

PELATIHAN PENGOLAHAN BUAH PARIJOTO DI DESA JAPAN KECAMATAN DAWE KABUPATEN KUDUS SEBAGAI ICON BARU OLEH-OLEH KHAS KUDUS

Rizky Bhakti Pertiwi¹, Nur Khikmah², Dewi Novita³, Umar Hafidz Asy'ari Hasbullah⁴

Progam Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Informatika, Universitas PGRI Semarang. Jl. Sidodadi Timur No. 24 Semarang Jawa Tengah 50125

¹riyuzzu@gmail.com; ²knur08168@gmail.com; ³dn18096@gmail.com; ⁴umarhafidzah@gmail.com

ABSTRAK

Selama ini buah parijoto hanya dijual dalam keadaan segar dan belum mengalami pengolahan. Hal ini menyebabkan umur simpannya pendek. Pelatihan ini bertujuan untuk mendampingi masyarakat Desa Japan Kudus dalam mengolah buah parijoto menjadi beberapa produk yang bernilai jual. Produk yang dilatihkan yaitu kismis, minuman sari buah, dan jelly drink. Metode yang diterapkan yaitu presentasi, praktik, dan evaluasi. Tahap pertama pemberian materi potensi pengembangan buah parijoto dan cara mengolah berbagai produk. Tahap kedua pemberian penjelasan dengan presentasi pengemasan, pelabelan, dan analisis ekonomi. Setiap tahap diawali dengan evaluasi pra materi, presentasi materi, dilanjutkan praktik, diskusi, tanya jawab, dan diakhiri evaluasi pasca materi dengan kuesioner. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa antusiasme peserta sangat tinggi yang dibuktikan selama kegiatan berlangsung peserta sangat memperhatikan penjelasan, ikut aktif dalam praktik dan aktif bertanya selama diskusi. Hasil pengukuran evaluasi pra dan pasca pemberian materi menunjukkan bahwa 90 % peserta sudah mengetahui buah parijoto dan manfaatnya. Namun hampir seluruh peserta belum pernah dan belum bisa melakukan pengolahan buah parijoto menjadi produk pangan. Selain itu semua peserta juga belum bisa melakukan pelabelan, pengemasan dan analisis ekonomi produk. Evaluasi pasca pelatihan disetiap tahap menunjukkan bahwa setelah pelatihan, seluruh peserta menjadi mengetahui dan bisa melakukan pengolahan aneka produk dari parijoto. Selain itu juga seluruh peserta menjadi paham dan bisa melakukan pelabelan, pengemasan dan menganalisis ekonomi produk yang dihasilkan. Kebermanfaatan kegiatan ini sangat dirasakan peserta karena dapat memproduksi aneka olahan buah parijoto dan bisa dijual di lokasi wisata Ziarah Gunung Muria sebagai oleh-oleh baru khas Kudus.

Kata Kunci: Parijoto, Pemberdayaan Masyarakat, Kudus, Pengembangan Produk

PENDAHULUAN

Desa japan merupakan salah satu desa yang berada Kabupaten Kudus. Desa ini terletak di lereng sebelah timur Gunung Muria dan berjarak 9 km ke arah utara dari Kota Kudus. Selain itu di daerah ini terdapat makam Sunan Muria salah satu tokoh Walisongo sehingga merupakan area wisata ziarah (Indarwanto, 2016). Daerah ini memiliki beberapa tempat wisata lain seperti air terjun monthel, air terjun Ginggomino, Puncak Argowiloso, Puncak Argojembangan, Pesanggrahan Colodan air tiga rasa (Pertiwi, 2018). Hal ini menjadi potensi bagi berkembangnya produk oleh-oleh khas yang diujakan kepada wisatawan.

Disisi lain di kawasan Gunung Muria terdapat buah parijoto yang khas. Tanaman parijoto tumbuh subur di lereng, bukir dan di

dalam hutan Gunung Muria. Tanaman ini memiliki nama latin *Medinilla speciose* (Wikipedia, 2018; JSTOR, 2018). Buah ini tidak musiman sehingga setiap hari bisa dipanen. Umumnya diujakan segar di pintu masuk area wisata ziarah sunan muria. Buah ini memiliki kelemahan yaitu cepat busuk, bertekstur keras, rasa sepat, tidak manis dan cenderung masam. Meskipun demikian, parijoto telah dikenal masyarakat dapat memberikan manfaat bagi ibu hamil yang mengkonsumsinya. Masyarakat percaya jika mengkonsumsinya akan membuat bayi yang lahir menjadi tampan dan cantik. Parijoto juga telah terbukti mampu menurunkan gula darah pada hewan coba (Rudianto dan Megawati, 2017; Febrilian dan Pujiastuti, 2017). Buah ini memiliki kandungan senyawa fitokimia

flavonoid dan saponin (Tussanti dkk., 2014). Meskipun demikian di Desa Japan belum ada masyarakat yang berupaya untuk mengolah parijoto menjadi aneka olahan pangan yang bisa dijual.

