

DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN NANGKA BASED ON EHT (EASY, HEALTHY, TASTY)

Meidina Larasati¹, Slamet Sukri², Evi Rizki Amelia³, Puji Mukharomah⁴, Ismiyati⁵

Pendidikan Tata Boga, Pendidikan Teknik Elektro, Pendidikan Administrasi Perkantoran, Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Pendidikan Ekonomi, Universitas Negeri Semarang

¹larasatimeidina20@gmail.com

²slametsukri@student.unnes.ac.id

³evirizkiamelia28@gmail.com

⁴pujimukharomah15@gmail.com

⁵ismiyati@mail.unnes.ac.id

Abstrak — Ketersediaan nangka di desa Wanar cukup melimpah. Namun dalam pengolahannya masih belum maksimal. Hasil panen tanaman tersebut belum cukup optimal memberikan pendapatan bagi warga desa karena hanya dijual mentah ke pasar. Dari permasalahan tersebut, perlu adanya optimalisasi pemanfaatan SDA desa Wanar melalui upaya diversifikasi produk. Tujuan kegiatan ini adalah memberikan keterampilan diversifikasi olahan nangka menjadi produk yang inovatif dan layak jual. Kegiatan ini dilaksanakan tanggal 18 Oktober 2019 bertempat di Aula Balai Desa Wanar dengan melibatkan 25 orang masyarakat sasaran. Metode yang digunakan adalah pelatihan interaktif dan pendampingan/konsultasi dengan tahapan pra kegiatan, pelaksanaan, evaluasi pengetahuan dan motivasi sasaran. Hasil dari pelaksanaan kegiatan ini adalah meningkatnya keterampilan pengolahan nangka dalam hal ini diversifikasi produk serbuk minuman dan selai nangka, dan product marketing.

Kata kunci — Diversifikasi produk, Serbuk Minuman Nangka, Selai Nangka

I. PENDAHULUAN

Desa Wanar merupakan salah satu desa di kecamatan Tersono, kabupaten Batang yang berbatasan langsung dengan Boja di sisi utara, Sumurbanger di sisi selatan, dan disisi timur berbatasan dengan Sidalang, sedangkan sebelah barat berbatasan dengan Banteng.

Letak geografis desa Wanar yang penggunaan lahannya masih didominasi oleh area perbukitan menjadikan masyarakatnya banyak bekerja sebagai petani.

Di Desa Wanar terdapat banyak tanaman kopi, nangka, melinjo, cengkeh dan pisang yang menjadi hasil tani di desa tersebut.

Komoditas nangka di desa wanar sangat melimpah hasil produksi setiap tahunnya mencapai 2 Ton/Ha dengan luas produksi 0,3000 Ha. Hasil panen nangka biasanya dijual langsung ke pasar atau dikonsumsi oleh warga sendiri.

Di setiap rumah di Desa Wanar, masyarakatnya memiliki sekitar satu atau lebih pohon nangka yang biasanya hanya dipanen dan dijual mentah ke pasar. Dalam pemanfaatannya, masyarakat Desa Wanar belum maksimal, kebanyakan hanya masih memanfaatkan daging buahnya saja.

Pohon nangka ini sangat potensial untuk dikembangkan. Selain memiliki banyak manfaat, pohon nangka ini merupakan tanaman yang dapat tumbuh diberbagai daerah mulai dari dataran rendah maupun dataran tinggi. Nutrisi dalam buah nangka merupakan sumber vitamin, mineral, dan kalori.

Kandungan nutrisi pada buah nangka per 150 gr buah nangka yaitu ada 155 kalori, 40gr karbohidrat, 2,5 gr protein, 0,5 gr lemak, dan 2,5 gr serat. Selain mempunyai kandungan gizi, buah nangka juga mempunyai manfaat untuk kesehatan yaitu salah satunya meningkatkan imunitas dan membantu melawan kanker karena dalam buah nangka terdapat banyak antioksidan dan zat fitonutrien untuk melawan kanker yang dapat menangkal radikal bebas. Selain meningkatkan imunitas, manfaat lainnya yaitu mengurangi resiko penyakit kardiovaskular karena mengandung resveratrol yang memiliki efek proteksi kardio. Manfaat lainnya dari buah nangka adalah untuk memperbaiki sistem pencernaan, meningkatkan kesehatan tulang, dan baik untuk fungsi penglihatan.

