



Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Peluang Bisnis Inovasi Olahan Jeruk

Retno Marsitin^{1*}, Nyamik Rahayu Sesanti², Djoko Adi Susilo³, Yuniar Ika Putri Pranyata⁴

Universitas PGRI Kanjuruhan Malang

mars_retno@unikama.ac.id^{1*}, nyamik@unikama.ac.id², djokoadi@unikama.ac.id³,
yuniar.mat@unikama.ac.id⁴

*Corresponding Author

Article Info: Submitted: 04/03/2025 | Revised: 06/01/2025 | Accepted: 06/30/2025

Abstrak. Kegiatan pengabdian masyarakat melalui pelatihan peluang bisnis inovasi olahan jeruk melibatkan masyarakat Desa Sukodadi. Kegiatan pengabdian bertujuan untuk mewujudkan membantu masyarakat pedesaan memecahkan persoalan, masalah pemberdayaan masyarakat di era teknologi informasi seperti pemanfaatan media website dan masyarakat bisa memperoleh pengalaman dan pengetahuan baru yang bermanfaat dalam seluruh aspek kehidupan, serta masyarakat mampu mengolah hasil perkebunan seperti jeruk menjadi berbagai inovasi olahan bahan pangan. Kegiatan pengabdian dengan metode pelatihan beberapa tahapan yaitu tahap awal dengan persiapan meliputi sarana dan prasarana sebagai tempat pelatihan dan penyesuaian jadwal kegiatan pengabdian, kemudian sosialisasi dengan menyampaikan materi & dialog interaktif terkait jenis dan manfaat buah jeruk serta sosialisai media sosial meliputi website, instagram dan shopee. Selanjutnya, pelatihan dan pendampingan inovasi olahan jeruk, kemudian pemasaran produk dengan website, instagram dan shopee. Selanjutnya ahir kegiatan dengan diskusi dan evaluasi serta penyebaran angket respon. Target kegiatan pengabdian yaitu menghasilkan inovasi produk olahan jeruk seperti selai jeruk, permen jeruk dan manisan kulit jeruk dari pengolahan, pengemasan dan pemasaran produk. Kegiatan pengabdian dengan pemberdayaan masyarakat dapat meningkatkan pemberdayaan dusun melalui teknologi website, instagram dan shopee, untuk menunjang kegiatan UMKM.

Kata Kunci: pemberdayaan masyarakat; pelatihan; bisnis; inovasi; olahan jeruk

PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat saat ini harus dioptimalkan agar tercipta masyarakat yang mampu bertahan hidup dalam kondisi apapun. Pemberdayaan masyarakat dengan melakukan berbagai pelatihan untuk menambah kemampuan dan wawasan pengetahuan. Kegiatan pengabdian melalui pemberdayaan masyarakat dengan memberikan pelatihan peluang bisnis inovasi olahan jeruk pada Desa Sidodi Kecamatan Wagir.

Desa Sukodadi, Kecamatan Wagir termasuk wilayah Kabupaten Malang dengan luas 745.901 Ha, tepatnya terletak sekitar 7 Km dari Ibukota Kecamatan dengan waktu tempuh sekitar 20 menit, dan sekitar 15 Km dari Ibukota Kabupaten dengan waktu tempuh 0,5 jam. Secara geografis Desa Sukodadi terletak pada posisi sekitar 610 m di atas permukaan air laut serta memiliki suasana desa yang sejuk. Selain itu, hasil sumber

daya alam yang melimpah, diantaranya hasil perkebunan buah jeruk yang ada di Dusun Genderan, Desa Sukodadi, Kecamatan Wagir, Kabupaten Malang

Mayoritas mata pencarian penduduk Desa Sukodadi dibidang pertanian, perkebunan, dan buruh. Pada bidang perkebunan, hasil panen masyarakat Desa Sukodadi adalah berupa buah jeruk yang cukup melimpah. Jenis jeruk yang ditanam di Desa Sukodadi adalah kebanyakan jenis siem madu yang memiliki rasa dominan ke manis. Sejauh ini, warga masyarakat Desa Sukodadi hanya menjual hasil panen buah jeruknya tanpa diolah terlebih dahulu.

Buah jeruk mengandung asam organik yang mencakup asam sitrat, asam tartarat dan asam askorbat atau vitamin c yang bermanfaat untuk kesehatan. Buah jeruk juga mengandung biflavonoid sebagai antioksidan seperti limonen dan limonin (Kurniawan dan Deglas, 2019). Pada proses pemasakan hingga penyimpanan bahan pangan untuk vitamin c sangat mudah rusak sehingga menyebabkan kandungan vitamin c pada permen jelly sangat lebih kecil dibandingkan kadar pada buah segar (Hariadi, 2020). Meminimalkan kehilangan vitamin c, diantaranya cara pemasakan permen jelly dengan pH rendah dan meminimalkan saat pemanasan (Karo dkk, 2021). Berkenaan dengan hal tersebut, perlu adanya pelatihan peluang bisnis melalui inovasi olahan jeruk untuk meningkatkan UMKM warga masyarakat Desa Sukodadi.

