

PEMANFAATAN DAN PENGOLAHAN POTENSI BUAH JERUK UNTUK PENGEMBANGAN PRODUK UMKM DESA GUNTING KECAMATAN SUKOREJO

Tomy Rizky Izzalqurny*¹⁾, Ainun Ilmia²⁾, & Amirotul Mufidah³⁾

¹⁾ Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Malang

²⁾ Pendidikan Ekonomi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Malang

³⁾ Pendidikan Tata Niaga, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Malang

E-mail: tomyrizky.izzalqurny.fe@um.ac.id

ABSTRACT

The purpose of this socialization and training activity is to provide education regarding the processing and utilization of village potential in the form of tangerines for product development of Gunting Village UMKM. This service program targets community empowerment to be able to process and innovate with a product diversification system. In addition, introducing other processed products with basic ingredients in the form of tangerine so that people can know more deeply about product innovation. Another thing that is educated to the public is about the use of orange peels to be used as processed products, in the form of candied orange peels. Previously, the public was introduced to the benefits of orange peel and the vitamin content in it. This community service strategy is an effective policy for Gunting Village considering the potential it has in the form of tangerine plantations. Approach methods and work procedures in service activities include the initial stages of observation, followed by socialization activities regarding the benefits of citrus fruits, product diversification, and processed citrus fruit innovations; introduction of citrus fruit processing innovations and explanation of processing procedures, training on making processed citrus fruits and orange peels, and evaluation. The results obtained are that the community can utilize and process citrus fruits as marmalade and orange peels as candied orange peels in accordance with the procedure of processing stages. The products produced through this training can be used as product innovation development by the community which in the future will be used as one of the typical village products. So that it is expected to be able to develop UMKM in Gunting Village which can affect the welfare of the community.

Keywords: *village potential, utilization and processing, tangerine, UMKM*

ABSTRAK

Tujuan dari kegiatan sosialisasi dan pelatihan ini adalah untuk memberikan edukasi mengenai pengolahan dan pemanfaatan potensi desa berupa buah jeruk keprok untuk pengembangan produk Unit, Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) Desa Gunting. Program pengabdian ini menargetkan pada pemberdayaan masyarakat untuk dapat mengolah dan berinovasi dengan sistem diversifikasi produk. Selain itu, memperkenalkan olahan produk lainnya dengan bahan dasar berupa buah jeruk agar masyarakat dapat mengenal lebih mendalam mengenai inovasi produk. Hal lain yang di edukasikan kepada masyarakat adalah mengenai pemanfaatan kulit jeruk untuk dijadikan sebagai produk olahan, berupa manisan kulit jeruk. Sebelumnya, masyarakat dikenalkan terlebih dahulu mengenai manfaat

kulit jeruk serta kandungan khasiat di dalamnya. Strategi pengabdian kepada masyarakat ini merupakan kebijakan yang efektif untuk dilakukan Desa Gunting mengingat potensi yang dimiliki berupa perkebunan jeruk. Metode pendekatan dan prosedur kerja dalam kegiatan pengabdian mencakup tahapan awal berupa observasi, dilanjutkan dengan kegiatan sosialisasi mengenai manfaat buah jeruk, diversifikasi produk, serta olahan inovasi buah jeruk; introduksi inovasi pengolahan buah jeruk dan penjelasan prosedur pengolahan, pelatihan membuat olahan buah jeruk dan kulit jeruk, serta evaluasi. Adapun hasil yang didapatkan yaitu masyarakat dapat memanfaatkan dan mengolah buah jeruk sebagai selai jeruk (*marmalade*) dan kulit jeruk sebagai manisan sesuai dengan prosedur tahapan pengolahan. Produk yang dihasilkan melalui pelatihan ini dapat dijadikan pengembangan inovasi produk oleh masyarakat dimana kedepannya digunakan sebagai salah satu produk khas desa. Sehingga diharapkan mampu mengembangkan Unit Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Desa Gunting yang dapat berpengaruh terhadap kesejahteraan masyarakat.

