

## PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN PEMBUATAN SELAI BELIMBING WULUH SEBAGAI PRODUK KULINER KREATIF

**Novia Zalmita<sup>1\*</sup>, Nurjannah<sup>2</sup>, Nursani<sup>3</sup>, Putri Ayu Mahbengi<sup>4</sup>,  
Raudhatul Husna<sup>5</sup>, Raudatul Jannah<sup>6</sup>, Renof Muliawan<sup>7</sup>, Ria Awalunnisa<sup>8</sup>, Riska Muliani<sup>9</sup>, Rizki  
Panca Anggayani<sup>10</sup>, Nurrohmah<sup>11</sup>**  
1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11 Universitas Syiah Kuala

noviazalmita@usk.ac.id<sup>1</sup>, nurjannah00930@program.belajar.id<sup>2</sup>, ppg.nursani98030@program.belajar.id<sup>3</sup>,  
ppg.putrimahbengi01230@program.belajar.id<sup>4</sup>, ppg.raudhatulhusna00830@program.belajar.id<sup>5</sup>,  
ppg.raudatuljannah00730@program.belajar.id<sup>6</sup>, ppg.renofmuliawan00730@program.belajar.id<sup>7</sup>,  
ppg.riaawalunnisa01630@program.belajar.id<sup>8</sup>, ppg.riskamuliani00730.@program.belajar.id<sup>9</sup>,  
ppg.rizkianggayani97830@program.belajar.id<sup>10</sup>, ppg.nurrohmah01230@program.belajar.id<sup>11</sup>

### ABSTRAK

Masakan khas di Indonesia sering menjadi kuliner kreatif yang sangat diminati oleh masyarakat lokal maupun nasional. Namun kuliner kreatif tersebut masih diperlukan inovasi agar tetap dapat bersaing di pasar lokal. Salah satu kuliner kreatif adalah pemanfaatan olahan belimbing wuluh. Pada masyarakat Aceh, belimbing wuluh sering dijadikan bumbu masakan yang dikenal dengan asam sunti. Melihat melimpahnya belimbing wuluh di Aceh, membuat masyarakat lebih aktif dan dapat mengolahnya menjadi jenis kuliner kreatif lainnya seperti selai belimbing wuluh. Kegiatan pengabdian ini terfokus pada memberikan pelatihan dan pendampingan pembuatan selai belimbing wuluh kepada masyarakat Gampong Neuheun. Hal ini dilakukan untuk menambah wawasan masyarakat Gampong Neuheun terhadap pemanfaatan belimbing wuluh, mengetahui cara mengembangkan produk selai belimbing wuluh yang berkualitas dan diminati konsumen, meningkatkan nilai tambah buah belimbing wuluh, memperkenalkan selai belimbing wuluh sebagai alternatif produk olahan buah di pasar dan membangun minat para masyarakat untuk mengembangkan belimbing wuluh. Kegiatan pengabdian ini mendapatkan respon yang sangat positif dari masyarakat. Mereka berpendapat bahwa alat bahan dan proses pembuatan selai belimbing wuluh tergolong ekonomis dan praktis karena menggunakan bahan-bahan yang ada disekitar tempat tinggal dan proses pembuatan yang sangat mudah dipraktikkan. Melalui kegiatan ini masyarakat Gampong Neuheun dapat tereduksi dengan baik terhadap manfaat dan cara pengolahan belimbing wuluh menjadi kuliner kreatif

**Kata kunci:** *Belimbing Wuluh, Pelatihan dan Pendampingan, Selai, Kuliner Kreatif*

### PENDAHULUAN

Indonesia memiliki banyak makanan yang lezat. Kuliner dapat dianggap sebagai salah satu komponen budaya yang menunjukkan hubungan sosial antar masyarakat dan menjadi identitas suatu kelompok masyarakat atau suku bangsa (Utami, 2018:38). Sebelum industrialisasi Indonesia, sejarah kuliner Nusantara memulai pembuatan makanan dan minuman dengan cara-cara tradisional yang didasarkan pada kearifan lokal. Oleh karena itu, pengrajin makanan dan minuman sangat melekat dengan kehidupan yang bergantung pada kearifan lokal dan cara hidup yang lebih banyak bergantung pada manfaat alam. Belimbing wuluh, yang sering ditemukan di halaman rumah

atau di pinggir jalan, adalah salah satu kebaikan alam. Tanaman ini sering digunakan untuk obat tradisional seperti mengobati penyakit batuk, radang rektum dan diabetes karena terbukti memiliki kandungan sumber antioksidan dan antiinflamasi alami (Hasim et al, 2019; Eka & Evi, 2016). Dalam perawatan dan budidaya tanaman ini, tidak diperlukan metode khusus. Belimbing wuluh adalah jenis tanaman yang berbuah banyak sepanjang tahun dan mudah rusak setelah dipetik atau dipanen (Aminonatalina, 2016; Aini et al, 2021; Nurhayati et al, 2024).

Buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) dapat diolah menjadi berbagai jenis produk seperti manisan belimbing kering, asam sunti,

selai lembaran, dan permen jelly (Fitriani, 2008; Agustina & Jayanti, 2019; Fauzi & Palupi, 2020; Setiawati & Sari, 2020). Masyarakat Aceh biasanya menggunakan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) sebagai rempah untuk masakan yang disebut asam sunti (Istiqamah et al, 2019; Nilda et al, 2022). Asam sunti selalu ada di dapur setiap rumah Aceh, terutama di perkampungan. Masakan Aceh unik karena rasa asam sunti.

Karena kandungan vitamin C yang tingginya, belimbing wuluh bermanfaat bagi tubuh. Meskipun belimbing wuluh segar memiliki kadar air sebesar 94,62% (Muzaifa, 2018; Carina et al., 2019), namun karena waktu penyimpanannya yang singkat (hanya 45 hari) dan mudah rusak, belimbing wuluh harus diolah agar memiliki umur simpan yang lebih lama dan rasa yang lebih enak tanpa mengurangi manfaatnya (Agustin et al, 2014). Belimbing wuluh memiliki asam dan pH yang rendah, jadi dapat digunakan sebagai bahan pencampuran dalam pembuatan selai. Selai yang baik memiliki kandungan asam antara 3,2 dan 3,4, yang membantu mengentalkan selai (Ramadhan et al, 2024). Rasa asam juga dapat menghentikan atau membunuh bakteri yang tidak dingin, membuat selai lebih awet. Selain itu, belimbing wuluh dapat digunakan sebagai pengganti asam sitrat untuk menciptakan aroma yang segar.

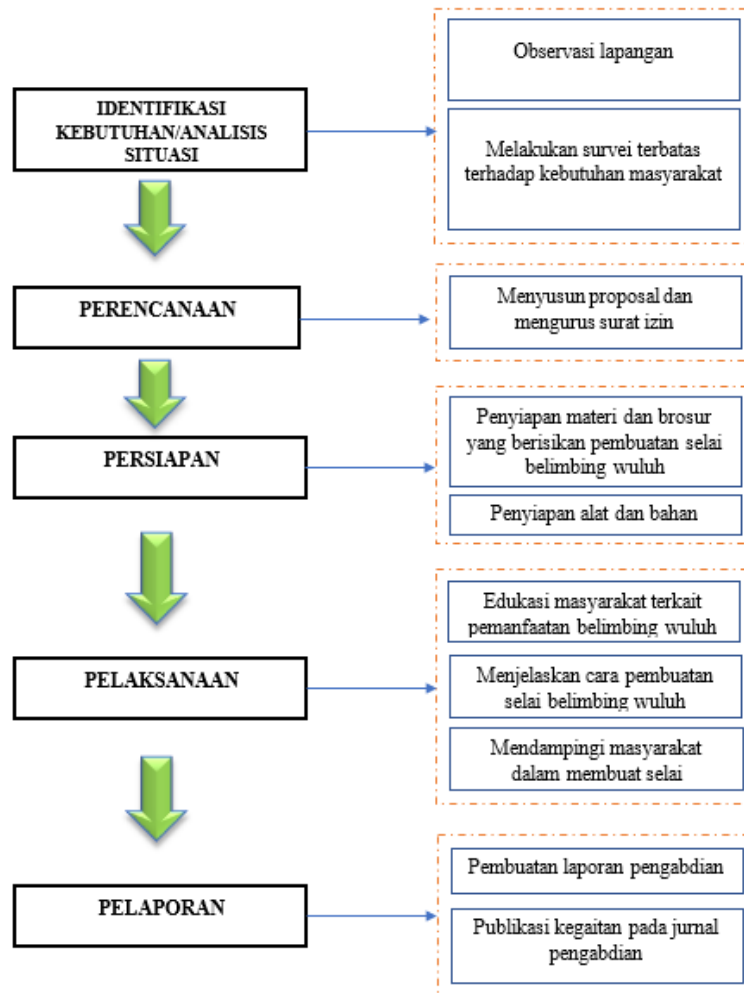
Dari banyaknya manfaat belimbing wuluh yang telah disebutkan di atas, dalam proyek ini kami memilih pengolahan belimbing menjadi kuliner kreatif yaitu pembuatan selai dari belimbing wuluh. Kekerasan gel bergantung pada konsentrasi gula, pektin, dan asam saat bubur buah diproses. Selai dibuat dari bubur buah dengan konsistensi gel atau semi padat yang dibuat dari senyawa pektin yang berasal dari buah atau ditambahkan dari luar. Gel terbentuk pada suhu tinggi dan menetap setelah suhu diturunkan. Selai diharapkan menjadi salah

