

# PENYULUHAN DAN PELATIHAN PEMBUATAN JELLY DRINK GANDARIA (*BOUEA MACROPHYLLA*) DI DESA ALLANG

**Naomi Sabandar<sup>1\*</sup>**

<sup>1</sup>Universitas Pattimura

\* Email korespondensi: [naomisabandar@gmail.com](mailto:naomisabandar@gmail.com)

## **Abstrak**

*Desa Allang adalah salah satu desa yang berada di Pulau Ambon tepatnya di Kecamatan Leihitu Barat, Kabupaten Maluku Tengah, Provinsi Maluku. salah satu hasil hutan Desa Allang adalah buah gandaria. Buah gandaria biasanya dimakan langsung sebagai buah segar tanpa diolah menjadi produk yang lain oleh masyarakat. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan yang bertujuan untuk menambah wawasan masyarakat tentang pembuatan produk jelly drink gandaria. Metode yang digunakan terdiri atas tiga tahap yaitu penyuluhan, diskusi, dan pelatihan. Hasil dari kegiatan pengabdian ini masyarakat dapat mengetahui cara pembuatan jelly drink gandaria. Kegiatan ini juga perlu dilakukan di wilayah lain agar dapat menambah wawasan masyarakat di wilayah tersebut.*

**Kata kunci:** *gandaria, penyuluhan, pelatihan, jelly drink*

## **Abstract**

*Allang Village is one of the villages on Ambon Island, precisely in West Leihitu District, Central Maluku Regency, Maluku Province. One of the forest products from Allang Village is the gandaria fruit. Gandaria fruit is usually eaten directly as fresh fruit without being processed into other products by the community. Therefore, this carried out in the form of counseling and training which aims to increase people's knowledge about making gandaria jelly drink products. The method used consists of three stages, namely counseling, discussion, and training. As a result of this service activity, the community find out how to make gandaria jelly drink. This activity also needs to be carried out in other regions in order to increase knowledge in those regions.*

**Keywords:** *gandaria, counseling, training, jelly drink*

## **1. PENDAHULUAN**

Desa Allang adalah salah satu desa yang berada di pulau Ambon tepatnya di Kecamatan Leihitu Barat, Kabupaten Maluku Tengah, Provinsi Maluku. Mayoritas mata pencaharian masyarakat Desa allang berada di bidang pertanian dan salah satu hasil hutan Desa Allang adalah buah Gandaria.

Tanaman Gandaria (*Bouea macrophylla*) merupakan tanaman asli Indonesia dan juga ditemukan di Malaysia, Thailand, Selatan Cina, Indochina, Myanmar, dan Pulau Andaman. Di Indonesia tanaman ini banyak ditemukan di Pulau Sumatera, Jawa, Kalimantan, dan Maluku. Pohon gandaria tumbuh di daerah yang beriklim tropis lembab (Harsono, 2017). Di Maluku gandaria tumbuh liar serta merupakan salah satu jenis tumbuhan yang bersifat megatherm dan sangat terbatas di daerah tropis (Monk, 2000). Gandaria dapat ditemukan di Pulau Ambon dan di Pulau saparua (Tangkuman, 2006). Heyne (1987), menyebutkan bahwa tanaman gandaria tumbuh liar pada ketinggian kurang dari 500 meter di atas permukaan laut. Pada tanaman yang dibudidayakan, gandaria mampu tumbuh dengan baik pada ketinggian hingga 850 meter di atas permukaan laut (Harsono,2017). Tanaman gandaria, khususnya di Ambon, biasanya tumbuh di daerah dekat pemukiman baik pada daerah dataran rendah maupun daerah dataran tinggi (Papilaya, 2007).

Gandaria mengandung banyak vitamin sehingga mampu menangkal radikal bebas, juga terdapat protein, serat, dan abu (Rajan *et al.*, 2014) Kandungan komposisi buah gandaria dari

satu pohon yang tumbuh untuk setiap 100 gram bagian yang dapat dimakan adalah: 85 gram air, 112 mg protein, 600 mg serat, 230 mg abu, 6 mg kalsium, 10,8 mg fosfor, 0,31 mg besi, 0,043 mg karoten, 0,031 mg tiamina, 0,025 mg riboflavin, 0,286 mg niasina, 75 mg vitamin C (Tanasale, 2011).

Gandaria hanya tersedia saat musimnya saja dan biasanya buah gandaria yang sudah matang dapat dimakan langsung sebagai buah segar (Breemer *et al.*, 2023), sedangkan buah mentah dapat dibuat sambal, rujak atau untuk lalapan. Secara ekonomis gandaria memiliki nilai penting karena penjualan buah ini dapat meningkatkan ekonomi keluarga. Menurut Sinay (2011) Gandaria yang sudah matang umumnya dimakan dalam bentuk buah segar dan memiliki rasa agak kecut, namun dapat juga diolah menjadi pasta roti berupa selai dan minuman berupa sirup, sedangkan gandaria yang masih muda dapat dijadikan asinan dan sambal.

