

Peningkatan Nilai Tambah Potensi Buah Kenitu melalui Diversifikasi Pengolahan dan Analisis Usaha Buah Kenitu di Kecamatan Sumberbaru Kabupaten Jember

Linda Ekadewi Widyatami^{#1}, Ardhitya Alam Wiguna^{#2}

*#Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember
Jl Mastrip Po Box 164 Jember*

¹*linda_e.widyatami@yahoo.co.id*

²*ardhitya.alam@gmail.com*

Abstract

Sumberbaru subdistrict has potentials a great number of kenitu fruit production but no benefit because processing after harvest of kenitu fruit and no varians product (only fresh fruit). According to a lot of potentials of Kenitu, It needs diversification in processing varians product to increase added value and market value of this product as alternative marketing in this subdistrict. For those reasons, Team of community service gives service , especially to women PKK by training and extension in Yosorati Village. Firstly, Training of processing kenitu fruit aims to women PKK could know and apply about varians product of this fruit, like jam, pudding, essence of fruit and dodol. Secondly, Extension aims to know about packaging, marketing of varians product of kenitu fruit and Budgeting analysis business. This program community service has some steps, namely : Introduction Survey, and Coordination with stakeholders, Preparing Tools and place for this program, Test of practicing in processing kenitu fruit, Extension activity. Training and Accompanying this program cover : Explanation about processing of kenitu, packaging and marketing product, analysis business, Training for processing Kenitu and the last, monitoring and evaluating this program to get the report.

Keywords—Added Value, Business Analysis, Packaging and Marketing Product, Processing of Kenitu Fruit.

I. PENDAHULUAN

Di Kabupaten Jember buah kenitu banyak dihasilkan di Kecamatan Sumberbaru. Potensi produksi buah kenitu di Kecamatan Sumberbaru sangat besar. Salah satu desa yang menghasilkan produksi buah kenitu di Kecamatan Sumberbaru adalah Desa Yosorati. Musim panen buah kenitu terjadi satu tahun sekali sekitar Bulan Juni sampai dengan September. Pada saat terjadi musim panen tersebut produksi buah kenitu di Kecamatan Sumberbaru sangat melimpah. Hasil produksi tersebut dipasarkan dengan sistem borongan, bahkan pada saat buah kenitu tersebut masih dipohon, buah kenitu tersebut sudah dipesan oleh pedagang pengepul. Buah kenitu masak yang telah dipanen dijual dalam bentuk buah segar dengan harga jual 1 keranjang besar yang berisi sekitar 100 buah kenitu adalah sebesar Rp 100.000, bahkan pada saat panen raya harga jual buah kenitu bisa turun menjadi Rp 60.000 per satu keranjang besar.

Melihat potensi produksi buah kenitu di Kecamatan Sumberbaru yang sangat besar dan belum diolah serta hanya dipasarkan dalam bentuk buah segar, maka diversifikasi

produk olahan dari buah kenitu ini diperlukan untuk meningkatkan nilai tambah dan nilai jual buah kenitu serta meningkatkan variasi produk pengolahan buah kenitu yang belum ada di pasaran, sebagai alternatif dalam pemasaran buah kenitu di Kecamatan Sumberbaru. Oleh karena itu tim pengabdian masyarakat melakukan program pengabdian kepada masyarakat, yaitu “Peningkatan Nilai Tambah Potensi Buah Kenitu Melalui Diversifikasi Pengolahan dan Analisis Usaha Buah Kenitu di Kecamatan Sumberbaru Kabupaten Jember”, melalui kegiatan penyuluhan dan pelatihan kepada ibu-ibu PKK di Kecamatan Sumberbaru Desa Yosorati tentang pengolahan buah kenitu menjadi aneka produk olahan buah kenitu, penyuluhan tentang pengemasan dan pemasaran produk olahan buah kenitu, serta perhitungan analisis usaha pengolahan buah kenitu.

