

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengelolaan Belimbing Wuluh (*Averrhoa Billimbi*) Menjadi Produk Manisan dan Sirup di Pekanbaru

Community Empowerment Through The Management of Belimbing Wuluh (Averrhoa Billimbi) Into Sweet and Syrup Products in Pekanbaru

Herlinda^{a*}

Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau^a

^aherlindauin@gmail.com

Disubmit : 15 Oktober 2024, Diterima : 28 Oktober 2024, Dipublikasi : 15 November 2024

Abstract

*This community service aims to empower the community through processing starfruit (*averrhoa billimbi*) into sweets and syrup products in Pekanbaru, the implementation method used is participatory action research (PAR) empowerment. The partners involved are the community and housewives who do not work. Monitoring is carried out using a coaching approach through presentations, interactives and practice. The results achieved in this community service, in this case housewives, gain skills by utilizing basic ingredients in the form of star fruit, processed into products that have economic value and make housewives more productive.*

Keywords: Empowering People To Be More Productive, Processing Starfruit

Abstrak

Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan belimbing wuluh (*averrhoa billimbi*) menjadi produk manisan dan sirup di pekanbaru, metode pelaksanaan yang digunakan menggunakan pemberdayaan participatory action research (PAR). Mitra yang terlibat adalah masyarakat dan ibu rumah tangga yang tidak bekerja. Monitoring dilakukan dengan pendekatan pembinaan melalui presentasi, interaktif dan praktek. Hasil yang dicapai pada pengabdian ini masyarakat dalam hal ini ibu rumah tangga mendapatkan keterampilan dengan memanfaatkan bahan dasar berupa belimbing wuluh diolah menjadi produk yang bernilai ekonomis dan menjadikan ibu-ibu rumah tangga lebih produktif.

Kata Kunci: Memberdayakan Masyarakat Agar Lebih Produktif, Pengolahan Belimbing Wuluh

1. Pendahuluan

Meskipun dikenal sebagai belimbing sayur, buah yang berwarna hijau dan berbentuk lonjong ini memiliki potensi untuk diolah menjadi produk makanan dengan nilai jual yang menarik (Aini, Handito, & Cicilia, 2021; Hadi et al., 2022). Pengolahan buah ini dapat menjadi solusi untuk mengatasi kelebihan produksi, dengan mengubahnya menjadi berbagai produk seperti sirup dan manisan yang memiliki daya simpan lebih lama dan jangkauan pemasaran lebih luas (Muhami, Sukmadi, & Damang, 2019; Safitri, 2020). Dengan demikian, pengolahan belimbing wuluh berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat, terutama bagi ibu rumah tangga di Kota Pekanbaru, melalui program pemberdayaan ekonomi (Hastuti & Respati, 2009; Hayatmi, 2007; Rosyidi, 2009).

Belimbing wuluh diketahui memiliki banyak manfaat kesehatan, seperti mengatasi diabetes, melancarkan pencernaan, dan meredakan batuk (Hardiyanti, Giyarto, & Rusdianto, 2019; Insan et al., 2019). Selain itu, penelitian menunjukkan bahwa ekstrak daun belimbing wuluh dapat berfungsi sebagai inhibitor korosi pada kawat ortodonti (Hadi et al., 2022). Namun, rasa yang sangat asam membuat buah ini kurang diminati untuk konsumsi langsung (Khalisa, Lubis, & Agustina, 2021). Oleh

karena itu, diperlukan inovasi pengolahan agar belimbing wuluh menjadi lebih menarik sebagai bahan pangan yang dapat dinikmati masyarakat luas (Luthfianto & Marfiah, 2022; Saraswati, 1993; Yulianti & Setiati, 2021).

Menurut penelitian, pengolahan belimbing wuluh menjadi selai, sirup, atau manisan tidak hanya meningkatkan nilai ekonomisnya tetapi juga daya terima produk tersebut (Ririn, 2021; Rafiq, 2020). Selain itu, produk olahan seperti ini berpotensi meningkatkan imun tubuh dan bisa dimanfaatkan dalam upaya kesehatan (Rafiq, 2020; Jariyah, 2021). Upaya ini diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui ekonomi kreatif yang berbasis pemanfaatan sumber daya lokal (Mubyarto, 2007; Hendriksen, 2006; Sugiyono, 2009).

