

## PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT DESA RAWA MEKAR JAYA MELALUI PRODUKSI SIRUP BUAH MANGROVE SONNERATIA SP

Abdul Sadad<sup>1</sup>, Niandha Aulia Wulandari<sup>2</sup>, Afanin Nurwinda Salshabila<sup>3</sup>, Rias Smith Veraldha<sup>4</sup>, Lavenia<sup>5</sup>, Annisa<sup>6</sup>, Rabiani<sup>7</sup>, Ayu Nursaputri<sup>8</sup>, Teguh Hidayat<sup>9</sup>, M. Hafiz Rasyadi<sup>10</sup>, Rendi Pratama<sup>11</sup>

<sup>1,3,5,6,11</sup>)Program Studi Administrasi Publik, Universitas Riau, Riau, Indonesia

<sup>2,7,8,9,10</sup>)Jurusan Ilmu Pemerintahan, Universitas Riau, Riau, Indonesia

<sup>4</sup> Jurusan Ilmu Komunikasi, Universitas Riau, Riau, Indonesia

e-mail : abdulsadad@lecturer.unri.ac.id<sup>1</sup>, niandha.aulia2399@student.unri.ac.id<sup>2</sup>,

afanin.nurwinda5727@student.unri.ac.id<sup>3</sup>, lavenia0232@student.unri.ac.id<sup>4</sup>, rias.smith0840@student.unri.ac.id<sup>5</sup>,

teguh.hidayat1002@student.unri.ac.id<sup>6</sup>, rabiani0993@student.unri.ac.id<sup>7</sup>, annisa3755@student.unri.ac.id<sup>8</sup>,

rendi.pratama5722@student.unri.ac.id<sup>9</sup>, m.hafiz2424@student.unri.ac.id<sup>10</sup>,

ayu.nursaputri4700@student.unri.ac.id<sup>11</sup>

### Abstrak

Kegiatan ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Desa Rawa Mekar Jaya, terutama perempuan, melalui pelatihan pembuatan sirup dari buah pedada (*Sonneratia sp.*). Desa ini memiliki potensi besar untuk memanfaatkan buah pedada yang kaya vitamin C dan bernilai ekonomi namun tantangannya adalah kurangnya pemahaman masyarakat mengenai manfaat dan potensi pengolahan buah pedada. Tujuan utama program ini adalah meningkatkan keterampilan dan kesadaran ekonomi warga dalam mengolah sumber daya lokal menjadi produk khas desa yang memiliki nilai jual tinggi. Luaran yang diharapkan mencakup peningkatan keterampilan warga, pembentukan produk khas desa berupa sirup buah pedada, dan peluang usaha baru yang mendukung ekonomi lokal. Kegiatan ini menghasilkan efek positif dalam meningkatkan kemandirian ekonomi dan menginspirasi pengelolaan sumber daya lokal.

**Kata Kunci:** Pemberdayaan Masyarakat, Buah Pedada, Sirup

### Abstract

This activity aims to empower the community of Rawa Mekar Jaya Village, particularly women, through training in making syrup from pedada fruit (*Sonneratia sp.*). The village has significant potential to utilize pedada fruit, which is rich in vitamin C and has economic value. However, the challenge lies in the community's limited understanding of the benefits and processing potential of pedada fruit. The main objective of this program is to enhance the skills and economic awareness of residents in transforming local resources into unique village products with high market value. Expected outcomes include increased community skills, the creation of a signature village product in the form of pedada syrup, and new business opportunities to support the local economy. This activity has had a positive effect on improving economic self-reliance and inspiring sustainable management of local resources.

