

# SOSIALISASI DAN PELATIHAN PENGOLAHAN MANGGA MENJADI SARI BUAH MANGGA MILENIAL PADA KARANG TARUNA DAN IBU-IBU PKK RT 68 DESA SEMANDING KECAMATAN PARE KABUPATEN KEDIRI

Dwi Apriyanti Kumalasari<sup>1</sup>, Nia Agus Lestari<sup>2</sup>, Chitra Dewi Yulia Christie<sup>3</sup>, Hasbi Ashshiddiqi W.K<sup>4</sup>, Khusniyah<sup>5</sup>, Novi Dwi Priambodo<sup>6</sup>, Imam Suhaimi<sup>7</sup>  
<sup>1,5,6,7</sup>Program Studi Agribisnis, Universitas Kahuripan Kediri  
<sup>2,3,4</sup>Program Studi Agroteknologi, Universitas Kahuripan Kediri

email: [dwiapriyantik@kahuripan.ac.id](mailto:dwiapriyantik@kahuripan.ac.id)

## Abstrak

Mangga merupakan buah favorit yang banyak dikonsumsi masyarakat baik dalam bentuk segar maupun dalam bentuk jus. Kandungan gizi yang ada dalam buah mangga juga dinilai cukup tinggi untuk dikonsumsi setiap harinya. Mangga podang urang merupakan salah satu jenis mangga lokal dari daerah Kediri yang menjadi potensi unggulan daerah. Keberlimpahan hasil buah mangga podang urang serta menurunnya distribusi penjualan dari mangga akibat pandemi covid19 menjadi salah satu masalah yang harus dipecahkan. Solusi yang ditawarkan oleh tim pengabdian masyarakat Fakultas Pertanian Universitas Kahuripan Kediri adalah dengan melakukan pengolahan mangga podang urang menjadi minuman sari buah milenial. Sehingga dilakukan pengabdian masyarakat dengan melakukan sosialisasi dan pelatihan dalam pengolahan mangga podang urang menjadi minuman sari buah milenial yang dapat meningkatkan pengetahuan karang taruna dan ibu-ibu PKK RT 68 Desa Semanding serta dapat menjadi solusi dalam menambah pendapatan masyarakat yang terkena dampak dari pandemi covid19 ini.

Kata kunci: mangga, sari buah, milenial

## Abstract

*Mango is a favorite fruit that is consumed by many people, both in fresh form and in the form of juice. The nutritional content in mangoes is also considered high enough to be consumed every day. Manggo of podang urang is one of the local mango species from Kediri area which is a regional superior potential. The abundance of podang urang mango fruit and the declining distribution of sales of mangoes due to the pandemic of covid19 are among the problems that must be solved. The solution offered by the community service team of the Faculty of Agriculture University of Kahuripan Kediri is to process mango of podang urang into millennial fruit juice drinks. So that community service is carried out by conducting socialization and training in processing mango podang urang into millennial fruit juice which can increase the knowledge of youth groups and PKK women RT 68 Semanding village and can be a solution in increasing the income of people affected by this pandemic of covid19.*

*Keyword: mango, fruit juice, millennial*

## PENDAHULUAN

Indonesia memiliki tanah yang subur dan juga kaya akan berbagai jenis tanaman buah-buahan. Salah satunya yang banyak ditemukan diberbagai daerah yang ada di Indonesia dengan berbagai kultivarnya adalah mangga. Mangga banyak diminati masyarakat karena aromanya yang khas, rasanya yang asam sampai manis, dan tekstur buahnya yang lembut sehingga dapat dikonsumsi oleh semua jenis usia dari anak-anak sampai orang tua. Kandungan vitamin yang terdapat dalam buah mangga ini cukup

kompleks yakni adanya vitamin A, vitamin B1, vitamin B2, vitamin C, dan mineral-mineral lainnya (Rasmikayati, et al. 2019). Banyaknya kandungan vitamin yang terdapat dalam buah mangga, menjadikan buah favorit ini layak dikonsumsi sehari-hari oleh masyarakat. Selain kandungan gizi dan vitaminnya yang tinggi, buah mangga juga dipercaya memiliki kandungan antioksidan yang tinggi, mampu menjaga kesehatan jantung dan radang sendi, serta dapat memulihkan stamina (Hadayanti, Deliana dan Natawidjaja 2016).

