



## Pemanfaatan Buah Nangka Menjadi Manisan Di Desa Lawang Agung

<sup>1</sup>Akhmad Fikri Fuzan, <sup>2</sup>Afif Rizky Sadifatiasmi, <sup>3</sup>Dina Mariana Parhusip,  
<sup>4</sup>Fathul Syafiq Alfian, <sup>5</sup>Heriska Febriani, <sup>6</sup>M. Khalid Haikal Hosali, <sup>7</sup>Nia  
Anggraini, <sup>8</sup>Tasya Islami Desiani, <sup>9</sup>Zellika Riananda Partiw, <sup>10</sup>Barika\*

Universitas Bengkulu

[barika@unib.ac.id](mailto:barika@unib.ac.id)

© 2023 Kreativasi : *Journal of Community Empowerment*

### ABSTRACT

*Jackfruit is a fruit that can be found easily in the village of Lawang Agung, Air Periukan District, Seluma Regency, Bengkulu Province. This research was conducted with the aim of fulfilling the assignment of a Real Work Lecture organized by the University of Bengkulu. With this program, it is hoped that it can help the natural resources in the village of Lawang Agung, Air Periukan District, Seluma Regency, Bengkulu Province. This is because the previous village program distributed jackfruit tree seeds to the local community. Jackfruit can be said to be an easy thing to find in the village of Lawang Agung. Therefore, it makes researchers move to carry out a work program with jackfruit as raw material. This was quite successfully done, the community accepted it positively because previously no one had thought of making jackfruit into a sweet. With this research, the people of Lawang Agung village can enjoy jackfruit in different ways and can be stored for a long time. This study uses descriptive qualitative research methods which use interview, observation and documentation techniques.*

**Keywords :** *program, jackfruits, Lawang Agung, sweets*

### INFO ARTIKEL

**Korespondensi :**

Barika

Email : [barika@unib.ac.id](mailto:barika@unib.ac.id)

## PENDAHULUAN

Salah satu tanaman turunan hutan tropis adalah tanaman nangka (*Artocarpus heterophyllus*), yang juga merupakan salah satu tanaman buah yang banyak ditanam oleh orang Indonesia. Masyarakat mengkonsumsi nangka baik sebagai sayuran maupun sebagai buah karena banyak manfaat kesehatannya (Zaman *et al.*, 2021). Nangka kaya akan berbagai nutrisi penting, termasuk energi, protein, vitamin, dan mineral. Nutrisi berikut ditemukan dalam 100 gram nangka: 106 kal energi; 1,2 gram protein; lemak = 0,3 g; 27,6 gram karbohidrat; serat: 3,7 gram; 20 mg kalsium; 19 mg ekspor; besi = 0,9 g; Na = 2 mg; K = 407 mg; 246,58 mg tembaga; Zn = 1,4 mg; 149 mcg beta-karoten; 330 mcg karoten total; B1 sama dengan 0.07 mg; 0,1 mg vitamin B2; 1 mg niasin 7 mg vitamin C; 70 gram air (Hapsari, A., 2021).

Selain itu yang bermanfaat bagi kesehatan adalah buah nangka. Nangka hanya ditemukan selama musim berbuah, ketika mereka berlimpah. Buah yang tidak tahan lama atau mudah rusak (*perishable*) membentuk nangka. Buah akan rusak atau busuk, dan tidak akan bisa dijual, menyebabkan kerugian jika sejumlah besar tidak segera dikonsumsi dalam bentuk segar (Sohibulloh, 2013). Menurut Widyastuti (1995), pengolahan nangka menjadi barang olahan memungkinkannya menyediakan pangan yang disesuaikan dengan preferensi konsumen, memiliki nilai ekonomis yang tinggi, dan tahan lama. Nangka seperti buah endemik yang ada di Desa Lawang Agung, peneliti mengatakan seperti ini karena di setiap rumah warga desa Lawang Agung terdapat pohon buah nangka. Di desa Lawang Agung sendiri buah nangka biasanya hanya dinikmati secara langsung atau dijual untuk buah yang telah matang.