Berdasarkan data tersebut, belum adanya branding product yang berasal dari pemanfaatan

SDA desa Wanar yang dimunculkan. Dari permasalahan dan potensi yang telah dianalisis, tim KKN kerjasama desa Wanar membuat produk inovasi serbuk dan selai nangka. Serangkaian sosialisasi dan pelatihan dengan target sasaran ibu PKK.

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan keterampilan diversifikasi olahan nangka menjadi produk yang sehat dan bernilai jual tinggi. Pada kegiatan ini, nangka telah diolah menjadi produk selai dengan cita rasa yang enak, dan serbuk nangka menjadi minuman ekstrak yang segar. Dari kegiatan ini diharapkan terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki masyarakat desa Wanar, khususnya ibu rumah tangga dalam mengolah nangka menjadi produk inovasi yang sehat, bergizi, dan layak jual dan meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Wanar.



Gbr 1. Buah Nangka

Berdasarkan pada struktur tumbuh-tumbuhan, nangka adalah buah ganda dimana 8-15% dari berat buah adalah biji. Sebuah biji tunggal terbungkus dalam sebuah white aril mengelilingi endosperm coklat yang tipis, dimana terlindungi oleh daging putih kotiledon. Kotiledon nangka cukup diperkaya dengan pati dan protein. Pada buah yang matang, memiliki aroma yang unik, biji nangka ini umumnya dikonsumsi sebagai sebuah makanan pencuci mulut dan sebuah komposisi dalam pengolahan kuliner Asia (Mukprasirt, 2004). Daging Buah bagian depan lebih keras dibandingkan pada bagian belakang (dalam) yang sering kali disebut "Butter-jackfruit". Aroma dari keduanya sangat menusuk. Nangka yang keras lebih besar dari pada buah nangka yang lunak walaupun daging buah bagian dalam lebih manis dan beraroma (Guilherme et al, 2004).

Berdasarkan latar belakang diatas, makan diadakan kegiatan untuk masyarakat Desa Wanar melalui sosialisasi dan pendampingan pemanfaatan buah nangka yang berjudul Diversifikasi Produk Olahan Nangka Based On Eht (Easy, Healthy, Tasty).

II. PELAKSANAAN DAN METODE

Metode yang digunakan dalam pelatihan pengolahan buah nangka adalah metode ceramah dan demonstrasi. Hal dengan tujuan untuk memberikan pemahaman bahwa buah nangka yang biasanya dianggap makanan yang hanya bisa dimakan secara langsung sekarang masyarakat dapat memahami bahwa buah nangka dapat diolah menjadi sebuah serbuk dan selai yang memiliki banyak kandungan gizi. Selain itu, dapat memberikan pemahaman kepada masyarakat Desa Wanar untuk memanfaatkan potensi yang ada pada desanya sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

Kegiatan pelatihan pengolahan buah nangka dilaksanakan sebanyak 2 kali, yaitu pada hari Sabtu, 19 Oktober 2019 di rumah Bu Asih (Sekertaris Desa) dan hari Jumat 18 Oktober 2019 di Aula Balai Desa Wanar. Kegiatan pelatihan diberikan kepada Ibu PKK Desa Wanar. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan mengenai pengolahan buah nangka kepada Ibu PKK Desa Wanar sehingga buah nangka tidak langsung dimakan melainkan dapat memberikan nilai ekonomis. Dengan adanya nilai ekonomis yang terdapat pada buah nangka maka dapat meningkatkan tingkat perekonomian masyarakat Desa Wanar melalui penjualan produk.

Pelatihan pengolahan buah nangka dilakukan dengan beberapa tahap yaitu :

1) Pemaparan Materi

Dalam pemaparan materi kami menggunakan metode ceramah dan demonstrasi untuk menyampaikan pemahaman kepada peserta pelatihan mengenai buah nangka yang memiliki kandungan gizi. Oleh karena itu sangat disayangkan jika buah nangka hanya dijual atau dikonsumsi langsung begitu saja. Setelah masyarakat paham kandungan gizi dalam buah nangka, kemudian diberikan materi berupa hasil olahan dari buah nangka yang dapat meningkatkan nilai jualnya adalah dengan cara diolah menjadi Serbuk dan Selai Nangka. Olahan tersebut membuat peserta pelatihan menjadi penasaran karena dari buah nangka bisa menjadi berbentuk kristal saat dimasak dan menjadi serbuk.