**Keywords:** Community Empowerment, Pedada Fruit, Syrup

### PENDAHULUAN

Desa Rawa Mekar Jaya memiliki potensi yang besar dalam memanfaatkan buah pedada, buah khas yang tumbuh subur di sekitar ekosistem mangrove di wilayah tersebut. Meskipun memiliki sumber daya alam yang melimpah, potensi buah pedada ini belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat setempat, khususnya dalam bentuk produk bernilai ekonomi yang dapat mendukung perekonomian desa. Saat ini, masyarakat desa, terutama kaum perempuan yang memegang peranan penting dalam ekonomi keluarga, mengalami berbagai kendala yang menghambat kemampuan mereka untuk memanfaatkan buah pedada. Kendala tersebut antara lain keterbatasan keterampilan dalam mengolah buah pedada menjadi produk bernilai jual, seperti sirup, serta kurangnya pengetahuan tentang strategi pemasaran dan akses pemberdayaan ekonomi yang lebih luas.

Melalui pelatihan pengolahan buah pedada menjadi sirup, diharapkan perempuan di Desa Rawa Mekar Jaya dapat memperoleh keterampilan baru yang dapat membantu mereka menghasilkan produk

yang khas dan memiliki nilai ekonomi. Pelatihan ini bertujuan untuk memberdayakan perempuan desa agar lebih produktif, sehingga mereka tidak hanya memiliki kemampuan mengolah bahan mentah menjadi produk akhir tetapi juga mampu menciptakan peluang bisnis yang dapat menopang ekonomi keluarga. Produk sirup dari buah pedada diharapkan dapat menjadi produk unggulan yang menarik perhatian pasar, baik di tingkat lokal maupun lebih luas.

Keterampilan pengolahan produk lokal seperti ini menjadi sangat penting terutama bagi masyarakat pedesaan yang selama ini lebih bergantung pada hasil pertanian dan sumber daya alam yang kurang diolah secara maksimal. Dengan keterampilan mengolah buah pedada, masyarakat tidak hanya mampu meningkatkan pendapatan tetapi juga memberikan nilai tambah pada potensi lokal yang sebelumnya belum tergarap. Adanya strategi pemasaran yang baik, produk sirup pedada dari Desa Rawa Mekar Jaya memiliki peluang besar untuk dikenal lebih luas, sehingga dapat berkontribusi pada peningkatan ekonomi desa.

Penelitian ini didasarkan pada Program MBKM UNRI 2024 dengan mengangkat kegiatan sosialisasi pembuatan sirup buah pedada yang dilaksanakan oleh mahasiswa KKN MBKM UNRI 2024 yang bertujuan untuk memperkenalkan potensi buah pedada sebagai produk bernilai ekonomis, meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahannya, dan memberdayakan ekonomi desa. Melalui pelatihan ini, masyarakat diharapkan dapat menciptakan produk khas desa yang tidak hanya menjadi sumber penghasilan tambahan tetapi juga memperkuat identitas lokal secara berkelanjutan. Beberapa hasil yang ingin dicapai dari program kerja ini meliputi penghasilan produk sirup buah pedada, di mana buah pedada yang mudah ditemukan di lingkungan desa memiliki potensi besar untuk diolah menjadi minuman yang unik dan memiliki nilai jual. Selain itu, produk sirup buah pedada ini diharapkan dapat membuka peluang usaha baru dan menjadi ikon desa yang menarik perhatian pasar, serta mendukung keberlanjutan ekonomi lokal. Terakhir, pelatihan ini bertujuan untuk melatih keterampilan masyarakat agar lebih mandiri, kreatif, dan termotivasi dalam mengolah potensi sumber daya lokal secara produktif dan berkelanjutan. Pemilihan sirup sebagai bentuk olahan didasarkan pada fakta bahwa sirup adalah minuman yang disukai banyak orang, praktis dalam penggunaannya, dan memiliki rasa yang enak dan menyegarkan.

