

Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara
Volume 2, April 2024
Universitas Mataram, 24 Februari 2024

**PENGEMBANGAN EDUWISATA MELALUI PEMANFAATAN HASIL PERKEBUNAN MARKISA DI
DESA JERUK MANIS**

Saiful Islam, Ovie Arista Wandari, Sofya Miranti Syafitri, Uswatun Hasanah, Nurmaulusi Meirsita, Putri Ayu Iswantari, Alan Ardi Kusuma, Muh Amirul Akhwam Zohdi, Dear Dwi Dainty, Webby Juliansyah

Univrsitas Mataram

Alamat Korespondensi: irfanirfanhamdi804@gmail.com

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

ABSTRAK

Wisata edukasi merupakan konsep wisata yang bernilai positif, dimana konsep ini memadukan antara kegiatan pembelajaran dengan kegiatan wisata. Desa Jeruk Manis adalah salah satu desa wisata yang terletak di Kecamatan Sikur, Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara Barat dengan kondisi tanah yang subur menjadi alasan tanaman markisa banyak tumbuh di kawasan ini. Pengembangan eduwisata melalui pemanfaatan hasil perkebunan markisa di Desa Jeruk Manis menjadi bentuk upaya dalam memanfaatkan potensi alam secara berkelanjutan sambil meningkatkan pendidikan dan kesadaran lingkungan masyarakat lokal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis potensi dan strategi pengembangan eduwisata melalui pemanfaatan hasil perkebunan markisa di Desa Jeruk Manis. Pendekatan yang digunakan dalam melaksanakan program pengabdian ini adalah metode pendampingan yang melibatkan tiga tahap utama yaitu tahap perencanaan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi. Hasil pelaksanaan kegiatan ini menunjukkan bahwa Desa Jeruk Manis memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan sebagai destinasi eduwisata, dengan sirup markisa sebagai salah satu daya tarik utama. Sirup yang dihasilkan dari pemanfaatan hasil perkebunan markisa dapat memberikan manfaat ekonomi dan pendidikan bagi masyarakat setempat. Dalam penelitian ini juga dapat membantu meningkatkan kesadaran akan pentingnya pelestarian lingkungan. Oleh karena itu, pengembangan eduwisata melalui pemanfaatan markisa dapat menjadi model yang berkelanjutan untuk memajukan pariwisata pedesaan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat lokal.

Kata Kunci: Desa jeruk manis, pariwisata, edukasi, sirup markisa

PENDAHULUAN

Pariwisata saat ini menjadi salah satu industri yang berkembang pesat di Indonesia, melalui berbagai rencana pembangunan dan pengembangan pariwisata yang dilakukan pemerintah, maka pariwisata diharapkan dapat terus tumbuh secara signifikan agar mampu meningkatkan perekonomian negara melalui kegiatan pariwisata. Wisata edukasi adalah kegiatan pembelajaran yang bersifat non formal, sehingga tidak kaku seperti kegiatan pembelajaran di dalam kelas. Selain itu dalam pelaksanaannya, konsep ini lebih mengarah kepada konsep edutainment, yaitu belajar disertai dengan kegiatan yang menyenangkan. Tujuan utama dari wisata edukasi adalah memberikan kepuasan yang maksimal sekaligus pengetahuan baru kepada wisatawan. Sejatinya wisata edukasi merupakan konsep wisata yang bernilai positif, dimana konsep ini memadukan antara kegiatan pembelajaran dengan kegiatan wisata (Priyanto et al., 2018)

KKN adalah suatu bentuk pendidikan dengan cara memberikan pengalaman belajar kepada

mahasiswa untuk hidup di tengah masyarakat, secara langsung mengidentifikasi dan menangani permasalahan masyarakat serta upaya meningkatkan isi dan bobot pendidikan bagi mahasiswa serta untuk mendapatkan nilai tambah yang lebih besar bagi pendidikan tinggi. Bagi perguruan tinggi penyelenggaraan KKN dilaksanakan dengan maksud meningkatkan relevansi pendidikan tinggi dengan perkembangan dan kebutuhan masyarakat akan IPTEK dan Seni untuk melaksanakan pembangunan serta meningkatkan persepsi mahasiswa tentang relevansi antara materi kurikulum di kampus dengan realita pembangunan dalam Masyarakat (Kurnia et al., 2020). Kegiatan KKN ini memanfaatkan Sumber Daya Alam lokal dan Sumber Daya Manusia yang ada untuk mengatasi permasalahan di masyarakat dalam kurun waktu tertentu. Dengan perkataan lain" melalui Kuliah Kerja Nyata mahasiswa membantu masyarakat pedesaan.

