

**PELATIHAN OLAHAN MINUMAN JERUK SIAM DI DESA MENSERE
KECAMATAN TEBAS KABUPATEN SAMBAS**

***TRAINING ON PROCESSING SIAM ORANGE DRINK IN MENSERE VILLAGE
TEBAS DISTRICT SAMBAS REGENCY***

**Kiki Kristiandi^{1*}, Kamila², Oktavia Nurmayaty Sigiro¹, Sangkala³, Sudirman Masara^{T3},
Beryaldi Agam⁴**

^{1*}Program Agrindustri Pangan, Jurusan Agrobisnis Politeknik Negeri Sambas

²Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kabupaten Sambas

³Program Studi Agribisnis, Jurusan Agrobisnis Politeknik Kabupaten Sambas

⁴Program Studi Agribisnis Perikanan Dan Kelautan, Jurusan Agribisnis Politeknik Negeri Sambas

*Email korespondensi: kikikristiandi2020@gmail.com

Abstract

Siamese oranges are part of the abundant agricultural products in Sambas Regency. Siamese orange farming is able to become the main supplier for West Kalimantan, but during post-harvest the condition of Siamese oranges is uncontrolled, causing an unstoppable abundance in the market and causing a decrease in the price of Siamese oranges. The purpose of this community service is to provide training in processing Siamese oranges in Mensere Village, Sambas Regency. The approach method used is the provision of materials, modules, direct technical processing and discussion sessions. The results obtained from the activity were that the participants were happy with this training, besides that each participant could enjoy the processing process that had been practiced directly during the training and commented positively on the training that had been given. Training in processing drinks with Siamese oranges as raw materials is expected to foster skills and foster an entrepreneurial spirit in processing Siamese oranges. Another impact is to provide reinforcement of information on the condition of Siamese oranges, in addition to helping to increase creativity in overcoming the growth rate of Siamese oranges which during post-harvest cannot be stopped by the market.

Keywords: *Siamese Oranges, Drinks, Processed*

Abstrak

Jeruk siam merupakan bagian dari hasil pertanian yang melimpah di Kabupaten Sambas. Pertanian jeruk siam mampu menjadi pemasok utama bagi Kalimantan Barat, Namun saat pasca panen kondisi jeruk siam tidak terkontrol sehingga menyebabkan kelimpahan yang tak terbanding dipasaran dan menyebabkan penurunan harga pada jeruk siam tersebut. tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah memberikan pelatihan olahan jeruk siam di Desa Mensere Kabupaten Sambas. Metode pendekatan yang digunakan yaitu pemberian materi, modul, teknis langsung pada pengolahan dan sesi diskusi. Hasil yang didapatkan pada kegiatan yaitu peserta merasa senang dengan adanya pelatihan ini, selain itu pula masing-masing peserta dapat menikmati proses olahan yang telah dipraktikkan secara langsung saat pelatihan dan mengomentari positif terhadap pelatihan yang telah diberikan. Pelatihan olahan minuman dengan bahan baku jeruk siam ini diharapkan dapat menumbuhkan keterampilan dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan dalam pengolahan jeruk siam. Dampak lainnya adalah memberikan penguatan informasi terhadap kondisi jeruk siam, selain itu membantu peningkatan kreativitas dalam menanggulangi tingkat pertumbuhan jeruk siam yang saat pasca panen tidak terbanding oleh pasar.

