

PELATIHAN PEMBUATAN SARI BUAH VARIAN RASA DI SMKN 1 DENGILO

Adnan Engelen¹, Arif Murtaqi Akhmad Mutsyahidan^{1*}

¹Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

*Email korespondensi: arifakhmad@ung.ac.id

ABSTRAK

Sari buah adalah salah satu jenis olahan minuman yang dimanfaatkan untuk dikonsumsi. Masalah yang sering dihadapi adalah tidak banyak masyarakat yang melakukan kegiatan produk olahan buah menjadi minuman sari buah setelah mengkonsumsi buahnya. Adapun beberapa solusi yang dilakukan adalah dengan diadakannya pelatihan pembuatan sari buah varian rasa yang akan dilaksanakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Tujuan dari kegiatan ini agar siswa-siswa dan masyarakat dapat memahami serta terampil dalam mengolah buah-buahan serta meningkatkan kualitas produk minuman bernilai jual tinggi serta meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat.

Kata kunci: Buah-buahan, Produk sari buah, Nilai ekonomi

ABSTRACT

Fruit juice is a type of processed drink. The problem is that only a few people process fruit products into fruit juice drinks after consuming the fruit. Some solutions implemented include training in making flavored fruit juice as a community service activity. This activity aims for students and the community to understand and be skilled in processing fruit and improve the quality of high-value beverage products and the economic welfare of the community.

Keywords: Carrots, Vegetable Chocolate

PENDAHULUAN

Sari buah merupakan suatu cairan jernih atau agak jernih yang di peroleh dari buah-buahan dengan cara pengempaan buah-buahan yang telah matang dan masih segar. Sari buah mengandung flavor dan warna yang khas sesuai dengan buah yang digunakan (Fachruddin, 2003). Buah-buahan yang digunakan dalam pembuatan sari buah ini cukup beragam.

Sari buah (fruit juice) juga di artikan

sebagai ekstrak cairan yang diperoleh dari hasil ekstraksi buah-buahan yang tidak di fermentasi dan tidak dilakukan pengenceran. Menurut Muchtadi (1997), sari buah adalah cairan yang tidak difermentasi yang diperoleh dari pengepresan buah-buahan yang telah matang dan masih segar. Pemilihan dan penentuan kematangan buah merupakan tahapan awal dari proses pembuatsan sari buah, dimana pemilihan buah dilakukan berdasarkan kualitas buah yang baik dan sari

buah dibuat dari buah dengan derajat kematangan yang optimum.

METODE

Pelatihan pembuatan sari buah kepada siswa SMKN 1 Dengilo, Kabupaten Pohuwato adalah dalam rangka pengabdian masyarakat. PKM ini telah melakukan penyusunan rencana metode yang akan dilakukan selama proses awal sosialisasi dan rencana selama kegiatan berlangsung. Tim dosen memiliki tujuan agar terjadi komunikasi timbal balik tentang bagaimana cara efektif untuk mengajak siswa ikut serta dalam kegiatan ini. Kegiatan pelatihan menggunakan pemberian materi melalui ceramah kemudian dilanjutkan dengan praktik langsung oleh para siswa. Cara ini dianggap efektif karena transfer pengetahuan yang diperoleh selama pelatihan akan lebih tersampaikan dengan baik jika peserta pelatihan itu sendiri yang menyampaikannya dan merasa bahwa kegiatan pelatihan tersebut bermanfaat bagi mereka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang dilaksanakan di Lingkungan SMKN 1 Dengilo Kabupaten Pohuwato. Pada tahap persiapan dilaksanakan observasi dan permohonan izin ke pembina Magang sekolah yang menjadi tujuan (SMKN 1 Dengilo Kabupaten Pohuwato) guna mendapatkan izin untuk melaksanakan kegiatan pelatihan, sekaligus menginformasikan target jumlah peserta dan kriteria peserta yang akan diikuti dalam pelaksanaan kegiatan. Setelah izin diberikan ketua pelaksana menyusun

jadwal pelaksanaan kegiatan sesuai dengan hasil kesepakatan bersama dalam rapat koordinasi pendahuluan dengan tim pelaksana yang terdiri dari 2 orang dosen. Kegiatan pelatihan ini bertemakan Pelatihan Pembuatan Sari Buah Varian Rasa.



Gambar 1. Kegiatan pelatihan pembuatan sari buah varian rasa

Produk yang diajarkan pada pelatihan tersebut adalah membuat sari buah berbahan dasar jenis-jenis buah. Pelatihan diberikan berupa pemberian keterampilan kepada siswa dari jurusan teknologi pengolahan pertanian di SMKN 1 Dengilo Kabupaten Pohuwato. Adapun tahapan pelaksanaan pelatihan meliputi:

- 1) Tahap persiapan, yaitu survey bahan-bahan yang akan digunakan, jumlah peserta, menyusun bahan dan alat yang akan disiapkan pada saat pelatihan, menyiapkan materi praktik pembuatan sari buah varian rasa yang akan diberikan. pada pelatihan.
- 2) Tahap pelaksanaan,

Adapun tahapan pelatihan meliputi: 1) pelatihan menitik beratkan pada kemampuan kognitif peserta berupa pembekalan materi terkait dengan pengolahan berbagai jenis buah menjadi sari buah yang bermutu dan kandungan gizi yang terdapat pada buah-

buah tersebut, dan juga pengenalan alat dan bahan penunjang dalam pembuatan produk sari buah tersebut, dan 2) pelatihan pembuatan sari buah varian rasa.

Pelatihan dimulai dengan demonstrasi pembuatan produk. Arahan dan tanya jawab berlangsung selama kegiatan. Tim pelaksana menjelaskan langkah-langkah pembuatannya sambil mendemonstrasikan proses pembuatan sari buah varian rasa. Pelatihan berlangsung dari pukul 09.00-11.30 WITA.

SIMPULAN DAN SARAN

Pemanfaatan berbagai jenis buah dijadikan sebagai bahan dalam pembuatan sari buah sangat berguna untuk siswa dan masyarakat. Siswa sebagai peserta pelatihan sangat menyukai dalam pembuatan produk sari buah varian rasa. Sari buah yang dibuat menghasilkan produk yang sesuai dengan harapan memiliki rasa yang enak.

Evaluasi kegiatan pelatihan secara

umum berjalan dengan baik dan memuaskan peserta maupun tim pelaksana. Peserta berharap ditahun-tahun kemudian dapat diberikan kesempatan mendapatkan pelatihan sejenis.

Saran pada kegiatan ini adalah pemanfaatan buah-buahan untuk dijadikan sari buah dapat diuji kandungan gizinya karena dengan mengetahui kandungan gizinya memberikan kepercayaan kepada masyarakat ke depan. Pada kegiatan pelatihan ini peserta diharapkan dapat mengembangkannya dalam bentuk berwirausaha atau mengembangkannya dalam skala rumah tangga ataupun skala industri.

DAFTAR PUSTAKA

- Fachruddin. 2003. *Membuat Aneka Sari Buah*. Kanisius. Yogyakarta
- Muchtadi, T.R. 1997. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. IPB-Press. Bogor.