Kata kunci: potensi desa, pemanfaatan dan pengolahan, buah jeruk keprok, UMKM

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara tropis karena memiliki dua kondisi musim yang terdiri dari musim hujan dan kemarau, dan juga letak wilayah berada disekitar khatulistiwa menjadikannya selalu mendapatkan sinar matahari sepanjang tahun. Hal tersebut memberikan dampak baik dan keuntungan, salah satunya bagi pertumbuhan tanaman. Selain itu juga memiliki karakteristik tanah yang subur yang diakibatkan adanya pergantian musim berulang yang terjadi secara teratur. Karena dengan keadaan alam dan wilayah yang mendukung dapat menumbuhkan beraneka ragam tumbuhan sehingga membuat Indonesia kaya akan berbagai macam flora, terlebih pada tanaman buah. Keragaman buah yang dihasilkan memiliki manfaatnya masing-masing yang baik bagi kesehatan, seperti vitamin, antioksidan, serat, dan lain-lain (Hani & Milanda, 2016). Berbagai jenis buah dapat tumbuh dan berkembang di seluruh wilayah Indonesia sehingga masyarakat dapat mengkonsumsi serta menikmati manfaat yang terkandung didalamnya.

Salah satu tanaman buah yang tidak asing dan dikenal secara umum oleh masyarakat Indonesia adalah pohon jeruk. Buah jeruk sendiri termasuk ke dalam salah satu jenis buah yang sering dikonsumsi oleh masyarakat sehingga permintaannya pun tinggi. Salah satu jenis buah jeruk yaitu jeruk keprok (*Citrus nobilis Lour*) atau dikenal dengan sebutan *tangerine* yang merupakan jenis buah jeruk yang digandrungi oleh masyarakat luas (Fitriana & Fitri, 2020). Jeruk ini mempunyai beragam khasiat yang berpengaruh baik bagi tubuh diantaranya yaitu kaya kandungan vitamin C dengan manfaatnya sebagai antioksidan yang berfungsi untuk membentuk sistem imun bagi tubuh sehingga mampu membantu terlindung dari berbagai penyakit (Sriarumtias *et al.*, 2019). Adapun manfaat lain dari antioksidan adalah mencegah radikal bebas untuk melindungi sel-sel tubuh dari kerusakan. Selain itu jeruk keprok juga mengandung asam folat yang berfungsi untuk membantu meningkatkan kesehatan otak dan *betakaroten* untuk memelihara jaringan dan metabolisme tubuh serta mencegah bayi lahir cacat (Fitriana & Fitri, 2020).

Berdasarkan manfaat dan peluang tersebut, hampir setiap daerah membudidayakan buah jeruk keprok sebagai salah satu hasil perkebunan daerah. Adapun salah satu wilayah dengan potensi buah jeruk keprok adalah Kabupaten Pasuruan dengan total hasil sebesar 81.404 kwintal pada tahun 2019 (Pasuruankab.bps.go.id, 2020). Salah satu wilayah yang memiliki potensi desa berupa kebun jeruk adalah Desa Gunting dimana termasuk salah satu desa dalam lingkup Kecamatan Sukorejo, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur. Kebun jeruk tersebut berlokasi di Dusun Betiting, Desa Gunting dimana letak perkebunan tersebut dekat dengan area perkebunan warga. Jenis jeruk yang ditanam adalah jeruk keprok yang dibudidayakan pada area perkebunan seluas dua hektare (Radarbromo.jawapos.com, 2018). Sehingga jeruk yang dihasilkan cukup melimpah, terlebih saat musim panen tiba. Produk olahan jeruk yang dimanfaatkan pada daerah ini berupa produk original atau jeruk itu sendiri dan jus jeruk yang telah dikemas dalam wadah gelas plastik.

Hasil budidaya buah jeruk yang dilakukan hanya dengan menjual buah jeruknya saja dengan harga perkilogram dan produk olahan berupa jus jeruk. Dimana untuk pengolahan jus jeruk sendiri hanya memanfaatkan daging dan sari buah untuk dijadikan sebagai produk olahan minuman. Masyarakat desa Gunting secara umum hanya mengolah dan mengkonsumsi buah jeruk berupa daging dan sari buah. Masyarakat juga mengenal produk olahan buah jeruk sendiri hanya sebatas secara umum yang sering dijumpai berupa sirup, ekstrak, campuran kue, puding, dan lainnya. Sedangkan untuk pengolahan produk inovasi terbaru masih asing dan belum banyak dijumpai.

