
Inovasi Olahan Stroberi Untuk Menambah Mutu Produk Petani Desa Eran Batu, Kabupaten Enrekang

Abd. Rahim¹, Na'Mal Shoale²,

¹ Prodi Agribisnis, Universitas Muhammadiyah Parepare

Email: Rahimrasidaruhaya.ar@gmail.com

Artikel info

Abstract. Desa Eran Batu Kabupaten Enrekang berada di daerah lereng gunung yang memiliki iklim yang dingin, kondisi ini menjadikan Desa tersebut berpotensi untuk menghasilkan produk pertanian yang cocok seperti sayuran dan buah-buahan seperti stroberi. Sifat produk pertanian yang mudah rusak juga dimiliki oleh stroberi sehingga dibutuhkan olahan lanjutan untuk mempertahankan mutu dari stroberi itu sendiri. Kegiatan ini dilaksanakan untuk menambah pengetahuan masyarakat tentang pentingnya membuat olahan produk pertanian agar produk tersebut lebih tahan lama dan dapat dijangkau oleh pasar luas. Kegiatan ini dilaksanakan bersama kelompok wanita tani Desa Eran Batu. Kegiatan ini berhasil menciptakan inovasi olahan stroberi berupa *Stroberi Cheese Milk* yang memiliki daya tarik tersendiri dan menjadi produk baru yang dapat dipasarkan masyarakat Desa Eran Batu Kabupaten Enrekang.

Keywords:

*Stroberi; Produk
Olahan; Mutu
Produk.*

Corresponden author:

Email: Rahimrasidaruhaya.ar@gmail.com

PENDAHULUAN

Desa Eran Batu, yang terletak di Kabupaten Enrekang, dikenal sebagai salah satu daerah di Indonesia yang memiliki kondisi geografis dan iklim yang mendukung pertumbuhan berbagai jenis tanaman, termasuk sayuran dan buah-buahan. Salah satu buah-buahan yang banyak tumbuh di daerah ini adalah stroberi. Stroberi dapat tumbuh di wilayah yang memiliki suhu dan kelembapan berkisar antara 22-28^o C (Komang, Gede, and Made 2023). Iklim sejuk di desa Eran batu menciptakan lingkungan yang sempurna untuk budidaya stroberi, sehingga menghasilkan buah yang segar, berwarna-warni, dan bergizi. Stroberi dikenal sebagai buah yang kaya akan nutrisi terutama vitamin C, antioksidan, serat, dan berbagai zat gizi mikro penting lainnya. Kandungan nutrisi tersebut menjadikan stroberi sebagai buah yang sangat bermanfaat bagi kesehatan, termasuk memperkuat sistem kekebalan tubuh, melindungi tubuh dari radikal bebas, dan mendukung kesehatan pencernaan (Puspaningtyas, Yulia, and Farazila 2022). Selain bermanfaat terhadap kesehatan stroberi juga dapat membantu meningkatkan pendapatan karena memiliki nilai jual yang tinggi di pasaran

sehingga dapat dikatakan bahwa stroberi adalah salah satu produk pertanian yang memiliki segudang manfaat (Harviana, Fitriyah, and Setiawan 2020).

Selain itu buah stroberi juga memiliki rasa yang manis dan sedikit asam, sehingga banyak orang yang menyukainya sehingga menjadi buah yang digemari masyarakat. Namun, terlepas dari semua manfaat stroberi, stroberi mempunyai beberapa kelemahan yang sangat serius. Buah ini rentan rusak karena berbagai faktor, antara lain suhu, kelembapan, dan penanganan yang tidak tepat setelah panen (Wiratenaya and Yuliarmi 2022). Stroberi memiliki umur simpan yang pendek, biasanya hanya beberapa hari setelah panen, hal ini menjadi tantangan bagi petani di Desa Eran Batu, terutama mengingat adanya upaya untuk meningkatkan nilai ekonomi dan keberlanjutan produksi stroberi. Stroberi rentan terhadap kerusakan pasca panen, yang tidak hanya menyebabkan kerugian ekonomi bagi petani tetapi juga mengurangi potensi manfaat nutrisi yang diperoleh dari stroberi.

