

Pengembangan Olahan Belimbing Wuluh Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Di Pulo Aceh

¹⁾Saifuddin*, ²⁾Suraiya Nazlia, ³⁾Khumaira, ⁴⁾Hasanah, ⁵⁾Anisah Taqiyah

¹⁾Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Universitas Abulyatama, Aceh, Indonesia

²⁾Budidaya Perikanan, Universitas Syiah Kuala, Aceh, Indonesia

³⁾Agroteknologi, Universitas Abulyatama, Aceh, Indonesia

^{4,5)} Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Universitas Abulyatama, Aceh, Indonesia

Email Corresponding: saifuddin_ppkn@abulyatama.ac.id

ABSTRAK

Kata Kunci:

Pengolahan,
Belimbing wuluh,
Ekonomi

Gampong Paloh terletak di kecamatan Pulo Breueh, atau juga disebut Pulo Aceh, yang merupakan wilayah paling barat di Indonesia. Dengan populasi rata-rata bekerja sebagai nelayan dan tani untuk mendapatkan makanan sehari-hari mereka. **Tujuan** PKM ini adalah untuk memberikan pelatihan kepada mitra, dengan penekanan khusus pada ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok nelayan. Pelatihan ini didasarkan pada sumber daya alam yang dimiliki warga dan dapat diakses oleh mitra. Selama ini, masyarakat mengolah Belimbing Wuluh hanya untuk membuat asam sunti dan tidak diperjualbelikan untuk memenuhi kebutuhan pasar, hanya untuk bumbu dapur. Oleh karena itu, tim memberikan pelatihan tentang cara mengolah Belimbing Wuluh agar menjadi produk berkualitas dan bernilai jual. Pelatihan ini menggunakan **metode** wawancara, sosialisasi, pelatihan, diskusi, dan pendampingan mitra. **Hasil pengabdian** yang telah dilaksanakan antara lain: 1) pemahaman mitra tentang motivasi pentingnya berwirausaha dalam meningkatkan perekonomian keluarga, 2) adanya kemampuan memanfaatkan sumber daya alam dengan sangat mudah dan berkualitas dengan berbagai produk, 3) adanya keterampilan baru yang dimiliki oleh mitra dengan mengolah Belimbing Wuluh menjadi produk dodol, selai, dan sirup, 4) meningkatnya pemahaman mitra dalam mengemas dan memberikan label pada produk yang telah dihasilkan sebagai identitas, serta mitra juga mendapatkan ilmu tentang manajemen keuangan sederhana.

ABSTRACT

Keywords:

Processed,
Star Fruit,
Economic

Indonesia's westernmost point is Gampong Paloh, also known as Pulo Aceh or Pulo Breuh subdistrict. has a majority of people making a living as farmers and fisherman. This PKM's objective is to train partners, particularly housewives who belong to fishing organizations. This training aligns with the people's natural resources, which are easily accessible through partnerships. The team offers training on how to process starfruit so that it becomes a high-quality product and has value on the market because up until now, the community has only processed it as sunti acid and has only traded it in accordance with market demands as a culinary spice. Among the techniques employed in this training are interviews. The results of the service that has been carried out include: 1) partners' understanding of the motivation for the importance of entrepreneurship in improving the family economy, 2) the ability to utilize natural resources very easily and with quality with various products, 3) the partners have new skills by processing Belimbing Wuluh becomes a dodol, jam and syrup product, 4) increased understanding of partners in packaging and labeling products that have been produced as an identity, and partners also gain knowledge about simple financial management.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



I. PENDAHULUAN

Pengabdian kepada Masyarakat merupakan suatu kegiatan dalam pengamalan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni budaya secara langsung kepada Masyarakat melalui kelembagaan yang merupakan sebagai

penyebaran dari Tri Dharma Perguruan Tinggi. Dan kegiatan pengabdian ini dibagikan dalam berbagai bidang seperti kewirausahaan, sarana dan prasarana, produksi, Pendidikan, budaya yang dilaksanakan sesuai dengan masing-masing Perguruan Tinggi yang akan terjun kedalam Masyarakat, seperti pengabdian yang kami laksanakan ini di Pulo Aceh.

