

## PKM BUAH NAGA DI KABUPATEN KAMPAR

Syafriani<sup>1</sup>, Afiah<sup>2</sup>, Syahrial<sup>3</sup>

<sup>1,2</sup>Prodi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

<sup>3</sup>Prodi Kebidanan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

e-mail: [syafrianifani@gmail.com](mailto:syafrianifani@gmail.com), [afiah.vi@gmail.com](mailto:afiah.vi@gmail.com), [srial953@gmail.com](mailto:srial953@gmail.com)

### Abstrak

Buah naga merupakan buah yang kaya akan manfaat bagi tubuh selain sebagai sumber protein, buah naga ternyata juga bisa jadi sumber vitamin dan mineral yang baik untuk tubuh dalam pengembangannya buah naga ini dapat diolah menjadi produk yang bervariasi dan bernilai tinggi. Di kabupaten Kampar banyak petani naga hanya menjual hasil panennya begitu saja ke pengepul dipasar. Dalam realitanya usaha olahan naga ini sangat menjanjikan jika di olah menjadi berbagai inovasi olahan produk. Mitra mengalami kendala dalam modal yang sangat minim dimana harga pupuk dan bibit yang semakin meningkat, sedangkan harga jual naga yang cenderung tetap bahkan mengalami penurunan. Tujuan kegiatan ini adalah membantu para petani buah naga bisa mengembangkan usahanya. Metode pengabdian: penyuluhan, desain kemasan produk, pelatihan, uji coba. Hasil: petani tidak lagi menjual hasil panennya ke pengepul pasar dengan begitu saja akan tetapi terdapat berbagai olahan produk yang dilakukannya sampai kepada strategi pemasaran. Produk-produk yang kaya dengan gizi dan sehat seperti olahan kerupuk, selai, mie dari buah naga. Kesimpulan: 1. Keuntungan penjualan hasil olahan untuk kerupuk buah naga Rp.10.000 per bungkus setelah dihitung pembuatan kerupuk buah naga Rp8.000, selanjutnya mie buah naga dijual dengan harga Rp. 15 .000 perkg setelah dihitung pembuatan mie Rp.10.000 dan selai buah naga dijual dengan harga Rp.10.000 setelah dihitung kembali pembuatan Rp.6.000 2. Strategi pemasaran dilakukan dengan pengemasan dengan semenarik mungkin karena orang yang memproduksinya hanya sedikit dan dikembangkan melalui sosial media, ditoko-toko.

**Kata Kunci :** Kerupuk, Selai, Mie Dari Buah Naga Dan Pemasaran Serta Kemasan

### Abstract

Dragon fruit is a fruit that is rich in benefits for the body, apart from being a source of protein, dragon fruit can also be a good source of vitamins and minerals for the body. In its development, dragon fruit can be processed into varied and high-value products. In Kampar district, many dragon farmers only sell their harvests to collectors in the market. In reality, this dragon processing business is very promising if it is processed into various processed product innovations. Partners experience constraints in very minimal capital where the prices of fertilizers and seeds are increasing, while the selling price of dragons tends to stay the same and even decreases. The purpose of this activity is to help dragon fruit farmers develop their businesses. Service methods: counseling, product packaging design, training, trials. Results: farmers no longer sell their harvests to market collectors just like that, but there are various processed products that they do to marketing strategies. Products that are rich in nutrition and healthy such as processed crackers, jams, noodles from dragon fruit. Conclusion: 1. The profit from the sale of processed products for dragon fruit crackers is Rp. 10,000 per pack after calculating the manufacture of dragon fruit crackers for Rp. 8,000, then dragon fruit noodles are sold at a price of Rp. 15,000/kilogram after calculating the manufacture of noodles for Rp. 10,000 and dragon fruit jam sold at a price of Rp. 10,000 after being calculated again for making Rp. 6,000 2. Marketing strategy is carried out by packaging as attractively as possible because there are only a few people who produce them and developed through social media, in stores.