Desa Jeruk Manis adalah salah satu desa wisata yang terletak di Kecamatan Sikur, Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara Barat yang memiliki wilayah dengan bentuk lahan datar dan sebagian berbukit, wilayah ini beriklim tropis dengan mengalami dua musim dengan curah hujan mencapai 131 – 326 dengan suhu wilayah sangat bagus dijadikan tempat pertanian dan perkebunan, serta memiliki tanah yang subur sehingga tanaman tumbuh dengan nutrisi yang baik dan sangat membantu dalam meningkatkan kualitas pakan di sektor peternakan. Markisa menjadi salah satu jenis tumbuhan yang banyak ditemukan di Desa Jeruk Manis, hal ini dikarenakan kondisi tanah yang subur. Situasi ini berpotensi untuk perkembangan sektor perkebunan di Desa Jeruk Manis. Namun, dalam pemanfaatannya markisa belum diolah menjadi sebuah produk. Hal ini dikarenakan kurangnya edukasi yang dimiliki oleh sebagian masyarakat Desa Jeruk Manis terkait manfaat dan keunikan yang dimiliki oleh hasil perkebunan Desa Jeruk Markisa.

Ditinjau dari kondisi tersebut yang mendukung tim KKN PMD Universitas Mataram melakukan demonstrasi terkait pemanfaatan hasil perkebunan. Desa Jeruk Manis yang menjadi kekhasan tersendiri bagi Desa tersebut. Sehingga tidak hanya berkunjung ke tempat wisata yang ada di Desa Jeruk Manis, wisatawan juga mendapatkan edukasi tentang proses perkebunan dan hasil perkebunan di Desa Jeruk Manis. Salah satu yang bisa dimanfaatkan adalah buah markisa yang dapat diolah sebagai produk minuman yaitu sirup markisa. Buah markisa mempunyai khasiat yang sangat bagus untuk kesehatan, salah satunya yaitu kaya akan vitamin C dan dapat meningkatkan daya tahan tubuh. Selain markisa bisa dijadikan sirup, buah markisa pun dapat dimanfaatkan untuk pembuatan olahan markisa lainnya, dan masih banyak manfaat lainnya bagi manusia (Inayah, 2021). Adapun manfaatnya bagi masyarakat Desa Jeruk Manis apabila mengembangkan sirup markisa yaitu (1) meningkatkan pendapatan Desa Jeruk Manis, (2) meningkatkan wawasan masyarakat terkait pemanfaatan hasil perkebunan di Desa Jeruk Manis, (3) dapat menjadi sebuah produk yang bisa diperkenalkan ke wisatawan yang datang ke Desa Jeruk Manis, (4) dapat menjadi edukasi bagi wisatawan yang datang ke Deasa Jeruk Manis.

METODE KEGIATAN

Metode pelaksanaan pemanfaatan hasil perkebunan markisa bekerja sama dengan POKDARWIS, Ibu PKK dan Pelaku UMKM Desa Jeruk Manis yang diikuti oleh beberapa perangkat Desa, Karang Taruna, dan beberapa warga Desa Jeruk Manis dan dilaksanakan pada tgl 30 Januari 2024. Pendekatan yang digunakan dalam melaksanakan program pengabdian ini adalah metode pendampingan yang melibatkan tiga tahap utama yang diuraikan sebagai berikut :

Tahap Perencanaan

Tahap perencanaan terdiri atas kegiatan observasi dan pembuatan surat. Tahap pertama diawali dengan observasi tiap Dusun di Desa Jeruk Manis untuk memastikan titik-titik perkebunan markisa guna mempermudah nantinya saat pelaksanaan pemanfaatan hasil perkebunan markisa menjadi sirup. Pada tahap pertama ini juga dilakukan diskusi kelompok KKN dengan tujuan untuk menyepakati mengenai waktu dan tempat pelaksanaan demonstrasi. Tahap kedua adalah menentukan resep untuk sirup markisa serta melakukan percobaan pembuatan sirup markisa tersebut dengan tujuan untuk mendapatkan hasil yang sesuai. Tahap ketiga adalah pembuatan surat permohonan izin pelaksanaan kegiatan ke kantor Desa Jeruk Manis dan surat Undangan untuk menghadiri kegiatan ke Kadus setiap dusun, ibu PKK, POKDARWIS, Pelaku UMKM, BUMDES, Karang Taruna, BABINSA Jeruk Manis, POLMAS Jeruk Manis dan beberapa.

