

Wujudkan Peluang Ibu Rumah Tangga Berbisnis Melalui Produk Inovasi Buah

Afifudin¹⁾, Mohamad Bastomi²⁾, Genta Mulya Dhafa³⁾, Mu'arifah Cahya Winanti⁴⁾

^{1,2,3,4}Universitas Islam Malang

afifudinf@unisma.ac.id¹⁾, mb.tomi@unisma.ac.id²⁾

Diterima: Januari 2024 | Dipublikasikan: Februari 2024

Abstrak

Desa Wonoayu memiliki potensi sebagai penghasil buah-buahan dalam jumlah cukup banyak. Meskipun memiliki sumber daya alam yang melimpah, masyarakat masih terkendala bagaimana memanfaatkan buah untuk diolah menjadi produk olahan makanan yang bernilai jual selain menjadi olahan keripik yang mana sudah sangat umum di Kota Malang. Produk yang dijual mentah memiliki nilai ekonomis yang rendah. Untuk itu kami melakukan penyuluhan pengolahan permen buah sebagai alternatif dari produk olahan selain keripik dengan membuat olahan makanan tanpa bahan pengawet yang mana bisa menjadi produk yang dapat dijual. Masyarakat yang mandiri finansial diharapkan dapat memberikan kontribusi untuk memajukan desa. Metode pelaksanaan yang digunakan yaitu sosialisasi, edukasi, pelatihan, pendampingan dan evaluasi. Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian pada masyarakat, maka dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini berlangsung dengan lancar sesuai dengan rencana. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini mampu membuat olahan permen dari buah tanpa bahan pengawet. Selain itu juga, masyarakat dapat membuat kemasan produk serta strategi pemasarannya melalui Instagram, marketplace, dan WA Business. Permen buah menjadi produk olahan yang dapat dijual dan mendatangkan keuntungan.

Kata Kunci : Ibu rumah tangga, peluang bisnis, permen buah

Abstract

Wonoayu Village has the potential to produce a considerable amount of fruits. Despite having abundant natural resources, the community is still constrained in how to utilize the fruit to be processed into valuable food products other than processed chips which are very common in Malang City. Products that are sold raw have low economic value. For this reason, we conducted counseling on fruit candy processing as an alternative to processed products other than chips by making processed food without preservatives which can be a product that can be sold. Financially independent communities are expected to contribute to advancing the village. The implementation methods used are socialization, education, training, mentoring and evaluation. Based on the results of community service activities, it can be concluded that the implementation of this community service activity went smoothly according to plan. This community service activity is able to make processed candy from fruit without preservatives. In addition, the community can make product packaging and marketing strategies through Instagram, marketplace, and WA Business. Fruit candy becomes a processed product that can be sold and brings profit.

Keywords: business opportunities, fruit candy, housewives

Pendahuluan

Desa wonoayu merupakan salah satu desa yang ada di kecamatan wajak kabupaten malang. Desa ini berjarak 37 kilometer dari kabupaten malang dan memiliki luas wilayah 254,6 ha dengan ketinggian 630 Mdpl membuat desa ini memiliki rata-rata suhu sekitar 22-27 derajat celcius, sehingga memiliki potensi pertanian yang tinggi. Hasil pertanian menjadi mata pencaharian masyarakat pada umumnya (Leatemia et al., 2023). Salah satu yang dihasilkan pertanian berupa buah-buahan. Potensi pertanian di Desa Wonoayu meliputi Nangka, pepaya dan nanas. Selama beberapa waktu para petani selalu menanam buah tersebut, buah Nangka, pepaya dan nanas merupakan komoditas yang unggul didesa ini selain produk lain seperti tebu, jagung dan cabai (Prisilia et al., 2021). Ada dua kendala yang dihadapi petani, salah satu kendala yang di hadapi petani adalah pada masa panen, harga cenderung turun dan banyak buah yan tidak terjual di sebabkan banyaknya persediaan buah yang di panen dan akhirnya membusuk dan menjadi sia-sia dan kendala kedua adalah kurang nya minat anak-anak di Desa Wonoayu dalam mengkomsumsi buah, hal ini sangat di sayangkan karena anak-anak sangat butuh kandungan di dalam buah seperti vitamin dan serat yang baik tubuh (Prisilia et al., 2021). Untuk itu tim Pengabdian Universitas Islam Malang berinisiatif memberikan pelatihan pengelolaan produk dari buah pepaya dan nanas, sehingga buah tersebut tidak hanya dijual langsung atau dimakan langsung, tetapi dapat diubah menjadi produk yaitu permen buah (Adriana et al., 2020).

