

PENINGKATKAN NILAI DAN DAYA TAHAN JERUK MADU

Edy Firza¹, Darul Amri², Kurnia Widya Oktarini^{3*}, Ulfah Tika Saputri⁴

^{1,2,3,4}Politeknik Negeri Sriwijaya

*kurnia.widya.oktarini@polsri.ac.id

Abstrak

Mayoritas warga Desa Lolo Kecil memiliki kebun jeruk. Tanaman jeruk yang dirawat dengan baik mampu menghasilkan satu ton jeruk dalam sebulan dari 250 batang jeruk. Hasil panen jeruk dijual secara langsung ke pedagang, hanya sebagian kecil dijual ke pembeli langsung. Ukuran jeruk akan menentukan harga jual Jeruk. Hasil panen jeruk yang melimpah dapat ditingkatkan nilainya dengan mengolah lebih lanjut begitu juga dengan daya tahan jeruk. Tim pengabdian berkolaborasi dengan mitra warga Desa Lolo Kecil untuk meningkatkan nilai ekonomis dan daya tahan jeruk. Pengolahan menjadi sirup jeruk mampu untuk meningkatkan nilai dan daya tahan jeruk.

Kata Kunci: Sirup Jeruk, Diversifikasi Olahan Jeruk, Nilai Tambah

Abstract

The majority of Lolo Kecil Village residents have orange gardens. Orange plants that are well cared for can produce one ton of oranges a month from 250 orange stems. The orange harvest is sold directly to traders, only a small portion is sold to direct buyers. The size of the orange will determine the selling price of the orange. Abundant orange harvests can be increased in value by further processing as well as the durability of oranges. The service team collaborates with partner residents of Lolo Kecil Village to increase the economic value and durability of oranges. Processing it into orange syrup can increase the value and durability of oranges.

Keywords: Orange Syrup, Diversification of Processed Oranges, Added Value

1. PENDAHULUAN

Promosi wisata secara digital yang dikenal dengan istilah *e-tourism* telah membawa perubahan pada pola konsumsi masyarakat dari *goods base consumption* menjadi *experience base consumption* (Yuswohady, 2017). Masyarakat lebih memilih konsumsi untuk memperoleh suatu pengalaman baru yang ditandai dengan semakin banyak potensi-potensi wisata pedesaan yang bermunculan dan semakin banyak desa-desa wisata. Media sosial yang kita miliki cenderung lebih sering membagikan pengalaman mengunjungi suatu tempat dibandingkan dengan membeli barang.



Gambar 1. Jeruk Siap Panen

Pola pertanian di Desa Lolo Kecil bisa dikatakan pola ikut-ikutan termasuk menanam jeruk. Dahulu kebun masyarakat Desa Lolo Kecil bercocok tanam kayu manis. Dimulai dari beberapa orang petani yang menanam jeruk dan sukses dan diikuti oleh petani lain yang juga sukses sehingga mayoritas masyarakat Desa Lolo Kecil berkebun jeruk. Desa Lolo Kecil telah berubah dari tanaman kayu manis menjadi tanaman jeruk.

Petani jeruk menjual hasil panen jeruk langsung ke pengepul atau dijual ke konsumen secara langsung, akan tetapi mayoritas petani jeruk menjual ke pengepul. Harga jeruk bervariasi tergantung dari ukuran jeruk, mulai dari ukuran mini, medium, super, dan premium. Harga ditetapkan oleh pedagang atau pengepul jeruk. Harga jeruk mulai dari Rp5.000/kg s.d Rp12.000/kg.

Hukum permintaan terjadi jika jeruk melimpah maka harga jeruk rendah, begitu juga sebaliknya jeruk langka maka harga akan semakin tinggi. Akan tetapi masyarakat belum terpikirkan untuk meningkatkan nilai jeruk dan meningkatkan daya tahan jeruk dengan mengolah jeruk lebih lanjut.



