



PENDAMPINGAN DAN SOSIALISASI PRODUK BAHAN DASAR SARI BUAH MERAH UNTUK CAKE, BROWNIES DAN SAOS SEBAGAI BAHAN MAKANAN LOKAL PAPUA DI KABUPATEN JAYAPURA 2023

ASSISTANCE AND SOCIALIZATION OF RED FRUIT JUICE BASIC PRODUCTS FOR CAKES, BROWNIES AND SAUCES AS FOOD INGREDIENTS FOR PAPUA LOCAL IN JAYAPURA REGENCY 2023

Rohmani¹, Frengky Apay², Rosmaida Sirait³, Ferry Wicaksono⁴

^{1,2}Jurusan Keperawatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Jayapura, Papua

^{3,4}Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Jayapura, Papua

Alamat Korespondensi : Jalan Padang Bulan II Hedam Distrik Heram Kota Jayapura Papua 99352

E-mail: ¹rohmanihamlan@gmail.com ²frengkyapay78@gmail.com ³ferrywitjaksono@gmail.com ⁴rosrait@gmail.com

Abstrak

Latar Belakang: Salah satu sumber gizi yang kaya akan kandungan protein adalah buah merah. Sumberdaya alam Papua memiliki potensi sangat besar dan belum dimanfaatkan secara benar serta berkelanjutan. Salah satu tanaman yang dapat tumbuh baik di Papua yaitu Buah Merah Papua (*Papua Red Fruit*). Buah Merah (*Pandanus Conoideus*) merupakan jenis tanaman yang termasuk ke dalam family pandanaeaceae yang ditemukan secara endemic di Provinsi Papua dan Papua Barat. Harapannya agar melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan pengabdian kepada masyarakat khususnya alumni dan mahasiswa akan berkelanjutan sehingga nutripreneur mampu menciptakan lapangan pekerjaan baru dalam bidang usaha. **Tujuan Pengabdian Masyarakat:** mensosialisasikan dan mendampingi masyarakat dalam membuat kue menggunakan bahan dasar sari buah merah di Kampung Sereh Post Kabupaten Sentani Jayapura. **Sasaran:** Masyarakat Daerah Sentani yang dekat dengan sumber tanaman buah merah yaitu dibawah gunung cyclop Sentani. **Metode:** Penyuluhan, Demonstrasi cara membuat kepada ibu-ibu di Kampung Sereh Kabupaten Jayapura. **Target Capaian :** Masyarakat ibu-ibu mampu membuat kue, saos, brownies berbahan dasar dari sari buah merah yaitu mencapai 81,8 %. **Luaran Pengabdian Masyarakat** adalah publikasi jurnal pengabdian masyarakat nasional, publikasi di TVRI Papua, dan leaflet cara membuat kue berbahan dasar buah merah.

Kata Kunci : Sari Buah Merah, Kue Cake dan Brownis, Saos

Abstract

Background: One source of nutrition that is rich in protein content is red fruit. Papua's natural resources have enormous potential and have not been utilized properly and sustainably. One of the plants that can grow well in Papua is the Papua Red Fruit. Buah Merah (*Pandanus Conoideus*) is a type of plant belonging to the pandanaeaceae family found endemic in Papua and West Papua Provinces. The hope is that through training activities and mentoring community service, especially alumni and students, it will be sustainable so that nutripreneurs are able to create new jobs in the business field. Community Service Objectives: socialize and assist the community in making cakes using red fruit juice in Sereh Post Village, Sentani Regency, Jayapura. Target: The people of Sentani area who are close to the source of red fruit plants under the Sentani cyclops mountain
Method: Counseling, Demonstration of how to make to mothers in Sereh Village, Jayapura Regency. Target Achievement: The community of mothers is able to make cakes, sauces, brownies made from red fruit juice, reaching 81.8%. Community Service Outputs are publications of national community service journals, publications on TVRI Papua, and leaflets on how to make cakes made from red fruit.

