
**PEMANFAATAN POTENSI DESA MELALUI BUAH SEMANGKA SEBAGAI
ALTERNATIF DALAM ASPEK PEREKONOMIAN DESA TENGGOR KECAMATAN
BALONGPANGGANG**

Rahmat Agus Santoso¹, Sukaris², Nur Fauziyah³, Andi Rahmad Rahim⁴, Dewi Ayu Gandini⁵, Rifki Arikah An Namla⁶, Arsyita Ariyanti⁷, Anis Faridatullaila⁸, M. Iqbal Firdaus⁹, Anugrah Widyan Putra¹⁰

^{1,2}Dosen Program Studi Manajemen, Universitas Muhammadiyah Gresik

³Dosen Program Studi Pendidikan Matematika, Universitas Muhammadiyah Gresik

⁴Dosen Program Studi Akuakultur, Universitas Muhammadiyah Gresik

^{5,6,7,8,9,10}Mahasiswa Program Studi Manajemen Universitas Muhammadiyah Gresik

Email: dewiyugandini09@gmail.com, rifkiarika@gmail.com

ABSTRAK

Secara Geografis Desa Tenggor merupakan desa dalam wilayah Kecamatan Balongpanggung Kabupaten Gresik. Desa Tenggor terdiri atas 2 dusun yaitu Dusun Tenggor dan Dusun Mbangle. Desa tersebut merupakan Wilayah Tengah Kabupaten Gresik Provinsi Jawa Timur dalam naungan Negara kesatuan Republik Indonesia. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa penyuluhan dan sosialisasi pengolahan daging buah semangka yang gagal panen dan kulit semangka sebagai makanan yang bisa dijadikan ciri khas Desa Tenggor Kecamatan Balongpanggung, Gresik. Hasil dari program kerja di Desa Tenggor dengan melaksanakan pembuatan selai semangka dan pudding semangka dapat membantu meningkatkan tingkat perekonomian desa dan pemerintah desa dapat melakukan peninjauan mendalam mengenai *home industry* sehingga dapat memberikan kemajuan dan keuntungan bersama, baik untuk masyarakat maupun pemerintah dan juga diharapkan dengan adanya pelatihan tersebut, masyarakat Tenggor mampu membuat produk inovatif dari buah semangka yang gagal panen serta dapat mengetahui kiat-kiat mempromosikan produk melalui media sosial.

Kata Kunci: Home Industry, Selai Semangka dan Puding Semangka.

1. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Semangka (*Citrullus lanatus*) merupakan buah yang banyak disukai masyarakat, buah ini sangat mudah ditemukan. Buah ini juga dapat tumbuh dengan mudah di seluruh wilayah Indonesia. Banyak petani buah yang membudidayakan jenis buah ini. Buah semangka adalah jenis buah yang masih satu rumpun dengan golongan mentimun. Daging buah ini memiliki dua jenis warna yaitu kuning dan merah. Kandungan air jenis buah ini lebih tinggi daripada buah-buah lain yaitu 90% dari total nutrisi buah. Semangka juga mengandung kalori, karbohidrat, protein, serat, mineral dan berbagai vitamin lain. Yang baik dari buah ini adalah kandungan lemak atau kolesterolnya 0%. Sebagaimana buah golongan suku mentimun lainnya, tanaman ini merambat namun tidak membentuk akar pada tempat menjalarnya. Semangka mampu merambat hingga belasan meter.

Semangka memiliki ciri khas kulit buah yang keras, warnanya hijau muda jika belum matang dan hijau pekat jika sudah matang. Jenis tanaman ini mampu bertahan hidup meskipun di tempat yang cuacanya panas, terutama jika sudah memasuki masa berbuah biasanya daya hidupnya lebih tinggi. Puding adalah sebutan untuk hidangan penutup yang umumnya dibuat dari bahan-bahan yg direbus, dikukus, atau dipanggang.

Seiring dengan perkembangan zaman, masih banyak masyarakat yang belum mengetahui manfaat dari kulit semangka. Pemanfaatan kulit semangka belum banyak dilakukan. Penggunaan kulit semangka merupakan salah satu upaya pengurangan sampah di lingkungan masyarakat dan suatu bentuk eksplorasi potensi tanaman di Indonesia. Salah satunya dengan menggunakan kulit semangka sebagai makanan olahan yaitu Selai Semangka.