Buah gandaria segar mengandung air sebesar 85 gram dan memiliki sifat yang mudah rusak (*perishable*), sehingga tidak dapat bertahan lama untuk disimpan dan dikonsumsi. Untuk dapat memperpanjang umur simpan gandaria, maka penerapan teknologi yang dapat diupayakan adalah dengan mengolah gandaria menjadi suatu produk yang memiliki umur simpan yang lebih lama. Misalnya diolah menjadi sirup, selai, sari buah, dan sebagainya (Pattiruhu & Breemer, 2023). Juga dapat diolah menjadi nata buah gandaria (Warella *et al.*, 2016) dan *jelly drink*.

*Jelly drink* merupakan salah satu jenis minuman praktis yang banyak disukai berbagai kalangan masyarakat, mulai dari anak-anak, remaja, orang dewasa, hingga orang tua. Selain sebagai minuman, produk minuman jeli ini juga memiliki sifat sebagai makanan karena sifatnya yang dapat mengurangi rasa lapar. Minuman jeli dapat mengurangi rasa lapar karena pada komposisi dasar minuman jeli terdapat gula pasir yang dengan mudah dapat dimetabolisme oleh tubuh untuk menghasilkan energi. *Jelly drink* adalah suatu minuman semi padat yang terbuat dari sari buah-buahan, yang dimasak dengan gula, dengan penambahan bahan pembentuk gel (Cahyani & Alamsyah, 2023).

Kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan merupakan bentuk kegiatan yang dilakukan untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat yang tangguh serta menguasai pengetahuan dan keterampilan sebagai upaya meningkatkan kesejahteraan (Tualena, 2023).

Berdasarkan uraian diatas, maka melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, mahasiswa KKN Universitas Pattimura Angkatan L Gelombang ke-II tertarik untuk memberikan penyuluhan dan pembuatan *jelly drink* gandaria (*Bouea macrophylla*) kepada masyarakat di Desa Allang.

## 2. METODE

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini dilakukan pada semester genap 2023/2024 pada tanggal 1 Juni 2024. Lokasi Kuliah Kerja Nyata (KKN) adalah di Desa Allang yang bertempat di salah satu rumah warga dan diikuti oleh 20 orang peserta. Adapun alat yang digunakan adalah wadah, pisau, blender, kompor, panci, timbangan, gelas ukur, pengaduk, dan sendok. Sedangkan bahan yang digunakan adalah daging buah gandaria, air, gula pasir dan nutrijel/karagenan. Metode yang digunakan pada kegiatan ini yaitu penyuluhan, diskusi, dan pelatihan. Materi penyuluhan dicetak pada kertas HVS yang kemudian dibagi kepada peserta, setelah selesai dengan pemaparan materi, kesempatan diberikan kepada peserta untuk dapat berdiskusi dengan pemateri dan selanjutnya dilakukan pelatihan pembuatan *jelly drink*.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di salah satu rumah warga di Desa Allang pada tanggal 1 Juni 2024 yang dimana terdiri dari tiga tahap. Tahap yang pertama yaitu penyuluhan

tentang pembuatan *jelly drink* gandaria. Hal-hal yang disampaikan pada tahap yang pertama ini yaitu tentang kandungan gizi pada buah gandaria.



**Gambar 1.** Proses penyuluhan

Tahap yang kedua yaitu diskusi yang didalamnya terdapat sesi tanya jawab. Pada tahap ini pemateri memberikan kesempatan kepada peserta penyuluhan untuk dapat bertanya tentang materi yang telah disampaikan terkait pembuatan *jelly drink* gandaria. Pertanyaan yang diberikan yaitu berapa banyak gandaria yang dibutuhkan dalam pembuatan *jelly* gandaria jika ingin dibuat sebagai suatu usaha. Sesi Tanya jawab ini berlangsung dengan baik dimana mahasiswa dapat menjawab pertanyaan yang diberikan dan peserta dapat menerima dan memahami jawaban yang diberikan.



**Gambar 2.** Proses diskusi

Tahap yang ketiga yaitu pelatihan pembuatan *jelly drink* yang berlangsung selama satu jam. Kegiatan ini dimulai dari persiapan alat dan bahan yang akan digunakan, menimbang bahan-bahan, hingga proses pembuatan. Proses pembuatan gandaria yaitu Buah gandaria dibersihkan dari kulit dan bijinya, di ambil hanya daging buahnya saja sebanyak 250 gram. Daging buah gandaria dihaluskan menggunakan blender dengan air (1:1) sampai halus. Gandaria yang telah dihaluskan diambil sarinya sebanyak 500 ml, Kemudian sari buah gandaria dimasak dan dicampur dengan nutrijel/karagenan dan gula. Diaduk sampai masak, *Jelly*

gandaria diangkat dan dimasukkan ke dalam wadah, Dinginkan *jelly* gandaria pada suhu ruangan dan kemudian di masukkan ke dalam kulkas. Banyaknya alat dan bahan yang digunakan pada kegiatan ini disesuaikan dengan kebutuhan pelatihan.



