

Penerapan Inovasi Pembuatan Produk Olahan Mangga Berkualitas Desa Pohjejer

Yohana Dewi Cahya Anggita

*Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya (Program
Studi Ilmu Komunikasi, Universitas 17 Agustus
1945 Surabaya)*

Email: ydcanggita@gmail.com

Izzah Dina Fauziah

*Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya (Program
Studi Ilmu Komunikasi, Universitas 17 Agustus
1945 Surabaya)*

Email:

izzahdinafauziah@gmail.com

Farah Anisatus Kaffah

*Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya (Program
Studi Sastra Jepang, Universitas 17 Agustus 1945
Surabaya)*

Email:

Farahanisa871@gmail.com

Abstrak

Produksi produk dari potensi lokal di Desa Pohjejer melibatkan berbagai kegiatan individu dalam setiap subtema, yang dapat meningkatkan indikator keberhasilan dalam menunjukkan prestasi berbagai aktivitas di setiap kelompok subtema. Proyek Pengabdian ini memiliki tujuan utama untuk menginvestigasi permasalahan di Desa Pohjejer, menemukan sasaran, dan mencari solusi yang lebih baik untuk masa depan. Pusat perhatian penelitian ini adalah untuk menggali potensi Desa Pohjejer dalam mengembangkan produk olahan dari mangga, mengingat reputasinya sebagai daerah yang sangat produktif dalam produksi mangga. Dalam upaya ini, penelitian melibatkan masyarakat Desa Pohjejer sebagai proyek/mitra untuk menciptakan produk olahan mangga seperti jajanan, puding, dan mochi. Transformasi buah mangga menjadi produk olahan bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah pada makanan lokal dan memberikan peluang ekonomi kepada warga setempat. Partisipasi aktif masyarakat dari awal hingga akhir produksi, mulai dari pengumpulan bahan baku hingga distribusi produk akhir, diharapkan dapat meningkatkan peran mereka dalam memajukan perekonomian daerah. Dalam kerangka ini, efisiensi produksi dan pemasaran produk mangga ditingkatkan dengan menggunakan teknologi baru, menjadi faktor kunci keberhasilan. Kolaborasi antara peneliti, pengusaha lokal, dan masyarakat setempat menjadi landasan untuk mencapai tujuan tersebut. Selain manfaat ekonomi, penelitian ini juga bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam pengolahan makanan. Dengan demikian, harapannya adalah Desa Pohjejer dapat menjadi teladan pengembangan kearifan lokal berbasis lingkungan untuk daerah lain, dengan dampak positif pada kesejahteraan masyarakat dan memberikan kontribusi pada keberlanjutan perkembangan serta pemulihan ekonomi lokal.

Kata Kunci: Pohjejer; Mangga; KKN; Manisan; Mochi; Puding

Abstract

The production of products from the local potential in Pohjejer Village involves various individual activities within each sub-theme, contributing to success indicators in showcasing the

achievements of various activities in each subgroup per sub-theme. The main objective of this Community Service Program is to investigate issues in Pohjejer Village, identify targets, and find better solutions for the future. The focus of this research is to identify the potential of Pohjejer Village in developing processed mango products, given its reputation as a highly productive area in mango production. In this effort, the research involves the community of Pohjejer Village as a project/partner to create processed mango products such as snacks, puddings, and mochi. The transformation of mangoes into processed products aims to increase the added value of local foods and provide economic opportunities for the local community. Active participation of the community throughout the production stages, from collecting raw materials to distributing the final products, is expected to enhance their role in advancing the local economy. In this context, improving the efficiency of mango product production and marketing using new technology is considered key to success. Collaboration between researchers, local entrepreneurs, and the local community is the foundation for achieving these goals. In addition to economic benefits, this research also aims to enhance the skills and knowledge of the community in food processing. Thus, the hope is that Pohjejer Village can serve as a model for developing environmentally based local wisdom for other areas, positively impacting community well-being and contributing to the sustainability of local economic development and recovery.