Disamping itu, karena masyarakat terfokus pada pengolahan berbahan dasar buah jeruk, kulit jeruk sendiri di Desa Gunting kurang dimanfaatkan dan menjadi limbah. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya kulit jeruk yang dibuang secara percuma oleh masyarakat sehingga menimbulkan menumpuknya sampah kulit jeruk. Hal tersebut disayangkan karena kulit jeruk juga memiliki beragam kandungan yang baik bagi tubuh tidak hanya pada bagian buahnya semata. Jika kulit jeruk diolah dengan tepat, dapat memberikan keuntungan dan meningkatkan nilai guna serta nilai ekonomisnya sehingga mampu dijadikan sebagai pengembangan produk baru.

Pengembangan produk baru sebagai inovasi dalam pengolahan berbahan dasar buah dan kulit jeruk dapat dikembangkan dengan sistem diversifikasi produk. Diversifikasi produk adalah salah satu upaya yang dilakukan untuk menganekaragamkan produk dengan cara menciptakan atau mengembangkan suatu produk terbaru agar sesuai dengan selera dan kebutuhan konsumen (Suhartini *et al.*, 2020). Sistem ini dapat mengembangkan potensi pemasaran serta nilai ekonomi pada buah jeruk dan mampu menciptakan suatu terobosan terbaru mengenai olahan produk sehingga dapat meningkatkan nilai guna buah jeruk itu sendiri. Melalui upaya tersebut dapat menganekaragamkan serta mengembangkan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Desa Gunting. Keragaman UMKM dapat meningkatkan pendapatan masyarakat serta penyerapan tenaga kerja sehingga dapat mengurangi pengangguran dimana hal tersebut memberikan dampak terhadap pembangunan ekonomi (Sarfiah *et al.*, 2019). Peran Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) dalam peningkatan perekonomian Indonesia mengambil bagian sebagai pelaku usaha terbesar yang terbukti dan diakui memiliki andil cukup penting dalam berkontribusi untuk pertumbuhan ekonomi serta penyerapan tenaga kerja (Diny & Santoso, 2020).

Berdasarkan permasalahan tersebut, solusi yang ditawarkan berkaitan dengan program kegiatan pengabdian berupa pengolahan pasca panen dengan pemanfaatan dan pengolahan buah jeruk menjadi selai jeruk atau *marmalade* dan kulit jeruk menjadi olahan produk manisan. Pengolahan pasca panen dilakukan sebagai salah satu usaha dalam meningkatkan nilai guna pada bahan baku untuk dapat dijadikan sebagai suatu produk inovasi (Prihapsara *et al.*, 2021). Pengolahan sari dan daging buah jeruk menjadi selai jeruk dilakukan untuk lebih mengenalkan olahan buah jeruk lainnya. Sedangkan pemanfaatan kulit jeruk menjadi manisan untuk memberikan pengetahuan dan inovasi mengenai olahan produk unik. Selain itu pengolahan produk tersebut dapat menjadi salah satu alternatif memperlama umur simpan buah jeruk dengan menggunakan metode dan bahan alami sebagai pengawet.

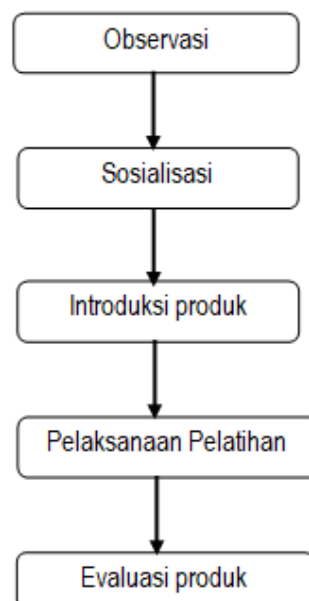
Maka dari itu, program kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan berupaya dalam rangka meningkatkan nilai guna dan nilai jual buah jeruk yang merupakan salah satu potensi wilayah Desa Gunting. Hal ini dilakukan dengan cara memanfaatkan dan mengolah buah serta kulit jeruk menjadi produk yang secara umum masih belum dikenal oleh kalangan luas. Sehingga dengan faktor tersebut, dapat menjadi keunikan dan kekhasan dalam menciptakan maupun mengembangkan UMKM masyarakat Desa. Keunikan dan kekhasan yang dimiliki dapat menciptakan peluang usaha serta pemasaran karena lingkup persaingan usaha produk yang terbilah kecil. Selain itu juga melalui pengembangan UMKM dapat meningkatkan produktivitas masyarakat desa dan pendapatan masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian pengolahan dan pemanfaatan buah jeruk dilakukan di Balai Desa Gunting Kecamatan Sukorejo Kabupaten Pasuruan pada hari Minggu, tanggal 27 Juli 2021. Pelatihan dilaksanakan pada pukul 09.00 WIB sampai selesai dengan melibatkan ibu-ibu PKK Desa Gunting, Kecamatan Sukorejo. Ibu-ibu PKK dipilih sebagai subjek penelitian karena diharapkan dapat menerima ilmu yang diberikan untuk lebih mengembangkan keragaman Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Desa Gunting. Program pengabdian yang dijalankan bersifat kualitatif eksploratif dengan melalui tahapan berupa observasi, sosialisasi, pelaksanaan dan evaluasi (Prihapsara *et al.*, 2021). Metode pendekatan dan prosedur kerja dalam kegiatan pengabdian ini disajikan dalam Tabel 1.

