

PEMANFAATAN HASIL SARI PATI JERUK GERGA UNTUK PENINGKATAN IMUNITAS TUBUH

Helvi Darsi¹⁾, Endang Suswati¹⁾, Erick Salman¹⁾

¹ Universitas PGRI Silampari)

*Corresponding Author: dr.helvidarsi.ns.rnd@mail.com

Article Info

Article History:

Received October 6, 2025

Revised November 9, 2025

Accepted November 14, 2025

Keywords:

Gerga orange, community empowerment, food processing innovation

ABSTRAK

Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan edukasi berupa pengetahuan dan keterampilan kepada mitra yaitu kelompok tani jeruk gerga Kecamatan Rimbo Pengadang Provinsi Bengkulu, dikarenakan hasil pertanian berupa jeruk melimpah di daerah tersebut, yang mana selama ini jeruk gerga hanya di konsumsi saja tanpa adanya pengetahuan kalau diolah bisa menjadi salah satu vitamin yang bisa meningkatkan imunitas tubuh. Metode yang digunakan yaitu: 1) Sosialisasi, 2) Pelatihan, 3) Penerapan teknologi, 4) Pendampingan dan evaluasi, 5) Keberlanjutan program. Hasil dari Pengabdian ini (a) uji laboratotium sebesar kandungan vitamin c (8,80 Titrimetri), Kalium (61,68 Spektrofotometri), Natrium (8,88 Spektrofotometri), Fe (1,51 Spektrofotometri) dan Gula (11,00 Refraktometri), (b) hasil pretes dan postes peningkatan kuantitas Produk Sari pati jeruk sebesar 0,68 kategori sedang, (c) Peningkatan Kemampuan manajemen pengemasan sebesar 2,92 kategori efektif, (d) Keberhasilan Pemasaran sebesar 49,52% kategori cukup efektif; (e) Peningkatan Pengetahuan sebesar 3,93 kategori baik, (f) Peningkatan Keterampilan sebesar 81,0% kategori sangat baik. Luaran kegiatan pengabdian berupa jurnal sinta 4, haki vidio, haki poster dan media online.

ABSTRACT

The purpose of this community service is to provide education in the form of knowledge and skills to partners, namely the Gerga orange farmer group in Rimbo Pengadang District, Bengkulu Province, because agricultural products in the form of oranges are abundant in the area, which so far Gerga oranges have only been consumed without knowledge that if processed they can be one of the vitamins that can increase body immunity. The methods used are: 1) Socialization, 2) Training, 3) Application of technology, 4) Mentoring and evaluation, 5) Sustainability of the program. The results of this Community Service (a) laboratory tests of vitamin C content (8.80 Titrimetry), Potassium (61.68 Spectrophotometry), Sodium (8.88 Spectrophotometry), Fe (1.51 Spectrophotometry) and Sugar (11.00 Refractometry), (b) pretest and posttest results increased the quantity of Orange starch products by 0.68 in the medium category, (c) Increased packaging management capabilities by 2.92 in the effective category, (d) Marketing success by 49.52% in the quite effective category; (e) Increased knowledge by 3.93 in the good category, (f) Increased skills by 81.0% in the very good category. The output of community service activities is in the form of Sinta 4 journals, video IPR, poster IPR and online media.

Copyright © 2025, The Author(s). This is an open access article under the CC-BY-SA license



How to cite: Darsi, H., Suswati, E., & Salman, E. (2025). PEMANFAATAN HASIL SARI PATI JERUK GERGA UNTUK PENINGKATAN IMUNITAS TUBUH. *Devote: Jurnal Pengabdian Masyarakat Global*, 4(4), 665–673. <https://doi.org/10.55681/devote.v4i4.4734>

