

**OLAHAN PANGSIT JAMBU BIJI MERAH UNTUK MENDUKUNG  
PENGEMBANGAN DESA WISATA BUAH JAMBU MERAH  
DI KECAMATAN NGARGOYOSO, KABUPATEN KARANGANYAR**

Dwi Ishartani<sup>1,2</sup>, Rohula Utami<sup>1,2</sup>, Lia Umi Khasanah<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup>) Pusat Penelitian & Pengembangan Pangan Gizi dan Kesehatan Masyarakat,  
LPPM UNS

<sup>2</sup>) Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret  
e-mail : dishtani@yahoo.com

**ABSTRACT**

*Kecamatan Ngargoyoso is one of the favourite tourism destination in Kabupaten Karanganyar. There are many established tourism destination that have been popular among domestic and international tourists, such as Cetho Temple, Suku Temple, and Jumog Waterfall. A right development strategy is needed to strengthen Kecamatan Ngargoyoso as a tourism destination that is positively correlated to the area development policy of Local Government of Kabupaten Karanganyar. At this time, tourist villages is intensively developed into cluster management and one of those village is Desa Wisata Jambu Merah (Guava Tourist Village). Food products based on guava as raw material should be developed to strengthen the image of this Guava Tourist Village. A series of training and mentoring about guava processing in order to produce marketable 'pangsit' product was conducted through this program. The IbM Program gave positive effects to the group of farmers 'Candi Makmur' that involved in this program as partner. The partner got production capacity increase, product quality increase, product packaging and labelling innovation, and also practiced Good Manufacturing Process throughout the guava processing.*

**Keywords :** *tourist village, guava food product, pangsit, Ngargoyoso*

## PENDAHULUAN

Kecamatan Ngargoyoso merupakan salah satu wilayah tujuan wisata unggulan di Kabupaten Karanganyar yang saat ini semakin berkembang. Beberapa tempat kunjungan wisata di daerah ini bahkan telah dikenal oleh wisatawan internasional, misalnya Candi Sukuh, Candi Cetho, perkebunan teh Kemuning, dan air terjun Jumog. Sejak iklim tahun terakhir, *cluster* desa

wisata juga telah dicanangkan di Kecamatan Ngargoyoso, di antaranya Desa Wisata Jambu Biji Merah di Desa Jatirejo (<http://edisicetak.joglosemar.co/berita/kebun-jambu-ngargoyoso-layak-dikembangkan-167412.html>). Ikon dan lokasi wisata jambu biji merah di Desa Jatirejo disajikan pada Gambar 1 berikut ini.



Gambar 1. Ikon dan Lokasi Wisata Jambu Biji Merah

Angka kunjungan wisata ke Desa Jatirejo semakin meningkat setelah pencanangan Desa Jatirejo sebagai Desa Wisata Jambu Biji Merah. Wisatawan yang berkunjung ke Desa Wisata Jambu Biji Merah Kecamatan Ngargoyoso dapat melakukan petik buah jambu biji merah, *tracking* dan *outbond*, serta belajar budidaya jambu biji merah (<http://krjogja.com/read/218939/segar-nya-es-krim-jambu-merah-ngargoyoso.kr>). Untuk memperkuat posisi Kecamatan Ngargoyoso sebagai daerah tujuan wisata, khususnya Desa

Jatirejo sebagai Desa Wisata Jambu Biji Merah, maka diperlukan suatu strategi pencitraan yang tepat. Salah satunya, selain wisata petik buah jambu biji merah, adalah menciptakan oleh-oleh khas Desa Wisata Jambu Biji Merah, misalnya olahan jambu biji merah maupun cinderamata.

Di Desa Jatirejo, terdapat satu Kelompok Tani yang telah mengolah jambu biji merah menjadi produk pangan olahan untuk memenuhi permintaan wisatawan, yaitu berupa produk pangsit jambu biji merah. Namun, Kelompok Tani ini masih

mengalami beberapa kendala terkait proses produksi sehingga kapasitas produksinya masih terbatas dan tidak dapat memenuhi permintaan konsumen.

### Permasalahan Mitra

Anggota kelompok tani Candi Makmur yang perempuan memiliki kegiatan pengolahan daun jambu biji merah menjadi kripik, serta buah jambu biji merah menjadi pangsit dan kacang nyelip rasa jambu. Di antara ketiga produk olahan tersebut, pangsit jambu biji merah merupakan produk yang paling tinggi peminatnya. Namun, karena keterbatasan teknologi produksi maka saat ini Kelompok Tani Candi Makmur baru mampu memproduksi pangsit jambu biji merah sebesar 5 kg per hari. Menurut informasi dari ketua kelompok tani ini, permintaan dari toko oleh-oleh di wilayah Kabupaten Karanganyar saat ini minimal mencapai 10 kg per hari.

