

DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN BUAH RAMBUTAN SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN KESEIAHTERAAN MASYARAKAT PEDESAAN HUTAN DI DESA KOLAM KIRI

Diversification of Rambutan Fruit Products as an Effort to Increase The Reliability of Forest Rural Communities In Kolam Kiri Village

Arfa Agustina Rezekiah^{1,2,3} dan Adistina Fitriani^{1,2,3}

¹Fakultas Kehutanan Universitas Lambung Mangkurat

²Pusat Unggulan Iptek Konsorsium Pengelolaan Hutan Tropis Berkelanjutan Universitas Lambung Mangkurat

³Program Doktor Ilmu Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat

ABSTRACT. Rambutan is a native fruit plant that grows in Southeast Asia. The rambutan yield is generally consumed directly or through a canning process to have a selling value. Kolam Kiri Village, Wanaraya District, Barito Kuala, South Kalimantan Province is one of the centers producing rambutan fruit. Kolam Kiri Village society has problems, especially during the rambutan harvest. The selling value of rambutan fruit is very low and the fruit decomposes. The research purpose is to diversify processed rambutan fruit to improve the prosperity of the Kolam Kiri Village. The results of the research diversification product rambutan is rambutan juice, rambutan cocktail and chipc rambutan seed and an increase of Kolam Kiri community Village until 50% after product diversification.

Keywords: Rambutan, diversification, income, desa Kolam Kiri

ABSTRAK. Rambutan adalah tanaman buah asli yang tumbuh di Asia Tenggara. Hasil rambutan umumnya dikonsumsi langsung atau melalui proses pengalengan untuk memiliki nilai jual. Desa Kolam Kiri, Kecamatan Wanaraya, Kabupaten Barito Kuala, Provinsi Kalimantan Selatan adalah salah satu sentra penghasil buah rambutan. Masyarakat Desa Kolam Kiri memiliki masalah, terutama pada saat panen rambutan. Nilai jual buah rambutan rendah dan buahnya terbuang percuma. Tujuan penelitian adalah untuk mendiversifikasi buah rambutan yang diolah untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Kolam Kiri. Hasil dari penelitian diversifikasi produk rambutan adalah jus rambutan, koktail rambutan dan biji rambutan dan peningkatan pendapatan masyarakat Desa Kolam Kiri hingga 50% setelah diversifikasi produk.

Kata Kunci: Rambutan, diversifikasi, pendapatan, desa Kolam Kiri

Penulis untuk korespondensi, surel: arfaagustina@gmail.com

PENDAHULUAN

Rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) merupakan buah asli di Asia Tenggara, memiliki keluarga yang sama dengan Sapindaceae di

daerah sub-tropis yaitu buah leci dan lengkung (Marisa, 2006; Sukasih E & Setyadjit.2015). Buah ini adalah tanaman komersial penting di Asia, di mana ia dikonsumsi secara langsung, kalengan,

atau diproses, dan memiliki nilai jual. Rambutan juga banyak dibudidayakan di Hawaii, Australia dan di daerah Cina yaitu di provinsi Taiwan dan Hainan telah ditanam area yang luas dari spesies tersebut. Rambutan liar juga ditemukan di Sipsongpanna di provinsi Yunnan (Li, W., et al, 2018).

Ketika musim tiba, harga buah rambutan bisa menurun drastis. Oleh karena itu, harus ada upaya yang mampu mengatasi penurunan harga ini dengan berupaya mewujudkan nilai tambah. Pengolahan buah rambutan segar menjadi produk baru adalah salah satu cara yang bisa digunakan, salah satunya adalah pengolahan buah rambutan menjadi cocktail, manisan dan emping. Proses ini bisa membuat rambutan disimpan lebih lama, lebih praktis dan membuat kandungan vitamin dan mineral di dalam buah lebih cepat diserap oleh tubuh. Pengolahan tersebut diharapkan menjadi alternatif dari buah rambutan yang diolah oleh konsumen.

