



Inovasi Jelly Buah Menjadi Fruit Jelly Ball untuk Meningkatkan Pendapatan Ibu Rumah Tangga

Mustari

Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Makassar

Nur Arisah

Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Makassar

Nurjannah

Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Makassar

Sitti Hajerah Hasyim

Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Makassar

Nahriana

Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

Alamat: Jln. A.P. Pettarani, Kota Makassar

Korespondensi penulis: mustari7105@unm.ac.id

Abstrak. Salah satu kegiatan yang dapat menambah pendapatan ibu-ibu rumah tangga adalah usaha home industri atau biasa disebut usaha rumahan pada pembuatan Fruit Jelly Ball. Proyek pembuatan produk jelly buah menggunakan bahan baku berupa buah-buahan yang dapat diperoleh dari petani lokal. Produk ini dapat menjadi produk fungsional yang berfungsi sebagai pelepas dahaga sekaligus pengganjal perut ketika lapar dan mempunyai potensi pasar yang besar untuk dikembangkan karena saat ini di kota-kota besar terjadi perpindahan pola konsumsi pangan yang cenderung ke arah pola konsumsi instan atau cepat saji. Maka dari itu, perlu diciptakannya produk kekinian yang lebih kreatif untuk meningkatkan harga jual pada jelly buah salah satunya dengan dilakukannya pengolahan jelly buah dengan berbahan baku buah-buahan asli dan berkualitas. Jelly buah memiliki potensi pasar yang luas karena dapat dinikmati oleh semua kalangan usia. Permintaan yang tinggi akan produk ini dapat memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah, tanya jawab atau diskusi, dan pelatihan. Adapun hasil yang didapatkan yaitu (1) Pelatihan pembuatan Fruit Jelly Ball direspon dengan baik oleh peserta; (2) Minat dan motivasi yang tinggi dari peserta pelatihan sangat menunjang transfer ilmu pengetahuan dan keterampilan dari pengabdian kepada peserta pelatihan, sehingga materi pelatihan yang diberikan dapat terserap semua; dan (3) Produk pelatihan pembuatan Fruit Jelly Ball dapat dikonsumsi sehari-hari dan dapat dijadikan sebagai produk berwirausaha.

Keywords: Kewirausahaan, Olahan Rumahan. Olahan Fruit Jelly Ball

Abstrak. One activity that can increase the income of housewives is a home industry business or what is usually called a home business in making Fruit Jelly Balls. The project for making fruit jelly products uses raw materials in the form of fruit which can be obtained from local farmers. This product can be a functional product that functions as a thirst quencher as well as a stomach stimulant when hungry and has a large market potential to be developed because currently in big cities there is a shift in food consumption patterns which tend towards instant or fast food consumption patterns. Therefore, it is necessary to create contemporary, more creative products to increase the selling price of fruit jelly, one of which is by processing fruit jelly using real, high-quality fruit as raw materials. Fruit jelly has wide market potential because it can be enjoyed by all ages. High demand for this product can provide economic benefits for society. The methods used in this activity include lectures, questions and answers or discussions, and training. The results obtained were (1) The training on making Fruit Jelly Balls was responded well by the participants; (2) The high interest and motivation of the training participants really supports the transfer of knowledge and skills from the service to the training participants, so that the training material provided can be absorbed by all; and (3) The training product for making Fruit Jelly Balls can be consumed daily and can be used as an entrepreneurial product.

Kata Kunci: Entrepreneurship, Home Cooked. Processed Fruit Jelly Ball

PENDAHULUAN

Jelly adalah makanan semi-padat yang terbuat dari campuran buah, gula, dan zat pengental seperti pektin, agar-agar, atau gelatin serta mengandung air dalam jumlah yang signifikan, yang membantu menjaga tubuh tetap terhidrasi. Jelly biasanya transparan atau berwarna cerah dan memiliki tekstur yang kenyal. Produk ini sering digunakan sebagai camilan serta bahan dalam berbagai resep dessert. Jelly yang dibuat dari buah-buahan alami mengandung berbagai vitamin dan mineral seperti vitamin C, kalium, dan serat yang bermanfaat bagi kesehatan sehingga dapat menjadi alternatif camilan yang lebih sehat dibandingkan dengan makanan ringan yang tinggi lemak dan gula.

Jelly memiliki kemampuan untuk memberikan rasa kenyang meskipun sebenarnya tidak memiliki kandungan nutrisi yang tinggi karena sebagian besar jelly mengandung agar-agar atau bahan pengental lainnya yang dapat memberikan tekstur padat dan mengenyangkan. Meskipun tidak terlalu tinggi seratnya, tetapi efek pengental ini dapat memberikan rasa kenyang lebih lama. Biasanya memiliki volume yang cukup besar untuk ukuran porsi yang relatif rendah kalori yang membuatnya terasa mengisi perut, meskipun sebenarnya tidak memberikan banyak kalori atau nutrisi.

