



PENGEMBANGAN POTENSI DAN PENDAMPINGAN PROSES PRODUK HALAL TERHADAP JUS JERUK SIDOMEKAR SEBAGAI PRODUK UNGGULAN DESA

Kefassada Putranami Charismaraya¹, Syifa' Syauqi Djohan Yahya², Alfianita Masyitoh³, Siti Adyanur Kholishoh⁴, Abdullah⁵, Agus Zainudin⁶

^{1,2,3}Universitas Negeri Jember. Email: kefassadapch@gmail.com

^{4,5,6}Universitas Islam Jember. Email: adyanur120@gmail.com

Corresponding author:

Nama: Agus Zainudin, M.Pd.I

Institusi: Universitas Islam Jember

Email: guszain90@gmail.com

ABSTRACT

Jus Jeruk Sidomekar (JJS) is a processed orange fruit product initiated by KKN Collaboration 112 students. JJS was born from the lack of processed orange fruit products in Sidomekar Village, even though Sidomekar Village is an orange fruit producing area. The lack of processed orange fruit product in the orange fruit producing area become a problem for Sidomekar Village. The JJS innovation seems to be the answer to the lack of processed orange fruit products in Sidomekar. JJS was born with the idea of community empowerment as the main goal of community service, and as a form of implementation of the Tri Dharma Perguruan Tinggi. In the observations and experiments carried out during the service, KKN 112 Sidomekar students used descriptive qualitative methods, namely by conducting direct research on the object under study. The object studied in this service process is orange fruit and its utilization as a processed product. In the process of processing, developing, and marketing JJS products, KKN 112 Sidomekar students also collaborate with PPH (Halal Product Process) assistants to increase the selling power of JJS with the issuance of NIB certificates and halal label certificates. In the future, JJS is expected to become the flagship product of Sidomekar Village which can make Sidomekar proud both on a regional, national, and international scale.

Keywords: Sidomekar Orange Juice, Community Empowerment, NIB Certification, Halal Label.

ABSTRAK

Jus Jeruk Sidomekar (JJS) merupakan produk hasil olahan jeruk yang diinisiasi oleh Mahasiswa KKN Kolaborasi 112. JJS lahir dari minimnya produk olahan jeruk yang ada di Desa Sidomekar, padahal Desa Sidomekar merupakan kawasan penghasil jeruk. Minimnya olahan jeruk di kawasan penghasil jeruk menjadi permasalahan bagi Desa Sidomekar. Inovasi JJS seolah menjadi jawaban dari minimnya produk olahan jeruk yang ada di Sidomekar. JJS lahir dengan gagasan pemberdayaan masyarakat sebagai tujuan utama pengabdian, dan sebagai wujud implementasi dari Tri Dharma Perguruan Tinggi. Dalam observasi dan eksperimen yang dilakukan selama pengabdian, Mahasiswa KKN 112 Sidomekar menggunakan metode kualitatif deskriptif yakni dengan melakukan penelitian langsung terhadap objek yang diteliti. Objek yang diteliti dalam proses pengabdian ini adalah jeruk dan pemanfaatannya sebagai produk olahan. Dalam proses pengolahan, pengembangan, dan pemasaran produk JJS, Mahasiswa KKN 112 Sidomekar juga berkolaborasi dengan pendamping PPH (Proses Produk Halal) untuk meningkatkan daya jual JJS dengan menerbitkan sertifikat NIB dan sertifikat label halal. Kedepannya, JJS diharapkan dapat menjadi produk unggulan Desa Sidomekar yang dapat mengharumkan nama Sidomekar baik dalam skala regional, nasional, maupun internasional.

Kata Kunci: Jus Jeruk Sidomekar, Pemberdayaan Masyarakat, Sertifikasi NIB, Label Halal

PENDAHULUAN

Setiap desa pasti memiliki komoditas unggulan. Komoditas unggulan yang dimiliki masing-masing desa seringkali dimanfaatkan sebagai penunjang utama perekonomian desa.

Selain melalui perdagangan, komoditas unggulan juga menunjang ekonomi dan popularitas desa melalui *branding* desa yang dimiliki. Salah satu *branding* desa adalah melalui pemanfaatan dan pengelolaan komoditas unggulan desa. Hal ini ditunjukkan oleh Desa Sidomekar dalam pengelolaan komoditas jeruk Fachri, B. A dkk (2021).