Manfaat program pengabdian ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah dan nilai jual potensi buah kenitu di Desa Yosorati Kecamatan Sumberbaru melalui usaha diversifikasi pengolahan buah kenitu, menjadi aneka produk olahan buah kenitu, yaitu: sari buah kenitu, puding buah kenitu, selai buah kenitu, dan dodol buah kenitu. Menambah pengetahuan dan wawasan ibu-ibu PKK di Desa Yosorati

Kecamatan Sumberbaru tentang proses diversifikasi pengolahan buah kenitu menjadi aneka produk olahan buah kenitu, cara pengemasan produk olahan buah kenitu, perhitungan analisis usaha pengolahan buah kenitu, serta pemasaran produk olahan buah kenitu. Serta diharapkan dapat meningkatkan pemberdayaan peranan wanita khususnya ibu-ibu anggota PKK di Desa Yosorati dalam rangka meningkatkan produktivitas, dan pendapatan ekonomi keluarga melalui usaha pengolahan buah kenitu.

II. TARGET DAN LUARAN

A. Target

Target dari pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut:

1. Melaksanakan kegiatan penyuluhan, pelatihan praktek, dan pendampingan kepada mitra yaitu kelompok ibu-ibu PKK di Desa Yosorati Kecamatan Sumberbaru tentang diversifikasi pengolahan buah kenitu menjadi aneka produk olahan buah kenitu yaitu: sari buah kenitu, puding buah kenitu, selai buah kenitu, dan dodol buah kenitu.
2. Melaksanakan kegiatan penyuluhan dan pelatihan kepada mitra tentang pengemasan produk olahan buah kenitu, serta pemasaran produk olahan buah kenitu.
3. Melaksanakan kegiatan penyuluhan dan pelatihan kepada mitra tentang perhitungan analisis usaha pengolahan buah kenitu.
4. Mitra program pengabdian dapat mengetahui proses pengolahan buah kenitu menjadi aneka produk olahan buah kenitu untuk meningkatkan nilai tambah dan nilai jual buah kenitu,
5. Mitra dapat mengetahui tentang pengemasan produk olahan buah kenitu, dan manajemen pemasaran produk olahan buah kenitu.
6. Mitra dapat mengetahui perhitungan analisis usaha dari pengolahan buah kenitu.

B. Luaran

Luaran dari pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut :

1. Peningkatan nilai tambah dan nilai jual potensi buah kenitu di Desa Yosorati Kecamatan Sumberbaru melalui usaha diversifikasi pengolahan buah kenitu, menjadi aneka produk olahan buah kenitu, yaitu: sari buah kenitu, puding buah kenitu, selai buah kenitu, dan dodol buah kenitu.
2. Peningkatan pengetahuan dan wawasan mitra tentang proses diversifikasi pengolahan buah kenitu menjadi aneka produk olahan buah kenitu, pengemasan produk olahan buah kenitu, analisis usaha pengolahan buah kenitu, serta pemasaran produk olahan buah kenitu.
3. Mitra dapat menerapkan proses diversifikasi pengolahan buah kenitu, yaitu pengolahan sari buah kenitu, puding buah kenitu, selai buah kenitu, dan dodol buah kenitu.

4. Mitra dapat menerapkan pengetahuan tentang pengemasan pada produk olahan buah kenitu, serta kegiatan pemasaran produk olahan buah kenitu.
5. Mitra dapat menerapkan pengetahuan tentang perhitungan analisis usaha pengolahan buah kenitu.
6. Peningkatan pemberdayaan peranan wanita di Desa Yosorati Kecamatan Sumberbaru, yaitu lebih produktif dalam membantu kegiatan ekonomi keluarga sebagai upaya untuk meningkatkan pendapatan keluarga, serta dapat memperkenalkan buah kenitu kepada masyarakat luas dalam bentuk produk olahan buah kenitu.
7. Publikasi hasil pengabdian kepada masyarakat pada Jurnal Pengabdian Masyarakat Politeknik Negeri Jember, dengan rencana tahun terbit 2017.
8. Publikasi hasil program pengabdian masyarakat pada media massa.