PENDAHULUAN

Desa Bajak Kabupaten Lebong Provinsi Bengkulu merupakan daerah pertanian yang cukup maju. Badan ketahanan pangan pemerintah provinsi Bengkulu pernah ikut sertakan petani jeruk gerga di pameran dalam gelar pangan nusantara pada tahun 2016 di Pontianak Kalimantan Barat yang menjadi even berskala internasional dengan menjadikan hasil panen jeruk gerga sebagai salah satu sentra buah-buahan yang

populer di provinsi Bengkulu⁽¹⁾. Vitamin C merupakan vitamin yang berfungsi selain antioksidan tetapi juga mampu memproduksi kolagen. Disamping itu vitamin C mampu meningkatkan penyerapan kalsium oleh tubuh⁽²⁾. Di daerah tersebut para petani membentuk kelompok-kelompok tani yang bertujuan untuk memaksimalkan kemakmuran desa dalam bidang usaha tani. Salah satu kelompok tani yang masih aktif di Desa Bajak adalah Kelompok Tani Gerga yang diketuai oleh Bapak Erwantoni dengan sekretaris Bapak Robby memiliki anggota sebanyak 15 orang. Kelompok Tani Gerga sudah beberapa kali terlibat dalam kegiatan penyuluhan dan sosialisasi pertanian yang diadakan di desa. Namun selama ini kegiatan yang diadakan oleh instansi terkait kepada kelompok tani Desa Bajak ini hanya sebatas kegiatan penyuluhan dan sosialisasi, walaupun ada kegiatan pelatihan hanya dalam bentuk pelatihan sederhana saja, untuk jenis kegiatan yang menjurus pada kegiatan yang menghasilkan produk yang bernilai komersil serta pelatihan manajemen usaha dan pemasarannya belum pernah dilakukan.

Peluang usaha yang dapat dilakukan oleh kelompok tani ini yaitu memproduksi dan memasarkan SPJG, dari buah jeruk gerga yang selama ini hanya di jual buahnya saja ke pasara dan harga jeruk sangatlah murah sampai harganya tidak bernilai kalau hasil panen melimpah. Tidak banyak masyarakat yang tahu bahwa buah jeruk gerga ini bisa dijadikan minuman SPJG untuk meningkatkan imunitas tubuh masyarakat umum, masyarakat di desa bajak menganggap buah jeruk gerga tersebut sebagai buah jeruk asam, akan tetapi banyak kasiat yang berada dalam kandungan jeruk gerga⁽³⁾. Dengan demikian produk berupa SPJG ini dapat juga menambah pendapatan bagi petani. Hasil penjualan SPJG nantinya akan diolah oleh sesama anggota kelompok tani untuk kesejahteraan anggota dan kemajuan kelompok tani itu sendiri.

Dalam menjalankan usaha kelompok tani memiliki waktu yang fleksibel sehingga tidak mengganggu aktivitas rutin bercocok tanam dan mudah untuk dilaksanakan karena prosedur kerjanya yang sederhana⁽⁴⁾. Selain mudah, usaha ini mampu meningkatkan perekonomian anggota kelompok tani karena dalam produksinya bahan baku diperoleh dari alam secara yang tumbuh di sekitar perkebunan warga, produk yang dihasilkan jika dilakukan promosi dan pengemasan yang baik juga akan menarik wisatawan dan para petani untuk membelinya. Namun dalam melakukan kegiatan ini kelompok tani menghadapi beberapa persoalan diantaranya kurangnya sumberdaya manusia yang terlatih dan memiliki kemampuan dalam mengolah SPJG karena selama ini petani tidak tahu manfaat dan tidak pernah memanfaatkan hasil panen dari buah jeruk gerga ini, dari hasil observasi di lapangan petani hanya memanfaatkan menjual kepasar-untuk menanggulangi persoalan tersebut pada buah-buahan yang dibeli di pasar pertanian dengan harga yang relatif murah. Persoalan selanjutnya yaitu belum tersedianya peralatan penunjang proses pembuatan SPJG. Persoalan terakhir, setelah produk berupa SPJG dihasilkan, permasalahan baru yang muncul adalah tentang bagaimana mengenai manajemen usaha dan teknik pemasaran produk yang belum dikuasai oleh anggota kelompok petani.

