



EKSPLORASI POTENSI OLAHAN NANGKA DALAM MENDUKUNG PARIWISATA KULINER DESA PAGELARAN KABUPATEN MALANG

Rina Rifqie Mariana¹, Aditia Gustiana Gunawan^{*2}, Nada Itorul Umam³, Budi Wibowotomo⁴,
Ummi Rohajati⁵

^{1,2,3,4}Universitas Negeri Malang

*e-mail: aditia.gustiana.ft@um.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat ini merupakan lanjutan dari program tahun 2023 yang fokus pada pemberdayaan olahan nira tebu. Tahun ini, kegiatan diperluas untuk memberdayakan potensi buah nangka di Desa Pagelaran, di mana buah nangka, jerami, dan bijinya masih kurang dimanfaatkan. Pelatihan dilakukan oleh tiga dosen dan seorang mahasiswa Tata Boga pada 19 September 2024, melibatkan 28 peserta dari UMKM dan petani, serta tiga aparat desa. Materi meliputi pembuatan produk olahan seperti abon nangka muda, studel biji nangka, mochi cake biji nangka, dan dodol jerami nangka. Selain itu, diberikan pelatihan branding dan pemasaran digital melalui media sosial dan marketplace. Program ini bertujuan meningkatkan nilai jual produk lokal dan mendukung wisata kuliner desa. Peserta memberikan apresiasi positif terhadap kegiatan ini..

Kata kunci: Kreativitas olahan, buah nangka, wisata kuliner, Desa Pagelaran

ABSTRACT

This community service activity is a continuation of the 2023 program, which focused on empowering sugarcane sap processing. This year, the activities were expanded to empower the potential of jackfruit in Pagelaran Village, where the fruit, its straw, and seeds have not been fully utilized. The training was conducted by three lecturers and a culinary arts student on September 19, 2024, involving 28 participants from SMEs and farmers, along with three village officials. The material included the production of processed products such as young jackfruit floss, jackfruit seed strudel, jackfruit seed mochi cake, and jackfruit straw dodol. Additionally, branding and digital marketing training through social media and marketplace platforms were provided. This program aims to increase the market value of local products and support the village's culinary tourism. Participants expressed positive feedback for this initiative.

Keywords: Creative processing, jackfruit, culinary tourism, Pagelaran Village

1. PENDAHULUAN

Desa Pagelaran, terletak di Kecamatan Pagelaran, Kabupaten Malang, memiliki luas wilayah 423.850 hektar. Potensi utama desa ini adalah tanaman tebu, dengan kebun seluas sekitar 144 hektar. Potensi dan permasalahan yang berkaitan tebu sudah dilakukan pelatihan tentang pengolahan aneka minuman dan makanan fungsional kepada para petani tebu dan Masyarakat yang tergabung dalam UMKM pada kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh tim yang sama pada tahun 2023. Potensi berikutnya di Desa Pagelaran ini adalah penghasil buah nangka. Memang tidak ada Perkebunan nangka secara khusus, namun buah nangka ini tumbuh di banyak pekarangan penduduk atau pengisi lahan kebun secara campuran. Sampai sejauh ini masyarakat hanya dapat menjual buahnya dengan harga yang murah baik buah yang sudah matang atau nangka muda (gori). Sebagian besar hanya digunakan sebagai santapan keluarga. Itupun yang dikonsumsi hanya buahnya saja. Sedangkan Jerami dan bijinya dibuang begitu saja. Dengan kata lain pemanfaatan buah Nangka masih sangat kurang. Menurut (Ainun Marlia et al., 2009) Buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*) merupakan buah majemuk yang terdiri dari berbagai komponen dan bisa dipanen saat muda maupun matang. Hampir semua bagian tanaman nangka memiliki potensi untuk dimanfaatkan, termasuk buah, akar, batang, daun, bakal buah, dan kulit. Saat ini, pemanfaatan limbah dari tanaman nangka, seperti biji dan dami nangka, masih sangat minim dan umumnya terbatas pada industri. Padahal, limbah tersebut dapat

diolah untuk meningkatkan nilai guna (Handayani, 2016). Di Desa Pagelaran, Kabupaten Malang, pohon nangka banyak dimiliki masyarakat, sehingga berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut.

