



PROSIDING

SEMINAR NASIONAL HASIL PENGABDIAN 2023

"Penguatan Riset, Inovasi, Kreativitas Peneliti dan Pengabdian di Era 5.0"

LP2M-Universitas Negeri Makassar, 4 November 2023

PKM Pembuatan Sirup Jeruk Pamelos di Kelurahan Attangsalo Kecamatan Ma'rang Kabupaten Pangkep

Marhawati¹, Nurjannah², Wahyu Hidayat³, Sry Astuti⁴, Irwandi⁵

^{1,2,4,5} *Jurusan Ilmu Ekonomi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Makassar*

³ *Jurusan Teknik Informatika dan Komputer, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar*

Abstrak – Jeruk pamelos yang dikenal juga dengan sebutan jeruk bali atau jeruk bali limau, merupakan salah satu komoditas unggulan Kabupaten Pangkep yang memiliki nilai ekonomi dan manfaat kesehatan yang tinggi. Jeruk Pamelos potensial dikembangkan, karena karakteristiknya yang khas, yaitu berukuran besar, memiliki rasa segar, dan daya simpan yang lama sampai empat bulan. Sebagai komoditas pertanian unggulan, jeruk pamelos memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk olahan bernilai tambah. Produk olahan dari jeruk pamelos yang dimaksud salah satunya adalah sirup. Kelurahan Attangsalo, yang terletak di Kecamatan Ma'rang, merupakan salah satu wilayah di Kabupaten Pangkep yang memiliki produksi jeruk pamelos yang cukup tinggi sehingga potensi produk olahan jeruk pamelos juga akan tinggi. Di pasar Internasional, pamelos merupakan jenis jeruk yang mempunyai nilai perdagangan yang tinggi mendampingi "grapefruit", mandarin, orange, dan lemon. PKM ini bertujuan mampu meningkatkan keterampilan masyarakat Kelurahan Attangsalo, untuk membuat minuman sirup buah dari jeruk pamelos. Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan sirup jeruk pamelos berfokus kepada pelatihan bagaimana mengolah buah jeruk pamelos menjadi sirup/sari buah untuk memberikan nilai tambah dari buah jeruk pamelos. Pelaksanaan kegiatan dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana yang telah disusun sebelumnya. Peserta kegiatan sangat terbantu dengan adanya kegiatan ini karena peserta mendapatkan tambahan pengetahuan yang berkaitan dengan pengolahan jeruk pamelos menjadi sirup.

Kata kunci: Pembuatan sirup, Jeruk pamelos

Abstract – Pamelos oranges, also known as pomelo or pomelo limes, are one of the superior commodities of Pangkep Regency which have high economic value and health benefits. Pamelos oranges have the potential to be developed because of their unique characteristics, namely large size, fresh taste and long shelf life of up to four months. As a superior agricultural commodity, pomelo oranges have great potential to be developed as value-added processed products. One of the processed products from pomelo oranges is syrup. Attangsalo Village, which is located in Ma'rang District, is one of the areas in Pangkep Regency that has quite high production of pomelo oranges so the potential for processed pomelo orange products will also be high. In the international market, pomelo is a type of orange that has high trade value alongside grapefruit, mandarin, orange and lemon. This PKM aims to improve the skills of the people of Attangsalo Village, to make fruit syrup drinks from pomelo oranges. The training activity for making pomelo orange syrup focuses on training on how to process pomelo fruit into syrup/juice to provide added value to the pomelo fruit. Implementation of activities can run smoothly according to previously prepared plans. Activity participants were greatly helped by this activity because participants gained additional knowledge related to processing pomelo oranges into syrup.

Keywords : Making syrup, pomelo oranges

I. PENDAHULUAN

Jeruk pamelو yang dikenal juga dengan sebutan jeruk bali atau jeruk bali limau, merupakan salah satu komoditas unggulan Kabupaten Pangkep yang memiliki nilai ekonomi dan manfaat kesehatan yang tinggi (Wiyatiningsih et al., 2019). Jeruk Pamelو potensial dikembangkan, karena karakteristiknya yang khas, yaitu berukuran besar, memiliki rasa segar, dan daya simpan yang lama sampai empat bulan.