METODE PELAKSANAAN

Sebelum berjalannya pelaksanaan di lapangan, adanya permasalahan, yaitu berdasarkan 5 prioritas permasalahan yang terjadi pada masyarakat Desa Bajak, yaitu: (1) Belum adanya produksi/pembuatan sari pati dari jeruk gerga kecamatan rimbo pengadang kabupaten lebong provinsi Bengkulu, (2) Belum adanya manajemen produk sari pati, (3) Belum adanya pemasaran produk sari pati antar desa di kecamatan rimbo pengadang, (4) Minimnya pengetahuan masyarakat akan potensi alam berupa jeruk gerga yang dihilirisasi menjadi sari pati, dan (5) Belum adanya keterampilan untuk mengolah potensi alam yang dimiliki Desa Bajak. Agar solusi ini dapat terwujud, maka ada beberapa tahapan yang akan dilakukan, yaitu:

1)Survey Awal

Sebelum kegiatan ini dilakukan, maka terlebih dahulu dilakukan survey awal dengan melakukan observasi lapangan dan wawancara dengan kepala desa, yaitu bapak icol dan masyarakat sekitarnya terkait permasalahan dan melihat potensi yang dimiliki.

2)Sosialisasi

Sebelum solusi ini ditawarkan, tim melakukan sosialisasi dengan pemerintah setempat dan masyarakat mengenai kegiatan pembuatan sari pati dari jeruk gerga sebagai vitamin C terbarukan yang bertujuan untuk meningkatkan produk sari pati, manajemen, pemasaran, pengetahuan dan keterampilan pada masyarakat pedalaman Desa Bajak. Sosialisasi ini tidak hanya bertujuan untuk memaparkan kegiatan yang akan dilaksanakan, tetapi juga mendapatkan dukungan dan kerjasama dari semua pihak yang ada di Desa Bajak ke depannya.

3)Menentukan Jumlah Target Sasaran

Agar tujuan khusus dari kegiatan ini terlaksana, maka jumlah target sasaran juga ditentukan yaitu sebanyak 10 KK (1 kelompok tani) masyarakat desa bajak akan menjadi target sasaran kegiatan ini.

4) Persiapan Alat dan Bahan

Setelah dilakukan tahap sosialisasi, tujuan dijelaskan, dan target sasaran ditentukan, maka langkah selanjutnya adalah mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan untuk menunjang ketercapaian tujuan khusus kegiatan pembuatan sari pati dari jeruk gerga sebagai vitamin C terbaru di desa bajak. Dikarenakan akses ke desa ini jauh dari lokasi TIM, maka alat dan bahan nantinya akan dipersiapkan di Kota Lubuklinggau sebagai tempat asal tim pengabdian. Sedangkan jeruk gerga disiapkan oleh mitra yaitu anggota kelompok tani.

Gambar 1. Persiapan Alat dan Bahan



5) Partisipasi Mitra

Pada kegiatan pembuatan sari pati dari jeruk gerga sebagai vitamin C ini tentunya harus ada dukungan dan partisipasi mitra yang ada, yaitu:

- a. Menyediakan lokasi pelaksanaan kegiatan, Berpartisipasi aktif selama proses kegiatan, Menyediakan tempat untuk meletakkan alat, memproduksi sari pati yang berasal dari jeruk gerga
- b. Narahubung tim pengabdian dengan pemerintah setempat khususnya kepala desa dan juga masyarakat Desa Bajak

6) Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan ini akan dilaksanakan setelah semua alat dan bahan yang dibutuhkan telah tersedia. Pelaksanaan kegiatan ini meliputi: a. Memberikan wawasan kepada target sasaran mengenai kegiatan pembuatan sari pati dari jeruk gerga sebagai vitamin C. b. Peraktek pemeras jeruk.

Gambar 2. Tahap Pelatihan



7) Menetapkan dan Mengfungsikan Wadah Koordinasi Antar Kelompok

Untuk mencapai keberhasilan kegiatan pembuatan sari pati dari jeruk gerga sebagai alternatif energi terbarukan, maka akan ada koordinator utama guna memegang kendali selama proses kegiatan, dimana koordinator berasal dari pemerintah setempat, serta akan selalu melakukan komunikasi kepada masyarakat sasaran dan tim pengabdian. Wadah koordinasi diadakan dalam bentuk tatap muka sehingga dibuktikan dengan daftar hadir dan berita acara. Namun, jika sinyal ada maka wadah koordinasi dalam bentuk grup WhatsApp dan SMS akan tetap dijalankan semaksimal mungkin.

