

## Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengolahan Sirup Mahkota Dewa Sebagai Produk Diversifikasi Olahan Pangan di Kecamatan Sumowono

Sri Winarni<sup>1</sup>, Asri Nurdiana<sup>2</sup>, Agus Setyawan<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro

<sup>2</sup>Sekolah Vokasi, Universitas Diponegoro

<sup>3</sup>Fakultas Sains dan Matematika, Universitas Diponegoro

<sup>1</sup>winarniwiwin1975@gmail.com

<sup>2</sup>asrii.nurdiana@gmail.com

<sup>3</sup>asetyawan@gmail.com

*Abstrak* — Desa Pledokan yang terletak di Kecamatan Sumowono banyak ditumbuhi mahkota dewa. Tanaman mahkota dewa banyak tumbuh di keempat dusun yang ada di Desa Pledokan, yaitu Dusun Pledokan, Dusun Ngaglik, Dusun Kemuning, dan Dusun Resowinangun. Salah satu KUB Mahkota dewa adalah KUB Tazzaka yang berada di RT 01 RW 01 Desa Pledokan Kecamatan Sumowono. KUB tersebut dalam produksi pengolahan mahkota dewa masih menggunakan cara tradisional, yaitu sterilisasi botol masih dengan cara direbus, pengemasan masih sederhana, dan produk olahan mahkota dewa hanya dipasarkan melalui pameran atau pemesan. Tujuan pemberdayaan masyarakat adalah meningkatkan kualitas produksi sirup mahkota dewa. Hal ini dilakukan dengan cara pemberian alat steril botol, perbaikan kemasan sirup mahkota dewa, perbaikan pemasaran melalui online shop (e-commerce), penyelenggaraan workshop standar kebersihan pangan, diikuti dengan penerapan mesin sterilisasi botol untuk KUB Tazzaka, dan pengurusan izin halal dari produk sirup mahkota dewa. Hasil yang dicapai kemasan sirup mahkota dewa lebih menarik konsumen, sudah diberikannya alat steril botol dan pelatihan penggunaan alat sudah diberikan, penyuluhan pemasaran sirup mahkota dewa secara online, dan perijinan sertifikasi halal sudah keluar dengan nomor 15120037590519 yang berlaku sampai 24 Mei 2021 dan standar kebersihan pangan meningkat. Kesimpulannya produktivitas sirup mahkota dewa dengan kemasan baru meningkat sebesar 40%.

*Kata kunci* — E-commerce, Mahkota Dewa, Sterilisasi

### I. PENDAHULUAN

Desa Pledokan yang terletak di Kecamatan Sumowono banyak ditumbuhi mahkota dewa. Tanaman mahkota dewa banyak tumbuh di keempat dusun yang ada di Desa Pledokan, yaitu Dusun Pledokan, Dusun Ngaglik, Dusun Kemuning, dan Dusun Resowinangun. Sekitar ± 60% mahkota dewa tumbuh dengan mudah di desa tersebut. Adanya kesesuaian syarat tumbuh tanaman mahkota dewa di desa ini yang berupa suhu udara yang berkisar antara 22 sampai dengan 33 derajat celsius serta ketinggian wilayah yang bervariasi, yaitu antara 50 meter dpl sampai > 1500 meter dpl, membuat wilayah tersebut cocok untuk pertumbuhan tanaman mahkota dewa. Buah mahkota dewa yang dikembangbiakkan di wilayah Kecamatan Sumowono termasuk dalam jenis Smooth Cayenne. Mahkota dewa tersebut berukuran besar, berat buah antara 1,5-5 kg (rata-rata 2,3 kg). Bentuk buahnya lonjong atau silindris, warna kulit buah putih kekuningan, dengan mata

yang datar. Daging buahnya berwarna putih pucat sampai kuning. Inti buahnya berukuran sedang. Rasa buahnya manis asam, rendah serat dan berair serta memiliki aroma yang khas. Karena rasanya yang agak masam, mahkota dewa madu sangat baik sebagai bahan olahan. Kelompok pengolah mahkota dewa membeli bahan baku dari pedagang pengumpul mahkota dewa. Mahkota dewa yang digunakan biasanya merupakan mahkota dewa kualitas kedua yaitu mahkota dewa yang memiliki berat dan ukuran yang lebih kecil dibandingkan mahkota dewa kualitas satu yang biasanya dijual untuk kebutuhan ekspor ke Korea atau untuk dijual ke luar kota dan dijual di pinggir jalan yang memiliki kualitas yang lebih baik. Kebutuhan buah mahkota dewa segar dalam 4 minggu produksi rata-rata adalah 500kg buah mahkota dewa segar. Bahan penolong yang terdiri dari gula pasir dibutuhkan sebanyak 150 Kg tepung ketan sebanyak 50 kg, kelapa sebanyak 36 butir dan margarine sebanyak 4,16 kg.



