



PELATIHAN PEMBUATAN STIK DENGAN MEMANFAATKAN KULIT BUAH NAGA DI KALURAHAN MARGOSARI

Sutriyati Purwanti^{1,*}, Mutiara Nugraheni², Ngabdul Munif², Ezra Chica'al Sandya²

¹ Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia

Sutriyati_purwanti@uny.ac.id

² Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia

Mutiara_nugraheni@uny.ac.id

³ Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia

ngabdulmunif@uny.ac.id

⁴ Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia

ezrachicaal@uny.ac.id

ABSTRAK

Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah: (1) memberikan pengetahuan dalam mengolah limbah kulit buah naga., (2) memberikan ketrampilan dalam membuat dan mengemas produk stik kulit buah naga., (3) memberikan pengetahuan dan ketrampilan berkaitan perhitungan harga jual produk stik kulit buah naga. Metode yang digunakan anatar lain ceramah, demonstrasi, tanya jawab dan pendampingan. Pelatihan dilaksanakan Jumat, 4 Agustus 2023 di laboratorium Pastry Tata Boga Fakultas Vokasi UNY dengan jumlah peserta yaitu 20 orang. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa: (1) peserta mempunyai pengetahuan dalam mengolah limbah kulit buah naga., (2) peserta mempunyai ketrampilan dalam membuat dan mengemas produk stik kulit buah naga., (3) peserta mempunyai pengetahuan dan ketrampilan berkaitan perhitungan harga jual produk stik kulit buah naga. Rekomendasi pengabdian selanjutnya dapat mengambil berkaitan pelatihan pembuatan platform e commerce untuk meningkatkan penjualan di era digital.

Kata Kunci : Pelatihan, Kulit Buah Naga, Stik

ABSTRACT

The objectives of this community service activity are: (1) provide knowledge in processing dragon fruit peel waste, (2) provide skills in making and packaging dragon fruit peel stick products, (3) provide knowledge and skills related to calculating the selling price of dragon fruit peel stick products. The methods used include lectures, demonstrations, questions and answers and mentoring. The training was held Friday, August 4 2023 at the Pastry and Culinary Laboratory, Faculty of Vocational Studies, UNY with a total of 20 participants. The results of the service showed that: (1) participants have knowledge in processing dragon fruit peel waste, (2) participants have skills in making and packaging dragon fruit peel stick products, (3) participants have knowledge and skills related to calculating the selling price of dragon fruit peel stick products. Further service recommendations can be taken regarding training in making e commerce platforms to increase sales in the digital era..

Keywords : Training, dragon fruit skin, stik

PENDAHULUAN

Diversifikasi pangan lokal merupakan salah satu cara bagi pemerintah dalam meningkatkan aneka produk makanan yang bisa dijual oleh masyarakat dengan memanfaatkan aneka jenis produk berbahan dasar lokal yang ada disekitar. Buah naga merupakan salah satu buah yang saat ini banyak ditemukan di seluruh Indonesia. Buah naga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Beberapa manfaat antara lain yaitu: mencegah penyakit kronis karena kaya akan antioksidan yang dapat melawan radikal bebas, kandungan serat yang tinggi dapat meningkatkan kesehatan usus dan mengatasi sembelit. Buah naga kaya akan vitamin C sehingga dapat meningkatkan daya tahan tubuh.

Buah naga mempunyai harga yang bervariasi dan masih bisa dijangkau oleh masyarakat sehingga buah naga banyak ditemukan di penjual buah, pasar dan supermarket. Buah naga umumnya digunakan dalam isian puding, jus dan salad buah. Kulit buah naga merupakan salah satu komoditas dari buah naga dan setiap tahunnya luas panen buah naga semakin bertambah. Kulit buah naga memiliki kandungan zat pewarna alami betasianin yang cukup tinggi, yang memberikan manfaat untuk pencegahan kanker.

