

PEMBERDAYAAN KWT “BINA USAHA TANI” MELALUI PENYULUHAN CPPOB DAN PELATIHAN PEMBUATAN ES PUTER SRIKAYA

Suharman¹, Afnita Nur Amalina², Latifah Putranti³, Azzah Afifah⁴, Muhammad Dwi Santoso⁵

^{1,2,4}) Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas PGRI Yogyakarta

^{3,5}) Program Studi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Hukum, Universitas PGRI Yogyakarta

e-mail: afnita.amalina@upy.ac.id

Abstrak

Kelompok Wanita Tani “Bina Usaha Tani” bergerak dalam bidang pengolahan hasil pertanian yang berada di Dusun Kaliwuluh Rt. 004, Rw 006 Jurangjero, Kapanewon Ngawen, Kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta. KWT tersebut memiliki ladang di sekitar pekarangan rumah mereka yang dimanfaatkan untuk menanam tanaman buah khususnya buah srikaya. Buah Srikaya yang dihasilkan belum dapat dimanfaatkan secara baik, hanya dijual langsung dan dikonsumsi oleh anggota KWT. Untuk meningkatkan nilai tambah terhadap buah srikaya maka dilakukan pengolahan menjadi produk es puter yang dapat meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan KWT “Bina Usaha Tani”. Kegiatan yang dilakukan tim pengabdian yaitu melakukan penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan pembuatan es puter srikaya. Dari hasil kegiatan pengabdian tersebut masyarakat menjadi lebih paham terkait syarat yang harus dipenuhi dalam pengolahan bahan hasil pertanian menjadi produk serta kewajiban pelaku usaha pangan dalam memiliki sertifikat CPPOB. Selain itu setelah dilakukannya pelatihan pembuatan es puter, masyarakat menjadi lebih terampil dalam praktek pembuatan es puter hingga pengemasan produk yang siap jual. Kegiatan pengabdian tersebut bermanfaat bagi KWT “Bina Usaha Tani” dalam meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan anggota kelompok tersebut.

Kata kunci: KWT, CPPOB, Es Puter, Srikaya

Abstract

The Women Farmers Group "Bina Usaha Tani" is engaged in the processing of agricultural products located in Kaliwuluh Hamlet, RT. 004, RW 006 Jurangjero, Kapanewon Ngawen, Gunungkidul Regency, Special Region of Yogyakarta. The KWT has fields around their yards that are used to grow fruit plants, especially custard apple fruit. The custard apple fruit produced cannot be utilized properly, only sold directly and consumed by KWT members. To increase the added value of custard apple fruit, processing is carried out into ice puter products to improve the economy and welfare of the KWT "Bina Usaha Tani". The activities carried out by the community service team include providing counseling on Good Processed Food Production Methods (CPPOB) and continued with training activities on making custard apple ice puter. From the results of these community service activities, the community has become more aware of the requirements that must be met in processing agricultural products into products and the obligations of food business actors in having a CPPOB certificate. In addition, after the training on making ice puter, the community has become more skilled in the practice of making ice puter to packaging products that are ready for sale. This community service activity benefited the "Bina Usaha Tani" (Farm Business Development) KWT by improving the knowledge and skills of its members.

Keywords: KWT, CPPOB, Es Puter, Custard Apple

PENDAHULUAN

Kelompok Wanita Tani (KWT) merupakan wadah pemberdayaan perempuan di sektor pertanian, yang mencakup aktivitas budidaya secara langsung, pengolahan hasil tani menjadi produk pangan atau kerajinan, serta pengelolaan administrasi kegiatan pertanian (Amalina et al, 2025). Kelompok Wanita Tani “Bina Usaha Tani” bergerak dalam bidang pengolahan hasil pertanian yang berada di Dusun Kaliwuluh RT. 004, RW 006 Jurangjero, Kapanewon Ngawen, Kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta. KWT tersebut diketuai oleh Ibu Sriasih yang juga dan memiliki 22 anggota. KWT “Bina Usaha Tani” memiliki ladang di sekitar pekarangan rumah mereka yang dimanfaatkan untuk menanam tanaman buah khususnya buah srikaya. Tanaman srikaya merupakan tanaman yang sering dan mudah ditemui disekitar rumah penduduk Kapanewon Ngawen, Kabupaten Gunungkidul, biasanya 1 rumah memiliki 10-20 pohon srikaya (Meilinda et al, 2020).

