



PENINGKATAN NILAI EKONOMI JERUK PAMELO PANGKEP MELALUI DIVERSIFIKASI OLAHANNYA PADA KELOMPOK WANITA TANI KELURAHAN ATTANGSALO KABUPATEN PANGKEP

**Muhammad Kadir^{*1}, Nur Faidah Munir², Fitriana Akhsan³, Arifin Arifin⁴, Zahira Muflihah Syam⁵,
Surya Aril Pratama⁶**

^{1,2,3,5,6} Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan

⁴ Universitas Muslim Maros

*e-mail: muhammadkadir@polipangkep.ac.id

ABSTRAK

Kelurahan Attangsalo kecamatan Ma'rang kabupaten Pangkep merupakan salah satu wilayah pengembangan terpadu sektor peternakan, pertanian tanaman pangan, dan tanaman hortikultura yang sejalan dengan program pemerintah kabupaten Pangkep yang tertuang dalam RPJMD untuk mewujudkan pusat-pusat pertumbuhan ekonomi masyarakat berbasis kawasan Terpadu yang akan menjadi motor penggerak pembangunan local. Terkhusus pada tanaman Jeruk Besar atau Jeruk pameLO, kelurahan Attangsalo di kecamatan Ma'rang dikenal sebagai sentra produksi utama dan terbesar di kabupaten Pangkep. Tingginya produksi jeruk pada puncak panen/produksi tidak mampu diserap pasar jeruk segar, mengingat daya tahan buah jeruk yang tidak tahan lama. Salah satu kegiatan pada pengabdian masyarakat berbasis kewilayahan skema pemberdayaan wilayah (PW) di kelurahan Attangsalo bertujuan untuk mengatasi permasalahan melimpahnya produk jeruk pameLO dan menyebabkan kerusakan buah yang tidak terjual dan tidak dimanfaatkan, termasuk pemanfaatan limbah kulit jeruk dengan melaksanakan kegiatan pelatihan diversifikasi Olahan jeruk PameLO. Hasil Pelatihan memberikan peningkatan kemampuan dan keterampilan 100% kepada anggota kelompok wanita tani dari tidak paham menjadi paham dan mampu untuk membuat aneka produk olahan dari Jeruk PameLO berupa Manisan kulit jeruk, Sirup dan Selai Jeruk PameLO. Peningkatan keterampilan ini diharapkan memberikan dampak secara ekonomi khususnya bagi kelompok petani Jeruk pameLO Pangkep.

Kata kunci: Jeruk PameLO, Diversifikasi, Olahan Jeruk, Selai jeruk

ABSTRACT

Attangsalo Village, Ma'rang Subdistrict, Pangkep Regency is one of the integrated development areas for the livestock, food crop, and horticulture sectors, in line with the Pangkep Regency government's program as outlined in the RPJMD (Regional Medium-Term Development Plan) to create integrated community-based economic growth centers that will drive local development. Specifically for pomelo oranges, Attangsalo Village in Ma'rang Subdistrict is known as the main and largest production center in Pangkep Regency. The high production of oranges at the peak of the harvest/production cannot be absorbed by the fresh orange market, given the short shelf life of oranges. One of the activities in the regional community service program based on the regional empowerment (PW) scheme in Attangsalo village aims to overcome the problem of oversupply of grapefruit, which causes damage to unsold and unused fruit, including the utilization of grapefruit peel waste by conducting training activities on the diversification of grapefruit processing. The training results have increased the capabilities and skills of 100% of the women farmers' group members from not understanding to understanding and being able to make various processed products from PameLO oranges in the form of orange peel candy, syrup, and PameLO orange jam. This increase in skills is expected to have an economic impact, especially for the PameLO orange farmer group in Pangkep.