Selai adalah bahan dengan konsistensi gel atau semi gel yang dibuat dari buah segar yang direbus dengan gula, pektin dan asam. Selai dapat dibuat dari berbagai macam buah yang tersedia. Proporsinya adalah 35% bagian berat buah dan 65% bagian berat gula. Campuran yang dihasilkan kemudian dikentalkan sehingga hasil akhirnya mengandung total padatan terlarut minimum 65%.

Dengan demikian, tim KKN Tematik kelompok 11 program studi Manajemen melakukan inovasi pembuatan Puding Semangka serta memanfaatkan kulit semangka sebagai produk makanan yaitu Selai Semangka. Dengan inovasi seperti yang telah dijelaskan, diharapkan dapat memenuhi kebutuhan dan meningkatkan taraf hidup masyarakat, khususnya

DedikasiMU (Journal of Community Service)**Volume 2, Nomor 2, Juni 2020**

dalam bidang ekonomi serta dapat diharapkan dapat mengurangi limbah Kulit Semangka. Tidak hanya itu, tim KKN Tematik kelompok 11 program studi Manajemen juga melakukan pelatihan tentang Strategi Pemasaran secara Online sehingga produk tersebut dapat dijual di pasaran luas oleh warga desa Tenggor.

B. Perumusan Masalah

Dari uraian diatas dapat dirumuskan persoalan-persoalan yang terjadi pada Desa Tenggor Kecamatan Balongpanggang antara lain:

- a. Tidak adanya informasi tentang pemanfaatan buah Semangka
- b. Membantu mengurangi limbah organik kulit semangka
- c. Kurangnya keahlian dalam pengolahan dan pemanfaatan buah semangka
- d. Membantu meningkatkan nilai jual semangka yang gagal panen

2. METODE KEGIATAN**A. Prosedur Kerja**

Metode kegiatan kelompok Desa Tenggor Program Studi Manajemen dalam penyusunan laporan KKN di Desa Tenggor yaitu Pemanfaatan Potensi Sumber Daya Alam (buah semangka) Sebagai Produk Makanan serta Pemanfaatan Limbah Kulit Semangka Sebagai Produk Makanan.

Adapun sasaran dari program ini yaitu masyarakat Desa Tenggor khususnya perempuan baik remaja maupun dewasa sampai lanjut usia (ibu-ibu). Untuk melaksanakan kegiatan ini dengan baik dan terarah maka metode kegiatan dilakukan dan dirancang secara sistematis. Adapun tahapan yang harus dipersiapkan adalah sebagai berikut :

Menyiapkan alat dan bahan untuk pembuatan selai semangka sebagai produk makanan seperti :

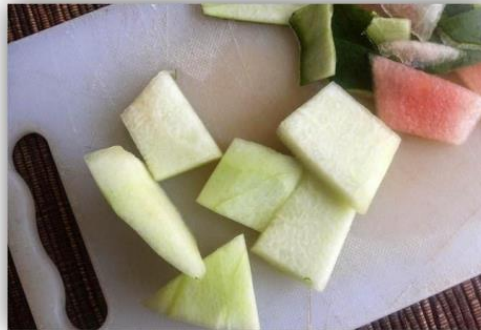
- a. Kulit Semangka
- b. Vanili
- c. Gula Pasir
- d. Air
- e. Blender
- f. Pisau
- g. Kompor

- h. Wajan
- i. Botol Selai

Kemudian tahap pembuatan selai semangka adalah sebagai berikut :

- a. Pertama, kulit semangka yang berwarna putih itu diambil lalu dicuci sambil dibuang sisa daging semangka.
- b. Setelah itu blender kulit semangka tersebut lalu tambahkan gula. Tambahkan gula dengan perbandingan 2:1 artinya jika kulit yang dimasak 2 gelas gula yang digunakan 1 gelas. serta air secukupnya.
- c. Masak blenderan kulit semangka tadi di penggorengan. Setelah setengah matang tambahkan vanili secukupnya.
- d. Masak sampai airnya habis,

Kemudian aduk merata dan dinginkan.



