



Pengembangan Olahan Belimbing Wuluh Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Masyarakat di Pulo Aceh

Saifuddin, Khumaira, Suraiya Nazlia, Hasanah, Lestari, Anisah Taqiyah

Universitas Abulyatama, Aceh, Indonesia

ARTICLE INFORMATION

Received: July 31, 2024
Revised: August 27, 2024
Available online: September 30, 2024

KEYWORDS

Starfruit; Entrepreneurship;
Processing; Economy

CORRESPONDENCE

Name: Saifuddin
E-mail:
saifuddin_ppkn@abulyatama.ac.id

A B S T R A C T

This community service program aims to enhance the economic potential of Pulo Aceh residents by developing processed starfruit (belimbing wuluh) products. Gampong Paloh, Pulo Breuh Subdistrict, is rich in natural resources, including an abundance of starfruit. However, the community's use of starfruit has been limited to producing sunti acid for personal kitchen use, without leveraging its market potential. To address this, the program targeted housewives in fishermen groups, providing training on processing starfruit into dodol, syrup, sunti acid, and jam. The program employed methods such as interviews, outreach, training sessions, discussions, and hands-on mentoring to ensure practical skill development. The outcomes include: (a) increased understanding of entrepreneurship and its role in improving family economies, (b) improved ability to process natural resources into high-quality, marketable products, (c) enhanced skills in producing starfruit-based products such as dodol, jam, and syrup, and (d) better knowledge of packaging, labeling, and simple financial management to create a product identity. The program succeeded in empowering participants with entrepreneurial and processing skills, contributing to economic improvement. Future initiatives should focus on online sales training, establishing a robust e-commerce community, and expanding product diversification to include marine resources, such as tuna and other seafood, to further boost the local economy.

Pendahuluan

Gampong Paloh merupakan salah satu pulau terluar di Kecamatan Pulo Aceh, Kabupaten Aceh Besar, yang dinilai memiliki potensi wisata yang menjual dengan destinasi wisata sejarah, bahari bahkan hingga wisata religinya (Hasanah, 2022). Pulo Aceh adalah sebuah nama kecamatan di Kabupaten Aceh Besar, Provinsi Aceh. Merupakan daerah kepulauan yang di kawasan ini terdapat dua pulo besar (pulo dalam bahasa Indonesia diartikan pulau) yaitu Pulo Nasi dan Pulo Breuh (breuh artinya dalam bahasa Indonesia beras). Selain itu Kecamatan Pulo Aceh terdapat tiga kemukiman (mukim) dan 17 gampong (desa). Tiga kemukiman tersebut yaitu Mukim Pulo Breuh Utara, Mukim Pulo Breuh Selatan, dan Mukim Pulo Nasi (Pambudhy, 2015). Penduduk Kecamatan Pulo Breuh yaitu berjumlah 4.385 jiwa atau sekitar 1.344 Kepala Keluarga (KK), dengan mata pencarian sebagai nelayan dan petani. Letak Pulo Aceh yang sangat strategis dan tidak jauh di tempuh dari Kota Banda Aceh yang merupakan Ibukota Provinsi Aceh, membuat pulo ini sangat berpotensi untuk dikembangkan sebagai salah satu daerah kunjungan wisata (Hasanah, 2022).

Sumber daya alam yang dimiliki sangatlah luas dan banyak (Nashar, 2015), namun tidak membuat masyarakat di Gampong Paloh ini memanfaatkan sebagaimana semestinya, sehingga para masyarakat tidak responsif pada lingkungan sekitarnya yang merupakan hasil alam yang dapat diolah dan menjadi produk bernilai jual tinggi (Lamria Mangunsong, Sari Zawitri, 2016). Semua ini terjadi karena kurangnya motivasi dan usaha para masyarakat dalam mengembangkan potensi diri di daerah tersebut. Kebutuhan keterampilan yang lebih kreatif dan cakap pada diri sendiri tentu harus dikembangkan agar dapat bersaing dalam tantangan dunia kerja di masa yang akan datang (Yudim & S, 2018). Jika diri kita tidak ada keinginan untuk berkembang dengan potensi-potensi keterampilan atau keahlian yang dimiliki dalam suatu pekerjaan yang telah tersedia (Agustina, SP, et al, 2014), maka kita akan selangkah mundur daripada orang lain yang lebih kreatif yang mau mengasah keterampilan dan termotivasi dalam berwirausaha (Marzuki, Pratama, Amalia, Iryani, & Gala, 2021).

