

## PEMBERDAYAAN PENGGIAT WISATA DI SEMBALUN BUMBUNG MELALUI PENGUATAN INOVASI PRODUK OLAHAN STROBERI

Ika Wijayanti<sup>1</sup>, Lalu Wiresapta Karyadi<sup>2</sup>, Oryza Pneumatica Inderasari<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Universitas Mataram

Email: ikawijayanti@unram.ac.id

Page | 189

### Abstrak

Pengabdian kepada masyarakat yang berjudul Pemberdayaan Penggiat Wisata Di Sembalun Bumbung Melalui Penguatan Inovasi Produk Olahan Stroberi dilaksanakan di Desa Sembalun Bumbung Kecamatan Sembalun, Kabupaten Lombok Timur. Urgensi dari pengabdian ini adalah dengan melihat potensi sumber daya lokal yang dimiliki oleh Desa Sembalun Bumbung yaitu agrowisata stroberi. Agrowisata ini tengah menjadi primadona "family tourism" sebagai destinasi wisata baik lokal maupun mancanegara. Namun, permasalahan yang dihadapi adalah stroberi tidak bisa bertahan lama dan sangat bergantung kepada musim. Permasalahan lain yaitu masyarakat belum mengoptimalkan pengolahan stroberi untuk dijadikan produk dengan nilai lebih sehingga ketika stroberi tidak lalu biasanya akan dijadikan pupuk atau bibuang. Maka dari kegiatan pengabdian ini perlu dilakukan mengingat Desa Sembalun Bumbung belum memiliki produk khas olahan stroberi yang tahan lama dan bisa menjadi oleh-oleh. Kegiatan dimulai dengan FGD (Focus Grup Discussion) untuk mengidentifikasi permasalahan. Kegiatan selanjutnya yaitu pemberian ketrampilan pengolahan stroberi menjadi oleh-oleh berupa roti dan minuman kekinian dengan sasaran yaitu para penggiat wisata seperti pelaku UMKM, pokdarwis, dan PKK.

Kata kunci: pemberdayaan, penggiat wisata, produk stroberi

### Abstract

*Community service entitled Empowering Tourism Activists in Sembalun Bumbung through Strengthening Strawberry Processed Product Innovation was carried out in Sembalun Bumbung Village, Sembalun District, East Lombok Regency. The urgency of this service is to see the potential of local resources owned by Sembalun Bumbung Village, namely strawberry agrotourism. This agrotourism is currently becoming the prima donna of "family tourism" as a tourist destination both locally and abroad. However, the problem faced is that strawberries cannot last long and are very dependent on the season. Another problem is that the community has not optimized the processing of strawberries to be used as a product with more value so that when strawberries are not then, they will usually be used as fertilizer or waste. Therefore, this service activity needs to be carried out considering that Sembalun Bumbung Village does not yet have a typical processed strawberry product that is durable and can be a souvenir. The activity began with an FGD (Focus Group Discussion) to identify problems. The next activity is the provision of strawberry processing skills into souvenirs in the form of contemporary bread and drinks with the target being tourism activists such as MSME actors, pokdarwis, and PKK.*

**Keywords:** empowerment, tourism activists, strawberry products

## PENDAHULUAN

Pengembangan pariwisata di Nusa Tenggara Timur berkembang pesat dalam sepuluh tahun terakhir. Daerah Sembalun yang terletak di kaki Gunung Rinjani merupakan daerah tujuan wisata baik wisata alam, budaya maupun kuliner. Selain menawarkan panorama alam sebagai destinasi wisata alam dan budaya, daerah Sembalun juga menyediakan agrowisata stroberi, khususnya di desa Sembalun Bumbung. Tanaman stroberi adalah salah satu pemikat wisatawan untuk berkunjung sehingga wisatawan yang berkunjung merupakan pasar untuk memasarkan stroberi yang dibudidayakan oleh petani setempat (Virginela dan Anom, 2018). Agrowisata stroberi dikemas dalam konsep “stroberi petik sendiri” menjadi primadona wisatawan yang datang berkunjung ke Sembalun Bumbung.

