

**LAPORAN AKHIR PENGABDIAN MASYARAKAT**



**PELATIHAN PETANI DAN PELAKU  
AGRIBISNIS TANAMAN PANGAN  
HORTIKULTURA KOMODITI JAMBU BIJI  
MERAH KECAMATAN VII KOTO SUNGAI  
SARIAK KABUPATEN PADANG PARIAMAN**

**OLEH:**

**Purnama Dini Hari, STP, MSc (0024098302) Ketua**

**Wenny Surya Murtius, SPt, M.P (0002108401) Anggota**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**MEI, 2018**

### HALAMAN PENGESAHAN

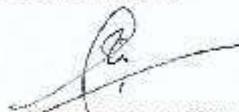
1.	Judul	PELATIHAN PETANI DAN PELAKU AGRIBISNIS TANAMAN PANGAN HORTIKULTURA KOMODITI JAMBU BIL MERAI KECAMATAN VII KOTO SUNGAI SARIK KABUPATEN PADANG PARIAMAN
2.	Usaha Mitra Program	Petani dan Pelaku Agribisnis Jambu Biji Merah
3.	Ketua Tim Pengusul	
	a. Nama	Purnama Dini Hari, STP, MSc
	b. NIDN	0024098302
	c. Pangkat/Gol	Lektor/III/b
	d. Program Studi/Fakultas	Teknologi Hasil Pertanian/Teknologi Pertanian
	e. Bidang Keahlian	Mikrobiologi Pengolahan/Fermentasi
	f. Alamat Kantor	Kampus Unand Limau Manis Padang 25163
	g. Tele/Fax	(0751) 72772/(0751) 72774
4.	Anggota Tim Pengusul	
	a. Jumlah Anggota	1 orang
	a. Nama	Wenny Surya Murtius, SPT, MP
	b. Bidang Keahlian	Mikrobiologi Pengolahan
5.	Lokasi Program	
	a. Wilayah Mitra (Nagari/Kecamatan)	Kec. VII Koto Sungai Sarik
	b. Kabupaten	Kab. Padang, Pariaman
	c. Jarak Lokasi Program dari Perpungan Tinggi	60 KM
6.	Luaran	Berdirinya Industri Rumah Tangga Pengolahan Jambu Biji Merah Di Kec. Sungai Sarik
7.	Jangka Waktu	6 bulan
8.	Sumber Dana	-

Padang, 31 Mei 2018

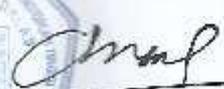
Mengetahui,

Ketua Prodi Teknologi Hasil Pertanian Ketua Tim Pengusul

  
Ir. Sahadi Didi Ismanto, MSi  
 NIP. 196004121986031003

  
Purnama Dini Hari, STP, MSc  
 NIP. 198309242008122001

Menyetujui,  
 Dekan Fakultas Teknologi Pertanian

  
Prof. Dr. Ir. Santosa, MP  
 NIP. 196407281989031003

## DAFTAR ISI

<b>Halaman Pengesahan</b> .....	1
<b>Daftar Isi</b> .....	2
<b>Ringkasan</b> .....	3
A. Judul .....	3
B. Analisa Situasi .....	5
C. Perumusan Masalah.....	6
D. Usulan Penyelesaian Masalah .....	6
E. Tujuan Kegiatan.....	7
F. Manfaat Kegiatan.....	7
G. Metodologi Kegiatan.....	7
H. Hasil dan Pembahasan.....	8
I. Daftar Pustaka.....	12
<b>Lampiran</b> .....	13

## Ringkasan

Pemilihan lokasi program pengabdian masyarakat ini berawal dari permintaan Dinas Pertanian, Peternakan dan Kehutanan Kabupaten Padang Pariaman, yang mengadakan kegiatan penyuluhan dan pelatihan terhadap beberapa kelompok tani pembudidaya jambu biji merah. Usaha budidaya jambu biji merah yang dilakoni petani, diharapkan tidak hanya menghasilkan jambu biji segar melainkan juga melakukan pengolahan terhadap jambu biji tersebut. Karena semakin tinggi *value add* dari suatu produk akan semakin dihargai konsumen.

Pembudidayaan jambu biji merah di Kabupaten Padang Pariaman sudah dilakukan semenjak tahun 2000. Hingga saat ini Kabupaten Padang Pariaman sudah mempunyai varietas unggul untuk komoditi ini yang terus dikembangkan. Akan tetapi selama ini jambu biji merah hanya dijual dalam bentuk segar, sehingga mereka memiliki keinginan untuk melakukan pengolahan ataupun hanya untuk memperpanjang kesegaran dari jambu biji segar, jika dikirim keluar daerah. Karena kegiatan pertanian yang mereka jalani belum menunjukkan peningkatan perekonomian yang nyata dalam keluarga anggota kelompok.

Jambu biji yang apabila dikirim keluar daerah dalam keadaan segar (waktu beberapa hari), akan cepat rusak atau membusuk. Sedangkan pengolahan jambu biji merah ini belum dilakukan dengan optimal, karena banyak dari petani belum mengetahui cara pengolahan yang tepat dan belum mengetahui beberapa pengolahan jambu biji merah. Sehingga pengetahuan tentang teknik pasca panen dan pengolahan jambu biji merah diharapkan dapat memberi nilai tambah terhadap komoditi ini dan sekaligus menjadikan jambu biji merah sebagai bahan baku makanan olahan yang bernilai gizi dan sekaligus dapat meningkatkan pendapatan petani.