Gampong Paloh merupakan salah satu pulau terluar di Kecamatan Pulo Aceh, Kabupaten Aceh Besar, yang dinilai memiliki potensi wisata yang menjual dengan destinasi wisata sejarah, bahari bahkan hingga wisata religinya (Hasanah, 2022). Selain itu Kecamatan Pulo Aceh terdapat tiga kemukiman (mukim) dan 17 gampong (desa). Tiga kemukiman tersebut yaitu Mukim Pulo Breuh Utara, Mukim Pulo Breuh Selatan, dan Mukim Pulo Nasi (Pambudhy, 2015). Penduduk Kecamatan Pulo Breuh yaitu berjumlah 4.385 jiwa atau sekitar 1.344 Kepala Keluarga (KK), dengan mata pencarian sebagai nelayan dan petani. Letak Pulo Aceh yang sangat strategis dan tidak jauh di tempuh dari Kota Banda Aceh yang merupakan Ibukota Provinsi Aceh, membuat pulo ini sangat berpotensi untuk dikembangkan sebagai salah satu daerah kunjungan wisata (Hasanah, 2022).

Dari hasil observasi awal, tim menemukan adanya beberapa hal mengenai keterkaitan dalam hubungan Masyarakat dengan sumber daya alam yang dimiliki sangatlah luas dan banyak (Nashar, 2015), namun tidak membuat masyarakat di Gampong Paloh ini memanfaatkan sebagaimana semestinya, sehingga para masyarakat tidak responsif pada lingkungan sekitarnya yang merupakan hasil alam yang dapat diolah dan menjadi produk bernilai jual tinggi (Lamria Mangunsong, Sari Zawitri, 2016). Semua ini terjadi karena kurangnya motivasi dan usaha para masyarakat dalam mengembangkan potensi diri di daerah tersebut. Kebutuhan keterampilan yang lebih kreatif dan cakap pada diri sendiri tentu harus dikembangkan agar dapat bersaing dalam tantangan dunia kerja dimasa yang akan datang (Yudim & S, 2018). Jika diri kita tidak ada keinginan untuk berkembang dengan potensi-potensi keterampilan atau keahlian yang dimiliki dalam suatu pekerjaan yang telah tersedia (Agustina, SP, Kusmiati, SP, & ..., 2014), maka kita akan selangkah mundur daripada orang lain yang lebih kreatif yang mau mengasah keterampilan dan termotivasi dalam berwirausaha (Marzuki, Pratama, Amalia, Iryani, & Gala, 2021).

Pentingnya pengabdian kepada masyarakat ini karena banyaknya pohon Belimbing Wuluh yang dimiliki oleh warga masyarakat di Gampong Paloh akan tetapi tidak ada yang mengolah menjadi produk bernilai jual tinggi, mengingat Belimbing Wuluh sangat mudah ditemukan di lingkungan masyarakat, maka dapat dikembangkan dalam berbagai produk olahan seperti dodol, sari buah dan *asam sunti* yang dapat digunakan setiap hari dalam setiap masakan dan juga berupa oleh-oleh khas Pulo Aceh.

II. MASALAH

Permasalahan mitra

Dari hasil survei kami menemukan bahwa mitra khususnya para ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok nelayan, sangat ingin diberikan suatu pelatihan keterampilan yang dapat memberikan motivasi dan semangat dalam berwirausaha dalam keseharian disamping mengurus rumah tangga, tentu hal ini membuat tim PKM sangatlah senang dengan antusias dari masyarakat. Maka tim PKM sangat ingin memberdayakan para ibu-ibu rumah tangga dalam mengolah suatu produk yang bernilai jual tinggi dipasaran nantinya, terutama dalam bidang pangan sehingga dapat menciptakan *blue economy* yang baik pada Masyarakat yang tergabung dalam kelompok nelayan. Berikut ini gambaran situasi saat Tim PKM melakukan survei lapangan di Gampong Paloh Pulo Aceh, berikut rinciannya:

- Masyarakat atau mitra yang tidak ada motivasi dalam mengembangkan bakat dan potensial yang dimiliki
- Tidak adanya pengetahuan Masyarakat atau mitra dalam keterampilan dan pengolahan produk berbasis Belimbing Wuluh
- Tidak ada pengetahuan dan pemahaman para ibu rumah tangga (Kelompok Nelayan) dalam memanfaatkan sumber daya alam yang melimpah di sekitar lingkungan tempat tinggal masing-masing
- Tidak ada pemahaman dalam menguasai cara pengolahan bahan baku pangan menjadi produk yang unggulan dan bernilai ekonomis seperti produk dodol, sirup Belimbing Wuluh dan produk *asam sunti*

Tidak ada pemahaman masyarakat dalam mengemas produk, memberi label, memasarkan produk baik *online* ataupun *offline*, serta tidak ada pengetahuan dalam manajemen keuangan sederhana