**Gambar 3.** Bahan-bahan (a) gandaria, (b) gula pasir, (c) nutrijel plain



**Gambar 4.** Proses pelatihan



**Gambar 5.** *Jelly Drink*

Hasil akhir dari pembuatan *jelly drink* didapatkan produk dengan warna kuning dengan bau khas gandaria serta jika dikonsumsi, jelly memiliki rasa yang khas perpaduan antara rasa asam dan manis dari buah gandaria itu sendiri. Dalam proses pembuatan *jelly drink* ini tidak memerlukan alat dan bahan yang mahal dan mudah didapatkan oleh masyarakat. Dengan pembuatan *jelly drink* ini dapat membuka peluang usaha dan dapat menambah perekonomian

bagi masyarakat. Masyarakat yang mengikuti kegiatan ini sebelumnya tidak mengetahui cara pembuatan *jelly drink* gandaria ini karena biasanya gandaria hanya dimakan sebagai buah segar saja. Melalui kegiatan penyuluhan dan pelatihan ini dapat menambah wawasan masyarakat tentang pembuatan *jelly drink* gandaria serta dapat dikembangkan bila ada musim gandaria di tahun yang akan datang. Setelah selesai dari proses penyuluhan dan pelatihan, selanjutnya *jelly* gandaria yang sudah dingin dipotong-potong dan disajikan dengan penambahan sirup sesuai selera untuk dapat dirasakan langsung kualitas *jelly drink* tersebut. Hasil yang didapatkan dari para peserta yaitu *jelly drink* memiliki bau khas gandaria serta memiliki rasa asam dan manis yang bercampur menjadi satu, dan rasanya dapat diterima oleh peserta dan layak dijadikan sebagai suatu usaha.



Gambar 6. Penyajian *Jelly Drink*

#### 4. KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan kepada masyarakat yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa masyarakat di Desa Allang dapat menerima pengetahuan tentang pembuatan *jelly drink* gandaria dengan baik serta perlu dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini di wilayah pedesaan yang memiliki pohon gandaria agar masyarakat di wilayah tersebut juga dapat mengetahui cara pembuatan *jelly drink* gandaria (*Bouea macrophylla*).

#### DAFTAR PUSTAKA

- Breemer, R & Pattiruhu, G. (2023). Karakterisasi Sifat Kimia Gandaria (*Bouea macrophylla* Griff) Hasil Restrukturisasi Menggunakan Agar-Agar. *Jurnal Teknologi Pertaian*, 12(1), 50-56.
- Breemer, R., Picauly, P., & Tetelepta G. (2023). Pengaruh Penambahan Agar-agar Terhadap Sifat Sensori Minuman Jeli Gandaria (*Bouea macrophylla* Griff). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(2), 462-466.
- Cahyani, R. R & Alamsyah, R. (2023). *Analisis Usaha Mango Milky Jelly di Desa Glagahwero Kecamatan Panti Kabupaten Jember*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Harsono, T. (2017). Tinjauan Ekologi Dan Etnobotani Gandaria (*Bouea macrophylla* Griffith). *Jurnal Biosains*, 3(2), 119-124.
- Heyne, K. (1987). *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Alih Bahasa Badan Litbang Kehutanan. Jakarta: Departemen Kehutanan.

- Monk, K. A., De Fretes, Y & Lelley, G.R. (2000). *Ekologi Nusa Tenggara dan Maluku*. Alih Bahasa Kartikasari, S.N. Jakarta: Prenhallindo.
- Papilaya, P. M. (2007). *Kajian Ekologi Gandaria (Bouea macrophylla) Hubungannya dengan Produksi dan Kualitas Buah pada Ketinggian dari Permukaan Laut yang Berbeda di Pulau Ambon. (Suatu Analisis Tentang Tumbuhan Endemik Daerah Maluku)*. Disertasi. Universitas Negeri Malang.
- Rajan, N. S., Bhat, R., & Karim A. (2014). Preliminary Studies On the Evaluation Of Nutrition Composition Of Unripe And Ripe 'Kundang' Fruits (*Bouea macrophylla* Griff) *International Food Research Journal*, 21, 985-990.
- Sinay, H. (2011). Pengaruh Giberalin dan Temperatur Terhadap Pertumbuhan Semai Gandaria (*Bouea macrophylla* Griff). *Bioscientiae*, 8(1), 15-22.
- Tanasale, V. L. (2011). Kajian Agronomi dan Pemanfaatan Buah Gandaria (*Bouea macrophylla* Griff). *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan* (Agrikan UMMU-Ternate), 4(2): 69-74.
- Tangkuman, C. (2006). *Identifikasi Potensi Tanaman Gandaria (Bouea macrophylla Griff) Di Dusun Kusu-kusu Sereh Desa Urimesing Kecamatan Nusaniwe Kota Ambon*. Skripsi. Universitas Pattimura. Ambon.
- Tualena, B. A. (2023). Penyuluhan dan Pelatihan Minuman Instan Dari Bahan Dasar Jahe (*Zingiber Officinale* Rosc) Di Desa Poka. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 1(2), 28-33.
- Warella, J., Papilaya, P., & Tuapattinaya, P. (2016). Lama Fermentasi Terhadap Kadar Serat Nata Buah Gandaria. *Biopendix*, 3, 33-39.