

## THE SAKRAL: INOVASI SALE BERBAHAN JAMBU KRISTAL SEBAGAI PELUANG USAHA BERBASIS POTENSI LOKAL DI DESA PAMIJAHAN KABUPATEN BOGOR

Tita Hasanah<sup>1</sup>, Fitri Lestari<sup>2</sup>, Ilah Sakilah<sup>3</sup>, Rizki Maulana<sup>4</sup>, Ria Kusumaningrum<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup> Institut Agama Islam Sahid, Indonesia, email: [tita.hasanah@inais.ac.id](mailto:tita.hasanah@inais.ac.id) [fl3804225@gmail.com](mailto:fl3804225@gmail.com) [ilahsakilah01@gmail.com](mailto:ilahsakilah01@gmail.com)

### Info Artikel

*Diajukan: 25 Desember 2023*

*Diterima: 28 Desember 2023*

*Diterbitkan: 31 Desember 2023*

**Keyword:**

*Innovation, Crystal Guava, Community Service, The Sakral*

**Kata Kunci:**

Inovasi, Jambu Kristal, Pengabdian Masyarakat, The Sakral

**DOI :**

<https://doi.org/10.56406/jsm.v2i02.323>

### Abstract

*One type of guava that is widely grown by the people of Pamijahan Village, Bogor Regency, is Crystal Guava. In general, this guava fruit is consumed by eating it directly, asinan, juice, petisan, and fruit salad. There are no other interesting processed variations that can become business opportunities for the community. Therefore, one of the Kuliah Kerja Nyata (community service) programs of the Sahid Bogor Islamic Institute group 01 is to examine innovations made from crystal guava as a business opportunity for the community. The method is Service Learning. The steps taken are conducting trials on several types of guava processing, conducting outreach to stake holders, conducting guava processing training, and evaluating activities. The results of this activity program resulted in an innovation, namely the Sale Kristal which was named "The Sakral"*

### Abstrak

Salah satu jenis buah jambu yang banyak ditanam oleh masyarakat desa Pamijahan Kabupaten Bogor ialah Jambu Kristal. Pada umumnya buah jambu ini dikonsumsi dengan cara dimakan langsung, dibuat asinan, jus, petisan, dan rujak. Belum ada variasi olahan lain yang menarik yang dapat menjadi peluang usaha bagi masyarakat. Oleh sebab itu, salah satu program Kuliah Kerja Nyata mahasiswa Institut Agama Islam Sahid Bogor kelompok 01 ialah menelaah inovasi menu berbahan jambu Kristal sebagai peluang usaha bagi masyarakat. Metode yang digunakan ialah *Service Learning*. Langkah-langkah yang dilakukan ialah melakukan uji coba beberapa jenis pengolahan jambu, melakukan sosialisasi kepada *stake holder*, mengadakan pelatihan pengolahan jambu, dan evaluasi kegiatan. Hasil program kegiatan ini menghasilkan satu inovasi, yaitu Sale Kristal yang diberi nama "The Sakral."

## PENDAHULUAN

Desa Pamijahan merupakan salah satu desa di wilayah Kecamatan Pamijahan Kabupaten Bogor dengan luas wilayah 396,96 Ha, berada pada ketinggian  $\pm$  450 meter dari permukaan air laut dengan suhu berkisar antara 22 – 31°C. Desa ini terbagi dalam dua Dusun, sembilan Rukun Warga (RW), dan 31 Rukun Tetangga (RT). Berdasarkan kondisinya, lahannya terbagi dalam dua ekosistem, yaitu ekosistem lahan sawah dan

