



PEMBUATAN DODOL JERUK SEBAGAI SALAH SATU PRODUK OLAHAN JERUK PADA KELOMPOK ISAHARE KAMPUNG SAMABUSA DISTRIK TELUK KIMI KABUPATEN NABIRE

Oleh

Simon Matakena¹, Syusantie Sylfia Sairdama², Marloza Roy³,

^{1,2,3}Program Studi Agribisnis, Fapertanak, Universitas Satya Wiyata Mandala

E-mail: ¹monmatakena@gmail.com, ²sairdamasyusantie@gmail.com,

³marlozaroy pertanian@gmail.com

Article History:

Received: 10-01-2023

Revised: 20-01-2023

Accepted: 17-02-2023

Keywords: Dodol, Jeruk Manis, Kelompok Isahare

Abstract: Tujuan dalam pelaksanaan PkM ini adalah; Memberikan pengetahuan tentang pengolahan jeruk menjadi produk olahan yang dapat mendatangkan keuntungan, Memberikan pengetahuan tentang cara pembuatan dodol jeruk, Mempraktekkan cara pembuatan dodol jeruk. Pelaksanaan kegiatan pada tanggal 12-14 Oktober 2022 pada kelompok Isahare di Kampung Samabusa Distrik Teluk Kimi Kabupaten Nabire dan diikuti oleh 20 orang peserta. Metode yang digunakan yaitu; metode ceramah, diskusi dan praktek pembuatan dodol.

Dari hasil PkM yang dilaksanakan dapat dilihat bahwa peserta sangat antusias dan bersemangat serta tekun melaksanakan praktek sehingga berkeinginan untuk menjadikan dodol dari jeruk manis sebagai suatu usaha industry rumahtangga guna menambah penghasilan rumahtangganya.

PENDAHULUAN

Agribisnis adalah serangkaian kegiatan yang melibatkan subsistem input, subsistem produksi, subsistem pengolahan (agro-industri), subsistem pemasaran hasil dan subsistem penunjang. Agro-industri adalah usaha yang berkaitan dengan pengolahan, pengawetan, penyimpanan, dan pengepakan hasil pertanian khususnya hasil budidaya pesisir dan laut. Menurut Matakena (2017) mengatakan bahwa komoditi hasil pertanian terutama tanaman hortikultura memiliki salah satu ciri yaitu mudah rusak, sehingga penanganan hasil produksi pertanian diolah agar dapat memiliki nilai tambah dan bertahan lama. Oleh sebab itu, sebagai sub sektor pertanian hortikultura ini hendaknya harus dikembangkan sehingga dapat memberikan pengaruh terhadap perbaikan gizi, pendapatan dan kesenjangan petani (Hadayani, 2009)

Menurut Tasya & Novitasari (2010) mengatakan bahwa jenis tanaman hortikultura buah yang sangat berpotensi untuk dikembangkan dan mampu memberikan nilai tambah adalah jeruk. Pengembangan budidaya jeruk manis dapat mendorong perluasan kesempatan berusaha dan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan petani, menunjang pengembangan



agribisnis dan agro-industri, meningkatkan ekspor, substitusi produk sekaligus mengurangi import. Untuk mencapai tujuan tersebut, sudah seyogyanya mutu bertani jeruk manis ditingkatkan sesuai dengan perkembangan ilmu dan teknologi (Rukmana, 2003).

Jeruk manis Nabire merupakan salah satu jenis buah khas Nabire dengan kulitnya halus berwarna kuning kehijau-hijauan, harum baunya tidak menusuk namun lembut dan segar. Kesegaran dan kekhasan bau harum buah jeruk manis begitu terasa ketika kulitnya dikupas, daging buahnya tebal dan berair dan memiliki pori-pori yang rapat, dan telah merambah ke berbagai pasar di luar Nabire, mulai dari Jayapura, Sorong, Manokwari, Biak, Serui, Ambon, Manado (Sulawesi Utara), Makassar (Sulawesi Selatan) dan Surabaya (Jawa Timur). Wilayah Kabupaten Nabire memiliki areal pohon jeruk manis yang tersebar di kecamatan-kecamatan di wilayahnya, yang merupakan sumber penghasilan banyak keluarga petani. Dengan melihat pada potensi yang begitu besar pada hasil panen jeruk, tentu kegiatan membuang buah jeruk yang tidak laku atau dengan membiarkan buah busuk dan terjatuh merupakan tindakan yang tidak produktif dan mubazir (Sari, dkk 2019)

