

DARI KEBUN KE MEJA: INISIATIF PENGABDIAN MASYARAKAT DALAM PEMBUATAN SELAI SEMANGKA UNTUK EKONOMI LOKAL DI DESA AMBUAU INDAH KECAMATAN LASALIMU KABUPATEN BUTON

Wa Ode Dian Purnamasari^{1*}, Wa Ode Al Zarliani², Antasalam Ajo³, Wardana⁴,
Maghfirah Pattiha⁵

^{1,2,3,4}Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Buton

⁵Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Buton

e-mail: waodedianpurnamasari@gmail.com

Abstrak

pengabdian masyarakat yang bertujuan untuk meningkatkan ekonomi lokal di Desa Ambuau Indah, Kecamatan Lasalimu, Kabupaten Buton, melalui pembuatan selai semangka. Program ini melibatkan penyuluhan kepada 25 anggota masyarakat desa tentang teknik pengolahan semangka dan strategi pemasaran produk. Dengan memanfaatkan semangka yang melimpah di desa, peserta diajarkan cara membuat selai semangka berkualitas tinggi serta metode pemasaran yang efektif untuk memperluas jangkauan pasar. Fokus utama inisiatif ini adalah pada pengembangan ekonomi lokal dan diversifikasi produk desa, dengan harapan bahwa produksi selai semangka dapat menambah pendapatan keluarga dan memperkuat ketahanan ekonomi desa. Program ini juga mencakup rekomendasi untuk pengembangan kebun semangka menggunakan teknik pertanian yang lebih baik serta pendampingan berkelanjutan dalam produksi dan pemasaran. Selain itu, edukasi lanjutan diperlukan untuk meningkatkan keterampilan dan manajemen usaha masyarakat. Secara keseluruhan, inisiatif ini telah memberikan dampak positif dengan membuka peluang pendapatan baru dan meningkatkan keterampilan masyarakat. Dengan dukungan dan perbaikan berkelanjutan, program ini berpotensi untuk berkembang lebih jauh dan memberikan manfaat ekonomi yang lebih besar di masa depan.

Kata Kunci: Diversifikasi Olahan, Selai, Semangka

Abstract

The community service programme aimed to improve the local economy in Ambuau Indah Village, Lasalimu Sub-district, Buton Regency, through the production of watermelon jam. The programme involved educating 25 village community members on watermelon processing techniques and product marketing strategies. By utilising the abundant watermelons in the village, participants were taught how to make high-quality watermelon jam as well as effective marketing methods to expand market reach. The main focus of this initiative is on local economic development and diversification of village products, with the hope that watermelon jam production can supplement family incomes and strengthen the village's economic resilience. The programme also includes recommendations for watermelon farm development using improved farming techniques as well as ongoing assistance in production and marketing. In addition, further education is needed to improve the community's skills and business management. Overall, the initiative has had a positive impact by opening up new income opportunities and improving community skills. With continued support and improvement, the programme has the potential to expand further and provide greater economic benefits in the future.

Keywords : Diversification Of Processed Products, Jam, Watermelon.

PENDAHULUAN

Tanaman semangka merupakan salah satu jenis tanaman buah musiman yang memiliki arti penting bagi pembangunan sosial ekonomi rumah tangga dan nasional. Pengembangan budidaya komoditas ini memiliki prospek yang menjanjikan karena dapat membantu meningkatkan pendapatan petani, mengurangi kemiskinan, meningkatkan gizi masyarakat, memperluas lapangan kerja, mengurangi impor, dan meningkatkan ekspor (Rukmana, 2005). Semangka adalah komoditas pertanian yang menjanjikan yang berfokus pada pasar dan memiliki kemampuan untuk meningkatkan kualitas hidup di daerah pedesaan dan mengurangi kemiskinan. Oleh karena itu, semangka mendapatkan perhatian yang lebih besar dan memperoleh porsi pasar yang lebih besar sebagai tanaman yang menguntungkan (Houessou, Mugonola, Odongo, 2022).

