

## Pemberdayaan Ibu-Ibu Kelompok Tani Dalam Pengolahan Fruitgurt Semangka

<sup>1</sup>Masyhura MD, <sup>2</sup>Nel Arianty  
<sup>1</sup>Fakultas Pertanian <sup>2</sup> Fakultas Ekonomi  
Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara  
Email. [masyhura@umsu.ac.id](mailto:masyhura@umsu.ac.id)

**Abstrak:** Watermelon is a plant that contains high antioxidants and also contains carotenoids such as lycopene which have benefits for the body and also for skin health to make it look younger. The problem that exists in Jati Baru Village, Pagar Merbau District, Deli Serdang Regency is that there is no watermelon processing, so far watermelon is only sold in fresh form at a low price and fruit that is small in size has no price, just let it be planted as natural compost. For this reason, the Community Partnership Program (PKM) team at the Muhammadiyah University of North Sumatra took the initiative to empower the community, especially women farmers who are members of farmer friends groups by providing counseling on food diversification, training on making fruitgurt and marketing techniques. The purpose of this community service is that farmer mothers get knowledge about food diversification, are able to make watermelon fruit and can market these products so that they can increase income.

**Keyword:** Diversification, fruitgurt, Marketing and Watermelon

**Abstrak:** Buah semangka salah satu tanaman yang mengandung antioksidan yang tinggi dan juga mengandung zat karotenoid seperti likopen yang memiliki manfaat untuk tubuh dan juga untuk kesehatan kulit agar terlihat awet muda. Permasalahan yang ada di Desa Jati Baru Kecamatan Pagar Merbau Kabupaten Deli serdang adalah belum adanya pengolahan semangka, selama ini buah semangka hanya di dijual dalam bentuk segar dengan harga yang murah dan buah yang ukuran kecil tidak ada harganya dibiarkan begitu saja dipertanaman sebagai kompos alami. Berdasarkan alasan ter sebut kami tim Program Kemitraan Masya rakat (PKM) Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara berinisiatif untuk memberdayakan masya rakat khususnya ibu-ibu petani yang tergabung dalam kelompok sahabat tani dengan cara memberikan penyuluhan tentang diversifikasi pangan, pelatihan pembuatan fruitgurt dan tehnik pemasaran. Adapun tujuan pengabdian masyrakat ini adalah ibu-ibu petani mendapatkan ilmu pengetahuan tentang diversifikasi pangan, mampu membuat fruitgurt semangka dan dapat memasarkan produk tersebut sehingga dapat meningkatkan pendapatan

**Kata kunci:** Diverifikasi, fruitgurt, Pemasaran dan Semangka

## PENDAHULUAN

Semangka merupakan salah satu jenis buah yang digemari oleh masyarakat karena buah ini memiliki cita rasa khas serta cara penyajiannya mudah. Sementara bagi petani, budidaya semangka memberikan keuntungan cukup besar karena produktivitasnya tinggi apalagi masa penanamannya juga singkat. Buah semangka yang rasanya manis banyak mengandung Vitamin C yang dibutuhkan oleh tubuh manusia dan juga semangka banyak mengandung air sebagai pelepas dahaga (Tadmor, 2015 ). Buah semangka salah satu tanaman yang mengandung antioksidan yang tinggi, sehingga dapat diandalkan sebagai penetral radikal bebas dan mengurangi kerusakan sel ditubuh. buah semangka juga mengandung zat karotenoid seperti likopen yang memiliki manfaat untuk tubuh dan juga untuk kesehatan kulit agar terlihat awet muda (Daniel, 2016).

