

Inovasi Pengolahan dan Pengemasan Jambu Kristal Menggunakan Teknologi Tepat Guna di Alas Prambon Kecamatan Prambon Kabupaten Sidoarjo

Sri Djajati^{*}, Ratna Yulistiani, Anugerah Dany Priyanto, Meditya Dwi Rizkyati

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN Veteran Jawa Timur

*email: sridjajati.tp@upnjatim.ac.id

Abstract. Alas Prambon, Prambon Sub-district, Sidoarjo Regency, which used to be an outbound place for the surrounding community, during the Covid-19 Pandemic, changed its function to a place to sell old food/drinks known as "Papringan", this activity is held every Sunday. At that location, there is a crystal guava plantation with yields for 2-3 days reaching 1/2 quintal, with grade A and grade B quality. The obstacle faced for grade B, is that almost 30% of the crystal guava harvested is rejected by the buyer because it is not meet the standard, so that if left unchecked it will rot. Therefore, it is necessary to diversify and innovate guava processing that has high quality, longer shelf life and attracts consumer tastes. The purpose of this community service program is to conduct training on the application of appropriate technology to diversify and innovate processed guava crystals into guava burgers, guava sausage and ginger-flavored guava juice. This training material is also equipped with beverage packaging technology so that processed products are produced that have high quality, are safe for consumption and attract consumer tastes. Activities that have been carried out include: 1). appropriate technology training to diversify crystal guava processing into guava burger, guava sausage and ginger-flavored guava juice; 2). Provision of aid equipment (burger presser, sausage maker, beverage packaging device); 3). beverage packaging technique training. The results of this activity include: 1). improve knowledge and skills of papringan traders to diversify processed guava crystal products; 2). The equipment assistance that has been provided has spurred the enthusiasm of Papringan traders to increase the innovation of merchandise sold in attractive packaging and meet BPOM standards so as to increase consumer attractiveness and merchant income.

Keywords: Alas Prambon, Papringan, training on processing guava crystals, equipment assistance, beverage packaging techniques.

***Abstrak.** Alas Prambon Kecamatan Prambon Kabupaten Sidoarjo, yang dulunya merupakan tempat out bound masyarakat sekitar, di masa Pandemi Covid-19 beralih fungsi menjadi tempat menjual makanan/minuman tempo dulu yang dikenal dengan nama "Papringan", kegiatan ini diadakan setiap hari minggu. Di lokasi tersebut, terdapat perkebunan jambu kristal dengan hasil panen selama 2-3 hari mencapai 1/2 kwintal, dengan kualitas grade A dan grade B. Kendala yang dihadapi untuk grade B,*

adalah hampir 30% jambu kristal yang dipanen direject oleh pembeli karena tidak memenuhi standart, sehingga kalau dibiarkan akan menjadi busuk. Oleh karena itu diperlukan diversifikasi dan inovasi pengolahan jambu biji yang mempunyai kualitas tinggi, daya simpan yang lebih lama dan menarik selera konsumen. Tujuan dari program pengabdian masyarakat ini adalah melakukan pelatihan penerapan teknologi tepat guna diversifikasi dan inovasi olahan jambu kristal menjadi burger jambu, sosis jambu dan sari jambu rasa jahe. Materi pelatihan ini juga dilengkapi teknologi pengemasan minuman sehingga dihasilkan produk olahan yang mempunyai kualitas tinggi, aman dikonsumsi dan menarik selera konsumen. Kegiatan yang telah dilakukan meliputi: 1). pelatihan teknologi tepat guna diversifikasi pengolahan jambu kristal menjadi burger jambu, sosis jambu dan sari jambu rasa jahe ; 2). Pemberian peralatan bantuan (alat pencetak burger, pencetak sosis, alat pengemas minuman); 3). pelatihan teknik pengemasan minuman. Hasil dari kegiatan ini antara lain: 1). meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pedagang papringan untuk diversifikasi produk olahan jambu biji kristal; 2). Bantuan peralatan yang telah diberikan telah memacu semangat pedagang Papringan untuk meningkatkan inovasi produk dagangan yang dijual dengan kemasan yang menarik dan memenuhi standart BPOM sehingga dapat meningkatkan daya tarik konsumen dan income pedagang.

