

Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi produk sari jeruk nipis *LemooGi'*

Asysyuura^{*1}, Suherman², Muhammad Rasid², Khalik², Risdianti², Miranti Eka Ramadhani²,
Muhammad Yusril. M², Diadjeng Putri A.P², Sabinah Fatmawaty², Muhammad Suci
Ramadhan. R², Dicky Heryansah², Muh. Haris²

Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian YAPI Bone¹
Universitas Muhammadiyah Parepare²

*e-mail korespondensi: new.asysyuura2022@gmail.com

ABSTRAK

Desa Betao di Kabupaten Sidrap merupakan sentra pertanian jeruk nipis yang menghadapi tantangan fluktuasi harga dan rendahnya nilai jual dalam bentuk mentah. Untuk mengatasi permasalahan ini, program inovasi produk *LemooGi'* diperkenalkan sebagai solusi pengolahan jeruk nipis menjadi sari jeruk siap konsumsi. Kegiatan ini melibatkan akademisi dari STIP Yapi Bone dan Universitas Muhammadiyah Parepare, serta Kelompok Tani Mekar Tani II sebagai mitra utama. Metode pelaksanaan mencakup persiapan bahan baku, proses produksi yang higienis, sterilisasi, hingga pengemasan produk. Hasil program menunjukkan bahwa produk *LemooGi'* memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan jeruk nipis segar, serta dapat meningkatkan pendapatan masyarakat melalui usaha mikro berbasis komoditas lokal. Partisipasi aktif petani dan mahasiswa dalam program ini menunjukkan adanya potensi besar untuk pengembangan lebih lanjut. Dengan inovasi ini, diharapkan petani dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi mereka serta memperluas pasar produk olahan berbasis jeruk nipis.

Kata kunci: ekonomi lokal; inovasi produk; jeruk nipis; pemberdayaan masyarakat; UMKM.

ABSTRACT

Betao Village in Sidrap Regency is a key lime farming center facing challenges related to price fluctuations and the low market value of raw limes. To address this issue, the LemooGi' product innovation program was introduced as a solution to process limes into ready-to-consume lime juice. This initiative involved academics from STIP Yapi Bone and Universitas Muhammadiyah Parepare, in collaboration with the Mekar Tani II Farmers Group as the primary partner. The implementation method included raw material preparation, hygienic production processes, sterilization, and product packaging. The program results indicate that LemooGi' has a higher market value compared to fresh limes and contributes to increasing local farmers' income through micro-enterprise development based on local commodities. Active participation from farmers and students in this program highlights the significant potential for further development. This innovation is expected to enhance farmers' economic well-being and expand the market for processed lime-based products.

Keywords: community empowerment; key lime; local economy; MSMEs; product innovation.

PENDAHULUAN

Desa Betao, yang terletak di Kabupaten Sidrap, Kecamatan Pitu Riawa, dikenal sebagai sentra penghasil berbagai buah-buahan seperti durian, rambutan, langsung, serta komoditas unggulan lainnya seperti kakao dan jeruk nipis. Di antara berbagai hasil pertanian tersebut, jeruk nipis menjadi komoditas utama yang diandalkan oleh masyarakat setempat. Budidaya jeruk nipis dinilai lebih menguntungkan karena lebih tahan terhadap penyakit dibandingkan jenis jeruk lainnya serta memiliki banyak manfaat bagi kesehatan.

Namun, permasalahan utama yang dihadapi petani jeruk nipis di Desa Betao adalah fluktuasi harga yang tidak stabil, terutama ketika produksi melimpah. Harga jual jeruk nipis dalam kondisi mentah cenderung rendah, sehingga keuntungan yang diperoleh petani menjadi kurang optimal (Baroroh & Fauziyah, 2021; Husna et al., 2022). Berbagai solusi, seperti pengolahan sederhana dan pemasaran langsung, telah diterapkan, tetapi belum mampu meningkatkan nilai tambah secara signifikan. Oleh karena itu, diperlukan inovasi

pengolahan yang lebih terintegrasi dan berkelanjutan agar produk berbasis jeruk nipis memiliki daya saing lebih tinggi di pasaran serta mampu memberikan manfaat ekonomi yang lebih besar bagi petani (Prayuginingsih, 2015; Mardhiyyah et al., 2022).

