



Ekonomi Kreatif Berbasis Kewirausahaan (Pelatihan Pembuatan Selai dari Buah Naga yang Bernilai Ekonomis)

Rahmawati¹, Muh. Yahya², Asmirawati³, Andi Baharuddin⁴, Sitti Maryam⁵

^{1,2,3,4,5}Universitas Patempo

Email : rahmawati.lukman@yahoo.com

Abstract:

Kegiatan ini bertujuan untuk menambah pengetahuan dan keterampilan membuat selai dari buah naga yang memiliki nilai ekonomis. Dengan memperkenalkan keterampilan membuat selai dari buah naga, masyarakat dapat menjadikan lahan usaha alternatif yang memiliki prospek pasar yang sangat menjanjikan. Kegiatan pengolahan buah naga menjadi selai dapat membantu masyarakat khususnya peserta kegiatan pengabdian untuk meningkatkan pendapatan keluarga dan membuka lapangan kerja bagi masyarakat Desa Tanakaraeng Kecamatan Manuju Kabupaten Gowa. Hasil kegiatan ini memberikan hasil diantaranya, adalah: 1) Masyarakat memiliki pengetahuan dan keterampilan pembuatan selai dari buah naga yang memiliki nilai jual yang sangat menjanjikan, 2) masyarakat memiliki alternatif kegiatan usaha yang dapat membantu pendapatan keluarga, 3) tidak sulit baik modal usaha maupun tempat usaha untuk mengembangkan usaha pembuatan selai berbahan buah naga, 4) usaha pembuatan selai dari buah naga dapat membantu pemerintah dalam mengatasi persoalan pengangguran dengan tersedianya lapangan usaha baru.

Kata Kunci: Selai Buah Naga, Peluang Usaha, Usaha Kreatif.

Pendahuluan

Pelaksanaan kegiatan ini dengan tujuan memberikan pemahaman dan keterampilan kepada masyarakat desa Tanakaraeng, kecamatan Manuju, Kabupaten Gowa.



Gambar 1. Pembukaan kegiatan PkM yang dihadiri oleh Wakil Rektor Universitas Patempo, Kepala Desa Tanakaraeng, Wakil Dekan dan Kepala KTU FEB Universitas Patempo

Buah naga atau *dragon fruit* atau buah pitaya (*hylocereus polyrhizus*) termasuk dalam keluarga kaktus, yang batangnya berbentuk segitiga dan tumbuh memanjat. Batang tanaman ini mempunyai duri pendek dan tidak tajam (Chrisanto et al., 2020). Buah naga ada empat jenis yaitu buah naga daging merah, buah naga daging putih, buah naga daging super red dan buah naga berkulit kuning daging putih. Keempat jenis buah tersebut mempunyai keunggulan masing-masing dan mempunyai ciri yang berbeda sehingga mempunyai perbedaan nilai jual pada buah tersebut. (Wahyuni, 2012)



Gambar 2. Buah Naga Merah

Pada pelatihan ini buah naga yang digunakan adalah buah naga merah. Peneliti mengungkapkan buah naga merah sangat bermanfaat untuk sistem peredaran darah. Selain mengandung kolestrol yang rendah dalam darah, buah naga juga dapat mencegah kanker usus dan dapat menurunkan kadar lemak dalam tubuh. Buah naga yang kaya dengan vitamin C sangat bermanfaat untuk membantu meredakan batuk dan flu. Vitamin C yang terkandung dalam buah naga tiga kali lipat daripada yang ada dalam wortel. Vitamin C dengan kadar yang tinggi dalam buah naga dapat memperkuat sistem kekebalan tubuh, sehingga bisa mempercepat penyembuhan (Aryanta, 2022).

Puncak panen buah naga biasanya terjadi pada bulan September hingga Oktober. Buah naga dipanen saat buah mencapai umur 50 hari sejak bunga mekar. Ciri-ciri buah naga yang dapat dipanen memiliki kulit merah mengkilap, jumbai atau sisik yang berubah warna hijau menjadi warna merah mengkilap (Hairunisa et al., 2020).



Gambar 3. Olahan Jus Buah Naga

Secara keseluruhan, setiap buah naga merah mengandung protein yang mampu mengurangi metabolisme badan dan menjaga kesehatan jantung, serat (mencegah kanker usus, kencing manis, dan diet), karotene (kesehatan mata, menguatkan otak, dan mencegah penyakit), kalsium (menguatkan tulang), dan fosferos. Buah naga juga mengandung zat besi untuk menambah darah, vitamin B1 (mengawal kepanasan badan), vitamin B2 (menambah selera), vitamin B3 (menurunkan kadar kolestrol), dan vitamin C (Sari et al., 2017).

