



## Pelatihan Pembuatan Selai Mangga Sebagai Produk Olahan Tabulampot di Masyarakat Dusun Sendowo Yogyakarta

Elly Syafriani<sup>1</sup>, Valentina Dwi Suci Handayani<sup>1</sup>, Budiastuti Kurniasih<sup>1</sup>, Siti Nurul Rofiqo Irwan<sup>1</sup>, dan Sri Muhartini<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Agronomi, Departemen Budidaya Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Jalan Flora, Bulaksumur, Yogyakarta, Indonesia, 555281.

\*Email koresponden: [ellysyafriani@ugm.ac.id](mailto:ellysyafriani@ugm.ac.id)

### ARTICLE INFO

Article history  
Received: 06 Jun 2022  
Accepted: 13 Aug 2022  
Published: 31 Aug 2022

### Kata kunci:

Pelatihan;  
Selai mangga;  
Tabulampot.

### Keyword:

Mango jam;  
Tabulampot;  
Training.

### ABSTRAK

**Background:** Pengembangan budidaya tabulampot bagi warga Dusun Sendowo Yogyakarta telah dilakukan sejak tahun 2020 dengan tujuan meningkatkan fungsi ruang sempit dan peningkatan aneka gizi dalam keluarga. Melanjutkan kegiatan pendampingan budidaya tabulampot tersebut, Departemen Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian UGM pada tahun 2021 ini melakukan program pengabdian masyarakat berupa perbanyakan, pemeliharaan, dan pengolahan hasil budidaya tabulampot di Dusun Sendowo. Pengolahan hasil budidaya tabulampot bertujuan untuk memberikan seni/keterampilan dalam mengolah berbagai hasil budidaya tabulampot. **Metode:** Harga produksi yang murah, cara pembuatan yang mudah, dan hasil yang tahan simpan lama, maka pembuatan selai mangga menjadi pilihan ide pelatihan yang tepat bagi masyarakat Dusun Sendowo. Jumlah peserta pelatihan terdiri dari 10 orang. Kegiatan ini dilakukan dengan metode pendidikan masyarakat berupa pelatihan dan penyuluhan. **Hasil:** Kegiatan Pengabdian mendapat respon positif dari masyarakat Dusun Sendowo. **Kesimpulan:** Kegiatan ini telah mengedukasi dan meningkatkan minat masyarakat Dusun Sendowo dalam memproduksi buah mangga hasil panen tabulampot menjadi produk olahan berupa selai mangga.

### ABSTRACT

**Background:** The development of tabulampot cultivation for residents of Sendowo Hamlet Yogyakarta has been carried out since 2020 with the aim of improving the function of narrow spaces and improving various nutrients in the family. Continuing the tabulampot cultivation assistance activities, the Department of Agricultural Cultivation, Faculty of Agriculture UGM in 2021, carried out a community service program in the form of propagation, maintenance, and processing of tabulampot cultivation products in Sendowo Hamlet. The processing of tabulampot cultivation results aims to provide art/skills in processing various tabulampot cultivation products. **Method:** With low production price, easy manufacturing method, and long-lasting results, then making mango jam is the right choice of training ideas for the people of Sendowo Hamlet. The number of trainees consists of 10 people. This activity is carried out by community education methods in the form of training and counseling. **Result:** The Service activity received a positive response from the people of Sendowo Hamlet. **Conclusion:** This activity has educated and increased the interest of the people of Sendowo Hamlet in producing mangoes harvested from tabulampot into processed products in the form of mango jam.



## PENDAHULUAN

Dusun Sendowo merupakan dusun perkotaan yang berbatasan langsung dengan Kota Yogyakarta, terdiri dari 17 RT, 6 RW, dan berpenduduk sebanyak  $\pm$  1012 jiwa yang mencakup  $\pm$ 350 KK. Lokasi Dusun Sendowo diketahui cukup strategis karena berdampingan dengan Kampus UGM, pasar Terban, pasar Kranggan, Malioboro, dan Pasar Beringharjo. Dengan pertimbangan lokasi yang strategis tersebut, maka pemberdayaan masyarakat dan pemanfaatan lahan sangat bermanfaat dilakukan pada masyarakat Dusun Sendowo. Dimana organisasi ibu-ibu PKK dan Karang Taruna Dusun Sendowo cukup aktif dalam berkegiatan di dusun, desa maupun Kecamatan hingga di tingkat Kabupaten. Pembinaan budidaya Tabulampot telah dilaksanakan bagi ibu-ibu PKK Dusun Sendowo pada program pengabdian masyarakat tahun 2020. Tabulampot (tanaman buah dalam pot) adalah salah satu metode budidaya tanaman yang memanfaatkan pot sebagai tempat media tanamnya (Afidah, Zuhro, Hasanah, Winarso, & Hoesain, 2018). Program pembinaan tersebut bertujuan untuk meningkatkan fungsi ruang sempit (lahan terbatas) yang berada di sekitar hunian warga dusun Sendowo.