Gambar 2. Jeruk Madu Berbagai Ukuran

Desa Lolo Kecil dan beberapa desa tetangga telah menghasilkan jeruk dengan jumlah yang besar namun saat ini belum ada inovasi baru untuk mengolah jeruk yang dapat dijadikan sebagai oleh-oleh. Hal ini terjadi karena masyarakat belum mempunyai pengetahuan tentang bagaimana cara meningkatkan perekonomian dan mereka tidak mempunyai jiwa *entrepreneurship* (Rahayu dan Qomaruddin, 2019).

Jeruk dapat diolah lebih lanjut untuk meningkatkan nilai tambah jeruk dan juga untuk meningkatkan daya tahan jeruk seperti mengolah dalam bentuk sirup jeruk. Jeruk yang diolah dapat diambil dari jeruk ukuran mini dan medium dengan harga jual yang relatif murah. Sehingga harga pokok sirup juga akan lebih rendah. Jeruk yang dijual secara langsung cukup yang berukuran super dan premium saja yang memiliki harga jual yang lebih tinggi.

Kabupaten Kerinci sebagai destinasi utama untuk berwisata alam di Provinsi Jambi dikunjungi oleh banyak wisatawan lokal maupun mancanegara. Destinasi wisata ini bisa selaras dengan pengolahan jeruk menjadi jeruk untuk dijadikan oleh-oleh dari Kerinci. Pengolahan jeruk menjadi sirup jeruk ini memberikan beberapa manfaat untuk warga seperti meningkatkan nilai ekonomis jeruk, meningkatkan daya tahan jeruk, dan sebagai oleh-oleh sirup jeruk khas kerinci.

Berdasarkan hasil survei pendahuluan diketahui bahwa masyarakat memiliki jiwa *entrepreneur* yang rendah dan memiliki keberanian yang rendah untuk mencoba sesuatu yang baru. Beberapa petani telah mencoba untuk mengolah jeruk dalam bentuk kemasan namun terkendala pada tingkat daya tahan dengan rata-rata waktu 3 jam telah mengalami perubahan rasa. Petani jeruk diselimuti rasa takut gagal untuk mencoba hal

yang baru. Untuk itu tim pengabdian akan mendampingi masyarakat Desa Lolo Kecil terutama ibu-ibu untuk dapat berkontribusi pada perekonomian keluarga.

2. METODE

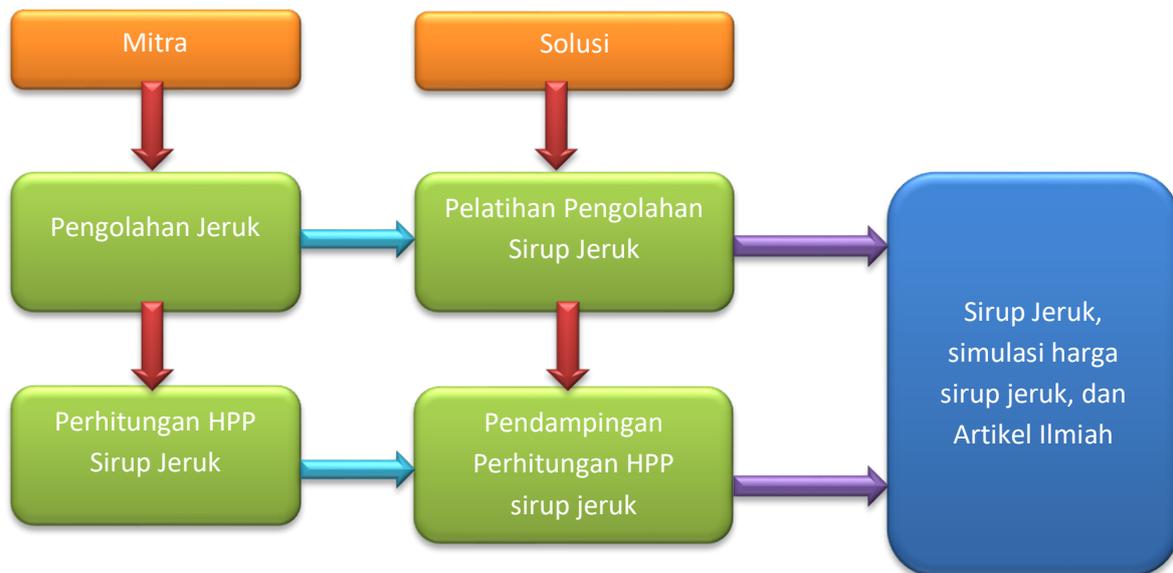
Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat (PPM) ini menggunakan pendekatan yang mengarah kepada pemberdayaan masyarakat. Metode kegiatan meliputi pelatihan, diskusi, dan praktik lapangan. Lebih rinci diuraikan sebagai berikut:

1. Koordinasi dengan Kepala Desa dan tim PKK setempat.
2. Tahapan-tahapan detail pelaksanaan ppm dihalaman berikutnya.
3. Indikator keberhasilan pelaksanaan kegiatan yaitu:

Sebagai indikator untuk mengukur keberhasilan dari penyelenggaraan program ini dirumuskan sebagai berikut:

Tabel 1. Indikator Keberhasilan Program

No	Kompetensi Dasar	Indikator	Output
1	Pembuatan sirup jeruk	Mitra mampu mengolah jeruk menjadi sirup jeruk	Sirup jeruk khas Lolo Kecil
2	Perhitungan HPP	Mitra mampu menghitung HPP sirup jeruk	Harga Jual Sirup Jeruk



Gambar 3. Tahapan Pelaksanaan PPM

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Luas Kecamatan Bukit Kerman 26.968 Ha. Desa Lolo Kecil dengan luas 1,376 Ha setara dengan 5,10% dari luas Kec. Bukit Kerman. Jarak antara Desa Lolo Kecil ke Ibukota Kecamatan sekitar 16KM sedangkan jarak ke Ibukota Kabupaten adalah 45KM. Batas wilayah Desa Lolo Kecil di Utara dengan Desa Pasar Kerman, di Selatan Desa Lolo Gedang, di Timur Desa Keliling Danau, dan di Barat Desa Lempur Tengah. Jumlah aparat Desa Lolo Kecil sebanyak 5 orang dengan kepala dusun 3 orang. Desa Koto Periang merupakan desa swasembada dengan jumlah penduduk 1.033 orang yang terdiri dari 365 KK.

Desa Lolo Kecil telah dikenal oleh masyarakat luas merupakan daerah asal dari Pahlawan Kerinci yaitu Depati Parbo. Setiap memperingati hari pahlawan maka pemerintah akan berziarah ke makam pahlawan Depati Parbo. Peninggalan-peninggalan Depati Parbo masih disimpan oleh keturunan Depati Parbo dan akan di perlihatkan pada saat acara khusus seperti kenduri sko. Saat ini Desa Lolo Kecil tidak hanya dikenal sebagai

asal dari Pahlawan Kerinci tersebut, namun juga telah dikenal sebagai salah satu desa penghasil jeruk. Pertama kali jeruk ditanam oleh seorang petani dan bermunculan petani-petani jeruk lainnya. Lahan perbekunan di Desa Lolo Kecil juga telah mengalami perubahan ke bercocok tanam jeruk. Bisa dikatakan bahwa setiap rumah tangga telah memiliki kebun jeruk.

Jeruk yang ditanam di Desa Lolo Kecil terdiri dari jeruk madu, jeruk gerga, dan jeruk keprok. Mayoritas tanaman jeruk madu yang dimiliki oleh masyarakat. Mayoritas masyarakat menjual secara langsung hasil panen jeruk ke pedagang pengepul yang datang ke kebun-kebun petani. Penjualan jeruk bisa secara disortir atau campuran. Perbedaan pembelian akan berpengaruh terhadap harga jeruk. Beberapa petani jeruk menjual jeruk ke konsumen langsung tanpa melalui perantara pengepul. Akan tetapi jumlahnya relatif kecil yang dikarenakan masih mengandalkan konsumen lokal saja. Sedangkan pengepul menjual jeruk sampai ke provinsi tetangga bahkan sampai ke pulau Jawa dan Bali. Harga jual jeruk sangat tergantung dari ketersediaan jumlah jeruk dan permintaan pasar.