Keywords: Pomelo, Diversification, Citrus Processing, Orange Marmalade

1. PENDAHULUAN

Kecamatan Ma'rang Kabupaten Pangkep merupakan salah satu wilayah pengembangan pertanian tanaman pangan, Hortikultura dan Peternakan terpadu di kabupaten Pangkajene dan Kepulauan (Pangkep). Kawasan pengembangan pertanian, Pangan, hortikultura dan Peternakan ini sejalan dengan program pemerintah kabupaten Pangkep yang tertuang dalam RPJMD yaitu bagaimana Mewujudkan Pusat-Pusat

Pertumbuhan Ekonomi Masyarakat Berbasis Kawasan Terpadu yang akan menjadi motor penggerak pembangunan lokal, untuk mengembangkan potensi Kawasan terpadu secara maksimal, baik dalam sektor pertanian, Peternakan, perikanan, pariwisata, maupun industri kreatif ramah lingkungan Terpadu, sesuai potensi wilayah yang ada. Kegiatan Pengabdian Masyarakat berbasis Kewilayahan skema Pemberdayaan Wilayah (PW) bertujuan untuk mengentaskan persoalan kewilayahan yang akan dikerjakan bersama mitra yaitu kelompok tani tanaman Pangan dan Hortikultura, serta kelompok peternak. Sasaran jangka panjang adalah membangun Kawasan Smart Village berbasis Beberapa persoalan kewilayahan yang akan diselesaikan diantaranya Untuk kelompok Petani/ Pertanian Hortikultura maupun pangan.

Salah satu aspek pemberdayaan yang penting dalam program ini adalah bagaimana membina dan memberdayakan petani Jeruk Pamelu (Jeruk besar) khas kabupaten Pangkep, dimana jeruk besar merupakan komoditas unggulan kabupaten pangkep, dan kecamatan Ma'rang khususnya kelurahan Attangsalo merupakan sentra utama produksi jeruk pamelu di kabupaten pangkep. Permasalahan utama yang dihadapi petani Jeruk Pamelu di Kabupaten Pangkep, khususnya di Kecamatan Ma'rang sebagai sentra produksi, adalah ketika terjadi panen raya (overproduksi) yang menyebabkan kejatuhan harga secara drastis, diperparah dengan lemahnya posisi tawar petani dalam sistem pasar serta keterbatasan pengetahuan mereka mengenai spesifikasi mutu pasar dan grading produk. Kondisi ini mendesak perlunya diversifikasi olahan hasil panen, tidak hanya mengandalkan penjualan buah segar, agar nilai tambah komoditas dapat ditingkatkan dan limbah pertanian (terutama kulit jeruk) dapat dimanfaatkan. Berbagai upaya diversifikasi, seperti pengolahan daging buah menjadi sirup, dodol, permen, atau jem/selai, serta pemanfaatan kulit jeruk (terutama bagian albedo yang kaya pektin) menjadi manisan atau permen jelly, harus dikembangkan lebih lanjut dari skala usaha kecil menjadi produk komersial yang mapan untuk membantu menstabilkan pendapatan petani dan mengurangi masalah limbah (Alibasyah *et al.*, 2023)

Tiga olahan utama dari Jeruk Pamelu (*Citrus maxima*), dalam upaya diversifikasi saat terjadi overproduksi, adalah Sirup Jeruk Pamelu, Selai Jeruk Pamelu, dan Manisan Kulit Jeruk Pamelu (Wahyudi *et al.*, 2024). Ketiga produk ini memanfaatkan daging buah (sirup, selai) dan kulit buah (manisan, selai), sehingga memaksimalkan nilai ekonomi dan mengurangi limbah. Ketiga produk olahan ini menjadi fokus pelatihan yang dilaksanakan untuk meningkatkan nilai tambah dari jeruk pamelu pangkep di kelurahan Attangsalo Kecamatan Ma'rang Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan sebagai lokasi Pemberdayaan Wilayah yang dilaksanakan oleh tim dosen Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan.

2. METODE

a. Lokasi dan Tahapan Pelaksanaan

Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat berbasis kewilayah dengan skema Pemberdayaan Wilayah (PW) ini dilaksanakan di kelurahan Attangsalo, Kecamatan Ma'rang, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan. Metode pelaksanaan meliputi sosialisasi dan pelaksanaan pelatihan serta pendampingan dan evaluasi. Kegiatan melibatkan kelompok wanita tani sebagai bagian dari mitra, mahasiswa, pihak pemerintah kelurahan, dan masyarakat setempat. Tahapan kegiatan pengabdian meliputi:

- 1) Tahapan Sosialisasi, tim pelaksana memperkenalkan konsep dan latar belakang pentingnya diversifikasi olahan jeruk pamelu Pangkep, kemudian berdiskusi dengan warga mengenai potensi dan tantangan pengembangan olahan diversifikasi Jeruk

Pamelo Pangkep, kemudian menentukan jadwal kegiatan dan metode pelatihan yang akan dilakukan.

