

PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT TENTANG DIVERSIFIKASI BUAH SEMANGKA DI DESA RIDAN PERMAI KECAMATAN BANGKINANG KOTA KABUPATEN KAMPAR TAHUN 2021

Yenny Safitri¹, Dewi Sulastris Juwita²

^{1,2}Prodi Profesi Ners Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai
e-mail: yennysafitri37@yahoo.co.id wiwifalyn@gmail.com

Abstrak

Tanaman semangka (*Citrullus vulgaris*) merupakan salah satu tanaman hortikultura yang banyak mengandung air dan vitamin. Beberapa manfaat dari semangka adalah mencegah dehidrasi, melindungi fungsi saraf, menurunkan frekuensi serangan asma, menjaga kesehatan kulit dan rambut dan membantu menurunkan berat badan. Banyak manfaat yang diambil dari buah semangka seperti buah, kulit dan bijinya. Salah satu daerah penghasil buah semangka terbesar di Kabupaten Kampar setelah Siak Hulu adalah Bangkinang. Berdasarkan hasil informasi lapangan dan observasi sementara, hampir 95% petani semangka cenderung berpikir praktis dengan hanya menjual buah semangka langsung ke pengepul dengan harga perkilo hanya Rp ±3.000,-/kg/bh. Hal ini dikarenakan petani takut semangka akan busuk sehingga harga makin anjlok akan merugikan petani semangka. Untuk mengantisipasi kondisi ini ada beberapa orang petani membuka usaha sampingan seperti buka kedai/warung kopi. Hal ini juga didukung dengan tingkat ekonomi masyarakat ridan permai berada dalam kategori menengah kebawah. Maka dari itu perlu dilakukan usaha untuk lebih memanfaatkan bahan pangan alami, diantaranya bahan yang berasal dari semangka seperti keripik buah semangka, kuaci biji semangka dan manson kulit semangka.

Keyword : Diversifikasi, Buah Semangka

Abstract

Watermelon (*Citrullus vulgaris*) is a horticultural plant that contains lots of water and vitamins. Some of the benefits of watermelon are preventing dehydration, protecting nerve function, reducing the frequency of asthma attacks, maintaining healthy skin and hair and helping to lose weight. Many benefits are taken from watermelon such as fruit, skin and seeds. One of the largest watermelon producing areas in Kampar Regency after Siak Hulu is Bangkinang. Based on the results of field information and temporary observations, almost 95% of watermelon farmers tend to think practically by only selling watermelons directly to collectors at a per kilo price of only IDR 3,000,-/kg/pc. This is because farmers are afraid that the watermelon will rot so that the price will drop further, which will harm watermelon farmers. To anticipate this condition, some farmers open side businesses such as opening a coffee shop/shop. This is also supported by the economic level of the people who are in the middle to lower category. Therefore, it is necessary to make efforts to make more use of natural food ingredients, including materials derived from watermelons such as watermelon chips, watermelon seeds and watermelon rind manson.

Keyword : Diversification, watermelon

PENDAHULUAN

Tanaman semangka (*Citrullus vulgaris*) merupakan tanaman yang berasal dari Afrika yang merupakan salah satu tanaman hortikultura yang sangat digemari masyarakat Indonesia karena rasanya yang manis, kandungan airnya banyak, dan renyah. Buah semangka merupakan buah yang banyak mengandung air dan vitamin, dimana air dibutuhkan untuk menghilangkan dehidrasi dan vitamin digunakan untuk menjaga kesehatan tubuh. Dengan kandungan tersebut maka terdapat beberapa manfaat dari semangka adalah mencegah dehidrasi, melindungi fungsi saraf, menurunkan frekuensi serangan asma, menjaga kesehatan kulit dan rambut dan membantu menurunkan berat badan. Banyak manfaat yang diambil dari buah semangka seperti buah, kulit dan bijinya. Salah satu daerah penghasil buah semangka terbesar di Kabupaten Kampar setelah Siak Hulu adalah Bangkinang. Berdasarkan hasil informasi lapangan dan observasi sementara, hampir 95% petani semangka cenderung berpikir praktis dengan hanya menjual buah semangka langsung ke pengepul dengan harga perkilo hanya Rp ±3.000,-/kg/bh. Berdasarkan survey lapangan yang penulis lakukan langsung ke Desa Ridan Permai, didapatkan data dan informasi bahwa mereka tidak mengetahui manfaat keseluruhan dari buah semangka,