Sebagai solusi atas permasalahan ini, Tim pengabdian yang terdiri dari Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian (STIP) Yapi Bone dan Universitas Muhammadiyah Parepare (UMPAR) bekerja sama dengan Kelompok Tani Mekar Tani II menginisiasi program pembuatan produk UMKM berbasis jeruk nipis yang diberi nama *LemooGi*'. Produk ini merupakan sari jeruk nipis yang diolah secara higienis dengan tujuan meningkatkan nilai jual dan memperluas pasar jeruk nipis di Desa Betao. Sari jeruk nipis cocok sebagai produk rumah tangga untuk menambah nilai (Klinchan et al., 2019) dan pengolahan dan sejenis berpotensi meningkatkan perekonomian petani (Filipiak & Biernat, 2015; Suherman & Kurniawan, 2017).

Program ini bertujuan untuk memberikan solusi bagi petani agar jeruk nipis tidak hanya dijual dalam bentuk mentah, tetapi juga dalam bentuk olahan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Selain itu, melalui inovasi ini, diharapkan kesejahteraan masyarakat dapat meningkat dengan adanya pengembangan usaha mikro berbasis komoditas lokal. Pemanfaatan sumber daya lokal yang berlimpah juga diharapkan dapat mendorong keberlanjutan usaha kecil di desa tersebut. Dengan adanya produk *LemooGi*', diharapkan dapat tercipta alternatif pemanfaatan jeruk nipis yang lebih menguntungkan bagi masyarakat Desa Betao. Selain itu, produk ini berpotensi membuka peluang pasar yang lebih luas untuk produk olahan berbasis jeruk nipis, sehingga dapat meningkatkan daya saing UMKM di daerah tersebut.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan program pembuatan produk *LemooGi*' dilakukan melalui beberapa tahapan, mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan produk akhir. Seluruh proses ini melibatkan dosen dan mahasiswa dari STIP Yapi Bone dan UMPAR serta Kelompok Tani Mekar Tani II sebagai mitra utama dalam produksi.

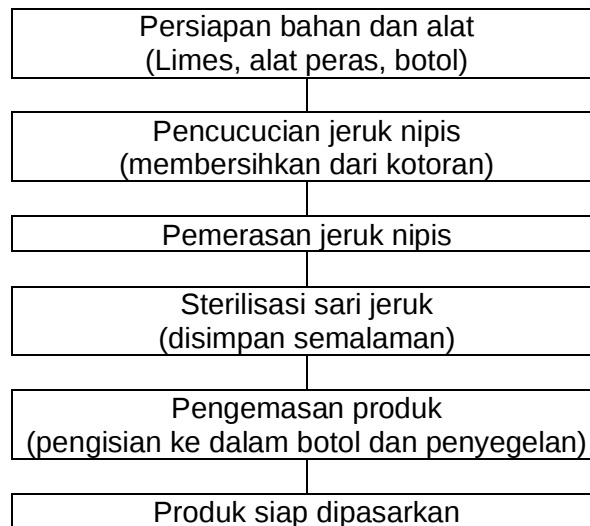
Tahap pertama adalah persiapan bahan dan alat. Jeruk nipis yang digunakan dalam produksi dipilih berdasarkan tingkat kematangan yang optimal, yaitu yang sudah sedikit menguning atau dalam kondisi segar. Selain itu, peralatan seperti wadah stainless steel, saringan, alat pemeras jeruk, serta botol kemasan juga dipersiapkan untuk memastikan proses produksi berjalan dengan baik dan higienis.

Selanjutnya, dilakukan proses pengolahan jeruk nipis. Jeruk nipis dicuci bersih menggunakan sabun khusus untuk menghilangkan kotoran dan sisa pestisida. Setelah dicuci, jeruk ditiriskan hingga kering sebelum diiris dan diperas menggunakan alat pemeras jeruk. Hasil perasan kemudian disaring dan disterilisasi dalam wadah tertutup selama satu malam untuk menjaga kualitas dan kebersihan produk.

Setelah proses sterilisasi selesai, dilakukan pengemasan produk. Botol kemasan yang digunakan terlebih dahulu dicuci bersih untuk memastikan kebersihan produk sebelum dilakukan pengisian sari jeruk nipis. Produk yang telah dikemas kemudian siap untuk dipasarkan sebagai bagian dari inovasi UMKM Desa Betao. Alur produksi dapat dilihat pada Gambar 1.