Tahap Pelaksanaan

a. Pengambilan Markisa

Untuk bahan baku sirup markisa, kelompok KKN memperoleh markisa dari hasil perkebunan warga Desa Jeruk Manis.

b. Persiapan Demonstrasi

Tahap selanjutnya adalah mempersiapkan alat, bahan, serta lokasi yang akan digunakan untuk demonstrasi sirup markisa tanggal 30 Januari 2024 pukul 15.30 WITA.

c. Pelaksanaan Demonstrasi

Setelah tahap persiapan alat, bahan, lokasi sudah terpenuhi, selanjutnya adalah pelaksanaan demonstrasi sirup markisa. Kegiatan ini diawali dengan pembukaan dan sambutan dari kepala desa kemudian dilanjutkan dengan praktek pembuatan sirup markisa.

Tahap Evaluasi

Tahap ini merupakan tahapan terakhir setelah pelaksanaan demonstrasi sirup markisa telah berakhir yang berguna untuk mengetahui apakah terdapat perubahan yang dirasakan oleh pihak yang ikut serta setelah kegiatan ini. Tahapan ini mengacu pada hasil yang diterima oleh kelompok KKN saat melakukan kegiatan demonstrasi sirup markisa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kondisi Lahan Markisa di Desa Jeruk Manis

Beberapa kelompok tani di Desa Jeruk Manis sudah membudidayakan tanaman Markisa dengan memanfaatkan lahan kosong sekitar rumahnya. Tanaman tersebut tumbuh subur dengan kondisi air hujan yang cukup untuk kebutuhan tanaman tersebut. Tanaman markisa merupakan tanaman yang tumbuh di daerah- daerah yang mempunyai ketinggian antara 800 – 1.500 m dpl dengan curah hujan minimal 1.200 mm per tahun, kelembaban nisbi antara 80 – 90%, suhu lingkungan antara 20 – 30°C, tidak banyak angin (Muhsin & Iskandar, 2017).

Desa Jeruk Manis merupakan desa wisata dengan kondisi lahan yang mendukung untuk pertumbuhan tanaman markisa. Banyak warga yang termasuk kedalam kelompok tani membudidayakan tanaman markisa ini. Namun, karena kurangnya edukasi warga ataupun kelompok tani hanya memanfaatkan hasil perkebunan markisa ini untuk dijual mentah di pasaran. Jika dilihat dari potensi yang dimiliki, perkebunan markisa di Desa Jeruk Manis bisa dimanfaatkan menjadi sebuah produk.

Pemanfaatan buah markisa yang bisa dilakukan adalah dengan menghasilkan produk olahan dari buah markisa, yaitu minuman dari buah markisa. Untuk dapat mengoptimalkan pemanfaatan buah markisa, maka perlu produk olahan yang bervariasi. Oleh karena itu, kegiatan inovasi perlu dilakukan dengan menghasilkan olahan produk selain buah mentah saja. Pelaksanaan kegiatan inovasi olahan markisa kepada masyarakat sebagai upaya untuk membantu meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi buah markisa menjadi sirup markisa diharapkan dapat menjadi produk unggulan dan meningkatkan pendapatan warga Desa Jeruk Manis.

Kegiatan Demonstrasi Sirup Markisa

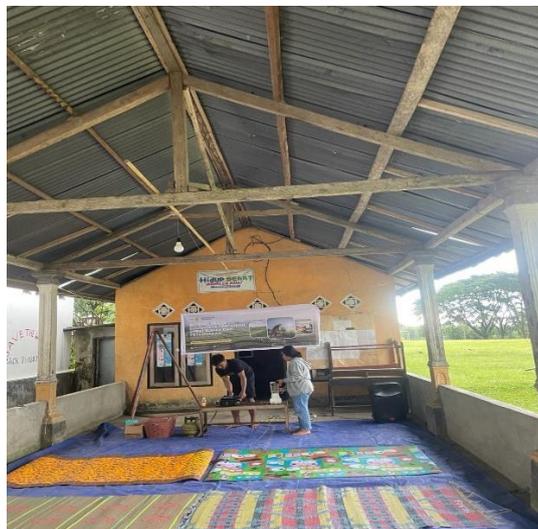
Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan edukasi bagaimana memanfaatkan hasil perkebunan markisa sebagai potensi desa menjadi sebuah olahan produk sirup markisa. Sebagaimana dijelaskan pada bagian metode pelaksanaan, agar terkaksananya kegiatan ini, ada tiga tahapan yang telah dilakukan yaitu tahap perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi.