Selain itu, terbatasnya infrastruktur dan akses terhadap pasar yang besar juga menjadi hambatan bagi petani untuk menjual produk stroberi segar mereka, sehingga stroberi yang tidak terjual sering kali dibuang. Hal ini secara ekonomi menimbulkan kerugian ganda, baik secara permukaan maupun lingkungan. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam pengolahan produk pertanian untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan nilai produk (Wijaya, Cahyani, and Alam 2024). Inovasi pengolahan buah strawberry menjadi produk yang tahan lama bisa menjadi solusi permasalahan tersebut. Pengolahan buah strawberry yang benar tidak hanya membuatnya lebih tahan lama, namun juga dapat dimanfaatkan untuk membuat berbagai produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi dan memungkinkan Anda menjangkau pasar yang lebih luas.

Inovasi yang mungkin dilakukan adalah mengolah stroberi menjadi produk bernilai tambah seperti "keju susu stroberi". Produk ini merupakan hasil inovasi yang memadukan buah stroberi segar dengan bahan lain seperti susu dan keju sehingga menghasilkan produk olahan yang lezat dan bergizi. Inovasi ini memungkinkan stroberi yang sebelumnya memiliki umur simpan pendek dapat diolah menjadi produk yang lebih tahan lama, sehingga mengurangi kerugian akibat kerusakan buah dan memberikan manfaat ekonomi yang signifikan bagi petani. Pelatihan ini diadakan untuk KWT agar dapat membantu dalam meningkatkan perekonomian rumah tangga petani (Anindita, Mardiningsih, and Dalmyatun 2019).

Metode

Pemanfaatan produk stroberi untuk diolah agar mampu menghasilkan jenis produk lain agar dapat lebih tahan lama. Pembuatan produk ini dilakukan melalui pendampingan atau pelatihan kepada beberapa masyarakat Desa Eran Batu yang tergabung dalam Kelompok Wanita Tani Desa Eran Batu (KWT Eran Batu). Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Kamis, 4 September 2024 yang dimulai dengan mengumpulkan semua jenis alat dan bahan yang dibutuhkan.

Alat yang dibutuhkan:

1. Kompor Gas
2. Teflon (Anti Lengket)
3. Sudet Kayu
4. Sendok
5. Botol Kemasan
6. Label Produk
7. Cetakan Jelly
8. Pisau
9. Blender

Bahan Yang Dibutuhkan :

1. Buah Strowberry
2. Susu Full Cream
3. Susu Kental Manis
4. Keju Parut/Keju Oles
5. Gula Pasir
6. Jelly (Nutrijel)
7. Tepung Maizena

Metode Pembuatan:

1. Cuci buah stroberi hingga bersih, lalu potong dadu kecil.



Gambar 1. Proses Pembersihan Stroberi



Gambar 2. Stroberi Bersih yang siap untuk diolah

2. Masak stroberi yang sudah dipotong di atas api kecil bersama gula pasir secukupnya. Aduk perlahan hingga stroberi mengeluarkan air dan mulai mengental menjadi selai.
3. Tambahkan tepung maizena yang telah dilarutkan dalam sedikit air untuk mengentalkan selai, aduk hingga merata dan biarkan matang sempurna.

4. Siapkan Nutrijel sesuai petunjuk di kemasan. Rebus Nutrijel hingga mendidih, lalu tuang ke cetakan dan biarkan mengeras. Setelah dingin, potong-potong jelly menjadi bentuk



Gambar 3. Nutrijel yang siap di campurkan dengan stroberi

5. Masukkan susu kental manis, susu full cream, dan keju parut atau keju oles ke dalam blender.
6. Blender hingga semua bahan tercampur rata dan membentuk cairan yang creamy.



Gambar 4. Proses Blender Stroberi

7. Ambil wadah/botol kemasan, oleskan selai stroberi pada bagian dalam botol dengan merata hingga ke sisi-sisi botol.
8. Masukkan potongan jelly Nutrijel ke dalam botol.
9. Tuangkan campuran susu dan keju yang sudah diblender ke dalam wadah gelas/botol.



Gambar 5. Pencampuran dan keju kedalam wadah berisi stroberi

10. Stroberi Chesee Milk siap dihidangkan.



Gamabar 6. Stroberi cheese Milk yang siap di konsumsi

11. Stroberi Chesee Milk yang akan di pasarkan hendaknya dimasukan kedalam botol atau cup lalu Tutup botol dengan rapat, lalu tempelkan label produk yang telah disiapkan.