Keywords: Red Cider, Cake and Brownis, Sauce

1. PENDAHULUAN (TNR, 11 Bold)

Tridharma perguruan tinggi yang terdiri dari pendidikan, penelitian dan pengabdian pada masyarakat merupakan bagian dari tugas utama seorang dosen. Poltekkes Kemenkes Jayapura melalui lembaga pengabdian pada masyarakatnya, berusaha memenuhi Tri Dharma tersebut dengan melakukan kegiatan pengabdian pada masyarakat, seperti pelatihan kewirausahaan

Kualitas *Softskill* seorang sebagai anggota masyarakat diyakini merupakan kunci kesuksesan sehingga proses pendidikan tidak hanya dilihat dari sisi *hardskill* lulusan berupa penguasaan pengetahuan dan pemahaman atau keilmuan tetapi juga pada sisi *softskill*. Penguasaan *softskill* yang perlu dipupuk di sekolah diantaranya adalah keterampilan kepemimpinan, komunikasi, toleransi dan bahkan keterampilan kemandirian seperti kewirausahaan (*entrepreneurship*).

Salah satu sumber gizi yang kaya akan kandungan protein adalah tanaman buah merah. Kandungan nutrisi per 100 gram buah merah yaitu energy 394 kal, protein 3,300 mg, lemak 28,100 mg, karbohidrat 31,900 mg, serat 20,900 mg, kalsium 544mg, fosfor 30 mg, besi 2,5 mg, karoten 200,000 mg, vitamin B1 0,96 mg, vitamin C 15,70 mg, niasin 1,8 mg, air 34,900 mg (Puslitbang Gizi, Kemenkes RI, 2013).

Hasil tanaman buah merah banyak dijumpai di Kabupaten Jayapura Papua, khususnya di Kampung Taja dan sekitarnya. Buah Merah (*Papua Red Fruit/ Pandanus Conoideus*). Bagi masyarakat Papua, buah merah adalah tradisi kuliner yang begitu melekat. Karena khasiatnya untuk kesehatan begitu tersohor dan keunikannya tidak ditemukan di daerah lain di Indonesia, buah merah telah menjadi salah satu oleh-oleh khas Papua. Jika biasanya diperjualbelikan dalam bentuk kapsul dan minyak, bagaimana ketika para pemuda dari Kampung Holima, Kabupaten Jayawijaya, mengolahnya menjadi selai. Menurut salah satu distributor produk buah merah di Jakarta, buah ini mampu meningkatkan kekebalan tubuh para penderita Covid-19. Hal tersebut dibuktikan di mana terdapat 299 dari 300 orang yang ketika di lakukan swab test hasilnya negatif setelah

mengonsumsi buah merah dalam bentuk suplemen. Buah ini memang dipercaya kaya akan manfaat untuk mencegah dan mengobati berbagai gangguan kesehatan. Selain itu buah merah dapat digunakan untuk penyakit diabetes mellitus, penyakit stroke, hipertensi, cankers dan HIV/AIDS .

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini mencoba memfasilitasi masyarakat yang mempunyai tanaman buah merah dan mengajarkan mereka untuk membuka usaha ataupun yang akan mengembangkan jiwa berwirausahanya untuk dapat pelatihan, pendampingan mengenai pengolahan buah merah serta mengembangkannya dengan teknologi tepat guna, selain itu juga entrepreneurship dapat mempromosikan usahanya dengan cara yang menarik minat orang lain untuk membeli produknya yang dilengkapi kandungan gizinya agar menjadi nilai plus terhadap produknya. Harapannya agar usaha ini nantinya akan berkelanjutan sehingga entrepreneurship mampu menambah pendapatan masyarakat papua

2. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan dalam pengabdian masyarakat yaitu memberikan penyuluhan dan melakukan simulasi cara bahan olahan dari buah merah. Jenis pengabdian masyarakat yang kelompok buat yaitu Program Kemitraan Masyarakat. Dimana pengabdian masyarakat jenis ini menawarkan kepada masyarakat untuk dapat mengolah buah merah menjadi bahan makan yang bernilai ekonomi tinggi, dikarenakan pada saat panen raya bisa dibuang serta mempunyai jiwa wirausaha dan diharapkan membuat usaha kecil.

