

PENERAPAN TEKNOLOGI PENGOLAHAN MANISAN BUAH PADA KELOMPOK IBU-IBU WKRI DI KELURAHAN TAAS KECAMATAN TIKALA KOTA MANADO

G.S. Suhartati Djarkasi¹, Maria F. Sumual², dan Lana E. Lالujan³

¹tati_su@unsrat.ac.id, ²mariasumual@unsrat.ac.id, ³lanalalujan@gmail.com

^{1,2,3}Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi

ABSTRAK

Manisan adalah salah satu jenis makanan ringan dari buah-buahan dan sayuran yang diolah menggunakan gula pasir. Produk manisan buah sangat disukai oleh masyarakat karena rasanya yang manis bercampur asam dengan rasa khas buah. Teknologi pengolahan manisan buah merupakan salah satu bentuk usaha yang diterapkan selain untuk pengawetan juga untuk menambah penganekaragaman bentuk penyajian dan meningkatkan nilai tambah buah dari segi ekonomi.

Tujuan Program Kemitraan Masyarakat di kelurahan Taas ini adalah untuk memberikan pengetahuan mengenai teknologi tepat guna pengolahan buah-buahan seperti tomat, nenas, dan pepaya menjadi manisan. Juga mendorong peserta dalam meningkatkan kreativitas dan meningkatkan ekonomi keluarga dengan ketrampilan yang diperoleh dari kegiatan ini.

Pelaksanaan kegiatan program kemitraan masyarakat berupa penyuluhan dan pelatihan Teknologi Tepat Guna Pengolahan Manisan Buah. Pada kegiatan ini peserta diberikan materi pengetahuan tentang proses pengolahan manisan buah. Khalayak sasaran dari kegiatan ini adalah ibu-ibu WKRI kelurahan Taas kecamatan Tikala kota Manado.

Target luaran yang dicapai dalam kegiatan ini yaitu: peserta mampu menerapkan teknologi pengolahan manisan buah dan mampu menghasilkan produk olahan yang bernilai ekonomi. Teknologi pengolahan manisan buah dapat dilakukan dalam skala kecil ataupun besar sehingga dapat dikembangkan menjadi wirausaha.

Kata kunci: manisan buah, ibu-ibu kelurahan Taas

PENDAHULUAN

Komoditas hortikultura meliputi buah-buahan, sayuran, dan bunga-bunga. Buah dan sayur merupakan salah satu jenis pangan yang dikonsumsi baik dalam bentuk segar maupun bentuk olahan. Pada umumnya buah dan sayur banyak mengandung vitamin dan mineral-mineral tertentu khususnya provitamin A (karotenoid) dan vitamin C (asam askorbat) yang tidak dapat diproduksi oleh tubuh. Beberapa buah dan sayur juga dapat menjadi sumber karbohidrat, protein, gula, dan serat (*dietary fiber*). Pangan yang mengandung serat tinggi sangat menguntungkan karena dapat mencegah kanker kolon dan konstipasi. Namun demikian, komoditi hortikultura merupakan bahan segar yang mudah rusak.

Sifat sayuran dan buah-buahan yang mudah rusak perlu penanganan pascapanen yang baik untuk mencegah kehilangan nilai ekonominya. Teknologi pengolahan sayuran dan buah-buahan dapat menghasilkan produk olahan yang potensial yang mempunyai masa simpan lebih lama dan dapat dipasarkan di luar daerah produksi, sehingga lebih menguntungkan dari segi ekonomi (Koswara, 2009).

Produk olahan manisan merupakan salah satu teknologi pengolahan alternatif yang dapat dikembangkan dalam penanganan buah-buahan. Manisan adalah salah satu jenis makanan ringan dari buah-buahan dan sayuran yang diolah menggunakan gula. Tujuan pemberian gula dengan konsentrasi tinggi pada buah yaitu untuk memberikan rasa manis, selain itu untuk mencegah tumbuhnya mikroorganism seperti jamur dan kapang (Desrosier, 1977). Beberapa buah yang berpotensi dikembangkan menjadi manisan yaitu tomat, nenas, dan pepaya. Tendean, dkk., (2016) melaporkan pemberian gula dengan konsentrasi 50% menghasilkan manisan tomat yang disukai. Pada umumnya hasil buah-buahan tersebut dikonsumsi segar sebagai buah meja. Teknologi pengolahan manisan buah merupakan salah satu bentuk usaha yang diterapkan selain untuk pengawetan juga untuk menambah penganeekaragaman bentuk penyajian serta meningkatkan nilai tambah buah. Produk manisan mempunyai masa simpan yang lebih lama dibandingkan dengan segar. Menurut Djarkasi, dkk., 2017 menyatakan bahwa daya simpan manisan tomat sekitar 3 bulan.

Ibu-ibu WKRI kelurahan Taas pada umumnya masih memiliki banyak waktu luang setelah mereka menyelesaikan tugas rutin rumah tangga. Keterampilan yang mereka miliki untuk berkreasi mengolah suatu bahan pangan sangat minim karena pengetahuan yang mereka miliki masih kurang. Melalui kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) diharapkan dapat memberikan solusi untuk membantu memberi pembelajaran kepada kelompok ibu-ibu WKRI kelurahan Taas kecamatan Tikala kota Manado.