Buah Srikaya yang dihasilkan belum dapat dimanfaatkan secara baik, hanya dijual langsung dan

dikonsumsi oleh anggota KWT. Buah srikaya kaya akan antioksidan (vitamin C dan A) serta kalium dan magnesium yang bermanfaat untuk melawan radikal bebas, menjaga kesehatan kulit, rambut, mata, dan mencegah penyakit jantung (Setiono et al, 2013).

Untuk meningkatkan nilai tambah terhadap buah srikaya maka dilakukan pengolahan menjadi produk es puter yang dapat meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan KWT “Bina Usaha Tani”. Es Puter merupakan makanan semi-padat yang dibuat dengan membekukan adonan yang terdiri dari tepung es krim atau perpaduan susu, lemak (dapat berasal dari nabati maupun hewani), gula, serta dapat ditambahkan bahan-bahan makanan lainnya (Putra et al, 2022). Es puter termasuk ke dalam jenis edible ice (es yang dapat dimakan) yang dibuat dengan membekukan dan mengaduk campuran air, gula, perisa, dan bahan lain hingga menjadi busa beku (Koswara et al, 2017).

Kegiatan yang dilakukan tim pengabdian yaitu melakukan penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan pembuatan es puter srikaya. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) merupakan pedoman yang menjelaskan cara produksi pangan yang bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi, yang memiliki tujuan agar pelaku usaha terdorong untuk bertanggung jawab terhadap produk pangan olahan yang dihasilkan (Marendra et al, 2025).

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan anggota Kelompok Wanita Tani “Bina Usaha Tani” terkait syarat yang harus dipenuhi dalam produksi pangan skala industri rumah tangga dan pentingnya memenuhi kewajiban pengurusan sertifikat Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Selain itu kegiatan ini juga bertujuan untuk meningkatkan ketrampilan anggota KWT dalam pembuatan es puter srikaya agar dapat dikembangkan menjadi usaha.

METODE

Metode yang dilakukan dalam pengabdian ini meliputi:

- a) Pendidikan Masyarakat, yaitu dilakukan penyuluhan terhadap Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) yang bertujuan meningkatkan pemahaman anggota KWT terhadap syarat yang harus dipenuhi dalam produksi pangan skala industri rumah tangga. Selain itu juga bertujuan untuk meningkatkan kesadaran anggota untuk pentingnya memenuhi kewajiban pengurusan sertifikat Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).
- b) Pelatihan, yaitu dilakukan kegiatan praktek pembuatan es puter menggunakan alat pemutar yang sudah dirancang dan disiapkan tim pengabdian agar produksi es puter dapat maksimal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) yang diberikan oleh narasumber yaitu Ibu Sri Harmini, S.T.P., M.Sc. berjalan dengan baik dan mendapat respon positif dari anggota KWT. Kegiatan tersebut membahas aturan-aturan penerapan CPPOB yang meliputi beberapa komponen meliputi Lokasi dan Lingkungan Produksi, Bangunan dan

Fasilitas, Peralatan Produksi, Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air, Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi, Kesehatan dan Higiene Karyawan, Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi Karyawan, Penyimpanan, Pengendalian Proses, Pelabelan Proses, Pengawasan oleh Penanggung jawab, Penarikan Produk, Pencatatan dan Dokumentasi, serta Pelatihan Karyawan. Aturan penerapan CPPOB tersebut tertulis dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Serta Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-Ind/Per/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices).