8) Evaluasi Pelaksanaan Program

Kegiatan ini akan selalu dimonitoring secara berkala minimal 1 bulan sekali baik dengan datang langsung ke lokasi kegiatan atau via daring dengan memberikan kabar via sms. Monitoring kegiatan dilakukan untuk mengevaluasi kegiatan agar setiap langkah kegiatan dapat menjadi sempurna. Dan pasca kegiatan ini dilakukan, tim akan terus memonitoring program ini agar terarah dan selalu terjalin silaturahmi. Kegiatan ini akan sepenuhnya dilakukan secara *offline*.

- a). Langkah Evaluasi Pelaksanaan Program. Kegiatan evaluasi pelaksanaan program meliputi pemantauan kerja sama tim, pemantauan alat dan ketersediaan bahan baku pembuat SPJG pemantauan tempat sosialisasi dan lokasi pembuatan SPJG serta pemantauan proses pembuatan SPJG pengemasan dan pemasarannya, kemudian pemantauan pembentukan dan jalannya koperasi kelompok petani.
- b). Langkah evaluasi keberlanjutan program di lapangan setelah kegiatan PKM selesai dilaksanakan. Evaluasi keberlanjutan program di lapangan dilakukan setiap sebulan sekali setelah kegiatan PKM selesai dilaksanakan sampai mitra dapat menjalankan kegiatan dengan baik tanpa pendampingan. Pemutakhiran Data Sasaran Pasca Program Kegiatan yang akan dilakukan akan dilaporkan secara berkala di media sosial yang telah dibentuk nantinya.

9) Keberlanjutan Program

Dikarenakan Tim PKM mengangkat permasalahan pada aspek utama yaitu aspek produksi, manajemen dan pemasaran saja, maka keberlanjutan program ini akan dilakukan pada tahun berikutnya, yaitu pada aspek pemasaran yang mana nantinya produk SPJG bisa dipasarkan antar desa Tingkat Kecamatan Rimbo Pengadang Kabupaten Lebong dalam skala yang lebih luas lagi bukan hanya offline saja, akan tetapi via online juga, selain itu keberlanjutan program PKM ini bisa dilakukan dengan mengangkat potensi pertanian lainnya seperti kopi, jengkol dan pokat. Yang nantinya bisa menambah pengetahuan dan ketahanan pangan Masyarakat di sana.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Adapun hasil dari kegiatan PKM ini adalah berdasarkan pada 5 aspek permasalahan yaitu:

1. Aspek Kuantitas Produk SPJG

Kapasitas produksi saat ini masih terbatas, hanya skala rumah tangga. Meskipun jeruk gerga mudah diperoleh, mitra kesulitan meningkatkan produksi jeruk pada skala UMKM karena keterbatasan infrastruktur dan peralatan. Peralatan yang digunakan TIM berupa ember plastik untuk SPJG hanya bisa menampung 100 Kg jeruk. Sedangkan alatnya hanya bisa menampung 50 Liter hasil perasan, proses dilakukan selama 3 minggu. Untuk minggu pertama mendapatkan sampel untuk di uji coba kadar yang terkandung dalam jeruk gerga. Minggu kedua mengambil hasil labor dan minggu ketiga mempraktikkan bersama masyarakat desa bajak kecamatan rimbo pengadang kabupaten lebong.

Berdasarkan kegiatan PKM yang telah dilakukan terbukti bahwa jeruk gerga memiliki potensi untuk dijadikan sumber alternatif sebagai Vitami C yang berasal dari alam dan ramah lingkungan. Adapun hasil dari uji laboratorium dapat dirangkum pada tabel di bawah ini.

