

**PENGABDIAN PADA MASYARAKAT DALAM MENGEMBANGKAN PRODUK
PERTANIAN BUAH NAGA MENJADI SELAI BUAH NAGA
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO**

Rahma Melana¹, Merlin Ahmad¹, Riski Haiqi¹, Mahludin H Baruadi¹, Yanti Saleh^{1*}

¹Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

*Email korespondensi: yantisaleh@ung.ac.id

Asal : Indonesia

ABSTRAK

Selai buah naga adalah bahan dengan konsentrasi gel yang dibuat dari bubur buah. Menurut (SNI-01-3746-1995), Selai buah adalah produk pangan semi basah yang merupakan pengolahan bubur buah dan gula yang dibuat dari campuran tidak kurang dari 45% berat sari buah dan 55% berat gula. Campuran tersebut kemudian dipekatkan sampai diperoleh hasil akhir berupa padatan terlarut lebih dari 65% yang diukur menggunakan refraktometer. Selai biasanya sebagai bahan tambahan makanan dalam pembuatan roti dan kue. Konsentrasi gel pada selai diperoleh dari interaksi senyawa pektin yang berasal dari buah atau pektin yang ditambahkan dari luar, seperti gula dan asam. metodologi yang digunakan yaitu metode deskriptif Selai buah naga adalah bahan dengan konsentrasi gel yang dibuat dari bubur buah. Menurut (SNI-01-3746-1995), Selai buah adalah produk pangan semi basah yang merupakan pengolahan bubur buah dan gula yang dibuat dari campuran tidak kurang dari 45% berat sari buah dan 55% berat gula. Campuran tersebut kemudian dipekatkan sampai diperoleh hasil akhir berupa padatan terlarut lebih dari 65% yang diukur menggunakan refraktometer. Selai biasanya sebagai bahan tambahan makanan dalam pembuatan roti dan kue. Alasan menjadikan usaha selai buah naga karena digunakan sebagai bahan olesan pada roti dan juga sebagai bahan tambahan untuk pembuatan kue maupun makanan lainnya

Kata kunci: Produk Selai, Buah Naga

ABSTRACT

Dragon fruit jam is a gel-concentrated ingredient made from fruit pulp. According to (SNI-01-3746-1995), fruit jam is a semi-wet food product which is a processing of fruit pulp and sugar made from a mixture of not less than 45% by weight of fruit juice and 55% by weight of sugar. The mixture was then concentrated until the final result was more than 65% dissolved solids as measured using a refractometer. Jam is usually used as a food additive in making bread and cakes. The gel concentration in jam is obtained from the interaction of pectin compounds originating from fruit or pectin added from outside, such as sugar and acid. The methodology used is the descriptive method. Dragon fruit jam is a material with a gel

concentration made from fruit pulp. According to (SNI-01-3746-1995), fruit jam is a semi-wet food product which is a processing of fruit pulp and sugar made from a mixture of not less than 45% by weight of fruit juice and 55% by weight of sugar. The mixture was then concentrated until the final result was more than 65% dissolved solids as measured using a refractometer. Jam is usually used as a food additive in making bread and cakes. The reason for starting a dragon fruit jam business is because it is used as a spread on bread and also as an additional ingredient for making cakes and other foods.

Keywords: Dragon Fruit, Jam

PENDAHULUAN

Buah-buahan segar yang dapat dikonsumsi mempunyai arti yang penting bagi kebutuhan tubuh. Karena buah-buahan banyak mengandung sumber gizi, seperti karbohidrat, vitamin, mineral, dan zat-zat lainnya. Namun buah-buahan merupakan komoditi yang mudah rusak. Sifat mudah rusak atau busuk ini sering mengakibatkan kerugian bagi petani atau pedagang buah-buahan. Kerugian yang timbul berbeda-beda untuk setiap jenis buah-buahan yang dapat terjadi pada saat pemanenan, penyimpanan, pengangkutan, ataupun pemasaran. Oleh sebab itu perlu adanya upaya yang dilakukan agar buah-buahan tidak rusak atau terbuang begitu saja, tentunya dengan melakukan pengolahan menjadi produk yang lebih awet. Salah satu jenis buah yang memberikan peluang usaha yakni buah naga merah yang sangat menjanjikan, tidak saja untuk konsumsi segar tetapi juga untuk produk pangan (Departemen Pertanian, 2015). Seiring dengan semakin meningkatnya budidaya tanaman buah naga di Indonesia dari tahun ketahun maka dari itu produksi buah naga juga meningkat dan saat waktu musim panen raya nilai jual buah naga

