



**Pemanfaatan Hasil Budidaya Markisa (*Passiflora Edulis*) Sebagai Inovasi Produk Dari Kelompok Wanita Tani Citra Lestari Kelurahan Karang Sari Kecamatan Sukorejo Kota Blitar**

***Utilization Of Passion Fruit Cultivation Products (Passiflora Edulis) As A Product Innovation From The Citra Lestari Women Farmer Group, Karang Sari Village, Sukorejo District, Blitar City***

Isfia Diana Putri<sup>1</sup>, Zulfa Novita Sari<sup>2</sup>, Natasya Anggraeni<sup>3</sup>, M. Ghulam Dzaki Abdilla<sup>4</sup>,

Gideon Setyo Budiwitjaksono<sup>5</sup>, M. Fernanda Abuzar Zuhri<sup>6</sup>

<sup>123456</sup>Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

Email: [20024010064@student.upnjatim.ac.id](mailto:20024010064@student.upnjatim.ac.id)<sup>1</sup>, [20025010106@student.upnjatim.ac.id](mailto:20025010106@student.upnjatim.ac.id)<sup>2</sup>,

[20012010059@student.upnjatim.ac.id](mailto:20012010059@student.upnjatim.ac.id)<sup>3</sup>, [20011010053@student.upnjatim.ac.id](mailto:20011010053@student.upnjatim.ac.id)<sup>4</sup>

[gideon.ak@upnjatim.ac.id](mailto:gideon.ak@upnjatim.ac.id)<sup>5</sup>, [fernanda.iaa18@gmail.com](mailto:fernanda.iaa18@gmail.com)<sup>6</sup>

**Article History:**

Received: 20 April 2023

Revised: 18 Mei 2023

Accepted: 24 Juni 2023

**Keywords:** *Passion Fruit Innovation, Karang Sari, Processed Products*

**Abstract:** *KWT Citra Lestari is one of the Women Farmer Groups that owns passion fruit commodities in Karang Sari Village, Sukorejo District, Blitar City. The next product that has been done by KWT Citra Lestari members is to make passion fruit into passion fruit syrup. At least processed passion fruit, so new innovations for passion fruit appear. This new innovation aims to foster an entrepreneurial spirit in KWT Citra Lestari and the community. This new innovation is to make processed products from Passion Fruit Jam, where the product is made with natural sugar preservatives. Making passion fruit jam must pay attention to the maturity level of the fruit so that the resulting jam tastes appropriate. The shelflife of passion fruit jam at room temperature and the refrigerator has a different mass.*

**Abstrak**

KWT Citra Lestari merupakan salah satu Kelompok Wanita Tani yang memiliki komoditas buah markisa di Kelurahan Karang Sari, Kecamatan Sukorejo, Kota Blitar. Produk lanjutan yang telah dilakukan oleh anggota KWT Citra Lestari adalah dengan menjadikan buah markisa sebagai sirup markisa. Sedikitnya olahan buah markisa, sehingga muncul suatu inovasi baru terhadap buah markisa. Inovasi baru ini bertujuan untuk menumbuhkan jiwa berwirausaha pada KWT Citra Lestari maupun masyarakat. Inovasi baru ini adalah dengan membuat produk olahan Selai Markisa, dimana produk tersebut dibuat dengan bahan pengawet alami gula. Pembuatan selai markisa harus memperhatikan tingkat kematangan buah agar rasa selai yang dihasilkan sesuai. Daya simpan selai markisa pada suhu ruang dan lemari es memiliki massa yang berbeda.

**Kata Kunci:** Inovasi Markisa, Karang Sari, Produk Olahan

Isfia Diana Putri, [20024010064@student.upnjatim.ac.id](mailto:20024010064@student.upnjatim.ac.id)

## **PENDAHULUAN**

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata ini dilakukan selama 3 bulan 10 hari dengan tujuan untuk melengkapi persyaratan Tri Dharma Perguruan Tinggi serta untuk meningkatkan perekonomian para pelaku UMKM dan umum. Adanya tujuan tersebut dapat menambah keuntungan serta perkembangan dalam berwirausaha pada masyarakat di Kelurahan Karang Sari, Kecamatan Sukorejo, Kota Blitar.