Tabel 1. Hasil Uji Labor

FR.7.8.2.2 Rev.1



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, TINGGI, SAIN, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS BENKULU
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
LABORATORIUM TERPADU
Jalan WR Supratman, Kandang Limun, Kota Bengkulu 36371
Email: labterpadu@unibengkulu.ac.id



LAPORAN HASIL UJI

Nama	: Helvi Darsi, M.Pd.	Nomor LHEU	: 143 /LT-EMIPA/LHU/2025
Pelanggan	: Universitas PGRI Siliwangi Lubuk Linggau	Petugas sampling	: -
Keterangan sampel	: Diantar/Sampling Lab Terpadu	Penerima sampel	: Lies Winarsih, S.Pd.
Titik sampling	: -	Tanggal/Jam penerimaan sampel	: 25 Agustus 2025
Koordinat sampling	: -	Tanggal pengujian	: 30 Agustus 2025
Tanggal/Jam sampling	: -		

Sampel	Parameter	Satuan	Hasil	Metode
1. SPJG	Vit. C**	mg/100g	8,80	Titrimetri
	Kalium**	mg/l	61,68	Spektrofotometri
	Natrium**	mg/l	8,88	Spektrofotometri
	Fe**	mg/l	1,51	Spektrofotometri
	Gula**	% Brix	11,00	Refraktometri

*) Coret yang tidak perlu
 **) tidak masuk lingkup akreditasi
 Catatan:
 1. Hasil uji ini hanya berlaku untuk sampel yang diuji.
 2. Dilarang menggunakan laporan hasil uji sebagian kecuali seluruhnya.
 3. Keluhan terhadap hasil uji maksimal 14 hari sejak laporan hasil uji diterima.

Bengkulu-08 September 2025
 Manajer Laboratorium

 Priscilla Asih Mulya, S.Si., M.Si., Ph.D
 NIP. 197912132001121001

KANDUNGAN DI DALAM JERUK GERGA				
Sampel	Parameter	Satuan	Hasil	Metode
SPJG	- Vit. C	Mg/100g	8,80	Titrimetri
	- Kalium	Mg/l	61,68	Spektrofotometri
	- Natrium	Mg/l	8,88	Spektrofotometri
	- Fe	Mg/l	1,51	Spektrofotometri
	- Gula	% Brix	11,00	Refraktometri

Berdasarkan hasil pretes dan postes, diperoleh peningkatan sebesar 0,68 berada pada kategori sedang.

2. Aspek Manajemen Pengemasan Produk SPJG

Manajemen pengemasan produk adalah aspek penting dalam proses produksi, yang memerlukan perhatian terhadap kualitas, efisiensi, dan keberlanjutan. Peningkatan kemampuan dalam pengelolaan pengemasan ini bisa berdampak signifikan terhadap daya saing produk di pasar serta ketahanan produk selama distribusi. Berikut adalah beberapa langkah penting dalam meningkatkan kemampuan manajemen pengemasan produk SPJG:

1) Pemilihan Bahan Kemasan yang Tepat

Bahan kemasan yang digunakan untuk produk SPJG harus tahan terhadap sifat kimia, aman, dan ramah lingkungan. Misalnya, memilih plastik berbasis bio atau bahan daur ulang yang tahan lama serta mampu menjaga stabilitas produk selama penyimpanan dan distribusi. Ini penting agar kemasan tidak terdegradasi dan menyebabkan kebocoran. Tim Bersama mitra mengemas produk SPJG skala rumah tangga menggunakan botol kaca yang memiliki volume 35 ml

2) Inovasi dalam Desain Kemasan SPJG

Desain kemasan memainkan peran dalam efisiensi logistik dan pemasaran. Desain yang ekonomis, hemat ruang, dan mudah ditangani akan meningkatkan efisiensi pengiriman serta penataan di gudang. Selain itu, kemasan yang menarik secara visual dapat meningkatkan daya tarik konsumen dan membantu membangun *brand image* yang kuat. Desain yang digunakan TIM dan mitra menggunakan desain gambar jeruk yang merupakan ciri khas produk Mitra sasaran.