Dan untuk yang muda biasanya di jadikan masakan oleh warga setempat. Dengan menjadikan nangka sebagai manisan bisa menciptakan UMKM baru bagi masyarakat desa Lawang Agung. Tujuan dari Kegiatan pengabdian ini selain ingin menciptakan UMKM baru bagi masyarakat desa Lawang Agung, karena peneliti melakukan wawancara kepada masyarakat tentang pemanfaatan buah nangka yang telah matang. Dan hamper seluruh warga desa menjawab dijual atau untuk konsumsi

sendiri. Dengan adanya Kegiatan pengabdian ini diharapkan bisa bermanfaat bagi masyarakat setempat dan bisa mengelola manisan dan menjadikannya UMKM khas desa Lawang Agung.

## **METODE PENGABDIAN**

Kegiatan ini diselenggarakan oleh Tim Pengabdian Universitas Bengkulu. Dan dilaksanakan di Desa Lawang Agung Kecamatan Air Periukan Kabupaten Seluma Provinsi Bengkulu.

Kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan deskriptif. Menurut Setiawati & Soejono (2018), Kegiatan pengabdian deskriptif adalah Kegiatan pengabdian yang bertujuan untuk membuat deskripsi, gambar, atau lukisan yang sistematis, faktual, dan akurat mengenai fakta, sifat, dan hubungan antara fenomena yang diselidiki. Kegiatan pengabdian ini untuk mendeskripsikan fenomena yang terjadi secara nyata, realistis, aktual, dan pada saat ini.

Teknik wawancara, observasi, dan dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data. Teknik-teknik ini termasuk dalam data primer, sedangkan studi dokumentasi termasuk dalam data sekunder. Kebutuhan bahan baku, kebutuhan tenaga kerja, data produksi, peralatan produksi, prosedur pemrosesan, dan kontribusi input lainnya adalah beberapa data primer yang diperlukan. Dengan melakukan pengamatan dan pencatatan secara langsung pada objek yang diamati di lapangan, tercipta gambaran yang jelas. Data dari lembaga terkait, jurnal ilmiah, dan data yang terkait dan mendukung Kegiatan pengabdian ini adalah contoh data sekunder.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Beberapa studi terkait pengolahan nangka menjadi produk olahan telah dilakukan oleh beberapa penenliti sebelumnya. (Larasati et al., 2019) yang melakukan kegiatan penyuluhan keterampilan diversifikasi olahan nangka menjadi produk yang inovatif. Selain itu (Nurhayati et al., 2020) melakukan penyuluhan pemenuhan gizi keluarga melalui aplikasi teknologi pengolahan dodol nangka dan susu biji nangka. Adapun (Novia et al., 2021) melakukan SWOT analisis dalam

menentukan prioritas strategi peningkatan daya saing UKM keripik nangka di Kabupaten Malang. Strategi utamanya adalah peningkatan kualitas keripik nangka sesuai SNI, karena produk sudah mempunyai kelebihan tidak menggunakan bahan pengawet.

Pemanfaatan buah nangka matang di Desa Lawang Agung bisa dibilang kurang. Masyarakat hanya sekedar mengkosumsi secara langsung, padahal buah nangka bisa diolah menjadi manisan, selain itu bisa membuat nangka menjadi lebih tahan lama. Membuat manisan nangka tidaklah sulit bahan-bahan yang akan digunakan cukup mudah dan bisa ditemukan di warung atau pasar. Bahan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan nangka :

1. Buah nangka matang (3kg)
2. Kapur sirih
3. Gula
4. Garam
5. Air

Bahan-bahan tersebut tentu saja bisa dengan mudah ditemukan di desa Lawang Agung. Tidak hanya itu cara memasak manisan nangka juga mudah dan dapat dilakukan oleh siapapun. Tahap-tahap pembuatan manisan nangka:

1. Hal pertama yang harus dilakukan adalah menyiapkan nangka dengan mengiris nangka hingga seukuran jari.
2. Setelah itu cuci buah nangka yang telah di iris dengan air garam, hal ini bertujuan untuk menghilangkan getah pada nangka.
3. Selanjutnya nangka direndam dengan air kapur siri selama 30 menit.
4. Kemudian tiriskan nangka hingga benar-benar kering.
5. Lalu nangka tersebut ditaburi oleh gula dan diletakan didalam wadah yang tertutup dan disimpan didalam lemari dingin. Tunggu hingga 3 hari, jangan buka wadah jika belum mencapai 3 hari. Manisan nangka lezat dinikmati dalam keadaan dingin.

Setelah manisan nangka ini selesai, peneliti menghadirkan manisan ini kepada masyarakat pada saat acara perpisahan kelompok KKN di desa Lawang

Agung. Manisan tersebut menuai respon positif. Setelah menghidangkan makanan tersebut, peneliti menjelaskan kepada masyarakat tata cara membuat manisan tersebut. Dan mengimbau kepada masyarakat untuk mengelola buah nangka menjadi manisan agar bisa dinikmati dan hal ini juga membuat nangka menjadi tahan lama. Masyarakat di desa Lawang Agung mengatakan ingin mencoba hal tersebut jika nangka kembali musim. Karena nangka adalah buah musiman, namun buahnya sendiri gampang busuk atau rusak. Dengan adanya program kerja dari KKN Universitas Bengkulu diharapkan bisa mengatasi atau memberi saran kepada masyarakat dalam mengatasi masalah Sumber Daya Alam yang ada di desa.



**Gambar 1. Kegiatan Mmembuat olahan manisan dari nangka di Desa Lawang Agung**

Sumber : Dokumentasi Kegiatan

## KESIMPULAN DAN SARAN

Dengan adanya Kegiatan pengabdian ini diharapkan membantu masyarakat setempat dalam mengelola hasil bumi yang mereka punya. Dan untuk selanjutnya semoga manisan buah nangka bisa berinovasi dan menjadi sebuah UMKM baru dan menjadi ciri khas di desa Lawang Agung.

## DAFTAR PUSTAKA

- Larasati, M., Sukri, S., Amelia, E. R., & Mukharomah, P. (2019). *Diversifikasi Produk Olahan Nangka Based on EHT*. Seminar Nasional Kolaborasi Pengabdian Kepada Masyarakat UNDIP-UNNES 2019, November 2019, 299–303.
- Novia, C., Saiful, S., & Utomo, D. (2021). Analisis SWOT peningkatan daya saing pada UKM keripik nangka di Kabupaten Malang. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(1), 61–69. <https://doi.org/10.35891/tp.v12i1.2460>
- Nurhayati, N., Asmawati, A., Ihromi, S., Marianah, M., & Saputrayadi, A. (2020). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Aplikasi Teknologi Pengolahan Dodol Nangka Dan Susu Biji Nangka Di Kabupaten Lombok Barat. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 522. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i1.3321>
- Setiawati, B.R., dan Soejono, D. (2018). *Nilai Tambah dan Prospek Pengembangan Agroindustri Kopi Herbal Kapulaga di Desa Sumberpakem Kecamatan Sumberjambe*. Seminar Nasional Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jember 03 November 2018. *Pembangunan Pertanian dan Peran Pendidikan Tinggi Agribisnis: Peluang dan Tantangan di Era Industri 4.0*. p. 27 – 44.
- Sohibulloh, I., Hidayat Darimiyya, Burhan. (2013). “Karakteristik Manisan Nangka Kering dengan Perendaman Gula Bertingkat”, *Agrointek*. Vol, 7 No.2, 2013.
- Zaman, N., Arsi., Arsi, Asril, M., Firgiyanto, R., Fajarfika, R., Wati, C., Sudarmi, N., dan Zulfiyana. V. (2021). *Inovasi Produk Pertanian*. Yayasan Kita Menulis.