Target dan luaran dari program yang akan dijalankan adalah menghasilkan beberapa titik industri rumah tangga yang membudidayakan jambu biji merah dan melakukan pengolahan. Daerah yang telah menjadi sentra produksi jambu biji merah ini, diharapkan menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen untuk mencari jambu biji merah segar beserta olahannya. Kemudian pengusul juga akan menulis laporan program di Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat.

Berdasar pada kegiatan yang telah dilaksanakan, kegiatan penyuluhan hingga pelatihan (praktek langsung) telah menarik minat mitra. Kegiatan tersebut dihadiri oleh beberapa kelompok tani (lebih dari 34 orang peserta). Dalam kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan jambu biji merah, mitra juga diberi penyuluhan mengenai pentingnya pengemasan, sehingga telah disiapkan contoh pengemas dan label yang dapat menarik minat konsumen dan sekaligus memudahkan produsen dan penjual dalam memproduksi dan memasarkan produk yang mereka hasilkan. Akhir dari kegiatan juga telah dibuat kesepakatan untuk dilanjutkan pada tahun berikutnya, hal ini memperlihatkan antusiasme dan umpan balik dari mitra terhadap pelatihan yang telah diberikan.

**A. Judul: Pelatihan Petani Dan Pelaku Agribisnis Tanaman Pangan Hortikultura Komoditi Jambu Biji Merah Kecamatan Vii Koto Sungai Sariak Kabupaten Padang Pariaman.**

**B. Analisis Situasi**

Padang Pariaman merupakan salah satu Kabupaten yang berpotensi pada sektor pertanian di Sumatera Barat. Karena pertanian mendominasi perekonomian penduduknya, yaitu sebesar 22,49 tahun 2012 terutama tanaman pangan. Salah satu Kecamatan yang terletak di Kabupaten Padang Pariaman Provinsi Sumatera Barat adalah Kecamatan VII Koto Sungai Sariak. Rata-rata jumlah penduduk Kec. VII Koto Sungai Sariak sebanyak 34.000 jiwa. Nagari yang berada dibawah pemerintahan Kecamatan VII Koto Sungai Sariak terdiri dari 4 nagari diantaranya: 1). Nagari Sungai Sariak, terdiri dari 8 Korong dengan luas wilayah 27,9 Ha. 2). Nagari Lurah Ampalu, terdiri dari 15 Korong dengan luas wilayah 13,49 Ha. 3). Nagari Balah Aia, terdiri dari 9 Korong dengan luas wilayah 11,20 Ha. 4). Nagari Lareh Nan Panjang, terdiri dari 9 Korong dengan luas wilayah 8,71 Ha. Penggunaan lahan pada Kecamatan VII Koto Sungai Sariak diantaranya dimanfaatkan untuk sawah (27%), ladang (17%), perkebunan (47%), perumahan (6%), jalan (1%) dan lainnya (2%). (BPS, 2017).

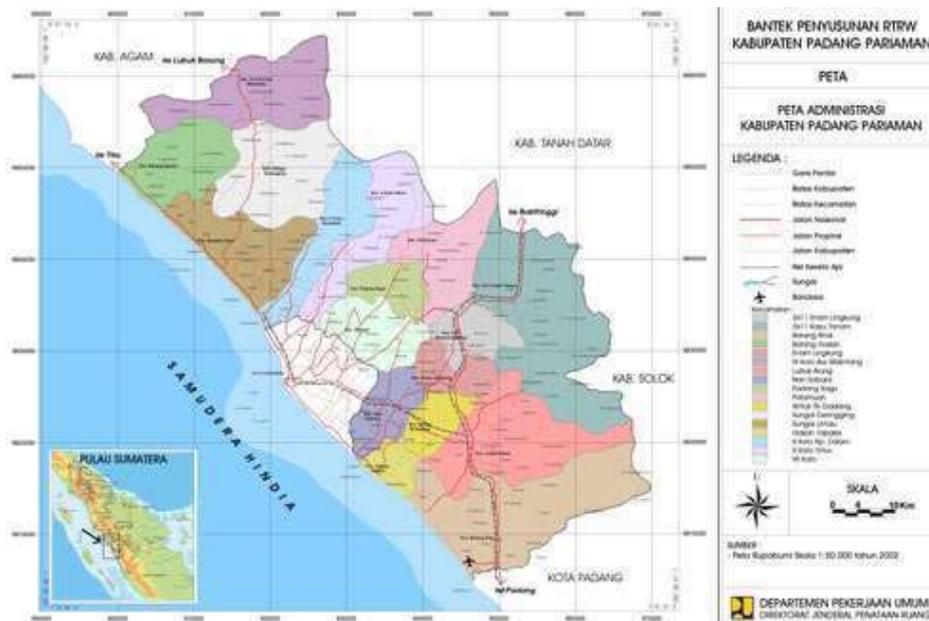
Sejak tahun 2000 sampai sekarang luasan lahan pembudidayaan jambu biji merah di Padang Pariaman sudah mencapai lebih kurang 20 ha. Lahan tersebut ada yang hanya terdiri dari tanaman jambu biji saja dan ada juga yang ditanam bercampur dengan tanaman lain seperti kelapa. Namun karena musim berbuah yang terus menerus dan harga yang cukup tinggi di tingkat petani menjadikan jambu biji merah ditingkat petani di Kabupaten Padang Pariaman cukup diminati oleh petani. Ditambah lagi instansi terkait juga sangat memperhatikan petani komoditi jambu biji merah dengan memberikan berbagai penyuluhan mulai dari budidaya hingga pengolahan dan pemasaran.