Permasalahan yang dihadapi oleh Kelompok Tani Candi Makmur terkait teknologi produksi pangsit jambu biji merah adalah:

1. Kapasitas produksi yang rendah  
Permintaan produk pangsit jambu biji oleh toko oleh-oleh di wilayah Kabupaten Karanganyar saat ini tinggi. Seorang agen pernah meminta pasokan 10 kg pangsit per hari secara kontinu ke Kelompok Tani Candi Makmur tetapi belum bisa dipenuhi. Saat ini kelompok tani baru bisa memproduksi 5 kg pangsit per hari. Hal ini terjadi karena kelompok tani terkendala

dengan proses pencetakan pangsit yang saat ini hanya mengandalkan pada *roller* yang kapasitasnya kecil dan jumlahnya hanya satu sehingga dalam sehari hanya mampu mencetak adonan dasar 5 kg.

2. Mutu produk yang rendah  
Pangsit yang dihasilkan oleh kelompok tani ini ternyata mengalami kemunduran mutu selama penyimpanan, yaitu munculnya endapan minyak di dasar kemasan. Munculnya minyak di dasar kemasan membuat produk tidak menarik dan membuat konsumen enggan membeli. Kemunduran mutu ini disebabkan teknik produksi yang kurang tepat akibat keterbatasan alat. Produk pangsit yang telah hanya ditiriskan menggunkan kertas sehingga minyak tidak tiris sempurna dan memakan waktu lama. Minyak yang tidak tiris sempurna akhirnya cepat mengendap di dasar kemasan selama penyimpanan.
3. Kemasan yang tidak menarik dan kurang mampu mempertahankan mutu produk kemasan yang digunakan oleh Kelompok Tani Candi Makmur masih berupa plastik PE 0.1 mm sehingga kurang bisa mempertahankan kerenyahan produk pangsit. Akibatnya pangsit jambu biji merah cepat melempem, tidak ekonomis untuk dipasarkan dan disimpan dalam jangka waktu lama, serta membatasi distribusinya. Selain itu, dengan kemasan plastik polipropilen (PP) 0.1 mm maka pangsit jambu biji

merah sulit untuk menembus pasar supermarket.

4. Pemahaman yang masih rendah terhadap *Good Manufacturing Product*. Setiap industri pangan wajib memahami dan menerapkan GMP. Pengawasan dan evaluasi yang ketat mulai dari pemilihan bahan baku khususnya jambu biji merah, proses produksi, pengemasan dan penyimpanan merupakan beberapa faktor yang harus selalu dikontrol. Kelompok Tani Candi Makmur belum memahami secara benar bagaimana melakukan dan mengevaluasi proses produksi pangsit yang baik dan mengedepankan higienitas dan keamanan pangan.

## METODE/APLIKASI

Metode yang digunakan dalam kegiatan IbM untuk memecahkan permasalahan di atas adalah sebagai berikut:

1. Introduksi alat pencetak pangsit  
Alat pencetak pangsit atau *roller* pangsit dibuat dengan kapasitas 10 kg/jam dengan material *stainless steel* untuk bagian alat yang kontak dengan pangsit mentah. Alat dibuat semi mekanis dengan sumber tenaga listrik 1300 Watt.
2. Introduksi *spinner*  
*Spinner* dibuat dengan material *stainless steel* untuk bagian alat yang kontak dengan pangsit goreng. Kapasitas *spinner* adalah 2.5kg/batch dengan waktu putar 5

menit/batch. *Spinner* didesain semi mekanis dengan tenaga listrik.

3. Introduksi kemasan plastik yang lebih tebal.  
Material kemasan baru yang digunakan adalah polipropilen (PP) dengan ketebalan 0.05 mm (5 kali lebih tebal dari kemasan sebelumnya yang digunakan UKM). Bentuk dan label kemasan juga didesain lebih menarik dengan informasi yang lebih lengkap dan sesuai dengan Undang-Undang Pangan.
4. Pelatihan *Good Manufacturing Practices*.  
Pelatihan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dilakukan kepada seluruh anggota kelompok tani agar rantai GMP dimengerti, dipahami, dan diimplementasikan oleh semua pihak yang terlibat dalam proses produksi pangsit jambu biji merah, sejak bahan baku hingga produk jadi.

## HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

### Peningkatan Kapasitas Produksi

Alat *roller* pangsit semi mekanis diintroduksikan kepada kelompok tani untuk meningkatkan efisiensi produksi. Sebelum introduksi alat, proses penipisan adonan dilakukan dengan *roller* manual berkapasitas 1kg adonan pangsit/jam. Dalam sehari, kelompok tani hanya mampu memproduksi 5 kg adonan pangsit. Namun, sekarang kelompok tani mampu memproduksi 10 kg adonan pangsit dalam sehari setelah

diintroduksikannya roller pangsit padaproses penipisan adonan, yaitu meningkat dua kali lipat dibandingkan sebelumnya. Kelompok tani sejauh ini telah berhasil memenuhi permintaan konsumen yang mencapai 10 kg/hari. Ke depannya, kapasitas produksi pangsit di kelompok tani ini masih

sangat dimungkinkan untuk ditingkatkan. Perubahan proses penipisan adonan pada produksi pangsit sebelum menggunakan *roller* pangsit dan sesudah menggunakan *roller* pangsit dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Penipisan Adonan Sebelum dengan Alat Roller Pangsit (Kiri) dan Sesudah dengan Alat Roller Pangsit (Kanan)

### Peningkatan Mutu Produk

*Spinner* dengan material stainless steel untuk bagian alat yang kontak dengan bahan pangan diintroduksikan pada proses penirisan pangsit goreng. Penggunaan *spinner* mampu memaksimalkan penirisan minyak sehingga pangsit lebih tahan lama, Penggunaan

*spinner* juga mampu menghemat waktu penirisan pangsit. *Spinner* ini memiliki kapasitas 2.5kg/batch dengan waktu putar 5 menit/batch. Setelah menggunakan *spinner*, waktu yang dibutuhkan untuk penirisan pangsit

tidak mudah membentuk endapan minyak selama penyimpanan sehingga menarik minat konsumen untuk membeli. Dengan kata lain, introduksi *spinner* mampu meningkatkan mutu produk pangsit yang yang dihasilkan oleh kelompok tani mitra.

hanya 30 menit dengan total produk yang ditiriskan adalah 10 kg dalam sehari. Sebelumnya, penirisan manual menggunakan kertas dan nampan membutuhkan waktu hingga 1 jam untuk 5 kg pangsit dalam sehari.

*Spinner* yang diintroduksi pada 3.  
kegiatan ini dapat dilihat pada Gambar



Gambar 3. Introduksi *spinner* mampu meningkatkan mutu produk sekaligus mempersingkat waktu penirisan pangsit

### **Inovasi Kemasan dan Label Produk**

Selama ini kemasan yang digunakan kelompok tani masih sangat sederhana, kurang menarik, kurang informatif dan kurang mampu mempertahankan mutu produk pasca produksi. Produk pangsit jambu biji merah hanya dikemas menggunakan kemasan plastik poli-propilen (PP) warna bening dengan ketebalan 0.01 mm sehingga produk pangsit menjadi mudah melempem dan tengik. Label yang memuat informasi terkait produk dicetak dengan tinta monokrom merah sehingga kurang menarik minat konsumen untuk membeli.

Melalui kegiatan ini dilakukan fasilitasi dan pendampingan dalam merancang kemasan yang lebih mampu mempertahankan mutu produk sekaligus merancang label yang lebih informatif dan menarik. Kemasan yang diintroduksi terbuat dari kemasan plastik polipropilen (PP) warna bening dengan ketebalan 0.05 mm dan desain inovatif *standing pouch resealable* yang memungkinkan konsumen menutup kembali kemasan yang sudah dibuka. Label yang diintroduksi dibuat dari material kertas berlaminasi plastik sehingga tidak tembus air dengan cetakan multi warna sehingga lebih menarik.



Gambar 4. Inovasi Kemasan dan Label Produk Sebelum (Kiri) dan Sesudah (Kanan) Kegiatan IbM

### **Penerapan *Good Manufacturing Practices***

Penyuluhan *Good Manufacturing Practices* dihadiri oleh ketua dan anggota kelompok tani. Penyuluhan berisi sosialisasi tentang manajemen bahan baku, kebersihan alat dan tenaga kerja, pengendalian proses dan pengemasan, serta pencegahan kontaminasi untuk menjamin produk pangan yang dihasilkan aman dan bermutu. Selain itu juga disampaikan contoh penerapan secara teknis *Good Manufacturing Practices*. Anggota kelompok tani

antusias dan termotivasi untuk menerapkan *Good Manufacturing Practices* dalam proses produksi pangsit jambu biji merah. Saat ini kelompok tani telah menerapkan *Good Manufacturing Practices* terutama di bagian proses produksi dan pengemasan.

