

**PELATIHAN OLAHAN SERABUT (SERBA RAMBUTAN) DALAM RANGKA
MENUMBUHKAN JIWA KEWIRAUSAHAAN MASYARAKAT DI DESA MEUNASAH
KRUENG KALA, LHOONG, ACEH BESAR BERSAMA MAHASISWA PPG PRAJABATAN
GEL.1 TAHUN 2024**

¹Dessy Ika Hardania, ²Depida Husma, ³Dina Marlinda, ⁴Dara Maulidia, ⁵Devi Mulianda, ⁶Devi Yusma Afni,
⁷Dian Akmalia, ⁸Diana Aridaini, ⁹Dhaifina Ulfa B, ¹⁰Desi Diana, ¹¹Nurmasyitah
Pendidikan Sekolah Dasar, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh

E-mail: 1dessyhardania21@gmail.com, 2depidahusma02@gmail.com, 3dinamarlinda0509@gmail.com,
4daramaulidia970@gmail.com, 5devimulianda11@gmail.com, 6Deviyusmaafni@gmail.com,
7dianakmalia3@gmail.com, 8ppg.dianaaridaini99330@program.belajar.id, 9Dhaifinaulfaa15@gmail.com,
10desidiana1502@gmail.com, 11nurmasyitah@usk.ac.id

ABSTRAK

Rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) adalah buah tropis yang melimpah di Indonesia. Selain daging buahnya yang lezat, biji dan kulit rambutan juga memiliki potensi untuk diolah menjadi berbagai produk bernilai ekonomi. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Meunasah Krueng Kala, Lhoong, Aceh Besar dalam mengolah rambutan secara menyeluruh (biji, daging, dan kulit) menjadi produk yang beragam, seperti kerupuk biji rambutan, selai daging rambutan, dan teh kulit rambutan. Metode yang digunakan adalah pelatihan dan demonstrasi, diikuti dengan evaluasi terhadap pemahaman peserta. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelatihan ini efektif meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah rambutan secara menyeluruh.

Kata Kunci

olahan serabut rambutan, kewirausahaan

ABSTRACT

*Rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) is a tropical fruit abundant in Indonesia. In addition to its delicious flesh, rambutan seeds and skin also have the potential to be processed into various products of economic value. This study aims to improve the knowledge and skills of the people of Meunasah Krueng Kala Village, Lhoong, Aceh Besar in processing rambutan as a whole (seeds, flesh, and skin) into various products, such as rambutan seed crackers, rambutan flesh jam, and rambutan skin tea. The methods used are training and demonstration, followed by evaluation of participant understanding. The results of the study showed that this training was effective in improving the knowledge and skills of the community in processing rambutan as a whole.*

Keywords

rambutan fiber processing, entrepreneurship

1. PENDAHULUAN

Tanaman buah hortikultura yang dikenal dengan nama rambutan (*Nephelium lappaceum*) termasuk dalam famili Sapindaceae. Rambutan, yang juga dikenal dengan Hairy Fruit dalam bahasa Inggris, merupakan buah tropis yang tersebar luas di seluruh Indonesia. Berasal dari Indonesia, rambutan telah menyebar jauh ke wilayah tropis seperti Filipina dan Amerika Latin. Rambutan juga dapat ditemukan di daratan dengan suhu subtropis. Meskipun beberapa orang menggunakannya sebagai tanaman hias atau pohon peneduh di pekarangan mereka, rambutan ditanam menggunakan buah yang mengandung nutrisi, pati, sejenis gula yang mudah larut dalam air, protein dan asam

amino, lemak, enzim esensial dan nonesensial, vitamin, serta mineral makro dan mikro yang baik untuk keluarga (Wahyuningsih, D. 2019: 58).

Padahal, beberapa komponen buah rambutan—khususnya biji dan kulit—terbuang setelah dikonsumsi. Meski kulit rambutan belum diolah, limbah biji rambutan dapat diolah menjadi keripik untuk dikonsumsi. Padahal, kulit rambutan masih berpotensi untuk dimanfaatkan dalam bidang medis. Kulit rambutan telah lama digunakan sebagai obat demam dan diare, dan ekstrak etanolnya berfungsi sebagai komponen yang meningkatkan kekebalan tubuh. Ekstrak kulit rambutan memiliki khasiat antidiabetes dan antihiperkolesterol. Salah satu cara mudah untuk memanfaatkannya adalah dengan membuat minuman herbal dari kulit rambutan. Teh herbal dan minuman herbal lainnya (Anggara, D, dkk, 2020: 132).

