



## Sosialisasi dan Pelatihan Produksi Sirup Buah Rimbang sebagai Potensi Wirausaha Berbasis Sumber Daya Alam Lokal di WBI Kenosis, Palangka Raya

Tety Wahyuningsih Manurung<sup>1\*</sup>, Mokhamat Ariefin<sup>1</sup>, Marvin Horale Pasaribu<sup>1</sup>, Abed Nego Purba<sup>1</sup>, Risfiah Ruli Cahyani<sup>1</sup>, dan Nisa Kartika Komara<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Sudi Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Palangka Raya, Jl. Yos Sudarso, Palangka, Kec. Jekan Raya, Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah 74874

<sup>2</sup>Departemen Fisiologi, Program Studi Kedokteran Program Sarjana, Fakultas Kedokteran, Universitas Palangka Raya, Jl. Yos Sudarso, Palangka, Kec. Jekan Raya, Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah 74874

\*Email koresponden: [tety.manurung@mipa.upr.ac.id](mailto:tety.manurung@mipa.upr.ac.id)

### ARTICLE INFO

#### Article history

Received: 20 Feb 2025

Accepted: 23 May 2025

Published: 31 Jul 2025

#### Kata kunci:

Buah Rimbang;

Sirup;

Usaha

### A B S T R A K

**Background:** Pemanfaatan sumber daya alam seperti buah Rimbang dari Kalimantan Tengah dapat meningkatkan nilai ekonomisnya. Pengolahan buah ini menjadi sirup merupakan upaya untuk meningkatkan nilai jual dan mendukung kemandirian usaha WBI Jemaat Kenosis Palangka Raya. **Metode:** Sosialisasi, pelatihan, evaluasi serta monitoring dilakukan dalam kegiatan ini. Tahap sosialisasi dilakukan dengan memberikan paparan mengenai kandungan dan potensi buah rimbang sebagai bahan baku pembuatan sirup. Selain itu diberikan pula pelatihan pembuatan sirup dari tahap awal pengolahan hingga proses pengemasan produk yang layak jual. **Hasil:** Pemahaman peserta pada kegiatan ini meningkat signifikan dengan Analisa N-Gain dengan rata-rata nilai 0,91. Hasil produk sirup yang didapatkan mendapatkan penilaian yang baik dimana hampir seluruh peserta menyukai warna, rasa serta aroma sirup. **Kesimpulan:** Melalui monitoring pasca kegiatan beberapa peserta mulai memproduksi dan memasarkan sirup rimbang menunjukkan kegiatan ini memberikan manfaatkan kepada peserta untuk memulai usaha mandiri dalam mendukung peningkatan pendapatan dan kesejahteraan.

### A B S T R A C T

#### Keywords:

Business;

Rimbang Fruit;

Syrup

**Background:** Utilizing natural resources such as Rimbang fruit from Central Kalimantan can increase their economic value. Processing this fruit into syrup is an effort to enhance its market value and support the independent business initiative of WBI Jemaat Kenosis Palangka Raya. **Method:** Socialization, training, evaluation, and monitoring are carried out in this activity. The socialization stage involves explaining the content and potential of rimbang fruit as a raw material for making syrup. In addition, training is also provided on the entire process, from initial processing to packaging, for products suitable for sale. **Results:** Participants' understanding of this activity increased significantly with the N-Gain Analysis with an average value of 0.91. The results of the syrup products received a good assessment, with almost all participants liking the color, taste, and aroma of the syrup. **Conclusion:** Through post-activity monitoring, several participants began to produce and market rimbang syrup, indicating that this activity provides benefits to participants, enabling them to start independent businesses and support increased income and welfare.



© 2025 by authors. Lisensi Jurnal Solma, UHAMKA, Jakarta. Artikel ini bersifat open access yang didistribusikan di bawah syarat dan ketentuan Creative Commons Attribution (CC-BY) license.

## PENDAHULUAN

Pemanfaatan produk lokal yang berbasis sumber daya alam daerah memiliki potensi yang cukup menjanjikan untuk dikembangkan menjadi produk yang bernilai ekonomi yang lebih tinggi (Widani, 2022). Sumber daya alam yang melimpah di Palangka Raya, Kalimantan Tengah, termasuk pada daerah yang melimpah akan kekayaan alam, baik hasil hutan bukan kayu ataupun sumber daya alam lain (Hastari & Yulianti, 2018; Melviani et al., 2022). Buah rimbang (*Solanum ferox*), atau lebih di kenal dengan terung dayak, merupakan salah satu tanaman yang dikenal luas di beberapa daerah di Kalimantan Tengah sebagai tanaman yang memiliki berbagai manfaat, termasuk sebagai bahan pangan sebagai sayuran, sambal ataupun obat tradisional (Aprilia Wulandari et al., 2021; Nugroho & Rahayu, 2018; Syamswisna, 2023)

