

## MEMBERIKAN BIMBINGAN DAN PENYULUHAN KEPADA UMKM DALAM MENGELOLA HASIL PANEN JAMBU BIJI AGAR MEMPUNYAI NILAI JUAL EKONOMI YANG LEBIH TINGGI

### *PROVIDING GUIDANCE AND COUNSELING TO MSMES IN MANAGING GUAVA CROPS IN ORDER TO HAVE A HIGHER ECONOMIC SELLING VALUE*

<sup>1</sup>Eha Hasni Wahidhani, SE., MM, <sup>2</sup>Ichwan Rahmanu Wijaya, SE, M.Si, <sup>3</sup>Dewi Fitrianti, SE., M.Si, <sup>4</sup>Ahsan Nurfalah Hidayat, <sup>5</sup>Aprijal Gumelar, <sup>6</sup>Aulia Puspita Dewi, <sup>7</sup>Andry Ramadhani, <sup>8</sup>Luthfia Nur Afifah, <sup>9</sup>Marshanda Salsabila Ainisyah, <sup>10</sup>Ryan Antoni Simanjuntak, <sup>11</sup>Rizky Fanny Deliana, <sup>12</sup>Ajriel Raihan, <sup>13</sup>Risa Rosita, <sup>14</sup>Evi Adilia Safitrili

<sup>1</sup>Prodi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Nusa Bangsa

<sup>2</sup>Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Nusa Bangsa

E-mail : <sup>1</sup>wahidhani@yahoo.com

#### ABSTRAK

Indonesia dikenal sebagai negara agraris yang mayoritas penduduknya memiliki mata pencaharian sebagai petani. Menurut Badan Pusat Statistik, bisnis hortikultura memiliki keuntungan memiliki nilai ekonomi yang tinggi, jenisnya sangat beragam, ketersediaan sumber daya dan teknologi pendukung, dan potensi pasar di dalam dan luar negeri terus meningkat. Produk hortikultura dalam hal ini termasuk sayuran dan buah-buahan dalam perannya. Salah satu komoditas buah yang ditemukan di Indonesia yang menjadi komoditas unggulan adalah jambu biji. Beberapa petani memasarkan buah jambu biji mereka sendiri di sisi jalan raya, tetapi karena tanpa penyimpanan yang memadai, jambu biji cepat membusuk. Masih sulitnya kehidupan ekonomi petani jambu biji ditambah kurangnya pengetahuan dalam mengelola tanaman jambu biji sehingga dapat meningkatkan pendapatan, terutama di masa pandemi seperti saat ini. Pengelolaan tanaman dengan mengolah jambu biji menjadi makanan dan minuman yang memiliki nilai jual tinggi, diharapkan mereka akan terus membudidayakan perkebunannya dan tidak menjual lahan yang ada untuk perumahan atau pabrik. Sehingga ke depan pendapatan dan kehidupan petani menjadi lebih sejahtera dan terus tumbuh serta meningkat.

**Kata kunci:** Kehidupan ekonomi, Petani, komoditas buah, Jambu Biji

#### ABSTRACT

Indonesia is known as an agrarian country whose majority of people have livelihoods as farmers. According to the Central Bureau of Statistics, horticultural businesses have the advantage of having high economic value, the types are very diverse, the availability of supporting resources and technologies, and the market potential at home and abroad continues to increase. Horticultural products in this case include vegetables and fruits in their role. One of the fruit commodities found in Indonesia that becomes the superior commodity is guava. Some farmers market their own guava fruit on the side of the highway, but because without adequate storage, the guavas quickly rot. Still the difficulty of the economic life of guava farmers plus lack of knowledge in managing guava crops so that it can increase income, especially in pandemic times like today. The management of crops by processing guava into food and beverages that have a high selling value, it is expected that they will continue to cultivate their plantations and do not sell existing land for housing or factories. So that in the future the income and life of farmers become more prosperous and continue to grow and increase

**Keywords :** The economic life, Farmers, Fruit commodities, Guava

## I. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan Negara agraris yang dominan masyarakatnya bermata pencaharian petani. Oleh sebab itu, salah satu peluang bagi Indonesia dalam mengembangkan sektor pertanian untuk memenuhi kebutuhan pangan, sampai perbaikan keadaan gizi melalui penganekaragaman jenis kuliner. “Secara umum, Indonesia sebagai salah satu Negara yang beriklim tropis mempunyai peluang yang cukup besar untuk mengembangkan produk-produk pertanian khususnya produk pangan di mana di dalamnya terdapat produk hortikultura yaitu buah-buahan dan sayur-sayuran” (Martawijaya dan Nurjayadi, 2009).

