



PKM PEMBINAAN PENGOLAHAN NATA DE CITRULLUS DAN OLAHAN LAINNYA DARI SEMANGKA AFKIR BAGI PETANI SEMANGKA DI NAGARI KAPELGAM KEC. BAYANG, KAB. PESISIR SELATAN

DEVELOPMENT OF NATA DE CITRULLUS PROCESSING AND OTHER PROCESSES FROM AFKIRING WATERMELON FOR WATERMELON FARMERS IN NAGARI KAPELGAM, KEC. SHADOW, KAB. SOUTH COAST

Ezi Angraini¹, Elida², Anni Faridah³, Sari Mustika⁴

¹Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Padang

E-mail: ezia321214@gmail.com¹, elida@gmail.com², faridah.anni@gmail.com³, sarimustika101@gmail.com⁴

INFO ARTIKEL

Koresponden

Ezi Angraini

ezia321214@gmail.com

Elida

elida@gmail.com

Anni Faridah

faridah.anni@gmail.com

Sari Mustika

sarimustika101@gmail.com

Kata kunci:

pengolahan, nata, semangka, afkir, Kapelgam

Website:

<http://idm.or.id/JCS>

hal: 109 - 114

ABSTRAK

Nagari Kapelgam, Kecamatan Bayang, Kabupaten Pesisir Selatan, terkenal sebagai nagari yang menghasilkan buah semangka (*Citrullus Vulgaris*). Buah semangka yang dijual biasanya berukuran sedang (± 2 kg) dan besar (≥ 2 kg), sedangkan yang kecil (≤ 2 kg) kurang dimanfaatkan dan dijual dengan harga relatif murah. Salah satu alternatif untuk meningkatkan harga jual dan memperpanjang umur simpan semangka afkir ini adalah dengan pembuatan Nata de Citrullus dan olahan lainnya seperti selai, sirup dan permen jely. Tujuan pengabdian ini adalah: mensosialisasikan hasil penelitian tahun 2019 tentang pembuatan nata dari semangka afkir, ntuk membantu petani dalam mengangkat harga jual semangka afkir dan memperpanjang umur simpan semangka afkir serta memberikan variasi baru kepada petani, dan membantu dalam penanganan semangka afkir sebagai tambahan income petani semangka. Tim pengabdian kepada masyarakat UNP telah memberikan pelatihan kepada isteri petani semangka tentang cara membuat nata de citrullus dan olahan lainnya dari semangka afkir. Kegiatan diawali dengan sosialisasi kepada masyarakat dan perangkat nagari, setelah itu dilakukan kesepakatan jadwal pelatihan. Pelaksanakan acara pelatihan dengan pemaparn materi dan praktek membuat makanan olahan semangka afkir, mulai dari proses pembuatan sampai packagingnya.

ARTICLE INFO	ABSTRACT
<p>Correspondent</p> <p>Ezi Angraini ezia321214@gmail.com</p> <p>Elida elida@gmail.com</p> <p>Anni Faridah faridah.anni@gmail.com</p> <p>Sari Mustika sarimustika101@gmail.com</p> <p>Keywords: processing, nata, watermelon, afkir, Kapelgam</p> <p>Website: http://idm.or.id/JCS</p> <p>page: 109 - 114</p>	<p>Nagari Kapelgam, Kecamatan Bayang, Kabupaten Pesisir Selatan, terkenal sebagai nagari yang menghasilkan buah semangka (<i>Citrullus Vulgaris</i>). Buah semangka yang dijual biasanya berukuran sedang (± 2 kg) dan besar (≥ 2 kg), sedangkan yang kecil (≤ 2 kg) kurang termanfaatkan dan dijual dengan harga relatif murah. Salah satu alternatif untuk meningkatkan harga jual dan memperpanjang umur simpan semangka afkir ini adalah dengan pembuatan Nata de <i>Citrullus</i> dan olahan lainnya seperti selai, sirup dan permen jely. Tujuan pengabdian ini adalah: mensosialisasikan hasil penelitian tahun 2019 tentang pembuatan nata dari semangka afkir, ntuk membantu petani dalam mengangkat harga jual semangka afkir dan memperpanjang umur simpan semangka afkir serta memberikan variasi baru kepada petani, dan membantu dalam penanganan semangka afkir sebagai tambahan income petani semangka. Tim pengabdian kepada masyarakat UNP telah memberikan pelatihan kepada isteri petani semangka tentang cara membuat nata de <i>citrullus</i> dan olahan lainnya dari semangka afkir. Kegiatan diawali dengan sosialisasi kepada masyarakat dan perangkat nagari, setelah itu dilakukan kesepakatan jadwal pelatihan. Pelaksanakan acara pelatihan dengan pemaparn materi dan praktek membuat makanan olahan semangka afkir, mulai dari proses pembuatan sampai packagingnya.</p>