Permen adalah makanan yang berbahan gula, air dan sirup yang sangat disukai oleh anak-anak hingga orang dewasa (Mandei, 2014). Permen-permen yang beredar banyak memiliki bentuk antara lain permen karet (gum), permen lollipop, permen kenyal (Jelly), dan permen keras. Permen-permen itu memiliki berbagai rasa sesuai dengan bahan dasarnya (Herisian & Anggoro, 2022). Permen keras adalah salah satu jenis yang disukai karena memiliki rasa yang manis dan bertahan lebih lama dari pada jenis permen yang lain (Indriaty, 2016). Tapi permen yang dibuat oleh tim bukan seperti permen yang keras dan padat, tetapi lebih ke berserat dan aman (Mandei, 2014).

Buah-buah yang digunakan untuk pembuatan permen ini adalah buah nanas, pepaya, buah naga dan strawberi (Khusnia et al., 2022). Alasan penggunaan buah-buah tersebut dikarenakan memiliki rasa yang manis sehingga tidak perlu menambahkan pemanis buatan (Adriana et al., 2020). Warna di dalam buah tersebut juga menjadikan permen ini tidak perlu

ditambahkan pewarnya (Herosian & Anggoro, 2022). Karena terbuat dari buah-buahan, maka memiliki banyak gizi dan serat yang sangat bagus oleh tubuh, apalagi untuk anak yang tidak suka makan buah (Ponco et al., 2019). Dengan bentuk yang berbeda, anak yang tidak suka memakan buah akan suka dikarenakan memiliki bentuk yang unik dan manis (Miranti et al., 2017). Hal ini juga dapat menghemat karena jika ada persediaan buah yang masih banyak dan takut membusuk, maka pengolahan mejadi permen sangat membantu (Nuh et al., 2020).

Dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini tim berinisiatif untuk memberikan pelatihan berupa cara pembuatan permen buah, di mana sasarannya adalah ibu-ibu PKK di Desa Wonoayu. Peran ibu-ibu OKK sangat penting dalam upaya meningkatkan perekonomian keluarga dengan memproduksi olahan buah, karena produksi olahan buah ini adalah salah satu cara untuk berwirausaha dan meyelesaikan masalah untuk anak-anak yang tidak suka memakan buah.

Persoalan yang dihadapi dalam pengabdian adalah tidak adanya pengetahuan masyarakat dalam mengolah buah pepaya dan buah nanas, tidak adanya pelatihan, khususnya ibu-ibu PKK yang dapat dijadikan peluang usaha dan kurangnya pengetahuan tentang manfaat buah untuk anak-anak. Adapun solusi yang ditawarkan adalah memberikan pengetahuan dan keterampilan ke ibu-ibu PKK untuk mengolah buah menjadi permen, upaya meningkatkan penghasilan rumah tangga, dan meningkatkan pengetahuan tentang pentingnya buah untuk anak-anak. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah memberikan alternatif pengolahan buah pepaya dan nanas berupa permen buah, memberikan bekal kewirausahaan untuk meningkatkan penghasilan dan meningkatnya kesadaran masyarakat tentang pentingnya memakan buah bagi anak-anak kecil.

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan program dilakukan di Desa Wonoayu Kecamatan Wajak Kabupaten Malang. Objek sasaran program adalah ibu PKK. Terdapat berberapa metode yang digunakan dalam mencapai kerberhasilan program pengolahan Permen buah yaitu: Sosialisasi, edukasi, pelatihan, pendampingan dan evaluasi.

Pada tahap sosialisasi tim dari pengabdian Universitas Islam Malang melakukan sosialisasi melalui kegiatan perkumpulan rutin ibu PKK di balai Desa Wonoayu. Harapannya agar ibu PKK lebih mengetahui cara mengolah buah pepaya dan nanas agar menjadi permen

yang memiliki nilai ekonomis dan membantu bagi ibu-ibu yang memiliki anak yang tidak suka makan buah (Larasati et al., 2022). Selanjutnya pada tahap edukasi, tim memberikan materi untuk membantu ibu-ibu mengetahui dan mengolah buah pepaya dan nanas agar menjadi nilai ekonomis dan membantu bagi anak yang tidak suka makan buah.