Produksi jelly di Indonesia cukup signifikan, dengan berbagai merek lokal dan internasional yang memasok pasar domestik. Bahan-bahan utamanya biasanya berasal dari bahan alami seperti rumput laut atau buah-buahan. Perusahaan besar dan kecil memainkan peran dalam industri ini, yang mencakup berbagai jenis produk seperti jelly cup, jelly powder, dan sebagainya. Selain itu, Indonesia merupakan negara yang kaya akan keanekaragaman buah-buahan dikarenakan sebagian besar wilayahnya memiliki iklim tropis yang mendukung pertumbuhan berbagai jenis buah-buahan, serta suhu yang hangat sepanjang tahun dan curah hujan yang cukup memungkinkan berbagai tanaman buah tumbuh subur.

Buah-buahan adalah bagian dari tanaman yang biasanya berkembang dari bunga dan mengandung biji. Mereka kaya akan nutrisi dan sering kali dikonsumsi karena manfaat kesehatan yang mereka berikan. Selain itu buah juga menjadi salah satu sumber air untuk tubuh dan kebutuhan gizi yang dapat meningkatkan metabolisme tubuh mencegah penyakit tertentu. Buah-buahan merupakan salah satu cara untuk menghindarkan kita agar tidak terserang penyakit berbahaya dan berbagai penyakit lainnya. Sebagian besar penduduk Indonesia adalah petani, sehingga kegiatan pertanian memiliki peran yang sangat penting dalam perekonomian masyarakat lokal. Memproduksi jelly buah memiliki manfaat yang signifikan bagi ekonomi masyarakat, khususnya bagi para petani buah. Dengan melimpahnya buah-buahan di Indonesia, para petani memiliki kesempatan untuk meningkatkan pendapatan mereka melalui produksi dan penjualan hasil pertanian.

Proses pembuatan jelly buahpun cukup simpel namun bisa dikreasikan sesuka hati. Hal ini dapat menjadi wadah untuk mengembangkan kreativitas dan inovasi mahasiswa dalam berwirausaha. Dalam proses produksi, mahasiswa dapat bereksperimen dengan berbagai varian rasa, kemasan, dan strategi pemasaran yang menarik untuk menarik minat konsumen. Hal ini tidak hanya memperkaya pengalaman mahasiswa dalam berwirausaha, tetapi juga mengembangkan keterampilan kritis dan kreatif yang berguna dalam berbagai bidang pekerjaan di masa depan.

Berdasarkan uraian diatas, pengabdian berencana untuk memanfaatkan jelly dan buah-buahan untuk membuat produk jelly buah yang dapat menjadi camilan maupun makanan penutup yang mengenyangkan namun tetap aman dan sehat untuk dikonsumsi, karena manfaat yang terkandung didalam jelly dan buah-buahan yang cukup untuk menjadi gizi yang dapat meningkatkan

metabolisme tubuh. Hal ini diharapkan mampu memberikan peluang usaha baru bagi ibu-ibu rumah tangga, Kelurahan Minasaupa, Kota Makassar dalam meningkatkan pendapatannya.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu melakukan pendampingan dan bimbingan terhadap mitra tentang membuat Fruit Jelly Ball. Dalam kegiatan ini pengabdian menawarkan inovasi yang mampu menyelesaikan masalah. Sesuatu yang baru bisa menggantikan hal lama yang dirasa penuh masalah. Kehadiran ide dan gagasan baru membuat setiap permasalahan yang ada dapat dipecahkan dengan baik. Apalagi untuk masalah produk, jika ada produk lama yang sudah tak bisa dipasarkan, inovasi harus dilakukan guna menarik kembali minat masyarakat terhadap produk tersebut di pasaran. Waktu yang digunakan selama pengabdian adalah 2 (dua) minggu di Kelurahan Minasaupa, Kecamatan Rappocini, Kota Makassar.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan cara pendampingan dan bimbingan terhadap mitra tentang membuat Fruit Jelly Ball sebagai salah satu suatu produk makanan yang dapat dikonsumsi oleh Masyarakat serta dapat meningkatkan pendapatan Ibu-ibu rumah tangga. Adapun pelaksanaan pembuatan Fruit Jelly Ball adalah sebagai berikut:

1. Alat

Adapun alat yang digunakan pada pendampingan pembuatan produk Fruit Jelly Ball adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Alat yang digunakan

No.	Peralatan	Gambar
1.	Cetakan bulat	
2.	Pisau	
3.	Cetakan lain (terserah baik persegi ataupun bulat)	

