ISSN: 2797-2887

Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pemanfaatan Jambu Kristal Melalui Produk Inovasi Soft Candy

Siti Amelia[1*]
Muhammad Rizal Nurrohman[2]
Vira Anggraini[3]
Belinda Arintya Dewi[4]
Abel Gandhy[5]

[1,2,3,4,5]Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pakuan, Kota Bogor, Indonesia

Sitiamelia2302@gmail.com [1*)]
rizalnurrohman142@gmail.com [2)]
viraanggra23@gmail.com [3)]
dewibelindaarintya@gmail.com [4)]
gandhy.abel@gmail.com [5)]

Kata Kunci: *[Pemberdayaan Masyarakat, Jambu kristal, Soft Candy, Inovasi Produk]*

Abstrak: Pemberdayaan masyarakat merupakan salah satu upaya untuk mengembangkan kesejahteraan dan kemandirian masyarakat, khususnya di desa bantarsari desa bantarsari memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah berupa jambu kristal bahkan desa bantarsari dikenal sebagai Desa jambu kristal nasional. Namun, pemanfaatan jambu kristal di desa bantarsari masih terbatas pada pengendalian nya hanya dengan mengkonsumsi jambu kristal secara langsung atau menjualnya sebagai buah segar dan belum terbentukny kelompok usaha baru yang memberikan nilai tambah ekonomi menjadi rendah Pengelolaan jambu kristal sangat tepat untuk membuat olahan inovasi, berhubung kegunaan dan manfaat dari jambu kristal sangat baik bagi kesehatan. Kegiatan ini bertujuan untuk mempelajari dan mengembangkan pemberdayaan masyarakat melalui inovasi *soft candy* untuk memberikan nilai tambah ekonomi masyarakat Desa Bantarsari. Kegiatan diawali dengan pemaparan materi terkait pembuatan *soft candy* dengan melibatkan masyarakat dalam seluruh tahapan proses, mulai dari pelatihan hingga produksi. Hasil dari kegiatan ini dapat mendorong terbentuknya kelompok usaha baru yang mandiri dan berkelanjutan.

Published by:

Copyright © 2024 The Author(s)
This article is licensed under CC BY 4.0 License

Pendahuluan

Pemberdayaan masyarakat kini menjadi gagasan utama dalam usaha pembangunan yang berkelanjutan. Dalam hal ini, pemberdayaan tidak hanya dilihat sebagai pemberdayaan masyarakat yang sengaja di lakukan pemerintah untuk memfasilitasi masyarakat lokal saja, akan tetapi dapat pula merancanakan, memutuskan, dan mengelola sumber daya yang dimiliki, sehingga pada akhirnya mereka memiliki kemampuan dan kemandirian secara ekonomi dan berkelanjutan (Ningrum, 2021). Seiring dengan berkembangannya industri makanan dan minuman, potensi pemanfaatan produk lokal sering kali kurang dimanfaatkan secara optimal. Salah satu contoh potensi lokal yang belum sepenuhnya dimaksimalkan adalah jambu kristal, buah tropis yang kaya akan manfaat dan memiliki rasa yang unik. Jambu Kristal (*Crystal guava*) merupakan hasil mutasi dari jambu bangkok. Jambu kristal memiliki pembeda yang sangat mencolok dibandingkan jambu biasa pada umumnya. Salah satu karakteristik unggulan jambu kristal adalah kandungan biji yang sangat sedikit, bahkan seringkali disebut jambu biji tanpa biji. Jambu kristal disebut dengan istilah 'kristal' karena memiliki daging buah berwarna putih bersih, cerah, dan terkesan bening, bertekstur kenyal dan renyah, serta memiliki bentuk buah berlekuk-lekuk, menyerupai bentuk kristal (Amrih et al., 2023). Jambu kristal memiliki banyak manfaat bagi kesehatan diantaranya, sumber vitamin C dan vitamin A, mengandung antioksidan, dan serat, kalsium serta zat besi. Untuk jumlah kalorinya, dalam jambu kristal memiliki kandungan gizi yang cukup baik, terkandung dalam 100 g jambu kristal yang baru matang: 0,9 g protein; 0,3 g lemak; 12,2 g karbohidrat; 14mg Ca; 28 mg fosfor; 1,1 mg besi; 25 SI vitamin B; 18,73 mg vitamin C; gula 9,2%; dan air 87,4% dengan total kalori sebanyak 49 kalori (Sasmi et al., 2022).

