

## **Peningkatan Perekonomian Dengan Potensi Lokal Desa Glagahsari Melalui Produk Olahan Jambu Biji**

### **Improving The Economy With The Local Potential of Glagahsari Village Through Processed Guawaa Products**

Rio Candra Pratama<sup>1</sup>, Ardana Putri Farahdiansari<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universitas Bojonegoro, Jl. Lettu Suyitno 02 Bojonegoro, e-mail: rioprata.psi@gmail.com

<sup>2</sup>Universitas Bojonegoro, Jl. Lettu Suyitno 02 Bojonegoro, e-mail: putri.faradian@gmail.com

(Diterima: 09-06-2023; Ditelaah: 01-07-2023; Disetujui: 15-08-2023)

#### **Abstrak**

*Penataan ekonomi perdesaan dapat dilakukan melalui pemanfaatan potensi sumber daya desa secara optimal. Pemetaan potensi ekonomi lokal dapat dilakukan dengan mengidentifikasi potensi ekonomi di daerah tertentu, meliputi identifikasi potensi sektoral sumber daya alam, sumber daya manusia, sektor pertanian, perkebunan, pariwisata dan sektor-sektor lainnya yang berpotensi untuk meningkatkan perekonomian daerah. Seperti halnya dengan potensi local jambu biji yang dimiliki desa Glagahsari kecamatan Soko kabupaten Tuban. Sebagai desa yang hampir semua warganya memiliki tanaman jambu biji di rumahnya, maka hasil panen jambu biji dan produk olahannya menjadi salah satu potensi yang layak untuk dikembangkan. Kandungan vitamin jambu biji yang tinggi menjadikan buah local ini layak dijadikan salah satu buah yang perlu diperluas konsumsinya baik secara langsung maupun melalui produk olahannya. Pengabdian masyarakat yang dilakukan mahasiswa Universitas Bojonegoro ini bertujuan melatih para warga untuk lebih mengenali potensi jambu biji serta menjadikannya sebagai potensi olahan yang layak jual sehingga dapat menjadi komoditi wirausaha warga. Sehingga selain menjadi peningkatan makanan bernutrisi untuk keluarga, maka produk olahan jambu biji ini dapat menjadi sebagai sarana peningkatan perekonomian rumah tangga.*

**Kata Kunci:** Desa, Jambu Biji, Potensi Lokal, Wirausaha

#### **Abstract**

*It is important to reorganize the rural economy through optimal utilization of village resource potential. Mapping local economic potential can be done by identifying economic potential in certain areas, including identifying potential sectoral natural resources, human resources, agricultural, plantation, tourism and other sectors that have the potential to boost the regional economy. As is the case with the local potential of guava which is owned by Glagahsari village, Soko sub-district, Tuban district. As a village where almost all of its residents have guava plants in their homes, the guava harvest and its processed products is one of the potentials that deserves to be developed. The high vitamin content of guava makes this local fruit worthy of being one of the fruits whose consumption needs to be expanded both directly and through its processed products. The community service carried out by students at Bojonegoro University aims to train residents to better recognize the potential of guava and make it a marketable potential product so that it can become a citizen entrepreneur commodity. So that apart from being an increase in nutritious food for the family, this processed guava product can be a means of increasing the household economy.*

**Keywords:** Village, Guava, Local Potential, Entrepreneur

## **PENDAHULUAN**

Program untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara merata di Indonesia diimplementasikan dalam kegiatan di masyarakat yang bertujuan meningkatkan kemampuan masyarakat secara mandiri kedalam bentuk pemberdayaan. Salah satu

program yang menjadi program unggulan pemberdayaan masyarakat ekonomi Indonesia adalah program berbasis potensi lokal. Potensi lokal memiliki keunggulan utama, karena potensi lokal melibatkan secara langsung masyarakat untuk melakukan upaya dan usaha untuk mensejahterakan dirinya secara mandiri dengan kreasi yang memiliki daya jual yang tinggi (Ambarsari & Bahri, 2007).

Desa Glagahsari yang terletak di kecamatan Soko kabupaten Tuban memiliki potensi di mana sebagian besar warga memiliki tanaman buah jambu biji merah. Jambu biji ini cukup digemari oleh masyarakat karena mempunyai sifat unggul antara lain berdaging lunak dan tebal, rasanya manis, tidak mempunyai biji, dan buahnya berukuran besar (Andriyani, 2015; Annisa, 2019). Selain itu, jambu biji memiliki kadar vitamin C yang sanggup memenuhi kebutuhan harian anak berusia 13- 20 tahun yang mencapai 80-100 mg per hari, atau kebutuhan vitamin C harian orang dewasa yang mencapai 70-75 mg per hari. Sebutir jambu biji dengan berat 275 g per buah dapat mencukupi kebutuhan harian akan vitamin C pada tiga orang dewasa atau dua anak-anak (Ashari, 2004; Astawan, 2004).

