



Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Teknologi Hasil Pertanian

**PELATIHAN PEMBUATAN SQUASH MARKISA – TERUNG BELANDA
DI KELOMPOK TANI TANAGO DUA DI DESA MUDE BENARA, KECAMATAN
TIMANG GAJAH, KABUPATEN BENER MERIAH**

***TRAINING THE PRODUCTION OF SQUASH PASSION FRUIT-TAMARILLO AT
TANAGO DUA GROUP FARMER, DESA MUDE BENARA, TIMANG GAJAH DISTRICT,
BENER MERIAH***

Juanda^{1*}, Martunis¹, Sri Hartuti²

¹Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh, 23111, Indonesia.

²Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh, 23111, Indonesia.

*Email: juanda@usk.ac.id

ABSTRACT

Passion fruit and tamarillo are tropical fruit plants, which are easy to find in Bener Meriah Regency. The aim of this community service is to provide a way to utilize tools/machines for processing fruit into squash and to provide examples of the value-added use of passion fruit and tamarillo, especially at peak harvest times where the selling price is very cheap. The implementation of this service activity regarding making squash uses the participatory rural appraisal (PRA) approach. This service itself consists of 3 stages, namely technical training on the use of squash making tools/machines, business management and marketing training, as well as technical training on making tamarillo passion fruit squash. The service resulted a group of community members who were able to make quality squash similar to pohon pinang squash, one of the popular squash in Aceh. This activity has succeeded in operating the equipment/machines for making squash and has proven that passion fruit and tamarillo can be processed into value-added squash products, thereby preventing both fruits from being wasted or being priced very cheaply at peak harvest.

Kata kunci: Aceh, passion-fruit, squash, tamarillo

PENDAHULUAN

Markisa merupakan salah tanaman buah tropis yang mengandung banyak vitamin dan mineral, seperti vitamin C, vitamin A, kalium, zat besi, magnesium, dan kalsium. Buah markisa sangat bermanfaat bagi Kesehatan karena kaya akan serat dan antioksidan, sangat baik bagi penderita asma, memiliki efek relaksasi, sangat baik bagi penderita insomnia, baik untuk diet, serta mencegah kecacatan bayi bagi ibu hamil (Hartatik dan Yuniasih, 2023).

Terung belanda (*Solanum betaceum* Cav.) juga merupakan tanaman buah tropis

yang biasa dijumpai di dataran tinggi. Buah terung belanda mengandung banyak nilai gizi yang jarang diketahui masyarakat banyak, seperti protein, lemak, karbohidrat, serat, karoten, vitamin A, dan vitamin C 23,3– 44,9. Hanya saja vitamin C akan berkurang drastis jika dimasak (Black et al., 1987; Morton, 1987).

Desa Mude Benara merupakan salah satu desa di Kecamatan Timang Gajah, Kabupaten Bener Meriah yang mempunyai potensi kedua tanaman buah tersebut. Desa ini terletak di pinggir Jalan Bireuen – Takengon. Pada musim panen puncak, kedua jenis buah ini

berharga sangat murah sehingga memerlukan alternatif pemanfaatan yang bernilai tambah.

Target dari kegiatan ini adalah Kelompok Tani Tanago yang merupakan kelompok tani yang terdiri dari ibu-ibu dan bapak-bapak di Desa Mude Benara. Kelompok ini pernah mendapatkan bantuan seperangkat alat/ mesin pembuatan *squash*/ sirup dari Dinas Pangan Aceh pada tahun 2022. Namun, pemanfaatannya masih belum optimal sehingga melalui kegiatan pengabdian ini diharapkan permasalahan tersebut dapat terselesaikan. Jadi pengabdian ini ditujukan agar para anggota Kelompok Tani Tanago dapat mengoperasikan alat/ mesin yang ada, terutama untuk pembuatan *squash* atau sejenisnya, serta menghasilkan produk *squash* dari buah markisa dan terung belanda yang merupakan dua jenis buah yang banyak tersedia di sekitar lokasi pengabdian.