Berdasarkan latar belakang penelitian yang ditemukan, kulit buah naga memiliki kandungan zat pewarna alami betasianin yang cukup tinggi, yang bermanfaat untuk mencegah penyakit kanker terutama kanker kolon. Selain itu, kulit buah naga juga mengandung aktivitas antioksidan yang lebih besar dibandingkan dengan daging buahnya, sehingga berpotensi untuk dikembangkan menjadi sumber antioksidan alami. Pengolahan kulit buah naga ini ditujukan untuk memanfaatkan kulit buah naga yang selama ini hanya dianggap sebagai limbah, serta untuk menunjukkan bahwa limbah tersebut banyak mengandung manfaat bagi kesehatan tubuh sehingga berpotensi untuk dijadikan suatu alternatif pembuatan minuman fungsional. Selain itu, kulit buah naga juga dapat dimanfaatkan sebagai pewarna makanan alami dan dapat diolah menjadi berbagai produk baru seperti tepung kulit buah naga merah dan selai. Oleh karena itu, pengolahan kulit buah naga memiliki potensi untuk memberikan manfaat kesehatan dan ekonomi yang signifikan.

Pelatihan adalah upaya pemberdayaan masyarakat melalui proses pembelajaran teori dan praktik dengan waktu yang efisien. Pelatihan inovasi snack stik bawang kulit buah naga

bagi ibu-ibu kalurahan Margosari dilaksanakan sebagai langkah awal untuk memberikan manfaat bagi peserta pelatihan. Tujuan dari pelatihan yaitu untuk meningkatkan ekonomi bagi ibu-ibu kalurahan margosari supaya menjadi keluarga yang lebih mandiri dan sejahtera. Oleh karena itu, pelatihan pengabdian bertujuan untuk meberdayakan potensi ibu-ibu kalurahan margosari dalam memproduksi stik bawang buah naga, yang mempunyai kelebihan nutrisi dan pewarna alami sehingga mempunyai nilai lebih untuk dijual dipasaran.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ditujukan yaitu meningkatkan pengetahuan, keterampilan dalam mengolah stik kulit buah naga dan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam pengemasan produk stik kulit buah naga. Pelatihan dilaksanakan Jumat, 4 Agustus 2023 di laboratorium Pastry Tata Boga Fakultas Vokasi UNY dengan jumlah peserta yaitu 20 orang. Metode yang digunakan dalam adalah ceramah, tanya jawab, demonstrasi dan praktik/ latihan berkelompok. Penjelasan lebih rinci berkaitan kegiatan pengabdian yaitu sebagai berikut:

a. Metode ceramah

Metode ceramah digunakan dalam penjelasan teori berkaitan sanitasi hygiene, keselamatan kerja di dapur, teknik olah dan resep pembuatan stik.

b. Metode demonstrasi

Metode demonstrasi digunakan dalam mendemokan pembuatan stik kulit buah naga meliputi:

- 1) Mendemokan pengablman kulit buah naga untuk dijadikan sebgaia campuran dan pewarna alami dalam produk stik
- 2) Mendemokan dalam proses mencampur adonan sampai tekstur yang sesuai
- 3) Mendemokan cara menggiling adonan dan memotong adonan menggunakan alat penggiling
- 4) Mendemokan pengemasan produk stik kulit buah naga

c. Tanya jawab dan diskusi

Proses tanya jawab dan diskusi dilakukan agar terjadinya proses interaktif dan pelatihan dipahami oleh peserta pelatihan

d. Pendampingan

Proses pendampingan dilakukan pada saat peserta melaksanakan praktik membuat stik kulit buah naga. Hal ini bertujuan untuk mendapatkan produk karakteristik yang sama.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pelatihan dimulai dengan tahap persiapan, yaitu koordinasi antara tim pengabdian dengan perwakilan peserta berkaitan menentukan jadwal, pembagian tugas serta kesepakatan dengan kelompok sasaran. Tim pengabdian melaksanakan beberapa kegiatan untuk mencapai target luaran yaitu:

1. Teori

kegiatan teori dilaksanakan sebelum peserta melaksanakan kegiatan praktik pengolahan stik kulit buah naga. Tim pengabdian menyajikan materi berkaitan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja di dapur, pengolahan kulit buah naga, teknik olah, karakteristik produk stik kulit buah naga serta pengemasan produk. Terdapat beberapa peserta menanyakan berkaitan dengan pemanfaatan kulit buah naga untuk produk selain stik, ketahanan stik kulit buah naga serta pengemasannya.



Gambar 1. Kegiatan Teori Bagi Peserta

2. Keterampilan dalam mengolah stik kulit buah naga

Praktik pembuatan stik kulit buah naga dilaksanakan setelah kegiatan pemaparan teori atau materi. Stik yang umumnya mempunyai warna kuning kecoklatan diinovasikan dengan kulit buah naga sehingga menghasilkan stik berwarna merah,

selain memberikan warna yang lebih menarik juga bermanfaat bagi kesehatan. Manfaat kulit buah naga yaitu antara lain tinggi kandungan antosianin, tinggi kandungan serat dan dapat mengontrol berat badan.