Selain itu, biji rambutan dapat diolah menjadi emping. Kajian proksimal menunjukkan bahwa kandungan protein biji rambutan adalah 11,9–14,1%, yang hampir sama dengan kandungan protein jagung, yaitu sekitar 10%. Berat kering biji juga mencakup 37,1–38,9% lemak kasar dan 2,8–6,6% serat kasar. Komposisi asam amino protein biji rambutan menunjukkan bahwa biji tersebut berkualitas baik. Biji rambutan menyediakan karbohidrat dan tidak berbahaya. Kebutuhan nutrisi tubuh dapat dipenuhi oleh zat ini. Selain itu, biji rambutan memiliki kandungan lemak polifenol yang tinggi. Karena biji rambutan mengandung zat kimia yang memiliki kualitas hipoglikemik, maka biji rambutan dapat digunakan sebagai pengobatan alternatif untuk membantu penderita diabetes melitus menyeimbangkan kadar gula darah mereka, yang sering kali meningkat. Emping dari biji rambutan merupakan komponen utamanya (Wahyuningsih, D. 2019: 59).

Salah satu solusi untuk mengatasi masalah pembusukan pada musim panen rambutan adalah dengan membuat selai rambutan. Selai rambutan dapat dijual atau dipromosikan untuk menghasilkan pendapatan tambahan selain dikonsumsi sendiri. Kusumayanti, H, dkk (2019: 22), keterampilan kewirausahaan dapat membangun kepercayaan diri dan memberikan kesempatan bagi individu untuk mengeksplorasi potensi kreatif mereka.

Adapun kegiatan ini dilakukan di Desa Meunasah Krueng Kala, Lhoong, Aceh Besar. Sebagai salah satu desa penghasil rambutan, masyarakat di desa tersebut hanya menjual rambutan hasil panennya seperti biasa tanpa mengetahui buah rambutan dapat dimanfaatkan sebagai produk yang memiliki daya jual yang dapat dipasarkan. Melalui program kegiatan pemanfaatan limbah rambutan ini kami bertujuan untuk memberikan pelatihan yang terstruktur dan dukungan berkelanjutan bagi masyarakat sekitar. Program ini akan mencakup sesi pengajaran teknis pengolahan limbah rambutan, bimbingan dalam mengembangkan keterampilan kepemimpinan diri, dan keterampilan dalam dasar-dasar wirausaha kreatif. Dengan pendekatan holistik ini kami berharap dapat memberikan dampak positif yang signifikan terhadap jiwa kewirausahaan masyarakat, membantu mereka untuk lebih mandiri, berdaya saing, dan siap menghadapi tantangan di masa depan

A. Tujuan

Tujuan proyek pemanfaatan mesin penetas ini antara lain sebagai berikut:

1. Memperkenalkan pemanfaatan limbah buah rambutan kepada masyarakat di Desa Meunasah Krueng Kala, Lhoong, Aceh Besar
2. Meningkatkan produktivitas masyarakat dalam mengolah limbah buah rambutan.
3. Meningkatkan keterampilan dan pengetahuan tentang pemanfaatan limbah buah rambutan sebagai penunjang keterampilan masyarakat.

B. Manfaat Proyek

Berdasarkan tujuan di atas, adapun manfaat dari proyek ini yaitu:

1. Untuk Memperkenalkan pemamfaatan limbah buah rambutan kepada masyarakat di Desa Meunasah Krueng Kala, Lhoong, Aceh Besar
2. Untuk Meningkatkan produktivitas masyarakat dalam mengolah limbah buah rambutan.
3. Untuk Meningkatkan keterampilan dan pengetahuan tentang pemamfaatan limbah buah rambutan sebagai penunjang keterampilan masyarakat.

C. Dasar Proyek

Dasar proyek ini adalah tugas mata kuliah Proyek Kepemimpinan PPG Prajabatan Angkatan 1 tahun 2024 Universitas Syiah Kuala.

D. Linimasa

Proyek ini akan dilaksanakan mulai dari tanggal 24 Agustus 2024 di Desa Meunasah Krueng Kala, Lhoong, Aceh Besar dengan rincian sebagai berikut:

No	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan
1	Koordinasi Bersama Dosen Pembimbing Lapangan	18 Juli 2024
2	Survey dan Observasi	25 Juli 2024
3	Pengajuan Proposal	30 Juli 2024
4	Persiapan Lahan, Alat, dan Bahan	19 - 22 Agustus 2024
5	Sosialisasi dan Pelaksanaan	23 - 24 Agustus 2024
6	Evaluasi Kegiatan	25 Agustus 2024

