

Pengolahan Buah Anggur dan Mangga Sebagai Upaya Meningkatkan Jiwa Wirausaha Masyarakat Desa Sokong Kecamatan Tanjung Lombok Utara

Muhammad Yusuf Malindra¹, Egi Erlangga², Ni Putu Widiastini³, Smartha Dayana Putri⁴, Ali Alfian⁵, Sofyan Hadi⁶, Ilham Syahrul Jiwandono*⁷, Itsna Oktaviyanti⁸, Khairun Nisa⁹

^{1,3,4,5}Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, FKIP, Universitas Mataram

²Program Studi Pendidikan Sosiologi, FKIP, Universitas Mataram

⁶Program Studi Pendidikan Fisika, FKIP, Universitas Mataram

^{7,8,9}Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, FKIP, Universitas Mataram

*e-mail: ilham.jiwandono@unram.ac.id

Abstract

Human resources are the most important factor in the development of a country or region. With the existence of human resources owned by a region, it is expected to be able to be a supporter in carrying out development and improvement of the region. This will work well if these human resources are equipped with knowledge, training and skills. This service aims to foster the entrepreneurial spirit of the people of Sokong Village, North Lombok Regency through processing grapes and mangoes into dodol. This service method includes the stages of collecting materials and simulating dodol making, socializing, making dodol, packaging. The results of this service are: community enthusiasm in making dodol is still lacking because people are not used to making dodol entrepreneurship, so the service team took the initiative to go door to door to residents' homes and succeeded in attracting people to make dodol. After this program is completed, it is hoped that public interest in entrepreneurship can increase.

Keywords: *grape, mango, dodol*

Abstrak

Sumber daya manusia merupakan faktor terpenting dalam pembangunan suatu negara ataupun daerah. Dengan keberadaan sumber daya manusia yang dimiliki oleh suatu daerah, diharapkan mampu menjadi pendukung dalam melakukan pembangunan dan peningkatan daerah. Hal ini akan berjalan dengan baik apabila sumber daya manusia tersebut dibekali dengan ilmu, latihan dan keterampilan. Pengabdian ini bertujuan untuk menumbuhkan jiwa *entrepreneur* masyarakat Desa Sokong, Kabupaten Lombok Utara melalui kegiatan pengolahan buah anggur dan mangga menjadi dodol. Metode pengabdian ini meliputi tahap pengumpulan bahan dan simulasi pembuatan dodol, sosialisasi pembuatan dodol, pembuatan dodol, pengemasan produk. Hasil pengabdian ini adalah: antusiasime masyarakat dalam kegiatan pembuatan dodol masih kurang dikarenakan masyarakat tidak terbiasa dalam berwirausaha membuat dodol, sehingga tim pengabdian berinisiatif untuk *door to door* ke rumah warga dan berhasil menarik masyarakat dalam membuat dodol. Setelah program ini selesai dilaksanakan, diharapkan minat masyarakat dalam berwirausaha dapat meningkat.

Kata kunci: *anggur, mangga, dodol*

1. PENDAHULUAN

Saat ini, sudah banyak sekali organisasi atau kelompok-kelompok yang terbentuk dengan tujuan memberdayakan sumber daya manusia. Adapun contoh organisasi atau kelompok dalam ruang lingkup yang kecil, misalnya di daerah atau desa adalah kelompok PKK dan Karang Taruna. Dua kelompok masyarakat ini dapat dijadikan tombak kekuatan dalam proses pembangunan daerah disamping adanya kelompok masyarakat yang lain.

Namun, dalam pembangunan suatu negara maupun daerah bukan hanya dengan memperhatikan sumber daya manusia saja melainkan juga mengenai sumber daya alam. Setiap wilayah di Indonesia memiliki potensi alam yang berbeda-beda. Hal tersebut dapat dipengaruhi oleh letak geografis dari wilayah itu sendiri. Dimana sumber daya alam yang dimiliki oleh Indonesia sangat melimpah. Salah satunya wilayah yang memiliki Sumber Daya yang melimpah tersebut adalah Nusa Tenggara Barat. Tak hanya memiliki hasil alam tetapi hasil laut pun melimpah, namun potensi tersebut belum sepenuhnya dapat dimanfaatkan dengan maksimal. Karena disebabkan oleh banyak faktor, salah satunya karena faktor kemampuan serta

pengetahuan yang kurang dari masyarakat maupun minimnya sarana prasarana. Namun dengan keadaan tersebut, tidak menutup kreativitas yang dimiliki oleh Masyarakat dalam pengelolaan Sumber Daya Alam tersebut walaupun hanya dengan kemampuan dan pengetahuan yang seadanya yang dimiliki lahiriah berbagai macam kerajinan yang mampu bernilai jual serta memiliki manfaat yang dihasilkan dari kreativitas Masyarakat Nusa Tenggara Barat