**Keywords:** Crackers, Jam, Noodles From Dragon Fruit And Marketing And Packaging

### PENDAHULUAN

Indonesia adalah salah satu negara yang kaya akan tanaman karena Indonesia memiliki tanah yang subur dan beriklim tropis. Hal ini mempermudah tanaman untuk tumbuh subur. Di hutan tropis Indonesia terdapat 30.000 spesies tumbuhan. Dari jumlah tersebut, terdapat 9.600 spesies

tumbuhan yang memiliki manfaat sebagai obat, tetapi baru 200 spesies saja yang telah dimanfaatkan sebagai bahan baku di bidang industri herbal untuk kesehatan.<sup>1</sup> Salah satu tanaman yang memiliki khasiat untuk kesehatan adalah buah naga merah. Buah naga merah memiliki khasiat yang lebih dibandingkan dengan buah naga jenis lainnya contohnya seperti mengandung karoten yang berfungsi untuk membantu menjaga kekebalan tubuh, tiamin yang berfungsi untuk membantu proses perubahan makanan menjadi energi dan juga flavonoid yang merupakan antioksidan untuk menetralkan radikal bebas yang menyerang sel-sel tubuh kita. Elsiانا Laurencia (2018). Dalam pengembangannya saat ini buah naga mampu dijadikan bisnis kuliner yang menjanjikan.

Semakin ketatnya persaingan dalam usaha kuliner membuat para pelaku bisnis sekarang ini harus pintar untuk membuat terobosan dan inovasi baru agar tetap terdepan dalam berbisnis kuliner. Salah satu usaha yang menjanjikan adalah olahan dari buah naga. Makanan ringan berbahan dasar buah naga ini akan kami olah menjadi makanan yang mempunyai cita rasa yang gurih dan lezat ditambah dengan teksturnya yang renyah akan membuat sensasi tersendiri bagi lidah kita. Hal ini dapat dilihat dari beberapa percobaan yang kami buat dalam mengolah buah naga tersebut. Selain itu, usaha ini juga ditunjang dengan keunggulan bahan bakunya yaitu daging buah naga yang mengandung berbagai macam manfaat bagi kesehatan. Buah naga yang dalam pandangan masyarakat hanya bisa buat jus dan sebagainya, dengan adanya inovasi dari kami akan membuat sesuatu yang beda dengan cara Membuat kerupuk buah naga, selai dan mie dari buah naga tersebut. Selain itu, juga diharapkan dari usaha ini dapat memanfaatkan dan ikut kerjasama dengan para petani yang ada.

Peluang bisnis membudidayakan olahan buah naga sangat menjanjikan karena budaya konsumsi dan kebiasaan makan atau mencicipi makanan ringan hampir digemari oleh setiap orang, baik itu dari kalangan anak kecil sampai orang dewasa. Di samping itu, juga dikarenakan kebiasaan orang setiap kali makan selalu disertai dengan kerupuk. Dari hasil pengamatan di daerah tempat tinggal kami, ternyata belum ada yang terjun di dalam usaha bisnis kuliner membuat olahan dari buah naga. Selain itu, lokasi di mana kami tinggal saat ini sangat dekat dengan keramaian, sehingga memungkinkan sekali usaha bisnis olahan dari buah naga ini akan berkembang dengan baik apabila dilaksanakan.

Budaya masyarakat kita yang konsumtif, termasuk dalam hal makanan kecil memberikan peluang kepada kita untuk menciptakan sebuah usaha Kuliner. Setelah melakukan pengamatan di lingkungan di mana kami tinggal, maka salah usaha kuliner yang berpeluang untuk bisa berkembang di daerah tempat tinggal kami adalah usaha pembuatan kerupuk buah naga, mie buah naga dan selai buah naga. Usaha ini merupakan sebuah inovasi usaha yang baru, karena mungkin kebanyakan masyarakat kita Cuma mengolah buah naga dengan dijus saja, maka kita yakin bahwa usaha ini memiliki peluang besar untuk bisa berkembang dengan baik.

Banyak faktor yang perlu diperhatikan untuk memajukan usaha olahan buah naga ini. Faktor penting yang harus diperhatikan untuk bisa memajukan usaha ini antara lain adalah pemilihan lokasi yang tepat, strategi pemasaran yang bagus, penentuan harga yang terjangkau untuk masyarakat. Semua faktor di atas jika bias direncanakan dengan baik, maka akan bisa membuat usaha kerupuk, selai dan mie ini berkembang dengan baik. Untuk itu, perlu dibuatkan suatu planning usaha (business plan) sebagai acuan dalam melancarkan usaha membudidayakan olahan dari buah naga.

Menurut Penelitian yang dilakukan Subiatho (2016), harga dan penerimaan petani buah naga terus mengalami penurunan. Penerimaan yang diperoleh petani per tahun dalam luasan lahan 1 Ha dengan jumlah bibit 4000 batang dan 1333 tiang panjat yang terbuat dari kayu ulin, pada tahun 2011 penerimaannya sebesar Rp 147.960.000 dan tahun 2015 turun menjadi Rp 59.055.000. Hal tersebut terjadi karena banyak yang membudidayakan dan belum ada pengolahan lanjutan

Di kabupaten Kampar banyak petani naga hanya menjual hasil panennya begitu saja kepengepul dipasar. Dalam realitanya usaha olahan naga ini sangat menjanjikan jika di olah menjadi berbagai inovasi olahan produk.

Berdasarkan hasil observasi lapangan diperoleh bahwa mitra buah naga ini akan lebih menguntungkan jika bahan baku naga di olah menjadi aneka olahan produk seperti mie, kerupuk dan selai dari naga. Usaha olahan ini merupakan usaha yang sangat berpotensi untuk ke depannya inovasi olahan produk dalam mengembangkan olahan dari buah naga tersebut. Hanya

saja mitra dalam hal ini adalah petani melakukan budi daya buah naga secara mandiri. Mitra mengalami kendala dalam modal yang sangat minim dimana harga pupuk dan bibit yang semakin meningkat, sedangkan harga jual naga yang cenderung tetap bahkan mengalami penurunan. Buah naga yang dihasilkan petani, akan langsung dijual ke pengepul dengan harga relative rendah. Hasil panen yang melimpah memungkinkan untuk diolah menjadi produk pangan alternative yang sangat digemari masyarakat seperti kerupuk, selai dan mie buah naga yang saat ini keberadaannya dipasaran masih sangat sedikit sehingga usaha makanan berbasis buah naga ini memiliki potensi yang luar biasa. Jika usaha ini dikembangkan dengan baik, diharapkan nantinya bisa meningkatkan perekonomian petani buah naga dengan cara meningkatkan daya saing produk olahan kerupuk, selai dan mie buah naga dengan cara memperbaiki pengemasan dan memperhatikan sanitasi agar bisa bersaing dipasar nasional.

## **METODE**

a. Sosialisasi dengan cara penyuluhan, penyuluhan di setiap desa-desa dengan memberikan materi tentang pengembangan usaha mikro dan makro. b. desain kemasan produk, memberikan label disetiap kemasan dengan bentuk yang menarik atau unik-unik agar enak dilihat dan menarik c. pelatihan, memberikan pelatihan kepada produsen tentang bagaimana cara berwirausaha dan mengolah bahan-bahan yang bisa diolah seperti buah naga bisa di olah menjadi mie, sekai,kerupuk d. Uji coba, uji coba dilakukan untuk melihat pencapaian dalam skala kecil, tujuan dari pengujian ini untuk menghasilkan mutu gizi yang terkandung di dalam olahan buah naga tersebut apakah baik untuk tubuh atau tidak maka di buatlah sebuah uji coba kepada prodak yang kita olah e. Observasi, melihat kegiatan pembuatan olahan aneka produk dari naga seperti mie, kerupuk dan selai naga f. Rancangan monitoring dan evaluasi, dilakukan selama program ialah mengetahui sejauh mana pengetahuan masyarakat dalam membudidayakan buah naga g. dokumentasi, dilakukan pada saat kegiatan berlangsung sebagai dokumentasi dan bukti fisik kegiatan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **HASIL**

- a. Adanya olahan produk dari buah naga ini secara tidak langsung dapat mengurangi limbah yang dihasilkan dari buah naga, olahan yang dihasilkan adalah mie, kerupuk dan selai buah naga
- b. Dengan adanya kegiatan pengabdian dengan mitra tani buah naga ini bisa meningkatkan pengetahuan mitra mengenai pembuatan varian olahan dari buah naga
- c. Setelah pelaksanaan pengabdian ini mitra sudah bisa berusaha mandiri dalam memproduksi maupun memasarkan produk olahan dari buah naganya

### **PEMBAHASAN**

#### **a. Pembuatan variasi olahan buah naga**

Dalam kegiatan ini, kami membuat olahan berasal dari buah naga yaitu kerupuk buah naga, selai buah naga dan mie buah naga, selain pembuatan produk kami juga membuat pengemasan dan pemasaran produk. Kerupuk buah naga yang sudah diproduksi dijual dengan harga Rp 10.000 perbungkus, setelah dihitung biaya pembuatan kerupuk buah naga Rp 8.000. Perbungkus, selai yang sudah diproduksi dijual dengan harga Rp 10.000,- . Setelah dihitung biaya pembuatan selai Rp 6.000,-. Mie yang sudah diproduksi dijual dengan harga Rp 15.000 perbungkus, mie yang sudah diproduksi setelah dihitung biaya pembuatan Rp 10.000,



Selai buah naga

mie buah naga

kerupuk buah naga

### b. Pemasaran Produk

Produk buah naga yang sudah kami buat lalu kami pasarkan melalui media online, swalayan dan tokoh- tokoh kecil. Pada saat ini pemasaran yang sudah kami lakukan masih bertahap-tahap agar semuanya berjalan dengan lancar karena banyak yang perlu harus mempromosikan karena olahan baru baru dan masih terbilang tidak banyak orang menjualnya dan membuatnya sehingga butuh promosi yang menunjang seperti lewat media sosial, swalayan, dan tokoh-tokoh yang ada di Kabupaten Kampar ini. Untuk kedepannya kami berharap produk ini berkembang ke daerah-daerah lain



### SIMPULAN

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan di atas dapat disimpulkan bahwa:

- Terlihat antusias yang sangat baik yang ditunjukkan mitra tani buah naga terhadap kegiatan PKM ini
- Kegiatan ini menghasilkan tiga varian olahan produk dari buah naga yaitu kerupuk, selai dan mie dari buah naga. Dengan harga penjualan. Kerupuk buah naga yang sudah diproduksi dijual dengan harga Rp 10.000,- perbungkus, setelah dihitung biaya pembuatan kerupuk buah naga Rp 8.000,-. Perbungkus, selai yang sudah diproduksi dijual dengan harga Rp 10.000,-. Setelah dihitung biaya pembuatan selai Rp 6.000,-. Mie yang sudah diproduksi dijual dengan harga Rp 15.000,- perbungkus, mie yang sudah diproduksi setelah dihitung biaya pembuatan Rp 10.000.
- Terdapat beberapa strategi pemasaran yang dilakukan yaitu dengan media online dan swalayan serta masuk ke toko-toko.

### SARAN

- Perlu sosialisasi lebih intensif mengenai diversifikasi dan manfaat buah naga agar masyarakat mau mengkonsumsi produk olahan buah naga.
- Perlu pendamping dalam pembuatan hasil olahan buah naga sehingga bisa menambah pendapatan petani buah naga.
- Perlu dilakukan pengembangan olahan varian produk dari buah naga oleh petani sendiri

**UCAPAN TERIMA KASIH**

Kegiatan ini dapat terlaksanakan dengan lancer atas partisipasi dari berbagai pihak. Untuk itu tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada:

- a. Lembaga Penelitian dan pengabdian pada masyarakat (LPPM) Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai yang telah memfasilitasi kegiatan.
- b. Semua pihak yang ikut membantu kelancaran kegiatan pengabdian masyarakat ini

**DAFTAR PUSTAKA**

- Ali, Mukhti. 2016. "Optimasi Pengolahan Teh Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*)".Jurnal agritepa.Vol.2. No.2.
- Elsiana Laurencia, Oentarini Tjandra, (2018). Identifikasi senyawa kimia ekstrak metanol buah naga merah (*hylocereus polyrhiz*) dengan kromatografi gas. Di unduh dari <https://journal.untar.ac.id/index.php/tmj/article/view/2518> Tanggal 17 November 2021
- Hardjadinata S. (2010). Budi Daya Buah Naga Super Red Secara Organik. Jakarta : Penebar Swadaya. Di unduh dari <http://eprint.ums.ac.id/http://eprints.ums.ac.id/https://jurnal.ums.ac.id/> Tanggal 17 november 2021
- Luthfi Octafyan Prakoso<sup>1\*</sup>, Hany Yusmaini<sup>2</sup> , Maria Selvester Thadeus<sup>3</sup>, Sugeng Wiyono<sup>4</sup>, (2017). Perbedaan efek ekstrak buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan ekstrak buah naga putih (*Hylocereus undatus*) terhadap kadar kolesterol total tikus putih (*Rattus norvegicus*) Di unduh dari <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/download/20354/14054/> Tanggal 17 November 2021
- M. Ilmi hidayat, inda ilma ifada, dan gusti khairu ni'mah, (2018). Ibm pengolahan buah naga sebagai upaya meningkatkan nilai tambah dan pengendalian harga buah naga di kabupaten tanah laut. Di unduh dari <https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/aijp/article/download/1329/1115> Tanggal 17 November 2021