

Pemberdayaan Kelompok Ibu Rumah Tangga dalam Pengolahan Buah Rambutan Menjadi Manisan di Desa Moncongloe

**Raeny Tenriola Idrus¹, Armiwaty², Noor Fadilah Romadhani³,
Irma Aswani Ahmad⁴, Muhammad Haristo Rahman⁵**

Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar^{1,2,3,4}

Email: raeny.tenriola@unm.ac.id¹

Abstrak. Rambutan merupakan tanaman tropis dan termasuk buah musiman dimana buahnya berlimpah jika musim panen tiba, dan masyarakat Desa Moncongloe hanya memanfaatkan untuk dikonsumsi pribadi dan dijual sebagian. Hasil yang melimpah pada musim panen inilah yang membuat nilai jual buah rambutan menjadi rendah sehingga tidak mencukupi biaya pengambilan dan transportasi. Sehingga agak kewalahan dalam memasarkannya dan akhirnya terkadang dibiarkan membusuk dipohonnya. Metode pelatihan pembuatan manisan buah rambutan dilakukan dengan memberikan pelatihan secara langsung kepada kelompok ibu-ibu rumah tangga di Desa Moncongloe berkolaborasi dengan BKMT Mesjid Nurul Ilmi UNM. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan tentang manfaat buah rambutan juga menambah pengetahuan ibu-ibu rumah tangga dalam mengolah buah rambutan agar dapat bertahan lama dengan mengolahnya menjadi manisan buah rambutan. Pada pelatihan kelompok ibu-ibu rumah tangga diberikan pelatihan proses pembuatan manisan rambutan. Kegiatan pelatihan ini selain menambah kreatifitas ibu-ibu rumah tangga dalam mengolah buah rambutan yang higienis sekaligus menjadi peluang usaha ibu rumah tangga Desa Moncongloe.

Kata Kunci: *Rambutan, Manisan, Kreatifitas, Produk Ibu Rumah Tangga*

PENDAHULUAN

Wilayah Kabupaten Gowa sebagian besar berupa dataran tinggi berbukit-bukit, yaitu sekitar 72,26% yang meliputi 9 kecamatan yakni Kecamatan Parangloe, Manuju, Tinggimoncong, Tombolo Pao, Parigi, Bungaya, Bontolempangan, Tompobulu dan Biringbulu. Lokasi pengabdian berada di Dusun Kaballokang Desa Moncongloe merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Manuju dan merupakan bukota Kecamatan Desa Moncongloe dengan luas wilayah Kecamatan 91,90 Km² (BPS Kabupaten Gowa, Kecamatan Manuju Dalam Angka, 2022). Desa Moncongloe berada pada bujur utara, bujur timur serta bujur barat terletak di bagian selatan Kecamatan Manuju dengan batas-batas sebagai berikut:

- Sebelah Utara : Kelurahan Bontoparang kecamatan Parangloe
- Sebelah Timur : Desa Bilalang Kecamatan Manuju
- Sebelah Selatan : Desa Tanah karaeng Kecamatan Manuju
- Sebelah Barat : Desa Bili-Bili Kecamatan Bontomarannu

Secara umum keadaan topografi Desa Moncongloe adalah daerah dataran berbukit-bukit. Iklim Desa Moncongloe sebagaimana desa-desa lain di wilayah Indonesia beriklim tropis dengan dua musim, yakni musim kemarau dan musim penghujan.

Salah satu hasil perkebunan di Desa Moncongloe adalah rambutan. Rambutan (*Nephelium lappaceum L*) adalah salah satu buah yang mempunyai kulit buah menyerupai rambut. Berbagai jenis varietas buah rambutan mempunyai berbagai variasi warna (Kusumayanti, 2019). Ditambahkan oleh Anas (2019) rambutan selain hanya dikonsumsi daging buahnya sebagai makanan ternyata juga mengandung sejumlah khasiat lain terutama berhubungan dengan kesehatan manusia. Jika pertumbuhan baik, musim rambutan pada bulan Maret hingga Mei. Masa Berbuah biasanya bersamaan dengan buah musiman lain, seperti durian dan mangga (Arief Prahasta, 2009). Rambutan menyebar luas di daerah yang beriklim tropis, seperti Filipina dan negara-negara Amerika Latin. Rambutan memiliki banyak manfaat bagi tubuh manusia di antaranya: (1) memiliki kandungan karbohidrat yang dapat memberi sumber energi, (2) kandungan protein yang dapat meremajakan sel-sel, (3) kandungan serat pangan yang dapat melancarkan sistem pencernaan, (4) kandungan vitamin C sebagai vitamin larut air yang akan memberikan antioksidan bagi tubuh

Rambutan merupakan buah musiman yang mana jika musim panen tiba jumlah buahnya berlimpah dan masyarakat Dusun Kaballokang Desa Moncongloe hanya memanfaatkan konsumsi pribadi dan dijual secara ecer sehingga banyak buah rambutan yang membusuk di pohonnya. Dengan manisan buah rambutan merupakan solusi dalam memaksimalkan pengolahan buah rambutan sehingga hasil panen dapat bermanfaat secara keseluruhan dan menjadi peluang usaha untuk masyarakat Desa Moncongloe.



Gambar 1. Kebun rambutan di Dusun Kaballokang Desa Moncongloe Kecamatan Manuju Kabupaten Gowa

Dengan adanya kegiatan PKM ini, diharapkan dapat menjadi sarana belajar dalam meningkatkan kreatifitas ibu-ibu rumah tangga dalam mengolah buah rambutan sekaligus menjadi peluang usaha bagi ibu rumah tangga di Desa Moncongloe berkolaborasi dengan Badan Kontak Majelis Taklim (BKMT) Mesjid Nurul Imani UNM.

METODE PELAKSANAAN

Dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat yang dilakukan di Desa Moncongloe, Kecamatan Manuju berlangsung selama kurang lebih 1 minggu. Buah rambutan diolah menjadi sebuah produk manisan buah. Kegiatan ini dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu edukasi manfaat, pengelolaan, hingga pendampingan pemasaran. Maka dari itu tim pengabdian PKM melakukan pembentukan tim sebagai wadah awal komunikasi. Sebelum melakukan pelaksanaan kegiatan ada beberapa tahap yang di tempuh oleh tim PKM. Beberapa tahap tersebut yaitu : (1) Tahap sosialisasi kepada masyarakat terkait edukasi manfaat buah rambutan dalam menambah nilai ekonomis, jika buah rambutan diolah menjadi sebuah produk (manisan buah), kegiatan ini diikuti oleh 15 orang Ibu rumah tangga yang berkolaborasi dengan BKMT Mesjid Nurul Imani UNM yang dilakukan di salah satu rumah warga desa, waktu pelaksanaan selama dua hari; (2); Tahap pelatihan pengolahan buah rambutan menjadi manisan buah; (3) Tahap pendampingan kepada masyarakat dalam memasarkan produk yang dihasilkan dari buah rambutan, dengan melakukan kerjasama dengan BUMDes dan UMKM Desa. Dalam hal ini pendampingan kepada 15 orang ibu-ibu rumah tangga Desa Moncongloe dan 10 orang Ibu-ibu BKMT Mesjid Nurul Imani UNM .

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Kegiatan

Pemecahan masalah yang dilaksanakan pada kegiatan pengabdian ini terkait dengan peningkatan nilai tambah hasil panen buah rambutan adalah dengan memberikan pelatihan dan pendampingan kepada warga di Desa Moncongloe serta penerapan teknologi sederhana dalam pengolahan hasil panen buah rambutan menjadi produk cemilan yang dapat dipasarkan. Adapun pelatihan yang dilaksanakan diawali dengan sosialisasi pengolahan buah rambutan, kemudian menentukan bentuk pengolahan yang sesuai dan dapat diterapkan di Desa Moncongloe, selanjutnya dilakukan pelatihan pembuatan produk cemilan, pengemasan hingga *quality control* sehingga bernilai untuk dapat dipasarkan.



Gambar 2. Sosialisasi pengolahan rambutan

Sosialisasi pengolahan produk hasil bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat bahwa buah rambutan hasil panen yang diperoleh tidak hanya dimanfaatkan sebagai bahan makanan yang seadanya kemudian dipasarkan, akan tetapi dapat dilakukan pengolahan lebih lanjut ke berbagai jenis produk salah satunya adalah dengan membuat produk manisan rambutan yang tentunya akan lebih bernilai ekonomis. Pendampingan selanjutnya dilakukan dengan menentukan produk makanan yang dapat diolah dari hasil panen buah rambutan di Desa Moncongloe sendiri. Penentuan jenis olahan makanan yang cocok dengan hasil pertanian rambutan sangat penting dilakukan, agar pengolahan yang dilakukan dapat maksimal dan tidak menyulitkan masyarakat untuk memperoleh bahan baku produk makanan. Mayoritas pohon rambutan di Desa Moncongloe merupakan jenis buah rambutan yang sangat cocok untuk diolah menjadi manisan rambutan.

Setelah menentukan jenis makanan yang dapat dibuat dari hasil olahan rambutan di Desa Moncongloe, selanjutnya dilakukan pelatihan pembuatan produk makanan dengan memanfaatkan alat seadanya yang dimiliki oleh masyarakat. Pelatihan pengemasan dan *quality control* sebagai tahapan lanjutan dari pelatihan pembuatan manisan rambutan juga diberikan kepada para warga sekitar. Tujuan pelatihan pengemasan dan *quality control* adalah agar warga mampu membuat kemasan yang menarik dan tetap terjaga kebersihannya. Pelatihan ini juga memberikan materi tentang tata cara mengemas produk manisan rambutan hingga siap untuk disantap.

Adapun alat dan bahan proses pembuatan manisan rambutan sebagai berikut.
Alat-alat yang digunakan :

14 PENGABDI: Jurnal Hasil Pengabdian Masyarakat Vol. 4, No. 1 (2023)

1. Kompor
2. Panci
3. Saringan
4. Sendok

Bahan-bahan yang digunakan :

1. Rambutan
2. Cabe Rawit
3. Cabe Keriting
4. Gula
5. Garam
6. Jeruk Limau (Jeruk Purut)

Setelah panen rambutan, kemudian dilakukan pemilahan rambutan yang akan dibuat manisan. Kegiatan ini dibantu oleh remaja laki-laki warga Desa Moncongloe (Gambar 3).



Gambar 3. Panen dan memilah rambutan yang akan diolah menjadi manisan

Proses pembuatan

1. Pemilahan rambutan yang akan dibuat manisan.
2. Kupas rambutan, iris rambutan menjadi dua bagian buang biji rambutan.
3. Ulek kasar cabe rawit dan cabe keriting.
4. Masak air 500 ml dan masukkan cabe yang sudah halus kedalam wadah beserta garam sebanyak 1 sendok makan dan gula pasir sebanyak 10 sendok makan.
5. Tunggu hingga mendidih lalu diamkan selama kurang lebi 10 menit sampai air dingin.
6. Tuang air kedalam rambutan dan masukkan potongan jeruk limau sebanyak 5 buah
7. Manisan buah rambutan siap disajikan.



Gambar 4. Mengolah rambutan menjadi manisan oleh kelompok Ibu rumah tangga Dusun Kaballokang berkolaborasi dengan BKMT Mesjid Nurul Ilmi UNM

Sebagai pelengkap dari kegiatan pelatihan dan pendampingan kepada para Ibu-ibu rumah tangga di Desa Moncongloe dan Ibu-ibu BKMT Mesjid Nurul Ilmi UNM, juga diberikan sosialisasi dan pendampingan tentang cara memasarkan produk makanan dengan memanfaatkan teknologi atau melalui media sosial. Hal ini dimaksudkan agar para warga desa juga dapat berwirausaha dan lebih mandiri dan produk yang dipasarkan terjangkau dan higienis.

Hasil Kegiatan

Antusias ibu-ibu rumah tangga Desa Moncongloe pada kegiatan PKM ini dapat dilihat pada kegiatan pengolahan buah rambutan menjadi manisan. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara kepada masyarakat Desa Moncongloe diperoleh hasil: (1) sebagian besar disetiap rumah warga memiliki pohon rambutan, (2) buah rambutan hanya di konsumsi secara langsung dan belum mengetahui cara mengolah buah rambutan menjadi manisan (3) Rambutan mudah mengalami kerusakan sehingga harga rambutan menjadi rendah karena tingginya produksi dan tidak lancarnya distribusi pemasaran. Kegiatan dilaksanakan di rumah salah satu warga Desa Moncongloe di kecamatan Manuju kabupaten Gowa Sulawesi Selatan, yang di ikuti 15 Ibu rumah tangga bersama 10 Ibu -

16 PENGABDI: Jurnal Hasil Pengabdian Masyarakat Vol. 4, No. 1 (2023)

ibu BKMT Masjid Nurul Ilmi UNM pada tanggal 27 Maret 2023 dari jam 10:00 wita sampai dengan jam 17:00 wita. Metode yang dilakukan adalah dengan menyampaikan sosialisasi manfaat dan cara pembuatan manisan buah rambutan.

Bahan baku manisan yaitu rambutan diperoleh dari hasil tanaman masyarakat Desa Moncongloe. Adapun hasil PKM ini:

1. Bertambahnya pengetahuan masyarakat tentang manfaat buah rambutan,
2. Bertambahnya pengetahuan mengenai alternatif pemanfaatan buah rambutan selain di konsumsi secara langsung
3. Menjadi peluang usaha baru masyarakat Desa Moncongloe dengan memanfaatkan buah rambutan yang ada.