Sumberdaya manusia yang ada sangat dipengaruhi oleh generasi muda, karena generasi muda merupakan generasi penerus bangsa yang harus dibina, dilatih serta diarahkan kepada hal-hal positif yang dapat menumbuhkan kesejahteraan sosial dalam suatu lingkungan. Perguruan tinggi dituntut untuk lebih berorientasi dan menyerasikan kurikulumnya kepada kebutuhan pembangunan yang dapat menghayati dan mengatasi problem pembangunan dan kemasyarakatan serta berfungsi sebagai penerus pembangunan.

Desa Sokong adalah salah satu desa di Kecamatan Tanjung, Kabupaten Lombok Utara, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Desa ini memiliki 19 Dusun dan masing-masing dipimpin oleh seorang kepala dusun. Banyak jiwa di Desa Sokong ini berjumlah kurang lebih 1300-an jiwa. Mata pencaharian utama di Desa Sokong adalah rata-rata sebagai petani, dagang, dan usaha kecil lainnya. Perekonomian yang ada di Desa Sokong ini terbilang cukup untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari dari pekerjaan yang masyarakat miliki. Warga Desa Sokong rata-rata memiliki pekarangan rumah yang cukup luas, yang mana pekarangan tersebut banyak ditanami buah-buahan seperti mangga, anggur, buah naga, jeruk bali, rambutan, dan buah-buahan lainnya.

Anggur adalah salah satu buah yang paling populer di kalangan masyarakat Indonesia. Rasanya yang manis, sedikit asam, dan banyak airnya, sehingga sering digunakan sebagai campuran salad buah. Selain manis, buah anggur juga memiliki beragam manfaat untuk kesehatan. Anggur mengandung berbagai senyawa antioksidan yang membantu mencegah dan melawan berbagai penyakit akibat radikal bebas seperti penyakit jantung dan kanker. Dalam bidang Kedokteran Gigi, anggur memiliki manfaat untuk memutih gigi yang telah mengalami diskolorisasi (Syahland & Setyawati, 2013). Semakin gelap warna anggur, semakin tinggi kandungan antioksidannya. Buah anggur konon berasal dari Timur Tengah. Kemudian, pada abad ke-18, pemerintah kolonial Hindia Belanda memperkenalkan anggur ke Indonesia. Bawa benih anggur ke Indonesia. Namun, anggur baru menarik perhatian dan pengembangan dimulai sekitar tahun 1980-an. Padahal, awalnya semua biji anggur berasal dari negara lain. Dari puluhan varietas anggur yang datang ke Indonesia, hanya sedikit yang mampu tumbuh baik di iklim Indonesia setelah ditanam dan dikawinkan. Anggur yang tumbuh dengan baik dan tumbuh pada akhirnya disebut anggur lokal. Beberapa dari mereka diluncurkan sebagai varietas unggul dari kuning hingga hitam-ungu.

Mangga (*Mangifera indica*) merupakan salah satu buah tropis yang selalu ada di Indonesia. Buah ini tak pernah absen ada di toko buah, pasar maupun supermarket. Ada berbagai macam jenis mangga yang ada di Indonesia. Dari 1500 varietas yang ada di dunia, terdapat 10 jenis mangga yang populer di Indonesia. Jenis-jenis mangga tersebut adalah mangga harum manis, mangga manalagi, mangga gedong, mangga gedong gincu, mangga golek, mangga Indramayu, mangga kweni, mangga irwin, dan mangga rakyat. Banyak masyarakat menganggap bahwa mangga adalah buah asli Indonesia. Nyatanya, mangga bukan berasal dari Indonesia. Tanaman mangga telah banyak digunakan dalam pengobatan ayuverda India. Selain itu, berbagai bagian tanaman mangga telah banyak digunakan diseluruh dunia sebagai pengobatan tradisional (Luqyana Z. T. M & Husni, 2019). Meskipun begitu, mangga sangat cocok tumbuh di daerah dataran rendah tropis yang memiliki suhu udara yang cukup tinggi. Penyebaran mangga di Indonesia terbilang hampir merata. Seluruh daerah di Indonesia memiliki nama lokal tersendiri untuk buah mangga. Dari banyaknya buah-buahan yang warga miliki, kami berupaya untuk

membuat olahan buah yang tahan lama dan mampu menambah nilai jual, contohnya adalah dodol. Tahap awal yang perlu dilakukan adalah mencari campuran dan takaran yang tepat untuk membuat produk dodol.