2) Pemberian sampel

Setelah penyampaian materi, kegiatan selanjutnya adalah pemberian sampel hasil olahan berupa serbuk dan selai kepada peserta pelatihan sebagai bukti bahwa materi yang diberikan adalah benar adanya. Peserta pelatihan dapat mencicipi serbuk dan selai yang disajikan oleh pemateri. Pemberian sampel ini meningkatkan rasa

penasaran bagi peserta pelatihan untuk mencoba membuat olahan dari buah nangka.

3) Pelatihan dan Pendampingan

Dalam pelatihan dan pendampingan pengolahan buahnangka, kami menjelaskan apa saja kandungan yang ada dalam buah nangka, olahan apa saja yang dapat diolah dari buah nangka, menjelaskan bagaimana cara mengolah buah nangka menjadi serbuk dan selai, bagaimana cara mengemas dengan baik dan menarik, serta menjelaskan bagaimana cara memasarkan serbuk dan selai secara luas.

4) Packaging dan Pemasaran

Produk yang telah dihasilkan dari memanfaatkan buah nangka tentunya akan dipasarkan untuk meningkatkan nilai ekonomi pada desa Wanar. Supaya layak untuk dipasarkan, tentunya produk yang telah dibuat harus dikemas dengan baik. Oleh karena itu peserta pelatihan diberikan contoh kemasan yang telah didesain oleh kelompok KKN untuk mempermudah proses pemasaran. Kemasan yang dicontohkan oleh kelompok KKN adalah dengan cara dimasukkan ke dalam standing pouch ukuran 9x12 cm, kemudian diberi label dengan nama Serbuk Minuman Nangka dan Selai Nangka. Produk yang sudah dikemas akan dipasarkan ke sekitar desa Wanar. Produk Serbuk dan selai telah di pasarkan pada saat Expo KKN Unnes 2019 Kecamatan Tersono tanggal 11 November 2019. Untuk menjangkau konsumen yang lebih luas, produk yang telah dihasilkan juga dapat dipasarkan melalui media online.

5) Evaluasi

Evaluasi dilakukan dengan sesi tanya jawab dan wawancara oleh sebagian peserta mengenai produk inovasi yang ditawarkan oleh mahasiswa KKN terkait dengan cita rasa, daya inovasi produk, dan ketertarikan masyarakat dalam mengembangkan produk tersebut.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tanaman nangka merupakan jenis tanaman yang banyak ditanam di daerah tropis, tanaman ini cukup dikenal di seluruh dunia. Nangka adalah nama sejenis pohon, sekaligus buahnya. Pohon nangka termasuk ke dalam suku moraceae, nama ilmiahnya adalah *Artocarpus heterophyllus*, dalam bahasa Inggrisnya nangka dikenal sebagai Jacfruit (Nila Handayani, 2016)

Tanaman ini diduga berasal dari India bagian Selatan yang kemudian menyebar ke daerah tropis lainnya. Meskipun sampai saat ini nangka belum merupakan buah-buahan mayoritas di Indonesia, tetapi keberadaannya sudah sangat populer dan

digemari sebagai buah segar (Astawan,2004 dalam Nila Handayani, 2016).

Di Indonesia, Nangka merupakan buah populer di daerah tropis terutama Indonesia, hampir di seluruh wilayah dapat ditemui buah ini dan memiliki tingkat ekonomi yang tinggi. Nangka termasuk dalam family Moraceae, yakni buah berukuran besar dengan aroma yang harum tajam dan rasa yang manis. Buah nangka tepatnya memberikan nutrisi bagi orang-orang di negara ini sebagai sumber vitamin, mineral dan kalori. Seperti halnya pada buahnya yang lembut dan matang bijinya pun kaya akan mineral dan vitamin [1].

Nangka merupakan salah satu jenis tanaman yang mendapatkan prioritas untuk dikembangkan dalam Program Pengembangan Jenis Pohon Serba Guna (JPSG). Komoditas nangka di desa wanar sangat melimpah hasil produksi setiap tahunnya mencapai 2 Ton/Ha dengan luas produksi 0,3000 Ha.

