

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PENGOLAHAN BELIMBING WULUH (*Averrhoa Billimbi*) MENJADI PRODUK MANISAN DAN SIRUP

Herlinda

Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau

email: herlinda@uin-suska.ac.id

Abstrak

*Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan ibu rumah tangga melalui pemanfaatan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) sebagai bahan baku produk bernilai ekonomis. Kelompok sasaran dalam kegiatan ini adalah 20 ibu rumah tangga yang aktif dan kreatif. Metode yang digunakan meliputi ceramah dan demonstrasi dalam proses pelatihan pembuatan manisan dan sirup dari belimbing wuluh. Kegiatan dimulai dengan pengenalan bahan baku serta manfaat kesehatan belimbing wuluh, diikuti dengan praktek pengolahan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta. Pelatihan ini diharapkan tidak hanya meningkatkan pengetahuan peserta tentang cara pengolahan belimbing wuluh, tetapi juga memberikan peluang bagi mereka untuk memulai usaha baru. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa peserta memiliki pemahaman yang lebih baik tentang potensi belimbing wuluh dan dapat mengolahnya menjadi produk unggulan, sehingga dapat meningkatkan ekonomi keluarga dan mengurangi paradigma negatif terhadap belimbing wuluh.*

Kata Kunci: *Pemberdayaan masyarakat, Belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*), Pengolahan produk*

Abstract

*This community service activity aims to empower housewives by utilizing belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) as a raw material for economically valuable products. The target group for this activity consisted of 20 active and creative housewives. The methods employed included lectures and demonstrations during the training on the production of candied and syrup products from belimbing wuluh. The activity began with an introduction to the raw materials and the health benefits of belimbing wuluh, followed by practical sessions on processing to enhance the participants' knowledge and skills. This training is expected to not only improve the participants' understanding of how to process belimbing wuluh but also provide them with opportunities to start new businesses. The results of this activity indicate that participants gained a better understanding of the potential of belimbing wuluh and were able to process it into flagship products, thereby enhancing family economics and reducing the negative perception of belimbing wuluh..*

Keywords: *Community empowerment, Belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) Product processing*

1. PENDAHULUAN

Belimbing wuluh, meskipun sering dikenal dengan sebutan belimbing sayur, memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk makanan dengan nilai jual yang menarik. Buah berwarna hijau dan berbentuk lonjong ini, umumnya melimpah pada musim tertentu, dan apabila tidak segera diolah, akan cepat rusak. Salah satu cara untuk menjaga kelangsungan pemanfaatan buah ini adalah dengan mengolahnya menjadi berbagai produk yang memiliki daya simpan lebih lama dan

jangkauan pemasaran yang lebih luas. Produk olahan, seperti sirop dan manisan, merupakan alternatif yang mudah untuk dibuat dan mampu meningkatkan nilai jual belimbing wuluh. Dengan demikian, pengolahan ini juga berpotensi untuk meningkatkan pendapatan masyarakat setempat.

Menurut penelitian oleh Hardiyanti, Giyarto, dan Rusdianto (2019), belimbing wuluh memiliki banyak manfaat kesehatan, seperti mengatasi diabetes, melancarkan pencernaan, menyembuhkan batuk, serta mencegah kanker. Meski memiliki manfaat kesehatan yang

melimpah, buah ini kurang diminati karena rasanya yang sangat masam. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam pengolahan belimbing wuluh agar lebih menarik bagi konsumen. Program pengolahan belimbing wuluh ini bertujuan untuk melibatkan ibu rumah tangga di Kota Pekanbaru agar dapat memanfaatkan potensi buah ini dengan cara yang lebih kreatif dan bernilai ekonomis.

Selain proses pengolahan, teknik pengemasan juga memainkan peran penting dalam menjaga kualitas dan daya tarik produk olahan belimbing wuluh. Menurut Yulistiani dan Sarofa (2022), teknik pengemasan merupakan proses penting dalam melindungi produk agar tetap awet dan menarik bagi konsumen. Beberapa metode pengemasan yang umum digunakan, seperti teknik manual dan teknik vakum, sangat sesuai untuk produk olahan seperti sirup dan manisan belimbing wuluh, di mana kemasan plastik seringkali dipilih karena praktis dan terjangkau.