Dinas Pertanian dan Peternakan Kabupaten Lombok Timur (2014) menyebutkan bahwa pada tahun 2010 dan 2011 luas lahan usahatani stroberi mencapai 4,5 Ha kemudian meningkat pada tahun 2012 menjadi 6,7 Ha dan meningkat kembali pada tahun 2013 sebesar 7,5 Ha. data terbaru berdasarkan Data BPS Kabupaten Lombok Timur, panen stroberi mengalami peningkatan dari tahun 2017 sebanyak 42 ha, tahun 2018 sebanyak 19 ha hingga tahun 2019 sebanyak 46 ha (BPS, 2019). Animo masyarakat yang tinggi mengakibatkan tren peningkatan luas penanaman areal tanam stroberi. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh L. Wirasandi, total keuntungan usaha tani stroberi sebesar Rp. 5.993.307/LLG (0.1 Ha) atau Rp. 59.536.164/Ha selama 6 bulan dan nilai profitabilitas usahatani stroberi sebesar 70.77%. Artinya keuntungan usaha tani stroberi mampu membayar bunga bank sebesar 18% (<http://eprints.unram.ac.id/id/eprint/8714>). Maka tidak heran jika stroberi menjadi primadona penggaet wisatawan, selain itu daerah Sembalun memiliki iklim dan suhu yang cocok untuk budidaya stroberi.

Namun, pendapatan petani stroberi tidak stabil karena buah stroberi cepat mengalami pembusukan. Selain itu pola panen yang tidak selalu berbarengan dengan kedatangan wisatawan juga menjadi salah satu faktor yang merugikan petani ditambah lagi keterbatasan alat untuk mendinginkan stroberi sebagai pengawet tidak dimiliki oleh para petani. Konsep agrowisata yang menjadi primadona yaitu “stroberi petik sendiri” memang sedang digandrungi oleh wisatawan. Petani menyediakan berbagai kelengkapan petik dan menyediakan fasilitas untuk menunggang wisatawan. Akan tetapi panen stroberi tidak selalu sama dengan pola kedatangan wisatawan pada hari libur, terkadang petani memanen sebelum hari wisata datang. Sehingga biasanya hasil panen dijual ke pengepul kemudian distribusikan ke pasar-pasar besar seperti Pasar Bertais dan toko ritel. Keuntungan yang didapat jauh berkurang jika dibanding dijual ke wisatawan pada “stroberi petik sendiri”. Harga yang ditawarkan lebih mahal di bandingkan dijual ke pengepul. Bahkan pada hari-hari *non weekend* harga stroberi diyakini lebih murah dibanding harga *weekend*. Hal yang lebih miris lagi, ketika stroberi tidak laku maka akan dibuang atau dijadikan sebagai pupuk.

Potensi dan peluang ekonomi dari pengolahan usaha stroberi cukup menggiurkan. Maka dari itu inovasi produk perlu dilakukan untuk mendukung agrowisata yang berkelanjutan dan meningkatkan ekonomi masyarakat. Pengolahan produk stroberi sejauh ini

