



JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT  
<http://ojs.uninus.ac.id/index.php/JPKM>  
DOI: <https://doi.org/10.30999/jpkm.v15i2.3356>



## PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN SELAI BUAH KERSEN DI KELURAHAN WAGOM, DISTRIK PARIWARI, KABUPATEN FAKFAK

Maryati

Politeknik Negeri Fakfak, Jalan TPA Imam Bonjol Atas Air Merah, Kabupaten Fakfak  
Email: [maryati.polinef@gmail.com](mailto:maryati.polinef@gmail.com)

Naskah diterima; Agustus 2022; disetujui Oktober 2022; publikasi online Desember 2022

### Abstrak

Pohon kersen biasaya digunakan sebagai pohon peneduh oleh masyarakat. Pohon kersen ketika sudah berbuah menghasilkan buah yang cukup banyak yang berjatuh dan menjadi limbah. Buah kersen memiliki kandungan vitamin C yang tinggi sehingga dapat dijadikan sumber antioksidan dalam tubuh. Selain itu, kandungan pektin dalam buah kersen membuat buah kersen ini dapat diolah menjadi selai buah. Selai buah pada umumnya disukai oleh banyak orang sehingga pembuatan selai ini mempunyai prospek baik untuk dikembangkan. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai manfaat buah kersen dan meningkatkan keahlian dalam membuat selai buah. Kegiatan ini dilakukan pada 14 Agustus 2020 dengan melibatkan 12 anggota masyarakat di Jalan Letda Dirwan, Kelurahan Wagom, Distrik Pariwari, Kabupaten Fakfak. Secara garis besar pelaksanaan program pengabdian ini meliputi empat tahap yaitu pra-kegiatan, pemaparan teori, pendampingan praktik, dan evaluasi pelatihan. Hasil analisis menunjukkan terjadi peningkatan pengetahuan dalam mengolah buah kersen. Selain itu, kegiatan pengabdian ini memberikan dampak yang sangat berarti bagi masyarakat dalam menambah softskill dalam membuat selai buah kersen secara mandiri.

**Kata kunci:** buah kersen; selai buah; pelatihan; pemberdayaan.

### Abstract

*Cherry trees are usually used as shade trees by the community. When cherry trees bear fruit, they produce quite a lot of fruit which falls and becomes waste. Cherries have a high vitamin C content so they can be used as a source of antioxidants in the body. Apart from that, the pectin content in cherries means they can be processed into fruit jam. Fruit jam is generally liked by many people so making this jam has good prospects for development. This service activity aims to increase public knowledge about the benefits of cherries and improve skills in making fruit jam. This activity was carried out on August 14 2020 involving 12 community members on Jalan Letda Dirwan, Wagom Village, Pariwari District, Fakfak Regency. In general, the implementation of this service program includes four stages, namely pre-activity, theory presentation, practical assistance, and training evaluation. The results of the analysis show that there has been an increase in knowledge in processing cherry fruit. Apart from that, this service activity has a very significant impact on the community in increasing their soft skills in making cherry jam independently.*

**Keywords:** cherry fruit; empowerment; fruit jam; training

### A. PENDAHULUAN

Pohon kersen biasaya digunakan sebagai pohon peneduh oleh masyarakat. Pohon kersen ketika sudah berbuah menghasilkan buah yang cukup banyak yang berjatuh dan menjadi limbah. Buah kersen memiliki senyawa bioaktif sehingga dapat bermanfaat untuk kesehatan. Menurut Liandhajani et al., (2022), setiap gram

ekstrak buah kersen mengandung vitamin C sebesar 33,6 mg AAE, vitamin E sebesar 14,7 mg TE, total fenol sebesar 121,1 mg GAE, flavonoid sebesar 173,2 mg RE dan antosianin sebesar 82,4 mg CGE. Menurut Ameliya dan Handito (2018), buah kersen kaya akan sumber vitamin C sebagai antioksidan dalam tubuh. Menurut Makahitu, et al., (2018), buah kersen dapat dikonsumsi sebagai

bahan pangan karena memiliki kandungan gizi yang cukup bagi tubuh manusia yaitu kadar karbohidrat sebesar 343,393 mg/100gram, vitamin C sebesar 178,96 mg/100 g,  $\beta$ -karoten 1,4831 mg/100 g, dan Fe sebesar 0,1025 mg/100 g. Menurut Pratiwi et al., (2022), formula selai kersen lembaran memiliki kandungan serat yang tinggi yaitu sebesar 7,77% atau 2,72 g/35 g.