Selai termasuk produk olahan pangan yang berasal dari buah-buahan. Selai didefinisikan sebagai produk makanan semi basah yang dapat dioleskan dengan penambahan buah, gula dengan atau tanpa penambahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan. selai adalah bahan dengan konsentrasi gel atau semi



gel yang dibuat dari bubur buah. Pembuatan selai dari buah naga merah dengan memanfaatkan buah naga diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi, nilai organoleptik dan memperpanjang masa simpan dari produk yang dihasilkan

Dari segi ekonomis pengolahan buah naga lebih menguntungkan dibandingkan jika dijual dalam bentuk segar, sehingga diperlukan adanya diversifikasi pengolahan buah naga menjadi produk yang memiliki nilai tambah ekonomi (Rosyady et al., 2022).



Gambar 4. Selai Buah Naga

Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan solusi bagi peserta pelatihan guna menciptakan peluang usaha yang dapat memberikan kontribusi dalam meningkatkan tingkat pendapatan keluarga. Selain itu kegiatan ini dapat menjadi peluang terbukanya kesempatan kerja, sehingga dapat membantu pemerintah dalam menanggulangi tingkat pengangguran.

Metode

Berdasarkan hasil identifikasi masalah yang dihadapi masyarakat Desa Tanakaraeng Kecamatan Manuju Kabupaten gowa, berikut dapat dikemukakan beberapa kegiatan yang dapat dilaksanakan, yaitu:

1. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra untuk memanfaatkan buah naga dalam pembuatan selai yang memiliki peluang pasar yang cukup menjanjikan.
2. Memanfaatkan buah naga menjadi olahan, yang dapat menyerap tenaga kerja dan mengurangi pengangguran.
3. Menumbuhkan jiwa kewirausahaan yang merangsang munculnya ide-ide wirausaha lain, sehingga diharapkan usahanya makin berkembang dan terjadi diversifikasi usaha. Pelaksanaan dalam PPM ini adalah sebagai berikut:
 - a. Pelaksanaan program dengan metode, diskusi, praktek pembuatan alat.
 - b. Persiapan bahan dan alat serta pelaksanaan yang diperlukan dalam kegiatan.
 - c. Penyusunan laporan hasil



Pelaksanaan dan Hasil Kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Tanakaraeng Kecamatan Manuju Kabupaten Gowa dengan melibatkan masyarakat dalam pembuatan selai berbahan baku buah naga yang didapatkan dari hasil budidaya buah naga. Sebelumnya jika panen terjadi, masyarakat hanya menjual buah naga dalam bentuk buah segar yang terbilang murah dipasaran, bahkan ditemukan buah naga yang tidak laku dijual dalam bentuk buah segar (buah segar). Bahkan ditemukan buah naga dibuang dengan percuma.

Kegiatan ini dapat menciptakan usaha alternatif dalam meningkatkan pendapatan masyarakat serta membuka lapangan kerja. Pembuatan selai dapat dilakukan oleh siapa karena tidak membutuhkan keahlian khusus, walaupun dengan modal khusus berupa buah naga yang dapat di dapat pada kebun yang dibudidayakan buah naga ataupun dapat dibeli di pasar dengan harga yang relatif murah per kilonya.

Bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan selai yaitu daging buah naga kulit merah daging merah yang tidak terlalu matang, masih segar dan tidak kotor. Buah naga kulit merah daging merah dipilih karena buah naga kulit merah daging merah memiliki kandungan serat yang baik bagi pencernaan dan terdapat kandungan antosianin sebagai antioksidan dan vitamin C. Antioksidan berfungsi untuk menangkal radikal bebas yang terdapat dalam tubuh manusia sehingga sangat bermanfaat untuk mencegah penyakit degeneratif. Buah naga kulit merah daging merah yang digunakan dalam pembuatan selai yaitu daging buahnya

Selai buah naga kulit merah daging merah yang dibuat dari komposisi daging buah naga kulit merah daging merah, gula pasir, jeruk nipis, CMC dan air ini dihasilkan warna ungu merah hati. Selai naga kulit merah daging merah dikemas dengan berat bersih 200 gram per botol. Pengemasan selai naga kulit merah daging merah dikemas dengan botol bermulut lebar, untuk memudahkan dalam sterilisasi alat maupun botol selai yang sudah diisi dengan cara dikukus atau dipanaskan dan supaya produk selai dapat lebih awet.