Keterbatasan lahan pekarangan mengakibatkan masyarakat mengalami kesulitan untuk menanam tanaman buah di halaman atau pekarangan rumah. Kesulitan itu disebabkan karena sebagian besar tanaman buah merupakan tanaman tahunan dengan morfologi akar dan batang berukuran besar. Oleh karena itu, penanaman tanaman buah-buahan dalam pot dapat menjadi solusinya (Rianawati, 2017). Selain pertimbangan tersebut, penanaman buah dalam pot juga memiliki fungsi lain yaitu sebagai tanaman hias (Wiguna & Ekadewi, 2016). Lebih lanjut, pengembangan budidaya tabulampot bagi warga Dusun Sendowo diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam menunjang peningkatan aneka gizi dalam keluarga. Oleh karena itu, sebagai tindak lanjut program pengabdian masyarakat yang telah berjalan pada tahun 2020, maka pada tahun 2021 ini dilakukan pengabdian masyarakat berupa program perbanyakan, pemeliharaan, dan pengolahan hasil budidaya tabulampot di Dusun Sendowo.

Kegiatan pengolahan hasil budidaya tabulampot yang dilaksanakan di Dusun Sendowo pada tahun 2021 ini bertujuan untuk memberikan seni/keterampilan dalam mengolah berbagai hasil budidaya tabulampot. Tujuan lainnya ialah untuk membuka peluang bagi masyarakat Sendowo dalam memperoleh tambahan penghasilan dari budidaya dan olahan buah-buahan tabulampot. Salah satu tanaman yang telah dibudidayakan secara tabulampot di Dusun Sendowo ialah tanaman mangga. Tanaman mangga ialah tanaman buah tahunan yang berasal dari negara India lalu menyebar ke wilayah Asia Tenggara seperti Malaysia dan Indonesia (Oktavianto, Sunaryo, & Suryanto, 2015). Buah mangga sendiri merupakan komoditas ekspor unggulan dari Indonesia ke beberapa negara importir. Umumnya buah mangga yang matang dikonsumsi segar secara langsung atau dijadikan beberapa produk olahan. Walaupun demikian, mangga yang masih muda (belum matang) juga dapat dikonsumsi dalam bentuk manisan baik dalam bentuk kering maupun basah.

Tingkat persentase konsumsi buah mangga matang lebih tinggi daripada buah mangga muda. Hal ini dikarenakan pada buah mangga matang memiliki rasa manis sehingga lebih banyak diminati oleh konsumen daripada mangga muda yang memiliki rasa asam (Hadayanti, Deliana, & Natawidjaja, 2016). Kandungan nutrisi yang dimiliki oleh buah mangga matang terdiri dari air,

karbohidrat (dalam bentuk gula), dan vitamin (Kartikorini, 2016). Sayangnya, daya simpan mangga matang tergolong rendah karena kandungan air dan gulanya yang tinggi. Oleh karena itu, pengolahan buah mangga matang menjadi produk siap saji tertentu sangat dibutuhkan agar mengurangi ketergantungan konsumsi buah mangga matang dalam bentuk segar serta menjadi solusi alternatif terhadap daya simpannya yang rendah.

Pengolahan buah mangga matang dalam bentuk produk makanan skala industri akan meningkatkan nilai jual buah mangga dan efektif dalam mengatasi kelimpahan produksinya ketika memasuki musim panen raya. Dengan pertimbangan biaya produksi yang murah untuk skala industri rumah tangga, maka pelatihan pembuatan selai mangga sebagai produk olahan tabulampot bagi masyarakat Dusun Sendowo sangat ideal untuk dilakukan. Pertimbangan lainnya ialah bahwa produk selai mangga memiliki masa simpan yang panjang dan belum banyak di pasaran, sehingga memberikan peluang usaha yang menjanjikan bagi masyarakat Dusun Sendowo di masa yang akan datang. Oleh karena itu, tujuan khusus pelatihan pembuatan selai mangga ini ialah mengedukasi dan meningkatkan minat masyarakat Dusun Sendowo dalam memproduksi buah mangga hasil tabulampot menjadi produk olahan berupa selai mangga.