III. METODE PELAKSANAAN

Tahapan pelaksanaan program pengabdian masyarakat adalah sebagai berikut :

A. *Survei Pendahuluan Pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat*

Tahapan ini dilakukan untuk mengumpulkan informasi dan mengidentifikasi karakteristik dari mitra program pengabdian, yang meliputi: karakteristik lingkungan, karakteristik sasaran program pengabdian, kondisi ekonomi, sosial dan budaya masyarakat sasaran.. Informasi tersebut digunakan untuk mempersiapkan dan merencanakan pelaksanaan program pengabdian.

B. *Koordinasi dengan Mitra Program Pengabdian*

Tahapan koordinasi dengan mitra ini dilakukan dengan tujuan untuk merencanakan langkah-langkah dan mempersiapkan kebutuhan dalam pelaksanaan program pengabdian masyarakat.

C. *Mempersiapkan Sarana dan Prasarana Kegiatan Program Pengabdian Masyarakat*

Pada tahapan ini, tim pelaksana mempersiapkan sarana dan prasarana kegiatan pengabdian antara lain yaitu:

- a) Mempersiapkan materi penyuluhan
- b) Mempersiapkan alat dan bahan untuk uji coba praktek pengolahan buah kenitu, serta pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan praktek pengolahan buah kenitu.
- c) Mempersiapkan sarana dan prasana untuk penyuluhan dan pelatihan pengemasan produk dan pemasaran produk olahan buah kenitu, serta analisis usaha pengolahan buah kenitu.

D. *Melakukan Praktek Uji Coba Pengolahan Buah Kenitu*

Pada tahapan ini tim pelaksana program pengabdian melakukan praktek uji coba pengolahan buah kenitu menjadi produk olahan sari buah kenitu, puding buah

kenitu, selai buah kenitu, dan dodol buah kenitu serta praktek pengemasan produk olahan buah kenitu tersebut. Praktek uji coba pengolahan buah kenitu ini dilakukan untuk mendapatkan komposisi bahan yang tepat dalam pengolahan produk buah kenitu,

E. Pelaksanaan Kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan Program Pengabdian Masyarakat pada Mitra

Pelaksanaan kegiatan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan program pengabdian masyarakat ini meliputi: Pelaksanaan Penyuluhan yaitu penyampaian materi tentang manfaat dan kandungan gizi buah kenitu, alat dan bahan dalam pengolahan buah kenitu, pengemasan dan pemasaran produkolahan buah kenitu, analisis usaha pengolahan buah kenitu, serta kegiatan diskusi dan tanya jawab tentang materi penyuluhan. Kegiatan selanjutnya adalah pelatihan praktek pengolahan buah kenitu.

F. Monitoring dan Evaluasi Pelaksanaan Program Pengabdian Masyarakat

Tapahan selanjutnya adalah monitoring dan evaluasi pelaksanaan program pengabdian. Kegiatan ini dilakukan untuk melihat hasil penerapan penyuluhan dan pelatihan tentang diversifikasi pengolahan buah kenitu tersebut oleh mitra pengabdian serta dilakukan evaluasi terhadap pelaksanaan program pengabdian secara keseluruhan.

IV. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

Politeknik Negeri Jember merupakan Perguruan Tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional yaitu program pendidikan yang mengarah pada proses belajar mengajar pada tingkat keahlian, keterampilan, dan standart kompetensi yang spesifik sesuai dengan kebutuhan pasar kerja dan *stakeholder*, serta mempunyai kemadirian dalam berkarya dan berwirausaha berbasis IPTEKS yang diperolehnya. Dibidang pengusulan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat Politeknik Negeri Jember menjadi Perguruan Tinggi dengan status Madya. Hal ini dapat meningkatkan semangat peran kita sebagai dosen muda untuk lebih aktif dalam pelaksanaan kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat.