2. METODE

Berikut beberapa metode dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini:

a. Pengumpulan Bahan Dan Simulasi Pembuatan Dodol

Pada tahap ini dilakukan pengumpulan bahan untuk persiapan sosialisasi pembuatan dodol buah anggur/mangga.

b. Sosialisasi Pembuatan Dodol

Pada tahap ini penanggung jawab dan anggota mensosialisasikan tentang pentingnya wirausaha dan pengolahan buah anggur/mangga menjadi dodol, tentang proses pembuatannya, dan peluang usaha dodol.

c. Pembuatan Dodol

Pada tahap ini, tim pengabdian melakukan kegiatan ini, yaitu pembuatan dodol yang nantinya akan diperjualbelikan kepada masyarakat.

d. Pengemasan Produk

Untuk menambah nilai jual dari produk, kami membuat model pengemasan yang sedemikian rupa agar terlihat lebih menarik. Pengemasan produk menggunakan *standing pouch* agar produk memiliki ketahanan yang lebih lama. Agar lebih menarik, kami menambahkan label pada kemasan produk.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam kehidupan sehari-hari, anggur dan mangga dibudidayakan masyarakat hanya untuk memenuhi lahannya yang kosong, menjualnya ke pasar secara langsung, atau hanya dikonsumsi sendiri. Padahal, anggur memiliki manfaat yang luar biasa, mulai dari kaya akan antioksidan dan vitamin c, buah yang disebutkan dalam Al-Qur'an sebanyak 14 kali, dan salah satu buah yang disukai Rasulullah dengan disebutkan sebagai minuman terbaik (Nabila et al., 2022).

Buah mangga juga memiliki keistimewaan. Dalam daging buah mnangga terkandung berbagai macam zat gizi yang bermanfaat bagi kesehatan. Kandungan antioksidan seperti karotenoid (vitamin A) dan vitamin C berperan dalam pencegahan penyakit kanker, Semeritara itu, kandungan kalium dan vitamin C berperan dalam permeliharaan kesehatan jantung. Senyawa fenol seperti asam ellagat, gelatonin, dan mangiferin yang terkandung dalam mangga dapat memberikan kontribusi bermanfaat terhadap Kesehatan (Herwin, 2014). Diperlukan edukasi masyarakat tentang pemanfaatan buah anggur dan buah-buahan lainnya sebagai sebagai olahan makanan, salah satunya dodol yang bernilai jual tinggi dan olahan yang tahan lama. Setelah memberikan cara pengolahan dodol dari buah anggur/mangga, masyarakat perlu diberikan pencerahan tentang pentingnya sebuah wirausaha baik pada diri sendiri maupun kepada lingkungan sekitar. Langkah pertama yang harus dilakukan adalah Pengumpulan Bahan Dan Simulasi Pembuatan Dodol Anggur/Mangga. Pada tahap ini dilakukan pengumpulan bahan untuk persiapan sosialisasi pembuatan dodol buah anggur/mangga. Berikut dokumentasinya:



Gambar 1. Pembelian Bahan Dodol



Gambar 2. Simulasi Mensosialisasikan Dodol Buah Anggur/Mangga

Pada gambar di atas, penulis mengumpulkan bahan-bahan untuk dijadikan bahan utama dalam pembuatan dodol buah anggur/mangga dan melakukan simulasi sosialisasi. Setelah tahap diatas dilalui, tahap selanjutnya adalah sosialisasi pembuatan dodol. Dalam tahap ini dijelaskan kepada masyarakat bahwa dodol yang dibuat harus kenyal. Dodol bersifat kenyal dan kental sehingga yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan dodol adalah tepung ketan karena memberikan sifat kental pada dodol, selain itu penambahan tepung ketan pembuatan dodol dapat meningkatkan nilai gizi dodol, dodol tidak terlalu lunak dan tidak mudah tengik (Pasaribu et al., 2015). Pada tahap ini penanggung jawab dan anggota juga mensosialisasikan tentang pentingnya wirausaha dan pengolahan buah anggur/mangga menjadi dodol, proses pembuatannya, dan peluang usaha dodol.



Gambar 3. Pemberian Surat Undangan Sosialisasi

Pada mulanya, kegiatan sosialisasi akan diadakan secara umumnya, yang mana orang-orang yang diundang dikumpulkan di satu tempat dan mendapatkan sosialisasi, namun ketika

hari sosialisasi tiba, masyarakat yang di undang banyak yang tidak hadir. Dari situlah kami akhirnya memutuskan untuk melakukan secara *door to door*.



