

## **PEMANFAATAN BUAH MANGROVE MENJADI PRODUK MAKANAN DI DESA HURIP JAYA BEKASI**

**Handayani<sup>1</sup>, Yasser Ahmed<sup>2</sup>**

<sup>1,2</sup>Prodi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam As-Syafiiyah

Email: [handayani.saintek@gmail.com](mailto:handayani.saintek@gmail.com)

### **RIWAYAT ARTIKEL**

Received: 2022-08-26

Revised: 2022-08-31

Accepted: 2022-09-12

### **KATA KUNCI**

*Pengabdian masyarakat, buah Mangrove, Olahan Mangrove*

### **KEYWORD**

*Community service, Mangrove fruit, Processed Mangrove*

### **ABSTRACT**

Mangrove forest is the main ecosystem supporting the life of coastal communities. In addition to having an ecological function as a food provider for marine life, coastal abrasion barrier, tidal wave and tsunami barrier, waste absorber, preventing sea water intrusion, mangrove forests can also serve to provide food needs for the surrounding population. The potential of mangrove fruit can be processed into food and drinks that can increase the welfare of the people who have only depended on marine products for their lives. The objectives of community service are (1) educating the public about the types of mangrove fruit, (2) identification of mangrove fruit, the benefits of mangroves for the environment and society; (3) Practicing the processing of mangrove fruit into food and beverages (syrup, jam and candy). This community service is carried out using the lecture method and practicing how to process mangrove fruit into syrup, candy and jam then documented in the form of photos and videos stored on a compact disk (CD). Participants in community service were attended by 25 mothers and teenagers. The results of this service activity show that residents are very interested in processing various foods and drinks made from mangrove fruit. This can be seen from the results of the questionnaire, that the increase in participants' knowledge increased by 100% after the training showed that the community understood the benefits of mangroves for the environment and the community and were interested in practicing making syrup, jam and candy from mangrove fruit.

### **ABSTRAK**

Hutan mangrove merupakan ekosistem utama pendukung kehidupan masyarakat pesisir. Selain mempunyai fungsi ekologis sebagai penyedia makanan bagi biota laut, penahan abrasi pantai, penahan gelombang pasang dan tsunami, penyerap limbah, pencegah intrusi air laut, hutan mangrove juga bisa berfungsi untuk menyediakan kebutuhan pangan penduduk di sekitarnya. Potensi buah mangrove dapat diolah menjadi makanan dan minuman yang dapat menambah kesejahteraan masyarakat yang selama ini hanya menggantungkan hidupnya pada hasil olahan laut. Tujuan dari pengabdian pada masyarakat adalah (1) Mengedukasi masyarakat tentang jenis-jenis buah mangrove, (2) Identifikasi buah mangrove, manfaat Mangrove bagi lingkungan dan masyarakat; (3) Mempraktekkan pengolahan buah mangrove menjadi makanan dan minuman (sirup, selai dan permen). Pengabdian pada masyarakat ini dilakukan dengan menggunakan metode ceramah dan mempraktekkan cara pengolahan buah mangrove menjadi sirup, permen dan selai kemudian didokumentasikan dalam bentuk foto dan video yang disimpan dalam *compact disk* (CD). Peserta pengabdian pada

masyarakat diikuti oleh Ibu-ibu dan remaja sebanyak 25 orang. Hasil dari kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa warga sangat tertarik mengolah aneka makanan dan minuman berbahan dasar buah mangrove. Hal ini dapat dilihat dari hasil kusioner, bahwa peningkatan pengetahuan peserta meningkat 100 % setelah dilakukan pelatihan menunjukkan bahwa masyarakat memahami manfaat mangrove bagi lingkungan dan masyarakat serta tertarik untuk mempraktekkan pembuatan sirup, selai dan permen dari buah mangrove.