Keywords: Pohjejer; Mango; KKN; Sweets; Mochi; Pudding

PENDAHULUAN

Pertumbuhan dan perkembangan suatu daerah tidak hanya dapat diukur dari aspek ekonomi semata, tetapi juga dari upaya pemberdayaan masyarakat melalui inovasi dan pengembangan potensi lokal. Kuliah Kerja Nyata (KKN) menjadi salah satu wahana bagi mahasiswa untuk berkontribusi dalam menciptakan perubahan positif di tengah-tengah masyarakat. Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya dengan bangga menginisiasi program KKN di Desa Pohjejer, Mojokerto, sebagai langkah nyata dalam mendukung pembangunan berkelanjutan di tingkat lokal.

Desa Pohjejer, yang terletak di wilayah Mojokerto, dianugerahi dengan kekayaan alam yang melimpah, terutama dalam produksi mangga berkualitas unggul. Mangga, sebagai salah satu buah tropis yang sangat diminati, memiliki potensi ekonomi yang besar, terutama jika diolah menjadi produk bernilai tambah. Desa Pohjejer, yang terletak di Kecamatan Gondang, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur, menjadi fokus kerja mahasiswa Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya selama periode 12 hari. Desa ini seringkali memiliki kekhasan dalam penggunaan sumber energi yang tersedia di sana. Salah satu dampak positifnya adalah pengolahan buah mangga menjadi berbagai produk makanan dan minuman. Melalui Badan Usaha Milik Desa (BUMDes), produk-produk seperti Intisari Pelem, Keripik Mangga, Sari Mangga, dan Jenang Pelok Mangga, telah menjadi identitas kota dengan mereknya sendiri. Oleh karena itu, kami berupaya

meningkatkan kapasitas yang ada guna menciptakan produk baru untuk meningkatkan kesejahteraan Desa Pohjejer. Dalam proyek KKN kelompok kecil kali ini, kami berfokus pada inovasi produk olahan mangga, termasuk manisan, mochi, dan puding dari buah mangga.

Definisi mengenai pengertian inovasi produk menurut Myers dan Marquis dalam Kotler (2007:36) menyatakan bahwa inovasi produk adalah gabungan dari berbagai macam proses yang saling mempengaruhi antara yang satu dengan yang lain. Jadi inovasi bukanlah konsep dari suatu ide baru, penemuan baru atau juga bukan merupakan suatu perkembangan dari suatu pasar yang baru saja, tetapi inovasi merupakan gambaran dari semua proses-proses tersebut.

Citra Merek Brand image (citra merek) merupakan keseluruhan persepsi terhadap suatu merek yang dibentuk dengan memproses informasi dari berbagai sumber setiap waktu. Brand Image dibangun berdasarkan kesan, pemikiran ataupun pengalaman yang dialami seseorang terhadap suatu merek yang pada akhirnya akan membentuk sikap terhadap merek yang bersangkutan (Setiadi, 2003:180). Brand Image adalah sekumpulan asosiasi merek yang terbentuk dan melekat di benak konsumen (Rangkuti, 2004:244)

Inovasi produk olahan mangga ini dipilih tidak hanya sebagai upaya diversifikasi produk, tetapi juga sebagai langkah strategis untuk memberdayakan ekonomi masyarakat Desa Pohjejer. Dengan meningkatkan nilai tambah mangga melalui berbagai produk olahan, diharapkan mampu menciptakan peluang usaha baru dan meningkatkan pendapatan masyarakat setempat.

Melalui pendekatan ini, mahasiswa kelompok kecil KKN dari Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya berkomitmen untuk bekerja sama secara kolaboratif dengan masyarakat Desa Pohjejer dalam mengimplementasikan program pengembangan produk olahan mangga. Langkah ini diharapkan dapat menjadi model yang inspiratif, memotivasi masyarakat desa lainnya untuk turut menggali potensi lokal mereka dalam mencapai pembangunan berkelanjutan.