Gambar 1. Proses pemisahan kulit semangka dengan dagingnya



Gambar 2. Proses blender kulit semangka



Gambar 3. Proses meniriskan air di penggorengan



Gambar 4. Selai kulit semangka yang sudah jadi



Gambar 5. Proses sosialisasi produk

Sedangkan tahapan yang harus dipersiapkan untuk pembuatan Puding Semangka sebagai produk makanan adalah sebagai berikut :

- a. Daging Semangka
- b. Agar-Agar Plain
- c. Susu Dancow
- d. Gula Pasir
- e. Cup Puding
- f. Panci
- g. Kompor
- h. Sendok Puding
- i. Label

Kemudian tahap pembuatan Puding Semangka adalah sebagai berikut :

- a. Pisahkan daging semangka dengan kulit dan bijinya
- b. Blender daging semangka yang sudah dipisahkan dengan kulit dan bijinya sampai halus.
- c. Tambahkan gula dan susu dancow secukupnya
- d. Campur adonan puding dan agar-agar ke dalam panci dan aduk sampai rata.
- e. Tambahkan air dalam panci berisi adonan puding dan aduk dengan rata.
- f. Masak diatas api sedang dan aduk terus sampai mendidih
- g. Siapkan cetakan dan tuangkan



Gambar 6. Proses blender daging semangka



Gambar 7. Proses penambahan gula



Gambar 8. Puding Semangka

B. Metode Penelitian

Untuk menyusun program kerja ini, penulis menggunakan metode sebagai berikut:

a. Metode Literatur

Membaca buku maupun mencari referensi jurnal dan artikel yang berhubungan dengan Puding Semangka dan Selai Semangka.

b. Metode Interview

Mengadakan konsultasi yang berhubungan dengan judul yang telah diambil dengan dosen pembimbing lapangan.

c. Metode tanya jawab dengan masyarakat Desa Tenggor.

C. Waktu dan Tempat

Program kerja ini merupakan pelaksanaan pertama kali di Desa Tenggor dengan mengadakan sosialisasi di Balai Desa Tenggor guna untuk menyelaraskan pemikiran dan pemahaman masyarakat tentang pentingnya memanfaatkan potensi sumber daya alam (buah Semangka) yang ada untuk dijadikan produk makanan.

- a. Percobaan membuat Puding Semangka dan Selai Semangka dilakukan pada :

Hari : Setiap Jum'at dan Sabtu

Tanggal : 6 – 21 September 2019

Waktu : 09.00 – 15.00

Tempat : Posko KKN

- b. Sosialisasi cara membuat Puding Semangka dan Selai Semangka dilakukan pada :

Hari : Minggu

Tanggal : 22 September 2019

Waktu : 15.00 – 17.00 WIB

Tempat : Balai Desa Tenggor Sasaran : Ibu-ibu PKK Desa Tenggor

D. Pemecahan Masalah

Saat ini, di Desa Tenggor masih banyak masyarakat ataupun petani yang belum memanfaatkan buah semangka untuk dikelola sendiri menjadi produk makanan karena kurangnya informasi dan wawasan yang diterima oleh masyarakat Desa Tenggor. Tidak hanya itu, masyarakat juga masih belum mengetahui keuntungan yang didapatkan dari pengolahan kulit semangka menjadi selai semangka dan puding semangka. Berikut keuntungannya:

- a. Harganya yang murah
- b. Daya tahan lebih lama
- c. Adanya inovasi produk

Melihat banyak masyarakat yang belum banyak mengelola buah semangka serta memanfaatkan limbah kulit semangka, maka memberikan solusi untuk membuat selai semangka dan puding semangka sebagai produk makanan.

Langkah-langkah analisis yang dilakukan:

- a. Melakukan *survey* ke rumah masyarakat sekitar dan ke perkebunan.

DedikasiMU (Journal of Community Service)**Volume 2, Nomor 2, Juni 2020**

- b. Menganalisis kendala yang dihadapi masyarakat dalam pengolahan buah semangka.
- c. Mengolah data dan membuat kesimpulan secara menyeluruh berdasarkan data yang diperoleh.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN**A. Hasil**

Hasil program kerja yang diadakan dengan pembuatan selai semangka dan Puding Semangka sebagai produk makanan. Sebelum melaksanakan pembuatan selai semangka dan Puding Semangka sebagai produk makanan., hal pertama yang harus dilakukan adalah survey lokasi perkebunan buah semangka. Selanjutnya mengambil atau membeli hasil kebun buah semangka yang gagal panen tersebut. Setelah itu menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan selama pembuatan. Lalu diproses hingga terbentuklah selai semangka dan puding semangka yang telah dikemas rapi dan diberi label.

Selanjutnya di sosialisasikan ke masyarakat untuk diterapkan di Desa Tenggor. Masyarakat juga diajarkan/diarahkan strategi untuk memasarkan produk yaitu lewat media online.

