

**PELATIHAN PEMBUATAN MANISAN JERUK KEPROK SOE UNTUK  
MENINGKATKAN KETRAMPILAN BERWIRAUSAHA MASYARAKAT DESA  
AJAObAKI**

**Marince I. Leo<sup>1</sup>, Matheos J. Takaeb<sup>2</sup>, Demeryati Langtang<sup>3</sup>**

<sup>1,2</sup>Program Studi Pendidikan Biologi, Institut Pendidikan Soe

<sup>3</sup>Program Studi Pendidikan Fisika, Institut Pendidikan Soe

([mathewtakaeb@gmail.com](mailto:mathewtakaeb@gmail.com), 082147708628)

**ABSTRAK**

Desa Ajaobaki adalah desa yang berada di kecamatan Mollo Utara dan termasuk salah satu desa yang menyumbang angka penghasil jeruk keprok terbesar untuk kabupaten Timor Tengah Selatan. Dilain sisi, masyarakat desa Ajaobaki terbiasa menjual hasil jeruk mentah atau mengonsumsi daging jeruk dan membuang kulitnya. Oleh karena itu, perlu ada kreatifitas/ inovasi masyarakat agar dapat mengolah kulit buah jeruk keprok soe maupun daging buah menjadi produk pangan yang bernilai ekonomis. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi Masyarakat Mollo Utara terkait pembuatan manisan jeruk keprok soe demi mengatasi terjadinya pembusukan jeruk keprok soe disaat musim panen tiba melalui pembuatan manisan jeruk keprok soe dengan memanfaatkan kulit buah maupun daging buahnya. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini juga bertujuan untuk membantu masyarakat dalam berwirausaha secara mandiri demi mengatasi kebutuhan ekonomi sehari-hari. Model kegiatan yang dilaksanakan adalah pelatihan pembuatan manisan jeruk Keprok Soe, kepada masyarakat Desa Ajaobaki. Dosen program studi pendidikan Biologi-Fisika melakukan pelatihan dan pembagian angket kepuasan kepada masyarakat yang mengikuti pelatihan dan hasilnya menunjukkan bahwa sebesar 91,5% masyarakat merasa sangat puas dari materi yang diberikan oleh dosen prodi pendidikan biologi-fisika dan TIM kepada ibu-ibu PKK Desa Ajaobaki.

**Kata kunci :** Pelatihan manisan jeruk keprok soe, kecamatan mollo utara, desa ajaobaki

**ABSTRACT**

*Ajaobaki Village is a village located in North Mollo sub-district and is one of the villages that contributes the largest tangerine producing figures for South Central Timor district. On the other hand, the people of Ajaobaki village are accustomed to selling raw citrus products or consuming orange meat and removing the skin. Therefore, there needs to be community creativity / innovation in order to be able to process the skin of tangerine soe and fruit flesh into food products of economic value. This Community Service activity is expected to provide benefits for the North Mollo Community related to making candied soe tangerines in order to overcome the melting of soe tangerines when the harvest season arrives through making candied soe tangerines by utilizing fruit skin and flesh. This community service activity also aims to assist the community in entrepreneurship independently to overcome daily economic needs. The model of activities carried out was training on making candied tangerine Soe, to the people of Ajaobaki Village. Lecturers of the Biology-Physics education study program conducted training and distributed satisfaction questionnaires to the community who participated in the training and the results showed that 91.5% of the community felt very satisfied from the material provided by the lecturers of the biology-physics education study program and TIM to the mothers of the PKK in Ajaobaki Village.*