Dengan adanya dukungan dan partisipasi aktif dari pihak universitas, pemerintah desa, dan masyarakat setempat, diharapkan proyek inovatif ini dapat memberikan dampak positif yang signifikan, tidak hanya dalam hal ekonomi, tetapi juga dalam memperkuat ikatan sosial masyarakat Desa Pohjejer.

Melalui artikel ilmiah ini, kami bertujuan untuk mendokumentasikan perjalanan,

tantangan, dan pencapaian program kerja KKN ini, sekaligus berbagi pengalaman bagi pihak-pihak yang tertarik dalam upaya pemberdayaan masyarakat melalui inovasi produk lokal.

METODE PELAKSANAAN

Metode dalam pelaksanaan KKN Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya Penerapan Inovasi Pembuatan Produk Olahan Mangga Berkualitas Desa Pohjejer ini dilakukan dengan pembuatan produk olahan, serta desain stiker kemasan. Metode tersebut dilaksanakan selama 12 hari secara bertahap.

A. Perencanaan

Tahap pertama dari program kerja kelompok kecil KKN ini adalah dengan menentukan rencana program selama 12 hari yang akan dilakukan di Desa Pohjejer. Tahap ini meliputi survei dengan tujuan mengetahui permasalahan mitra sehingga dapat dicari jalan keluar solusinya. Survei ini dilakukan dengan melakukan wawancara kepada mitra KKN, yaitu petani mangga maupun perangkat desa terkait untuk mendukung program KKN Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya Penerapan Inovasi Pembuatan Produk Olahan Mangga Berkualitas Desa Pohjejer

B. Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan ini merupakan tahap dilaksanakannya program kegiatan yang telah direncanakan sebelumnya. Program kegiatannya berupa pembuatan produk inovasi dari buah mangga dari Desa Pohjejer berupa, manisan, mochi, dan pudding. Tahapan ini juga melibatkan desain logo produk yang nantinya dicetak menjadi stiker sebagai branding kepemilikan Desa Pohjejer. Produk inovasi tersebut nantinya akan diperjual-belikan di pujasera Desa Pohjejer.

C. Luaran

Pada tahap ini, luaran dari sub kelompok KKN bermitrakan kelompok tani mangga menghasilkan luaran berupa buku panduan resep, publikasi media massa, dan artikel ilmiah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sesuai judul artikel ini, program kerja yang dilaksanakan Sub kelompok 2 R1 Pohjejer meliputi tiga produk yaitu manisan, puding dan mochi mangga. Pada bagian hasil dan pembahasan sub bab akan membahas mengenai hasil program kerja sub kelompok 3 R1 Pohjejer.

Sebagai hasil dari proyek ini, manisan mangga, mochi, dan puding mangga menjadi inovasi komersial baru di desa Pohjejer. Yang membuat produk ini unik adalah penggunaan mangga lokal segar berkualitas tinggi yang meningkatkan potensi pertanian desa. Manisan mangga yang manis dan lengket, kue beras kenyal yang dibuat dengan cara tradisional, dan puding mangga yang lembut dan lezat adalah pilihan yang ideal.

Diskusi menunjukkan bahwa hasil dari proyek ini tidak hanya akan memberikan peluang bisnis yang menjanjikan bagi pengusaha lokal, tetapi juga menciptakan lapangan kerja baru di desa Pohjejer. Selain itu, proyek ini akan memberdayakan petani mangga lokal dengan membangun hubungan langsung dan membangun rantai nilai yang lebih baik untuk mendukung perekonomian lokal. Selain manfaat ekonomi, inovasi perdagangan ini juga berpotensi memperkenalkan produk lokal desa Pohjejer ke pasar yang lebih luas, menciptakan identitas unik dan mendukung pariwisata di desa.

Kami berharap keberhasilan proyek ini dapat menjadi contoh bagi desa-desa tetangga untuk menggali potensi lokalnya dan mengembangkan produk-produk inovatif yang dapat meningkatkan kesejahteraan umum secara berkelanjutan.