Kandungan jeruk amatlah beragam karena mengantongi berbagai vitamin, mineral, serta senyawa tumbuhan. Senyawa khas tumbuhan dalam jeruk memiliki efek antioksidan yang membuat sel tubuh senantiasa terlindungi. Mengonsumsi jeruk seberat 100 gram akan memberikan kita nutrisi berikut ini: Kalori: 47, Air: 87%, Protein: 0,9 gram, Karbohidrat: 11,8 gram, Gula: 9,4 gram, Serat: 2,4 gram, Lemak: 0,1 gram (Rukmana, 2003).

Kandungan jeruk yang utama adalah karbohidrat dan air dengan sedikit protein, lemak, dan kalori. Karbohidrat yang terkandung dalam buah jeruk utamanya yakni gula sederhana, termasuk glukosa, fruktosa, dan sukrosa. Namun, walau mengandung gula, buah jeruk memiliki indeks glikemik yang rendah, yakni dengan rentang 31-51. Indeks glikemik merujuk pada seberapa cepat makanan yang dikonsumsi dapat meningkatkan gula darah. Semakin rendah indeks glikemik makanan, cenderung semakin baik pula efeknya untuk kesehatan. satu buah jeruk berukuran besar akan memberikan kita 18% dari angka kecukupan gizi harian serat. Serat dalam buah jeruk pun beragam, termasuk pektin, selulosa, hemiselulosa, dan lignin. Kebutuhan serat perlu dicukupkan karena manfaatnya yang menguntungkan tubuh. Sebab, serat tak seperti jenis karbohidrat lain karena tak bisa dicerna tubuh. Manfaat serat tersebut termasuk menjaga kesehatan sistem pencernaan, mengontrol berat badan, serta mengendalikan kolesterol.

Sebagai jenis buah-buahan, jeruk mengantongi beragam vitamin dan mineral. Vitamin dan mineral yang utama dalam buah jeruk, termasuk: Vitamin C. Buah jeruk sangat identik dengan vitamin C. Satu buah jeruk berukuran besar memang memberikan angka kecukupan gizi harian vitamin C hingga 100%. Vitamin B1. Vitamin B1 atau tiamin berperan dalam perubahan karbohidrat menjadi energi. Vitamin B9. Lebih dikenal dengan folat, vitamin B9 merupakan vitamin yang vital untuk ibu hamil. Kalium. Asupan kalium yang cukup membantu menurunkan tekanan darah pada penderita hipertensi. Mineral ini juga berpotensi untuk menurunkan risiko penyakit jantung. Kalsium dan mineral lain dalam jeruk bermanfaat untuk pemeliharaan tulang dan otot.

Kandungan jeruk lain yang membuatnya sangat spesial adalah beragam senyawa dan zat khas tumbuhan. Dua golongan senyawa dalam buah jeruk yaitu senyawa fenolik dan karotenoid. Di samping fenolik dan karotenoid, buah jeruk juga menjadi sumber asam sitrat, antara lain: Fenolik. Fenolik merupakan golongan senyawa yang memiliki efek antioksidan. Dua jenis fenolik dalam jeruk yaitu hesperidin dan antosianin, yang sama-sama bermanfaat



untuk tubuh. Karotenoid. Merupakan golongan zat antioksidan yang memberikan warna oranye cerah pada buah jeruk. Beberapa contoh karotenoid dalam buah jeruk termasuk beta-cryptoxanthin dan likopen. Asam sitrat sebagai salah satu jenis buah sitrus, buah jeruk mengandung asam sitrat dan sitrat. Asam sitrat dan sitrat berpotensi untuk mencegah terjadinya batu ginjal.

