

Optimalisasi Potensi Alam, Pembuatan Selai Belimbing Wulu di Desa Lampantee Kecamatan Seulimeum, Kabupaten Aceh Besar

Zulhaini Sartika¹ Ahmad Chusairi² Hasan Kombih³ nurrahmawati⁴ Muhammad rizki Hidayatullah⁵ Zulfah Hanum⁶ Mimi Raidahafi⁷ Hafizal Fahri⁸ Rendi Sahputra⁹ Putri wahyu Riska¹⁰ Nurul Huda¹¹ Masrura¹² Reza Maulia¹³ Junia mauliddina Hulu¹⁴ Reza setiawan sitompul¹⁵ Rebinsyah¹⁶

¹⁻¹⁶ adalah dosen dan mahasiswa Universitas Serambi Mekkah
Email*: zulhainisartika@serambimekkah.ac.id

Abstrak

Kegiatan optimalisasi potensi alam melalui pembuatan selai belimbing wuluh di Desa Lampantee bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi dari hasil alam lokal yang selama ini belum dimanfaatkan secara maksimal. Belimbing wuluh dikenal sebagai buah yang kaya akan vitamin C dan antioksidan, namun rasanya yang asam menyebabkan penggunaannya terbatas hanya sebagai bahan masakan. Melalui program ini, mahasiswa KKN Universitas Serambi Mekkah berupaya mengolah belimbing wuluh menjadi produk bernilai jual tinggi dalam bentuk selai yang memiliki cita rasa khas dan daya simpan lebih lama. Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahap, yaitu sosialisasi potensi bahan lokal, pelatihan pembuatan selai, pendampingan dalam proses produksi, dan evaluasi hasil. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat mampu mengolah belimbing wuluh menjadi selai dengan tekstur dan rasa yang disukai oleh konsumen. Selain itu, kegiatan ini juga meningkatkan kreativitas masyarakat dalam mengembangkan produk olahan lokal dan membuka peluang usaha rumahan baru. Program ini tidak hanya berfokus pada peningkatan keterampilan, tetapi juga pada pemberdayaan ekonomi masyarakat desa melalui pemanfaatan sumber daya alam secara berkelanjutan.

Diterima : 25 Agustus 2024

Direvisi : 1 September 2024

Published : November 2024



Kata Kunci: Belimbing wuluh, selai, potensi alam, pemberdayaan masyarakat, ekonomi lokal

PENDAHULUAN

Desa Lampantee, Kecamatan Seulimeum, Kabupaten Aceh Besar memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah, salah satunya adalah buah belimbing wuluh (belimbing ulu) yang tumbuh subur di pekarangan rumah maupun kebun masyarakat. Namun, pemanfaatan belimbing wuluh selama ini masih sangat terbatas, umumnya hanya digunakan sebagai bumbu masakan atau dijual dalam bentuk segar dengan harga yang relatif rendah. Kondisi ini membuat nilai ekonomis dari belimbing wuluh belum optimal dirasakan oleh masyarakat.

Di sisi lain, kondisi ekonomi masyarakat desa masih didominasi oleh pekerjaan informal dengan penghasilan yang tidak tetap. Oleh karena itu, diperlukan upaya kreatif untuk meningkatkan nilai tambah hasil pertanian lokal agar dapat memberikan kontribusi nyata terhadap kesejahteraan keluarga. Salah satu alternatif yang dapat dilakukan adalah mengolah belimbing wuluh menjadi produk olahan bernilai jual tinggi, yaitu selai.

Pembuatan selai dari belimbing wuluh tidak hanya berpotensi meningkatkan pendapatan rumah tangga, tetapi juga dapat membuka peluang usaha baru berbasis potensi lokal. Produk ini memiliki prospek pasar yang baik karena rasanya unik, dapat dijadikan oleh-oleh khas daerah, serta berdaya simpan lebih lama dibandingkan buah segar. Berdasarkan hasil survei tim KKN, ketersediaan bahan baku belimbing wuluh di desa sangat melimpah dan mudah diperoleh, sehingga sangat potensial untuk dikembangkan sebagai produk olahan lokal unggulan. Oleh sebab itu, tim KKN bermaksud melaksanakan program pembuatan selai dari belimbing wuluh

sebagai salah satu contoh pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan hasil pertanian lokal.