Gbr 1. Melimpahnya Mahkota Dewa di Desa Pledokan

Salah satu KUB Mahkota dewa adalah KUB Tazzaka yang berada di RT 01 RW 01 Desa Pledokan Kecamatan Sumowono. Usaha ini diketuai oleh Ibu Yasripun dan terletak di desa Pledokan. KUB Tazzaka yang memproduksi sirup mahkota dewa ini dirintis pada tahun 2010. Untuk 1 kali proses (batch), dibutuhkan 30 kg buah mahkota dewa. Hasil pengolahan tiap batch dapat diperoleh 50 botol sirup. KUB Tazzaka ini memiliki kapasitas produksi yang cukup besar. Selama 1 minggu, usaha ini mampu memproduksi lebih dari 1000 botol sirup Mahkota dewa.

Beberapa alat produksi yang dimiliki oleh usaha Tazzaka terdiri dari: 2 buah dandang, 2 kompor, dan 3 buah panci. Sebagai bahan bakar, digunakan kompor gas dengan kapasitas tabung gas sebesar 12 kg. Umumnya, 1 tabung tersebut dapat digunakan hingga 3 - 4 kali proses pemasakan. Usaha ini juga memperkerjakan warga sekitar dengan upah Rp 30.000,00/orang setiap harinya. Nantinya, sirup hasil produksi usaha ini dijual seharga Rp 35.000,00/botol. Daerah pemasaran produk KUB Tazzaka sudah sangat luas meliputi: Kabupaten Semarang, Kendal, hingga Tegal, Pemalang, Jakarta, Bandung dan sekitarnya. Produksi sirup Mahkota dewa saat ini masih sangat terbatas baik segi kualitas maupun kuantitasnya. Hal ini disebabkan teknologi proses masih konvensional dengan peralatan yang relatif sederhana. Untuk memproduksi sekitar 80 Kg Mahkota dewa setiap harinya ibu Yasripun dibantu 6 orang karyawan pengolahan dan 2 orang tenaga pemasaran. Mahkota dewa yang di KUB ini diolah menjadi Sirup mahkota dewa.

KUB Tazzaka yang memproduksi sirup mahkota dewa ini dirintis pada tahun 2010. Untuk 1 kali proses (batch), dibutuhkan 30 kg buah mahkota dewa. Hasil pengolahan tiap batch dapat diperoleh 50 botol sirup. Usaha Tazzaka ini memiliki kapasitas produksi yang cukup besar. Selama 1 minggu, usaha ini mampu memproduksi lebih dari 1000 botol sirup Mahkota dewa.

Permasalahan yang ada diselesaikan dengan cara pendekatan sosial maupun kultural. Pendekatan dilakukan melalui kegiatan peningkatan kualitas

produk melalui perbaikan proses produksi, perbaikan proses pengemasan, dan pemasaran.

Pendekatan dilakukan dengan dengan menyelenggarakan workshop standar kebersihan pangan, diikuti dengan penerapan mesin sterilisasi botol, workshop cara sterilisasi yang baik dan pengemasan secara higienis, pelatihan, dan pelatihan kewirausahaan tentang produk mahkota dewa melalui online shop (e-commerce). Kegiatan tersebut dilakukan di KUB Tazaaka di Desa Pledokan.

## II. METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu metode participatory action research dimana mitra (kelompok usaha bersama mahkota dewa) dan tim Undip secara bersama-sama dilibatkan dalam penentuan jenis kegiatan dan pelaksanaan kegiatan di lapangan. Kegiatan persiapan merupakan kegiatan bersama antara tim dengan kelompok sasaran untuk menetapkan jenis kegiatan yang disusun berdasarkan hasil analisis situasi awal yang disesuaikan dengan permasalahan dan potensi yang ada di mitra (kelompok usaha bersama mahkota dewa).

Kegiatan pendampingan dibantu oleh tenaga mahasiswa sebagai sarana monitoring dan evaluasi kegiatan sekaligus sebagai sarana untuk pengembangan hard skill maupun soft skill sebelum mahasiswa terjun ke dunia kerja.

Permasalahan yang ada diselesaikan dengan dua pendekatan baik pendekatan sosial maupun kultural. Pendekatan dilakukan melalui kegiatan peningkatan kualitas produk melalui perbaikan proses produksi dan perbaikan proses pengemasan.

Kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pendampingan, pelatihan, penyuluhan oleh tim Undip untuk meningkatkan kemampuan kelompok usaha mahkota dewa dalam pembuatan dan pengemasan mahkota dewa yang lebih menarik, pemberian alat sterilisasi yang aman dan higienis serta pembuatan web untuk e-commerce untuk penjualan produk olahan mahkota dewa dan pelatihan kewirausahaan tentang produk mahkota dewa. Kegiatan tersebut dilakukan di KUB Tazaaka di Desa Pledokan.