Gambar 5. Praktek pembuatan selai buah naga.

Proses pembuatan selai naga kulit merah daging merah meliputi sortasi dengan cara pengupasan serta pemisahan kulit buah dengan daging buah, pembuburan (pemblenderan), pemanasan, pendinginan dan pengemasan. Untuk penjelasan dari



masing-masing tahapan proses pembuatan selai naga kulit merah daging merah adalah sebagai berikut:

1. Pengupasan dan pemisahan kulit dengan daging buah

Pengupasan buah naga kulit merah daging merah dilakukan dengan cara mengupas bagian tengah buah naga kulit merah daging merah, kemudian memisahkan kulit buah dari daging buah dan kemudian daging buah naga kulit merah daging merah bagian dalam berwarna merah hati diambil yang akan dijadikan bahan baku selai. Bahan baku pembuatan selai harus dari daging buah naga kulit merah daging merah yang masih segar.

2. Penghancuran

Daging buah yang sudah dipisahkan kemudian dilakukan penghancuran dengan menggunakan blender selama tiga menit dan ditambahkan air sedikit supaya mempermudah proses penghancuran daging buah menjadi bubur.

3. Pemasakan

Pemasakan dilakukan dengan mencampur semua bahan utama dan bahan tambahan. Bahan utama yang digunakan yaitu daging buah naga kulit merah daging merah yang telah dihancurkan, sedangkan bahan tambahan yang digunakan adalah gula, jeruk nipis, CMC dan air. Pemasakan dilakukan selama 5-10 menit dengan suhu 100°C sampai selai mengental atau bahan menjadi kalis. Pemanasan dan pemasakan sangat berpengaruh terhadap mutu selai. Pemanasan dan pemasakan yang terlalu lama akan menyebabkan hasil selai terlalu keras dan membentuk kristal gula. Sedangkan apabila terlalu cepat atau singkat, selai yang dihasilkan akan encer. Pengadukan juga berpengaruh terhadap mutu selai apabila pengadukan dilakukan terlalu cepat akan menimbulkan gelembung udara yang akan merusak tekstur dan penampakan akhir.

4. Pendinginan

Setelah dilakukan pemasakan, selai didinginkan. Pendinginan dilakukan hingga dingin. Setelah didinginkan, tekstur selai menjadi menggumpal dan tidak lembek. Jika selai masih keadaan panas dan jika dikemas akan menimbulkan uap yang kemudian mengembun. Sedangkan jika pendinginan selai terlalu lama akan keras atau menggumpal dan sulit untuk dikemas.

5. Pengemasan

Setelah proses pemasakan dan pendinginan di dalam wadah, memasukan selai ke dalam wadah botol sebaiknya dilakukan dengan cepat supaya tidak terjadi pengerasan di dalam wajan. Selai dapat tahan dalam jangka waktu yang relative lama apabila dikemas dengan baik. Pengisian selai ke dalam botol dapat dilakukan dengan cara setelah selai mulai dingin.

Saat ini buah naga daging banyak dikonsumsi dalam bentuk buah asli, padahal buah naga kulit dapat diproses menjadi produk olahan seperti jus, keripik, sirup, atau selai. Selai didefinisikan sebagai suatu bahan pangan setengah padat yang dibuat



kurang dari 45% dari bagian berat zat penyusun sari buah dan 55% dari bagian berat gula dengan komponen asam pH 3,10 - 3,46 pektin 0,75% - 1,5%(Chayati et al., 2011). Campuran ini dikentalkan sampai mencapai kadar zat padat terlarut tidak kurang dari 65%. Bahan utama pembuatan selai adalah buah naga yang mana selama ini selai yang dikonsumsi mengandung zat gizi makro dan zat gizi mikro yaitu karbohidrat, protein, lemak, vitamin B, vitamin C dan mineral. Pada umumnya selai yang biasa dikonsumsi mengandung zat gizi mikro dan makro yaitu karbohidrat, protein, lemak, vitamin B, vitamin C, dan mineral. Sehingga diharapkan dengan penambahan gula pasir dapat menambah energi pada selai, serta dapat mengurangi ketergantungan terhadap selai yang dibuat dari buah-buahan yang merupakan bahan-bahan yang dikenal selama ini yang diolah sebagai selai. Sehingga masyarakat yang menganggap selai sebagai bahan pangan, tidak hanya sebagai bahan isian pada roti yang dapat mengenyangkan perut melainkan dapat menambah asupan gizi mereka (Agustina & Handayani, 2016).

