

Ekonomi Kreatif Pengolahan Buah Rambutan Menjadi Manisan Di Desa Borong Pa'la'la

Rusni,Erniwati Madya,Arifin Idrus, Ahmad Ari.P, Muhammad Tafsir,Hasyim Mochtar

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Makassar Bongaya

Aputman91@gmail.com

(Diterima: 1 April 2021; direvisi: 30 April 2021; dipublikasikan: 31 Mei 2021)

©2018 –Jurnal AbdiMas Bongaya STIEM Bongaya.

Abstrak. Rambutan merupakan buah musiman jika musim panen tiba jumlah buahnya berlimpah dan masyarakat Desa Borong Pa'la'la hanya memanfaatkan untuk di konsumsi pribadi. Sehingga banyak buah rambutan di biarkan membusuk dipohonnya. Metode pelatihan pembuatan manisan buah rambutan di lakukan dengan memberikan pelatihan secara langsung kepada ibu-ibu di Aula Desa Borong Pa'la'la kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan tentang manfaat buah rambutan. Selain di konsumsi secara langsung buah rambutan juga dapat di jadikan sebagai manisan buah. Pada pelatihan KKL Magang Daerah ini, ibu-ibu rumah tangga di berikan pelatihan tentang proses pembuatan manisan rambutan, sehingga bisa menambah kreatifitas ibu-ibu rumah tangga dengan memanfaatkan buah rambutan sebagai peluang usaha kuliner dan menjadi cemilan khas Desa sebagai oleh-oleh yang akan dibawa pulang bagi yang berkunjung ke Desa Borong Pa'la'la

Kata kunci: *Rambutan, Ekonomi Kreatif, Manisan*

PENDAHULUAN

Borong Pa'La'La merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Pattallassang, Kabupaten Gowa, Sulawesi Selatan. Letak geografis sebelah utara :Jalan Poros Pattallassang, sebelah selatan :Desa Timbuseng, sebelah barat : Sawah sebelah timur : Desa Pattallassang/Jalan Poros Pakkatto-Pattallassang

Desa Borong Pa'La'La terbagi ke dalam 3 dusun yaitu : Dusun Sumbarrang, Dusun Kalumpang Loe, dan Dusun Bontoa. Secara umum keadaan topografi desa Borong Pa'La'La adalah daerah dataran rendah. Iklim Desa Borong Pa'La'La sebagaimana desa-desa lain di wilayah Indonesia beriklim tropis dengan dua musim, yakni musim kemarau dan musim penghujan. Rambutan (*Nephelium sp.*) merupakan tanaman buah hortikultura dengan famili Sapindaceae yang berasal dari Indonesia. Rambutan menyebar luas di daerah yang beriklim tropis, seperti Filipina dan negara-negara Amerika Latin.Produksi buah rambutan mengalami

kenaikan hingga kurang lebih 2 kali lipat pada tahun 2003, kemudian tetap stabil pada kisaran 700.000-800.000 ton/tahun pada tahun berikutnya. Sedangkan produksi buah rambutan pada tahun 2007 mencapai 705.823 ton dan diperkirakan akan bertambah M tahunnya (Tim Karya Tani Mandiri, 2011).

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 desa Borong Pa'La'La' 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 Borong Pa'La'La

METODE PELAKSANAAN

Dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat yang dilakukan di desa Sunggumanai, Kecamatan Pattalassang berlangsung selama kurang lebih 30 hari (1 bulan) . Buah rambutan diolah menjadi sebuah produk manisan buah.

Kegiatan ini dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu edukasi manfaat, pengelolaan, hingga pendampingan pemasaran. Maka dari itu team PKM melakukan Pembentukan team sebagai wadah awal komunikasi. Sebelum melakukan pelaksanaan kegiatan ada beberapa cara yang di tempuh oleh

Melalui beberapa tahap yaitu : (1) Tahap memberikan edukasi dengan cara sosialisasi kepada masyarakat mengenai dampak ekonomis lebih yang dapat di hasilkan dari buah rambutan ketika di olah menjadi sebuah produk (manisan buah) , kegiatan ini diikuti oleh 10(sepuluh) warga desa yang dilakukan di kantor desa, waktu pelaksanaan selama dua hari; (2); Tahap mendampingi masyarakat dalam mengelola buah rambutan hingga 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 10(sepuluh) orang anggota masyarakat.