**Keywords :** Training on candied tangerine soe, North Mollo District, Ajaobaki Village

## **PENDAHULUAN**

Indonesia merupakan negara yang memiliki iklim tropis dan memiliki kesuburan tanah yang sangat baik, berbagai macam tanaman dapat tumbuh subur di Indonesia yang salah satunya adalah tanaman buah jeruk yang memiliki angka produktivitas yang sangat tinggi (Hortikultura, 2002). Terbukti pada tahun 2020 jumlah produksi buah jeruk mencapai 2,72 juta ton (Khamilawati & Choliz, 2021). Buah jeruk juga merupakan buah yang paling digemari oleh kalangan masyarakat. Buah jeruk dapat dikonsumsi secara langsung maupun dengan berbagai macam olahan seperti jus, manisan jeruk, salad dan lain sebagainya. Selain dagingnya, kulit jeruk juga dapat diolah menjadi manisan kulit jeruk (Fadhil & Ashoer, 2019). Salah satu tempat penghasil buah jeruk di Indonesia adalah kabupaten Timor Tengah Selatan (TTS).

TTS merupakan kabupaten terluas ke-3 di Nusa Tenggara Timur dan berada didataran tinggi oleh karena itu, mata pencaharian sebagian besar masyarakat TTS adalah bertani. Salah satu kecamatan yang memproduksi buah jeruk adalah kecamatan Mollo Utara. Ada berbagai macam jeruk yang ditanam disana yakni jeruk pamelon, jeruk nipis, jeruk lemon dan Jeruk keprok soe.

Jeruk keprok soe merupakan buah unggulan dari kabupaten TTS (Martosupono M, Semangun H, Sunbanu, 2007). Salah satu ciri khas jeruk ini adalah kulit buah yang telah masak akan berwarna kuning kemerah-merahan, dengan permukaan kulit yang licin.

Namun Sebagian besar masyarakat Mollo Utara tidak puas dengan hasil panen buah jeruk yang sedikit. Dikarenakan pada awal tahun, angin yang sangat kencang menyebabkan buah jeruk yang sudah masak akhirnya jatuh dan akhirnya membusuk. Sedangkan Sebagian besar konsumen hanya mengonsumsi daging jeruk dan membuang kulitnya.

Oleh karena itu, perlu ada kreativitas masyarakat untuk mengolah kulit buah jeruk maupun daging buah yang telah jatuh sehingga bisa dimakan maupun dijual. Salah satu olahan kulit jeruk maupun daging buah adalah manisan. Manisan kulit jeruk maupun daging buah jeruk dapat dimakan langsung maupun direndam dalam air untuk dijadikan minuman. Selain itu, manisan kulit maupun daging buah jeruk ini juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan campuran untuk membuat roti dan kue untuk menambah cita rasa dan aroma. Sedangkan untuk khasiat kulit jeruk sendiri dapat meredakan dahak, menyehatkan perut dan melancarkan pencernaan. Produk manisan kulit maupun daging buah jeruk keprok soe ini dipilih dalam PkM dikarenakan masih langkanya produk ini di pasaran, sehingga sangat cocok bila digunakan oleh masyarakat Desa Ajaobaki, Kecamatan Mollo Utara untuk memulai suatu usaha.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi Masyarakat Mollo Utara terkait pembuatan manisan jeruk keprok soe demi mengatasi terjadinya pembusukan jeruk keprok soe disaat musim panen tiba melalui

pembuatan manisan jeruk keprok soe dengan memanfaatkan kulit buah maupun daging buahnya. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini juga bertujuan untuk membantu masyarakat dalam berwirausaha secara mandiri demi mengatasi kebutuhan ekonomi sehari-hari.

## **BAHAN DAN METODE**

Model kegiatan yang dilaksanakan adalah penyuluhan dengan metode praktikum terkait pembuatan Manisan jeruk keprok Soe, kepada masyarakat Desa Ajaobaki. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan melalui beberapa tahapan yaitu:

### **1. Tahap Persiapan**

Tahap persiapan merupakan tahap awal sebelum pelaksanaan kegiatan. Dalam tahap ini ada beberapa hal yang dilakukan yaitu:

- a. Pra Survei: Identifikasi Permasalahan dan Kebutuhan Mitra.
- b. Pembuatan Proposal: Pembuatan proposal yang menawarkan solusi untuk permasalahan dan kebutuhan mitra.
- c. Persiapan bahan penyuluhan: Yaitu mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan untuk penyuluhan

### **2. Tahap Pelaksanaan Pelatihan**

Pada tahap pelaksanaan dilakukan penyuluhan kepada masyarakat Desa Ajaobaki, Kecamatan Mollo Utara terkait pembuatan manisan dari jeruk keprok Soe.