Walaupun petani jeruk sangat banyak di Desa Lolo Kecil dan beberapa desa sekitar namun permintaan dari daerah luar juga masih sangat besar. Hal ini berdampak secara langsung terhadap kesejahteraan petani jeruk. Adakalanya ketersediaan jeruk bisa langka bahkan bisa juga banjir. Sehingga adanya ketidakstabilan harga penjualan jeruk secara langsung. Jeruk yang telah sampai usia maka harus dipanen. Jika telah dipanen maka waktu kesegaran jeruk tidak lama.

Desa Lolo Kecil telah memiliki badan usaha milik desa (bumdes) dan telah bergerak untuk penjualan jeruk, namun pengelolaan yang tidak tepat sehingga bumdes tidak berjalan sebagaimana mestinya. Tim pengabdian mencoba membantu masyarakat dengan pelatihan pembuatan sirup jeruk. Proses pengolahan yang sederhana namun dapat meningkatkan nilai jual jeruk.

Luaran pelaksanaan pengabdian masyarakat berupa pengolahan jeruk menjadi sirup jeruk yang siap untuk dijual dengan teknologi tepat guna. Teknologi tepat guna berupa teknologi untuk alat peras jeruk, teknologi untuk pengolahan, dan teknologi untuk pengemasan. Kesejahteraan mitra menjadi target pengabdian sesuai dengan diskusi awal dan analisis oleh tim pengabdian.

Nilai Tambah dan Daya Tahan Jeruk

Tahapan ini mitra diberikan pencerahan dengan memberikan gambaran tentang dampak pariwisata terhadap sektor perekonomian masyarakat disekitar dengan contoh-contoh daerah seperti Jawa Timur, Yogyakarta, dan Jawa Barat dimana perekonomian masyarakat salah satunya didongkrak oleh sektor pariwisata. Sektor pariwisata sangat identik dengan oleh-oleh, setiap wisatawan yang berkunjung akan membeli buah tangan di daerah yang dikunjunginya.

Selanjutnya mitra diberikan gambaran harga jeruk yang dijual langsung oleh petani kepada pengepul dengan jeruk yang diolah secara sederhana. Pengolahan yang sederhana dapat meningkatkan nilai jeruk. Kenyataan inilah yang dipaparkan oleh tim pengabdian agar masyarakat mitra tergerak untuk mengolah jeruk lebih lanjut ketimbang menjual langsung ke pengepul. Tim pengabdian juga mengajak masyarakat mitra untuk membuka mata agar dapat berwirausaha dan tidak hanya menjadi konsumen.



Gambar 4. Olahan Jeruk Madu

Proses pengolahan jeruk menjadi sirup jeruk sangat sederhana. Dimulai dengan menyiapkan bahan dan peralatan. Bahan berupa jeruk madu berukuran mini atau medium, gula pasir, dan air. Peralatan yang dibutuhkan sama seperti peralatan masak. Jeruk dibelah kemudian diperas hingga mencapai jumlah yang diinginkan. Hasil perasan jeruk kemudian dimasak dengan gula pasir lebih kurang satu jam. Setelah matang kemudian didinginkan selanjutnya proses pengemasan dalam botol yang telah disiapkan.

Sirup jeruk ini mampu bertahan lebih kurang satu bulan di suhu ruangan dan mampu bertahan lebih kurang enam bulan dalam lemari pendingin. Sirup jeruk ini tidak menggunakan bahan pengawet buatan, hanya menggunakan gula sebagai pengawet alami. Jeruk menjadi sirup jeruk telah meningkatkan nilai ekonomis jeruk dan juga telah meningkatkan daya tahan jeruk. Jeruk yang tidak diolah dalam beberapa hari saja telah mengalami layu hingga busuk.

