

Membangun Kemandirian Ekonomi Kelompok PKK Dusun Godehan Melalui Inisiasi Berwirausaha Minuman Granul Jeruk Kombinasi Sebagai Upaya Mencapai SDGS

Eva Monica^{1*}, Rollando², Rino Tam Cahyadi³
^{1,2,3}Universitas Ma Chung, Malang
Email: eva.monica@machung.ac.id^{1*}

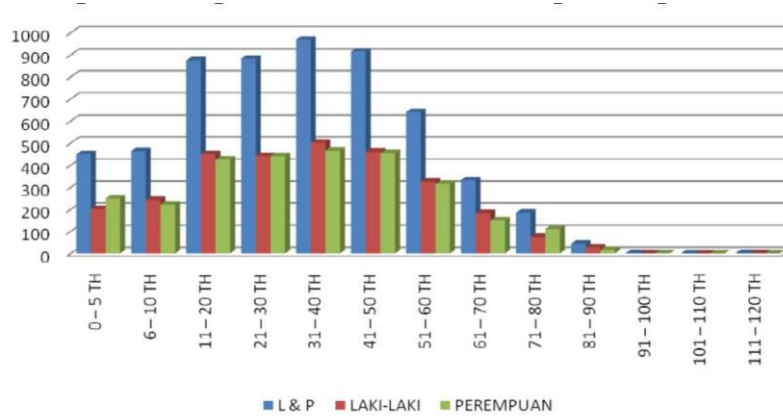
Abstrak

Desa Kucur, khususnya dusun Godehan, terkenal dengan produksi buah jeruknya, termasuk jenis keprok. Namun, ada masalah mendesak di dusun Godehan, terutama pengelolaan pasca panen buah jeruk yang kurang optimal, yang berdampak pada ekonomi lokal. Jeruk-jeruk tersebut umumnya dijual sebagai produk segar, dengan usaha komunitas yang terbatas untuk memproses hasil panen. Pengolahan buah-buahan ini memerlukan keterampilan dan pengetahuan yang memadai, yang perlu ditingkatkan di Dusun Godehan karena kurangnya pelatihan, workshop, dan kursus untuk meningkatkan kemampuan kewirausahaan penduduk setempat. Secara paradoks, Dusun Godehan memiliki potensi pengembangan yang signifikan, didukung oleh tenaga kerja wanita produktif yang dapat mendorong industri rumahan. Selain itu, daerah tersebut memiliki sumber daya alam yang melimpah, termasuk tanah subur, udara bersih, dan air. Selama panen, jeruk dapat diubah menjadi produk yang tahan lama seperti minuman buah instan. Tujuan utama dari inisiatif ini adalah untuk mendorong kewirausahaan di kalangan kelompok Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) di dusun Godehan. Ini melibatkan konversi buah sitrus yang dipanen menjadi produk bubuk jeruk, dengan campuran jahe, serai, dan daun salam, mencakup produksi, pengemasan, pemasaran, dan manajemen keuangan. Hasil dari usaha ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan mengenai pengolahan jeruk bubuk, dengan anggota PKK mengungkapkan keinginan agar inisiatif ini menjadi kegiatan bulanan yang rutin.

Keywords: Godehan, Jeruk, Kucur, Malang, Minuman

PENDAHULUAN

Godehan adalah salah satu dari tujuh dusun yang terletak di Desa Kucur, Kecamatan Dau, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Desa ini terletak sekitar 10 km sebelah barat laut Kota Malang. Dusun ini berjarak sekitar 13,7 km dari Universitas Ma Chung. Dusun Godehan mempunyai kualitas air dan udara yang bersih serta tanah yang subur. Dataran tinggi ini banyak dimanfaatkan masyarakat untuk bertani, salah satunya adalah menanam jeruk. Dusun Godehan terdiri dari 2 RT dan 1 RW yang merupakan penduduk dari Desa Kucur yang berjumlah 6.226 jiwa menurut data pada tahun 2019, di mana perbandingan antara laki-laki dan perempuan hampir sama dan paling banyak penduduk berada pada usia produktif 31-40 tahun seperti dapat dilihat pada gambar 1 (RPTJM, 2019).



