
Pemanfaatan Buah Stroberi dalam Rangka Menunjang Pengembangan Produk Pangan di Desa Pandanrejo

Miranti Puspaningtyas¹, Etik Yulia², Fitroh Rismy Farazila^{3*}

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

*Email: fitroh.rismy.1804226@students.um.ac.id

ABSTRACT

Strawberries are one of the fruits with high economic value and have many benefits, besides being able to be sold directly, strawberries can also be used as tourist destinations, one of which is strawberry picking tours in Pandanrejo Village, Batu. In the hands of the women of the Women Farmers Group (KWT) Melati Putri, the strawberries were transformed into various food preparations. Through in-depth research, the MBKM Building a Village team created an innovation for making new food preparations made from strawberries. On November 24, 2021, the MBKM Building a Village team, assisted by two cooking instructors, carried out a live demonstration of making new processed foods which was attended by the Women Farmers Group (KWT) Melati Putri, Pandanrejo Village. The result of the demonstration activity is in the form of a strawberry milk pie. It is hoped that with the implementation of this program, the community can continue to develop new innovations, especially related to the use of strawberries which are the flagship product of Pandanrejo Village, but it does not rule out the possibility for the community to process products from other basic ingredients.

Keywords: Strawberry, processed, KWT

ABSTRAK

Stroberi merupakan salah satu buah dengan nilai ekonomi yang tinggi serta memiliki banyak manfaat, selain dapat dijual secara langsung buah stroberi juga dapat dijadikan sebagai destinasi wisata, salah satunya wisata petik stroberi yang berada di Desa Pandanrejo, Batu. Di tangan ibu-ibu Kelompok Wanita Tani (KWT) Melati Putri buah stroberi di sulap menjadi berbagai olahan pangan. Melalui riset yang mendalam, tim MBKM Membangun Desa membuat inovasi pembuatan olahan pangan baru berbahan dasar stroberi. Pada tanggal 24 November 2021 tim MBKM Membangun Desa dibantu dua orang instruktur masak melaksanakan kegiatan demonstrasi pembuatan olahan pangan baru secara langsung yang diikuti oleh Ibu-Ibu Kelompok Wanita Tani (KWT) Melati Putri Desa Pandanrejo. Adapun hasil dari kegiatan demonstrasi yakni berupa olahan pie susu stroberi. Harapannya dengan dilaksanakannya program ini masyarakat bisa terus mengembangkan inovasi-inovasi baru terutama terkait pemanfaatan buah stroberi yang merupakan produk unggulan dari Desa Pandanrejo, namun tidak menutup kemungkinan bagi masyarakat untuk mengolah produk dari bahan dasar yang lain.

Kata Kunci: Stroberi, olahan, KWT

PENDAHULUAN

Stroberi merupakan salah satu buah dengan nilai ekonomi yang tinggi serta memiliki banyak manfaat. Mengutip dari balitjestro.com, bagian yang dapat dimakan dari buah stroberi mencapai 96%. Dalam 100 gr buah stroberi mengandung 37 kalori, karbohidrat 8 gr, lemak 0,5 gr, kalium 28 mg, zat besi 0,8 mg, selenium 0,7 mg, fosfat 27 mg, magnesium 10 mg, asam folat 17,7 mg, potassium 10 mg, selenium 0,7 mg, vitamin A 60 SI, vitamin B 0,03, vitamin C 60 mg dan aie 89,9 gr (Murtagh, 2010). Selain mengandung berbagai vitamin serta mineral, buah stroberi terutama daun dan bijinya mengandung *ellagic acid* yang berpotensi sebagai mempercantik kulit, penghambat kanker, menghilangkan bau mulut, menjadikan gigi putih serta meningkatkan kekuatan otak dan penglihatan (Nasirudin & Hidayat, 2019). Selain itu, akar stroberi mengandung zat anti radang (Mappanganro, 2013). Buah stroberi selain dapat dijual secara langsung juga dapat dijadikan ide sebagai destinasi wisata.

Wisata petik stroberi banyak dijumpai di Indonesia, salah satunya di Desa Pandanrejo, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu. Stroberi menjadi produk unggulan dari Desa Pandanrejo, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu. Hal ini dapat terlihat dari adanya Lumbung Stroberi, petani yang menjual stroberi dalam keadaan segar, serta berbagai olahan stroberi yang diproduksi oleh Kelompok Wanita Tani (KWT Melati Putri). Olahan stroberi di Desa Pandanrejo masih sebatas minuman sari stroberi, jus stroberi, *milkshake* stroberi, *ice cream* stroberi, serta selai stroberi (Qomariah *et al.*, 2019). Tim MBKM Membangun Desa menyadari stroberi yang ada dapat dikreasikan menjadi bentuk lain dan tercetuslah ide demonstrasi pembuatan pie susu stroberi sebagai salah satu pengembangan produk pangan Desa Pandanrejo.