2. Metode

Tim pengabdian Uin Suska Riau melaksanakan kegiatan pengabdian pada tanggal 4 Mei 2024 di Kecamatan Sukajadi. Mitra dalam kegiatan pengabdian ini adalah para Ibu-ibu Rumah Tangga. Kegiatan dilaksanakan dengan metode ceramah, diskusi dan praktik. Kegiatan yang berjudul Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Belimbing Wuluh Menjadi Produk Manisan dan Sirup di Pekanbaru . Serta selanjutnya akan mendapatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam melakukan Metode pelaksanaan dalam kegiatan pengabdian ini dibagi menjadi beberapa tahapan, antara lain:

Tahap Perencanaan

Pada tahapan koordinasi tim Pengabdian melakukan persiapan. Dalam tahap ini maka dilakukan koordinasi dan identifikasi berbagai masalah yang dihadapi sehingga dapat merumuskan berbagai strategi solusi untuk mendukung usaha.

Tahap Persiapan Kegiatan

Pada tahapan persiapan ini, tim Pengabdian menyiapkan materi pelatihan dan semua perlengkapan yang sesuai dengan tema yang akan dilakukan. Kemudian juga mempersiapkan bahan pendukung kegiatan Pengabdian seperti Materi, Banner, Laptop dan lainnya

Evaluasi

Pada tahap ini dilakukan evaluasi **Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Belimbing Wuluh Menjadi Produk Manisan dan Sirup di Pekanbaru** untuk bertanya secara langsung berkaitan materi apabila belum paham atau kurang paham. Ibu-ibu Rumah Tangga dapat melalui email dan nomor whatsapp yang diberikan kepada Narasumber Apabila ada masalah lain yang dihadapi juga bisa ditanyakan melalui nomor whatsapp tersebut

3. Hasil Dan Pembahasan

Praktek membuat manisan dan sirup maka terlebih dahulu narasumber dalam hal ini Pengabdian menyampaikan materi tentang pemberdayaan pentingnya pengetahuan tentang pemberdayaan. Peserta terdiri ibu rumahtangga berjumlah 20 orang.

Teknik Pengemasan Produk

Menurut (Yulistiani & Sarofa, 2022) Teknik pengemasan adalah cara atau proses atau metode dalam mengemas suatu produk dengan suatu bahan kemas. Sasaran akhir yang dituju dalam mengetahui teknik pengemasan adalah pemahaman akan beberapa metode dan teknik pengemasan, yang merupakan landasan dasar akan keterampilan dalam teknik pengemasan.

Teknis pengemasan berdasarkan cara melakukannya dibedakan atas 4, yaitu:

1. Teknik manual adalah teknik pengemasan yang dilakukan secara manual tanpa bantuan alat-alat canggih.
2. Teknik vakum adalah teknik pengemasan yang dilakukan dengan mengedapkan udara pada pengemas dan selanjutnya dilanjutkan porses sealing
3. Tetra pack adalah teknik pengemasan yang membentuk kemasan menjadi bentuk kotak yang menggunakan 6 lapis bahan (polietilen, karton/kertas, polyethylen lagi, aluminium foil, adhesive polymer, dan m-polyethylen)
4. Double seamer adalah teknik pengemasan dengan 2 prinsip

Dalam pelaksanaan pendampingan berbasis ekonomi kreatif dengan menggunakan metode *Pemberdayaan Participatory action research* (PAR) yakni pendekatan pembinaan yang bertujuan untuk pembelajaran dalam mengatasi masalah dan pemenuhan kebutuhan praktis masyarakat dan Transformasi ilmu pengetahuan serta proses perubahan sosial ekonomi. Metode ini telah dirancang dalam bentuk, Presentasi dan interaktif dan praktek.



Gambar 1. Foto Kegiatan Pengabdian dengan Ibu-ibu Rumah Tangga

Langkah awal yang dilakukan oleh Pengabdian adalah pengenalan bahan baku belimbing wuluh dan manfaat bagi Kesehatan. Selain itu memberikan penjelasan bahwa produk yang dihasil dari pengolahan belimbing menjadi lebih bernilai ekonomis. Langkah selanjutnya adalah praktek pengolahan belimbing wuluh menjadi manisan dan sirup.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilaksanakan kepada ibu-ibu yang aktif dan kreatif. Kegiatan ini dilaksanakan dengan tatap muka dengan metode ceramah dan demonstrasi yang dimulai dengan proses pelatihan pembuatan pengolahan belimbing wuluh yang dijadikan menjadi manisan dan sirup belimbing. Pelaksanaan pelatihan memberikan pengetahuan tentang cara membuat belimbing wuluh menjadi manisan dan sirup.



