
PEMBERDAYAAN WANITA TANI DENGAN INOVASI PENGOLAHAN PRODUK BERBAHAN BAKU JERUK SIAM BANJAR

Inda Ilma Ifada, Suslinawati, Ana Zuraida, Raga Samudera

Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kalimantan

Email : inda.ilma@gmail.com

ABSTRACT

Banjar siam oranges (*Citrus reticulata*) are the main commodity of South Kalimantan Province. The orange is suitable for cultivation in the tidal swamp land of South Kalimantan. The potential of the banjar orange in Barito Kuala Regency can be seen from the area of the planting of tangerines in the South Kalimantan swamp area reaching around 11,000 hectares, of which 75% are from Barito Kuala Regency. In Karang Bunga Village, the banjar orange commodity is a superior and potential village. The design of village development which is carried out as an agro-tourism area also prioritizes banjar siam oranges. Most of the banjar orange farmers sell their fruits in fresh condition. Farmers can increase family income by making processed products through women farmers. Based on this, community empowerment is carried out to farmer women by making processed innovations from the basic ingredients of siam banjos such as pudding and contemporary orange drinks. Community empowerment is expected to improve the economy and welfare of the community. Besides that, it can motivate them to become entrepreneurs and improve their household economy. Counseling methods are used by means of presentations, discussions and demonstrations to the community, especially farmers or farm women in Karang Bunga Village. Farmer women can still play an active role in increasing family income by processing advanced products. The processed products are Milk Orange Pudding and Booble Orange contemporary Orange drink. Community service activities are needed to help community development become more innovative and independent and foster entrepreneurial attitudes. In this activity an increase in knowledge and understanding from the original 15% to 100%.

Keywords: Banjar siam oranges, Community Empowerment, Peasant Women, Innovation, Product

PENDAHULUAN

Jeruk siam Banjar (*Citrus reticulata*) merupakan komoditas unggulan Provinsi Kalimantan Selatan yang sebagian besar dibudidayakan di lahan rawa pasang surut. Jeruk siam banjar ini memiliki cita rasa yang manis segar, dengan ciri khas ketebalan kulit yang sedang, daging buah yang banyak mengandung air dan warna daging buah yang cerah menjadi ciri khas utama jeruk siam Banjar ini. Buah local tersebut disukai oleh semua kalangan masyarakat, hanya saja selama ini buah tersebut rata-rata dijual dalam bentuk segar.

Kabupaten Barito Kuala sebagai salah satu wilayah pengembangan jeruk siam yang menurut data dari Dinas Pertanian Kabupaten Barito Kuala Tahun 2012, luas pertanaman jeruk siam di lahan rawa Kalsel mencapai sekitar 11.000 hektar, di antaranya 75% berasal dari Kabupaten Barito Kuala, sisanya dari Kabupaten Banjar, Tapin, Kota Banjarbaru, dan Kabupaten Hulu Sungai Tengah (Balittra, 2012). Desa

Karang Bunga merupakan salah satu wilayah Di Kabupaten Barito Kuala yang membudidayakan jeruk siam banjar. Mayoritas penduduk Desa Karang Bunga memiliki lahan yang dibudidayakan Jeruk Siam Banjar. Luas wilayah Desa Karang Bunga sebesar 8,03 km².

Di Desa Karang Bunga, komoditas jeruk siam banjar menjadi unggulan dan potensi desa. Perancangan pengembangan desa yang dilakukan menjadi kawasan agrowisata juga mengutamakan jeruk siam banjar. Sebagian besar petani jeruk siam banjar menjual buahnya tersebut dalam kondisi segar. Hanya semenjak ada program kreativitas mahasiswa yang dilakukan oleh mahasiswa fakultas pertanian yaitu membuat produk es krim berbahan baku jeruk siam banjar, produk tersebut mulai diusahakan oleh Badan Usaha Milik Desa (BUMDES) tetapi masih dalam jumlah terbatas. Petani bisa meningkatkan penghasilan keluarga dengan membuat produk olahan melalui wanita tani.

Berdasarkan diskusi dan pertemuan yang dilakukan sebelumnya dengan perangkat desa dan kelompok tani, mereka menghendaki adanya pemberdayaan masyarakat dalam hal pembinaan dan pengembangan dari produk unggulan mereka yaitu dalam hal ada inovasi olahan tambahan selain es krim dan pengembangan produk dari es krim tersebut menjadi minuman yang tren seperti sekarang.