4.	Panci/teflon (untuk memasak agar-agar)	
5.	Kompor	
6.	Gas	
7.	Gelas plastik	
8.	Gunting	
9.	Gelas	
10.	Parutan keju	

11.	Tusuk bambu	
12.	Wadah bersih	

2. Bahan

Adapun bahan yang digunakan pada pendampingan pembuatan produk Fruit Jelly Ball adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Bahan yang digunakan

No.	Bahan	Takaran	Gambar
1	Aneka buah-buahan	Sesuai kebutuhan	   
2	Agar-agar	Sesuai kebutuhan	
3	Gula	1 liter gula (gunakan secukupnya)	

4	Air	Secukupnya	
5	Susu	1 kaleng	
6	Keju	1 batang	

3. Langkah-langkah pembuatan Fruit Jelly Ball

Tabel 3. Langkah-langkah Pembuatan Fruit Jelly Ball

No.	Cara Kerja	Dokumentasi
1.	Kupas buah terlebih dahulu menggunakan pisau atau alat pengupas buah.	
2.	Letakkan buah pada wadah bersih.	

3.	Buah yang telah dikupas kemudian dipotong-potong kecil, pastikan ukurannya pas untuk dimasukkan kedalam cetakan bulat-bulat	
4.	Masukkan buah yang telah dipotong kecil kedalam cetakan bulat-bulat	
5	Masukkan buah yang telah diletakkan dicetakan ke dalam kulkas.	
6.	Gunting kemasan agar-agar menggunakan gunting lalu siapkan panci untuk memasak agar-agar.	
7.	Tuangkan isinya terlebih dahulu sebelum memasukkan air	

8.	Setelah isi kemasan dituangkan, selanjutnya naikkan panci ke atas kompor lalu tuangkan air sebanyak 2 gelas.	
9.	Masukkan gula sebanyak 2 sendok makan.	
10.	Masak agar-agar dengan api yang kecil untuk menghindari agar-agar menggumpal.	
11.	Aduk selalu bahan tersebut sampai air mendidih.	
12.	Setelah air mendidih, angkat panci tersebut kemudian tuang agar-agarnya kedalam cetakan bulat tadi.	

13.	Isi cetakan sampai penuh. Setelah cetakan terisi penuh, kemudian tutup cetakan tersebut secara perlahan.	
14.	Masukkan cetakan tersebut kedalam kulkas lalu tunggu sekitar 15 menit.	
15.	Setelah 15 menit, ambil cetakan tersebut lalu buka secara perlahan untuk mengambil jelly yang sudah mengeras tadi.	
16.	Ulangi langkah 6-11 untuk bahan agar-agar bening yang akan digunakan sebagai lapisan paling bawah produk	
17.	Tuangkan agar-agar bening tadi kedalam cetakan datar. Lalu masukkan kedalam kulkas.	

18.	Setelah jelly bening mengeras, potong kecil-kecil untuk dimasukkan kedalam gelas plastik.	
19.	Tuangkan susu pada dasar dan pinggiran gelas	
20.	Isi gelas plastik dengan jelly bening sampai mencapai ½ gelasnya.	
21.	Setelah mencapai ½ gelas, kemudian masukkan jelly bulat tadi sampai gelas penuh.	
22.	Tambahkan parutan keju sebagai topping.	

23.	Tambahkan susu diatasnya.	
24.	Kemudian tempelkan logo produk pada gelas. Dan produkpun jadi.	

4. Hasil yang dicapai

Kegiatan pembuatan produk kewirausahaan jelly buah sehat dijalankan untuk berfokus pada penggunaan bahan-bahan alami seperti buah segar, dan produk jelly yang aman, sehingga menghasilkan produk yang tidak hanya lezat tetapi juga kaya akan nutrisi. Produk ini telah diuji oleh anggota kelompok kami dengan uji coba rasa dan mendapatkan respons positif dari anggota kelompok, terutama karena rasanya yang segar dan kandungan gizinya yang tinggi.

Sebagai anggota tim ppengabdi produk jelly sehat ini telah mencapai berbagai hasil signifikan yang membuktikan keberhasilan proyek ini. Kami berhasil menciptakan formulasi produk yang menggunakan bahan-bahan alami seperti jus buah segar, pemanis alami, dan agen pembentuk jelly seperti agar-agar. Formulasi ini tidak hanya menghasilkan produk yang lezat tetapi juga kaya akan nutrisi, tinggi serat, dan rendah kalori, yang sangat cocok untuk konsumen yang peduli akan kesehatan.

Proses produksi yang kami jalankan telah mengikuti standar keamanan pangan yang ketat. Setiap batch produksi melalui serangkaian uji kualitas untuk memastikan produk bebas dari kontaminasi dan sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan. Penggunaan teknologi pasteurisasi ringan pada jus buah memastikan bahwa kandungan nutrisi tetap terjaga tanpa mengorbankan rasa. Selain itu, kami menggunakan peralatan modern dan higienis untuk menghindari risiko kontaminasi silang selama proses produksi.