Tabel 1. Tahapan Kegiatan Pengabdian Pengolahan Buah Jeruk Kepada Masyarakat Desa Gunting

No.	Kegiatan	Output
1	Observasi	Mengetahui kondisi dan potensi kebun jeruk Dusun Betiting, Desa Gunting serta pengidentifikasian permasalahan yang ada.
2	Sosialisasi Mengenai Manfaat dan Program Pengolahan dan Pemanfaatan Buah Jeruk	Memberikan pemahaman mengenai manfaat dan khasiat buah jeruk beserta kulitnya serta peluang usaha produk olahan buah jeruk; dan kegiatan yang akan dilakukan meliputi jenis dan tujuan kegiatan.
3	Introduksi Inovasi Pengolahan Buah Jeruk dan Penjelasan Prosedur Pengolahan	Pengenalan inovasi produk olahan selai jeruk (<i>marmalade</i>) dan manisan kulit jeruk; bahan-bahan yang digunakan dan dibutuhkan; serta prosedur proses produksi beserta pengemasan.
4	Pelatihan Membuat Olahan Buah Jeruk dan Kulit Jeruk	Peserta pelatihan mampu melaksanakan dan membuat produk olahan selai dan manisan kulit jeruk sesuai dengan prosedur yang ditetapkan.
5	Evaluasi	Mencicipi hasil pembuatan dan olahan yang telah dibuat sebelumnya untuk menemukan kekurangan dan kelebihan dari hasil olahan tersebut. Selain itu juga untuk menemukan solusi atas kekurangan produk olahan tersebut sehingga menjadi produk siap jadi.



Gambar 1. Bagan alur kegiatan pengabdian pengolahan buah jeruk kepada Masyarakat Desa Gunting

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian yang dilakukan kepada masyarakat Desa Gunting berupa pemberian edukasi mengenai khasiat buah dan kulit jeruk secara mendalam. Pelaksanaan pengabdian dilakukan sesuai dengan metode kegiatan yang telah ditentukan. Kegiatan diawali dengan observasi potensi desa Gunting yang dilakukan pada bulan Juni 2021 pada saat awal program pengabdian masyarakat dilaksanakan. Pada kegiatan ini mengamati dan mencari tahu informasi mengenai salah satu potensi desa berupa kebun jeruk yang berlokasi di Dusun Betiting, Desa Gunting, Kecamatan Sukorejo. Selain itu juga untuk menggali permasalahan dan inovasi yang dibutuhkan untuk lebih mengembangkan hasil potensi desa tersebut. Hal tersebut juga nantinya dikaitkan dengan pengembangan potensi desa lainnya yang berupa Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) yang banyak di Desa Gunting.

Berdasarkan hasil observasi diperoleh beberapa informasi tentang permasalahan yang sering ditemukan oleh masyarakat. Adapun informasi yang didapatkan yaitu: 1) Kebun jeruk difungsikan sebagai obyek wisata petik jeruk dan hasil panen jeruk hanya diolah menjadi olahan umum yaitu berupa jus jeruk; 2) Hasil panen jeruk dijual secara langsung atau berbentuk buah dengan patokan harga Rp 20.000 per kg dimana penjualan ini dibatasi per pengunjung; 3) Buah jeruk hasil panen rawan busuk jika pengunjung sepi; 4) Masyarakat mengenal olahan buah jeruk sebatas secara umum, seperti ekstrak, sirup, konsumsi secara langsung, pudding, campuran sambal dan lain-lain; 5) Kulit jeruk yang dibuang secara percuma karena dalam mindset masyarakat secara umum digolongkan menjadi limbah atau sisaan karena rata-rata masyarakat hanya memanfaatkan daging buah atau bulir jeruk; dan 6) Rendahnya pengetahuan masyarakat mengenai manfaat, khasiat serta ragam olahan dari buah dan kulit jeruk secara mendalam.