Gambar 1. Mitra atau Ibu Kelompok Nelayan

Maka dari permasalahan diatas tim PKM akan memberikan sosialisasi dan pelatihan keterampilan pada mitra, dengan memanfaatkan waktu luang dalam menambahkan perekonomian keluarga, khususnya para ibu rumah tangga. Dengan demikian maka tim PKM bertujuan ingin memberikan pelatihan cara mengolah dan memanfaatkan sumber daya alam disekitar seperti Belimbing Wuluh menjadi produk dodol, sirup Belimbing Wuluh dan *asam sunti* dengan memberdayakan para ibu-ibu rumah tangga di Gampong Paloh Pulo Aceh. Kegiatan pelatihan ini merupakan salah satu sarana dalam mencapai IKU ditingkat Fakultas dan juga perguruan tinggi. Dengan fokus pengabdian kepada masyarakat ini yaitu dengan memberdayakan ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok Nelayan di Gampong Paloh Pulo Aceh. Maka dengan adanya kegiatan pelatihan ini diharapkan Masyarakat dapat meningkatkan sistem perekonomian yang lebih dari yang saat ini, yang sangat minim dalam system perekonomian

III. METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan PKM ini yaitu sebagai berikut:

1. Metode ceramah, diskusi dan tanya jawab, metode ini sangat efektif digunakan dalam kegiatan memberikan sosialisasi kepada mitra tentang pentingnya mengembangkan motivasi dalam meningkatkan potensi yang dimiliki (Sugioyono, 2014). Serta memberikan sosialisasi tentang pengemasan produk, pemasaran dan juga manajemen keuangan, jadinya nanti mitra bisa bertanya dan berdiskusi langsung dengan tim pelaksana kegiatan
2. Metode demonstrasi (Muhajir, 2018), metode ini mampu memberikan pemahaman dan pengetahuan langsung kepada mitra dengan melihat setiap proses pembuatan dan pengolahan bahan belimbing wuluh menjadi produk selai belimbing, sirup belimbing, dodol belimbing dan asam sunti. Sehingga metode demonstrasi ini memudahkan mitra dalam menghasilkan produk serta memahami penggunaan alat teknologi yang dipakai dalam setiap tahapan proses pengolahan belimbing wuluh
3. Metode Latihan dan tutorial (Ayzaara, 2023), metode ini digunakan pada saat tahapan pengemasan produk belimbing wuluh yang telah selesai dan siap dikemas yang akan dipromosikan pada media sosial *online* dan *offline*, serta memberikan kesempatan kepada dalam latihan penggunaan keuangan sederhana dengan menghitung setiap pemasukan dan pengeluaran yang diterima dalam perolehan produk belimbing wuluh yang telah dihasilkan.

Metode diatas akan dideskripsikan pada tahapan-tahapan pelaksanaan berikut ini dalam Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini melalui tahapan-tahapan pendampingan oleh tim PKM kepada mitra mulai dari awal kegiatan hingga selesai acara yang dilaksanakan, maka melalui tiga tahapan sebagai berikut:

- 1) Tahap pertama *sosialisasi*; metode ceramah, diskusi dan tanya jawab dalam sosialisasi atau penyuluhan kepada mitra yaitu ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok nelayan dengan membangkitkan motivasi dan kemauan dalam berwirausaha dengan memanfaatkan hasil sumber daya alam yang telah tersedia disekitar tempat tinggal mitra, seperti adanya batang Belimbing Wuluh yang akan diolah menjadi produk dodol, sirup Belimbing dan *asam sunti* yang awet, higienis, dan memiliki nilai ekonomis bagi pembeli. Setiap metode penyuluhan sangatlah penting bagi mitra untuk menambah pengetahuan sehingga dapat terjadinya suatu perubahan yang kognitif pada masyarakat

(Amaliatulwalidin, Anggraini Nike, & Halim Bobby, 2019). Meningkatkan kebutuhan dan pendapatan yang dimiliki oleh para ibu rumah tangga dalam berwusaha baik individu ataupun kelompok, mendampingi mitra serta mendokumentasikan setiap kegiatan yang berlangsung serta menampung segala hal yang tidak dimengerti oleh mitra.



Gambar 2. Tahap Sosialisasi kepada Mitra

- 2) Tahap Tahap kedua *pelatihan*; Metode demonstrasi dan tutorial dengan memberikan pelatihan cara mengolah Belimbing Wuluh menjadi produk dodol, sirup Belimbing *Asam Sunti* dari tahap memetik dari batang, membersihkan, mengeringkan, dan proses pengendapan selama semalam, kemudian proses penjemuran esok harinya selama 2 minggu, dilanjutkan dengan memberikan garam pada Belimbing Wuluh hingga tahapan pengeringan yang maksimal selama satu atau dua minggu dan menjadi produk *Asam Sunti* yang baik dan awet, kemudian akan diberikan pelatihan cara membuat dodol dengan bahan yang telah disediakan oleh Tim PKM, kemudian akan dilanjutkan dengan proses pembuatan sirup Belimbing. Pada tahapan proses pengolahan produk *Asam Sunti*, dodol dan sirup Belimbing diharapkan mitra dengan seksama mengikuti acara pelatihan dari awal hingga akhir.