satu variasi pengolahan makanan semi basah yang dapat dimakan dan dijual (Dewi, 2014). Masyarakat Aceh terutama masyarakat Gampong Neuheun pada umumnya hanya mengolah belimbing wuluh menjadi asam sunti yang digunakan sebagai campuran bumbu masakan, padahal banyak sekali olahan belimbing wuluh yang dapat dijadikan potensi untuk menambah *income* dan meningkatkan perekonomian masyarakat. Melihat banyaknya belimbing wuluh yang belum dimanfaatkan secara maksimal, maka pelatihan pembuatan selai belimbing wuluh sangat diperlukan bagi masyarakat Gampong Neuheun.

Melalui pelatihan dan pendampingan pembuatan selai belimbing wuluh ini dapat menambah wawasan masyarakat Gampong Neuheun terhadap pemanfaatan belimbing wuluh, mengetahui cara mengembangkan produk selai belimbing wuluh yang berkualitas dan diminati konsumen, meningkatkan nilai tambah buah belimbing wuluh, memperkenalkan selai belimbing wuluh sebagai alternatif produk olahan buah di pasar dan membangun minat para masyarakat untuk mengembangkan belimbing wuluh.

## BAHAN DAN METODE

pelatihan dan pendampingan pembuatan selai belimbing wuluh bagi masyarakat Gampong Neuheun menggunakan alat dan bahan yang mudah didapatkan di lingkungan sekitar oleh masyarakat. Hal utama yang dilakukan adalah melakukan observasi kebutuhan masyarakat serta melihat peluang dan potensi sumber daya di lingkungan sekitar yang dapat diolah dan dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai kuliner kreatif. Selanjutnya tim pengabdian menyiapkan alat dan bahan serta mengatur skema pelaksanaan pengabdian. Adapun tahapan pengabdian sebagai berikut.



**Gambar 1.** Tahapan Pelaksanaan Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Selai Belimbing Wuluh

Berdasarkan Gambar 1 pelaksanaan kegiatan pengabdian dilaksanakan melalui lima tahapan utama yaitu (1) identifikasi kebutuhan/analisis situasi, (2) perencanaan, (3) persiapan, (4) pelaksanaan, dan (5) pelaporan, dimana masing-masing tahapan tersebut memiliki deskripsi kegiatan yang berbeda. Pembuatan selai belimbing wuluh menggunakan bahan yang sederhana dan mudah ditemui di lingkungan sekitar. Bahan dan proses pembuatan selai belimbing wuluh dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Bahan dan Proses Pembuatan Selai Belimbing Wuluh

Bahan	Proses Pembuatan
500 gram belimbing belimbing wuluh	1. Cuci bersih belimbing wuluh, kemudian potong-potong dan buang bijinya.

- |   |   |
|---|---|
| 200 gram gula pasir                       | 2. Rebus belimbing wuluh hingga empuk.  |
| 1 sendok teh garam                        | 3. Setelah empuk, tiriskan air rebusan dan haluskan belimbing wuluh dengan blender atau chopper.  |
| 1/2 sendok teh air kapur sirih (opsional) | 4. Masukkan belimbing wuluh yang telah dihaluskan ke dalam panci, lalu tambahkan gula pasir, garam, dan air kapur sirih (jika menggunakan). |
|   | 5. Masak selai dengan api kecil dan aduk terus hingga mengental dan berwarna kemerahan  |
|   | 6. Setelah matang, angkat selai dan biarkan dingin  |

---

sebelum disimpan  
dalam wadah kedap  
udara.

---

Tanggal 26 Agustus 2024, pukul 09.00 WIB, dimulai pelatihan dan pendampingan pembuatan selai belimbing wuluh sebagai produk kuliner kreatif. Orang-orang di Gampong Neuheun, Kecamatan Mesjid Raya, Kabupaten Aceh Besar, adalah sasaran kegiatan ini. Pelatihan dan pendampingan pembuatan selai belimbing wuluh terdiri 1 paket kegiatan untuk masyarakat. Adapun kegiatan yang dilaksanakan adalah sosialisasi kepada masyarakat manfaat dan kegunaan dari belimbing wuluh dan praktik secara langsung dalam membuat selai belimbing wuluh.

#### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelaksanaan pengabdian dengan tema pelatihan dan pendampingan pembuatan selai belimbing wuluh sebagai produk kuliner kreatif yang dilaksanakan oleh tim pengabdian merupakan salah satu upaya dalam meningkatkan kesadaran masyarakat akan manfaat yang diperoleh dari pengolahan belimbing wuluh. Melalui pelatihan dan pendampingan pembuatan selai belimbing wuluh, masyarakat akan memperoleh pengetahuan mengenai kandungan nutrisi belimbing wuluh, seperti vitamin C, antioksidan, dan mineral yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh (Hasan et al, 2024). Selain itu masyarakat dapat mengetahui hui manfaat kesehatan belimbing wuluh dapat mendorong masyarakat untuk

mengintegrasikan buah ini dalam diet mereka sebagai alternatif yang sehat.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini terdiri dari lima tahapan yaitu tahapan identifikasi kebutuhan/analisis situasi, perencanaan, persiapan, pelaksanaan, dan pelaporan. Pada tahapan identifikasi kebutuhan/analisis situasi, tim pengabdian melakukan observasi lapangan dan melakukan survei terbatas terhadap kebutuhan masyarakat. Hasil survei didapati di sekitar tempat tinggal masyarakat Gampong Neuheun banyak ditanami batang belimbing wuluh dan hanya dimanfaatkan untuk asam sunti sebagai bumbu masakan khas Aceh. Hal ini menarik perhatian tim untuk memberikan edukasi terkait pengolahan belimbing wuluh menjadi olahan kuliner kreatif selai belimbing wuluh.

Berdasarkan hasil survei tersebut, maka tim menyusun proposal kegiatan dan mengurus perizinan untuk pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan tersebut. Dalam proposal kegiatan dijabarkan rincian tujuan pengabdian, manfaat, biaya yang dibutuhkan serta alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan selai belimbing wuluh.

Tahapan selanjutnya adalah melakukan persiapan seperti menyiapkan materi dan brosur yang berisikan pembuatan selai belimbing wuluh serta menyiapkan alat dan bahan. Brosur didesain sendiri oleh tim pengabdian dan disebarakan kepada peserta yang mengikuti pelatihan pembuatan belimbing wuluh. Desain brosur pembuatan selai belimbing wuluh dapat dilihat pada Gambar 2 berikut.



Gambar 2. Brosur Pembuatan Selai Belimbing Wuluh

Selanjutnya, setelah semua persiapan dilakukan maka tahapan selanjutnya adalah pelaksanaan. Kegiatan ini dilaksanakan tanggal 26 Agustus 2024 pukul 09.00 WIB – selesai di Gampong Neuheun Kecamatan Mesjid Raya Kabupaten Aceh Besar. Pelatihan dilakukan dengan cara mengedukasi masyarakat terkait pemanfaatan belimbing wuluh, menjelaskan cara pembuatan selai belimbing wuluh dan memberikan pendampingan kepada masyarakat dalam membuat selai belimbing wuluh. Dokumentasi kegiatan disajikan pada gambar berikut.



Gambar 3. Pendampingan Proses Pembuatan Belimbing Wuluh



Gambar 4. Produk Selai Belimbing Wuluh

Tahapan terakhir yang dilakukan adalah membuat laporan kegiatan dan mempublikasikan hasil pengabdian dalam bentuk artikel dengan harapan semoga menjadi inspirasi dan bermanfaat bagi masyarakat luas. Dengan meningkatkan kesadaran akan manfaat belimbing wuluh melalui kegiatan ini, diharapkan akan ada peningkatan permintaan yang berdampak

positif pada ekonomi lokal, termasuk petani dan pengolah buah dan memberikan peluang bagi wirausahawan lokal untuk mengembangkan produk berbasis belimbing wuluh, yang dapat menciptakan lapangan pekerjaan dan meningkatkan perekonomian daerah

## SIMPULAN

Pelatihan dan pendampingan selai belimbing wuluh dilakukan untuk memberikan edukasi kepada masyarakat Gampong Neuheun terkait manfaat belimbing wuluh sebagai kuliner kreatif. Pada saat pelaksanaan masyarakat terlihat sangat antusias dan beranggapan bahwa alat bahan dan proses pembuatan selai belimbing wuluh tergolong ekonomis dan praktis karena menggunakan bahan-bahan yang ada disekitar tempat tinggal dan proses pembuatan yang sangat mudah dipraktikkan