Pemanfaatan buah rimbang masih sangat terbatas, sering kali hanya dimanfaatkan secara langsung seperti makanan dan konsumsi bahan segar tanpa melalui pengolahan lebih lanjut untuk meningkatkan nilai ekonominya. Padahal, buah rimbang memiliki kandungan zat yang kaya akan antioksidan dan nutrisi baik yang lain, sehingga memiliki daya komersialitas yang tinggi (Budiarto et al., 2022; Nugroho & Rahayu, 2018; Rosmainar et al., 2023). Akan tetapi, upaya pengembangan produk olahan buah rimbang menghadapi sejumlah kendala. Beberapa kendala tersebut antara lain rendahnya pengetahuan masyarakat terkait pengolahan yang baik, pengolahan buah rimbang secara higienis, serta pengemasan produk yang telah dibuat. Salah satu cara untuk meningkatkan nilai jual dari buah rimbang adalah pembuatan sirup berbasis buah rimbang.

Pemilihan produk sirup sebagai bentuk olahan didasarkan pada beberapa pertimbangan. Pertama, sirup merupakan bentuk produk olahan yang mudah dikonsumsi, disukai oleh berbagai kalangan usia, serta memiliki umur simpan yang relatif panjang. Kedua, proses pembuatannya relatif sederhana dan dapat diterapkan dalam skala rumah tangga. Ketiga, sirup buah rimbang memiliki potensi pasar yang cukup luas, tidak hanya terbatas pada komunitas lokal, tetapi juga dapat dipasarkan melalui media sosial, pasar daring, dan event promosi produk UMKM yang kini semakin berkembang, seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap konsumsi pangan fungsional berbasis bahan alami.

Kaum Wanita GBI (WBI) Jemaat Kenosis, Palangka Raya merupakan komunitas perempuan yang aktif dalam kegiatan keagamaan dan sosial di lingkungan Menteng, Palangka Raya. Anggota komunitas ini sebagian besar adalah ibu rumah tangga dan perempuan yang memiliki ketertarikan dalam berbagai kegiatan sosial dan keterampilan untuk mendukung perekonomian keluarga. Namun, mereka memiliki kendala yang dihadapi yaitu keterbatasan akses informasi dan pelatihan mengenai pengembangan usaha berbasis produk lokal. Sebagai mitra dalam kegiatan pengabdian ini, WBI Kenosis memiliki potensi besar untuk mengembangkan keterampilan baru yang dapat menunjang ekonomi rumah tangga.

Peningkatan nilai ekonomis buah lokal, buah rimbang, melalui proses pengolahan menjadi sirup merupakan salah satu upaya yang dapat dilakukan dalam mewujudkan usaha mandiri Kaum WBI Jemaat Kenosis Palangka Raya. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan anggota WBI Kenosis dalam mengolah buah rimbang menjadi produk bernilai jual tinggi berupa sirup. Untuk mencapai tujuan tersebut, metode yang digunakan mencakup

sosialisasi mengenai manfaat buah rimbang, pelatihan teknis pembuatan sirup secara higienis, pengemasan yang menarik, serta strategi pemasaran sederhana. Dengan pendekatan ini, diharapkan peserta tidak hanya mampu memproduksi sirup buah rimbang, tetapi juga mengembangkan usaha mandiri yang berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan dan kesejahteraan keluarga..

## METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan dalam rangka sosialisasi dan pelatihan produksi sirup buah rimbang sebagai potensi wirausaha berbasis sumber daya alam lokal dilakukan di WBI Kenosis, Palangka Raya pada bulan Oktober – November 2024. Metode pelaksanaan dalam kegiatan berfokus kepada pendidikan kepada masyarakat yang terdiri atas tiga tahapan, yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

### Persiapan

Tahapan persiapan ini bertujuan untuk memastikan kelancaran pelaksanaan kegiatan sosialisasi dan pelatihan produksi sirup buah rimbang. Aktivitas yang dilakukan dalam tahapan ini, yaitu identifikasi dan survei lokasi dengan melakukan kunjungan ke WBI Kenosis, Palangka Raya untuk mengetahui kondisi lokasi dan fasilitas yang tersedia, kemudian berkordinasi dengan pihak pengelola terkait dengan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan. Persiapan dilanjutkan dengan pengumpulan dan persiapan bahan, seperti buah rimbang, gula pasir, asam sitrat, serta alat-alat, meliputi blender, saringan, panci, kompor, botol kemasan, logo/stiker, dan alat yang digunakan untuk presentasi. Penyusunan materi sosialisasi dan video pembuatan sirup buah rimbang juga dilakukan dalam bentuk power point dan leaflet sebagai bahan sosialisasi dan pelatihan kepada peserta.

