



SABANGKA ABDIMAS

Jurnal Pengabdian Masyarakat Sabangka

<https://doi.org/10.62668/sabangka.v1i05.285>

PROGRAM SOSIALISASI PEMANFAATAN DAN PENGELOLAAN BUAH BELIMBING WULUH

Indri Hapsari

Program Studi Manajemen, Universitas Muhammadiyah Kendari, Indonesia

Article history

Received: 01 Juni 2022

Revised: 20 Juni 2022

Accepted: 27 Juli 2022

Available Online: 30 September 2022

*Corresponding author :

Nama: **Indri Hapsari**

Email: indri1978fe@gmail.com

Licensed Under a Creative
Commons Attribution 4.0
International License



Abstrak

Program Sosialisasi Pemanfaatan & Pengolahan Buah Belimbing Wuluh Menjadi Asam Yang Memiliki Nilai Tambah Secara Ekonomis Bagi Ibu RT Di Kelurahan Mokoau. Permasalahan yang dialami mitra adalah belum adanya pengetahuan manfaat alternatif lain dalam sosialisasi Pengolahan Buah Belimbing Wuluh Menjadi Asam Yang Memiliki Nilai Tambah Secara Ekonomis untuk peningkatan pendapatan keluarga. Dan pada waktu musim panen banyak terbuang dan memiliki harga jual yang rendah. Untuk mencapai tujuan target diatas, maka perlu menangani permasalahan yang sedang dan yang akan dihadapi beberapa mitra berdasarkan prioritas permasalahan yang dihadapi maka tim pelaksana pengabdian masyarakat menerapkan metode pelatihan, penyuluhan, pendampingan dalam meningkatkan kemampuan membina dan membekali beberapa kelompok ibu RT di kelurahan Mokoau agar mengetahui pentingnya dan manfaat, mengolah buah Belimbing Wuluh menjadi Asam yang memiliki nilai tambah dan harga jual yang tinggi pula karena memiliki kelebihan dalam penyimpanan dalam waktu yang lama.

Kata Kunci: Belimbing Wuluh, Sosialisasi

Abstract

The socialization program for the use & processing of starfruit fruit is an acid which has an economic added value for Mrs. RT in Mokoau Village. The problem experienced by partners is that there is no knowledge of other alternative benefits in the socialization of the processing of starfruit fruit into acids which have economic added value to increase family income. And during the harvest season there is a lot wasted and has a low selling price. To achieve the objectives of the target above, it is necessary to handle the problems that are and the current and some partners faced based on the priority of the problems faced, the implementing team of community service applies training methods, counseling, assistance in improving the ability to foster and equip several groups of RT mothers in Mokoau Village to know The importance and benefit, processing star fruit wuluh into acids that have high added value and selling prices because they have advantages in storage for a long time.

Keywords: Sarfruit Wuluh, Socialization

PENDAHULUAN

Tanaman belimbing berasal dari kawasan beriklim kering di Asia Tenggara, seperti halnya Jawa dan Sumatera. Lin, (1994). Di wilayah kelurahan Mokoau memiliki lahan yang tidak digunakan secara optimal dimana hanya banyak di tumbuh rumput-rumputan, tanaman liar yang tumbuh begitu saja tanpa memberi kontribusi sekecilpun dikalangan ibu rumah tangga di Kelurahan Mokoau Kecamatan Kambu. Tanpa penanaman dan perawatan yang ketat bahwa tanaman atau buah Belimbing wuluh merupakan salah satu tanaman buah asli Indonesia dan daratan Malaya. Pada umumnya bahwa belimbing wuluh biasa digunakan sebatas untuk sayur asem dan pepes. Belimbing wuluh atau yang juga populer dikenal dengan nama “belimbing sayur” atau “belimbing asam” ini berasal dari pohon berukuran kecil yang kabarnya asli dari Kepulauan Maluku. Di Jawa tanaman belimbing wuluh banyak dijumpai, namun banyak yang belum mengetahui khasiatnya. Selain sebagai bumbu masak, ternyata belimbing wuluh juga bisa digunakan untuk obat dari berbagai macam penyakit, dan pembersih barang-barang yang terbuat dari logam, kuningan, atau tembaga dan pakaian. (Eka, 2005)