Adapun Mitra di Gampong Paloh yaitu ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam Kelompok Nelayan. Masyarakat Gampong Paloh ini mencari rejeki hanya dengan berprofesi sebagai petani dan nelayan saja, tentu hal ini membuat perkapita perekonomian akan sangat rendah setiap tahunnya (Situmorang & Nurliah, 2023). Dibawah ini merupakan gambar perahu yang menjadi alat transportasi perjalanan ke Gampong Paloh, Pulo Aceh (alat transportasi ke lokasi mitra):

Gambar 1. *Bod/* Perahu Penumpang menuju Gampong Paloh Pulo Aceh dari Kota Banda Aceh.

Pentingnya pengabdian kepada masyarakat ini karena banyaknya pohon Belimbing Wuluh yang dimiliki oleh warga masyarakat di Gampong Paloh namun tidak ada yang mengolah menjadi produk bernilai jual tinggi, mengingat Belimbing Wuluh sangat mudah ditemukan di lingkungan masyarakat, maka dapat dikembangkan dalam berbagai produk olahan seperti dodol, sari buah dan *asam sunti* (belimbing wuluh yang difermentasi) yang digunakan sebagai salah satu bumbu khas Aceh untuk beragam masakan dan juga berupa oleh-oleh khas Pulo Aceh. Berikut ini gambaran situasi saat Tim PKM melakukan survei lapangan di Gampong Paloh Pulo Aceh

Gambar 2. Kondisi Mitra atau Ibu Kelompok Nelayan sedang bersantai.

Permasalahan Mitra

Dari hasil survei kami menemukan bahwa mitra khususnya para ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok nelayan, sangat ingin diberikan suatu pelatihan keterampilan yang dapat memberikan motivasi dan semangat dalam berwusaha dalam keseharian. Disamping mengurus rumah tangga, tentu hal ini membuat tim PKM sangatlah senang dengan antusias dari masyarakat. Maka tim PKM sangat ingin memberdayakan para ibu-ibu rumah tangga dalam mengolah suatu produk yang bernilai jual

tinggi di pasar nantinya, terutama dalam bidang pangan sehingga dapat menciptakan *blue economy* yang baik pada Masyarakat yang tergabung dalam kelompok nelayan, berikut rincian permasalahan yang dihadapi mitra:

1. Tidak ada motivasi untuk mengembangkan bakat dan minat dalam berwirausaha
2. Tidak ada pengetahuan dasar dalam pengolahan sumber daya alam sekitar
3. Tidak ada keterampilan dalam mengolah bahan baku pangan menjadi berbagai produk olahan dengan berbahan dasar Belimbing Wuluh
4. Tidak ada pengetahuan dasar tentang ilmu berbisnis
5. Tidak ada pemahaman mitra dalam meningkatkan taraf perekonomian keluarga
6. Tidak ada pemahaman mitra dalam menggunakan media sosial seperti *gadget*
7. Tidak ada pemahaman mitra dalam pengemasan dan pemasaran produk yang telah siap di distribusikan
8. Tidak ada pemahaman mitra dalam mengatur keuangan sederhana, baik untung maupun rugi
9. Kurangnya sarana dan prasana yang dimiliki oleh mitra
10. Tidak ada pelatihan yang diberikan kepada masyarakat

Metode Pengabdian

Metode yang digunakan dalam kegiatan PKM ini yaitu sebagai berikut:

1. Metode ceramah, diskusi dan tanya jawab, metode ini sangat efektif digunakan dalam kegiatan memberikan sosialisasi kepada mitra tentang pentingnya mengembangkan motivasi dalam meningkatkan potensi yang dimiliki (Sugioyono, 2014). Serta memberikan sosialisasi tentang pengemasan produk, pemasaran dan juga manajemen keuangan, jadinya nanti mitra bisa bertanya dan berdiskusi langsung dengan tim pelaksana kegiatan.
2. Metode demonstrasi (Muhajir, 2018), metode ini mampu memberikan pemahaman dan pengetahuan langsung kepada mitra dengan melihat setiap proses pembuatan dan pengolahan bahan belimbing wuluh menjadi produk selai belimbing, sirup belimbing, dodol belimbing dan asam sunti. Sehingga metode demonstrasi ini memudahkan mitra dalam menghasilkan produk serta memahami penggunaan alat teknologi yang dipakai dalam setiap tahapan proses pengolahan belimbing wuluh.
3. Metode Latihan dan tutorial (Ayzaara, 2023), metode ini digunakan pada saat tahapan pengemasan produk belimbing wuluh yang telah selesai dan siap dikemas yang akan dipromosikan pada media sosial *online* dan *offline*, serta memberikan kesempatan kepada dalam latihan penggunaan keuangan sederhana dengan menghitung setiap pemasukan dan pengeluaran yang diterima dalam perolehan produk belimbing wuluh yang telah dihasilkan.

Tahapan Pelaksanaan kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini melalui tahapan-tahapan pendampingan oleh tim PKM kepada mitra mulai dari awal kegiatan hingga selesai acara yang dilaksanakan, maka melalui tiga tahapan sebagai berikut:

- 1) Tahap pertama *sosialisasi*; metode ceramah, diskusi dan tanya jawab dalam sosialisasi atau penyuluhan kepada mitra yaitu ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok nelayan dengan membangkitkan motivasi dan kemauan dalam berwirausaha dengan memanfaatkan hasil sumber daya alam yang telah tersedia disekitar tempat tinggal mitra, seperti adanya batang Belimbing Wuluh yang akan diolah menjadi produk dodol, sirup Belimbing dan *asam sunti* yang awet, higienis, dan memiliki nilai ekonomis bagi pembeli. Setiap metode penyuluhan sangatlah penting bagi mitra untuk menambah pengetahuan sehingga dapat terjadinya suatu perubahan yang kognitif pada masyarakat (Amaliatulwalidin, Anggraini Nike, & Halim Bobby, 2019). Meningkatkan kebutuhan dan pendapatan yang dimiliki oleh para ibu rumah tangga dalam berwirausaha baik individu ataupun kelompok, mendampingi mitra serta mendokumentasikan setiap kegiatan yang berlangsung serta menampung segala hal yang tidak dimengerti oleh mitra.
- 2) Tahap kedua *pelatihan*; Metode demonstrasi dan tutorial dengan memberikan pelatihan cara mengolah

Belimbing Wuluh menjadi produk dodol, sirup Belimbing *Asam Sunti* dari tahap memetik dari batang, membersihkan, mengering, dan proses pengendapan (fermentasi) selama semalam, kemudian proses penjemuran esok harinya selama 2 minggu, dilanjutkan dengan memberikan garam pada Belimbing Wuluh hingga tahapan pengeringan yang maksimal selama satu atau dua minggu dan menjadi produk *Asam Sunti* yang baik dan awet, kemudian akan diberikan pelatihan cara membuat dodol dengan bahan yang telah disediakan oleh Tim PKM, kemudian akan dilanjutkan dengan proses pembuatan sirup Belimbing, Pada tahapan proses pengolahan produk *Asam Sunti*, dodol dan sirup Belimbing diharapkan mitra dengan seksama mengikuti acara pelatihan dari awal hingga akhir.