METODE PELAKSANAAN

Pelatihan pembuatan *squash* markisa – terung belanda di Kelompok Tani Tanago Dua yang berlokasi di Desa Mude Benara, Kecamatan Timang Gajah, Kabupaten Bener Meriah, Provinsi Aceh. Kelompok ini pada tahun 2022 telah mendapatkan bantuan alat/ mesin pembuatan sirup, *squash*, atau minuman sejenis dari Dinas Pangan Aceh. Namun, disayangkan pengoperasiannya masih belum mereka kuasai dengan baik karena proses pengadaannya agak terlambat (akhir tahun) sehingga proses pembinaan agak terbatas. Pelatihan ini bertujuan melakukan pembinaan dan pelatihan agar alat/ mesin yang ada dapat dioperasikan yang menghasilkan produk minuman (*squash*) yang bernilai jual di pasar.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian tentang pembuatan *squash* ini menggunakan metode pendekatan *participatory rural appraisal* (PRA), yaitu pendekatan yang melibatkan anggota kelompok secara aktif sehingga hasil pengabdian akan menjadi lebih bermanfaat. Untuk memantapkan kemampuan anggota kelompok dalam pembuatan *squash*, pengabdian ini sendiri terdiri dari 3 tahapan, yaitu: (1) Pelatihan teknis penggunaan alat/mesin pembuatan *squash* yang didemonstrasikan langsung oleh

tenaga teknis; (2) Pelatihan manajemen usaha dan pemasaran; serta (3) Pelatihan teknis pembuatan *squash* markisa terung belanda yang didemonstrasikan oleh para instruktur dari Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil wawancara dengan perwakilan kelompok yang didampingi tim dinas pertanian dan pangan setempat didapat data dan sumber bahan baku utama pembuatan *squash* berupa buah markisa dan terung belanda. Buah markisa dan terung belanda dapat diperoleh baik dari kebun anggota kelompok, petani di sekitar lokasi, ataupun dibeli di pasar-pasar lokal. Data Kabupaten Bener Meriah dalam Angka 2023, meskipun tidak ada data yang terlalu detail, mengidentifikasikan bahwa buah markisa dan terung belanda diproduksi oleh petani di Bener Meriah (BPS Bener Meriah, 2023).



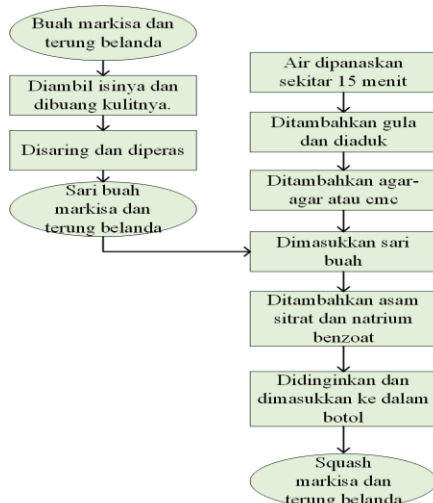
Gambar 1. Diskusi dengan perwakilan kelompok dan tim pendamping dinas

Pelatihan awalnya dilakukan dengan melakukan ujicoba terhadap alat/ mesin yang ada. Secara umum alat/ mesin yang ada bisa dioperasikan dengan baik menggunakan listrik yang terpasang di tempat usaha/ lokasi. Selain menggunakan tenaga listrik, alat/ mesin yang ada juga dapat dioperasikan dengan generator listrik (*genset*) yang ada. Beberapa alat/ mesin yang ada di lokasi seperti *genset*, mesin *blender/ juicer*, mesin pengepres, mesin pengaduk, *autoclave*, alat penyaring, mesin pelabelan dan peralatan lainnya seperti alat pengukur kekentalan cairan (*squash*) dan refraktrometer.

