

DIVERSIFIKASI DAN BRANDING PRODUK OLAHAN RAMBUTAN DALAM MENINGKATKAN KETAHANAN PANGAN DAN EKONOMI MASYARAKAT DESA KALISALAK

Fitrarena Widhi Rizkyana¹, Kuart Waluyo Jati², Linda Agustina³,
Indah Fajarini Sri Wahyuningrum⁴

^{1,2,3,4} Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Negeri Semarang
e-mail: fitrarenarizkyana@mail.unnes.ac.id

Abstrak

Komoditas rambutan menjadi salah satu komoditas yang memiliki produktivitas tinggi di Desa Kalisalak, Kecamatan Batang, Kabupaten Batang. Badan Pusat Statistik (2021) mencatat produksi buah rambutan terutama di Kabupaten Batang mengalami peningkatan yang signifikan di tahun 2020. Pada 2019 produksi buah rambutan mencapai 26.910 kg dan 43.210 ton pada 2020 atau meningkat sebanyak 60,5% dalam setahun. Akan tetapi, harga yang rendah saat musim panen menjadikan rambutan tidak memiliki keunggulan ekonomi dibandingkan komoditas buah lain. Disisi lain, permasalahan limbah kulit rambutan yang terbuang dapat berdampak terhadap lingkungan. Oleh karena itu, pengabdian ini dilakukan dengan memberikan solusi inovatif dengan diversifikasi produk olahan rambutan menjadi asinan daging buah dan minuman seduh kulit rambutan. Tim pengabdian melakukan workshop dan pelatihan untuk membuat produk olahan rambutan sekaligus meningkatkan ketahanan pangan dan ekonomi masyarakat Desa Kalisalak. Tim pengabdian juga menginisiasi branding dan pemasaran produk melalui Pusat Belanja sahabat Lingkungan Kalisalak di Desa Kalisalak. Pengabdian ini diharapkan dapat meningkatkan ketahanan pangan dan kesejahteraan ekonomi masyarakat.

Kata kunci: Diversifikasi, Produk Olahan, Rambutan, Desa Kalisalak, Ketahanan Pangan, Perekonomian Masyarakat Desa

Abstract

The rambutan commodity is one of the highly productive commodities in Kalisalak Village, Batang District, Batang Regency. The Central Statistics Agency (2021) noted that rambutan fruit production, especially in Batang Regency, experienced a significant increase in 2020. In 2019, rambutan fruit production reached 26,910 kg and 43,210 tonnes in 2020, or an increase of 60.5% in a year. However, the low price during the harvest season means that rambutan has no economic advantage compared to other fruit commodities. On the other hand, the problem of wasted rambutan skin waste can impact the environment. Therefore, this service provides innovative solutions by diversifying processed rambutan products into pickled fruit flesh and brewed rambutan skin drinks. The service team conducted workshops and training to make processed rambutan products while improving the food and economic security of the Kalisalak Village community. The dedication team also initiated product branding and marketing through the Kalisalak Friends of the Environment Shopping Center in Kalisalak Village. This service is expected to increase food security and the community's economic welfare.

Keywords: Diversification, Processed Products, Rambutan, Kalisalak Village, Food Security, Village Community Economy

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Desa Kalisalak terletak di Kecamatan Batang, Kabupaten Batang, Provinsi Jawa Tengah. Desa Kalisalak memiliki luas 2,24 km² yang dihuni oleh 3277 jiwa penduduk dengan kepadatan 1460 jiwa/km². Secara geografis desa ini berbatasan dengan Kecamatan Warungasem di bagian selatan dan barat serta beberapa kelurahan lain yang mengelilinginya. Desa Kalisalak terbagi menjadi 4 dusun, 4 RW (Rukun Warga) dan 19 RT (Rukun Tetangga).

Desa Kalisalak memiliki topografi yang unik dengan berada di bagian barat Kabupaten Batang yang memiliki akses atas wilayah pegunungan dan wilayah pantai. Kabupaten Batang sendiri terdiri atas kombinasi antara daerah pantai, dataran rendah, dan pegunungan. Kondisi tersebut mendukung adanya potensi yang besar di bidang agroindustri, agrowisata, dan agrobisnis. Terdapat lima gunung di

Kabupaten Batang dengan ketinggian rata-rata diatas 2000 m, yaitu Gunung Prau, Gurung Sipandu, Gunung Gajah Mungkur, Gunung Alak, dan Gunung Butak.