Tim pelaksana program pengabdian kepada masyarakat ini adalah dosen muda pada Jurusan Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember. Ketua dalam tim program pengabdian merupakan dosen di Program Studi D3 Manajemen Agribisnis dengan bidang keahlian Agribisnis, yang diperlukan dalam kegiatan pelatihan pengolahan dalam hal peningkatan nilai tambah produk pertanian. Anggota pelaksana pengabdian merupakan dosen di Program Studi D4 Manajemen Agroindustri, dengan bidang keahlian manajemen. dan pernah mengampu mata kuliah kewirausahaan, sehingga keahlian dari tim pelaksana tersebut saling melengkapi.

V. HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

A. Hasil

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat tentang penyuluhan dan pelatihan pengolahan buah kenitu, pengemasan dan pemasaran produk olahan buah kenitu, serta perhitungan analisis usaha pengolahan buah kenitu ini dilakukan di Desa Yosorati Kecamatan Sumberbaru, dengan mitra yaitu Ibu-Ibu Kelompok PKK Desa Yosorati Kecamatan Sumberbaru. Tahapan kegiatan program pengabdian masyarakat ini adalah sebagai berikut :

a) Survei Pendahuluan Pelaksanaan Program Pengabdian Masyarakat dan Koordinasi dengan Mitra :

Tim pelaksana program melakukan tahapan survei pendahuluan sebelum pelaksanaan program penyuluhan dan pelatihan. survey pendahuluan ini untuk mengetahui kondisi sasaran yang menjadi mitra program pengabdian yaitu ibu-ibu PKK Desa Yosorati. Pelaksanaan urvey pendahuluan ini dilaksanakan pada tanggal 03 September 2017.

Pelaksanaan koordinasi dilakukan oleh tim pelaksana dengan mitra yang diwakili oleh ketua PKK Desa Yosorati, Ibu Dewi Sri Siti Sundari. Pelaksanaan koordinasi dengan mitra juga dilaksanakan pada tanggal 03 September 2017. Koordinasi dengan mitra dilakukan untuk membahas tentang pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan pengolahan buah kenitu dengan ibu-ibu PKK di Desa Yosorati. Koordinasi ini antara lain membahas tentang: waktu pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan, jumlah peserta kegiatan, serta teknis pelaksanaan kegiatan .

b) Mempersiapkan Sarana dan Prasarana Kegiatan Program Pengabdian Masyarakat:

Kegiatan ini antara lain meliputi :

1) Mempersiapkan sarana dan prasarana untuk kegiatan praktek uji coba pengolahan buah kenitu

Tim pelaksana mempersiapkan bahan dan peralatan yang dibutuhkan untuk kegiatan uji coba praktek pengolahan buah kenitu menjadi sari buah kenitu, selai buah kenitu, puding buah kenitu, dan dodol buah kenitu.

2) Mempersiapkan Materi Penyuluhan dan Pelatihan

Dalam kegiatan ini tim pelaksana melakukan kegiatan mempersiapkan dan menyusun materi penyuluhan dan pelatihan dalam bentuk *hand out* materi yang berisi tentang : (1) Pengolahan Buah Kenitu yaitu: Alat dan Bahan serta Cara Pengolahan Sari Buah Kenitu, Puding Buah Kenitu, Selai Buah Kenitu, Dodol Buah Kenitu; (2) Pengemasan Produk Hasil Pengolahan Buah Kenitu; (3) Analisis Usaha Pengolahan Buah Kenitu yang meliputi Perhitungan Biaya Produksi, Penerimaan dan Keuntungan Usaha; Perhitungan *Break Event Point*; dan Perhitungan Efisiensi Usaha (Analisis R/C Ratio); (4) Materi Pemasaran Produk Olahan Kenitu, yaitu bauran pemasaran.

