

## PELATIHAN PEMBUATAN JUS JERUK SEBAGAI NILAI TAMBAH EKONOMI KELUARGA PADA KELOMPOK WANITA TANI DI DESA SEKOCI KECAMATAN BESITANG KABUPATEN LANGKAT

Juita Rahmadani Manik<sup>1)</sup>, Risnawati<sup>2)</sup>, Rini Susanti<sup>3)</sup>

<sup>1 2 3)</sup>Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara  
*juitarahmadani@umsu.ac.id*

### Abstract

Villagers in the marketing of orange lifeboats still use a conventional manner of farmers sold to top/agent without being processed first or sold in the form of fresh , so the price determined by top or agent , and prices are cheap , the absence of citrus processing in the village lifeboat is orange price increase .So it appeared the idea village lifeboat to help people especially the women farmers to increase the value to orange to not wasted and that orange sia-sia when produce much and prices dropped Namely by making a training program pegolahan an orange into juice of various variant that can be powerless to save the day without 15. chemical preservative To answer permasalahan- partner in the main problem faced by doing activities and partner were given training process to citrus fruit juice various, variant were given training partner process orange juice a defenseless save. 15 days without a preservative. Then increase pendapatan family in the village lifeboat and were given training partner of using a lemon squeezer.

*Keywords: devotion, citrus processing, a partner*

### Abstrak

Masyarakat desa sekoci dalam pemasaran jeruk masih menggunakan cara konvensional yakni dari petani dijual ke penampung/agen tanpa diolah terlebih dahulu atau dijual dalam bentuk segar, sehingga harga ditentukan oleh penampung atau agen, dan harga pun menjadi murah, belum adanya pengolahan jeruk di desa sekoci menambah buruknya harga jeruk. Sehingga muncul lah ide untuk membantu masyarakat desa sekoci terutama kelompok wanita tani untuk meningkatkan nilai guna jeruk agar dan agar jeruk tidak terbuang sia-sia ketika hasil produksi melimpah dan harga anjlok yaitu dengan membuat program pelatihan pengolahan jeruk menjadi jus aneka varian rasa yang dapat berdaya simpan hingga 15 hari Tanpa pengawet kimia. untuk menyelesaikan persoalan yang ada pada mitra dalam melakukan aktifitas maka mitra diberi pelatihan mengolah buah jeruk menjadi jus aneka varian, mitra diberi pelatihan mengolah jus jeruk yang berdaya simpan 15 hari tanpa pengawet. Kemudian Meningkatkan Pendapatan keluarga di desa sekoci dan mitra diberi pelatihan penggunaan mesin pemeras jeruk.

*Kata kunci: Pengabdian, Pengolahan Jeruk, Mitra*

### PENDAHULUAN

#### *Analisis Situasi*

Sekoci merupakan salah satu desa yang ada di kecamatan Besitang, Kabupaten Langkat, provinsi Sumatra Utara yang terkenal sebagai penghasil

emas hijau dengan produksi pertaniannya, yakni jeruk manis tepatnya jeruk peras. Produksi jeruk dari desa Sekoci sangat melimpah, dan sangat melimpahnya menyebabkan harga anjlok karena daya serap market

tidak mampu mengimbangi produksi jeruk.

Masyarakat desa sekoci dalam pemasaran jeruk masih menggunakan cara konvensional yakni dari petani dijual ke penampung/agen tanpa diolah terlebih dahulu atau dijual dalam bentuk segar, sehingga harga ditentukan oleh penampung atau agen, dan harga pun menjadi murah, belum adanya pengolahan jeruk di desa sekoci menambah buruknya harga jeruk.

Sehingga muncul lah ide untuk membantu masyarakat desa sekoci terutama kelompok wanita tani untuk meningkatkan nilai guna jeruk agar dan agar jeruk tidak terbuang sia-sia ketika hasil produksi melimpah dan harga anjlok. Yaitu dengan membuat program pelatihan pengolahan jeruk menjadi jus aneka varian rasa yang dapat berdaya simpan hingga 15 hari anpa pengawet kimia.