### Pelaksanaan

Tahapan pelaksanaan terdiri atas dua sesi utama, yaitu sosialisasi mengenai efek antioksidan buah rimbang dan pelatihan pembuatan sirup buah rimbang. Sosialisasi bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada peserta terkait dengan manfaat dari buah rimbang, khususnya kandungan antioksidannya. Materi sosialisasi yang disampaikan, meliputi pengenalan buah rimbang, kandungan antioksidan buah rimbang, dan manfaat buah rimbang dalam kesehatan. Selain itu, pada tahap ini juga disampaikan mengenai peluang wirausaha berbasis sirup buah rimbang, analisis peluang pasar, serta strategi pemasaran, dan distribusi produk lokal agar dapat memiliki nilai jual lebih tinggi. Pada sesi demonstrasi atau pelatihan, peserta diberikan langsung pelatihan mengenai teknik produksi sirup buah rimbang dengan memberikan buku saku sebagai acuan, tahapan pembuatan sirup buah rimbang adalah sebagai berikut:

- 1) Sebelum mengolah, cuci buah rimbang di bawah air mengalir untuk menghilangkan kotoran atau residu yang menempel pada kulit. Gunakan sikat lembut jika perlu.
- 2) Kupas kulit buah dengan hati-hati menggunakan pisau tajam, lalu potong buah menjadi bagian-bagian kecil, pisahkan daging buah dengan bijinya. Ukuran potongan yang lebih kecil akan memudahkan proses penghalusan dan ekstraksi rasa. Selain itu, peserta juga diberikan

pelatihan dalam menghitung modal awal produksi sirup buah rimbang, memperkirakan biaya operasional, dan menentukan harga jual guna mendapatkan keuntungan yang maksimal.

- 3) Masukkan potongan buah rimbang ke blender, tambahkan air untuk memudahkan untuk dihaluskan.
- 4) Masukkan campuran buah dan air yang telah halus ke saringan.
- 5) Peras campuran hingga terpisah antara ekstrak cair dan ampas dari buah rimbang. Gunakan saringan kain untuk mendapatkan ekstrak cair yang lebih jernih.
- 6) Siapkan wadah untuk menampung ekstrak buah yang telah dipisahkan
- 7) Air dan ekstrak buah hasil penyaringan dimasukkan kedalam panci dan dididihkan. Pada proses pendidihan, pisahkan busa-busa yang mengapung sehingga ekstrak yang direbus terlihat jernih. Didihkan dengan api kecil sehingga ekstrak benar-benar matang dan pekat.
- 8) Masukkan gula kedalam larutan. Dididihkan kembali hingga gula benar-benar larut lalu tambahkan asam sitrat / perasan jeruk / kayu manis jika diinginkan sebagai penguat rasa atau aroma. Atur rasa sesuai dengan yang diinginkan.
- 9) Jika menginginkan sirup yang lebih kental, masukkan kembali cairan sirup yang sudah disaring ke dalam panci dan diolah dengan api kecil.
- 10) Jika rasa kurang manis, tambahkan sedikit gula dan aduk hingga larut. Proses pengentalan dapat memakan waktu 10-15 menit, tergantung pada tingkat kekentalan yang diinginkan.
- 11) Pastikan botol yang akan digunakan telah dibersihkan bagian dalamnya dengan cara mencucinya dengan air bersih. Biarkan botol mengering secara alami.
- 12) Gunakan corong untuk menuangkan sirup ke dalam botol secara perlahan agar tidak tumpah. Isi botol hingga hampir penuh untuk meminimalisir udara di dalam botol, yang dapat menyebabkan kontaminasi.
- 13) Segera tutup botol dengan tutup yang rapat setelah diisi.
- 14) Setelah diisi dan ditutup, biarkan botol sirup mendingin pada suhu ruang sebelum disimpan di lemari es.
- 15) Untuk memperpanjang umur simpan, simpan sirup di tempat yang sejuk dan gelap, seperti lemari es. Sirup yang disimpan dengan baik dapat bertahan hingga 1 bulan atau lebih.

Selain itu, peserta juga diberikan pelatihan dalam menghitung modal awal produksi sirup rimbang, memperkirakan biaya operasional, dan menentukan harga jual agar mendapatkan keuntungan yang optimal.

## Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengetahui keberhasilan pelaksanaan kegiatan. Evaluasi pemahaman dilakukan dengan memberikan pre-test dan post-test guna mengukur pemahaman peserta terkait dengan proses pembuatan dan kandungan antioksidan dari sirup buah rimbang. Selain itu, peserta juga diberikan kuesioner organoleptik untuk menilai produk sirup rimbang berdasarkan warna, aroma, dan rasa serta memberikan umpan balik mengenai teknis produksi yang perlu diperbaiki. Tahap evaluasi selanjutnya dilakukan satu bulan kemudian setelah dilakukan pelatihan guna melihat keberlanjutan produksi sirup buah rimbang oleh peserta di

Kaum WBI Kenosis. Dengan metodologi yang sistematis ini, diharapkan kegiatan sosialisasi dan pelatihan dapat memberikan manfaat nyata bagi WBI Kenosis, baik dari segi peningkatan pengetahuan maupun pengembangan potensi wirausaha berbasis sumber daya alam lokal.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan mengenai pembuatan sirup yang berbahan dasar buah terung Dayak atau Rimbang. Kegiatan ini dilaksanakan bersama dengan ibu-ibu Kaum WBI Jemaat Kenosis, Palangka Raya. Langkah awal yang dilakukan yaitu tim pengabdian melakukan persiapan dan melakukan komunikasi untuk permohonan izin kepada Ketua WBI Jemaat Kenosis berserta anggota agar dapat ikut berpartisipasi dalam kegiatan ini ([Gambar 1](#)). Hasil koordinasi ini dilakukan untuk mendapatkan kesepakatan mengenai waktu pelaksanaan kegiatan ini. Pada pelaksanaannya, kegiatan ini dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan dan disepakati bersama yaitu pada hari Sabtu, tanggal 19 Oktober 2024 pada pukul 13.00 s.d 16.30.

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan diikuti oleh 22 peserta Wanita yang merupakan jemaat aktif pada WBI Kenosis. Sebelum dilakukan pemaparan materi, kegiatan diawali dengan pemberian pre-test kepada para peserta menggunakan kuesioner yang disebar yang terdiri atas 10 pertanyaan ([Gambar 2](#)).



**Gambar 1.** Koordinasi dengan pengurus WBI



**Gambar 2.** Pemberian pre-test kepada peserta Jemaat Kenosis

Selanjutnya, pemaparan materi terkait dengan efek antioksidan dari buah rimbang terhadap kesehatan diberikan kepada para peserta oleh narasumber. Setelah itu, pemaparan materi dilanjutkan dengan informasi terkait peluang usaha produksi sirup berbasis buah rimbang. Sosialisasi berjalan dengan baik dan mendapatkan antusiasme tinggi dari peserta. Pemaparan materi mengenai manfaat buah rimbang, khususnya kandungan antioksidannya, diterima dengan baik oleh peserta. Diskusi aktif terjadi ketika peserta menanyakan lebih lanjut mengenai bagaimana antioksidan dalam buah rimbang dapat memberikan manfaat kesehatan, seperti meningkatkan sistem imun dan mencegah penyakit degeneratif. Selain itu, peserta juga menunjukkan ketertarikan terhadap peluang wirausaha berbasis sirup buah rimbang, terutama setelah dijelaskan mengenai strategi pemasaran dan distribusi produk lokal yang dapat

meningkatkan nilai jual produk. Dokumentasi pemaparan materi oleh narasumber dan diskusi dengan peserta dapat dilihat pada [Gambar 3](#) dan [Gambar 4](#).



**Gambar 3.** Pemaparan Materi Efek Antioksidan Buah Rimbang



**Gambar 4.** Sesi Diskusi Bersama Peserta

Materi selanjutnya dilakukan dengan menjelaskan pembuatan sirup buah rimbang melalui buku saku yang telah diberikan. Penggunaan buku saku sebagai panduan membantu peserta dalam memahami langkah-langkah produksi secara lebih sistematis. Pelatihan dilaksanakan secara langsung dengan demonstrasi tahap demi tahap. Peserta mengikuti instruksi dengan baik dan beberapa peserta diberikan kesempatan untuk mencoba langsung setiap tahapan, mulai dari pencucian buah, pengupasan, ekstraksi jus, proses pemasakan, hingga tahap pengemasan. Dokumentasi demonstrasi pembuatan sirup buah rimbang dapat dilihat pada [Gambar 5](#).



**Gambar 5.** Demonstrasi Pembuatan Sirup Buah Rimbang

Peserta juga mendapatkan pelatihan dalam menghitung modal awal produksi sirup buah rimbang. Mereka diajarkan cara memperkirakan biaya operasional, menentukan harga jual berdasarkan bahan baku, tenaga kerja, dan strategi pemasaran agar memperoleh keuntungan maksimal. Peserta sangat antusias dalam menghitung estimasi modal dan keuntungan, yang menunjukkan ketertarikan mereka dalam menjadikan sirup buah rimbang sebagai peluang usaha. Setelah dilakukan sosialisasi dan pelatihan peserta diberikan post-test untuk mengukur peningkatan pemahaman mereka mengenai efek antioksidan dari buah rimbang serta proses produksi sirup. Untuk mengukur peningkatan pemahaman peserta terhadap efek antioksidan buah rimbang serta proses produksi sirup, digunakan metode N-Gain. N-Gain adalah metode yang digunakan untuk mengukur peningkatan pemahaman peserta setelah mengikuti pelatihan,