Gambar 1. Grafik karakteristik penduduk Desa Kucur

Pada umumnya, Desa Kucur memiliki karakteristik geologis berupa tanah yang tinggi dan subur. Penduduk di beberapa daerah di Desa Kucur yang mengandalkan sektor pertanian, seperti halnya di Dusun Godehan. Hal ini terbukti dari jumlah mata pencaharian sebagai petani yang paling tinggi. Hal tersebut diungkapkan dalam Rencana Pembangunan Jangka Menengah Desa Kucur Tahun 2019-2025 (RPTJM, 2019). Di Desa Kucur, lahan pertanian untuk jeruk terdapat sekitar 182 Ha dan menjadi salah satu sumber pendapatan utama selain jagung, cabe merah, kacang tanah, tebu, cabe kecil dan ubi kayu (Yulianjaya and Hidayat, 2016). Gambaran sekilas tentang kelompok PKK Dusun Godehan dapat dilihat pada gambar 2. Jeruk merupakan salah satu buah yang populer di masyarakat karena selain rasanya yang manis dan tampilannya yang menarik, buah ini juga memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan tubuh (Elok et al., 2018). Selain kaya akan vitamin dan mineral, jeruk juga mengandung serat makanan yang esensial untuk pertumbuhan dan perkembangan tubuh manusia (Yulianto et al., 2022). Jeruk yang banyak disukai dan terkenal dari Desa Kucur khususnya Dusun Godehan, salah satunya adalah jenis jeruk keprok, yang dapat dengan mudah ditemukan di pasar tradisional, pinggir jalan dan gerai buah. Kondisi eksisting saat ini adalah dari petani, jeruk kemudian langsung dipanen dan dijual sehingga dapat dikatakan perjalanan hulu ke hilir yang telah berjalan sangat singkat (Wiraguna et al., 2019).



Gambar 2. Kelompok PKK Dusun Godehan

Petani Jeruk di Indonesia memiliki perbedaan kemampuan ekonomi yang tergantung pada masa panen yang tidak menentu. Masa panen yang tidak menentu memiliki dampak negatif bagi petani, seperti stok jeruk melimpah dan harga jual yang rendah serta biaya operasional yang tinggi (Ashar and Prasetya, 2018). Oleh karena itu, diperlukan partisipasi masyarakat dan organisasi untuk membantu mengatasi masalah petani jeruk manis ini. Perguruan Tinggi berperan penting dalam membantu petani jeruk menghadapi kendala finansial untuk melanjutkan pendidikan ke jenjang perguruan tinggi. Berdasarkan dokumen RPJM Desa Kucur tahun 2019-2025, terdapat beberapa urgensi permasalahan di Desa Kucur, khususnya Dusun Godehan. Mengingat pendapatan warga yang bergantung pada pertanian, kurang maksimalnya pengelolaan hasil paska panen akan berpengaruh pada aspek perekonomian warga. Buah jeruk hasil panen masih dijual sebagai buah segar saja dan belum terdapat usaha masyarakat yang mengolah hasil panen jeruk. Hasil panen yang tidak menentu, seperti saat panen melimpah, akan membuat harga jeruk semakin turun karena permintaan yang tidak banyak. Hal tersebut juga dapat menyebabkan perekonomian masyarakat dusun Godehan tidak menentu. Terdapat hama lalat buah pada buah jeruk yang seringkali menyebabkan buah jeruk tidak dapat dijual namun pada pembuatan pengolahan minuman granul, bahan baku jeruk yang digunakan haruslah yang bermutu baik. Selain itu, berdasarkan hasil wawancara dengan warga, jeruk mempunyai waktu tertentu untuk panen dan menghasilkan rasa yang berbeda saat musim hujan dibandingkan dengan musim kemarau tergantung curah hujan.

Saat musim panen tiba, buah jeruk tersedia dengan harga yang terjangkau, namun saat di luar musim, harga buah jeruk tersebut menjadi mahal dan sulit ditemukan. Pengolahan hasil panen memerlukan keterampilan dan pengetahuan yang memadai, akan tetapi kondisi di dusun Godehan, masih minim pelatihan, workshop, dan kursus untuk meningkatkan kemampuan usaha warga. Di sisi lain, potensi yang dimiliki dusun Godehan untuk berkembang sangat besar, antara lain didukung dengan besarnya sumber daya perempuan usia produktif sebagai tenaga produktif yang dapat mendorong potensi industri rumah tangga, sumber daya alam yang mendukung berupa tanah yang subur, air dan udara yang bersih. Selain cara pengolahan diversifikasi produk hasil panen, pengetahuan yang kurang mengenai cara-cara pemasaran serta cara untuk mengelola keuangan dalam suatu usaha menjadi suatu kendala masyarakat Dusun Godehan dalam memulai suatu wirausaha.