diolah menjadi stik stroberi dan selai, namun belum dikembangkan secara optimal oleh masyarakat Desa Sembalun Bumbung, khususnya penggiat UMKM. Sebagai pengelola wisata Desa Sembalun Bumbung masyarakat perlu melakukan upaya dalam pemasaran stroberi bagi wisatawan sehingga tidak sebatas buah saja namun perlu diolah menjadi produk makanan olahan seperti: dodol, selai, jajanan khas Sembalun rasa stroberi dan lain sebagainya. Pengolahan stroberi menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi dapat menjadi oleh-oleh khas Sembalun. Seperti halnya produk keripik apel di Malang, pada penelitian yang dilakukan oleh Yulastika Mahdariani dan Cahyono Susetyo, 2016, apel diolah menjadi ekonomi kreatif karena penurunan harga. Keripik, minuman sari apel, dodol dan roti strudel dengan isian apel menjadi sederet produk unggulan Malang yang meningkatkan ekonomi masyarakat. Contoh lain seperti pengolahan Carica di Dataran Tinggi Dieng yang menghidupkan UMKM dua kabupaten yaitu Banjarnegara dan Wonosobo. Carica menciptakan peluang tinggi ekonomi ekonomi kreatif dengan mengolah menjadi sirup dan minuman kemasan. Padahal dulunya Carica diabaikan hanya sebatas konsumsi masyarakat lokal (Mundrikah, 2017).

Maka dari itu, pengabdian ini urgen dilakukan mengingat masyarakat memiliki potensi lokal yang jika dikembangkan dapat meningkatkan perekonomian. Pengabdian ini menawarkan pemberian keterampilan berupa pengolahan stroberi menjadi selai dengan bahan yang simpel dan mudah. Selai stroberi juga dikembangkan lagi menjadi “*condimet*” atau bahan pelengkap berbagai produk makanan. Selain pelatihan pembuatan selai, dalam kegiatan pengabdian masyarakat para peserta dibekali keterampilan membuat kue dengan isian stroberi, minuman susu stroberi kekinian, dan adonan pizza.

Pelatihan olahan produk ini dilakukan mengingat wisata “stroberi petik sendiri” merupakan “*family tourism*” yang kebanyakan wisata keluarga dengan membawa anak-anak. Tentunya inovasi stroberi menjadi peluang bagus, apalagi berdasarkan observasi, variasi makanan dan minuman yang ditawarkan lebih kepada kopi dan teh. Maka dari itu inovasi produk perlu dilakukan untuk mendukung agrowisata yang berkelanjutan dan meningkatkan ekonomi masyarakat.

## **METODE PELAKSANAAN KEGIATAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berjudul Pemberdayaan Penggiat Wisata Di Sembalun Bumbung Melalui Penguatan Inovasi Produk Olahan Stroberi dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 1 Oktober 2022 di aula adat Desa Sembalun Bumbung, Kecamatan Sembalun, Lombok Timur. Kegiatan dilaksanakan pada pukul 13.00 Wita sampai pukul 16.30.00 Wita. Waktu tersebut ditentukan dengan pertimbangan tidak mengganggu aktivitas pelaku UMKM dan petani sebagai peserta pengabdian.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan metode *Focus Group Discussion*, pemberian pelatihan, dan sosialisasi atau pemaparan materi. Tujuan utama dari *Focus Group Discussion* adalah untuk menggali pengetahuan masyarakat mengenai pengolahan stroberi dan permasalahan yang ada di lapangan. Kegiatan berikutnya adalah dengan memberikan skilll atau ketrampilan pembuatan selai stroberi, roti isian selai stroberi, minuman susu stroberi kekinian dan adonan pizza. Pengabdian ini juga

menghadirkan narasumber yang merupakan pelaku UMKM. Peserta pengabdian masyarakat diberi kesempatan untuk mencoba bagaimana cara membuat dan mencicipi hasil pelatihan. Pada sesi ini, peserta pengabdian diberikan kesempatan tanya jawab dan diskusi terbuka oleh pemateri.