Diskusi

Program kegiatan ini melibatkan mitra, yaitu: Masyarakat, dan Kelompok Usaha Masyarakat. Kelompok sasaran didasarkan pada program PPM terdiri atas 3 (Tiga) kelompok sasaran yaitu: Masyarakat, Generasi muda, dan Tokoh Masyarakat.

Penilaian atas capaian program pemberdayaan masyarakat di Desa Tanakaraeng, Kecamatan Manuju Kabupaten Gowa, Provinsi Sulawesi Selatan, meliputi sebagai berikut:

a. Aspek Ekonomi

- 1) Masyarakat dapat menjadikan alternatif pengolahan buah naga menjadi produk makanan sebagai peningkatan peluang usaha, serta dapat menambah penghasilan keluarga sehari-hari.
- 2) Masyarakat dapat menghasilkan produk olahan berupa selai dari bahan dasar daging buah naga yang memiliki kandungan serat yang baik bagi pencernaan dan terdapat kandungan antosianin sebagai antioksidan dan vitamin C.
- 3) Masyarakat dapat membuka usaha baru yang dapat mengatasi jumlah pengangguran dengan biaya yang sangat terjangkau.

b. Aspek Sosial

- 1) Terbangunnya kreativitas masyarakat melalui pemanfaatan pengolahan buah naga menjadi produk yang memiliki nilai jual di pasaran.
- 2) Berkembangnya keterampilan pembuatan selai yang berbahan utama buah naga, secara tidak langsung memberi alternatif masyarakat agar dapat dijual dengan harga yang lebih mahal.
- 3) Menumbuhkan jiwa dan semangat kewirausahaan di kalangan masyarakat.



Kesimpulan

1. Masyarakat mampu menghasilkan selai dari hasil pengolahan buah naga sebagai alternatif agar dapat dijual dengan harga yang relatif lebih mahal.
2. Masyarakat mampu menghasilkan selai sebagai bahan pembuatan kue.
3. Masyarakat menyadari nilai ekonomis dari buah naga yang selama ini hanya sekedar dijual bahkan dibuang percuma jika tidak laku.

Acknowledgements

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Pimpinan Fakultas Ekonomi Universitas Patompo atas arahan dan pembinaanya selama proses kegiatan Pengabdian Masyarakat berlangsung. Demikian pula ucapan terimakasih disampaikan kepada Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Patompo dan Pemerintah Kabupaten Gowa Provinsi Sulawesi Selatan, yang telah memberi izin untuk melakukan kegiatan PKM hingga selesai.

Daftar Referensi

- Agustina, W. W., & Handayani, N. M. (2016). *Pengaruh penambahan wortel (Daucus carota) Terhadap Karakteristik Sensorik Dan Fisikokimia Selai Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. 1(1).
- Aryanta, I. W. R. (2022). Manfaat Buah Naga Untuk Kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, 4(2), 8–13.
- Chayati, I., Ratnaningsih, N., & H, T. H. W. (2011). Teknologi pengolahan buah naga dan diversifikasi produk olahannya sebagai upaya peningkatan jiwa kewirausahaan di SMK Agriindustri. *Inotek*, 15(2), 182–195.
- Chrisanto, E. Y., Rachmawati, M., & Yulendasari, R. (2020). Penyuluhan manfaat buah naga merah dalam menurunkan kadar gula darah pada penderita diabetes melitus. *Indonesia Berdaya*, 1(2), 89–94.
- Hairunisa, I., Nur, D., Hanifa, C., Utama, D. A., Ningsih, C., & Shaleh, I. (2020). Inovasi Sabun Batang Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Di Desa Batuah Kalimantan Timur. *Prosiding Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 124–133.
- Rosyady, A. F., Hamdi, F. L., Rizky, R. A., Harli, K. G. P., Bawedan, A., & Ramadhan, M. A. K. (2022). Digitalisasi UMKM Untuk Meningkatkan Nilai Ekonomis dan Inovasi pada Industri Kreatif. *JEECOM Journal of Electrical Engineering and Computer*, 4(1), 18–23.
- Sari, G. S., Susi, & Nurlily. (2017). Komposisi Kandungan Gula Buah Naga *Hylocereus costaricensis* yang Tumbuh Di Perkebunana Anorganik Banjarbaru, Kalimantan Selatan. *Borneo Journal Pharmascientech*, 1(2), 1–8.
- Wahyuni, R. (2012). Pemanfaatan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) Dalam Pembuatan Jenang Dengan Perlakuan Penambahan Daging Buah Yang Berbeda. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 4(1), 71–92.