Gambar 3. Kondisi Mitra dan Permasalahannya

Sehingga dari pemaparan yang telah ada dapat disimpulkan sementara bahwa akar permasalahan dari masyarakat Dusun Godehan, khususnya Wanita Tani dalam kelompok PKK Godehan seperti digambarkan pada gambar 3, adalah minimnya pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat dalam mengelola hasil panen yang dapat dikembangkan menjadi *home industry* untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Sehingga fokus kegiatan pengabdian yang sesuai dengan permasalahan tersebut adalah pada bidang ekonomi dan pendidikan, yaitu pengolahan hasil panen: pendidikan dan pelatihan *home industry* minuman granul buah jeruk kombinasi dari produksi, legalitas usaha, manajemen keuangan, sampai dengan desain kemasan dan pemasarannya. Mengingat pentingnya peran Perguruan Tinggi dalam mempersiapkan mahasiswa untuk dapat berbakti pada masyarakat, maka hal ini merupakan kesempatan untuk mahasiswa mendapatkan pengalaman di luar kampus, demikian juga dengan Tri Dharma Perguruan Tinggi yang menjadi kewajiban dosen untuk memberikan manfaat hasil penelitiannya kepada masyarakat.

METODE KEGIATAN

Kegiatan Penyuluhan tentang pembuatan minuman granul jeruk dilakukan di rumah ketua PKK dusun Godehan. Peserta yang mendapat fasilitas untuk mengikuti kegiatan ini adalah anggota PKK. Penyampaian materi dilakukan secara oral, kemudian pada tiap proses yang membutuhkan perhatian lebih seperti teknik khusus dalam pembuatan granul minuman jeruk dilakukan dengan praktek langsung. Jumlah peserta 29 orang yang terdiri anggota PKK Dusun Godehan.

Metode kegiatan pengabdian dilakukan dengan metode:

1. Sosialisasi program

Tahap awal yang dilakukan adalah sosialisasi program kepada kelompok PKK Dusun Godehan. Sosialisasi ini dilakukan dengan cara mengadakan FGD antara tim pelaksana dengan kelompok PKK. Topik yang diangkat adalah mengenai potensi yang didapatkan dari pengolahan jeruk khususnya pembuatan minuman granul jeruk kombinasi. Pada tahapan ini diperlukan peralatan seperti laptop dan LCD Proyektor. Peran dari mitra dan tim pelaksana pada tahap ini adalah dalam memberikan kontribusi ide, diskusi tanya jawab dan perencanaan waktu dan tempat untuk rangkaian kegiatan yang akan dilaksanakan. Hasil dari tahap sosialisasi adalah informasi waktu dan tempat serta jumlah peserta untuk pelaksanaan serta kesediaan dan hal-hal yang harus dipersiapkan untuk tahap selanjutnya.

2. Tahap pelaksanaan

Pelatihan Pembuatan Granul Jeruk Kombinasi. Sebelum tahap ini dilakukan, perlu adanya persiapan pembuatan granul, yaitu:

- a) Langkah persiapan bahan baku meliputi mencuci bahan untuk membersihkan kotoran yang menempel pada bahan, memotong bahan agar mudah dihancurkan untuk jahe, sereh dan daun salam, buah keprok jeruk diperas dan disaring untuk diambil hasil saringannya.
- b) Campur bahan yang sudah dihaluskan dan perasan jeruk dengan gula pasir dalam wajan untuk dipanaskan dengan api sekitar 60-65°C selama 30 menit hingga 1 jam. Selama pemanasan, adonan harus diaduk terus dengan spatula agar tidak menggumpal dan membentuk kristal atau serbuk halus.
- c) Serbuk tersebut dihaluskan dengan cara diayak untuk memperkecil ukurannya agar tidak mudah menggumpal. Untuk memastikan kehalusan yang sama, butiran atau serbuk yang diayak dapat didiamkan sebentar agar uap panas hilang.
- d) Langkah selanjutnya adalah pembuatan granul. Serbuk yang telah jadi akan dibuat menjadi bentuk granul dengan tambahan bahan pengikat alami seperti gelatin dan ditambah dengan laktosa, kemudian dibentuk menjadi masa granul dengan larutan air. Masa granul kemudian diayak basah lalu dikeringkan dengan cara diangin-anginkan. Setelah kering, granul kering jeruk kombinasi jahe, sereh dan daun salam siap untuk dikemas dalam plastik dan disegel.