- 3) Tahap ketiga *penerapan teknologi*; demonstrasi, tutorial dan Latihan penggunaan alat teknologi tentang pengemasan dan pemasaran yang tepat, dengan memberikan desain merk atau *branding* dan ikut dibantu oleh anggota mahasiswa yang ikut membantu para mitra yang mengalami kesusahan atau belum mengerti perihal pengemasan yang baik dan menarik, pengemasan produk dodol, sirup Belimbing dan *Asam Sunti* yang telah berhasil dengan memberikan kemasan yang bernilai ekonomis, dengan takaran yang sesuai dan mudah, mulai dari isi 100 gram, 250 gram, 500 gram hingga kemasan 1 kg dalam setiap *standing pouch* dan kotak plastik *Thinwall* yang dapat menarik daya Tarik pembeli, dalam botol-botol kaca agar produk sirup terlihat lebih indah, serta kemasan dodol yang lebih bagus dan higienis
- 4) Tahap keempat evaluasi program, menggunakan metode ceramah, diskusi dan tanya jawab dalam mengevaluasi hasil pelatihan dari pengolahan, pengemasan dan manajemen keuangan sederhana agar mitra mampu dalam mengelola hasil produk yang telah didistribusikan dari tahapan pengeluaran dan pemasukan, keuntungan dan kerugian yang nantinya akan menjadi tahapan dalam keseharian mitra terhadap pengolahan produk dodol, sirup Belimbing dan *Asam Sunti*.
- 5) Tahap kelima *keberlanjutan program*, pada tahapan ini diharapkan kepada mitra agar program pelatihan yang telah diberikan dapat berlanjut dikemudian hari dan tetap menjadi wirausaha Masyarakat. Tim PKM nantinya akan memberikan kembali pelatihan lainnya mengenai pengolahan jenis bumbu masak berbahan dasar Kelapa dalam berbagai variasi.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pelatihan cara mengolah belimbing wuluh ini diikuti oleh para ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok nelayan di Gampong Paloh Pulo Aceh, pelatihan ini dilaksanakan dengan tujuan agar Masyarakat dapat memanfaatkan hasil alam yang tersedia dilingkungan sekitar, menjadi produk bermutu dan bernilai jual tinggi. Dari hasil pelatihan ini maka telah memberikan mamfaat yang luar biasa untuk Masyarakat di Gampong tersebut.

Kegiatan ini dilakukan di sebuah rumah Nelayan milik Gampong tersebut. Kegiatan ini diawali dengan memberikan pencerahan dan motivasi agar semangat dalam berwirausaha dalam kelompok kecil misalnya dalam lingkup keluarga dengan tujuan menambah perekonomian keluarga. Kemudian para dosen akan membantu mitra dalam pengemasan serta memberikan label pada kemasan, dan para anggota mahasiswa membantu mitra dalam pemasaran *offline* yaitu di kede (toko) atau warung kopi yang ada di kampong tersebut dan juga pemasaran melalui media *online* (*handphone*) yang diikuti oleh para perempuan (berusia muda yang lebih melek teknologi) yang ada di Gampong Paloh tersebut, karena mengingat para mitra yaitu ibu-ibu rumah tangga yang kurang memahami teknologi. Berikut rincian yang telah dihasilkan antara lain:

- 1) Mitra atau ibu-ibu kelompok nelayan memahami dan mengerti gambaran potensi dari sumber daya alam di sekitar lingkungan rumah, serta sumber daya manusia yang dimiliki oleh setiap individu sebagaimana yang telah Allah SWT berikan pada seluruh hamba-Nya dipermukaan bumi ini, dengan menggali ilmu baru, keterampilan baru, dan wawasan yang luas dengan minat dan kemauan yang tinggi sehingga dapat menumbuhkan keinginan dan motivasi untuk berwirausaha bagi mitra.
- 2) Adanya kemampuan mitra dalam keterampilan pengolahan belimbing wuluh menjadi produk dodol, sirup Belimbing dan *asam sunti* yang bernilai ekonomis dan berbeda dengan produk lain, pengemasan produk, label produk dan juga pemasaran yang aktif baik *offline* ataupun *online*.
- 3) Adanya pemahaman mitra dalam proses pengemasan dan pemasaran produk dodol, sirup Belimbing dan *asam sunti*.
- 4) Adanya kemampuan mitra dalam mengatur keuangan sederhana baik keuntungan atau rugi dari produk

yang dihasilkan.