Buah kersen juga mengandung pektin sehingga dapat diolah menjadi selai buah. Menurut Sirait (2021), konsentrasi pektin dalam buah kersen sebanyak 0,11%. Selai buah telah banyak dikembangkan seperti sela pala (Maryati, et al., 2023); selai nanas (Ramadhan, et al., 2024); selai naga (Riswada, et al., 2024); selai labu kuning (Millati, et al, 2020); selai buah buni (Gitama & Widyanthi, 2020); dan selai salak (Faiza & Ilyas, 2022), dimana pada umumnya disukai oleh banyak orang sehingga pembuatan selai buah ini mempunyai prospek baik untuk dikembangkan.

Sasaran pada kegiatan ini ialah masyarakat Kelurahan Wagon, Distrik Pariwari, Kabupaten Fakfak, Provinsi Papua Barat, khususnya ibu-ibu rumah tangga. Berdasarkan hasil koordinasi Tim Pengabdian dengan Ibu RT ini yaitu Sarifah Uswanas, diketahui bahwa cukup banyak ibu-ibu yang tidak mengerti terpapar informasi untuk mencari tahu mengenai informasi kesehatan, ataupun sekedar belanja online via marketplace sehingga masyarakat disana emiliki pengetahuan yang minim mengenai manfaat buah kersen, khususnya dalam dalam pengolahan buah kersen menjadi selai buah serta desain label kemasan produk tersebut.

Kegiatan yang kami lakukan merupakan kegiatan pertama terkait dengan edukasi manfaat buah kersen dan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan selai buah kersen. Oleh karena itu, kegiatan edukasi mengenai manfaat kesehatan buah kersen diharapkan dapat dilakukan di wilayah ini, apalagi disertai dengan kegiatan pemberdayaan berupa pelatihan langsung untuk membuat selai buah kersen. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai manfaat buah kersen dan meningkatkan keahlian dalam membuat selai

buah kersen.

## **B. METODE**

### **1. Tahap Pra-Kegiatan**

Tahap ini terdiri atas survei lokasi dan koordinasi yang dilakukan dengan ketua RT Jalan Letda Dirham. Kegiatan dilakukan pada 14 Agustus 2020 mulai pukul 09.00-16.00 WIT. Lokasi kegiatan bertempat di rumah warga di Jalan Letda Dirwan, Kelurahan Wagon, Distrik Pariwari, Kabupaten Fakfak, Provinsi Papua Barat. Sebelumnya, perencanaan dilakukan di antara tim pelaksana kegiatan dengan matang, termasuk persiapan alat dan bahan utama dan pendukung, serta administrasi.

### **2. Penyampaian Teori**

Tim pengabdian masyarakat akan memberikan teori pembuatan selai buah kersen. Kilasan gambaran teori mengenai pembuatan selai buah kersen yaitu tinjauan umum buah kersen, kandungan buah kersen, selai buah, melalui media power point melalui teknik presentasi. Kemudian, selama pemaparan teori diselingi dengan diskusi dan tanya jawab.

### **3. Pendampingan Praktik**

Tim pengabdian masyarakat akan memberikan praktik secara langsung (transfer soft skill) dan pendampingan kepada Ibu-Ibu Rumah Tangga Jalan Letda Dirham mengenai pembuatan selai buah kersen. Sebelum pemberian pelatihan, ada leaflet yang dibagikan kepada masyarakat terkait cara pembuatan agar saat melakukan masyarakat langsung dipandu oleh leaflet tersebut.

### **3. Evaluasi Pelatihan**

Pelaksanaan evaluasi pelatihan berupa pengisian kuesioner survei kepuasan mitra terhadap tim pengabdian kepada masyarakat dan uji kesukaan selai buah kersen yang dibuat oleh peserta pelatihan..

## **C. HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **1. Tahap Pra-Kegiatan**

Koordinasi Ketua Tim PKM dengan Ibu RT Jalan Letda Dirham (Gambar 1) terkait teknis perizinan dan tujuan kegiatan. Dalam tahapan

ini, membahas beberapa hal seperti tujuan kegiatan ini adalah memberikan edukasi manfaat selai kersen dan pelatihan pembuatan selai kersen bagi Masyarakat. Kemudian menentukan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan yang dilaksanakan pada 14 Agustus 2020 dan bertempat di rumah warga, serta jumlah masyarakat yang akan mengikuti kegiatan ini sebanyak 12 orang. Pelaksanaan pelatihan tetap memperhatikan protokoler kesehatan. Pada tahap ini juga dijelaskan bahan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan selai kersen. Tahapan ini didiskusikan bersama secara rinci untuk mencapai tujuan kegiatan, mendapat manfaat dan solusi untuk menjawab masalah-masalah terkait makanan yang sehat dikonsumsi oleh masyarakat.



