



---

## Sosialisasi Pembuatan Manisan Jambu Untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga di Desa Sunggal Kanan Kota Medan

### *Socialization of Making Guava Candies to Increase Family Income in Sunggal Kanan Village, Medan City*

M.Sidik Tarigan<sup>1\*</sup>, M.Wasito<sup>2</sup>, Sulardi<sup>3</sup>

1.2.3 Prodi Agribisnis Universitas Pembangunan Panca Budi

*Corresponding author: sidiktarigan03@gmail.com*

---

#### Abstrak

Buah jambu memiliki keanekaragaman jenis, seperti jambu biji, jambu air, dan jambu bol, yang masing-masing memiliki karakteristik tersendiri. Keanekaragaman ini memberikan peluang bagi pelaku usaha maupun masyarakat untuk mengolah jambu menjadi produk olahan dengan variasi yang menarik. Selain menjadi solusi untuk mengatasi kelebihan hasil panen, manisan jambu juga dianggap sebagai cara yang efektif untuk memperpanjang umur simpan buah. Hal ini penting, terutama dalam mencegah kerugian akibat buah yang tidak segera terjual atau dikonsumsi. Perumusan masalah adalah bagaimana Cara pembuatan manisan Jambu sehingga dapat meningkatkan perekonomian Keluarga di desa Sunggal Kanan, Sunggal. Hasil program pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk penyuluhan tentang Sosialisasi Cara pembuatan manisan jambu : Setelah pelaksanaan pengabdian, kelompok masyarakat mahir dalam pembuatan manisan jambu, Setelah pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan, terjadi peningkatan signifikan dalam peningkatan perekonomian keluarga.

**Keyword:** Manisan Jambu; Ekonomi Keluarga; Sosialisasi; Penyuluhan; Pelatihan.

#### Abstract

*Guava fruit has a variety of varieties, such as guava, water guava, and round guava, each with its own characteristics. This diversity provides opportunities for businesses and the community to process guava into processed products with attractive variations. In addition to being a solution to overcome excess harvests, guava candy is also considered an effective way to extend the fruit's shelf life. This is important, especially in preventing losses due to fruit not being sold or consumed immediately. The problem formulation is how to make guava candy so that it can improve the family economy in Sunggal Kanan Village, Sunggal. The results of the community service program in the form of counseling on the Socialization of Guava Candy Making Methods: After the community service implementation, community groups became proficient in making guava candy. After the counseling and training, there was a significant increase in family economic growth.*

**Keywords:** Guava Candy; Family Economy; Socialization; Counseling; Training.

## **PENDAHULUAN**

Manisan jambu adalah salah satu makanan olahan yang telah menjadi bagian dari budaya kuliner masyarakat Indonesia. Rasanya yang unik, perpaduan antara manis, asam, dan segar, menjadikan manisan jambu pilihan camilan favorit bagi berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Dalam masyarakat, manisan ini sering dijumpai di pasar tradisional, toko oleh-oleh, hingga swalayan modern. Popularitasnya tidak hanya terletak pada rasanya, tetapi juga karena nilai tambah yang diberikan terhadap buah jambu, terutama ketika musim panen tiba dan produksi buah melimpah.

Buah jambu memiliki keanekaragaman jenis, seperti jambu biji, jambu air, dan jambu bol, yang masing-masing memiliki karakteristik tersendiri. Keanekaragaman ini memberikan peluang bagi pelaku usaha maupun masyarakat untuk mengolah jambu menjadi produk olahan dengan variasi yang menarik. Selain menjadi solusi untuk mengatasi kelebihan hasil panen, manisan jambu juga dianggap sebagai cara yang efektif untuk memperpanjang umur simpan buah. Hal ini penting, terutama dalam mencegah kerugian akibat buah yang tidak segera terjual atau dikonsumsi.

Dari sisi kesehatan, jambu dikenal kaya akan vitamin C, serat, dan antioksidan, yang baik untuk menjaga daya tahan tubuh dan melancarkan pencernaan. Dengan diolah menjadi manisan, buah jambu tetap dapat memberikan manfaat kesehatan, meskipun kandungan nutrisi alaminya sedikit berkurang. Oleh karena itu, manisan jambu tidak hanya menjadi camilan yang lezat tetapi juga menawarkan manfaat yang berguna bagi tubuh. (PURWOKO, 2009)

Selain itu, manisan jambu juga memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi. Dalam skala rumah tangga, produksi manisan jambu dapat menjadi peluang usaha mikro yang mendatangkan keuntungan. Tidak sedikit industri kecil dan menengah yang memanfaatkan potensi ini untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Bahkan, produk manisan jambu kini telah merambah pasar nasional hingga internasional sebagai salah satu produk khas Indonesia yang memiliki daya saing tinggi.