Pandemi Covid setelah setahun lebih merebak sejak wabah tersebut masuk wilayah Indonesia ternyata sampai sekarang masih belum berhasil dimusnahkan. Banyak orang yang terkena dampak pandemik Covid 19 ini, usaha mereka kebanyakan ambruk. Begitu pula halnya dengan para pedagang kecil atau para petani yang hanya mengandalkan dari hasil tanaman buah mereka. Para petani buah jambu biji contohnya, mereka hanya mengandalkan hasil panen jambu biji yang tidak setiap saat menghasilkan.

Ragam jambu yang dibudidayakan di Indonesia, yaitu jambu biji putih, jambu biji merah dan jambu air. Setiap jenis jambu memiliki teknik pembudidayaan dan nilai jual yang berbeda. Jambu biji termasuk salah satu produk hortikultura komoditas internasional. “Lebih dari 150 negara telah membudidayakan jambu biji yaitu diantaranya” Jepang, Taiwan, Malaysia, India, Brasil, Australia.

Jambu biji terutama jambu biji merah banyak mengandung vitamin C dosis tinggi yang banyak diminati oleh masyarakat. Di samping harganya tidak terlalu mahal, buah jambu biji merah mudah didapatkan. Kandungan vitamin C dalam buah jambu biji bahkan melebihi kadar vitamin C pada jeruk. Tak tanggung-tanggung, kandungan tersebut dapat mencukupkan mencukupi kebutuhan harian tubuh terhadap vitamin C sekitar 206%. Jambu biji juga mengandung vitamin A dan vitamin B9 atau asam folat.

Layaknya buah tropis lain, jambu biji dapat dikonsumsi langsung, dan dapat juga dijadikan bahan baku olahan seperti: sirop, jus, dodol, selai dan jeli. Selain itu jambu biji mempunyai fungsi dan manfaat yang banyak mulai dari buah, daun, dan batang pohonnya. Buah jambu biji mempunyai banyak manfaat untuk kesehatan yaitu dapat menyembuhkan sembelit, melindungi selaput membran mukosausus, menurunkan hipertensi, mencegah kanker dan sariawan, mengobati gusi bengkak dan berdarah,

menurunkan kolesterol, menjaga kesehatan jantung, menurunkan berat badan, menyembuhkan diabetes, merawat kulit, menyembuhkan infertilitas kaum pria, dan mengobati demam berdarah. Daun jambu biji berguna untuk menyembuhkan diare, batuk dan flu, sampai dapat mengurangi bau badan. Selain itu batang pohon jambu biji bermanfaat untuk kerajinan seperti gagang pisau, cangkul dan hiasan dinding lainnya.

Peluang pangsa pasar jambu biji sangatlah luas salah satunya peluang pasar domestik, jambu biji lebih dititik beratkan dalam pemenuhan kebutuhan konsumsi rumah tangga semata. Berdasarkan sudut pandang lain, besarnya jumlah penduduk Indonesia merupakan potensi pangsa pasar yang besar untuk produk jambu biji. Peningkatan pendapatan masyarakat dapat menjadikan permintaan konsumsi buah-buahan layaknya jambu biji dapat meningkat.

Atas dasar penjelasan di atas, maka kami selaku dosen dari Fakultas Ekonomi melaksanakan kegiatan pengabdian pada masyarakat berupa bimbingan dan penyuluhan kepada para petani selaku UMKM dalam mengelola hasil panen jambu biji agar mempunyai nilai jual ekonomi yang lebih tinggi dibandingkan dengan hanya menjual dalam bentuk buahnya saja. Adapun lokasi pengabdian yang kami lakukan terletak di daerah Cilebut Bogor, Jawa Barat yang juga merupakan sentra dari jambu biji. merah yang paling bagus kualitasnya.

