



## *Training on making Pidada syrup and jam for the people of Roda Village, South Konawe*

Agusrinal✉, Ismi Fadjriah Hamzah, Samsi Burhan, Armadi Chairunnas, Aqmal Khaery, Wandy Murti Prasetya, La Ode Ismail, Syahrudin, Habil Hamid, Murni  
Universitas Nahdlatul Ulama Sulawesi Tenggara, Kendari, Indonesia

✉ [rinal.agus@gmail.com](mailto:rinal.agus@gmail.com)

 <https://doi.org/10.31603/ce.8001>

### **Abstract**

*Roda Village, which is located on the coast of Moramo Bay, has a fairly extensive mangrove area, most of which have been converted into shrimp and milkfish ponds. Converting mangrove land into ponds is quite dangerous if not balanced with land restoration efforts. One type of mangrove that is abundant on the coast of Roda Village is pidada (*Sonneratia caseolaris*). This activity aims to provide education to the public about the role and utilization of mangrove plants and processing pidada fruit into syrup and jam so that it can become an alternative livelihood. This activity uses the Participatory Rural Appraisal (PRA) approach to involve the active role of the community in implementing the activity. The result of this activity is that the people of Roda Village can understand the role and utilization of mangrove plants. In addition, the people of Roda Village can process Pidada fruit into syrup and jam.*

**Keywords:** *Training; Pidada syrup; Pidada jams; Mangroves*

## **Pelatihan pembuatan sirup dan selai Pidada bagi masyarakat Desa Roda, Konawe Selatan**

### **Abstrak**

Desa Roda yang terletak di pesisir Teluk Moramo memiliki kawasan mangrove yang cukup luas yang sebagian besar telah beralih fungsi menjadi tambak udang dan bandeng. Konversi lahan mangrove menjadi lahan tambak cukup berbahaya jika tidak diimbangi dengan upaya restorasi lahan. Salah satu jenis mangrove yang melimpah di pesisir Desa Roda adalah pidada (*Sonneratia caseolaris*). Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan edukasi kepada masyarakat tentang peran dan pemanfaatan tumbuhan mangrove serta mengolah buah pidada menjadi sirup dan selai sehingga bisa menjadi mata pencaharian alternatif. Kegiatan ini menggunakan metode pendekatan *Participatory Rural Appraisal* (PRA) untuk melibatkan peran aktif masyarakat dalam pelaksanaan kegiatan. Hasil dari kegiatan ini adalah masyarakat Desa Roda bisa memahami peran dan pemanfaatan tumbuhan mangrove. Selain itu, masyarakat Desa Roda bisa mengolah buah pidada menjadi sirup dan selai.

**Kata Kunci:** Pelatihan; Sirup pidada; Selai pidada; Mangrove

## **1. Pendahuluan**

Desa Roda yang terletak di pesisir Teluk Moramo memiliki kawasan mangrove yang cukup luas. Namun, kawasan mangrove tersebut sebagian besar telah beralih fungsi menjadi lahan tambak udang dan bandeng. Konversi lahan mangrove menjadi lahan

tambak cukup berbahaya jika tidak diimbangi dengan upaya restorasi lahan mangrove oleh pemerintah maupun masyarakat desa setempat. Kebanyakan masyarakat di Desa Roda beranggapan bahwa area mangrove hanya bisa dimanfaatkan sebagai lahan tambak dan kayunya bisa dimanfaatkan untuk kayu bakar. Padahal jika dipelajari lebih jauh, mangrove memiliki fungsi yang jauh lebih banyak. Ekosistem mangrove memiliki sejumlah fungsi penting, baik dalam skala lokal maupun nasional.