Namun jambu biji memiliki kelemahan dalam bidang masa simpan yang terbilang cukup singkat jambu biji yang tidak segera diolah akan mudah rusak. Oleh karena itu diperlukan alternatif supaya masa simpan jambu biji menjadi lebih panjang dengan mengolahnya menjadi minuman dan makanan yang menarik minat masyarakat (Cahyono, 2010; Fratiwi, 2017; ). Tujuan dari pelaksanaan program pengabdian masyarakat di desa Glagahsari ini adalah untuk meningkatkan produktivitas para ibu rumah tangga dengan memanfaatkan potensi lokal desa yang telah dimiliki dan mudah diperoleh sekaligus memberikan masukan kepada masyarakat mengenai alternatif olahan pangan dari potensi lokal desa yang bergizi tinggi dan bermanfaat untuk peningkatan kesehatan

## **METODE PELAKSANAAN**

Metode pelaksanaan pengabdian masyarakat ini terbagi menjadi 2 (dua) tahap yaitu sosialisasi (penyuluhan) mengenai rencana pemberdayaan perekonomian warga dengan memanfaatkan potensi lokal dan melakukan pendampingan serta pelatihan tentang wirausaha pengolahan makanan dan minuman dengan bahan dasar buah jambu biji merah supaya menjadi produk yang memiliki nilai tambah dan manfaat.

Pada tahap persiapan, dilakukan pemberian informasi dan sosialisasi kepada masyarakat terutama yang memiliki area kebun jambu biji merah. Selanjutnya dilakukan pendataan peserta yang berminat mengikuti pelatihan PKM pada awal bulan atau pekan pertama Agustus. Dari data peserta yang didapat kemudian dilakukan penjadwalan kegiatan utama PKM yaitu pelatihan pembuatan makanan dan minuman olahan dari jambu biji merah. Pelatihan dibagi ke dalam 2 sesi. Untuk sesi olahan makanan dilaksanakan pada pekan kedua Agustus, sedangkan sesi olahan minuman dilaksanakan pada pekan ketiga Agustus. Selanjutnya pada pekan keempat Agustus dilaksanakan tahapan terakhir yaitu pendampingan wirausaha yang meliputi kegiatan

pelatihan bagaimana menghitung biaya Harga Pokok Produksi (HPP) dalam produksi makanan atau minuman olahan serta strategi pemasaran yang disesuaikan dengan target pasar

Selanjutnya setelah izin didapatkan maka dilakukan sosialisasi mengenai program PKM melalui pamflet yang dipasang di Balai Desa serta brosur online yang disebarakan melalui WA Group masyarakat dengan bantuan Sekertaris Desa dan Kepala Dusun. Dari sosialisasi kemudian dilakukan pendaftaran dan pendataan para warga yang berminat mengikuti pelatihan.

Pada tahapan ini dilakukan pelatihan langsung mengenai pembuatan olahan minuman dan makanan dari buah jambu biji merah. Sebelumnya peserta pelatihan dibekali dengan pengetahuan dasar mengenai kandungan gizi/ nutrisi yang ada di dalam buah jambu biji merah. Hal ini bertujuan agar para peserta memahami apa saja kekuatan atau kelebihan yang dimiliki oleh potensi lokal desa tempat tinggal mereka (desa Glagahsari).

Tabel 1. Informasi Nutrisi Buah Jambu Biji Merah per100 gr

Jenis Nutrisi	Jumlah	Jenis Nutrisi	Jumlah
Kalori	68 kCal	Protein	2.6 mg
Lemak	1 gram	Vitamin A	624 IU
Kolesterol	0	Vitamin C	228 mg
Natrium	2 mg	Kalsium	18 mg
Kalium	417 mg	Magnesium	22 mg
Karbohidrat	14 gram	Zat Besi	0.1 mg

Sumber: Yan, Lim, & Jhi, 2006

Selain itu masyarakat diberikan wawasan mengenai beberapa manfaat jambu biji merah untuk kesehatan antara lain (Parimin, 2005; Prihatman, 2000):

1. Meningkatkan Kesehatan Jantung. Hal ini dikarenakan tingginya kalium dan serat larut dalam jambu biji. Ini juga dibuktikan dengan studi orang yang mengkonsumsi rutin jambu biji aka tekanan darah dan kolesterolnya turun 9.9% serta kolesterol baik dalam tubuh meningkat sampai 8%
2. Menyehatkan Pencernaan. Hal ini dikarenakan adanya serat larut air yang cukup banyak dalam jambu biji sehingga konsumsi jambu biji menyebabkan pergerakan usus lancar dan mencegah sembelit
3. Meningkatkan daya tahan tubuh. Hal ini dikarenakan kandungan vitamin C pada jambu biji dua kali lipat daripada buah jeruk.