Sehingga buah jambu kristal tidak hanya dinikmati secara langsung dalam keadaan segar, tetapi juga memiliki potensi untuk diolah menjadi berbagai produk olahan yang bernilai ekonomi tinggi. Berbekal tekstur daging buah yang solid dan minim biji, jambu kristal sangat cocok untuk digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan *soft candy* yang banyak digemari oleh masyarakat terutama anak-anak, karena memiliki rasa manis di lidah ketika dihisap dan dikunyah. *Soft candy* merupakan permen yang dibuat dari air atau sari buah jambu kristal dengan bahan pembentuk gel. Untuk dapat mengolah jambu kristal menjadi produk diperlukan alat pengolahan yang tepat agar memberikan kemudahan dalam membuat variasi serta karakter rasa yang khas yang dapat memperkaya kualitas produk olahan. Oleh karena itu pengembangan produk berbasis jambu kristal tidak hanya menambah variasi konsumsi, tetapi juga membuka peluang untuk menciptakan inovasi baru dalam industri pangan dan keberlanjutan pendapatan masayarakat. Inovasi produk merupakan proses menciptakan produk baru atau memperbarui produk yang sudah ada untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen (Gandhy et al., 2023). Ini dapat melibatkan pengembangan produk, pengenalan poduk baru, atau merancang ulang produk yang sudah ada. Tujuan utamanya untuk memberikan nilai lebih kepada konsumen dan menjawab kebutuhan yang belum terpenuhi (Banjarnahor et al., 2024).

Beberapa lokasi di kabupaten bogor khususnya di Desa Bantarsari, kecamatan Rancabungur RW 04 merupakan lokasi pedesaan yang masyarakatnya bermata pencaharian sebagai petani. Namun, ketahanan buah jambu kristal menjadi faktor penting yang perlu diperhatikan, terutama jumlah produksi buah jambu kristal di desa bantarsari masih cukup besar dan belum dimanfaatkan secara maksimal. Hingga saat ini, pemanfaatan jambu kristal masih terbatas hanya dikonsumsi secara langsung, sebagai

jus, salad dan manisan. Potensi jambu kristal sebenarnya dapat dikembangkan lagi apabila buah ini dapat diolah menjadi produk seperti soft candy. Akan tetapi masyarakat dan para petani masih membutuhkan pengetahuan dan keterampilan tentang cara pengolahan jambu kristal.