METODE

Pelaksanaan demonstrasi pembuatan pie susu stroberi dilaksanakan di salah satu rumah Kelompok Wanita Tani (KWT Melati Putri) Desa Pandanrejo, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu pada 24 November 2021. Pelaksanaan demonstrasi ini dihadiri oleh seluruh anggota Kelompok Wanita Tani (KWT Melati Putri), instruktur memasak, serta tim MBKM Membangun Desa Universitas Negeri Malang di Desa Pandanrejo. Sebelum kegiatan demonstrasi dilaksanakan, tim MBKM Membangun Desa Universitas Negeri Malang di Desa Pandanrejo menghubungi ketua Kelompok Wanita Tani (KWT Melati Putri) guna meminta waktunya untuk melaksanakan demonstrasi olahan stroberi. Setelah diizinkan, tim MBKM Membangun Desa Universitas Negeri Malang di Desa Pandanrejo melakukan riset tentang olahan stroberi yang paling *applicable* bagi Kelompok Wanita Tani (KWT Melati Putri), dan diputuskan untuk membuat pie susu stroberi.

Setelah olahan diputuskan, tim MBKM Membangun Desa Universitas Negeri Malang di Desa Pandanrejo melakukan *survey* ke tempat pelatihan guna menemukan instruktur memasak yang memiliki jadwal yang sama. Tim MBKM Membangun Desa sempat menemui beberapa instruktur memasak dari tempat pelatihan yang berbeda namun tidak memiliki jadwal yang pas, akhirnya tim MBKM Membangun Desa menghubungi kakak tingkat dari jurusan tata boga yang memiliki jadwal yang sama dan tim MBKM Membangun Desa menemukan instruktur memasak yang tepat. Setelah menemukan instruktur memasak, tim MBKM Membangun Desa menyampaikan olahan yang akan didemonstrasikan lalu instruktur memasak menyampaikan alat dan bahan yang dibutuhkan. Akhirnya tim MBKM Membangun Desa menyiapkan segala hal yang diperlukan dan demonstrasi memasak dapat berjalan dengan lancar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN-T)/MBKM-Membangun Desa merupakan suatu bentuk pengabdian kepada masyarakat. Dalam pelaksanaannya Mahasiswa dari Universitas Negeri Malang yang tergabung dalam tim Desa Pandanrejo menyusun beberapa program kerja guna menunjang kesuksesan pelaksanaan kegiatan ini. Salah satu program kerja yang berhasil di susun yaitu pemanfaatan buah stroberi menjadi salah satu produk olahan pangan, di mana kegiatan ini bertujuan untuk mengembangkan produk pangan di Desa Pandanrejo. Pada kesempatan kali ini tim MBKM-Membangun Desa memanfaatkan buah stroberi menjadi produk olahan pangan baru berupa pai susu stroberi. Kegiatan ini dihadiri oleh ibu-ibu Kelompok Wanita Tani (KWT) Melati Putri Desa Pandanrejo.

Berikut merupakan tahapan dalam pelaksanaan program kerja yang dilaksanakan oleh tim MBKM-Membangun Desa Universitas Negeri Malang di Desa Pandanrejo terkait pembuatan pie sebagai salah satu bentuk pemanfaatan buah stroberi menjadi produk olahan pangan baru di Desa tersebut.

Tabel 1. Kegiatan dan Metode

Tahap Kegiatan	Kegiatan	Metode	Hasil
Tahap Persiapan	Semua anggota tim MBKM-Membangun Desa melakukan diskusi terkait proses pelaksanaan kegiatan pembuatan pie susu stroberi, mulai dari siapa yang akan mendemokan cara membuat pie, bahan-bahan serta alat yang dibutuhkan, lokasi kegiatan, serta proses selama kegiatan ini dilakukan.	Diskusi, tanya jawab, survei lokasi dan juru masak.	Penentuan rangkaian acara, juru masak, lokasi, bahan dan peralatan yang dibutuhkan, serta pembagian tugas untuk masing-masing anggota.
	MoU dengan juru masak terkait	Diskusi	Kesepakatan untuk mendemokan

Tahap Kegiatan	Kegiatan	Metode	Hasil
	kesediannya mendemokan pembuatan pie susu stroberi.		pembuatan pie susu stroberi di hadapan Ibu-Ibu KWT Melati Putri.
	Tim MBKM-Membangun Desa mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam kegiatan demo masak pembuatan pie susu stroberi.	Persiapan alat dan bahan	Persiapan alat dan bahan.
Tahap Pelaksanaan	Dalam pelaksanaannya dua juru masak dibantu mahasiswa tim MBKM-Membangun Desa mendemokan mengenai alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan pie susu stroberi.	Praktik juru masak	<i>Audience</i> dengan seksama memperhatikan dan mengikuti kegiatan demo pembuatan pie stroberi.
	Melakukan demonstrasi terkait pembuatan pie susu stroberi.	Praktik juru masak	<i>Audience</i> dengan seksama memperhatikan dan mengikuti kegiatan demo pembuatan pie stroberi.
	Membuka sesi tanya jawab seputar pembuatan pie susu stroberi.	Praktik juru masak	<i>Audience</i> mengetahui tahapan dalam pembuatan pie susu stroberi dan kemungkinan kendala yang mungkin dihadapi selama proses pembuatan pie.
Tahap Pelaporan	Pembuatan laporan program kerja.		Laporan berupa pembuatan artikel ilmiah publikasi media massa.