Pada tahap ini digunakan metode kristalisasi, yang juga dikenal sebagai metode konvensional, merupakan proses pembentukan kristal dari suatu fase homogen yang hanya memerlukan alat sederhana dan praktis untuk menghasilkan bahan kimia murni dengan kondisi yang baik untuk pengemasan dan penyimpanan. Kualitas minuman serbuk instan dipengaruhi oleh proses pengkristalan, di mana teknik pemisahan padat-cair sangat penting untuk mencapai kemurnian produk hingga 100%. pH larutan juga mempengaruhi sifat sukrosa, di mana pH optimum untuk menghasilkan produk serbuk instan yang baik adalah sekitar 6,7-6,8. Metode kristalisasi menggunakan sukrosa sebagai agen kristalisasi dan suhu yang digunakan saat pemanasan berkisar antara 95-110°C, tetapi harus dihindari melebihi titik lebur 160°C karena larutan akan membentuk karamel dan tidak dapat menjadi kristal. Pengadukan yang intensif diperlukan saat proses kristalisasi terjadi untuk memastikan panas tersebar merata dan menghindari pembentukan gumpalan kristal yang sulit dihaluskan menjadi serbuk (17). Pembuatan dengan metode kristalisasi terbukti memberikan hasil yang baik dan memenuhi persyaratan. Persiapan dan validasi metode pembuatan granul ini dilakukan oleh tim pelaksana dan mahasiswa yang terlibat. Durasi waktu yang dialokasikan untuk tahap persiapan adalah sekitar 9 hari di mana tiap harinya sekitar 3 jam. Hal yang perlu dipersiapkan adalah alat dan bahan, tutorial pembuatan ke mahasiswa dan tim pelaksana sebagai fasilitator, pembuatan video untuk visualisasi kepada mitra dan sekaligus menguji kestabilan produk dalam kemasan yang nantinya akan digunakan. Setelah persiapan selesai, tahap pelatihan akan dilaksanakan. Pada tahap pelaksanaan ini, peran mitra adalah belajar untuk praktik pembuatan secara langsung didampingi oleh fasilitator. Sedangkan tugas dari tim pelaksana adalah selain mempersiapkan, juga menjadi narasumber untuk instruksi pembuatan, dan sebagai kontrol kualitas dari granul jeruk yang telah dibuat oleh mitra. Evaluasi akan dilaksanakan di awal akhir kegiatan untuk melihat peningkatan pengetahuan dan ketrampilan serta kebermanfaatan dan efektifitas dari pelatihan.

FGD Pembuatan Logo dan Kemasan Produk

Setelah granul jeruk berhasil dibuat, tahap selanjutnya adalah menentukan desain kemasan dan logo yang digunakan. Kemasan dan logo merupakan hal penting karena akan memberikan daya tarik kepada konsumen saat dipasarkan. Kegiatan yang akan dilakukan

adalah berupa FGD dengan narasumber ahli seorang dosen DKV (Desain Komunikasi Visual) yang profesional terutama pada bidang desain produk. Tim pelaksana dan mitra serta narasumber akan berdiskusi tentang desain kemasan dan logo, saling memberikan masukan, ide dan perbaikan hingga didapatkan desain yang diinginkan, menarik dan mempunyai makna filosofi sesuai dengan kelompok mitra. Untuk evaluasi dari kegiatan ini juga akan dilaksanakan dengan menitikberatkan pada terlaksananya dan kebermanfaatannya. Hasil dari kegiatan tahap ini adalah kemasan dan logo yang siap digunakan dalam bentuk jadi dan dalam bentuk file png