Melalui hasil observasi yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa permasalahan yang ditemukan adalah kurangnya pengembangan dan inovasi pengolahan produk berbahan dasar buah dan kulit jeruk menjadi bentuk produk terbaru. Selain itu, kurangnya edukasi mengenai buah jeruk serta peluang pasar produk inovasi. Dimana hal ini mengakibatkan buah jeruk kurang memiliki nilai jual yang tinggi. Sehingga produk olahannya hanya terbatas pada suatu macam produk yang bersifat umum.



Gambar 2. Kegiatan observasi kebun jeruk Dusun Betiting, Desa Gunting, Kecamatan Sukorejo

Berdasarkan pengidentifikasian masalah tersebut, maka penyusunan solusi yang diberikan berupa: 1) Pemberian edukasi mengenai pengolahan dan pemanfaatan buah jeruk dan kulit serta penjelasan tentang manfaat buah dan kulit jeruk secara utuh; 2) Memberikan pelatihan tentang cara mengolah produk diversifikasi berbahan dasar buah dan kulit jeruk menjadi produk inovasi yang bernilai jual tinggi; 3) Memberikan pengetahuan mengenai cara pelabelan dan pengemasan produk; dan 4)

Penyuluhan mengenai peluang produk usaha dalam pengembangan Unit Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) serta dampaknya terhadap masyarakat maupun desa.

Tahapan kedua berupa sosialisasi mengenai pelatihan pengolahan dan pemanfaatan buah jeruk sebagai selai jeruk (*marmalade*) dan manisan kulit jeruk yang dilakukan pada tanggal 27 Juni 2021. Kegiatan sosialisasi ini dihadiri oleh peserta Kelompok Ibu PKK Desa Gunting berjumlah 19 orang dari jumlah semuanya sebanyak 50 orang. Pada tahap ini merupakan langkah awal dari memberikan pemahaman yang baik tentang pengolahan pasca panen serta inovasi produk. Materi yang disampaikan membahas sekilas tentang buah jeruk, manfaat serta khasiat dari buah sendiri dan kulit jeruk; menjelaskan potensi desa Gunting berupa kebun jeruk yang berlokasi di Dusun Betiting, penjelasan mengenai sistem diversifikasi produk pada buah jeruk serta peluang usaha dalam mengembangkan keanekaragaman Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Desa Gunting. Materi tersebut disampaikan oleh Fakhrizaldi Mufti Dzikriya. Dimana beliau merupakan seorang mahasiswa yang menempuh pendidikan di Universitas Negeri Yogyakarta dan telah mempunyai pengalaman mengenai inovasi produk dari olahan jeruk ketika beliau menempuh pendidikan di negara Jepang.



Gambar 3. Pemberian sosialisasi mengenai pengolahan dan pemanfaatan buah serta kulit jeruk

Kegiatan sosialisasi dilakukan untuk memberikan edukasi mengenai pemahaman tentang manfaat dan khasiat buah jeruk beserta kulitnya secara mendalam serta peluang usahanya. Selain itu juga untuk mengedepankan mindset masyarakat mengenai potensi kulit jeruk sebagai produk inovasi yang mampu berdaya saing. Sehingga masyarakat tidak lagi menganggap kulit jeruk sebagai limbah atau sisaan yang tidak bermanfaat. Kulit jeruk sendiri merupakan salah satu limbah organik yang masih jarang dimanfaatkan secara intensif oleh sebagian masyarakat. Jika tidak terkelola dengan baik, maka dapat menambah volume limbah di lingkungan sekitar. Maka dari itu diperlukan suatu pengetahuan mengenai pengelolaan atau pemanfaatan limbah secara efisien agar dapat teralihkan menjadi salah satu sumber pendapatan masyarakat (Novianti *et al.*, 2020). Selain itu melalui edukasi yang diberikan bertujuan untuk dapat memberikan inspirasi kepada masyarakat dalam berkreasi dan memanfaatkan secara intensif buah jeruk beserta kulitnya.