Jasa ekosistem yang disediakan oleh hutan mangrove bagi masyarakat yaitu *mangrove regulation service*, *mangrove provisioning service* dan *mangrove cultural services*. Penelitian di Desa Lansa menunjukkan bahwa nilai ekonomi jasa ekosistem hutan mangrove per tahun sebagai pelindung pantai adalah Rp 2.583.300.000, sumber daya ikan Rp 1.521.429.000, dan sumber kayu bakar Rp 259.200.000 juta. Total nilai ekonomi jasa ekosistem hutan mangrove adalah Rp 4.363.929.000/tahun (Takarendehang et al., 2018). Hutan mangrove berkaitan erat dengan ekosistem pesisir, dan mempunyai fungsi paling penting sebagai penangkap sedimen, penyaring aliran permukaan, pelindung pantai dari pukulan ombak, habitat untuk berbagai organisme dan tempat berkembang biak organisme air serta produksi detritus.

Begitu pentingnya kegunaan mangrove bagi perekonomian masyarakat, perlindungan alam, serta tempat bagi kehidupan flora dan fauna yang lainnya, maka seyogianya setiap daerah kabupaten yang mempunyai pesisir mulai sekarang menanam mangrove di setiap wilayahnya, terutama pesisir yang jarang ditumbuhi mangrove (Romadhona et al., 2020). Pemanfaatan mangrove sebagai pakan tidak hanya terbatas untuk ternak saja, ada beberapa jenis mangrove yang bisa diolah lebih lanjut untuk dijadikan sebagai sumber makanan bagi manusia. Menurut cerita masyarakat, pada masa lalu, *propagul* mangrove dari jenis *Bruguiera sp.* dapat dijadikan sebagai bahan makanan pokok pengganti beras dan singkong.

Pengolahan lanjutan buah mangrove yang sudah melalui tahap perendaman, perebusan, dan pengeringan, dan untuk kemudian diolah menjadi tepung untuk selanjutnya diolah menjadi berbagai bentuk produk pangan. Hal ini telah dinyatakan keamanannya untuk dikonsumsi karena proses pengolahan yang tepat dapat menurunkan kandungan zat anti-gizi. Produk turunan tepung mangrove aman jika digunakan sebagai bahan komplementer dengan bahan lainnya (Rosulva et al., 2022). *Bruguiera gymnorrhiza* atau biasa disebut lindur dikonsumsi dengan cara mencampurkannya dengan nasi, sedangkan buah *Avicennia alba* (api-api) dapat diolah menjadi keripik. Selain itu, buah pidada (*Sonneratia caseolaris*) bisa diolah menjadi sirup, selai, permen dan dodol untuk meningkatkan nilai jualnya. Apalagi bahan baku berupa buah pidada melimpah di lahan mangrove Desa Roda.

Namun sejauh ini, masyarakat Desa Roda belum memiliki pengetahuan tentang pengolahan buah pidada menjadi sirup dan selai. Buah pidada yang belum diolah disajikan pada Gambar 1. Oleh karena itu, melalui kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini, tim dosen dari Universitas Nahdlatul Ulama Sulawesi Tenggara bermaksud mengadakan pelatihan pembuatan sirup dan selai buah pidada (*Sonneratia caseolaris*) bagi masyarakat Desa Roda, Kecamatan Kolono, Kabupaten Konawe Selatan. Kegiatan ini bertujuan untuk melatih masyarakat Desa Roda untuk mengolah buah pidada yang selama ini tidak termanfaatkan menjadi produk sirup dan selai sehingga bisa meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Roda.



Gambar 1. Buah pidada (*Sonneratia caseolaris*)

## 2. Metode

---

Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Roda, Kecamatan Kolono, Kabupaten Konawe Selatan, Provinsi Sulawesi Tenggara pada bulan Oktober 2022 yang diikuti oleh 15 orang masyarakat Desa Roda. Kegiatan ini memerlukan partisipasi aktif masyarakat Desa Roda (*Participatory Rural Appraisal*). Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut.