Jeruk pamelو merupakan salah satu jenis buah asli Indonesia yang memiliki nilai ekonomi. Jeruk pamelو memiliki beragam jenis yang tersebar di beberapa wilayah di Indonesia dengan nama daerah berbeda-beda, maka pengembangan pengolahan buah jeruk pamelو sudah selayaknya mendapat perhatian yang besar (Hermansyah, 2017). Jeruk pamelو digunakan sebagai sumber sari dari sirup buah, banyak dibudidayakan di Indonesia, termasuk di Kabupaten Pangkep.

Produksi jeruk pamelو untuk Indonesia Timur hanya terdapat di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan dan merupakan komoditi unggulan di Kabupaten Pangkep, yang dapat diharapkan menjadi salah satu sumber pendapatan daerah dan petani (Marhawati, 2019). Jeruk pamelو dikenal dengan rasa segar dan manisnya, serta memiliki beragam manfaat kesehatan. Sebagai komoditas pertanian unggulan, jeruk pamelو memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk olahan bernilai tambah (Marhawati et al., 2023). Produk olahan dari jeruk pamelو yang dimaksud salah satunya adalah sirup (Prayogi et al., 2021).

Sirup merupakan jenis minuman yang dihasilkan dari campuran air dan gula pada kadar tidak kurang dari 65%, ditambah atau tidak bahan berupa pangan lain dengan atau tanpa bahan tambahan pangan yang mendapat izin pemakaian sesuai aturan Badan pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM Republik Indonesia, 2019a). Untuk meningkatkan rasa, aroma maupun daya tarik, dapat ditambahkan sari buah-buahan. Cita rasa maupun aroma sirup buah diperoleh dari buah itu sendiri, misalnya sirup buah Jeruk dan Markisa akan mempunyai rasa dan aroma Jeruk dan Markisa (Firdaus et al., 2014).

Sirup buah, selain kadar gula yang terdapat di dalamnya, bagian buah yang dapat dimakan juga menjadi ukuran, biasanya tidak kurang dari 25% (BPOM Republik Indonesia, 2019b). Sari buah

diperoleh dari buah matang dan segar dengan proses dikempa, dibubur, dihancurkan, digiling dari daging buah (Rocha & Bolini, 2015), termasuk buah Jeruk.

Sirup buah memerlukan bahan tambahan pangan (BTP) agar partikel padatan dari sari buah tetap stabil, tidak terjadi endapan dalam jangka waktu tertentu. BTP ditambahkan berdasarkan kategori pangan masing-masing (BPOM Republik Indonesia, 2019a), dan dapat ditambahkan dalam bentuk tunggal atau campuran segolongan maupun berbeda golongan (BPOM Republik Indonesia, 2021). BTP yang ditambahkan pada pembuatan sirup buah dapat berupa pemanis, pengawet, dan penstabil (BPOM Republik Indonesia, 2019a).

Penelitian perbaikan mutu sirup dengan penambahan gula dan asam sitrat telah dilakukan dan hasil diperoleh bahwa asam sitrat berpengaruh pada tingkat keasaman; sementara gula menaikkan tampilan warna, kekentalan, jumlah gula reduksi, dan masa penyimpanan (Achdiatsyah, 2013). Evaluasi stabilitas sirup Markisa yang diproduksi dari buah Markisa.

Kelurahan Attangsalo, yang terletak di Kecamatan Ma'rang, merupakan salah satu wilayah di Kabupaten Pangkep yang memiliki produksi jeruk pamelو yang cukup tinggi sehingga potensi produk olahan jeruk pamelو juga akan tinggi. Di pasar Internasional, pamelو merupakan jenis jeruk yang mempunyai nilai perdagangan yang tinggi mendampingi "*grapefruit*", mandarin, orange, dan lemon (Dinata, 2021). PKM ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat Kelurahan Attangsalo, untuk membuat minuman sirup buah dari jeruk pamelو.