menjadi murah, tetapi untuk saat ini pemanfaatan buah naga oleh sebagian masyarakat hanya dijual secara gelondongan, dan di konsumsi dalam bentuk buah segar atau di jadikan jus buah saja. Buah naga tidak tahan apabila disimpan lama, perlu mengolah buah naga menjadi olahan makanan yang tahan dalam waktu lama, misalnya diolah menjadi selai buah (Prasetyo, 2013).

Selai buah naga adalah bahan dengan konsentrasi gel yang dibuat dari bubur buah. Menurut (SNI-01-3746-1995), Selai buah adalah produk pangan semi basah yang merupakan pengolahan bubur buah dan gula yang dibuat dari campuran tidak kurang dari 45% berat sari buah dan 55% berat gula. Campuran tersebut kemudian dipekatkan sampai diperoleh hasil akhir berupa padatan terlarut lebih dari 65% yang diukur menggunakan refraktometer. Selai biasanya sebagai bahan tambahan makanan dalam pembuatan roti dan kue. Konsentrasi gel pada selai diperoleh dari interaksi senyawa pektin yang berasal dari buah atau pektin yang ditambahkan dari luar, seperti gula dan asam. Interaksi ini terjadi pada suhu tinggi dan bersifat menetap setelah suhu diturunkan (Hasbulloh, 2001;21).

Alasan saya menjadikan usaha selai buah naga karena digunakan sebagai bahan olesan pada roti dan juga sebagai bahan tambahan untuk pembuatan kue maupun makanan lainnya, pengolahan produk olahan buah naga daging merah masih banyak dikonsumsi dalam bentuk buah sega, oleh karena itu dilakukan penganekaragaman jenis produk olahan seperti pembuatan selai buah naga, untuk menciptakan produk baru yang berkualitas baik, serta untuk memperpanjang umur simpan, proses produksi ini diharapkan mampu mengatasi masalah turunya nilai ekonomis buah naga arena kelebihan produksi saat panen serta mengembangkan produk olahan yang belum ada dalam pasaran dan untuk mengembangkan produk untuk lebih baik lagi sehingga mampu untuk memenuhi harapan dari konsumen.

METODE

Waktu Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan selama 2 hari, waktu ini dipilih untuk memberikan waktu yang cukup bagi masyarakat agar bisa belajar dan mengimplementasikan kreativitas atau keterampilan yang akan dikembangkan. Sasaran utama kegiatan ini adalah meningkatkan keterampilan dan kreativitas masyarakat dalam pembuatan produk selai buah naga agar bisa mendapatkan nilai tambah dari produk yang dibikin tersebut.

Metode Kegiatan

Pelaksanaan Kegiatan (Uji Coba): Dalam

tahap ini, kegiatan berikut akan dilakukan:

- Pembelian bahan dan alat yang dibutuhkan: Bahan yang akan dibeli sesuai apa yang dibutuhkan dalam pembuatannya.
- Uji coba pembuatan selai buah naga: Dilakukan uji coba untuk membuat selai buah naga menggunakan bahan dan alat yang telah disiapkan. Proses pembuatan selai buah naga akan dijalankan dengan mengikuti resep dan prosedur yang telah ditentukan.
- Testimony: Setelah selai buah naga selesai dibuat, akan dilakukan testimoni atau penilaian terhadap hasilnya. Dalam hal ini, pihak yang terlibat dalam kegiatan, seperti peserta uji coba atau pihak terkait, akan memberikan umpan balik mengenai kualitas yang telah dibuat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengembangan kreativitas masyarakat dalam pembuatan selai buah naga dimulai dengan melibatkan partisipasi aktif dari anggota masyarakat yang tertarik dan terlibat dalam proses pembuatan selai buah naga. Masyarakat dari berbagai latar belakang dan usia berkumpul dalam sebuah tempat yang telah disiapkan dengan peralatan dan bahan-bahan yang diperlukan kegiatan ini dimulai dengan sesi wawancara dan diskusi untuk mengeksplorasi ide-ide baru dan teknik kreatif dalam pembuatan selai buah naga, para peserta berbagi pengalaman mereka dan saling menginspirasi satu sama lain dengan berbagai ide unik yang telah mereka temukan.