Gambar 3. Proses pengolahan

- 3) Tahap ketiga *penerapan teknologi*; demonstrasi, tutorial dan Latihan penggunaan alat teknologi tentang pengemasan dan pemasaran yang tepat, dengan memberikan desain merk atau *branding* dan ikut dibantu oleh anggota mahasiswa yang ikut membantu para mitra yang mengalami kesusahan atau belum mengerti perihal pengemasan yang baik dan menarik, pengemasan produk dodol, sirup Belimbing produk dodol, sirup Belimbing dan *Asam Sunti*.



Gambar 4. Pemasangan stiker pada produk

- 4) Tahap kelima *keberlanjutan program*, pada tahapan ini diharapkan kepada mitra agar program pelatihan yang telah diberikan dapat berlanjut dikemudian hari dan tetap menjadi wirausaha Masyarakat. Tim PKM nantinya akan memberikan Kembali pelatihannya mengenai pengolahan jenis bumbu masak berbahan dasar Kelapa dalam berbagai variasi.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilakukan di sebuah rumah Nelayan milik Gampong tersebut. Kegiatan ini diawali dengan memberikan pencerahan dan motivasi agar semangat dalam berwirausaha dalam kelompok kecil misalnya dalam lingkup keluarga dengan tujuan menambah perekonomian keluarga. Kemudian para dosen akan membantu mitra dalam pengemasan serta memberikan label pada kemasan, dan para anggota mahasiswa membantu mitra dalam pemasaran *offline* yaitu di kede atau warung kopi yang ada di kampong tersebut dan juga pemasaran melalui media *online* *handphone* yang diikuti oleh para gadis yang ada di Gampong Paloh tersebut, karena mengingat para mitra yaitu ibu-ibu rumah tangga yang kurang memahami akan hal teknologi. Berikut rincian yang telah dihasilkan antara lain:

- 1) Mitra atau ibu-ibu kelompok nelayan memahami dan mengerti gambaran potensi dari sumber daya alam disekitar lingkungan rumah, serta sumber daya manusia yang dimiliki oleh setiap individu sebagaimana yang telah Allah SWT berikan pada seluruh hamba-Nya dipermukaan bumi ini, dengan menggali ilmu baru, keterampilan baru, dan wawasan yang luas dengan minat dan kemauan yang tinggi sehingga dapat menumbuhkan keinginan dan motivasi untuk berwirausaha bagi mitra.
- 2) Adanya kemampuan mitra dalam keterampilan pengolahan belimbing wuluh menjadi produk dodol, sirup Belimbing dan *asam sunti* yang bernilai ekonomis dan berbeda dengan produk lain, pengemasan produk, label produk dan juga pemasaran yang aktif baik *offline* ataupun *online*.
- 3) Adanya pemahaman mitra dalam proses pengemasan dan pemasaran produk dodol, sirup Belimbing dan *asam sunti*
- 4) Adanya kemampuan mitra dalam mengatur keuangan sederhana baik keuntungan atau rugi dari produk yang dihasilkan
- 5) Berikut hasil yang telah dilaksanakan kegiatan pada mitra warga Gampong Paloh tentang cara pengolahan belimbing wuluh menjadi berbagai produk yang bervariasi serta memiliki nilai kualitas higienis dan bermutu.