Gambar 4. Sosialisasi Kepada Warga Desa Sokong Dusun Bengkoang



Gambar 5. Sosialisasi Kepada Warga Desa Sokong Dusun Prawira



Gambar 6. Sosialisasi Kepada Warga Desa Sokong Dusun Karang Sobor

Tujuan diadakannya sosialisasi program kerja adalah agar warga menyadari pentingnya sebuah wirausaha dan langkah-langkah pembuatan dodol buah. Untuk menambah nilai jual dari produk, kami membuat model pengemasan yang sedemikian rupa agar terlihat lebih menarik. Kemasan dewasa ini mempunyai arti yang sangat penting. Kemasan dapat menarik minat pembeli dalam melakukan keputusan pembelian atas produk dimaksud. Dalam kemasan ada beberapa unsur yang perlu diperhatikan yaitu bahan kemasan, bentuk kemasan dan pelabelan kemasan. Tiga hal ini merupakan satu rangkaian yang tidak dapat dipisahkan (Susetyarsi, 2012). Pengemasan produk menggunakan *standing pouch* agar produk memiliki ketahanan yang lebih lama. Agar lebih menarik, kami menambahkan label pada kemasan produk.



Gambar 7. Kemasan Dolmochi (Dodol Mochi)

Pada dasarnya desain kemasan mempengaruhi apa yang ada di dalamnya. Karena itu pengaruh bentuk, warna, bahan, desain kemasan dapat mempengaruhi konsumen. Perilaku konsumen yang semakin kritis terhadap kemasan produk, terlebih untuk kemasan produk makanan harus mendapat perhatian khusus. Menggunakan bahan yang ramah lingkungan, mudah dibawa, serta aman dan tidak menimbulkan kontaminasi pada makanan, serta memberikan informasi produk yang memadai akan menjadi pilihan konsumen (Widiati, 2020).

4. KESIMPULAN

Wirausaha adalah pokok penting yang harus berkembang di sebuah desa, yang mana pegiat wirausaha dituntut untuk bisa berinovasi mengembangkan potensi yang ada di desa, baik potensi alam maupun potensi manusianya, karena wirausaha adalah merupakan jalan untuk meningkatkan ekonomi dan kesejahteraan desa. Jika semakin besar sebuah usaha yang dirintis oleh seorang warga, maka secara otomatis produksi dan distribusi usahanya pastilah semakin besar, dan oleh sebab itu usahanya tidak bisa lagi dilakukan sendirian dan harus berani mempekerjakan masyarakat yang ada di lingkungannya sebagai upaya untuk menyejahterakan warga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Mataram yang telah memberi dukungan terhadap pengabdian ini sehingga penulis dapat menyelesaikan program ini dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Herwin, M. (2014). Identifikasi Aktivitas Ekstrak Etanolik Buah Mangga (*Mangifera Indica* L.) Pada Mencit Jantan (*Mus Musculus*) Sebagai Produk Immunoglobulin (IgM). *As-Syifaa*, 8(2), 98–104.
- Luqyana Z. T. M., & Husni, P. (2019). Aktivitas Farmakologi Tanaman Mangga (*Mangifera indica* L.): Review. *Jurnal Farmaka*, 17(2), 187.
- Nabila, J. R., Lailaturohmah, S., & Aulia, M. E. (2022). Potensi Buah Anggur Sebagai Anti Aging Alami Dalam Perspektif Sains Dan Islam. *Prosiding Konferensi Integrasi Interkoneksi Islam dan Sains*, 4, 150–154.
- Pasaribu, H. U., Ali, A., & Hamzah, F. (2015). Pemanfaatan Mangga Arum Manis Dalam Pembuatan Dodol Dengan Perbedaan Konsentrasi Tepung Ketan Dan Rumput Laut. *Jom Faperta*, 2(2), 10–14. <https://doi.org/10.3969/j.issn.1008-0813.2015.03.002>
- Susetyarsi, T. (2012). Kemasan Produk Ditinjau Dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan Dan Pelabelan Pada Kemasan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Minuman Mizona Di Kota Semarang. *Jurnal STIE Semarang*, 4(3), 21–22.
- Syahland, M. R., & Setyawati, A. (2013). Efektifitas penggunaan buah anggur (*vitis vinifera* l.) sebagai bahan untuk pemutih gigi (bleaching) berdasarkan perbedaan konsentrasi. *Idj*, 2(1),

50-56.

Widiati, A. (2020). Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (Umkh) Di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. *JAAKFE UNTAN (Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura)*, 8(2), 67-76. <https://doi.org/10.26418/jaakfe.v8i2.40670>