## METODE

Metode pelaksanaan kegiatan ini ialah pendidikan masyarakat berupa pelatihan dan penyuluhan pembuatan selai mangga. Pelaksanaan kegiatan ini terdiri dari: 1) Penentuan resep atau formulasi selai mangga yang akan dibuat. Hal ini dilakukan dengan menelusuri beberapa sumber informasi pembuatan selai mangga di media elektronik youtube dan memilih salah satu sumber yang dinilai layak untuk ditiru; 2) Uji organoleptik yaitu pengujian rasa selai mangga yang telah dibuat kepada beberapa responden yang bersedia mencicipi dan mengisi kuesioner penilaian secara *online* melalui tautan <https://forms.gle/ADVyEwk2wWXVYYEe7>; 3) Pelatihan pembuatan selai mangga kepada masyarakat Dusun Sendowo. Kegiatan ini dilakukan secara *online* di *platform zoom meeting* dan dalam bentuk video praktek yang dibagikan di *platform youtube* untuk dapat diakses kapan pun oleh masyarakat Dusun Sendowo dan masyarakat umum lainnya. *Link youtube* tersebut: <https://youtu.be/NbXy8hX7vU>. Pelatihan dilakukan secara *online* dengan pertimbangan untuk menghindari kegiatan yang mengumpulkan massa dalam menyikapi pembatasan kegiatan di situasi pandemi Covid-19 yang sedang terjadi di Indonesia. Kegiatan pelatihan dilakukan pada tanggal 10 September 2021, pukul 13.00–15.00 WIB; dan 4) Lomba kreasi olahan buah-buahan tabulampot. Kegiatan ini merupakan *feedback* dari kegiatan pelatihan yang telah diberikan dan dilaksanakan pada tanggal 14 Oktober 2021 di dalam gedung Gelanggang Olah Raga (GOR) Sendowo pada pukul 10.00–12.00 WIB.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penelusuran sumber informasi terkait resep atau formulasi selai mangga yang telah dilakukan, berhasil menetapkan salah satu sumber informasi yang layak ditiru yaitu *channel youtube* AZA KITCHEN dengan pertimbangan bahwa *channel* tersebut merupakan *channel* yang telah lama berfokus pada konten masak-memasak dan memiliki jumlah *subscriber* yang sangat banyak yaitu 754.000. *Link* konten pembuatan selai mangga dari *channel* tersebut telah disaksikan sebanyak 38.657 dan jumlah *like* sebanyak 496. *Link video* tersebut yaitu: Doi: <https://doi.org/10.22236/solma.v11i2.9281>

[https://www.youtube.com/watch?v=ng\\_Gg0I3nLU](https://www.youtube.com/watch?v=ng_Gg0I3nLU). Berdasarkan informasi yang diperoleh dari video tersebut diketahui resep selai mangga yang digunakan ialah: 750 gram mangga (arumanis), 200 gram gula, ½ buah lemon (diperas dan diambil airnya), dan ½ buah mangga (dipotong kecil-kecil). Adapun proses pembuatannya yaitu: 1) Mangga dikupas dan dipotong-potong lalu ditimbang sebanyak 750 gram; 2) Potongan mangga sebanyak 750 gram tersebut kemudian diblender hingga halus; 3) Selanjutnya, hasil blender dimasak dengan api kecil pada wajan anti lengket dan ditambahkan 200 gram gula, serta air perasan lemon; 4) Campuran tersebut dimasak dengan cara diaduk terus-menerus hingga menyusut (kadar air berkurang dan memiliki tekstur kental); 5) Sesaat selai akan matang, potongan kecil buah mangga ditambahkan ke dalamnya untuk menambah tekstur selai mangga; 6) Setelah selai matang, lalu didinginkan dan ditempatkan ke dalam botol kaca steril serta disimpan di dalam kulkas untuk penyimpanan jangka panjang. Dokumentasi pembuatan selai mangga pada kegiatan ini dapat dilihat pada [gambar 1](#).



**Gambar 1.** Dokumentasi pembuatan selai mangga rumahan. A. Persiapan alat dan bahan; B. Komposisi bahan yang telah ditakar; C. Selai mangga yang telah selesai dimasak; D. Penyajian dalam botol kaca dan pendamping roti.

Selai adalah produk yang terbuat dari buah dengan cara dipotong menjadi beberapa bagian atau dengan cara dihancurkan. Buah dipanaskan dengan gula dan air untuk mengaktifkan kandungan pektin pada buah (James et al., 2016). Faktor utama yang mempengaruhi pembuatan selai adalah gula, pektin, dan keasaman. Prosedur pembuatan selai pada umumnya terdiri dari sortasi buah, pencucian, pengupasan, penghancuran, pemasakan, pengisian ke dalam botol dan pasteurisasi (Dewi, 2018). Berdasarkan informasi yang telah dipaparkan tersebut menunjukkan bahwa pembuatan selai mangga pada kegiatan ini telah sesuai dengan prosedur umum atau standar.

