

Penyuluhan Pengolahan Jeruk Lemon dan Keripik Kentang bagi UMKM, Pokdarwis, Petani, Nelayan, Kader Posyandu, dan Peternak pada Desa Wisata Margaluyu Pengalengan, Kabupaten Bandung

Nelli Novyarni^{1*}, Reni Harni², Kartijo³

^{1*} Program Studi Akuntansi, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta, Indonesia.

² Program Studi Akuntansi Perpajakan, Universitas Sali Al-Aitaam, Kabupaten Bandung, Provinsi Jawa Barat, Indonesia.

³ Program Studi Bisnis Digital, Universitas Sali Al-Aitaam, Kabupaten Bandung, Provinsi Jawa Barat, Indonesia.

Email: sweetynovyarni@gmail.com^{1*}, reni_hn@yahoo.com², kartijomudah@gmail.com³

Histori Artikel:

Dikirim 10 Juli 2024; *Diterima dalam bentuk revisi* 19 Juli 2024; *Diterima* 10 Agustus 2024; *Diterbitkan* 10 September 2024. Semua hak dilindungi oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) STMIK Indonesia Banda Aceh.

Abstrak

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan penyuluhan mengenai teknik pengolahan jeruk lemon dan keripik kentang yang tepat bagi pelaku UMKM, Pokdarwis, petani, nelayan, kader posyandu, dan peternak di Desa Wisata Margaluyu, Pengalengan, Kabupaten Bandung. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini berupa penyuluhan yang didasarkan pada materi pengolahan yang disampaikan oleh narasumber berkompeten. Hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat ini menunjukkan bahwa para peserta mampu memahami pentingnya teknik pengolahan yang benar, serta dampak ekonomi yang dihasilkan bagi UMKM, Pokdarwis, petani, nelayan, kader posyandu, dan peternak di Desa Wisata Margaluyu, Pengalengan, Kabupaten Bandung. Selain itu, peserta juga memperoleh pemahaman dalam mengelola dan mengatur keuangan dengan lebih efektif.

Kata Kunci: Penyuluhan; Pengolahan; Jeruk Lemon; Keripik Kentang; Desa Wisata Margaluyu.

Abstract

This activity aims to provide education on proper techniques for processing lemons and potato chips, specifically for MSMEs, Pokdarwis, farmers, fishermen, posyandu cadres, and livestock breeders in the tourist village of Margaluyu, Pengalengan, Bandung district. The method employed in this activity involves counseling based on materials provided by competent resource persons. The results of this community service activity indicate that participants have gained a clear understanding of the importance of proper processing techniques, as well as the economic impacts on MSMEs, Pokdarwis, farmers, fishermen, posyandu cadres, and breeders in Margaluyu Tourism Village, Pengalengan, Bandung Regency. Additionally, participants have also improved their skills in financial management.

Keyword: Extension; Processing; Lemons; Potato Chips; Margaluyu Tourist Village.

1. Pendahuluan

Desa Margaluyu, yang terletak di Kabupaten Bandung, Provinsi Jawa Barat, merupakan salah satu desa yang memiliki warisan sejarah dengan keberadaan dua situ peninggalan masa penjajahan Belanda yang telah berusia lebih dari 100 tahun. Mayoritas penduduk Desa Margaluyu adalah petani sayur mayur dan peternak sapi perah, dengan desa ini dikelilingi oleh perkebunan teh milik PTPN VIII Pasirmalang serta berbatasan dengan kawasan hutan yang dikelola oleh Perhutani. Desa wisata ini terletak jauh dari keramaian perkotaan dan menawarkan pemandangan alam yang menenangkan, di mana pengunjung dapat langsung merasakan dan belajar mengenai kehidupan pedesaan melalui interaksi langsung dengan warga setempat.