Manisan Mangga

Dengan mengimplementasikan teknologi pengolahan tinggi, kami berhasil menciptakan manisan buah mangga dengan cita rasa yang khas dan menawan.

Penyajian manisan ini tidak hanya mempertahankan keaslian rasa mangga, tetapi juga memberikan variasi baru yang mampu memikat selera konsumen.

Berikut adalah resep manisan mangga:

- 2 kg mangga daging
- 1 kg gula pasir
- Kayu manis 6 batang
- Garam 1 sendok teh
- Kapur sirih 100 gr

Diawali dengan pembuatan produk olahan pertama yaitu manisan mangga basah, sub kelompok R1 disini menggunakan buah mangga yang daging dengan proses perendaman selama 10 jam, direndam dalam air kapur sirih selama 5 jam untuk menambah kerenyahan mangga, kemudian direndam kembali selama 5 jam dalam air bersih. Setelah proses pencelupan selesai, manisan dilanjutkan dimasak dengan kayu manis dan gula pasir, langkah terakhir dipindahkan ke wadah lalu dimasukkan ke dalam lemari es.

Melalui proses inovatif, kami berhasil menghasilkan manisan buah mangga dengan cita rasa yang unik dan menarik. Manisan ini diperoleh melalui teknik pengolahan yang mempertahankan keaslian rasa mangga, memberikan variasi baru bagi konsumen.

Mochi Mangga

Proses produksi mochi menggabungkan kearifan lokal dengan teknologi modern, menghasilkan mochi mangga yang lembut dan menggugah selera.

Kombinasi antara keunikan mochi dan kelembutan buah mangga menciptakan produk yang tidak hanya mengikuti tren pasar, tetapi juga merangsang inovasi lokal.

Berikut merupakan resep mochi mangga:

- Mangga apel 500 gr
- 4 sendok gula pasir
- 500 gr tepung ketan
- Tepung maizena 4 sendok makan
- 150g whipped cream
- 2 sendok makan minyak goreng
- 350ml susu cair
- 1 sendok teh garam

Mochi mangga merupakan produk lain yang dihasilkan, menyajikan kombinasi lembutnya mochi dengan rasa segar buah mangga. Proses pembuatan mochi menggabungkan tradisi lokal dengan inovasi, menghasilkan produk yang menggugah selera.

Mochi mangga, menggunakan jenis mangga apel karena ukuran buahnya yang besar dan teksturnya yang lembut. Prosesnya dimulai dengan membuat krim segar dan memotong buah mangga, menyiapkan bubuk mochi dari 400 g tepung ketan dan gula

halus secukupnya, kemudian dimasak dengan 350 ml susu sapi dengan api kecil hingga adonan menyatu dan siap diuleni. Dalam proses menguleni adonan mochi, Kelompok 2 menggunakan tepung ketan yang sudah dipanggang terlebih dahulu sebagai lapisan luar mochi agar tidak lengket. Usai menguleni adonan, orang menambahkan krim kocok dan potongan mangga, menggulungnya menjadi bola-bola dan memasukkannya ke dalam lemari es sehingga bila dinikmati dingin akan terasa lebih nikmat.

Puding Mangga

Puding mangga menjadi pilihan istimewa, menghadirkan sensasi lembut dan manis dari buah mangga dalam bentuk yang menarik.

Teknik pembuatan pudding ini memberikan nilai tambah pada produk lokal, mendukung diversifikasi produk di Pujasera Pohjejer.

Berikut adalah resep puding mangga:

- Mangga apel 500gr
- SKM 4-5 sachet
- 1 bungkus agar-agar putih (plain)
- 600ml air
- 4-5 sendok makan gula pasir (tergantung selera)

Pameran produk di Pujasera Pohjejer menjadi platform utama untuk memperkenalkan hasil program KKN kepada masyarakat. Respon positif dari pengunjung menjadi indikator kesuksesan program, menunjukkan adopsi dan apresiasi terhadap inovasi produk buah mangga.