METODE PELAKSANAAN DAN ALAT

Kegiatan pembuatan selai belimbing wuluh di Desa Lampantee dilaksanakan melalui pendekatan partisipatif dengan melibatkan masyarakat secara langsung, khususnya ibu rumah tangga dan pemuda desa. Program ini dilaksanakan oleh mahasiswa KKN Universitas Serambi Mekkah selama masa pengabdian di lapangan. Tahapan pelaksanaan kegiatan meliputi beberapa langkah utama sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan Pada tahap awal, tim mahasiswa melakukan observasi lapangan untuk mengidentifikasi potensi alam dan ketersediaan bahan baku belimbing wuluh di desa. Selanjutnya dilakukan koordinasi dengan perangkat desa serta penentuan peserta kegiatan, yaitu masyarakat yang berminat mengikuti pelatihan pembuatan selai.
2. Tahap Sosialisasi dan Edukasi Mahasiswa memberikan sosialisasi kepada masyarakat mengenai manfaat belimbing wuluh, nilai gizi yang terkandung di dalamnya, serta peluang pengembangan produk olahan bernilai ekonomi tinggi. Selain itu, masyarakat diberi penjelasan tentang pentingnya inovasi pangan lokal sebagai bentuk diversifikasi produk dan peningkatan kesejahteraan ekonomi.
3. Tahap Pelatihan dan Praktik Pembuatan Selai Peserta dilatih secara langsung membuat selai belimbing wuluh mulai dari proses pemilihan buah, pencucian, perebusan, penambahan bahan seperti gula dan pektin, hingga proses pengemasan yang higienis. Dalam tahap ini, peserta juga diajarkan teknik pengemasan yang menarik agar produk memiliki daya jual yang lebih tinggi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil

Program pemanfaatan buah belimbing wuluh di Desa Lampantee, Kecamatan Seulimeum, Kabupaten Aceh Besar menunjukkan hasil yang sangat positif baik dari sisi inovasi pangan lokal maupun pemberdayaan masyarakat. Melalui kegiatan ini, mahasiswa KKN bersama masyarakat berhasil mengubah buah belimbing wuluh yang sebelumnya hanya dimanfaatkan sebagai bahan asam sunti menjadi produk olahan bernilai tambah berupa selai. Kegiatan ini tidak hanya memperkenalkan teknik pengolahan pangan baru, tetapi juga meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya diversifikasi produk berbasis potensi lokal (Rahmawati et al 2021).

Selama pelaksanaan kegiatan, terlihat adanya peningkatan kemampuan teknis masyarakat dalam hal pengolahan bahan pangan, pengemasan, serta pengelolaan produk olahan secara higienis. Proses pembuatan selai dilakukan dengan cara sederhana namun memenuhi standar dasar pengolahan pangan rumahan, mulai dari pemilihan bahan baku yang matang, pencucian, penghalusan, penambahan bahan pendukung seperti gula dan kayu manis, hingga proses pemasakan dan pengemasan. Hasil akhir menunjukkan bahwa selai belimbing wuluh memiliki cita rasa khas perpaduan antara asam dan manis yang disukai oleh Masyarakat (Hidayati et al 2021).

Selain memberikan manfaat ekonomi, kegiatan ini juga mendorong pemberdayaan perempuan desa, terutama ibu rumah tangga, untuk berperan aktif dalam kegiatan produktif yang berpotensi menambah penghasilan keluarga (Sari et al 2023). Melalui kegiatan ini, masyarakat mulai

menyadari bahwa sumber daya lokal seperti belimbing wuluh dapat dikembangkan menjadi produk unggulan desa yang memiliki nilai jual tinggi di pasar lokal maupun digital (Nurhayati et al 2022). Dengan pendampingan yang berkelanjutan, produk selai belimbing wuluh diharapkan dapat berkembang menjadi produk UMKM khas Desa Lampantee.