Metode dan bahan

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 borong Pa'La'La 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 Borong Pa'La'La, selanjutnya dilakukan pelatihan pembuatan produk cemilan, pengemasan hingga quality control sehingga bernilai untuk dapat dipasarkan.

Sosialisasi pengolahan produk hasilbertujuan 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 manisa rambutan yang tentunya akan lebih bernilai ekonomis.

Pendampingan selanjutnya dilakukan dengan menentukan produk makanan yang dapat diolah dari hasil panen buah rambutan di Desa Borong Pa'La'La 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 Borong Pa'La'La 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 Borong Pa'La'La, 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 manisa 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 juga memberikan materi tentang tata cara mengemas produk manisan rambutan hingga siap untuk disantap.

Guna melengkapi serangkaian kegiatan pelatihan dan pendampingan yang telah diberikan kepada para warga di Desa Borong Pa'La'La, 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 banyak orang. Adapun alat dan bahan proses pembuatan manisan rambutan sebagai berikut. Alat-alat yang digunakan :

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

Bahan-bahan yang di gunakan :

1. Rambutan
2. Cabe Keriting
3. Cabe Rawit
4. Gula
5. Garam
6. Jeruk Nipis

Proses pembuatan

1. Kupas rambutan, buang biji rambutan dan iris rambutan menjadi dua bagian.
2. Ulek cabe keriting dan cabe rawit secara halus
3. Masak air 500ml dan masukkan cabe yang sudah halus kedalam wadah beserta garam 1 sendok makan dan gula pasir sebanyak 10 sendok makan
4. Tunggu hingga mendidih lalu diamkan selama 10 menit
5. Tuang air kedalam rambutan dan peras jeruk nipis sebanyak 5 buah
6. Manisan buah rambutan siap disajikan



Gambar 1. proses pembuatan

Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan survei lapangan dan wawancara kepada masyarakat desa Borong Pa'la'la' yang telah dilakukan pada kegiatan KKL mahasiswa Stiem Bongaya diperoleh hasil : (1) hampir disetiap rumah masyarakat 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 dan harga rambutan menjadi rendah karena tingginya produksi dan tidak lancarnya distribusi pemasaran .Kegiatan dilaksanakan di Aula desa borong Pa'La'La' kecamatan Pattalassang kabupaten Gowa Sulawesi Selatan, yang di ikuti 17 masyrakat beserta tokoh masyarakat pada tanggal 27 Januari 2021 dari jam 13:00 sd selesai

Metode yang di lakukan adalah dengan menyampaikan sosialisasi manfaat dan cara pembuatan manisan buah rambutan. Bahan baku manisan yaitu rambutan di peroleh dari hasil tanaman masyarakat desa Borong Pa'la'la' . Hasil yang dicapai dengan adanya pelatihan ini adalah sebagai berikut : (1) Bertambahnya pengetahuan masyarakat tentang manfaat buah rambutan, (2) Bertambahnya pengetahuan mengenai alternatif pemanfaatan buah rambutan selain di konsumsi secara langsung, dan (3) Menjadi peluang usaha baru masyarakat desa Borong Pa'la'la' dengan memanfaatkan buah rambutan yang ada. Adapunsistem pemasaran yang digunakan sebagai berikut : (1) Sistem konsiyansi di warung terdekat. Cara ini bisa menitipkan manisan rambutan buatan di warung atau toko-toko terdekat. (2) Media Sosial. Cara pemasaran manisan rambutan bukan hanya bisa dilakukan secara fisik, tetapi bisa juga menerapkan sistem pemasaran secara online menggunakan media sosial. (3) Direct selling. Yaitu sistem penjualan manisa rambutan secara langsung ketangan konsumen. (4). Toko online. Sistem ini memasarkan manisan rambutan menggunakan blog toko online.

Untuk pembuatan manisan rambutan sendiri tergolong mudah dengan memanfaatkan peralatan dan perlengkapan dapur yang dimiliki. Modal awal yang perlu disiapkan pun relative murah yaitu dengan menyiapkan 2 kg.rambutan dengan harga pasar sebesar Rp. 15.000,-/kg, Gula $\frac{1}{2}$ kg. seharga Rp. 10.000,-/bungkus, Garam 1 bungkus seharga Rp. 5.000,-/bungkus, Cabe rawit $\frac{1}{2}$ kg. Rp. 5.000, Cabe keriting $\frac{1}{2}$ kg. Rp. 10.000, Jeruk nipis seharga Rp. 10.000/kg. untuk rambutan yang akan digunakan pun merupakan dari hasil panen masyarakat. Untuk pengemasan agar lebih menarik dan higienis dapat digunakan standing pouch dan garpu plastik kecil. Pouch ukuran kecil seharga Rp. 12.000 dan garpu plastik seharga Rp. 3.500.