kolam, serta ekosistem lahan kering/darat. Luas lahan sawah sejumlah 191.108 Ha dan luas lahan kering 67,5 Ha. Pada umumnya lahan yang terdapat di Desa Pamijahan digunakan secara produktif. Hanya sebagian kecil yang tidak dimanfaatkan. Hal ini menunjukkan bahwa Kawasan Desa Pamijahan memiliki sumber daya alam yang memadai dan siap untuk diolah. Mayoritas lahan pertaniannya adalah padi, sisanya adalah kebun sayur dan buah. Salah satu jenis buah yang ditanam di desa Pamijahan ialah Jambu Kristal yang termasuk jenis buah jambu biji. Jenis buah ini menduduki peringkat keempat setelah pisang, rambutan, dan durian, yang banyak ditanam di desa Pamijahan. Menurut data Badan Pusat Statistik Kabupaten Bogor (2022), buah jambu biji yang dihasilkan pada tahun 2021 di desa Pamijahan adalah sebanyak 60.302 kwintal.

Buah Jambu Kristal (*Psidium guajava*) merupakan varietas baru jambu biji yang dikembangkan di Taiwan pada tahun 1991 (Sasmi *et al.*, 2022). Jenis jambu ini mulai berkembang di Indonesia sejak tahun 2004, dan disahkan oleh pemerintah dengan pengeluaran surat keterangan atau SK Mentan untuk Jambu Biji Kristal dengan No. 540/Kpts/SR.120/9/2007. Jambu Kristal memiliki kandungan gizi yang cukup baik, dalam 100 gram Jambu Kristal masak segar mengandung: 0,9 g protein; 0,3 g lemak; 12,2 g karbohidrat; 14 mg Ca; 28 mg fosfor; 1,1 mg besi; 25 SI vitamin B; 18,73 mg vitamin C; gula 9,2%; dan air 87,4% dengan total kalori sebanyak 49 kalori. Manfaat yang terkandung dari jambu kristal diantaranya yaitu dapat menangkal radikal bebas, menyehatkan saluran pencernaan, membantu menurunkan berat badan, meringankan gejala flu, menjaga kesehatan mata, meningkatkan kekebalan tubuh, menjaga kesehatan kulit, menjaga kesehatan jantung, mencerahkan wajah, menjaga kelembapan kulit dan menutrisi kulit dari dalam (Sasmi *et al.*, 2022).

Selain kaya akan manfaat bagi kesehatan, buah jambu kristal juga memiliki keunggulan yang terletak pada ukuran, rasa, dan warnanya. Ukuran yang tergolong sedang antara 300-500 g per buah, dagingnya berwarna putih tebal dan bijinya sedikit (3% dari total masa buah), rasanya yang manis dengan kandungan air sedikit dengan tekstur yang renyah dan lembut, apabila dikunyah seperti buah pir dan apel. Buah ini memiliki kandungan vitamin C yang tinggi serta sangat cocok untuk dibudidayakan dan memiliki nilai komersial sebagai peluang usaha (Kusumiyati *et al.*, 2019). Menurut Ramdhona *et al.* (2019) jambu kristal memiliki peluang dan potensi yang cukup menjanjikan untuk menggantikan (substitusi) ketersediaan buah impor khususnya pir dan apel dikarenakan kemiripan tekstur buahnya, sehingga mampu mengurangi pengeluaran untuk mengimpor buah pir dan apel yang pada tahun 2011 diperkirakan menghabiskan uang senilai Rp. 2 Triliun. Selain menggantikan beberapa buah impor, Kementerian Pertanian juga mendorong produktivitas jambu kristal untuk mengganti ketersediaan buah musiman tahunan. Hal ini dikarenakan jambu kristal adalah tanaman hortikultura yang berumur tahunan dapat berbuah setelah sembilan bulan ditanam dan terus berbuah sepanjang tahun.