Gambar 5. Hasil produk olahan Belimbing Wuluh

V. KESIMPULAN

Secara keseluruhan dari setiap kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) di Gampong Paloh Pulo Aceh telah terlaksana dengan maksimal sesuai dengan diinginkan oleh tim, dan kegiatan pelatihan dan pengolahan pisang menjadi produk yang bervariasi ini mendapat respon positif dari mitra dan masrakat sekitar bahkan dari pemerintah Gampong tersebut menginginkan akan ada kegiatan-kegiatan pelatihan lainnya kepada warga masyarakat di Gampong Paloh. Melalui pelatihan cara mengolah belimbing wuluh menjadi produk dodol, selai, sirup dan *asam sunti* masyarakat menjadi lebih tau mengenai cara pengemasan yang baik, memberikan label atau stiker pada kemasan, pelatihan mengenai pemasaran *offline* dan *online*. Dengan adanya kegiatan pelatihan ini juga menumbuhkan semangat dalam berwirausaha dan kepedulian masyarakat terhadap peningkatan perekonomian mereka kedepannya. Para aparat Gampong Paloh berharap nantinya akan ada pelatihan mengenai pengolahan hasil lautan seperti ikan tonkol menjadi berbagai macam olahan seperti abon, krupuk, dan lainnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada DRTPM Kemdibudristek yang telah memberikan hibah kepada Tim dalam pelaksanaan pengabdian kemitraan Masyarakat ini, dan terima kasih juga kepada Universitas Abulyatama, Tim PKM dan teman-teman yang telah ikut menyukseskan pengabdian ini, terima kasih yang sangat dalam kami ucapkan kepada keuchik dan perangkat Gampong serta Masyarakat khususnya para ibu PKK yang telah ikut acara pelatihan dari awal hingga akhir, besar harapan kami semoga pengabdian ini dapat bermamfaat untuk Masyarakat luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, T., SP, M. P., Kusmiati, A., SP, M. P., & ... (2014). IBM Kelompok Ibu Rumah Tangga Usaha Aneka Pengolahan Pisang, 1–46. Retrieved from [https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/64883%0Ahttps://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/64883/TITIN AGUSTINA SP.%2CMP. - 0011088202 XX.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/64883%0Ahttps://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/64883/TITIN%20AGUSTINA%20SP.%20CMP.%200011088202XX.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Amaliatulwalidin, Anggraini Nike, & Halim Bobby. (2019). PEMBERDAYAAN DAN PERSEPSI IBU-IBU PKK MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN KUE TEMPE MATCHA DI KECAMATAN SUKARAMI KELURAHAN KEBUN BUNGA KOTA PALEMBANG, SUMATERA SELATAN. *Jurnal ABDIMAS MANDIRI*, 3(2). Retrieved from file:///C:/Users/HP/Downloads/PKM TEMPE.pdf
- Ayzaara, L. (2023). Berbagai Masalah dan Kendala Guru dalam Proses Pembelajaran. Retrieved from <https://www.kompasiana.com/linguaayzaara4711/64f41fa55886fe4d010f5c42/berbagai-masalah-dan-kendala-guru-dalam-proses-pembelajaran>
- Hasanah, D. (2022). Sosialisasi dan Pelatihan Kue Bakpia Ketela Ungu Pada Ibu Rumah Tangga di Gampong Blang Situngkoh Pulo Aceh Kabupaten Aceh Besar. *EastJournal of Innovative Community Services*, 1(1), 17–23. Retrieved from <https://ejcs.eastasouth-institute.com/index.php/ejincs/article/view/18/13>
- Lamria Mangunsong, Sari Zawitri, S. (2016). Penganekaragaman Produk Olahan Pisang Didesa Peniti Luar Kabupaten Mempawah Kalimantan Barat. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 7(2), 62–67. <https://doi.org/10.35891/tp.v7i2.506>
- Marzuki, I., Pratama, I., Amalia, F., Iryani, A. S., & Gala, S. (2021). MATAPPA : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat PKM-Produksi Abon Ikan Asin Jenis Kerapu (*Epinephelus fuscogut-tatus*) Sebagai Inovasi Olahan Berdaya Jual Tinggi. *Junral MATAPPA*, 4, 75–84.

- Muhajir, A. (2018). *Membangun Nalar Islam Moderat: Kajian Metodologis*.
- Nashar, N. (2015). Prospek Jenis Tanaman Pisang Untuk Dilakukan Oleh Kelompok Usaha Tani. *IQTISHADIA: Jurnal Ekonomi & Perbankan Syariah*, 2(1), 91. <https://doi.org/10.19105/iqtishadia.v2i1.868>
- Pambudhy, A. (2015). Pulo Aceh, Destinasi Baru di Aceh yang Cantik Banget! Aceh Besar.
- Situmorang, F. C., & Nurliah. (2023). Pelatihan Kewirausahaan Pembuatan Produk Olahan Pisang Bagi Mama-Mama Asli Papua di Kelurahan Mandala. *Kawanad: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 15–21. <https://doi.org/10.56347/kjpkmn.v2i1.93>
- Sugioyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: ALFABETA.
- Yudim, I., & S, M. S. (2018). PKM KELOMPOK PENGASAPAN IKAN TAPA MENGGUNAKAN SISTEM DRUM VERTIKAL DI KELURAHAN TIPO KOTA PALU PROVINSI SULAWESI TENGAH. *Abditani: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1).