Gambar 7. Produk stroberi cheese milk yang sudah di pasarkan

Hasil Dan Pembahasan

Pengabdian masyarakat yang dilakukan di Desa Eran Batu untuk meningkatkan mutu produk stroberi melalui inovasi pengolahan telah menghasilkan berbagai temuan dan perkembangan yang signifikan. Inovasi pengolahan stroberi menjadi produk "Strawberry Milk Cheese" menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah, daya tahan, dan daya saing produk stroberi. Berikut ini adalah hasil-hasil yang telah dicapai dalam program ini:

1. Peningkatan Keterampilan dan Pengetahuan Petani/KWT

Kelompok wanita tani berfungsi untuk membantu petani dalam meningkatkan produk hasil pertanian sehingga dapat membantu dalam meningkatkan perekonomian rumah tangga petani (Muizu, Sari, and Handani 2019). Salah satu hasil utama dari program pengabdian ini adalah peningkatan keterampilan dan pengetahuan petani di Desa Eran Batu dalam hal pengolahan stroberi. Sebelum adanya program ini, mayoritas petani hanya fokus pada penjualan stroberi segar, dengan keterbatasan pengetahuan tentang teknik pengolahan pasca-panen. Melalui serangkaian pelatihan dan pendampingan, petani kini telah memiliki pemahaman yang lebih baik tentang cara mengolah stroberi menjadi produk olahan yang lebih bernilai. Pelatihan yang diberikan meliputi teknik dasar pengolahan stroberi, seperti pencucian, pemilihan bahan, pemotongan, hingga proses pengolahan menjadi produk "Strawberry Milk Cheese." Selain itu, petani juga diajarkan tentang manajemen produksi, pengemasan, dan pemasaran produk olahan. Hasilnya, petani mampu memproduksi "Strawberry Milk Cheese" dengan standar kualitas yang baik dan sesuai dengan selera pasar.

2. Peningkatan Mutu dan Nilai Tambah Produk Stroberi

Dengan inovasi pengolahan, stroberi yang tadinya memiliki masa simpan yang pendek dan rentan terhadap kerusakan kini dapat diolah menjadi produk yang lebih tahan lama dan memiliki nilai tambah. Produk "Strawberry Milk Cheese" yang dihasilkan memiliki tekstur yang lembut, rasa yang khas, dan kandungan gizi yang tinggi. Kombinasi antara stroberi, susu, dan keju menghasilkan produk yang tidak hanya lezat, tetapi juga bergizi. Produk ini mampu bertahan lebih lama dibandingkan stroberi segar, sehingga memberikan fleksibilitas dalam pemasaran dan distribusi. Dengan masa simpan yang lebih panjang, produk ini dapat dipasarkan ke daerah yang lebih luas tanpa khawatir akan kerusakan. Selain itu, produk hasil olahan juga akan memiliki nilai jual yang lebih tinggi, sehingga dapat meningkatkan pendapatan petani (Bunda 2017).

3. Diversifikasi Produk Stroberi

Selain "Strawberry Milk Cheese," inovasi pengolahan ini juga mendorong petani untuk mengembangkan berbagai produk olahan stroberi lainnya. Dengan bimbingan dan pelatihan yang diberikan, petani mulai memproduksi produk olahan stroberi seperti selai, dan Strawberry Milk Cheese. Diversifikasi produk ini penting untuk meningkatkan daya tarik dan nilai jual stroberi, serta untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang beragam. Diversifikasi produk juga memberikan manfaat ekonomi yang lebih luas bagi petani dan masyarakat. Dengan adanya berbagai produk olahan stroberi, peluang usaha baru dapat tercipta, baik dalam skala rumah tangga maupun usaha kecil dan menengah. Hal ini tidak hanya meningkatkan pendapatan petani, tetapi juga membuka lapangan kerja baru bagi masyarakat setempat.