Selain itu Dinas Pertanian, Peternakan dan Kehutanan Kabupaten Padang Pariaman telah melakukan kerjasama dengan Balitbu Tropika untuk melakukan pendaftaran varietas hortikultura untuk jambu biji merah. Kegiatan evaluasi dan seleksi tanaman jambu biji merah dilakukan pada populasi jambu biji merah yang

berkembang di daerah tersebut. Dari hasil evaluasi dan seleksi, terpilih satu pohon induk yang mempunyai produksi dan kualitas buah yang terbaik dan selanjutnya pohon induk ini ditetapkan sebagai Pohon Induk Tunggal (PIT) oleh BPSB. PIT berada di Korong Ampalo Tinggi, Nagari Lareh Nan Panjang, Kecamatan VII Kota Sei Sariak.

Saat ini tanaman jambu biji telah menyebar luas di daerah Sumatera dan Jawa. Luas panen jambu biji di Indonesia pada tahun 2008 - 2012 berfluktuasi antara 9.755 ha sampai 10.800 ha dengan produksi antara 204.551 ton sampai 220.202 ton, sementara itu produktivitas berkisar antara 19,65 ton /ha sampai 21,34 ton/ha. (<http://aplikasi.deptan.go.id/bdsp/index.asp>).

Pemilihan lokasi program pengabdian masyarakat ini berawal dari permintaan Dinas Pertanian, Peternakan dan Kehutanan Kabupaten Padang Pariaman, yang mengadakan kegiatan penyuluhan dan pelatihan terhadap beberapa kelompok tani pembudidaya jambu biji merah. Usaha budidaya jambu biji merah yang dilakoni petani, diharapkan tidak hanya menghasilkan jambu biji segar melainkan juga melakukan pengolahan terhadap jambu biji tersebut. Karena semakin tinggi *value add* dari suatu produk akan semakin dihargai konsumen. Peta administrasi Kabupaten Limapuluah Kota dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Peta Administrasi Kabupaten Padang Pariaman (<https://ulakantapakis.wordpress.com>)

### **C. Perumusan Masalah**

Pembudidayaan jambu biji merah di Kabupaten Padang Pariaman sudah dilakukan semenjak tahun 2000. Hingga saat ini Kabupaten Padang Pariaman sudah mempunyai varietas unggul untuk komoditi ini yang terus dikembangkan. Akan tetapi selama ini jambu biji merah hanya dijual dalam bentuk segar, sehingga mereka memiliki keinginan untuk melakukan pengolahan ataupun hanya untuk memperpanjang kesegaran dari jambu biji segar, jika dikirim keluar daerah. Karena kegiatan pertanian yang mereka jalani belum menunjukkan peningkatan perekonomian yang nyata dalam keluarga anggota kelompok.

Jambu biji yang apabila dikirim keluar daerah dalam keadaan segar (waktu beberapa hari), akan cepat rusak atau membusuk. Sedangkan pengolahan jambu biji merah ini belum dilakukan dengan optimal, karena banyak dari petani belum mengetahui cara pengolahan yang tepat dan belum mengetahui beberapa pengolahan jambu biji merah. Sehingga pengetahuan tentang teknik pasca panen dan pengolahan jambu biji merah diharapkan dapat memberi nilai tambah terhadap komoditi ini dan sekaligus menjadikan jambu biji merah sebagai bahan baku makanan olahan yang bernilai gizi dan sekaligus dapat meningkatkan pendapatan petani.

### **D. Usulan Penyelesaian Permasalahan**

Berdasarkan persoalan yang ada pada petani jambu biji merah, maka usulan yang diusulkan adalah:

- a. Program teknik pasca panen yang tepat.
- b. Program pelatihan pengolahan jambu biji merah menjadi beberapa produk olahan, dengan memperhatikan faktor teknologi dari setiap proses.
- c. Program penerapan sanitasi selama pengolahan, untuk meningkatkan mutu dan keamanan produk.
- d. Pembelajaran tentang pemasaran.

Untuk terwujudnya program-program diatas, maka kegiatan ini dilaksanakan dengan metode penyuluhan, praktek dan pembinaan. Dimana tim dan Dinas Pertanian, Peternakan dan Kehutanan Kabupaten Padang Pariaman akan berpartisipasi aktif dalam setiap rangkaian kegiatan.

### **E. Tujuan Kegiatan**

Adapun tujuan dari kegiatan ini adalah:

1. Menjawab keinginan mitra untuk mengetahui teknik pasca panen jambu biji merah dan sekaligus melakukan pengolahan terhadap jambu biji merah.
2. Memberikan pengetahuan kepada kelompok sasaran tentang pentingnya sanitasi.
3. Meningkatkan nilai jual jambu biji merah dan memperluas areal pemasarannya.
4. Menjadikan komoditi jambu biji merah Kabupaten Padang Pariaman semakin dikenal masyarakat luas.