Kediri merupakan daerah yang berada di Jawa Timur yang memiliki komoditas mangga yang cukup banyak. Kultivar dari mangga daerah Kediri juga bervariasi. Salah satu yang banyak diminati adalah mangga podang. Daerah di Kediri yang menghasilkan buah mangga podang terbanyak yakni daerah Semen Kabupaten Kediri. Mangga podang dapat tumbuh subur di daerah tersebut sehingga satu desa tersebut melimpah hasil panen buah mangganya. Mangga podang sendiri memiliki ciri kekhususan dari mangga kultivar lainnya. Warnanya merah jingga dengan rasa dan aroma yang khas menambah daya tarik dan kenikmatan tersendiri dari buah ini. Daging buah yang berwarna kuning dengan rasa manis dan segar ini membuat buah ini menjadi favorit bagi masyarakat.

Kelimpahan mangga podang saat panen, membuat serapan pasar terkadang kurang maksimal. Hal tersebut membuat banyak buah mangga podang ini menjadi busuk dan kurang dapat dimanfaatkan. Mayoritas buah mangga podang ini dikonsumsi dalam bentuk segar oleh masyarakat, selain itu ada pula yang dijual keluar kota. Dampak yang diakibatkan adanya pandemi covid19 membuat pemasaran dan serapan mangga podang ini menjadi terganggu. Berdasarkan hasil pengamatan di daerah Kediri, buah mangga podang ini menjadi tidak banyak yang dikirim ke luar kota akibat menurunnya daya beli konsumen. Hal tersebut berbanding terbalik dengan hasil produksi mangga podang yang sangat berlimpah sehingga penyerapan dan pendistribusiannya menjadi kurang optimal.

Pengolahan buah mangga podang menjadi alternatif yang penting dalam mengatasi permasalahan yang timbul dimasyarakat. Pengolahan buah mangga podang menjadi sari buah mangga milenial menjadi salah satu solusi dalam mengatasi konsumsi buah mangga podang dalam jangka waktu yang cukup lama tanpa menghilangkan kaidah manfaatnya. Selain itu, pengolahan mangga podang ini menjadi sari buah mangga milenial dapat membantu masyarakat dalam meningkatkan kesejahteraan dengan menambah daya beli masyarakat didalam dan luar Kabupaten Kediri. Hal tersebut dikarenakan produk sari buah mangga podang milenial ini dapat dibawa kemanapun dalam jangka waktu yang cukup lama dan tidak mudah busuk.

Berdasarkan latar belakang permasalahan tersebut, membuat kami tim pengabdian masyarakat Fakultas Pertanian Universitas Kahuripan Kediri melakukan pengabdian kepada masyarakat untuk menciptakan solusi dari permasalahan yang terjadi dikalangan

masyarakat. Sehingga tim kami melakukan Sosialisasi dan Pelatihan Pengolahan Mangga Podang menjadi Sari Buah Mangga Milenial.

## **METODE PELAKSANAAN**

Metode pelaksanaan yang dilakukan dalam pengabdian kepada masyarakat di Desa Semanding Kecamatan Pare Kabupaten Kediri ini dilakukan dengan beberapa tahap yakni sebagai berikut.

### **a) Tahap Sosialisasi Pentingnya Pengolahan Mangga Podang**

Pada tahap sosialisasi ini, masyarakat diberikan pemahaman dan pengetahuan tentang pentingnya pemanfaatan pengolahan buah mangga podang untuk meningkatkan nilai jual dari mangga podang dan variasi pemanfaatan dari buah mangga podang dimasyarakat sebagai dampak dari adanya pandemi covid19 ini.



**Gambar 1. Sosialisasi Pengolahan Mangga Podang Urang**

b) Tahap Pelatihan atau Praktek Pembuatan Sari Buah Mangga Milenial

Dalam tahap pelatihan ini dilakukan praktikum dalam pembuatan sari buah mangga milenial. Dalam pelatihan ini dipersiapkan terlebih dahulu alat dan bahannya sebagai berikut.

- 1) Alat: kompor, panci, pisau, blender, sendok, gelas ukur, neraca analitik, kain saring, dan baskom, serta botol untuk pengemasan sari buah mangga milenial.
- 2) Bahan : buah mangga podang, asam sitrat, pewarna makanan, penguat rasa, air, dan gula pasir.

Prosedur yang dilakukan dalam pengolahan mangga podang menjadi sari buah mangga milenial ini adalah sebagai berikut.