Dengan adanya program pemberdayaan masyarakat ini kami mahasiswa dapat membantu masyarakat dengan meningkatkan pendapatan dari pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal, serta mengembangkan keterampilan dan pengetahuan dalam pengolahan inovasi produk. Tujuannya untuk meningkatkan kesadaran akan potensi lokal, mendorong diversifikasi produk, serta dapat mengatasi sejumlah masalah yang dihadapi dalam kehidupan sehari-hari. Oleh karena itu, program pemberdayaan ini diharapkan mampu memperkuat perekonomian lokal dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui inovasi produk yang bernilai ekonomi tinggi.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 5 Agustus 2024 dilakukan secara langsung di Desa Bantarsari Kecamatan Rancabungur Kabupaten Bogor. Pelatihan ini dihadiri oleh masyarakat Bantarsari, ibu-ibu PKK, Kelompok Tani Wanita (KWT) dan pelaku usaha UMKM. Dalam kegiatan ini penentuan sasaran/mitra berdasarkan, analisis yang dilakukan oleh Tim PPK Ormawa 2024 dengan observasi secara langsung. Persiapan yang dilakukan untuk kegiatan ini, yaitu dengan mengidentifikasi masalah mengenai pengelolaan potensi yang ada di Desa Bantarsari salah satunya jambu kristal, masyarakat Bantarsari terutama petani masih belum mengetahui cara mengelola jambu kristal menjadi produk turunan seperti soft candy dari jambu kristal. Maka kegiatan ini diadakan sebagai sosialisasi pembuatan jambu kristal. Pelatihan pembuatan soft candy jambu Kristal dilaksanakan pada pukul 13.00 WIB dan berakhir pada pukul 15.00 WIB diawali dengan pemaparan materi mengenai nilai ekonomis dari produk soft candy ini bertujuan untuk menyampaikan konsep dasar dan tahapan proses cara pembuatannya yang dipaparkan langsung oleh salah satu anggota PPK Ormawa. Pelatihan dan pendampingan dibagi menjadi 2 kelompok. Setiap kelompok didampingi oleh mahasiswa yang akan mengarahkan ibu-ibu tentang cara pembuatannya agar memudahkan ibu/bapak untuk memahami cara pembuatannya.



Gambar 1. Lokasi Kegiatan

Cara pembuatan soft candy yaitu dengan mempersiapkan alat dan bahan seperti kompor, baskom, blender, pisau, talenan, wajan, alat pengaduk, cetakan silicon, sendok kecil, dan saringan. Bahan yang diperlukan cukup sederhana hanya jambu Kristal 1 kg, gula 250 gram, agar-agar 1 bungkus dan perisa jambu 2 sdt. Proses pembuatan soft candy jambu kristal dimulai dengan menyiapkan jambu kristal yang akan digunakan. Pertama, cuci jambu kristal hingga bersih dan kupas kulitnya. Setelah itu, potong jambu kristal menjadi bagian-bagian kecil dan masukkan ke dalam blender. Tambahkan sedikit air dan haluskan hingga lembut. Selanjutnya, saring hasil blender tersebut untuk memisahkan ampas dari sari buahnya. Sari buah yang telah disaring kemudian dipindahkan ke dalam wajan. Tambahkan gula, agar-agar, dan perisa jambu, lalu aduk hingga tercampur rata. Nyalakan kompor dengan api sedang dan aduk perlahan hingga campuran berubah tekstur seperti karamel. Setelah muncul gelembung dan teksturnya menjadi seperti karamel, matikan kompor. Tuang adonan ke dalam cetakan silikon sebelum mengeras di wajan. Diamkan hingga mengeras, dan untuk hasil terbaik, simpan di dalam kulkas. Setelah mengeras, keluarkan dari cetakan dan taburi dengan gula halus. Soft candy jambu kristal siap untuk dinikmati. Keberhasilan kegiatan ini diukur melalui peningkatan pengetahuan mengenai pembuatan oalahan produk turunan jambu kristal dan meningkatnya pendapatan masyarakat.



Gambar 2. Proses pembuatan Soft Candy Jambu Kristal

Hasil dan Pembahasan

Pemberdayaan masyarakat dalam pemanfaatan jambu kristal untuk inovasi *soft candy* berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga setempat. Pengembangan masyarakat bertujuan untuk memenuhi kebutuhan pembelajaran bagi kelompok, misalnya pemimpin kelompok atau organisasi dengan tujuan tertentu. Pengembangan masyarakat dapat memeperkaya kemampuan kelompok individu sehingga mereka dapat bekerja secara kolektif untuk mencapai tujuan sosial dan ekonomi kelompok (Qorirah Iftinani et al., 2023). Jambu kristal merupakan salah satu jenis jambu berwarna putih, jambu kristal memiliki bentuk fisik yang hampir sama dengan jambu biji, hanya saja berbeda warna pada bagian daging jambu. Jambu kristal juga memiliki tekstur yang lebih rangu, tidak terlalu lembek seperti jambu biji. Dalam proses panennya, jambu kristal perlu dibungkus menggunakan plastik agar bisa ditentukan sesuai dengan

*grade*nya. Jambu kristal sudah banyak dijual dipasaran, bahkan ada yang menjual dalam bentuk produk olahan, seperti jus jambu kristal, rujak jambu kristal, bahkan dodol jambu kristal.