Copyright © 2020 JCS. All rights reserved

PENDAHULUAN

Nagari Kapelgam termasuk kedalam Kecamatan Bayang Kabupaten Pesisir Selatan, merupakan suatu nagari yang terletak agak jauh dari permukaan pantai, dari dahulu kalanya sampai sekarang merupakan daerah agraris, dan terkenal sebagai nagari yang menghasilkan buah semangka. Daerah ini adalah daerah perbukitan yang landai yang jauh dari bibir pantai, mata pencaharian penduduk disini rata-rata adalah sebagai petani. Karena tanahnya yang subur, tiap tahunnya petani selalu menanam padi dan berladang, dalam setahun petani menanam padi 2 kali dan berladang sekali, berladang dinagari ini biasanya petani menanam semangka, cabe, jagung, kacang tanah, dan sayuran seperti terong, kacang panjang dan sayuran lainnya. Semangka tumbuh di tanah yang kaya kandungan bahan organik, subur, gembur, serta memiliki aerasi dan draenase yang baik (Alridiwersah, 2010). Dari sekian banyak jenis tanaman yang di tanam di ladang petani disana, semangka merupakan hasil tani yang paling banyak dihasilkan dan dijual ke daerah diluar nagari ini.

Semangka (*Citrullus Vulgaris*) merupakan buah yang hampir ada disetiap daerah di Indonesia. Hasil panen buah semangka yang dijual biasanya berukuran sedang (± 2 kg) dan besar (≥ 2 kg), sedangkan yang berukuran kecil (≤ 2 kg) kurang termanfaatkan dan dijual dengan harga relatif murahbahkan kalau harga

semangka menurun, semangka yang jenis ini hanya dijadikan makanan ternak saja seperti sapi dan kambing. Semangka dalam ukuran kecil ini dapat dikategorikan kedalam semangka afkir, yaitu semangka yang umur panen serta tingkat matangnya telah cukup tetapi ukurannya kecil, sehingga kurang termanfaatkan dan memiliki harga jual yang rendah atau petani juga sering menyebut dengan sebutan golongan ampera. Sesuai dengan yang ada dikamus Bahasa Indonesia (KBBI) afkir memiliki arti: ditolak; ditampik; kurang dapat dipakai; (barang) yg sudah tidak dapat dipakai; *sebagian ~ masih dapat dimanfaatkan.*

Sementara itu semangka golongan ini sering dijual perkarungnya dengan harga murah, tidak dijual per-buah lagi. Padahal jumlah semangka afkir ini bisa mencapai seperempat dari hasil panen semangka ukuran normal, jumlah yang cukup banyak. Salah satu alternatif pengolahan yang bisa dilakukan untuk meningkatkan harga jual dan memperpanjang umur simpan serta membuat variasi baru olahan dari semangka ini adalah dengan pembuatan *Nata de Citrullus* yang bahan dasarnya adalah semangka afkir.

Dari permasalahan diatas, kami dari tim pengabdian kepada masyarakat UNP memberikan pelatihan kepada isteri petani semangka bagaimana cara membuat nata de citrullus dari semangka afkir dan olahan lainnya (selai, sirup, permen jelly dan puding semangka), mulai dari proses pembuatan sampai packagingnya. Tujuan dari pengabdian kami ini adalah pertama, mensosialisasikan hasil penelitian kami tahun 2019 tentang pembuatan nata dari semangka afkir, selanjutnya harapannya dapat membantu petani dalam mengangkat harga jual semangka afkir dan memperpanjang umur simpan semangka afkir serta memberikan variasi baru kepada petani di nagari Kapelgam Kec. Bayang Kab. Pessel juga membantu petani dalam penanganan semangka afkir dan tentunya diharapkan dapat menjadi tambahan *income* perekonomian petani semangka.

METODE PELAKSANAAN

Guna meningkatkan kreatifitas dan produktifitas mitra, maka sangat diperlukan penambahan ilmu pengetahuan dan keterampilan kepada mereka. Untuk tercapainya tujuan secara maksimal, maka metoda yang digunakan dalam kegiatan pelatihan ini adalah sebagai berikut:

1. Metode ceramah dan tanya jawab di gunakan untuk menyampaikan materi yang bersifat teoritis tentang seluk beluk *nata de citrullus* dari semangka afkir dan olahan semangka afkir lainnya, hygiene dan sanitasi, pengemasan, pengetahuan bahan dan alat serta langkah kerja dalam mengolah nata.
2. Metode demonstrasi dan praktek digunakan untuk memberikan keterampilan praktek dalam mengolah *nata de citrullus* dan olahan lain nya dari semangka afkir. Metode pelatihan dan bimbingan digunakan dalam penerapan praktek oleh para peserta, mulai dari kegiatan persiapan bahan, proses pengolahan hingga pengemasan *nata de citrullus* dan olahan lainnya dari semangka afkir.