3) *Mempersiapkan Sarana dan Prasarana untuk kegiatan Pelaksanaan Penyuluhan dan Pelatihan:*

Pada kegiatan ini tim pelaksana mempersiapkan antara lain yaitu, bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan produk untuk sampel/ccontoh produk pada saat pelaksanaan pelatihan pengolahan buah kenitu, mempersiapkan bahan dan peralatan yang dibutuhkan untuk pelatihan praktek pengolahan buah kenitu. Tim pelaksana juga melakukan pembelian beberapa peralatan pengolahan buah kenitu untuk diserahkan kepada mitra sebagai bantuan alat yang dapat dimanfaatkan bagi kegiatan kelompok PKK.. Selain itu juga mempersiapkan bahan untuk pengemasan produk olahan buah kenitu, antara lain adalah botol sari buah dengan ukuran kemasan 350 ml, cup plastik untuk puding dengan ukuran 150 ml, dan sendok kecil puding, botol gelas selai, serta plastik dan mika untuk pengemasan produk dodol. Serta membuat desain untuk label pengemasan produk.

c) *Melakukan Praktek Uji Coba Pengolahan Buah Kenitu:*

Tim pengabdian masyarakat sebelum melakukan kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan Pengolahan Buah Kenitu melakukan praktek uji coba pengolahan buah kenitu menjadi sari buah kenitu, puding buah kenitu, selai buah kenitu, dan dodol buah kenitu untuk mendapatkan komposisi bahan yang tepat dalam pengolahan produk-produk tersebut. Praktek uji coba pengolahan buah kenitu tersebut antara lain dilakukan pada tanggal 28 Agustus 2017 yaitu untuk praktek uji coba sari buah kenitu dan selai buah kenitu, tanggal 2 September 2017 praktek uji coba pengolahan puding buah kenitu, tanggal 09 September 2017 praktek uji coba pengolahan sari buah kenitu, selai buah kenitu, dodol buah kenitu, tanggal 16 September 2017 praktek uji coba sari buah kenitu, dan tanggal 18 September 2017 praktek uji coba puding buah kenitu. Dari beberapa kali praktek uji coba pengolahan tersebut akhirnya diperoleh komposisi bahan yang tepat dalam pengolahan buah kenitu.

Setelah didapatkan komposisi bahan yang tepat dalam pengolahan produk tersebut, tim pengabdian masyarakat melakukan praktek pembuatan sampel produk pengolahan buah kenitu untuk dijadikan contoh dan tester produk pada saat pelaksanaan program penyuluhan dan pelatihan pengolahan buah kenitu. Praktek pembuatan sampel tersebut dilakukan pada tanggal 18 September 2017 untuk pengolahan selai buah kenitu, tanggal 21 September 2017 untuk pembuatan produk dodol buah kenitu dan sari buah kenitu, serta tanggal 23 September 2017 untuk pembuatan produk puding buah kenitu. Tim pelaksana juga membuat dan mendesain label produk untuk pengemasan produk olahan kenitu, serta melakukan pengemasan untuk produk sari buah kenitu, puding buah kenitu, selai buah kenitu, dan dodol buah kenitu.

d) *Pelaksanaan Kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan Program Pengabdian pada Mitra*

Pelaksanaan Program Pengabdian Masyarakat “Peningkatan Nilai Tambah Buah Kenitu melalui Diversifikasi Pengolahan dan Analisis Usaha Buah Kenitu di Kecamatan Sumberbaru Kabupaten Jember” dilakukan pada Hari Minggu, Tanggal 24 September 2017 mulai pukul 08.30 sampai dengan 13.00 WIB, bertempat di Balai Desa Yosorati Kecamatan Sumberbaru. Kegiatan penyuluhan dan pelatihan tersebut diikuti oleh 20 Ibu-ibu PKK Desa Yosorati Kecamatan Sumberbaru. Pelaksanaan kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan ini, meliputi dua sesi kegiatan yaitu :

1) *Penyuluhan atau Pemaparan Materi tentang Pengolahan Buah Kenitu, Pengemasan Produk Buah Kenitu, Perhitungan Analisis Usaha Pengolahan Buah Kenitu, serta Pemasaran Produk Olahan Buah Kenitu.*