Dalam upaya pengelolaan komoditas jeruk, Desa Sidomekar masih mengalami berbagai halangan dan tantangan. Halangan dan tantangan ini terletak pada kurangnya inovasi produk olahan jeruk. Produk olahan jeruk menjadi salah satu hal yang penting untuk dikembangkan sebagai produk unggulan desa, dikarenakan komoditas unggulan Desa Sidomekar adalah jeruk Mulyono, R. D. A. P (2023).

Salah satu produk unggulan yang menjadi fondasi awal dalam pengembangan olahan jeruk di Desa Sidomekar adalah jus jeruk. Pembuatan jus jeruk menggunakan kombinasi jeruk manis dan asam untuk menghasilkan kesegaran pada saat dikonsumsi. Jus jeruk sangat cocok untuk hipertensi dan cocok untuk minuman di siang hari. Pemanfaatan jeruk sebagai bahan baku akan memunculkan potensi untuk memajukan perekonomian di Desa Sidomekar. Pengelolaan potensi pengembangan ekonomi desa melalui Jus Jeruk akan membawa berbagai manfaat yang menguntungkan desa. Salah satu manfaat yang didapatkan oleh desa yakni dengan adanya pemberdayaan SDM (Sumber Daya Manusia) yang ada di Desa Sidomekar. Efek pemberdayaan SDM terutama dirasakan ibu-ibu PKH (Program Keluarga Harapan) melalui kolaborasi untuk menjadi produsen jus jeruk antara BUMDes (Badan Usaha Milik Desa) dengan penerima PKH Rahman, T., & Nurdian, Y. (2021).

Produk Jus Jeruk Sidomekar tidak hanya diproyeksikan sebagai produk unggulan desa melainkan juga dibimbing untuk mendapatkan sertifikasi halal dan pembuatan NIB. Sertifikasi halal memberikan peran penting untuk keberlangsungan pendistribusian dan pemasaran produk JJS (Jus Jeruk Sidomekar). Dengan label halal, Jus Jeruk Sidomekar (JJS) dapat meningkatkan kepercayaan konsumen.

Berdasarkan analisis situasi dan analisis lingkungan, beberapa persoalan Desa Sidomekar adalah:

1. Perekonomian : Perekonomian warga sebagian besar masih tergantung dari sektor pertanian saja sehingga ketika gagal panen terjadi dan menurunnya daya beli konsumen pada masa pandemi Covid-19, mayoritas warga tidak memiliki alternatif penghasilan lain.
2. Produk unggulan desa : Desa Sidomekar belum memiliki produk unggulan desa yang dapat dijadikan sebagai ciri khas daerah sehingga perlu dibuat produk unggulan desa.
3. Diversifikasi Produk : Hasil panen jeruk dibeli oleh pengepul dengan harga yang cukup rendah, bahkan ketika harga sedang jatuh hanya dibeli dengan harga Rp 2.000 per kg. Nilai jual buah jeruk dapat ditingkatkan dengan melakukan diversifikasi produk, salah satunya yaitu mengekstrak kulitnya menjadi bahan baku *hand-sanitizer* dan sabun cair.

Sesuai urutan identifikasi masalah di atas, maka justifikasi prioritas permasalahan adalah perekonomian warga yang belum stabil dan terkena dampak lesunya perekonomian, Desa Sidomekar yang belum memiliki produk unggulan desa, serta belum ada diversifikasi produk, terutama untuk meningkatkan nilai jual jeruk ketika harga panen sedang jatuh.

Setelah produk ada, maka langkah selanjutnya yaitu sertifikasi halal. Pemeluk agama Islam di Indonesia mencapai 87% dari total jumlah penduduk. Kebutuhan produk halal menjadi hal wajib bagi produsen maupun konsumen muslim, tetapi kepedulian terhadap

kehalalan suatu produk masih sangat rendah. Sertifikasi halal berfungsi tidak hanya sebagai perlindungan konsumen khususnya masyarakat muslim, tetapi juga sebagai strategi perdagangan.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan program pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan pengetahuan masyarakat di bidang kewirausahaan, pemasaran, pembuatan Jus Jeruk Sidomekar serta pendampingan edukasi proses produk halal pada umkm adalah dengan menggunakan metode pelatihan dan praktik.

1. Metode Sosialisasi

- a. Menyelenggarakan Sosialisasi Pembuatan Jus Jeruk Sidomekar sebagai upaya pemanfaatan potensi daerah Sidomekar. Hal ini dilakukan selama 1×180 menit dan melibatkan 14 anggota.
- b. Menyelenggarakan penyuluhan label halal dan sosialisasi pemberdayaan masyarakat untuk produksi Jus Jeruk Sidomekar (JJS). Hal ini dilakukan selama 1×180 menit dan melibatkan 14 anggota.