Gambar 1 Buah Belimbing Wuluh

Saat ini persebaran tanaman belimbing wuluh telah merambah hampir semua negara di Asia. Memang, rasa belimbing wuluh yang asam membuat ia populer dijadikan komponen penambah rasa nikmat pada masakan di Asia. Di Indonesia sendiri, tanaman belimbing wuluh hampir bisa di jumpai di setiap rumah penduduk di desa. Pohonnya memang mudah tumbuh. Mengingat buahnya memiliki beragam manfaat, tidak heran jika kemudian penduduk menjadikannya penghias pekarangan. Kandungan belimbing wuluh juga cukup kompleks dan menjadikannya ampuh untuk melawan beberapa jenis penyakit. Pada dasarnya, bagian tanaman belimbing wuluh yang dimanfaatkan tak hanya pada buah tetapi juga daun, akar dan bunga. Hal ini wajar mengingat kandungan belimbing wuluh memang cukup kompleks. Belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* Linn.) banyak ditemui sebagai tanaman pekarangan yang mudah ditanam dan tidak memerlukan

perawatan khusus. Menurut Tohir (1981), pohon belimbing wuluh berbunga dan berbuah sepanjang tahun. Kemampuan tanaman ini untuk menghasilkan buah sepanjang tahun tidaklah sebanding dengan pemanfaatannya, sehingga banyak buah segar yang terbuang sia-sia.

Menurut (Soetanto, 1998), tanaman belimbing wuluh yang tumbuh baik dapat menghasilkan 100-300 buah/pohon sehingga seringkali mengalami kebusukan sebelum dimanfaatkan. Buah yang sudah matang harus cepat dipanen karena buah belimbing wuluh mudah sekali gugur dari pohonnya dan mudah membusuk. Penanganan pasca panen buah yang tidak dilakukan secara hati-hati akan mengakibatkan perubahan fisiologis, kimiawi, atau mikrobiologis yang menyebabkan bahan pangan tidak dapat dimanfaatkan lagi. Cara penanganan pasca panen yang dapat dilakukan adalah dengan mengelola buah menjadi suatu olahan pangan (Murti, 2014).

Permasalahan yang dihadapi mitra ibu-ibu RT di kelurahan Mokoau Kecamatan Kambu yaitu belum adanya sosialisasi tentang pengetahuan tentang manfaat budidaya dan peningkatan pendapatan keluarga melalui pengolahan buah belimbing wuluh. Fenomena yang ada di masyarakat kelurahan Mokoau terutama para ibu RT kurang mengetahui pengolahan asam dari belimbing wuluh yang banyak jumlahnya apabila dimusim panen maupun yang tumbuh di sekitar halaman rumah. Dan dari segi harga jual apabila buahnya belum diolah memiliki nilai jual yang rendah tetapi dengan dijadikan asam memiliki masa penyimpanan yang lebih lama maka nilai jualnya juga semakin tinggi. Para ibu RT di kelurahan Mokoau termasuk para remaja dapat berpeluang membuka usaha, sehingga dapat memberi peluang secara ekonomis bagi peningkatan pendapatan dan memenuhi kebutuhan di rumah sendiri.

Tentunya dari program pengabdian kepada masyarakat ini dapat memberdayakan keterampilan dan menambah pengetahuan ibu-ibu RT di kelurahan Mokoau kecamatan kambu dalam membuat asam dari buah belimbing wuluh. Sebagai wahana pendidikan, penanaman belimbing di halaman rumah yang tidak terpisah dari program pemerintah gerakan menanam sejuta pohon. Untuk menumbuhkan minat selain ibu-ibu RT di kelurahan Mokoau para pemuda/pemudi untuk bercocok tanam dari buah lokal pada lahan-lahan yang tidak diolah atau hanya ditumbuhi tanaman atau rumput-rumputan yang tidak memberi nilai tambah secara ekonomi sehingga membuka peluang usaha untuk berwirausaha.

METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan observasi di lapangan dan permasalahan yang dihadapi oleh beberapa anggota kelompok ibu RT di kelurahan Mokoau Kecamatan Kambu dalam hal ini ada beberapa mitra yang belum mempunyai pekerjaan tetap sehingga dalam kaitannya program pengabdian kepada masyarakat ini melalui pelatihan Keterampilan mengolah Buah belimbing wuluh menjadi produk asam dalam meningkatkan pendapatan dan membuka peluang usaha dengan melalui tahapan awal penyuluhan pentingnya membudidayakan dan memanfaatkan lahan untuk memproduksi buah belimbing wuluh, Pelatihan tentang keterampilan mengolah buah belimbing wuluh menjadi produk asam dalam meningkatkan pendapatan.