E. Penyelenggara Proyek

Kegiatan ini diselenggarakan oleh Tim Proyek Kepemimpinan "Pelatihan Olah Serabut (Serba Rambutan)" mahasiswa Pendidikan Profesi Guru Universitas Syiah Kuala, yaitu Devi Yusma Afni, Dian Akmalia, Diana Aridaini, Dhaifina Ulfa B, dan Desi Diana serta bekerja sama dengan pihak praktisi peternakan pengolahan rambutan

2. METODE PENELITIAN

Pelatihan ini dilakukan dengan pendekatan partisipatif dan praktik langsung agar peserta lebih memahami proses produksi. Langkah-langkah pelatihan meliputi:

1. Pengenalan bahan baku: Menjelaskan karakteristik serabut rambutan dan potensi penggunaannya.
2. Teknik pengolahan dasar: Proses pembersihan, pengeringan, dan pengolahan awal serabut rambutan.
3. Pembuatan produk turunan: Seperti pembuatan bubuk teh rambutan (dari kulit rambutan), selai rambutan (dari daging rambutan), dan kerupuk biji rambutan (dari biji rambutan).
4. Strategi pemasaran: Pengemasan produk dan strategi pemasaran berbasis digital serta offline.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Selama ini buah rambutan hanya dijual dalam bentuk segar, belum ada yang

mengolahnya untuk dijual di luar musim panen. Oleh karena itu, hasil panen rambutan harus diolah agar dapat dijual dan dikonsumsi dalam waktu yang wajar. Hal ini sesuai dengan penelitian Junardi dkk. (2023) Diversifikasi buah rambutan menjadi dodol, kerupuk, dan teh kulit rambutan merupakan salah satu cara agar buah rambutan dapat terus dikonsumsi dan pada akhirnya dapat memberikan nilai tambah bagi masyarakat. Besar kemungkinan pengolahan buah rambutan akan semakin beragam.

Meskipun potensi buah rambutan di Desa Meunasah Krueng Kala, Kecamatan Lhoong, Kabupaten Aceh Besar cukup baik, namun dalam proses panen dan pasca panen masih banyak kendala yang dihadapi. Kendala tersebut antara lain: (1) Belum adanya kelompok tani rambutan, sehingga hasil panen dijual langsung ke pengepul dengan harga murah. Sebagian petani enggan memanen buah rambutan dan lebih memilih membiarkannya membusuk di pohon jika panen melimpah dan harga buah turun drastis. (2) Pohon rambutan yang sudah tua dan lapuk terkadang dapat mengakibatkan kecelakaan yang mengakibatkan petani mengalami luka-luka; (3) Belum ada UMKM pengolahan buah rambutan, sehingga jika harga buah turun petani akan memetikinya dengan cara memanjat pohon. Kemampuan yang dimiliki petani kurang memadai.

Berdasarkan pelatihan yang telah dilakukan melalui demonstrasi, peserta mendapatkan pengetahuan baru tentang potensi rambutan (biji, daging, dan kulit) dan cara pengolahannya. Peserta menjadi lebih memahami bahwa rambutan tidak hanya dapat dimanfaatkan daging buahnya, tetapi juga biji dan kulitnya. Pelatihan ini membantu peserta meningkatkan keterampilan dalam mengolah rambutan menjadi berbagai produk. Peserta dapat melihat secara langsung proses pembuatan produk, mulai dari persiapan bahan hingga pengemasan. Hal ini memudahkan peserta untuk memahami dan mempraktikkan cara membuat produk olahan rambutan. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah rambutan menjadi produk bernilai ekonomis dan mengurangi limbah organik.

Pelatihan ini memperkenalkan berbagai produk olahan rambutan kepada peserta, seperti kerupuk biji rambutan, selai daging rambutan, dan teh kulit rambutan. Produk-produk ini memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi dibandingkan rambutan yang tidak diolah. Diversifikasi produk ini dapat memberikan pilihan yang lebih banyak kepada konsumen dan meningkatkan potensi pasar rambutan.

Pelatihan ini berhasil memberikan wawasan kepada peserta tentang berbagai teknik pengolahan rambutan yang dapat diterapkan secara mandiri atau dalam skala usaha kecil. Berikut adalah beberapa hasil olahan dari setiap bagian buah rambutan. Daging buah rambutan yang kaya akan serat dan rasa manis diolah menjadi beberapa produk unggulan, seperti selai rambutan, daging rambutan diolah menjadi selai dengan tambahan gula dan perasa alami. Biji rambutan yang selama ini dianggap sebagai limbah ternyata dapat dimanfaatkan menjadi berbagai produk, antara lain biji rambutan diolah menjadi kerupuk. Kulit rambutan mengandung senyawa antioksidan yang bermanfaat dan dapat diolah menjadi teh kulit rambutan, kulit yang dikeringkan dan diolah menjadi minuman herbal dengan manfaat kesehatan.