IV. DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN SERBUK MINUMAN NANGKA DAN SELAI NANGKA

A. Serbuk Minuman Nangka

Serbuk minuman nangka merupakan minuman ekstrak yang segar dan sehat bagi tubuh, cocok dikonsumsi oleh semua kalangan. Minuman ini bermanfaat untuk membantu melawan kanker, mengurangi resiko penyakit kardiovaskular, memperbaiki sistem pencernaan dan meningkatkan kesehatan tulang. Produk ini bisa dikonsumsi dalam kondisi hangat maupun dingin dan tahan lama hingga sebulan apabila dimasukkan ke bagian freezer, sedangkan jika hanya dimasukkan ke dalam kulkas hanya tahan tiga hari saja.



Gbr 2. Pemaparan materi menggunakan metode ceramah dan demonstrasi

Berikut merupakan langkah pembuatan serbuk minuman nangka:

- 1) Siapkan daging buah nangka lalu blender dengan campuran air.
- 2) Saring juice buah nangka tadi hingga mengeluarkan sari.
- 3) Masak sari buah nangka dengan campuran gula hingga mengkristal
- 4) Setelah mengkristal, matikan api dan blender serbuk tadi hingga halus.
- 5) Saring serbuk tadi hingga benar-benar halus, dan serbuk minuman nangka siap dikemas dan dapat dinikmati.

B. Selai Nangka

Selai Nangka merupakan salah satu produk makanan yang dibuat dengan memasak ampas sari buah nangka yang dicampur dengan gula dengan tambahan air.

Berikut merupakan langkah pembuatan selai nangka:

- 1) Masak ampas dari juice buah nangka
- 2) Tambahkan air dan tambahkan gula sedikit demi sedikit
- 3) Aduk mengental sampai menyerupai selai.
- 4) Lalu dinginkan selai dan simpan di wadah kedap udara agar selalu awet

Selai Nangka manis ini sangat cocok bagi anak-anak, bisa digunakan sebagai selai roti yang sehat dirumah dan bekal sekolah. Meskipun selai ini bisa dikonsumsi oleh semua kalangan, akan tetapi tidak begitu dianjurkan untuk manula dan bayi dalam jumlah yang berlebih karena kandungan gulkosa yang cukup tinggi. Selai ini tahan lama hingga 2 bulan apabila dimasukkan ke dalam lemari pendingin dan bertahan di suhu ruangan hingga 1 bulan.



Gbr 3. Pembuatan Serbuk Minuman Nangka dan Selai Nangka

Buah nangka yang sudah diolah menjadi serbuk dan selai memiliki manfaat yang luar biasa banyak. Dengan diolah menjadi serbuk dan selai juga dapat dikonsumsi dengan mudah. Tinggal nikmati saja segala manfaat yang terkandung dalam serbuk dan selai tersebut. Serbuk dan selai merupakan produk yang baru dan masih belum dikenal oleh

masyarakat luas, sehingga perlu sedikit usaha untuk menjual produk ini kepada masyarakat yang masih belum mengetahui manfaatnya. Maka perlu adanya keterangan manfaat untuk menonjolkan keunggulan serbuk dan selai dibandingkan produk lainnya.



Gbr 4. Antusiasme Peserta

Pengemasan serbuk dan selai yang dimasukkan ke dalam standing pouch dan cup plastik selai kemudian diberi label yang unik akan menjadi keunggulan tersendiri. Dengan kemasan yang menarik juga akan memancing masyarakat untuk membeli produk ini. Karena dengan kemasan tersebut, masyarakat semakin yakin bahwa produk ini adalah produk yang nikmat dan berkualitas.



Gbr 5. Produk Selai Nangka



Gbr 6. Produk Serbuk Minuman Nangka dari segi rasa, manfaat, dan kemasan, serbuk dan selai nangka ini sudah layak untuk terjun ke pasar. Hal ini kemudian dapat menjadi salah satu mata pencaharian bagi masyarakat Desa Wanar. Sehingga masyarakat Desa Wanar tidak perlu mencari kerja keluar desa. Sengan adanya usaha

serbuk dan selai di desa juga akan meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar.