II. METODE YANG DIGUNAKAN

Berdasarkan tujuan dan target yang akan dicapai dan hasil identifikasi serta observasi yang dilakukan di Kelurahan Attangsalo, Kecamatan Ma'rang, Kabupaten Pangkep, berikut adalah langkah-langkah dalam mendukung realisasi kegiatan tersebut:

1. Metode yang digunakan dalam kegiatan PKM ini adalah pendekatan partisipatif, metode ceramah, metode diskusi/FGD.
2. Agar mitra memiliki pengetahuan yang berkaitan dengan pengolahan jeruk pamelو maka metode yang digunakan adalah ceramah, demonstrasi dan diskusi.

3. Agar mitra memiliki kemampuan dalam pembuatan sirup jeruk pameloma maka metode yang digunakan adalah demonstrasi, diskusi dan tanya jawab.

III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

Kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu rumah tangga dalam mengolah buah jeruk pameloma menjadi sirup ini dilakukan di Kelurahan Attangsalo, Kecamatan Ma'rang, Kabupaten Pangkep dimana pelatihan ini membahas pengolahan buah jeruk pameloma menjadi sirup/sari buah.

PELAKSANAAN PROGRAM

Kegiatan ini dihadiri sebanyak 30 orang yang menjadi peserta pelatihan. Pelaksanaan pelatihan ini di bawah tanggung jawab pelaksana pengabdian pada masyarakat yang terkoordinir oleh LPM UNM.

Adapun pelaksanaan pengabdian ini diawali dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Penyuluhan tentang pentingnya pengolahan jeruk pameloma

Peserta pelatihan pada kegiatan ini merupakan ibu-ibu rumah tangga dari Kelurahan Attangsalo, Kecamatan Pangkajene Kabupaten Pangkep. Pembukaan pelatihan oleh ibu Munirah S. Kom, selaku Koordinator Perogram Keluarga Harapan mewakili Lurah attangsalo yang memasuki masa pensiun. Selanjutnya, Ketua PKM sebagai narasumber memberikan ceramah tentang perlunya dilakukan pengolahan lebih lanjut jeruk pameloma agar dapat memberikan nilai tambah secara ekonomi. Peserta melakukan diskusi dan tanya jawab langsung kepada narasumber.



Gambar 1. Sambutan dari Koordinator Program Keluarga Harapan dan Sosialisasi Program Pengabdian oleh ketua tim pengabdian

2. Pelatihan mengolah jeruk pameloma menjadi sari buah.

Pada kegiatan ini, Tim PKM bersama dengan mitra melakukan demonstrasi pengolahan jeruk pameloma. Kegiatan dimulai dengan pemilihan bahan baku yang baik untuk digunakan dalam pembuatan sari buah/sirup, dilanjutkan dengan teknik pengupasan, pencucian bulir jeruk, pemerasan, pemasakan, pencampuran dengan bahan tambahan lain, pendinginan. Hasil akhir proses ini adalah sari buah/sirup.



Gambar 2. Peserta pelatihan mengupas jeruk dan memisahkan daging buah dari kulit ari yang masih menempel.



Gambar 3. Peserta pelatihan memeras jeruk pameloma kemudian merebus hasil perasan tersebut dengan bahan lainnya

3. Pelatihan pengemasan produk

Pada kegiatan ini, peserta diajak untuk melakukan pengepakan produk pasca produksi yang siap dikemas dan dipasarkan. Tim melakukan pendampingan dan membekali peserta dengan peralatan botol kemasan dan alat-alat plastik. Setelah sirup jeruk pameloma mendidih, kompor

dimatikan kemudian didinginkan untuk dimasukkan dalam kemasan botol dan diberi stiker.



Gambar 4. Sirup jeruk pameLO Pangkep atau disingkat menjadi SIRUPA siap untuk dipasarkan

4. Penutupan Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Pada akhir kegiatan ketua tim pelaksanaan pengabdian menyampaikan terima kasih atas antusias dari mitra dalam mengikuti pelatihan pembuatan sirup jeruk pameLO. Selain itu juga dilakukan penyerahan sertifikat dan foto bersama mitra. Keterangan gambar dapat dilihat sebagai berikut.