### **3. Tahap Evaluasi Pelatihan**

Evaluasi dilakukan dengan memberikan angket kepuasan terkait

dengan pelatihan pembuatan jeruk keprok Soe, untuk mengetahui tingkat pemahaman masyarakat akan pembuatan manisan dari jeruk keprok melalui penyuluhan yang telah diberikan.

### **4. Tahap Pembuatan Laporan**

Pada tahap akhir dibuat laporan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat tentang pembuatan manisan dari jeruk keprok Soe untuk meningkatkan ketrampilan masyarakat Desa Ajaobaki, Kecamatan Mollo Utara

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Berdasarkan hasil pelatihan pembuatan manisan jeruk keprok soe untuk meningkatkan ketrampilan berwirausaha masyarakat desa Ajaobaki diketahui bahwa program desa Ajaobaki di kabupaten Timor Tengah Selatan, secara umum telah menjadi desa maju yang mampu mengembangkan hasil pertanian terutama bahan lokal masyarakat desa menjadi bahan pangan siap saji dan bahan pangan sebagai produk oleh-oleh khas desa Ajaobaki. Hal ini karena banyaknya hasil pertanian yang dihasilkan oleh masyarakat desa Ajaobaki pada setiap bulan dan tahun. Tidak terlepas dari hasil pertanian, masyarakat desa dan pemerintah desa juga mendapat perhatian dari pemerintah kabupaten untuk pengembangan menjadi desa binaan dan desa wisata untuk Kabupaten Timor Tengah Selatan. Munculnya program desa yang inovatif ini menjadikan desa Ajaobaki menjadi desa yang dituntut untuk terus meningkatkan citra positif

masyarakat tentang tujuan wisata desa, serta meningkatkan keakraban dengan industri, produk dan kegiatan lokal, dan mendorong motivasi dan keinginan masyarakat luas untuk berkunjung ke desa Ajaobaki.

Adapun dalam rangka peningkatan potensi pemanfaatan bahan pangan lokal dari masyarakat desa Ajaobaki oleh dosen program studi pendidikan biologi dan TIM, dilakukan melalui proses identifikasi, wawancara dan kegiatan pelatihan. Fokus pertama diberikan pada ibu-ibu PKK desa Ajaobaki yang memiliki minat serta kemampuan dalam bidang pengolahan pangan. Salah satu kegiatan pelatihan yang dilakukan yaitu dengan memanfaatkan hasil jeruk keprok masyarakat desa Ajaobaki sebagai bahan utama dalam kegiatan pengolahan.

Pelatihan ini diberikan di Rumah Central Pengolahan Bahan Pangan Desa Ajaobaki. Pelatihan ini diberikan karena banyaknya hasil panen jeruk milik masyarakat desa Ajaobaki yang di jual secara biasa dan kurangnya pemanfaatan kembali kulit jeruk yang ada. Akibatnya berdampak pada kurang optimalnya pengembangan potensi bahan lokal menjadi bahan pangan inovatif dan tahan lama untuk meningkatkan perekonomian masyarakat desa.