Setelah sosialisasi dilakukan, dilanjutkan dengan tahapan pengabdian ketiga yaitu introduksi atau pengenalan inovasi pengolahan buah jeruk dan menjelaskan mengenai prosedur pengolahan. Kegiatan ini dilakukan dengan cara masing-masing tim penanggung jawab mengenalkan inovasi produk olahan selai jeruk (*marmalade*) dan manisan kulit jeruk, serta memberikan percontohan mengenai prosedur proses produksi sampai pengemasan. Melalui kegiatan ini tim pengabdian bertujuan untuk memberdayakan masyarakat dengan memberikan pengetahuan mengenai mengolah bahan baku yang

seringkali dipandang sebelah mata dan masih jarang ditemui menjadi sebuah produk inovasi yang memiliki nilai jual ekonomis.



Gambar 4. Introduksi inovasi pengolahan buah jeruk dan penjelasan prosedur pengolahan

Kegiatan introduksi dilaksanakan pula dengan mengenalkan bahan-bahan dan alat yang dibutuhkan dalam proses pengolahan selai jeruk (*marmalade*) dan manisan kulit jeruk. Selain itu disiapkan pula kemasan dan contoh label produk yang telah dipasang. Adapun bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat selai jeruk (*marmalade*) terdiri dari jeruk keprok sebagai bahan baku utama, gula, dan maizena yang berfungsi untuk mempercepat pengentalan selai. Terdapat beberapa langkah yang dilakukan yaitu meliputi: 1) Pemilihan buah jeruk dengan kondisi baik; 2) Pencucian buah jeruk dilakukan dalam pencucian buah jeruk menggunakan air bersih dengan proses pencucian 2-3 kali pencucian agar buah jeruk benar-benar bersih terhindar dari sisa-sisa kotoran yang menempel; 3) Proses pemotongan buah dan pemisahan dengan biji pada buah jeruk keprok dilakukan agar memudahkan saat pemerasan atau penghalusan bulir jeruk; 4) Kemudian dilanjutkan dengan proses penghalusan bulir jeruk dengan gula; 5) Selanjutnya adalah proses pelarutan tepung maizena ke dalam cairan bulir jeruk sebelum jus jeruk tersebut dipanaskan yang kemudian dilanjutkan pada proses pemasakan hingga mengental; 6) Setelah proses pemasakan selesai, dilanjutkan dengan tahap pendinginan sebelum dikemas dimana pada tahap ini pula dicampurkan ekstrak jeruk lemon sebagai penguat rasa alami pada selai jeruk yang telah matang; dan 7) Langkah terakhir adalah proses pengemasan dengan toples jar serta pemberian label kemasan.

Sedangkan untuk prosedur pengolahan manisan kulit jeruk diantaranya: 1) Pemilihan buah jeruk keprok yang baik dilakukan dengan cara memilih buah jeruk keprok yang memiliki kulit jeruk berwarna orange dan bersih tidak memiliki bintik-bintik coklat. Hal tersebut dilakukan agar output atau hasil akhir yang dihasilkan tidak memiliki rasa pahit pada manisan kulit jeruk; 2) Pengupasan dilakukan agar kulit jeruk dan buah jeruk terpisah. Pada proses ini dilakukan dengan cara membuang lapisan berwarna putih pada kulit jeruk. Hal ini dilakukan agar menghilangkan rasa pahit pada kulit jeruk tersebut; 3) Pencucian menggunakan air bersih dengan proses pencucian selama 2-3 kali sampai kulit jeruk tersebut benar-benar bersih; 4) Selanjutnya proses perebusan dalam air mendidih selama 5 menit dengan cara dua kali perebusan yang berfungsi untuk menghilangkan rasa pahit; 5) Prosedur selanjutnya adalah pemasakan dilakukan dengan cara merebus air 200 ml sampai mendidih, lalu memasukkan gula pasir 8 sendok makan kedalam air rebusan. Setelah itu kulit jeruk yang telah direbus selama 2 kali tadi siap untuk dimasukkan kedalam rebusan air gula sampai air gula menyusut dan setelah itu ditata rapi pada loyang; 6) Terakhir adalah proses pengemasan setelah ditaburi gula pada kulit jeruk yang sudah beku kemudian dikemas pada *thinwall* 200 ml yang telah diberi label.