Rambutan mempunyai potensi untuk dikembangkan sebagai komoditi yang bernilai jual. Pohon rambutan termasuk salah satu jenis tanaman buah tropis yang sangat cocok dikembangkan di Indonesia. Duchlun dkk (2006) menganalisis hasil analisis ekonomi dari usaha tani dengan luas lahan rata-rata 1 ha selama 5 tahun penerimaan rata-rata Rp 24.120.000, dengan pendapatan rata-rata Rp 29.959.595 per 5 tahun atau Rp 499.326 per bulan dan R/C Ratio 3,46, hal ini menunjukkan bahwa usahatani rambutan layak untuk dikembangkan oleh petani.

Rambutan juga merupakan buah yang serbaguna dari buah, daun hingga bijinnya dapat dimanfaatkan. Buah rambutan memang lebih nikmat dikonsumsi secara langsung tanpa harus diolah menjadi jus buah, campuran dalam kue, dan olahan lainnya. Daging buah yang sedikit memang akan lebih nikmat dengan dikonsumsi langsung. Akan tetapi menjadi masalah ketika musim panen dimana harga jual yang relatif murah dan banyak buah yang terbuang di tanah. Daun rambutan ternyata mampu digunakan sebagai alternatif perawatan rambut yang sudah beruban. Ekstrak daun dimanfaatkan untuk menghitamkan rambut yang semula beruban.

Ekstrak kulit buah mampu dimanfaatkan sebagai bahan pewarna alami sekaligus sebagai obat alternatif untuk disentri dan demam. Selain itu biji buah yang dihaluskan dan diseduh juga bisa digunakan untuk mengatasi kencing manis. Kulit batang kayu rambutan juga bisa digunakan sebagai obat alternatif untuk menangani sariawan dengan cara diseduh dan air rebusan digunakan sebagai obat kumur (Dzakiy dkk, 2013). Selain itu biji buah rambutan dapat dijadikan makanan seperti emping yang memiliki nilai berbagi produk ini merupakan salah satu upaya untuk menyelamatkan kehilangan hasil panen saat panen raya.

Masa panen rambutan ini berlangsung secara tidak berkesinambungan yaitu hanya setahun sekali, sehingga petani tidak dapat menjamin ketersediaannya dari waktu ke waktu. Bila diperhatikan dari hasil panen setiap tahunnya, maka diperoleh jumlah buah rambutan yang melimpah yang dapat diolah menjadi produk pangan yang dapat dikonsumsi diluar musimnya.

Dengan mengolahnya menjadi berbagai macam produk olahan maka akan meningkatkan daya simpan dari resiko busuk dan jangkauan pemasarannya lebih luas. Disamping itu juga dapat meningkatkan nilai tambah dan pendapatan petani. Teknologi pengolahan yang di introduksikan tidak harus rumit cukup sederhana dan mudah diterapkan serta digunakan oleh petani (Sudarwati et al. 2006). Sehingga itu tujuan dari penelitian ini adalah melalui diversifikasi olahan produk buah rambutan diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat di desa Kolam Kiri.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Kolam Kiri, Kecamatan Wanaraya, Kabupaten Barito Kuala, Provinsi Kalimantan Selatan. Jenis data terdiri dari data primer yang diperoleh dari petani rambutan dan data sekunder yang diperoleh dari Dinas atau instansi terkait serta publikasi karya ilmiah terkait, dengan Teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara dan pencatatan langsung di lapangan. Data dan informasi disajikan secara

deskriptif informatif. Bahan yang di gunakan dalam penelitian ini terdiri dari sarana produksi pendukung pengolahan rambutan seperti gula, natrium benzoat, kapur sirih, asam sitrat, minyak goreng, garam dan buah rambutan sebagai bahan baku pengolahan hasil. Sedangkan alat yang digunakan diantaranya seperti wajan, kompor, pengaduk, toples plastik, komputer dan alat tulis menulis. Untuk meningkatkan nilai tambah diversifikasi buah rambutan dilokasi penelitian dilakukan pengolahan rambutan menjadi berbagai produk olahan diantaranya: emping dan coctail sehingga produk yang dihasilkan bermutu tinggi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran umum wilayah penelitian

