivitas dan pengelolaan usaha belum berjalan dengan baik dan kontinu karena hanya dilakukan menjelang hari-hari besar. Kendala teknis seperti pengetahuan pengolahan buah, keamanan pangan, dan pemasaran sering menghambat jalannya aktivitas produksi secara berkelanjutan. Gambaran lain usaha pengolahan buah jambu air saat ini adalah: 1) Tidak kontinu karena hanya memenuhi pesanan; 2) Produk tidak tahan lama atau cepat rusak sebelum terjual; dan 3) Belum menggunakan strategi pemasaran khususnya pada produk terkait dengan packaging dan diversifikasi, segmen pasar, dan promosi. Selain itu, karakteristik internal terkait sikap, keterampilan yang belum memadai, serta kemampuan kewirausahaan yang perlu ditingkatkan.

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengolahan pangan berbasis stik jambu menjadi produk olahan makanan yang mempunyai nilai ekonomi tinggi, menyusun strategi pemasaran produk hasil pengolahan buah stik jambu sebagai salah satu penyangga ekonomi keluarga dan menginisiasi kelompok usaha bersama