Kegiatan pengabdian selanjutnya dilanjutkan dengan tahapan pelatihan yang dilakukan oleh Kelompok Ibu PKK Desa Gunting yang dipandu oleh tim penanggung jawab serta tim pengabdian

Universitas Negeri Malang. Pelatihan diikuti oleh 19 peserta dimana untuk masing-masing stand atau pos pelatihan dibagi menjadi dua kelompok dimana setiap pos berjumlah delapan orang peserta. Dimana satu pos untuk pelatihan selai jeruk (*marmalade*) dan satu pos selanjutnya untuk pelatihan mengolah manisan kulit jeruk yang masing-masing didampingi tiga orang dari tim pengabdian dan penanggungjawab. Proses pelatihan ini dilakukan dari tahap awal pengolahan produk sampai dengan pengemasan.



Gambar 5. Pelatihan membuat olahan selai jeruk (*marmalade*) dan manisan kulit jeruk

Para ibu PKK melakukan pelatihan sesuai dengan prosedur yang telah dicontohkan sebelumnya. Meskipun pelaksanaan terbilang cukup baik, namun tim pengabdian yang bertugas selalu mengarahkan dan membina secara berkelanjutan. Hal ini dilakukan agar proses pengolahan tersebut sesuai dengan persyaratan produk sehingga produk yang dihasilkan stabilitasnya baik. Karena pelatihan ini bertujuan agar peserta mampu mengolah dengan sistem diversifikasi sesuai dengan tahapan atau prosedur yang telah ditetapkan.



Gambar 6. Hasil akhir produk selai jeruk (*marmalade*) dan manisan kulit jeruk

Setelah pelatihan, adapun tahapan selanjutnya dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini berupa evaluasi yang dilakukan dengan mencicipi hasil akhir produk yang telah dibuat. Pencicipan dilakukan oleh masing-masing kelompok pelatihan untuk merasakan rasa dari olahan produk tersebut. melalui tahapan ini dapat ditemukan kekurangan maupun kelebihan dari hasil olahan pada selai jeruk (*marmalade*) dan manisan kulit jeruk. Dengan penemuan faktor tersebut dapat pula menemukan solusi maupun saran atas kekurangan maupun kelebihan produk yang dihasilkan sehingga dapat menemukan hasil akhir produk yang diharapkan.



Gambar 7. Evaluasi hasil akhir produk olahan selai jeruk (*marmalade*) dan manisan kulit jeruk

Adapun produk yang telah dihasilkan melalui program kegiatan pelatihan ini dapat dijadikan sebagai pengembangan produk inovasi yang nantinya dapat dipraktekkan oleh masing-masing masyarakat. Dimana kedepannya dapat digunakan sebagai produk khas Desa Gunting yang dapat dijual dan dipasarkan oleh masyarakat. Hal tersebut didukung karena sebagian besar masyarakat sudah dapat memahami dan menjalankan setiap prosedur pengolahan dan pemanfaatan buah dan kulit jeruk menjadi olahan produk khas dengan baik. Selain itu produk ini jika dikembangkan dan menjadi suatu usaha, dapat menjadi ciri khas tersendiri bagi UMKM Desa Gunting. Sehingga nantinya masyarakat mampu untuk mengembangkan dan menambah Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Desa Gunting menjadi beranekaragam.

SIMPULAN

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat terlaksana dengan baik yang diawali dengan kegiatan observasi desa untuk menemukan potensi desa yang dapat dikembangkan serta permasalahan yang ditemukan. Kegiatan ini dilaksanakan selama bulan Juni 2021 dari awal program kegiatan pengabdian. Potensi desa yang diobservasi berupa Kebun Jeruk yang berlokasi di Dusun Betiting, Desa Gunting. Tahapan kegiatan pengabdian dilanjutkan dengan kegiatan sosialisasi, introduksi, pelatihan, sampai dengan evaluasi. Pada serangkaian program ini partisipan diberikan pengetahuan serta pelatihan mengenai prosedur pengolahan dan pemanfaatan buah jeruk sampai strategi serta peluang usaha yang dapat tercipta. Selain itu melalui edukasi ini dapat meningkatkan nilai guna serta nilai jual buah jeruk. Melalui adanya peningkatan ini diharapkan dapat memberikan inovasi kepada masyarakat untuk mengolah produk terbaru sehingga dapat mengembangkan UMKM Desa Gunting.