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa sebelum kegiatan demo memasak pie stroberi dilaksanakan terdapat beberapa tahapan yang harus mahasiswa tim MBKM-Membangun Desa persiapkan mulai dari diskusi awal terkait juru masak hingga selesainya kegiatan ini. Adapun tujuan diselenggarakannya kegiatan ini antara lain untuk menunjang pengembangan produk pangan di Desa Pandanrejo terutama olahan yang berbahan dasar stroberi, mengingat produk unggulan di Desa ini merupakan buah stroberi.

Kegiatan demo pembuatan pie stroberi dilaksanakan pada tanggal 24 November 2021 di salah satu rumah Ibu KWT, yang mana pada hari itu bertepatan dengan pertemuan rutin Ibu-Ibu KWT. Acara ini dihadiri langsung oleh ketua KWT beserta ibu-ibu anggota KWT. Dalam pelaksanaannya kedua juru masak memaparkan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan pie stroberi, kemudian dibantu dengan mahasiswa tim MBKM-Membangun Desa bahan-bahan ditakar sesuai dengan resep yang telah disediakan. Tim MBKM-Membangun Desa juga membuka sesi tanya jawab untuk ibu-ibu yang mungkin kurang paham atau memiliki kendala dalam pembuatan pie ini, mengingat olahan ini tergolong baru di Desa Pandanrejo.

Inovasi pemanfaatan buah stroberi menjadi produk olahan pangan yang baru menjadi hal yang sangat penting untuk dilakukan, mengingat buah stroberi merupakan produk unggulan dari Desa Pandanrejo ini. Selain untuk menunjang pengembangan produk pangan, pemanfaatan buah stroberi menjadi beberapa olahan dapat menciptakan peluang usaha dan meningkatkan perekonomian bagi warga sekitar Desa Pandanrejo. Harapannya dengan dilaksanakannya program ini masyarakat bisa terus mengembangkan inovasi-inovasi baru terutama terkait pemanfaatan buah stroberi yang merupakan produk unggulan dari Desa Pandanrejo, namun tidak menutup kemungkinan bagi masyarakat untuk mengolah produk dari bahan dasar yang lain.



Gambar 1. Proses pembuatan pie susu stroberi

SIMPULAN

Tim MBKM Membangun Desa Universitas Negeri Malang melaksanakan salah satu program kerjanya yaitu pemanfaatan buah stroberi menjadi salah satu produk olahan pangan. Pada kesempatan kali ini tim MBKM Membangun Desa memanfaatkan buah stroberi menjadi produk olahan pangan baru berupa pie susu stroberi. Kegiatan ini dihadiri oleh ibu-ibu Kelompok Wanita Tani (KWT) Melati Putri Desa Pandanrejo. Adapun tujuan diselenggarakannya kegiatan ini antara lain untuk menunjang pengembangan produk pangan di Desa Pandanrejo terutama olahan yang berbahan dasar stroberi, mengingat produk unggulan di Desa ini merupakan buah stroberi. Kegiatan demo pembuatan pie stroberi dilaksanakan pada tanggal 24 November 2021 dan dihadiri langsung oleh ketua KWT beserta ibu-ibu anggota KWT. Dalam pelaksanaannya kedua juru masak memaparkan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan pie stroberi, kemudian dibantu dengan mahasiswa tim MBKM Membangun Desa bahan-bahan ditakar sesuai dengan resep yang telah disediakan. Tim MBKM Membangun Desa juga membuka sesi tanya jawab untuk ibu-ibu yang mungkin kurang paham atau memiliki kendala dalam pembuatan pie ini, mengingat olahan ini tergolong baru di Desa Pandanrejo. Harapannya dengan dilaksanakannya program ini masyarakat bisa terus mengembangkan inovasi-inovasi baru terutama terkait pemanfaatan buah stroberi yang merupakan produk unggulan dari Desa Pandanrejo, namun tidak menutup kemungkinan bagi masyarakat untuk mengolah produk dari bahan dasar yang lain.

DAFTAR RUJUKAN

- Mappanganro, N. (2013). Pertumbuhan tanaman stroberi pada berbagai jenis dan konsentrasi pupuk organik cair dan urine sapi dengan sistem hidroponik irigasi tetes. *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*, 1(2), 123-132.
- Murtagh, B. (2010). Coklat stroberi: an Indonesian romance in three flavours. *South East Asia Research*, 18(2), 219-243.
- Nasirudin, M., & Hidayat, R. (2019, November). Studi keanekaragaman serangga di perkebunan apel semiorganik dan anorganik Desa Tulungrejo Kota Batu. In *Prosiding Seminar Nasional Multidisiplin* (Vol. 2, No. 1, pp. 295-299).
- Qomariah, U. K. N., Darmawan, M. F., Shobirin, M. S., & Ardiana, N. R. (2019). DEWASAREJO (Desa Wisata Salak Jatirejo): Peningkatan Potensi Tanaman Salak Sebagai Peluang Usaha Baru di Jatirejo Diwek Jombang. *Cendekia: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 93-101.