Melihat dua potensi tersebut yaitu potensi wisata yang besar dan potensi parijoto khas daerah ini maka kegiatan pelatihan ini dilaksanakan. Pelatihan pengolahan buah parijoto dilakukan untuk melakukan diversifikasi pangan yang layak dijadikan oleh-oleh baru khas kudu. Harapannya produk yang dihasilkan akan bisa dijual di sekitar area wisata dan menjadi icon baru produk oleh-oleh daerah setempat. Dampak yang diinginkan akan berkembangnya wirausaha baru yang mengembangkan aneka olahan buah parijoto yang mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekitar.

METODE

Metode pendekatan yang dapat dilakukan untuk mengembangkan kemampuan masyarakat adalah pendekatan instruktif dan pendekatan partisipatif (Adi, 2012). Pelatihan pengolahan buah parijoto ini dilakukan dengan menggunakan pendekatan partisipatif. Asumsinya masyarakat sudah mengetahui potensi yang ada disekitarnya seperti potensi buah parijoto khas Gunung Muria dan potensi wisata di kawasan ziarah Sunan Muria dan wisata alam di Gunung Muria. Melalui pendekatan ini, pelaksana kegiatan bertugas menggali dan mengembangkan potensi yang ada pada masyarakat. Sementara masyarakat menjadi pemeran utama dalam perubahan. Metode pelaksanaan pelatihan yang diterapkan adalah metode presentasi, praktik dan evaluasi.

Metode presentasi diterapkan untuk menyampaikan materi potensi buah parijoto,

potensi wisata di kudu, diversifikasi olahan parijoto, teknologi pengemasan dan pelabelan produk, serta analisis ekonomi produk yang dihasilkan. Dalam metode ini, tim pengabdian menyampaikan materi melalui tayangan power poin dan modul pelatihan. Metode praktik diterapkan untuk memperagakan bagaimana cara mengolah berbagai produk olahan parijoto seperti kismis, minuman sari buah, dan jelly drink. Masyarakat dilibatkan terjun langsung dan melakukan praktik yang diperagakan tim pengabdian. Metode evaluasi diterapkan untuk mengukur pengetahuan khalayak sasaran sebelum dan sesudah kegiatan pelatihan. Lembar kuis digunakan sebagai media mengukur pengetahuan khalayak sasaran. Diskusi dan tanya jawab digunakan untuk mengevaluasi antusiasme khalayak sasaran.

Pelatihan dilaksanakan dengan peserta anggota PKK Desa Japan Kecamatan Dawe Kudus. Kegiatan dilakukan di tempat ketua PKK Desa Japan selama dua bulan secara bertahap.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan tahap pertama dilaksanakan pada bulan Mei 2018 dengan materi potensi pengembangan buah parijoto dan diversifikasi pengolahannya (Gambar 1). Tim pengabdian menyampaikan materi dengan presentasi tayangan power poin. Peserta diberikan modul pelatihan tahap pertama. Selanjutnya praktik diberikan kepada peserta dengan melakukan pengolahan buah parijoto menjadi kismis, minuman sari buah dan jelly drink. Setelah itu diadakan diskusi dan tanya jawab.

Pelaksanaan pelatihan tahap pertama diawali evaluasi pretest dengan memberikan kuesioner dan diakhiri dengan posttest setelah pelatihan. Data hasil evaluasi disajikan dalam Tabel 1.



Gambar 1. Pelatihan Tahap Pertama Pengolahan Buah Parijoto

Tabel 1. Data evaluasi pelatihan tahap pertama potensi buah parijoto dan diversifikasi pengolahannya