bagaimana cara mengolah semangka agar berdaya guna dibidang pangan, bernilai jual tinggi dan mampu membuka lapangan kerja. Hasil wawancara penulis dengan petani semangka di Desa Ridan Permai bahwa buah semangka hanya dijual ke pengepul dan mendapatkan uang Rp. ±2.000,-/kg/bh. Hal ini dikarenakan petani takut semangka akan busuk sehingga harga makin anjlok akan merugikan petani semangka. Untuk mengantisipasi kondisi ini ada beberapa orang petani membuka usaha sampingan seperti buka kedai/warung kopi. Hal ini juga didukung dengan tingkat ekonomi masyarakat ridan permai berada dalam kategori menengah kebawah.

Berdasarkan analisis situasi ternyata pengolahan komoditi semangka belum ada dilakukan oleh masyarakat di Kecamatan Bangkinang Kota. Hal ini dikarenakan keterbatasan informasi, sarana dan prasarana dalam pengolahan bahan baku semangka. Saat ini, di Kecamatan Bangkinang Kota di desa Ridan Permai hanya ada pengolahan dan diversifikasi susu kambing menjadi sabun mandi, sabun cuci piring, dan susu kambing etawa yang dilakukan oleh Bapak Erwin. Oleh karena itu, saya tertarik untuk melakukan Diversifikasi Pengolahan Buah Semangka Menjadi Keripik Semangka, Kuaci Biji Semangka, Manisan Buah Semangka Dan Jus Semangka, yang bermanfaat untuk meningkatkan tingkat ekonomi masyarakat di Desa Ridan Permai.

METODE

Melalui pelatihan dan pendampingan Tim PKM-M melakukan sosialisasi kepada masyarakat Desa Ridan Permai tentang pemanfaatan buah semangka menjadi berbagai inovasi seperti keripik semangka, kuaci biji semangka, manisan kulit semangka dan jus semangka dengan tujuan untuk dapat menjadi sumber penghasilan baru bagi masyarakat di Desa Ridan Permai.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang dicapai sebagai berikut:

1. Antusias masyarakat terhadap sosialisasi tentang tata cara pengolahan keripik semangka, kuaci biji semangka, manisan kulit semangka dan jus semangka
2. Antusias masyarakat terhadap pelatihan tentang tata cara pengolahan keripik semangka, kuaci biji semangka, manisan kulit semangka dan jus semangka
3. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat tentang tata cara pengolahan keripik semangka, kuaci biji semangka, manisan kulit semangka dan jus semangka
4. Tata cara pembuatan tata cara pengolahan keripik semangka, kuaci biji semangka, manisan kulit semangka dan jus semangka sebagai kegiatan pendamping bagi masyarakat dalam meningkatkan perekonomian dibidang UMKM

Materi pada sosialisasi/penyuluhan

Materi yang disampaikan dalam kegiatan ini, meliputi:

- a. Pentingnya tentang tata cara pengolahan keripik semangka, kuaci biji semangka, manisan kulit semangka dan jus semangka
- b. Pentingnya sosialisasi tata cara pembuatan tata cara pengolahan keripik semangka, kuaci biji semangka, manisan kulit semangka dan jus semangka sebagai kegiatan pendamping bagi masyarakat dalam meningkatkan perekonomian dibidang UMKM

Cara pengolahan keripik semangka, kuaci biji semangka, manisan kulit semangka dan jus semangka

Cara membuat keripik buah semangka :

- a. Pertama – tama kupas kulit buah semangka, lalu potong buah semangka sesuai dengan selera. kulit bagian dalam jangan dibuang karena nanti bisa dibuat keripik kulit semangka.
- b. Lalu masukkan daging semangka yang sudah di potong ke dalam freezer kurang lebih selama 15 menit.
- c. Kemudian goreng dengan menggunakan alat penggoreng hampa atau mesin vacum fryer dengan suhu 50-60 derajat celcius hingga matang dan busanya habis, itulah tanda bahwa keripik semangka sudah matang.
- d. Angkatlah keripik semangka tersebut dan setelah itu masukkan kedalam mesin spinner untuk meniriskan minyak yang ada pada keripik semangka dan tunggu hingga benar-benar tuntas dan tidak ada minyak yang tersisa.
- e. Sajikan kripik semangka yang sudah jadi atau anda bisa menyimpannya dalam toples atau plastic yang tertutup rapat agar tahan lama alias tetap renyah siap untuk dijual.