Inovasi olahan jeruk ini bisa digunakan warga masyarakat untuk memanfaatkan buah jeruk yang tidak layak dijual tetapi masih layak untuk diambil air perasannya, misalnya pada buah jeruk yang layu. Upaya meningkatkan peluang bisnis dengan mengolah buah jeruk menjadi produk olahan, diantaranya permen jelly. Permen jelly merupakan permen lunak yang terbuat dengan bahan utama air yang ditambahkan sehingga terbentuk gel dengan tampilan yang jernih transparan dengan tekstur kenyal (Bahri et al., 2020).

Selain membuat inovasi olahan buah jeruk, juga melakukan sosialisasi cara pemasaran melalui media online seperti website, instagram dan shopee. Kurangnya kreatifitas masyarakat untuk mengembangkan produk olahan buah jeruk, maka perlu membuat inovasi olahan buah jeruk berupa permen jeruk dan di sosialisasikan di kegiatan PKK di Balaidesa.

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui pelatihan peluang bisnis inovasi olahan jeruk melibatkan masyarakat Desa Sukodadi. Kegiatan pengabdian bertujuan untuk mewujudkan membantu masyarakat pedesaan memecahkan persoalan, masalah pemberdayaan masyarakat di era teknologi informasi seperti pemanfaatan media website dan masyarakat bisa memperoleh pengalaman dan pengetahuan baru yang bermanfaat dalam seluruh aspek kehidupan, serta masyarakat mampu mengolah hasil perkebunan seperti jeruk menjadi berbagai inovasi olahan bahan pangan. Target kegiatan pengabdian yaitu menghasilkan inovasi produk olahan jeruk seperti selai jeruk, permen jeruk dan manisan kulit jeruk dari pengolahan, pengemasan dan pemasaran produk melalui website, instagram dan shopee, meningkatkan pemberdayaan dusun melalui teknologi website untuk menunjang kegiatan UMKM.

METODE PENGABDIAN

Kegiatan pengabdian dengan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan peluang bisnis inovasi olahan jeruk dengan metode pelatihan beberapa tahapan yaitu tahap awal dengan persiapan meliputi sarana dan prasarana sebagai tempat pelatihan dan penyesuaian jadwal kegiatan pengabdian dengan aktivitas masyarakat agar kegiatan bisa diikuti seluruh masyarakat terutama ibu-ibu PKK.

Tahap kedua dengan sosialisasi dengan menyampaikan materi & dialog interaktif terkait jenis dan manfaat buah jeruk serta sosialisai media sosial meliputi website, instagram dan shopee. Kegiatan pengabdian tahap sosialisasi diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan masyarakat terutama ibu-ibu PKK. Adapun peranan pengabdi pada kegiatan sosialisasi sebagai motivator dengan memberikan motivasi dukungan juga semangat untuk hadir mengikuti kegiatan pengabdian. Selain itu, pengabdi juga berpesan sebagai fasilitator dengan membimbing dan mengarahkan untuk aktif dalam kegiatan pengabdian dan aktif dalam media sosial untuk menunjang pemasaran produk.

Tahap ketiga dengan pelatihan dan pendampingan inovasi olahan jeruk. Kegiatan pengabdian tahap pelatihan dan pendampingan diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dan mampu menghasilkan inovasi produk olahan jeruk seperti selai jeruk, permen jeruk dan manisan kulit jeruk dari pengolahan produk. Adapun peranan pengabdi pada kegiatan ini sebagai pelatih dan pendamping selama kegiatan berlangsung hingga menghasilkan produk yang memiliki nilai jual sebagai peluang bisnis. Hal ini merupakan indikator ketercapaian pelaksanaan program kegiatan pemberdayaan masyarakat

Tahap ketiga dengan pemasaran produk dengan website, instagram dan shopee. Kegiatan pengabdian tahap pengemasan dan pemasaran produk diharapkan dapat meningkatkan pemberdayaan dusun melalui teknologi website untuk menunjang kegiatan UMKM. Adapun peranan pengabdi pada kegiatan ini sebagai pelatih dan pendamping pada pemasaran produk selama kegiatan berlangsung hingga menghasilkan produk yang memiliki nilai jual sebagai peluang bisnis. Hal ini merupakan indikator ketercapaian pelaksanaan program kegiatan pemberdayaan masyarakat.