Dalam pengolahan belimbing wuluh menjadi sirup dan manisan, terdapat berbagai peralatan yang diperlukan, seperti saringan, nampan, ayakan, dan wadah penirisan. Pemanfaatan peralatan sederhana ini memungkinkan ibu rumah tangga untuk memulai usaha kecil dengan modal yang relatif terjangkau, serta menghasilkan produk berkualitas yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

2. IDENTIFIKASI MASALAH

Pengolahan belimbing wuluh menjadi produk bernilai jual menghadapi beberapa tantangan yang memerlukan perhatian khusus. Pertama, belimbing wuluh sebagai bahan baku melimpah sering kali kurang bernilai ekonomis apabila tidak diolah dengan baik. Hal ini menyebabkan potensi buah yang melimpah tersebut tidak termanfaatkan secara optimal, dan dalam banyak kasus, berakhir menjadi limbah karena tidak dikonsumsi secara langsung oleh masyarakat.

Kedua, di kalangan ibu rumah tangga, terdapat banyak waktu luang yang tidak dimanfaatkan secara produktif. Kondisi ini mencerminkan adanya potensi produktivitas yang belum dioptimalkan. Jika waktu luang tersebut dapat diarahkan untuk aktivitas yang produktif, seperti pengolahan makanan dari belimbing wuluh, maka ibu rumah tangga dapat turut

serta dalam meningkatkan pendapatan keluarga.

Ketiga, tidak adanya pembinaan khusus bagi ibu rumah tangga untuk mengembangkan keterampilan pengolahan dan kewirausahaan juga menjadi kendala. Kurangnya akses pada pelatihan atau program pemberdayaan membuat banyak ibu rumah tangga kesulitan dalam memulai usaha mandiri yang dapat memberikan nilai tambah bagi keluarga dan komunitas mereka.

3. METODELOGI PELAKSANAAN

Pelaksanaan program pendampingan ini menggunakan metode Participatory Action Research (PAR), yang merupakan pendekatan pemberdayaan masyarakat melalui partisipasi aktif dalam proses pembelajaran. Metode PAR dirancang untuk mengatasi masalah dan memenuhi kebutuhan praktis masyarakat, sekaligus memfasilitasi transformasi ilmu pengetahuan serta perubahan sosial ekonomi yang berkelanjutan. Pendekatan ini melibatkan masyarakat secara langsung dalam identifikasi masalah, perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi kegiatan pemberdayaan.

Proses pendampingan difokuskan pada pengolahan belimbing wuluh menjadi produk bernilai ekonomis, seperti manisan dan sirup. Program ini dirancang dalam tiga bentuk utama: presentasi, diskusi interaktif, dan praktek langsung. Setiap sesi bertujuan untuk memberikan pengetahuan teoretis sekaligus keterampilan praktis kepada para peserta, terutama ibu rumah tangga, agar mampu mengolah belimbing wuluh menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kelompok sasaran yang strategis dalam program pengabdian masyarakat ini adalah masyarakat umum, khususnya ibu rumah tangga yang tidak bekerja dan memiliki potensi untuk diberdayakan secara ekonomi. Meskipun belimbing wuluh, yang dikenal sebagai belimbing sayur, umumnya tidak dipandang sebagai bahan baku yang bernilai, pengolahan yang tepat dapat meningkatkan daya jualnya. Paradigma yang berkembang di masyarakat selama ini adalah bahwa

belimbing wuluh hanya dimanfaatkan secara terbatas dan kurang bernilai ekonomis. Oleh karena itu, program ini bertujuan untuk mengubah pandangan tersebut dengan memberikan pengetahuan kepada para ibu rumah tangga mengenai cara mengolah belimbing wuluh menjadi produk yang bernilai jual tinggi, seperti manisan dan sirup.