### **F. Manfaat Kegiatan**

Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan produktivitas dan nilai jual jambu biji merah. Selain itu juga diharapkan dapat menjadi percontohan bagi kelompok lain yang melakukan kegiatan produksi dengan produk yang sama, sehingga akan terbentuk beberapa titik *home industry* pengolahan jambu biji merah. Lebih dari itu kegiatan ini dapat bermanfaat dalam meningkatkan perekonomian kelompok sasaran dan masyarakat Sungai Sariak Kabupaten Padang Pariaman

### **G. Metodologi Kegiatan**

Metode yang akan diterapkan dalam pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini adalah partisipatif, dimana semua pihak terkait akan terlibat sepenuhnya pada kegiatan ini. Kegiatan ini diperuntukkan bagi kelompok tani jambu biji merah. Selanjutnya akan dilakukan evaluasi dan pendampingan, karena program ini bertujuan untuk terus berjalan walaupun pemograman telah selesai.

Adapun bentuk kegiatan yang akan dilaksanakan adalah:

- a. Program teknik pasca panen yang tepat

Mengingat jambu biji merah termasuk buah klimaterik, maka waktu panen dan cara panen yang tepat perlu diperhatikan. Hal ini sangat penting untuk penjualan segar (berhubungan erat selama penyimpanan dan transportasi) dan tingkat kematangan buah berpengaruh terhadap produk yang diolah.

- b. Program pelatihan pengolahan jambu biji merah

Proses pengolahan jambu biji merah menjadi beberapa produk olahan yang akan disampaikan diantaranya: manisan jambu biji merah, selai jambu biji

merah, sari buah jambu biji merah, sirup jambu biji merah, permen jelly jambu biji merah.

c. Program Penerapan sanitasi selama pengolahan

Penerapan prinsip sanitasi selama pengolahan sangatlah penting, walaupun tidak berkaitan langsung dengan aktivitas mikroba. Karena berhubungan dengan umur simpan produk dan keamanan konsumen.

d. Pembelajaran tentang pemasaran

Pemasaran merupakan ujung tombak dari suatu usaha, sedangkan manajemen usaha adalah salah satu cara yang harus dilakukan supaya suatu usaha jelas arah datang dan perginya. Metode pemasaran yang akan ditawarkan adalah: seperti promosi daerah penghasil jambu biji merah, dan termasuk menembus swalayan dan supermarket yang ada, dan melengkapi produk dengan kemasan dan labeling. Manajemen usaha termasuk pembukuan dan perhitungan laba/rugi.

e. Evaluasi

Metode dan tahapan evaluasi yang akan dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Menilai aktivitas pengolahan yang dilakukan mitra
2. Evaluasi produktivitas
3. Evaluasi perluasan metode pengolahan jambu biji ke kelompok lainnya
4. Evaluasi pemasaran dan nilai jual setelah dilakukan pengemasan dan labeling

## **H. Hasil dan Pembahasan**

Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan, kelompok tani jambu biji merah sangat antusias mengikuti pelatihan dan praktek. Berdasarkan diskusi yang berlangsung, berkembang sangat alot dengan berbagai pertanyaan yang dilontarkan mitra. Mulai dari teknik pasca panen sampai pada pengolahan, diskusi juga terus berlanjut selama praktek pengolahan yang dilakukan.

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dan diterapkan oleh petani selama penanganan jambu biji merah, mulai dari teknik panen, pasca panen dan pemilihan pengolahan yang tepat.

## **Teknik Panen**

Yang perlu diperhatikan saat proses pemanenan :

### 1. Umur petik

Adapun ciri buah siap panen : warna hijau kekuningan dan mengkilap

### 2. Proses panen

- a. Buah dipanen menggunakan gunting buah.
- b. Tangkai buah sepanjang 3cm dipotong dan ikut bersama buah

### 3. Pendinginan

- a. Yang dimaksud pendinginan ini adalah pelepasan panas kebun
- b. Caranya dengan menaruh buah di bawah tajuk tanaman dulu
- c. Tujuan : menurunkan metabolisme buah

### 4. Penggunaan wadah untuk membawa hasil panen ke gudang

- a. Buah dibawa ke gudang menggunakan keranjang
- b. Keranjang diisi sesuai ukuran, untuk menghindari luka dan memar pada buah

## **Pasca Panen**

Buah jambu biji yang bermutu punya ciri:

- a. Berat buah lebih dari 250g
- b. Kulit buah terlihat mulus, tidak ada luka dan memar, tidak ada bercak
- c. Buah masih ada tangkainya

Buah bermutu bagus harus dipisah dari yang kurang bagus, dengan alasan:

- a. Buah yang bagus seharusnya harga lebih mahal.
- b. Buah yang bagus bisa masuk ke pasar yang lebih baik
- c. Mencampur buah bagus dan rusak akan mempercepat kerusakan buah yang bagus

Terdapat 4 tingkat mutu buah jambu biji:

### 1. Grade A

Buah beratnya diatas 250 g, tampilan bagus, ada tangkai buah

### 2. Grade B

Buah beratnya 151 – 249 g, tampilan bagus, ada tangkai buah

### 3. Grade C

Berat dibawah 100 - 150 g , tampilan bagus, ada tangkai buah

### 4. Grade D

Berat dibawah 100 g , memar dan bercak

Beberapa hal sangat penting diperhatikan untuk menghindari turun grade dari buah segar jambu biji merah. Hal yang bisa menyebabkan buah luka dan memar dan menjadi lembek antara lain:

- a. Menumpuk buah membentuk gunung di lantai
- b. Melempar-lempar buah saat mengelompokkan
- c. Memadatkan buah dalam keranjang
- d. Memadatkan buah dalam kotak saat akan dikirim

### **Kemasan yang baik**

Penggunaan kotak karton atau kayu untuk kemasan buah segar sudah baik. Yang terpenting jangan dipadatkan isinya. Dilapis kertas sebelum disusun agar pernapasan buah menurun. Jangan sampai bersinggungan antar buah, untuk menghindari kontak fisik dan kerusakan fisik buah.

### **Pengolahan Buah Jambu Biji**

Pengolahan jambu biji merah penting dilakukan karena berbagai pertimbangan, diantaranya:

- a. Memanfaatkan buah yang tidak terjual saat panen raya.

Pada saat panen raya, buah yang tersedia akan sangat banyak, hal ini sudah pasti menjadikan buah yang sudah dipanen akan tersimpan lama (belum terjual dalam bentuk segar). Jika buah disimpan terlalu lama, akan menyebabkan buah menjadi busuk dan tidak bisa dikonsumsi lagi. Buah jambu biji merah seperti inilah yang dapat dimanfaatkan untuk diolah, sehingga tidak ada buah yang terbuang percuma.

- b. Memanfaatkan buah grade rendah.

Buah grade rendah harganya sudah pasti rendah juga atau bahkan bisa jadi tidak ada pembeli. Untuk menghindari buah terbuang dan atau dijual murah,

maka dengan pengolahan yang diterapkan diharapkan dapat meningkatkan nilai jual buah jambu biji merah tersebut.

- c. Meningkatkan nilai jual buah grade rendah.

Hal ini sejalan dengan pemanfaatan buah grade rendah.

- d. Memperpanjang umur simpan.

Jambu biji merah yang termasuk buah klimaterik, yang terus melangsungkan pernafasan setelah panen, yang menyebabkan buah cepat rusak dan busuk, sudah pasti memiliki umur simpan yang pendek. Biasanya sekitar 1-2 minggu, dalam keadaan waktu panen yang tepat, cara panen dan pasca panen (penyimpanan) yang sesuai. Bila dalam waktu tersebut buah belum dikonsumsi atau tidak terjual, sudah pasti tidak bisa digunakan lagi.

Sedangkan dengan pengolahan yang diterapkan, memanfaatkan teknologi yang ada, diharapkan dapat menjadikan produk yang diolah menjadi tahan lama.

Beberapa hal yang menjanjikan dari jambu biji merah.

- a. Buah jambu biji merah kaya vitamin C.

Kadar vitamin C pada jambu biji merah, menjadikan komoditi ini banyak digemari. Namun, keberadaan vitamin C pada bahan baku memerlukan perhatian khusus selama pengolahan, terlebih lagi pemanasan dengan suhu yang tinggi akan menyebabkan kerusakan vitamin C dan tidak bisa dimanfaatkan lagi (hilang).

- b. Buah jambu biji merah warnanya menarik, yaitu merah lembut. Bisa coklat setelah pemanasan.

Warna merupakan salah satu yang menjadi daya tarik bagi konsumen. Keberadaan warna merah yang menarik pada jambu biji merah tidak hanya menjadikannya lebih menarik, melainkan menandakan bahwa terdapat suatu senyawa yang bersifat sebagai antioksidan pada buah jambu biji merah tersebut. Zat warna merah tersebut, juga dapat mengalami kerusakan (warnanya berubah menjadi kecoklatan, yang dikenal dengan reaksi browning). Sehingga hal tersebut sangat penting untuk diperhatikan selama pengolahan.

- c. Buah jambu biji mengandung pektin. Banyak olahan pangan yang bagus dibuat dari buah berpektin.

Pektin merupakan salah satu senyawa yang menjadikan buah jambu biji merah menjadi komoditi dengan berbagai pengolahan yang bisa dilakukan. Karena banyak produk olahan yang selama pengolahan membutuhkan senyawa ini. Bahkan pada sebagian produk sengaja menambahkan pektin sewaktu pengolahan, supaya produk olahan jadi. Contohnya dalam pembuatan selai, selai lembaran dan permen jelly. Namun pada bahan baku seperti jambu biji merah tidak memerlukan penambahan pektin karena sudah tersedia secara alami pada jambu biji merah.

## I. Daftar Pustaka

- Admin. 2008. Profil Kecamatan Ulakan Tapakis. <https://ulakantapakis.wordpress.com>. (diakses 31 Mei 2018)
- Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Padang Pariaman. 2017. VII Koto Sungai Sariak dalam Angka 2017. <https://padangpariamankab.bps.go.id>. ISSN / ISBN: 978-602-6365-33-0 (diakses 7 Mei 2018).
- Indriyani, N.L.P. 2016. Jambu Biji Piraweh Ampalu dari Padang Pariaman. <https://balitbu.litbang.pertanian.go.id> (diakses 7 Mei 2018).
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.