Lebih lanjut, hasil penelusuran terhadap produk selai mangga komersial belum banyak ditemukan di pasaran. Hal ini diduga dapat terjadi karena pengetahuan masyarakat terhadap selai mangga masih minim sehingga minat konsumsinya pun masih rendah dan berdampak pada jumlah produksinya yang masih terbatas. Faktor lainnya dapat diduga karena selera konsumen masyarakat Indonesia yang tidak setinggi masyarakat di luar Indonesia dalam pemanfaatan selai buah-buahan sebagai makanan sehari-hari. Negara-negara di Amerika dan Eropa diketahui

memiliki persentase tingkat kebutuhan konsumsi selai buah-buahan yang tinggi sebagai makanan pendamping roti di saat sarapan pagi dibandingkan dengan negara-negara di Asia, khususnya di Asia Tenggara. Hal ini sesuai dengan data yang menunjukkan bahwa permintaan impor buah tropis tertinggi berasal dari negara Amerika dan Eropa (Pratama, 2020).

Kebiasaan sarapan pagi sangat penting bagi siapapun agar dapat menunjang aktivitas fisik seseorang sebelum memulai kegiatan. Sayangnya kegiatan sarapan pagi di Indonesia diketahui masih sangat rendah atau tidak biasa dilakukan. Salah satu alasannya ialah tidak cukup waktu untuk mempersiapkan sarapan di pagi hari (Suraya et al., 2019). Sebagai solusinya, konsumsi roti yang didampingi selai buah akan menjadi pilihan yang tepat dalam membiasakan sarapan pagi bagi masyarakat Indonesia. Hal ini dikarenakan, selain waktu yang singkat dalam menyiapkannya, roti dan selai yang dikonsumsi juga mampu memenuhi kebutuhan gizi yang seimbang. Dimana gizi yang terkandung pada menu sarapan pagi harus terdiri dari karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral dan serat, serta air yang cukup (Khomsan, 2004). Oleh karena itu, kegiatan pelatihan pembuatan selai mangga ini diharapkan dapat menjadi penggerak dalam mengenalkan selai mangga sebagai pendamping roti saat sarapan kepada masyarakat Dusun Sendowo khususnya dan masyarakat luas pada umumnya. Seiring dengan meningkatnya jumlah masyarakat yang mengenal produk selai mangga, diharapkan dapat meningkatkan minat masyarakat dalam mengkonsumsinya.

#### ***Hasil Uji Organoleptik dan Kuesioner***

Untuk mengetahui respon masyarakat umum terhadap produk selai mangga yang telah dihasilkan, maka dilakukan uji organoleptik dan pengisian kuesioner kepada beberapa responden yang berasal dari Universitas Gadjah Mada dan Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Uji organoleptik ialah pengujian dengan indera manusia sebagai alat ukur utama terhadap daya penerimaan suatu produk (Suryono, Ningrum, & Dewi, 2018). Hasil uji organoleptik yang telah dilakukan terhadap 15 responden (33,3% pria dan 66,7% wanita) dengan rentang usia 20-30 tahun sebanyak 86,7%, usia 41-50 tahun sebanyak 6,6%, dan usia 61-70 tahun sebanyak 6,6%, menghasilkan beberapa kesimpulan, diantaranya: 1) Sebanyak 66,7% responden tidak pernah mencoba mengkonsumsi selai mangga. Hal ini membuktikan bahwa pengetahuan masyarakat terhadap selai mangga masih minim; 2) Sebanyak 66,7% responden menyukai tekstur selai mangga yang dicobakan. Hal ini menunjukkan bahwa dari segi tekstur produk, selai mangga yang dicobakan cukup dapat diterima atau disukai oleh masyarakat; 3) Sebanyak 73,3% responden menyukai warna dan aroma produk; 4) Sebanyak 60% responden menyukai rasa produk dan 40% responden menganggap rasa produk biasa saja; 5) 73,3% responden berpendapat rasa manis produk tergolong cukup manis, 20% responden berpendapat terlalu manis, dan sisanya berpendapat kurang manis. Perbedaan pendapat yang cukup bervariasi ini sangat mungkin dipengaruhi oleh faktor selera, usia, dan jenis kelamin; 6) Untuk tingkat keasaman produk, sebanyak 40% responden berpendapat kurang asam, 33,3% lainnya berpendapat cukup asam, dan sisanya sebanyak 26,7% responden berpendapat tidak asam; dan 7) Sebanyak 80% responden tertarik untuk membeli produk jika dipasarkan secara komersial, 13,3% responden berpendapat kurang tertarik membelinya dan sisanya 6,7% responden menyatakan tidak tertarik membelinya.

