

**Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara  
Volume 1, April 2023  
Universitas Mataram, 23-24 Februari 2023**

**DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN NANGKA TANPA LIMBAH**

I Wayan Sweca Yasa, Dedek Abrian Sukmana, Nur Hasyah, Sri Latifa Zahrawi, Andi Adinda Boneta, Nurhayat Fadillah, Muhammad Saripudin, Wahidah Rizka Patmi, Nurul Huda Tri Amanda, Sulastri Sastia, Maulana Sanjaya

Universitas Mataram

**ABSTRAK**

Ketersediaan nangka di Suranadi cukup melimpah. Namun dalam pengolahannya masih belum maksimal. Hasil panen tanaman nangka belum cukup optimal memberikan pendapatan bagi warga desa karena hanya dijual mentah ke pasar dan diolah dalam bentuk dodol dan kripik buah nangka, sedangkan kulit buah, dami dan biji nangka belum sama sekali dimanfaatkan menjadi produk bernilai ekonomi. Karena itu upaya diversifikasi olahan buah nangka perlu dioptimalkan dalam upaya pemanfaatan sumberdaya alam desa Suranadi. Tujuan kegiatan ini adalah memberikan keterampilan diversifikasi olahan buah nangka menjadi produk yang inovatif dan layak jual. Kegiatan ini dilaksanakan tanggal 24 Januari 2023 bertempat di Aula Balai Desa Suranadi dengan melibatkan 25 orang masyarakat sasaran. Metode yang digunakan adalah pelatihan interaktif dan pendampingan/konsultasi dengan tahapan pra kegiatan, pelaksanaan, evaluasi pengetahuan dan motivasi sasaran. Hasil dari pelaksanaan kegiatan ini adalah meningkatnya keterampilan pengolahan buah nangka menjadi aneka produk seperti selai dan wine dari daging buah, pupuk kompos dari kulit buah dan stik dari tepung biji nangka dan pemasaran produk.

**Kata kunci:** Diversifikasi produk, Selai nangka, Wine nangka, Stik nangka

**ABSTRACT**

*The availability of jackfruit in Suranadi is quite abundant. But the processing is still not optimal. The harvest of the jackfruit plant is not optimal enough to provide income for the villagers because it is only sold raw to the market and processed in the form of lunkhead and jackfruit chips, while the rind, dami and jackfruit seeds have not been utilized to become products of economic value. Therefore efforts to diversify processed jackfruit need to be optimized in an effort to utilize the natural resources of Suranadi village. The purpose of this activity is to provide diversification skills in processed jackfruit into innovative and marketable products. This activity was carried out on January 24, 2023 at the Suranadi Village Hall, involving 25 target people. The method used is interactive training and mentoring/consulting with the stages of pre-activity, implementation, evaluation of knowledge and target motivation. The results of the implementation of this activity are increased skills in processing jackfruit into various products such as jam and wine from fruit flesh, compost from fruit peels and sticks from jackfruit seed flour and product marketing.*

**Keywords:** Product diversification, Jackfruit Jam, Jackfruit Wine, Jackfruit Sticks

**PENDAHULUAN**

Desa Suranadi merupakan salah satu desa di kecamatan Narmada, kabupaten Lombok Barat yang berbatasan langsung dengan desa Sesaot di sisi utara, desa Selat di sisi selatan, dan di sisi timur berbatasan dengan desa Golong, sedangkan sebelah barat berbatasan dengan desa Mekarsari. Letak geografis desa Suranadi yang penggunaan lahannya masih didominasi oleh area perbukitan menjadikan