## **Lampiran**

Lampiran 1. Materi Pelatihan yang Dibagikan

### **MATERI PELATIHAN PANEN, PASCA PANEN DAN PENGOLAHAN JAMBU BIJI MERAH (DISAMPAIKAN PADA PELATIHAN DI BPP SEI. SARIAK)**

#### **PENGANTAR**

- ✓ Buah jambu biji merah kaya vitamin dan zat gizi.
- ✓ Buahnya bisa dimakan mentah atau diolah
- ✓ Buah bersifat klimakterik atau semakin masak saat disimpan
- ✓ Oleh karena itu, masa simpan buah segar tidak lama
- ✓ Masa simpan hanya 1 - 2 minggu saja setelah matang
- ✓ Buah mudah memar. Buah memar makin cepat proses masak dan busuknya.
- ✓ Luka pada buah akan kelihatan cokelat selama penyimpanan, penampilan buah tidak bagus

#### **TEKNIK PANEN**

Yang perlu diperhatikan saat proses pemanenan :

##### 1. Umur petik

Adapun ciri buah siap panen : warna hijau kekuningan dan mengkilap

##### 2. Proses panen

- ✓ Buah dipanen menggunakan gunting buah.
- ✓ Tangkai buah sepanjang 3cm dipotong dan ikut bersama buah

##### 3. Pendinginan

- ✓ Yang dimaksud pendinginan ini adalah pelepasan panas kebun
- ✓ Caranya dengan menaruh buah di bawah tajuk tanaman dulu
- ✓ Tujuan : menurunkan metabolisme buah

##### 4. Penggunaan wadah untuk membawa hasil panen ke gudang

- ✓ Buah dibawa ke gudang menggunakan keranjang
- ✓ Keranjang diisi sesuai ukuran, untuk menghindari luka dan memar pada buah

## **PASCA PANEN**

Buah jambu biji yang bermutu punya ciri :

1. Berat buah lebih dari 250g
2. Kulit buah terlihat mulus, tidak ada luka dan memar, tidak ada bercak
3. Buah masih ada tangkainya

**Ciri-ciri budidaya jambu biji sudah bagus : buah bermutu jumlahnya lebih dari seperlima total panen.**

**Buah bermutu bagus harus dipisah dari yang kurang bagus.**

**Kenapa?**

- ✓ Buah yang bagus seharusnya harga lebih mahal.
- ✓ Buah yang bagus bisa masuk ke pasar yang lebih baik
- ✓ Mencampur buah bagus dan rusak akan mempercepat kerusakan buah yang bagus

Terdapat 4 tingkat mutu buah jambu biji.

1. *Grade A*

Buah beratnya diatas 250 g, tampilan bagus, ada tangkai buah

2. *Grade B*

Buah beratnya 151 - 249 g, tampilan bagus, ada tangkai buah

3. *Grade C*

Berat dibawah 100 - 150 g , tampilan bagus, ada tangkai buah

4. *Grade D*

Berat dibawah 100 g , memar dan bercak

**Catatan : buah bagus bisa turun grade jika tidak ditangani dengan baik, sehingga memar dan luka**

Hal yang bisa menyebabkan buah luka dan memar dan menjadi lembek antara lain

- ✓ Menumpuk buah membentuk gunungan di lantai
- ✓ Melempar-lempar buah saat mengelompokkan
- ✓ Memadatkan buah dalam keranjang
- ✓ Memadatkan buah dalam kotak saat akan dikirim

**Kemasan yang baik**

→ Kotak karton atau kayu sudah baik. Yang terpenting jangan dipadatkan isinya. Dilapis kertas sebelum disusun agar pernapasan buah menurun.

## PENGOLAHAN BUAH JAMBU BIJI

Kenapa mengolah itu perlu?

- ✓ Memanfaatkan buah yang tidak terjual saat panen raya
- ✓ Memanfaatkan buah grade rendah
- ✓ Meningkatkan nilai jual buah grade rendah
- ✓ Memperpanjang umur simpan

Apa yang bisa dibuat?

Tergantung kreasi Bapak Ibu, yang harus dipahami adalah

- ✓ Buah jambu biji merah kaya vitamin C.
- ✓ Buah jambu biji merah warnanya menarik, yaitu merah lembut. Bisa coklat setelah pemanasan.
- ✓ Buah jambu biji mengandung pektin. Banyak olahan pangan yang bagus dibuat dari buah berpektin.