Pemberdayaan masyarakat dapat diartikan sebagai suatu upaya untuk memulihkan atau meningkatkan keberdayaan suatu komunitas agar mampu berbuat sesuai dengan harkat dan martabat mereka dalam melaksanakan hak-hak dan tanggung jawab mereka sebagai komunitas manusia dan warga negara. Tujuan akhir pemberdayaan masyarakat adalah pulihnya nilai-nilai manusia sesuai harkat dan martabatnya sebagai pribadi yang unik, merdeka, dan mandiri. Unik dalam konteks kemajemukan manusia; merdeka dari segala belenggu internal maupun eksternal termasuk belenggu keduniawian dan kemiskinan; serta mandiri untuk mampu menjadi programmer bagi dirinya dan bertanggungjawab terhadap diri sendiri dan sesama (Harahap, 2012).

Kegiatan yang akan dilakukan untuk membantu masyarakat di Desa Karang Bunga yaitu melakukan pemberdayaan masyarakat dengan melakukan inovasi olahan dari bahan dasar jeruk siam banjar seperti pudding dan minuman yang menjadi nilai tambah sebuah peluang usaha serta dapat menambah pendapatan. Produk olahan tersebut jika betul-betul ditekuni dan diusahakan serta diikuti dengan tekad yang bulat dalam berwirausaha maka akan membantu perekonomian keluarga bahkan bisa menciptakan lapangan kerja serta membantu perekonomian masyarakat sekitar.

Keuntungan bagi wirausahawan yang pertama berupa laba atau keuntungan finansial. Hal ini merupakan salah satu daya tarik seseorang untuk berwirausaha. Kedua yaitu kebebasan dalam menjalankan usahanya. Seorang wirausahawan memiliki kebebasan untuk mengatur kehidupan dan waktu kerjanya secara fleksibel, kebebasan untuk menjalankan usahanya, bahkan kebebasan untuk menentukan besarnya keuntungan yang mereka ingin dapatkan dari usahanya. Ketiga adalah kepuasan dalam menjalani hidup. Ketika seorang wirausahawan memiliki kebebasan dalam menentukan arah keberhasilannya, mereka akan lebih merasa puas karena hasil kerja dan pemikiran mereka sendiri yang menjadikan mereka berhasil (Handayani, 2013).

KHALAYAK SASARAN

Wanita tani yang ada di Desa Karang Bunga yang dapat mengolah inovasi produk pertanian dari bahan baku jeruk siam banjar guna menambah penghasilan keluarga. Jumlah peserta penyuluhan sebanyak 20 orang.

METODE

Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah :

- a. Presentasi/Ceramah
Dilakukan penjelasan tentang inovasi pengolahan hasil produk pertanian dari bahan baku jeruk siam banjar dengan decara pembuatan produk olahan yaitu pudding dan minuman serta kegiatan bimbingan dilakukan dengan mengikut sertakan partisipasi aktif peserta sehingga timbul ide, gagasan yang mampu dimengerti peserta.
- b. Tanya Jawab
Petani yang hadir dalam acara bimbingan tersebut diberi waktu dan kesempatan untuk menanyakan tentang pengolahan produk
- c. Demonstrasi,
Dilakukan untuk mempercepat proses adopsi inovasi teknologi yang diberikan dan praktik langsung.

PEMBAHASAN

Peserta kegiatan “Inovasi Pengolahan Produk Dengan Bahan Baku Jeruk Siam Banjar Di Desa Karang Bunga Kabupaten Barito Kuala” sebanyak 20 orang. Inovasi dilakukan untuk menciptakan produk yang memiliki nilai tambah sehingga produk yang dijual tidak hanya berupa bahan baku atau jeruk siam banjar. Kegiatan ini membuat dua produk olahan yang berbahan baku jeruk siam banjar yaitu berupa pudding jeruk dan minuman jeruk dengan *booble* yang kekinian.

Jeruk siam (*Citrus reticulata*) merupakan jenis jeruk yang banyak terdapat di Kalimantan Selatan dan merupakan varietas unggul nasional dengan nama jeruk siam Banjar. Buah jeruk mengandung metabolit sekunder flavonoid, alkaloid dan saponin yang menyebabkan terjadinya kerusakan permeabilitas dinding sel bakteri (Kumalasari dkk, 2017).