4. Pengurangan Limbah Pertanian

Sebelum adanya inovasi pengolahan, banyak stroberi yang tidak memenuhi standar pasar untuk konsumsi segar akhirnya menjadi limbah. Hal ini terjadi karena stroberi memiliki masa simpan yang pendek dan mudah rusak. Dengan adanya inovasi pengolahan, stroberi yang tidak laku di pasaran atau tidak memenuhi standar dapat diolah menjadi produk yang lebih tahan lama

dan bernilai tambah. Pengolahan stroberi menjadi "Strawberry Milk Cheese" dan produk lainnya telah membantu mengurangi jumlah limbah pertanian. Stroberi yang sebelumnya berpotensi menjadi limbah kini dapat dimanfaatkan secara optimal, sehingga mengurangi dampak lingkungan dan memberikan manfaat ekonomi bagi petani.

5. Peningkatan Pendapatan dan Kesejahteraan Petani

Produk olahan seringkali menjadi perhatian di pasaran global (Winardi et al. 2020), sehingga penting untuk memunculkan inovasi dari setiap produk pertanian yang dihasilkan. Salah satu dampak positif yang signifikan dari inovasi ini adalah peningkatan pendapatan dan kesejahteraan petani di Desa Eran Batu. Dengan memproduksi dan menjual produk olahan seperti "Strawberry Milk Cheese," petani dapat memperoleh nilai tambah dari hasil panen mereka. Produk olahan ini memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan stroberi segar, sehingga memberikan keuntungan yang lebih besar. Selain itu, dengan masa simpan yang lebih lama, produk olahan ini dapat dipasarkan ke daerah yang lebih luas, termasuk di luar Desa Eran Batu. Hal ini membuka peluang pasar yang lebih besar dan berpotensi meningkatkan pendapatan petani. Dengan peningkatan pendapatan, kesejahteraan petani dan keluarga mereka juga meningkat, sehingga dapat berkontribusi pada pembangunan ekonomi lokal. Berdasarkan hasil uji coba yang dilakukan mahasiswa KKN Universitas Muhammadiyah Parepare pada pelaksanaan Expo KKN 2024, mahasiswa berhasil menjual produk tersebut sebanyak 42 produk dengan harga masing-masing Rp.15.000,-

6. Peningkatan Gizi dan Kesehatan Masyarakat

Produk "Strawberry Milk Cheese" yang dihasilkan dari inovasi pengolahan ini tidak hanya memberikan manfaat ekonomi, tetapi hasil olahan yang sudah terekstrak seperti ini juga memiliki manfaat gizi bagi masyarakat (Indrawati, Isnaeni, and Baharuddin 2022). Kombinasi stroberi dengan susu dan keju menghasilkan produk yang kaya akan nutrisi, seperti vitamin C, kalsium, dan protein. Produk ini dapat menjadi sumber gizi yang baik bagi masyarakat, terutama bagi anak-anak yang membutuhkan asupan nutrisi yang cukup untuk pertumbuhan dan perkembangan. Dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi makanan sehat, produk "Strawberry Milk Cheese" dapat menjadi alternatif camilan yang sehat dan bergizi. Hal ini juga dapat membantu meningkatkan pola makan dan kesehatan masyarakat di Desa Eran Batu. tentang hasil atau luaran pengabdian bisa berupa peningkatan pengetahuan, keterampilan atau berupa produk. Hasil juga mengemukakan tingkat ketercapaian target kegiatan. Jika berupa benda perlu ada penjelasan spesifikasi produk, keunggulan dan kelemahannya. Penulisan luaran perlu dilengkapi foto, tabel, grafik, bagan, gambar dsb. Pembahasan berurut sesuai dengan urutan dalam tujuan, dan sudah dijelaskan terlebih dahulu. Pembahasan disertai argumentasi yang logis dengan mengaitkan hasil PkM dengan teori, hasil PkM yang lain dan atau hasil penelitian.

Simpulan Dan Saran

Diversifikasi produk pertanian merupakan hal yang sangat penting untuk dilakukan mengingat segudang keuntungan yang bisa di peroleh, mulai dari menjaga kualitas produk, mengurangi limbah produk pertanian yang tidak terjual, hingga pada peningkatan perekonomian rumah tangga. Pelatihan olahan produk pertanian di desa eran batu sangat memberikan manfaat yang besar untuk KWT karena dapat di gunakan sebagai salah satu sumber pendapatan rumah tangga petani sehingga hasil stroberi yang sudah di panen tidak hanya dapat dijual dalam bentuk stroberi, namun juga berbagai produk

oalhan seperti stroberi chesee milk. Penulis **menyaranakan** agar petani yang diwakili ole KWT dalam pelatihan ini lebih rajin dalam melakukan inovasi berkaitan dengan produk pertanian sehingga dapat membantu pendapatan rumah tangga selain itu kepada semua petani desa Eran Batu agar dapat mengembangkan pertanian strowbery karena memiliki nilai jual yang tinggi, apalagi khsus wilayah Kabupaten Enrekang, buddaya stroberi masih jarang dilakukan oleh petani.