3. Tahap evaluasi

Pada tahap evaluasi kegiatan, dilakukan evaluasi dua arah. Yaitu evaluasi dari peserta ke pelaksana kegiatan pengabdian dan penilaian dari pelaksana ke peserta kegiatan. Penilaian peserta ke pelaksana kegiatan pengabdian adalah dengan memberikan angket yang berisi penilaian materi, kelengkapan alat penunjang kegiatan, dan persepsi dan harapan peserta terhadap kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan. Kemudian penilaian dari pelaksana kepada peserta meliputi proses tanya jawab dan memberikan hadiah kepada peserta yang dapat menjawab pertanyaan dengan hadiah berupa alat untuk proses produksi granul minuman jeruk kombinasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap awal persiapan dalam pembuatan granul jeruk kombinasi melibatkan pentingnya penyelenggaraan program sosialisasi kepada kelompok Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) di Dusun Godehan. Dalam upaya ini, strategi utama yang digunakan adalah pelaksanaan Focus Group Discussion (FGD) yang menghubungkan tim pelaksana dengan anggota kelompok PKK. FGD ini bertujuan untuk membuka wawasan mengenai potensi yang terkandung dalam pengolahan jeruk, khususnya dalam konteks pembuatan minuman granul jeruk yang dienhance dengan kombinasi bahan seperti jahe, sereh, dan daun salam. Penggunaan bantuan perangkat seperti laptop dan LCD proyektor dianggap esensial dalam memfasilitasi proses sosialisasi, karena memungkinkan tim pelaksana untuk menyampaikan presentasi yang informatif dan menarik.

Peran yang dimainkan oleh mitra dan tim pelaksana sangatlah signifikan pada tahap ini. Mereka memiliki peran ganda, yakni memberikan sumbangan ide yang berharga dan mendorong dialog tanya jawab yang interaktif dengan anggota PKK. Diskusi mengenai potensi ekonomi dan manfaat dari minuman granul jeruk kombinasi menjadi fokus utama dalam FGD

ini. Selanjutnya, mitra dan tim pelaksana juga memiliki tanggung jawab dalam merencanakan lokasi dan waktu yang sesuai untuk rangkaian kegiatan yang akan datang. Hasil yang diharapkan dari tahap sosialisasi ini mencakup informasi penting terkait jadwal dan tempat pelaksanaan kegiatan pembuatan minuman granul jeruk kombinasi. Selain itu, hasil FGD juga akan memberikan gambaran mengenai jumlah peserta yang berminat serta tingkat kesiapan mereka untuk melanjutkan ke tahap berikutnya. Informasi ini akan menjadi pijakan penting bagi tim pelaksana dalam menyiapkan rincian lebih lanjut terkait kegiatan yang akan dijalankan. Secara keseluruhan, tahap sosialisasi ini memegang peran kunci dalam membangun pemahaman dan dukungan yang kokoh dari kelompok PKK terkait rencana pembuatan minuman granul jeruk kombinasi. Melalui FGD yang cermat dan melibatkan partisipasi aktif, diharapkan anggota PKK dapat merasakan keterlibatan mereka dalam program ini dan memberikan sumbangan berharga untuk kelanjutan kesuksesan program di tahap-tahap berikutnya.

Tahap pelatihan pembuatan granul jeruk kombinasi merupakan inti dari proyek pengabdian kepada masyarakat ini, di mana upaya nyata dilakukan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada kelompok PKK Dusun Godehan agar mereka dapat memproduksi minuman granul jeruk kombinasi secara mandiri. Sebelum memasuki tahap pelatihan, persiapan pembuatan granul sangat penting untuk memastikan segala sesuatunya terorganisir dengan baik. Langkah-langkah persiapan mencakup membersihkan bahan baku dengan mencucinya untuk menghilangkan kotoran, memotong bahan agar mudah dihancurkan (seperti jahe, serih, dan daun salam), serta memeras dan menyaring jus dari buah jeruk keprok. Semua ini adalah langkah kunci untuk memastikan bahwa bahan baku yang digunakan berkualitas tinggi.

Proses selanjutnya adalah penggabungan bahan yang telah dihaluskan dengan perasan jeruk dan gula pasir dalam wajan untuk dipanaskan pada suhu sekitar 60-65°C selama 30 menit hingga 1 jam. Penting untuk terus mengaduk adonan selama pemanasan agar menghindari pembentukan gumpalan atau kristal yang dapat mempengaruhi tekstur akhir produk. Setelah pemanasan, serbuk hasilnya dihaluskan melalui ayakan untuk memperkecil ukuran butiran dan memastikan kehalusan serbuk yang seragam. Tahap selanjutnya adalah pembentukan granul, yang melibatkan penambahan bahan pengikat alami seperti gelatin dan laktosa. Bahan-bahan ini membantu menciptakan tekstur granul yang diinginkan. Masa granul yang terbentuk kemudian diayak dalam keadaan basah dan dikeringkan secara alami. Proses pengeringan ini penting untuk menghasilkan granul yang tidak lengket dan dapat disimpan dengan baik.