Program ini juga merupakan lanjutan dari program pendampingansimulus penguatan ekonomi keluarga erdampak covid-19. Dimana UMSU melalui PSGA (Pusat Studi Gender dan Anak) dipercaya untuk menyalurkan bantuan dampingan masyarakat di wilayah kerja Jaringan Perempuan untuk Kesejahteraan (JaPUK) yang bersumber dari refocusing anggaran APBD provinsi sumatera utara berupa mesin produksi pertanian bagi kelompok tani Desa Sekoci Kabupaten Langkat, diantaranya mesin sortase buah jeruk pasca panen, mesin pereras jeruk, dan mesin filling kemasan botol. Untuk memastikan mesin-mesin tersebut dapat diaplikasikan guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat petani, maka penting untuk melakukan program Pelatihan pembuatan Jus Jeruk aneka varian sebagai nilai tambah Ekonomi Keluarga pada Kelompok Wanita Tani di Desa Sekoci Kabupaten Langkat

sebagai tindak lanjut dari program sebelumnya.



Gambar 1. Lahan Jeruk di Desa Sekoci

### **Permasalahan Khusus yang di Hadapi Mitra**

*Sejumlah warga yang berprofesi sebagai petani jeruk di desa sekoci, Kecamatan Besitang Kabupaten Langkat, mengaku merasa terpuak dengan anjloknya harga jeruk manis/jeruk peras akhir-akhir ini dari harga Rp 5.300 menjadi Rp 4.000/ kg di tingkat petani. Walaupun memang belum lama ini jeruk peras sempat melambung ditingkat haga Rp 6.000/ kg saat permintaan dari Jakarta tinggi. Akibat dari anjloknya harga jeruk ini mengakibatkan petani kewalahan menjual jeruk sampai-sampai petani mengecer jeruknya keliling sampai ke kota Binjai dan jeruk yang laku tidak sesuai target, yang biasanya setiap hari bisa laku 50-60 kg, sekarang ini hanya bisa laku 20 kg.*

*Anjloknya harga jeruk petani Langkat ini akibat membanjirnya produksi jeruk gunung dari Kabupaten Karo yang membanjiri pasar, yang dijual pedagang keliling ke pelosok perkampungan di Langkat dan Binjai, dengan harga “banting obral” yaitu ukuran kecil Rp 10.000/3 kg, dan ukuran besar Rp 6.000/kg, meski rasanya kurang segar, karena kadar airnya kurang, konsumen memilih jeruk gunung karena harganya murah. Faktor*

*lain, terjadinya harga obral karena bersaing dengan buah tahunan seperti rambutan, durian, manggis dan cempedak yang saat ini sedang musim buah.*

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### **Pendampingan Pembuatan Jus Jeruk Berbagai Varian dan berdaya tahan 15 hari tanpa pengawet**

#### **a. Persiapan**

Pada tahapan ini dilakukan pendataan peserta pelatihan yang berada di desa Sekoci yang menjadi Anggota Kelompok pengolahan jeruk dengan berkoordinasi langsung kepada kepala desa untuk mengirimkan peserta dari data yang telah dilakukan mapping area sebelumnya. Setelah data dikumpulkan maka dilakukan surat menyurat yang bertujuan untuk mengundang para peserta.

#### **b. Pelaksanaan**

### **Pelatihan Pembuatan Jus Jeruk Berbagai Varian dan berdaya tahan 15 hari tanpa pengawet**

Model pelatihan/program yang dilaksanakan adalah model orasi/penyampaian langsung dan dilakukan praktek langsung. Model orasi dilaksanakan yaitu untuk bagaimana model pengolahan jeruk menjadi jus dengan berbagai varian dan dapat disimpan selama 15 hari tanpa pengawet. Selanjutnya untuk meningkatkan pemahaman dalam pembuatan jus tersebut peserta dilatih dengan praktek langsung pembuatan jus berbagai varian dan hasilnya akan dipasarkan.



