
**PEMANFAATAN POTENSI DESA MELALUI BUAH SEMANGKA SEBAGAI
OLAHAN YANG INOVATIF DALAM ASPEK PEREKONOMIAN DESA
LATUKAN KECAMATAN KARANGGENENG, LAMONGAN**

**Darmawan Aditama¹, Nur Fauziyah², Sukaris³, Andi Rahmad Rahim⁴, Belita Mega Musfita⁵,
M. Khoirul Umam⁶, Andre Viola⁷**

¹Dosen Teknik Informatika, Universitas Muhammadiyah Gresik

²Dosen Program Studi Pendidikan Matematika, Universitas Muhammadiyah Gresik

³Dosen Program Studi Manajemen, Universitas Muhammadiyah Gresik

⁴Dosen Program Studi Akuakultur, Universitas Muhammadiyah Gresik

^{5,6,7}Mahasiswa Teknik Industri, Universitas Muhammadiyah Gresik

Email : Musfitapicky97@gmail.com , umamtonya@gmail.com , jackviola096@gmail.com

ABSTRAK

Secara keadaan umum desa luas wilayah Desa Latukan menurut penggunaan pemukiman = 53,591 ha, pertanian sawah = 92,112 ha & 288,340 ha. Dengan curah hujan 1324 mm dengan ketinggian permukaan laut 4 meter dan topografi atau bentang lahan untuk daratan 484956 ha. Secara umum mata pencaharian warga Desa Latukan teridentifikasi ke dalam beberapa sektor yaitu petani, pedagang, pekerja TKI, dan sektor industri. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa penyuluhan dan demonstrasi pengolahan buah semangka sebagai olahan yang inovatif dimana buah semangka sendiri sudah menjadi ciri khas Desa Latukan Kecamatan karanggeneng, Lamongan. Manfaat yang diperoleh adalah masyarakat menjadi mengetahui khasiat dari buah semangka terhadap tubuh manusia terutama pada warga Desa Latukan. Hasil dari program kerja yang diadakan oleh program studi Teknik Industri kelompok 5 dengan melaksanakan pembuatan *Ice Cream* 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 desa khususnya Desa Latukan.

Kata Kunci : Home industry, olahan buah semangka, dan ice cream semangka.

1. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Semangka atau tembikai (*Citrullus lanatus*) merupakan tanaman merambat yang berasal dari daerah setengah gurun di [Afrika](#) bagian selatan. Tanaman ini masih sekerabat dengan labu Labuan, melon dan ketimun. Untuk semangka biasa di panen buahnya untuk dimakan segar atau di buat jus. Biji semangka yang di keringkan dan di sangria juga dapat di makan isinya sebagai kwaci.

Sebagaimana anggota suku ketimun timunan lainnya, tanaman ini merambat namun ia tidak dapat membentuk akar adnetif dan tidak dapat memanjat. Jangkauan rambatan dapat mencapai belasan meter.

Daunnya berlekuk lekuk tepinya, bunganya sempurna berwarna kuning kecil (diameter 3 cm). Semangka adalah andromonoecious monoklin yaitu jenis bunga pada satu tumbuhan bunga jantan, yang hanya memiliki benang sari (*stamen*) dan bunga banci/hermafrodit, yang memiliki pangkal bunga berupa pembesaran berbentuk oval. Buah semangka memiliki kulit yang keras, berwarna hijau pekat atau hijau muda dengan larik-larik hijau tua, daging buahnya yang berair berwarna merah atau kuning tergantung kurtivarnya.

Tanaman ini cukup tahan akan kekeringan terutama apabila memasuki masa pembentukan buah. *Ice Cream* merupakan sebuah makanan beku dibuat dari produk susu seperti krim (atau sejenisnya), digabungkan dengan perasa dan pemanis. Campuran ini didinginkan dengan mengaduk sambal mengurangi suhunya untuk mencegah pembentukan Kristal es besar. Tradisionalnya, suhu dikurangi dengan menaruh campuran *Ice Cream* ke sebuah wadah dimasukkan ke dalam campuran es pecah dan garam. Garam membuat air dapat berada dibawah titik beku air murni, membuat wadah tersebut mendapat sentuhan merata dengan air dan es tersebut.

B. Perumusan Masalah

Dari uraian diatas dapat dirumuskan persoalan-persoalan yang terjadi pada Desa Latukan Kecamatan Karanggeneg antara lain :