masyarakatnya banyak bekerja sebagai petani (Wikipedia, 2022). Di desa Suranadi terdapat banyak tanaman nangka, kopi, melinjo, cengkeh dan pisang yang menjadi hasil perkebunan di desa tersebut. Komoditas nangka di desa Suranadi sangat melimpah hasil produksi setiap tahunnya mencapai 2 Ton/Ha dengan luas produksi 5 Ha (Wawancara dokumentasi pribadi). Hasil panen nangka biasanya dijual langsung ke pasar atau dikonsumsi oleh warga sendiri. Di setiap pekarangan rumah di desa Suranadi, masyarakatnya memiliki sekitar satu atau lebih pohon nangka yang biasanya hanya dipanen dan dijual mentah ke pasar. Dalam pemanfaatannya, masyarakat Desa Suranadi belum maksimal, kebanyakan hanya masih memanfaatkan daging buahnya saja menjadi dodol dan kripik buah nangka.

Kandungan gizi buah nangka per 100 gram buah nangka yaitu ada 155 kalori, 40 gram karbohidrat, 2,5 gram protein, 0,5 gram lemak, dan 2,5 gram serat (Handayani, 2016). Selain mempunyai kandungan gizi, buah nangka juga mempunyai manfaat untuk kesehatan yaitu salah satunya meningkatkan imunitas dan membantu melawan kanker karena dalam buah nangka terdapat banyak antioksidan dan zat fitonutrien (Candrika, 2006). Selain meningkatkan imunitas, manfaat lainnya yaitu mengurangi resiko penyakit kardiovaskular karena mengandung resveratrol yang memiliki efek proteksi kardio (Ersam, 2001). Selain itu buah nangka dapat memperbaiki sistem pencernaan, kesehatan tulang, dan fungsi penglihatan karena serat pangan kandungan vitaminnya cukup tinggi (Larasati *et al.*, 2020). Namun demikian, potensi buah nangka ini belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat di desa Suranadi baik sebagai produk bernilai gizi maupun ekonomi. Keterbatasan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat dalam pengolahan buah nangka menjadikan potensi produk perkebunan desa Surandi ini belum termanfaatkan dengan optimal untuk mensejahterakan masyarakatnya.

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan keterampilan diversifikasi olahan buah nangka menjadi produk yang sehat dan bernilai jual tinggi. Pada kegiatan ini, nangka telah diolah menjadi produk selai dan *wine* dengan cita rasa yang khas, tepung biji nangka dan stik biji nangka serta pupuk kompos dari kulit buah nangka. Kegiatan ini diharapkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat desa Suranadi dalam pemanfaatan buah nangka secara optimal sehingga tanpa menyisakan limbah sama sekali, khususnya ibu rumah tangga dalam mengolah buah nangka menjadi produk inovasi yang sehat, bergizi, dan layak jual dan meningkatkan perekonomian masyarakat desa Suranadi.

#### METODE KEGIATAN

Metode yang digunakan dalam pelatihan pengolahan buah nangka adalah metode ceramah dan demonstrasi. Hal ini bertujuan untuk memberikan keterampilan diversifikasi olahan buah nangka menjadi produk yang sehat dan bernilai jual tinggi. Pada kegiatan ini, nangka telah diolah menjadi produk selai dan *wine* dengan cita rasa yang khas, tepung biji nangka dan stik biji nangka serta pupuk kompos dari kulit buah nangka. Selain itu, dapat memberikan pemahaman kepada masyarakat Desa Suranadi untuk memanfaatkan potensi yang ada pada desanya sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

Kegiatan ini dilaksanakan selama 3 minggu pada bulan Januari 2023 di dusun Suranadi Utara, desa Suranadi kecamatan Narmada, kabupaten Lombok Barat. Kegiatan yang dilaksanakan meliputi:

- a. Memberikan penyuluhan.
- b. Mengadakan pelatihan bagaimana pengolahan buah nangka menjadi selai, *wine* dari daging buah, tepung dari biji dan dami nangka, dan pupuk kompos dari kulit buah serta stik dari tepung biji nangka, pengemasan produk dan pemasaran
- c. Melaksanakan evaluasi hasil penyuluhan dan pelatihan. Evaluasi kegiatan dilakukan dengan sebagai berikut: a). Pembentukan kelompok usaha. b). Produksi Selai, Wine, tepung biji nangka, pupuk kompos kulit buah dan stik tepung biji nangka. c). Teknik pengemasan produk, d). Pengajuan P-IRT, e). Jumlah produk laku terjual.