dengan membandingkan hasil pre-test dan post-test, dengan rumus perhitungan nilai posttest dikurangi nilai pretest dibagi nilai maksimum dikurangi nilai pretest. Hasil perhitungan N-Gain menunjukkan bahwa seluruh peserta memperoleh peningkatan yang signifikan dalam pemahaman mereka mengenai materi sirup buah rimbang. Secara khusus, dengan rata-rata N-Gain sebesar 0,91, yang masuk dalam kategori Tinggi ( $\geq 0,7$ ), ini menunjukkan bahwa sosialisasi dan pelatihan yang diberikan sangat efektif dalam meningkatkan pengetahuan peserta. Tabel perhitungan N-gain dapat dilihat pada [Tabel 1](#).

**Tabel 1.** Hasil Rekapitulasi Perhitungan N-Gain Peserta

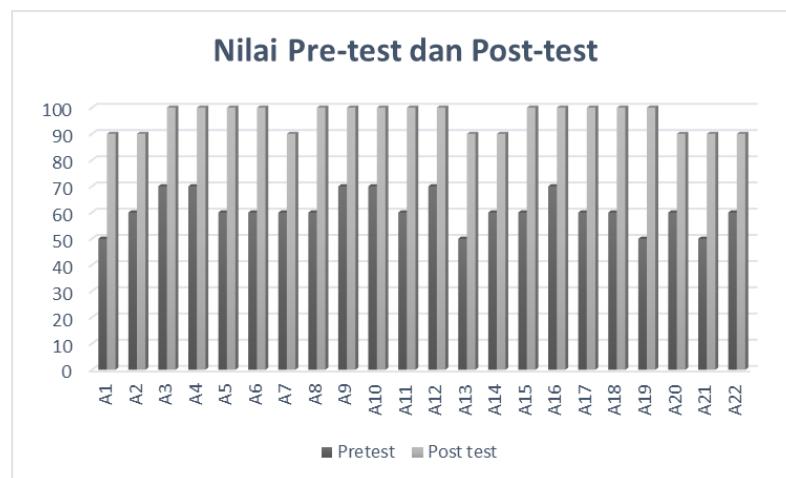
Nama	Pretest	Posttest	Max	N-gain
P1	50	90	100	0,8
P2	60	90	100	0,75
P3	70	100	100	1
P4	70	100	100	1
P5	60	100	100	1
P6	60	100	100	1
P7	60	90	100	0,75
P8	60	100	100	1
P9	70	100	100	1
P10	70	100	100	1
P11	60	100	100	1
P12	70	100	100	1
P13	50	90	100	0,8
P14	60	90	100	0,75
P15	60	100	100	1
P16	70	100	100	1
P17	60	100	100	1
P18	60	100	100	1
P19	50	100	100	1
P20	60	90	100	0,75
P21	50	90	100	0,8
P22	60	90	100	0,75

Hal ini menunjukkan bahwa sosialisasi dan pelatihan yang diberikan sangat efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta terkait materi sirup buah rimbang. Hasil peningkatan dari setiap individu tersebut dapat dilihat pada [Gambar 6](#).

Selanjutnya, peserta juga diberikan kuesioner organoleptik untuk menilai produk sirup rimbang berdasarkan warna, aroma, dan rasa serta memberikan umpan balik mengenai teknis produksi yang perlu diperbaiki. Hasil kuesioner organoleptik yang diberikan kepada peserta dapat dilihat pada [Tabel 2](#).

Evaluasi kemudian dilanjutkan dengan memberikan angket kepada peserta untuk menilai kelancaran dari kegiatan yang sudah dilakukan. Hasil angket tersebut secara umum, pelatihan ini mendapat tanggapan yang sangat positif dari peserta. Mayoritas peserta menyatakan setuju (4) dan sangat setuju (5) terhadap berbagai aspek pelatihan yang dinilai. Hasil evaluasi menunjukkan

bahwa pelatihan ini sangat efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta mengenai pembuatan sirup buah rimbang serta manfaatnya. Mayoritas peserta merasa puas dengan materi, fasilitas, serta penyampaian oleh instruktur. Hasil angket tersebut dapat dilihat pada [Tabel 3](#).



**Gambar 6.** Diagram Batang Nilai Pre-test dan Post-test Peserta

**Tabel 2.** Hasil Kuesioner Organoleptik

No	Jenis Pengujian	Sangat Suka	Responden			Total
			Suka	Netral	Tidak Suka	
1	Warna	9	13	0	0	22
2	Rasa	7	10	5	0	22
3	Aroma	10	11	1	0	22

Monitoring keberlanjutan pembuatan produk ini kemudian dilakukan satu bulan setelah pelatihan guna melihat keberlanjutan produksi sirup buah rimbang oleh peserta. Dari hasil monitoring, diketahui bahwa beberapa peserta mulai mencoba memproduksi sirup secara mandiri dan bahkan menjual produk dalam skala kecil di lingkungan komunitas mereka. Gambar monitoring dan evaluasi lanjutan setelah dilakukannya sosialisasi dan pelatihan dapat dilihat pada [Gambar 7](#).