Gambar 1. Observasi Perkebunan Markisa



Gambar 2. Percobaan pembuatan sirup markisa



Gambar 3. Persiapan Kegiatan Demonstrasi Sirup Markisa



Gambar 4. Demonstrasi Sirup Markisa

Cara Pembuatan Sirup Markisa

1. Siapkan alat dan bahan seperti blender, wadah, panci besar, alat pengaduk, saringan, markisa, gula dan air secukupnya. Jika markisa sebanyak 15 biji, maka gula sebanyak 150 ml dengan takaran gelas minum dan air sebanyak 50 ml dengan takaran gelas minum.
2. Selanjutnya belah markisa menjadi dua dan pisahkan antara biji dengan kulit.
3. Selanjutnya markisa yang sudah dipisahkan dengan kulitnya di pisahkan beberapa biji buah markisa sebanyak satu gelas minum, sehingga markisa terbagi menjadi dua yaitu buah markisa yang akan di blender dan buah markisa yang masih utuh bijinya.
4. Selanjutnya markisa yang di sisakan untuk di blender dilakukan blender kasar.
5. Selanjutnya dilakukan penyaringan untuk memisahkan biji dari markisa.
6. Setelah dirasa bersih langkah selanjutnya, markisa akan di satukan dengan markisa lainnya yang telah dipisahkan sebelumnya (yang bijinya masih utuh).
7. Selanjutnya siapkan gula dan air secukupnya. Lalu panaskan wajan dengan api kecil.
8. Selanjutnya larutkan gula dan air sesuai takaran yang telah dijelaskan dan aduk-aduk supaya tidak menggumpal.
9. Setelah dirasa gula telah larut lalu masukan markisa dan di aduk-aduk dengan api kecil sampai dirasa mengental.
10. Selanjutnya setelah dirasa cukup mengental matikan api dan markisa dalam kondisi tetap di aduk sampai dirasa cukup.
11. Selanjutnya, biarkan markisa sampai dingin dan mengental dengan sendirinya.
12. Selanjutnya sirup markisa siap dikemas dalam botol dan di sajikan.



Gambar 5. Produk Sirup Markisa dan foto bersama kades, Ibu PKK, Pokdarwis, Bumdes, UMKM dan

warga sekitar

KESIMPULAN

Kegiatan yang telah dilakukan oleh kelompok KKN Desa Jeruk Manis, Kecamatan Sikur, Lombok Timur ini menjadi salah satu bentuk usaha penyegaran serta pemancing motivasi kepada Kelompok UMKM dan jajarannya di Desa Jeruk Manis untuk mengolah markisa menjadi produk minuman. Partisipan yang ikut serta dalam kegiatan ini memiliki motivasi tinggi serta peranan aktif dalam mengolah hasil pertanian markisa menjadi produk olahan berupa sirup markisa. Dengan dilakukannya pengolahan markisa, diharapkan terjadi peningkatan kesejahteraan dan produktivitas masyarakat di Desa Jeruk Manis. Meski demikian, masih terdapat keterbatasan dalam kegiatan ini. Diharapkan ke depannya partisipan yang ikut serta pada kegiatan ini dapat diberikan pelatihan keamanan pangan dan pengurusan nomor P-IRT agar produk yang telah dihasilkan dapat dipasarkan menjadi produk oleh-oleh khas Desa Jeruk Manis.

DAFTAR PUSTAKA

- Inayah, N. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Pada Home Industry Sirup Markisa Di Desa Sukamantri Kabupaten Bogor Community Empowerment In Passion Fruit Syrup Home Industry In Sukamantri Village, Bogor Regency. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*, 16(1), 11–20. <https://jurnal.polbangtan-bogor.ac.id/index.php/jpp>
- Kurnia, M., Jaya, I., Jalil, A. R., Arya, N., Samsuddin, Ilham, M., Fikrang, Ashari, M., Kasruddin, N.A, N., A.J, E., F.R.R, B., S, N., Fajar, Zulfikar, M., R, T., R, U., Zulfikar, M.P, B., ... A, R. (2020). KKN Tematik Pemberdayaan Masyarakat melalui Penerapan Teknologi Untuk Peningkatan Taraf Hidup Masyarakat Di Kecamatan Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Hasanuddin (JPMH)*, 1(1), 1–9. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/jpmh/article/view/9579>
- Muhsin, M. A., & Iskandar. (2017). Pengembangan dalam Pengolahan Buah Markisa di Kelurahan Pasir Putih Kabupaten Sinjai. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 15–21.
- Priyanto, R., Syarifuddin, D., & Martina, S. (2018). Perancangan Model Wisata Edukasi di Objek Wisata Kampung Tulip. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 32–38. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/abdimas>.