Questioner pertanyaan pelatihan tahap pertama	Pretest		Posttest	
	%		%	
	ya	tidak	ya	tidak
Apakah anda mengetahui buah parijoto?	100	0	100	0
Apakah anda pernah mengonsumsi buah parijoto?	93	7	100	0
Apakah anda mengetahui manfaat buah parijoto?	100	0	100	0
Apakah anda pernah melakukan pengolahan buah parijoto?	77	23	90	10
Apakah anda mengetahui produk olahan parijoto yang sudah diproduksi dan dijual?	31	69	90	10
Apakah anda mengetahui kalau buah parijoto bisa diolah menjadi kismis?	0	100	100	0
Apakah anda sudah pernah membuat kismis buah parijoto?	0	100	100	0
Apakah anda mengetahui cara pembuatan kismis buah parijoto?	0	100	100	0
Apakah anda sudah pernah membuat minuman sari buah parijoto?	31	69	100	0
Apakah anda mengetahui cara pembuatan minuman sari buah parijoto?	25	75	100	0
Apakah anda mengetahui kalau buah parijoto bisa diolah menjadi jelly drink sari buah parijoto?	7	93	100	0
Apakah anda sudah pernah membuat jelly drink sari buah parijoto?	7	93	100	0
Apakah anda mengetahui cara pembuatan jelly drink sari buah parijoto?	0	100	100	0

Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat bahwa sebelum dilakukan pelatihan, hampir seluruh peserta telah mengetahui buah parijoto, pernah memakannya, mengetahui manfaatnya, dan mengolahnya dengan cara direbus untuk diambil ekstraknya. Namun hampir semua peserta belum mengetahui dan belum pernah melakukan pengolahan buah parijoto menjadi kismis, minuman sari buah dan jelly drink. Keberhasilan pelatihan tahap pertama ini terlihat dengan meningkatnya persentase hasil evaluasi posttest. Keseluruhan peserta menjadi bisa dan mampu untuk melakukan pengolahan

buah parijoto menjadi kismis, minuman sari buah dan jelly drink.

Pelatihan tahap kedua dilakukan pada bulan Juni 2018 dengan materi teknologi pengemasan produk pangan, pelabelan dan analisis ekonomi produk (Gambar 2). Kegiatan diawali dengan penyampaian materi oleh tim pengabdian dengan tayangan power poin. Kemudian dilakukan praktik mengemas produk kismis, minuman sari buah dan jelly drink. Selanjutnya produk yang terkemas diberikan label pada kemasannya. Modul pelatihan tahap kedua diberikan kepada peserta sebagai panduan selama kegiatan berlangsung. Pada tahap ini juga dilakukan

evaluasi sebelum dan sesudah pelatihan dengan memberikan questioner pretes dan postest.



Gambar 2. Pelatihan Tahap Kedua Pengemasan, Pelabelan dan Analisis Ekonomi

Berdasarkan Tabel 2 dapat dilihat bahwa sebelum pelatihan dilaksanakan, seluruh peserta belum mengetahui teknologi pengemasan. Seluruh peserta belum mengetahui ilmu mengenai fungsi kemasan pada produk pangan, tujuan penggunaan kemasan, dan jenis kemasan. Selain itu seluruh peserta juga belum mengerti arti penting pelabelan produk pangan dan informasi nilai gizi yang tertera dalam label. Pengetahuan dalam menganalisis secara ekonomi produk juga belum diketahui seluruh peserta. Seluruh peserta belum mengetahui prinsip menentukan harga jual dan laba usaha. Selain itu juga belum mengetahui komponen yang digunakan dalam menghitung harga jual premium dan harga jual biasa. Oleh karena itu peserta juga belum bisa menghitung harga jual semua produk yang dibuat.

Keberhasilan kegiatan ini nampak dari hasil evaluasi postest. Seluruh peserta menjadi mengetahui ilmu dalam memilih kemasan yang tepat untuk produk pangan. Seluruh peserta

menjadi paham tujuan pengemasan dan jenis kemasan produk pangan. Keberhasilan juga ditunjukkan oleh seluruh peserta yang menjadi tahu arti penting pelabelan dan informasi nilai gizi dalam label kemasan produk pangan. Selain itu seluruh peserta juga menjadi tahu prinsip dalam menentukan harga jual dan laba usaha. Keberhasilan lain juga ditunjukkan seluruh peserta mampu menghitung harga jual premium dan harga jual biasa dari produk yang telah dibuat.

Secara keseluruhan kegiatan pengabdian kepada masyarakat Desa Japan dalam bentuk pelatihan pengolahan buah parijoto berhasil. Keberhasilan ditunjukkan dengan peningkatan persentase pengetahuan peserta sebelum dan sesudah berdasarkan pretes dan posttest. Keberhasilan ini juga tampak dari produk yang dihasilkan dan terkemas dengan label seperti nampak pada Gambar 3.