HASIL KEGIATAN

Kegiatan pengabdian ini terdiri atas persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi:

a. Persiapan meliputi kegiatan pemantapan jadwal konkrit dan rencana operasional, koordinasi dengan instansi terkait, pengurusan izin dan lainnya, merekrut peserta dan penentuan tempat pelatihan, penulisan materi serta membuat *jobsheet* dan *handout*. Kegiatan persiapan dilaksanakan selama dua bulan.

b. Pelaksanaan kegiatan atau pelatihan:

1. Acara sosialisasi

Pelaksanaan pengabdian masyarakat diawali dengan acara sosialisasi yang di hadiri oleh tim pengabdian yaitu dosen FPP UNP, wali nagari dan perangkatnya, dan para peserta pelatihan, dilakukan pada Bulan Oktober 2020 bertempat di kantor walinagari Nagari Kapelgam Kec. Bayang Kab. Pessel.



Gambar 1. Acara Sosialisasi

2. Acara penyampaian materi

Metode ceramah dan tanya jawab di gunakan untuk menyampaikan materi yang bersifat teoritis tentang seluk beluk nata, dan khususnya *nata de citrullus* dari semangka afkir, hygiene dan sanitasi, pengemasan, pengetahuan bahan dan alat serta langkah kerja dalam mengolah nata.



Gambar 2. Penyampaian Materi

3. Acara praktek/pelatihan

Metode demonstrasi dan praktek digunakan untuk memberikan keterampilan praktek dalam mengolah *nata de citrullus* dari semangka afkir Metode pelatihan dan bimbingan digunakan dalam penerapan praktek oleh para peserta, mulai dari kegiatan persiapan bahan, proses pengolahan hingga pengemasan *nata de citrullus* dari semangka afkir.



Gambar 3. Praktek dan Hasil Praktek

c. Evaluasi dan monitoring

Evaluasi dilakukan untuk melihat bagaimana ketercapaian dari pengabdian masyarakat yang sudah dilakukan. Evaluasi dilakukan dengan cara menghubungi perangkat nagari dan peserta yang telah mengikuti pelatihan melalui telepon dan *Whats app* (WA), menanyakan dan memantau apakah materi yang diberikan ada manfaat dan faedahnya bagi ibu-ibu petani semangka di Kapelgam. Ditanyakan juga tentang kendala yang dihadapi mengenai produk pengabdian masyarakat ini.

SIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut:

1. Kegiatan pengabdian ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra yakni mengenai pengolahan *nata de citrullus* dari semangka afkir dan olahan lainnya menjadi produk makanan dan minuman yang bisa dibuat oleh petani semangka dalam rangka mengangkat harga jual semangka afkir dan membuat variasi baru olahan dari semangka afkir. Nantinya diharapkan menjadi produk yang berkualitas tinggi, sehingga memiliki daya jual yang tinggi.
2. Kelompok mitra dapat memperpanjang umur simpan semangka afkir serta memberikan variasi baru kepada petani di nagari Kapelgam Kec. Bayang Kab. Pessel juga membantu petani dalam penanganan semangka afkir dan tentunya diharapkan dapat menjadi tambahan *income* perekonomian petani semangka.
3. Kelompok mitra mendapatkan sumber pendapatan baru, hal ini dapat meningkatkan ekonomi mitra secara bertahap dan mengurangi pengangguran dan tentunya diharapkan dapat menjadi tambahan *income* perekonomian petani semangka.

DAFTAR PUSTAKA

- Alridiwersah. 2010. *Respon Pertumbuhan dan Produksi Semangka Terhadap Pupuk Kandang dan Mulsa Canggang Telur*. J. Agrium 16(2):1-56.
- KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia).
- Prajnanta F. 2003. *Agribisnis Semangka Non-Biji*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Dariasman dkk. 2018. *Profil nagari Kapelgam Koto Berapak, Kecamatan Bayang, Kabupaten Pesisir Selatan*. Pessel.
- Utari, Dwi kusuma dkk. 2015. *Keanekaragaman Semangka di Sentra Semangka Nusawungu Cilacap*. Fakultas Biologi. Purwokerto.

- Wehner TC. 2007. Watermelon. In: Jaime Prohens and Fernando Nuez (eds), Handbook of Plant Breeding, Vegetables, Asteraceae, Brassicaceae, Chenopodiaceae, and Cucurbitaceae. Springer New York 1(4):381–418.
- Yusak, Y., & Zaidar, E. 2014 Pemanfaatan Limbah Pulp Buah Semangka (*Citrullus vulgaris*, Schard) Untuk Pembuatan Nata De Watermelon Pulp Dengan Menggunakan Bakteri *Acetobacter xylinum*