Harga Pokok Produksi

Setelah jeruk siap diolah dan dikemas, tahapan selanjutnya adalah penjualan. Penjualan sirup jeruk harus didahului dengan perhitungan harga pokok produksi. Harga pokok produksi diperoleh dari harga bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Biaya bahan baku terdiri dari jeruk. Biaya tenaga kerja terdiri dari pekerja yang mengolah jeruk. Biaya overhead terdiri dari biaya kemasan dan biaya lain. Setelah semua biaya dihitung kemudian ditambahkan dengan tingkat keuntungan yang diharapkan maka diperoleh harga jual.

Biaya Bahan Baku yaitu terdiri jeruk. Jeruk dipilih dengan ukuran kecil dengan harga yang paling murah sekitar Rp5.000/Kg, gula pasir Rp13.500/Kg. Biaya Tenaga Kerja dalam sehari sekitar Rp100.000 namun mampu memproduksi 100 botol jeruk. Biaya overhead pabrik seperti botol, stiker, gas, dll. Setelah dilakukan perhitungan satu botol seperti Digambar diatas biaya produksi sebesar Rp8.000, kemudian ditambah dengan margin keuntungan 50%. Maka dapat ditetapkan harga jual sebesar Rp12.000 per botol.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Tujuan pengabdian ini adalah untuk memberikan pencerahan dan menumbuhkembangkan jiwa berwirausaha pada masyarakat terutama warga Desa Lolo Kecil Kec. Bukit Kerman Kab. Kerinci. Hasil pengabdian ini telah diselesaikan dengan Peserta pengabdian telah dipandu untuk mengolah jeruk menjadi sirup jeruk sehingga telah meningkatkan harga jual jeruk dan telah mampu untuk menghitung harga pokok produksi jeruk dan menentukan harga jual.

Beranjak dari kesimpulan diatas maka tim pelaksana pengabdian menyarankan hal berikut:

- a. Diharapkan peran serta pemerintah untuk meningkatkan nilai jual jeruk.
- b. Diharapkan masyarakat dapat menjual produk secara langsung ke konsumen baik secara langsung maupun dalam bentuk olahan.
- c. Diharapkan adanya keberlanjutan dari kegiatan pengabdian ini bagi masyarakat, pemerintah desa, dan tim pengabdian.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Zainal Abidin, dkk. 2020. Pemanfaatan Media Sosial dalam Pemasaran Produk UMKM di Kelurahan Sidokumpul, Kabupaten Gresik. *Jurnal Ilmu Komunikasi* Vol. 10, No. 1, April 2020
- Rahayu, Mudji dan Qomaruddin. 2019. Prosen Pengolahan Pasca Panen Buah Markisa Bernutrisi Tinggi. *PEDULI – Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat*, Vol. 1 No. 2
- Susanto, Ajib, dkk. 2020. Implementasi Facebook Marketplace untuk Produk UMKM sebagai Upaya Peningkatan Pemasaran dan Penjualan Online. *Abdimasku*, Vol. 3, No. 1, Januari 2020: 42-51
- Werdani, Riandhita Eri, dkk. 2020. Pelatihan Pemasaran Produk Homemade Melalui Sosial Media. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, Volume 4 , No 1 Maret 2020
- Wibowo, Hery, dkk. 2020. Edukasi Pemasaran Daring untuk Meningkatkan Pemasaran Produk UMKM Guesin Pacs Desa Cibodas Jawa Barat. *Swala: Jurnal Pengabdian Masyarakat Pembangunan Sosial, Desa dan Masyarakat*. Volume 1, Nomor 2, Agustus 2020, Halaman 59-66
- Yuswohady. 2017. *Welcome Leisure Economy*. Diakses pada 24 Januari 2019. <http://www.yuswohady.com/2017/wellcome-leisure-economy>