Pada tahap pelatihan, tim memberikan cara memanfaatkan dan manfaat dari buah bagi tubuh dan memberikan pelatihan agar ibu-ibu PKK dapat mengolah sendiri dengan alat yang ada di rumah. Pelatihan ini diharapkan dapat membantu perekonomian dan gizi anak. Pada tahap pendampingan, tim pelaksana menanyakan satu-satu ibu PKK tentang manfaat buah dan pengetahuan tentang cara mengolah buah Nangka, pepaya dan nanas menjadi permen buah. Pada tahap terakhir ini tim melakukan evaluasi untuk mengukur ketercapaian pelaksanaan program yang telah dilaksanakan. Tahapan ini dilakukan dengan sesi tanya jawab atas kendala selama pembuatan produk. Kegiatan ditutup dengan memberikan pengajaran dan perbaikan kepada seluruh peserta dengan baik

Hasil Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul “Menumbuhkan Peluang Bisnis Ibu Rumah Tangga Melalui Produk Inovasi Buah” di Desa Wonoayu bertujuan agar meningkatkan perekonomian dan membantu anak-anak agar suka makan buah. Inovasi produk menjadi kunci dalam memenangkan persaingan dari banyaknya produk sejenis (Khotimah et al., 2023). Program diawali dengan kegiatan sosialisasi kepada masyarakat yang dilaksanakan di balai Desa Wonoayu pada hari Kamis tanggal 09 Februari 2023 bertepatan pada kumpulan rutin ibu-ibu PKK dan dihadiri sekitar 20 orang. Sosialisasi dimulai pada pukul 10.00-12.30 WIB. Yang dipresentasikan langsung oleh tim pengabdian Universitas Islam Malang.

Sosialisasi dan pelatihan mengenai peningkatan ekonomi dan kesehatan anak menggunakan buah nangka, pepaya dan nanas yang diolah menjadi produk yang menarik berupa permen buah. Permen yang berbahan dasar buah pepaya dan nanas merupakan olahan cemilan yang sangat disukai oleh berbagai kalangan, menjadi produk yang menarik, unik, memiliki khasiat yang baik bagi tubuh, mudah dibawa ke mana saja dan dimakan di mana saja dan kapan saja.

Pada tahap awal, tim melakukan sosialisasi pada kegiatan perkumpulan ibu-ibu PKK. Tujuan agar ibu-ibu PKK dapat lebih memiliki kesadaran betapa ekonomisnya buah hasil panen selain dijual langsung, serta menyadarkan ibu-ibu tentang pentingnya makan buah bagi anak kecil (Purbasari et al., 2020). Kegiatan ini dilaksanakan balai Desa Wonoayu. Hasil pada tahapan ini masyarakat tertarik dan setuju ikut pelatihan.



Gambar 1. Sosialisasi Penyampaian Program

Pada tahap kedua tim melaksanakan edukasi kepada ibu-ibu PKK secara langsung. Tim langsung memberikan materi-materi tentang persiapan pembuatan permen yang mencakup alat-alat, cara pembuatan dan pengemasan produk (Hardaningtyas & Artikasari, 2022), serta edukasi tentang pentingnya buah bagi anak untuk tumbuh kembang anak. Pengemasan yang baik akan menjaga ketahanan permen yang dihasilkan (Sudaryanti et al., 2022). Pada tahap ini, ibu-ibu paham manfaat penting dari buah-buahan.



Gambar 2. Edukasi Materi dan Pelatihan Potensi Bisnis Dari Buah-buahan

Selanjutnya pada tahap ketiga tim melaksanakan pelatihan tentang cara pembuatan permen buah. Tim penyelenggara memberikan materi yang sama dengan cara penyampaian yang berbeda agar pelatihan yang diharapkan dapat tercapai. Dalam tahapan membuat permen buah sebagai berikut: kupas kulit buah hingga bersih, Parut buah hingga teksturnya seperti bubur, Setelah halus, panaskan hingga kandungan airnya menguap dan menjadi lebih padat. Tambahkan gula dan sitrun, serta bisa ditambahkan pewarna makanan (opsional), Setelah teksturnya padat dinginkan di suhu ruang, Jika sudah dingin, maka bisa dicetak sesuai dengan selera, Jika sudah terbentuk, maka dapat dijemur selama 2-3 hari agar kristal dari gulanya keluar (Hidayati et al., 2020). Pada tahap ini, ibu-ibu berhasil praktik dan membuat permen buah.