### **1.1. Kondisi Umum Kampung Babakan, Desa Cilebut Barat, Kecamatan Sukaraja, Kabupaten Bogor.**

Desa Cilebut merupakan daerah yang berdiri pada tahun 1950. Pada tahun 1982 dipecah menjadi dua desa, yaitu: Desa Cilebut Timur dan Desa Cilebut Barat, kedua desa tersebut berada di Kecamatan Sukaraja, Kabupaten Bogor, Provinsi Jawa Barat, Indonesia. Dengan jumlah total 644 Kepala Keluarga.

Lokasinya dekat dengan Stasiun Kereta Api Cilebut yang sudah beroperasi sejak awal abad ke-20. Daerah Cilebut merupakan kawasan yang luas dengan lahan perkebunan, yang biasa disebut sebagai daerah pusat penghasil Jambu di provinsi Jawa Barat. Semenjak tahun 1990-an Desa Cilebut Barat dengan komoditas jambu bijinya, dalam hasil produksinya dapat didistribusikan hingga luar kota dan masuk bahan olahan di pabrik minuman kemasan berskala besar.

Dewasa ini, lahan pertanian (perkebunan) di wilayah Kecamatan Sukaraja ini semakin menyusut. Sebab luas lahan perkebunan yang ada di Desa Cilebut Barat

semakin berkurang, disebabkan beralih fungsi menjadi”perumahan. Berdasarkan”hasil survei hanya 20 persen lahan pertanian yang tersisa ditanami”jambu. Pemerintah”Desa Cilebut juga mengutarakan, bahwa seiring meningkatnya pembangunan perumahan kini lahan pertanian yang dulu mencapai 80 persen dari luas wilayah desa sebesar”440 hektar, kini menyusut. Setidaknya”kurang lebih 30 hektar lahan pertanian jambu kini berubah menjadi”perumahan.

Lingkup Permasalahan Panen Jambu Biji. Petani jambu biji merah tersebar hampir di semua lokasi yang ada di Cilebut. Sayangnya saat ini sudah banyak tanaman jambu biji yang tergusur diganti dengan perumahan ataupun pabrik. Namun demikian masih banyak terdapat para petani yang tetap setia menggelut profesinya sebagai petani jambu biji. Banyak dari mereka yang sudah turun temurun menanam jambu biji.

Cara penanaman jambu biji masih sangat tradisional, hanya mengandalkan pada alam sehingga hasil panen buah jambu biji tidak selalu stabil. Kadang berlimpah tapi kadang sedikit terkena penyakit tanaman. Masalah harga pun para petani tidak dapat mematok harga, karena kadang hasil panen sudah dibeli para tengkulak di lokasi tanaman.

Permasalahan yang dihadapi petani jambu biji selaku UMKM adalah bagaimana memanfaatkan hasil panen buah jambu biji semaksimal mungkin, terutama di saat panen raya yang biasanya hasilnya melimpah. Karena kalau hasil jambu berlimpah, harga biasanya turun dan hanya jambu biji dengan kualitas terbaik saja yang dibeli para tengkulak.

Walaupun kadang sebagian petani memasarkan sendiri buah jambu biji hasil panennya di pinggir jalan raya, tapi karena tanpa tempat penyimpanan yang memadai maka jambu-jambu tersebut cepat membusuk. Masih sulitnya kehidupan perekonomian petani jambu biji ditambah kurangnya pengetahuan dalam mengelola hasil panen jambu biji sehingga dapat menambah penghasilan terutama dimasa pandemik seperti saat ini.

Para petani jambu biji juga mengalami kesulitan dalam mendapatkan pupuk yang bersubsidi, sehingga mereka tak jarang menjadi kebingungan ketika menanam pohon jambu biji, Para petani juga kesulitan mendapatkan permodalan untuk menambah jumlah pohon jambu yang ditanam. Mereka berharap agar dapat dibantu untuk dibentuk karang taruna, kelompok wanita tani atau kelompok petani. Penyakit pohon jambu yang hamanya menyerang buah dan akar atau pohon jambunya, selama ini masih menjadi masalah yang menghambat usaha mereka. Untuk itu para petani berharap ada bimbingan dan penyuluhan dari pihak pemerintah serta bantuan permodalan.