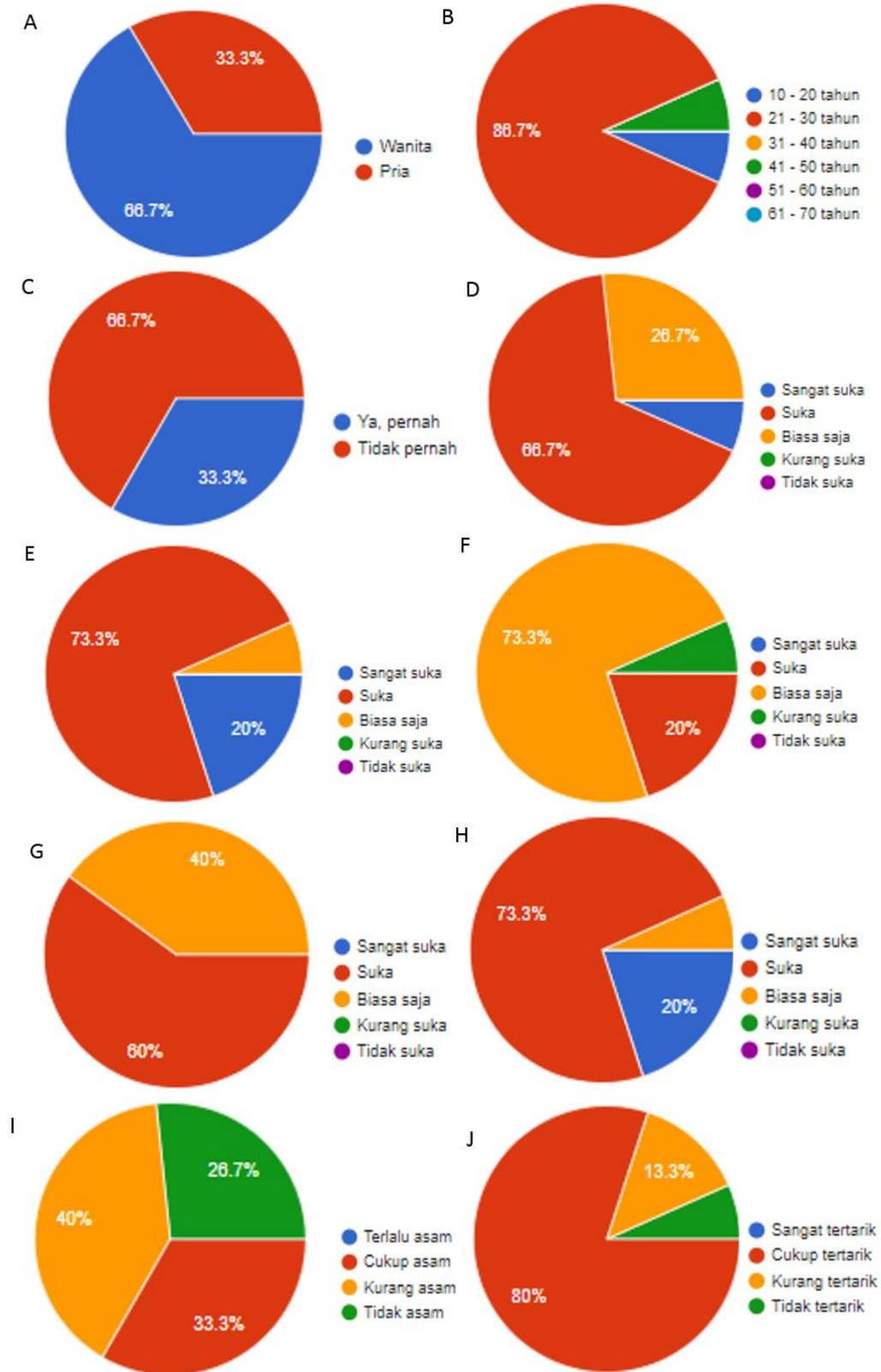
Rekapitulasi data kuesioner dan dokumentasi salah satu responden saat pengujian organoleptik dapat dilihat pada [gambar 2](#).