Selain itu kegiatan penyuluhan CPPOB juga memberikan informasi terkait kewajiban pelaku usaha dalam memiliki sertifikat CPPOB yang diharapkan agar pelaku usaha khususnya Kelompok Wanita Tani “Bina Usaha Tani” dapat menghasilkan pangan yang berkualitas serta aman bagi Kesehatan konsumen. Kegiatan penyuluhan dan pengabdian dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Tim pengabdian dengan mitra yaitu KWT “Bina Usaha Tani”

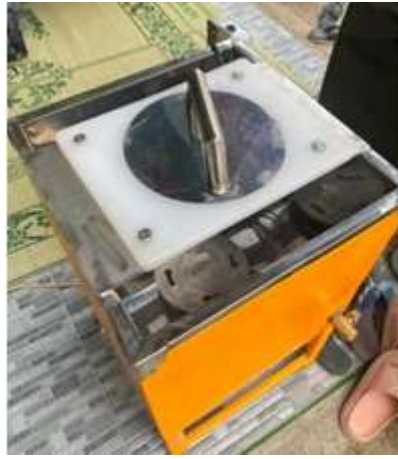
Kegiatan kedua yaitu berupa pelatihan pembuatan es puter srikaya yang berisi penjelasan teknik pengolahan buah srikaya hingga menjadi bahan dasar es puter, Formulasi resep es puter dengan variasi rasa, teknik penyimpanan produk agar tahan lebih lama, dan standarisasi kualitas rasa dan tekstur. Kegiatan diawali dengan penjelasan dari tim pengabdian terkait bahan yang digunakan dan cara pembuatan es puter srikaya. Pembuatan es puter srikaya tersebut menggunakan bahan berupa santan 2,5L, gula pasir 600 gram, tepung tapioka 50 gram, tepung maizena 50 gram, susu UHT 100 ml, buah srikaya 100 gram, dan garam halus 1 sendok teh. Sedangkan peralatan yang digunakan yaitu Mesin pembuat es puter, baskom, panci, pisau, blender, spatula, sendok, gelas ukur, ice cream scoop, timbangan, sarung tangan, dan cup ice cream.

Tahapan awal yang dilakukan dalam pembuatan es puter srikaya meliputi penyiapan bahan yaitu dengan memisahkan biji dan daging buah srikaya. Daging buah srikaya kemudian dihaluskan dengan blender agar teksturnya halus. Tahapan proses pemisahan biji dan daging srikaya dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Proses pemisahan biji srikaya

Proses pembuatannya yaitu santan dimasukkan ke dalam wajan kemudian dipanaskan dan diaduk sampai mulai berbuih. Setelah itu gula pasir, buah srikaya dan garam halus dimasukkan hingga larut dan tercampur. Tepung tapioka, tepung maizena, dan krimer dimasukkan dengan dilarutkan dengan air secukupnya terlebih dulu agar tidak menggumpal sambil di aduk terus menerus hingga matang atau terlihat meletup. Bahan yang sudah jadi kemudian didiamkan sampai suhu ruang sebelum diproses di mesin es puter. Mesin es puter yang digunakan dapat dilihat pada gambar 3. Selanjutnya es batu dimasukkan ke dalam bagian samping mesin es puter, setiap lapisan es batu ditambahkan 1 bungkus garam kasar. Es batu berfungsi untuk menciptakan kondisi beku dan garam berfungsi mempertahankan suhunya agar tidak mudah mencair.



Gambar 3. Mesin Pembuat Es Puter

Adonan atau bahan yang sudah siap dimasukkan dan ditutup untuk diproses on selama 20 menit yang ditunjukkan pada gambar 4. Setelah 20 menit kemudian dimatikan dan diaduk. Setelah itu dilanjutkan proses on pemutaran mesin selama 40 menit. Setelah selesai proses, es puter sudah jadi dan dimasukkan ke dalam cup atau wadah es krim dan siap dikonsumsi yang ditunjukkan pada gambar 5.