Kemampuan dalam mengolah dari bahan buah belimbing menjadi asam yang siap dikonsumsi untuk menjadi alternatif olahan makanan dan masih jarang diproduksi atau dipasarkan. Melihat kondisi potensi peluang usaha dari buah belimbing wuluh merupakan salah satu buah yang bergizi tinggi dan banyak ditemui dan digemari masyarakat Indonesia. Buah ini sangat baik apabila dibudidayakan di daerah beriklim tropis pada dataran rendah atau tinggi.

1. Tahap persiapan yang terdiri dari tahap pertemuan awal dengan beberapa anggota kelompok ibu RT di kelurahan Mokoau Kecamatan Kambu, melakukan koordinasi dengan mitra anggota kelompok ibu RT di kelurahan Mokoau untuk mengadakan pelatihan keterampilan mengolah buah belimbing menjadi produk asam, setelah menyiapkan jadwal pelatihan



Gambar 2.1 Sosialisasi Pemanfaatan Belimbing Wuluh

2. Tahap pelaksanaan yang terdiri dari penyuluhan awal pentingnya membudidayakan tanaman buah belimbing sebagai bahan baku asam, simulasi secara singkat dan pendampingan mulai persiapan bahan-bahan dan mengolah bahan baku dalam menghasilkan produk asam.



Gambar 2.2 Pemilihan Belimbing Wuluh

3. Tahap Evaluasi yang terdiri dari persentasi hasil pelatihan yang langsung di terapkan melalui pendampingan langsung dalam mengolah buah belimbing wuluh untuk menjadi produk asam yang siap dikonsumsi/dijadikan alternatif bahan makanan olahan dan menjadi peluang usaha industri rumahan yang masih jarang diproduksi. Adapun bahan-bahan yang diperlukan dalam proses pengolahan bahan baku asam : Buah belimbing wuluh yang dihasilkan dengan ciri-cirinya mulai menguning, membesar dari yang masih muda sebesar ibu jari, Peralatan: Wadah Penjemuran sesuai kebutuhan, Pengiris atau Pisau, Air untuk membersihkan, Alat tiris Pengolahan : Buah belimbing dibersihkan dan dibuang kulit ujungnya, dicuci dengan air lalu di tiris kemudian diiris memanjang dibelah 4 atau 2



Gambar 2.3 Pemilihan Belimbing Wuluh

4. Siapkan wadah penjemuran sesuai kapasitas jumlah belimbing wuluh yang telah di panen lakukan sortiran belimbing agar tidak melekat antara satu dengan yang lainnya supaya memudahkan percepatan pengeringan dari bantuan sinar matahari
5. Lakukan penjemuran berulang-ulang pada saat matahari mulai memanas sehingga buah belimbing wuluh mulai menguning, menyusut berwarna kecoklatan hingga mengering dan habis kadar airnya yang ada menjadi berwarna coklat kehitam-hitaman



Gambar 2.4 Ikan Garam

6. Siapkan penyimpanan pada wadah atau pembungkus plastik yang kering dan tertutup. Asam belimbing wuluh siap dipasarkan dan dapat diolah berbagai macam olahan masakan.

HASIL PEMBAHASAN

Dalam rangka menghadapi permasalahan ibu-ibu RT di Kelurahan Mokoau khususnya yang belum mempunyai pekerjaan yang tetap dan memotivasi para pemuda/pemudi yang kurangnya minat membudidayakan hasil perkebunan/pertanian seperti Buah belimbing selalu berbuah walaupun tidak bermusim yang dihasilkan dengan relatif agak lama dan masih kurangnya motivasi berwirausaha melalui pengolahan asam yang berasal dari buah belimbing. Melihat kenyataan hasil Panen buah belimbing wuluh baik yang terdapat disekitar pekarangan rumah di kelurahan Mokoau maupun dipedesaan pada umumnya yang banyak di jual dipasar dengan harga yang rendah. Sementara kalau tidak habis terjual banyak yang busuk karena tidak tahan lama. Namun dengan pengelolaan buah belimbing wuluh menjadi asam mempunyai nilai jual tinggi dan awet, tahan lama dalam penyimpanannya.