Pada tahap selanjutnya, tim melakukan pendampingan, dalam metode pelaksanaannya, tim melakukan sesi tanya jawab untuk menguraikan ketidakfahaman ibu-ibu selama mengikuti program. Rata-rata dari berberapa ibu-ibu yang bertanya terkait bagaimana cara pengemasan dan penjualan. Ini membuktikan bahwa edukasi berjalan dengan baik dan tersampaikan secara keseluruhan (Nilawati et al., 2019).



Gambar 3. Pendampingan Ibu PKK Setelah Pelaksanaan Program

Dan pada tahap terakhir Tim Penyelenggara melaksanakan evaluasi untuk menilai kesuksesan program yang telah dilaksanakan. Tim membuat sesi tanya jawab dengan para peserta terkait kesulitan yang dihadapi untuk pembuatan produk, pengemasan serta pemasarannya. selain itu, tim memberikan pengarahannya dan perbaikan terkait permasalahan yang disampaikan oleh peserta. Kegiatan ditutup dengan foto bersama seluruh peserta.

Kesimpulan dan Saran

Masyarakat memiliki pengetahuan yang minim tentang pengolahan buah-buahan menjadi produk yang menarik. Tingkat keberhasilan dalam kegiatan pelatihan pengolahan permen buah untuk meningkatkan perekonomian dan kesehatan anak-anak di Desa Wonoayu sangat baik. Hal tersebut dapat dilihat dari antusiasme peserta untuk mengaplikasikan pelatihan ini. Seterusnya, harus diedukasi mendalam bagi masyarakat untuk menciptakan peluang usaha yang lebih luas di masa ke depannya.

Daftar Pustaka

- Adriana, L., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2020). Kualitas Permen Jelly Sari Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) Dengan Penambahan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 4(1), 26. <https://doi.org/10.20884/1.jgps.2020.4.1.2601>
- Hardaningtyas, R. T., & Artikasari, H. (2022). Inovasi Desain Kemasan Produk & Repackaging Pada Umkm Rengginang “Bu Tamsuni.” *Pena Dimas : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 1–5. <http://riset.unisma.ac.id/index.php/PENADIMAS/article/view/18481>
- Herosian, M. Y., & Anggoro, M. A. (2022). Pembuatan Permen Jelly Berbahan Dasar Labu Kuning. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (Abdira)*, 2(1), 1–6.
- Herlambang, T., & Rusdiyanto, R. (2022). *Pelatihan Literasi Keuangan Untuk Peningkatan Kapasitas Usaha pada Pelaku Usaha Mikro*. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Manage*, 3(1), 47–58. <https://doi.org/10.32528/jpmm.v3i1.7379>
- Hidayati, S. A., Wahyulina, S., & Suryani, E. (2020). Pemanfaatan Hasil Perkebunan (Pisang) Menjadi Produk Olahan (Permen Jelly) Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Di Desa Tetebatu Selatan Kecamatan Sikur Lombok Timur. *Jurnal PEPADU*, 1(1), 34–41. <https://doi.org/10.29303/jurnalpepadu.v1i1.71>
- Indriaty, F. (2016). Pengaruh penambahan sari buah nenas pada permen keras effect of the addition sari pineapple hard candy. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(2), 129–140.
- Khotimah, K., Wahono, B., & Bastomi, M. (2023). Pengaruh Inovasi Produk, Label Halal Dan Label Bpom Terhadap Minat Beli Kosmetik Maybelline (Studi Kasus Mahasiswa Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Islam Malang). *E-Jurnal Riset Manajemen*, 12(2), 221–232.
- Khusnia, A., Sofiana, F. N., Rahmadini, L. P., Guru, P., Dasar, S., Pendidikan, F. I., Malang, U. N., Sekolah, P. L., Pendidikan, F. I., Malang, U. N., Ekonomi, P., Ekonomi, F., & Malang, U. N. (2022). *Pelatihan Pengembangan Produk Inovasi Berbahan Dasar Strawberry Di Desa Pandanrejo Kecamatan Bumiaji Kota Batu*. *September*, 227–231.
- Larasati, C. E., Damayanti, A. A., Paryono, Astriana, B. H., Himawan, M. R., & Lestariningsih, W. A. (2022). Pengolahan Buah Mangrove Jenis *Sonneratia alba* Menjadi Permen Jelly di Desa Jerowaru, Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(4), 114–119. <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v5i4.2204>
- Leatemia, E. D., Timisela, N. R., & Kembauw, E. (2023). Pelatihan studi kelayakan usaha agribisnis untuk meningkatkan keuntungan petani. *PENA DIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 72–78. <https://doi.org/10.33474/penadimas.v1i2.19301>
- Mandei, J. H. (2014). *KOMPOSISI BEBERAPA SENYAWA GULA DALAM PEMBUATAN PERMEN KERAS DARI BUAH PALA COM*. 6(1), 1–10.
- Miranti, M., Lohitasari, B., & Amalia, D. R. (2017). Formulasi dan Aktivitas Antioksidan Permen Jelly Sari Buah Pepaya California (*Carica papaya L.*). *Fitofarmaka*, 7(1), 1–14.
- Nilawati, N. K., Suriani, M., & Panti, R. (2019). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Menjadi Permen Jelly Kering. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(2), 95.