Setelah kering, granul jeruk kombinasi jahe, sereh, dan daun salam siap untuk dikemas dalam plastik dan disegel.

Metode kristalisasi yang digunakan dalam proses ini adalah metode konvensional yang telah terbukti efektif dalam pembuatan granul jeruk kombinasi. Proses kristalisasi memungkinkan pembentukan kristal dalam fase homogen dan menghasilkan produk akhir yang berkualitas tinggi. Dalam konteks ini, teknik pemisahan padat-cair menjadi kunci penting untuk mencapai kemurnian produk hingga 100%. Selain itu, pengaturan pH larutan juga memainkan peran vital, dengan pH optimal sekitar 6,7-6,8. Selama proses pemanasan, pengadukan yang intensif diperlukan untuk memastikan penyebaran panas yang merata dan menghindari pembentukan gumpalan kristal yang sulit dihaluskan menjadi serbuk. Sebelum pelatihan dilakukan, tim pelaksana dan mahasiswa yang terlibat dalam proyek ini melakukan persiapan dan validasi metode pembuatan granul. Ini termasuk mengalokasikan waktu sekitar 9 hari, dengan durasi harian sekitar 3 jam, untuk mempersiapkan alat dan bahan, memberikan tutorial kepada mahasiswa dan tim pelaksana sebagai fasilitator, serta pembuatan video untuk visualisasi kepada mitra. Uji kestabilan produk dalam kemasan juga merupakan bagian penting dari persiapan ini untuk memastikan produk tetap berkualitas selama penyimpanan.

Acara pelatihan dihadiri oleh 29 orang, yang terdiri dari 10% laki-laki dan 90% perempuan. Acara pelatihan dibuka oleh ketua PKK Dusun Godehan. Kemudian dilanjutkan dengan pemaparan materi oleh narasumber dari tim pengabdian kepada masyarakat Universitas Ma Chung. Teknik pemaparan materi yang digunakan adalah penyampaian materi secara oral dan dibantu dengan lembaran prosedur proses pembuatan granul jeruk kombinasi (Gambar 4). Setelah selesai pemaparan materi, diadakan sesi tanya jawab antara pemateri dengan peserta. Tahap pelaksanaan pelatihan melibatkan mitra yang belajar langsung tentang praktik pembuatan granul dengan pendampingan fasilitator. Tim pelaksana memiliki peran ganda, sebagai narasumber yang memberikan instruksi tentang pembuatan granul dan sebagai pengendali kualitas produk yang dihasilkan oleh mitra (Gambar 4). Evaluasi dilakukan di awal dan akhir pelatihan untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan, serta untuk mengevaluasi kebermanfaatan dan efektivitas pelatihan secara keseluruhan. Tahap pelatihan ini memiliki signifikansi besar dalam mencapai tujuan proyek pengabdian kepada masyarakat. Ini membekali kelompok PKK Dusun Godehan dengan keterampilan nyata dalam pembuatan produk berkualitas tinggi. Selain itu, pelatihan ini juga memungkinkan pemanfaatan potensi lokal dan ekonomi yang berkelanjutan. Melalui proses ini, diharapkan kelompok PKK dapat menjadi agen perubahan dalam meningkatkan perekonomian mereka dan menghasilkan produk bernilai tambah.



Gambar 4. Kegiatan pemberian materi proses pembuatan granul minuman jeruk kombinasi



Gambar 5. Granul minuman jeruk

Setelah berhasil menciptakan granul jeruk, perjalanan proyek ini melangkah ke tahap berikutnya yang tak kalah penting: merancang desain kemasan dan logo. Kemasan dan logo memiliki peran yang signifikan dalam menarik perhatian konsumen dan membantu membentuk citra produk saat dipasarkan. Oleh karena itu, tahap ini akan melibatkan kegiatan FGD (*Focus Group Discussion*) dengan mengundang narasumber ahli, seorang dosen berkompeten di bidang Desain Komunikasi Visual (DKV), terutama dalam desain produk. Proses FGD akan menghadirkan platform interaktif bagi tim pelaksana, mitra, dan narasumber ahli untuk berdiskusi secara intensif. Diskusi ini akan melibatkan berbagai elemen desain, termasuk tema, warna, elemen visual, dan filosofi yang ingin diungkapkan melalui kemasan dan logo. Keterlibatan semua pihak akan memberikan ruang bagi masukan, gagasan, dan saran untuk menciptakan desain yang menyatu dan bermakna.