## 1. PENDAHULUAN

Kabupaten Bekasi merupakan salah satu kabupaten yang terdapat di Pantai Utara Jawa yang cukup intensif dan beragam pengelolaan di kawasan pesisir. Kabupaten Bekasi Kecamatan Babelan memiliki kawasan hutan mangrove yang dapat dimanfaatkan dan dikelola. Salah satu yang dapat dimanfaatkan dari hutan mangrove adalah buah mangrove antara lain jenis Pidada (*Sonneratia SPP*), Jenis api-api (*Avicennia Alba*) dan buah lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*). Dari segi ketersediaan, buah mangrove sangat melimpah bagi masyarakat di Desa Hurip Jaya kabupaten Bekasi serta mudah mendapatkan buah mangrove tersebut tanpa mengeluarkan biaya yang banyak. Buah mangrove yang terdapat di desa Hurip jaya dapat diolah menjadi tepung dan beragam bahan pangan olahan seperti sirup, keripik, dodol, dan olahan makanan ringan lainnya. Produk olahan dari buah mangrove Masyarakat di desa Hurip jaya Bekasi belum diolah secara maksimal karena masyarakat di desa hurip jaya memiliki faktor ketidaktahuan dalam memanfaatkan buah mangrove dan belum mengetahui dalam pengolahan buah mangrove.

Berdasarkan hal tersebut maka dilakukan kegiatan PKM (Pengabdian kepada masyarakat) tentang pengolahan buah mangrove karena buah mangrove dapat dimanfaatkan menjadi makanan dan minuman. Hal ini sesuai dengan Sulistyawati (2012) yang menyatakan bahwa buah mangrove yang dapat diolah menjadi produk makanan antara lain jenis Pidada (*Sonneratia spp*) dapat diolah menjadi sabun, sirup, selai, dodol. Jenis api-api (*Avicennia alba*) dan buah lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) dapat diolah menjadi kue bolu, kue kering dan kerupuk mangrove.

Pengabdian kepada masyarakat ini mempunyai tujuan yaitu mengedukasi

masyarakat tentang manfaat Mangrove bagi lingkungan dan masyarakat, mempraktekkan pengolahan buah mangrove menjadi makanan dan minuman (. sirup, selai dan permen).menambahkan pemahaman tentang penggunaan media social terkait dalam mencari informasi mengenai pengolahan buah mangrove dan pemasaran.

## 2. METODE

### a) Alat dan Bahan

Alat-alat yang digunakan dalam pengabdian ini yaitu pisau buah, baskom, panci, pengaduk, tungku atau kompor, saringan, botol dan tutupnya, blender, kain saring atau kain blacu, corong, alat pemeras, gelas ukur besar, dan wadah besar dan plastik. Bahan-bahan yang digunakan dalam pengabdian ini adalah buah mangrove, gula pasir, air, agar-agar, pewarna makanan.

### b) Materi Pelatihan

Materi dalam pengabdian ini antara lain pengetahuan tentang jenis-jenis buah mangrove, manfaat buah mangrove, dan tahapan proses pengolahan buah mangrove menjadi makanan dan minuman.

### c) Metode Pengabdian

Kegiatan pengabdian ini membagi menjadi dua metode kegiatan sebagai berikut:

#### 1) Survey

Dilakukan untuk memilih dan menetapkan lokasi pelaksanaan kegiatan dan dipilih desa Hurip jaya kecamatan Babelan kabupaten Bekasi, karena buah mangrove sangat mudah didapatkan, serta ibu-ibu dan remaja memahami jenis buah mangrove, tetapi mereka belum mengetahui mengolah buah mangrove menjadi permen, selai, sari buah dan sirup serta produk lainnya.

## 2) Ceramah dan Diskusi

Pemateri memberikan ceramah tentang pengetahuan proses pengolahan makanan dan minuman serta pengetahuan tentang bahan dan alat mengolah, pengemasan yang menarik serta produksi dalam skala kecil atau rumah tangga atau skala industri. Peserta dan pemateri melakukan diskusi pada saat materi berlangsung atau sesudah selesai materi atau pada saat praktek.

Demonstrasi atau praktek dilanjutkan dengan proses atau tahapan pengolahan pembuatan olahan buah mangrove (sirup, selai, sari buah dan permen). Mengingat kondisi saat ini sedang pandemi covid 19, maka penyuluhan dilakukan dengan protocol kesehatan.

## 3. HASIL DAN DISKUSI

Dari segi ketersediaan, buah mangrove sangat melimpah bagi masyarakat di desa Hurip jaya Bekasi serta mudah mendapatkan mangrove tanpa mengeluarkan biaya yang banyak. Masyarakat di desa Hurip jaya Bekasi memiliki faktor ketidaktahuan manfaat dan keterampilan dalam pengolahan buah mangrove, maka harus lebih diintrodusir untuk pelatihan pemanfaatan mangrove. Kegiatan PKM ini dihadiri oleh peserta baik ibu-ibu dan pemuda-pemudi (Gambar 1) di desa hurip jaya, kami tim PKM memberikan pengetahuan mengenai jenis-jenis buah mangrove, dan teknik pengolahan serta praktek langsung pembuatan olahan dari buah mangrove baik pembuatan sirup, permen dan selai (Gambar 2).