### **1.2 Tujuan pelaksanaan pengabdian pada masyarakat di Kelurahan Cilebut yaitu:**

1. Memberikan penyuluhan dan bimbingan kepada para petani bagaimana mengelola hasil panen jambu biji yang melimpah dengan tidak hanya menjual dalam bentuk buah tapi dikelola dalam bentuk minuman berupa jus, dodol jambu biji, kripik jambu biji bahkan bisa dibuat dalam selai jambu biji.
2. Mengedukasi para petani sebagai pelaku UMKM tentang pengelolaan ekonomi rumah tangga dengan cara meningkatkan hasil penjualan jambu biji dan menyisihkan sebagian dari pendapatannya untuk digunakan sebagai modal dalam membuat jus jambu biji, dodol jambu biji, kripik jambu biji dan selai jambu biji.
3. Memberikan bimbingan bagaimana cara membuat jus jambu yang enak, sehat, halal, agar laku di pasaran. Jadi selain harus punya tempat penyimpanan berupa lemari es atau freezer. Para petani juga harus punya alat-alat untuk memproduksi, punya botol atau kemasan yang bagus dan memadai sehingga orang tertarik untuk membeli dan mengajari para petani bagaimana cara memasarkan hasil produknya agar penjualannya meningkat.
4. Pengabdian lanjutan akan dilaksanakan kemudian sesuai dengan tahap-tahapan yang akan kami lakukan dalam Abdimas ini

## **II. METODE PELAKSANAAN**

Bersama para mahasiswa kami mengedukasi para petani dan pedagang jambu biji dengan melakukan demo bagaimana mengolah jambu biji menjadi jus jambu dan dodol jambu biji serta membuat kemasan yang menarik.



Gambar 1. Proses Pengolahan Jus dan Dodol Jambu Biji

Dengan Target pelaksanaan pengabdian pada masyarakat di Kelurahan Cilebut ini antara lain:

1. Memberikan ketrampilan kepada para petani jambu biji merah selaku UMKM tentang bagaimana cara membuat jus jambu biji, dodol jambu biji, kripik dan selai jambu biji. Sehingga jambu biji yang tidak laku terjual tidak terbuang percuma tapi malah punya nilai lebih. Sehingga pada akhirnya akan meningkatkan omzet penjualan dan secara tidak langsung akan meningkatkan pendapatan petani.
2. Memberikan ketrampilan kepada para petani jambu biji tentang cara membuat kemasan yang menarik, mengajarkan cara mengurus perijinan ke Deperindag.
3. Memberikan bimbingan kepada para petani jambu biji bagaimana cara memasarkan hasil produksi sehingga bisa laku di pasaran dengan jalan melakukan digital marketing.
4. Membuat pembukuan dan pelaporan keuangan secara sederhana.

### **III. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pembuatan Jus Jambu Biji Merah. Saat panen raya tiba, produksi jambu biji melimpah. Banyak jambu biji yang tidak terserap dipasar sehingga harganya turun. Para petani atau pedagang jambu biji akhirnya membuang jambu biji tersebut yang tidak laku terjual. Buah jambu biji yang masih bagus sebetulnya dapat dimanfaatkan oleh para petani dengan membuat jus jambu biji merah yang rasanya manis dan segar.

Jus jambu biji merah banyak disukai masyarakat baik anak-anak maupun kalangan muda serta orang dewasa. Apalagi di masa pandemik ini, banyak orang mencari jambu biji untuk dijadikan jus sebagai minuman kesehatan. Karena disinyalir berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh dosen dari Universitas IPB dan UI, buah jambu biji dapat mengobati virus corona yang berjangkit ditengah-tengah masyarakat.

Jus jambu biji agar rasanya lebih enak dan kemasannya lebih menarik perlu adanya inovasi dan kreativitas dari pembuatnya. Untuk itu dapat dilakukan dengan beberapa langkah seperti dengan menambahkan parutan keju, meises, chia sield dan lain- lain. Bisa juga ditambahkan buah-buahan lain seperti mangga, jeruk, nenas sehingga rasanya lebih segar dan nikmat.

Dari segi kemasan, sebaiknya dibuat kemasan yang menarik dan menggunakan wadah atau tempat yang baik serta praktis dibawa ke mana-mana. Sebagai contoh misalnya digunakan botol-botol minuman yang bisa kita beli di toko-toko Online. Dengan

botol yang cantik dan kemasan yang menarik maka diharapkan akan menarik minat calon pembeli untuk membeli jus yang dijual.