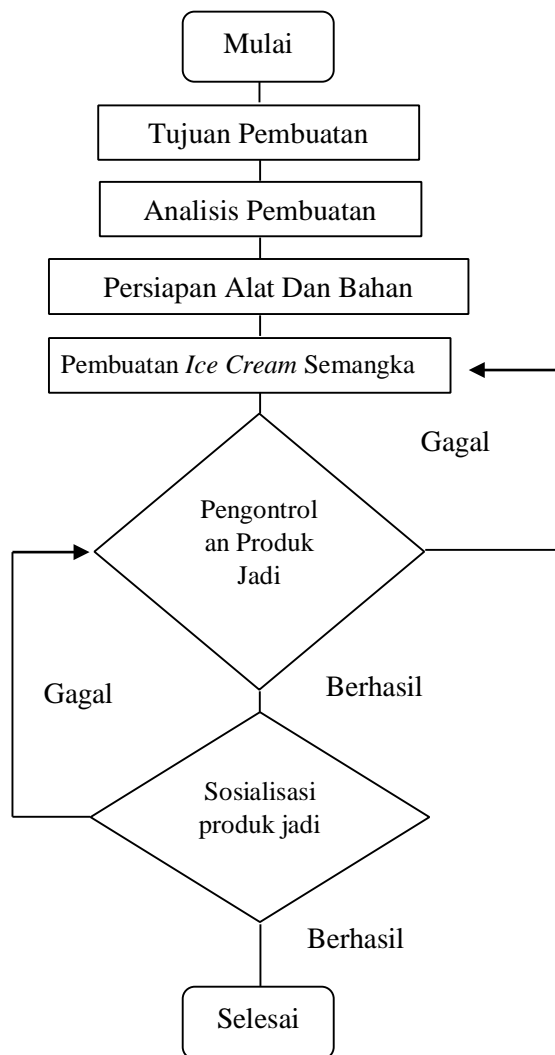
- a. Tidak adanya informasi tentang pemanfaat buah Semangka
- b. Kurangnya keahlian dalam pengolahan dan pemanfaatan buah semangka

C. Tujuan Penulisan

Tujuan dari penulis memilih judul ini adalah :

- Membuat *Ice Cream* rasa olahan buah semangka
- Mengatasi pembuangan buah yang tidak laku terjual di pasar dan di olah kembali

2. METODE KEGIATAN



Gambar 1. Flowchart Penyelesaian Masalah

Metode kegiatan kelompok 5 KKN Program Studi Teknik Industri dalam penyusunan laporan KKN di Desa Latukan yaitu Pemanfaatan Potensi Sumber Daya Alam (buah semangka) Sebagai Produk olahan yang inovatif yang juga sangat disukai banyak kalangan. Adapun sasaran dari program ini yaitu masyarakat Desa Latukan khususnya perempuan baik remaja maupun dewasa sampai lanjut usia (ibu-ibu PKK dan SATGAS). 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 *Ice Cream* semangka sebagai produk olahan yang inovatif, diantaranya:

- a. Buah Semangka
- b. Pisau
- c. Blender
- d. Mixer
- e. Baskom
- f. Gula pasir
- g. Air secukupnya
- h. Tepung maizena
- i. Susu bubuk
- j. Susu kental
- k. freezer

Kemudian tahap pembuatan *Ice Cream* rasa buah adalah sebagai berikut :

- a. Pertama, siapkan semua alat dan bahan seperti diatas.
- b. Kedua, masak tepung maizena yang sudah dilarutkan dengan sedikit air, gula , susu kental dan air 500ml masak dengan api sedang, tunggu hingga mendidih dan mengental.
- c. Ketiga, diamkan adonan dalam wadah, setelah dingin dengan suhu ruangan masukkan kedalam freezer hingga membeku.
- d. Keempat, sambil menunggu adonan membeku siapkan buah semangka sebagai rasa *Ice Cream*.
- e. Kelima, blender daging buah semangka yang sudah dipisahkan dengan bijinya sampai halus.

- f. Kemudian, setelah adonan membeku keluarkan dan mixer di dalam wadah baskom sampai halus, lalu tambahkan SP sambil diaduk menggunakan mixer dengan kecepatan tinggi sekitar 30 menit hingga adonan mengembang dan bertekstur putih lembut.



Gambar 2. Adonan tepung maizena dan susu yang sudah membeku



Gambar 3. Semangka kuning sebelum dipotong dan dihaluskan



Gambar 4. Proses buah semangka di blender



Gambar 5. Pengadukan adonan yang sudah dicampur semangka dan SP



Gambar 6. Hasil Produk *Ice Cream* Semangka

Tabel 1 Metode Pelaksanaan *Ice Cream* rasa buah semangka

Pembuatan <i>Ice Cream</i> Semangka	Keterangan
Tujuan	Diharapkan dapat memanfaatkan potensi sumber daya alam (buah semangka) untuk produk makanan sebagai salah satu peningkatan perekonomian bagi masyarakat terutama ibu-ibu didesa Latukan.
Manfaat	Menambah informasi dan wawasan tentang pengolahan potensi sumber daya alam (buah semangka) sebagai produk makanan sehingga dapat meningkatkan nilai jual buah semangka.
Sasaran	Masyarakat Desa Latukan khususnya perempuan mulai dari ibu PKK dan ibu ibu SATGAS.
Peserta	Masyarakat dan ibu-ibu PKK Desa Latukan.
Acara Kegiatan	Pengolahan potensi sumber daya alam (buah Semangka) sebagai produk makanan guna meningkatkan perekonomian dan nilai jual buah Semangka.
Evaluasi Hasil	Peserta menunjukkan respon yang baik dengan memberikan pertanyaan mengenai pembuatan <i>Ice Cream</i> rasa buah

A. 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 pembuatan dan manfaat *Ice Cream* dari buah semangka.

b. Metode Interview

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

c. Metode tanya jawab dengan masyarakat Desa Latukan.