2. Metode Praktik

- a. Eksperimen pembuatan Jus Jeruk Sidomekar. Hal ini dilakukan selama 7 hari dan melibatkan 6 anggota.
- b. Finalisasi resep produk JJS. Hal ini dilakukan selama 1 hari dan melibatkan 6 anggota.
- c. Sosialisasi produk JJS pada masyarakat. Dilakukan dalam kurun waktu 1×180 menit dan melibatkan 14 anggota.
- d. Pelatihan pembuatan JJS bersama masyarakat Sidomekar. Dilakukan dalam kurun waktu 180 menit dan melibatkan seluruh anggota kelompok KKN Desa Sidomekar.
- e. Penyerahan produk JJS pada BUMDes agar dikembangkan sebagai produk unggulan desa. Dilakukan dalam kurun waktu 120 menit dan melibatkan keseluruhan anggota KKN Kolaborasi Desa Sidomekar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses pengabdian masyarakat, Kelompok KKN Kolaborasi 112 telah berhasil menciptakan inovasi Jus Jeruk yang memiliki cita rasa dan *packaging* yang mampu bersaing dipasaran. Bahkan JJS diklaim lebih alami dikarenakan tidak ada bahan pengawet dalam proses pembuatannya. Tidak adanya pengawet yang digunakan tentunya melahirkan masalah baru yakni minuman JJS hanya akan bertahan selama 3 sampai 4 hari. Hal ini tentu menjadi tantangan baru dalam proses pengembangan JJS menjadi produk yang sempurna dalam pemasaran Ratih, R., & Maulana, S. (2017).

Salah satu masalah dalam produksi olahan minuman adalah pada saat pembuatan sudah melakukan sterilisasi botol yang digunakan untuk pengemasan akan tetapi jus jeruk tidak bertahan lama hanya 3 sampai 4 hari. Sebagai produk industri rumahan kedua hal ini tentu memerlukan pasar yang tepat. Untuk menjangkau hal ini, Mahasiswa KKN menginisiasi sosialisasi pembuatan jus jeruk yang dilaksanakan di Balai Desa Sidomekar kepada masyarakat yang didominasi oleh ibu-ibu penerima PKH (Program Keluarga Harapan). Tujuannya agar masyarakat bisa mandiri mengelola hasil alam yang ditanamnya (Jeruk).

Dalam sosialisasi pembuatan Jus Jeruk Sidomekar, masyarakat menunjukkan antusiasme yang begitu besar. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya pertanyaan yang diajukan oleh masyarakat kepada Mahasiswa KKN 112.

Sebagai tindak lanjut dari sosialisasi pembuatan Jus Jeruk Sidomekar, Mahasiswa KKN juga melakukan praktik langsung pembuatan JJS bersama masyarakat. Proses pembuatan JJS dapat dikatakan relatif mudah dan tidak rumit sebagaimana yang akan dijelaskan pada Gambar 1, Gambar 2, Gambar 3, dan Gambar 4.

Kemudahan proses pembuatan JJS ini tentu akan memungkinkan setiap warga Sidomekar untuk memproduksinya di rumah masing-masing. Selain Jeruk Sidomekar sebagai bahan dasar, terdapat beberapa bahan lain yang perlu ditambahkan dalam proses pembuatannya. Beberapa bahan lain tersebut ditunjukkan dalam Gambar 1 (jeruk peras, susu kental manis, dan gula pasir). Semua bahan alami itu dicampur dalam proses pembuatan Jus Jeruk Sidomekar.

Pada Gambar 2 ditunjukkan awal mula pembuatan Jus Jeruk Sidomekar. Awalnya, buah jeruk dibelah menjadi dua bagian. Kemudian, buah jeruk diperas menggunakan alat peras. Setelah diperas, hasil perasan jeruk akan dimasukkan ke dalam *blender*.