Buah semangka yang ada didesa Jati Baru ini belum ada pengolahannya, selama ini hanya dijual segar dengan harga yang murah perkilonya kalau diecer Rp. 2500 sedangkan jika dijual ke agen pengepul hanya bekisar Rp. 1000-1200, dan biasanya buah yang diambil hanya buah yang berukuran besar saja dan ukuran yang kecil biasa disebut ganepo dibiarkan dilapangan dan dibiarkan busuk ataupun diambil oleh pedagang kecil dengan harga murah Rp. 500/kg atau diambil begitu saja tanpa dibayar. Oleh Karena itu perlu adanya pengolahan buah semangka dengan memberdayakan ibu-ibu petani dalam mengolah buah semangka menjadi Fruitgurt. Fruitghurt adalah suatu minuman yang dibuat dari sari buah-buahan dengan cara fermentasi oleh *L. bulgaricus* dan *S. thermophilus* . Bakteri ini adalah bakteri asam laktat yang mengubah laktosa dari sari buah menjadi asam laktat. Keasaman dari sari buah yang difermentasi pada umumnya cukup untuk mencegah kerusakan oleh bakteri proteolitik yang tidak tahan asam ( Puspita, 2012).

Fruitghurt merupakan salah satu varian dari yoghurt yang terbuat dari sari buah. beberapa kelebihan fruitghurt yang tidak dimiliki oleh yoghurt biasa yaitu Sangat cocok dikonsumsi oleh orang yang sensitif dengan susu (yang ditandai dengan diare) karena kandungan laktosa pada susu biasa di sederhanakan dalam proses fermentasi pembuatan fruitghurt. Bila dikonsumsi secara rutin bahkan mampu menghambat kadar kolesterol dalam darah karena selain dibuat dari sari buah-buahan, fruitghurt mengandung *L. bulgaricus*. *L. bulgaricus* berfungsi menghambat pembentukan kolesterol dalam darah kita yang berasal dari makanan yang kita makan seperti jeroan atau daging. Meningkatkan daya tubuh kita karena fruitghurt mengandung banyak bakteri baik sehingga secara otomatis dapat menyeimbangkan bakteri jahat yang terdapat dalam tubuh kita ( Muslimah, 2010).

Biasanya dalam mengkonsumsi buah semangka bagian putih atau disebut albedo dibuang begitu saja karena rasanya yang tidak manis tapi dalam pengolahan buah semangka



menjadi fruitgurt tidak ada ada bagian yang terbuang kecuali kulit luarnya saja. Menurut masyhura dkk,2018, bagian putih (albedo) yang tidak memiliki rasa terbuat dapat diolah menjadi fruitgurt apalagi buahnya. Dengan mem berdayakan ibu-ibu petani dalam pengolahan buah semangka menjadi furitgurt maka tidak ada lagi buah yang berukuran kecil dan bagian putih (albedo) yang terbuang sehingga dapat bernilai dan menambah pendapatan ibu-ibu petani.

## METODE

Metode pelaksanaan pada program pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan metode pendekatan kepada mitra seperti:

1. Memberikan penyuluhan bahwa buah semangka dapat diolah dalam upaya diversifikasi pangan.
2. Memberikan pelatihan bagaimana cara mengolah buah semangka menjadi fruitgurt yang kaya manfaatnya sehingga dapat meningkatkan penda patan.
3. Memberikan penyuluhan tentang tehnik pemasaran hasil sehingga masyarakat tidak tergantung pada agen pengepul (tengkulak).

## HASIL

Hasil kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang dilaksanakan di Desa Jati Baru Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang adalah sebagai berikut :

### 1. **Penyuluhan tentang Diversifikasi Pangan.**

Penyuluhan tentang diversifikasi pangan ini diharapkan ibu- ibu kelompok tani khususnya dan masyarakat umumnya yang ada di Desa Jati Baru Kecamatan Pagar Merbau Kabupaten Deliserdang dapat mengetahui apa itu diversifikasi pangan sehingga mereka dapat mengolah sumberdaya alam yang ada di desa tersebut menjadi berbagai jenis produk yang dapat mereka jual dalam menambah pendapatan masyarakat.

