

Training In The Processing Of Belimbingwuluh Become High Selling Values

Pelatihan Pengolahan Belimbing Wuluh Menjadi Bernilai Jual Tinggi

Krissantina Eferyn¹, Ria Lestari Pangastuti², Sielva Gebrella Denakrisnada³

Universitas Kediri^{1,2,3}

Krissantina_eferyn@unik-Kediri.ac.id¹

Disubmit : 10 Desember 2022, Diterima : 25 Desember 2022, Terbit: 2 Januari 2023

ABSTRACT

Starfruit with the Latin name (Averrhoa bilimbi Linn) is a plant in Indonesia. Based on its utilization, the fruit of starfruit is often used by the community as a food flavoring to give a sour taste. The sour fruit makes starfruit often used as a mixture in various traditional dishes. Easy to plant and the number of fruits in each fruiting makes this plant easy to grow anywhere. However, there is a lack of public knowledge about how to treat other starfruit. Seeing the potential of starfruit around the place where the women of Dasa Wisma Blewah 1 live, they intend to cultivate it so that it has a high selling value in order to increase income.

Keywords: *Belimbing Wuluh, High Selling Value, Dasa Wisma*

ABSTRAK

Belimbing wuluh dengan nama latin (Averrhoa bilimbi Linn) merupakan tanaman di Indonesia. Berdasarkan pemanfaatannya buah dari belimbing wuluh sering digunakan masyarakat sebagai penyedap makanan untuk memberi rasa asam. Buahnya yang asam membuat belimbing wuluh kerap digunakan sebagai bahan campuran dalam berbagai masakan tradisional. Mudahnya untuk penanaman dan banyaknya buah dalam setiap kali berbuah menjadikan tanaman ini mudah tumbuh dimana saja. Akan tetapi kurangnya pengetahuan masyarakat tentang bagaimana cara pengelolaan lain dari belimbing wuluh. Melihat potensi belimbing wuluh di sekitar tempat tinggal Ibu-ibu dasa wisma Blewah 1 berniat untuk mengolah agar bernilai jual tinggi supaya dapat menambah pendapatan.

Kata Kunci : Belimbing Wuluh, Nilai Jual Tinggi, Dasa Wisma

1. Pendahuluan

Belimbing wuluh dengan nama latin (Averrhoa bilimbi Linn) merupakan tanaman di Indonesia. Tumbuhan ini sering kita jumpai tumbuh di pekarangan dan tidak memerlukan perawatan khusus. Biasanya tumbuhan ini sering dimanfaatkan sebagai pelengkap masakan. Buah belimbing wuluh biasanya bergerombol di tangkainya, serta memiliki rasa buah yang asam, segar dan mengandung banyak air. Belimbing wuluh memiliki antioksidan yang tinggi sehingga berpotensi digunakan sebagai produk makanan kesehatan. Kandungan vitamin C alami sebesar 25mg/100g yang berguna sebagai penambah daya tahan tubuh dari perlindungan terhadap berbagai penyakit. Berdasarkan studi, belimbing wuluh merupakan buah yang kurang dimanfaatkan, digunakan dalam masakan lokal sebagai penyedap makanan dan jarang dikonsumsi mentah karena keasaman-nya yang tinggi (Anggari, 2021). Buah belimbing juga memiliki umur simpan pendek sekitar 4-5 hari setelah panen, mudah melunak dan mudah rusak apabila buah terluka. Berdasarkan pemanfaatannya buah dari belimbing wuluh sering digunakan masyarakat sebagai penyedap makanan untuk memberi rasa asam. Buahnya yang asam membuat belimbing wuluh kerap digunakan sebagai bahan campuran dalam berbagai masakan tradisional. Buah belimbing wuluh juga memiliki khasiat untuk dijadikan sebagai obat dalam mengatasi berbagai penyakit seperti; kolesterol, asam urat, diabetes melitus, batuk, jerawat, dan sariawan (Barat, 2022). Menurut penelitian LPPM UMB (2022) 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.