Daftar Rujukan

- Anindita, Anggiapsari, Dyah Mardiningsih, and Tutik Dalmiyatun. 2019. "Peran Anggota Kelompok Wanita Tani (Kwt) Mandiri Dalam Perekonomian Keluarga Di Kelurahan Cepoko Kecamatan Gunungpati Kota Semarang." *Jia* 7 (4): 560–67. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/3873>.
- Bunda, Cici Aulia Permata. 2017. "Strategi Pengembangan Agroindustri Stroberi." *MIMBAR AGRIBISNIS: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis* 1 (2): 95. <https://doi.org/10.25157/ma.v1i2.50>.
- Harviana, P, H Fitriyah, and E Setiawan. 2020. "Sistem Penghitug Stroberi Matang Di Kebun Berdasarkan Hue Dan Saturation Menggunakan Algoritme Watershed Berbasis Raspberry Pi." ... *Teknologi Informasi Dan Ilmu ...* 4 (2): 463–71. <http://j-ptiik.ub.ac.id/index.php/j-ptiik/article/view/6947>.
- Indrawati, Andi, Dewi Isnaeni, and Suherman Baharuddin. 2022. "Efektivitas Antibakteri Ekstrak Buah Stroberi (*Fragaria Vesca L.*) Terhadap *Staphylococcus Epidermidis* Dan *Propionibacterium Acnes*." *JUKEJ : Jurnal Kesehatan Jompa* 1 (2): 155–63. <https://doi.org/10.57218/jkj.vol1.iss2.418>.
- Komang, Dody Pramudya Indra Jaya, Dyana Arjana Gede, and Suartika Made. 2023. "1.Rancang Bangun Sistem Kontrol Dan Monitoring Suhu Pada Ruang Freezer Berbasis Esp8266." *Jurnal Spektrum* 10 (2): 82–87.
- Muizu, Wa Ode Zusnita, Prima Yusi Sari, and Welly Larasakti Handani. 2019. "Peranan Kelompok Wanita Tani (KWT) Tali Wargi Dalam Pemberdayaan Masyarakat Di Desa Citali, Kabupaten Sumedang." *Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan* 1 (1): 151–64. <http://jurnal.umsu.ac.id/index.php/snk/article/view/3593>.
- Puspaningtyas, Miranti, Etik Yulia, and Fitroh Rismy Farazila. 2022. "Pemanfaatan Buah Stroberi Dalam Rangka Menunjang Pengembangan Produk Pangan Di Desa Pandanrejo." *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 3 (2): 92–95. <https://doi.org/10.32764/abdimasper.v3i2.2880>.
- Wijaya, Mohammad, Vika Puji Cahyani, and Muhammad Nur Alam. 2024. "Pembuatan Sabun Alami Dari Bahan Virgin Coconut Oil (VCO)" 4: 288–96.
- Winardi, Rafael Remit, Medan Estate, Sumatera Utara, Medan Estate, and Sumatera Utara. 2020. "Analisis Swot Pada Industri Sirup Stroberi." *Juitech* 4 (2): 1–10. <http://www.portaluniversitasquality.ac.id:5388/ojssystem/index.php/JUITECH/article/view/477> <http://www.portaluniversitasquality.ac.id:5388/ojssystem/index.php/JUITECH/article/download/477/pdf>.
- Wiratenaya, Putu Adi, and Ni Nyoman Yuliarmi. 2022. "Strategi Peningkatan Mutu Pertanian Perkotaan Untuk Ketahanan Pangan Di Prov. Bali." *Jurnal Penjaminan Mutu* 8 (1): 1–6. <http://ojs.uhnsugriwa.ac.id/index.php/JPM/article/view/756>.