

## **Pengolahan Buah Kelengkeng Menjadi Sirup Kelengkeng Dalam Upaya Mengembangkan Potensi Wisata Kampung Kelengkeng Simoketawang Sidoarjo**

**Yurie Salsabilla Annoralia<sup>1</sup>, Dika Arfita Nur Karim<sup>2</sup>, Febby Rahmatullah Kermatigo<sup>3</sup>**

Email: [yubilla.annora@gmail.com](mailto:yubilla.annora@gmail.com)<sup>1</sup>

Email: [dikaafinka5@gmail.com](mailto:dikaafinka5@gmail.com)<sup>2</sup> Email: [febbyrahmatullah@untag-sby.ac.id](mailto:febbyrahmatullah@untag-sby.ac.id)<sup>3</sup>

<sup>123</sup> Universitas 17 Aguatus 1945 Surabaya

### **Abstrak**

Desa Simoketawang sebagai salah satu desa yang terdapat di Kabupaten Sidoarjo, memiliki beberapa potensi desa, salah satunya yaitu terdapatnya satu area destinasi wisata Kampung Kelengkeng. Dalam upaya meningkatkan potensi wisata kampung kelengkeng, dianggap perlu untuk mengolah buah kelengkeng yang semula hanya di jual mentah dalam bentuk buah utuh, kemudian dapat dijual dalam berbagai bentuk olahan, salah satunya dalam bentuk olahan sirup kelengkeng. Melihat uraian diatas, maka permasalahan yang dapat ditarik yaitu (1) Bagaimanakah cara pengolahan sirup buah kelengkeng yang tepat, (2) Bagaimanakah cara agar sirup buah kelengkeng memiliki kualitas mutu yang baik. HIMARSITA melalui program WIRA DESA 2021, melaksanakan pelatihan dan sosialisasi tentang cara pengolahan buah kelengkeng menjadi olahan sirup kelengkeng. Tujuan kegiatan ini untuk membantu meningkatkan potensi besar yang ada pada desa Simoketawang serta diharapkan mampu memberi manfaat untuk terjalannya mitra dari perguruan tinggi, proses publikasi potensi desa, serta terbentuknya unit usaha baru melalui olahan makanan khususnya adalah olahan sirup buah kelengkeng. Kesimpulan yang dapat diambil pada kegiatan ini adalah, sebagai berikut: (1) Proses pengolahan buah kelengkeng menjadi sirup kelengkeng, melalui beberapa proses yaitu: tahap persiapan alat dan bahan, tahap pelaksanaan (penghancuran, perebusan, pemasakan, penyaringan) dan tahap penyelesaian (pengemasan, pebelan). (2) Agar sirup kelengkeng memiliki kualitas mutu yang baik, maka pada proses pengolahan: menggunakan buah kelengkeng segar dengan daging buah yang tebal, biji kecil, berair, dan beraroma, menggunakan gula pasir berwarna putih dan bersih agar tidak mempengaruhi warna asli buah yang akan dijadikan sirup, menggunakan air yang tidak memiliki warna, rasa, dan bau, pembuatan sirup kelengkeng harus menggunakan alat-alat yang steril agar tidak berjamur dan botol kemasan harus bebas hama, kering, dan tidak berbau.

**Kata kunci:** Sirup, Kelengkeng, Simoketawang

### **Abstract**

*Simoketawang as one of the villages in Sidoarjo, has several village potentials, one of which is the existence of a tourist destination area of Kampung Kelengkeng. In an effort to increase the tourism potential of the Kampung Kelengkeng, it is considered necessary to process kelengkeng fruit which was originally only sold raw in the form of whole fruit, then it can be sold in various processed forms, one of which is in the form of processed kelengkeng syrup. Seeing the description above, the problems that can be drawn are (1) How to process kelengkeng fruit syrup properly, (2) How to make kelengkeng fruit syrup have good quality. HIMARSITA through the WIRA DESA 2021 program, conducts training and socialization on how to process kelengkeng fruit into processed kelengkeng syrup. The purpose of this activity is to help increase the great potential that exists in Simoketawang and is expected to be able to provide benefits for the establishment of partners from universities, the process of publishing village potentials, and the formation of new business units through processed foods, especially processed*

*kelengkeng fruit syrup. The conclusions that can be drawn from this activity are as follows: (1) The process of processing kelengkeng fruit into kelengkeng syrup, through several processes, namely: the preparation of tools and materials, the implementation stage (crushing, boiling, cooking, filtering) and the completion stage (packaging), labeling. (2) In order for kelengkeng syrup to have good quality, in the processing process: using fresh kelengkeng fruit with thick flesh, small seeds, watery, and flavorful, using white and clean granulated sugar so as not to affect the original color of the fruit to be harvested. made into syrup, using water that has no color, taste, and odor, the manufacture of kelengkeng syrup must use sterile tools to prevent mold and packaging bottles must be free of pests, dry, and odorless.*