Kata Kunci: *Alas Prambon, Papringan, pelatihan olahan jambu kristal, bantuan peralatan, teknik pengemasan minuman.*

1. PENDAHULUAN

Jambu Kristal adalah salah satu kultivar dari jambu biji yang banyak tumbuh di Indonesia. Jambu Kristal berbentuk bulat dan besar dengan warna kulit hijau muda ketika mulai matang. Kulitnya tipis, namun memiliki lapisan lilin yang tebal. Jenis jambu ini merupakan salah satu jenis yang memiliki harga tinggi di pasaran, rasanya yang enak, manis dan segar, tekstur yang renyah, dan jumlah biji yang sangat sedikit [1].

Alas Prambon yang dulunya tempat out bound terdampak akibat Pandemi Covid 19, Pemilik berinovasi memberi wadah karyawannya dengan mengalih fungsikan out bound alas prambon menjadi tempat menjual makanan/minuman tempo dulu dengan nama Papringan yang diadakan setiap hari minggu. Di lokasi tersebut, juga terdapat kebun Jambu Kristal, kendala yang dihadapi adalah bahwa jambu kristal yang dihasilkan tidak semuanya bisa diterima oleh pembeli/pasar karena cacat burik dan sebagainya.

Penanganan yang tepat seperti pengolahan jambu Kristal menjadi diversifikasi produk olahan pangan akan meningkatkan umur simpan [2][4]. Menurut Enggar dan Erdini (2008), faktor-faktor yang memenuhi daya tarik konsumen terhadap suatu produk pangan antara lain, yaitu rasa, kemasan, dan pemasaran [3]. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai keuntungan serta keberhasilan dalam menarik minat konsumen adalah perbaikan kemasan suatu produk. Hal tersebut dapat dilakukan dengan pengembangan inovasi kemasan.

Melihat kondisi permasalahan dari pedagang Papringan yang berada di Desa Ngingas, Kecamatan Prambon, Kabupaten Sidoarjo. Diversifikasi produk diharapkan dapat

menjadi salah satu solusi permasalahan dari Jambu Kristal yang di Rject. Pada proses pengolahan Burger, Sosis dan sari yang berasal dari Jahe terdapat kunci utama dalam memperpanjang umur simpan, yakni pemasakan dan penambahan Jahe. Proses pemanasan akan mematikan mikroorganisme patogen dan pembusuk [4].

2. METODE

Metode dilakukan dengan 6 tahapan, yaitu: Tahap 1) persiapan dimulai dari perijinan lokasi pada Desa Bulang RT 002/RW003, Prambon, Sidoarjo., pembelian peralatan berupa mesin Pencetak Burger, Copper dan mesin pengemas, pembelian bahan pengemas berupaplastik dan pembuatan sampel pengemas. Kemudian tahap 2) introduksi seperti pengenalan produk sari Rasa Jahe, pengenalan teknologi tepat guna dan desain kemasan yang baik. Tahap 3) melakukan penyuluhan dan pelatihan dengan memberi materi-materi dasar mengenai pengembangan produk yaitu diversifikasi produk olahan Jambu Kristal berupa Burger, Sosis dan Sari Rasa Jahe serta teknologi pengemasan yang baik. Tahap 4) pendampingan Implementasi Inovasi Produk Burger, Sosis dan Sari Rasa Jahe. Tahap 5) pendampiangn Implementasi Pengemasan Produk Sari Burger dan Sosis, seperti pemberian pengetahuan dan praktik mengenai metode penggunaan cup seler dan caa pengemasannya, dan Tahap 6) yaitu melakukan evaluasi program.