<https://doi.org/10.23887/jjpkk.v10i2.22133>

- Nuh, M., Barus, W. B., Miranti, Yulanda, F., & Pane, M. R. (2020). Studi Pembuatan Permen Jelly dari Sari Buah Nangka. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 9(1), 193–198.
- Rusdiyanto, 2022. *Islamic Moderation In Salaf Based Education At The Ad-Dimyati Lalang Islamic Boarding School, Wonojati, Jenggawah, Jember Regency*. STAI Darul hikmah Bangkalan. *Jurnal Al-Insyiroh: Jurnal Studi Keislaman*. Vol 8 No 1. .
<https://doi.org/10.35309/alinsyiroh.v8i1.5472>
- Sanosra, Abadi. Hakim, Arief Rahman. Cahyono, Dwi. Qomariah & Nurul.Thamrin, Muhammad. (2022) *Role of Knowledge Sharing and Leadership Style in Improving Employee Performance With Work Culture As An Intervening Variable*. JAM: Jurnal Aplikasi Manajemen. <http://dx.doi.org/10.21776/ub.jam.2022.020.04.14>
- Santoso, B. “Influence Of Moderation Of Company Strategy On Csr Disclosures And Performance Mining Company In Indonesia.” *International Journal of Social Science and Business*. Vol. 2 no 1, pp. 93–100, 2018. <https://doi.org/10.23887/ijssb.v1i2.10525>
- Santoso, B., & Alawiyah, T. (2021). Service Quality as A Measurement of Customer Satisfaction of Indonesian Sharia Bank Using Important Performance Analysis Method. *International Journal of Social Science and Business*, 5(2), 291–296. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/IJSSB/index>
- Santoso, B., & Aprillianto, B. (2019). The Needs and Readiness Analysis of Social Audit Implementation in Indonesia. *Assets: Jurnal Akuntansi Dan Pendidikan*, 8(1), 35. <https://doi.org/10.25273/jap.v8i1.3399>
- Satoto, Budi, Eko. (2023). *Boosting Homeownership Affordability for Low-Income Communities in Indonesia*. *International journal of sustainable Development and Planning*. Hal 1365-1376. <https://doi.org/10.18280/ijstdp.180506>
- Susbiyani, A., Halim, M., & Animah, A. (2022). *Determinants of Islamic social reporting disclosure and its effect on firm's value*. *Journal of Islamic Accounting and Business Research*. <https://doi.org/10.1108/JIABR-10-2021-0277>
- Setianingsih, Wahyu Eko & Nursaidah. (2023). *How Does Hotel Service Innovation Affect Experiential Value and Consumer Decisions to Stay in Hotels?*. *Jurnal Manajemen Bisnis*. Hal 62-178. <https://doi.org/10.18196/mb.v14i1.16601>
- Setyowati, T., Az, B. T., & Tobing, D. S. K. (2021). The Role of Organizational Citizenship Behavior in Mediating the Relationship Between Organizational Culture and Job Satisfaction with Employee Performance. *Quality - Access to Success*, 22(185), 220–234. <https://doi.org/10.47750/QAS/22.185.29>
- Sudaryanti, D., Bastomi, M., & Sholehuddin, S. (2022). Peningkatan Penjualan Produk Industri Kreatif Melalui Pelatihan Packaging dan Packing di RW 01 Kelurahan kedungkandang Kota Malang. *RESWARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 434–441.