Hasil kuesioner yang diperoleh menunjukkan bahwa secara kualitas produk, selai mangga yang diproduksi cukup dapat diterima dengan baik oleh masyarakat umum dan berpotensi untuk dikembangkan secara komersial. Untuk peningkatan kepuasan konsumen di waktu yang akan datang, maka perlu dilakukan suatu percobaan modifikasi resep atau formulasi produk. Namun demikian, hasil yang telah diperoleh saat ini cukup layak untuk dibagikan kepada masyarakat Dusun Sendowo. Percobaan uji organoleptik selai mangga juga pernah dilaporkan di Kota Kendari oleh [Fathnur \(2019\)](#). Resep selai mangga yang digunakan di Kota Kendari tersebut terdiri dari mangga, gula aren, sari buah naga dan jahe dengan beberapa kombinasi campuran sebagai perlakuan. Dari 8 kombinasi yang dicobakan, diketahui kombinasi 500 gram mangga + 150 mL sari buah naga + 3 gram jahe + 150 gram gula aren adalah pilihan yang paling banyak disukai oleh responden dari uji organoleptik tersebut. Hasil ini cukup menarik dan memberi inspirasi dalam memodifikasi rasa, tekstur, warna, dan aroma selai mangga dari kegiatan ini di waktu yang akan datang. Secara umum, produk selai mangga pada kegiatan ini telah memenuhi syarat mutu selai buah yang diterbitkan oleh SNI pada tahun 2008 (SNI 01-3746-2008). Namun untuk memastikannya, selain data aroma, warna, dan rasa yang telah diperoleh pada kegiatan ini, juga diperlukan data pengujian lainnya seperti: serat, % fraksi massa, cemaran logam, dan cemaran mikroba.

Data 80% responden yang menyatakan minatnya untuk membeli produk ini menunjukkan daya terima produk yang cukup tinggi. Dengan demikian, produk selai mangga dari kegiatan ini berpotensi untuk dilakukan pengembangan bisnis skala industri rumah tangga yang cukup prospektif dalam meningkatkan perekonomian masyarakat Dusun Sendowo. Dimana saat ini, produksi selai mangga masih didominasi oleh satu atau dua perusahaan industri besar dengan harga yang cukup mahal. Dengan melihat jumlah kompetitor yang masih sedikit dan harga saing yang masih terbuka luas, maka dapat dipastikan produk selai mangga rumahan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini berpotensi menghasilkan keuntungan yang cukup besar.

**Tabel 1.** Daftar Pertanyaan Kuesioner

Pertanyaan
Jenis kelamin responden
Usia responden
Apakah anda pernah memiliki pengalaman mencicipi produk serupa (selai mangga) sebelum produk ini?
Menurut pendapat anda, bagaimana tekstur produk ini?
Menurut pendapat anda, bagaimana warna produk ini?
Menurut pendapat anda, bagaimana aroma produk ini?
Menurut pendapat anda, bagaimana rasa produk ini?
Menurut pendapat anda, bagaimana tingkat rasa manis produk ini?
Menurut pendapat anda, bagaimana tingkat rasa asam produk ini?
Jika produk ini dipasarkan, apakah anda tertarik untuk membelinya?



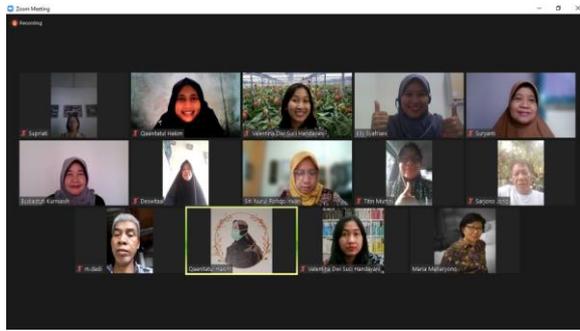
Gambar 2. Hasil Kuesioner. A-J: sesuai urutan pertanyaan pada Tabel 1.

### *Pelatihan Pembuatan Selai Mangga bagi Masyarakat Dusun Sendowo*

Hasil kegiatan pelatihan pembuatan selai mangga secara *online* yang telah dilakukan berhasil mengedukasi dan mendorong minat masyarakat Dusun Sendowo untuk membuat selai mangga secara mandiri di rumah masing-masing. Sebagai bukti pada saat dilakukan lomba kreasi olahan buah tabulampot, terdapat perwakilan masyarakat yang menjadi peserta lomba membuat selai mangga sebagai isian kue kering (nastar selai mangga) dan sebagai campuran adonan donat serta topping donat. Dokumentasi kegiatan pelatihan pembuatan selai mangga secara *online* dan dokumentasi lomba kreasi olahan buah tabulampot dapat dilihat pada [gambar 3](#). Kemandirian masyarakat Dusun Sendowo dalam membuat selai mangga pada perlombaan kreasi olahan buah tabulampot setelah mendapatkan materi pelatihan pembuatan selai mangga menjadi indikator keberhasilan kegiatan pelatihan yang dilakukan. Kemandirian masyarakat merupakan suatu kondisi yang dialami oleh masyarakat yang ditandai dengan kemampuan memikirkan, memutuskan dan melakukan sesuatu yang dianggap tepat untuk mengatasi masalah yang dihadapi dengan menggunakan daya kemampuan yang dimiliki (Negara, 2013).