## SARI BUAH JAMBU BIJI

### **Bahan**

- ✓ Jambu biji

### **Alat**

- ✓ Panci
- ✓ Blender
- ✓ Kain saring
- ✓ Panci
- ✓ Kompor

### **Cara Kerja**

1. Buah jambu biji merah dicuci bersih, dibuang bercak dan bagian memarnya
2. Potong buah kecil kecil
3. Blender potongan buah
4. Saring dengan kain saring. Yang diambil hasil saringannya.
5. Panaskan sampai suhu 60°C lalu dipertahankan suhunya selama 2 menit

## SELAI LEMBARAN JAMBU BIJI

### **Bahan**

- ✓ Jambu biji masak 250 g
- ✓ Jambu biji hampir matang 250 g
- ✓ Gula Pasir 800 g
- ✓ Air 500 ml
- ✓ Agar bubuk 90 g
- ✓ Asam sitrat 4 g
- ✓ Natrium benzoat 1 g

### **Alat**

- ✓ Wadah
- ✓ Blender
- ✓ Timbangan
- ✓ Panci
- ✓ Sendok
- ✓ Kompor
- ✓ Loyang

### **Cara Kerja**

1. Jambu biji dicuci dan dipotong-potong
2. Potongan jambu biji ditambahkan air dan diblender
3. Hasil blender disaring
4. Tambahkan asam sitrat, aduk rata
5. Panaskan bubur sampai suhu 95°C, pertahankan suhu selama 5 menit.
6. Tambahkan agar bubuk yang sudah dilarutkan ke dalam air sebanyak 100 ml
7. Tambahkan gula, lanjutkan pemanasan sampai 40 menit
8. Tambahkan natrium benzoat dan aduk rata
9. Tuang ke loyang bersih, tunggu 15 menit.
10. Pres sampai tebal yang diinginkan dan potong sesuai kebutuhan

## PERMEN JELI JAMBU BIJI KOLANG KALING

### **Bahan**

Sari jambu biji 40 gram

Bubur kolong kaling 50 g

Gula pasir 40 g

Gula cair 15 g

Gula tepung

### **Alat**

Wajan, wadah, kuali, sendok, dll

### **Cara Kerja**

#### **A. Pembuatan bubur kolong kaling**

1. Ambil kolong kaling yang masih bagus dan cuci bersih lalu ditiriskan.
2. Kolong kaling dipotong kecil kecil
3. Hancurkan menggunakan blender dengan menambahkan 100 ml air untuk setiap 500 g kolong kaling.
4. Saring dengan saringan. Yang diambil hasil saringannya

#### **B. Pembuatan permen Jeli**

1. Gula pasir dilarutkan dalam gula cair , dipanaskan hingga didapat larutan gula.
2. Tambahkan kolong kaling.
3. Panaskan sampai mencapai suhu 80°C dengan api kecil.
4. Lakukan spoon test (ambil dengan sendok makan lalu dibalik). Jika sudah kental atau tidak jatuh dari sendok, pemanasan selesai.
5. Salin ke loyang cetakan, dinginkan 1 jam
6. Masukkan dalam freezer 24 jam
7. Keluarkan dan potong sesuai selera
8. Lapisi dengan tepung gula.

**PELATIHAN PETANI DAN PELAKU  
AGRIBISNIS TANAMAN PANGAN  
HORTIKULTURA KOMODITI JAMBU  
BIJI MERAH**

**SESI  
PANEN, PASCA PANEN DAN PENGOLAHAN  
BUAH JAMBU BIJI MERAH**

**Purnama Dini Hari, STP, MSc  
Wenny Surya Murtius, SPT, MP**

**Disampaikan di BPP Sungai Sariak  
(Selasa, 10 April 2018)**



Pelatihan BPP Sungai Sariak

**Produk hortikultura**

- Mengandung komponen gizi yang beraneka ragam
- Umumnya dikonsumsi bersama makanan utama.
- Memiliki rasa dan aroma khas





## Buah Jambu biji..



- Kaya vitamin dan zat gizi.
- Bisa dimakan mentah atau diolah
- Bersifat klimakterik/ semakin masak saat disimpan
- Oleh karena itu, masa simpan buah segar tidak lama
- Masa simpan hanya 1 – 2 minggu saja setelah matang (di kulkas)
- Buah mudah memar. Buah memar makin cepat proses masak dan busuknya.
- Luka pada buah akan kelihatan cokelat selama penyimpanan → penampilan buah tidak bagus



## PANEN JAMBU BIJI

- Pas matangnya → warna kulit hijau kekuningan
- Alat → gunting buah
- Buah digunting di tangkai buah, 3 cm dari pangkal buah



Pelatihan BPP Sungai Sariaik

## PANEN JAMBU BIJI



Pelatihan BPP Sungai Sariaik

## HASIL PANEN JAMBU BIJI





## DINGINKAN SETELAH PANEN

Menurunkan aktifitas buah

→ cukup dianginkan di bawah batangnya



## WADAH PANEN

→ Keranjang atau kotak

→ isi sesuai ukuran, jangan berlebihan





## LUKA DAN MEMAR PADA BUAH

- Menurunkan kualitas buah → Jelek
- Memar lama-lama kelihatan coklat → Jelek
- Mempercepat busuknya buah → jelek
- Tempat tinggal lalat buah → jelek
- Menularkan penyakit ke buah sehat → jelek

**JELEK = HARGA TURUN**



**MANA YANG AKAN BAPAK IBU BELI?**



**A**



**B**



## OLEH KARENA ITU, PENTING UNTUK

- ✓ Pisahkan buah bagus dengan jelek
- ✓ Kelompokkan buah yang bagus berdasarkan kelasnya (A, B, C, D)

BEDA KELAS = BEDA HARGA, BEDA TINGKAT PEMBELI



APA HARGANYA SAMA MENURUT BAPAK IBU?