Dan ibu-ibu RT di Kelurahan Mokoau masih kurang pengetahuan mengolah asam yang hanya bisa digunakan untuk dikonsumsi pada masakan segar dari buah belimbing yang baru dipetik, kurangnya informasi pasar untuk menjadi produsen asam yang bisa menjadi peluang usaha untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Dalam pengabdian masyarakat ini tentunya ibu-ibu RT di Kelurahan Mokoau Kecamatan Kambu telah memahami pentingnya pengetahuan dalam mengembangkan Kewirausahaan melalui produksi asam dari buah belimbing Wuluh.



Gambar 2.4 Makanan Dengan Campuran Belimbing Wuluh

Dan memahami bahwa Wirausaha adalah orang yang mempunyai semangat, sikap dan perilaku untuk menciptakan tambahan kemakmuran. Wirausaha dalam pelatihan ini berkaitan dengan mengolah hasil perkebunan seperti buah belimbing

wuluh dalam meningkatkan pendapatan asam membantu perekonomian keluarga juga dapat membuka lapangan pekerjaan apabila dijalankan dengan manajemen yang baik dan tepat. Pengolahan hasil pertanian maupun perkebunan dalam pelatihan ini dimaksudkan untuk mengubah bentuk bahan baku menjadi bahan olahan dengan memperhatikan nilai gizi dan memperpanjang umur simpan atau keawetan produk. Untuk meningkatkan keawetan produk dapat dilakukan dengan cara :

- a. Alami seperti pemanasan dan pendinginan,
- b. Biologi seperti fermentasi dan peragian dan
- c. Penambahan bahan kimia seperti gula pasir, garam dan natrium benzoat.

Dan dari hasil pelatihan ini dapat dikembangkan lebih luas lagi tidak hanya buah belimbing dapat dibuat asam tetapi bisa dibuat jus/minuman, manisan atau obat tradisional bahan lainnya yang sangat kompleks manfaatnya. Indikator keberhasilan dari kegiatan ini Setelah melaksanakan pelatihan Pengabdian kepada masyarakat ini memberi dampak yang positif yaitu :

1. Ibu-ibu RT di kelurahan Mokoau telah mampu mengolah buah belimbing wuluh melalui proses pengeringan alami dari bantuan sinar matahari menjadi produk asam.
2. Dari pelatihan dan pendampingan yang telah dilaksanakan para ibu RT di kelurahan Mokoau telah merasakan manfaat dari buah belimbing wuluh sehingga dapat dikonsumsi memenuhi kebutuhan sehari-hari dalam mengolah berbagai masakan yang mengandung asam dan dapat dijual karena masih jarang diproduksi untuk menambah perekonomian keluarga.

Potensi Keberlanjutan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini

1. Dari sosialisasi pembudidayaan buah belimbing para ibu-ibu di kelurahan Mokoau juga mendorong para pemuda/pemudi disekitarnya untuk memanfaatkan lahan-lahan yang kosong untuk menanam bahan baku asam belimbing yang tidak memerlukan perawatan yang ketat dan biaya yang besar.
2. Para ibu-ibu RT di kelurahan Mokoau yang belum mempunyai penghasilan tetap dapat membuka usaha industri rumahan dalam memanfaatkan produksi asam dari bahan baku buah belimbing wuluh. Karena masih kurangnya pasokan asam yang berasal dari buah belimbing wuluh.

KESIMPULAN

Penyuluhan atau pendampingan dalam pelaksanaan mengolah bahan baku asam yang berasal dari buah belimbing wuluh merupakan bahan baku yang mudah didapat, khusus di kelurahan Mokoau Kecamatan Kambu terdapat lahan yang tumbuh disekitar pekarangan rumah yang tumbuh liar dan pemeliharaannya tidak memerlukan perawatan khusus. Banyaknya hasil panen buah belimbing wuluh yang terbuang karena membusuk, tidak tahan lama apabila tidak habis terjual. Untuk memberdayakan para ibu-ibu RT para pemuda/pemudi di kelurahan Mokoau Kecamatan Kambu agar dapat memanfaatkan bahan baku buah belimbing wuluh menjadi asam yang belum diolah secara ekonomis maka pelatihan ini melalui penyuluhan dan pendampingan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan membuat asam untuk memenuhi kebutuhan

pribadi sebagai alternatif bahan olahan pada masakan serta meningkatkan pendapatan perekonomian keluarga.