*Keywords: Syrup, Kelengkeng, Simoketawang*

## PENDAHULUAN

Desa Simoketawang sebagai salah satu desa yang terdapat di Kabupaten Sidoarjo, memiliki beberapa potensi desa, salah satunya yaitu terdapatnya satu area destinasi wisata Kampung Kelengkeng. Wisata kampung kelengkeng ini didirikan pada tahun 2017. Kebun Kelengkeng yang dimiliki Desa Simoketawang saat ini memiliki luas lahan sekitar 2.000m<sup>2</sup>, dan ditanami 55 pohon kelengkeng dengan jenis yang berbeda-beda. Pada tahun depan (2022) Desa Simoketawang berencana untuk memperluas dan mengembangkan lebih lanjut guna mewujudkan wisata kampung kelengkeng yang dikenal oleh masyarakat luas.

Dalam upaya meningkatkan potensi wisata kampung kelengkeng, dianggap perlu untuk mengolah buah kelengkeng yang semula hanya di jual mentah dalam bentuk buah utuh, kemudian dapat dijual dalam berbagai bentuk olahan, salah satunya dalam bentuk olahan sirup kelengkeng. Hal ini dianggap perlu dilakukan karena dalam website [Balitjestro.litbang.pertanian.go.id](http://Balitjestro.litbang.pertanian.go.id) menjelaskan salah satu permasalahan dalam pengembangan tanaman kelengkeng yaitu daya simpan buah yang tidak tahan lama. Buah kelengkeng hanya mampu bertahan 7-10 hari setelah panen dalam suhu ruang. Proses yang terjadi didahului dengan browning yang dicirikan dengan perubahan warna kulit buah berubah menjadi coklat kehitaman dan kulit buah yang lentur menjadi kaku dimana proses tersebut terjadi setelah 3-5 hari setelah panen dan kemudian busuk 4-5 hari berikutnya. Menurut I Gede Agus Mertayasa (2012:166) sirup merupakan suatu hasil larutan gula pasir dengan air atau sari buah. Sifat pokok sebuah sirup ialah manis. Sirup biasanya berfungsi sebagai pemberi warna dan bau/aroma juga digunakan sebagai bahan pencampur untuk minuman. Buah kelengkeng sebagai bahan dasar sirup menurut [carasehat.com](http://carasehat.com) dalam website dikatakan bahwa buah kelengkeng memiliki berbagai khasiat seperti obat anti depresan,

memiliki kandungan antioksidan yang cukup tinggi sebagai obat penyembuh luka, juga dapat melancarkan peredaran darah. Berikut adalah kandungan gizi dalam setiap 100 gr buah kelengkeng segar:

No.	Jenis Zat	Kadar	No.	Jenis Zat	Kadar
1	Kalori	71,0	8	Fosfor	3,60
2	Protein	1,00	9	Zat Besi	0,40
3	Lemak	1,00	10	Vitamin	0,03
4	Karbohid	15,0	11	Riboflav	0,14
5	Serat	0,30	12	Niasin	0,30
6	Abu	1,00	13	Vitamin	56,0
7	Kalsium	23,0			

Tabel 1. Kandungan Gizi Buah Kelengkeng

(Sumber :Rahmat Rukmana, Prospek Agrobisnis dan Teknik Budaya Lengking

Melihat uraian diatas, maka permasalahan yang dapat ditarik yaitu

1. Bagaimanakah cara pengolahan sirup buah kelengkeng yang tepat,
2. Bagaimanakah cara agar sirup buah kelengkeng memiliki kualitas mutu yang baik. Melalui Program WIRADESA 2021, bertujuan untuk membantu meningkatkan potensi besar yang ada pada desa Simoketawang melalui pelatihan pengolahan sirup buah kelengkeng. Dengan kegiatan ini diharapkan mampu memberi manfaat untuk terjalannya mitra dari perguruan tinggi, proses publikasi potensi desa, serta terbentuknya unit usaha baru melalui olahan makanan khususnya adalah olahan sirup buah kelengkeng.

## METODE PELAKSANAAN

Menanggapi kondisi yang masih dalam keadaan pandemi, maka pelaksanaan kegiatan wira desa

di desa Simoketawang Sidoarjo ini dilaksanakan dengan sistem kombinasi kegiatan luar jaringan (luring) dan dalam jaringan (daring). Dan secara garis besar, metode pelaksanaan kegiatan ini dibagi menjadi tiga tahap kegiatan, yaitu kegiatan perencanaan, kegiatan pelaksanaan dan yang terakhir adalah kegiatan evaluasi.