Mereka berbicara tentang berbagai bahan-bahan tradisional dan inovatif yang bisa digunakan dalam pembuatan selai buah naga, serta teknik-teknik dekorasi yang menarik untuk meningkatkan tampilan visualnya. Selama kegiatan, masyarakat juga belajar untuk bekerja sama dalam tim dan membangun hubungan yang baik antar sesama anggota komunitas. Mereka saling mendukung, berbagi ide, dan membantu satu sama lain dalam mengatasi tantangan yang muncul selama proses pembuatan selai buah naga. hal ini tidak hanya meningkatkan kolaborasi, tetapi juga memperkuat solidaritas dan kebersamaan dalam komunitas melalui kegiatan ini, diharapkan masyarakat dapat memperluas wawasan mereka tentang potensi kreativitas dalam pembuatan selai buah naga dan memperoleh keuntungan ekonomi yang berkelanjutan. Selain itu, kegiatan ini juga dapat memberikan inspirasi bagi komunitas lain untuk mengembangkan kreativitas dalam bidang kuliner dan membuka peluang baru dalam industri makanan. Dalam rangka mencapai tujuan tersebut, penelitian ini akan melibatkan kolaborasi antara masyarakat, peneliti, dan pemangku kepentingan terkait. Dengan pendekatan partisipatif dan melibatkan semua pihak yang terlibat, diharapkan kegiatan pengembangan kreativitas masyarakat dalam pembuatan selai buah naga dapat memberikan manfaat yang signifikan bagi masyarakat, ekonomi lokal, dan pelestarian budaya.



Gambar 1. Kegiatan Foto Bersama

Cara pembuatan :

1. Potong – potong buah naga, lalu hancurkan dengan garpu
2. Kemudian masukan ke dalam Teflon atau wajan, masak dengan api sedang sampai mendidih, kemudian masukan gula pasir dan air jeruk nipis, aduk aduk biar bagian bawahnya tidak gosong
3. Masak sambil di aduk hingga mengental dan kandungannya airnya berkurang, matikan api.
4. Tunggu hingga dingin, lalu masukan selai dalam wadah yang bersih
5. Setelah itu siap dioleskan di makanan seperti roti dan lain-lain.



Gambar 2. Selai Buah Naga

KESIMPULAN

Pembuatan selai buah naga membuka peluang untuk menghasilkan beragam produk dengan variasi rasa, tekstur, dan komposisi nutrisi. Ini memberikan ruang kreativitas dalam

pengembangan produk makanan. Buah naga memiliki kandungan nutrisi yang kaya, seperti serat, antioksidan, dan vitamin. Dengan pembuatan selai, nilai gizi ini dapat dipertahankan atau diintensifkan, memberikan opsi makanan sehat kepada konsumen. penggunaan buah naga dalam pembuatan selai memberikan dorongan pada inovasi pangan dan penggunaan bahan- bahan lokal yang unik untuk meningkatkan nilai tambah produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Arsyad, M., & Riska, R. (2021). Analisis Fisikokimia Selai Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dengan Variasi Penambahan Kulit Buah Naga Merah. *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 9(3), 159-168.
- Aryanta, I. W. R. (2022). Manfaat Buah Naga Untuk Kesehatan. *WidyaKesehatan*, 4(2), 8-13.
- Ilvira, R. F. (2015). *Analisis Usaha DanStrategi Pengembangan Agribisnis Buah Naga CV Kusumo Wanadri Kulon Progo* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- 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).