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F., dan Putri. D. R. (2014). Pembuatan Jelly Drink *Averrhoa bilimbi* L. (kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air Dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (3): 1-9 (E-jurnal).
- Agustina, R., & Jayanti, D. S. (2019). Diversifikasi Pangan Melalui Pengolahan Belimbing Wuluh. Prosiding Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat Berbasis LEISA, September 2017, 234–244.
- Aini, N., Handito, D., & Cicilia, S. (2021). Pemanfaatan Ekstrak Belimbing Wuluh dan Ekstrak Kulit Buah Naga dalam Pembuatan Selai. *Jurnal Agrotek Ummat*, 8(2), 62-69. <https://doi.org/10.31764/jau.v8i2.4527>
- Aminonatalina, A., Mahreda, E. S., Ahmadi, A., & Santoso, U. T. (2016). Pengaruh pemberian ekstrak belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) terhadap berat residu formalin ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) berformalin. *EnviroScienteeae*, 12(3), 160-167. <http://dx.doi.org/10.20527/es.v12i3.2442>
- Carina, W., Wignyanto, Widelia, I.P., 2019. Pengembangan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) sebagai manisan kering dengan kajian konsentrasi perendaman air kapur (Ca(OH)<sub>2</sub>) dan lama waktu pengeringan. *Jurnal Industri*. 1(3): 195–203
- Dewi, R.P. (2014). Pemanfaatan Kulit Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca*) Sebagai Pektin Pada Selai Kacang Hijau (*Phaseolus Radiates*. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta (E-skripsi).
- Eka, E. L., & Evi, K. (2016). Uji efektivitas daun belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) sebagai pengobatan diabetes melitus. *Majority*, 5(2), 32-36.
- Fahrunida & Pratiwi,R. (2015). Kandungan Saponin Buah, Daun dan Tangkai Daun Belimbing Wuluh (*averrhoa bilimbi* L.). Seminar Nasional Konservasi dan Pemanfaatan Sumber Daya Alam. 1(1): 220 -224 (ESkripsi).
- Fauzi, D. R., & Palupi, H. T. (2020). Pengaruh proses blanching dan penambahan karagenan pada kualitas selai lembaran belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2), 152-161. <https://doi.org/10.35891/tp.v11i2.2196>
- Fitriani, S. (2008). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Kering. Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau. *SAGU*, 7(1), 32-37
- Hasan, S., Rusman, R., Syamsuryani, N. A., Hamdani, H., Febrian, I., Firdaus, M. R., ... & Fajrin, F. (2024). Inovasi Pemanfaatan Belimbing Wuluh Menjadi Cemilan Sehat. *Cakrawala: Jurnal Pengabdian Masyarakat Global*, 3(1), 159-164. <https://doi.org/10.30640/cakrawala.v3i1.2134>
- Hasim, H., Arifin, Y. Y., Andrianto, D., & Faridah, D. N. (2019). Ekstrak etanol daun belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) sebagai antioksidan dan antiinflamasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(3), 86-93. <https://doi.org/10.17728/jatp.4201>
- Istiqamah, A., Lioe, H.N., & Adawiyah, D.R. (2019). Umami compounds present in

- low molecular umami fractions of asam sunti – A fermented fruit of *Averrhoa bilimbi* L. *Food Chemistry*, 270, 338-343.  
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.06.131>.
- Muzaifa, M. (2018). Perubahan komponen kimia belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Selama pembuatan asam sunti. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(1), 37-43.  
<https://doi.org/10.25077/jtpa.22.1.37-43.2018>
- Nilda, C., Muzaifa, M., Hasbi, I.Y., Hasni, D.,<sup>1</sup> & Rahmi, F. (2022, October 13-14). *Exploration of Aceh traditional food: Chemical quality characterization of asam sunti in Banda Aceh* [Paper presentation]. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science.  
<https://doi.org/10.1088/1755-1315/951/1/012040>
- Nurhayati, N., Angriani, M. R., Wulandari, D. S., & Zuyyina, Z. (2024). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Bantaran Sungai Lulut melalui Pengolahan Hasil Pangan Lokal Belimbing Wuluh dan Pemasarannya. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 9(1), 175-181.  
<https://doi.org/10.30653/jppm.v9i1.632>
- Ramadhan, M. R., Hartuti, S., & Agustina, R. (2024). Karakteristik Fisikokimia Selai Belimbing Wuluh–Nenas menggunakan Response Surface Methodology (RSM). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 9(1), 466-475.  
<https://doi.org/10.17969/jimfp.v9i1.27418>
- Setiawati, V. R., & Sari, P. (2020). Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi* L.) Terhadap Karakteristik Fisik, Masa Simpan, Dan Organoleptik Permen Jelly Daun Kersen. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(2), 81.
- Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2), 3644