Keberhasilan program ini diukur melalui beberapa indikator utama, yaitu tingkat kepuasan mitra terhadap proses produksi dan hasil akhir produk yang diperoleh, serta potensi keberlanjutan usaha berbasis inovasi ini. Survei kepuasan dilakukan dengan menggunakan kuesioner sederhana kepada anggota kelompok tani yang terlibat, sedangkan efektivitas program dinilai dari peningkatan jumlah produksi, daya jual produk, serta

keberlanjutan usaha setelah program selesai. Dengan pendekatan ini, diharapkan program tidak hanya menghasilkan produk inovatif tetapi juga memberikan dampak ekonomi yang berkelanjutan bagi masyarakat.



Gambar 1. Alur kegiatan produksi *LemooGi'*

Program ini berlangsung selama satu bulan dengan dukungan penuh dari masyarakat, dan efektivitasnya diukur melalui indikator seperti peningkatan pendapatan petani, jumlah produk yang terjual, serta respons pasar terhadap produk *LemooGi'*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program pembuatan *LemooGi'*, yaitu produk sari jeruk nipis, berjalan dengan lancar selama satu bulan di Bulan Agustus 2023. Seluruh rangkaian kegiatan melibatkan akademisi dari dua institusi, yaitu STIP Yapi Bone dan UMPAR serta Kelompok Tani Mekar Tani II sebagai mitra utama.

Pada tahap awal, pemilihan dan persiapan bahan baku menjadi aspek penting dalam memastikan kualitas produk. Alat dan bahan yang digunakan dalam produksi *LemooGi'* ini seperti yang tercantum dalam Tabel 1. Jeruk nipis yang digunakan dipilih berdasarkan tingkat kematangan yang optimal agar menghasilkan sari dengan cita rasa yang segar dan kandungan nutrisi yang tinggi. Tingkat kematangan dilihat melalui warna kulit buah jeruk dan kadar vitaminnya (Paramita et al., 2019; Fitriyana, 2019). Proses pencucian menggunakan sabun khusus dilakukan untuk menghilangkan kotoran dan residu pestisida sebelum dilakukan ekstraksi.

Tahapan pemerasan dilakukan menggunakan alat pemeras jeruk untuk memastikan efisiensi dan kebersihan proses produksi. Hasil perasan kemudian disaring untuk memisahkan ampas dan disterilisasi dalam wadah tertutup selama satu malam. Proses sterilisasi ini bertujuan untuk menjaga kesegaran serta memperpanjang masa simpan produk. Langkah-langkah produksi disajikan pada Tabel 2.

Hasil dari program ini menunjukkan bahwa proses produksi *LemooGi'* dapat dilakukan dengan efektif dalam skala UMKM. Produk yang dihasilkan memiliki cita rasa yang alami tanpa tambahan bahan pengawet serta dikemas dalam botol plastik berukuran 250 ml. jeruk nipis dengan kadar pH yang rendah memungkinkan untuk disimpan lebih lama (Trisnawati, 2007; Gozali et al., 2023). Partisipasi aktif masyarakat dalam kegiatan ini juga menunjukkan adanya potensi besar dalam pengembangan usaha berbasis komoditas lokal di Desa Betao.

Tabel 1. Alat dan bahan yang digunakan dalam produksi *LemooGi'*.

No.	Alat/Bahan	Keterangan
A. Bahan		
1.	Jeruk nipis	Dipilih yang sudah agak menguning atau masih segar untuk menghasilkan sari berkualitas tinggi.
B. Alat		
1.	Wadah stainless steel	Digunakan untuk menampung hasil perasan dan proses sterilisasi.
2.	Saringan	Berfungsi untuk memisahkan ampas dari sari jeruk nipis.
3.	Alat pemeras jeruk	Digunakan untuk mengekstrak sari dari jeruk nipis dengan efisien.
4.	Botol plastik 250 ml	Sebagai wadah kemasan akhir sebelum produk dipasarkan.
5.	Sabun Pembersih	Digunakan untuk mencuci jeruk nipis agar terbebas dari kotoran dan residu pestisida.
6.	Lap Bersih	Digunakan untuk mengeringkan jeruk sebelum proses pemerasan.