Luas wilayah Desa Kalisalak terbagi atas 17,24 hektar tanah sawah dan 127,75 tanah bukan sawah yang diberisi perumahan warga dan perkebunan (Badan Pusat Statistik Kabupaten Batang, 2022). Potensi Desa Kalisalak saat ini berfokus pada sektor perkebunan dan pertanian antara lain budidaya jeruk bali, rambutan, durian, ketela, hutan sengon dan komoditas padi. Kegiatan ekonomi tersebut cenderung juga dilakukan pada kebanyakan desa di wilayah Kecamatan Batang, Kabupaten Batang, Provinsi Jawa Tengah. Badan Pusat Statistik Kabupaten Batang (2022) mencatat Kecamatan Batang memiliki komoditas unggulan yang menjadi pokok ekonomi masyarakat. Berdasarkan data yang disampaikan Badan Pusat Statistik Kabupaten Batang tahun 2019-2021 menunjukkan produksi tanaman buah-buahan didominasi oleh buah durian, manga, nannga, pisang dan rambutan.

Potensi perkebunan buah-buahan yang besar di Kecamatan Batang, Kabupaten Batang tidak diiringi dengan potensi ekonominya. Salah satunya komoditas rambutan yang masih menjadi komoditas non unggulan karena harganya yang kurang menguntungkan. Badan Pusat Statistik Kabupaten Batang (2022) mencatat produksi rambutan sebanyak 1085 kuintal pada tahun 2021. Jumlah yang cukup besar namun tidak sejalan dengan ekonomi yang potensial.

Saat ini, Desa Kalisalak telah memiliki program pengembangan ekonomi yang sedang berlangsung yaitu Pusat Belanja Sahabat Lingkungan Kalisalak (Pujasalika). Pujasalika dengan fokus pada wisata kuliner dan kreasi warga dapat memberikan peluang potensi diversifikasi pada agroindustri dan agrowisata. Komoditas rambutan yang kurang *profitable* dapat dikombinasikan melalui kreasi dan pemasaran melalui Pujasalika. Program ini tentunya memerlukan alih teknologi, pemberdayaan dan pendampingan yang krusial dari lembaga pendidikan.

Permasalahan Mitra

Rambutan menjadi komoditas buah-buahan yang sangat dikenal oleh masyarakat Indonesia. Tanaman unik di daerah tropis dengan kombinasi rasa manis dan bentuk yang khas. Rambutan ditemukan di berbagai negara khususnya negara tropis seperti Indonesia, Malaysia, India, Karibia, dan sebagainya. Potensi produksi yang besar pada buah rambutan terlihat dari produksi rambutan dalam negeri yang mencapai 884.702 ton pada tahun 2021 (Badan Pusat Statistik & Data Indonesia, 2022). Kondisi tersebut merupakan peningkatan produktivitas sebesar 29.9% dari produksi sebelumnya di tahun 2020 yang sebanyak 811.909 ton. Kementerian Pertanian (2018) menyatakan konsumsi buah rambutan per kapita tahun 2017 sebesar 0,782 kg/kapita/tahun.

Potensi yang besar pada komoditas rambutan juga terjadi di wilayah Jawa Tengah. Jawa Tengah menempati posisi ketiga dengan produksi sebesar 121.619 ton pada tahun 2021. Badan Pusat Statistik (2021) mencatat produksi buah rambutan terutama di Kabupaten Batang mengalami peningkatan yang signifikan di tahun 2020. Pada 2019 produksi buah rambutan mencapai 26.910 kg dan 43.210 ton pada 2020 atau meningkat sebanyak 60,5% dalam setahun.

Desa Kalisalak yang berada di Kecamatan Batang, Kabupaten Batang juga memiliki peluang produksi yang besar buah rambutan. Akan tetapi, kondisi yang positif tersebut tidak diiringi dengan peluang bisnis yang menjanjikan dari komoditas buah rambutan. Harga jual rata-rata buah rambutan di wilayah Jawa Tengah saat kondisi musim panen cukup memprihatinkan. Harga jual rata-rata menunjukkan hanya berkisar pada Rp10.000,00 sampai Rp15.000,00. Oleh karena itu, harus ada upaya yang mampu menanggulangi penurunan harga jual rambutan melalui perwujudan nilai tambah.

Potensi ekonomi yang belum maksimal pada buah rambutan disertai dengan limbah kulit rambutan. Konsumsi buah rambutan menghasilkan buangan berupa biji dan kulit buah (Anggara et al., 2020). Widiarti et al., (2013) menyatakan adanya potensi kreasi dari limbah biji dan kulit buah rambutan dengan menjadikannya sebagai makanan berupa emping bagi biji rambutan dan kulit buah belum dimanfaatkan menjadi produk olahan. Hal inilah yang menjadi persoalan ketika kulit buah rambutan dibuang sebagai sampah dapur di masyarakat. Sampah dapur tersebut akan ikut menjadi permasalahan lingkungan berupa emisi rumah kaca (Scherhauer et al., 2018).