Alasan pemilihan ibu rumah tangga sebagai kelompok sasaran didasarkan pada fakta bahwa kegiatan rutin mereka di tingkat RT atau RW umumnya hanya terbatas pada kegiatan bulanan, seperti arisan dan pengajian. Hal ini mencerminkan adanya peluang yang belum dimanfaatkan untuk memberdayakan mereka dalam kegiatan yang lebih produktif. Dengan adanya program pengabdian ini, diharapkan para ibu rumah tangga dapat lebih produktif dan kreatif dalam memanfaatkan waktu luang mereka dengan kegiatan yang menghasilkan nilai ekonomis, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Pelaksanaan kegiatan ini melibatkan sebanyak 20 ibu rumah tangga sebagai peserta. Kegiatan dimulai dengan pemaparan oleh narasumber tentang pentingnya pemberdayaan serta pengetahuan mengenai manfaat belimbing wuluh bagi kesehatan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Hardiyanti, Giyarto, dan Rusdianto (2019), belimbing wuluh memiliki berbagai manfaat kesehatan, seperti mengatasi diabetes, melancarkan pencernaan, dan mencegah kanker. Pengetahuan ini diharapkan dapat meningkatkan minat peserta terhadap belimbing wuluh, meskipun rasanya yang masam sering kali menjadi penghalang untuk mengonsumsinya secara langsung. Setelah penyampaian materi, dilakukan praktek pengolahan belimbing wuluh menjadi dua jenis produk: manisan dan sirup. Praktek ini tidak hanya sekedar memberikan keterampilan teknis, tetapi juga membuka wawasan peserta bahwa

produk-produk ini dapat menjadi peluang usaha yang menjanjikan. Dalam pelatihan ini, para peserta diperkenalkan dengan langkah-langkah praktis dalam pengolahan, mulai dari pemilihan bahan baku yang berkualitas, teknik pengolahan, hingga pengemasan yang baik.

Pelatihan dilaksanakan dengan metode tatap muka menggunakan pendekatan ceramah dan demonstrasi langsung. Dalam sesi praktek, peserta diajak untuk memahami setiap tahap proses pembuatan, dengan penekanan pada teknik yang digunakan untuk membuat sirup sari belimbing yang sejalan dengan pembuatan manisan. Keterlibatan langsung dalam proses ini memberikan pengalaman belajar yang lebih mendalam dan praktis bagi para peserta.

Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa para ibu rumah tangga mampu mengolah belimbing wuluh menjadi produk yang tidak hanya memiliki manfaat kesehatan, tetapi juga memiliki nilai jual. Produk manisan dan sirup belimbing wuluh yang dihasilkan dapat menjadi alternatif usaha yang kreatif dan ekonomis. Melalui program ini, diharapkan para peserta dapat mengembangkan keterampilan yang mereka peroleh menjadi usaha mikro yang berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga.

Selain itu, program ini juga diharapkan mampu menginspirasi masyarakat lainnya untuk lebih kreatif dalam memanfaatkan potensi sumber daya alam lokal, serta memberikan kontribusi positif terhadap perekonomian daerah. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berdampak pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan ibu rumah tangga, tetapi juga dapat memberikan dampak ekonomi yang signifikan bagi keluarga dan masyarakat secara keseluruhan.

5. KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat ini berhasil memberdayakan ibu rumah tangga di

Kecamatan Sukajadi melalui pelatihan pengolahan belimbing wuluh menjadi manisan dan sirup yang bernilai ekonomi. Dengan menggunakan pendekatan Participatory Action Research (PAR), peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan tetapi juga keterampilan praktis yang dapat diterapkan untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

Hasilnya menunjukkan bahwa belimbing wuluh, yang sebelumnya kurang diminati, memiliki potensi ekonomi yang signifikan. Aktivitas ini tidak hanya meningkatkan produktivitas waktu luang, tetapi juga mendorong kewirausahaan di kalangan ibu rumah tangga. Program ini menjadi model yang berpotensi untuk diadopsi oleh komunitas lain, dengan harapan menciptakan masyarakat yang lebih mandiri dan sejahtera.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Pelaksana kegiatan pelatihan mengucapkan puji dan syukur kepada Allah SWT atas terselenggaranya kegiatan ini. Terimakasih diucapkan kepada Guru-guru BK di Kabupaten Kampar yang telah dengan antusias mengikuti serangkaian kegiatan. Tidak lupa ucapan terimakasih kami ucapkan kepada Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Riau sebagai tempat tim pelaksana bertugas atas dukungan yang telah diberikan sehingga kegiatan ini dapat berlangsung sebagaimana mestinya.