Pengolahan jambu kristal bisa di inovasikan dengan berbagai makanan, salah satunya adalah dengan memanfaatkan dagingnya untuk diolah menjadi cemilan enak. Jambu kristal dapat diolah menjadi *soft candy* sebagai pelatihan yang diberikan, warga belajar mengenai cara mengolah jambu kristal menjadi produk *soft candy* yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. *Soft candy* merupakan permen yang dibuat dari air atau sari buah jambu kristal dan bahan pembentuk gel. *Soft candy* berpenampilan jernih dan transparan serta mempunyai tekstur yang elastis dengan kekenyalan tertentu (Amalia et al., 2021)

Soft candy jambu kristal merupakan inovasi baru dalam mengolah jambu untuk menghasilkan produk turunan Jambu tersebut perlu dipisahkan terlebih dahulu dengan bijinya untuk mendapatkan hasil yang sesuai dengan kebutuhan. Langkah untuk mewujudkan inovasi produk olahan turunan jambu kristal salah satunya adalah dengan melakukan percobaan atau uji simulasi pembuatan produk. Percobaan atau uji simulasi pembuatan produk ini bertujuan agar mendapatkan formula yang paling mendekati atau bahkan sesuai dengan kebutuhan dalam pembuatan *soft candy.* *Soft candy* jambu kristal hasil dari pengabdian ini berwarna merah muda, mempunyai tekstur yang kenyal dan lunak serta beraroma jambu kristal dan ditaburi gula putih diluarnya. Untuk rasa manis gula membentuk serbuk yang menempel pada permen dengan baik. Biasanya tekstur tersebut didapatkan apabila dalam pengolahan dicampurkan dengan komponen tambahan seperti agar-agar atau gelatin. Penggunaan agar-agar ataupun gelatin memberikan tekstur lunak sehingga permen tidak terlalu keras. Menurut Haris gelatin dapat digunakan dalam industri pangan sebagai bahan utama dalam pembuatan permen jelly karena memiliki sifat sebagai penstabil, pengikat dan pengental. Neswati menyatakan bahwa jumlah gelatin yang dibutuhkan untuk menghasilkan gel yang diinginkan berkisar antara 7-15%, tergantung dari tingkat kekenyalan permen jelly yang diinginkan (Sitanggang, 2024).

Berdasarkan dengan pembahasan di atas, inovasi produk olahan turunan jambu kristal perlu dikembangkan agar hasil yang dikeluarkan dapat menciptakan nilai guna yang baru. Namun, dalam pengolahan produk turunan ini diperlukan keterlibatan para petani dengan masyarakat atau Ibu-ibu PKK maupun Kelompok Wanita Tani untuk ikut serta menciptakan inovasi baru.

Kegiatan pelatihan terkait *soft candy* jambu kristal ini sudah dilaksanakan dengan baik. Mulai dari pemaparan teori dari *soft* candy, dilanjutkan dengan pemaparan terkait manfaat, tujuan, serta cara pembuatan *soft candy*. Materi pemaparan terkait pelatihan dan pembuatan produk disusun dan disampaikan langsung oleh penanggung jawab *soft candy* sesuai dengan kebutuhan dan kemampuan masyarakat yang terlibat. Hasil survei yang diadakan sebelum dan sesudah menunjukan peningkatan pemahaman masyarakat tentang proses produksi, teknik pengemasan, dan pemasaran produk.