#### **Identifikasi Masalah**

Desa Rawa Mekar Jaya memiliki potensi besar dalam pemanfaatan buah pedada yang melimpah di ekosistem mangrove, namun sayangnya, potensi ini belum digarap secara optimal oleh masyarakat setempat. Kendala utama yang dihadapi meliputi kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah buah pedada menjadi produk bernilai jual seperti sirup, serta minimnya pemahaman mengenai strategi pemasaran yang efektif. Hal ini diperparah oleh keterbatasan akses masyarakat, terutama perempuan, terhadap program pemberdayaan ekonomi yang dapat meningkatkan keterampilan dan memberikan peluang usaha baru. Akibatnya, potensi besar dari buah pedada yang kaya vitamin C ini belum mampu dimanfaatkan secara maksimal untuk mendukung ekonomi lokal desa.

Untuk mengatasi masalah tersebut, dilakukan program pelatihan oleh mahasiswa KKN MBKM UNRI 2024 yang bertujuan meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah buah pedada menjadi sirup. Melalui pelatihan ini, diharapkan masyarakat dapat menghasilkan produk khas desa yang bernilai jual tinggi dan membuka peluang usaha baru. Selain itu, adanya strategi pemasaran yang baik akan membantu produk sirup pedada dikenal lebih luas, baik di tingkat lokal maupun regional. Program ini diharapkan mampu meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat, memberdayakan perempuan desa, dan memaksimalkan potensi lokal yang sebelumnya kurang tergarap, menciptakan usaha berkelanjutan yang mendukung pertumbuhan ekonomi desa secara keseluruhan.

#### **METODE**

Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif, dimana dilakukan pengumpulan data melalui studi literatur dari berbagai jurnal terkait pemanfaatan buah pedada dan proses pembuatan sirupnya. Selain itu, dilakukan praktik langsung kepada masyarakat Desa Rawa Mekar Jaya melalui kegiatan pelatihan oleh mahasiswa KKN MBKM UNRI 2024. Pendekatan ini bertujuan untuk memperoleh pemahaman mendalam mengenai potensi buah pedada dan efektivitas pelatihan dalam meningkatkan keterampilan masyarakat, serta menggali respon dan dampak ekonomi lokal yang dihasilkan dari kegiatan tersebut.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Gambaran Umum dan Tujuan Kegiatan

Spesies mangrove *Sonneratia* yang banyak ditemukan pada Desa Rawa Mekar Jaya adalah *Sonneratia ovata* dan *Sonneratia alba*. Kedua spesies ini memiliki beberapa kesamaan, seperti ukuran buah yang berdiameter sekitar 3-5 cm dan bunga berwarna putih. Namun, keduanya berbeda pada bagian kelopak buah. Kelopak buah pada *S. ovata* melingkupi atau menutupi pangkal buah, sedangkan pada *S. alba* kelopaknya datar dan tidak melingkupi buah, tidak berbentuk seperti mangkuk (Sarno et al., 2017). Daun dan buah pedada (nama umum untuk buah *Sonneratia*) memiliki banyak manfaat, baik sebagai bahan pangan maupun obat. Beberapa kegunaan daun dan buah pedada sudah diterapkan, sementara beberapa lainnya belum banyak diketahui oleh masyarakat Desa Tani Baru, sebagaimana ditunjukkan dalam Tabel 1. Selain manfaatnya, masyarakat juga diperkenalkan pada kandungan gizi buah pedada, terutama kandungan vitamin C yang mencapai 56,74 mg per 100 gram daging buah, setara dengan kandungan vitamin C pada buah jeruk (Manalu et al., 2013).