Adapun alur pelatihan dalam pelaksanaan mengolah bahan baku asam yang berasal dari buah belimbing wuluh yaitu (a) Tahap persiapan yang terdiri dari tahap pertemuan awal dengan beberapa anggota kelompok ibu RT di kelurahan Mokoau Kecamatan Kambu, melakukan koordinasi dengan mitra anggota kelompok ibu RT di kelurahan Mokoau untuk mengadakan pelatihan keterampilan mengolah buah belimbing wuluh menjadi asam, dengan menyiapkan jadwal pelatihan. (b) Tahap pelaksanaan yang terdiri dari penyuluhan awal pentingnya membudidayakan tanaman buah belimbing sebagai bahan baku asam, simulasi secara singkat dan pendampingan mulai persiapan bahan-bahan dan mengolah bahan baku dalam menghasilkan produk asam. (c) Tahap Evaluasi yang terdiri dari persentasi hasil pelatihan yang langsung diterapkan melalui pendampingan langsung dalam mengolah buah belimbing wuluh untuk menjadi produk asam yang siap dikonsumsi/alternatif bahan olahan pada masakan dan dapat menjadi peluang usaha karena masih jarang diproduksi dan dijual. Setelah adanya program pelatihan ini yang telah dirasakan oleh kelompok ibu RT di kelurahan Mokoau Kecamatan Kambu yaitu : 1) kelompok ibu-ibu RT di ibu-ibu RT Kelurahan Mokoau Kecamatan Kambu telah mengetahui pentingnya membudidayakan dan termotivasi untuk mengolah buah belimbing wuluh menjadi produk asam. 2. Dari pelatihan dan pendampingan yang telah dilaksanakan para ibu RT di kelurahan matawoi telah merasakan manfaat dari asam dapat memenuhi kebutuhan sehari-hari pada olahan masakan dan dapat menjadi peluang usaha/di jual untuk menambah perekonomian keluarga 3. Para ibu RT atau pemuda/pemudi yang belum mempunyai penghasilan tetap di kelurahan Mokoau dapat membuka usaha industri rumahan dalam memanfaatkan produksi asam dari bahan baku dari buah belimbing.

Berdasarkan dari proses pelatihan dan pendampingan yang dilakukan pada kelompok ibu-ibu RT di kelurahan Mokoau Kecamatan Kambu dalam mengolah bahan baku asam yang berasal dari buah belimbing wuluh ada beberapa hal yang bisa dijadikan rekomendasi dari pelaksanaan pengabdian masyarakat ini yaitu :

1. Perlunya dukungan pemerintah dalam pembinaan secara bertahap melalui instansi terkait melalui Dinas pertanian dan Dinas perkebunan untuk membudidayakan lahan pekarangan yang kosong di sekitar rumah warga kelurahan Mokoau Kecamatan Kambu khususnya memproduksi buah belimbing wuluh serta memanfaatkan hasil panen agar tahan lama dalam waktu penyimpanannya setelah dijadikan asam.
2. Sebaiknya perkumpulan ibu-ibu RT Kelurahan Mokoau Kecamatan Kambu membuka peluang usaha dalam bentuk industri rumahan yang di dukung oleh pemerintah kelurahan setempat dalam mengolah bahan baku asam yang siap dikonsumsi dan dijual demi meningkatkan perekonomian keluarga. Perlunya pembinaan kewirausahaan dari Dinas perindustrian dalam menciptakan UMKM membuka lapangan usaha dalam mengolah asam dari Buah belimbing tapi

dapat juga dikembangkan produk makanan lain seperti manisan buah, minuman/jus atau sebagai obat tradisional.

UCAPAN TERIMA KASIH

Atas terlaksananya kegiatan pengabdian ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Muhammadiyah Palembang yang telah mendanai seluruh proses kegiatan ini. Juga ucapan terima kasih disematkan kepada tim pembina kegiatan pengabdian Universitas Muhammadiyah Palembang oleh mahasiswa.

PUSTAKA

- Eka. (2005). KHASIAT-BELIMBING-WULUH, diakses 27 September 2009.
- Lin, P. (1994). BERTANAM BELIMBING. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Murti, I. (2014). IBM KELOMPOK USAHA SIRUP BELIMBING WULUH CAP “KENDI” DI KECAMATAN GENTENG KOTA SURABAYA. Jurnal Pengabdian Lppm Untag, Vol. 01, N.02
- Sutanto, E. (1998). BELIMBING WULUH. Ganesah, Jakarta