

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA KLOTOK DALAM PROGRAM PENGOLAHAN MELON SEBAGAI OLAHAN MINUMAN BOBA

**Fahriyana Khoirun Nida¹, Rohmawati¹, Anggraeni Purbosari², Martha Laila
Arisandra²**

¹Ekonomi, Akuntansi, Universitas Islam Darul ‘Ulum Lamongan

²Ekonomi, Manajemen, Universitas Islam Darul ‘Ulum Lamongan

E-mail : fahriyanarohmawati@gmail.com

ABSTRAK

Salah satu permasalahan yang ada di Masyarakat Desa Klotok , Kecamatan Plumpang, Kabupaten Tuban adalah kurangnya rasa menyadari adanya potensi di sekitar yang mungkin bisa mereka gunakan sebagai sumber daya tambahan yang mungkin bisa berguna bagi perekonomian masyarakat Desa Klotok. Dengan adanya Sumber Daya ini masyarakat Desa Klotok dapat lebih bisa membangun dan mengembangkan Olahan dari Melon yang Merupakan Salah satu penyumbang pendapatan terbesar di Desa Klotok. Target yang diharapkan dalam pelatihan ini supaya masyarakat dapat mengembangkan produk olahan ini agar dapat dikenal sebagai olahan khas desa Klotok guna penguatan pendapatan desa dan peningkatan daya saing dalam menyongsong masyarakat ekonomi ASEAN dan pasar bebas.

Kata Kunci : *Pemberdayaan, Desa Klotok, Olahan Melon*

PENDAHULUAN

Pada Era Digital Sekarang ini, tidak dapat dipungkiri bahwa Teknologi menjadi bagian Penting dan tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Teknologi memiliki daya Tarik yang sangat kuat. Terbukanya pasar bebas diberbagai belahan bumi semakin besar peluang masuk dan beredarnya teknologi. Dalam perkembangannya, teknologi tidak dibatasi oleh faktor apapun. Status sosial, Usia, serta tingkat penghasilan yang berbeda beda bukanlah menjadi hambatan bagi seorang untuk dapat memiliki dan memanfaatkan teknologi.

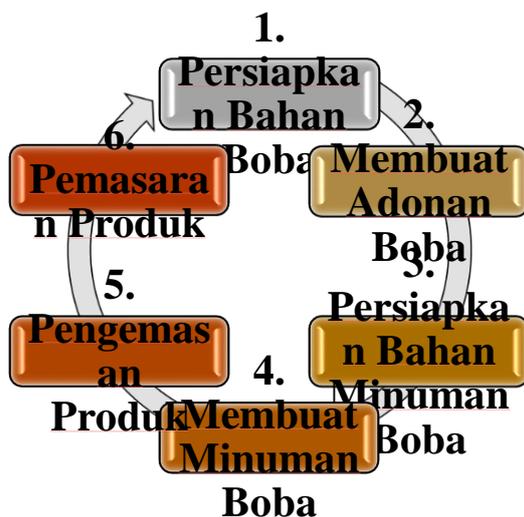
Perkembangan yang lebih jauh, muncul ketertinggalan bagi Masyarakat Klotok yang Menjual Melon tanpa Olahan dan hanya diperjual belikan kepada pemborong. Hal tersebut menimbulkan konsekuensi Tantangan, Tuntutan dan Kebutuhan Baru dalam Sendi-Sendi Perekonomian Masyarakat termasuk sendi-sendi perekonomian Daerah.

Kepedulian Masyarakat terhadap Perekonomian sangatlah menentukan keberhasilan terhadap Ekonomi Kreatif. Untuk mencapai keberhasilan tersebut, maka perlu adanya memberikan pelatihan tentang inovasi olahan Melon

Kepada generasi muda dan selalu diberikan upaya untuk meningkatkan kreativitas masyarakat dalam pengolahan melon.

METODE

Untuk mencapai tujuan yang diharapkan, program KKN di Desa Klotok, dilakukan dengan Pemberdayaan masyarakat melalui Ibu-Ibu PKK mengenai pemberian pelatihan Pengolahan melon. Diharapkan untuk Ibu-ibu PKK dapat mensosialisasikan lagi kepada Masyarakat tentang pengolahan produk Kreatif berbahan dasar Melon. Adapun beberapa tahapan metode pelaksanaan Program Pengolahan Boba Melon seperti yang terlihat pada gambar 1.



Gambar 1: Metode Pelaksanaan Program Pengolahan Boba Melon.

Keterangan gambar 1 adalah sebagai berikut:

1. Persiapan Bahan Boba



Kegiatan ini dalam rangka memberikan pemahaman terkait Bahan apa saja yang perlu dipersiapkan dalam pengolahan Boba Melon. Bahan yang diperlukan antara lain :

- Melon (Sari dari Melon)
- Tepung Tapioka
- Nutrijel
- Gula Halus

2. Membuat Adonan Boba

Mekanisme pembuatan Boba Melon yaitu :

- Masukkan Tepung tapioka dan Nutrijel



- Rebus Sari Melon yang telah diambil dari melon dengan cara di blnder dan disaring. Gunakan air dari Sari Melon yang telah disaring.
- Tuangkan Rebusan Sari Melon kedalam adonan kering.



- Uleni sampai kalis.
- Bentuk Adonan menjadi bulatan-bulatan kecil sampai adonan habis.