Berdasarkan dokumentasi kegiatan, dapat dilihat bahwa setiap tahap produksi dilakukan dengan standar kebersihan yang baik. Selain itu, tidak terdapat kendala berarti dalam pelaksanaan program, berkat dukungan dari masyarakat setempat yang turut membantu dalam setiap prosesnya. Keberhasilan program ini memberikan peluang bagi masyarakat Desa Betao untuk meningkatkan nilai ekonomi dari jeruk nipis melalui produk olahan yang memiliki nilai jual lebih tinggi.

Kegiatan pelatihan atau demonstrasi dalam pengolahan jeruk nipis menjadi produk siap jual, dipraktikkan oleh mahasiswa UMPAR (Gambar 2). Kegiatan ini melibatkan Kelompok Tani Mekar Tani II, yang bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah jeruk nipis melalui inovasi produk sari jeruk kemasan melalui keterampilan usaha. Terlihat mahasiswa memperlihatkan demonstrasi sedang mengiris jeruk nipis di atas alat pemotongan, sementara beberapa ibu-ibu kelompok tani mengamati dengan serius. Tahapan ini merupakan langkah awal dalam proses produksi, yang bertujuan untuk memastikan jeruk siap diperas guna memperoleh sari dengan kualitas terbaik. Proses ini juga dilakukan dengan memperhatikan kebersihan dan efisiensi dalam pengolahan.

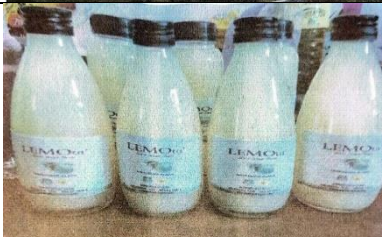
Selain itu, adanya partisipasi aktif masyarakat dalam kegiatan pelatihan, yang mencerminkan semangat transfer ilmu antara tim pelaksana dan masyarakat setempat. Ibu-ibu yang hadir tampak antusias dalam memperhatikan proses pengolahan, yang menandakan bahwa program ini mendapat respons positif dan berpotensi memberikan manfaat ekonomi bagi mereka.

Dari segi peralatan, demonstrasi kegiatan ini menggunakan beberapa alat sederhana seperti pisau, timbangan, dan wadah untuk memudahkan proses pemotongan dan penimbangan jeruk. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat dapat menerapkan pengetahuan yang diperoleh untuk meningkatkan produktivitas dan pengelolaan hasil pertanian lokal mereka.

Secara keseluruhan, program ini tidak hanya memberikan manfaat bagi para petani dalam mengatasi ketidakstabilan harga jeruk nipis, tetapi juga membuka peluang pengembangan UMKM di daerah tersebut. Dengan adanya produk *LemooGi'*, diharapkan

dapat memperluas pasar dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui inovasi berbasis sumber daya lokal.

Tabel 2. Langkah-langkah produksi *LemooGi'*.

No. Langkah Kerja	
1. Pencucian jeruk nipis	
2. Penirisan dan pengeringan jeruk	
3. Pengirisan jeruk	
4. Pemasakan jeruk	
5. Sterilisasi sari jeruk nipis	
6. Pengemasan	

Gambar 3. menunjukkan pencapaian indikator keberhasilan program pembuatan produk *LemooGi'*. Tingkat kepuasan mitra mencapai 27,1%, dimana pelatihan dan pendampingan masih diingikan oleh peserta karena waktu yang terlalu singkat, sementara kualitas produk mencapai 33,9%, menunjukkan keberhasilan dalam penerapan metode pengolahan yang higienis dan terstandarisasi disebabkan alat yang digunakan seadanya. Peningkatan produksi sebesar 10,2% dan daya jual produk sebesar 8,5% mengindikasikan adanya dampak positif meskipun tidak signifikan terhadap kapasitas produksi dan penerimaan pasar, masih diperlukan strategi pemasaran yang lebih luas sebagai prosuk baru. Selain itu, 20,3% mitra berencana melanjutkan usaha setelah program selesai, mereka membutuhkan inovasi yang cukup berkelanjutan. Secara keseluruhan, program ini telah

berhasil meningkatkan daya saing produk berbasis jeruk nipis yang sebelumnya dijual segar menjadi produk olahan, meskipun masih terdapat ruang untuk penguatan pemasaran dan keberlanjutan usaha dalam jangka panjang.



Gambar 2. Pelatihan pengolahan jeruk nipis menjadi sari jeruk bersama Kelompok Tani.



Gambar 3. Persentase pencapaian indikator keberhasilan program pembuatan produk *LemooGi'*.