Selain itu, Desa Margaluyu menawarkan keindahan alami Situ Cipanunjang, sebuah danau buatan yang juga merupakan warisan masa penjajahan Belanda. Danau ini dikelilingi oleh pegunungan dan perbukitan yang indah, dan dikenal sebagai "danau di atas danau" karena posisinya yang lebih tinggi dibandingkan dengan Situ Cileunca. Seiring dengan itu, terdapat berbagai kegiatan wisata di Desa Margaluyu, seperti berkeliling Situ Cipanunjang, edukasi pertanian sayur mayur, berinteraksi dengan peternak sapi perah, belajar budidaya lebah madu, beraktivitas bersama nelayan, serta menikmati suasana camping ground di tepi danau sambil mengikuti edukasi dari PT Perkebunan Teh PTPN VIII.

Kebutuhan masyarakat desa, terutama para petani, peternak, nelayan, Pokdarwis, dan kader posyandu, mencakup penyuluhan tentang pengolahan, pengemasan, pemasaran, serta diversifikasi produk dan jasa yang memenuhi standar produksi. Berdasarkan survei dan sosialisasi yang telah dilakukan, tim program kemitraan masyarakat kemudian melaksanakan pengembangan produk inovatif di Desa Margaluyu. Proses produksi ini mencakup *pretreatment* bahan baku, produksi, dan analisis produk yang dihasilkan (Krisdianto, Adisetya, & Oktavianty, 2023). Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan melalui kolaborasi antara dosen-dosen Universitas Persada Indonesia dan beberapa kampus lain, dengan tujuan membangun ekosistem kerja sama yang produktif.

1.1. Tujuan Kegiatan

Berdasarkan permasalahan yang telah diidentifikasi, kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini bertujuan untuk:

- 1) Meningkatkan kapasitas manajerial dan operasional UMKM, Pokdarwis, petani, nelayan, kader posyandu, dan peternak di Desa Wisata Margaluyu agar mereka dapat lebih efektif bersaing dalam pengolahan hasil bumi serta mengembangkan industri pariwisata.
- 2) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para nelayan dalam pengelolaan sumber daya pertanian, perikanan, peternakan, dan pariwisata secara berkelanjutan.
- 3) Meningkatkan kesadaran dan pemahaman kelompok sadar wisata mengenai pentingnya keberlanjutan pariwisata dan pelestarian lingkungan.

1.2. Manfaat Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:

- 1) Bagi Dosen Pelaksana
Kegiatan ini merupakan bagian dari kewajiban dosen dalam melaksanakan tridharma perguruan tinggi, serta memenuhi Beban Kerja Dosen setiap periode akademik. Selain itu, kegiatan ini juga berfungsi sebagai laboratorium implementasi kapabilitas akademis dosen, yang memungkinkan sinkronisasi pengetahuan akademis dengan praktik di lapangan, guna mencapai tujuan link and match.
- 2) Bagi UMKM, Pokdarwis, Petani, Nelayan, Kader Posyandu, dan Peternak di Desa Wisata Margaluyu, Pengalengan, Kabupaten Bandung
Kegiatan ini membantu pelaku UMKM, Pokdarwis, petani, nelayan, kader posyandu, dan peternak dalam meningkatkan pengetahuan mengenai teknik pengolahan jeruk lemon dan keripik kentang yang sesuai standar, serta dalam pengelolaan keuangan usaha yang lebih baik.

- 3) Bagi Institusi STIE Indonesia
Kegiatan pengabdian ini berkontribusi pada peningkatan kualitas karya akademis civitas akademika STIE Indonesia melalui laporan hasil pengabdian masyarakat dan publikasi karya ilmiah, yang merupakan salah satu output dari kegiatan ini.