### **Dampak**

Secara umum, dampak kegiatan IbM kali ini pada Kelompok Tani Candi Makmur dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini.

Tabel 1. Evaluasi Hasil Kegiatan IbM bagi Kelompok Tani Candi Makmur

No	Kegiatan	Sebelum IbM	Setelah IbM	Dampak
1	Introduksi Alat Roller Pangsit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tidak memiliki alat roller pangsit</li> <li>• Penipisan adonan menggunakan roller manual kapasitas 1 kg adonan pangsit per jam</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memiliki 1 alat roller pangsit kapasitas 10 kg adonan pangsit per jam</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kapasitas produksi kelompok tani meningkat dua kali lipat dan masih dimungkinkan kapasitas produksi ditingkatkan kembali</li> </ul>
2	Introduksi <i>Spinner</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ada endapan minyak pada produk yang dikemas</li> <li>• Tidak memiliki alat <i>spinner</i></li> <li>• Penirisan menggunakan kertas kapasitas 10 kg per jam</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tidak ada endapan minyak pada produk yang dikemas</li> <li>• Memiliki 1 alat <i>spinner</i> kapasitas 2.5 kg per batch dengan waktu 5 menit/batch</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peningkatan mutu produk dari yang ada endapan minyak menjadi tidak ada endapan minyak pada produk yang dikemas</li> <li>• Kecepatan penirisan pangsit goreng meningkat dua kali lipat</li> </ul>
3	Inovasi kemasan label	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kemasan lama berbahan plastic polipropilen 0.01 mm dengan desain sederhana</li> <li>• Label dengan tinta monokrom merah yang tidak menarik</li> <li>• Informasi pada label masih</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kemasan baru berbahan plastic polipropilen 0.05 mm dengan desain <i>standing pouch resealable</i></li> <li>• Label dengan kertas multi warna</li> <li>• Informasi pada label lebih</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umur simpan produk lebih panjang</li> <li>• Mampu bersaing dengan produk sejenis dipasaran</li> <li>• Kelompok tani lebih percaya diri memasuki segmen pasar yang lebih luas</li> </ul>

		minim	lengkap	
4	Pelatihan <i>Good Manufacturing Practices</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kelompok tani belum memahami <i>Good Manufacturing Practices</i></li> <li>• Kelompok tani belum menerapkan <i>Good Manufacturing Practices</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kelompok tani sudah memahami <i>Good Manufacturing Practices</i></li> <li>• Kelompok tani telah menerapkan <i>Good Manufacturing Practices</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produk pangsit yang dihasilkan kelompok tani lebih terjamin keamanan dan mutu produknya</li> </ul>

## PENUTUP

Hasil kegiatan IbM ini menjawab permasalahan aktual yang dihadapi Kelompok Tani Candi Makmur di Desa Jatirejo, Kecamatan Ngargooso, Kabupaten Karanganyar.

Dampak kegiatan bagi kelompok tani adalah peningkatan kapasitas produksi melalui introduksi alat *roller* pangsit, peningkatan mutu produk pangsit dan kecepatan proses penirisan melalui introduksi *spinner*, inovasi kemasan label yang lebih *marketable* melalui pendampingan desain kemasan dan label produk, pemahaman dan penerapan *Good Manufacturing Practices* oleh kelompok tani.

Pendampingan kepada Kelompok Tani Candi Makmur harus dilakukan secara kontinyu untuk dapat semakin meningkatkan kapasitas produksi pangsit serta mempertahankan mutu produknya. Kedepannya, perlu

dilakukan pelatihan dan pendampingan manajemen usaha, pembukuan keuangan serta perluasan pemasaran produk. Pendampingan ini diharapkan dapat semakin memberdayakan kelompok tani sehingga dapat mandiri.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada LPPM UNS yang telah mendanai kegiatan IbM ini pada tahun 2016.

## DAFTAR PUSTAKA

<http://ediscetak.joglosemar.co/berita/kebun-jambu-ngargoyoso-layak-dikembangkan-167412.html>.

Diunduh 15 Februari 2016

<http://krjogja.com/read/218939/segarnya-es-krim-jambu-merah-ngargoyoso.kr>. Diunduh 15 Februari 2016