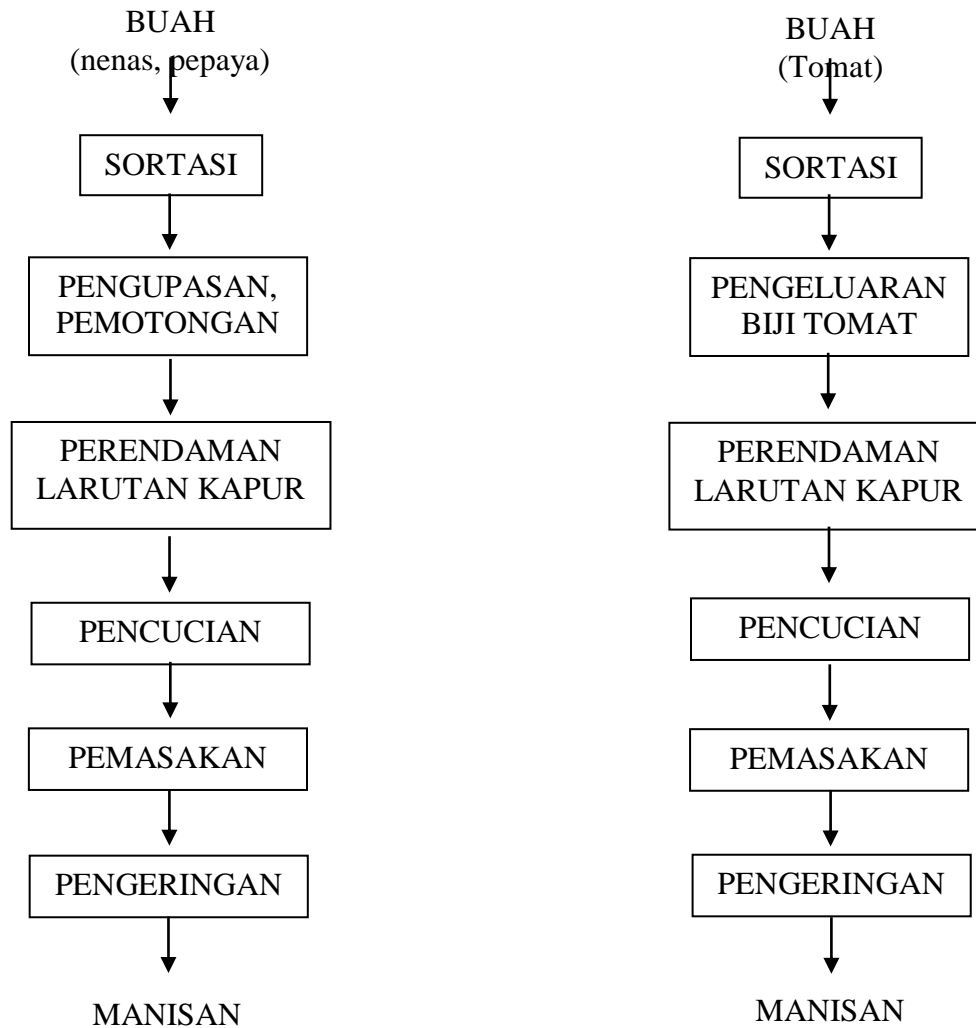
Program Kemitraan Masyarakat (PKM) merupakan salah satu kegiatan Tri Dharma Universitas Sam Ratulangi. Tujuan Program Kemitraan Masyarakat di kelurahan Taas ini adalah untuk memberikan pengetahuan mengenai teknologi tepat guna pengolahan buah-buahan seperti tomat, nenas, dan pepaya menjadi manisan. Juga untuk mendorong peserta dalam meningkatkan kreativitas dan meningkatkan ekonomi keluarga dengan keterampilan yang diperoleh dari kegiatan ini.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang dilaksanakan sebagai solusi untuk mengatasi permasalahan mitra adalah pelatihan teknologi pengolahan manisan buah sehingga diharapkan peserta mempunyai keterampilan dan mampu mengolah buah menjadi manisan.

Metode kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) sebagai berikut:

1. Penyuluhan dan diskusi dengan ibu-ibu WKRI kelurahan Taas tentang teknologi pengolahan buah-buahan menjadi manisan. Hal ini perlu dilakukan agar peserta dapat memahami prosesnya dan dapat membandingkan masa simpan buah segar dan buah olahan serta nilai tambahnya.
2. Pelatihan pengolahan manisan buah. Peserta mendapat penjelasan tentang tahap-tahap pengolahan manisan, bahan-bahan yang digunakan baik untuk memperbaiki sifat fisik buah maupun daya simpan dari manisan. Gambar 1 menyajikan tahap-tahap pengolahan manisan buah.