Gambar 1. Peserta PkM



Gambar 2. Praktek pembuatan olahan buah mangrove

Mengingat peluang ekonomi yang sangat besar dapat diperoleh dari ekosistem mangrove dalam hal ini di Desa Hurip jaya Bekasi RT 06/ RW 03, maka perlu dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat ini dalam upaya menambah pengetahuan tentang jenis-jenis buah mangrove yang dapat dimakan dan diolah serta pengembangan pemanfaatan buah mangrove menjadi produk makanan. Selain itu pengembangan teknik pengolahan buah mangrove sampai pengemasan, sehingga hasil dari pengabdian masyarakat ini dapat membantu dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekitar hutan mangrove.

Kegiatan PKM ini dihadiri oleh peserta baik ibu-ibu dan pemuda-pemudi (Gambar 1) di desa hurip jaya, kami tim PKM memberikan pengetahuan mengenai jenis-jenis buah mangrove, dan teknik pengolahan serta praktek langsung pembuatan olahan dari

buah mangrove baik pembuatan sirup, permen dan selai (Gambar 2).

Terlihat ibu-ibu dan sebagian kecil pemuda-pemudi menghadiri kegiatan PKM ini, mereka sangat tertarik mengetahui cara mengolah buah mangrove yang benar sehingga buah mangrove dapat dimanfaatkan dan menambah penghasilan. Pengembangan teknologi juga sangat diperlukan sehingga masyarakat di desa haur jaya dapat menggunakan media social dalam mencari berbagai informasi dan dapat memasarkan produk hasil olahan buah mangrove.

Pada kegiatan ini dibagikan kuesioner kepada peserta untuk diisi, tujuannya adalah untuk mengetahui wawasan dan kemampuan peserta sebelum mengikuti pelatihan. Hasil kuisisioner yang mempertanyakan segi manfaat kegiatan yang dilakukan terhadap peserta ternyata 100% peserta menjawab bahwa kegiatan pelatihan ini yang dilakukan memberi manfaat bagi peserta yang mengikuti, karena ada perbedaan sebelum dan sesudah pelatihan, peserta menjadi termotivasi selain untuk konsumsi sendiri juga termotivasi untuk mencoba di pasarkan karena sudah memahami cara mengolah buah mangrove dengan benar.

#### 4. KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat antara lain:

- a) Dengan adanya kegiatan PKM ini Masyarakat sudah lebih memahami jenis-jenis buah mangrove, mengolah buah mangrove menjadi makan dan minuman dengan benar, fungsi dari mangrove bagi lingkungan dan masyarakat.
- b) Pengolahan buah mangrove jenis pidada (*Sonneratia* sp) menjadi makanan dan minuman seperti sirup, sari buah, selai dan permen dapat dijadikan sebagai tambahan penghasilan bagi masyarakat.

#### 5. REFERENSI

Baderan, D. W. K., M. S. Haminudin, C. Lamangandjo, Y. Retnowati. 2015. Diversifikasi produk olahan buah mangrove sebagai sumber pangan alternatif masyarakat pesisir Toroseaje, Kabupaten Pohuwato, Provinsi

Gorontalo. Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon Volume 1 No 2: 347-351.

Dewi, P.D.P., Sukerti, N.W., Ekayani I.A.P.H. 2013. Pemanfaatan tepung buah mangrove jenis lindur menjadi kue kering putrid salju. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga,FTK. Universitas Pendidikan Ganesha. Singaraja, Indonesia.

Jailan, S, I. Soamole. 2013. *Pemanfaatan Buah Mangrove Sebagai Sumber Makanan Alternatif di Halmahera Barat, Maluku Utara*. Vol 1, No. 2, hal 91-96.

Santoso, N, Nurcahya, B.C, Siregar, A, Farida, I. 2005. *Resep Makanan Berbahan Baku Mangrove dan Pemanfaatan Nipah 2005*. Lembaga Pengkajian dan Pengembangan Mangrove Jakarta.

Priyono, A, Diah. I, Mohson, Lulut. S, Tengku. L, Hakim. 2010. *Beragam Produk Olahan Berbahan Dasar Mangrove*. Kesemat. Semarang.