Materi terakhir yang diberikan adalah terkait bagaimana analisis keuntungan dan strategi pemasarannya. Melalui serangkaian kegiatan *Focus Group Discussion*, pemberian pelatihan pengolahan pangan lokal, dan sosialisasi pengabdian masyarakat dapat memberikan gambaran inovasi untuk meningkatkan ekonomi rumah tangga dengan memanfaatkan peluang yang ada.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Pelatihan Pembuatan Selai Stroberi Multiguna

Kurangnya inovasi, rentannya daya tahan stroberi, dan minimnya pengetahuan pengolahan membuat stroberi tidak terolah secara optimal di Desa Sembalun Bumbung. Padahal wisata stroberi merupakan primadona yang sedang digadang-gadang untuk meningkatkan kesejahteraan petani. Selama ini, stroberi sebagian besar dikonsumsi langsung pada konsep agrowisata “stroberi petik sendiri” dan ketika tidak laku mau tidak mau petani membuangnya atau mengolah menjadi pupuk. Padahal stroberi bisa diolah menjadi produk bernilai ekonomis serta mengurangi resiko kerugian panen stroberi. Salah satu olahan stroberi yang paling mudah yaitu dibuat selai.

Pada pelatihan pengabdian masyarakat ini, pelatihan pembuatan selai dipilih dengan asumsi pengolahan mudah, bahan pangan lokal tersedia, serta selai stroberi multi fungsi. Artinya selai stroberi bisa menjadi “*condiment*” atau bahan pelengkap makanan lain. Pembuatan selai membutuhkan bahan-bahan yang mudah dan pengolahan yang simpel. Adapun cara pembuatan selai stroberi disajikan dalam rangkuman berikut.

Bahan-bahan:

- ½ kg stroberi segar, buang ujung daunnya
- ¼ gula pasir
- Garam sejumput
- 1 buah Jeruk lemon/jeruk nipis (peras ambil airnya)

Cara membuatnya

- Cincang/blender stroberi (tanpa penambahan air), jika ingin bertekstur maka lebih baik stroberi dicincang.
- Masak semua bahan dengan api sedang sampai mengental, ketika adonan sudah mulai mengental kecilkan api. Kekentalan sesuaikan dengan selera.

Tingkat kekentalan selai tergantung pada kebutuhan. Selai untuk olesan roti dan isian biasanya membutuhkan kekentalan yang lebih lengket. Untuk pengaplikasian pada minuman stroberi kekinian atau korean stawberry milk, selai stroberi tidak perlu lengket cukup kental saja. Berikut merupakan contoh selai stroberi hasil pengabdian kepada masyarakat.



Gambar 4.1 Selai stroberi dan minuman kekinian “korean strawberry milk”

Gambar di atas menunjukkan selai yang digunakan sebagai isian minuman kekinian yaitu *korean strawberry milk*. Cara konsumsi cukup mudah yaitu masukan selai ke gelas saji kemudian tuangkan susu cair. Minuman tersebut digemari oleh seluruh kalangan dan menjadi viral sehingga cocok untuk peluang usaha. Selai stroberi yang ditawarkan mengusung konsep sehat tanpa pewarna, pengawet, dan pemanis buatan. Selai stroberi dapat bertahan kurang lebih sebulan dalam freezer.

## B. Pelatihan Pembuatan Roti Isi Selai Stroberi

Pelatihan selanjutnya yaitu dengan memanfaatkan selai yang telah diolah sebelumnya. Peserta pengabdian sebagian besar merupakan pelaku UMKM dan petani stroberi. Berdasarkan data di lapangan, pengolahan pangan lokal yang cukup digemari saat ini adalah olahan buncis. Peserta dimotivasi untuk dapat mengolah stroberi, tidak hanya menjadi selai namun juga roti dengan bahan yang murah, mudah pengerjaannya, dan prospektif kedepannya. Adapun proses pemebrian pelatihan terangkum berikut ini. Bahan-bahan roti yang diperlukan:

- 1/2 kilo tepung protein tinggi
- Ragi 6 grm
- Gula pasir 80 grm
- Kuning telur 2 btr
- Margarin 60 grm
- Garam 5 grm
- Air 270 ml

Cara membuat :