NO	ITEM	HARGA SATUAN	JML	TOTAL	KET	BIAYA PEMBUATAN
1	Rambutan	15.000	2 kg	30.000	1 kali pembuatan baru habis	15.000
2	Gula	10.000	½ kg	10.000	6 kali pembuatan baru habis	1.700
3	Cabe rawit	5000	½ kg	5.000	3 kali pembuatan baru habis	1.700
4	Cabe keriting	10.000	½ kg	10.000	5 kali pembuatan baru habis	2.000
5	Garam	5.000	1	5000	20 kali pembuatan baru habis	250
6	Jeruk nipis	10.000	1 kg	10.000	3 kali pembuatan baru habis	1.700
7	Plastik kemasan	12.000	100 pcs	12.000	4 kali pemakaian	3.000
8	Garpu plastic	3.500	50 pcs	3.500	2 kali pemakaian	70
Jumlah						25.420
dibagi 25 pcs manisan setiap kali pembuatan						1.017
listrik, gas, dll (dibulatkan) per 1 pcs						700
Biaya Modal (untuk 1 pcs)						1.717
Estimasi keuntungan yang ingin dicapai (per 1 pcs)						3.000
Estimasi Harga Jual (per 1 pcs)						4.717
Pembulatan						5.000



Gambar 2. Kemasan Produk

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan manisan buah rambutan yang dilakukan di Desa Borong Pa'la'la selama 1 (satu) hari di peroleh kesimpulan sebagai berikut : (1) Telah menambah kreativitas ibu-ibu rumah tangga dengan memanfaatkan buah rambutan sebagai peluang usaha kuliner, (2) Manisan buah rambutan ini dapat menjadi cemilan khas Desa sebagai oleh-oleh yang dibawa pulang bagi yang berkunjung ke Desa Borong Pa'la'la, dan (3) Di harapkan dapat dipasarkan tidak hanya di Desa Borong Pa'la'la melainkan dapat mencakup luar daerah.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami ucapkan terimakasih kepada mahasiswa Kuliah Kerja Lapangan (KKL) STIEM BONGAYA MAKASSAR telah melakukan kerja ini dengan sangat baik, masyarakat dan pemerintah Desa Borong Pa'la'la kecamatan Pattalassang kabupaten Gowa, Kami juga mengucapkan terimakasih kepada P3M STIEM BONGAYA MAKASSAR atas bantuannya terhadap pembiayaan pengabdian masyarakat, Sehingga KKL ini dapat diselesaikan dengan baik

DAFTAR PUSTAKA

- Efrida, R., & Fitria, F. (2019, October). Pelatihan Pembuatan Asinan Buah Rambutan di Desa Petanggungan. In *Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan* (Vol. 1, No. 1, pp. 274-278).
- Hastuti, S., Kurnianti, Y. D., & Fakhry, M. (2013). Produksi Manisan Rambutan Kering Dengan variasi Konsentrasi Larutan Kapur Dan Karakteristik Pengeringan. *Agrointek*, 7(1), 38-42.
- Gledoh, Sentor Herman, (2001). Pembinaan dan Pengembangan Usaha Kecil, *Jurnal Manajemen & Kewirausahaan*. Vol 3 No.1. p. 1-13
- Wahyuningsih, D. (2019) Pemberdayaan Masyarakat Bidang Kewirausahaan Pengelohan Limbah Buah Rambutan di Desa Keleyan Bangkalan. *Jurnal ilmiah pangabdhi*, 5(1), 56-61
- Widiarti, N., Wahyuni S., & Mahatmanti, F, W. (2013) Pengolahan Buah dan Biji Rambutan Sebagai Makanan Tradisional Kootail, Manisan, Empin Biji Rambutan dan Obat Herbal yang Berkhasiat, *Rekayasa*, 11(2), 75-78.
- Putri, L.P., Bismala, L., & Safina, L. (2019). Permerdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Ekonomi Kreatif Sebagai Upaya Peningkatan Kemandirian Ekonomi. *Jurnal Saint Penelitian & Pengabdian*, 2(1), 1-6.