3. HASIL DAN DISKUSI

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan ini dilakukan setelah melakukan perisijan pada pemilik dan melakukan survei lokasi. Kegiatan sosiaisasi dan pelatihan Inovasi produk ini dilaksanakan di Alas Prambon Kecamatan Prambon Kabupaten Sidoarjo mengenai olahan produk Jambu Kristal. Masyarakat sangat antusias dalam mengikuti pelatihan dikarenakan masyarakat mengetahui beberapa olahan Jambu Kristal sehingga menjadi wawasan untuk diterapkan pada usaha mereka. Terdapat 3 macam olahan produk Jambu Kristal yang diberikan oleh Tim pengabdian yaitu Burger, Sosis dan Sari Rasa Jahe. Program Pengabdian Masyarakat ini pada saat pelaksanaan mendapatkan bantuan seperti alat pencetak burger, alat pengisi sosis, dan alat pengepres botol.



(a)



(b)

Sumber: Dok Pribadi, 2021

Gambar 1. (a) Pendatangan dan Penyerahan Alat, dan (b) Praktek cara menggunakan Alat Cetak Sosis.

Terlihat pada Gambar 1(a) momen mengenai penandatanganan dan penyerahan alat yang dilakukan antara Ibu Sri Djajati didampingi oleh Ibu Ratna Yulistiani dari Tim Pengabdian Masyarakat dan Ibu Isnaeni dari Ketua Pedagang Papringan Alas Prambon. Gambar 1 (b) melakukan penyuluhan cara menggunakan Alat Cetak Sosis yang baik dan benar yang dilakukan dari Tim Pengabdian Masyarakat yaitu Dosen dan Mahasiswa

Gambar 2 (a) menunjukkan penyuluhan mengenai pengembangan produk dari olah Jambu Kristal menjadi Produk Burger, (b) Warga mempraktekkan pembuatan Burger, (c) Tim Pengabdian Masyarakat melakukan penyuluhan dan mempraktekkan cara penggunaan Alat pengemas. Harapannya dengan pemberian bantuan dan penyuluhan tersebut dapat menjadikan proses produksi inovasi olahan Jambu Kristal menjadi lebih efisien.



Sumber: Dok. Pribadi, 2021

Gambar 2. (a). Penyuluhan mengenai Pengembangan Produk yaitu Burger, (b). Warga mempraktekkan Pembuatan Burger, (c). Praktek Cara Penggunaan Alat Pengemas

4. KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini yang diikuti oleh 16 peserta yang berprofesi sebagai pedagang papringa yang berasal dari Dusun Bolang, Desa Ngingas, Kecamatan Prambon Kabupaten Sidoarjo berjalan dengan lancar. Hasil dari kegiatan pihat ini diharapkan dapat menjadikan yang awalnya hanya menjual makanan/minuman tempo dulu dapat mengembangkan produk dagangannya sehingga potensi Jambu Kristal di Desa tersebut dapat dimanfaatkan mejadi lebih besar lagi serta peserta yang mengikuti kegiatan ini mendapatkan tambahan ilmu dan dapat di implementasikan pada kehidupan sehari-hari.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Akaibara. 2017. Wisata Jambu Kristal yang Tak Kenal Musim. <https://ngalam.co/2017/01/31/wisata-petik-jambu-kristal-tak-kenal-musim/>
- [2] Alamsyah, Y. 2011. Kursus Wirausaha, Aneka Resep dan Kiat Usaha Kebab dan Burger. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- [3] Enggar, Erdini, 2008 Food Review. Vacuum Fried Snack, Food Review Indonesia.

- [4] Khashan,A.A.2014 Antibacteria Activity of Garlic Extract (*Allium Sativum*) against *Staphylococcus aureus* In Vitro, *Global Journal of Bio-Science and Biotechnology*, 3(2);346-348.