Proses pembuatan manisan jambu sebenarnya tidak terlalu sulit, tetapi memerlukan pemahaman yang tepat agar hasilnya maksimal. Faktor-faktor seperti pemilihan jenis jambu, teknik pemotongan, penggunaan bahan pengawet alami, dan cara penyimpanan sangat mempengaruhi kualitas produk. Dengan pengetahuan yang baik, siapa pun dapat membuat manisan jambu yang tidak hanya enak tetapi juga aman untuk dikonsumsi.

Namun, di balik kesederhanaannya, masih ada tantangan yang dihadapi dalam produksi manisan jambu. Salah satu tantangan utama adalah menjaga keseimbangan antara rasa, warna, dan tekstur agar produk tetap menarik di mata konsumen. Selain itu, kurangnya pemahaman masyarakat tentang pentingnya higienitas dalam proses pembuatan juga menjadi kendala tersendiri. Oleh karena itu, edukasi mengenai cara membuat manisan jambu yang higienis dan berkualitas perlu terus ditingkatkan.

## **METODE PELAKSANAAN**

Sosialisasi di desa terkait cara pembuatan manisan jambu

### **Bahan yang digunakan:**

Jambu, .Gula Pasir,

**Alat yang digunakan:** Air jeruk nipis/lemon, Garam, Kapur sirih, Baskom, Pisau dan talenan, Panci Sendok, Saringan, Toples kaca atau plastic, Kain bersih atau serbet

**Waktu dan Tempat** : Maret 2023, Jl. Setia Makmur, Sunggal Kanan, Kec. Sunggal, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara .

**Sosialisasi Cara Pembuatan Manisan Jambu :**

1. Cuci jambu di bawah air mengalir agar kotoran dan pestisida hilang. Tiriskan.
2. Iris jambu, biasanya bentuk kipas atau dadu. Buang bijinya jika perlu.
3. Campur 1 sdm kapur sirih dengan 1 liter air. Rendam potongan jambu selama 1–2 jam.
4. Siapkan larutan garam (1 sdt garam 500 ml air). Rendam jambu selama 30 menit, lalu tiriskan.
5. Didihkan 500 ml air, masukkan 500 gram gula pasir. Aduk hingga gula larut.
6. Tambahkan perasan jeruk nipis, Biarkan hingga agak hangat.
7. Setelah larutan gula agak dingin, masukkan potongan jambu. Rendam selama 24 jam dalam kulkas agar rasa meresap.
8. Setelah direndam semalaman, tiriskan jambu dari sirup.
9. Bisa langsung disajikan atau disimpan dalam toples tertutup di lemari es.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Setelah sosialisasi dilakukan maka kelompok masyarakat mampu membuat laporan pembukuan dan juga diajari cara pembuatan manisan jambu dengan baik Dapat dilihat dari tabel berikut tentang laporan penghasilan penjualan manisan jambu

**Laporan Penghasilan penjualan manisan jambu :**

Nama Usaha: Manisan Jambu “Segar Manis” Periode Penjualan: 3 – 9 Maret 2023 Harga Jual per Bungkus: Rp5.000

| <b>Hari/Tanggal</b>    | <b>Jumlah Bungkus Terjual</b> | <b>Harga per Bungkus</b> | <b>Total Penjualan</b> |
|------------------------|-------------------------------|--------------------------|------------------------|
| <b>Rabu, 4 Maret</b>   | 15 bungkus                    | Rp5.000                  | <b>Rp75.000</b>        |
| <b>Kamis, 5 Maret</b>  | 25 bungkus                    | Rp5.000                  | <b>Rp125.000</b>       |
| <b>Jumat, 6 Maret</b>  | 30 bungkus                    | Rp5.000                  | <b>Rp150.000</b>       |
| <b>Sabtu, 7 Maret</b>  | 28 bungkus                    | Rp5.000                  | <b>Rp140.000</b>       |
| <b>Minggu, 8 Maret</b> | 35 bungkus                    | Rp5.000                  | <b>Rp175.000</b>       |
| <b>Senin, 9 Maret</b>  | 22 bungkus                    | Rp5.000                  | <b>Rp110.000</b>       |
| <b>Total</b>           | <b>175 bungkus</b>            |                          | <b>Rp875.000</b>       |

**Rincian Biaya Produksi (Selama 7 Hari) :**

| <b>Komponen Biaya</b> | <b>Rincian</b> | <b>Total Biaya</b> |
|-----------------------|----------------|--------------------|
|-----------------------|----------------|--------------------|

|                              |                          |                  |
|------------------------------|--------------------------|------------------|
| <b>Jambu Kristal</b>         | 10 kg x Rp15.000/kg      | Rp150.000        |
| <b>Gula Pasir</b>            | 6 kg x Rp14.000/kg       | Rp84.000         |
| <b>Garam dan Rempah</b>      | Estimasi                 | Rp20.000         |
| <b>Plastik Bungkus</b>       | 175 pcs x Rp200          | Rp35.000         |
| <b>Gas/Listrik &amp; Air</b> | Estimasi                 | Rp25.000         |
| <b>Transportasi</b>          | Ongkos beli & distribusi | Rp30.000         |
| <b>Total Biaya Produksi</b>  |                          | <b>Rp344.000</b> |