Kata kunci: Jeruk Siam, Minuman, Olahan



CC Attribution-ShareAlike 4.0

Copyright © 2025 Author

Diterima: 13 Januari 2025; Disetujui: 31 Januari 2025; Terbit: 2 Februari 2025

PENDAHULUAN

Desa Mensere, Kecamatan Tebas, Kabupaten Sambas merupakan wilayah yang dikenal dengan produksi buah jeruk siamnya yang melimpah. Saat musim panen raya jeruk siam di Kabupaten Sambas sering mengalami penumpukan sehingga menyebabkan harga yang ditawarkan menjadi lebih murah, alasan harga lebih murah agar tidak terjadi kerusakan pada buah jeruk siam tersebut. Jeruk siam memiliki umur simpan yang berbeda-beda hal ini dipengaruhi karena suhu yang digunakan. pendugaan umur simpan pada jeruk siam setelah dipanen yaitu suhu 10°C 15 hari, 15°C 14 hari dan suhu 28°C umur simpannya 13 hari. Kondisi umur simpan yang singkat ini dapat menyebabkan kondisi kerusakan yang cukup fatal pada fisiologi buah jeruk siam itu sendiri. Permasalahan lainnya yaitu banyaknya kondisi jeruk siam yang tidak tumbuh besar optimal atau Bahasa Sambasnya yaitu *songpi* (Diny & Santoso, 2021; Sandy et al., 2021). Beberapa penyebab pertumbuhan tidak optimal yaitu dipengaruhi banyak faktor diantaranya proses pemupukan, cuaca, banjir, hama, dan penyebab lainnya.

Kondisi proses pemupukan tidak merata dikarenakan harga pupuk yang cukup mahal dengan luas lahan yang besar sehingga petani merasa mengalami kerugian terhadap pemupukan dan dibarengi dengan kondisi cuaca yang menyebabkan banjir pada lahan pertanian jeruk siam (Oktavendi & Amalia, 2020). Permasalahan yang berjalan secara beriringan tersebut mengakibatkan tidak optimalnya pemberian kontrol kendali pada pertanian jeruk siam. Dengan banyaknya masalah yang dihadapi petani jeruk siam mengakibatkan kondisi jeruk siam yang tidak sesuai dengan permintaan pasar atau *rejected*.

Permintaan pasar yang memiliki standar yang cukup tinggi mengakibatkan nilai jual pada jeruk dibawah standar lebih rendah. Dilihat dari komposisi nilai gizi sebenarnya tidak terlalu jauh berbeda, namun standar baku yang diterapkan oleh pasar menjadikan pelemahan pada petani (Diny & Santoso, 2021; Maulana & Irawati, 2024). Dari bahan baku yang tidak diterima oleh pasar masih banyak olahan turunan yang dapat digunakan dari bahan baku tersebut, misalnya saja minuman. Minuman menjadi salah satu daya tarik terhadap pengolahan (Nugraha et al., 2024; Putra, 2016). Pembuatan minuman tidak terlalu

membutuhkan banyak kerumitan dalam prosesnya. Minuman yang khas akan memberikan daya tarik tersendiri terhadap pasar. Minuman jeruk siam merupakan salah satu jenis minuman yang segar yang diambil dari sarinya dengan proses pemerasan sehingga sarinya keluar (Sandy et al., 2021). Rasa yang ditimbulkan pada minuman ini asam, manis, dan segar. Minuman ini termasuk minuman sehat karena tidak diberikan tambahan kandungan kimia berbahaya. Minuman ini dapat diberikan tambahan lainnya agar terciptanya jenis olahan minuman yang menyehatkan, misalnya saja diberikan buah mangga, yuhort plain, selasih, pisang, jahe, dan beberapa tambahan lainnya.

Produk olahan minuman jeruk yang beragam dapat menjadi bagian solusi dalam proses penurunan kerugian petani yang disebabkan fisiologis buah yang tidak diterima pasar (Izzalqurny et al., 2022). Olahan minuman jeruk siam tidak memberikan banyak waktu lama dalam proses pengolahannya, selain itu bahan baku mudah didapatkan di pasar. Sehingga dengan melihat permasalahan yang ada di lapang kondisi jeruk siam yang tidak sesuai pasar bukan lah produk yang sepenuhnya gagal, karakteristik dari buah jeruk siamnya sendiri masih layak untuk dikonsumsi dan memiliki banyak manfaat yang baik bagi tubuh. dengan kondisi yang telah diuraikan maka pengabdian masyarakat yang akan dilakukan pada masyarakat yang berada di Desa Mensere yaitu pelatihan olahan minuman jeruk siam. Tujuannya agar masyarakat dapat teredukasi terhadap jenis-jenis olahan minuman sehat dan menyegarkan.

METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini berlangsung pada Oktober 2024 di Desa Mensere, Kecamatan Tebas, Kabupaten Sambas. Kegiatan ini berlangsung dengan beberapa tahapan:

1. Perizinan
Perizinan tempat ini bertujuan untuk melancarkan segala aktivitas dan kegiatan dalam pelatihan olahan minuman jeruk siam. Perizinan ini dilakukan oleh Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Sambas.
2. Pembuatan modul
Modul merupakan bagian dalam kegiatan olahan minuman jeruk siam, tujuannya

untuk memudahkan dalam menjalankan kegiatan pelatihan, agar tidak terjadi kesalahan dan memahami tujuan dalam kegiatan pelatihan. Modul yang diberikan pada peserta merupakan modul yang telah dicetak sehingga mobilitas peserta dapat berjalan dengan baik.

3. Praktek langsung

Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini peserta diminta untuk memahami terlebih dahulu modul yang telah diberikan. Modul tersebut dipelajari terlebih dahulu agar tidak terjadi kesalahan dalam teknis maupun prosedur, selain itu agar kegiatan pengabdian masyarakat dapat berjalan lancar. Kegiatan yang langsung pada praktek ini memiliki tujuan agar peserta dapat mengasah keterampilan langsung dan dapat mempelajari *step by step* dari kegiatan ini. Hal lain pula yaitu dapat langsung menemukan masalah atau kendala yang dihadapi peserta.

4. Diskusi

Setiap produk yang telah dibuat dalam pelatihan olahan minuman jeruk siam ini sementara dikumpulkan pada area masing-masing tim sebelum diberikan es. Tujuannya adalah agar peserta dapat menampilkan produk-produk olahan yang telah dilatih. Selanjutnya adalah sesi tanya jawab mengenai olahan yang telah dibuat dan memberikan kesempatan pada peserta jika ada yang ingin ditanyakan. Sehingga dengan kegiatan yang ada dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pada peserta.

5. Evaluasi

Hasil akhir dari pelatihan ini yaitu diharapkan peserta dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan juga mampu membuka peluang usaha untuk olahan minuman yang berbahan baku jeruk siam.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peserta yang tergabung dalam pelatihan olahan minuman jeruk siam ini yaitu 20 peserta dan semuanya merupakan ibu rumah tangga yang berlokasi di Desa Mensere, Kecamatan Tebas, Kabupaten Sambas. Lokasi ini dipilih karena Kecamatan Tebas merupakan wilayah dengan hasil pertanian jeruk siamnya yang banyak dan dikenal oleh masyarakat bahwa Kecamatan Tebas adalah wilayah penghasil

jeruk siam, sehingga dengan demikian mudah untuk melakukan branding produk turunan pada masyarakat luas. Selanjutnya peserta yang telah berkumpul membentuk kelompok, dalam 1 tim terbagi sebanyak 5 orang. Tujuan pengelompokan ini adalah agar memudahkan peserta dalam mendalami pelatihan, meningkatkan skill dan memberikan kesempatan pada setiap peserta untuk dapat terlibat lebih besar dalam proses pengolahan. Sistem pengelompokan dalam pekerjaan dapat mempermudah dalam proses pelatihan dan melatih kekompakan dalam tim, sehingga dapat menciptakan pekerjaan lebih baik dan optimal (Bambang et al., 2023; Fitriyanesti & Muhtadi, 2022).