Berdasarkan informasi tersebut dapat menambah peningkatan perekonomian masyarakat Desa Gunting. Hasil perekonomian dapat dicapai dengan cara melakukan pengolahan inovasi pada

sebuah produk. Untuk itu, masyarakat semestinya sudah dapat memposisikan dirinya untuk membantu supaya peningkatan perekonomian yang dilakukan pada peninovasian produk pada buah dan kulit jeruk berjalan dengan baik dengan cara tidak menjadi beban atau kendala bagi masyarakat Desa Gunting.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim pengabdian masyarakat KKN Universitas Negeri Malang mengucapkan terimakasih kepada Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) atas pembinaan serta saran dan kritik yang diberikan. Terimakasih kepada Kepala Desa Gunting beserta jajarannya, Ketua Ibu PKK Desa Gunting serta kelompok Ibu PKK sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana dengan baik.

REFERENSI

- Diny, A. Q., & Santoso, E. B. (2020). Pengembangan Produk Olahan Komoditas Jeruk Siam di Kecamatan Bangorejo Kabupaten Banyuwangi Berdasarkan Konsep PEL. *JURNAL TEKNIK ITS*, Volume 9(No. 2), hal. 340-347. <https://doi.org/ISSN: 2337-3539> (2301-9271 Print).
- Fitriana, Y. A. N., & Fitri, A. S. (2020). Analisis Kadar Vitamin C pada Buah Jeruk Menggunakan Metode Titrasi Iodometri. *Jurnal SAINTEKS*, Volume 17(No. 1), hal. 27-32.
- Hani, R. C., & Milanda, T. (2016). REVIEW: MANFAAT ANTIOKSIDAN PADA TANAMAN BUAH DI INDONESIA. *Jurnal Farmaka*, Volume 4(No. 1), hal. 184-190.
- Novianti, V., Dharmawan, A., & Wijaya, H. W. (2020). Pemanfaatan Kulit Buah Kapas Sebagai Pengenyal Alami Makanan. *Jurnal Karinov*, Volume 3(No. 3), hal. 153-158.
- Pasurankab.bps.go.id. (2020). Produksi Buah–Buahan dan Sayuran Tahunan Menurut Jenis Tanaman di Kabupaten Pasuruan (kuintal), 2016–2019. Badan Pusat Statistik Kota Pasuruan (BPS Kota Pasuruan). <https://pasurankab.bps.go.id/statictable/2020/05/28/410/produksi-buah-buahan-dan-sayuran-tahunan-menurut-jenis-tanaman-di-kabupaten-pasuruan-kuintal-2016-2019.html>.
- Prihapsara, F., Astirin, O. P., Rahayu, E. S., & Artanti, A. N. (2021). Optimalisasi Pembuatan Rajangan Empon-Empon di Kelompok Tani Suroloyo I, Kecamatan Bandar, Pacitan. *Jurnal Karinov*, Volume 4(No. 1), hal. 2-5.
- Radarbromo.jawapos.com. (2018). Melihat Budi Daya Jeruk di Desa Gunting yang Bakal Dikembangkan Jadi Tempat Wisata. Radar Bromo. <https://radarbromo.jawapos.com/utama/02/08/2018/melihat-budi-daya-jeruk-di-desa-gunting-yang-bakal-dikembangkan-jadi-tempat-wisata/>
- Sarfiah, S. N., Atmaja, H. E., & Verawati, D. M. (2019). UMKM SEBAGAI PILAR MEMBANGUN EKONOMI BANGSA MSMES THE PILLAR FOR ECONOMY. *Jurnal REP (Riset Ekonomi Pembangunan)*, Volume 4(2), hal. 137-145. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.31002/rep.v4i2.1952>.
- Sriarumtias, F. F., Nafisah, F. N., & Gozali, D. (2019). SPLASH MASK FORMULATION OF TANGERIN (Citrus reticulata Blanco.) PEEL EXTRACT AS AN ANTIOXIDANT. *Jurnal Ilmiah Farmako Bahar*, Volume 10(No. 2), 205–219.
- Suhartini, S., Wijana, S., Putri, W. D. R., & Deoranto, and P. (2020). Pengembangan Agro Techno Park (ATP) di Desa Donowarih Berbasis Diversifikasi Olahan Jeruk. *Jurnal Inovasi Dan Penerapan Teknologi*, Volume 6(No. 2), hal. 1011-1017.