Metode pelaksanaan pengabdian kemitraan masyarakat ini utamanya adalah dengan *coaching* dalam bentuk pelatihan dan pendampingan. Pelatihan akan diawali melalui rekrutmen terbuka untuk seluruh masyarakat kampung sereh yang bersedia dan mendapatkan berjumlah 22 orang. Masyarakat Kampung Sereh yang mempunyai jiwa wirausaha dengan tanaman buah merah sehingga budidaya buah merah dapat ditingkatkan bernilai ekonomis. Sampel dalam pengabdian masyarakat ibu-ibu di Kampung sereh berjumlah 22 orang.

Tim pengusul mendata masyarakat ibu-ibu yang bersedia ikut dalam pelatihan yang mempunyai usaha dalam bidang gizi ataupun yang ingin berwirausaha dan mengikuti kegiatan pengabdian ini sampai akhir. Kemudian menawarkan kepada masyarakat yang mempunyai budidaya buah merah untuk dijadikan kue cake, brownies dan saos.

Teknik analisa data menggunakan data univariat dan bivariat. Hasil pre dan post tes dalam memberikan keusioner dan mengevaluai cara mereka membuat kue berbahan dasar buah merah.

Tabel 1

<u>Karakteristik</u>	<u>f</u>	<u>%</u>
<u>Umur</u>		
26 – 35 tahun	7	31,8
36 – 45 tahun	10	45,5
≥ 46 tahun	5	22,7
<u>Pendidikan</u>		
SMP	6	27,3
SMA	12	54,5
PT	4	18,2

Pekerjaan		
Ibu Rumah Tangga	18	81,8
Kerja	4	18,2
Pengetahuan Pre PKM		
Kurang	22	100
Cukup	0	0
Baik	0	0
Pengetahuan Post PKM		
Kurang	0	0
Cukup	4	18,2
Baik	18	81,8
Total	22	100

Sumber : Data Primer 2023.

Berdasarkan tabel diatas sebagian besar umur peserta pengabdian masyarakat antara 36 – 45 tahun berjumlah 10 orang (45,5%), Pendidikan SMA berjumlah 12 orang (54,5%), Pekerjaan sebagai ibu rumah tangga (IRT), pengetahuan pre PKM berjumlah 100 % kurang, dan setelah PKM ada peningkatan paling banyak 18 responden (81,8%).

Tabel 2. Pengetahuan Pre dan Post Edukasi Tentang Cara Membuat sari buah merah di Post 7 Kampung Sereh Kabupaten Jayapura

Pengetahuan	Rata-rata skor	Standar deviasi	Peningkatan (selisih)	Nilai p
Sebelum	75,8	10,6	11	0,000
Sesudah	86,8	8,6		

Sumber : Data Primer 2023

Tabel 4 menunjukkan terjadi peningkatan pengetahuan peserta pengabdian masyarakat tentang cara membuat olahan bahan dasar buah merah setelah diberikan penyuluhan yaitu sebesar 11 poin. Hasil uji t berpasangan menunjukkan nilai $p=0,000$, yang berarti peningkatan skor pengetahuan signifikan secara statistik. Sehingga dapat disimpulkan bahwa kegiatan edukasi yang dilakukan efektif meningkatkan pengetahuan peserta tentang cara membuat kue bahan dasar sari buah merah.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Bagian ini menyajikan hasil dengan diskripsi yang jelas. Hasil dapat dilengkapi dengan tabel, grafik (gambar), dan/atau bagan. Bagian pembahasan memaparkan hasil pengolahan data atau informasi, menginterpretasikan penemuan secara logis, mengaitkan dengan sumber rujukan yang relevan, dan implikasi dari temuan [7]. [Times New Roman, 11, normal].