Gambar 1. Proses Pengolahan Minuman Jeruk Siam

Olahan yang dibuat dalam pelatihan ini sebanyak 10 produk minuman dengan bahan utama yang digunakan adalah jeruk siam yang berasal dari Desa Mensere Kecamatan Tebas Kabupaten Sambas. Olahan minuman jeruk siam yang diolah diantaranya adalah Lemonade jeruk siam, Smoothie jeruk siam, moctail jeruk siam dan jahe, teh jeruk siam, Milkshake jeruk siam, jeruk siam dan selasih, jeruk siam dan aloe vera, smoohtie jeruk siam dan mangga, jeruk siam cooler, dan jeruk siam lassi. Rata-rata jeruk siam yang digunakan dalam olahan ini adalah 3 buah jeruk siam dalam satu produk olahan. Olahan yang telah dibuat pada kegiatan pelatihan selanjutnya diberikan kesempatan pada peserta untuk mencobanya agar dapat merasakan dan mengevaluasi tingkat kemanisannya. Meskipun komposisi gula sudah diberikan dan tertera pada modul, namun untuk tingkat kemanisan diberikan kebebasan pada peserta, hal ini dilakukan karena masing-masing peserta memiliki tingkat kemanisan pada minuman yang berbeda. Evaluasi yang dilakukan oleh peserta bertujuan untuk memberikan pendalaman mengenai produk

olahan yang telah dibuat dan disesuaikan dengan cita rasa masing-masing peserta, selain itu pula memberikan pengalaman dalam olahan yang telah dibuat oleh peserta (Sari & Widyasari, 2023; Wardhani et al., 2015). Hal lain yang didapatkan dalam evaluasi ini yaitu dapat membuat olahan serupa dengan cita rasa yang telah dialami sebelumnya.



Gambar 2. Tampilan Olahan Minuman Jeruk Siam

Respon yang diberikan oleh para peserta pelatihan olahan minuman jeruk siam sangat antusias. Hal ini dapat dilihat dari target yang direncanakan dalam menyelesaikan olahan ini berkisar 8 jam, namun dengan kerjasama tim yang baik pengerjaannya sekitar 4 jam telah selesai. Hasil olahan yang telah dibuat sengaja dikumpulkan terlebih dahulu agar masing-masing tim dapat mempresentasikan hasil olahan yang telah dibuat. Pengemasan pada 10 jenis produk minuman ini menggunakan cup plastik transparan yang telah disediakan. Namun kelemahannya yaitu masih tidak adanya desain kemasan pada minuman sehingga dapat menampakan nilai positif lainnya. Beberapa

diskusi yang disampaikan peserta dalam pelatihan ini yaitu:

Tabel 1. Hasil Diskusi dengan Peserta Pelatihan Olahan Minuman Jeruk Siam

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Apakah untuk bahan lain bisa ditambahkan dalam minuman yang telah diolah ?	Bisa, namun bahan yang ditambahkan memenuhi standar dan bisa jadi minuman baru dan lebih menyegarkan
2	Berapa harga yang diberikan pada masing-masing minuman ?	Tergantung, karena harus di hitung HPP nya persetiap bahan baku yang telah digunakan. Tentu saja harganya bisa berbeda-beda
3	Ini bisa menjadi peluang baik dan bagus	Betul sekali ibu-ibu, ini menjadi potensi yang dapat meningkatkan perekonomian juga dan membantu para petani jeruk siam dalam menangani permasalahan terhadap hasil pertanian
4	Apakah jeruk siamnya yang digunakan khusus grade A	Tidak, ini bisa digunakan pada yang tidak harus grade A saja, diluar grade A juga masih banyak mengandung air dan sarinya

KESIMPULAN

Olahan minuman jeruk siam ini dapat dikatakan berhasil karena respon dari para peserta mengatakan sangat enak dan segar. Antusias peserta pelatihan pun dapat dilihat dari kerjasama dan waktu pengerjaan olahan, dimana target estimasi waktu yang dibuat berkisar 8 jam dapat dilakukan menjadi 4 jam. Selain itu pula adanya diskusi dari peserta yang menarik untuk dapat dijadikan salah satu bidang usaha guna dapat memberikan peningkatan ekonomi.

Saran

Saran untuk selanjutnya dari pembuatan olahan minuman yang telah tersaji dapat menjadi salah satu solusi yang dapat diberikan informasi ini kepada para petani jeruk siam, agar dapat menurunkan kerugian yang disebabkan oleh daya tolak pasar karena ukuran yang tidak sesuai standar dan dengan kemasan yang menarik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih penulis sampaikan kepada Dinas pertanian dan ketahanan pangan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk dapat berkolaborasi dalam menyampaikan pengolahan minuman jeruk siam.