Pelatihan manajemen usaha difokuskan pada pengelolaan dan pengoperasian alat/ mesin dalam pengerjaan harian pembuatan *squash*. Pembuatan *squash* bisa dilakukan bahkan oleh 1 orang operator. Namun untuk mengoptimalkan pelaksanaannya, proses

pembuatan *squash* sebaiknya dilakukan oleh 3-10 orang operator, tergantung beban kerjanya. Beban kerja dapat dibagi berdasarkan kebutuhan kerja yang ada, sehingga setiap operator mengetahui deskripsi pekerjaannya masing-masing. Operator dapat diambil dari anggota kelompok yang ada, sebanyak 25 orang anggota kelompok. Bahkan, jika diperlukan, pembuatan *squash* dapat dilakukan 2-3 *shift* per hari. Adapun target pemasaran *squash* ini dimulai dari tahapan promosi baik ke warga sekitar, toko-toko kelontong dan swalayan, serta ke instansi perkantoran pemerintah dan swasta. Promosi dan pemasaran ini dilakukan juga oleh masyarakat umum lainnya dengan kesepakatan-kesepakatan kerjasama lainnya yang saling menguntungkan kedua belah pihak. Pemasaran produk secara umum sangat mudah dilakukan karena produk *squash* yang dihasilkan relatif sesuai dengan kebutuhan masyarakat Bener Meriah dan sekitarnya. Berdasarkan wawancara dengan perwakilan kelompok, produk serupa yang sudah ada dan diminati masyarakat adalah seperti *squash* cap patung dan *squash* kurnia. Untuk sementara proses pemasaran *squash* secara terbuka belum dapat dilakukan secara resmi mengingat proses perizinan usaha dan produk perlu dipastikan sudah lengkap, seperti perizinan P-IRT dan BPOM.

Pelatihan selanjutnya itu tentang tata cara membuat *squash* markisa-terung belanda menggunakan fasilitas alat/mesin yang telah ada sebelumnya. Adapun prosedur pembuatan *squash* markisa-terung belanda adalah seperti ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Alur proses pembuatan *squash* markisa terung belanda

Pembuatan *squash* pada dasarnya serupa dengan pembuatan sirup. Hanya saja *squash* dan sirup mengacu pada SNI yang berbeda untuk syarat mutu, cara pengujian, dan sebagainya. Khusus *squash* dapat mengacu pada SNI 2984:2019 (BSN, 2019). Kemudian, beberapa karakteristik dasar *squash* adalah; (1) Kadar gula dalam bentuk sakarosa sebanyak 25%-55%; Total padatan terlarut (TPT) $\geq 30\%$; serta kandungan sari buah tidak kurang dari 10%.



Gambar 3. Kegiatan pembuatan *squash* markisa terung belanda

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian menghasilkan sekelompok anggota masyarakat yang sudah mampu membuat *squash* yang berkualitas seperti beberapa *squash* yang populer di Aceh. Kemudian kegiatan ini juga telah berhasil mengoperasikan alat/ mesin pembuatan *squash* serta membuktikan bahwa buah markisa dan terung belanda dapat diolah menjadi produk *squash* yang bernilai tambah.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kepada Dinas Pangan Aceh yang telah membantu alat/ mesin pembuatan *squash*, Dinas Pertanian dan Pangan Bener Meriah yang telah melakukan pendampingan kepada kelompok, perangkat Desa Mude Benara dan Kecamatan Timang Gajah setempat yang banyak membantu dalam kesuksesan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS Bener Meriah. (2023). *Kabupaten Bener Meriah dalam Angka 2023*. Badan Pusat Statistik, Redelong.
- BSN. (2019). *Squash*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

Hartatik., Yuniasih, N. (2023). *Modul: Usaha Kecil Menengah Minuman Sari Buah Senggreng*. Unikama, Malang.

Kuntaraf, K. L. (2003). *Makanan Sehat*. Indonesia Publishing House, Bandung.