Kelompok 38 KKNT MBKM Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur mencoba membuat terobosan baru untuk mengolah buah markisa dengan menjadikannya menjadiselai markisa. Permasalahan yang terdapat di KWT Citra Lestari adalah kurangnya modal untuk menambah tanaman dan perawatan tanamannya serta pembuatan produk olahan. Dengan kegiatan sosialisasi dan koordinasi kepada semua pihak yang terkait dalam rangka pemanfaatan berbagai macam buah dari hasil tanaman, serta dukungan yang kuat dari berbagai pihak dapat memberikan respon yang positif dari warga khususnya pelaku usaha UMKM untuk membuat inovasi pengolahan produk (Gideon, dkk : 2022). Pemanfaatan buah markisa menjadi produk olahan dapat menambah nilai ekonomis dari buah markisa dan menjadi peluang usaha yang dapat menghasilkan keuntungan serta meningkatkan perekonomian warga kelurahan Karang Sari.

Buah Markisa (*Passiflora edulis*) merupakan salah satu komoditas yang dimiliki oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) Citra Lestari yang terletak di Kelurahan Karang Sari, Kecamatan Sukorejo, Kota Blitar. Tanaman markisa di tanam di sepanjang jalan sehingga memiliki hasil yang terbilang banyak. Hasil markisa di KWT Citra Lestari tidak hanya dijual langsung tetapi juga dijadikan olahan sirup markisa. Buah markisa sama seperti buah – buahan lainnya yang memiliki masa simpan pendek setelah buah matang di pohon, hal tersebut sesuai dengan pernyataan Paull & Chen dalam Leksono & Atmodjo (2022), bahwa layaknya buah-buahan pada umumnya, markisa memiliki masa simpan yang relatif rendah serta tidak selalu tersedia sepanjang tahun. Jumlah buah markisa yang tergolong banyak tidak bisa semuanya langsung terjual, untuk mengantisipasi pembusukan buah dapat menjadikan buah markisa sebagai produk olahan, selain meminimalisir jumlah buah markisa terbuang karena membusuk juga akan menambah penghasilan bagi Kelompok Wanita Tani Citra Lestari.

Pembuatan selai markisa ini diharapkan dapat menjadi tambahan produk olahan yang dimiliki KWT Citra Lestari, disamping itu juga dapat meningkatkan pendapatan KWT Citra Lestari. KWT Citra Lestari telah mendapatkan penghargaan tingkat kota, memiliki hasil

sayuran dan juga produkolahan berupa sirup markisa. Alasan memilih selai untuk dijadikan sebagai produk olahan dari markisa karena produk belum dikenal di daerah Karang Sari. Buah markisa bermanfaat untuk mencegah sel kanker dan menurunkan kolesterol karena kandungan seratnya yang tinggi yaitu mengandung sekitar 10,40 g atau 27% serat (Marpaun & Karo, 2016). Buah markisa juga merupakan sumber vitamin C yang baik, dimana vitamin C dapat meningkatkan kekebalan tubuh dan berperan sebagai antioksidan alami (Susanti & Putri, 2014). Banyaknya manfaat dari buah markisa dapat mendukung produk olahan markisa aman untuk dikonsumsi.

Selai dengan bahan dasar buah markisa ini dapat dikonsumsi berbagai kalangan, sehingga

dapat bersaing dipasaran dengan selai – selai lainnya. Menurut Viera, et al (2022), buah markisa mengandung vitamin C dan senyawa polifenol, sedangkan menurut Ramaiya, et al (2018), buah markisa mengandung banyak serat pangan dan mineral. Berbagai penelitian juga telah membuktikan bahwa buah markisa bermanfaat sebagai antioksidan, antidiabetes, antihipertensi, dan antikanker (Kawakami, et al., 2022). Dilihat dari kandungan buah markisa dapat memperjelas bahwa selai ini aman untuk dikonsumsi seluruh kalangan masyarakat.

## **METODE PELAKSANAAN**

Metode yang digunakan pada kegiatan ini mencakup 3 tahap, diantaranya tahap perencanaandan persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap refleksi.

1. Tahap perencanaan dan persiapan merupakan tahapan dimana mahasiswa KKNT Kelompok 38 melakukan kegiatan survey lapangan di KWT Citra Lestari untuk melihat masalah dan peluang yang muncul di KWT. Dengan didampingi oleh beberapa narasumber, wawancara yang dilakukan dengan melihat keadaan sekitar terdapat beberapa permasalahan dan peluang terkait pengolahan salah satu komoditas yaitu buah markisa yang dulunya hanya diolah menjadi sirup markisa saja. Oleh karena itu, mahasiswa KKNT Kelompok 38 selanjutnya memberikan terobosan baru untuk menciptakan sesuatu yang kreatif dan inovatif berupa produk olahan selai dari buah markisa. Persiapan yang dilakukan yaitu dengan mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan selai ini.
2. Tahap pelaksanaan merupakan tahapan dimana kegiatan pelaksanaan pembuatan selai buah markisa dan dilaksanakan sesuai jadwal kesepakatan bersama dengan pihak KWT Citra Lestari. Pada kegiatan pelaksanaan ini hal yang dilakukan adalah dengan memberitahu kepada pihak KWT proses pembuatan selai mulai dari pengambilan isi

buah hingga tahap akhir pengadukan selai.