Gambar 2. Proses Pencampuran Adonan Stik Kulit Buah Naga



Gambar 3. Proses Penggilingan Stik Kulit Buah Naga



Gambar 4. Pengemasan Produk stik Kulit Buah Naga

3. Penentuan harga jual dan pengemasan produk

Peserta selain mendapatkan pelatihan dalam pembuatan stik kulit buah naga juga diberikan berkaitan dengan pengetahuan dalam penentuan harga jual seperti macam-macam biaya beban, harga pokok dan harga jual serta presentase keuangan. Peserta juga dapat pengetahuan berkaitan kemasan serta stiker produk yang menarik sehingga menambah nilai jual pada produk tersebut.



Gambar 5. Stik Kulit Buah Naga

Dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan ini terdapat faktor pendukung terlaksananya kegiatan diantaranya adanya koordinasi yang baik antar anggota Tim PKM dengan berbagai pihak yaitu ketua pengelola kampus Wates, Koordinator Laboratorium, perangkat pemerintah dan Badan KB kapanewon Pengasih, adanya motivasi dan antusias yang tinggi dari peserta, tempat kegiatan dan fasilitas yang mendukung serta lengkap dalam melaksanakan kegiatan yaitu di laboratorium tata Boga UNY Kampus Wates, ketersediaan bahan baku untuk kegiatan pelatihan pembuatan produk stik kulit buah naga.

KESIMPULAN

Kesimpulan yang didapat berkaitan kegiatan pelatihan pembuatan stik kulit buah naga , dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Peserta mempunyai pengetahuan dalam mengolah limbah kulit buah naga
- b. Peserta terampil dalam membuat dan mengemas produk stik kulit buah naga
- c. Peserta mendapatkan pengetahuan dan ketrampilan berkaitan perhitungan harga jual produk yang dibuat.

Berdasarkan kesimpulan diatas, saran yang diberikan dalam kegiatan PKM yaitu:

- a. Rancangan pengembangan yaitu membuat bubuk kulit buah naga sehingga menjadi salah satu bahan yang tahan lama serta bisa diolah untuk berbagai jenis produk makanan dan minuman.
- b. Perlunya pelatihan e commerce tentang penjualan digital bagi peserta supaya bisa memasarkan produk, serta mengikuti tren belanja konsumen saat ini. Pengetahuan dan pembuatan platform yang bisa diberikan yaitu antara lain Shopee Food, Go Food, Grab Food, Market Place Facebook, Tiktok dan Instagram.

REKOMENDASI

Berdasarkan pelatihan yang sudah dilaksanakan tentang membuat stik kulit buah naga maka rekomendasi pengabdian masyarakat selanjutnya adalah pelatihan pembuatan e commerce untuk meningkatkan penjualan di era digital.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada 1) Kepada BKKBN Kapanewon Pengasih., 2) Kepada seluruh peserta warga kalurahan Margosari Pengasih., 3) Kepada Fakultas Vokasi yang sudah memberikan tempat laboratorium untuk pelatihan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anisa, N. N., & Ekowati, T. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Desa Kaliwungu Kidul dalam Pengolahan Produk Lokal Berbahan Dasar Pisang Guna Meningkatkan Pendapatan Masyarakat. *Surya Abdimas*, 232-239.
- Nurainy, F., & Suroso, E. (2012). Penyuluhan dan pengolahan sale pisang kelompok bersama aisyah di desa sukajawa di kecamatan bumiratu nuban kabupaten lampung tengah. *Sakai Sambayan Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11-13.
- Arinta, F. K., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Potensi daging buah pisang dan kulit pisang (Musaceae) untuk peningkatan Kualitas Kue dan Roti. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 185-196.
- Ngete, A. F., & Mutiara F, R. I. (2020). Penggunaan Pewarna Alami Sebagai Upaya Meningkatkan Kualitas Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Tujuh Belas*, 130-135
- Nugraha, & Wahyuhastuti. (2023, Februari 19). *Start Up Digital Business: Sebagai Solusi Penggerak Wirausaha Muda*. Diambil kembali dari Jurnal Musamba: <https://doi.org/10.29407/nusamba.v2i1.701>