Kesimpulan

Pemberdayaan masyarakat merupakan salah satu upaya untuk mengembangkan potensi inovasi baru dengan tujuan memperoleh kesejahteraan yang berkembang serta dapat meningkatkan ekonomi masyarakat di wilayah tersebut. Desa Bantarsari merupakan penghasil jambu kristal terbesar pada masanya, dalam hal ini masih banyak masyarakat yang belum memanfaatkannya secara optimal. Oleh karena itu, pelatihan pembuatan produk turunan berupa soft candy jambu kristal yang dilakukan pada 5 agustus 2024, yang melibatkan masyarakat setempat seperti ibu-ibu PKK, Kelompok Tani Wanita (KWT), dan pelaku usaha UMKM telah berhasil dilakukan. Dengan tujuan dapat meningkatkan pengetahuan tentang jambu kristal serta meningkatkan inovasi para masyarakat dalam membuat produk turunan. Yang nantinya masyarakat setempat dapat berdiri sendiri lebih berkembang untuk meningkatkan ekonomi dan kesejahteraan.

Ucapan Terimakasih

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Desa Bantarsari dan seluruh pihak desa atas dukungan dan bantuan yang telah diberikan dalam pelaksanaan program pemberdayaan masyarakat. Kerja sama dan keterlibatan aktif dari pihak desa sangat berperan penting dalam kesuksesan kegiatan ini, terutama dalam pelatihan pembuatan soft candy jambu kristal. Dukungan yang diberikan tidak hanya mempermudah proses pelaksanaan, tetapi juga memperkuat hubungan yang harmonis antara mahasiswa dan masyarakat setempat. Kami berharap kerja sama ini dapat terus berlanjut untuk kemajuan bersama. Terima kasih atas segala bantuan dan kontribusi yang telah diberikan.

Referensi

Amalia, R. R., Lestari, E., & Safitri, N. E. (2021). Pemanfaatan jagung (Zea mays) sebagai bahan tambahan dalam pembuatan permen Jelly. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, *12*(1), 123–130. https://doi.org/10.35891/tp.v12i1.2163

Amrih, D., Sutakwa, A., & Khoirunnisa Izzati, N. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Desa Patukgawemulyo Melalui Pengembangan Keterampilan Diversifikasi Produk Olahan Jambu Kristal. *Community Development Journal*, *4*(2), 4475–4478.

Banjarnahor, S., Hardini, S. Y. P. K., & Gandhy, A. (2024). effect of positioning and product differentiation on consumer loyalty of Indomie instant noodles. *Proceeding International Seminar of Science and Technology*, *3*, 187–201. https://doi.org/10.33830/isst.v3i1.2312

Gandhy, A., Karmila, J. T., Pakpahan, R., & Hardini, S. Y. P. K. (2023). Persepsi Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Di Bukalapak. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, *11*(1). https://doi.org/10.37641/jimkes.v11i1.1731

Ningrum, R. P. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Program Kampung Tematik Budidaya Jambu Kristal di Kelurahan Wates Kecamatan Ngaliyan Kota Semarang. In *Departemen Pengembangan Masyarakat Islam Fakultas Dakwah dan Komunikasi Universitas Islam Negeri Walisongo*.

Qorirah Iftinani, Situmeang, W. H., & Leonard Dharmawan. (2023). Pengembangan Masyarakat Program Holistik Pembinaan dan Pengembangan Desa (PHP2D) pada Kelompok Rukuntani di Desa Bantarsari. *Jurnal Sosial Terapan*, *1*(1), 63–72. https://doi.org/10.29244/jstr.1.1.63-72

Sasmi, W. T., Sayuti, M., Yulianti, H. T., & Sulastri, F. (2022). Manfaat Jambu Kristal Sebagai Daya Tahan Tubuh Di Masa Pandemi Covid-19. *Konferensi Nasional Penelitian Dan Pengabdian (KNPP)*, 902–909.

Sitanggang, J. S. (2024). Pengaruh *Konsentrasi Gelatin dan Agar-agar Sebagai Gelling Agent Terhadap Mutu Pemen Jelly Buah Nanas (Ananas comosus L. Merr)*. *4*(1), 6.