Gambar 4. Proses pemasukan adonan es puter ke dalam mesin



Gambar 5. Es puter srikaya produksi KWT “Bina Usaha Tani”

Es puter yang dihasilkan memiliki tekstur yang lembut, warna putih kecoklatan karena bahan yang digunakan berupa santan, gula, dan buah srikaya menghasilkan warna alami. Es puter memiliki rasa manis dari gula dan creamy dari santan, serta sedikit rasa dan aroma dari buah srikaya. Es puter dikemas dalam cup ice cream yang diberi stiker label yang menarik yang berisi informasi merk, komposisi, dan produksi Kelompok Wanita Tani.

SIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan Kelompok Wanita Tani “Bina Usaha Tani” di Kaliwuluh, Jurangjero, Ngawen, Gunungkidul dilakukan dengan kegiatan penyuluhan CPPOB dan pelatihan pembuatan es puter. Kegiatan tersebut berjalan dengan lancar dan memberikan efek positif terhadap KWT tersebut.

Anggota KWT menjadi lebih paham terkait cara produksi pangan olahan yang baik sehingga dapat menghasilkan produk yang berkualitas dan aman dikonsumsi. Selain itu anggota KWT “Bina Usaha Tani” menjadi lebih trampil dan dapat menghasilkan produk es puter dengan pelatihan dan praktek yang dilakukan.

SARAN

Perlu dilakukan pendampingan terhadap proses pembuatan es puter di Kelompok Wanita Tani “Bina Usaha Tani” hingga dapat melakukan produksi secara mandiri, serta dapat menghasilkan produk dalam jumlah banyak dengan kualitas yang baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi atas dana hibah Pengabdian pada Masyarakat tahun 2025.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalina, Afrita Nur., Dewi Amrih, Dharend Lingga Wibisana. 2025. Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Bunga Kacaping dengan Mengangkat Potensi Jahe menjadi Produk Olahan. Aurelia: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Indonesia. E-ISSN: 2964-2493 P- ISSN: 2962-0430. Vol. 4 No. 1 Januari 2025. Hal: 759-763.
- Koswara, Sutrisno., Mauizzati Purba, Dyah Sulistyorini, Anita Nur Aini, Yanti Kamayanti Latifa, Nur Allimah Yunita, Ratna Wulandari, Devi Riani, Cita Lustriane, Siti Aminah, Nurita Lastri, Puji Lestari. 2017. Produksi Pangan untuk Industri Rumah Tangga: Es Puter. DIREKTORAT SURVEILAN DAN PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN DEPUTI BIDANG PENGAWASAN KEAMANAN PANGAN DAN BAHAN BERBAHAYA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN.
- Marendra, Fajar., Rosalina, Candra Irawan, Andita Utami, Imalia Dwi Putri, Yayan Dwi Sutarni. 2025. Peningkatan Ketahanan Pangan Lokal Melalui Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik Pada Industri Kecil dan Menengah. Jurnal Pemberdayaan dan Pengabdian pada Masyarakat. Volume 3, Nomor 3, Desember 2025 pp. 477-491. DOI <https://doi.org/10.61579/beujroh.v3i3.588>.
- Meilinda VE, Kundarto M, Santoso AZPB. 2020. ANALISIS KESESUAIAN LAHAN TANAMAN SIRSAK, SRIKAYA DAN LENGKENG DI DESA HARGOMULYO, GEDANGSARI, GUNUNGKIDUL. JURNAL TANAH DAN AIR (Soil and Water Journal) [Internet]. 2020;16(1):34. Available from: <http://dx.doi.org/10.31315/jta.v16i1.3979>.
- Putra, Chrystia Aji., Fasya Arifatin Layllindra, Dhikma Pristika Melenia. 2022. Pendampingan Pembuatan Es Puter Alpukat Pada UMKM Es Cream “Cak Ndut” di Kelurahan Sukorejo. Jurnal Pengabdian pada Masyarakat. e-ISSN 2775-3301. Volume 2 Nomor 2 Agustus 2022. Hal: 961-968.
- Setiono, Danang., Parjanto, Djati Waluyo Djoar. 2013. Identifikasi Morfologi Aksesori Srikaya (*Annona squamosa*) di Gedangsari Gunungkidul. Agrosains 15(2): 32-35, 2013; ISSN: 1411-5786.