Penyuluhan tentang Pengolahan Buah Kenitu ini dilakukan dengan metode presentasi dan diskusi. Materi yang disampaikan pada kegiatan ini antara lain adalah :

a) *Kandungan dan Manfaat Buah Kenitu*

Yang menjelaskan tentang kandungan air, kalori karbohidrat, protein, kalsium, fosfor, dan kandungan lainnya dalam 100 gram buah kenitu, serta menjelaskan tentang manfaat buah kenitu bagi kesehatan.

b) *Diversifikasi Pengolahan Buah Kenitu*

Yaitu menjelaskan tentang diversifikasi pengolahan buah kenitu untuk meningkatkan nilai tambah dan nilai jual buah kenitu menjadi Produk Sari Buah Kenitu, Puding Buah Kenitu, dan Dodol Buah Kenitu. Dalam pemaparan materi tersebut dijelaskan secara singkat tentang Alat dan Bahan yang dibutuhkan dalam pengolahan buah kenitu serta cara pengolahan sari buah kenitu, puding buah kenitu, selai buah kenitu, dan dodol buah kenitu, yang nantinya akan dijelaskan lebih lanjut pada praktek pelatihan pengolahan buah kenitu.

c) *Pengemasan Produk Olahan Buah Kenitu,*

Pada pemaparan materi ini pemateri menjelaskan tentang cara pengemasan produk sari buah yang dikemas dalam kemasan botol plastik (ukuran 350 ml). Pengemasan puding buah kenitu yang dikemas dalam cup plastik dan tutup cup plastik (ukuran 150 ml), serta ditambah dengan sendok kecil. Pengemasan produk selai buah kenitu yang dikemas dalam botol kaca. Dan pengemasan dodol buah kenitu yang dipotong persegi panjang kecil dengan ukuran $\pm 5 \times 1,5$ cm, kemudian dibungkus dengan plastik, dan dikemas dalam mika plastik dengan isi dodol sebanyak 32 buah dodol. Produk olahan buah kenitu yang telah dikemas kemudian dilakukan pemberian label produk dengan menggunakan stiker label. Label produk dibuat dengan model yang menarik, agar menarik minat konsumen untuk membeli produk tersebut. Label produk bertujuan untuk memberikan informasi tentang produk kepada konsumen. Pada label produk yang perlu diperhatikan untuk

dicantumkan antara lain adalah: Merek Produk; Gambar Kalimat yang menarik perhatian konsumen; Komposisi Produk; Tanggal Produksi dan Tanggal kadaluarsa; Alamat produksi/Diproduksi oleh, dan atau *contact person*.



Gambar 1. Hasil Produk Pengolahan Buah Kenituran Pengemasannya

d) Analisis Usaha Pengolahan Buah Kenitu

Materi yang disampaikan dalam analisis usaha pengolahan buah kenitu yaitu: perhitungan biaya variabel dan biaya tetap untuk mengetahui biaya produksi pengolahan produk sari buah kenitu, puding buah kenitu, selai buah kenitu, dodol buah kenitu. Perhitungan penerimaan usaha, perhitungan *Break Event Point* (BEP) produk dan BEP harga pada pengolahan produk buah kenitu, dan Perhitungan Efisiensi Usaha dengan menggunakan Analisis R/C Ratio.

e) Pemasaran Produk Olahan Buah Kenitu

Materi yang disampaikan pada pemasaran produk olahan buah kenitu yaitu membahas tentang unsur bauran pemasaran yaitu *Product, Price, Promotion* dan *Place* (4P) pada pemasaran produk olahan buah kenitu.

Sasaran dalam kegiatan penyuluhan atau pemaparan materi tersebut adalah ibu-ibu PKK Desa Yosorati Kecamatan Sumberbaru yang merupakan pengurus dan anggota yang aktif dalam kegiatan PKK. Dalam proses ini tim pengabdian menyampaikan materi dengan bahasa yang mudah dipahami sehingga materi penyuluhan tersebut mudah diterima oleh ibu-ibu PKK Desa Yosorati.