Semangka adalah buah yang sering ditemui di Indonesia, terutama saat musimnya tiba. Meskipun hasil panen semangka biasanya melimpah, hal ini seringkali menimbulkan tantangan dalam pemanfaatannya. Salah satu cara untuk mengatasi tantangan tersebut adalah dengan mengolah semangka menjadi produk bernilai tambah, seperti selai. Dengan cara ini, semangka dapat dimanfaatkan secara optimal, tidak hanya sebagai buah segar tetapi juga sebagai produk olahan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi.

Selai merupakan salah satu bahan makanan yang banyak dicari di seluruh dunia. Masyarakat Indonesia sering menyukainya sebagai pelengkap makanan seperti roti, kue, dan nastar. Selai adalah makanan yang diawetkan yang dibentuk dengan menggabungkan buah dengan gula, dan terkadang air, sehingga menghasilkan bahan yang mudah disiapkan. Buah, jika dikombinasikan dengan gula, dapat dibuat menjadi campuran yang mungkin atau mungkin tidak termasuk air. Campuran ini memiliki tekstur yang lembut dan mudah dibentuk (Suryani, A., Hambali, dan Rivai (2004). Prinsip pembuatan selai umumnya adalah pemanasan campuran dari bubur buah dengan pektin dan air sehingga diperoleh struktur gel.

Dengan mengolah semangka menjadi selai, masyarakat dapat memanfaatkan hasil panen secara lebih efektif dan memperpanjang masa simpan produk tersebut. Selai semangka tidak hanya memberikan keuntungan ekonomi yang lebih baik bagi petani, tetapi juga menyediakan alternatif makanan yang menarik bagi konsumen. Proses pembuatan selai melibatkan teknik pengolahan yang dapat meningkatkan keterampilan lokal dalam produksi makanan, serta membuka peluang baru dalam pemasaran produk lokal.

Desa Ambuau Indah memiliki potensi buah semangka yang sangat melimpah, terutama pada musimnya. Keberadaan lahan subur dan iklim yang mendukung membuat desa ini menjadi lokasi ideal untuk pertumbuhan semangka. Setiap musim, buah semangka dari Desa Ambuau Indah dikenal karena kualitasnya yang unggul dan rasanya yang manis, menarik perhatian pasar local. Namun, seringkali hasil panen semangka menghadapi tantangan dalam pemanfaatan secara optimal.

Inisiatif pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan Penyuluhan tentang pembuatan selai semangka kepada petani dan masyarakat setempat, dengan fokus pada peningkatan keterampilan pengolahan pangan dan pengembangan produk olahan lokal. Dengan mengubah semangka yang melimpah menjadi selai yang memiliki daya simpan lebih lama, masyarakat tidak hanya dapat memanfaatkan hasil panen secara lebih efektif, tetapi juga menciptakan peluang ekonomi baru. Pembuatan selai semangka menawarkan manfaat ganda: pertama, membantu petani dalam mengatasi fluktuasi harga dan permintaan semangka, dan kedua, memberikan nilai tambah pada produk pertanian yang dapat meningkatkan pendapatan mereka. Selain itu, produk selai semangka dapat memperkaya keragaman produk lokal yang tersedia di pasar, yang pada gilirannya dapat meningkatkan daya saing produk-produk lokal di pasar yang lebih luas. Melalui pengabdian masyarakat ini, diharapkan dapat tercipta sinergi antara petani, pengolah, dan konsumen dalam mendukung ekonomi lokal serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan

METODE

Metode dalam pengabdian ini adalah penyuluhan dan sosialisasi mengenai pembuatan selai semangka. Metode yang digunakan melibatkan ceramah, diskusi, dan sesi tanya jawab. Ceramah disampaikan untuk memberikan penjelasan mendalam mengenai proses pembuatan selai semangka, mencakup teknik-teknik dasar dan tips praktis. Diskusi memungkinkan warga untuk berbagi pengalaman dan bertanya tentang hal-hal yang belum dipahami, sementara sesi tanya jawab memberikan kesempatan untuk mengklarifikasi informasi dan mencari solusi atas masalah yang mungkin dihadapi. Dengan pendekatan ini, diharapkan warga dapat memanfaatkan semangka secara lebih optimal, meningkatkan keterampilan dalam pembuatan produk olahan pangan, dan membuka peluang baru dalam usaha ekonomi lokal.