Meninjau peluang dan potensi yang cukup menjanjikan, buah jambu kristal perlu dikembangkan menjadi suatu produk inovasi yang belum pernah ada sebelumnya. Menurut Malik (2022) sebuah inovasi sangat diperlukan untuk bisa meningkatkan perekonomian yang diinginkan. Adapun yang disebut inovasi merupakan gagasan, produk, dan potensi yang memacu dalam persaingan sebuah bangsa, wilayah, industri, dan organisasi sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi (Malik, 2022). Karena itu, perlu adanya dukungan, bimbingan serta pendampingan kepada masyarakat dalam meningkatkan wawasan dan keterampilan untuk memanfaatkan potensi sumber daya alam yang ada menjadi suatu produk yang inovatif dan memiliki nilai jual yang relatif lebih tinggi sehingga masyarakat mampu bersaing dengan produk-produk dari luar negeri. Dukungan, bimbingan, dan pendampingan yang diperlukan masyarakat dapat diperoleh dari Perguruan Tinggi yang memiliki kewajiban Tridharma yaitu pendidikan, penelitian, dan pengabdian masyarakat.

Menurut Undang-Undang No 12 Tahun 2012 pengabdian masyarakat diartikan sebagai salah satu kegiatan sivitas akademika dengan memanfaatkan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi guna mencerdaskan kehidupan bangsa dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Salah satu bentuk pengabdian masyarakat ialah dengan diselenggarakannya Kuliah Kerja Nyata (KKN). Pada kegiatan KKN mahasiswa hadir di tengah-tengah masyarakat untuk menerapkan IPTEKS dalam membantu permasalahan yang dihadapi masyarakat.

Berdasarkan latar belakang tersebut, mahasiswa Institut Agama Islam Sahid Bogor kelompok 01 yang melaksanakan kegiatan KKN di Desa Pamijahan, berupaya melahirkan inovasi dengan memanfaatkan potensi dan keunggulan di wilayah setempat yaitu buah Jambu Kristal. Buah ini biasanya dimakan langsung, dibuat asinan, rujak, atau petis. Belum ada variasi menu lain sebagai alternatif. Karena itu, inovasi yang dibuat ialah menu baru berbahan jambu Kristal yaitu sale buah jambu kristal yang dinamakan "The Sakral". Keunggulan menu ini bisa memanfaatkan buah jambu yang bentuknya kurang menarik untuk dijual langsung yang biasanya disisihkan dan terbuang. Produk inovasi tersebut diharapkan dapat menjadi jenis olahan alternatif yang disukai dan dapat membantu meningkatkan pendapatan masyarakat di Desa Pamijahan. Kegiatan KKN INAIS ini dilaksanakan pada tanggal 25 Juli hingga 31 Agustus 2022.

## **METODE PELAKSANAAN**

Pelaksanaan kegiatan menggunakan metode *Service Learning*, yaitu sosialisasi dan pelatihan. Kegiatan sosialisasi dilakukan untuk menyampaikan materi mengenai keunggulan dan manfaat produk dengan menggunakan *slide* Power Point. Sedangkan

kegiatan pelatihan ialah melakukan praktek pembuatan inovasi menu sale berbahan jambu kristal yang dimulai dari tahapan proses, teknik, sampai prosedur pembuatannya.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Perencanaan Ide

Kegiatan KKN Institut Agama Islam Sahid (INAIS) kelompok 01 diawali dengan tahap survey awal ke kantor Desa Pamijahan. Survey awal dilakukan dengan cara datang ke lokasi dan melakukan wawancara bersama para staf Desa Pamijahan mengenai potensi desa. Potensi desa digunakan untuk memperoleh gambaran program yang akan dilaksanakan dan disetujui oleh perangkat desa. Berdasarkan survey awal yang telah dilakukan, diketahui bahwa di Desa Pamijahan memiliki potensi dalam bidang pertanian dan perternakan.



Gambar 1. Kegiatan Awal

Dari hasil survei awal hingga minggu ke dua tanggal 14 Agustus 2022 Peserta KKN INAIS kelompok 1 melakukan observasi ke 9 RW yang ada di Desa Pamijahan guna melakukan identifikasi terhadap hasil pertanian yang berpotensi untuk digarap menjadi sebuah produk inovatif, diambil kesimpulan untuk melakukan inovasi terhadap potensi jambu kristal yang terdapat di hampir seluruh RW di Desa Pamijahan. Peserta KKN menentukan lokasi di RW 03 Kp. Cipendeuy untuk mengkaji dan menelaah potensi buah jambu kristal.