- 1) Mencuci dan mengupas mangga posang hingga tersisa daging buahnya, kemudian daging buah mangga tersebut ditimbang sebanyak 500gram.
- 2) Memotong kecil-kecil buah mangga tersebut untuk mempermudah proses penghancuran daging buah mangga menjadi bubur buah mangga.
- 3) Menambahkan air sebanyak 50 ml supaya buah mangga cepat larut.
- 4) Menyaring bubur buah mangga podang dengan menggunakan kain saring sehingga menjadi sari buah murni yang telah terpisah dari ampasnya.
- 5) Menuangkan sari buah mangga tersebut ke dalam panci kemudian ditambahkan air 2 liter dan gula pasir sebanyak 350 gram.
- 6) Menyalakan kompor dan memanaskannya kedalam suhu 100°C.
- 7) Mematikan kompor dan menunggu suhunya turun sampai 75°C, kemudian menambahkan asam sitrat, pewarna makanan dan penguat rasa.
- 8) Memanaskan kembali sari buah mangga sampai mencapai suhu 100°C selama 5 menit untuk proses pasteurisasi.
- 9) Menuangkan minuman sari buah mangga milenial kedalam kemasan dalam keadaan panas dengan tujuan agar minuman sari buah mangga milenial tidak terkontaminasi bakteri.
- 10) Merendam kemasan yang telah diisi minuman sari buah mangga milenial ke dalam baskom yang telah diisi air hingga mencapai suhu ruangan.



**Gambar 2. Peragaan Pembuatan Minuman Sari Buah Milenial dari Mangga Podang Urang**



**Gambar 3. Hasil Minuman Sari Buah Mangga Podang Urang Milenial**

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Mangga dinilai sebagai tanaman buah favorit yang cocok disemua kalangan masyarakat mulai dari balita sampai manula. Buah mangga ini dipercaya memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Buah mangga ini berpotensi juga dapat dikembangkan karena memiliki tingkat keragaman genetik yang cukup tinggi berdasarkan agroklimat yang ada di Indonesia (Nilasari, Heddy dan Wardiyati 2013). Indonesia memiliki varietas mangga unggulan diantaranya ada mangga arumanis 143, mangga golek 31, dan mangga manalagi 69. Salah satu mangga unggulan yang berpotensi dan telah banyak dikembangkan khususnya di daerah Kediri adalah mangga podang urang. Mangga podang urang ini adalah mangga lokal yang memiliki aroma yang khas, kulit buah berwarna merah jingga, dan daging buah berwarna kuning yang menarik untuk dikonsumsi.

Tanaman buah mangga podang ini pada umumnya memiliki batang yang tegak dan bercabang banyak. Pohon mangga podang urang ini memiliki tinggi rata-rata 10 meter dan lingkaran batang berkisar antara 150 – 210 cm (Fauzi, et al. 2017). Pohon mangga podang urang ini memiliki tajuk yang berbentuk payung, memiliki daun yang lebat dan berkulit batang coklat tua serta memiliki permukaan batang yang bertekstur tidak rata. Daun mangga podang urang ini berwarna hijau tua untuk daun yang sudah tua, sedangkan daun yang masih muda berwarna hijau muda agak kemerahan. Ukuran buah mangga podang urang ini berkisar antara 200 – 250 gram per buahnya dan memiliki kandungan air yang cukup banyak sehingga cocok juga untuk dinikmati dengan cara diolah menjadi minuman segar seperti jus atau sari buah.

Buah mangga podang urang dipanen berdasarkan tingkat ketuaan optimalnya yakni pada umur 100-115 hari dan perlakuan analisis buahnya dilakukan mulai 2 sampai 22 hari sesudah masa panen. Saat mangga podang urang berusia dua hari setelah panen, kandungan gulanya rendah dan kandungan asamnya tinggi. Akan tetapi seiring bertambahnya umur simpan, kandungan gula dalam mangga podang urang meningkat dan kandungan asamnya menurun. Sedangkan saat umur simpannya lebih dari 15 hari, maka kandungan gulanya menurun begitu pula kandungan asamnya (Hartanto 2017).

Karang Taruna dan Ibu-Ibu PKK dari RT 68 Desa Semanding Kecamatan Pare Kabupaten Kediri ini diketuai oleh Mbak Anggi dan Mas Gelar Prakosa. Mereka berhasil membangkitkan karang taruna dan ibu-ibu PKK untuk aktif dalam bidang pertanian sehingga memiliki hasil pertanian yang dapat dipelihara bersama-sama dan hasilnya dapat pula dinikmati bersama-sama pula. Salah satu hasil pertanian yang melimpah adalah mangga podang urang. Antusiasme yang tinggi dalam bidang pertanian ini, mendorong tim pengabdian masyarakat Fakultas Pertanian Universitas Kahuripan Kediri ini untuk berbagi ilmu pengolahan pangan sebagai upaya dalam membantu memecahkan