3) Sistem Pelabelan yang Efektif

Pelabelan produk SPJG harus memenuhi standar keamanan dan regulasi yang berlaku. Informasi mengenai komposisi, peringatan penggunaan, dan petunjuk penyimpanan harus disampaikan dengan jelas. Pada botol kemasan yang berisi sari pati jeruk yang dibuat TIM dan mitra dilengkapi dengan informasi diatas.

4) Efisiensi Biaya Pengemasan

Memperbaiki efisiensi biaya pengemasan adalah aspek penting dalam manajemen. Ini mencakup pemilihan bahan kemasan yang terjangkau tetapi tetap berkualitas, optimalisasi proses pengemasan untuk mengurangi pemborosan waktu dan sumber daya, serta pemanfaatan teknologi otomatisasi dalam pengemasan.

5) Keberlanjutan Lingkungan

Kemasan yang ramah lingkungan semakin menjadi tuntutan pasar. Menggunakan bahan-bahan yang dapat didaur ulang atau biodegradable akan meningkatkan citra perusahaan sebagai produsen yang bertanggung jawab terhadap lingkungan. Hal ini sejalan dengan tren global menuju produk-produk yang lebih hijau dan berkelanjutan.

6) Pemantauan Kualitas dan Standarisasi

Pengemasan produk SPJG harus memenuhi standar kualitas yang ketat untuk menjaga keamanan dan stabilitas produk. Penerapan prosedur pengawasan kualitas dan standarisasi proses pengemasan secara berkala akan memastikan bahwa setiap produk yang dikemas sesuai dengan persyaratan pasar dan regulasi yang berlaku.

Sehingga bisa disimpulkan bahwa: Peningkatan kemampuan manajemen pengemasan produk SP dari jeruk gerga jalar melibatkan kombinasi pemilihan bahan kemasan yang tepat, efisiensi biaya, keberlanjutan lingkungan, serta inovasi teknologi. Dengan manajemen yang baik, SP dari jeruk gerga dapat memiliki kualitas yang lebih baik, tahan lama, aman digunakan, dan sesuai dengan standar yang berlaku. Berdasarkan Hasil angket manajemen pengemasan diperoleh sebesar 2,92 berada pada kategori efektif

3. Aspek Pemasaran Produk SP Antar Desa dalam Wilayah Kecamatan Rimbo Pengadang (Aspek Pemasaran)

Melalui promosi yaitu memasang spanduk bertuliskan penjualan produk SP ciri khas kelompok tani desa bajak. Berdasarkan hasil angket pemasaran diperoleh nilai sebesar 49,52% berada pada kategori cukup efektif. Masyarakat antar desa belum mengenal secara lebih luas SP dari jeruk gerga. Ke depannya akan dilakukan penjualan secara online.

4. Aspek Pengetahuan Masyarakat (Aspek Sosial Kemasyarakatan)

Peningkatan pengetahuan masyarakat tentang proses pembuatan SP dari jeruk gerga merupakan langkah strategis dalam mendukung pengembangan penghasilan terbarukan Vitamin C dan mengurangi ketergantungan pada bahan kimia. Jeruk gerga, yang kaya akan vitamin, merupakan salah satu sumber bahan baku yang potensial untuk produksi sari pati, karena dapat diolah menjadi minuman segar.

Program sosialisasi dan edukasi kepada masyarakat dapat difokuskan pada berbagai aspek proses pembuatan sari pati, mulai dari pemilihan jeruk yang tepat, teknik penanaman yang baik, hingga proses konversi karbohidrat menjadi etanol. Dengan pengetahuan yang cukup, masyarakat dapat memahami manfaat ekonomi dan lingkungan dari pemanfaatan jeruk gerga sebagai bahan baku pembuatan sari pati. Selain itu, peningkatan pengetahuan ini juga membuka peluang bagi petani lokal untuk terlibat dalam rantai produksi sari pati, menciptakan lapangan kerja baru dan meningkatkan kesejahteraan mereka.