Kegiatan pelatihan pengolahan buah nangka dilaksanakan sebanyak 2 kali, yaitu pada hari Rabu, 17 Januari 2023 dan hari Rabu, 24 Januari 2023 di Aula Balai Desa Suranadi. Kegiatan pelatihan diberikan kepada Ibu PKK, Ibu Kader Posyandu, remaja putus sekolah dan pemilik UMKM pangan di

Desa Suranadi. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan mengenai pengolahan buah nangka secara holistik sehingga semua bagian buah nangka dapat memberikan nilai ekonomis.

Pelatihan pengolahan buah nangka dilakukan dengan beberapa tahap, yaitu: 1) *Pemaparan Materi*. Pemaparan materi menggunakan metode ceramah dan demonstrasi untuk menyampaikan pemahaman kepada peserta pelatihan mengenai buah nangka yang memiliki kandungan gizi, bagaian buah nangka yang dapat dimanfaatkan menjadi produk, prinsip pengolahan selai, *wine*, tepung biji, stik biji nangka dan pupuk kompos kulit buah, prinsip pengemasan produk, analisis usaha, pemasaran dan pelabelan produk. 2) *Pelatihan dan Pendampingan*. Pada pelatihan dan pendampingan dijelaskan bagaimana cara mengolah buah nangka menjadi selai, *wine*, tepung biji dan pupuk kompos kulit buah, bagaimana cara mengemas dengan baik dan menarik, serta menjelaskan bagaimana cara memasarkan produk secara luas. 3) *Packaging dan Pemasaran*. Peserta pelatihan diberikan contoh kemasan yang telah didesain untuk mempermudah proses pemasaran. Kemasan yang dicontohkan dalam bentuk *standing pouch* berukuran 9x12 cm, kemudian diberi label dengan nama/merk “Dunia Nangka” untuk setiap jenis produk. 4) *Evaluasi*. Evaluasi pelatihan dilakukan dengan sesi tanya jawab dan wawancara oleh sebagian peserta mengenai produk inovasi yang ditawarkan terkait dengan cita rasa, daya inovasi produk, dan ketertarikan masyarakat dalam mengembangkan produk tersebut.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini diawali dengan sosialisasi kepada warga dusun Suranadi Utara dan UMKM dodol dan kripik buah nangka yang ada di wilayah desa Suranadi dengan jumlah peserta sebanyak 30 orang selama 2 kali pada tanggal 17 Januari 2023 dan 24 Januari 2023. Hasil sosialisasi menarik minat warga untuk mendapatkan pelatihan, sehingga dari 30 peserta yang mengikuti sosialisasi pengolahan buah nangka tanpa limbah (memanfaatkan semua bagian buah) untuk dibuat berbagai produk bernilai ekonomi, 25 orang (83%) warga bersedia mengikuti pelatihan pengolahan buah nangka menjadi aneka produk tanpa limbah. Foto kegiatan sosialisasi telah didokumentasikan dan disajikan pada gambar 1.



**Gambar 1.** Foto penyampaian materi 1 tentang inovasi pengolahan buah nangka (a) dan penyampaian materi 2 tentang strategi pemasaran (b)

Dalam pelatihan pembuatan produk dilaksanakan dua tahap di dua tempat yang berbeda yaitu pada tanggal 17 Januari 2023 dan 24 Januari 2023. Pada tahap pertama pelatihan yaitu mempraktekkan pembuatan selai, *wine*, tepung biji nangka, pupuk kompos dan stik dari tepung biji nangka serta pembagian resep kepada peserta. Pada pelatihan tahap kedua, peserta diminta untuk mencoba mempraktekkan secara mandiri pengolahan buah nangka sesuai dengan yang telah diajarkan pada saat pelatihan tahap pertama. Foto kegiatan pelatihan dan produk telah didokumentasikan yang disajikan pada gambar 2.