Gambar 2. Foto Produk sirup belimbing

Tentunya produk ini jarang ditemukan dan bisa menjadi produk unggulan bagi ibu-ibu yang mau memulai melakukan usaha atau bisnis manisan dan sirup belimbing. Dalam pelatihan tersebut, peserta tidak hanya diajarkan cara mengolah produk manisan belimbing wuluh saja, tetapi juga membuat sirup sari belimbing wuluh. Untuk membuat sirup sari buah belimbing, teknik yang digunakan sangat sejalan dengan pembuatan manisan buah belimbing wuluh

4. Simpulan

Setelah mengadakan rangkaian kegiatan pemberdayaan dapat disimpulkan bahwa masyarakat dalam hal ini ibu rumah tangga mendapatkan keterampilan dengan memanfaatkan bahan dasar yang mudah didapatkan dan diolah menjadi produk yang bernilai ekonomis dan menjadikan ibu-ibu rumahtangga lebih produktif. Saran pada pengabdian ini yaitu, Pemberdayaan harus dilaksanakan secara berkelanjutan. Harus ada lembaga terkait memberikan support dalam kegiatan ini baik berbentuk moril maupun materil

5. Daftar Pustaka

- Aini, N., Handito, D., & Cicilia, S. (2021). Pemanfaatan ekstrak belimbing wuluh dan ekstrak kulit buah naga dalam pembuatan selai. *Jurnal Agrotek Ummat*, 8(2), 62-69.
- Hadi, L., Muttaqin, Z., Alfida, S., & Pasaribu, E. S. (2022). Efektifitas ekstrak daun belimbing wuluh sebagai inhibitor laju korosi pada kawat ortodonti stainless steel. *Prima Journal of Oral and Dental Sciences*, 5(1), 11-16.
- Hastuti, & Respati, D. S. S. (2009). Model pemberdayaan perempuan miskin berbasis pemanfaatan sumberdaya perdesaan sebagai upaya pengentasan kemiskinan di perdesaan lereng Merapi Selatan. *Laporan Akhir Hibah Bersaing*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hayatmi. (2007). *Peranan dan perkembangan usaha-usaha rumah tangga, kecil dan menengah dalam ekonomi Indonesia*. Jakarta: PEP-LIPI.
- Hardiyanti, E. F., Giyarto, G., & Rusdianto, A. S. (2019). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik manisan kering belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) berdasarkan variasi konsentrasi gula merah dan jenis larutan rendaman. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 2(4), 141-148.
- Hendriksen. (2006). *Manajemen pemasaran*. Jakarta: LP3N.
- Insan, R. R., Faridah, A., Yulastri, A., & Holinesti, R. (2019). Using belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) as a functional food processing product. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(1), 47-55.

- Jariyah, A. (2021). *Penguatan ekonomi masyarakat melalui pengolahan belimbing wuluh di Desa Berbek Kecamatan Waru Kabupaten Sidoarjo* (Doctoral dissertation, UIN Sunan Ampel Surabaya).
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji organoleptik minuman sari buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594-601.
- Luthfianto, D., & Marfuah, D. (2022). Aktivitas antioksidan teh daun belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Infosaintek: Jurnal Informatika, Sains, dan Teknologi*, 1(1).
- Mubyarto. (2007). *Teknik-teknik manajemen modern*. Jakarta: Pena Tinta.
- Muhami, M., Sukmadi, I., & Damang, S. M. (2019). Analisis kelayakan usaha sirup belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*). *Jurnal IPTEK*, 3(2), 193-199.
- Rafiq, R. (2020). Pengolahan belimbing wuluh untuk meningkatkan imunitas tubuh dalam menghadapi COVID-19. *Perjuangan dan Harapan di Masa Pandemi*, 85.
- Ririn, Y. A. (2021). Pengolahan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) terhadap daya terima manisan sebagai makanan selingan penderita hiperkolesterol.
- Rosyidi. (2009). *Peluang di bidang kewirausahaan* (Cetakan ke-4). Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Saraswati. (1993). *Pengolahan buah*. Jakarta: PT. Bhratara.
- Safitri, D. U. (2020). *Analisis usaha manisan belimbing wuluh "Nyus" di Desa Kalipait Kecamatan Tegaldlimo Kabupaten Banyuwangi* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Sugiyono. (2009). *Metode penelitian bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Yulianti, Y., & Setiati, Y. (2021). Daya terima produk sirup buah dengan penambahan ekstrak bunga belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*). *JPP (Jurnal Pendidikan dan Perhotelan)*, 1(2), 1-11.