Kegiatan lomba kreasi olahan buah-buahan tabulampot diikuti oleh 7 orang peserta yang menjadi perwakilan masyarakat Dusun Sendowo. Berdasarkan ragam olahan masakan yang dibuat oleh para peserta lomba, dapat diketahui bahwa kreativitas masyarakat Dusun Sendowo cukup tinggi. Dimana buah mangga tidak hanya diolah menjadi selai mangga, tetapi juga menjadi puding, saos siram mangga pada ayam bakar, *cocktail* (campuran) minuman, dan terdapat beberapa olahan masakan lainnya yang berbahan buah tabulampot sawo, kedondong, serta stroberi. Kreativitas adalah kemampuan intelektual individu dalam menciptakan dan mengembangkan suatu hal baru dari kumpulan pengalaman, pengetahuan dan konsep yang pernah didapatkan (Fatmawiyati, 2018). Dengan demikian, kreativitas hasil olahan tabulampot masyarakat Dusun Sendowo yang cukup tinggi, tidak terlepas dari kemampuan intelektual individu yang dimiliki oleh masing-masing peserta lomba dan pengalaman serta pengetahuan yang pernah didapatkan. Salah satunya ialah pengalaman dan pengetahuan yang diperoleh dari kegiatan pelatihan pembuatan selai mangga yang telah diberikan sebelumnya.

Hal yang cukup mengejutkan ialah masyarakat Dusun Sendowo justru tidak hanya sebatas mampu dan berhasil membuat selai mangga, tetapi juga mampu memanfaatkan selai tersebut menjadi olahan yang lebih bernilai jual tinggi seperti nastar mangga dan donat mangga. Kedua kreasi olahan tersebut dapat menjadi alternatif lain dalam mengkonsumsi selai mangga. Hal ini semakin menunjukkan besarnya pemanfaatan selai mangga yang tidak hanya dapat dikonsumsi langsung tetapi juga dapat diolah lanjut menjadi produk makanan lainnya. Dengan demikian, pelatihan pembuatan selai mangga dapat dinyatakan telah berhasil mengedukasi masyarakat Dusun Sendowo dengan cukup baik. Penerimaan masyarakat Dusun Sendowo terhadap materi pelatihan yang diberikan juga sangat baik sehingga *feedback* yang diperoleh pun sesuai harapan yaitu masyarakat Dusun Sendowo tertarik dan mampu mempraktekkan secara mandiri materi pelatihan yang telah diberikan.



A. Dokumentasi acara pelatihan



B. Nastar selai mangga



C. Donat selai mangga



D. Penjurian lomba



E. Pengumuman pemenang lomba

**Gambar 3.** Dokumentasi kegiatan pelatihan pembuatan selai mangga dan lomba kreasi buah tabulampot

Berdasarkan hasil penjurian lomba dengan kriteria inovasi (kreativitas), tampilan, dan rasa produk, terpilih tiga orang pemenang yang diumumkan secara *online* melalui *zoom meeting* yang diikuti dengan penyerahan hadiah secara simbolis dan sekaligus menjadi penutup rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat di Dusun Sendowo tahun 2021. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 18 November 2021 ([Gambar 3.E](#)).

## KESIMPULAN

Berdasarkan seluruh rangkaian kegiatan yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa ide pengembangan bisnis produk selai mangga rumahan cukup menjanjikan di masa yang akan datang. Sesuai tujuan khusus kegiatan pelatihan ini sendiri, dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan yang dilakukan telah berhasil mengedukasi dan meningkatkan minat masyarakat Dusun Sendowo dalam memproduksi buah mangga hasil panen tabulampot menjadi produk olahan berupa selai mangga. Produksi selai mangga yang dilakukan masyarakat Dusun Sendowo masih dalam skala kecil terutama hanya untuk kebutuhan lomba, belum dalam skala