Dengan menggunakan botol dan kemasan yang menarik maka diharapkan harga jual dari jus jambu biji merah akan semakin meningkat. Dapat juga dibuat dalam kemasan frozen food, sehingga jus jambu biji merah ini akan lebih dapat bertahan lama di mana warna dan rasanya tidak berubah. Dapat dijual ke daerah pemasaran yang lebih luas juga serta jangka waktu kadaluwarsanya lebih lama.

Adapun bahan-bahan yang digunakan untuk membuat jus jambu biji merah adalah sebagai berikut:

1. Jambu biji merah
2. Gula pasir putih atau gula aren
3. Susu kental manis
4. Keju
5. Meisis
6. Chia shield
7. Nutrijel

Cara membuat jus yang enak dan nikmat dengan kualitas yang bagus dan mengandung vitamin serta nutrisi adalah sebagai berikut:

1. Pilihlah jambu biji yang kualitasnya masih bagus, walaupun kulitnya sudah tidak segar lagi, tidak busuk dan tidak penyok-penyok.
2. Cuci bersih jambu biji merah yang akan kita jadikan jus, kupas jambu biji tersebut, pisahkan bijinya,
3. Blender daging buah jambu biji merah ditambah air putih matang sampai halus, Blender juga biji jambu merah yang dipisahkan tadi, saring dengan menggunakan ayakan. Apabila sudah selesai kita saring, buang bijinya dan airnya dapat kita satukan dengan jus jambu biji merah yang bahannya dari daging buah tadi.
4. Tambahkan gula, serta susu kental manis, aduk sampai rata, masukan chai shield yang sudah dicairkan.
5. Siapkan nutrijel varian rasa apa saja sesuai selera, nutrijel kita serut dan dicampurkan ke dalam jus.
6. Masukan jus yang sudah jadi tersebut ke dalam gelas atau botol yang sudah ada kemasannya, tambahkan parutan keju dan meisis.

7. Masukkan jus yang sudah jadi ke dalam kulkas atau freezer.
8. Jus Jambu biji merah yang inovatif siap dipasarkan atau dapat langsung dihidangkan, rasanya akan lebih nikmat apabila sudah didinginkan.
9. Jus jambu biji merah ini akan lebih tahan lama apabila sebelum kita masukan ke dalam gelas atau botol kemasan kita masak dahulu sampai mendidih. Hal ini dilakukan agar kuman atau bakteri yang ada mati
10. Bisa juga menggunakan bahan pengawet makanan yang sudah di izinkan oleh BPOM yaitu menggunakan sedikit Natrium Benzonat.

Demikianlah cara membuat jus jambu biji merah yang inovatif sehingga dapat bermanfaat serta lebih disukai oleh kaum milenial. Jus jambu biji merah juga diharapkan akan menjadi tren minuman yang tidak kalah menarik, sehingga akan lebih meningkatkan omzet penjualan baik bagi petani maupun penjual jambu biji merah.

Jambu biji merah yang masih baik kualitasnya dan sudah tidak laku lagi di pasaran dapat kita manfaatkan untuk membuat jus dengan kualitas yang baik dan harga yang bersaing dengan merk-merk jus yang dibuat oleh perusahaan besar. Para petani pun diharapkan penghasilan mereka akan meningkat sehingga kehidupan mereka akan jauh lebih baik juga.

### **3.1 Pembuatan Dodol Jambu Biji Merah.**

Membuat dodol dengan jambu biji merah tidaklah sulit seperti kita membuat dodol biasa yang banyak dipasarkan di pasar-pasar, toko-toko kue atau mall-mall. Dodol jambu biji merah mempunyai cita rasa yang khas, ada rasa manis dan asem khas jambu sehingga rasanya jauh lebih enak bila dibandingkan dengan dodol biasa yang sering dibuat oleh masyarakat bila menjelang hari raya.

Dodol jambu biji merah ini dapat dibuat oleh siapa saja, terutama para petani jambu dan pedagang jambu. Mereka dapat memanfaatkan jambu biji merah yang biasanya melimpah pada saat pasca panen. Atau apabila jambu biji mereka tidak laku terjual di pasaran, para pedagang ini bisa memanfaatkan sisa jambu tersebut untuk dibuat dodol jambu.

Jambu biji merah yang dapat kita jadikan dodol adalah jambu sisa tetapi yang masih bisa dimakan walaupun kulitnya sudah tidak segar dan mulus lagi. Dengan kita jadikan dodol jambu, rasanya yang enak, nikmat, segar serta aroma jambunya yang terasa

menggoda, menjadikan dodol jambu biji disukai oleh semua kalangan. Kalau selama ini makanan dodol yang merupakan ciri khas makanan kampung, kini jadi naik daun karena rasanya berbeda dengan dodol biasa.