- 2) Tahapan selanjutnya adalah pelatihan dan praktek, dimana anggota kelompok wanita tani sebagai sasaran berkumpul pada waktu yang ditentukan di rumah ketua kelompok yang telah ditentukan dengan bahan dan peralatan yang disiapkan
- 3) Tahapan pendampingan, dimana dosen dan mahasiswa pelaksana turut serta mendampingi proses pelaksanaan praktek hingga produk dihasilkan dan didokumentasikan.
- 4) Tahapan monitoring dan evaluasi, dilaksanakan secara berkala untuk memastikan kelancaran implementasi serta memastikan program mengarah pada pencapaian tujuan yang diinginkan yaitu keberlanjutan produk hasil diversifikasi olahan Jeruk pamelo pangkep.

b. Prosedur Kerja Olahan Jeruk Pamelo

- 1) Sirup Jeruk pamelo merupakan produk minuman kental yang dibuat dengan mengekstrak sari/jus daging buah dan mencampurnya dengan larutan gula. Olahan ini efektif untuk memanfaatkan buah yang mutunya kurang baik untuk dijual sebagai buah segar. Bahan Utama berupa daging buah jeruk pamelo (bulir), gula pasir, dan air, ditambahkan sedikit asam sitrat (*citric acid* atau yang dikenal juga sebagai sitrun) untuk menyeimbangkan rasa, membantu pengawetan, dan meningkatkan stabilitas warna. Proses pembuatan dilakukan dimana bulir daging buah dipisahkan dan diambil sarinya (di-blender atau diperas), kemudian disaring. Sari buah dicampur dengan gula dan dipanaskan hingga mendidih dan mencapai kekentalan yang diinginkan.
- 2) Selai Jeruk Pamelo (Marmalade) adalah produk kental atau semi-padat yang dibuat dari campuran buah-buahan yang dihancurkan atau dipotong-potong, gula, dan air, yang kemudian dipadatkan (dijadikan gel). Selai jeruk pamelo sering dikategorikan sebagai marmalade karena juga menggunakan irisan kulit. Bahan Utama berupa Daging buah dan albedo (kulit bagian putih yang tebal). Gula dan pektin alami dalam albedo adalah kunci pembentuk gel. Peran Albedo (Kulit Bagian Putih). Bagian putih kulit jeruk pamelo (albedo) dikenal memiliki kandungan pektin yang relatif tinggi (7,83%–26,70%) (Azuri *et al.*, 2024). Pektin ini sangat penting karena berfungsi sebagai agen pembentuk gel yang memberikan tekstur padat pada selai. berdasarkan penelitian, formulasi terbaik selai jeruk pamelo adalah dengan perbandingan sekitar 50% bubur albedo : 50% daging buah untuk mendapatkan karakteristik sensoris dan tekstur yang disukai (Fadhli dan Ashoer, 2019).
- 3) Manisan Kulit Jeruk Pamelo merupakan olahan tertua yang memanfaatkan limbah kulit (terutama bagian albedo dan sedikit flavedo atau kulit luar). Olahan ini mengubah limbah yang biasanya dibuang menjadi produk bernilai ekonomi. Proses Kunci adalah bagaimana menghilangkan Rasa Pahit, karena kulit jeruk pamelo memiliki rasa pahit yang dominan. Untuk menghilangkannya, kulit harus melalui tahapan penting, yaitu pengupasan dan pengirisan kulit luar (*flavedo*) yang tipis dan kulit tebal (albedo) diiris-iris. Selanjutnya dilakukan perendaman dimana kulit direndam dalam air garam atau air kapur sirih selama satu malam, kemudian

dilakukan perebusan berulang kali dengan air, lalu ditiriskan untuk menghilangkan sisa rasa pahit (Alibasyah *et al.*, 2023). Proses selanjutnya adalah dimana kulit yang sudah tidak pahit direbus kembali dengan larutan gula secara bertahap (misalnya dari konsentrasi 35% hingga 50%) atau direndam dalam larutan gula selama beberapa hari hingga gula meresap (glazing). Pemberian asam sitrat (sitrun) saat perebusan dapat membantu mencerahkan warna kulit menjadi lebih bersih dan putih (Sari *et al.*, 2024)