Pelaksanaan pengabdian masyarakat dilakukan di Desa Ambua Indah, Kecamatan Lasalimu, Kabupaten Buton, dengan dihadiri oleh sebanyak 25 orang peserta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peserta kegiatan penyuluhan di Desa Ambuau Indah menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan terkait pembuatan selai semangka. Melalui ceramah, diskusi, dan sesi tanya jawab, peserta memahami dengan baik proses dari pemilihan bahan, pengolahan, hingga

penyimpanan selai semangka. Pengetahuan ini tercermin dalam praktek pembuatan selai yang dilakukan selama kegiatan, di mana peserta berhasil mengikuti langkah-langkah yang diajarkan dengan baik.

Peserta memberikan respon yang sangat positif terhadap kegiatan ini. Mereka mengapresiasi materi yang disampaikan dan merasa lebih percaya diri dalam mencoba pembuatan selai semangka di rumah. Beberapa peserta bahkan menyatakan niat untuk memproduksi selai semangka secara rutin dan menjadikannya sebagai produk tambahan untuk meningkatkan pendapatan keluarga mereka.

Dengan keterampilan baru yang diperoleh, peserta diharapkan dapat memanfaatkan semangka yang melimpah di daerah mereka untuk memproduksi selai semangka sebagai produk olahan yang bernilai ekonomi. Inisiatif ini berpotensi membuka peluang usaha baru dan meningkatkan ekonomi lokal dengan memasarkan produk olahan kepada masyarakat sekitar atau melalui pasar yang lebih luas.

Materi Proses Pembuatan Selai Semangka

Peralatan yang digunakan : pisau, baskom, sendok makan, blender, panci, kompor, dan botol selai

Cara pembuatan selai semangka :

1. Siapkan bahan-bahan seperti (buah semangka, gula pasir, vanili, kayu manis, dan jeruk nipis/lemon).
2. Belah semangka lalu kerok isi buah semangka sampai tersisa kulitnya saja dengan pisahkan bijinya
3. Blender semangka jangan sampai halus
4. Tuangkan semangka yang sudah di blender ke dalam panci dan tambahkan kayu manis lalu masak dengan api perlahan
5. Jika air semangka telah surut sedikit tambahkan gula lalu aduk terus hingga mengental dan tambahkan jeruk nipis dan vanili sedikit.
6. Jika sudah terasa seperti tekstur menjadi selai maka angkat lalu dinginkan
7. Setelah dingin simpan selai dalam kemasan

Materi Strategi Pemasaran Selai Semangka

1. Analisis Pasar

a. Identifikasi Target Pasar

- 1) Segmentasi Demografis: Usia, jenis kelamin, pendapatan, dan lokasi geografis.
- 2) Segmentasi Psikografis: Gaya hidup, minat, dan preferensi konsumen terhadap makanan sehat dan produk lokal.
- 3) Segmentasi Behavioral: Kebiasaan pembelian, frekuensi pembelian produk makanan, dan tingkat kesadaran akan produk baru.

b. Analisis Kompetitor

- 1) Identifikasi Pesaing: Temukan produk sejenis di pasar, baik produk selai buah lainnya maupun produk semangka.
- 2) Analisis Kekuatan dan Kelemahan: Evaluasi kelebihan dan kekurangan kompetitor dari segi harga, kualitas, kemasan, dan distribusi.

2. Pengembangan Produk

a. Kualitas dan Keunikan Produk

- 1) Kualitas Bahan Baku: Pastikan semangka yang digunakan berkualitas tinggi dan segar.
- 2) Keunikan Rasa: Kembangkan resep yang memberikan rasa khas dan membedakan dari produk lain.
- 3) Pengemasan: Gunakan kemasan yang menarik dan praktis, serta pertimbangkan penggunaan bahan kemasan ramah lingkungan.

b. Sertifikasi dan Labelisasi

- 1) Sertifikasi Pangan: Peroleh sertifikasi dari lembaga terkait untuk menjamin kualitas dan keamanan produk.
- 2) Labelisasi: Sertakan informasi nutrisi, tanggal kedaluwarsa, dan informasi produk yang jelas.