Pengabdian masyarakat ini dilakukan pada ibu-ibu asli Papua yang kebanyakan umur produktif dan bekerja sebagai ibu rumah tangga. Untuk meningkatkan pendapatan dari rumah

perlu mereka membuat kue yang dapat meningkatkan dan membantu suaminya dalam memperoleh tambahan finansial.

Masyarakat Kampung Sereh yang mengikuti pengabdian yaitu berumur antara 36 – 45 tahun. Usia tersebut merupakan usia produktif dan masih bekerja dengan baik. Semakin cukup umur, tingkat kematangan seseorang akan lebih matang dalam berpikir dan bekerja. Hal ini juga berpengaruh terhadap kognitif seseorang. Kemudian, dari segi kepercayaan masyarakat, seseorang lebih dewasa akan lebih dipercaya dari orang yang belum cukup kedewasaannya. Usia seseorang juga mempengaruhi terhadap daya tangkap dan pola pikir seseorang. Semakin bertambah usia akan semakin berkembang pula daya tangkap dan pola pikirnya, sehingga pengetahuan yang diperolehnya semakin baik. Pada usia 20-35 tahun, individu akan lebih berperan aktif dalam masyarakat dan kehidupan sosial serta lebih banyak melakukan persiapan demi suksesnya upaya menyesuaikan diri menuju usia tua. Selain itu, mereka akan lebih banyak menggunakan banyak waktu untuk membaca. Kemampuan intelektual, pemecahan masalah dan kemampuan verbal dilaporkan hampir tidak ada penurunan pada usia ini (Erdian, 2019).

Pendidikan masyarakat yang mengikuti adalah rata – rata berpendidikan Sekolah Menengah Atas (SMA). Mereka yang pernah menempuh jenjang pendidikan dengan level lebih tinggi memiliki pengalaman dan wawasan lebih luas, yang akan berdampak kepada kognitif seseorang. Menurut Carter (2011), bahwa semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang akan semakin mudah menerima informasi sehingga semakin banyak pula pengalaman yang dimiliki, dalam hal ini khususnya. pengetahuan tentang cara membuat olahan kue dari bahan dasar makanan atau kue dari buah merah. Seseorang yang memiliki pengalaman yang luas akan berdampak pada kognitifnya. Pendidikan merupakan faktor yang semakin penting dalam kehidupan sehari-hari. Tingkat pendidikan akan mempengaruhi persepsi seseorang tentang kognitif. Seseorang yang berpendidikan tinggi juga memiliki penalaran yang tinggi pula.

Menurut Eberhardt et al (2007), melakukan penelitian terhadap 74 responden dengan latarbelakang pendidikan yang berbeda dan dihubungkan dengan tingkat pengetahuan. Hasilnya adalah mereka yang memiliki pendidikan dengan level lebih tinggi memiliki tingkat pengetahuan yang lebih luas dan pengalaman yang banyak. Hal ini juga berpengaruh terhadap kemampuan kognitif seseorang.

Pekerjaan yang paling banyak masyarakat yaitu ibu rumah tangga. Penelitian yang dilakukan oleh Pangesti (2012), menjelaskan bahwa pekerjaan seseorang akan berpengaruh terhadap pengetahuan dan pengalaman seseorang. Penjelasan mengapa

pekerjaan berpengaruh terhadap seseorang adalah ketika pekerjaan tersebut lebih sering menggunakan otak daripada menggunakan otot. Kinerja dan kemampuan otak seseorang dalam menyimpan (daya ingat) bertambah atau meningkat ketika sering digunakan, hal ini berbanding lurus ketika pekerjaan seseorang lebih banyak menggunakan otak daripada otot.



Gambar 1. Simulasi cara membuat kue atau makanan berbahan dasar sari buah merah.