Selain aspek teknis, masyarakat juga diberikan pemahaman tentang potensi pasar sari pati dan dukungan kebijakan pemerintah dalam pengembangan terbaru. Dengan demikian, masyarakat tidak hanya memahami cara pembuatan sari pati, tetapi juga mampu melihat peluang ekonomi jangka panjang dari industri ini. Kolaborasi antara pemerintah, akademisi, dan pelaku industri sangat penting untuk memastikan transfer pengetahuan berjalan efektif, sehingga masyarakat dapat berperan aktif dalam mewujudkan ekonomi yang lebih hijau dan berkelanjutan melalui produksi sari pati dari jeruk gerga.

Berdasarkan hasil angket pengetahuan masyarakat yang diberikan kepada 15 orang responden, diperoleh bahwa terjadi peningkatan pengetahuan masyarakat sebesar 3,93 berada pada kategori baik. Sehingga dapat disimpulkan bahwa peningkatan pengetahuan masyarakat meningkat.

5. Aspek Keterampilan Masyarakat (Aspek Sosial Kemasyarakatan)

Peningkatan keterampilan masyarakat dalam proses pembuatan sari pati dari jeruk gerga adalah langkah strategis yang dapat memberikan dampak positif bagi kesejahteraan ekonomi dan lingkungan. Sari pati, yang merupakan bahan alternatif ramah lingkungan, dapat diproduksi dari sumber-sumber yang melimpah di alam, salah satunya adalah jeruk gerga. Dengan memanfaatkan jeruk gerga sebagai bahan baku utama, masyarakat dapat mengembangkan keterampilan dalam minuman yang bervitamin pengolahan dan produksi sari pati, yang diharapkan dapat memberikan nilai tambah pada komoditas lokal.

Program pelatihan yang terstruktur dan berkelanjutan diperlukan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai tahapan-tahapan produksi sari pati, mulai dari pemilihan jeruk gerga yang berkualitas, proses pembuatan, hingga distilasi untuk menghasilkan sari pati yang siap dikonsumsi. Melalui pelatihan ini, masyarakat tidak hanya akan diajarkan mengenai teknik produksi, tetapi juga pengelolaan limbah dan pemanfaatan sisa produksi agar proses ini tetap ramah lingkungan dan berkelanjutan.

Berdasarkan hasil angket keterampilan masyarakat yang diberikan kepada 15 orang responden, diperoleh bahwa terjadi peningkatan keterampilan masyarakat sebesar 81,0% berada pada sangat baik. Sehingga dapat disimpulkan bahwa peningkatan keterampilan masyarakat meningkat.

Dengan keterampilan yang telah meningkat, masyarakat dapat mengelola usaha produksi sari pati secara mandiri atau kolektif. Ini tidak hanya menciptakan lapangan kerja baru, tetapi juga mengurangi ketergantungan pada obat kimia. Selain itu, keterampilan ini juga mendukung inovasi lokal dan mendorong peningkatan ekonomi desa melalui pemanfaatan hasil tani seperti jeruk gerga yang sebelumnya hanya dianggap sebagai jeruk yang asam.

Pada akhirnya, inisiatif peningkatan keterampilan ini diharapkan dapat memberdayakan masyarakat secara berkelanjutan, meningkatkan pendapatan mereka, sekaligus memberikan kontribusi pada keberlanjutan lingkungan dengan penggunaan vitamin C.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Pembuatan sari pati jeruk merupakan salah satu solusi inovatif untuk mengatasi kebutuhan vitamin C sekaligus mengurangi ketergantungan pada obat kimia. Proses ini memanfaatkan potensi jeruk gerga sebagai sumber vitamin yang melimpah dan mudah dibudidayakan, minuman sari pati jeruk gerga yang dapat digunakan sebagai minuman untuk meningkatkan imunitas pada tubuh.