Penelitian yang telah dilakukan oleh Ita Zuraida dkk (2020) dengan judul Pemanfaatan Buah Mangrove *Sonneratia* Sp. Sebagai Bahan Baku Sirup di Desa Tani Baru Kabupaten Kutai Kartanegara memberikan hasil bahwa buah Mangrove *Sonneratia* Sp. memiliki banyak manfaat dan fungsi baik yang belum diketahui oleh masyarakat ataupun belum. Masyarakat hanya mengetahui buah pedada hanya dimakan sebagai lalap dan bahan untuk rujak dan daun muda pedada untuk sayur dan lalap. Buah pedada memiliki berbagai manfaat dan dapat diolah menjadi produk yang bernilai. Buah ini dapat diekstrak untuk menghasilkan pektin, dan memiliki khasiat dalam meningkatkan nafsu makan. Selain itu, air seduhan buah pedada dapat digunakan sebagai lulur untuk menghaluskan kulit dan melindunginya dari paparan sinar ultraviolet. Air fermentasi buah pedada juga berguna sebagai obat untuk menghentikan pendarahan, sementara air buah pedada yang setengah matang bisa dimanfaatkan untuk meredakan batuk. Selain digunakan dalam bentuk alami, buah pedada juga dapat diolah menjadi beragam produk, seperti sirup, dodol, selai, dan lain-lain.

Tujuan dari program sosialisasi pembuatan sirup buah pedada oleh mahasiswa KKN MBKM UNRI 2024 adalah untuk memperkenalkan potensi buah pedada sebagai produk dengan nilai ekonomis, meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahannya, serta memberdayakan ekonomi desa. Melalui pelatihan ini, diharapkan masyarakat dapat menghasilkan produk khas desa yang menjadi sumber penghasilan tambahan dan memperkuat identitas lokal secara berkelanjutan. Program ini memiliki beberapa luaran yang ingin dicapai, antara lain: menghasilkan produk sirup buah pedada, memanfaatkan potensi besar buah pedada yang mudah ditemukan di desa menjadi minuman khas yang bernilai jual, membuka peluang usaha baru yang dapat menarik perhatian pasar dan mendukung ekonomi lokal, serta melatih keterampilan masyarakat agar lebih mandiri, kreatif, dan termotivasi untuk mengolah sumber daya lokal secara produktif dan berkelanjutan. Pemilihan sirup sebagai bentuk olahan didasarkan pada popularitasnya sebagai minuman yang praktis, enak, dan menyegarkan seperti penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Zuraida et al (2020).

Program kerja KKN Universitas Riau yang dilaksanakan di sekretariat PKK Desa Rawa Mekar Jaya, Kecamatan Sungai Apit, Kabupaten Siak, mencakup kegiatan pelatihan, pendampingan, dan penyuluhan terkait inovasi pengolahan kinyak jelantah. Sebelum pelatihan dimulai, anggota kelompok menyampaikan materi pengantar tentang sirup buah pedada kepada peserta, mencakup manfaat buah pedada, potensi ekonomi dari produk sirup, serta langkah-langkah dasar dalam proses pembuatannya. Materi ini bertujuan memberikan wawasan awal agar peserta memahami nilai dan manfaat produk yang akan dihasilkan, sehingga mereka lebih siap dan termotivasi untuk terlibat dalam sesi praktik. Ketika sesi praktik dimulai, ibu-ibu desa berpartisipasi aktif dalam membuat sirup buah pedada bersama mahasiswa. Keterlibatan langsung ini tidak hanya meningkatkan keterampilan pengolahan mereka tetapi juga menciptakan suasana belajar yang interaktif dan kolaboratif, sehingga para peserta diharapkan menjadi lebih percaya diri dalam mengolah buah pedada menjadi produk bernilai ekonomis.

### Proses Pembuatan Sirup dari Buah Pedada (*Mangrove Sonneratia* Sp.)

Proses pembuatan sirup buah pedada mengacu pada penelitian Manalu et al., (2013) meliputi pemisahan daging dan kulit buah pedada, pencucian, perebusan pertama dengan penambahan air 2:1 (b/v), penyaringan sari buah pedada, perebusan kedua selama 15 menit, penambahan gula 1:1 (b/v), penambahan gelatin tulang, kulit, dan sisik ikan kakap merah 8% pada suhu 60°C, penuangan ke

dalam gelas jar, pendinginan, dan penutupan sirup. Sebelum memulai pembuatan sirup dari buah pedada, perlu dipersiapkan terlebih dahulu bahan-bahan dan peralatan yang akan digunakan. Bahan-bahannya meliputi 500 gram buah pedada matang, 300-400 gram gula pasir, air secukupnya, serta pewarna dan pengawet makanan yang bersifat opsional. Peralatan yang dibutuhkan mencakup pisau, baskom, talenan, saringan santan, kain saring, panci perebus, alat pengaduk kayu, kompor, botol plastik, sarung tangan plastik, dan spatula.

Langkah pertama dalam proses pembuatan sirup ini adalah mencuci dan mengupas buah pedada. Buah yang sudah matang kemudian dilumatkan menggunakan tangan hingga hancur. Selanjutnya, buah pedada yang telah dilumatkan dicampur dengan air secukupnya dan diremas-remas hingga bercampur. Proses berikutnya adalah penyaringan pertama menggunakan saringan santan untuk memisahkan sari buah dari bijinya. Kemudian, sari buah yang telah disaring diolah lagi menggunakan kain saring agar diperoleh sari tanpa endapan halus.



Gambar 1. Kompilasi proses-proses pembuatan sirup buah pedada

Sari buah direbus selama sekitar 30 menit sambil terus diaduk. Ketika sari buah mulai mendidih, gula pasir ditambahkan dan diaduk hingga sirup mengental. Setelah mencapai kekentalan yang diinginkan, pewarna makanan bisa ditambahkan, kemudian campuran diaduk kembali dan didiamkan hingga dingin. Ketika sirup sudah dingin, natrium benzoat sebagai pengawet dapat ditambahkan. Sirup buah pedada kini siap untuk disajikan.

#### **Luaran Kegiatan dan Edukasi terhadap Masyarakat**

Kegiatan ini diikuti oleh warga Desa Rawa Mekar Jaya, khususnya para ibu yang tertarik dalam usaha kecil-kecilan, termasuk anggota Ibu PKK, kelompok ibu wirid, dan Ibu Penghulu Desa Rawa Mekar Jaya, yang antusias untuk mempelajari proses pembuatan sirup dari buah pedada. Acara ini dipandu oleh mahasiswa KKN MBKM UNRI 2024 dan berlangsung di sekretariat PKK Desa Rawa Mekar Jaya, yang berlokasi di Jalan Pendidikan, Kecamatan Sungai Apit, Kabupaten Siak, Riau. Desa Rawa Mekar Jaya sendiri merupakan daerah pesisir yang memiliki kawasan hutan mangrove, di mana salah satu spesies penyusunnya adalah tanaman pedada. Pedada (*Sonneratia caseolaris* L) merupakan komponen hutan bakau yang tumbuh di sepanjang pantai berlumpur dengan kadar salinitas rendah dan sering menjadi tempat berkumpulnya kunang-kunang. Tanaman ini juga menghasilkan buah yang dikenal dengan sebutan buah pedada, namun di Desa Rawa Mekar Jaya buah ini lebih dikenal dengan nama buah berembang.



Gambar 2. Dokumentasi kegiatan sosialisasi pembuatan sirup buah pedada oleh mahasiswa MBKM UNRI 202

Kegiatan sosialisasi pembuatan sirup buah pedada ini dilaksanakan pada Sabtu, 26 Oktober 2024, dimulai pukul 13.30 WIB dan berlangsung hingga pukul 15.00 WIB. Niandha dan Ayu menjelaskan bahwa buah pedada, yang tumbuh subur di sekitar hutan mangrove desa, memiliki kandungan gizi serta potensi ekonomi yang besar. Pemanfaatan buah ini diharapkan dapat menjadi produk unggulan desa yang mampu meningkatkan pendapatan keluarga dan mendukung pelestarian ekosistem mangrove. Dalam kegiatan ini, mahasiswa KKN memperkenalkan proses pengolahan buah pedada menjadi sirup sebagai produk khas desa yang dapat dijual. Anggota PKK, ibu-ibu wirid, dan perwakilan desa hadir dan mengikuti setiap tahap pembuatan dengan antusias. Para peserta diajarkan cara memilih buah pedada yang matang, proses pengolahan, hingga teknik pengemasan yang menarik. Mereka tampak antusias mencoba setiap langkah, sembari berdiskusi tentang cara meningkatkan kualitas dan daya tarik produk sirup agar memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi.

## SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan untuk pemberdayaan masyarakat terutama masyarakat perempuan di Desa Rawa Mekar Jaya melalui pelatihan pembuatan sirup buah pedada telah memberikan efek positif yang signifikan dalam meningkatkan keterampilan dan pemahaman ekonomi di kalangan ibu-ibu desa. Program ini mengoptimalkan potensi buah pedada sebagai sumber daya lokal yang memiliki nilai ekonomi, membantu masyarakat menciptakan produk yang dapat dijual, serta mendorong kemandirian ekonomi di desa. Dengan adanya produk khas dari desa ini, diharapkan Desa Rawa Mekar Jaya mampu mengembangkan ekonomi lokal yang lebih mandiri dan berkelanjutan. Selain itu, pelatihan ini diharapkan memotivasi peserta untuk terus memperluas usaha mereka, menjalin jaringan pemasaran, dan mempromosikan produk khas desa kepada masyarakat yang lebih luas. Kegiatan ini juga merupakan langkah awal untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya pemberdayaan perempuan dan pengelolaan sumber daya lokal yang berkelanjutan. Melalui kolaborasi ini, Desa Rawa Mekar Jaya diharapkan dapat menjadi contoh sukses dalam pemberdayaan ekonomi berbasis komunitas dan pengembangan produk lokal yang berkelanjutan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Dari, D. W., Ananda, M., & Junita, D. (2020). Karakteristik kimia sari buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 24(2), 189-195.
- Manalu, R. D. E., Salamah, E., Retiaty, F., & Kurniawati, N. (2013). Kandungan zat gizi makro dan vitamin produk buah pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Penelitian Gizi Dan Makanan*, 36(2), 135-140.
- Rajis, R., Desmelati, D., & Leksono, T. (2017). Pemanfaatan buah mangrove pedada (*Sonneratia caseolaris*) sebagai pembuatan sirup terhadap penerimaan konsumen. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 22(1), 50-51.
- Salsabila, D. I., Machfidho, A., Salsabila, R. A., Anggraini, A. V., Prasetyo, A. D., Rahmatullah, A. A., Ramadhani, N. H., Shobiro, N. S., Maharani, D. R., & Husna, A. 'Ishmatul. (2022). Pengolahan Buah Mangrove Pedada (*Sonneratta caseolaris*) Sebagai Sirup di Kawasan Sukorejo, Gresik. *Sewagati*, 7(1). <https://doi.org/10.12962/j26139960.v7i1.445>
- Sambodo, D. K., & Yani, L. E. (2020). Formulasi dan efektifitas sampo ekstrak buah pedada (*Sonneratia caseolaris* l) sebagai antiketombe terhadap *Candida albicans*. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 2(1), 1-9.
- Sarno, Suwignyo, R. A., Dahlan, Z., Munandar, Ridho, M. R., Aminasih, N., Harmida, Armanto, M. E., & Wildayana, E. (2017). The phenology of *Sonneratia alba* J. Smith in Berbak and Sembilang National Park, South Sumatra, Indonesia. *Biodiversitas*, 18(3), 909-915. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d180307>
- Zuraida, I., Yuli, A., Kusumaningrum, I., & Pamungkas, B. F. (2020). Pemanfaatan Buah Mangrove *Sonneratia* Sp. Sebagai Bahan Baku Sirup Di Desa Tani Baru Kabupaten Kutai Kartanegara. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 4(5), 1-10.