Tim pengabdian masyarakat sedang memperagakan cara membuat kue bahan dasar buah merah dengan penuh semangat. Dalam pelaksanaannya tim memberikan penyuluhan dan materi yang berhubungan dengan sari buah merah.

Pengetahuan mereka tentang cara membuat makanan kue dari buah merah sangat rendah, namun dengan adanya pengabdian masyarakat ini masyarakat sangat antusias dalam membuat tersebut. Tim mempersiapkan dan membekali mereka dengan membuat leaflet langkah-langkah cara membuat buah merah seperti kue, brownies, dan saos.

Hasil Uji statistik Uji T-tes menghasilkan nilai p-value $0,000 < 0,000$. Maka dapat disimpulkan ada pengaruh pengetahuan masyarakat ibu-ibu sebelum dan

sesudah mengikuti penyuluhan dan simulasi cara membuat kue olahan berbahan dasar buah merah.

Pengetahuan seseorang mengandung dua aspek yakni aspek positif dan negatif, yang mana kedua aspek ini akan menentukan seseorang untuk bersikap. Semakin banyak aspek positif yang ketahuinya maka semakin positif pula sikap orang tersebut terhadap objek. Salah satu faktor yang memengaruhi pengetahuan seseorang yakni pendidikan yang diharapkan semakin tinggi tingkat pendidikan maka semakin luas pula pengetahuan yang diperolehnya. Pengetahuan tidak hanya diperoleh dari pendidikan formal tetapi juga non formal yang didapatnya dari pengalaman-pengalaman yang dia miliki dari lingkungan sosial dan pergaulan dengan teman sebaya (Wawan dan Dewi. 2011).

4. KESIMPULAN

Hasil uji t berpasangan menunjukkan nilai $p= 0,000$, yang berarti peningkatan skor pengetahuan signifikan secara statistik. Sehingga dapat disimpulkan bahwa kegiatan edukasi yang dilakukan efektif meningkatkan pengetahuan peserta tentang cara membuat kue bahan dasar sari buah merah.

DAFTAR PUSTAKA

Erdian. Ilmi Perilaku, cetakan pertama. Jakarta: CV Sagung Seto; 2019. 1-122

Humas PLN UIP Papua (2020). **Kelompok Pemuda Holima Wamena Produksi Selai Buah Merah. Binaan PLN UIP Papua Melalui Program PLN Peduli**

Limbongan, J., dan Malik, A. 2009. Peluang pengembangan buah merah (*Pandanus conoideus Lamk.*) di provinsi Papua. *Jurnal Litbang Pertanian*. 28(4): 134-136.

Murtiningrum dan Silamba, I. 2010. Pemanfaatan pasta buah merah (*Pandanus conoideus L*) sebagai bahan substitusi tepung ketan dalam pembuatan dodol. *Jurnal Agrotek*. 4(1): 1-7.

Murtiningrum, Sarungallo, Z. L., Mawikere, N. L. 2012. The exploration and diversity of red fruit (*Pandanus conoideus L.*) from Papua based on its physical characteristics and chemical composition. *Jurnal Biodiversitas*. 13(3): 124-129.

Roreng, M. K., Palupi, N. S., and Prangdimurti, E. 2014. Carotenoids from red fruit (*Pandanus conoideus Lam.*) extract are bioavailable: a study in rats. *IOSR Journal of Pharmacy*. 4(2): 11-16.

- Untari. 2008. Formulasi selai dari pasta buah merah (*Pandanus conoideus Lamk.*). *Jurnal Agricola*. 1(1): 35-47.
- Yahya, Mahmud (2005). Khasiat dan Manfaat Buah Merah: Si Emas Merah Dari Papua. H. Machmud Yahya dan Bernart T Wahyu, Penyunting Mulyono –Cetakan Pertama, Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Wawan dan Dewi, (2011), Teori dan Pengukuran Pengetahuan, sikap dan Perilaku Manusia. Nuha Medika. Yogyakarta.