Dalam kegiatan pelatihan pemanfaatan kulit jeruk keprok soe menjadi produk olahan yang inovatif maka dosen program studi pendidikan Biologi-Fisika dan TIM melakukan pelatihan dan pembagian angket kepuasan kepada masyarakat yang mengikuti

pelatihan dan hasilnya menunjukkan bahwa sebesar 91,5% masyarakat merasa sangat puas dari materi yang diberikan oleh dosen progdi pendidikan biologi-fisika dan TIM kepada ibu-ibu PKK Desa Ajaobaki. Untuk kepuasan terhadap fasilitatro sebesar 93% Ibu-Ibu PKK dan masyarakat desa Ajobaki merasa sangat puas, untuk fasilitas pelatihan yang diberikan masyarakat merasa sangat puas dengan indikator persentasi 97%, dan indikator manfaat pelatihan yang diberikan memiliki persentasi sebesar 94%.

Dari hasil pengukuran secara kuantitatif ini dapat diketahui bahwa selama TIM PKM dosen Progdi Pendidikan Biologi-Fisika dan TIM melakukan pengabdian kepada masyarakat desa Ajaobaki memiliki dampak yang sangat besar dan membawa perubahan bagi masyarakat desa agar dapat memanfaatkan potensi pangan lokal desa agar dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa. Selain itu, manfaat pelatihan ini juga dapat menciptakan lapangan kerja bagi desa serta membuat desa menjadi desa wisata yang inovatif dan kreatif dalam pengembangan serta modifikasi pangan lokal yang sehat dan bernilai ekonomis.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan hasil pelatihan pembuatan manisan jeruk keprok soe untuk meningkatkan ketrampilan berwirausaha masyarakat desa ajaobaki serta hasil penilaian kepuasan hasil pelatihan maka disimpulkan bahwa efektifitas kegiatan pelatihan pembuatan manisan jeruk keprok yang

dilakukan di desa Ajobaki kepada masyarakat desa ajobaki membawa pengaruh positif bagi masyarakat desa Ajobaki.

#### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Program Studi Pendidikan Biologi, Program Studi Pendidikan Fisika, Pegawai Institut Pendidikan Soe, Lembaga Penelitian-Pengabdian dan Publikasi Institut Pendidikan Soe, Desa Ajaobaki, Ibu-Ibu PKK Desa Ajaobaki, dan Institut Pendidikan Soe yang telah memberikan kesempatan kepada kami agar pada Tahun Anggaran 2023 dapat melaksanakan pengabdian Masyarakat di Desa Ajaobaki, Kecamatan Mollo Utara, Kabupaten Timor Tengah Selatan.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Fadhil, M., & Ashoer, M. (2019). Usaha Manisan Aneka Rasa Melalui Pemanfaatan Kulit Jeruk Pamelon di Desa Padanglampe Kabupaten Pangkep. *Buletin Udayana Mengabdi*, 18(3). <https://doi.org/10.24843/bum.2019.v18.i03.p30>
- Hortikultura, D. J. (2002). *PROFIL PRODUKSI JERUK* (1st ed.). Direktorat Budidaya Tanaman Buah. <https://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/11687>
- Khamilawati, M., & Cholis, M. N. (2021). *Pendampingan Penggunaan Aplikasi Pendeteksian Kematangan Jeruk Berbasis Android Untuk Petani Jeruk Desa Bulurejo Purwoharjo Banyuwangi*. 3(1), 39–49.
- Martosupono M, Semangun H, Sunbanu, B. Y. (2007). *Budidaya Jeruk Keprok Soe di Kabupaten Timor Tengah Selatan* [Universitas Kristen Satya Wacana]. <https://doi.org/0854-9028>

**LAMPIRAN**



**Gambar 1. Kegiatan Pembuka PKM Oleh Kepala Desa Ajaobaki dan Ketua TIM PKM**



**Gambar 2. Kegiatan Pelatihan di Rumah Center Pengolahan Lokal Desa Ajaobaki**



**Gambar 3. Kunjungan dari Camat Mollo Utara dalam kegiatan pelatihan**



**Gambar 4. Foto Bersama Aparat Desa dan TIM PKM serta promosi hasil pelatihan yang siap di pasarkan**