Daging buah nangka biasanya tebal, berwarna kuning, kuning kemerahan, atau jingga, dengan aroma yang khas dan rasa manis. Buahnya mengandung biji kecil yang dilapisi tiga lapis kulit. Di sekitar daging buah terdapat serabut putih yang disebut "jerami," yang merupakan bagian terbesar kedua setelah daging. Namun, saat buah matang, jerami sering kali dibuang atau diolah secara sederhana, seperti menjadi sayur gori atau pakan ternak. Masyarakat Desa Pagelaran umumnya belum menyadari kandungan nutrisi pada nangka secara menyeluruh, terutama pada jerami dan bijinya, meskipun jerami nangka kaya akan karbohidrat, protein, dan serat. Dalam diskusi dengan aparat desa dan anggota UMKM, diketahui bahwa belum ada produk pangan berbasis limbah nangka yang dikembangkan, padahal jerami dan biji nangka berpotensi diolah menjadi produk bernilai tambah. Jerami nangka, misalnya, mengandung karbohidrat (15,87%), selulosa (38,69%), dan protein (1,30%), serta berbagai zat gizi lainnya (Hermawani, 2019). Mengingat nangka mudah rusak, pengolahan menjadi makanan yang lebih tahan lama bisa menjadi solusi untuk meningkatkan nilai jualnya.

Permasalahan utama yang dihadapi mitra di Desa Pagelaran antara lain: 1) banyak pohon dan buah nangka yang belum dimanfaatkan secara optimal, 2) para petani dan masyarakat belum memiliki keterampilan mengolah buah nangka dan limbahnya untuk meningkatkan nilai jual, 3) Desa Pagelaran belum memiliki kuliner khas yang dapat mendukung tujuannya menjadi desa wisata, dan 4) keterbatasan pengetahuan serta keterampilan masyarakat dalam branding produk melalui packaging dan pemasaran digital. Untuk mengatasi masalah ini, solusi yang tepat adalah memberikan pelatihan terkait pengolahan produk nangka dan limbahnya, teknik packaging, serta pemasaran, baik secara konvensional maupun digital. Pelatihan ini bermanfaat bagi petani nangka, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan mendukung program pemerintah untuk menjadikan Desa Pagelaran sebagai destinasi wisata di Kabupaten Malang.

2. METODE

Sasaran kegiatan ini adalah masyarakat Desa Pagelaran yang tergabung dalam UMKM, kelompok tani, PKK, dan aparat desa, dengan total 28 orang. Mereka diharapkan dapat mendukung terciptanya usaha produk unggulan berbasis nira tebu, serta mengembangkan potensi buah nangka sebagai komoditas lokal yang bernilai jual tinggi. Kegiatan ini dilaksanakan oleh tim dosen yang dibantu oleh dua mahasiswa, dengan lokasi di balai desa. Mitra berperan penting dalam menyediakan tempat, peralatan, serta bahan baku berupa buah nangka, jerami, dan bijinya. Tahapan kegiatan ini terdiri dari tiga bagian utama:

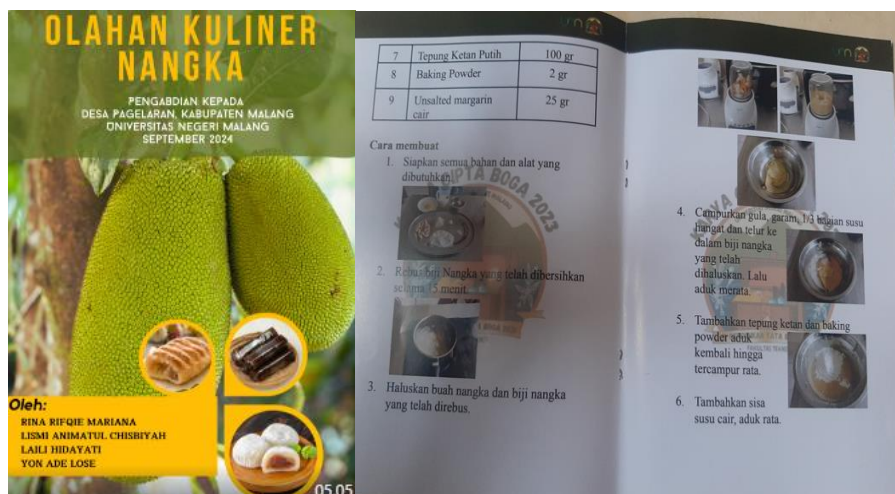
- 1) Perencanaan: Tahap awal melibatkan observasi lapangan dan wawancara untuk menggali masalah yang dihadapi masyarakat, dilanjutkan dengan uji coba produk. Uji coba ini bertujuan untuk menemukan formula yang tepat dalam mengolah buah, jerami, dan biji nangka. Selain itu, tim menyusun buku panduan pengolahan produk dan merancang desain kemasan yang representatif dengan menggunakan bahan berkualitas, seperti plastik flexo, Pouch Fliptop, serta kemasan biodegradable.
- 2) Pelaksanaan: Pada tahap ini, dilakukan pelatihan pembuatan 4 jenis produk olahan nangka, yang meliputi teknik pengolahan, pengemasan, dan pemasaran. Masyarakat juga diberikan pelatihan tentang branding produk, pemasaran konvensional dengan pembukuan sederhana, serta digital marketing melalui media sosial seperti Twitter, Facebook, Instagram, dan TikTok. Pelatihan tentang keamanan pangan dan kreativitas

pengembangan produk juga diberikan agar produk yang dihasilkan lebih berkualitas dan aman dikonsumsi.

- 3) Pendampingan dan Evaluasi: Setelah pelatihan, tim menyediakan sesi konsultasi untuk peserta guna memastikan materi yang diberikan dipahami dengan baik. Evaluasi akan dilakukan dengan kunjungan langsung ke lokasi selama satu bulan setelah kegiatan, untuk memonitor perkembangan dan keberhasilan usaha berbasis olahan nangka yang telah dijalankan. untuk mengarahkan kegiatan ini agar berjalan dengan baik..

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini terbagi atas 3 Tahapan yaitu; tahap persiapan (perencanaan), pelaksanaan, dan Evaluasi. perencanaan, meliputi: **penyusunan buku panduan** ini berisi tentang: 1) manfaat buah nangka, jerami dan biji nangka untuk kesehatan, 2) formula, Langkah kerja (resep) pembuatan semua produk yang akan didesiminasikan dan kandungan nutri yang ada di dalamnya, dan 3) packaging untuk semua produk. 4) penghitungan break event point dan pembukuan sederhana. Buku ini disusun untuk acuan dan referensi peserta PKM saat pengolahan produk, dan dapat digunakan kapan saja. Berikut contoh isi buku panduan.



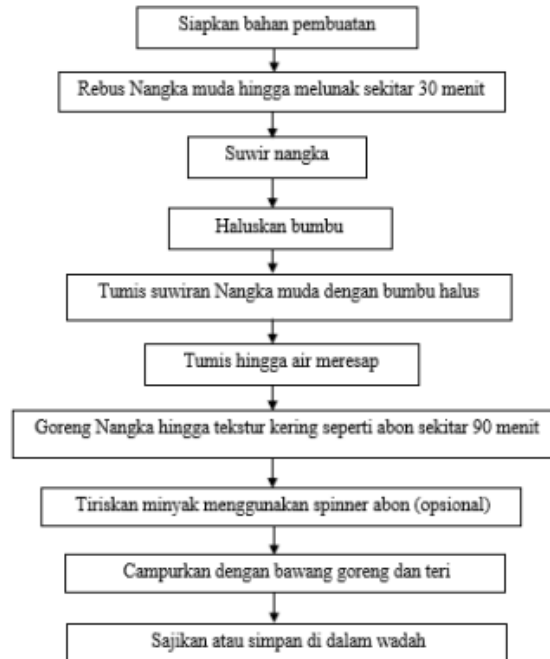
Gambar 1. Buku Panduan olahan buah, Jerami, dan biji nangka

Berikutnya melakukan uji coba produk yang dilakukan di Laboratorium Boga. Produk olahan buah, Jerami, dan buah nangka, yang akan didesiminasikan dilakukan beberapa kali uji coba, sampai mendapatkan produk yang berkualitas baik dari sisi organoleptik (rasa, warna, aroma, tekstur), maupun pemanasan yang diprediksi tidak merusak kandungan di dalamnya. Langkah berikutnya adalah dilakukan uji kesukaan kepada ekspert bidang pangan/ boga tentang kemungkinan daya terima konsumen pada produk tersebut dari sisi organoleptiknya. Berikut adalah produk yang didesiminasikan.

