

PROSES PENGOLAHAN PASCA PANEN BUAH MARKISA BERNUTRISI TINGGI

Mudji Rahayu¹, Qomaruddin²

Abstrak: Tujuan Iptek bagi Masyarakat (IbM) ini adalah untuk : (1) membangun masyarakat buring yang terampil dan profesional dalam berbudi daya markisa; (2) menghasilkan jus, sirup, dan dodol buah markisa yang berkualitas, dan bernutrisi tinggi; (3) membangun jiwa entrepreneur dan meningkatkan perekonomian masyarakat Buring melalui budi daya markisa, dan (4) terciptanya UMKM di Daerah Buring. Untuk mencapai tujuan tersebut, maka diadakan kegiatan yang berupa: (1) penyuluhan penanam, pemupukan, dan perawatan pohon markisa, (2) pelatihan pembuatan jus, sirup, dan dodol markisa, dan (3) sosialisasi dan pelatihan tentang bagaimana cara memasarkan produk-produk yang dihasilkan dari buah markisa baik secara langsung dengan konsumen maupun secara online. Hasil yang dicapai adalah; (1) Banyak kelompok tani di RW.02 dan Rw.08 Kelurahan Buring yang berbudi daya markisa, (2) menghasilkan Jus, Sirup, dan Dodol markisa, (3) Masyarakat Buring memahami cara pemasaran buah markisa dan produk olahan dari buah markisa

Kata kunci: Budi daya, markisa, jus markisa, sirup markisa, dodol markisa

Abstract: The purpose of Science, technology, and art for Society are to (1) build skilled and professional Buring society in planting passion fruit; (2) to produce high quality, high quality juice, syrup and dodol passion fruit; (3) building entrepreneur spirit and improving economy of Buring society through passion cultivation, and (4) creation of Micro small and Medium Enterprises in Buring Area. To achieve these objectives, there will be activities such as: (1) counseling of planters, fertilizers, and maintenance of passion fruit trees; (2) training of juice making, syrup and passion fruit dodol; and (3) socialization and training on how to market products produced from passion fruit either directly with consumers or online. The results achieved are; (1) Many farmer groups in RW.02 and Rw.08 Buring village planted passion fruit, (2) producing juice, syrup, and passion fruit dodol, (3) society of Buring understand the marketing of passion fruit and processed products from passion fruit

Keywords: cultivation, passion fruit, passion fruit juice, passion fruit syrup, passion fruit dodol

PENDAHULUAN

Mata pencaharian masyarakat sebagian besar penduduk hanya sebagai petani/pekebun penggarap sehingga belum bisa mengentaskan mereka dari kemiskinan terutama di desa Baran. Kepala Rumah Tangga di daerah ini dapat digolongkan pada masyarakat yang tingkat ekonominya menengah ke bawah akibat dari pendapatan mereka yang rendah. Tingkat kemiskinan di masyarakat Buring juga dibuktikan dengan masih banyaknya rumah warga dengan kondisi yang memprihatinkan sehingga di setiap tahun kelurahan selalu mendapat bantuan bedah rumah dari kementerian sosial.

Tingkat kemiskinan ini disebabkan oleh masyarakatnya yang belum bisa memanfaatkan atau mengembangkan potensi alam yang sudah ada karena minimnya atau rendahnya pengetahuan mereka di bidang wirausaha dan pengelolaan hasil pertanian dengan baik. Padahal kelurahan Buring memiliki banyak potensi yang dapat dikembangkan, baik potensi fisik maupun non fisik. Potensi-potensi tersebut dapat dikembangkan dengan baik sehingga dapat memberikan manfaat bagi masyarakat Kelurahan Buring. Potensi yang ada di Kelurahan Buring antara lain berupa potensi pertanian dan potensi ekonomi

Mudji Rahayu adalah dosen Fakultas Hukum, Qomaruddin dosen Fakultas Pertanian Universitas Wisnuwardhana Malang, Email: qomar06@yahoo.com

Potensi pertanian dan perekonomian sebenarnya sudah dikembangkan oleh masyarakat Buring, namun tidak sepenuhnya mengangkat tingkat perekonomian mereka, misalnya masyarakat sudah sejak lama mengelola tanaman bamboo karena desa ini memiliki kekayaan tanaman bamboo yang melimpah. Pohon bamboo banyak tumbuh di sekitar rumah mereka, di dekat-dekat tepi sungai sehingga terkesan tumbuhan ini tumbuh dengan liar. Dengan potensi ini, di kelurahan Buring telah terbentuk kelompok pengrajin tusuk sate binaan Dinas Perindag Kota Malang yang telah berjalan dan sedikit membantu meningkatkan perekonomian masyarakat serta mengurangi pengangguran yang ada.

Komoditas pertanian lain yang ada di kelurahan Buring meliputi Ketela pohon, tebu, dan jagung. Komoditas-komoditas tersebut dipasarkan di pasar-pasar terdekat sehingga untuk penyaluran hasil-hasil produksi pertanian tidak membutuhkan biaya yang lebih untuk transportasi. Dari hasil penjualan komoditas tersebut sebagian digunakan sebagai kebutuhan pangan rumah tangga dan sebagian dikonsumsi sendiri oleh masyarakat. Hasil penjualan komoditas ini tidak terlalu signifikan dalam membantu tingkat perekonomian mereka.

Selain potensi-potensi di atas, ada potensi pertanian dan perekonomian lain yang diperkirakan memiliki keunggulan yang lebih dibandingkan dengan potensi-potensi tersebut, akan tetapi mereka belum mengelola atau mengembangkannya dengan baik karena mereka belum memiliki keterampilan (*skill*) yang cukup di bidang itu. Potensi hasil pertanian yang belum dikembangkan dengan baik adalah “Buah Markisa”. Selama ini, masyarakat Buring menanam pohon markisa hanya sekedar menanam saja belum sampai berpikir bagaimana cara mengelola buah markisa tersebut supaya dapat menambahkan penghasilan mereka, sehingga budi atau penanam pohon markisa kebanyakan di depan rumah-rumah mereka saja, belum ada yang menanam pohon markisa di ladang yang luas. Buahnya pun belum dimanfaatkan secara baik, banyak buah markisa yang berjatuhan sendiri dan tidak diolah menjadi suatu produk yang bernilai ekonomis oleh mereka. Jenis markisa yang ditanam pun tidak bervariasi, masyarakat Buring kebanyakan menanam Markisa yang warna kuning, padahal jenis markisa itu banyak sekali, ada yang merah, ada juga yang ungu dan rasanya pun berbeda-beda.

Masyarakat Buring belum menyadari bahwa buah “Markisa” tersebut tidak hanya bernilai ekonomis atau bisa menambah tingkat perekonomian mereka jika dikelola dengan baik menjadi minuman (jus dan sirup markisa) dan makanan (dodol, dll). Di samping itu, buah markisa sangat bermanfaat bagi kesehatan karena di dalam buah markisa itu berbagai vitamin. Misalnya, markisa ungu. Markisa ungu mengandung vitamin A dan C. sebagaimana yang telah dikatakan oleh Kusumastuty (2014), Markisa ungu merupakan buah tropis yang mengandung antioksidan antara lain vitamin A, vitamin C, β -karoten... β -karoten memiliki hubungan terhadap penurunan risiko penyakit jantung karena kemampuannya dalam menurunkan level kolesterol.

Ada beberapa khasiat lain dari buah markisa, yaitu: (1) mengobati asma. Kandungan zat blok histamin pada buah markisa ini mampu mengobati penyakit asma, sehingga Anda tidak perlu bingung dalam mencari obat asma, (2) mengobati kanker. Buah markisa juga berfungsi sebagai sumber antioksidan alami yang berfungsi sebagai pencegah penyakit berbahaya seperti kanker, (3) Dapat memperkuat tulang dan gigi. Kandungan betakaroten yang tinggi pada buah markisa berfungsi sebagai memperkuat perkembangan tulang dan gigi, bukan hanya itu, tetapi mempunyai fungsi lainnya seperti memperbaiki jaringan dalam tubuh, mengurangi risiko penyakit arthritis, penyakit

crhon, penyakit Parkinson dan juga mencegah depresi; (4) Mencegah kecacatan pada bayi. Kandungan asam folat pada buah markisa sangat baik jika dikonsumsi oleh ibu hamil, sebab kandungan tersebut baik untuk mengurangi risiko cacat otak. Selain itu kandungan asam folat buah markisa juga dapat mencegah kolesterol dan juga meningkatkan sirkulasi darah dalam tubuh; dan (5) Melancarkan metabolisme tubuh. Buah ini dapat memperlancar metabolisme pada usus besar. Dan juga mengobati masalah sembelit. Selain itu, buah ini juga mampu mengobati penyakit hyperacidity, lambung, dan juga ulkus duodenum (Jendela Kita, 2013). Secara umum ada banyak manfaat dari buah markisa asam (*Passiflora edulis fedulis* Sims), salah satunya adalah karena markisa mengandung serat sangat tinggi (Susanti dan Putri, 2014).

Mengingat banyak manfaat yang bisa diperoleh dari budi daya buah markisa terhadap sektor perekonomian masyarakat dan kesehatan tubuh manusia, maka sangat penting untuk dilakukan suatu penyuluhan dan atau sosialisasi tentang budi daya buah markisa dan sekaligus tentang bagaimana cara mengolah buah markisa tersebut menjadi minuman dan makanan yang berkualitas, khusus bagi masyarakat Buring serta ke depan diharapkan kelurahan Buring terkenal sebagai kelurahan penghasil buah markisa terbesar di kota Malang.

Masyarakat Buring dapat digolongkan pada masyarakat menengah ke bawah kalau ditinjau dari segi perekonomian dan dalam segi jenjang pendidikan masih kebanyakan pada tingkat SLTA. Mayoritas mata pencaharian mereka adalah petani kecil yang masih tingkat penghasilannya hanya cukup untuk kebutuhan sehari-hari. Artinya, mereka belum mempunyai pengetahuan tentang bagaimana cara meningkatkan perekonomian mereka yang hanya mengandalkan sektor pertanian. Mereka belum mempunyai inovasi-inovasi atau terobosan-terobosan baru dibidang pertanian, mereka masih memfokuskan pada sektor yang sudah ada selama bertahun-tahun, misalnya menanam padi, tebu, dan ketela. Hal ini yang menyebabkan tingkat perekonomian mereka belum bisa berkembang secara baik.

Mereka tidak mempunyai ide-ide yang bagus tentang bagaimana cara mengelola potensi-potensi pertanian yang sudah ada ini semakin lama semakin maju sehingga bisa meningkatkan tingkat perekonomian mereka. Mereka belum bisa menggali potensi-potensi bidang pertanian lain yang bisa menjadi tambahan pada jenis pertanian yang sudah ada sebelumnya. Di samping itu, mereka tidak mempunyai jiwa *entrepreneurship* yang tinggi sehingga menjadi tenaga buruh pabrik merupakan salah satu pekerjaan dan penghasilan tambahan dari pertanian. Dengan kata lain, permasalahan utama yang terjadi di desa Buring dalam pemanfaatan buah markisa adalah kurang optimalnya pemanfaatan serta pengolahan buah markisa sehingga olahan yang dihasilkan itu mudah cepat rusak dan kemasan kurang menarik sehingga nilai ekonomisnya turun.

Mengacu pada permasalahan ini, maka perlu dilakukan suatu perubahan pada pola pikir mereka dengan cara membekali keterampilan di bidang pertanian dan menanamkan jiwa *entrepreneurship* melalui budi daya markisa. Dengan menanamkan jiwa wirausaha, mereka akan berani mengembangkan usaha-usaha dan ide-ide barunya meliputi semua fungsi, aktivitas dan tindakan yang berhubungan dengan perolehan peluang dan penciptaan. Menurut Mulyani, dkk (2010), esensi dari kewirausahaan adalah menciptakan nilai tambah di pasar melalui proses pengkombinasian sumber daya dengan cara-cara baru dan berbeda agar dapat bersaing. Menurut Frinces (2010), pentingnya wirausaha di dalam masyarakat tersebut tidak sekedar menjadi 'alat' untuk melakukan perbaikan dan perubahan di dalam kualitas hidup diri dan masyarakat, tetapi

juga wirausaha juga dibuktikan dapat berperan signifikan di dalam mewujudkan kualitas diri masyarakat dan bangsa.

Solusi terbaik untuk mengatasi permasalahan masyarakat Buring adalah meningkatkan kualitas mereka dan menanamkan jiwa wirausahana dalam diri mereka dengan cara membekali keterampilan-keterampilan yang dapat meningkatkan kualitas mereka dalam mengelola potensi-potensi alam yang ada khususnya di bidang pertanian. Hal ini dapat meningkatkan tarap hidup mereka. Melalui program (pengabdian) ini, mereka akan diberikan penyuluhan dan pelatihan tentang bagaimana cara budi daya buah markisa dan sekaligus bagaimana mengelola buah markisa menjadi minuman dan makanan yang bernilai ekonomis yang tinggi.

METODE PELAKSANAAN

Untuk mensukseskan program IbM ini, maka dilaksanakan kegiatan-kegiatan yang sangat menunjang terhadap kegiatan ini, yaitu

1. Penyuluhan tentang bagaimana menanam pohon Markisa yang baik. Tujuan kegiatan ini adalah memberikan pengetahuan kepada para petani mengenai (a) cara pengolahan tanah yang baik sebelum dilakukan penanaman markisa; (b) cara penanaman markisa yang baik dan benar; (c) cara perawatan pohon markisa baik, mulai dari cara pemupukan, pemberian pestisida, sampai pada pemanenan buah markisa. Melalui kegiatan ini diharapkan dapat menambah wawasan bagi para petani tidak hanya bagaimana cara bercocok tanam seperti yang bisa dilakukan sebelumnya (menanam tebu, ketela pohon, dan ketela rambat) tentang juga tentang bagaimana cara budidaya markisa yang baik sehingga dapat menghasilkan buah markisa yang melimpah yang sekaligus akan menambah prekonomian mereka. Disamping itu, dapat melahirkan para petani yang produktif dan profesional
2. Melakukan Pelatihan Tentang Pembuatan Jus, Sirup Markisa, dan Dodol Markisa. Setelah pohon markisa mulai masa panen, kami memberikan pelatihan bagi para petani markisa tentang bagaimana membuat jus dari buah markisa yang bernilai ekonomis. Dalam pelatihan ini, petani dan kelompok ibu-ibu PKK diajari tentang proses pembuatan jus markisa, mulai dari mencari peralatan yang akan digunakan, bahan-bahan apa saja yang diperlukan dalam pembuatan jus sampai pada cara pengemasannya. Demikian juga pada pembuatan Sirup Markisa, para petani dan Ibu-ibu PKK diberi pengetahuan tentang bagaimana cara membuat Sirup Markisa yang berkualitas, tahan lama, serta bernilai ekonomis. Dalam ini petani juga akan diperkenalkan tentang peralatan-peralatan apa saja yang diperlukan, bahan-bahan yang dibutuhkan, cara pengemasan, serta cara penyimpanan dari jus markisan tersebut
3. Sosialisasi bagaimana Cara Memasarkan Produk-Produk yang dihasilkan dari buah Markisa. Dalam sosialisasi ini, petani sebelum diberi pengetahuan cara pemasaran, terlebih dahulu akan diberi pengetahuan tentang bagaimana memperoleh Ijin/label pemasaran yang legal sehingga produk yang akan dipasarkan dapat menyakinkan para konsumen tentang kualitas, keamanannya bagi kesehatan serta legalitasnya. Setelah itu, mereka diberikan pengetahuan tentang sistem pemasarannya, sasarannya serta bagaimana metode yang baik dalam memasarkan produk-produk tersebut. Dalam hal ini, para petani diberikan pelatihan tentang cara pemasaran secara *online*. Para petani juga akan diberikan pelatihan tentang pembuatan website terkait dengan penjualan *online*. Pada kegiatan penyuluhan ini juga akan memberikan arahan atau informasi bagi para petani bahwa mereka tidak hanya menjual dari produk-produk yang dihasilkan dari buah markisa tersebut, tetapi juga memberikan pengarahan

bahwa buah itu bisa dijual langsung pada konsumen tanpa harus berupa jus dan sirup, misalnya bisa dipasarkan pada toko-toko, pada kantin atau pedagang kaki yang menjual atau menyediakan jus karena di Malang Raya ini masih belum banyak bahkan bisa dikatakan tidak ada penjual minuman yang menjual jus Markisa yang banyak hanya jus apel, apokat, semangka, melon dan lain-lain pada jus buah markisa tidak kalah nikmat dari jus-jus tersebut bahkan dari kesehatan juga jus markisa sangat baik tubuh kita.

HASIL YANG TELAH DICAPAI

1. Penyuluhan Budi Daya Markisa

Pelaksanaan penyuluhan adalah pada sore hari ± jam 14.00 s.d 17.00 WIB di balai RW dengan maksud agar tidak mengganggu rutinitas mereka yang dilakukan pada pagi hari sampai siang. Kegiatan penyuluhan dihadiri oleh 25 Ibu-Ibu PKK dan Kelompok Tani dari perwakilan masing-masing RT.

Dalam penyuluhan ini, peserta dibekali dengan pengetahuan tentang bagaimana cara menanam markisa mulai dari pembibitan sampai pada masa berbuah sehingga bisa menghasilkan pohon markisa yang baik dan menghasilkan buah yang banyak dan berkualitas. Di samping itu, peserta diberi pengetahuan tentang manfaat buah markisa itu sendiri terhadap kesehatan dan bagaimana cara memasarkan buah markisa sehingga dapat meningkatkan taraf perekonomian masyarakat. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan motivasi atau keinginan masyarakat untuk berbudi daya markisa yang selama ini kurang diminati oleh masyarakat setempat.

Setelah peserta diberikan pengetahuan yang terkait dengan budi daya dan manfaat dari buah markisa itu sendiri, mereka mulai tertarik untuk berbudi daya markisa. Hal ini sangat berbeda dari sebelum mereka mengikuti penyuluhan, yang kebanyakan tidak tertarik untuk berbudi daya markisa. Hal ini dibuktikan dengan hasil wawancara terhadap salah satu perwakilan warga RW.02 dan juga salah satu dari anggota PKK yang bernama Ibu Atik, dia menjelaskan bahwa :

“Masyarakat kurang berminat untuk berbudi daya markisa, karena ada beberapa alasan, antara lain: (1) buah markisa kurang diminati oleh masyarakat, (2) menanam markisa memerlukan tempat yang luas karena akan merambat kemana-mana, (3) mereka tidak punya keterampilan untuk mengolah dan untuk memasarkannya”

Temuan ini tidak jauh berbeda dengan hasil wawancara dengan dua warga RW.08., yaitu Ibu Siti, beliau adalah ketua PKK dia juga istri dari ketua RT. 03, dan Bapak Basori selaku ketua RW.08. Ketika Tim pelaksana melakukan mewawancarai mereka, mereka menjelaskan bahwa:

“Masyarakat warga RW.08 khususnya dan masyarakat Buring pada umumnya kurang berminat untuk berbudi daya markisa karena mereka beranggapan kalau buah markisa kurang diminati masyarakat dan susah untuk memasarkannya. Dan ada beberapa orang menanam markisa, tetapi buahnya tidak dimanfaatkan secara baik atau tidak diolah menjadi minuman yang bernilai jual sehingga buahnya dibiarkan begitu saja sampai berjatuhan”

Dari hasil wawancara tersebut menunjukkan bahwa faktor utama penyebab kurangnya minat masyarakat untuk berbudi daya markisa adalah karena mereka tidak mempunyai keterampilan dalam mengolah buah markisa menjadi minuman dan makanan yang bernilai ekonomis dan bernutrisi tinggi. Di samping itu, mereka belum menyadari bahwa buah markisa itu sendiri banyak diminati orang karena kandungan vitaminnya.

Mengacu pada permasalahan tersebut, maka materi penyuluhan yang diberikan kepada mereka dirangkum secara khusus dalam rangka mengubah *mindset* masyarakat yang beranggapan bahwa berbudi daya markisa tidak mendatangkan keuntungan yang berarti, sehingga tujuan yang ingin dicapai dalam kegiatan penyuluhan dapat dicapai dengan baik.

Hasil penyuluhan menunjukkan bahwa 85% dari peserta yang hadir mulai tertarik untuk berbudi daya markisa, karena mereka mulai memahami apa manfaat dari budi daya dan bagaimana cara mengolahnya. Mereka juga sangat mendukung dengan program-program IbM yang akan dilaksanakan pada waktu berikutnya (Pelatihan Pembuatan Jus, Sirup, dodol markisa).

Bentuk dukungan yang ditunjukkan oleh mereka terhadap kegiatan penyuluhan adalah antusias atau keseriusan mereka dalam mengikuti kegiatan selama kegiatan berlangsung. Selain itu, mereka benar-benar ingin mengetahui secara mendalam tentang budi daya markisa serta pengolahan pasca panen. Hal ini dapat dibuktikan dengan banyaknya pertanyaan yang diajukan kepada pemateri tentang bagaimana cara berbudi daya yang baik dan tidak memerlukan area tanah yang luas, serta bagaimana cara memasarkan buah markisa dengan mudah.

Berikut ini adalah gambar kegiatan penyuluhan yang telah dilakukan yang sekaligus penyerahan bibit markisa sebagai simbolis bentuk penyerahan bibit pohon markisa kepada perwakilan kelompok tani oleh ketua tim pelaksana



Gambar 1. Pelaksanaan Penyuluhan di Balai RW.08

Supaya peserta (masyarakat) bisa mengaplikasikan atau menerapkan pengetahuan budi daya yang telah diperoleh dari kegiatan penyuluhan, maka Tim Pelaksana menyerahkan bibit markisa pada peserta untuk ditanam di ladang atau di kebun mereka masing-masing.



Gambar 2. Penyerahan bibit markisa pada salah perwakilan kelompok tani oleh Tim Pelaksana IbM

Tim pelaksana memberikan bibit markisa pada setiap perwakilan kelompok tani yang tersebar di beberapa RT. Ada sekitar 40 bibit markisa yang diserahkan pada warga RW.02 dan RW.08 setelah kegiatan penyuluhan selesai. Bibit yang diserahkan kepada warga berumur \pm 4 minggu. Penyerahan bibit ini disambut dengan baik oleh masyarakat, mereka antusias untuk berbudi daya markisa karena sudah mempunyai pengetahuan tentang budidaya markisa.

Setelah dilakukan penanaman markisa oleh warga, maka tim selalu melakukan survei terhadap perkembangan pertumbuhan markisa yang telah ditanam oleh warga. Hal ini dilakukan sesuai dengan anjuran dari ketua RW di saat tim pelaksana melakukan koordinasi pelaksanaan kegiatan. Di samping melakukan survei, tim juga memberikan biaya perawatan bagi mereka, entah untuk pembelian pupuk, pestisida, dll.

Berikut foto kegiatan survei terhadap perkembangan pertumbuhan pohon markisa



Gambar 3. Tim Pelaksana melakukan survei pohon markisa di RW 02 dan 08

2. Pelatihan Pembuatan Jus, Sirup, Dodol Markisa, dan Cara Pemasarannya

a. Praktik Pembuatan Jus, Sirup, Dodol Markisa

Pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 12 Agustus 2017, lebih maju dari 1 bulan dari rencana yang telah direncanakan sebelumnya (Bulan September). Tempat pelaksanaan kegiatan di Balai Posyandu RW.02 Kelurahan Buring pada Jam 13.00 WIB. Peserta yang hadir sebanyak 25 orang, 50% dari undangan yang disebar.

Adapun sistem pelaksanaan dari kegiatan ini adalah (1) Tim pelaksana memberikan materi tentang resep pembuatan Jus, Sirup, dan Dodol walaupun materi ini sudah disinggung ketika kegiatan penyuluhan. Hal ini bertujuan untuk lebih memantapkan peserta tentang cara membuat produk tersebut, (2) setelah peserta benar-benar memahami cara membuat Jus, Sirup, dan Dodol, selanjutnya dilaksanakan praktik.

Praktik pertama yang dilakukan oleh peserta adalah pembuatan Jus Markisa. Peserta pelatihan berhasil membuat jus markisa sebanyak 15 gelas, jumlah ini memang tidak sebanding dengan jumlah peserta yang hadir. Hal ini disebabkan oleh terbatas jumlah markisa yang ada. Tim pelaksana mengalami kesulitan untuk mendapatkan buah markisa, karena pada kenyataannya tidak semua toko buah menyediakan buah tersebut. Walaupun ada, itu pun terbatas jumlahnya. Sementara pohon markisa dari pemberian tim pelaksana yang ditanam oleh warga belum masanya berbuah.



Gambar 4. Praktik buat jus markisa

Jus dari hasil pembuatan peserta pelatihan tersebut kemudian dicicipi oleh tim pelaksana bersama-sama dengan peserta pelatihan, dengan maksud untuk mengetahui kualitas rasa dari jus tersebut. Hasilnya menunjukkan bahwa rasanya pas dan nikmat serta menunjukkan aroma segar dan alami. Jus hasil pelatihan ini juga dapat dikategorikan minuman yang menyehatkan karena bahan yang digunakan benar-benar alami dan tanpa bahan pengawet, sehingga sangat layak untuk dikonsumsi.



Gambar 5. Salah satu dari peserta dan tim sedang minum jus hasil praktik

Setelah selesai membuat jus, tahap berikutnya peserta membuat sirup dan dodol markisa. Semua bahan mentah untuk pembuatan sirup dan dodol juga bersifat alami tanpa dicampuri oleh bahan pengawet karena ini sesuai dengan Tema IbM yang telah dicanangkan sebelumnya, yaitu Pengolahan Pasca Panen Buah Markisa Bernutrisi Tinggi.

Peserta pelatihan menghasilkan 4 botol sirup markisa. Dari empat 4 markisa tersebut dilakukan tes rasa, hasilnya sangat memuaskan. Jus markisa tidak hanya mengeluarkan aroma yang menyegarkan tetapi juga rasanya enak dan manis. Rasa dan manisnya hampir sama dengan rasa madu. Dengan kata lain, ketika tim pelaksana minum sirup tersebut tersera minum madu.



Gambar 6. Praktik Pembuatan Sirup dan Hasilnya

Mengacu pada keberhasilan peserta membuat jus dan sirup ini, menunjukkan bahwa materi atau pengetahuan yang telah diberikan pada saat penyuluhan dan pelatihan benar-benar dipahami oleh semua peserta pelatihan.

Untuk praktik pembuatan dodol, tidak dilakukan pada saat itu karena waktunya tidak mencukupi sehingga dilaksanakan 2 hari berikutnya, pada tanggal 15 Agustus 2017. Ada beberapa kendala dalam pembuatan dodol ini, antara lain tidak semua peserta pelatihan yang hadir sebelumnya hadir dalam kegiatan praktik ini. Jadi hanya beberapa orang saja yang mengikutinya, tetapi walaupun demikian kegiatan tetap berjalan dengan baik dan dapat menghasilkan dodol markisa, bahan muntahnya juga alami seperti bahan mentah jus dan sirup. Dodol yang dihasilkan juga rasanya enak dan aromanya segar.

Berikut Foto Pelaksanaan tau Praktik pembuatan dodol markisa yang dilakukan pada salah satu rumah warga RW.02 Kelurahan Buring Kecamatan Kedungkandang



Gambar 6. Praktik Membuat Dodol Markisa

Gambar 7. Dodol Markisa

b. Pelatihan pemasaran Produk

Pelatihan juga dilaksanakan pada saat pelaksanaan praktik pembuatan jus, sirup, dodol. Dalam pelatihan peserta diajarkan bagaimana cara memasarkan buah markisa yang masih belum diolah dan markisa setelah diolah (Jus, Sirup, dan Dodol) melalui Media Sosial saja (*Facebook*, dan *WA*). Akan tetapi, hal ini sifatnya sementara saja karena masyarakat Buring belum menghasilkan buah dan produk markisa yang banyak. Dalam hal ini, tim pelaksana tetap berkomitmen untuk tetap melakukan pendampingan pada masyarakat dalam berbudi daya markisa dan pembuatan jus, sirup, dan dodol sampai pada cara pemasarannya sesuai dengan janji yang telah diberikan pada masyarakat di saat melakukan kegiatan. Sehingga ke depannya jika program ini benar-benar berhasil dan atau dilakukan oleh masyarakat, maka Tim akan melakukan pelatihan pemasaran melalui *online* yang lebih luas lagi (melalui *web-site*)

KESIMPULAN

Dalam pelaksanaan dari sebagian program IbM ini, dapat disimpulkan bahwa

1. Setelah dilakukan penyuluhan, warga masyarakat Buring khususnya RW.02 dan RW.08 memahami bagaimana cara budi daya markisa dengan baik, dan mengetahui manfaat dari markisa sehingga mereka antusias untuk berbudi daya markisa.
2. Kegiatan pelatihan dapat menciptakan ibu-ibu PKK yang terampil dalam membuat jus, sirup dan dodol markisa. Hal ini dapat dibuktikan dengan produk yang telah dihasilkan pada saat praktik yang dilaksanakan di Balai Posyandu RW.02 Kelurahan Buring.
3. Ibu-ibu PKK di RW.02 dan RW.08 sudah memahami bagaimana cara memasarkan buah markisa dan produk-produk hasil olahan dari buah markisa melalui media sosial
4. Terciptanya UMKM di daerah Buring Kecamatan Kedungkandang Malang

5. Ada beberapa kendala yang ditemukan dalam pelaksanaan pelatihan, yaitu tim pelaksana kesulitan untuk mendapatkan buah markisa karena pohon yang ditanam oleh masyarakat belum pada masanya berbuah

DAFTAR PUSTAKA

- Jendela Kita. 2013. Kandungan Nutrisi dan Manfaat Buah Markisa. [www//http.jendelauntukkita.blogspot.com/2013/.../kandungan-nutrisi-dan-manfaat-buah_24.htm](http://jendelauntukkita.blogspot.com/2013/.../kandungan-nutrisi-dan-manfaat-buah_24.htm). (online) diakses tanggal 23 April 2016
- Kusumastuty, I. 2014. Sari Buah Markisa Ungu Mencegah Peningkatan MDA Serum Tikus dengan Diet Aterogenik. *Indonesian Journal of Human Nutrition, Volume 1 (1): 50 – 56*
- Mulyani, E; Suharyadi; Sistaningrum, V.S.S; Gunawan, G.W.A.S; Priyono, S.A; Kartini; Setyowati, I.; Wulandari, A.; dan Husaini; U. 2010. *Pengembangan Pendidikan Kewirausahaan*. Jakarta: Kementerian Pendidikan Nasional Badan Penelitian dan Pengembangan Kurikulum.
- Susanti, Y.I dan Putri, W.D.R. 2014. Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (*Passiflora edulis f.edulis Sims*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 (3): 170-179*.
- Frinces, Z.H. 2010. Pentingnya Profesi Wirausaha di Indonesia. *Jurnal Ekonomi & Pendidikan, Volume 7 (1): 34-57*