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi dilakukan dengan memberikan arahan dan tujuan serta manfaat pelatihan diversifikasi olahan jeruk pangelo pangkep. Selanjutnya pada tahapan implementasi dan penerapan teknik pengolahan untuk diversifikasi dilaksanakan dalam ruangan yang representative disertai dengan perlengkapan untuk pengolahan aneka produk dari Jeruk pangelo Pangkep.



Gambar 1. Aktifas pada kegiatan pelatihan diversifikasi Olahan Jeruk Pangelo pangkep di Kelurahan Attangsalo, kecamatan Ma'rang kabupaten Pangkajene dan Kepulauan.

Pelatihan diversifikasi olahan Jeruk Pangelo di kelurahan Attangsalo dilakukan melalui metode demonstrasi dan praktik langsung (*hands-on*) sehingga ibu-ibu peserta dapat menguasai teknik secara efektif.

a. Pelatihan Pembuatan Sirup Jeruk Pangelo

Fokus utama pelatihan ini adalah menghasilkan minuman kental yang stabil dengan rasa segar. Peserta diajarkan memilih daging buah yang matang sempurna. Bahan utama meliputi daging buah, gula pasir, dan air. Pada Tahap Ekstraksi, daging buah dilumatkan dan disaring untuk mendapatkan sari buah murni. Sari buah dicampur dengan gula dengan perbandingan tertentu (misalnya, 1:1 atau 1:2) dan dimasak sambil terus diaduk hingga mencapai kekentalan yang diinginkan. Tahap Pengemasan, Sirup didinginkan, kemudian dikemas dalam botol steril dan ditutup rapat untuk menjaga ke higienisan dan memperpanjang masa simpan.

b. Pelatihan Pembuatan Selai Jeruk Pangelo

Pelatihan ini menekankan pemanfaatan albedo (kulit bagian putih) yang kaya pektin sebagai bahan pembentuk gel, sehingga menghasilkan marmalade (selai). Pada tahap persiapan, Peserta diajarkan mengupas kulit luar (*flavedo*) dan mengambil bagian

albedo yang tebal. Daging buah dipisahkan. Dilanjutkan tahap Penghilangan Rasa Pahit, dimanas Irisan albedo direndam dalam air garam atau air kapur sirih (bias semalaman), lalu direbus berulang kali dengan air bersih untuk menghilangkan zat pahit. Tahap Pemasakan Selai, Albedo yang sudah tidak pahit dicampur dengan daging buah, gula, dan sedikit air. Campuran dimasak sambil diaduk hingga pektin dari albedo bereaksi dengan gula dan asam, membentuk tekstur gel (selai) yang kental.

c. Pelatihan Pembuatan Manisan Kulit Jeruk Pamelor

Bagian yang paling krusial dalam pelatihan ini adalah mengatasi rasa pahit pada kulit untuk menjadikannya produk camilan yang enak. Tahap Pengolahan Awal, sama seperti selai, kulit harus diiris dan direndam serta direbus berulang kali untuk menghilangkan rasa pahit secara total, dilanjutkan Tahap Pemanisan dimana kulit yang sudah tidak pahit direndam atau direbus secara bertahap dalam larutan gula pekat (konsentrasi gula dinaikkan secara bertahap, misalnya dari 35% menjadi 50%) yang dapat dilakukan selama beberapa hari. Proses ini memungkinkan gula masuk ke dalam pori-pori kulit (proses glazing). Tahap Pengeringan: Kulit dikeluarkan dari larutan gula, dikeringkan (bisa dijemur atau menggunakan oven), dan diberi taburan gula halus (opsional) sebelum dikemas sebagai manisan kering .