Gambar 1. Koordinasi Ketua Tim PKM dengan Ibu RT Jalan Letda Dirham

## **2. Penyampaian Teori**

Kegiatan diawali dengan penyampaian materi secara langsung kepada masyarakat dengan bantuan infokus (proyektor) agar materi yang disampaikan dapat diterima dengan baik oleh masyarakat. Selain itu, penyampaian materi juga disertai dengan kasus-kasus real yang berkaitan masalah kesehatan dimasa pandemi ini sehingga masyarakat benar-benar memahami perlunya menjaga kesehatan dengan selalu mengkonsumsi makanan dan minuman yang sehat, salah satunya selai buah kersen yang kaya akan sumber vitamin C sebagai antioksidan dalam tubuh. Menurut Kusumawardany, et al., (2023), senyawa aktif dalam buah kersen memiliki potensi sebagai antioksidan dan dapat berfungsi sebagai fotoprotektif diantaranya flavonoid dan

senyawa fenolik lainnya. Menurut Pratiwi (2021), selai lembaran buah kersen mengandung total fenol (237,58-267,09 mg GAE/100g), dan total flavonoid (12,37 ppm hingga 17,36 ppm).

Proses edukasi juga berjalan dengan sangat lancar karena masyarakat sangat antusias dalam menerima materi yang disampaikan mengingat kebanyakan dari mereka masih sangat awam mengenai selai kersen. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya masyarakat yang aktif bertanya mengenai persoalan teknis dalam pembuatan selai kersen. Edukasi dan penyampaian materi mengenai kegiatan ini disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Penyampaian teor

## **3. Pendampingan Praktik**

Pada proses praktik pembuatan selai kersen, masyarakat diupayakan terlibat dengan membagi mereka menjadi tiga kelompok agar dapat mengerti dan memahami proses pembuatan, sehingga pasca kegiatan, masyarakat dapat membuatnya sendiri di rumah. Pelatihan dalam bentuk praktik secara langsung di depan masyarakat terbukti dapat menambah softskill masyarakat, karena dapat dengan mudah mengingat tahapan pembuatan selai kersen yang diajarkan. Formula pembuatan selai kersen berdasarkan hasil penelitian Setiawati & Sari, (2020) dengan lima tahapan meliputi penyortiran, pencucian, penghalusan, pemasakan dan pengemasan. Proses praktik pembuatan selai kersen disajikan pada Gambar 2 (penyiapan bahan baku), Gambar 3 (proses penimbangan bahan), Gambar 4 (produk hasil pelatihan berupa selai kersen).



Gambar 4. Gambar 5. Produk hasil pelatihan (selai kersen)

#### 4. Evaluasi Pelatihan

Berdasarkan instrumen penilaian kepuasan mitra terhadap pelatihan pada Tabel 1, dapat dilihat bahwa peserta pelatihan sangat puas

terhadap sosialisasi program, jenis kegiatan PKL, kesesuaian jenis kegiatan PKM dengan kebutuhan kelompok, pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh dosen pelaksana kegiatan PKM, cara dosen menyampaikan materi PKM, pengetahuan dan keterampilan setelah mengikuti kegiatan, manfaat jenis kegiatan bagi kelompok, ketepatan pemilihan jenis kegiatan untuk membantu memecahkan permasalahan kelompok, dan sikap serta perilaku dosen selama kegiatan berlangsung.

Tabel 1. Hasil Instrumen Penilaian Kepuasan Mitra terhadap Pelatihan

No	Pernyataan	Skor	Keterangan
1	Kepuasan terhadap sosialisasi program PKM	4	Sangat puas
2	Kepuasan terhadap jenis kegiatan PKM yang dilaksanakan	4	Sangat puas
3	Kepuasan terhadap kesesuaian jenis kegiatan PKM dengan kebutuhan kelompok	4	Sangat puas
4	Kepuasan terhadap pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh dosen pelaksana kegiatan PKM	4	Sangat puas
5	Kepuasan terhadap cara dosen menyampaikan materi PKM	4	Sangat puas
6	Kepuasan terhadap pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh setelah mengikuti kegiatan PKM	4	Sangat puas
7	Kepuasan terhadap manfaat jenis kegiatan PKM bagi kelompok	4	Sangat puas
8	Kepuasan terhadap ketepatan pemilihan jenis kegiatan untuk membantu memecahkan permasalahan kelompok	4	Sangat puas

9	Kepuasan terhadap sikap dan perilaku dosen selama kegiatan PKM berlangsung	4	Sangat puas
---	--	---	-------------

Pada saat praktik pembuatan selai kersen, Ibu-ibu Rumah Tangga Jalan Letda Dirham memiliki keinginan untuk mengolah buah kersen menjadi selai buah. Buah kersen jika di waktu musim di Kabupaten Fakfak, ketersediaanya melimpah sehingga memiliki nilai ekonomi yang tinggi jika dalam bentuk selai. Selai ini dapat digunakan slice untuk roti tawar dan isian nastar. Atribut kesukaan peserta terhadap selai kersen yaitu mendekati sangat suka yang dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Uji Kesukaan Selai Kersen