- a. Observasi dan diskusi  
Pada tahap ini, tim pengabdian melakukan observasi ke Desa Roda untuk mencari informasi dari mitra kemudian berdiskusi tentang permasalahan mitra dan menentukan solusi yang dapat dikerjakan secara bersama-sama yang disusun dalam rencana kegiatan pengabdian.
- b. Sosialisasi peran dan pemanfaatan mangrove  
Sebelum melakukan pembuatan produk bernilai ekonomis dari mangrove, tim pengabdian terlebih dahulu memberikan edukasi kepada masyarakat tentang peranan ekosistem mangrove dan cara pemanfaatan tumbuhan mangrove secara konservatif.
- c. Pelatihan pembuatan sirup dan selai buah pidada  
Pembuatan sirup dan selai memerlukan buah pidada (*Sonneratia caseolaris*) sebagai bahan baku utama. Peralatan yang digunakan merupakan peralatan dapur yang dipakai sehari-hari, seperti kompor, panci dan sendok pengaduk. Selama ini, masyarakat Desa Roda tidak mengetahui bahwa buah pidada bisa dimanfaatkan menjadi produk yang bernilai ekonomis dan bisa menjadi mata pencaharian alternatif.
- d. Evaluasi kegiatan  
Evaluasi kegiatan dilakukan untuk mengidentifikasi kendala-kendala yang dihadapi sehingga dapat dicarikan solusi yang tepat untuk mengatasinya.

## 3. Hasil dan Pembahasan

---

Identifikasi masalah dilakukan tim pelaksana dengan melakukan survei dan diskusi dengan mitra di lokasi kegiatan. Hasil identifikasi masalah menunjukkan bahwa masyarakat Desa Roda belum memahami peran dan pemanfaatan tumbuhan mangrove. Selain itu, meskipun tumbuhan pidada (*Sonneratia caseolaris*) melimpah di daerah pesisir

Desa Roda, namun belum ada yang mengolah buah tersebut menjadi produk yang bernilai ekonomis. Oleh karena itu, bersama dengan mitra diputuskan untuk melakukan sosialisasi tentang peran dan pemanfaatan tumbuhan mangrove serta melakukan pelatihan pembuatan sirup dan selai buah pidada (*Sonneratia caseolaris*).

### 3.1. Sosialisasi tentang peran dan pemanfaatan tumbuhan mangrove

Kegiatan ini dilakukan dengan cara memberikan pemahaman kepada masyarakat Desa Roda tentang peran penting mangrove terhadap keberlangsungan pembangunan di Desa Roda ditinjau dari aspek lingkungan, sosial dan ekonomi (Gambar 2). Selain itu, tim pengabdian juga menjelaskan tentang pemanfaatan tumbuhan mangrove sehingga bisa menghasilkan produk bernilai ekonomis. Kegiatan ini dilakukan dengan menggunakan metode ceramah dan dialog.



Gambar 2. Sosialisasi tentang peran dan pemanfaatan mangrove

### 3.2. Pelatihan pembuatan sirup dan selai buah pidada

Bahan utama dalam pembuatan sirup dan selai buah pidada ini adalah buah pidada, gula, air, dan pewarna makanan (opsional). Alat yang digunakan adalah alat-alat dapur yang digunakan sehari-hari seperti pisau, saringan, kompor, panci, wajan, sarung tangan plastik, wadah plastik dan gelas ukur. Dalam pembuatan sirup, langkah pertama adalah buah pidada dikupas kulitnya, kemudian dipotong kecil-kecil. Selanjutnya, potongan buah pidada dihancurkan dengan cara diremas menggunakan tangan di dalam wadah sambil dicampur dengan air secukupnya. Bubur buah pidada selanjutnya disaring sehingga menghasilkan air buah pidada. Air buah pidada kemudian dimasak di atas kompor sampai mendidih. Buih didihan air pidada (sari pidada) kental disisihkan dan diambil untuk bahan baku selai. Selanjutnya, didihkan kembali dan tambahkan gula dan pewarna sesuai selera. Setelah mendidih kembali, angkat pancinya dari kompor dan dinginkan. Sirup buah pidada siap dipindahkan ke dalam botol setelah didinginkan selama kurang lebih 1 jam.