Gambar 1. Skema Metode Pelaksanaan Kegiatan Wira Desa

a. Kegiatan Perencanaan

Pada kegiatan perencanaan, dilaksanakan dalam 3 (tiga) tahap kegiatan, yaitu: *pertama*, di mulai dengan melakukan survey/tindak pantau lokasi desa yang akan menjadi mitra, dengan melihat latar belakang dan potensi desa. *Kedua*, membangun kerjasama mitra. Melalui diskusi bersama merancang mengenai keinginan desa dengan perangkat desa setempat. *Ketiga*, menyusun dan merumuskan hasil dari survey serta diskusi bersama, yang menghasilkan identifikasi jenis usaha, road map pelaksanaan program wira desa termasuk perumusan indikator keberhasilan program



Gambar 2.

Survey Lokasi Didampingi Oleh Perangkat Desa

b. Kegiatan Pelaksanaan

Pada kegiatan pelaksanaan, terbagi dalam beberapa tahap: *Pertama*, melakukan tracer tentang cara pengolahan sirup kelengkeng (referensi jurnal, youtube, website dll). *Kedua*, melakukan percobaan pengolahan sirup kelengkeng. *Ketiga*, melakukan pelatihan dan sosialisasi kepada masyarakat desa Simoketawang. *Keempat*, melakukan pendampingan produksi produk, pemasaran produk, branding dan perizinan produk usaha.



Gambar 3. Proses Uji Coba Sirup Kelengkeng



Gambar 4. Pelatihan dan Sosialisasi Kepada Masyarakat

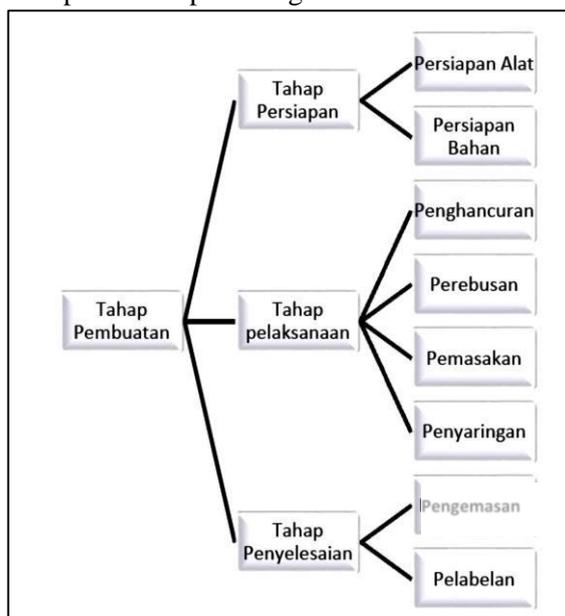
c. Kegiatan Evaluasi

Kegiatan evaluasi dibagi, yaitu evaluasi secara mingguan, evaluasi bulanan, evaluasi akhir kegiatan. Dimana evaluasi mingguan dilaksanakan pada setiap akhir pekan. Evaluasi bulanan kegiatan, dilaksanakan pada setiap bulan, selama empat bulan di mulai bulan Agustus sampai dengan bulan November. Luaran dari kegiatan ini, adalah dalam bentuk pelaporan akhir kegiatan Wiradesa.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Dalam upaya pengembangan potensi desa wista kampung kelengkeng, maka kami sebagai tim Wiradesa melaksanakan program pelatihan dan sosialisasi cara pengolahan buah kelengkeng menjadi olahan sirup kelengkeng. Pada proses pengolahan buah kelengkeng untuk menjadi sirup dibutuhkan beberapa alat dan bahan, yaitu: buah kelengkeng, gula dan air. Sedangkan alat yang dibutuhkan antara lain, blender, saringan, panci, alat pengaduk, timbangan, corong, kompor dan

botol kemasan. Untuk tahap/proses pembuatan dapat dilihat pada diagram di bawah ini:



**Gambar 5. Skema Proses Pembuatan Sirup Kelengkeng**

Mempersiapkan alat-alat yang akan digunakan, mengsterilkan botol agar tidak terkontaminasi dengan bakteri ataupun jamur yang membuat hasil sirup lengkeng tidak baik.

- Tahap pelaksanaan Memisahkan daging buah lengkeng dari kulit dan bijinya, menghancurkan buah lengkeng dengan menggunakan alat blender untuk menghasilkan sari buah kelengkeng, masuk dalam proses memasak dengan cara merebus air dengan gula pasir sampai gula pasir larut secara maksimal selanjutnya sari buah kelengkeng dimasukkan dan diaduk hingga rata.
- Tahap penyelesaian Setelah sirup telah masak, masuk dalam proses pendinginan, selanjutnya sirup dimasukan dalam botol yang telah steril kemudian dilakukan pelabelan.