Hasil perasan jeruk dan bahan-bahan yang telah dipersiapkan dimasukkan kedalam *blender* (Gambar 3). Takaran bahan yang dimasukkan kedalam *blender* adalah:

- Air 200 ml
- Jeruk 100 ml
- Gula 3 sendok makan
- Susu 2 sendok



Gambar 1. Bahan dan Peralatan untuk Pembuatan Jus Jeruk



Gambar 2. Pemotongan Jeruk Menjadi 2 untuk Kemudian Diperas

Setelah *diblender*, jus jeruk dimasukkan ke dalam botol yang berdaya tampung 300 ml (Gambar 4). Selanjutnya, jus yang berada dalam botol itu dimasukkan dalam lemari es. Teknik produksi ini dilakukan dengan metode penghalusan dengan mesin (*blender*) yang umumnya dilakukan untuk minuman jus. Pengambilan nama “Jus Jeruk Sidomekar” dilakukan guna menambah perhatian masyarakat terhadap keberadaan jeruk dan olahan jeruk dari Desa Sidomekar.



Gambar 3. Perasan Jeruk, Gula, Air, dan Susu Ditakar Kemudian Dicampurkan Menggunakan *Blender*



Gambar 4. Produk Jus Jeruk Siap Dikonsumsi

Sebagai bentuk pengabdian masyarakat lainnya, Mahasiswa KKN Kolaborasi 112 Sidomekar juga menginisiasi sosialisasi label halal dan penerbitan NIB gratis bagi UMKM sebagai tindak lanjut proses pembuatan Jus Jeruk Sidomekar dan sebagai upaya pemberdayaan masyarakat UMKM lainnya. Penerbitan NIB dan Label Halal tentu akan membawa dampak yang signifikan bagi perkembangan Usaha Mikro Kecil Menengah yang dimiliki oleh masyarakat, dengan adanya NIB dan Label Halal pada produk UMKM maka kepercayaan konsumen pada produk olahan UMKM juga akan meningkat.

SIMPULAN

Pengembangan produk JJS (Jus Jeruk Sidomekar) merupakan bagian dari upaya pemaksimalan pengolahan komoditas utama Desa Sidomekar. Dalam pengembangan dan produksi JJS, pemberdayaan masyarakat di Desa Sidomekar menjadi target utamanya. Hal ini dilakukan guna meningkatkan taraf hidup masyarakat Desa Sidomekar.

Pemberdayaan masyarakat dalam produksi JJS juga melibatkan BUMDes (Badan Usaha Milik Desa) sebagai promotor dan sponsor utama. Kedepannya, produksi JJS akan melibatkan masyarakat Desa Sidomekar yang dalam hal ini akan dilakukan oleh ibu-ibu anggota PKH (Program Keluarga Harapan) yang berkolaborasi dengan BUMDes. BUMDes dalam hal ini akan memfasilitasi masyarakat dalam modal dan bersedia menjembatani komunikasi dengan berbagai pihak terkait kebutuhan pemasaran.

Dalam upaya peningkatan *branding* produk JJS, Mahasiswa KKN Kolaborasi kelompok 112 Sidomekar juga mengadakan sosialisasi dan pembinaan label Halal dan NIB. Kegiatan ini bertujuan untuk memperkuat *branding* dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk JJS.

Kedepannya, JJS diharapkan dapat menjadi produk unggulan Desa Sidomekar yang akan membawa berbagai dampak kebermanfaatan bagi masyarakat desa dan Desa Sidomekar. Selain itu, jika JJS berhasil menjadi produk unggulan desa maka Desa Sidomekar dapat semakin dikenal oleh masyarakat luas baik dalam skala regional maupun nasional yang dengan hal ini maka akan berdampak baik pada pertumbuhan ekonomi desa.

DAFTAR RUJUKAN

- Fachri, B. A., Rahmawati, I., Palupi, B., Rizkiana, M. F., Nurtsulutsiyah, N., & Arini, H. I. H. (2021). *Pengembangan Potensi Ekonomi Desa Sidomekar Melalui Pembuatan Produk Unggulan Berupa Hand Sanitizer Berbasis Minyak Atsiri dari Kulit Jeruk*.
- Mulyono, R. D. A. P., Aprilianto, B., Rosa, D. V., Prasetyo, H., & Afandi, M. F. (2023). *Sustainable Tourism Pada Pengembangan Situs Beteng Di Desa Sidomekar Kecamatan Semboro Kabupaten Jember*.
- Rahman, T., & Nurdian, Y. (2021). Pendampingan pemanfaatan teknologi digital untuk meningkatkan pemasaran toko roti di Pabian Sumenep. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 645-650.
- Ratih, R., & Maulana, S. (2017). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM PEMANFAATAN LIMBAH KULIT BUAH NANAS (ananas comosus L. Merr) MENJADI SYRUP KAYA VITAMIN DI KECAMATAN PAYARAMAN, OGAN ILIR, SUMATERA SELATAN. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 231-236.