Gambar 5. Foto bersama peserta pelatihan dan tim Pengabdi

IV. KESIMPULAN

1. Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan sirup jeruk pameLO berfokus kepada pelatihan bagaimana mengolah buah jeruk pameLO menjadi sirup/sari buah untuk memberikan nilai tambah dari buah jeruk pameLO.
2. Pelaksanaan kegiatan dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana yang telah disusun sebelumnya.
3. Peserta kegiatan sangat terbantu dengan adanya kegiatan ini karena peserta mendapatkan

tambahan pengetahuan yang berkaitan dengan pengolahan jeruk pameLO menjadi sirup.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan Terimakasih kepada Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi yang telah memberikan hibah. Selanjutnya ucapan terimakasih kepada Ketua Lembaga Penelitian UNM dan Pemerintah Kabupaten Pangkep, khususnya kepada Kepala Kelurahan Attangsalo, Kecamatan Ma'rang, Kabupaten Pangkep yang menjadi pusat pelaksanaan PKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Achdiatsyah, M. R. (2013). Pembuatan Sirup Markisa dengan Kajian Penambahan Gula dan Konsentrasi Asam Sitrat sebagai Upaya Memperbaiki Mutu Sirup Markisa di Sulawesi-Selatan. In Skripsi. Universitas Brahmajaya. Malang.
- BPOM Republik Indonesia. (2019a). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan. BPOM Republik Indonesia.
- BPOM Republik Indonesia. (2019b). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan. BPOM Republik Indonesia.
- Dinata, K. B. (2021). Literasi Digital Dalam Pembelajaran Daring. *Eksponen*, 11(1), 20–27.
<https://doi.org/10.47637/eksponen.v11i1.368>
- Firdaus, F., Kresnanto, V. A., & Fajriyanto. (2014). Variasi Kadar Sukrosa sebagai Bahan Pemanis dalam Formulasi Nutrasetikal Sediaan Gummy Candies Sari Buah Markisa Kuning (*Passiflora Edulis* Var. *Flavicarpa*). *Teknoin*, 20(4), 1–13.
- Hermansyah, 2017. Perbandingan Perkembangan dan Kualitas Buah Tiga Aksesori Jeruk PameLO (*Citrus maxima* (Burm.) Merr.). Universitas Negeri Gorontalo.
- Marhawati, M. (2019). Analisis karakteristik dan tingkat pendapatan usahatani Jeruk PameLO di Kabupaten Pangkep. *JEKPEND: Jurnal*

- Ekonomi Dan Pendidikan*, 2(2), 39.
<https://doi.org/10.26858/jekpend.v2i2.9969>
- Marhawati, M., Nurjannah, N., Hidayat, W., & Astuti, S. (2023). *Community Empowerment Through Digital Literacy in Marketing Processed Pomelo Oranges in Attangsalo Village , Ma ' rang District , Pangkep Regency*. 02(September), 54–60.
- Prayogi, M. A., Biha, M., Hanum, A., Fadhillah, L., & Eriska, P. (2021). Pemberdayaan Digital Entrepreneurship Upaya Go Public Memperluas Jaringan Pemasaran Produk Kerajinan Tangan Masyarakat di Kampung Nelayan. *Ihsan: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2).
<https://doi.org/10.30596/ihsan.v3i2.8124>
- Rocha, I. F. de O., & Bolini, H. M. A. (2015). Passion Fruit Juice with Different Sweeteners: Sensory Profile by Descriptive Analysis and Acceptance. *Food Science and Nutrition*, 3(2), 129–139.
- Wiyatiningsih, S., Harijani, W. S., Santoso, W., & Wijaya, R. S. (2019). Persepsi Masyarakat Terhadap Upaya Pengembangan Desa Wisata Jeruk Pamelor Organik Di Desa Tambakmas, Kecamatan Sukomoro, Kabupaten Magetan. *Jurnal Abadimas Adi Buana*, 3(2), 23–36.
<https://doi.org/10.36456/abadimas.v3.i2.a2168>