Tahapan pembuatan produk merupakan tahapan pelatihan yang dilakukan di Balai Desa Meunasah Krueng Kala, Lhoong, Aceh Besar dengan dihadiri 20 partisipan. Kegiatan pembuatan produk ini selama 2 hari mulai pukul 08.00-12.00 WIB yang terdiri dari pembuatan produk teh rambutan, selai, dan kerupuk biji rambutan. Bahan yang dibutuhkan dalam membuat ke tiga produk tersebut meliputi rambutan, gula, air, botol plastik, garam, mangkok plastik, biji rambutan, minyak goreng, dan plastik ziplock. Untuk alat yang digunakan kompor, blender, panci, centong, corong, pisau, ulekan, cobek,

sendok, wajan, sutil, dan saringan. Untuk proses pembuatan selai rambutan membutuhkan waktu 1 jam dan tata caranya mudah yang hanya membutuhkan daging rambutan dengan mencampurkan gula bahan pendukung kedalam panci dengan keadaan kompor menyala, untuk proses pembuatan selai hanya membutuhkan 1 jam yang membutuhkan daging dari buah rambutan. Untuk proses pembuatan kerupuk biji rambutan memerlukan waktu lama dengan mengandalkan keterampilan, mulai dari perendaman dengan air garam, mengsangrai biji lalu kulit biji rambutan ditumbuk satu persatu dan dilakukan penggorengan biji dengan minyak goreng.

Dalam tahap pengemasan, digunakan tiga bentuk pengemasan yang berbeda, termasuk penggunaan botol plastik, mangkok plastik, dan plastik ziplock. Khususnya, produk the dikemas dalam plastic, produk selai ditempatkan dalam botol plastik, sedangkan kerupuk rambutan ditempatkan dalam kemasan plastik ziplock. Tujuan utama dari pengemasan produk ini untuk meningkatkan nilai tambah pada produk tersebut. Pada tahap pembuatan design logo ini bertujuan untuk memberikan identitas setiap produk. agar produk dapat mudah dikenali oleh pembeli. Selain itu dapat meningkatkan daya tarik visual. Berikut dibawah ini adalah hasil dari design 3 logo setiap produk

Hasil pelatihan menunjukkan bahwa masyarakat sangat antusias dalam mengikuti demonstrasi pengolahan rambutan. Beberapa dampak positif yang terlihat selama pelatihan, yaitu peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan baku yang sebelumnya dianggap limbah. Kesadaran akan peluang usaha baru berbasis olahan rambutan, terutama bagi pelaku UMKM dan ibu rumah tangga. Pengurangan limbah organik karena semua bagian buah rambutan dapat dimanfaatkan secara maksimal. Meningkatkan nilai ekonomi rambutan dengan diversifikasi produk yang memiliki daya saing pasar.

Selama pelatihan, terdapat beberapa tantangan yang dihadapi, seperti kurangnya pengetahuan awal peserta mengenai pengolahan limbah rambutan, sehingga diberikan materi teori sebelum demonstrasi. Minimnya alat produksi untuk skala besar, solusinya berkolaborasi dengan pihak setempat terkait bantuan alat produksi. Kendala pemasaran produk, dengan Solusi memberikan pelatihan tambahan mengenai strategi pemasaran digital dan branding produk.

4. KESIMPULAN

Pelatihan produk olahan rambutan (biji, daging, dan kulit) efektif meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Meunasah Krueng Kala, Lhoong, Aceh Besar dalam mengolah rambutan secara menyeluruh. Diversifikasi produk ini dapat meningkatkan nilai ekonomi rambutan, mengurangi limbah pertanian, dan menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Anggara, D. dkk, (2020). Potensi limbah kulit rambutan (*Nephelium lappaceum*) sebagai minuman seduhan herbal. *Jurnal Agroteknologi*, 13(02).
- Junardi, J., Tritisari, A., & Maryam, A. (2023). Diversifikasi Produk Buah Rambutan Untuk Meningkatkan Nilai Tambah di Desa Mekar Jaya Kecamatan Sajad. *In Prosiding Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (SEHATI ABDIMAS)* (Vol. 6, No. 1, pp. 273-279).
- Kusumayanti, H, dkk. (2019). Pelatihan Pembuatan Selai dan Nastar Buah Rambutan. *Jurnal Pengabdian Vokasi*, 1(1).

Wahyuningsih, D. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Bidang Kewirausahaan Pengolahan Limbah Buah Rambutan di Desa Keleyan Kabupaten Bangkalan. *Jurnal ilmiah pangabdhi*, 5(1).