Gambar



4



2.

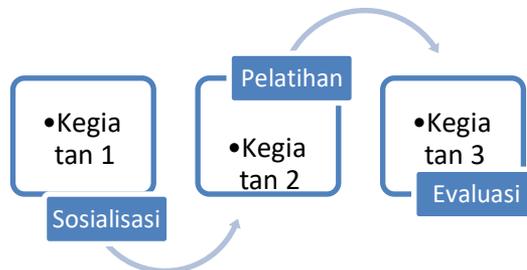
Observasi lapangan dan wawancara

Setelah menentukan lokasi, peserta KKN merancang program Inovasi Desa dengan memberi nama *The Sakral* Pamijahan. Terbentuknya *The Sakral* Pamijahan ini bermula dari ide olahan buah pisang yang dijadikan sale. Anggota KKN pun mencoba mengolah jambu Kristal menjadi sale sebagai inovasi produk dengan nama *The Sakral* yang merupakan kependekan dari *Sale Kristal*. Uji coba membuat sale ini dilakukan berulang kali yang terhitung mulai dari tanggal 15 Agustus hingga 18 Agustus 2022 dengan tujuan untuk menghasilkan sale jambu Kristal sesuai yang diharapkan. Tahapan yang dilakukannya ialah pencucian, pemotongan, penjemuran, pembuatan, hingga pengemasan. Setelah uji coba berhasil, anggota KKN mengimplementasikan hasil produk *The Sakral* tersebut kepada masyarakat desa Pamijahan dengan melakukan sosialisasi dan penyuluhan atau pelatihan terkait materi Petani Entrepreneur dan Pembuatan Sale Jambu Kristal (*The Sakral* Pamijahan).

**Pelaksanaan Ide Inovasi**

**a. Sosialisasi**

Sosialisasi mengenai pemanfaatan potensi hasil tani yang ada di Desa Pamijahan dilaksanakan pada tanggal 12 Agustus 2022 dengan pemateri Ibu Ria Kusumaningrum, S.Pt., M.Si. salah satu dosen INAIS pengampu mata kuliah Kewirausahaan. Kegiatan ini melibatkan sejumlah perwakilan anggota PKK, Kelompok Wanita Tani (KWT), Gabungan Kelompok Tani (Gapoktan), RT dan RW, serta perwakilan masyarakat Desa Pamijahan.



Gambar 3. Skema Pelaksanaan Ide





Gambar 4. Sosialisasi Pemanfaatan Potensi Hasil Tani Desa Pamijahan

### b. Pelatihan

Pelaksanaan pelatihan pembuatan *The Sakral* dilaksanakan di aula kantor Desa Pamijahan. Sasaran kegiatan ini adalah masyarakat Desa Pamijahan yang terdiri dari anggota PKK, anggota KWT, Gapoktan, Ibu Rumah Tangga, RT dan RW yang berasal dari Desa Pamijahan. Penyuluhan dilakukan untuk memberi pengetahuan dan pemahaman mengenai manfaat jambu sekaligus praktik mengenai pengolahan jambu kristal menjadi sale sehingga menghasilkan produk cemilan bernama *The Sakral* Pamijahan dengan cita rasa khas jambu dan lebih tahan lama serta diberi tambahan variasi rasa coklat.



Gambar 5. Penyuluhan pembuatan *The Sakral* Pamijahan

### Proses Pembuatan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan sale jambu kristal adalah: 1 kg buah jambu kristal, 100 gr tepung beras, 50 gr tepung terigu, 30 gr gula pasir, 1 sdt garam, 80 ml air, 250 ml minyak untuk menggoreng, 100 gr tepung terigu untuk balutan, 100 gr coklat bubuk, 100 gr gula halus.