- Uleni semua bahan kecuali margarin dan garam. Uleni bahan sampai tercampur rata.
- Masukkan margarin dan garam, aduk sampai kalis elastis (tidak terputus ketika ditarik).
- Timbang adonan 50 gram, bulatkan adonan, tata adonan di loyang tutup dengan menggunakan plastik, istirahatkan adonan selama 15 menit. Setelah 15 menit, adonan akan mengembang
- Setelah 15 menit, gilas dan isi adonan dengan selai strawberry, bentuk adonan menjadi bulat/sesuai selera.
- Diamkan adonan selama sampai mengembang selama 1 jam/ bisa lebih, sesuaikan dengan suhu daerah masing-masing,
- Setelah adonan mengembang panggang adonan menggunakan oven yang telah dipanaskan selama 10-15 menit.
- Panggang adonan menggunakan oven hock selama 20 menit/sudah mulai kecoklatan, dengan suhu 200 derajat celcius.
- Setelah adonan matang keluarkan adonan dari oven, olesi dengan mentega agar cantik mengkilap
- Roti isian stroberi siap dihidangkan.

Berikut adalah gambar roti isi stroberi hasil pengabdian masyarakat.



Gambar 4.2 Roti isian selai stroberi

Peserta pengabdian masyarakat diberikan kesempatan untuk praktek langsung dalam pembuatan roti. Pengolahan adonan, pencetakan, dan proses pemanggangan keseluruhannya melibatkan peserta pengabdian agar peserta lebih terlatih. Berikut merupakan gambar proses pemberian pelatihan.



Gambar 4.3 Pemberian keterampilan pembuatan roti isian selai stroberi

## SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dalam upaya peningkatan nilai stroberi menjadi olahan pangan yang ekonomis berjalan dengan tertib dan lancar tanpa terkendala hal yang berarti. Indikator keberhasilan dilihat dari partisipasi peserta undangan dalam mengolah bahan pangan lokal yaitu stroberi. Selain itu dukungan dari stake holder juga menjadi poin yang berarti dalam kegiatan pengabdian ini. Stake holder desa Sembalun Bumbung mendukung kegiatan pengabdian tersebut serta memfasilitasi kegiatan pemberian keterampilan.

Saran yang dapat diambil dari seluruh rangkaian kegiatan adalah kegiatan pengabdian serupa perlu diupayakan kembali secara berkelanjutan. Kegiatan juga diharapkan lebih berkembang kepada analisis keuntungan produk, branding marketing serta analisis jaringan untuk perluasan pemasaran produk olahan stroberi.

## DAFTAR PUSTAKA

- BPS Kabupaten Lombok Timur 2019.
- Badan pusat statistic (2020), *Upaya bersama membangkitkan pariwisata dan ekonomi kreatif*, (<https://.bps.go.id/news/2020/12/14/402/upaya-bersana-membangkitkan-pariwisata-dan-ekonomi-kreatif>).
- Mudrikah, Alfiah. 2017. Strategi Pengembangan Usaha Industri Kecil Olahan Carica (Studi Kasus Pada UKM Gemilang Di Kabupaten Wonosobo). <http://lib.unnes.ac.id/29760/1/7101413126.pdf>
- Virgilena dan Anom. 2018. Strategi Pemasaran pariwisata Sembalun kecamatan Sembalun kabupaten Lombok timur Nusa tenggara barat. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, Vol 6. No 1 . Halaman 171.
- Yulastika, Mahdariani dan Cahyono Susetyo. 2016. Penentuan Faktor Prioritas Agroindustri Apel Di Kecamatan Bumiaji Kota Batu. [https://repository.its.ac.id/82204/2/3612100030\\_paper.pdf](https://repository.its.ac.id/82204/2/3612100030_paper.pdf)
- Saraswati, Vipriyanti dan Kardi. (2017) strategi pengembangan agrowisata strawberry stop berbasis kepuasan pengunjung, *jurnal AGRIMETA*, Vol.7,No 13, Halaman 20.