Adapun bahan-bahan yang digunakan untuk membuat dodol jambu biji merah adalah sebagai berikut:

1. Buah jambu biji merah
2. Tepung beras ketan putih
3. Gula pasir
4. Santan kara atau biasa
5. Vanili secukupnya
6. Kertas wajak atau plastik

Cara membuat dodol jambu biji merah yang nikmat, enak, segar, harum dan berkualitas adalah sebagai berikut:

1. Siapkan jambu biji merah yang akan dijadikan dodol.
2. Cuci bersih jambu bijinya, kupas kulitnya dan pisahkan biji dengan buahnya.
3. Blender biji jambu merah ditambah sedikit air, saring, buang bijinya dan sisihkan.
4. Blender daging buah jambu biji merah ditambah air sampai halus dan lembut.
5. Setelah halus, tuangkan ke dalam wajan, campurkan dengan perasan biji jambu merah, aduk rata.
6. Tambahkan gula pasir putih, aduk-aduk sampai tercampur dengan jambu biji merah yang sudah diblender tadi.
7. Buatlah adonan santan dengan ditambahkan tepung beras ketan putih, aduk sampai merata dan tidak ada yang menggumpal.
8. Tambahkan sedikit vanili agar aromanya tambah wangi.
9. Setelah tercampur, masukan ke dalam wajan yang sudah terisi oleh jambu biji yang diblender serta gula pasir putih.
10. Masak dengan api kecil sambil diaduk terus selama kurang lebih 4 jam

Dodol jambu biji merah akan siap dimakan apabila sudah melewati waktu pemasakan selama kurang lebih 4 jam. Apabila adonan dodol sudah terlihat mengental dan tidak jatuh apabila kita ambil dengan sendok, maka adonan dianggap sudah matang.

Dinginkan dodol tersebut dengan cara diaduk-aduk terus setelah 4 jam, matikan api dan angkat wajan dari atas kompor. Biarkan dodol dingin dan bisa diambil untuk dibungkus dengan kertas wajik atau plastik. Apabila sudah tidak panas dan dapat dipotong-potong, maka dodol siap dibungkus.

Masukan dodol yang sudah dibungkus dengan plastik atau kertas wajik tadi ke dalam wadah atau tempat yang cukup menarik seperti yang terbuat dari rotan atau plastik. Setelah selesai dan ditimbang, dodol tadi dibungkus dengan plastik yang biasa digunakan buat parcel atau bungkus makanan. Setelah selesai baru dikasih label atau stiker.

Jadilah dodol yang enak serta kemasan yang menarik serta siap dipasarkan. Kekuatan dodol ini apabila disimpan di kulkas bisa sampai 1 bulan lebih. Batas kadaluwarsanya bisa lebih lama bila dibandingkan dengan jus jambu biji. Harga jualnya pun bisa jauh lebih mahal serta bisa dijual ke mana-mana tanpa rasa khawatir rasanya berubah.

Kemasan dodol yang cantik dan menarik, serta rasanya yang khas jambu biji, menjadikan dodol jambu biji ini banyak diminati oleh kalangan pembeli terutama para wisatawan yang berkunjung ke Bogor. Fresh, enak, nikmat dan lezat serta harum, menjadikan dodol jambu biji ini mendapat banyak pujian dan direkomendasikan menjadi oleh-oleh serta buah tangan khas bogor.

Setelah selesai membuat dodol jambu biji merah sebagai salah satu langkah kerja kami dalam melakukan pengabdian masyarakat, maka langkah selanjutnya adalah membantu memasarkan buah tangan hasil olahan dari jambu biji merah ini. Dengan jalan menjualnya melalui sistem digital marketing. Diharapkan dengan dibuatnya dodol jambu biji merah ini akan meningkatkan omzet penjualan para petani jambu biji. Sehingga ke depan penghasilan dan kehidupan para petani terus berkembang dan meningkat.