Pembuatan manisan rambutan tergolong mudah dengan memanfaatkan peralatan dan perlengkapan dapur yang dimiliki. Modal awal yang perlu disiapkan pun relatif murah yaitu dengan menyiapkan bahan:

Tabel 1. Kisaran biaya modal awal produk manisan buah rambutan

No	Bahan	Jumlah	satuan	Harga*	Total*
1	Buah rambutan	2	kg	15.000	30.000
2	Gula pasir	0,5	kg	10.000	5.000
3	Garam	1	bungkus	5.000	5.000
4	Cabe rawit	0,5	kg	5.000	2.500
5	Cabe keriting	0,5	kg	10.000	5.000
6	Jeruk limau	1	kg	5.000	5.000
7	Plastik mika makanan ukuran 200 ml	10	pcs	15.000	150.000
8	Sendok plastik	1	pcs	500	500
Total					203.000
Pembulatan					200.000

Catatan * : harga bisa berubah tergantung kondisi pasar

Sumber: Hasil analisis

Modal awal yang diperkirakan ini untuk produksi 2 kg buah rambutan yang diperkirakan bisa dikemas ke dalam 10 pcs. Untuk penggunaan bahan cabe juga bisa disesuaikan dengan minat konsumen yang suka dengan tingkat kepedasan tinggi. Buah rambutan yang melimpah termasuk jeruk limau berasal dari kebun sendiri sehingga biaya pembuatan manisan rambutan dapat dikurangi sehingga modal awal lebih rendah sekitar Rp.100.000-Rp.120.000,-.

Agar kemasan lebih higienis, maka manisan rambutan dapat dikemas ke dalam box mika plastik makanan dengan berbagai ukuran sesuai kebutuhan. Jika diperlukan, bisa

ditambahkan dengan label stiker lengkap dengan nama brand dan keterangan cara konsumsi dan tanggal kadaluarsa produk.



Gambar 5. Produk manisan rambutan dalam kemasan

Adapun sistem pemasaran yang digunakan sebagai berikut :(1) Sistem titip di warung terdekat. Menitipkan manisan rambutan buatan di warung atau toko-toko terdekat. (2) Melalui media sosial. Cara pemasaran manisan rambutan bukan hanya bisa dilakukan secara fisik, tetapi bisa juga menerapkan sistem pemasaran secara online menggunakan media sosial. (3) Dijual langsung, yaitu sistem penjualan manisan rambutan secara langsung ke tangan konsumen. (4). Toko online. Sistem ini memasarkan manisan rambutan menggunakan blog toko online. Kedepannya produk ibu rumah tangga ini disertai dengan izin usaha makanan dan telah ada sertifikasi dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Status produk yang sudah terjamin dari BPOM. Adapun manfaat memiliki sertifikat BPOM untuk produk adalah konsumen dan calon konsumen lebih merasa aman dan percaya untuk mengkonsumsi produk makanan.

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan manisan buah rambutan yang dilakukan di Desa Moncongloe diperoleh kesimpulan sebagai berikut: (1) Menambah kreatifitas ibu-ibu rumah tangga dengan memanfaatkan buah rambutan sebagai peluang usaha kuliner, (2) Manisan buah rambutan ini dapat menjadi cemilan khas Desa Moncongloe sebagai oleh-oleh yang dibawa pulang bagi yang berkunjung ke Desa Moncongloe dan (3) Diharapkan dapat dipasarkan tidak hanya di Desa Moncongloe melainkan dapat mencakup luar daerah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LP2M) Universitas Negeri Makassar (UNM) yang telah memberikan bantuan dana terlaksananya kegiatan PKM. Pemerintah Desa Moncongloe Kecamatan Manuju Kabupaten Gowa Provinsi Sulawesi Selatan dan kelompok Ibu Rumah Tangga Desa Moncongloe dan Kelompok BKMT Masjid Nurul Ilmi UNM atas dukungan yang diberikan mulai awal sampai akhir kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anas et all. (2019). *Pemanfaatan Limbah Tanaman Rambutan Sebagai Pupuk dan Sirup di Kelurahan Ngadirjo Mijen Semarang*. Universitas PGRI. Semarang.
- Badan Pusat Statistik, Kecamatan Manuju Dalam Angka. 2022. Profil Kecamatan Manuju.
- Kusumayanti et all. (2019). *Pelatihan Pembuatan Selai dan Nastar Buah Rambutan*. Jurnal Pengabdian Vokasi. Semarang.
- Prahasta, Arief. (2009). *Agribisnis Rambutan*. Jakarta: Pustaka Grafika
- Tim Karya Tani Mandiri. (2011). *Pedoman Bertanam Rambutan*. Bandung: CV. Nuansa Aulia