Pengetahuan dasar mengenai komoditi yang akan diolah merupakan tahapan penting bagi perencanaan kewirausahaan warga. Dengan mengetahui potensi jambu biji maka warga memiliki kepercayaan diri dalam memasarkan (*marketing*) produk yang dihasilkan nantinya. Serta menjadikan warga dapat bersemangat dalam memanfaatkan potensi lokal yang dimiliki saat ini yaitu jambu biji merah.

Setelah mengetahui potensi lokal beserta kekuatannya, maka tahapan selanjutnya adalah melatih masyarakat untuk mengolah makanan dan minuman dari jambu biji merah supaya dapat memiliki nilai tambah. Nilai tambah secara ekonomis

akan berpeluang menciptakan peluang wirausahaan untuk peserta, dan nilai tambah dalam hal manfaat gizi pangan akan memberikan dukungan dalam hal peningkatan nutrisi keluarga.

Beberapa jenis pelatihan pembuahan makanan dan minuman olahan jambu biji merah yang dilaksanakan adalah :

1. Pembuatan jus jambu biji merah dalam kemasan botol pet
2. Pembuatan pudding jambu biji merah kemasan cup
3. Pembuatan es lili jambu biji merah

Setelah memiliki kemampuan menghasilkan produk olahan jambu biji, maka dalam pelatihan selanjutnya dilatih untuk menghitung biaya Harga Pokok Produksi (HPP) dalam membuat suatu komoditi. Hal ini bertujuan supaya peserta mengetahui komponen apa saja yang dihitung dalam biaya produksi serta menentukan harga yang tepat dari produk yang direncanakan supaya dapat diterima pasar (Irfania & Diyani, 2016). Berikut dilampirkan contoh materi penghitungan HPP minuman atau makanan olahan dari jambu biji merah.

Tabel 2. Contoh Menghitung HPP Jus Jambu Biji Kemasan Botol PET

Jenis Biaya	Harga	Total
<b>Biaya Bahan Baku</b>		
Jambu Biji	6.000 x 2	Rp 12.000
Gula	12.000	Rp 12.000
Air	3.000	Rp 3.000
Botol PET kemasan	2.000 x 20	Rp 24.000
<b>Biaya Tenaga Kerja</b>		
Biaya Tenaga Kerja	3 jam	Rp 5.000
<b>Biaya Overhead</b>		
Biaya Listrik	62,5 kWh X Rp. 650 / 25	Rp 4.125
Penyusutan Gerobak	Rp 2.500.000 / 4 / 300	Rp 2.083
Penyusutan Blender	Rp 500.000 / 4 / 300	Rp 417
	Total	<b>Rp 62.625</b>
	<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>Rp 3.131</b>
	Keuntungan 40%	Rp 1.253
	<b>Harga Jual</b>	<b>Rp 4.384</b>

Sumber: Wulandari, Kustono, Yuliatrri, Halim, 2013

## HASIL & PEMBAHASAN

Dari kegiatan yang telah dilaksanakan, diperoleh sebanyak 18 (delapan belas) ibu rumah tangga yang tertarik untuk mengikuti pelatihan ini. Peserta pelatihan adalah para ibu rumah tangga yang berusia rata-rata 30-40 tahun dengan lulusan rata-rata SMP/ sederajat dan SMA/ sederajat. Dan kebanyakan dari peserta memiliki area halaman atau kebun yang ditanami jambu biji. Di desa Glagah sendiri, varietas jambu biji yang dikembangbiakkan warga rata-rata mampu menghasilkan panen dalam jumlah banyak dan beberapa kali dalam setahun. Untuk ukuran buah pun rata-rata besar dan

rasa buah yang dihasilkan cukup manis sehingga sangat tepat untuk dijadikan olahan buah jambu biji.

Setelah mengikuti sosialisasi mengenai informasi lengkap tentang kandungan gizi dari jambu biji, Sebagian warga yang pada awalnya menganggap buah jambu biji adalah buah yang biasa ada di rumah menjadi lebih memahami bahwa buah tersebut sebenarnya kaya vitamin dan layak untuk dikembangkan lebih luas sebagai konsumsi harian ketimbang harus membeli suplemen vitamin di apotik.

Beberapa pelatihan tentang pembuatan olahan jambu biji diikuti peserta dengan cukup antusias, terutama tentang pengemasan jus jambu biji dalam kemasan botol, serta uji coba membuat es lilin jambu biji dan pudding jambu biji yang juga cocok disajikan sebagai kudapan sehat keluarga.