Desa Kolam Kiri berdiri pada tahun 1978 yang dihuni oleh beberapa penduduk yang datang dari pulau Jawa melalui program transmigrasi untuk membuka lahan pertanian karena waktu itu masih hutan belantara, karena desa ini berada di muara sungai sekunder maka penduduk menamainya dengan Desa Muara Kiri dan pada waktu itu lahan pertanian sangat subur untuk tanaman padi dan perkembangan penduduknya makin banyak, pada tahun 1981 atas prakarsa dari tokoh masyarakat terbentuklah Desa Kolam Kiri Kecamatan Belawang dan Tahun 1983 penduduknya makin bertambah dan pertanian makin maju menjadi Desa definitif dengan nama Desa Kolam Kiri karena ditahun 1984 ada pemekaran kecamatan baru Kecamatan Wanaraya maka Desa Kolam Kiri pindah ke Kecamatan terdekat yaitu Kecamatan Wanaraya sampai dengan sekarang.

Desa Kolam Kiri Kecamatan Wanaraya Kabupaten Barito Kuala ini merupakan salah satu tujuan transmigrasi, dan kondisi sekarang hampir 80% penduduknya adalah transmigrasi Jawa, keadaan lahan dan jenis tanah di desa ini sangat mendukung dalam proses pertanian dan perkebunan. Pertanian dan peternakan di desa ini menjadi sumber mata pencaharian utama penduduknya sedangkan perkebunan hanya sebagai

pekerjaan sampingan bagi mereka, kebetulan mereka mempunyai keterampilan bertani pada perkebunan karet dan kelapa sawit.

Pengelolaan lahan di Kabupaten Barito Kuala terbagi atas beberapa pengelolaan lahan seperti, lahan perkebunan, pertanian dan kehutanan. Sebagian besar masyarakat di Kabupaten Barito Kuala khususnya di Desa Kolam Kiri yang berjarak 5 km dari Kecamatan Wanaraya mengelola lahan dengan menggunakan sistem pola agroforestri antara pertanian dan kehutanan, seperti tanaman karet dipadukan dengan tanaman terong ataupun tanaman karet dipadukan dengan tanaman jagung, serta pengolahan lahan kebun buah yaitu buah rambutan.

Diversifikasi Produk Olahan Buah Rambutan

Penduduk desa Kolam Kiri bermata pencaharian petani dan berkebun. Setiap kepala keluarga mempunyai lahan perkebunan yang diperoleh sendiri maupun warisan dari keluarga. Pada kebun tersebut rata-rata ditanami rambutan dengan kombinasi tanaman pertanian atau tanaman palawija. Rata-rata luas kebun petani adalah 1 ha, dengan jumlah pohon rambutan kurang lebih 70 – 80 pohon. Hasil produksi setiap tahun berkisar antara 5000-10000 ikat per musim perkepala keluarga

Setiap ikat rambutan memiliki nilai jual sebesar Rp.500 – Rp.650 per ikat. Jumlah pendapatan dari penjualan buah rambutan per kepala keluarga sekitar Rp.2.500.000-Rp.6.500.000 per musim. Sistem pemasaran buah rambutan di desa Kolam Kiri diawali dengan pembelian oleh pengumpul, yang kemudian di jual ke kota Marabahan atau ke kota-kota terdekat.

Di dalam 100 gram buah rambutan yang dapat dimakan diperkirakan mengandung 82,9 g air, protein 0,9 gram, lemak 0,1 gram, vitamin A, vitamin C, dan karbohidrat, lemak, fosfor, besi. Rambutan yang tergolong bagus, kadar gulanya mencapai 7,6% (berupa sakarose), dekstrose 2,25%, dan levulose 1,25% (Ashari 2006). Kadar vitamin C tertinggi terdapat pada buah rambutan jenis simacan yang

berwarna merah sebesar 29,151 % (Nurhayati, 2004). Dengan demikian, olahan pangan dari daging buah rambutan akan menjadi olahan yang tidak hanya lezat, tetapi juga bergizi.

a. Sari Buah Rambutan

Sari buah atau jus adalah cairan yang terdapat secara alami dalam buah-buahan yang warnanya jernih atau agak jernih. Cara memperolehnya bisa dengan diblender bersama sedikit air dan gula serta tidak difermentasi. Pembuatan sari buah terutama ditujukan untuk meningkatkan ketahanan simpan serta daya guna buah-buahan.