2. Metode

2.1. Bentuk Kegiatan & Jadwal, Serta Tempat Kegiatan

a. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Metode pelaksanaan kegiatan dimulai dengan tahapan identifikasi kebutuhan, yang dilakukan melalui survei dan wawancara dengan para pelaku UMKM, kelompok sadar wisata (Pokdarwis), petani, nelayan, kader posyandu, dan peternak di Desa Margaluyu. Tahapan ini bertujuan untuk mengidentifikasi kebutuhan spesifik, tantangan, serta peluang yang dihadapi oleh para pelaku usaha dan masyarakat setempat. Setelah kebutuhan teridentifikasi, langkah selanjutnya adalah pelatihan dan pendampingan yang dirancang untuk membekali para peserta dengan pengetahuan dan keterampilan dalam berbagai aspek manajemen usaha, seperti pemasaran, keuangan, dan pengembangan produk. Program pelatihan ini tidak hanya berfokus pada peningkatan kapasitas individu, tetapi juga mendorong terbentuknya jaringan kolaboratif di antara para pelaku UMKM, Pokdarwis, petani, nelayan, kader posyandu, dan peternak. Pembentukan jaringan ini diharapkan dapat meningkatkan efektivitas pemasaran dan memperkuat dukungan antaranggota dalam pengembangan usaha mereka. Untuk mengukur efektivitas kegiatan penyuluhan ini, digunakan metode evaluasi melalui pretest dan post-test yang diberikan kepada peserta. Hasil dari post-test menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta dalam materi yang diberikan, yang mengindikasikan keberhasilan kegiatan.

b. Waktu Efektif Pelaksanaan Kegiatan

Adapun pelaksanaan kegiatan ini berlangsung efektif pada Jumat dan Sabtu, tanggal 1-2 Maret 2024. Kegiatan ini melibatkan 123 dosen dari 46 perguruan tinggi, dengan jumlah peserta sebanyak 27 orang yang mengikuti penyuluhan, ceramah, simulasi, dan kegiatan lainnya. Seluruh kegiatan tersebut dilaksanakan di ruang pertemuan Kantor Desa Margaluyu, Kecamatan Pengalengan, Kabupaten Bandung, yang dipilih sebagai lokasi pengabdian masyarakat karena relevansinya dengan tema kegiatan dan kemudahan akses bagi peserta. Tempat ini menjadi pusat pelaksanaan berbagai aktivitas yang dirancang untuk memaksimalkan partisipasi dan interaksi antar peserta, sekaligus memfasilitasi penerapan langsung dari materi yang telah dipelajari dalam lingkungan yang sesuai dengan konteks lokal.

c. Tempat Kegiatan

Lokasi pengabdian adalah di kantor desa Margaluyu, kecamatan Pengalengan Kabupaten Bandung.



Gambar 2. Map Lokasi Kegiatan

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Hasil Pelaksanaan Pengabdian

Hasil dari pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman dan keterampilan peserta terkait pengolahan jeruk lemon dan keripik kentang, yang merupakan fokus utama dari penyuluhan yang dilaksanakan. Kegiatan ini terdiri dari beberapa sesi yang dirancang untuk memberikan pemahaman yang luas kepada para peserta yang berasal dari berbagai latar belakang, termasuk UMKM, Pokdarwis, petani, nelayan, kader posyandu, dan peternak di Desa Wisata Margaluyu, Pengalengan, Kabupaten Bandung.

Pada sesi pertama, peserta diberikan materi mengenai teknik pengolahan jeruk lemon oleh Nelli Novyarni, yang berperan sebagai pemateri utama, dengan Reni Harni sebagai moderator. Materi ini difokuskan pada teknik-teknik yang memastikan jeruk lemon diolah dengan benar untuk menjaga kualitas produk dan nilai gizi yang terkandung di dalamnya. Peserta diajak untuk memahami berbagai aspek teknis yang terkait dengan proses pengolahan, termasuk pemilihan bahan baku, proses produksi, dan manajemen pascapanen.

Sesi kedua berlanjut dengan pembahasan mengenai pengolahan keripik kentang, yang dibawakan oleh Mulyati dengan Nobelson sebagai moderator. Sesi ini bertujuan untuk memberikan panduan praktis dalam pembuatan keripik kentang yang berkualitas tinggi, dengan memperhatikan aspek-aspek seperti tekstur, rasa, dan daya tahan produk. Peserta juga diajarkan bagaimana mengoptimalkan proses pengolahan untuk meningkatkan efisiensi produksi dan mengurangi biaya.