a



b



c



d



e



f



g

**Gambar 2.** Foto pelatihan demonstrasi produk (a), foto bersama pemateri, perangkat desa dan mahasiswa KKN (b), stik biji nangka (c), pupuk kompos kulit nangka (d), selai nangka (e), wine nangka (f), tepung biji nangka (g)

Selanjutnya dilakukan monitoring dengan memberikan kuesioner kepada warga. Hasil yang diperoleh yaitu 90% peserta mampu membuat produk secara mandiri dan berminat untuk melakukan pengolahan buah nangka menjadi produk selai, *wine*, tepung biji nangka dan stik biji nangka, terutama peserta yang belum memiliki pekerjaan tetap. Sementara itu, peserta yang sudah memiliki pekerjaan tetap maupun kesibukan lainnya, bersedia untuk membantu pemasaran produk olahan buah nangka.

Warga desa (peserta) yang berkeinginan untuk melakukan pengolahan buah nangka, dihimpun dalam kelompok usaha olahan buah nangka dengan nama “UD Dunia Nangka”. Kelompok usaha ini dijadikan sebagai tempat produksi tetap dari olahan buah nangka dusun Suranadi Utara. Namun demikian, kelompok usaha ini belum mampu menghasilkan produk olahan buah nangka yang mendapatkan ijin P-IRT dari dinas Kesehatan Lombok Barat. Karena itu, perlu kegiatan lebih lanjut dalam proses perizinan untuk memperoleh P-IRT di kegiatan KKN berikutnya dengan KKN tematik serupa.

#### KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pengolahan buah nangka tanpa limbah dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat desa Suranadi untuk menghasilkan produk pangan bernilai ekonomi dari semua bagian buah nangka yang sebelumnya menjadi limbah olahan pada UMKM dodol dan kripik buah nangka desa Suranadi. Kegiatan ini dapat memberikan alternatif peluang usaha baru dan dapat menambah lapangan pekerjaan bagi warga. Namun demikian, produk olahan baru ini belum mendapatkan ijin P-IRT untuk menjadi produk komersial khas daerah Suranadi.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat atas penyelenggaraan KKN Tematik Universitas Mataram tahun 2022-2023 serta dukungannya dalam berbagai bentuk sehingga kegiatan KKN dapat berjalan dengan baik. Terima kasih kepada Pemerintah Kabupaten Lombok Barat, khususnya Kecamatan Narmada dan Desa Suranadi atas dukungan, kerja sama, dan partisipasi aktifnya dalam kegiatan KKN ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Candrika, 2006, *Hypoglycaemic Action Of The Flavanoid Fraction of Artocarpus heterophyllus Leaf*, *Afr. J. Trad. CAM*, 3 (2) : 42-50.
- Ersam, T., 2001. Senyawa Kimia Makromolekul beberapa Tumbuhan *Artocarpus* Hutan Tropika Sumatera Barat. *Disertasi ITB*, Bandung.
- Larasati, M. 2020, *Diversification Of Based On Eht Nangka Processed Products (Easy, Healthy, Tasty)*. In *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat UNDIP*, 1 (1) : 299-303
- Handayani, N., 2016. Pemanfaatan Limbah Nangka Sebagai Panganekaragaman Makanan. *Jurnal Warta 47 Universitas Dharmawangsa*, Jakarta.
- Wikipedia. *Suranadi Narmada Lombok Barat*, (Online), ([https://id.wikipedia.org/wiki/Suranadi,\\_Narmada,\\_Lombok\\_Barat](https://id.wikipedia.org/wiki/Suranadi,_Narmada,_Lombok_Barat), diakses pukul 13.00 tanggal 7 Februari 2023).