7. REFERENSI

Ditjen Guru dan Tenaga pendidikan. (2016). Aini, N., Handito, D., & Cicilia, S. (2021). Pemanfaatan ekstrak belimbing wuluh dan ekstrak kulit buah naga dalam pembuatan selai. *Jurnal Agrotek Ummat*, 8(2), 62-69.

Hadi, L., Muttaqin, Z., Alfida, S., & Pasaribu, E. S. (2022). Efektivitas ekstrak daun belimbing wuluh sebagai inhibitor laju korosi pada kawat ortodonti stainless steel. *Prima Journal of Oral and Dental Sciences*, 5(1), 11-16.

Hastuti, & Respati, S. S. D. (2009). Model pemberdayaan perempuan miskin berbasis

pemanfaatan sumberdaya perdesaan sebagai upaya pengentasan kemiskinan di perdesaan lereng Merapi Selatan. Laporan akhir hibah bersaing. Yogyakarta: UNY.

Hayatmi. (2007). *Peranan dan perkembangan usaha-usaha rumah tangga, kecil dan menengah dalam ekonomi Indonesia*. Jakarta: PEP-LIPI.

Hardiyanti, E. F., Giyanto, G., & Rusdianto, A. S. (2019). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik manisan kering belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) berdasarkan variasi konsentrasi gula merah dan jenis larutan rendaman. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 2(4), 141-148.

Hendriksen. (2006). *Manajemen pemasaran*. LP3N. Jakarta.

Insan, R. R., Faridah, A., Yulastri, A., & Holinesti, R. (2019). Using belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) as a functional food processing product. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(1), 47-55.

Jariyah, A. (2021). Penguatan ekonomi masyarakat melalui pengolahan belimbing wuluh di Desa Berbek Kecamatan Waru Kabupaten Sidoarjo (Doctoral dissertation, UIN Sunan Ampel Surabaya).

Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji organoleptik minuman sari buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594-601.

Luthfianto, D., & Marfuah, D. (2022). Aktivitas antioksidan teh daun belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Infosaintek: Jurnal Informatika, Sains, dan Teknologi*, 1(1).

Mubyarto. (2007). *Teknik-teknik manajemen modern*. Pena Tinta. Jakarta.

Muhami, M., Sukmadi, I., & Damang, S. M. (2019). Analisis kelayakan usaha sirup belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*). *Jurnal IPTEK*, 3(2), 193-199.

Rafiq, R. (2020). Pengolahan belimbing wuluh untuk meningkatkan imunitas tubuh dalam menghadapi Covid-19. *Perjuangan dan Harapan di Masa Pandemi*, 85.

- Ririn, Y. A. (2021). Pengolahan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) terhadap daya terima manisan sebagai makanan selingan penderita hiperkolesterol.
- Rosyidi. (2009). *Peluang di bidang kewirausahaan* (Cetakan keempat). Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Saraswati. (1993). *Pengolahan buah*. PT Bhratara. Jakarta.
- Safitri, D. U. (2020). Analisis usaha manisan belimbing wuluh “nyus” di Desa Kalipait Kecamatan Tegaldlimo Kabupaten Banyuwangi (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Sugiyono. (2009). *Metode penelitian bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Yulianti, Y., & Setiati, Y. (2021). Daya terima produk sirup buah dengan penambahan ekstrak bunga belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*). *JPP (Jurnal Pendidikan dan Perhotelan)*, 1(2), 1-11.