Kondisi ini dapat diperparah dengan kurangnya kesadaran dari masyarakat. Masyarakat khususnya di Desa Kalisalak belum memiliki pengetahuan mumpuni untuk melakukan upaya optimalisasi bisnis buah rambutan, baik dari buah maupun kulit buah. Oleh karena itu, sebagai upaya optimalisasi potensi ekonomi dari buah rambutan dan upaya penanggulangan timbulan limbah kulit rambutan, tentu diperlukan inovasi yang sesuai untuk mewujudkan hal tersebut. Keberadaan pemberdayaan ekonomi, alih teknologi kreasi produk dari buah rambutan dan pendampingan yang komprehensif menjadi faktor

penting. Kurangnya optimalisasi ekonomi buah rambutan yang diakibatkan oleh pengetahuan yang belum memadai, menjadi persoalan krusial bagi masyarakat Desa Kalisalak. Permasalahan tersebut dapat diatasi melalui diversifikasi produk olahan buah rambutan. Buah rambutan memiliki potensi diversifikasi dengan upaya kreasi pada buah, biji dan kulit rambutan menjadi produk olahan yang inovatif (Anggara et al., 2020; Efrida & Fitria, 2019; Maulana et al., 2022; Ramdhan & Kholid, 2019).

Rambutan merupakan salah satu buah dengan kandungan zat mineral mikro maupun makro, kaya akan gizi, vitamin, protein, lemak, gula dan lainnya (Irawati et al., 2023). Kandungan yang ada dalam rambutan tersebut memiliki manfaat penting bagi tubuh manusia. Metabolit sekunder dalam rambutan bahkan memiliki potensi menjadikannya obat herbal alternatif (Bone & Mills, 2013). Setiap 100 gram buah rambutan mengandung 82,9 gram air, 0,9 gram protein, 0,1 gram lemak, diikuti vitamin A, vitamin C dan zat pendukung seperti karbohidrat, fosfor dan zat besi (Rezekiah & Fitriani, 2018). Keandalan buah rambutan dapat dioptimalkan melalui inovasi atau diversifikasi seluruh bagian buah rambutan.

Pengolahan rambutan menjadi produk baru seperti minuman, manisan dan emping menjadi salah satu bentuk diversifikasi olahan. Proses tersebut menjadikan rambutan memiliki daya simpan yang lebih lama, lebih praktis, dan membuat kandungan yang ada dalam rambutan tetap optimal untuk dikonsumsi meski tidak dalam masa panen (Rezekiah & Fitriani, 2018). Nilai ekonomi buah rambutan biasanya hanya terlihat melalui penjualan buah selesai panen. Duchlun (Duhclun et al., 2006) menganalisis perputaran ekonomi di komoditas rambutan berkisar pada Rp24.120.00 per 5 tahun dalam 1 ha lahan. Sehingga, ketika pengolahan rambutan bisa optimal tiap masa panen tentu hasil ekonomi lebih bertambah.

Kulit rambutan sebagai limbah rumah tangga ternyata juga memiliki potensi ekonomis. Ekstrak kulit buah rambutan memiliki sifat antibakteri alami terhadap bakteri *S. Areus* dan *E. Coli* (Yudaningtyas, 2009). Bahkan, kandungan dalam kulit rambutan mampu menolak radikal bebas lebih baik dibandingkan dengan vitamin E (Anshory et al., 2006). Pengolahan kulit rambutan menjadi ekstrak yang dapat diminum menjadi pilihan inovatif untuk memanfaatkannya lebih optimal daripada hanya dibuang sebagai limbah. Produk olahan rambutan baik daging buah maupun kulit buah pada dasarnya merupakan opsi yang cocok untuk menambah nilai tambah ekonomi dari rambutan.

Keberadaan Pujasatika sebagai pusat wisata kuliner dan penjualan produk kreasi masyarakat di Desa Kalisalak harus turut berpotensi untuk dimaksimalkan dalam upaya optimalisasi ekonomi buah rambutan. Pujasatika akan menjadi tempat pemasaran dan penjualan produk olahan buah rambutan. Tidak hanya memaksimalkan potensi bisnis buah rambutan, upaya optimalisasi Pujasatika mampu meningkatkan ketahanan pangan dan ekonomi masyarakat desa. Pengembangan diversifikasi pengolahan pangan lokal dianggap strategis dalam menunjang ketahanan pangan, khususnya karena terkait aspek promosi ketersediaan pangan yang beragam dan penanggulangan masalah gizi dan pemberdayaan ekonomi masyarakat (Marsigit, 2010).