Dalam pelaksanaannya terdapat beberapa faktor yang menyebabkan program ini kurang berjalan dengan maksimal. Diantaranya yaitu :

- 1) Kurang luasnya sasaran program yang dicapai. Berdasarkan rencana, sasaran yang akan dituju dalam program ini meliputi masyarakat dalam wilayah Desa Wanar. Akan tetapi, dalam pelaksanaannya tidak mencapai sasaran yang dituju, melainkan hanya di satu dusun saja, yaitu Dusun Wanar. Sedangkan untuk Dusun Lebeng tidak terjangkau program ini, dikarenakan informasi tidak sampai kepada mereka, melainkan hanya terhenti di Dusun Wanar.
- 2) Kurangnya sumber daya manusia Dalam pembuatan serbuk dan selai, memang tidak membutuhkan banyak tenaga, akan tetapi melihat waktu yang terbatas, sehingga membutuhkan banyak sumber daya manusia agar susu beton bisa siap dipaparkan dalam pelatihan pembuatan serbuk dan selai sebagai sampelnya dengan tepat waktu

Di samping itu, terdapat beberapa hal yang mendukung berjalannya program ini, yaitu:

- 1) Ketersediaan bahan Bahan utama untuk menunjang keberhasilan program ini yaitu buah nangka. Buah nangka di Desa Wanar sangat mudah untuk didapatkan, karena buah nangka menjadi salah satu potensi unggul di Desa Wanar. Jika di dalam Desa Wanar tidak didapatkan buah nangka, maka dapat didapatkan dari desa lain di sekitar Desa Wanar, karena potensi tanaman nangka hampir ada di setiap desa di Kecamatan Tersono.
- 2) Peralatan dan perlengkapan yang memadai Dalam pembuatan serbuk dan selai nangka diperlukan beberapa peralatan dan perlengkapan, seperti panci, kompor, pisau, saringan, dan lain-lain. Di rumah salah satu perangkat desa sudah terdapat semua peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan, sehingga tidak perlu mencari pinjaman peralatan atau membelinya.
- 3) Ketersediaan tempat. Pelatihan pembuatan serbuk dan selai dilaksanakan sebanyak dua kali, pertama dilaksanakan di rumah Ibu Asih, salah satu

warga Dusun Wanar, sedangkan yang kedua dilaksanakan di Balai Desa Wanar.

V. PENUTUP

A. Simpulan

Pelatihan diversifikasi produk Serbuk Minuman dan Selai Nangka timbul karena adanya potensi SDA nangka yang melimpah, namun tidak dimanfaatkan secara optimal. Kegiatan ini dilaksanakan melalui penyuluhan interaktif yang bertujuan meningkatkan pengetahuan sasaran tentang nangka dan demonstrasi untuk meningkatkan ketrampilan sasaran dalam mengolah kedua produk tersebut. Harapannya dengan adanya pelatihan ini, maka dapat membantu memberikan alternatif pendapatan kepada masyarakat Desa Wanar.

B. Saran

Kegiatan penyuluhan pemanfaatan buah nangka tentunya memiliki kekurangan, yaitu kurangnya antusiasme masyarakat dalam menghadiri pelatihan sehingga luaran dari kegiatan ini belum sepenuhnya optimal. Saran kedepannya agar lebih mengemas acara sedemikian rupa agar banyak masyarakat yang hadir pada saat pelatihan.

REFERENCES

- [1] E. Widarti, "Identifikasi Sifat Fisik Buah Nangka," *Keternakan Pertanian Tropis dan Biosistem Universitas Brawijaya Malang*, pp. Vol. 1. No. 3 : 224-230, 2013.
- [2] E. W. B. W. d. Wardani, "Sifat Fisik Bunga Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*)," *Jurnal Keternakan Pertanian Tropis dan Biosistem*, pp. vol. 1 No. 3 224-230, 2013.
- [3] H. d. B. Sohibulloh I, "Karakteristik Manisan Nangka Kering dengan Perendaman Gula Bertingkat," *Agrointek Universitas Trunojoyo Madura*, p. Vol. 7. No. 2 , 2013.
- [4] E. Dennis, "Pemanfaatan Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Susu Nabati dengan Perisa Jahe (*Zingiber Officinale Rose*)," *Skripsi*, 2017.
- [5] Almtsier, *Prinsip Dasar Ilmu Pangan*, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2009.
- [6] M. M. M. e. all, "Preparation And Packaging Of Jackfruit Chips," *Sustain Crop* , pp. 41-47, 2008.