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas sirup kelengkeng, yaitu:

1. Faktor bahan, menggunakan buah yang segar, jika dalam pembuatan sirup buah yang digunakan tidak segera akan mempengaruhi rasa, warna dan aroma yang akan dihasilkan.
  2. Faktor proses, menggunakan alat-alat yang bersih dan kering akan menghindari jamur-jamur yang dapat mengkontaminasi sirup
  3. Faktor pengemasan, mengemas sirup ke dalam botol yang masih basah dan tidak bersih akan mempengaruhi ketahanan sirup.
- Tahap persiapan Mempersiapkan, membersihkan dan menimbang bahan yang akan digunakan sesuai

dengan takaran yang dibutuhkan dengan menggunakan timbangan.

1. Memiliki tekstur yang kental
2. Memiliki kadar gula 65%
3. Memiliki rasa manis khas buah lengkeng yang segar
4. Memiliki aroma yang harum buah Lengkung
5. Memiliki warna kuning agak bening

### SIMPULAN

Simpulan yang dapat diambil pada kegiatan ini adalah, sebagai berikut:

1. Proses pengolahan buah kelengkeng menjadi sirup kelengkeng, melalui beberapa proses yaitu: tahap persiapan alat dan bahan, tahap pelaksanaan (penghancuran, perebusan, pemasakan, penyaringan) dan tahap penyelesaian (pengemasan, pelebelan)
2. Agar sirup kelengkeng memiliki kualitas mutu yang baik, maka pada proses pengolahan:
  - Menggunakan buah kelengkeng segar dengan daging buah yang tebal, biji kecil, berair, dan beraroma.
  - Menggunakan gula pasir berwarna putih dan bersih agar tidak mempengaruhi warna asli buah yang akan dijadikan sirup.
  - Menggunakan air yang tidak memiliki warna, rasa, dan bau,
  - Pembuatan sirup kelengkeng harus menggunakan alat-alat yang steril agar tidak berjamur.
  - Botol kemasan harus bebas hama, kering, dan tidak berbau.

Dari simpulan diatas, diharapkan adanya peningkatan produktivitas masyarakat desa Simoketawang dalam mengolah buah kelengkeng untuk menjadi olahan sirup. Dengan meningkatnya produktivitas masyarakat akan berdampak positif pada perkembangan desa wisata kampung kelengkeng yang menjadi salah satu destinasi wisata di desa Simoketawang.

### UCAPAN TERIMA KASIH

1. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan Kebudayaan Riset dan Teknologi, yang telah mawadahi kepada kami Himpunan
2. Syarat mutu sirup, mengadaptasikan dari SII. 0153-77 dalam buku Teknologi Serba Guna Sirup Jambu Biji, dapat dilihat pada tabel dibawah ini

No.	Uraian	Persyaratan
1	Kadar gula minimum	Mutu I 65% Mutu II 55%
2	Zat warna untuk makanan	Yang diperbolehkan
3	Pemanis buatan	Negatif
4	Bahan pengawet/asam benzoat	Maksimum 250mg.kg
5	Asam selisit	Negatif
6	Zat logam berbahaya (Cu, Gh, Pb,As)	Negatif
7	Zat pengental	Yang diperbolehkan
8	Bakteri coli	Negatif
9	Jamur ragi	Negatif

Tabel 2. Syarat Mutu Olahan Sirup

Melihat uraian diatas maka, maka sebagai alat ukur keberhasilan produk sirup buah lengkeng yang dilatih dan di sosialisasikan kepada masyarakat harus memenuhi karakteristik sebagai berikut

1. Mahasiswa Arsitektur Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya untuk dapat mengikuti program Wiradesa tahun 2021.
2. Bapak Febby Rahmatullah Masruchin,ST.,MT., selaku dosen pendamping, yang telah memberi bimbingan yang bermanfaat.
3. Segenap perangkat dan masyarakat desa Simoketawang kecamatan Wonoayu Sidoarjo, yang telah bersedia menjadi mitra dalam kegiatan Wiradesa 2021

#### DAFTAR PUSTAKA

Abbiyah Nanda, 2017, Pengembangan Buah Lengkeng Menjadi Variasi Sirup Baru, Sekolah Tinggi Pariwisata, Bandung

Direktorat Pembelajaran dan Kemahasiswaan, 2021, Panduan Wira Desa 2021, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan Riset dan Teknologi, Jakarta

<http://balitjestro.litbang.pertanian.go.id/potensi-pengembangan-lengkeng-dataran-rendah/>

<http://sid.sidoarjokab.go.id/wonoayu/Simoketawang/2021/01/26/wisata-kampung- kelengkeng/>

Mertayasa, I Gede Agus. 2012. Food & Beverage Service Operational. Yogyakarta: And