a. Bonwel (Abon tewel)

Abon tewel terbuat dari nangka muda (gori) Biasanya dimakan sebagai lauk taburan di atas nasi, mie pangsit, bubur ayam, isi lempeng, dan biasa pula dimakan langsung. Dalam abon ini, diberikan tambahan teri medan dan bawang goreng sebagai bahan campurannya, untuk memperkuat rasa dan aromanya. Untuk proses pembuatannya di mulai dari merebus tewel hingga mengorengnya hingga kering. Dalam abon ini ada tambahan teri medan dan bawang goreng sebagai bahan campurannya. Untuk proses pembuatannya di mulai dari merebus tewel hingga mengorengnya hingga kering. Adapun Prosedur pembuatan Bonwel adalah sebagai

berikut :



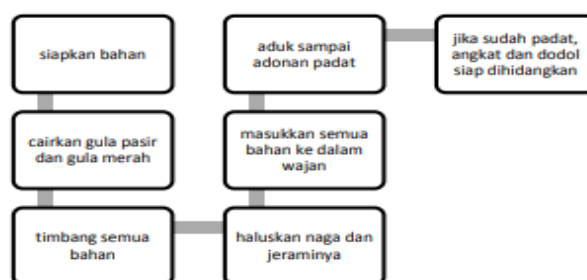
Gambar 2. Prosedur pembuatan Bonwel (abon tewel)



Gambar 3. Produk Bonwel (abon tewel)

b. Domika (Dodol Jerami Nangka)

Produk dodol ini menggunakan bahan utama Jerami Nangka. Jerami Nangka merupakan kulit yang ada didalam buah Nangka. Penggunaan Jerami memiliki nutrisi yang cukup tinggi. Produk ini juga cukup inovatif, rasanya enakm awet sekaligus dapat mengurangi limbah jerami nangka yang biasa hanya dibuang begitu saja. Produk ini merupakan jajanan yang cukup awet dan seringkali digunakan unytuk acara selamatan di Jawa, namun sejauh ini belum ada yang berinovasi menggunakan Jerami nangka yang hasilnya baik tekstur, rasa, mauoun aroma tidak berbeda dengan yang menggunakan buah nangka. Adapun prosedur pembuatan *Domika* adalah sebagai berikut:



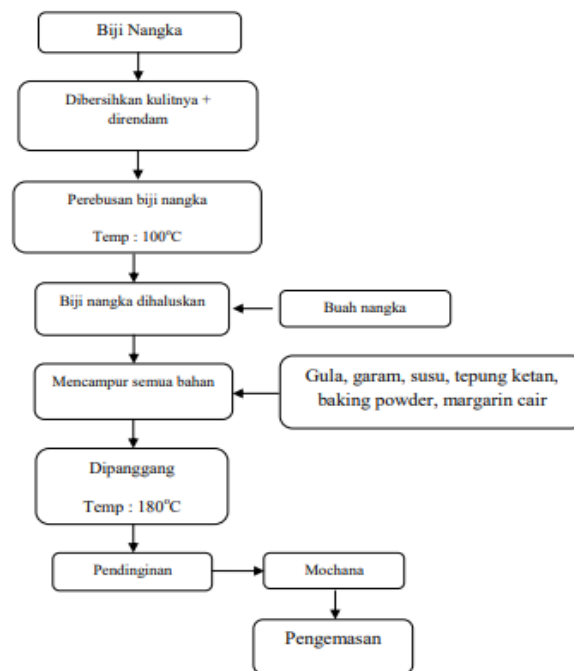
Gambar 4. Prosedur pembuatan Domika (Dodol Jerami nangka)