Meskipun evaluasi dampak ekonomi secara kuantitatif belum dilakukan secara menyeluruh, hasil observasi awal menunjukkan bahwa sebagian peserta mulai memproduksi dan memasarkan sirup buah rimbang secara mandiri dalam skala kecil, terutama di lingkungan komunitas. Hal ini menjadi indikator awal bahwa pelatihan tidak hanya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan teknis, tetapi juga menumbuhkan kepercayaan diri dan motivasi peserta untuk memulai usaha baru. Pelatihan ini telah membekali peserta dengan pemahaman tentang proses produksi, estimasi modal, dan strategi pemasaran dasar, yang menjadi fondasi penting dalam membangun usaha berkelanjutan. Oleh karena itu, kegiatan ini berpotensi memengaruhi kinerja usaha jangka panjang dengan menciptakan pola pikir kewirausahaan, memperluas kapasitas produksi rumah tangga, dan mendorong partisipasi aktif dalam ekonomi lokal. Hasil ini menjadi dasar penting untuk perencanaan kegiatan lanjutan berupa pendampingan usaha, pelatihan digital marketing, serta fasilitasi jejaring pemasaran guna memperkuat keberlanjutan dan skalabilitas usaha peserta.

**Tabel 3.** Hasil Angket Kegiatan Sosialisasi dan Pelatihan Sirup Buah Rimbang

No	Pertanyaan	Tanggapan					Total
		1 (Tidak setuju)	2 (Kurang setuju)	3 (Netral)	4 (Setuju)	5 (Sangat setuju)	
1	Seberapa puas Anda dengan pelatihan yang diberikan? Apakah Anda merasa materi pelatihan yang disampaikan secara sistematis dan terstruktur?	1	0	1	9	11	22
2		1	1	0	9	11	22
3	Apakah fasilitas dan bahan yang disediakan selama pelatihan memadai?	1	0	1	7	13	22
4	Seberapa puas Anda dengan kemampuan instruktur dalam menyampaikan materi?	1	1	1	8	11	22
5	Seberapa jelas Anda memahami proses pembuatan sirup buah rimbang setelah pelatihan ini?	1	0	1	10	10	22
6	Apakah Anda merasa mampu mempraktikkan sendiri pembuatan sirup dari buah rimbang setelah mengikuti pelatihan ini?	2	0	3	6	11	22
7	Seberapa jelas informasi yang diberikan terkait manfaat gizi dari sirup buah rimbang?	1	0	1	8	12	22
8	Seberapa besar manfaat yang Anda rasakan dari pelatihan ini untuk mengembangkan usaha dan kegiatan sehari-hari Anda?	1	0	1	13	7	22
9	Apakah Anda merasa pelatihan ini memberikan pengetahuan baru yang berguna?	1	0	0	7	14	22
10	Seberapa yakin Anda dengan dampak jangka panjang pelatihan untuk membuka usaha menggunakan sirup rimbang?	2	0	0	13	7	22



**Gambar 7.** Monitoring Keberlanjutan Produk Sirup Buah Rimbang

## Pembahasan

Hasil kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan sirup buah rimbang pada Kaum WBI Kenosis menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta mengenai manfaat buah rimbang dan potensinya sebagai peluang usaha. Seluruh peserta mengalami peningkatan skor dari pre-test ke post-test, dengan rata-rata nilai pre-test sebesar 60,45 dan post-test meningkat menjadi 96,36. Metode sosialisasi yang disertai diskusi terbukti efektif meningkatkan pemahaman masyarakat secara signifikan, karena mendorong interaksi sosial, pertukaran pengalaman, serta partisipasi aktif dalam pembelajaran (Putra, 2022). Dalam konteks kegiatan pelatihan pembuatan sirup buah rimbang, penggunaan metode ini terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta, sebagaimana ditunjukkan oleh hasil peningkatan skor pre-test dan post-test dengan nilai N-Gain sebesar 0,91. Hasil kegiatan ini juga sesuai dengan hasil kegiatan yang dilakukan oleh (Okyranida et al., 2024) yang menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pemahaman melalui kegiatan sosialisasi yang dilakukan terhadap masyarakat di Kelurahan Halim Perdana Kusuma Jakarta Timur dalam proses pembuatan Eco Enzym. Pembuatan sirup buah rimbang yang dilakukan melalui metode demonstrasi terbukti lebih efektif dalam meningkatkan pemahaman masyarakat serta mendorong keberlanjutan usaha berbasis sumber daya lokal. Demonstrasi memungkinkan peserta untuk melihat secara langsung setiap tahap proses pembuatan sirup, sehingga mereka dapat memahami tidak hanya teori tetapi juga praktiknya. Hal tersebut dapat terjadi karena individu belajar lebih baik melalui pengalaman langsung dibandingkan hanya dengan mendengar atau membaca informasi. Dengan melihat, menyentuh, dan mencoba sendiri, peserta lebih mudah mengingat dan mengaplikasikan ilmu yang diperoleh dalam kegiatan usaha mandiri (Erika & Fitri, 2021; Mahmudah et al., 2024).