Ketahanan pangan merupakan kombinasi ketersediaan pangan yang cukup serta merata bagi seluruh penduduk dan setiap penduduk memiliki akses fisik dan ekonomi terhadap pangan terutama melalui nilai gizi pangan (Pangan, 2006). Implementasi ketahanan pangan yang dapat dipakai di Desa Kalisalak salah satunya melalui diversifikasi produk olahan rambutan. Rambutan dapat diolah menjadi keripik dan asinan untuk buahnya, dan kulitnya diolah menjadi minuman. Hasil inovasi rambutan memberikan alternatif income dan menstimulasi jiwa wirausaha Desa Kalisalak. Selain itu, produk diversifikasi rambutan dapat dipasarkan melalui Pujasatika yang terdapat di Desa Kalisalak. Dalam jangka Panjang, upaya penjualan produk kreasi rambutan akan menjadi kuliner khas yang dimiliki Desa Kalisalak.

Pengolahan rambutan menjadi asinan dan keripik umumnya dapat dilakukan secara mandiri oleh masyarakat. Hal ini dikarenakan adanya kemudahan dalam proses pembuatan dan kebutuhan biaya pengolahan yang cenderung rendah. Namun, masyarakat khususnya Desa Kalisalak belum memiliki pengetahuan yang memadai untuk melakukan pengolahan secara mandiri. Terlebih pengolahan limbah kulit rambutan cukup kompleks. Oleh karena itu, perwujudan ketahanan pangan melalui diversifikasi produk olahan rambutan memerlukan alih teknologi dan pendampingan yang komprehensif. Disisi lain, implementasi ketahanan pangan dapat terealisasi melalui proses distribusi dan promosi yang menarik, sehingga pemberdayaan ekonomi juga harus diikuti dengan pengetahuan wirausaha.

Pemahaman dan pengetahuan mengenai pengolahan rambutan dapat dibangun dengan upaya pelatihan dan pemberdayaan masyarakat di Desa Kalisalak melalui tim pengabdian masyarakat dari

lembaga Pendidikan. Tim pengabdian masyarakat dari lembaga pendidikan khususnya perguruan tinggi melakukan pendampingan dengan kompetensi tim yang mumpuni. Diversifikasi pengolahan rambutan yang simpel namun komprehensif dapat dilakukan secara optimal dengan dibantu tim dari bidang ekonomi, akuntansi, dan tata boga. Demikian, pengabdian ini dilaksanakan dengan tujuan diversifikasi produk olahan rambutan masyarakat Desa Kalisalak dalam meningkatkan ketahanan pangan dan ekonomi masyarakat desa.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berupa diversifikasi produk olahan rambutan dalam meningkatkan ketahanan pangan dan ekonomi masyarakat desa di Desa Kalisalak, Kecamatan Batang, Kabupaten Batang. Pengabdian dilakukan dengan metode workshop yang oleh tim pengabdian yang terdiri dari dosen dan mahasiswa. Kegiatan workshop yang dilakukan memiliki tujuan untuk memberikan penjelasan mengenai bentuk inovasi olahan rambutan. Setelah memberikan penjelasan melalui pemaparan materi, kegiatan selanjutnya yaitu, melakukan pendampingan dalam pengolahan buah rambutan dan kulit rambutan menjadi asinan dan minuman. Tim pengabdian bersama warga kemudian melakukan branding produk sesuai dengan rencana kemasan, packaging dan promosi kepada masyarakat yang berkunjung di Pusat Belanja Sahabat Lingkungan Kalisalak (Pujasalika).

Workshop

Kegiatan workshop ini dilaksanakan di Desa Kalisalak, Kecamatan Batang, Kabupaten Batang. Target peserta workshop sebanyak 10 orang yang berasal dari perwakilan kelompok PKK (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga) khususnya ibu rumah tangga dan 10 orang perwakilan pemilik tenant (penjual) di Pujasalika. Materi workshop yang diusung adalah diversifikasi produk olahan dari rambutan yang akan disampaikan dalam waktu 1 jam dan 30 menit sesi tanya jawab.

Pelatihan Pembuatan Produk Olahan dari Rambutan

Rambutan akan diolah menjadi dua jenis produk inovatif yaitu asinan dan minuman dari kulit rambutan. Sesi pelatihan akan terbagi menjadi dua antara lain pelatihan pembuatan asinan, pelatihan pembuatan keripik dan pelatihan pembuatan minuman kulit rambutan. Masing-masing sesi pelatihan dilakukan dalam waktu 2 jam.