Pemanfaatan biji jambu merah ini masih dapat dilanjutkan dengan jalan membuat:

1. Membuat Eco Enzim yang akan sangat bermanfaat buat para petani jambu biji merah, dengan jalan memanfaatkan limbah jambu biji yang sudah tidak dimakan lagi untuk dibuatkan eco enzim
2. Para petani juga dapat membuat eco farming agar tanaman jambu biji tidak terkena hama.
3. Membantu memasarkan hasil produksi jambu biji untuk kepentingan dan kemaslahatan pendapatan petani dengan marketing digital.

4. Membantu pengelolaan keuangan dan pembukuan dengan mengajarkan cara pembukuan sederhana.
5. Membantu perijinan seperti halal, PIRT dan lain-lain



Gambar 2. Desain Kemasan Jus dan Dodol Jambu Biji

## KESIMPULAN DAN SARAN

Dengan jalan menjualnya melalui sistem digital marketing, seperti e-commerce Tokopedia dan Bukalapak. Diharapkan dengan dibuatnya jus dan dodol jambu biji merah ini akan meningkatkan omzet penjualan para petani jambu biji dengan pangsa pasar yang luas.

Pengelolaan hasil panen dengan mengolah jambu biji menjadi makanan dan minuman yang mempunyai nilai jual tinggi, diharapkan mereka tetap mengolah perkebunannya dan tidak menjual lahan yang ada untuk perumahan atau pabrik. Sehingga ke depan penghasilan dan kehidupan para petani menjadi lebih makmur serta terus berkembang dan meningkat.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada kepada Ketua Kelompok Tani Jambu Biji Merah dan pihak yang telah membantu serta terlaksananya pengabdian masyarakat ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Antoro KS. 2010. Konflik-konflik sumberdaya alam di kawasan pertambangan pasir besi: studi implikasi otonomi daerah (studi kasus di kabupaten Kulon Progo provinsi daerah istimewa Yogyakarta). [tesis]. Bogor [ID]: Institut Pertanian Bogor. 149 hal.
- [2] Catur TB, et al. 2010. Dampak Alih Fungsi Lahan Pertanian Ke Sektor Non Pertanian Terhadap Ketersediaan Beras Di Kabupaten Klaten Provinsi Jawa Tengah. *Jurnal Caraka Tani*. [internet]. [dikutip 16 Januari 2016). Dapat diunduh dari: [fp.uns.ac.id/jurnal/caraka%20XXV\\_1-38-42.pdf](http://fp.uns.ac.id/jurnal/caraka%20XXV_1-38-42.pdf)
- [3] Ever H. 1994. *The Moral Economy of Trade: Ethnicity and Developing Market*. English [UK]: Routledge
- [4] Keraf AS. 2010. *Etika lingkungan hidup*. Jakarta [ID]: Kompas. 408 hal.
- [5] Koentjaraningrat. 1977. *Masyarakat Desa Masa Kini*. Jakarta [ID]: Universitas Indonesia Press.
- [6] Li TM. 2012. *The Will to Improve: perencanaan, kekuasaan dan pembangunan*. Jakarta [ID]: Marjin Kiri.
- [7] Martono N. 2011. *Sosiologi Perubahan Sosial*. Jakarta [ID]: Rajawali Press.
- [8] Soekanto, S. 2010. *Sosiologi Suatu Pengantar*. Jakarta [ID]: Rajawali Press.
- [9] Soemardjan S. 2009. *Perubahan Sosial di Yogyakarta*. Jakarta [ID]: Penerbit Komunitas Bambu
- [10] Tulak P. 2009. Analisis tingkat kesejahteraan dan strategi nafkah rumahtangga petani transmigran (studi sosio-ekonomi perbandingan di tiga kampung di Distrik Masni Kabupaten Manokwari Provinsi Papua Barat). [tesis]. Bogor (ID): IPB
- [11] Rahardjo. 2010. *Pengantar Sosiologi Pedesaan dan Pertanian*. Yogyakarta [ID]: UGM Press.
- [12] Wirawan, IB. 2012. *Teori-Teori Sosial Dalam Tiga Paradigma (Fakta Sosial, Definisi Sosial, dan Perilaku Sosial)*. Jakarta [ID]: Prenadamedia Group.
- [13] Widjanarko. 2006. Aspek Pertanahan Dalam Pengendalian Alih Fungsi Lahan Pertanian (Sawah). *Prosiding seminar Nasional Multifungsi Lahan Sawah*. Pusat Penelitian dan Pengembangan BPN, Jakarta.