Sesi terakhir yang dibawakan oleh Suryani dengan Bahtiar Efendi sebagai moderator, berfokus pada perencanaan keuangan usaha terkait pengolahan jeruk lemon dan keripik kentang. Sesi ini sangat penting karena tidak hanya memberikan panduan tentang pengelolaan keuangan usaha, tetapi juga menekankan pentingnya pemahaman tentang dampak ekonomi dari produk yang dihasilkan. Peserta diajarkan cara menyusun anggaran, mengelola pendapatan dan pengeluaran, serta merencanakan investasi yang dapat mendukung keberlanjutan usaha mereka.

Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa peserta berhasil meningkatkan pemahaman mereka tentang pentingnya teknik pengolahan yang baik dan dampaknya terhadap ekonomi lokal. Setelah mengikuti Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini, peserta diharapkan mampu mengaplikasikan pengetahuan yang diperoleh untuk meningkatkan kualitas produk mereka, yang pada akhirnya akan berkontribusi pada pengembangan ekonomi di Desa Wisata Margaluyu. Selain itu, peserta juga diharapkan memiliki kemampuan yang lebih baik dalam mengelola dan mengatur keuangan usaha mereka, yang merupakan komponen penting dalam keberhasilan jangka panjang usaha kecil dan menengah di daerah tersebut. Kegiatan ini bukan hanya memberikan pengetahuan teknis, tetapi juga menginspirasi para peserta untuk menerapkan praktik-praktik terbaik dalam usaha mereka sehari-hari, sehingga dapat menciptakan nilai tambah bagi komunitas mereka dan memperkuat ekonomi lokal secara keseluruhan.

3.2 Masyarakat Sasaran

Masyarakat sasaran ini adalah 4 orang peserta dari masing-masing UMKM, Pokdarwis, Petani, Nelayan, Kader Posyandu Dan Peternak Pada Desa Wisata Margaluyu Pengalengan, Kabupaten Bandung, kisaran umur 20-50 tahun. Masyarakat sasaran dalam kegiatan dipilih berdasarkan kriteria yang memungkinkan mereka untuk mengimplementasikan hasil pelatihan dengan efektif dan berbagi pengetahuan yang mereka peroleh dengan anggota komunitas lainnya. Diharapkan akan terjadi multiplier effect yang positif, di mana manfaat dari kegiatan tidak hanya dirasakan oleh para peserta, tetapi juga oleh komunitas yang lebih luas di Desa Wisata Margaluyu dan sekitarnya. Para peserta diharapkan dapat menjadi motor penggerak dalam upaya meningkatkan kesejahteraan ekonomi dan sosial di desa mereka, serta mendukung keberlanjutan kegiatan ekonomi berbasis komunitas di wilayah tersebut.



Gambar 1. Pelaksanaan Kegiatan



Gambar 2. Pelaksanaan Kegiatan

3.3 Pembahasan

Beberapa pertanyaan yang diajukan oleh *audience* kepada kepada pemateri adalah Bagaimana pengolahan jeruk lemon dan keripik kentang dengan menggunakan metode *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Peserta sangat tertarik untuk memahami bagaimana penerapan GMP dapat meningkatkan keamanan pangan, yang mencakup langkah-langkah seperti pencegahan kontaminasi oleh agen biologis, kimia, dan benda asing, serta pengendalian proses produksi. Sebagaimana dijelaskan dalam Pedoman CPOB yang diterbitkan oleh Badan POM (2024), penerapan GMP sangat penting untuk menjaga standar kualitas produk dan menjamin keamanan konsumen. Peserta yang terlibat dalam diskusi menunjukkan minat yang signifikan terhadap penerapan metode GMP, yang mencakup berbagai langkah kritis untuk menjaga keamanan dan kualitas pangan. Sebagaimana diuraikan dalam Pedoman CPOB dari Badan POM (2024), GMP merupakan landasan fundamental dalam produksi pangan yang aman, termasuk pencegahan kontaminasi oleh agen biologis, kimia, dan benda asing, serta pengendalian ketat terhadap seluruh tahapan proses produksi.