1. Peningkatan Kuantitas Produk, berdasarkan hasil nilai pretes dan postes dianalisis menggunakan perhitungan Ngain diperoleh peningkatan sebesar 0,68 berada pada kategori sedang

2. Peningkatan Kemampuan Manajemen, berdasarkan hasil perhitungan angket manajemen pengemasan sebesar 2,92 berada pada kategori efektif
3. Keberhasilan Pemasaran antar desa dalam satu kecamatan Pajar Bulan, berdasarkan hasil perhitungan angket sebesar 49,52% berada pada kategori cukup efektif
4. Peningkatan Pengetahuan, berdasarkan hasil perhitungan angket sebesar 3,93 berada pada kategori baik
5. Peningkatan Keterampilan, berdasarkan hasil perhitungan angket sebesar 81,0% berada pada kategori sangat baik.

Saran:

Berdasarkan hasil dari proses pembuatan sari pati dari jeruk gerga, beberapa saran dapat diberikan untuk meningkatkan efektivitas dan keberlanjutan teknologi ini di masa depan:

1. Peningkatan Penelitian dan Pengembangan (R&D): Investasi dalam penelitian dan pengembangan lebih lanjut sangat penting untuk meningkatkan efisiensi proses produksi sari pati.
2. Skala Produksi yang Lebih Besar: Perlu dilakukan peningkatan skala produksi dari unit kecil menjadi produksi yang lebih besar agar dapat memenuhi kebutuhan energi yang lebih luas. Pemerintah dan sektor swasta dapat berkolaborasi dalam penyediaan infrastruktur dan modal untuk membangun fasilitas produksi sari pati.
3. Pelatihan dan Edukasi Masyarakat: Diperlukan program pelatihan yang berkelanjutan bagi petani dan pengusaha lokal mengenai teknik budidaya jeruk gerga yang optimal, serta cara mengolahnya menjadi sari pati.
4. Dukungan Pemerintah harus mendukung teknologi sari pati ini dengan regulasi yang tepat.
5. Pengembangan Pasar dan Distribusi: Diperlukan strategi pemasaran dan distribusi yang lebih luas untuk memastikan sari pati dari jeruk gerga dapat diakses oleh lebih banyak konsumen.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima Kasih atas dukungan dalam kegiatan kami Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) oleh Universitas PGRI Silampari dan dukungan secara penuh dari DIKTISAINTEK Tahun Anggaran 2025.

DAFTAR PUSTAKA

1. Trisna, W dkk. (2017). Peran Badan Penyelenggara Jaminan Sosial (BPJS) Kesehatan dan Implikasinya Terhadap Ketahanan Masyarakat (Studi di RSUD Hasanuddin Damrah Manna, Kabupaten Bengkulu Selatan, Provinsi Bengkulu). Jurnal KN. Vol.23. No.2, ISSN.0853-9340
2. Dewi, R. (2015). Hubungan Kecukupan Zat Gizi Mikro terhadap Status Gizi Anak di SD Negeri Pabelan 1 Kartasura. Skripsi Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
3. Desta, RE. (2023). Nilai pH pada Sari Buah Jeruk Gerga (*Citrus Nobilis* Sp.) dengan Tingkat Kematangan Berbeda. Jurnal Pustaka Padi Vol. 2, No.1, E ISSN : 2830-1889
4. Pradanti, M., M, W., & K, S. (2015). Hubungan Asupan Zat Besi (Fe) dan Vitamin C dengan Kadar Hemoglobin pada Siswi Kelas VIII SMP Negeri 3 Brebes. Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang, Vol. 4, No 1.
5. Furi, A. K., Candra, A., & Rahadiyanti, A. (2019). Hubungan asupan seng dan vitamin c dengan kejadian tonsilitis pada balita usia 2-5 tahun di kelurahan jomblang kecamatan candisari kota semarang. Journal of Nutrition College, 8(3), 107-114.

6. Erni. F. (2017). Pengaruh Pemanasan Sari Buah Jeruk Terhadap Tingkat Kehilangan Vitamin C. Jurnal EUC. Vol. 5 No. 2 Juni 2017. ISSN: 2302-6944
7. Murtiningrum F, Silamat E. 2019. Analisis Usahatani dan Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pendapatan Usahatani Jeruk Gerga di Desa Rimbo Pengadang Kecamatan Rimbo Pengadang Kabupaten Lebong. Jurnal Agroqua. Vol. 17 No.1. ISBN: 978-979 587-801-8