Gambar 6. Bahan-bahan sale jambu kristal

Alat yang digunakan yaitu kompor, pisau, mangkuk, sendok, baskom plastik, penggorengan, peniris minyak, spatula, kemasan *standing pouch*, dan label.

### Prosedur Pengolahan

Buah jambu kristal yang dapat dijadikan sale adalah jambu yang tidak terlalu tua dan juga tidak terlalu muda. Biasanya buah jambu Kristal yang bentuknya kurang bagus tidak dijual dan tidak dimanfaatkan karena kurang menarik, atau biasa disebut buah apkir. Untuk keperluan pembuatan sale ini bisa memanfaatkan buah jambu apkir, sehingga tidak ada lagi buah jambu Kristal yang terbuang. Hal ini menjadi poin penting yang merupakan keunikan sekaligus pemanfaatan bahan.

Bagian kulit jambu yang berwarna hijau tidak perlu dikupas namun dibersihkan dengan cara dicuci dan disikat pada bagian yang kotorannya. Setelah dibersihkan kemudian diiris dengan ketebalan kurang lebih 0,5 cm. Proses selanjutnya yaitu penjemuran di atas terik matahari selama tiga hari sampai kering. Proses ini tentu sangat mengandalkan kondisi cuaca. Jika cuaca panas terik, maka buah jambu akan cepat kering. Begitu pula jika cuaca sering hujan atau berawan, maka buah jambu akan lambat untuk menjadi kering.



Gambar 7. Proses pencucian, pemotongan, penjemuran

### Cara Membuat

Tahap selanjutnya adalah pembuatan adonan tepung yang terdiri dari tepung beras dan tepung terigu yang ditambahkan air, kemudian diaduk sampai tercampur sempurna. Kemudian dibubuhi gula pasir dan garam. Adonan diaduk hingga rata dan mengental. Selanjutnya panaskan minyak, kemudian buah jambu yang sudah dijemur dimasukkan ke dalam adonan terigu sehingga buah jambu terbalur adonan semua, setelah itu siap digoreng satu persatu hingga matang yang ditandai dengan minyak yang telah tenang dan sale berwarna *golden brown* atau kuning keemasan. Setelah itu diangkat, ditiriskan dan tahap terakhir sale siap diberi aneka rasa dan dikemas.



Gambar 8. Proses pembuatan sale jambu kristal

### Pengemasan Produk

Sale jambu kristal ini dikemas dengan menggunakan *standing pouch* ukuran 12 X 20 cm. Pada bagian luar ditempel logo *The Sakral* sebagai *brand* produk. Kemasan harus tertutup rapat supaya kualitas sale jambu kristal di dalamnya terjaga. Sale jambu kristal yang sudah dikemas siap untuk dipasarkan.



Gambar 9. Kemasan The



Sakral

Gambar 10. Desain logo sakral

### C. Evaluasi kegiatan

Evaluasi tentang kepuasan masyarakat terhadap produk sale jambu kristal (The Sakral) dilakukan dengan memberi kesempatan pada masyarakat untuk mencicipinya. The Sakral memiliki cita rasa, bau dan warna produk yang menarik. Beberapa masukan dari masyarakat yaitu rasa sale yang kurang manis sehingga menyarankan agar ditambahkan gula.

Masukan lainnya adalah variasi rasa lain selain rasa cokelat dan saran pemakaian batang yang memiliki rasa manis yang lebih pekat dan memiliki pilihan warna yang lebih menarik dibandingkan cokelat bubuk yang harus dicampur terlebih dahulu dengan gula halus. Survei terhadap masyarakat ini dilakukan untuk mendapatkan *feedback* terkait rasa, bau, warna, kemasan, maupun harga produk. Informasi yang didapat bisa digunakan untuk meningkatkan strategi dan pemasaran sale kedepannya nanti.