DAFTAR PUSTAKA

- Bambang, Azis, A. A., Kalsum, U., Akmal, S., Alfiana, & Almahdali, F. (2023). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pelatihan Kewirausahaan dan Akses Pembiayaan. *East Journal of Innovative Community Services*, 1(03), 142–155. <https://doi.org/10.58812/ejincs.v1i03.122>
- Diny, A. Q., & Santoso, E. B. (2021). Pengembangan Produk Olahan Komoditas Jeruk Siam di Kecamatan Bangorejo Kabupaten Banyuwangi Berdasarkan Konsep PEL. *Jurnal Teknik ITS*, 9(2), 56475. <https://doi.org/10.12962/j23373539.v9i2.56475>
- Fitriani, R., & Muhtadi, M. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Program Pelatihan Keterampilan dalam Membangun Kemandirian di Yayasan Inspirasi Indonesia Membangun (YIIM) Jakarta Selatan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 10(1), 23. <https://doi.org/10.37064/jpm.v10i1.9883>
- Izzalqurny, T. R., Ilmia, A., & Mufidah, A. (2022). Pemanfaatan Dan Pengolahan Potensi Buah Jeruk Untuk Pengembangan Produk Umkm Desa Guntung Kecamatan Sukorejo. *Diseminasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 74–84. <https://doi.org/10.33830/diseminasiabdimas.v4i1.1866>
- Maulana, F., & Irawati, I. (2024). Peningkatan Nilai Tambah Jeruk Siam Melalui Program “Citrus Kurano” Usaha Bersama Kelompok Tani Desa Sukoreno Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember. *Jompa Abdi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 24–32. <https://doi.org/10.57218/jompaabdi.v3i3.1171>
- Nugraha, D. P., Rollando, R., Monica, E., Aziz, N., & Susanto, F. . H. (2024). Pelatihan Dan Pengembangan Resep Produk Minuman Jeruk Instan Guna Meningkatkan Perekonomian Masyarakat. *Lamahu: Jurnal Pengabdian Masyarakat Terintegrasi*, 3(1), 67–73. <https://doi.org/10.37905/ljpm.v3i1.24444>
- Oktavendi, T. W., & Amalia, F. A. (2020). Olahan Sari Jeruk Sebagai Usaha ntuk Meningkatkan Nilai Produk Jeruk Siam. *Jurnal Abdimas Mahakam*, 4(1), 106–113. <https://doi.org/10.24903/jam.v4i1.781>
- Putra. (2016). Pelatihan Pembuatan dan Pengemasan Sari Buah Jesika (Jeruk Siam Kancil) di Dusun Banjarejo RT 02 RW 08 Kelurahan Gunungsari, Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember. *Seminar Hasil Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat Dana BOPTN Tahun 2016*, 207–210.
- Sandy, S. R. O., Fitri, I. C., Fijiriani, N., & Abigail, A. D. (2021). Olahan Minuman Vitamin-C Sebagai Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Desa Umbulsari Guna Meningkatkan Nilai Jual Jeruk Semboro Dalam Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Pengabdian Masyarakat IPTEKS*, 7(2), 238–241. <https://doi.org/10.32528/jpmi.v7i2.6904>
- Sari, D. Y., & Widayari, R. (2023). Pencegahan Stunting Melalui Pelatihan Pembuatan Sirup Kayu Secang dan Jeruk Sambal Kepada Ibu PKK Desa Pal IX, Kalimantan Barat. *Poltekita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 775–784. <https://doi.org/10.33860/pjpm.v4i3.1818>
- Wardhani, C. H., Sumartono, S., & Makmur, M. (2015). Manajemen Penyelenggaraan

Program Pelatihan Masyarakat (Studi di Balai Besar Pemberdayaan Masyarakat dan Desa Kementerian Dalam Negeri di Malang). *Wacana, Jurnal Sosial Dan Humaniora*, 18(01), 21–30. <https://doi.org/10.21776/ub.wacana.2015.018.01.3>