- Rebus adonan boba yang telah dibulatkan sampai boba mengapung ke permukaan air.



- Tiriskan Boba dan tambahkan gula halus sebagai taburan.



- Lelehkan Gula Merah yang telah di potong kecil-kecil dan tambahkan sedikit sari melon agar gula tidak gosong



- Masukkan Boba ke dalam Gula Merah, Aduk hingga kental.



- Boba Siap dihidangkan.



3. Persiapkan Bahan Minuman Boba

Langkah selanjutnya yang perlu dilakukan agar Boba tersebut menjadi Minuman yang siap di konsumsi dengan memerlukan bahan antara lain :

- Boba Melon yang siap dihidangkan
- Susu UHT
- Es batu
- Gula Putih cair

4. Membuat Minuman Boba Melon

Mekanisme Pembuatan Minuman Boba Melon antara lain :

- Masukkan Boba Melon
- Masukan Es Batu Secukupnya diatas Boba Melon
- Masukan Susu UHT dan Gula Putih cair.
- Tambahkan Topping jika di inginkan.

5. Pengemasan Produk

Langkah selanjutnya yang perlu dilakukan agar Boba tersebut menjadi Minuman yang siap di pasarkan dengan melakukan proses pengemasan produk yang Ekonomis serta memiliki daya tarik konsumen. Dalam program ini kita menggunakan proses pengemasan dengan *Standing Clip* yang dilengkapi dengan Stiker Produk Bernama **Ballon (Boba**

Mellon) agar Minuman dari Boba Melon yang kita Produksi memiliki kesan Kreatif, harga terjangkau tapi tetap mempertahankan Kualitas produk Terbaik dengan menggunakan Bahan yang dihasilkan dari Pertanian Desa Klotok. Inovasi yang kita lakukan ini merupakan salah satu pemanfaatan hasil panen raya melon yang melimpah, dan sampai sekarang belum ada inovasi olahan melon yang dilakukan oleh masyarakat agar hasil panen melon tidak hanya dijual ke pemborong.



6. Pemasaran Produk

Setelah proses pengemasan produk, dapat dilakukan proses pemasaran produk. Awalnya masyarakat belum begitu mengenal tentang jual beli online dan hanya mengenal pemasaran secara offline (beli di tempat). Maka dari itu kita memberikan program kepada masyarakat dengan pelatihan pengolahan serta pemasaran produk

secara online agar masyarakat dapat lebih mengerti tentang penjualan online di era digital ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam rangka menciptakan inovasi baru dalam pemanfaatan buah melon yang melimpah di Desa Klotok, diperlukan kreativitas dan dukungan dari antusias masyarakat. Desa Klotok merupakan desa yang sebagian besar masyarakatnya bermata pencaharian sebagai petani melon, hal ini menjadikan desa Klotok menjadi penghasil melon terbesar se Asia Tenggara dengan luas tanah beratus-ratus hektar.

Fakta yang ditemukan terkait pengolahan minuman boba kekinian berbahan dasar melon sangat bisa diterapkan oleh masyarakat dengan melimpahnya sumber bahan dan apresiasi warga dalam mengikuti pelatihan sangat baik. Hal ini dikarenakan adanya terobosan baru dari pengolahan melon yang belum pernah dilakukan oleh masyarakat juga pembuatan yang sangat sederhana untuk diprakteekan akan tetapi dapat menghasilkan produk olahan yang berkualitas dan dapat bersaing dengan produk lainnya. Serta dapat menjadi

peluang kerja dan meningkatkan pendapatan daerah.

KESIMPULAN

Program KKN-TEMATIK UNISDA Lamongan di Desa Klotok Kecamatan Plumpang Kabupaten Tuban, yaitu pelatihan pembuatan Minuman Kekinian Boba Melon dan proses pemasaran digital mendapatkan respon positif dari masyarakat. Target yang kita harapkan dalam pelatihan ini supaya masyarakat dapat mengembangkan produk olahan ini agar dapat dikenal sebagai olahan khas desa Klotok guna penguatan pendapatan desa dan peningkatan daya saing dalam menyongsong masyarakat ekonomi ASEAN dan pasar bebas.

DAFTAR PUSTAKA

- Nuayi,abd.wahidin & Odja, abdul haris. (2020). *Optimalisasi Peran Masyarakat Dan Ukm/Umkm Dalam Bidang Ekonomi Dan Kesehatan Dimasa Pandemi Covid-19 Di Desa Tolinggula Ulu Kabupaten Gorontalo Utara*. Diakses pada 28 Agustus 2021, dari <https://eprints.uny.ac.id/30016/1/Laporan%20Kelompok%2017.pdf>
- Rohman, T.N.N, Siswadi, B 2020, Analisis Keputusan Petani Berusaha Melon di Desa Klotok Kecamatan Plumpang Kabupaten Tuban, Jurnal Ketahanan Pangan, vol. 4, no. 1, hh. 28-35.

Badan Pusat Statistik Jawa Timur.
Kabupaten Tuban dalam Angka
2018.

Badan Pusat Statistik Nasional. Produksi
35 Provinsi Tanaman Buah-
Buahan Melon (Ton) 2018.

Badan Pusat Statistik Jawa Timur.
Statistik Holtikultura Provinsi
Jawa Timur 2018.