Fitriana dan Fitri (2020) menggarisbawahi pentingnya analisis nutrisi, seperti kadar vitamin C dalam buah jeruk, sebagai indikator kualitas produk yang dihasilkan. Penelitian ini menunjukkan bahwa pemrosesan yang tepat tidak hanya mempertahankan kandungan nutrisi tetapi juga menjamin stabilitas produk selama penyimpanan. Selain itu, penerapan HACCP, yang bertujuan untuk mengidentifikasi dan mengelola risiko pada setiap tahap produksi, sangat relevan untuk menjaga integritas produk. Diny dan Santoso (2020) menekankan bahwa penerapan HACCP dalam pengolahan jeruk di Kabupaten Banyuwangi telah membuktikan efektivitasnya dalam meminimalkan risiko kontaminasi dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Pengolahan keripik kentang juga dibahas dalam kegiatan, dengan fokus pada penerapan standar produksi yang sederhana namun efektif. Tiofani dan Agmasari (2022) dalam penelitian mereka menyatakan bahwa penggunaan bahan baku berkualitas dan teknik pengolahan yang efisien dapat menghasilkan produk dengan kualitas yang superior, baik dari segi tekstur maupun daya tahan. Hal ini relevan dengan kebutuhan pasar yang semakin mengutamakan kualitas dan keamanan produk. Antusiasme peserta dalam memahami dan menerapkan standar GMP dan HACCP menunjukkan kesadaran yang meningkat akan pentingnya praktik produksi yang aman dan berkualitas. Sebagaimana Hermawan (2016), menyebutkan bahwa peningkatan kualitas produk lokal melalui penerapan standar produksi yang ketat dapat berdampak positif pada ekonomi masyarakat, sebagaimana terlihat di Desa Wisata Nglanggeran. Peserta kegiatan di Desa Wisata Margaluyu diharapkan dapat menerapkan pengetahuan yang diperoleh untuk meningkatkan daya saing produk lokal mereka di pasar yang lebih luas.

Manfaat kesehatan dari produk-produk berbasis jeruk lemon yang dibahas dalam kegiatan ini, seperti yang dijelaskan oleh Medical News Today (2022) dan National Cancer Institute (2022), memberikan nilai tambah yang signifikan. Kandungan antioksidan dalam jeruk lemon, misalnya, memiliki potensi dalam pencegahan penyakit kronis seperti kanker, menjadikan produk-produk ini

tidak hanya bernilai ekonomi tetapi juga kesehatan. Kegiatan pengabdian berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta dalam menerapkan standar GMP dan HACCP, yang esensial dalam produksi pangan yang aman dan berkualitas. Pengetahuan yang diperoleh diharapkan dapat diterapkan dalam praktik sehari-hari oleh UMKM, petani, dan pelaku industri pangan lainnya di Desa Wisata Margaluyu. Dengan demikian, kegiatan ini berkontribusi langsung pada penguatan ekonomi lokal melalui peningkatan kualitas produk, pengelolaan risiko yang lebih baik, dan pemahaman yang lebih mendalam tentang manfaat kesehatan produk pangan yang dihasilkan.

4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Wisata Margaluyu telah mencapai tujuan dalam meningkatkan kapasitas manajerial dan operasional peserta. Peserta mampu mengembangkan kemampuan mereka untuk lebih efektif dalam bersaing di sektor pengolahan jeruk lemon dan keripik kentang. Peningkatan kapasitas manajerial ini penting untuk memastikan bahwa usaha kecil dan menengah di desa tersebut dapat bertahan dan berkembang di pasar yang semakin kompetitif. Selain itu, kegiatan ini juga berhasil memperdalam pengetahuan dan keterampilan teknis peserta dalam proses pengolahan produk. Pemahaman yang lebih baik mengenai teknik pengolahan yang efisien dan ramah lingkungan diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan, serta memberikan nilai tambah yang signifikan dalam pemasaran. Pengetahuan ini mencakup aspek teknis yang esensial untuk menghasilkan produk yang tidak hanya memenuhi standar kualitas tetapi juga memiliki daya tarik di pasar yang lebih luas. Kegiatan ini juga berhasil meningkatkan kesadaran peserta mengenai pentingnya pengolahan produk yang aman bagi lingkungan. Kesadaran ini tidak hanya penting untuk menjaga keberlanjutan lingkungan sekitar, tetapi juga untuk memastikan bahwa praktik-praktik pengolahan yang diterapkan sesuai dengan standar yang diakui, yang pada gilirannya mendukung pembangunan berkelanjutan. Melalui pemahaman yang lebih baik tentang tanggung jawab lingkungan dalam produksi pangan, peserta diharapkan dapat menerapkan praktik yang lebih baik dalam usaha mereka sehari-hari.