Blimbing wuluh sering sekali dibiarkan oleh membusuk di pohon atau dibiarkan jatuh ke tanah. Karena rasa buah belimbing wuluh yang asam membuat tidak banyak orang yang suka untuk mengkonsumsi buah ini. di pasaran harga jual belimbing wuluh ini sangat rendah, tidak banyak orang yang membutuhkan buah ini untuk dikonsumsi. Mudahnya untuk penanaman dan banyaknya buah dalam setiap kali berbuah menjadikan tanaman ini mudah tumbuh dimana saja. Cara penanganan pasca panen yang dapat dilakukan adalah dengan mengelola buah menjadi suatu olahan pangan (Hiya et al., 2020), (Fauzi et al., 2020). Akan tetapi kurangnya pengetahuan masyarakat tentang bagaimana cara pengelolaan lain dari belimbing wuluh. Selain digunakan untuk penambah rasa dalam sayuran ternyata buah ini bisa dijadikan manisan dan sirup belimbing wuluh. Pemanfaatan belimbing wuluh berdasarkan penelitian beberapa tahun belakangan ini sudah menghasilkan produk yang lebih komersil atau bernilai jual tinggi (Patricia, 2021). Hal ini membuat pemanfaatan tanaman ini sekarang tidak hanya dimanfaatkan sebagai bumbu masakan saja tetapi sekarang sudah dibuat menjadi produk pangan dengan hasil olahan produk yang beraneka ragam seperti yang telah dilakukan oleh peneliti sebelumnya (Basri et al., 2021), (Putriana, 2018), (Tiara et al., 2021), (Asfi et al., 2021) mulai dari diolah menjadi makanan hingga untuk pengobatan.

2. Metode

Pengabdian yang dilakukan oleh dosen Fakultas Ekonomi Universitas Kadiri dan Ibu-ibu dasa wisata Blewah 1 yang menjadi sebagai peserta pelatihan agar dapat meningkatkan pengetahuan dan cara pengolahan yang benar. Kegiatan dilakukan pada bulan September 2022. Metode pelaksanaan pengabdian ini menggunakan Metode ceramah dan Praktek. Metode ini dipilih untuk memberikan penjelasan tentang materi pengolahan belimbing wuluh sekaligus praktek pengolahan. Bahan yang digunakan adalah belimbing wuluh, gula dan air. Alat yang disiapkan adalah panci, kompor, baki untuk menjemur.

3. Hasil Pelaksanaan

1. Tahap Pra Pelaksanaan

Ketua tim dan anggota berkoordinasi dengan pihak terkait akan diadakannya pelatihan penguatan ekonomi masyarakat. Oleh Pihak RT dipertemukan dengan anggota dasa wisata yang akan dijadikan sebagai peserta dalam kegiatan pelatihan tersebut.

2. Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan Pelatihan pengolahan belimbing wuluh menjadi bernilai jual tinggi pada dasa wisata delima dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan cara pengolahan belimbing wuluh agar bernilai nilai jual tinggi. Dengan potensi masyarakat yang dimiliki diharapkan mampu menyerap ilmu pengetahuan dan bagaimana meningkatkan nilai jual dari belimbing wuluh. Di samping itu diajari trik cara pengolahan belimbing wuluh. Oleh karena itu kepada anggota dasa wisata diharapkan bisa mempraktekkan hasil dari pelatihan agar bisa membuat dan bisa menjual hasil olahan tersebut. Beberapa materi yang diberikan antara lain trik cara merendam belimbing agar tidak lembek, proses perebusan dan proses penggulaan dan trik menjemur. Pelaksanaan kegiatan Pengabdian pada Masyarakat secara keseluruhan berjalan dengan lancar. Beberapa faktor pendukung pada saat berlangsungnya kegiatan pelatihan ini dapat berjalan lancar adalah :

1. Pertama yang dilakukan yaitu dengan menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan untuk pelatihan.



Gambar 1 bahan utama belimbing



Gambar 2. Gula Cair untuk bahan pencelup

2. Para peserta memiliki keinginan yang kuat untuk menambah pengetahuan dan pemahaman terkait pengolahan belimbing wuluh. Hal ini dapat dilihat dari antusiasnya para peserta dalam mengikuti kegiatan ini dan banyaknya pertanyaan-pertanyaan dalam sesi Tanya-jawab dan diskusi yang diajukan peserta sampai berakhirnya acara.
3. Para peserta memiliki minat dan keinginan yang besar untuk memperoleh informasi dan mendapatkan pengetahuan tentang pengolahan belimbing wuluh.