**A**



**B**



Buah jambu biji yang bermutu

- ✓ Berat buah lebih dari 250g
- ✓ Kulit buah terlihat mulus, tidak ada luka dan memar, tidak ada bercak
- ✓ Buah masih ada tangkainya



4 tingkat mutu buah jambu biji.

1. Grade A  
Buah beratnya diatas 250 g, tampilan bagus, ada tangkai buah
2. Grade B  
Buah beratnya 151 – 249 g, tampilan bagus, ada tangkai buah
3. Grade C  
Berat dibawah 100 - 150 g , tampilan bagus, ada tangkai buah
4. Grade D  
Berat dibawah 100 g , memar dan bercak



Pelatihan BPP Sungai Sariaik

## **PENGOLAHAN JAMBU BIJI**



Pelatihan BPP Sungai Sariaik

## **APA BAGUSNYA BUAH JAMBU BIJI MERAH?**



Pelatihan BPP Sungai Sariaik



Pelatihan BPP Sungai Sariaik

*Pada prinsipnya..*

Buah itu **hidup** walaupun sudah dipisahkan dari tanaman.

Hidup → berproses, terus hingga busuk

Memotong, menghaluskan, dll akan memicu proses melindungi diri pada buah → mencoklat

Contoh cara mengatasi

→ blansir (*blanching*) yaitu perendaman ke dalam air mendidih selama 3 menit



## SAYA MAU BUAH YANG AWET

- Simpan di suhu dingin  $\pm 10^{\circ}\text{C}$
- diolah dengan :
  - ✓ Dikeringkan
  - ✓ Dikasih gula banyak
  - ✓ Dikasih garam banyak

**PENGAWETAN  
ALAMI**



## PRODUK YANG ALAMI

- ✓ Aman dimakan
- ✓ Trend masa kini, banyak pembeli berminat, orang mulai sadar pentingnya hidup sehat.
- ✓ Sayangnya masa simpan produk alami terbatas



## BAHAN TAMBAHAN MAKANAN

- Termasuk bahan pengawet, pewarna, perasa, dll
- Ditambahkan dalam jumlah terhitung, banyak yang tidak boleh melebihi dosis
- Memperhitungkan kegunaan
- Memperhitungkan dipakai ke produk apa



## BAHAN TAMBAHAN YANG UMUM PADA JUS, SELAI, DLL

- Asam sitrat (untuk mengasamkan produk saja)
- Natrium benzoat (dosis maksimal 0,2%)



## MAKANAN YANG LEBIH AWET

- ✓ Dari bahan yang tidak rusak
- ✓ Diolah dengan cara benar, bebas kuman
- ✓ Dilakukan oleh pekerja bersih
- ✓ Dikemas produknya dengan kemasan bersih

**KUMAN = MEMAKAN ZAT GIZI DI BUAH**

**TERIMA KASIH**

Lampiran 3. Daftar Hadir Peserta

DAFTAR: ...

NO	NAMA	ALAMAT	UANG SAKU (Rp.)	TANDATANGAN
1	PWITIANI WATI	AMPALU TINGGI KALAMPANGAN	50,000	1
2	ERMATI	Bengk. A. KOPU	50,000	2
3	PATRI YANTI	PINCORAN SONGSANG	50,000	3
4	MARLI	-17- -11-	50,000	4
5	SUSI FITRIANI	-	50,000	5
6	ROSNA	-11- -11-	50,000	6
7	Ratna	Antung Kapur	50,000	7
8	Sonic Nika P.	Antung Kapur	50,000	8
9	Desmi Yanti	Bengk. Sakato	50,000	9
10	FIRRI YANI	CIMPAGO	50,000	10
11	Mawarni	Bengk. Sakato	50,000	11
12	DUNIASI WATI	AMPALU TINGGI	50,000	12
13	Mawarnis	KP. TANGAH	50,000	13
14	YULIARNI	ABC. GADUNG	50,000	14
15	FITRIANI	ABC. GADUNG	50,000	15
16	ZULKARNITA	PINC. SONGSANG	50,000	16
17	YULIARLI	Luwah Ampalu	50,000	17
18	ELSA MULIA	- -1-	50,000	18
19	AZRIDA	PINC. SONGSANG	50,000	19
20	MURVA SARI	Sei tarah	50,000	20
21	Syofia Rina	Sei tarah	50,000	21
22	RAHMAWATI	Sei TAREH	50,000	22
23	Yulidar	Sei TAREH	50,000	23
24	Jasni dar	Sei TAREH	50,000	24
25	NASRUL	Sei TAREH	50,000	25
26	Suhardana dan	TUNJA MERAR.	50,000	26
27	Syofya	Ampalu tinggi	50,000	27
28	Tando	PIN. SONGSANG	50,000	28
29	Shukli	- 11 -	50,000	29
30	Khaidatul Fiazah	A. Tinggi	50,000	30
31	Agung	Ampalu tinggi kalampangan	50,000	31
32	WINDI	A.T kalampangan	50,000	32
33	LI SAIL	SEI. TAREH	50,000	33
34	FAREL	A. Tinggi	50,000	34
		BENG PE	50,000	

Lampiran 4. Dokumentasi Kegiatan