**Gambar 3. Proses pembuatan jus jeruk**

### **Evaluasi Pelaksanaan dan Kesiambungan pelatihan/Program**

Cara dan usaha untuk memperbaiki dan Evaluasi pelatihan/Program yang dilaksanakan tim Pengabdian Kepada Masyarakat pada kelompok mitra adalah sebagai berikut:

#### **1. Tahapan Pertama**

- a. Melihat seberapa besar kecakapan mitra untuk dapat menguasai bagaimana cara/tahap pengolahan jeruk menjadi jus dengan berbagai varian dan tahan disimpan hingga 15 hari tanpa pengawet.
- b. Mengevaluasi pemahaman mitra dalam pembuatan jus jeruk.

#### **2. Tahapan Aplikasi**

- a. Melakukan evaluasi terhadap mitra selama proses pembuatan jus berbagai varian
- b. Melakukan pengawasan agar dapat mempergunakan alat dengan sebaik-baiknya, sehingga dapat

menambah produktivitas usaha mitra.

3. Tahapan Terakhir
  - a. Memperkirakan indikator penyebab meningkatnya perekonomian mitra dengan pengolahan jeruk menjadi jus berbagai varian dan tahan disimpan 15 hari tanpa pengawet.

#### **Keberlanjutan Program**

Kesinambungan pelatihan ini sangat mungkin untuk dilanjutkan karena mitra/anggota kelompok wanita tani sudah ikut serta dalam pelatihan dan pendampingan. Begitu juga dengan tim pelaksana pengabdian, akan melaksanakan pendampingan yang berkesinambungan bersama dengan LP2M UMSU sampai termasuk kedalam kategori ready Mandiri.

#### **HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI**

Pelatihan pengolahan jeruk menjadi jus berbagai varian dan berdaya tahan 15 hari tanpa pengawet di desa Sekoci Kec Besitang Kabupaten Langkat terlaksana dengan terstruktur dan lancar tanpa ada hambatan. Sasaran pelatihan ini adalah kelompok wanita tani dan remaja masjid/anak muda.

#### **A. Profil Peserta Program**

Berdasarkan evaluasi pelatihan/program PKM bahwa kuantitas peserta ditentukan 10 orang, karena masih situasi pandemik covid 19 harus melakukan sosial distancing untuk mencegah tersebarnya virus sehingga yang mengikuti pelatihan diperbolehkan untuk 10 orang saja. Yang mengikuti pelatihan tersebut lebih banyak dari kelompok wanita tani dan remaja masjid/anak muda.

#### **B. Pertemuan dan Koordinasi**

Hal ini dilaksanakan dengan bertahap, yaitu terdiri dari diskusi internal anggota/Tim Pelaksana pengabdian, dan diskusi dengan Ketua Kelompok/mitra.

##### **1. Koordinasi internal**

Hal ini dilaksanakan sesudah ada persetujuan program pengabdian kepada masyarakat, hal ini bertujuan mendiskusikan tata cara pelaksanaan pelatihan/program. Pada pertemuan ini membicarakan pelaksanaan/teknis, waktu, sasaran dan jumlah peserta pelatihan/program, kebutuhan pelaksanaan dan personalia pengelolaan. Setelah pelatihan/program berjalan, diskusi dilaksanakan dengan rutin, bertujuan untuk melakukan evaluasi kegiatan yang telah dijalankan dan selanjutnya direncanakan kegiatan yang akan datang.