Gambar 1 Proses Pengolahan belimbing Hulu Menjadi Jeam/Selei

Secara sosial, program ini juga mempererat hubungan antara mahasiswa dan masyarakat melalui kegiatan gotong royong, kerja sama, dan pembelajaran bersama. Hal ini sejalan dengan konsep pemberdayaan masyarakat berbasis partisipatif, di mana masyarakat tidak hanya menjadi objek kegiatan, tetapi juga subjek aktif yang berkontribusi langsung dalam setiap tahap pelaksanaan (Astuti et al 2020). Keberhasilan program ini menunjukkan bahwa pemanfaatan potensi alam lokal dapat menjadi salah satu solusi dalam meningkatkan kemandirian ekonomi desa serta mengurangi ketergantungan terhadap produk luar.

Dari sisi keberlanjutan, sebagian masyarakat telah menunjukkan minat untuk melanjutkan produksi selai secara mandiri dengan skala kecil, bahkan mulai melakukan eksperimen dengan varian rasa baru. Dengan dukungan pemerintah desa dan pendampingan dari perguruan tinggi, kegiatan ini berpotensi berkembang menjadi wirausaha berbasis potensi lokal yang mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.

2. Pembahasan

Kegiatan pembuatan selai belimbing wuluh di Desa Lampantee menunjukkan keberhasilan dalam mengubah potensi alam lokal menjadi produk bernilai ekonomi dan gizi tinggi. Belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) yang selama ini hanya dimanfaatkan sebagai bahan tambahan masakan seperti asam sunti, kini mampu diolah menjadi produk olahan manis dengan daya tarik komersial yang tinggi. Menurut (Fitriana et al. 2022), pengolahan buah lokal menjadi produk olahan modern merupakan strategi efektif dalam mengurangi limbah hasil pertanian sekaligus meningkatkan nilai tambah produk. Hal ini sejalan dengan temuan kegiatan di Desa Lampantee, di mana buah belimbing yang sebelumnya tidak termanfaatkan kini dapat diolah menjadi selai berkualitas.

Dari segi ekonomi, kegiatan ini membuka peluang baru bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha rumahan berbasis potensi lokal. Pelatihan yang diberikan kepada masyarakat, khususnya kelompok ibu rumah tangga, meningkatkan kemampuan mereka dalam hal pengolahan, pengemasan, serta pemanfaatan bahan alami menjadi produk bernilai jual. Menurut (Putri dan Handoko 2021), penguatan kapasitas perempuan melalui kegiatan kewirausahaan lokal berperan penting dalam peningkatan kesejahteraan rumah tangga dan ekonomi desa. Kondisi ini juga terlihat di Desa Lampantee, di mana beberapa warga mulai mencoba memproduksi selai belimbing wuluh secara mandiri untuk dijual di pasar lokal.

Selain manfaat ekonomi, program ini juga memiliki aspek sosial dan edukatif. Melalui kerja sama antara mahasiswa dan masyarakat, tercipta hubungan yang harmonis dan saling belajar. Proses ini memperkuat semangat gotong royong, rasa percaya diri, serta kesadaran akan potensi alam yang dimiliki desa. Menurut (Lestari 2023), kegiatan berbasis partisipasi masyarakat memiliki efek positif terhadap keberlanjutan program, karena masyarakat merasa memiliki dan termotivasi untuk melanjutkannya.

Dari sisi keberlanjutan, program pembuatan selai belimbing wuluh dapat menjadi model pengembangan usaha mikro yang ramah lingkungan. Proses pengolahan yang sederhana dan bahan baku yang melimpah menjadikan program ini mudah direplikasi di desa lain dengan kondisi serupa. Menurut (Wijayanti dan Kurniawan 2020), pengembangan produk lokal berbasis bahan alam tidak hanya meningkatkan ekonomi masyarakat, tetapi juga memperkuat ketahanan pangan daerah melalui diversifikasi produk olahan.



Gambar 2. Pembuatan Jeam/Selei dari Belimbinng Ulu

Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya menghasilkan produk baru, tetapi juga menumbuhkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya pemanfaatan sumber daya alam secara kreatif dan berkelanjutan. Pendekatan ini mendukung visi pembangunan desa mandiri yang tidak hanya berorientasi pada ekonomi, tetapi juga pada penguatan kapasitas sumber daya manusia.