Gambar 5. Produk Domika (Dodol Jerami nangka)

c. Mochi Cake Biji Nangka

Mochi cake biji nangka merupakan produk inovasi yang dibuat dengan biji nangka rebus yang telah dibersihkan, dan direndam semalaman. Selain menggunakan biji nangka, mochi cake ini juga menggunakan buah nangka sebagai penambah rasa dan juga aroma. Kudapan manis dan kenyal ini terbuat dari campuran biji nangka rebus dan buah nangka, yang kemudian dihaluskan dan ditambahkan bahan bahan lain seperti gula, garam, telur, susu, tepung ketan, baking powder dan margarin cair. Adonan yang sudah tercampur rata kemudian dipanggang pada suhu 180⁰C selama kurang lebih 50-60 menit hingga permukaannya kecoklatan. Kudapan ini biasa dihidangkan sebagai makanan penutup maupun kudapan manis sebagai pendamping minum teh. Biji nangka merupakan bagian dari nangka yang kurang dimanfaatkan. Masyarakat biasanya hanya mengonsumsi biji nangka dengan cara direbus saja, padahal biji nangka sendiri memiliki banyak manfaat. Biji nangka kaya metabolit primer seperti protein (13,5%) dan karbohidrat (79,34%) dan juga kaya akan mineral kalsium, besi, kalium, natrium, tembaga dan mangan. Biji nangka juga kaya akan provitamin terutama karotenoid (Utomo et al., 2016). Adapun prosedur pembuatan Mochi Cake Biji Nangka adalah sebagai berikut :



Gambar 6. Prosedur pembuatan Mochi Cake Biji Nangka



Gambar 7. Produk Mochi Cake Biji Nangka

d. Strungka (Strudel Nangka)

Strungka atau singkatan dari kata Strudel Nangka merupakan produk olahan buah nangka sebagai isian dari strudel. Strudel nangka ini selain terdapat buah nangka yang kaya akan manfaatnya sebagai isian, terdapat juga susu dan keju yang memiliki kandungan protein. Protein hewani ini memiliki andil dalam pencegahan stunting, protein hewani sebagai zat gizi makro yang memiliki sumber asam amino esensial terbaik yang diperlukan tubuh untuk mengaktifkan berbagai enzim dan hormon pertumbuhan. Disisi lain terdapat kismis, yaitu buah anggur yang dikeringkan. Pada produk strudel nangka ini menggunakan kismis jenis indian raisin. Buah nangka mengandung banyak manfaat diantaranya yaitu mengandung banyak Vitamin C, selain itu buah nangka sebagai antioksidan yang dapat mencegah tanda tanda penuaan akibat paparan sinar matahari. Hidangan ini dapat dijadikan sebagai buah tangan dan sangat cocok dinikmati sebagai hidangan penutup atau bisa juga dijadikan sebagai camilan. Posedur pembuatan Strudel Nangka adalah sebagai berikut:



Gambar 8. Prosedur pembuatan Strudel Nangka



Gambar 9. Produk Strudel Nangka

Semua produk berbasis nangka yang sudah melalui uji coba ini, didesiminasikan kepada kelompok sasaran, dan mendapatkan respons yang sangat positif dari peserta. Berikut dokumentasinya.



Gambar 10. Kegiatan Desiminasi olahan Jerami Nangka

Setelah desiminasi produk, dilanjutkan dengan penjelasan dan praktek desain kemasan yang telah dipersiapkan selama uji coba. Empat produk makanan berbasis nangka akan dikemas dengan baik karena kemasan merupakan bagian penting dari branding. Seperti yang dinyatakan oleh (Sutrisno & Kusuma, 2022), kualitas produk, baik dari segi rasa, tekstur, warna, dan kemasan, sangat berpengaruh dalam menarik minat konsumen. Untuk meningkatkan daya tarik dan nilai jual, dilakukan re-desain kemasan yang menarik, berharga, dan mudah dipasarkan. Kemasan baru ini diharapkan mampu meningkatkan nilai dari produk berbahan buah, biji, dan jerami nangka.



Gambar 11. packaging Abon tewel (Bonwel)



Gambar 12. Packaging dodol jerami nangka



Gambar 13. Packaging mochi biji nangka



Gambar 14. Packaging strudel nangka

Selanjutnya, diadakan pelatihan digital marketing untuk memperluas pemasaran produk melalui platform yang sedang populer di masyarakat. Konsep digital marketing digunakan untuk meningkatkan penjualan, dengan beberapa keunggulan seperti kecepatan penyebaran, kemudahan evaluasi, jangkauan yang lebih luas, biaya yang murah dan efektif, serta kemampuan membangun branding. Jenis digital marketing yang dilibatkan meliputi website, search engine marketing, social media marketing, dan online advertising. Dalam kegiatan ini, fokus diberikan pada pemasaran melalui media sosial seperti Instagram, Facebook, dan Twitter, yang murah bahkan gratis, namun sangat efektif untuk meningkatkan branding produk (Wardhana, 2015), (Anggraini et al., 2024).