Kandungan jeruk amat beragam, buah ini pun menawarkan beragam manfaat dan khasiat kesehatan, misalnya: Memelihara kesehatan jantung, berkat kandungan buah jeruk, termasuk serat dan hesperidin Mencegah batu ginjal, berkat adanya asam sitrat dan sitrat dalam buah jeruk :

- ❖ Menurunkan risiko anemia, karena adanya vitamin C dan asam sitrat dalam jeruk. Vitamin C membantu mengoptimalkan penyerapan zat besi.
- ❖ Menurunkan risiko katarak, berkat vitamin B1 yang terkandung dalam buah jeruk
- ❖ Mencegah cacat pada janin, berkat kandungan vitamin B9 atau folat
- ❖ Melindungi sel dari radikal bebas, berkat adanya zat-zat antioksidan fenolik, karotenoid, serta vitamin C
- ❖ Memelihara sistem imun, berkat vitamin C dalam jeruk
- ❖ Meningkatkan produksi kolagen, yang juga diberikan oleh vitamin C

Selain manfaat yang begitu banyak dari buah jeruk, buah jeruk juga dapat diolah dalam berbagai bentuk produk olahan yang terinovasi, antara lain : selai, serbuk minuman jeruk, fruit leather, permen jelly, abon kulit jeruk, dodol, manisan jeruk, yoghurt dan masih banyak lagi hasil olahan buah jeruk yang lain. Dalam kegiatan PkM ini kami akan melakukan proses pembuatan dodol jeruk yang merupakan salah satu jenis makanan ringan semi basah dan merupakan salah satu jenis makanan ringan khas yang banyak dijumpai di berbagai daerah di Indonesia. Dilihat dari sifat produknya, dodol mempunyai tekstur yang halus, liat, lunak, memiliki bentuk yang unik, rasa yang beragam dan dapat disimpan untuk jangka waktu tiga sampai empat bulan. Sedangkan berdasarkan karakteristik produknya, dodol memang tergolong ringan dan bukan sebagai makanan utama atau lauk pauk, dan dapat disimpan untuk jangka waktu tiga sampai empat bulan.

METODE

Dalam pelaksanaan kegiatan ini metode yang digunakan adalah metode ceramah dengan teknik presentase materi pembuatan hasil olahan jeruk berupa dodol, yang dilanjutkan dengan diskusi.

Setelah kegiatan ceramah dan diskusi, dilanjutkan dengan kesepakatan waktu dan penyediaan bahan dan alat pembuatan dodol, mengingat dalam proses pembuatan dodol jeruk ini membutuhkan waktu dalam praktek, terutama saat pengolahan/pengadukan dodol.

Pelaksanaan pengabdian dilakukan dengan tiga tahapan, di mana tahap pertama merupakan tahap persiapan. Pada tahap ini kelompok pengabdian melakukan suvey pendahuluan untuk melihat kondisi di lapangan mengenai produksi jeruk yang dihasilkan oleh petani anggota kelompok Isahare. Dalam tahap ini dicari permasalahan-permasalahan yang dihadapi oleh anggota kelompok saat produksi jeruk melimpah. Tahap selanjutnya merupakan tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian.

HASIL

Pada proses pembuatannya tersirat makna filosofis yang menggambarkan



kebersamaan dan keberagaman. Dodol yang dibuat dalam proses yang lama dan dikerjakan bersama-sama, semangat gotong royong sangat diperlukan. Pembuatan dodol dalam jumlah banyak biasanya melibatkan beberapa keluarga. Dodol termasuk produk olahan setengah basah yang padat dan kenyal. Produk sejenis yang dibuat secara tradisional disebut jenang dengan tekstur lebih lembek dan berminyak. Saat ini dodol sudah dipasarkan luas, terutama ditempat-tempat pariwisata dengan kemasan yang menarik. Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) definisi dodol adalah makanan yang dibuat dari tepung beras ketan, santan kelapa, gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bahan lain yang diizinkan.

Dalam kegiatan pengabdian kali ini akan dibuat dodol dengan penambahan sari jeruk, yang dalam proses pembuatannya masih sederhana atau dapat dikatakan dengan menggunakan cara tradisional.

Proses pembuatan dodol jeruk dimulai dengan Persiapan alat dan bahan, setelah itu kita melakukan perebusan santan hingga mendidih, sebelumnya kita telah mencampurkan bahan-bahan seperti tepung ketan, tepung beras, gula merah, gula pasir dan garam ke dalam santan baru dilakukan perebusan. Berikut ini akan dilampirkan dokumen persiapan pembuatan dodol jeruk:



Jeruk manis yang merupakan bahan dasar pembuatan dodol yang telah dipanen disortasi terlebih dulu, kemudian dicuci dengan air bersih sampai kotoran-kotoran yang menempel seperti tanah atau debu hilang. Kemudian ditimbang dan diperoleh 250gr buah jeruk. Selanjutnya adalah proses mendapatkan sari jeruk. Jeruk yang telah bersih dipisah dengan kulit arinya kemudian diblender dengan menambahkan air. Jeruk yang dihasilkan kemudian dipisahkan antara sari jeruk dengan ampasnya dengan kain saring dan sisihkan.