Pelatihan asinan dari rambutan

Asinan adalah sejenis makanan dari berbagai jenis sayur-sayuran dan buah-buahan yang dikreasikan melalui teknik pengacaran (Khasanah et al., 2022). Pengabdian ini melakukan pengasinan pada daging buah rambutan. Berikut adalah cara membuat asinan buah rambutan (Efrida & Fitria, 2019):

Alat yang digunakan:

- a. Kompor
- b. Panci
- c. Saringan
- d. Sendok

Bahan-bahan yang digunakan:

- e. Rambutan (daging buah rambutan)
- f. Cabe Merah
- g. Cabe Rawit
- h. Asam Jawa
- i. Gula
- j. Garam
- k. Jeruk Nipis
- l. Jeruk Kasturi

Proses Pembuatan:

1. Rambutan dikupas, dipisahkan antara biji buah, daging buah dan kulit rambutan.
2. Daging buah dibelah menjadi dua bagian.
3. Mencampurkan air jeruk nipis, kemudian diberi bumbu dengan gula dan garam.
4. Diamkan campuran selama 20 menit hingga berair
5. Untuk memunculkan warna yang memikat, blender cabe merah dengan air kurang lebih 250 ml. Hasil cabe yang diblender dimasak dengan asam jawa. Setelah mendidih saring air rebusan cabe dan biarkan dingin.

6. Campurkan perasan jeruk kasturi, rebusan cabe sebelumnya dan daging buah rambutan serta tambahkan potongan cabe rawit. Asinan daging buah rambutan dapat disajikan.

Pelatihan Pembuatan Minuman dari Kulit Buah Rambutan

Pengolahan kulit buah rambutan menjadi minuman diperlukan tahapan mereduksi rasa pahit dan sepat. Wijayanti et al., (2021) (Wijayanti et al., 2021) menyatakan untuk mengurangi rasa pahit diperlukan proses perendaman dengan larutan kapur dan garam. Terdapat beberapa langkah dalam proses pembuatan keripik daging buah rambutan, antara lain sebagai berikut:

Alat yang digunakan :

- a. Baskom
- b. Pisau
- c. Oven
- d. Timbangan
- e. Alat pres
- f. Sendok
- g. Saringan 40 mesh
- h. Blender

Bahan yang digunakan :

- a. Kulit buah rambutan
- b. Kapur
- c. Daun Stevia
- d. Kantong minuman seduh
- e. Benang
- f. Kotak minuman seduhan herbal
- g. Plastik klip

Tahapan pembuatan:

- a. Potong kulit buah rambutan menjadi kecil-kecil.
- b. Rendam di larutan garam dan kapur
- c. Pengeringan kulit buah rambutan di oven selama 60°C selama 3 hari, Alternatif lain yaitu dengan penjemuran selama 3 hari di terik matahari.
- d. Kulit buah yang sudah kering dihaluskan dengan blender dan diayak dengan saringan 40 mesh.
- e. Bagian yang bertahan diayakan digunakan sebagai minuman seduhan herbal.
- f. Varian minuman seduhan dari kulit rambutan dapat dibedakan menjadi 2 dengan memberikan serbuk daun stevia ke salah satunya, sehingga bagian yang lain merupakan varian original.

Branding dan Pemasaran Produk Olahan Rambutan

Dalam upaya peningkatan ketahanan pangan dan ekonomi tim pengabdian menginisiasi branding produk melalui packaging yang unik dan menarik serta promosi melalui Pujasalika maupun media sosial. Masyarakat diberikan sosialisasi mengenai bentuk promosi dan diikutsertakan dalam pengenalan produk olahan rambutan kepada wisatawan di Pujasalika. Tahapan branding produk dan penjualan ini memerlukan waktu 2 jam pemaparan, dan pendampingan intensif selama 1 bulan setelah program dilaksanakan.

Sebagai upaya implementasi program pengabdian masyarakat ini disokong oleh tim yang mumpuni dibidangnya. Program pengabdian ini melibatkan alih teknologi, sosialisasi, pendampingan, dan kewirausahaan sehingga disiplin ilmu anggota pengabdian menjadi penting untuk diperhatikan. Berikut adalah komposisi tim pengabdian masyarakat di Desa Kalisalak, Kecamatan Batang, Kabupaten Batang, Provinsi Jawa Tengah:

- a. Dosen Fakultas Ekonomi sebagai Ketua Tim

Peran dosen dari disiplin ilmu ekonomi penting untuk memberikan pelatihan mengenai pentingnya ketahanan pangan dan ekonomi, *branding* produk, dan kewirausahaan. Sebagai ketua tim, dosen, dalam hal ini dari jurusan akuntansi, juga berperan mengoordinasikan penelitian dan anggota tim.

- b. Dosen Tata Boga

Peran dosen tata boga sebagai pihak yang memberikan sosialisasi, pelatihan dan pendampingan terkait pengolahan rambutan.

- c. Mahasiswa Fakultas Ekonomi

Mahasiswa dari fakultas ekonomi berperan membantu proses promosi media sosial untuk produk asinan dan minuman seduhan yang dibuat dari daging buah dan kulit rambutan.

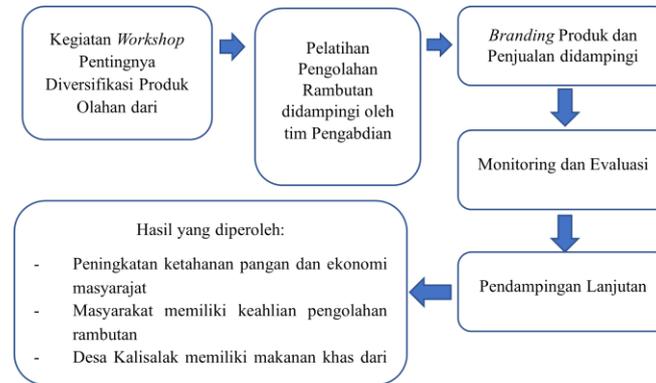
d. Mahasiswa tata boga

Mahasiswa dari bidang lingkungan juga bertindak sebagai bagian dalam pembuatan olahan dari rambutan dan ikut serta dalam sosialisasi makanan khas rambutan di Desa Kalisalak

e. Kelompok PKK dan pemilik *tenant* Pujasalika

Kelompok PKK dan pemilik *tenant* Pujasalika merupakan mitra yang aktif berpartisipasi melakukan proses diversifikasi produk olahan rambutan, menginformasikan dengan anggota masyarakat lain dan melakukan penjualan produk asinan dan minuman seduhan dari rambutan.

Dari uraian kegiatan di atas dan distribusi peran dalam tim pengabdian ini, maka dapat diringkas *roadmap* pengabdian ini sebagai berikut:



Gambar 1. *Roadmap* Pengabdian Masyarakat

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Pengabdian kepada masyarakat diawali dengan melakukan koordinasi dengan Ketua PKK Desa Kalisalak, Kecamatan Batang, Kabupaten Batang pada 9 Maret 2023. Koordinasi ini bertujuan untuk dapat memperoleh berbagai informasi dan data terkait dengan perkembangan UMKM Desa Kalisalak. Selain itu, diperoleh informasi tentang permasalahan yang sedang dihadapi dan kebutuhan apa yang pelaku UMKM harus dipenuhi. Koordinasi ini juga menentukan fokus pengabdian dan materi apa yang perlu disampaikan kepada pelaku UMKM. Kegiatan koordinasi dilakukan secara langsung dengan datang ke PKK Desa Kalisalak.

Pelaksanaan pengabdian dilakukan pada 29 Juli 2023 di Balai Desa Kalisalak, Kecamatan Batang, Kabupaten Batang. Sebelum memasuki ruang tempat penyelenggaraan pengabdian, peserta diminta untuk melakukan presensi terlebih dahulu. Mitra UMKM menerima souvenir kit dan modul materi yang disampaikan saat sesi pemberian materi dan diskusi. Jumlah peserta yang hadir dalam pengabdian ini sebanyak 32 peserta yang terdiri pegawai kantor desa dan ibu-ibu PKK yang semuanya menjalankan bisnis UMKM yang selama ini dipasarkan melalui Pujasalika yang diinisiasi oleh masyarakat Desa Kalisalak.

Pembahasan

Pengabdian telah dilaksanakan pada 29 Juli 2023 yang bertempat di Balai Desa Kalisalak. Pengabdian ini dilakukan dengan metode paparan dan diskusi. Materi yang dipresentasikan telah disusun dalam sebuah modul sederhana yang diberikan pada peserta sebagai hasil mengikuti pengabdian ini. Materi terkait diversifikasi dan branding produk olahan rambutan diberikan oleh anggota pengabdian, Kuat Waluyo Jati. Materi disampaikan dengan menguraikan definisi mengenai diversifikasi dan branding produk, serta membagikan tips dan strategi yang dapat dilakukan bagi warga dalam melaksanakan diversifikasi dan branding terhadap olahan rambutan, yang menjadi komoditas panen Desa Kalisalak.

Kegiatan pengabdian diawali dengan presensi oleh peserta yang dilanjutkan dengan paparan materi oleh penyaji. Setelah paparan materi (Gambar 4.1), peserta diajak untuk mengobservasi upaya branding produk olahan rambutan (Gambar 4.2). Peserta pengabdian diajak untuk mengidentifikasi kegiatan mana saja yang dapat dilakukan untuk melakukan diversifikasi usaha dari olahan rambutan. Pada akhir sesi peserta diminta untuk berdiskusi tentang usulan peserta atas diversifikasi dan usulan branding yang dapat peserta kembangkan untuk siap dipasarkan maupun jual (Gambar 4.3).