Gambar 3. Pelatihan pengolahan belimbing wuluh

4. Kegiatan pelatihan ini disambut baik oleh anggota dasa wisma setempat yang secara langsung ataupun tidak langsung meminta agar bentuk kegiatan seperti ini diadakan berkesinambungan/berkelanjutan sehingga dapat langsung dirasakan manfaatnya bagi para peserta.

4. Penutup

Pelatihan ini diadakan diharapkan dapat menambah ilmu dan mempunyai bekal untuk memanfaatkan sumber daya atau potensi yang ada di sekitar tempat tinggal guna meningkatkan pendapatan keluarga khususnya ibu –ibu dasa wisma. Kegiatan ini dapat cepat terwujud jika mendapat dukungan dari semua pihak, mulai dari masyarakat, aparat pemerintah, dan kalangan perguruan tinggi. Program pelatihan ini diharapkan akan menumbuhkan kepedulian terhadap memanfaatkan potensi yang ada di lingkungan sekitar tempat tinggal. Selain dijadikan manisan belimbing ternyata saat ini juga diubah menjadi selai

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih saya ucapkan kepada Universitas Kadiri dan ibu – ibu dasa wisma blewah 1 yang telah membantu dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat ini bisa berjalan dengan lancar. Semoga apa yang sudah dilaksanakan bisa bermanfaat untuk kedepannya.

Daftar Pustaka

- Anggari, A.F.K (2021). Belimbing Wuluh Si Masam yang Baik untuk Kesehatan.
- Asfi, D. & Iskandar, R.A. (2020). Uji Aktivitas Sediaan Salep Ekstrak Etanol Daun Belimbing Wuluh Terhadap *Staphylococcus Aureus*, *Jurnal Kesehatan Yamas* Makasar, 4(1), 9-14
- Barat, B. S. (2022). Pengolahan Belimbing Wuluh Menjadi Selai.
- Basri. M., M. Insani., A. Anggraini., A. Wijaya., A. Puspitasari., A. Roudhoh., J. Sabam., N. Riani., T. S. Leksmana. (2021). Pembuatan Sabun Cuci Piring Sederhana Dengan Ekstrak Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*) Sebagai Ide Wirausaha Di Masa Pandemi Covid-19 Di Kelurahan Sukajawa, Kota Bandar Lampung. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat BUGUH.*, 1(3), 37-47.
- Fauzi, D.R & Palupi, H. T. (2020). engaruh proses blanching dan penambahan karagenan pada kualitas selai lembaran belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.), *Teknol. Pangan Media Inf. dan Komun. Ilm. Teknol. Pertan.*,11(2), 152–161, 2020, doi: 10.35891/tp.v11i2.2196.
- Hiya.N., Zulkifli, Z., & Fadhl. (2020). Pengolahan Belimbing Wuluh Menjadi Sirup Berkhasiat Serta Pengembangan Produk Turunannya di Kecamatan Medan Helvetia Timur,” *J. Ilm. Core IT Community Res. ...*,8(5), <http://ijcoreit.org/index.php/coreit/article/view/216>.
- LPPM UMB. (2022). Pengolahan Belimbing Wuluh, Upaya Meningkatkan Pendapatan Keluarga – LPPM UMB
- Patricia, C. O.S. (2021). *Penguatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pengolahan Belimbing Wuluh Di Desa Berbek Kecamatan Waru Kabupaten Sidoarjo.*, 3(2)
- Putriana, A. (2018). Ekstrak Buah Belimbing Wuluh Sebagai Ovisida Keong Mas, Skripsi Pencemaran lingkungan, 1-126.
- Tiara, E.I & Murtini, E.S. (2021). Aplikasi Metode Osmosis Pada Pembuatan Sari Belimbing Wuluh Dengan Tambahan Pewarna Bunga Mexican Petunia, *Jurnal Teknol Pertanian*, 22(2), 139-148, doi: 10.21776/ub.jtp.2021.022.02.7.