Table 1. Hasil kegiatan PKM

No	Kegiatan	Sebelum Kegiatan	Sesudah Kegiatan	Indicator Capaian
1.	Memberikan motivasi dalam berwirausaha pada mitra.	Mitra tidak memiliki keinginan untuk berwusaha.	Mitra memahami arti pentingnya berwirausaha untuk meningkatkan perekonomian keluarga.	Tingkat pemahaman mitra terhadap materi konsep berwirausaha yang baik.
2.	Pelatihan cara mengolah belimbing wuluh menjadi produk yang bernilai jual.	Mitra tidak memiliki keterampilan dalam pengolahan belimbing wuluh.	Mitra memahami dan memiliki keterampilan dalam mengolah belimbing wuluh menjadi berbagai produk seperti dodol, sirup, dan selai.	Adanya alat teknologi sarana dan prasarana yang telah disediakan oleh tim, sehingga pemahaman mitra menjadi luas tentang pengolahan belimbing wuluh.
3.	Memberikan pelatihan pengemasan produk dan mencetak label.	Tidak memahami dan mengerti tentang pengemasan, label, dan penggunaan alat teknologi dan sosial media.	Mitra memahami dan mengerti cara penggunaan alat teknologi dan menggunakan sosial media.	Tersedia sarana dan prasarana serta alat untuk menunjang dalam pengemasan produk dan pemasaran yang tepat sasaran.
4.	Pelatihan manajemen pembukuan keuangan.	Belum terampil tentang manajemen pembukuan keuangan keluarga.	Peserta sudah terampil dalam melakukan pembukuan keuangan keluarga.	Tingkat keterampilan mitra dalam manajemen pembukuan keuangan keluarga.

Berikut hasil yang telah dilaksanakan kegiatan pada mitra warga Gampong Paloh tentang cara pengolahan belimbing wuluh menjadi berbagai produk yang bervariasi serta memiliki nilai kualitas higienis dan bermutu.

Gambar 3. Pengolahan belimbing wuluh menjadi produk selai

Gambar 4. Pengolahan dodol belimbing wuluh

Gambar 5. Pengolahan sirup belimbing wuluh

Gambar 6. Pengolahan *Asam Sunti* dari belimbing wuluh

Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan

Program Pengembangan Olahan Belimbing Wuluh di Gampong Paloh, Pulo Aceh, telah berhasil dilaksanakan secara maksimal, sesuai dengan tujuan tim pelaksana. Program ini memberikan pelatihan pengolahan belimbing wuluh menjadi berbagai produk seperti dodol, selai, sirup, dan asam sunti, yang diterima dengan antusias oleh mitra dan masyarakat setempat. Selain itu, kegiatan ini memperkenalkan teknik pengemasan yang baik, pelabelan produk, serta strategi pemasaran offline dan online. Hasil dari pelatihan ini menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah sumber daya alam menjadi produk berkualitas yang memiliki nilai jual di pasar. Program ini juga berhasil menumbuhkan semangat berwirausaha dan kesadaran masyarakat akan pentingnya usaha ekonomi kreatif untuk meningkatkan kesejahteraan mereka. Dukungan dari pemerintah Gampong Paloh juga memperkuat dampak positif program ini, dengan harapan bahwa pelatihan serupa dapat dilanjutkan, termasuk diversifikasi produk berbasis hasil laut seperti ikan tongkol menjadi abon, kerupuk, dan olahan lainnya. Langkah-langkah ini diharapkan mampu menciptakan peluang usaha baru, memperluas pasar produk lokal, serta meningkatkan perekonomian masyarakat Gampong Paloh secara berkelanjutan.