Buah rambutan cocok dibuat sebagai sari buah karena memiliki kematangan optimum akan membentuk rasa, warna dan kandungan gizi yang pas. Pertama-tama yang harus diperhatikan dalam pemilihan buah adalah buahnya masih segar, tidak busuk dan tidak berkapang. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan sari buah rambutan antara lain : Buah rambutan, gula pasir, bahan pengawet (nat. benzoate dan kalium sorbat), bahan penstabil (carboxy methyl cellulose/CMC dan karagenan), asam sitrat, air masak, serta kemasan berupa botol plastik. Tahapan proses pembuatan sari buah rambutan dapat dilihat pada Gambar 1.

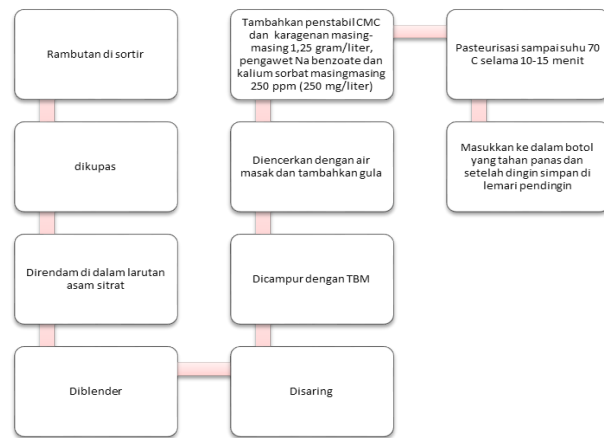
b. Koktail Rambutan

Koktail atau Buah dalam sirup merupakan kelompok minuman ringan. Produk ini akan memiliki daya saing yang tinggi jika diolah secara maksimal sehingga dapat memenuhi selera konsumen. Koktail merupakan salah satu alternatif dalam pengolahan produk hortikultura, termasuk didalamnya buah rambutan sehingga dapat menghasilkan produk baru dan memberikan nilai tambah dari segi ekonomi. Tahapan proses pembuatan koktail rambutan seperti pada Gambar 2.

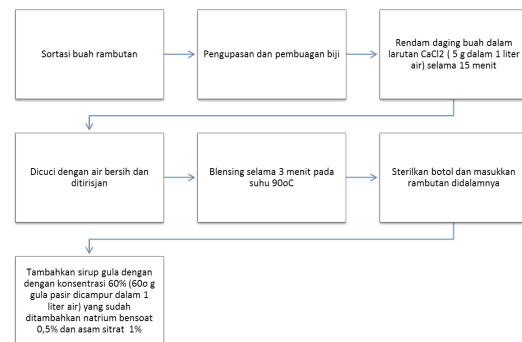
c. Emping biji rambutan

Buah rambutan memiliki khasiat diantaranya pada kulit buah digunakan untuk mengatasi disentri dan demam. Kulit kayu dapat digunakan untuk mengatasi sariawan. Daunnya berguna untuk

mengatasi diare dan menghitamkan rambut. Akarnya dapat digunakan untuk mengatasi demam. Serta bijinya yang biasanya dibuang dapat digunakan untuk mengatasi kencing manis (Widyaningrum, 2011). Biji rambutan setelah diolah menjadi emping tidak menimbulkan efek seperti pusing ataupun mual-mual. Hasil uji di Balai Riset dan Standardisasi Industri Banjarbaru, biji rambutan yang berasal dari desa Kolam Kiri memiliki kandungan karbohidrat 42,89%, lemak 26,34%, kadar air 7,29% dan protein 6,38%. Hasil emping biji rambutan yang diolah agar memberikan cita rasa yang lebih enak lagi yaitu diberi tambahan perasa manis dan pedas. Adapun tahapan proses pembuatan emping biji rambutan dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 1. Proses Pembuatan Sari Buah Rambutan