Media yang digunakan dalam penyuluhan atau pemaparan materi tersebut adalah menggunakan proyektor, dan materi disampaikan dalam bentuk *powerpoint*, materi penyuluhan juga dibuat dalam bentuk *hand out* yang diberikan kepada mitra untuk mempermudah sasaran penyuluhan dapat menerima dan memahami materi yang disampaikan oleh tim pemateri.

Selain pemaparan materi metode yang digunakan dalam penyuluhan ini adalah metode tanya jawab atau diskusi yang dilakukan di sela-sela penyampaian materi dan setelah metode presentasi materi. Ibu-Ibu PKK sangat antusias dalam mengikuti penyuluhan ini karena mereka baru

mengetahui bahwa buah kenitu yang selama ini banyak di produksi di Desa Yosorati dan dikonsumsi dalam bentuk segar ternyata dapat diolah menjadi produk olahan makanan yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Antusias ibu-ibu PKK ini terlihat dari respon yang mereka berikan pada proses tanya-jawab/diskusi yaitu mereka mengajukan beberapa pertanyaan misalnya tentang bagaimana cara memasarkan produk tersebut di wilayah sekitar Sumberbaru.



Gambar 2. Pemaparan Materi tentang Diversifikasi Pengolahan Buah Kenitu, Pengemasan, Analisis Usahana, dan Pemasarannya

2) *Praktek Pelatihan Pengolahan Buah Kenitu menjadi Sari Buah Kenitu, Selai Buah Kenitu, Puding Buah Kenitu, dan Dodol Buah Kenitu*

Kegiatan selanjutnya setelah penyampaian materi adalah praktek pelatihan pengolahan buah kenitu. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah demonstrasi praktek pengolahan buah kenitu menjadi sari buah kenitu, puding buah kenitu, selai buah kenitu, dan dodol buah kenitu. Demonstrasi praktek ini dilakukan untuk memberikan pelatihan kepada mitra tentang cara pengolahan produk sari buah kenitu, puding buah kenitu, selai buah kenitu, dan dodol buah kenitu secara langsung.

Praktek pelatihan pengolahan buah kenitu ini diawali dengan praktek pengolahan buah kenitu menjadi sari buah kenitu, sampai pada pengemasan produk sari buah kenitu pada botol plastik. Praktek yang kedua adalah pembuatan selai buah kenitu, dan proses pengemasannya. Selanjutnya adalah praktek pembuatan dodol buah kenitu, dan dijelaskan juga tentang proses pengemasannya, dan yang terakhir adalah praktek pembuatan puding buah kenitu yang memiliki dua lapisan puding yaitu lapisan puding kenitu dan lapisan puding susu kenitu, dan juga proses pengemasannya.

Pada kegiatan tersebut ibu-ibu anggota PKK desa Yosorati sangat antusias dan tertarik dalam mengikuti pelatihan pengolahan buah kenitu. Pada kegiatan tersebut ibu-ibu PKK juga berkesempatan untuk membantu melakukan praktek dan mencoba tester hasil produk pengolahan buah kenitu yang telah dikemas.



Gambar 3. Kegiatan Pelatihan dan Demonstrasi Praktek Pengolahan Buah Kenitu

tim pengabdian memberikan bantuan alat pengolahan yang dapat dimanfaatkan bagi pemberdayaan kegiatan kelompok PKK Desa Yosorati, antara lain terdiri dari, wajan penggorengan, alat pengaduk atau spatula, panci, baskom *stainless*, loyang atau cetakan adonan, gelas ukur, dan pisau *stainless*

4) Monitoring dan Evaluasi Pelaksanaan Program Pengabdian Masyarakat

Pelaksanaan monitoring dan evaluasi program pengabdian ini dilaksanakan pada tanggal 01 Oktober 2017, dengan menemui Ibu Dewi Sri Siti Sundari sebagai ketua PKK Desa Yosorati. Kegiatan penyuluhan dan pelatihan pengolahan buah kenitu tersebut mendapatkan sambutan yang positif dari ibu-ibu PKK Desa Yosorati. Ibu-ibu PKK merasa tertarik untuk mencoba dan mengembangkan pengolahan buah kenitu tersebut terutama pada musim panen raya buah kenitu pada tahun yang akan datang. Ibu Dewi Sri Siti Sundari sebagai ketua PKK Desa Yosorati Kecamatan Sumberbaru juga menyambut positif kegiatan pengabdian masyarakat tersebut dan beliau menyampaikan bahwa kegiatan tersebut sangat bermanfaat bagi ibu-ibu anggota PKK Desa Yosorati terutama dalam hal penambahan wawasan tentang pengolahan buah kenitu yang merupakan potensi di Kecamatan Sumberbaru.