5. Daftar Pustaka

- Badan POM. (2024). *Pedoman CPOB*. Diakses dari <https://klikcpob.pom.go.id/pedoman-cpob/>
- Batubara, I., & Prastya, M. E. (2020). Tanaman rempah dan obat tradisional Indonesia sebagai sumber bahan pangan fungsional. Dalam *Prosiding Seminar Nasional Laban Suboptimal ke-8 Tahun 2020*.
- Diny, A. Q., & Santoso, E. B. (2020). Pengembangan produk olahan komoditas jeruk Siam di Kecamatan Bangorejo Kabupaten Banyuwangi berdasarkan konsep PEL. *Jurnal Teknik ITS*, 9(2), 340-347. <https://doi.org/ISSN: 2337-3539>
- Fitriana, Y. A. N., & Fitri, A. S. (2020). Analisis kadar vitamin C pada buah jeruk menggunakan metode titrasi iodometri. *Jurnal SAINTEKS*, 17(1), 27-32.
- Halodoc. (2023). *Kandungan nutrisi dan manfaat lemon untuk kesehatan*. Diakses dari <https://www.halodoc.com/artikel/kandungan-nutrisi-dan-manfaat-lemon-untuk-kesehatan>
- Halodoc. (2024). *3 cara mengolah jeruk lemon untuk konsumsi setiap hari*. Diakses dari <https://www.halodoc.com/artikel/3-cara-mengolah-jeruk-lemon-untuk-konsumsi-setiap-hari>

- Healthline. (2022). *6 ways your body benefits from lemon water*. Diakses dari <https://www.healthline.com/>
- Hermawan, H. (2016). Dampak pengembangan Desa Wisata Nglanggeran terhadap ekonomi masyarakat lokal. *Jurnal Parivisata*, 3(2), 105-117. Diakses dari <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp>
- Izzalqurny, T. R., Ilmia, A., & Mufidah, A. (2022). Pemanfaatan dan pengolahan potensi buah jeruk untuk pengembangan produk UMKM Desa Gunting Kecamatan Sukorejo. *Jurnal Desiminasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1).
- Krisdiarto, A. W., Adisetya, E., & Oktaviany, H. (2023). *Jurnal Reswara: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1).
- Listyana, N. H. (2018). Analisis keterkaitan produksi kunyit di Indonesia dan faktor-faktor yang mempengaruhinya. *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*, 33(2), 106. <https://doi.org/10.20961/carakatani.v33i2.20782>
- Medical News Today. (2022). *How can lemons benefit your health?* Diakses dari <https://www.medicalnewstoday.com/>
- National Cancer Institute. (2022). *Antioxidants and cancer prevention*. Diakses dari <https://www.cancer.gov/>
- Nugrahati, H. S., & Priyatmono, A. F. (2021). Identifikasi potensi wisata kreatif di Desa Salam Karangpandan. *Seminar Ilmiah Arsitektur*, 329-337.
- Tiofani, K., & Agmasari, S. (2022). Resep keripik kentang renyah sederhana, cuma butuh 3 bahan. *Kompas.com*. Diakses dari <https://www.kompas.com/food/read/2022/05/25/170900975/resep-keripik-kentang-renyah-sederhana-cuma-butuh-3-bahan>