3. Tahap evaluasi merupakan tahapan terakhir setelah pelaksanaan pembuatan selai telah berakhir yang berguna untuk mengetahui apakah terdapat perubahan yang dirasakan oleh pihak KWT Citra Lestari setelah kegiatan ini. Tahapan ini mengacu pada hasil yang diterima oleh KWT Citra Lestari saat melakukan kegiatan pembuatan selai buah markisa.

## **HASIL**

### **Alat dan Bahan**

Alat-alat yang digunakan untuk pembuatan selai markisa ini antara lain baskom, kompor gas, panci, pisau, sendok, spatula, talenan, saringan, pisau dapur, wadah kemasan. Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan selai antara lain buah markisa dan gula.

### **Pembuatan Selai Markisa**

Kegiatan yang dilakukan yaitu pembuatan selai markisa meliputi kegiatan pemisahan isi dari kulit buah markisa, perebusan kulit buah markisa, penghalusan kulit dalam buah markisa dan isi buah, memasak selai hingga sampai tahap pengemasan selai.

Pada pembuatan selai markisa ini hal yang pertama kali dilakukan yaitu menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan sebelum memulai lalu memilih buah markisa yang memiliki buah bagus tanpa busuk pada kulit maupun isi. Selanjutnya buah markisa dibelah menjadi dua bagian kemudian isi dari buah markisa dikeluarkan sehingga hanya tersisa bagian kulit luar dan kulit bagian dalam. Tahapan selanjutnya dilakukan perebusan terhadap kulit buah markisa yang telah dipisahkan dari isi hingga isi bagian dalam terasa lunak yang kemudian dapat dipisahkan dari kulit bagian luar buah. Tahapan perebusan dilakukan sebagai penambahan bahan dari bahan utama yaitu isi buah markisa sehingga kuantitas selai dapat bertambah dan tekstur dari selai tidak akan teralucir.

Selanjutnya, dilakukan penghalusan dari isi buah markisa dan kulit bagian dalam buah dengan menggunakan mesin blender hingga setengah halus agar tekstur selai tidak encer. Proses selanjutnya merupakan tahapan mengubah buah menjadi bentuk selai. Bahan yang telah dihaluskan kemudian dapat dituangkan ke dalam panci bersama dengan penambahan gula sampai selai mengental dan sedikit berserat agar hasil yang lebih baik. Tahapan selanjutnya yaitu dilakukan pengemasan ke dalam wadah kemasan menggunakan sendok atau selai dapat langsung dioles ke atas roti maupun sebagai minuman.

## **Proses Pengawetan**

Penambahan gula dengan porsi banyak dapat membuat selai lebih awet dan dapat dikonsumsi jangka Panjang. Menurut Sjarif (2020), Sifat pengawet gula karena adanya efek pengikatan air dan osmotik, gula dapat mengikat sebagian air yang terkandung dalam makanan dan menggantinya dengan gula, sehingga tidak tersedia untuk pertumbuhan mikroorganisme dan aktivitas air makanan berkurang.

Pengemasan produk olahan berupa Selai markisa dapat menggunakan plastik ziplock atau jar selai yang kedap udara agar selai tidak terkontaminasi dengan hal yang mempercepat rusakanselai. Opsi terbaik dalam pengemasan selai yaitu menggunakan jar selai, selain aman untuk menyimpan juga memudahkan konsumen dalam mengkonsumsi dan menyimpan produk. Sesuai dengan pernyataan Mardhiyyah, et al (2022), bahwa kemasan kaca dengan tipe jar memudahkan konsumen ketika mengkonsumsi produk. Kaca juga memiliki sifat chemical inertness, kedap air, serta dapat menjaga ke higienisan produk, sehingga memudahkan dalam penyimpanan produk.