Cara Membuat Kuaci Biji Semangka :

- a. Langkah pertama, keringkan biji semangka terlebih dahulu sambil mempersiapkan alat-alat dapur yang dibutuhkan.
- b. Kedua, sambil menunggu biji semangka kering, siapkan bumbu untuk perasa kuaci agar lebih nikmat, yaitu garam, bawang putih dan air.
- c. Ketiga, setelah menghaluskan bumbu, siapkan minyak secukupnya di dalam wajan hingga panas.
- d. Keempat, setelah panas, masukkan biji semangka yang telah kering kedalam wajan dan goreng bersama 1 sendok teh bumbu yang telah dibuat. Tekstur kematangan biji semangka dilihat dari apakah bijinya sudah meledak apa belum.
- e. Kelima, cara membuat kuaci sendiri ini terbilang mudah, karena setelah matang, hanya perlu ditiriskan sampai minyaknya hilang disebelah kompor listrik.

Cara menyiapkan Manisan Kulit Semangka:

- a. Kupas bagian yang berwarna hijau. Cuci bersih. Lalu potong potong sesuai selera.
- b. Rendam dengan air kapur sirih selama 2 jam. Kemudian cuci bersih. Masak air, gula pasir, vanilli, garam dan pewarna makanan hingga air mendidih.
- c. Setelah mendidih, masukan kulit semangka. Masak hingga air habis. Lalu tambahkan air perasan jeruk nipis. Aduk rata, simpan di wadah. Dingin lebih enak.

Cara membuat Jus Semangka:

- a. Pertama, potong kecil-kecil semangka.
- b. Lalu, masukkan potongan semangka tersebut ke dalam blender.
- c. Saring hasil blender untuk mengambil ampas semangka yang ada.
- d. Sajikan hasil saringan jus semangka ke dalam gelas untuk disajikan.
- e. Lebih enak dan segar jika ditambah lagi dengan es batu.

SIMPULAN

1. Masyarakat antusias terhadap sosialisasi tentang tata cara pembuatan keripik semangka, kuaci biji semangka, manisan kulit semangka dan jus semangka
2. Masyarakat mampu melakukan tata cara pembuatan keripik semangka, kuaci biji semangka, manisan kulit semangka dan jus semangka dengan baik

SARAN

Diharapkan kepada masyarakat agar mampu memanfaatkan semangka menjadi sumber penghasilan baru bagi para pengrajin aren di Desa Ridan Permai

UCAPAN TERIMA KASIH

1. Prof. Amir Luthfi selaku Rektor Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai
2. Dewi Anggriani Harahap, M. Keb selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan
3. Suami 'Kamaruzzaman, A.Md yang selalu mendampingi di setiap kegiatan PKM ini
4. Bapak/Ibu dosen Universitas Pahlawan Tuanku Tambuasi yang sudah membantu saya dalam pelaksanaan PKM ini

DAFTAR PUSTAKA

- Faresta, R.A. 2020. Pengembangan Diversifikasi Olahan Produk Air Nira Bernilai Ekonomi Tinggi di Dusun Kekait Daye
- Nusa, M. I., Fuadi, M., & Sanjaya, S. (2014). Studi Pembuatan Manisan Kering Kulit Buah Semangka (*Citrullus Lanatus*). *Agrium*.
- Ismayanti, Bahri, S., & Nurhaeni. (2013). Kajian Kadar Fenolat Dan Aktivitas Antiosidan Jus Kulit Buah Semangka (*Citrullus Lanatus*). *Jurnal of Natural Science*.
- Gunawan, I., Studi, P., Universitas, A., & Pengaraian, P. (2014). Analisis Pendapatan Usaha Tani Semangka (*citrullus vulgaris*) Di Desa Rambah Muda Kecamatan Rambah Hilir Kabupaten Rokan Hulu. *Jurnal Sungkai*, 2(1), 52–63. <https://doi.org/https://doi.org/10.30606/js.v2i1.469>