KESIMPULAN

Program inovasi produk *LemooGi'* telah berhasil memberikan solusi atas permasalahan rendahnya nilai jual jeruk nipis di Desa Betao. Melalui proses produksi yang higienis dan efisien, produk ini mampu meningkatkan daya saing jeruk nipis serta memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat. Partisipasi aktif petani dan mahasiswa dalam pelaksanaan program menunjukkan keberhasilan dalam mentransfer ilmu dan keterampilan, yang dapat mendorong keberlanjutan usaha mikro di desa tersebut. Program pembuatan produk *LemooGi'* berhasil memberikan kontribusi terhadap kualitas produk, kapasitas produksi, dan daya jual di pasar. Meskipun demikian, diperlukan waktu kegiatan yang lebih lama serta strategi pemasaran yang lebih efektif untuk meningkatkan daya saing dan memastikan keberlanjutan usaha dalam jangka panjang.

Dengan adanya produk *LemooGi'*, diharapkan petani dapat lebih mandiri secara ekonomi, serta mampu memperluas pasar produk olahan berbasis jeruk nipis. Keberlanjutan program ini dapat didukung dengan peningkatan kapasitas produksi, diversifikasi produk berbasis jeruk nipis, serta pengembangan strategi pemasaran digital untuk menjangkau pasar yang lebih luas.

REFERENSI

- Baroroh, S. Q., & Fauziyah, E. (2021). Manajemen Risiko Usahatani Jeruk Nipis di Desa Kebonagung Kecamatan Ujungpangkah Kabupaten Gresik. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 5(2), 494-509.
- Filipiak, T., & Biernat, R. (2015). *Produkcja cydru i perry na uproszczonych zasadach jako źródło dodatkowego dochodu w gospodarstwach sadowniczych*. 2015(6), 69–75. <https://doi.org/10.22004/AG.ECON.233481>
- Fitriyana, R. A. (2019). Perbandingan kadar vitamin C pada jeruk nipis (*Citrus X Aurantiifolia*) dan jeruk lemon (*Citrus X Limon*) yang dijual di Pasar Linggapura Kabupaten Brebes. *Publicitas ak*, 1(1).
- Gozali, T., Assalam, S., Ikrawan, Y., & Nurfalia, I. (2023). Optimalisasi Formula Minuman Olahan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Dengan Parameter Karakteristik Produk. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 23(2), 288-301.
- Husna, M., Sudyan, M. S., Indriana, M., Samsinar, S., Fikri, M. H., Nurbaiti, S., ... & Wulandari, N. P. (2022). Pemanfaatan Rempah Herbal Di Desa Sungai Lekop Kabupaten Bintan. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat Kepulauan Riau (JPPM Kepri)*, 2(1), 77-87.
- Klinchan, M., Trakun, M., Boonmak, M., & Phetthai, P. (2019). *The Development of lime Product for Additional Value*. <https://repository.rmutr.ac.th/handle/123456789/1265>
- Mardhiyyah, Y. S., Noviasri, R., & Ibrahim, M. F. (2022). Perancangan produk selai Jeruk Nipis sebagai upaya pengembangan potensi agroindustri di Desa Bolo, Kecamatan Ujung Pangkah, Kabupaten Gresik. *Riau Journal of Empowerment*, 5(3), 175-186.
- Paramita, C., Rachmawanto, E. H., & Sari, C. A. (2019). Klasifikasi Jeruk Nipis Terhadap Tingkat Kematangan Buah Berdasarkan Fitur Warna Menggunakan K-Nearest Neighbor. *Jurnal Informatika: Jurnal Pengembangan IT*, 4(1), 1-6.
- Prayuginingsih, M. C. I. H. (2015). Pengembangan model peningkatan daya saing jeruk lokal untuk memperkuat ekonomi masyarakat pedesaan. *Agritrop: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian (Journal of Agricultural Science)*, 13(2).
- Suherman, S., & Kurniawan, E. (2017). Manajemen pengelolaan ternak kambing di desa batu mila sebagai pendapatan tambahan petani lahan kering. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 1(1), 7-13.
- Trisnawati, W. (2007). Mutu Dan Preferensi Panelis Sari Dan Sirop Buah Jeruk Siam Selama Penyimpanan. In *Prosiding Seminar Nasional Jeruk* (p. 460).