Tabel 2. Data evaluasi pelatihan tahap kedua pengemasan, pelabelan dan analisis ekonomi

Questioner pertanyaan pelatihan tahap kedua	Pretest		Postest	
	%		%	
	ya	tidak	ya	tidak
Apakah anda mengetahui 2 fungsi kemasan pada produk pangan?	0	100	100	0
Apakah anda mengetahui 5 tujuan kemasan pada produk pangan?	0	100	100	0

Apakah anda mengetahui jenis kemasan produk pangan berdasarkan struktur isinya?	0	100	100	0
Apakah anda mengetahui jenis kemasan produk pangan berdasarkan frekuensi pemakaiannya?	0	100	100	0
Apakah anda mengetahui arti penting pelabelan produk pangan?	0	100	100	0
Apakah anda mengetahui apakah tu informasi nilai gizi (nutrition fact) dalam label produk pangan?	0	100	100	0
Apakah anda mengetahui 2 hal penting dalam membaca informasi nilai gizi (nutrition fact) dalam produk pangan?	0	100	100	0
Apakah anda mengetahui prinsip menentukan harga jual dan laba usaha?	0	100	100	0
Apakah anda mengetahui enam komponen dalam menentukan harga jual?	0	100	100	0
Apakah anda bisa menghitung harga jual premium dan harga jual biasa dari kismis buah parijoto?	0	100	100	0
Apakah anda bisa menghitung harga jual premium dan harga jual biasa dari sari buah parijoto?	0	100	100	0
Apakah anda bisa menghitung harga jual premium dan harga jual biasa dari jelly drink sari buah parijoto?	0	100	100	0



Gambar 3. Produk olahan parijoto yang dihasilkan dari pelatihan

SIMPULAN dan SARAN

SIMPULAN

Pelatihan pengolahan buah parijoto yang dilaksanakan berlangsung sukses dan berhasil. Berdasarkan hasil evaluasi sebelum dan sesudah pelatihan maka dapat disimpulkan bahwa terjadi peningkatan yang sangat signifikan pengetahuan dan keterampilan peserta. Peningkatan tersebut dalam mengolah aneka produk olahan buah parijoto, melakukan pengemasan dan pelabelan dan melakukan analisis ekonomi dari produk yang dihasilkan. Produk yang dihasilkan dalam kegiatan ini adalah kismis, minuman sari buah dan jelly drink parijoto.

SARAN

Sesudah kegiatan pelatihan ini harus ditindak lanjuti oleh pihak Desa Japan untuk melakukan pendampingan dalam menghidupkan UMKM yang memproduksi aneka produk olahan buah parijoto. Pendampingan dari pihak Universitas juga harus dilakukan untuk membantu mengembangkan produk olahan parijoto dan informasi nilai gizi produk yang dihasilkan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kegiatan pelatihan diversifikasi olahan buah parijoto ini didanai oleh Hibah PKM dari Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi tahun anggaran 2018.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, IR. 2012. Intervensi Komunitas dan Pengembangan Masyarakat sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Febrilian, OV. dan E. Pujiastuti. 2017. Uji Efektivitas Ekstrak Buah Parijoto (*Medinilla speciose* blume) Terhadap Kadar Glukosa Darah Pada Tikus Putih Wistar Yang Dibebani Sukrosa. *Prosiding HEFA 1st 2017*. LPPM SIKES Cendekia Utama Kudus. P 341-346.
- Indarwanto E. 2016. Wisata Religi Ke Makam Sunan Muria Di Gunung Muria. Diakses Juni 2018.
<https://www.eviindrawanto.com/2016/06/wisata-religi-ke-makam-sunan-muria-di-gunung-muria/>
- JSTOR. 2018. *Medinilla speciosa* Blume [family Melastomataceae]. Diakses Juni 2018.
<https://plants.jstor.org/stable/10.5555/al.ap.specimen.k000867155>
- Pertiwi, D. 2018. Gunung Muria, Wisata Religi "Plus-plus". Diakses Juni 2018.
https://www.kompasiana.com/srisubekti_asta/di/gunung-muria-wisata-religi-plus-plus_5a50e18abde5752fe12a62b3
- Rudianto dan A. Megawati. 2017. Pengaruh Pemberian Ekstrak Buah Parijoto (*Medinilla eciosa* blume) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Pada Tikus Putih. *Prosiding HEFA 1st 2017*. LPPM SIKES Cendekia Utama Kudus. P 369-374.
- Tussanti, I., A. Johan, Kisdjamiatun. 2014. Sitotoksisitas in vitro ekstrak etanolik buah parijoto (*Medinilla speciosa*, reinw.ex bl.) terhadap sel kanker payudara T47D. *Jurnal Gizi Indonesia* 2(2):53-58.
- Wikipedia. 2018. *Medinilla speciose*. Diakses Juni 2018.
https://en.wikipedia.org/wiki/Medinilla_speciosa