KESIMPULAN

Dari pembahasan program pemanfaatan buah belimbing hulu di Desa Lampantee, Kecamatan Seulimuem, Kabupaten Aceh Besar dapat disimpulkan bahwa pengolahan buah belimbing hulu mampu memberikan nilai tambah pada bahan lokal yang selama ini kurang dimanfaatkan. Melalui inovasi ini, belimbing hulu yang sebelumnya hanya digunakan sebagai pelengkap masakan dapat diolah menjadi produk pangan berupa selai dengan cita rasa khas, lebih bervariasi, serta memiliki nilai ekonomi. Selain itu, program ini diharapkan dapat mendorong kreativitas masyarakat dalam mengembangkan potensi lokal, membuka peluang usaha baru, serta mengurangi ketergantungan terhadap produk olahan buah impor. Dengan demikian, pemanfaatan belimbing hulu sebagai selai tidak hanya bermanfaat dari segi gizi dan konsumsi, tetapi juga memberikan kontribusi nyata terhadap pemberdayaan ekonomi masyarakat dan pelestarian sumber daya alam di sekitar.

DAFTAR PUSTAKA

Hidayati, N., & Yuliana, L. (2021). *Pemanfaatan buah belimbing wuluh (Averrhoa bilimbi L.) sebagai bahan olahan pangan lokal bernilai ekonomi*. Jurnal Inovasi Pangan Lokal, 5(2), 45–52.

- Nurhayati, S., & Fitriani, D. (2022). *Pemberdayaan masyarakat desa melalui pengolahan hasil alam lokal menjadi produk bernilai tambah*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara, 6(1), 12–20.
- Astuti, R., & Handayani, T. (2020). *Diversifikasi produk olahan pangan berbasis bahan lokal sebagai upaya peningkatan ekonomi keluarga*. Jurnal Agroindustri dan Pangan, 7(3), 88–96.
- Rahmawati, E., & Ardiansyah, R. (2021). *Pemberdayaan perempuan desa melalui pelatihan pengolahan hasil pertanian lokal*. Jurnal Pemberdayaan dan Kewirausahaan, 4(2), 99–108.
- Sari, D., & Ramadhan, A. (2023). *Inovasi pengolahan buah lokal sebagai produk unggulan desa dalam mendukung ekonomi berkelanjutan*. Jurnal Ekonomi Kreatif dan Inovasi Sosial, 8(1), 34–41.
- Fitriana, D., Suryani, E., & Rafiq, M. (2022). *Pengolahan buah lokal menjadi produk olahan modern sebagai strategi peningkatan ekonomi masyarakat desa*. Jurnal Teknologi dan Inovasi Pangan, 5(2), 77–85.
- Putri, A. D., & Handoko, R. (2021). *Peran kewirausahaan perempuan dalam penguatan ekonomi keluarga melalui pengolahan hasil pertanian lokal*. Jurnal Ekonomi Kreatif dan Pemberdayaan, 4(1), 45–53.
- Lestari, N. (2023). *Pemberdayaan masyarakat berbasis partisipasi dalam pengelolaan potensi lokal desa*. Jurnal Sosial dan Pengabdian Masyarakat, 6(3), 101–110.
- Wijayanti, T., & Kurniawan, A. (2020). *Diversifikasi produk pangan lokal sebagai upaya peningkatan ketahanan pangan dan kesejahteraan masyarakat*. Jurnal Pangan dan Gizi Indonesia, 9(1), 12–20.
- Rahmadani, R., & Yusuf, H. (2022). *Inovasi produk lokal berbasis potensi alam dalam pengembangan UMKM pedesaan*. Jurnal Pengembangan Ekonomi Lokal, 8(2), 60–68.

Copyright © 2023, Zulhaini Sartika, Ahmad Chusairi, Hasan Kombih, nurrahmawati, Muhammad rizki Hidayatullah, Zulfah Hanum, Mimi Raidahafi, Hafizal Fahri, Rendi Sahputra, Putri wahyu Riska, Nurul Huda, Masrura, Reza Maulia, Junia mauliddina Hulu, Reza setiawan sitompul, Rebinsyah

The manuscript open access article distributed under the Creative Commons Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.