Setiap tahap dalam pembuatan sirup buah rimbang memiliki tujuan tertentu yang mendukung aspek teknis dan ekonomis dari produk tersebut. Tahap pertama adalah pemilihan dan pencucian buah rimbang, yang bertujuan untuk memastikan bahan baku dalam kondisi segar dan bersih, sesuai dengan standar keamanan pangan yang baik. Tahap ini penting karena bahan

baku berkualitas akan menghasilkan sirup yang lebih tahan lama dan memiliki rasa yang lebih baik, sehingga meningkatkan daya saing produk di pasar. Selanjutnya, perebusan dan ekstraksi sari buah dilakukan untuk mengeluarkan nutrisi serta senyawa bioaktif dari buah rimbang, terutama flavonoid dan polifenol yang memiliki manfaat antioksidan tinggi (Sakti et al., 2024). Tahap ini mendukung teori nilai tambah dalam agroindustri, di mana pengolahan bahan mentah menjadi produk olahan meningkatkan nilai jualnya (Ansharullah et al., 2018). Kemudian, proses penambahan gula dan pengentalan bertujuan untuk meningkatkan daya simpan sirup serta memberikan cita rasa yang disukai oleh konsumen. Setelah itu, sirup yang telah jadi melewati tahap penyaringan dan pengemasan, yang bertujuan untuk meningkatkan estetika dan daya jual produk. Kemasan yang menarik serta higienis akan meningkatkan persepsi konsumen terhadap kualitas sirup.

Dari segi ekonomi, metode demonstrasi dalam pelatihan pembuatan sirup buah rimbang tidak hanya meningkatkan pemahaman peserta tetapi juga membuka peluang usaha berbasis sumber daya lokal. Hal ini berkaitan dengan teori ekonomi berbasis komunitas yang menyatakan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal dapat menciptakan kemandirian ekonomi serta mengurangi ketergantungan pada produk luar (Kusrini et al., 2017). Dengan adanya demonstrasi, peserta lebih percaya diri dalam membuat dan menjual sirup rimbang secara mandiri, sebagaimana terbukti dari hasil monitoring pasca-pelatihan, di mana ibu-ibu peserta pelatihan telah mulai memproduksi dan menjual sirup di berbagai kegiatan komunitas, seperti acara gereja. Secara keseluruhan, metode demonstrasi dalam pembuatan sirup buah rimbang bukan hanya meningkatkan pemahaman teknis peserta, tetapi juga memotivasi mereka untuk mengembangkan usaha berbasis produk lokal. Dengan pemahaman yang lebih baik tentang proses produksi, keamanan pangan, dan strategi pemasaran, diharapkan produk sirup buah rimbang dapat terus berkembang sebagai usaha yang berkelanjutan, memberikan nilai tambah bagi masyarakat, dan mendukung ekonomi berbasis potensi lokal.

## KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan peningkatan signifikan pemahaman peserta setelah pembelajaran tentang sirup buah rimbang, dengan seluruh peserta mencapai kategori N-Gain tinggi. Mayoritas peserta merasa puas terhadap materi, fasilitas, dan penyampaian oleh narasumber. Monitoring pascapelatihan juga menunjukkan bahwa ibu-ibu peserta mulai memproduksi dan memasarkan sirup rimbang dalam kegiatan komunitas, yang berdampak positif terhadap ekonomi lokal serta mendukung peningkatan pendapatan dan kesejahteraan WBI Kenosis Palangka Raya.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) atas hibah DIPA PNBP UPR tahun anggaran 2024 dengan nomor kontrak No: 260/UN24.13/AL.04/2024 sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana dengan baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ansharullah, Hermanto, Baco, A. R., Asyik, N., & Rahman, A. (2018). Kendala, Peluang Dan Potensi Nilai Tambah Dari Usaha Agroindustri Berbasis Sagu Di Sulawesi Tenggara. *Seminar Nasional Teknologi Terapan Berbasis Kearifan Lokal (SNT2BKL)*, 1, 451–461.
- Aprilia Wulandari, L., Yunita Tiwo, C., Yanti, E., & Karliani, E. (2021). Eksplorasi Kekayaan Kuliner Masyarakat Suku Dayak Ngaju Di Desa Mandomai Kalimantan Tengah. *Jurnal Kewarganegaraan*, 5(2).
- Budiarto, E., Suparno, Kusumadati, W., Muliansyah, Mahrita, S., & Faridawaty, E. (2022). Sifat Fisikokimia Minuman Instant Terung Asam (*Solanum ferox* L) Dengan Penambahan Dekstrin Dan Variasi Suhu Pengeringan Physical Properties of Instant Acid Eggplant Drink (*Solanum ferox* L) with the Addition of Dextrin and Variations in Drying Temperatur. *Agrienvi Jurnal Ilmu Pertanian*, 16(1), 90–98. <https://doi.org/10.36873/aev.2022.16.1.90>
- Erika, & Fitri, R. F. (2021). Efektifitas Penggunaan Metode Penyuluhan Sokratik-Demonstrasi Dalam Peningkatan Pengetahuan Masyarakat Dalam Pencegahan Penularan Covid-19. *Excellent Midwifery Journal*, 4(1), 83–90. <https://doi.org/10.55541/emj.v4i1.163>
- Hastari, B., & Yulianti, R. (2018). PEMANFAATAN DAN NILAI EKONOMI HASIL HUTAN BUKAN KAYU DI KPHL KAPUAS-KAHAYAN. *Jurnal Hutan Tropis*, 6(2), 145. <https://doi.org/10.20527/jht.v6i2.5402>
- Kusrini, N., Sulistiawati, R., Imelda, & Hurriyani, Y. (2017). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pemanfaatan Sumber Daya Lokal Di Desa Jeruju Besar Kecamatan Sungai Kakap. *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, 2(2), 139–150. <http://ejournal.unikama.ac.id/index.php/jpm>
- Mahmudah, N., Anam, K., & Khoiria Ningrum, I. (2024). Pelatihan dan Pendampingan Produk Kerajinan Pelepas Pisang untuk Meningkatkan Perekonomian Desa Jumput Bojonegoro. *Jurnal SOLMA*, 13(1), 140–148. <https://doi.org/10.22236/solma.v13i1.14238>
- Melviani, M., Rohama, R., & Noval, N. (2022). Penggunaan Tanaman Sebagai Obat pada Masyarakat Suku Banjar, Dayak, dan Bugis di Kalimantan Selatan. *Jurnal Surya Medika*, 8(2), 171–177. <https://doi.org/10.33084/jsm.v8i2.3882>
- Nugroho, W., & Rahayu, S. (2018). *Uji Fitokimia dan Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Terung Asam (Solanum ferox L) Phytochemistry Screening and Antioxidant Test of Ethanol Extract of Terung Asam (Solanum ferox L) A ABSTRAK*. <https://doi.org/10.5281/zenodo.3707211>
- Okyranida, Y. I., Purwanti, P., & Fitria, D. (2024). Sosialisasi dan Pelatihan Eco Enzyme Di Kelurahan Halim Perdama Kusuma Jakarta Timur. *Jurnal SOLMA*, 13(3), 1926–1932. <https://doi.org/10.22236/solma.v13i3.12675>
- Putra, A. (2022). Penerapan Metode Diskusi Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Ips Kelas Viii Smp N 3 Batang Tuaka Kabupaten Indragiri Hilir Riau. *JURNAL PAJAR (Pendidikan Dan Pengajaran)*, 6(3), 903. <https://doi.org/10.33578/pjr.v6i3.8819>
- Rosmainar, L., Toepak, E. P., & Nugroho, W. (2023). Skrining Fitokimia Dan Uji Antioksidan Menggunakan Metode Dpph Pada Ekstrak Metanol Buah Terung Asam Besar (*Solanum ferox* Linn). *Jurnal Crystal : Publikasi Penelitian Kimia Dan Terapannya*, 5(1), 30–39. <https://doi.org/10.36526/jc.v5i1.2590>
- Sakti, A. S., Rahmawati, V. A. E., & Fazadini, S. Y. (2024). Pengaruh Pemilihan Metode Ekstraksi Infusa Vs Dekokta Terhadap Kadar Total Senyawa Fenolik Ekstrak Tanaman Krokot (*Portulaca oleracea* Linn.). *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 7(2), 228–249. <https://doi.org/10.29313/jiff.v7i2.3256>
- Syamswisna, S. (2023). Etnobotani Tumbuhan sebagai Bahan Tambahan Pangan oleh Masyarakat Suku Dayak Bakati' di Dusun Segiring Kabupaten Bengkayang. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1), 75. <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v11i1.6492>

Widani, N. M. (2022). Pemberdayaan Sentra Produk Lokal Dalam Meningkatkan Pembangunan Bangsa. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Equilibrium*, 8(2), 324–329. [https://doi.org/10.47329/jurnal\\_mbe.v8i2.965](https://doi.org/10.47329/jurnal_mbe.v8i2.965)