Selanjutnya, dalam pembuatan selai buah pidada adalah dengan cara mengambil sari pidada yang telah disisihkan sebelumnya. Tempatkan sari pidada di dalam wajan, kemudian tambahkan gula sesuai selera sambil diaduk-aduk hingga tercampur. Setelah tercampur, masak di atas kompor dengan api kecil sampai kental. Tambahkan pewarna makanan sesuai selera. Matikan kompor dan dinginkan selai sebelum dipindahkan ke dalam kemasan yang telah disediakan. Proses pembuatan sirup dan selai buah pidada ditampilkan pada Gambar 3.

Sirup mangrove ini memiliki rasa yang unik yaitu asam segar khas apel mangrove, memiliki kandungan vitamin C dan antioksidan sehingga dapat dimanfaatkan sebagai minuman kesehatan (Wibawanti et al., 2018). Proses pengolahan selain dapat

mengawetkan, juga dapat menjadikan produk yang dihasilkan menjadi sumber vitamin yang tersedia dalam jangka waktu lebih lama. Olahan buah pidada berupa selai dan sirup memiliki kandungan vitamin yang jauh lebih kecil dibanding buah segarnya, namun masih dapat memberikan asupan vitamin antara lain vitamin B1 dan B2 (Manalu et al., 2013).



Gambar 3. Kegiatan pembuatan sirup dan selai buah pidada

Lebih lanjut, berdasarkan hasil evaluasi, masyarakat mengikuti seluruh rangkaian pelatihan pembuatan sirup pidada dengan kooperatif pada setiap tahapannya. Seluruh peserta aktif berpartisipasi dan bertanya sehingga lebih mudah dalam memahami pemanfaatan tumbuhan mangrove dan dapat mengolah buah pidada menjadi olahan sirup dan selai.

## 4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini berjalan dengan baik karena partisipasi aktif masyarakat. Hasil dari kegiatan ini adalah masyarakat Desa Roda bisa memahami peran dan pemanfaatan tumbuhan mangrove. Selain itu, masyarakat Desa Roda juga bisa mengolah buah pidada menjadi sirup dan selai. Kajian lebih lanjut tentang filtrasi yang tepat dalam proses pembuatan sirup pidada diperlukan untuk hasil yang lebih baik lagi.

## Ucapan Terima Kasih

Ucapan Terima Kasih kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi yang telah memberikan hibah *in cash* dalam kegiatan ini dengan kontrak nomor: 097/E5/RA.00.PM/2022.

## Daftar Pustaka

- Manalu, R. D. E., Salamah, E., Retiaty, F., & Kurniawati, N. (2013). Kandungan zat gizi makro dan vitamin produk buah pedada (*Sonneratia Caseolaris*). *Penelitian Gizi Dan Makanan*, 36(2), 135-140. <https://doi.org/10.22435/pgm.v36i2.3999.135-140>
- Romadhona, S., Mutmainnah, L., & Setiawati, T. C. (2020). Praktik Pembibitan Dan Revitalisasi Mangrove Guna Mengembangkan Ekoeduwisata Hutan Mangrove di

- Wilayah Pesisir Desa Agel Kecamatan Jangkar Situbondo. *Community Empowerment*, 5(2), 58–63. <https://doi.org/10.31603/ce.v5i2.4050>
- Rosulva, I., Hariyadi, P., Budijanto, S., & Sitanggang, A. B. (2022). Potensi buah mangrove sebagai sumber pangan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(2), 131–150. <https://doi.org/10.20961/jthp.v14i2.55509>
- Takarendehang, R., Sondak, C. F. A., Kaligis, E., Kumampung, D., Manembu, I. S., & Rembet, U. N. W. J. (2018). Kondisi Ekologi dan Nilai Manfaat Hutan Mangrove di Desa Lansa, Kecamatan Wori, Kabupaten Minahasa Utara. *Jurnal Pesisir Dan Laut Tropis*, 6(2). <https://doi.org/10.35800/jplt.6.2.2018.21526>
- Wibawanti, J. M. W., Fadhiliya, L., Pamungkas, S., & Mudawaroch, R. E. (2018). Produksi Pangan Fungsional Alternatif Olahan Mangrove di Kabupaten Purworejo. *Community Empowerment*, 3(1), 27–33. <https://doi.org/10.31603/ce.v3i1.2450>



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

---