3. Penetapan Harga

a. Penentuan Harga Dasar

- 1) Analisis Biaya: Hitung semua biaya produksi, termasuk bahan baku, tenaga kerja, dan overhead.
- 2) Markup Profit: Tentukan margin keuntungan yang diinginkan.

b. Strategi Penetapan Harga

- 1) Harga Penetrasi: Tetapkan harga awal yang lebih rendah untuk menarik pelanggan baru dan meningkatkan volume penjualan.
- 2) Harga Premium: Jika produk memiliki kualitas dan fitur unggul, pertimbangkan untuk menetapkan harga yang lebih tinggi.

4. Strategi Promosi**a. Pemasaran Digital**

- 1) Website: Buat website yang informatif dan mudah digunakan untuk mempromosikan produk dan melakukan penjualan online.
- 2) Media Sosial: Gunakan platform seperti Instagram, Facebook, dan TikTok untuk mempromosikan produk dengan konten yang menarik dan interaktif.
- 3) Iklan Berbayar: Manfaatkan iklan digital seperti Google Ads dan Facebook Ads untuk menjangkau audiens yang lebih luas.

b. Pemasaran Tradisional

- 1) Promosi di Toko: Tempatkan produk di rak yang strategis dan gunakan bahan promosi seperti poster dan brosur.
- 2) Sampling: Adakan sesi tasting di pasar atau acara komunitas untuk memperkenalkan produk kepada konsumen potensial.
- 3) Kemitraan: Bekerja sama dengan toko-toko lokal, restoran, dan kafe untuk memperluas jangkauan pasar.

5. Distribusi**a. Saluran Distribusi**

- 1) Penjualan Langsung: Jual langsung melalui toko lokal, pasar tradisional, dan pameran.
- 2) Penjualan Online: Manfaatkan platform e-commerce dan aplikasi belanja online.
- 3) Distribusi Ke Toko: Jalin kemitraan dengan distributor atau agen untuk menjangkau pasar yang lebih luas.

b. Manajemen Rantai Pasokan

- 1) Pengendalian Kualitas: Pastikan produk tetap segar dan berkualitas selama proses distribusi.
- 2) Logistik: Atur sistem pengiriman yang efisien untuk memastikan produk sampai ke pelanggan dengan cepat dan aman.

6. Evaluasi dan Penyesuaian**a. Pengukuran Kinerja**

- 1) Penjualan: Monitor volume penjualan dan pendapatan untuk mengevaluasi efektivitas strategi.
- 2) Feedback Pelanggan: Kumpulkan umpan balik dari pelanggan untuk mengetahui kepuasan mereka dan area yang perlu diperbaiki.

b. Penyesuaian Strategi

- 1) Revisi Strategi: Berdasarkan hasil evaluasi, lakukan penyesuaian pada strategi pemasaran, harga, dan distribusi sesuai kebutuhan.

Beberapa dokumentasi kegiatan pengabdian adalah sebagai berikut:



Gambar 1 salah satu tim memberikan materi proses pembuatan selai



Gambar 2. Peserta mencoba produk olahan selai

Inisiatif pengabdian masyarakat ini menunjukkan dampak yang positif terhadap komunitas Desa Ambuau Indah. Dengan metode penyuluhan yang melibatkan ceramah, diskusi, dan sesi tanya jawab, peserta memperoleh pemahaman yang mendalam tentang pembuatan selai semangka. Proses ini tidak hanya memberikan keterampilan praktis tetapi juga meningkatkan kesadaran akan potensi penggunaan semangka secara maksimal.