Tahap keempat merupakan tahap ahir dengan diskusi dan evaluasi serta penyebaran angket respon. Diskusi dan evaluasi untuk memperoleh feedback dan diharapkan dapat memberikan stimulus positif terhadap masyarakat melalui sharing, sehingga dapat memberikan inspirasi juga motivasi untuk selalu berinovasi meningkatkan UMKM. Penyebaran angket respon pemberdayaan masyarakat untuk mengetahui tanggapan repon masyarakat terutama ibu-ibu PKK terhadap kegiatan pelatihan peluang bisnis olahan jeruk

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dengan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan bisnis inovasi olahan jeruk dengan pembuatan permen. Rangkaian kegiatan pengabdian diawali dengan persiapan kegiatan terkait sarana prasana dan penyesuaian jadwal kegiatan pengabdian agar berjalan lancar. Selanjutnya dilakukan kegiatan sosialisasi terkait jenis dan manfaat jeruk dan olahannya. Kegiatan sosialisasi dilakukan untuk memberikan

wawasan pengetahuan dan pencerahan pada masyarakat. Kegiatan sosialisasi tampak pada gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi

Kegiatan pengabdian berikutnya dengan memberikan pelatihan dan pendampingan terkait olahan jeruk dengan membuat permen. Kegiatan ini dilakukan untuk memberikan keterampilan dalam mengolah jeruk menjadi produk olahan jeruk seperti selai jeruk, permen jeruk dan manisan kulit jeruk.

Pada kegiatan ini dengan mengolah jeruk menjadi permen dengan alat meliputi kompor, telfon, gelas ukur, saringan, loyang atau cetakan dan pisau. Bahan yang diperlukan meliputi buah jeruk, gulapisir 200-gram, agar-agar plain yang 7 gram 1 bungkus. Adapun cara membuat yang pertama memotong dan memars buah jeruk untuk diambil sarinya 200 ml, kemudian dicampurkan gula dan agar-agar hingga merata dan dicampurkan buah jeruk ke dalam gula dan agar-agar yang memsaknya dengan api kecil sambil diaduk hingga adonan mendidih dan mengental. Kegiatan pelatihan dan pendampingan olahan jeruk tampak pada gambar 2.



Gambar 2. Kegiatan Pelatihan dan Pendampingan

Selanjutnya, masukkan adonan ke loyang atau cetakan dan menunggu hingga kering pada suhu ruangan. Permen jeruk telah siap disajikan dalam toples dan bisa dilakukan pengemasan dan pemasaran produk. Kegiatan tampak pada gambar 3.



Gambar 3. Kegiatan Pelatihan dan Pendampingan

Kegiatan pengabdian berikutnya dengan memberikan pelatihan dan pendampingan terkait pengemasan dan pemasaran produk melalui website, instagram dan shopee, meningkatkan pemberdayaan dusun melalui teknologi website untuk menunjang kegiatan UMKM. Rangkaian kegiatan pengabdian diakhiri dengan diskusi dan evaluasi serta penyebaran angket respon. Peserta kegiatan pengabdian sangat antusias dalam mengikuti diskusi dan evaluasi juga terlibat sangat interaktif saat bertanya dan sharing selama kegiatan berlangsung sehingga suasana kegiatan pengabdian menarik, tidak membosankan dan menyenangkan. Selain itu, hasil penyebaran angket respon dengan mendapatkan tanggapan yang positif. Respon yang positif juga tampak pada antusias kehadiran peserta kegiatan pengabdian pemberdayaan masyarakat yang selalu tepat waktu dan terlibat aktif selama kegiatan pengabdian.

PENUTUP

Kegiatan pengabdian dapat disimpulkan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan peluang bisnis inovasi olahan jeruk berlangsung dengan baik sesuai rencana dan jadwal yang telah ditentukan. Pelaksanaan kegiatan pelatihan dinyatakan berhasil sesuai ketercapaian tujuan dan target yang ditetapkan. Peserta kegiatan pengabdian sangat antusias dan terlibat secara aktif mengikuti kegiatan hingga tuntas. Diharapkan kegiatan pengabdian bisa berlanjut sebagai upaya penyempurnaan kegiatan pelatihan agar dapat meningkatkan peluang bisnis dan menunjang kegiatan UMKM secara optimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Kurniawan, T. W., dan W. Deglas. (2019). Pemanfaatan kulit buah jeruk mandarin (*Citrus reticulata*) dalam pembuatan permen jelly dengan variasi konsentrasi bubuk agar. *Agrofood: Jurnal Pertanian dan Pangan*. 1(2): 1-5.
- Bahri, M.A., B. Dwiloka, dan B.E. Setiani. (2020). Perubahan derajat kecerahan, kekenyalan, vitamin c, dan sifat organoleptik pada permen jelly sari jeruk lemon (*Citrus limon*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2): 96-102.
- Hariadi, H. (2020). The influence of carambola starfruit (*Averrhoa bilimbi*) and Papaya (*Carica papaya*) on the quality of the organoleptic properties, vitamin C content, and fiber at jelly candies. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 443(1), 1-7.
- Karo, F. Y. E. B., Sinaga, H., & Karo, T. (2021). The use of konjac flour as gelatine substitution in making panna cotta. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 782(3), 1-7