Hasil pengamatan terhadap pelaksanaan kegiatan bimbingan mulai dari ceramah, diskusi dan Tanya jawab serta demonstrasi yang dilakukan dapat diketahui bahwa Peserta kegiatan sangat antusias mengikuti kegiatan ini. Mereka aktif bertanya dan mengikuti serta berpartisipasi dalam praktik pengolahan produk tersebut. Selain itu dalam kegiatan tersebut, kami juga memberikan bantuan alat untuk mempermudah mereka melaksanakan kegiatan berwirausaha yang akan dinaungi dan dibantu oleh pihak BUMDES. Foto Kegiatan bisa dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Foto Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Produk yang pertama dibuat untuk didemonstrasikan adalah pudding jeruk susu yang diberi merk Pudjers. Pada saat pelatihan kami juga mengajarkan cara pengemasan dan pelabelan merk yang sangat penting dalam usaha. Merk itu sebagai identitas dari produk yang telah dibuat. Selain itu kami juga menyampaikan bahwa pengemasan yang

menarik, rapi dan bersih sangat menunjang konsumen untuk membeli produk tersebut serta akan mempengaruhi harga jual.

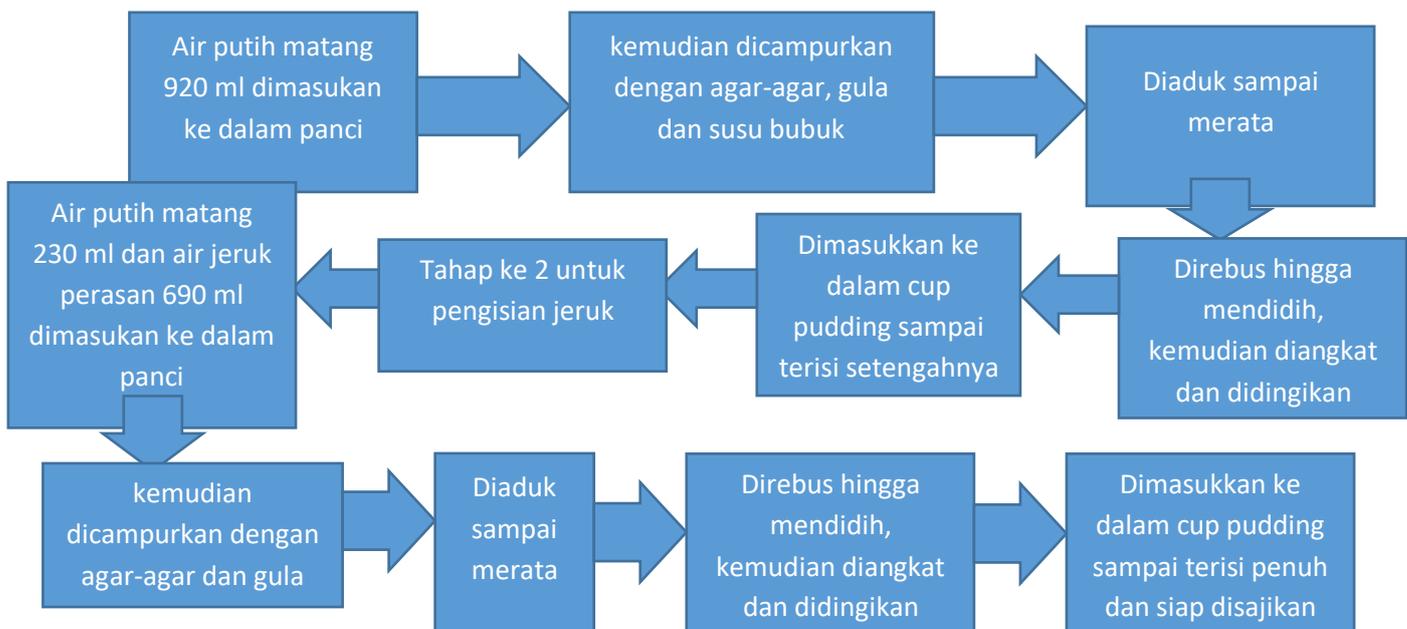
Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan pudding jeruk susu dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Bahan Pembuatan Puding Jeruk Susu (Pudjers)

No.	Bahan	Ukuran
1.	Air jeruk	690 ml
2.	Agar-agar bola dunia	50 gram
3.	Susu bubuk	78 gram
4.	Gula pasir	0,5 kg

Bahan-bahan yang digunakan tersebut memerlukan biaya dalam pembuatannya sebesar Rp 25.000 yang menghasilkan sekitar 30 cup pudding. Artinya dalam 1 cup pudding tersebut impas untuk modalnya sebesar Rp 850,-. Jika pudding tersebut dijual sebesar Rp 1.000 sampai Rp 2.000,- maka usaha tersebut sudah akan memperoleh keuntungan. Alat yang digunakan dalam pembuatan menggunakan alat yang biasa digunakan untuk memasak setiap hari seperti panci, sendok, pisau, perasan jeruk, dan kompor.

Tahapan pembuatan pudding jeruk susu digambarkan dalam diagram alir yang dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Puding Jeruk Susu

Proses pembuatannya pudding jeruk susu dan minuman jeruk atau yang diberi merk “*booble orange*” tidak memerlukan waktu yang lama sehingga masyarakat atau wanita tani dalam hal ini masih punya kesempatan untuk melakukan pekerjaan lainnya yang biasa dilakukan.

Kegiatan berikutnya yang dilakukan adalah pengolahan produk yang kedua yaitu minuman jeruk kekinian atau “*booble orange*”. Minuman tersebut dibuat mengikuti selera konsumen sekarang ini yaitu dengan campuran boba atau *bubble* yang biasa dibuat dengan campuran teh, susu atau kopi, hanya saja pembuatannya menggunakan agar-agar instan. Adapun bahan-bahan yang digunakan bisa dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Bahan Pembuatan *Booble Orange*

No.	Bahan	Ukuran
1.	Air jeruk	15-20 ml
2.	Agar-agar instant	15 gram
3.	Susu cair	15 ml
4.	Tepung Tapioka	125 gram
5.	Gula pasir cair	20 ml

Biaya yang dikeluarkan untuk pembuatan produk tersebut sebesar Rp 40.00,- yang bisa digunakan untuk 15 cup gelas minuman. Artinya untuk satu botol tersebut memerlukan biaya sebesar Rp 2.700,-. Peserta kegiatan jika ingin berwirausaha untuk produk tersebut bisa menjualnya dengan harga diatas dari Rp 2.700,-, misalkan Rp 5.000,-. Untuk minuman sejenis seperti produk tersebut rata-rata dijual sebesar Rp 8.000-Rp 10.000,-. Selain itu proses pembuatannya juga tidak memerlukan waktu yang lama dengan alat yang digunakan bisa diperoleh dengan mudah. Tahapan pembuatan "*booble orange*" terbagi menjadi 2 bagian yang masing-masing dapat dilihat pada diagram alir yang ditampilkan pada Gambar 3 dan 4.



Gambar 3. Diagram Alir Pembuatan *Booble*

Tahapan yang kedua dijelaskan pada Gambar 3.



Gambar 4. Tahapan Pembuatan *Booble Orange*

Proses pengolahan tersebut tidak sulit dan mudah dilakukan. Untuk menjadi sebuah usaha,siapapun dapat melakukannya. Foto produk dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Foto Produk Puding Jeruk Susu (Pudjers) dan *Booble Orange*

Selama kegiatan pengabdian masyarakat ini berlangsung, peserta sangat antusias belajar dan mencoba mempraktikkannya. Dalam evaluasi kegiatan ini kami melakukan penilaian hasil kuesioner dari pre test dan post test. Berdasarkan hasil kuesioner yang diperoleh dapat diketahui bahwa sebagian besar sebelumnya belum pernah membuat kedua produk tersebut. Hanya ada 15% dari peserta kegiatan yang pernah membuat minuman jeruk tetapi berbeda dengan proses pengolahan yang dilakukan karena membuat minuman es jeruk seperti biasa yang sering dijual di rumah makan. Setelah kegiatan ini 100% terjadi peningkatan pengetahuan dalam proses pengolahan pudding jeruk susu (pudjers) dan minuman jeruk kekinian (*booble orange*). Mereka menjadi tahu, mengerti dan memahami serta bisa mempraktikkannya. Foto partisipasi peserta dalam kegiatan ini dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Foto partisipasi peserta