Kegiatan ini juga membuka peluang bagi pengembangan usaha mikro di tingkat lokal. Pembuatan selai semangka dapat menjadi salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah dari produk pertanian lokal, serta menyediakan alternatif pendapatan bagi warga. Dengan memanfaatkan bahan baku yang ada, warga dapat mengurangi pemborosan dan menciptakan produk yang dapat dipasarkan baik di pasar lokal maupun lebih luas.

Namun, keberhasilan inisiatif ini tergantung pada keberlanjutan dan dukungan setelah kegiatan penyuluhan. Untuk memastikan hasil yang optimal, perlu adanya pendampingan lanjutan, akses ke bahan baku, serta dukungan pemasaran bagi produk yang dihasilkan. Dengan langkah-langkah tambahan ini, diharapkan inisiatif pembuatan selai semangka dapat benar-benar memberikan manfaat ekonomi yang berkelanjutan bagi Desa Ambuau Indah dan sekitarnya.

SIMPULAN

Pengabdian masyarakat ini menggunakan metode penyuluhan pembuatan selai semangka, sebanyak 25 orang dari masyarakat desa telah dibekali dengan pengetahuan dan kemampuan untuk mengolah semangka menjadi produk selai berkualitas tinggi. Penyuluhan ini mencakup materi tentang metodologi pengolahan dan strategi promosi produk, dengan tujuan utama mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Pembuatan selai semangka diharapkan tidak hanya memberikan pendapatan tambahan bagi rumah tangga di desa, tetapi juga meningkatkan variasi produk yang tersedia di desa tersebut.

SARAN

Untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Ambuau Indah, kami menyarankan agar program-program pengembangan desa lebih difokuskan pada pemberdayaan ekonomi lokal, seperti pelatihan keterampilan usaha kecil dan pengembangan produk unggulan desa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Atas nama tim pengabdian masyarakat, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Kepala Desa dan seluruh unsur terkait di Desa Ambuau Indah. Kami sangat mengapresiasi sambutan hangat dan kerjasama yang telah diberikan selama kegiatan pengabdian masyarakat berlangsung. Dukungan dari semua pihak sangat berarti bagi kelancaran dan keberhasilan program ini. Semoga kerja sama ini dapat terus berlanjut dan membawa manfaat bagi seluruh warga Desa Ambuau Indah.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriliana, Etydan Victoria Hawarima. (2016). Kandungan Buah Semangka (*Nephelium lappaceum* L.) sebagai Antibakteri terhadap *E. coli* Penyebab Diare. Fakultas Kedokteran: Universitas Lampung.
- Dzakiy, M. Anas. (2014). Pemanfaatan Limbah Kulit Semangka Sebagai Selai Di Kelurahan Ngadirgo Mijen Semarang. Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan PGRI Semarang

- Houessou J.A.,Mugonola B.,Odongo W.(2022) Value chain and marketing margins analysis of watermelon: An insight from Northern Uganda. African Journal of Science, Technology, Innovation and Development
- Megawati, Johan, V., & Yusmarini. (2017). Pembuatan Selai Lembaran dari Albedo Semangka dan Terong Belanda. Jom FAPERTA Vol.4 No.2. Fakultas Pertanian, Universitas Riau. <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERTA/article/viewFile/17088/16501>
- Puspitasari, Y., & Rhamadani, A. (2014). Ekstraksi Dan Karakterisasi Pektin dari Limbah Kulit Semangka Menggunakan Ekstrak Enzim Aspergillus Niger. Jurnal Agroteknologi, <https://ejournal.uin-suska.ac.id/index.php/agroteknologi/article/view/1134>
- Rukmana, Rahmat. 2005. Budidaya Semangka Hibrida. Kanisius. Yogyakarta.
- Sa'diyah, Halimatus dan Alfian Fatuhul Hadi. (2016). IbM Kelompok Ibu Rumah Tangga Usaha Aneka Olahan Buah Semangka. Universitas Jember.
- Suryani, A., E. Hambali., M. Rivai. 2004. Membuat Aneka Selai. Penebar. Swadaya. Jakarta.
- Thomas, A.N.S., 2007. Tanaman Obat Tradisional 2. Yogyakarta