Melalui diskusi kolaboratif, desain kemasan dan logo akan mulai mengambil bentuk. Elemen-elemen seperti gambar produk, logo, tipografi, warna, dan elemen visual lainnya akan disusun dan diubah agar menciptakan harmoni visual yang mendukung pesan yang ingin disampaikan. Proses diskusi akan melalui beberapa iterasi yang bertujuan untuk merumuskan desain yang semakin matang dan sesuai dengan ekspektasi. Setiap iterasi akan memungkinkan untuk merespon masukan dan melakukan perbaikan agar desain semakin baik. Setelah melalui iterasi dan penyesuaian, desain kemasan dan logo yang paling mendekati visi produk dan

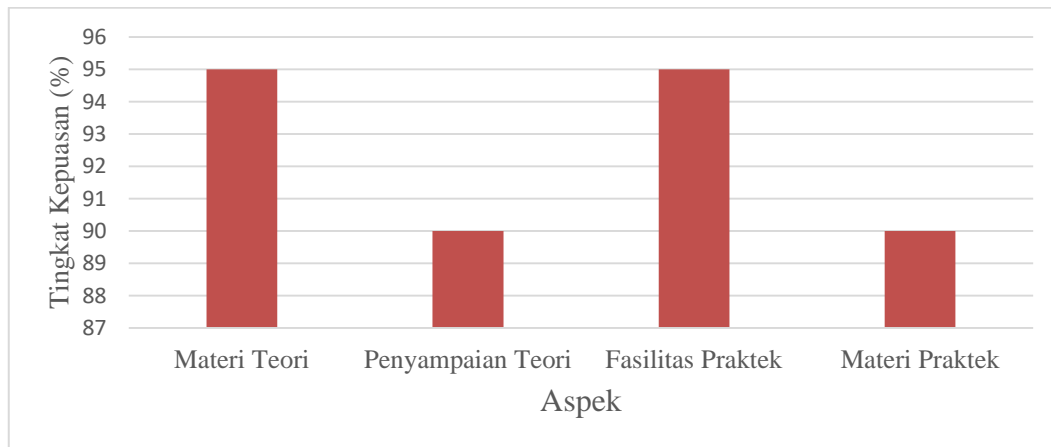
keinginan kelompok mitra akan dipilih sebagai desain akhir. Desain ini harus mencerminkan esensi produk dan berpotensi menarik perhatian konsumen di pasar. Evaluasi FGD akan fokus pada dua aspek. Pertama, evaluasi terlaksananya FGD dengan sukses sesuai dengan rencana, termasuk efektivitas narasumber dan partisipasi semua pihak. Kedua, evaluasi terhadap manfaat dari desain kemasan dan logo yang dihasilkan, baik dari segi visual maupun filosofi yang diusung. Hasil akhir dari tahap ini adalah desain kemasan dan logo yang telah melewati proses FGD dan siap untuk digunakan. Desain ini memiliki tampilan yang menarik secara visual dan mengandung makna filosofi yang sesuai dengan kelompok mitra. Desain kemasan dan logo ini akan disiapkan dalam bentuk fisik yang siap untuk diaplikasikan pada produk serta dalam format file PNG yang siap digunakan untuk keperluan promosi dan pemasaran (Gambar 6). Setelah desain kemasan dipilih, langkah selanjutnya adalah memproduksi kemasan fisik. Proses ini melibatkan pengembangan desain lebih lanjut, pemilihan material kemasan yang sesuai, pembuatan prototipe untuk pengujian, produksi massal, pengisian produk ke dalam kemasan, penyegelan, dan distribusi. Desain yang telah dipilih akan diaplikasikan pada material kemasan yang dipilih dengan tujuan menciptakan kemasan yang menarik, fungsional, dan sesuai dengan visi produk serta nilai-nilai kelompok mitra.