usaha bisnis rumah tangga. Oleh karena itu, kegiatan selanjutnya yang perlu dilakukan bagi masyarakat Dusun Sendowo ialah kegiatan pendampingan lebih lanjut dalam memproduksi selai mangga skala industri rumah tangga yang dapat dipasarkan secara luas. Kegiatan pendampingan tersebut dapat berupa pelatihan pengemasan produk yang menarik dan berdaya simpan panjang, *branding* nama dan logo produk, pengurusan izin usaha (PIRT), dan label halal dari MUI, serta strategi pemasaran produk secara *offline* maupun *online*.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Departemen Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada atas pendanaan yang telah diberikan melalui Hibah Pengabdian kepada Masyarakat Fokus Departemen Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian UGM tahun anggaran 2021 dengan nomor surat perjanjian kerja: 2287/PN/TU/2021.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afidah, Y., Zuhro, F., Hasanah, H. U., Winarso, S., & Hoesain, M. (2018). Pengaruh Waktu Pemberian Pupuk Kandang Terhadap Pertumbuhan Vegetatif Tabulampot Jambu Air MDH (*Syzygium samarangense* (Blume) Merr. & L.M. Perry), 120–127.
- Dewi, N. P. A. N. (2018). Studi Pembuatan Selai Daun Kelor. *Skripsi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar*. [http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/1217/3/BAB II.pdf](http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/1217/3/BAB%20II.pdf)
- Fathnur. (2019). Uji Organoleptik Selai Mangga (*Mangifera indica* L.) dengan Penambahan Jahe dan Gula Aren. *Jurnal Agrisistem*, 15(2), 87–92.
- Fatmawiyati, J. (2018). Telaah Kreativitas. *Magister Psikologi Universitas Airlangga*, (October), 0–21. Retrieved from [https://www.researchgate.net/publication/328217424\\_TELAAH\\_KREATIVITAS](https://www.researchgate.net/publication/328217424_TELAAH_KREATIVITAS)
- Hadayanti, D., Deliana, Y., & Natawidjaja, S. (2016). Faktor Dominan dari Preferensi Konsumen dalam Pemilihan Jenis Mangga (*Mangifera indica*): Suatu Kasus di Supermarket di Kota Bandung. *Agrikultura*, 27(2), 94–101. <https://doi.org/10.24198/agrikultura.v27i2.9989>
- James, S., Usman, M. A., Ojo, S., Ohuoba, E. U. ., Lilian, N., Sanni, H. ., & Amuga, S. J. (2016). Quality Evaluation and Consumer Acceptability of Mixed Fruit Jam from Blends of Pineapple (*Ananas sativa* Lindl.), Tomato (*Lycopersicon esculentum* Mill.) and Pawpaw (*Carica papaya*). *British Journal of Applied Science & Technology*, 12(4), 1–8. <https://doi.org/10.9734/BJAST/2016/21123>
- Kartikorini, N. (2016). Analisa Kadar Gula (Sukrosa) Buah Mangga Berdasarkan Varietasnya. *Laporan Penelitian Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat Universitas Muhammadiyah Surabaya*, 1–34. [http://repository.um-surabaya.ac.id/4375/1/2.\\_NK\\_FIX.pdf](http://repository.um-surabaya.ac.id/4375/1/2._NK_FIX.pdf)
- Khomsan, A. (2004). *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Negara, A. A. (2013). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Keterampilan Membuat di Balai Latihan Kerja (BLK) Bantul. *Skripsi. Program Studi Pendidikan Luar Sekolah. Fakultas Ilmu Pendidikan. Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Oktavianto, Y., Sunaryo, & Suryanto, A. (2015). Karakterisasi Tanaman Mangga (*Mangifera indica* L.) Cantek, Ireng, Empok, Jempol di Desa Tiron, Kecamatan Banyakan Kabupaten Kediri. *Jurnal Produksi Tanaman*, 3(2), 91–97.
- Pratama, O. A. (2020). Kajian Non-Compliance Issues dalam Ekspor Produk Buah Tropis Indonesia ke Uni Eropa: Investigasi Permasalahan dan Solusi Perbaikan. *Kedutaan Besar Republik Indonesia Brussel*, (7), 62.

- Rianawati, S. (2017). Membuahkan Tanaman Buah dalam Pot. *Iptek Hortikultura*, 13, 33–38.
- Suraya, Apriyani, S. S., Larasaty, D., Indraswari, D., Lusiana, E., & Anna, T. (2019). “Sarapan Yuks” Pentingnya Sarapan Pagi Bagi Anak-Anak. *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*, 2(1), 201–207. <https://doi.org/10.37287/jpm.v3i3.707>
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31294/par.v5i2.3526>
- Wiguna, A. A., & Ekadewi, L. (2016). Penerapan Sistem Tabulampot Pada Jenis Tanaman Mangga dan Jeruk di Kelurahan Karangrejo Kecamatan Summersari Kabupaten Jember. *Seminar Hasil Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat Dana BOPTN*, 211–214.