## III. HASIL KEGIATAN

Hasil kegiatan pemberdayaan masyarakat di era pandemic covid tetap bisa dilakukan dengan mengacu pada protocol kesehatan yaitu jaga jarak, memakai masker, dan selalu mencuci tangan. Hasil kegiatan yang diperoleh adalah:

### 1) Hasil Produk Sirup Mahkota Dewa



Gbr 2. Kemasan baru sirup mahkota dewa

Dengan belum adanya pemanfaatan buah mahkota dewa dengan baik di Desa Pledokan Sumowono, maka di buatlah produk sirup ini sebagai produk agropolitan yang dapat dijadikan sebagai komoditi unggulan di desa tersebut. Selain itu di ajarkan pula mekanisme pembuatan produk sirup buah mahkota dewa tersebut. Tampilan kemasan yang menarik akan meningkatkan proses produksi dan penjualan.[1] Menurut Klimchuk, dkk (2007), tujuan desain kemasan dibuat menarik adalah:[2]

1. Membuat tampilan suatu produk itu unik dan menarik konsumen
2. Memperkuat penampilan estetika dan nilai produk
3. Membuat produk seragam dalam satu merk produk
4. Memperkuat perbedaan antara ragam produk dan lini produk

### 2) Penyerahan Kemasan untuk Sirup Mahkota Dewa dan alat steril botol sirup mahkota dewa



Gbr 3. Penyerahan alat untuk peningkatan proses produksi dan pendampingan

Untuk meningkatkan branding dari sirup mahkota dewa yang menjadi ciri khas di Desa Pledokan tersebut, maka dibutuhkan kemasan yang menarik minat pembeli. Kemasan ini dipilih sesuai dengan

ketentuan kemasan yang diizinkan untuk produk makanan atau minuman.

### 3) Perijinan Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal sudah keluar dengan nomor 15120037590519 yang berlaku sampai 24 Mei 2021. Perijinan akan mengutkan pemasaran produk ke outlet yang lebih besar. Pengurusan perijinan sertifikasi halal melalui MUI Propinsi Jawa Tengah. Keterkaitan dan kemanfaatan sertifikat halal dengan produksi adalah :[3]

1. Sertifikasi halal merupakan pertanggungjawaban produsen kepada konsumen terkait produk yang akan dikonsumsi
2. Meningkatkan kepercayaan dan kepuasan konsumen
3. Meningkatkan citra dan daya saing dengan produksi yang serupa
4. Sebagai alat pemasaran serta untuk memperluas area pemasaran produk terutama outlet yang lebih besar.



Gambar 4. Perijinan halal dari MUI

### 4) Outlet Pemasaran Sirup Mahkota Dewa

Untuk meningkatkan penjualan sirup mahkota dewa ini dibuatlah outlet di Desa Pledokan tersebut. Outlet ini dijalankan secara kerja sama dengan berbagai pihak. Pemasaran produk tersebut juga dipasarkan luas, baik secara online maupun offline. Selama pandemic covid 19, pemasaran produk diutamakan melalui online.

## IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Perbaiki kemasan, pelatihan penggunaan alat steril botol, perijinan halal, dan pelatihan pemasaran online membuat produksi sirup mahkota dewa KUB

Website: [semnasppm.undip.ac.id](http://semnasppm.undip.ac.id)

Tazzaka lebih higienis dan lebih menjual. Produktivitas sirup mahkota dewa dengan kemasan baru meningkat sebesar 40%.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian Undip mengucapkan terima kasih kepada Universitas Diponegoro, Dinas UMKM dan Koperasi Kabupaten Semarang, dan masyarakat Desa Pledokan, Kecamatan Sumowono, Kab Semarang.

#### REFERENSI

- [1] S. Purnavita, H. Y. Sriyana, and T. Widiastuti, "Kemasan Menarik dan Internet Marketing untuk Meningkatkan Nilai Jual Emping Garut sebagai Produk Unggulan Kabupaten Sragen," *E-Dimas J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 9, no. 1, pp. 88–97, 2018.
- [2] S. A. Klimchuk, Marianne Rosner dan Krasovec, *Desain Kemasan: Perencanaan Merek Produk yang Berhasil Mulai dari Konsep sampai Penjualan*. Jakarta: Erlangga, 2007.
- [3] S. Muslimah, "Label Halal pada Produk Pangan Kemasan dalam Perspektif Perlindungan Konsumen Muslim," *Yustisia*, vol. 1, no. 2, pp. 86–97, 2012.