Siapkan bahan seperti tepung ketan 125 gr, tepung beras 125 gr, gula merah 500 gr, gula pasir 125 gr, garam 0,5 gr, santan sebanyak 1000ml dan air sebanyak 100 ml. Bahan yang digunakan adalah bahan untuk 1 resep pembuatan dodol jeruk. Alat yang disiapkan adalah Kompor, wajan, pengaduk kayu, saringan, blender, dan timbangan.

Pengadukan adonan menjadi merata membutuhkan waktu kira-kira 2,5 jam. Setelah adonan mulai kalis ditambahkan sari jeruk yang telah diblender halus ke dalam adonan dan kemudian dilakukan pengadukan kira-kira selama 20 menit. Setelah adonan telah benar-benar kering dan tidak melekat di wajan dan ketika dipegang tidak lengket atau melekat di tangan, maka adonan telah siap. Setelah itu dilakukan pendinginan dan pencetakan adonan sesuai selera. Berikut ini akan dilampirkan dokumen proses pembuatan dodol jeruk



KESIMPULAN

Dari hasil pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) melalui kegiatan praktek pembuatan dodol jeruk manis pada kelompok Isahere di Kampung Samabusa Distrik Teluk Kimi Kabupaten Nabire, maka dapat disimpulkan bahwa; 1) Materi pembuatan dodol jeruk manis dapat diserap dengan baik oleh peserta sehingga hasil praktek cukup memuaskan. Peserta PkM bertekad untuk mengembangkan pembuatan dodol untuk dijadikan usaha rumah tangga (*home industry*), sebagai peningkatan ekonomi rumah tangga.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Kami atas nama tim pengabdian kepada masyarakat mengucapkan terima kasih kepada kelompok ISAHARE Kampung Samabusa Distrik Teluk Kimi Kabupaten Nabire yang telah memberikan izin kepada kami untuk berbagi informasi tentang pengolahan dodol jeruk, semoga informasi yang kami berikan ini dapat bermanfaat.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Hadayani. 2009. Prospek Pengembangan Tanaman Jeruk Siam (*Citrus nobilis*) Berwawasan Agribisnis Di kecamatan Bolano Lambunu Kabupaten Parigi Moutong. *J. Agroland Vol 16 No 3*
- [2] Hermawan. R 2008 . Membangun Sistem Agribisnis. Bahan Ajar STPP Yogyakarta
- [3] Matakana. S. 2017. Agribisnis Komoditi Jeruk manis (*Citrus sinensis L*) di Kampung Wadio Distrik nabire Barat Kabupaten Nabire Jurnal Fapertanak Volume II. Nomor 1. Tahun 2017, penerbit Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Satya Wiyata Mandala, Nabire-Papua.
- [4] Rukmana, H. R. 2003. Budidaya Stevia. Kanisius. Jakarta
- [5] Sari, W.P., Rosalina, D., Muttaqin, E.E., Anggraini, D.N., 2019. Peningkatan Nilai Ekonomis Buah Jeruk Dengan Pelatihan Pembuatan Dodol Di Desa Lau Riman. *Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan. Vol 1. No 1*
- [6] Tasya, S.E., Novitasari, H. 2020. Analisis Kelayakan Pada Agroindustri Jeruk Siam Di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh. Vol 7. No.2*
- [7] https://www.google.com/search?q=PENGABDIAN+MASYARAKAT&safe=strict&source=nms&sa=X&ved=0ahUKEwiqKXVouAhVRjeYKHegnd9UQ_AUIBSgA, diakses pada tanggal 12 Februari 2023
- [8] <https://www.sehatq.com/artikel/ragam-kandungan-jeruk-yang-senantiasa-setia-untuk-sehatkan-tubuh> , diakses pada tanggal 12 Februari 2023



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN