

Empowerment of women's group through the utilization of siwalan fruit

Dwi Novri Supriatiningrum✉, Arny Herawaty, Farah Amelia Vidiastuti
Universitas Muhammadiyah Gresik, Gresik, Indonesia

✉ dwinovri@umg.ac.id

 <https://doi.org/10.31603/ce.7619>

Abstract

Hendrosari Village is one of the siwalan fruit-producing villages. Old siwalan fruits are wasted because many siwalan fruit products are sold unripe or half ripe. The objective of this program is to produce food from old siwalan fruit to contribute in the development of the tourism industry in Hendrosari Village. Community service methods use socialization, demonstrations, practices, discussions, and evaluations. Innovation in food products using food processing technology allows for the production of ice cream and cookies from old siwalan fruit. 75 percent of the community was very excited to take part in this program and hoped that other innovations in the use of the highly valuable old siwalan fruit would be held.

Keywords: *Old siwalan fruit; Food innovation; Ice cream; Cookies*

Pemberdayaan kelompok wanita melalui pemanfaatan buah siwalan

Abstrak

Desa Hendrosari merupakan salah satu desa penghasil buah siwalan. Banyak hasil buah siwalan yang dijual dalam kondisi muda ataupun setengah matang, sehingga buah siwalan tua tidak laku terjual dan terbuang. Kegiatan ini bertujuan untuk menghasilkan produk makanan dari buah siwalan tua guna mendukung sektor wisata yang dikembangkan di Desa Hendrosari. Metode pengabdian masyarakat menggunakan sosialisasi, demonstrasi, praktik, diskusi, dan evaluasi. Inovasi produk pangan berbahan buah siwalan tua dengan teknologi pengolahan makanan sehingga buah siwalan tua dapat diolah menjadi es krim dan *cookies*. 75% masyarakat sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini dan mengharapkan ada inovasi lain dalam pemanfaatan buah siwalan tua yang bernilai jual tinggi.

Kata Kunci: Buah siwalan tua; Inovasi produk pangan; Es krim; *Cookies*

1. Pendahuluan

Desa Hendrosari terletak di Kecamatan Menganti, Kabupaten Gresik. Terdapat banyak pohon siwalan yang tumbuh di desa ini, sehingga pada tahun 2019 dibangun Desa Wisata Lontar Sewu dengan bantuan dari Mendes sebesar 1,3 milyar. Pengembangan desa wisata melibatkan tim peneliti, akademisi dan ulama untuk mengoptimalkan buah siwalan sebagai komoditas utama Desa Hendrosari. Budidaya tanaman lontar menghasilkan buah siwalan (*Borassus flabellifer L.*). Umumnya masyarakat mengonsumsi buah siwalan dalam kondisi segar dan bahan dasar pembuatan dawet siwalan. Buah siwalan segar mudah membusuk, ini menyebabkan kerugian bagi petani dan penjual

buah siwalan. Tanaman lontar penghasil buah siwalan di masyarakat Desa Hendrosari dimanfaatkan dalam 2 jenis produk. Produk yang dijual oleh masyarakat biasanya dalam bentuk buah siwalan segar dan dawet siwalan.

Buah siwalan yang sudah tua di Desa Hendrosari, biasanya tidak dimanfaatkan oleh warga bahkan dibuang. Sangat disayangkan apabila hasil pohon lontar yaitu buah siwalan tersisa dan tidak terjual kemudian menjadi sampah dan dibuang begitu saja. Daging buah siwalan mengandung air 87,78%, kadar gula 10,96%, protein 0,28%, lemak 0,02%, dan kadar abu 0,10% (Agestina, 2014). Dengan diketahui kandungan buah siwalan diharapkan nantinya dapat menjadi produk pangan yang berdaya jual. Inovasi produk pangan berbahan buah siwalan tua dengan melalui teknologi pengolahan makanan sehingga buah siwalan tua yang berkarakter kenyal dan padat dibentuk menjadi tepung melalui proses pemanasan. Tepung buah siwalan akan digunakan selanjutnya menjadi produk makanan yang diminati masyarakat.

Masyarakat Desa Hendrosari sebagai pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) dan Pedagang Kaki Lima (PKL) di wilayah Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik mampu menyerap sebuah pengetahuan dengan mengikuti kegiatan-kegiatan pelatihan inovasi (Setiawan et al., 2021). Dalam rangka peningkatan perekonomian masyarakat di tengah pandemi dan normalisasi penerapan pola hidup sehat yang masih perlu dilakukan (Rahma & Supriatiningrum, 2021). Masyarakat Desa Hendrosari sepakat bahwa pengabdian masyarakat dapat menambah pengetahuan dan pengalaman masyarakat sehingga setuju bahwa kegiatan ini akan diadakan kembali dan bersedia untuk berpartisipasi atau terlibat (Supriatiningrum et al., 2021).

Sebagai desa wisata, tentunya berbagai kegiatan pelatihan ini perlu diadakan untuk peningkatan hasil olahan khas desa untuk dijadikan oleh-oleh dari Edu Wisata Lontar Sewu. Tim pengabdian masyarakat dianggap perlu melakukan pelatihan dan pendampingan UMKM dalam pengolahan buah siwalan tua menjadi produk pangan melalui ibu-ibu warga Desa Hendrosari. Maka seiring dengan permasalahan tersebut, kegiatan ini bertujuan meningkatkan daya guna siwalan tua untuk produk makanan, meningkatkan jenis olahan produk pangan dari buah siwalan tua. Sebagai informasi pemanfaatan buah siwalan tua yang banyak belum termanfaatkan, dan edukasi membuat produk pangan dari berbahan buah siwalan tua.

2. Metode

Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan di balai Desa Hendrosari pada hari Selasa tanggal 5 Juli 2022. Peserta kegiatan pengabdian masyarakat dalam rangka pengembangan masyarakat desa, diantaranya adalah ibu-ibu warga Desa Hendrosari yang merupakan anggota PKK.

Metode pelaksanaan melalui tahapan pemecahan masalah menggunakan teori proses pengembangan masyarakat. Berikut tahap-tahap dalam kegiatan pelatihan ini adalah tahap persiapan, pengkajian, perencanaan alternatif

a. Tahap persiapan

Tahapan ini tim melakukan persiapan berupa usulan, surat menyurat dari internal maupun eksternal meliputi surat tugas PKM dari LPPM, surat permohonan ijin dan undangan kegiatan PKM. Tahap persiapan ini juga meliputi komunikasi dengan tokoh di Desa Hendrosari Kecamatan Menganti.

- b. Tahap pengkajian
Tahapan pengkajian pada kegiatan ini Tim PKM melakukan identifikasi masalah mengenai banyaknya buah siwalan tua yang terbuang dan belum dimanfaatkan dengan baik. Hasil pengkajian ini merupakan evaluasi dari kegiatan PKM sebelumnya yang disampaikan oleh masyarakat.
- c. Tahap perencanaan alternatif
Pada tahap ini tim PKM menyusun perencanaan kegiatan PKM yang dilaksanakan dalam beberapa bulan untuk persiapan produk makanan yang akan dipraktikkan. Hal ini terutama buah siwalan tua diolah menjadi bahan baku sehingga buah siwalan tua dapat dimanfaatkan menjadi berbagai macam produk makanan.
- d. Tahap formulasi rencana aksi
Tahapan ini Ketua tim PKM mematangkan rencana kegiatan dengan melibatkan anggota tim PKM. Pematangan rencana kegiatan meliputi pengolahan buah siwalan tua menjadi bahan baku bermanfaat yaitu tepung siwalan, bahan baku ini selanjutnya diolah menjadi produk makanan antara lain es krim siwalan dan *cookies* siwalan.
- e. Tahap implementasi kegiatan
Tahap pelaksanaan merupakan bagian paling dalam kegiatan pengabdian. Pelaksanaan tim PKM UMG di Desa Hendrosari sudah dilakukan pada tahun kedua, dimana penentuan hari pelaksanaan PKM telah disepakati antara tim PKM UMG dengan tokoh di Desa Hendrosari.
- f. Tahap evaluasi
Tahap evaluasi dilakukan tim PKM bersama peserta PKM yang hadir. Tahapan evaluasi ini disampaikan oleh peserta saat diskusi (tanya-jawab). Evaluasi menjadi *feedback* untuk kegiatan PKM selanjutnya.
- g. Tahap terminasi
Tahap terminasi di kegiatan ini merupakan penyusunan laporan dari hasil kegiatan PKM ini yang juga termasuk dalam tahap evaluasi. Laporan berupa persiapan sampai dengan tahap evaluasi yang disimpulkan oleh tim PKM UMG berdasarkan secara keseluruhan tahapan.

3. Hasil dan Pembahasan

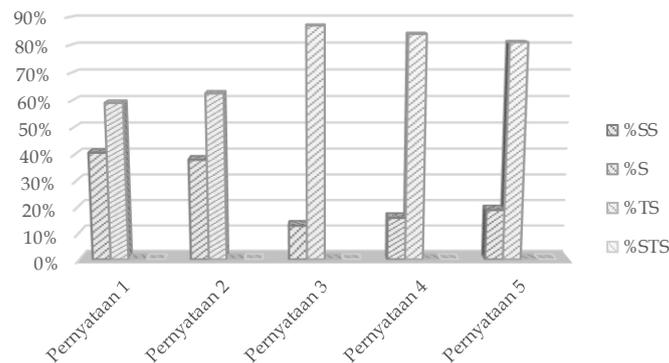
Kegiatan pelaksanaan PKM meliputi persiapan, ramah tamah sekaligus pembukaan, pengantar melalui ceramah sekaligus demonstrasi, praktik langsung yang diikuti oleh beberapa peserta yang berpartisipasi aktif dalam pembuatan produk, diskusi (tanya-jawab), dan evaluasi seperti yang tersaji pada [Gambar 1](#). Pemberian pelatihan pengolahan produk dari buah siwalan dengan bahan olahan produk umum sehingga masyarakat Desa Hendrosari memahami penjelasan, tata cara, dan contoh produk olahan. Saat pelatihan berlangsung tidak hanya ceramah dengan teori tentang bahan-bahan dasar pembuatan, peralatan dan teknik pengolahan yang aman diaplikasikan untuk menghasilkan beberapa macam jenis produk pangan.



Gambar 1. Kegiatan sosialisasi, ramah tamah dan diskusi

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan dalam bentuk pelatihan pengolahan makanan dengan memanfaatkan buah siwalan tua. Buah siwalan tua sering belum dapat dimanfaatkan dengan baik. Tim PKM UMG melakukan inovasi pada buah siwalan tua menjadi bahan baku pembuatan produk makanan. Kegiatan PKM ini merupakan keberlanjutan dari kegiatan PKM sebelumnya yang juga memanfaatkan buah siwalan, namun buah siwalan yang digunakan adalah buah yang masih muda dan setengah matang.

Produk dibuat adalah produk makanan ataupun minuman yang disukai berbagai usia (balita, anak, remaja, dewasa, dan lansia). Teknik pengolahan juga dirancang secara sederhana dan mudah untuk dilakukan kapan saja sehingga memudahkan ibu-ibu dalam mengimplementasikan (Supriatiningrum et al., 2022). Produk siwalan yang telah dibuat bersama yaitu es krim siwalan dan *cookies* siwalan saat kegiatan PKM dapat langsung dinikmati setelah proses pengolahan. Hasil kegiatan ini dapat dilihat pada grafik di Gambar 2. Untuk kegiatan selanjutnya masyarakat masih ingin meningkatkan pemanfaatan buah siwalan tua.



Gambar 2. Survei kepuasan peserta pengabdian

Berdasarkan penilaian peserta kegiatan PKM menyatakan bahwa pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat menghasilkan beberapa hal. Pernyataan 1 menyatakan bahwa 41% (13 orang) peserta sangat setuju dan 59% (19 orang) peserta setuju pada pelaksanaan PKM dengan adanya tepung buah Siwalan tua mampu memberdayakan masyarakat sehingga masyarakat sanggup berkreasi membuat produk makanan/minuman. Pernyataan 2 menyatakan bahwa 38% (12 orang) peserta sangat setuju dan 62% (20 orang) peserta setuju pada kegiatan pengabdian masyarakat yang diselenggarakan di Balai desa Hendrosari bersama Fakultas Kesehatan Program Studi Gizi dapat membuka peluang penambahan produk UMKM. Pernyataan 3 menunjukkan

13% (4 orang) peserta sangat setuju dan bahwa personil/anggota yang terlibat dalam kegiatan pengabdian masyarakat inspiratif dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Pernyataan 4 menunjukkan 16% (5 orang) peserta sangat setuju dan 84% (27 orang) peserta setuju bahwa setiap keluhan/pertanyaan/permasalahan yang diajukan dapat ditindaklanjuti dengan baik oleh narasumber/anggota dan dapat menjalin keberlanjutan kerja sama. Pernyataan 5 menunjukkan 19% (6 orang) peserta sangat setuju dan 81% (26 orang) peserta setuju jika produk tepung Siwalan ini dapat direalisasikan untuk digunakan dalam skala produksi, masyarakat bersedia untuk berkarya mengembangkan produk makanan/minuman yang bernilai ekonomis. Dari keseluruhan pernyataan dapat disimpulkan bahwa 25% (8 orang) peserta sangat setuju dan 75% (24 orang) peserta setuju dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh tim PKM UMG tentang pemanfaatan buah siwalan tua menjadi produk makanan yaitu es krim dan cookies seperti [Gambar 3](#).



[Gambar 3](#). Es krim siwalan (kiri) dan *cookies* (kanan)

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Hendrosari didapatkan beberapa pendapat tentang kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan seperti diharapkan agar bisa memanfaatkan produk siwalan tua untuk menghasilkan bahan makanan/ bahan baku untuk produk makanan, dapat meningkatkan nilai ekonomi, bisa mengetahui cara pemanfaatan bahan yang tidak terpakai yaitu buah siwalan tua, dan untuk ke depan dapat disampaikan inovasi yang baru dari produk buah siwalan tua. Saran untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang akan dilaksanakan selanjutnya yaitu teknologi dan pemanfaatan buah siwalan tua yang sesuai harga produksi sehingga bernilai ekonomis, banyak peserta menyampaikan perlu dilakukan inovatif dalam menghasilkan tepung dari buah siwalan tua, dan lebih banyak lagi variatif produk makanan yang dapat dihasilkan dari buah siwalan tua. Video Kegiatan Pengabdian Masyarakat di Desa Hendrosari bisa diakses pada link https://drive.google.com/file/d/1y_vOmgp0g0hNHV3rqUk0T1N9g4gartnm/view?usp=sharing.

4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Hendrosari dilaksanakan untuk pemberdayaan kelompok wanita dalam menghasilkan produk inovatif dengan memanfaatkan buah siwalan tua. Masyarakat sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat ditunjukkan dengan hasil survei kepuasan yaitu 75% peserta menyatakan setuju dan 25% sangat setuju dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat, serta partisipasi peserta saat pembuatan es krim siwalan dan cookies siwalan. Sebanyak

75% peserta mengharapkan kegiatan pengabdian masyarakat untuk selanjutnya dijelaskan tentang pembuatan tepung dari buah siwalan tua. Program pengabdian masyarakat selanjutnya dapat direncanakan pembuatan tepung dari buah siwalan dan pemanfaatannya menjadi produk makanan yang banyak diminati masyarakat. Produk makanan yang dihasilkan dapat bernilai ekonomis, dijadikan produk UMKM di desa Hendrosari.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih untuk Universitas Muhammadiyah Gresik melalui Program studi S1 Ilmu Gizi dan Mahasiswa yang telah terlibat dalam tim penulis untuk keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

Daftar Pustaka

- Agestina, D. E. (2014). *Pemanfaatan Buah Siwalan (Borassus flabellifer Linn) Sebagai Bahan Dasar Yoghurt Dengan Konsentrasi Starter dan Lama Fermentasi yang Berbeda*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rahma, A., & Supriatiningrum, D. N. (2021). Penguatan Pengetahuan Menjaga Tubuh Tetap Sehat dengan Gizi Seimbang Menyambut Masa New Normal. *Jurnal Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 6–11. <https://doi.org/https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v6i1.2330>
- Setiawan, H. C. B., Sukaris, Kurniawan, A., Komara, B. D., & Syaputra, A. J. (2021). Pelatihan Inovasi Produk dan Jasa bagi UMKM dan PKL di Lingkungan Desa Wisata Hendrosari Kecamatan Menganti Gresik. *Sarjana: Jurnal Perbankan Syariah dan Ekonomi Syariah*, 3(2).
- Supriatiningrum, D. N., Illahiyah, I., & Salimah, A. (2022). Pemberdayaan Masyarakat dalam Perbaikan Gizi dengan Kreasi Makanan Padat Gizi Berbasis Pangan Lokal di Kelurahan Petiken, Kecamatan Driyorejo, Kabupaten Gresik. *Community Empowerment*, 7(6), 999–1005. <https://doi.org/10.31603/ce.6504>
- Supriatiningrum, D. N., Rahma, A., & Qomaria, N. (2021). Food Product Education of Siwalan Fruit (Borassus flabelliver L.) Innovation in Hendrosari Village, Menganti, Gresik. *UMGCINMATIC*, 1(2). <https://doi.org/10.30587/umgeshic.v1i2.3442>



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License