Peserta sangat antusias saat kegiatan berlangsung. Terbukti dari banyaknya pertanyaan yang diterima oleh pemateri. Pertanyaan yang diberikan tidak sekedar berasal dari materi, namun berkaitan juga dengan kegiatan bisnis nyata peserta. Gambar 4.4 menunjukkan kegiatan diskusi umum dan tanya jawab. Peserta kegiatan melakukan diskusi intens dengan tim pengabdian dan tim mencoba memberikan pandangan solusi untuk permasalahan yang dihadapi. Selain itu, peserta kegiatan lainnya mencoba untuk mengemukakan pendapatnya untuk membantu peserta lainnya. Peserta menyatakan bahwa kegiatan pengabdian ini membuat mereka mengerti cari mengimplementasikan materi untuk usaha yang mereka lakukan. Hasil penyajian materi dan diskusi dengan peserta pengabdian, memberikan dampak perubahan kondisi terhadap peserta pengabdian yang dapat dilihat pada Tabel 4.1.

Tantangan pelaksanaan pengabdian ini adalah latar belakang peserta yang berbeda, seperti pendidikan dan lama waktu UMKM berdiri. Penyelesaian tantangan tersebut adalah menyusun materi yang mudah dipahami, paparan yang tidak monoton seperti perkuliahan, memberikan contoh yang faktual sesuai kondisi yang dihadapi peserta. Selain itu, gaya penyampaian materi diwarnai dengan nuansa santai dan diselingi lontaran candaan.

Tabel 1 Kondisi Sebelum dan Sesudah Pengabdian Dilaksanakan

No	Unsur	Prapengabdian	Paspengabdian
1	Pengetahuan terkait diversifikasi dan branding usaha	Peserta pengabdian belum memiliki pengetahuan dasar tentang diversifikasi dan branding usaha.	Peserta pengabdian menyatakan lebih mengerti tentang diversifikasi dan branding usaha. Bagaimana mereka memulai mencari strategi lain dalam mengolah rambutan selain produk yang sudah ada. Selain itu peserta mulai mengetahui cara melakukan branding terhadap prosuk yang dihasilkan.



Gambar 4.1 Kegiatan Pemaparan Materi



Gambar 4.2 Observasi upaya branding produk



Gambar 4.3 Diskusi Peserta



Gambar 4.4 Kegiatan Tanya Jawab

Gambar 2. Dokumtasi Kegiatan

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah dilaksanakan pada tanggal 29 Juli 2023 yang bertempat di Desa Kalisalak, Kecamatan Batang, Kabupaten Batam. Kegiatan ini terlaksana dengan baik karena mendapat dukungan dan antusias dari para Ibu-ibu PKK selama pelaksanaan berlangsung, sehingga program pengabdian dapat berjalan lancar. Keberlanjutan PKM ini diharapkan Ibu-ibu PKK mulai untuk mencoba melaksanakan ide yang diberikan atau mungkin mengembangkan idenya yang dapat meningkatkan pengembangan usaha yang ada pada Desa Kalisalak.

SARAN

Perlu adanya sosialisasi serta promosi mengenai adanya program ini, sehingga peserta tidak terbatas pada ibu PKK yang berada di satu wilayah saja. Seiring dengan pentingnya kreativitas dan kemandirian yang harus dimiliki ibu PKK di desa Kalisalak, maka perlu adanya upaya lebih dalam mengembangkan kemampuan ibu PKK dalam mengelola sumber daya yang berlimpah disana, sehingga memiliki nilai lebih. Sebaiknya program dapat ditindaklanjuti melalui kerjasama dengan