Gambar 2, Proses Pembuatan Koktail Rambutan



Gambar 3. Proses Pembuatan Emping Biji Rambutan

Masa panen rambutan ini berlangsung secara tidak berkesinambungan yaitu hanya setahun sekali, sehingga petani tidak dapat menjamin ketersediaannya dari waktu ke waktu. Bila diperhatikan dari hasil panen setiap tahunnya, maka diperoleh jumlah buah rambutan yang melimpah yang dapat diolah menjadi produk pangan yang dapat dikonsumsi diluar musimnya. Hasil diversifikasi produk olahan buah rambutan ini akan dapat meningkatkan pendapatan dari masyarakat terutama kaum wanita yang ada di desa. Secara sederhana dilakukan perhitungan pendapatan petani rambutan di desa Kolam Kiri dengan kegiatan diversifikasi produk yaitu Rp.4.000.000-Rp.8.000.000 per tahunnya dimana hal ini tergantung dari banyaknya jumlah batang pohon

Usaha tersebut berpeluang untuk dikembangkan karena akan sangat membantu perekonomian petani dan masyarakat sekitar karena dapat menyerap lebih banyak tenaga kerja dan dapat meningkatkan penghasilan keluarga. Selain itu juga dapat dijadikan sebagai produk unggulan Kecamatan Wanaraya yang nantinya dapat dijadikan sebagai sentra usaha rambutan di Kabupaten Barito Kuala.

SIMPULAN

Diversifikasi produk olahan rambutan yang dilaksanakan di desa Kolam Kiri Kecamatan Wanaraya Kabupaten Barito Kuala adalah sari buah rambutan, koktail rambutan dan emping biji rambutan.

Peningkatan pendapatan dapat diperoleh dengan kegiatan diversifikasi produk olahan rambutan. Dari hasil analisa ekonomi terjadi peningkatan pendapatan sebesar 50%.

DAFTAR PUSTAKA

- Duhclun I., Arinong AR., Nilawati E. 2006. *Analisis Usahatani Rambutan (Nephelium lappaceum L) Terhadap Peningkatan Pendapatan Petani*. Jurnal Agrisistem, Juni 2006, Vol 2 No. 1: 40-45.
- Dzakiy, M.A., M. Sulistyoningsih, S. Ristanto, R. Rakhmawati, dan D.E. Handayani. 2013. *Pemanfaatan Limbah Tanaman Rambutan Sebagai Pupuk dan Sirup Di Kelurahan Ngadirgo Mijen Semarang*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. Vol 4 No 1.
- Li, W., Zeng, J., & Shao, Y. (2018). *Rambutän—Nephelium lappaceum*. Exotic Fruits, 369–375.
- Marisa, 2006. *Ascorbic acid and mineral composition of longan (Dimocarpus longan), lychee (Litchi chinensis) and rambutan (Nephelium lappaceum) cultivars grown in Hawaii*. Journal of Food Composition & Analysis, 19 (2006), pp. 655–663.
- Nurhayati Siti. 2004. *Jurnal Matematika, Sains dan Teknologi*, Vol. 5 No. 2, September 2004, 85-96
- Sudarwati S, Abadi FR, Widowati R. 2006. Laporan kegiatan teknologi pengemasan dan pengolahan limbah nanas. BPTP Kalimantan Timur. Samarinda.
- Sukasih E dan Setyadjit. 2015. *Procedia Food Science*, Volume 3, 2015, Pages 413-425
- Widyaningrum, Herlina. 2011. *Kitab Tanaman Obat Nusantara*. Med Press (Anggota IKAPI): Yogyakarta.