Gambar 2. Produk Olahan yang dihasilkan pada kegiatan pelatihan diversifikasi Olahan Jeruk Pamelor pangkep di Kelurahan Attangsalo, kecamatan Ma'rang kabupaten Pangkajene dan Kepulauan

Berdasarkan evaluasi hasil dari proses pelatihan diversifikasi olahan jeruk Pamelor Pangkep ini, menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada kapasitas dan kesadaran kelompok wanita petani untuk tidak lagi sepenuhnya bergantung pada penjualan buah segar. Metode pelatihan yang partisipatif sebagai kunci keberhasilan dimana warga yang merupakan anggota kelompok wanita tani Mitra dari kegiatan PW di kelurahan Attangsalo secara sukarela dan antusias mengikuti kegiatan pelatihan. Selain itu, aspek keberlanjutan juga dari program ini sangat diharapkan, dimana selepas program, kemampuan teknis warga masyarakat mereplikasi proses tersebut secara mandiri dan mengembangkannya menjadi unit usaha kecil (UMKM) di kelurahan Attangsalo sangat diharapkan. Oleh karena itu, tetap perlunya pendampingan apabila kemudian terdapat produk yang akan diproduksi

secara massal lanjutan terkait perizinan PIRT, standarisasi mutu produk, dan akses pemasaran digital untuk memastikan diversifikasi olahan Jeruk Pamelos ini dapat memberikan dampak ekonomi jangka panjang bagi kesejahteraan petani di kelurahan Attangsalo Kabupaten Pangkep.

4. KESIMPULAN

Program pemberdayaan masyarakat berbasis kewilayahan dengan skema Pemberdayaan Wilayah di kelurahan Attangsalo Kecamatan ma'rang Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan ini terbukti membuka wawasan masyarakat khususnya kelompok wanita tani dan petani terkait peluang produksi dan pemasaran hasil diversifikasi olahan Jeruk Pamelos dapat dilakukan secara sederhana dan atau dikembangkan menjadi Industri skala rumah tangga atau UMKM. Pemanfaatan teknologi pengolahan hasil dengan diversifikasi produk pangan dari Jeruk pamelos pangkep diharapkan meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah jeruk pamelos pangkep meningkat dan berkelanjutan sehingga masyarakat dapat memperoleh peluang ekonomi baru melalui diversifikasi olahan jeruk pamelos pangkep yang melimpah di wilayah kelurahan Attangsalo dan pada akhirnya wilayah kelurahan Attangsalo menjadi pengelolaan pertanian yang berkelanjutan dari hulu hingga hilir.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (DPPM) Kemendiknas atas pendanaan Skim Pemberdayaan Wilayah, Pemerintah Kelurahan Attangsalo dan pemerintah kabupaten Pangkajene dan Kepulauan melalui BAppelitbangda yang mendukung sepenuhnya kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Alibasyah, L. M., Mestawaty, A. S., Agni, R., & Febriani, V. I. (2023). Diversifikasi Produk Kulit Buah sebagai Olahan yang Bergizi bagi Masyarakat Desa Labuan Panimba Kabupaten Donggala. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 284-292
- Azuri, U. A., Prasetya, A., & Nura, H. (2024). The Inovasi Pengolahan Selai Lembaran Jeruk Rimau Gerga Lebong (Citrus Nobilis L. Var Rgl) Dengan Variasi Komposisi Edible Coating. *Jurnal Agriovet*, 6(2), 1-20.
- Fadhil, M., & Ashoer, M. (2019). Usaha Manisan Aneka Rasa Melalui Pemanfaatan Kulit Jeruk Pamelos di Desa Padanglampe Kabupaten Pangkep. *Buletin Udayana Mengabdi*, 18(3), 181-185.
- Sari, D. Y., Widyasari, R., & Masykuroh, A. (2024). Workshop Pembuatan Permen Jelly Dari Citrus Amblycarpa Sebagai Makanan Selingan Bergizi Di Panti Asuhan Putri Ahmad Yani Pontianak. *Jurnal Pengabdian Indonesia*, 4(01).
- Wahyudi, A. S., Hermanto, A. M., Winedar, C. C., Listiani, C. Y., Susanti, D., Pujilestari, M., & Sudarmiani, S. (2024). Pelatihan Pembuatan Manisan dari Pemanfaatan Limbah Kulit Jeruk Pamelos di Desa Pojoksari Magetan. *JGEN: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 245-249.

First Publication Right
GANESHA Jurnal pengabdian Masyarakat

This Article is Licensed Under