Gambar 1. Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Jambu Biji

Pelatihan terakhir yang diberikan adalah mengenai penghitungan HPP produk olahan jambu biji. Tujuan adanya pelatihan penghitungan HPP adalah supaya para peserta yang nantinya berminat lebih serius untuk menekuni wirausaha produk olahan jambu biji dapat menghitung dengan cermat harga jual dari produk mereka masing-masing. Sehingga kekhawatiran akan kerugian dapat dihindari. Dengan adanya pelatihan penghitungan HPP ini sekaligus membuat peserta dapat meneliti apa saja biaya-biaya dalam proses produksi produk mereka, karena seringkali ada *hidden cost* yang tidak nampak dalam suatu proses produksi misalnya biaya tenaga kerja (akibat dikerjakan sendiri oleh pemilik), biaya sewa tempat (karena dikerjakan di dapur pribadi) atau biaya depresiasi alat produksi (karena menggunakan alat dapur pribadi). Dengan memahami unsur-unsur biaya dan jenis-jenis biaya diharapkan mampu membuat peserta bisa mengestimasi sendiri kegiatan produksinya dan dapat mencapai keuntungan ekonomis yang diharapkan.



Gambar 2. Pelatihan Penghitungan HPP Produk Olahan Jambu Biji

## KESIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan selama satu bulan di desa Glagahsari kecamatan Soko dapat disimpulkan bahwa tanggapan positif dan peran aktif peserta selama program berlangsung menunjukkan bahwa peserta memperoleh peningkatan pengetahuan dan pemahaman dari diadakannya pendampingan dan pelatihan pembuatan olahan makanan dan minuman dari jambu biji merah untuk komoditi baru. Hal ini bisa dilihat dari animonya peserta untuk hadir dan aktif dalam kegiatan. Selain itu dari hasil diskusi didapatkan bahwa peserta berniat menjadikan olahan jambu biji setidaknya menjadi kudapan dan makanan pendamping yang sehat untuk keluarga. Sedangkan dari pelatihan wirausaha melalui penghitungan HPP didapatkan kesimpulan bahwa peserta menjadi memahami biaya-biaya produksi yang seharusnya dihitung dalam menentukan harga jual produk

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih bisa disampaikan kepada pihak LPPM Universitas Bojonegoro serta mahasiswa Universitas Bojonegoro yang telah membantu terlaksanakannya kegiatan pengabdian masyarakat di desa Glagahsari kecamatan Soko kabupaten Tuban.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari I. A. C. dan Bahri, S. (2007). Potensi Pengembangan Agroindustri Jambu Biji Merah di Kabupaten Banjar Negara (Studi Kasus Desa Kaliwunggu Kecamatan Mandiraja). *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*. Vol (5) No. 1.
- Andriyani, K. (2015). Pertumbuhan Vegetatif Dan Generatif Tanaman Jambu Biji (*Psidium Guajava L.*) Kristal Asal Sambungan Dengan Perlakuan Pupuk Daun. Skripsi Jurusan Agronomi dan Hortikultura Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Annisa, F. (2019). Karakterisasi Tanaman Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) di Desa Namoriam Pancur Batu Kabupaten Deli Serdang Sumatera Utara. Skripsi. Pendidikan biologi. Universitas Negeri Medan. Medan.

- Ashari S. (2004). *Biologi Reproduksi Tanaman Buah-Buahan Komersial*. Malang: Bayumedia Pusblishing.
- Astawan, M. (2004). Jambu Biji Buah Menyehatkan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Fakultas Teknologi Pertanian (IPB). Bogor.
- Cahyono, B. (2010). *Sukses Budi Daya Jambu Biji di Pekarangan dan Perkebunan*. Lily Publisher. Yogyakarta. 122 hal.
- Fратиwi, Y. (2017). The Potential of Guava Leaf (*Psidium Guajava L.*) For Diarrhea. *Medical Journal of Lampung University*. Vol (4) No. 1.
- Irfania, Yogi dan L. A. Diyani. (2016). Perbandingan Full Costing, Variable Costing terhadap HPP serta perhitungan titik impas UKM Tempe Papan mas. *Jurnal Mahasiswa Bina Insani*, 1(1): 103-118.
- Parimin. (2005). *Jambu Biji Budi Daya Dan Ragam Pemanfaatan*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Prihatman, K (2000). *Budidaya Jambu Biji*. Bappenas. Jakarta.
- Wulandari, I. E., A. S. Kustono., N. C. yuliatr., dan M. Halim. (2013). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Full Costing pada Usaha Kecil Menengah pada Tape Handayani 82 Bodowoso. *E-Jurnal Pustaka Akuntansi*, 1-5.
- Yan, L.Y., Lim T. T and T. J. Jhi. (2006). Antioxidant Properties of Guava Fruits: Comparison with Some Local Fruits. *Sunway Academica Journal*, 3 : 9-20.