Saran

Untuk saat ini sangat diperlukan kegiatan lebih lanjut untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mitra serta masyarakat secara umum mengenai bagaimana tata cara penjualan *online* dilakukan agar dapat meningkatkan perekonomian keluarga dan masyarakat secara umumnya. Kegiatan selanjutnya tentang membangun komunitas penjualan *online* yang lebih maksimal. Dan juga pelatihan tentang pengolahan hasil laut seperti ikan tongkol dan jenis hasil laut lainnya.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada DRTPM Kemdigidristek yang telah memberikan hibah kepada Tim dalam pelaksanaan pengabdian kemitraan masyarakat ini, dan terima kasih juga kepada Universitas Abulyatama, Tim PKM dan teman-teman yang telah ikut mensukseskan pengabdian ini, terima kasih yang sangat dalam kami ucapkan kepada keuchik (Kepala Desa) dan perangkat Gampong serta Masyarakat khususnya para ibu PKK yang telah ikut acara pelatihan dari awal hingga akhir, besar harapan kami semoga pengabdian ini dapat bermanfaat untuk masyarakat luas.

Daftar Pustaka

- Agustina, T., SP, M. P., Kusmiati, A., SP, M. P., & ... (2014). IBM Kelompok Ibu Rumah Tangga Usaha Aneka Pengolahan Pisang, 1-46. Retrieved from https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/64883%0Ahttps://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/64883/TITIN_AGUSTINA_SP.%2CMP.-0011088202XX.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Amaliatulwalidin, Anggraini Nike, & Halim Bobby. (2019). PEMBERDAYAAN DAN PERSEPSI IBU-IBU PKK MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN KUE TEMPE MATCHA DI KECAMATAN SUKARAMI KELURAHAN KEBUN BUNGA KOTA PALEMBANG, SUMATERA SELATAN. *Jurnal ABDIMAS MANDIRI*, 3(2). Retrieved from file:///C:/Users/HP/Downloads/PKM TEMPE.pdf
- Ayzaara, L. (2023). Berbagai Masalah dan Kendala Guru dalam Proses Pembelajaran. Retrieved from <https://www.kompasiana.com/linguaayzaara4711/64f41fa55886fe4d010f5c42/berbagai-masalah-dan-kendala-guru-dalam-proses-pembelajaran>
- Hasanah, D. (2022). Sosialisasi dan Pelatihan Kue Bakpia Ketela Ungu Pada Ibu Rumah Tangga di Gampong Blang Situngkoh Pulo Aceh Kabupaten Aceh Besar. *EastJournal of Innovative Community Services*, 1(1), 17-23. Retrieved from <https://ejcs.eastasouth-institute.com/index.php/ejincs/article/view/18/13>
- Lamria Mangunsong, Sari Zawitri, S. (2016). Penganekaragaman Produk Olahan Pisang Didesa Peniti Luar Kabupaten Mempawah Kalimantan Barat. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 7(2), 62-67. <https://doi.org/10.35891/tp.v7i2.506>
- Marzuki, I., Pratama, I., Amalia, F., Iryani, A. S., & Gala, S. (2021). MATAPPA : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat PKM-Produksi Abon Ikan Asin Jenis Kerapu (*Epinephelus fuscogut-tatus*) Sebagai Inovasi Olahan Berdaya Jual Tinggi. *Jurnal MATAPPA*, 4, 75-84.
- Muhajir, A. (2018). *Membangun Nalar Islam Moderat: Kajian Metodologis*.
- Nashar, N. (2015). Prospek Jenis Tanaman Pisang Untuk Dilakukan Oleh Kelompok Usaha Tani. *IQTISHADIA: Jurnal Ekonomi & Perbankan Syariah*, 2(1), 91. <https://doi.org/10.19105/iqtishadia.v2i1.868>
- Pambudhy, A. (2015). Pulo Aceh, Destinasi Baru di Aceh yang Cantik Banget! Aceh Besar.
- Situmorang, F. C., & Nurliah. (2023). Pelatihan Kewirausahaan Pembuatan Produk Olahan Pisang Bagi Mama-Mama Asli Papua di Kelurahan Mandala. *Kawanad: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 15-21. <https://doi.org/10.56347/kjpkm.v2i1.93>
- Sugioyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: ALFABETA.
- Yudim, I., & S, M. S. (2018). PKM KELOMPOK PENGASAPAN IKAN TAPA MENGGUNAKAN SISTEM DRUM VERTIKAL DI KELURAHAN TIPO KOTA PALU PROVINSI SULAWESI TENGAH. *Abditani: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1).