Gambar 6. Desain kemasan granul minuman jeruk kombinasi

Setelah pelatihan selesai, sebuah survei dilakukan untuk menilai tingkat kepuasan mitra pengabdian. Survei ini berbentuk kuesioner yang diberikan kepada seluruh peserta pelatihan dan mencakup empat aspek utama: kepuasan terhadap materi teori yang diajarkan, kepuasan terhadap penyampaian materi, kepuasan terhadap fasilitas yang disediakan untuk praktek fermentasi biji kopi, dan kepuasan terhadap materi praktek yang diberikan. Peserta hanya perlu menjawab dengan "YA" atau "TIDAK" untuk setiap aspek yang dinilai. Hasil survei menunjukkan bahwa 95% responden mengungkapkan kepuasan terhadap materi teori yang diajarkan, 90% merasa puas dengan penyampaian materi, 95% merasa puas dengan fasilitas yang tersedia untuk praktek, dan 90% merasa puas dengan materi praktek yang diberikan

(Gambar 7). Pada tingkat kepuasan yang paling rendah, terkait dengan aspek penyampaian materi. Hal ini disebabkan oleh beberapa responden yang menghadapi kesulitan dengan beberapa istilah asing yang digunakan selama pelatihan. Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan dinyatakan memuaskan oleh mitra pengabdian kepada masyarakat. Dalam upaya meningkatkan kualitas, pendampingan secara berkala akan terus dilakukan agar proses pembuatan produk granul berjalan sesuai dengan standar dan menghasilkan produk yang berkualitas.



Gambar 7. Hasil pengukuran tingkat kepuasan mitra

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dipersembahkan oleh tim pengabdian dari Universitas Ma Chung telah berhasil memberikan tambahan pengetahuan tentang pembuatan granul minuman jeruk kombinasi. Kesuksesan ini tercermin melalui respon yang diberikan oleh para peserta selama pelatihan. Para peserta mendapatkan banyak informasi baru, tidak hanya dalam hal ilmu dan pengetahuan, tetapi juga dalam praktik yang relevan. Mitra pengabdian kepada masyarakat berharap agar kegiatan ini dapat berlanjut hingga tahap penentuan harga pokok penjualan produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi yang telah mendanai kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat dengan nomor kontrak 034/SP2H/PKM/LL7/2023; 007/MACHUNG/LPPM/SP2H-PKM-MONO/VI/2023.

DAFTAR PUSTAKA

- Ashar, M., & Prasetya, D. D. (2018). OrangeO: pemanfaatan teknologi wirausaha wisata outbond dalam pemberdayaan masyarakat disekitar kebun jeruk Desa Selorejo Dau Malang. *Jurnal Karinov*, 1(1), 1-7. <https://doi.org/10.17977/um045v1i1p%p>
- Elok, E., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2018). Perubahan Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C, dan Sifat Organoleptik pada Permen Jelly Kulit Jeruk Lemon (*Citrus medica* var Lemon). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1). <https://doi.org/10.14710/jtp.2018.20794>
- RPJM. 2019. RPJM Desa Kucur Tahun 2015-2019.
- Wiraguna, R. T., Prameka, A. S., Muhammad, B. A. D., & Dharma, B. A. (2019). Perancangan dan Pengembangan Pusat Bisnis Berbasis Online Produk Unggulan Desa Sejahtera Mandiri (DSM) Kucur, Dau–Kabupaten Malang. *Jurnal Karinov*, 2(1). <https://doi.org/10.17977/um045v2i1p33-38>
- Yulianjaya, F., & Hidayat, K. (2016). Pola kemitraan petani cabai dengan juragan luar desa (studi kasus kemitraan di Desa Kucur, Kecamatan Dau, Kabupaten Malang). *Jurnal Habitat*, 27(1), 37-47. <https://doi.org/10.21776/ub.habitat.2016.027.1.5>
- Yulianto, S., Jamilatun, M., & Pangesti, F. A. (2022, May). Analisis Kadar Vitamin C Wedang Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Berdasarkan Variasi Suhu Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv–Vis. In *Jurnal Formil (Forum Ilmiah) Kesmas Respati* (Vol. 7, No. 2, pp. 208-218). <https://doi.org/10.35842/formil.v7i2.441>.