permasalahan yang ada. Melimpahnya hasil panen dari buah mangga podang urang dan kurangnya distribusi keluar kota akibat pandemi covid19 serta daya beli masyarakat yang tidak setinggi sebelum pandemi, membuat pasokan mangga podang urang ini kurang dapat dimanfaatkan sehingga diperlukan pengolahan. Salah satu pengolahan yang dapat dilakukan dengan mudah oleh masyarakat adalah pengolahan mangga podang urang menjadi minuman sari buah milenial. Pengolahan buah mangga podang urang menjadi minuman sari buah milenial ini menjadi solusi juga bagi ibu-ibu PKK RT 68 Desa Semanding Kecamatan Pare Kabupaten Kediri. Ditengah-tengah pandemi covid19 yang membuat pemasukan masyarakat menjadi berkurang, ilmu pengolahan buah mangga podang urang menjadi minuman sari buah milenial ini dapat menjadi solusi dalam menambah pendapatan masyarakat. Ibu-ibu RT 68 Desa Semanding juga antusias dalam menerima ilmu pengolahan mangga podang urang menjadi minuman sari buah milenial yang disampaikan oleh Bapak Hasbi Ashshiddiqi W.K dan tim Pengabdian Masyarakat Fakultas Pertanian Universitas Kahuripan Kediri. Kegiatan ini terdiri dari sosialisasi tentang ilmu pengolahan pangan yang menjadi dasar dalam pengolahan mangga podang urang menjadi minuman sari buah milenial, serta kegiatan pelatihan atau praktek dalam pembuatan minuman sari buah mangga podang milenial.



**Gambar 4. Pengabdian Masyarakat Fakultas Pertanian Universitas Kahuripan Kediri bersama Karang Taruna dan Ibu-Ibu PKK RT 68 Desa Semanding Kecamatan Pare Kabupaten Kediri**

## Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat Fakultas Pertanian Universitas Kahuripan Kediri ini dilakukan melalui sosialisasi dan juga pelatihan dalam pengolahan mangga podang menjadi minuman sari buah milenial yang dapat bermanfaat dan menjadi solusi dalam pengolahan keberlimpahan mangga podang serta dapat menambah pendapatan masyarakat pasca pandemi covid19 ini berlangsung.

## Saran

Melihat pentingnya kegiatan pengabdian masyarakat ini serta antusiasme dari karang taruna serta ibu-ibu PKK, maka perlu dilakukan pengabdian masyarakat dengan jenis tema lainnya untuk mengatasi permasalahan-permasalahan yang ada dalam lingkungan masyarakat yang belum terjamah dan belum ditemukan solusinya. Dan kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat mengatasi permasalahan masyarakat sebagai dampak dari adanya pandemi covid19, sehingga perlu berbagai kegiatan-kegiatan pengabdian masyarakat yang bervariasi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Fauzi, Ardika Albi, Wawan Sutari, Nursuhud, and Syariful Mubarak. "Faktor yang Mempengaruhi Pembungaan Pada Mangga (*Mangifera indica* L)." *Jurnal Kultivasi* 16, no. 3 (2017).
- Hadayanti, Yosini Deliana, and Ronnie Susman Natawidjaja. "Faktor Dominan dari Preferensi Konsumen dalam Pemilihan Jenis Mangga (*Mangifera indica*): Studi Kasus di Supermarket di Kota Bandung." *Jurnal Agrikultura* 27, no. 2 (2016).
- Hartanto, Subhan. "Implementasi Fuzzy Rule Based System Untuk Klasifikasi Buah Mangga." *Jurnal Techsi* 9, no. 2 (2017).
- Nilasari, Agustin N, JB. Suwasono Heddy, and Tatik Wardiyati. "Identifikasi Keragaman Morfologi Daun Mangga (*Mangifera indica* L.) Pada Tanaman Hasil Persilangan Antara Varietas Arumanis 143 Dengan Podang Urang Umur 2 Tahun." *Jurnal Produksi Tanaman* 1, no. 1 (2013).
- Rasmikayati, Elly, Rani Adriani Budi Kusumo, Gema Wibawa Mukti, Bobby Rachmat Saefudin, and Sri Fatimah. "Pemberdayaan Peningkatan Konsumsi Buah Keluarga Melalui Penyuluhan dan Pelatihan Pada Pengawetan Serta Pengolahan Buah Mangga." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 3, no. 5 (2019).