Pada dasarnya diversifikasi atau keragaman pangan mencakup tiga (3) lingkup pengertian yang satu sama lainnya saling berkaitan sebagai berikut :

1. Divesifikasi konsumsi pangan
2. Divesifikasi ketersediaan pangan
3. Divesifikasi Produksi pangan

Penganekaragaman atau diversifikasi konsumsi pangan bukan merupakan isu baru, tetapi sudah dikumandangkan sejak dikeluarkannya instruksi presiden

(Inpres) No. 14 Tahun 1974 tentang Perbaikan Menu Makanan Rakyat (PMMR). Maksud dari instruksi ini adalah untuk lebih menga nekaragamkan jenis dan meningkatkan mutu gizi makanan rakyat, baik kuantitas maupun kualitasnya sebagai usaha penting bagi pembangunan nasional dalam rangka mening katkan kesejahteraan rakyat, material, dan spiritual.



Gambar 1. Penyuluhan Tentang Diversifikasi Pangan

## 2. Pelatihan Pembuatan Fruitgurt Semangka

Memberikan pelatihan bagaimana cara membuat fruitgurt semangka yang selama ini buah semangka yang ada di Desa jati baru belum ada pengolahannya hanya sebatas di jual dalam bentuk segar dan buah yang ukuran kecil dijual dengan harga yang murah dan bahkan di biarkan saja di lahan.



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Fruitgurt Semangka

### 3. Penyuluhan tentang Teknik Pemasaran

Ibu-ibu kelompok tani juga diajarkan bagaimana teknik pemasaran sehingga produk yang mereka hasilkan nantinya dapat mereka pasarkan dengan baik dan benar.



Gambar 2. Penyuluhan Tentang Teknik Pemasaran

Dalam menjalankan sebuah bisnis, konsep marketing merupakan salah satu hal yang sangat penting. Baik itu bagi perusahaan baru maupun yang sudah lama berjalan, baik itu adalah berupa usaha kecil maupun untuk jenis usaha yang telah berkembang pesat. Dalam proses untuk mengembangkan usahanya, pasti membutuhkan adanya suatu konsep marketing atau teknik pemasaran. Merencanakan suatu teknik pemasaran yang tepat dalam usaha tentang bagaimana dalam menarik minat para pembeli pada jenis usaha kecil terbilang masih sangat sulit. Maka dari itu, untuk mengem bangkan suatu usaha kecil, tentunya harus dapat lebih fokus kepada teknik pemasaran. Dengan berbagai keterbatasan anggaran marketing yang dimiliki oleh jenis usaha kecil, bukanlah suatu alasan bahwa usaha kecil akan kalah dengan jenis usaha berskala besar. Maka dari itu, pelaku bisnis juga harus bisa lebih kreatif dalam hal anggaran biaya yang serba terbatas agar dapat menghasilkan teknik pemasaran yang lebih tepat.

## KESIMPULAN

Diharapkan dengan adanya kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini ibu-ibu yang ada di Desa Jati Baru Kecamatan Pagar Merbau Kabupaten Deliserdang bertambah wawasannya dan dapat mengembangkan program tersebut kemasyarakat serta nantinya menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Daniel, A. 2016. Intensif Tanaman Semangka Tanpa Biji. Pustaka Yogyakarta.
- MD Masyhura, M.Igbal Nusa dan Aldi Adriansyah. 2018. Study Pembuatan Friutgurt dari Albedo Semangka (*Citrullus Lanatus*). Skripsi. Medan.
- Muslimah, R. 2010. Uji Organoleptik Fruitghurt Hasil Fermentasi Limbah Buah Anggur (*Vitis vinifera*) Oleh *Lactobacillus bulgaricus*. Skripsi FKIP UMS. .Surakarta
- Puspita, C.P. 2012. Kualitas Fruitghurt hasil fermentasi limbah nanas (*Ananas comosus*) dengan penambahan laktobacillus *Bulgariqus* pada konsentrasi yang berbeda. Jurnal pendidikan FKIP UMS. Surakarta.
- Tadmor,2015. Comparative Fruit Coloura tion in Watermelon and Tomato. *J. Food Int.* **38**. hal. 837-841