### **Perhitungan Penghasilan Bersih :**

Total Penjualan: Rp. 875.000 Total Biaya Produksi: Rp. 344.000

Penghasilan Bersih (Laba): Rp. 875.000 – Rp. 344.000 = Rp. 531.000

Dalam periode 1–7 April 2023, usaha penjualan manisan jambu memperoleh total penghasilan Rp. 875.000 dengan laba bersih sebesar Rp. 531.000 setelah dikurangi semua biaya produksi.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil program pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk penyuluhan tentang Sosialisasi Cara pembuatan manisan jambu :

1. Setelah pelaksanaan pengabdian , kelompok masyarakat mahir dalam pembuatan manisan jambu
2. Setelah pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan, terjadi peningkatan signifikan dalam

Manisan jambu adalah salah satu produk olahan yang sangat populer, terutama di daerah-daerah yang memiliki banyak pohon jambu biji. Manisan jambu mengandung banyak gizi, seperti vitamin C, serat, dan antioksidan, yang berperan penting dalam meningkatkan daya tahan tubuh dan menjaga kesehatan pencernaan.

Berdasarkan pembahasan mengenai manisan jambu, ada beberapa saran yang dapat dipertimbangkan untuk pengembangan produk ini:

#### **1. Inovasi Rasa**

Untuk menarik lebih banyak konsumen, produsen bisa menciptakan varian rasa manisan jambu yang lebih bervariasi, seperti rasa pedas atau asam manis.

#### **2. Pengemasan yang Menarik**

Pengemasan yang menarik dan praktis dapat meningkatkan daya tarik produk. Desain kemasan yang informatif dan menarik dapat membantu produk lebih dikenal di pasaran.

#### **3. Pemasaran Lebih Luas**

Memanfaatkan media sosial dan platform online bisa membantu memperkenalkan manisan jambu ke pasar yang lebih luas, baik secara lokal maupun internasional.

#### **4. Peningkatan perekonomian keluarga**

Melalui kegiatan sosialisasi dan pelatihan, masyarakat mulai memahami bahwa limbah rumah tangga dan pertanian seperti sisa sayur, buah-buahan, kulit bawang, batang tanaman, dan dedaunan bukanlah sampah tak berguna, melainkan dapat dijadikan bahan baku ekoenzim dan pupuk organik.



Dokumentasi: Tanaman Jambu Masyarakat dan usaha jualan manisa jambu

#### DAFTAR PUSTAKA

- Analisis Perubahan Karakteristik Mutu Dan Pendugaan Umur Simpan Serta Perhitungan Nilai Tambah Produk Jambu Biji (*Psidium guajava* Linn) Dalam Sirup Di Kelompok Tani Makmur I, Kec. Pageruyung, Kab.Kendal. (n.d.). Retrieved January 3, 2025, from [https://etd.repository.ugm.ac.id/index.php/home/detail\\_pencarian/86034](https://etd.repository.ugm.ac.id/index.php/home/detail_pencarian/86034)
- Drew Hansel Hartanto, M., Oktavia, N., Rosida Fajriyah, A., Tri Novita, N., Widi, M., Dany Priyanto Program Studi Teknologi Pangan, A., Pembangunan Nasional, U., Timur, J., kunci, K., Basah, M., Afkir, B., & Kristal, J. (2019). Optimalisasi Hasil Afkir Perkebunan Jambu Kristal Menjadi Manisan Basah Di Dusun Ngingas. *Journal of Science and Social Development*, 2(1), 1–7. <https://doi.org/10.55732/JOSSD.V2I1.171>
- Identifikasi Kadar Natrium Benzoat Pada Manisan Buah Jambu Biji (*Psidium Guajava*) Yang Dijual Di Kota Padang - eSkripsi Universitas Andalas. (n.d.). Retrieved January 3, 2025, from <http://scholar.unand.ac.id/26046/>
- Purwoko, D. O. (2009). Pengaruh Ketebalan Dan Konsentrasi Larutan Gulaselama Proses Dehidrasi Osmosis Terhadap karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Manisan Keringjambu Biji (*Psidium guajava* L.).
- Ridwan, D. (n.d.). Fakultas Kedokteran Universitas Andalas vii Sodium Benzoate Identification Of Candied Fruit Guava Sold In Padang.