Dalam dunia bisnis yang terus berkembang menuju globalisasi, inovasi dalam pemasaran sangat diperlukan. Pemasaran yang tepat memungkinkan produk menjangkau wilayah yang lebih luas, bahkan internasional. Seiring dengan berkembangnya e-commerce, penggunaan website sangat penting untuk memperluas penjualan dan promosi produk. Oleh karena itu, materi tentang packaging untuk branding produk diberikan agar keterampilan mengolah makanan dapat diimbangi dengan kompetensi pemasaran yang baik, sehingga para peserta mampu menjadi pelaku usaha yang sukses (Ahyuna et al., 2013).

4. KESIMPULAN

Kegiatan abdimas ini sudah dilaksanakan dengan baik dan lancar dari mulai tahap persiapan sampai dengan tahap evaluasi. Respons dari peserta pun sangat baik. Hal ini dibuktikan dengan respons peserta pada saat mengikuti pelatihan. Khususnya ibu-ibu yang tergabung dalam UMKM sangat berharap kegiatan ini dilanjutkan untuk memproduksi jenis kudapan lain berbasis buah nangka yang diharapkan menjadi kuliner pagelaran yang akan dirancang untuk menjadi kuliner khas Desa Pagelaran. Setelah dilakukan evaluasi setelah satu bulan kegiatan ini dilaksanakan, ada 2 anggota UMKM yang mencoba mengembangkan usaha kudapan berbasis pisang karena tanaman ini cukup banyak ditanam di halaman rumahnya. Empat produk kudapan berbasis buah, Jerami dan biji nangka yang dilengkapi dengan packagingnya dirasakan sangat bermanfaat bagi peserta pelatihan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kami sampaikan kepada LP2M UM yang telah memberikan pendanaan untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat tahun 2024.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyuna, Hamzah, M. D., & HM, M. N. (2013). Pemanfaatan Internet Sebagai Media Promosi Pemasaran. *Jurnal Komunikasi KAREBA*, 2(1), 30–40.
<http://journal.unhas.ac.id/index.php/kareba/article/view/346>
- Ainun Marliah, Imran, S., & Alkausar. (2009). Viabilitas Benih Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lmk.) pada Berbagai Stadia Kemasakan dan Letak Biji. *Jurnal Floratek*, 4, 65–72.
- Anggraini, D., Syawanodya, I., Septiana, A. I., & Retnowati, Y. (2024). Pemanfaatan Teknologi untuk Mewujudkan Desa Wisata Digital. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(3), 427–433.
- Handayani, N. (2016). Pemanfaatan limbah nangka sebagai pengawet makanan. *Jurnal Warta Edisi*, 47(1), 1–12.
- Sutrisno, A., & Kusuma, U. W. (2022). Pelatihan Pembuatan Kemasan Packaging Untuk

- Meningkatkan Pemasaran Produk Olahan Kacang Emping Melinjo. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5, 26–30. <http://azramedia-indonesia.azramediaindonesia.com/index.php/sabangkaabdimas/article/view/63%0Ahttp://azramedia-indonesia.azramediaindonesia.com/index.php/sabangkaabdimas/article/download/63/59>
- Utomo, D., Murtadlo, K., & Novia, C. (2016). Pemanfaatan Limbah Biji Nangka Menjadi Dodol Dan Kerupuk Waste Utilization of Seeds Jackfruit as Dodol and Crackers. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(3), 114–117.
- Wardhana, A. (2015). Strategi Digital Marketing dan Implikasinya Pada Keunggulan Bersaing UMK di Indonesia. *In Seminar Nasional Keuangan Dan Bisnis IV, April 2015*, 327–337.

First Publication Right
GANESHA Jurnal pengabdian Masyarakat

This Article is Licensed Under