B. Pembahasan

Desa Tenggor dengan mengelola buah semangka serta pemanfaatan limbah kulit semangka menjadi produk makanan di Desa Tenggor, Kecamatan Balongpanggang, Kabupaten Gresik. Berdasarkan hasil *survey* yang telah dilakukan menunjukkan bahwa di Desa Tenggor belum mengelola serta memanfaatkan buah semangka sebagai produk makanan karena masyarakat Desa Tenggor pada umumnya mereka sangat minim informasi dan wawasan tentang bagaimana cara mengelola dan memanfaatkan sumber daya alam yang ada. Maka kami memberikan informasi dan wawasan bagaimana mengelola serta memanfaatkan buah semangka sebagai produk makanan. Karena pada dasarnya di daerah Desa Tenggor, tanaman buah semangka sangat berlimpah dan merupakan salah satu sumber penghasilan masyarakat sekitar.

4. KESIMPULAN DAN SARAN**A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil diskusi wawancara terhadap masyarakat Desa Tenggor, ditemukan bahwa masyarakat belum mengelola serta memanfaatkan buah semangka, masyarakat hanya

mengekspor keluar dari hasil panen yang melimpah tersebut. Setelah adanya sosialisasi tentang pengolahan dan pemanfaatan buah semangka sebagai produk makanan, masyarakat bisa memahami bahwa buah semangka dan limbah kulitnya dapat dijadikan sebagai produk makanan dan lebih tahan lama.

B. Saran

Untuk kedepannya, sebaiknya selai semangka dan puding semangka dapat diproduksi oleh seluruh masyarakat Desa Tenggor supaya menjadi makanan produk *home industry* Desa Tenggor dan menjadikan *icon* desa serta dapat meningkatkan perekonomian desa. Tidak hanya itu, masyarakat Desa Tenggor juga dapat mengurangi limbah kulit semangka untuk dimanfaatkan sebagai selai semangka yang ramah lingkungan serta murah harganya. Kedepannya juga untuk pembaca, sebaiknya memberikan penanggung jawab salah satu orang, supaya program kerja ini tetap berlanjut sampai beberapa tahun ke depan.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriliana, Etydan Victoria Hawarima. (2016). *Kandungan Buah Semangka (Nephelium lappaceum L.) sebagai Antibakteri terhadap E. coli Penyebab Diare*. Fakultas Kedokteran:Universitas Lampung.Vol.5 No.2 Halaman 126-130.
- Dzakiy, M.Anas. (2014). *Pemanfaatan Limbah Kulit Semangka Sebagai Selai Di Kelurahan Ngadirgo Mijen Semarang*. Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan PGRI Semarang.
- Hasanah,Nurul. (2014). *Selai Kulit Buah Semangka (Nephelium Lappaceum L.) Sebagai Produk Pangan Fungsional*.Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Rahim A.R, Bela ND, Mutmainnah M, Araswati Z. (2019). *Sosialisasi Dan Implementasi Pembuatan Krupuk Ikan Bandeng Desa Karanggeneng Kec. Karanggeneng Kab. Lamongan*. Jurnal DedikasiMU. Vol 1. No 1. pp 1-10.
- Rahim A.R. (2018) *Pemanfaatan Limbah Tambak Ikan Untuk Budidaya Cacing Tanah Lumbricus rubellus*. Jurnal Perikanan Pantura (JPP). Vol 2. No 1. pp. 1-8.
- Rahim A.R. (2018). *Application of Seaweed Gracilaria verrucosa Tissue Culture using Different Doses of Vermicompost Fertilizer*. Nature Environment and Pollution Technology. Vol 17. pp.661-665.

DedikasiMU (Journal of Community Service)**Volume 2, Nomor 2, Juni 2020**

- Rahim A.R., Herawati E.Y., Nursyam H., Hariati AM. (2016). *Combination of Vermicompost Fertilizer, Carbon, Nitrogen and Phosphorus on Cell Characteristics, Growth and Quality of Agar Seaweed Gracilaria verrucosa*. Nature Environment & Pollution Technology. Volume 15, No. 4.
- Rahim A.R., Ruhumuddin S, Rosmarlinasiah. (2019). *Productivity Improvement of Milkfish and Seaweed Polyculture using Vermicomposting Fertilizer from Sources of Waste*. International Journal of Recent Technology and Engineering. Volume-8 Issue-3. pp 1377-1381.
- Sa'diyah, Halimatus dan Alfian Fatuhul Hadi. (2016). *IbM Kelompok Ibu Rumah Tangga Usaha Aneka Olahan Buah Semangka*. Universitas Jember.
- Santoso, Agus dan Sulardjo. (2014). *Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Kualitas Jelli Buah Semangka*. Fakultas THP:UNWIDHA, Klaten. Halaman 79-87.