Produk ketiga adalah puding mangga, disini kelompok 2 menggunakan agar-agar putih (plain), sari mangga apel yang dicampur dengan kurang lebih 4-5 bungkus susu kental manis yang dimasak dengan 600 ml susu kental manis dicampur sedikit air. Puding yang dimasak bisa dingin dan mengeras sebelum disimpan di lemari es. Resep ini menghasilkan tujuh cangkir puding mangga.

SIMPULAN

Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya di Desa Pohjejer, Mojokerto, memberikan fokus pada pengembangan produk olahan mangga sebagai langkah inovatif untuk memberdayakan ekonomi masyarakat setempat.

Melalui partisipasi aktif mahasiswa dan kolaborasi dengan masyarakat Desa Pohjejer, program ini bertujuan untuk menciptakan produk bernilai tambah seperti manisan, mochi, dan puding mangga.

Penelitian ini menyoroti potensi Desa Pohjejer dalam produksi mangga yang berkualitas, dengan harapan meningkatkan ekonomi dan memanfaatkan potensi lokal. Melibatkan masyarakat dalam seluruh proses produksi, dari pengumpulan bahan baku hingga distribusi produk akhir, menjadi strategi untuk meningkatkan peran mereka dalam pengembangan ekonomi lokal.

Peningkatan efisiensi produksi dan pemasaran produk mangga dengan memanfaatkan teknologi baru dianggap sebagai faktor kunci keberhasilan. Kolaborasi antara peneliti, pengusaha lokal, dan masyarakat setempat menjadi landasan untuk mencapai tujuan tersebut. Selain manfaat ekonomi, penelitian ini juga berupaya meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam pengolahan makanan.

Produk olahan mangga seperti manisan, mochi, dan puding yang dihasilkan dalam program ini diharapkan dapat menjadi ikonik untuk Desa Pohjejer, menciptakan nilai tambah pada produk lokal, dan memberikan peluang usaha baru. Dengan dukungan dan partisipasi aktif dari berbagai pihak, program inovatif ini diharapkan dapat memberikan dampak positif yang signifikan, tidak hanya pada sektor ekonomi, tetapi juga dalam memperkuat ikatan sosial masyarakat Desa Pohjejer.

Melalui artikel ilmiah ini, dokumentasi perjalanan, tantangan, dan pencapaian program KKN ini diharapkan dapat menjadi inspirasi bagi pihak-pihak yang tertarik dalam upaya pemberdayaan masyarakat melalui inovasi produk lokal. Dengan demikian, Desa Pohjejer dapat menjadi contoh pengembangan kearifan lokal berbasis lingkungan untuk daerah lain, berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat, dan mendukung keberlanjutan perkembangan serta pemulihan ekonomi lokal.

LAMPIRAN





UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah mendukung penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini serta menunjukkan dedikasi selama periode 12 hari. Dengan rendah hati, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang tulus dan penghargaan setinggi-tingginya kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa, dengan segenap kemurahan dan anugerah-Nya
2. Orang tua kami yang senantiasa memberikan dukungan dan semangat
3. Pimpinan Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, Rektor dan Wakil Rektor
4. Pemimpin Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
5. Bapak Pravinska Aldino S.Ikom.,M.Ikom, sebagai dosen pembimbing R1
6. Bapak Tri Palira Alviansyah dan seluruh staf Desa Pohjejer
7. Warga Desa Pohjejer yang telah aktif berpartisipasi dalam kegiatan kami selama periode 12 hari

DAFTAR PUSTAKA

Dharmmesta,B.S. dan Handoko,T.H. (1982). Manajemen Pemasaran Analisis Erlangga. Jakarta Freddy Rangkuti. (2004). The Power of Brand. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Philip Kotler dan Kevin Lane Keller.(2007).Manajemen Pemasaran, Edisi Kedua, Jilid 2, Jakarta : PT. Indeks.

Kotler, Philip dan Gary Armstrong.(2008). Prinsip-Prinsip Pemasaran jilid 1