## **Evaluasi Produk**



(Gambar 1, Hasil dari Pembuatan Selai Markisa)

Selama kegiatan pembuatan selai buah markisa berlangsung, ada beberapa hal yang harus diperhatikan untuk menjaga kesesuaian pelaksanaan. Dalam hal ini seperti buah yang digunakan yaitu buah markisa yang kurang matang sehingga rasa yang dihasilkan akan sedikit lebih masam. Lalu pada penggunaan kulit bagian dalam buah markisa yang dikupas dari kulit luar merupakan optional, boleh untuk ditambahkan maupun hanya menggunakan isi dan biji buah markisa. Penggunaan kulit bagian dalam hanya digunakan sebagai penambah kuantitas dan pembentuk tekstur selai. Hal yang perlu diperhatikan juga adalah pada saat pemasakan selai haruslah memakai api yang sangat kecil sehingga gula yang dimasak tidak cepat mengkristal dan tidak cepat gosong.

Pemanfaatan dari buah markisa salah satunya dapat dijadikan sebagai produk lanjutan berbentuk Selai Markisa dengan cita rasa khas tanpa meninggalkan rasa asli dari buah markisa. Produk yang dihasilkan dari kegiatan ini yaitu berupa Selai Markisa dengan cara sederhana dan hanya membutuhkan waktu sekitar 1 jam dari mulai pemisahan isi sampai dengan pengemasan

selai. Uji coba daya simpan dari produk Selai Markisa ini sekitar 2 minggu dengan suhu ruang (280C) dan 2 bulan dengan suhu dingin (50C). Hal tersebut dapat menguntungkan apabila selai diperjual beli kan pada khalayak umum.

## **KESIMPULAN**

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata menjadi salah satu bentuk usaha untuk mengenalkan dan memulai pengolahan produk dari buah markisa sebagai pemanfaatan hasil buah markisa yang berada di Kelompok Wanita Tani Citra Lestari Kelurahan Karang Sari, Kecamatan Sukorejo, Kota Blitar. Dengan dilakukannya pengolahan markisa ini diharapkan tidak ada lagi buah markisa yang terbuang karena membusuk dan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Kelurahan Karang Sari terutama KWT Citra Lestari dengan produk baru.

## **DAFTAR REFERENSI**

- Gideon S. Budiwitjaksono, dkk. (2022). Pengolahan Sampah Organik Menjadi Pupuk Kompos Di Rw 07 Kelurahan Bongkaran, Kecamatan Pabean Cantian. *Journal of Community Empowerment*, Volume 1, Nomor 1, Juni , 43-47.
- Kawakami, S., Morinaga, M., Tsukamoto Sen, S., Mori, S., Matsui, Y., & Kawama, T. (2022). Constituent Characteristic and Functional Properties of Passion Fruit Seed Extract. *Life*, 12(1), 38.
- Leksono, B. Y., & Atmodjo, P. K. (2022). Pengolahan Sirup dan Selai Markisa oleh Kelompok Tani Kampung Markisa untuk Memasuki Era Pascapandemi. *Media Abdimas*, 1(3), 34-40.
- Mardhiyyah, Y. S., Noviasri, R., & Ibrahim, M. F. (2022). Perancangan produk selai Jeruk Nipis sebagai upaya pengembangan potensi agroindustri di Desa Bolo, Kecamatan Ujung Pangkah, Kabupaten Gresik. *Riau Journal of Empowerment*, 5(3), 175-186.
- Marpaung, Agustina Erlinda, & Karo, Bina Br. (2016). Karakterisasi dan Evaluasi Markisa Asam Hibrid Hasil Persilangan Markisa Asam Ungu dan Merah (*Passiflora* sp.) (Characterization and Evaluation of Passion Fruit Acid Hybrid from Purple and Red Passion Fruit Acid Crossing). *Jurnal Hortikultura*, 26(2), 163–170.
- Ramaiya, S. D., Bujang, J. S., & Zakaria, M. H. (2018). Nutritive Values of Passion Fruit (*Passiflora* Species) Seeds and Its Role in Human Health. *Journal of Agriculture Food and Development*, 4(1), 23-30.
- Susanti, Yesi Ika, & Putri, Widya Dwi Rukmi. (2014). Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (*Passiflora Edulis* F. *Edulis* Sims) (Kajian Konsentrasi Tween 80 Dan Suhu Pengeringan). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 170–179.
- Sjarif, S. R. (2020). Pengaruh Penambahan Bahan Pengawet Alami Terhadap Cemaran Mikroba Pada Pasta Tomat. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(2), 71-82.
- Viera, W., Shinohara, T., Samaniego, I., Sanada, A., Terada, N., Ron, L., Koshio, K. (2022). Phytochemical Composition and Antioxidant Activity of *Passiflora* spp. Germplasm Growth in Ecuador. *Plants*, 11(3), 328.