mitra-mitra lain atau pihak-pihak lain di luar institusi, agar dapat mengetahui respon secara lebih luas terhadap pelaksanaan suatu program pengabdian pada masyarakat yang telah dilakukan. Pihak mitra dapat memberikan informasi yang dapat bermanfaat mengenai kebutuhan yang selaras antara kemampuan dan pengetahuan yang akan digunakan untuk dapat melaksanakan program pengabdian pada masyarakat yang sejenis.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Kelompok PKK Desa Kalisalak atas antusias yang diberikan selama pelaksanaan pengabdian. Judul untuk bagian ucapan terima kasih dan daftar pustaka tidak perlu dinomori dan dibuat rata tengah. Ucapan terima kasih dan pengakuan kepada pihak-pihak yang turut terlibat secara langsung atau tidak langsung dalam mensukseskan PKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggara, D., Harianja, M. S., Musfitasari, A., Marselinha, M., Wahyudianto, F. X. A., & Fernandes, A. (2020). Potensi Limbah Kulit Rambutan (*Nephelium Lappaceum*) Sebagai Minuman Seduhan Herbal. *Jurnal Agroteknologi*, 13(02), 131. <https://doi.org/10.19184/J-Agt.V13i02.11576>
- Anshory, H., Suparmi, S., & Tamimy, A. S. (2006). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Rambutan (*Nephelium Lappaceum* L.) Terhadap Penangkapan Radikal Bebas Dpph. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 3(1).
- Badan Pusat Statistik. (2021). *Produksi Buah-Buahan Menurut Kabupaten/Kota Dan Jenis Tanaman Di Provinsi Jawa Tengah, 2019 Dan 2020, Statistik Pertanian Hortikultura Sph/ Bps-Statistics Indonesia*.
- Badan Pusat Statistik, & Data Indonesia. (2022). *Produksi Rambutan Nasional Tahun 2021*. <https://dataindonesia.id/sektor-riil/detail/produksi-rambutan-indonesia-capai-884702-ton-pada-2021>.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Batang. (2022). *Kecamatan Batang Dalam Angka*.
- Bone, K., & Mills, S. (2013). Principles And Practice Of Phytotherapy, Modern Herbal Medicene. Elsevier Health Sciences. *Churchill Livingstone, Edinburgh.[Google Scholar]*.
- Duhclun, I., Arinong, A. R., & Nilawati, E. (2006). Analisis Usahatani Rambutan (*Nephelium Lappaceum* L) Terhadap Peningkatan Pendapatan Petani. *Jurnal Agrisistem*, 2(1), 40–45.
- Efrida, R., & Fitria, F. (2019). Pelatihan Pembuatan Asinan Buah Rambutan Di Desa Petanggungan. *Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan*, 1(1), 274–278.
- Irawati, D. Y., Suryawati, N., Bellanov, A., & Pical, A. J. (2023). Olahan Rambutan Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Keluarga Di Desa Bilaporah, Kabupaten Bangkalan, Madura. *Japi (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 7(3), 163–170.
- Kementerian Pertanian. (2018). *Agricultural Statistics 2018*.
- Khasanah, U., Oktafiani, F., Indriani, T. M., & Saputra, D. I. S. (2022). Pendampingan Analisa Pasar Online Pada Produk Asinan Buah “Segeran. Pwt.” *Literasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Inovasi*, 2(1), 338–344.
- Marsigit, W. (2010). Pengembangan Diversifikasi Produk Pangan Olahan Lokal Bengkulu Untuk Menunjang Ketahanan Pangan Berkelanjutan. *Agritech*, 30(4).
- Maulana, M. L., Susilo, W., Setiawan, M. D., Wijayanto, A., Novianingrum, D., Alfiyanti, F. R., Fafatulriza, M., Al-Farisi, M. T., Salsabila, N., & Siyamsih, N. (2022). Sosialisasi Umkm Go-Digital Dan Pelatihan Produksi Olahan Rambutan Di Desa Sumberagung, Boyolali. *Kreasi: Jurnal Inovasi Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 338–346.
- Pangan, D. K. (2006). Kebijakan Umum Ketahanan Pangan 2006–2009. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(1), 57–63.
- Ramdhan, T. W., & Kholid, M. (2019). Pengolahan Limbah Kulit Rambutan Menjadi Produk Minuman Dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Rong Durin Kabupaten Bangkalan. *As-Sidanah: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 96–102.
- Rezekiah, A. A., & Fitriani, A. (2018). Diversifikasi Produk Olahan Buah Rambutan Sebagai Upaya Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Pedesaan Hutan Di Desa Kolam Kiri. *Jurnal Hutan Tropis*, 6(3), 287–291.
- Scherhauser, S., Moates, G., Hartikainen, H., Waldron, K., & Obersteiner, G. (2018). Environmental Impacts Of Food Waste In Europe. *Waste Management*, 77, 98–113.

- <https://doi.org/10.1016/J.Wasman.2018.04.038>
- Widiarti, N., Wahyuni, S., & Mahatmanti, F. W. (2013). Pengolahan Buah Dan Biji Rambutan Sebagai Makanan Tradisional Koktail, Manisan, Emping Biji Rambutan Dan Obat Herbal Yang Berkhasiat. *Rekayasa*, *11*(2), 75–78.
- Wijayanti, E., Farida, S., & Fitriani, U. (2021). Reduksi Rasa Pahit Dan Sepat Kulit Buah Rambutan Yang Akan Digunakan Sebagai Bahan Baku Keripik. *Seminar Nasional Biologi*, *9*, 280–284.
- Yudaningtyas, A. D. (2009). Uji Aktivitas Antibakteri Kulit Buah Rambutan (*Nephelium Lappaceum* L.) Terhadap Bakteri *Escherichia Coli* Dan *Staphylococcus Aureus* Dengan Metode Bioautografi. *Skripsi. Fakultas Mipa Universitas Malang*.