Gambar 1, Diagram alir proses pengolahan manisan buah

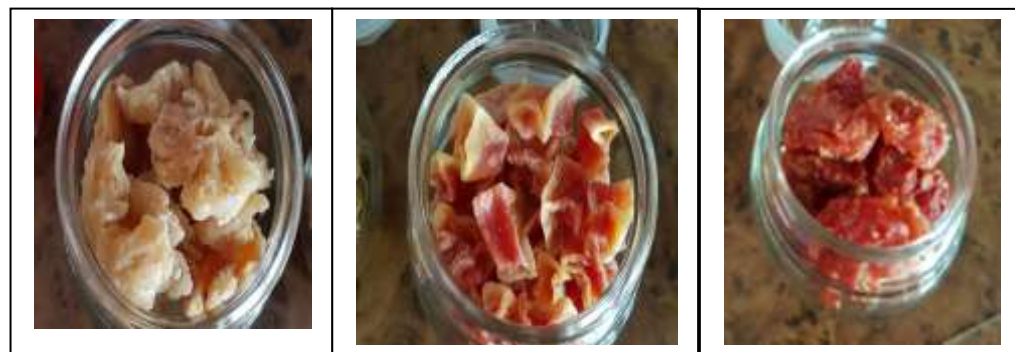
HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penerapan teknologi tepat guna pengolahan buah menjadi produk manisan telah dilaksanakan sesuai program yang telah ditetapkan pada kelompok ibu-ibu WKRI di kelurahan Taas Kecamatan Tikala kota Manado. Program Kemitraan Masyarakat telah

dilaksanakan oleh Tim PKM Universitas Sam Ratulangi. Manisan buah yang diolah menggunakan buah tomat, nenas, dan pepaya.

Pelatihan terlaksana dengan baik dan semua peserta sangat antusias dalam mengikuti pelatihan. Hal ini terlihat pada saat diskusi banyak peserta yang bertanya dan pada pelatihan pengolahan manisan buah peserta sangat aktif dan bersemangat. Setelah mengikuti pelatihan peserta memahami dan mampu melakukan pengolahan manisan dengan bahan baku tomat, pepaya, dan nenas. Bahan baku tersebut sangat terjangkau dan mudah diperoleh. Selain ditanam di pekarangan sendiri, buah-buahan ini mudah dibeli di pasar dengan harga murah.

Prinsip proses pengolahan buah tomat, pepaya, dan nenas adalah sama. Proses pengolahan manisan buah sebagai berikut: buah dipilih dengan tingkat kematangan yang sama. Buah nenas dan pepaya dilakukan pengupasan kemudian dicuci dan dipotong-potong sesuai selera. Untuk buah tomat, tidak perlu dikupas melainkan dikeluarkan bijinya dengan cara pada ujung buah diiris sedikit lalu ditekan. Proses selanjutnya sama untuk semua buah yaitu direndam dalam larutan kapur 3% selama 5 jam kemudian dicuci dan ditiriskan. Buah-buahan tersebut ditambah gula sebanyak 50% dari berat buah, garam satu sendok teh, dan sari jeruk nipis 6% dari berat buah. Kemudian dimasak sampai larutan gula kental. Selanjutnya diangkat, dibentuk, dan dikeringkan. Pengeringan dapat dilakukan menjemur dengan sumber panas sinar matahari atau menggunakan pengering cabinet. Produk manisan buah yang dilakukan ibu-ibu WKRI kelurahan Taas disajikan pada Gambar 2.



Gambar 3. Produk manisan Nenas, pepaya, dan tomat

Pengujian sensoris terhadap rasa manis menggunakan metode tingkat kesukaan (skala Hedonik) sebanyak ibu-ibu WKRI kelurahan Taas. Hasil pengujian menunjukkan bahwa manis tomat sangat disukai oleh panelis, manis nenas(suka), dan manis pepaya (agak suka). Hal ini disebabkan manis tomat mempunyai rasa unik antara manis, asam, dan asin.

PENUTUP

Setelah dilakukan pelatihan teknologi pengolahan manis buah maka peserta yaitu ibu-ibu WKRI kelurahan Taas mempunyai pengetahuan dan mampu mengolah manis buah. Pelatihan berjalan lancar dan peserta antusias dalam mengikuti pelatihan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan pada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Unsrat yang telah mendanai kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM)

DAFTAR PUSTAKA

Desroiser Norman W., 1977. The technology of food preservation 4th ed. AVI Pub.co, in Westport, Conn

Djarkasi, G.S.S., M.F. Sumual, L.E. Lalujan, 2017. Pendugaan Daya Simpan Manisan Tomat Kering dengan Metode ASLT (*Accelerated Shelf-Life Testing*) Model Arrhenius. Jurnal Teknologi Pertanian, 8(2): 26-32

Koswara Sutrisno, 2009. Teknologi Pengolahan Sayuran dan buah-buahan, e-Bookpangan.com

Tendean, F., L. E. Lalujan, G.S.S. Djarkasi, 2016. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Manisan Tomat (*Lycopersicum Esculentum*). Cocos, 7(7): 75-83