Kemasan produk jelly sehat dirancang untuk menarik perhatian dan mencerminkan citra sehat. Kemasan ini menampilkan maskot kelinci yang lucu dan menggemaskan, yang berhasil menarik perhatian target pasar kami, terutama anak-anak dan keluarga muda. Desain kemasan yang ramah lingkungan juga menambah nilai positif bagi konsumen yang peduli terhadap isu

lingkungan. Kemasan ini tidak hanya estetik tetapi juga fungsional, dengan desain yang memastikan produk tetap segar dan mudah dikonsumsi.

Strategi pemasaran yang kami terapkan telah menunjukkan hasil yang sangat baik. Melalui kampanye media sosial yang intensif, kami dapat meningkatkan kesadaran merek dan menarik perhatian banyak konsumen. Promosi melalui platform seperti Instagram dan Facebook, serta kolaborasi dengan influencer kesehatan, telah memperluas jangkauan produk dan meningkatkan penjualan secara signifikan.

Uji coba produk di berbagai segmen pasar juga diperlukan untuk mendapatkan respons yang positif. Konsumen dari berbagai latar belakang memberikan umpan balik yang sangat baik mengenai rasa, tekstur, dan manfaat kesehatan dari "Herushizeri." Umpan balik ini sangat berharga bagi kami untuk terus melakukan penyesuaian dan penyempurnaan produk agar sesuai dengan preferensi pasar. Rencana untuk menambahkan varian rasa baru, serta produk dengan manfaat tambahan seperti peningkatan energi atau penguatan sistem imun, sedang dalam pengembangan dan akan segera diluncurkan.

Saluran distribusi yang kami pilih telah memungkinkan produk jelly sehat tersedia di berbagai lokasi strategis. Produk ini telah berhasil masuk ke toko-toko kesehatan, supermarket, dan platform e-commerce, memastikan bahwa konsumen dapat dengan mudah mengaksesnya. Kerjasama dengan distributor lokal juga membantu memperluas jangkauan produk ke daerah-daerah yang lebih jauh. Dengan fokus pada kualitas, kesehatan, dan kepuasan konsumen akan terus berkembang dan menjadi pilihan utama bagi konsumen yang mencari camilan sehat dan lezat.

KESIMPULAN

Proyek kewirausahaan Fruit Jelly Ball berhasil mencapai hasil yang memuaskan melalui inovasi produk yang sehat dan berkualitas serta proses produksi yang efisien. Dengan identitas brand yang kuat dan dukungan konsumen yang positif, Herushizeri memiliki potensi besar untuk terus berkembang dan menjadi pemimpin di pasar camilan sehat.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F., Dwi, W., & Putri, R. (2014). *Pembuatan Jelly Drink Averrhoa*. Blimbi L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air Dan Konsentrasi). PT Dian Rakyat.
- Mardaweni, R. (2013). *Pengaruh Sukrosa dan Tingkat Keasaman Terhadap Mutu Permen Jelly Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) dan Daya Simpannya*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Fawulandr. (2022). *Kreasi Bikin Jelly*. <https://www.lemon8-app.com/discover/kreasi%20bikin%20jelly?region=id>
- Azzahrah Dhiya Awlia. (2020). *7 Kreasi Resep Minuman Jelly yang Menyegarkan dan Mudah Dibuat*. <https://www.idntimes.com/food/recipe/dhiya-azzahra/kreasi-resep-minuman-jelly>
- Yupita Helena. (2020). *Ternyata Jelly Memiliki Banyak Mafaat untuk Kesehatan*. <https://www.liputan6.com/on-off/read/4421501/ternyata-jelly-memiliki-banyak-mafaat-untuk-kesehatan>
- Suprpti. (2004). *Jelly sebagai Makanan jajanan untuk Anak-Anak*. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/7109/3/Chapter%201.doc.pdf>

- Padmaningrum. (2013). *Kesesuaian Label Makanan pada Kemasan Jelly Drink*.
<http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/7109/3/Chapter%201.doc.pdf>
- Anggun, JEPUYANG. (2012). *PKM-KEWIRAUSAHAAN Ditu – Universitas Dian
Nuswantoro*.
http://eprints.dinus.ac.id/14205/1/PKMK_D11.2012.01521_Karunia_Anggun_JEPUYANG.pdf
- Maradhika, Virza. (2012). *Kajian Pemenuhan Syarat Label Minuman Sari Buah
(Kemasan Siap Minum) di Beberapa Pasar Swalayan Kota Bogor*.
<http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/7109/3/Chapter%201.doc.pdf>
- Merdeka.com. (2020). *5 kreasi Jelly Yang Sehat Untuk Buka Puasa*.
<https://www.merdeka.com/gaya/5-kreasi-jelly-yang-segar-untuk-buka-puasa.html>