### KESIMPULAN

Kegiatan inovasi sale berbahan jambu kristal ini telah memberikan berbagai manfaat kepada masyarakat, diantaranya ialah: Pertama, memberi tambahan wawasan kepada masyarakat mengenai variasi olahan jambu yang lain yaitu sale jambu kristal. Kedua, menjadi peluang wirausaha untuk meningkatkan nilai ekonomi hasil pertanian dari buah jambu kristal. Ketiga, terbentuknya kelompok masyarakat produsen sale jambu kristal di desa Pamijahan. Keempat, terbinanya kelompok masyarakat dalam

mengembangkan dan melanjutkan usaha sale jambu kristal. Kelima, masyarakat dapat memproduksi olahan makanan secara mandiri dan memberi nilai tambah untuk pendapatan masyarakat.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Perkenankan Tim KKN Institut Agama Islam Sahid Kelompok 01 mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah membantu terlaksananya kegiatan, yaitu kepada jajaran rektorat dan LPPM Institut agama Islam Sahid (INAIS), Dosen Pembimbing Lapangan Ibu Tita Hasanah, M.Si., Bapak Ahong yang membantu di lokasi KKN, serta seluruh jajaran dan perangkat di Desa Pamijahan Kabupaten Bogor, sehingga pelaksanaan pengabdian masyarakat ini berjalan dengan lancar. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada pemerintah Kabupaten Bogor melalui Bappedalitbang sebagai koordinator inovasi daerah yang telah mengapresiasi produk The Sakral sebagai juara ke-1 Duta Inovasi Desa Tahun 2022.

### REFERENSI

- BPS Kabupaten Bogor. (2022). *Kabupaten Bogor dalam Angka 2022*. Tersedia di <https://bogorkab.bps.go.id/publication/2022/02/25/a22c6fe95afedd64d9ad2599/kabupaten-bogor-dalam-angka-2022.html>
- Kusumiyati, K., Putri, I. E., Hadiwijaya, Y., & Mubarak, S. (2019). Respon nilai kekerasan, kadar air dan total padatan terlarut buah jambu kristal pada berbagai jenis kemasan dan masa simpan. *Jurnal Agro*, 6(1), 49–56. <https://doi.org/10.15575/4142>
- Malik, F. A. (2022). *Pengolahan Inovasi Kulit Singkong Menjadi Produk Kreatif sebagai Peningkatan Pendapatan Masyarakat Kampung Suka ' asih Desa Parungkuda Processing Innovation of Cassava Leather into a Creative Product as Increasing Income for the People of Suka ' asih Vill.* 2(2), 126–133. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v2i2.5580>
- Ramdhona, C., Rochdiani, D., & Setia, B. (2019). ANALISIS KELAYAKAN USAHATANI JAMBU KRISTAL (*Psidium guajava* L.) (Studi Kasus pada Pengembang budidaya Jambu Kristal di Desa Bangunsari Kecamatan Pamarican Kabupaten Ciamis). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 6(3), 596. <https://doi.org/10.25157/jimag.v6i3.2536>
- Sasmi W. T., Sayuti M., Yulianti H. T., Sulastri F. (2022). Manfaat Jambu Kristal sebagai daya tahan tubuh di masa pandemi Covid-19. *Konferensi Nasional Penelitian dan Pengabdian (KNPP) Ke-2*, 24 Maret 2022. Universitas Buana Perjuangan Karawang. E-ISSN : 2798-2580..
- Umar, A., Savitri, A., Pradani, Y., Mutohat, & Khamid, N. (2021). Peranan Kuliah Kerja

Nyata Sebagai Wujud Pengabdian Kepada Masyarakat Di Tengah Pandemi COVID-19. *E-Amal Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 39–47.  
www.journal.uta45jakarta.ac.id

Undang Undang No 12 Tahun 2012.