B. Waktu dan Tempat

Program kerja ini merupakan pelaksanaan pertama kali di Desa Latukan dengan mengadakan sosialisasi di Balai Desa Latukan guna untuk menyelaraskan pemikiran dan pemahaman masyarakat tentang pentingnya memanfaatkan potensi sumber daya alam (buah Semangka) yang ada untuk dijadikan produk makanan. Kamis – Jumat, 25-26 Juli 2019.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Program Kerja

Hasil program kerja yang diadakan oleh Program Studi Teknik Industri kelompok 5 dengan pembuatan *Ice Cream* rasa buah sebagai produk makanan. Sebelum melaksanakan pembuatan *Ice Cream* rasa buah sebagai produk makanan, hal pertama yang harus dilakukan adalah survey lokasi perkebunan buah semangka. Selanjutnya mengambil atau membeli hasil kebun buah semangka tersebut yang sudah masak. Setelah itu menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan selama pembuatan. Lalu diproses hingga terbentuklah *Ice Cream* rasa buah semangka yang telah ditempatkan di beberapa cup. Selanjutnya di sosialisasikan ke masyarakat untuk diterapkan di Desa latukan.

B. Pembahasan

Hasil dan pembahasan dari program kerja yang diadakan oleh Program Studi Teknik Industri kelompok 5 dengan mengelola buah semangka menjadi produk makanan yang berupa *Ice Cream* di Desa Latukan, Kecamatan Karanggeneng, Kabupaten Lamongan. Berdasarkan hasil *survey* yang telah dilakukan Tim KKN kelompok 5 prodi Teknik Industri menunjukkan bahwa di Desa latukan belum mengelola serta memanfaatkan buah semangka sebagai produk makanan karena masyarakat Desa latukan pada umumnya mereka sangat minim informasi dan wawasan tentang bagaimana cara mengelola dan memanfaatkan sumber daya alam yang ada. Maka dari itu tim KKN kelompok 5 memberikan informasi dan wawasan bagaimana mengelola serta memanfaatkan buah semangka sebagai produk makanan. Karena pada dasarnya di daerah Desa latukan, tanaman buah Semangka sangat berlimpah dan merupakan salah satu sumber penghasilan masyarakat sekitar.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil diskusi Tim KKN Kelompok 5 Prodi Teknik Industri dan wawancara terhadap masyarakat Desa Latukan, ditemukan bahwa masyarakat belum mengelola serta memanfaatkan buah semangka, masyarakat hanya mengeksport keluar dari hasil panen yang melimpah tersebut. Setelah adanya sosialisasi tentang pengelolaan dan pemanfaatan buah semangka sebagai produk makanan, masyarakat bisa memahami bahwa buah semangka dapat dijadikan sebagai olahan produk makanan yang bernilai jual tinggi.

B. Saran

Untuk kedepannya, sebaiknya *Ice Cream* rasa buah dapat diproduksi oleh seluruh masyarakat Desa Latukan supaya menjadi makanan produk *home industry* Desa latukan dan menjadikan *icon* desa serta dapat meningkatkan perekonomian desa. Kedepannya juga untuk pembaca, sebaiknya memberikan penanggung jawab salah satu orang, supaya program kerja ini tetap berlanjut sampai beberapa tahun ke depan

DAFTAR PUSTAKA

- Choirunnisa, F., (2009). *Dasar-Dasar Keteknikan Pengolahan*. Liberty.Yogyakarta.
- David, Elizabeth. (1994). *Harvest of the cold months: the Social history of ice and ices*. London: penguin. ISBN 0-14-017641-1.
- Eltadeza, Riri. (2018). *Pengaruh Pemberian Ekstrak Buah Semangka Terhadap Penurunan Kadar Asam Urat Pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Diakses pada tanggal 5/8/2019 pukul 10:45
- Fillaeli,M.Si, Annisa. (2017). *Kajian Semangka dan Beberapa Manfaatnya*. Universitas NY. Diakses pada tanggal 8/8/2019 pukul 13:00
- Hayashi, N. dan T. Mandang. (1990). *Pengantar Ilmu Ketenagaan Kerja di BidangPertanian: Keteknikan Pertanian Tingkat Lanjut*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Komariyati, (2018). *Pendampingan Pemanfaatan Buah-Buahan Lokal Dan Pelepah Pisang Berbasis Working With Community*. Universitas Tanjungpura, Pontianak, Indonesia. Vol.24 No.3 Halaman 740-746.Diakses pada tanggal 12/2/2019 pukul 12:05
- Mariani, Sri. (2018). *Uji Aktifitas Antioksidan Ekstrak Buah Semangka*. Universitas Tadulako Palu. Diakses pada tanggal 2/8/2019 pukul 19.00
- Rachmawati A, Dian. (2011). *Es krim ubi jalar ungu : tinjauan sifat sensoris, fisik, kimia, dan aktifitas antioksidanya*. Universitas Negeri Surakarta. Vol. 6 No. 2Halaman 94-103. Diakses pada tanggal 19/8/2019 pukul 09:01