##### **2. Diskusi dengan Ketua Kelompok**

Diskusi kepada Ketua Kelompok bertujuan memberitahu maksud dan rancangan pelatihan dan cara menerapkan. Hal ini dilaksanakan dua sampai tiga kali baik secara langsung/tatap muka ataupun dengan menggunakan komunikasi online. Hasil diskusi bersama Ketua Kelompok adalah sambutan baik pada rancangan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dikarenakan akan menambah wawasan,

ilmu serta ketrampilan pada proses pengolahan jus berbagai varian dan berdaya simpan 15 hari tanpa pengawet.

Kendala-kendala yang dihadapi pada pelaksanaan program adalah:

1. Anggota kelompok memiliki banyak kegiatan sehingga perlu pengaturan jadwal yang sinkron dengan anggota mitra/kelompok.
2. Musim sering tidak mendukung membuat proses pelatihan/program dan pelaksanaan di lapangan harus dirubah.

### C. Penyuluhan

Kegiatan ini dilaksanakan oleh ketua dan anggota-anggota tim pelatihan, dalam bentuk orasi sekaligus menggambarkan keadaan di lapangan dan ditambahkan dengan video dan gambar-gambar sehingga dapat dengan gampang diterima dani peserta pelatihan tertarik. selanjutnya, dibagikan materi bacaan/paper bertujuan unuk dapat digunakan peserta pelatihan secara berkesinambungan. pelaksanaan pelatihan menunjukkan pemaparan pembuatan jus berbagai varian dan tahan 15 hari tanpa pengawet (Gambar 3).



Gambar 5. Foto praktek pengolahan jeruk

### D. Pelaksanaan program/ Penyuluhan

Praktek ini adalah kelanjutan dari program kemudian dilaksanakan untuk mengasah kemampuan praktek kepada anggota pelatihan untuk menggunakan teknologi yaitu bagaimana membuat cara penggunaan beberapa teknologi, yaitu sebagai berikut, pertama menyiapkan model, cara pengolahan buah jeruk menjadi jus dengan berbagai varian dan berdaya simpan 15 hari tanpa pengawet. Penyuluhan/Pelatihan dilakukan di Desa Sekoci, Kecamatan Besitang, diikuti oleh kelompok wanita tani dan ramaja masjid/anak muda yang berminat untuk praktek melakukan pengolahan jeruk dengan didampingi oleh ketua dan anggota pengabdian dan turut serta beberapa mahasiswa Fakultas Pertanian UMSU sebagai instruktur (Gambar 5).







Gambar 6. Foto praktek pengolahan Jus Jeruk Berbagai Varian

## KESIMPULAN

Setelah pelaksanaan pelatihan/program dan dilakukan evaluasi terhadap program maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Seluruh peserta pelatihan/program memiliki semangat yang tinggi dalam melaksanakan kegiatan, sehingga kegiatan berjalan dengan baik.
2. Pengabdian Kepada Masyarakat ini memberikan manfaat yang banyak kepada seluruh peserta program/mitra karena wawasan peserta akan meningkat, pengetahuan juga bertambah dan meningkatkan ketrampilan dalam pengolahan jeruk. Dan peserta pelatihan tidak mengalami kesulitan dalam melaksanakan kegiatan.

## SARAN

Kepada peserta agar dapat terus memanfaatkan pengolahan jeruk dengan berbagai varian dan dapat disimpan lebih lama lagi tanpa pengawet dan juga secara ekonomi dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga.

## DAFTAR PUSTKA

- David, Downey dkk. 1992. *Manajemen Agribisnis*. Jakarta : Erlangga
- Drucker, P.F, 1996, *Konsep Kewirausahaan Era Globalisasi*. Jakarta : Erlangga Terjemahan
- Nasution H.A. Bustanul A.N Mukhammad S., 2001, *Membangun Spirit Entrepreneur Muda Indonesia*. Jakarta : Gramedia.
- Ridwan, A. S. 2013. *Pembinaan Masyarakat Berbasis IPTEKS*, Citapustaka Media Perintis, Bandung.
- Suyanto, 2010. *Multimedia: Alat untuk Meningkatkan Keunggulan Bersaing*, Jakarta pres