Peserta kegiatan juga sudah mulai ada kesadaran dan kemauan untuk berwirausaha. Langkah awal yang mereka lakukan adalah dengan membuat kelompok dan dinaungi oleh Bumdes, mereka membuat produk ini untuk kegiatan pertemuan atau acara di desa. Kesadaran berwirausaha tersebut semakin meningkat ketika mereka mengetahui perkiraan modal dan keuntungan yang diperoleh. Kegiatan pengabdian masyarakat memiliki manfaat yaitu meningkatkan kemampuan masyarakat, membuat masyarakat lebih bisa mengembangkan diri serta berinovasi dan mandiri. Hal tersebut sesuai menurut Sari (2016) Pemberdayaan masyarakat merupakan cara yang digunakan untuk meningkatkan harga diri manusia terutama mereka yang berada dalam lilitan kemiskinan dan ketidakberdayaan. Jika seseorang berdaya berarti dia telah berhasil memandirikan dirinya. Oleh karena itu agar seseorang atau komunitas berdaya, langkah pertama yang harus dilakukan adalah memberikan akses atau iklim dimana potensi masyarakat tersebut bisa berkembang. Dengan masyarakat yang berdaya dibidang ekonomi, otomatis pajak yang mereka bayarkan tentunya juga akan besar sehingga menambah pendapatan daerah.

KESIMPULAN

Produk pertanian dijual tidak hanya dalam bentuk bahan mentah tetapi bisa dilakukan inovasi yang akan meningkatkan nilai tambah komoditas tersebut. Wanita tani tetap bisa berperan aktif dalam menambah penghasilan keluarga dengan mengolah produk lanjutan. Produk yang diolah yaitu Puding Jeruk Susu dan *Booble Orange* minuman jeruk kekinian. Kegiatan pengabdian masyarakat sangat diperlukan untuk membantu pengembangan masyarakat menjadi lebih inovatif dan mandiri serta menumbuhkan sikap wirausaha. Pada kegiatan ini terjadi peningkatan pengetahuan dan pemahaman dari semula 15% menjadi 100%.

DAFTAR PUSTAKA

- Balittra. 2012. Jeruk Siam Banjar : Andalan Pendapatan Bagi Petani Lahan Rawa Pasang Surut. <http://balittra.litbang.pertanian.go.id>. [20 September 2019]
- Handayani, Intan Septi. 2013. Faktor-faktor Penentu Keberhasilan Wirausaha. Skripsi Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Semarang. <http://lib.unnes.ac.id/17251/1/1550406004.pdf>. [23 Juli 2017]
- Harahap, Erni Febrina. 2012. Pemberdayaan Masyarakat Dalam Bidang Ekonomi Untuk Mewujudkan Ekonomi Nasional Yang Tangguh Dan Mandiri. Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan, Volume 3, Nomor 2, Mei 2012. <http://ced.petra.ac.id/index.php/man/article/view/16360>. [27 September 2018]
- Kumalasari, Eka, Muhammad Arsyad dan Reza Nur Rahman. 2017. Jeruk siam (*Citrus reticulata*) merupakan jenis jeruk yang banyak terdapat di Kalimantan Selatan dan merupakan varietas unggul nasional dengan nama jeruk siam Banjar. Buah jeruk mengandung metabolit sekunder flavonoid, alkaloid dan saponin yang menyebabkan terjadinya kerusakan permeabilitas dinding sel bakteri. Jurnal Ilmiah Ibnu Sina Vol 2 No 2 (2017) . <http://jiis.akfar-isfibjm.ac.id/index.php?journal=JIIS&page=article&op=view&path%5B%5D=122&path%5B%5D=109>. [20 Juni 2020]
- Sari, Rosida. 2016. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Usaha Pariwisata (Meneropong usaha penginapan masyarakat Lokal dan Manca Negara di Desa Mon Ikeun Lhoknga). Jurnal Al-Bayan / VOL. 22 NO. 34 JULI - DESEMBER 2016. https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiy_5bR_ZLqAhVVX30KHQIHA3YQFjAAegQIBB-AB&url=https%3A%2F%2Fjurnal.ar-raniry.ac.id%2Findex.php%2Fbayan%2Farticle%2Fview%2F881%2F695&usg=AOvVaw3ihSYvuxI10MEy3Zx6TEiz. [20 Juni 2020]