B. Luaran yang Dicapai

1. Peningkatan nilai tambah dan nilai jual potensi buah kenitu di Desa Yosorati Kecamatan Sumberbaru melalui usaha diversifikasi pengolahan buah kenitu, menjadi produk olahan buah kenitu, yaitu: sari buah kenitu, puding buah kenitu, selai buah kenitu, dan dodol buah kenitu.
2. Peningkatan pengetahuan dan wawasan mitra tentang proses diversifikasi pengolahan buah kenitu menjadi aneka produk olahan buah kenitu, pengemasan produk olahan buah kenitu, analisis usaha pengolahan buah kenitu, serta pemasaran produk olahan buah kenitu.

3. Mitra dapat menerapkan proses pengolahan buah kenitu, yaitu pengolahan sari buah kenitu, puding buah kenitu, selai buah kenitu, dan dodol buah kenitu.
4. Publikasi hasil pengabdian masyarakat pada Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat Politeknik Negeri Jember Tahun 2017.
5. Publikasi hasil program pengabdian masyarakat pada Media Massa yaitu Koran Memo Timur yang terbit pada Hari Jumat Tanggal 27 Oktober 2017 di halaman 8.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Pelaksanaan program pengabdian ini dapat meningkatkan nilai tambah dan nilai jual potensi buah kenitu di Desa Yosorati Kecamatan Sumberbaru melalui usaha diversifikasi pengolahan buah kenitu menjadi sari buah kenitu, puding buah kenitu, selai buah kenitu, dan dodol buah kenitu.
2. Pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini berlangsung dengan baik dan dapat memberikan penambahan pengetahuan dan wawasan bagi mitra tentang proses diversifikasi pengolahan buah kenitu menjadi aneka produk olahan buah kenitu, pengemasan produk olahan buah kenitu, analisis usaha pengolahan buah kenitu, serta pemasaran produk olahan buah kenitu.

B. Saran

Upaya Diversifikasi pengolahan buah kenitu ini dapat dikembangkan lebih lanjut lagi dengan menghasilkan produk olahan yang lain, melalui kegiatan pemberdayaan peranan ibu-ibu PKK di Desa Yosorati.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Jember dan Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (P3M) Politeknik Negeri Jember yang telah memberikan kesempatan dan mendanai kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melalui sumber dana BOPTN Politeknik Negeri Jember Tahun 2016, serta kepada Kelompok Ibu-Ibu PKK Desa Yosorati Kabupaten Jember sebagai Mitra pada Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Adisaputro, Gunawan. *Manajemen Pemasaran*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN. 2014
- [2] Azzahra, F. 2016. Manfaat Buah Kenitu untuk Kesehatan Tubuh Kita. [Online]. Tersedia: <http://matasawah.blogspot.co.id/2016/09/manfaat-buah-kenitu-untuk-kesehatan.html>.
- [3] Suratiyah, Ken. *Ilmu Usahatani*. Jakarta: Penebar Swadaya. 2015.
- [4] Laksono, Bangun Joko. 2017. *Sawo Durian*. [Online]. Tersedia: <https://stipgrahakaryamuarabulian.ac.id/2017/04/>.
- [5] Pratiwi, Nurma. 2012. *Studi Karakteristik Sifat dan Mekanik Buah Kenitu (Chrysophyllum cainito) berdasarkan Varietas dan Lokasi Pertumbuhannya*. Skripsi. Universitas Jember, Jember. 2012.