Atribut esukaan	Skor Penilaian	Keterangan
Aroma	6,78	Mendekati sangat suka
Warna	6,39	Mendekati sangat suka
Rasa	6,88	Mendekati sangat suka
Tekstur	6,21	Mendekati sangat suka

Berdasarkan hasil penelitian Sirait, et al., 2023 bahwa uji kesukaan panelis terhadap selai albedo semangka yang ditambahkan buah kersen adalah 4,8 (netral-agak suka), kesukaan panelis terhadap warna selai adalah 4,92 (netral-agak suka), dan kesukaan panelis terhadap tekstur selai adalah 5,2 (suka). Hal tersebut menunjukkan bahwa produk selai kersen yang dibuat ketika pelatihan merupakan produk pangan yang layak untuk dikembangkan. Selain itu, Menurut hasil penelitian buah kersen juga kedepannya dapat diolah menjadi snack bar. Menurut Kusumawati & Ansharullah (2022), penambahan 20% buah kersen dalam snack bar berbasis sagu bekatul memiliki kadar air 22,85%, kadar abu 1,50%, kadar protein 6,99%, kadar lemak 17,06%, kadar karbohidrat 51,60% dan kadar vitamin C 14,23 ppm. Inovasi buah kersen lainnya diolah menjadi bioetanol (Mukti & Aryani, 2016) dan minuman sinbiotik (Fauziyyah, et al., 2022).

## D. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan luaran yang dicapai dari pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan selai kersen pada Ibu-Ibu Rumah Tangga Jalan Letda Dirham, Kelurahan Wagom, Distrik Pariwari, Kabupaten Fakfak dapat disimpulkan bahwa Ibu-ibu lebih memahami cara pengolahan buah kersen dan Ibu-ibu lebih terampil proses pembuatan selai buah kersen.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ameliya, R., & Handito, D. (2018). Pengaruh lama pemanasan terhadap vitamin C, aktivitas antioksidan dan sifat sensoris sirup kersen (*Muntingia calabura L.*). *Pro Food*, 4(1), 289-297.
- Faizah, M., & Ilyas, N. T. (2022). Analisis kandungan vitamin B2 pada buah salak sepat manis dan salak asam manis dengan metode spektrofotometri UV-Vis sebagai bahan dasar pembuatan "Sawah"(Selai Salak di Watugaluh). *Exact Papers in Compilation (EPiC)*, 4(3), 591-596.
- Fauziyyah, F., Setiawan, B., & Marliyati, A. (2022). Formulasi Minuman Sinbiotik Sari Buah Kersen (*Muntingia calabura L.*) Instan dengan Penambahan Enkapsulator dan Prebiotik. *Amerta Nutrition*, 5(3), 281-291.
- Gitama, I. P. J. D. W., & Widyanthi, D. G. C. (2020). Uji Organoleptik Selai Buah Buni. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(2), 56-62.
- Kusumawardany, S. F., Utami, N., & Saryanti, D. (2023). Fotoproteksi dan aktivitas antioksidan nanoenkapsulasi ekstrak etanol buah kersen (*Muntingia calabura L.*). *Majalah Farmasi dan Farmakologi*, 27(3), 133-139.
- Kusumawati, R., & Ansharullah, S. R. (2022). Pengaruh penambahan buah kersen (*Muntingia calabura L.*) terhadap nilai organoleptik dan vitamin C dari snack bar berbasis sagu bekatul. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 7(4), 5320-5330.
- Liandhajani, Fitria, N., & Padua Ratu, A. (2022). Karakteristik dan stabilitas sediaan serum ekstrak buah kersen (*Muntingia calabura L.*) dengan variasi konsentrasi. *Jurnal Farmamedika (Pharmamedika Journal)*, 7(1), 17-27.
- Makahity, A. M., Dulanlebit, Y. H., & Nazudin, N. (2019). Analisis kadar karbohidrat, vitamin C,  $\beta$ -Karoten dan besi (Fe) pada buah kersen (*Muntingia Calabura L*) secara spektrofotometri Uv-Vis. *Molluca Journal of Chemistry Education (MJoCE)*, 9(1), 1-8.
- Maryati, M., Alam, N., Sriwijaya, R. R., & Patimang, A. (2023). Pengaruh penambahan carboxyl methyl cellulose terhadap karakteristik sensori selai daging buah pala (*Myristica argentea Warb.*). *Agrisaintifika*:

Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian, 7(2), 166-176.

- Millati, T., Udiantoro, U., & Wahdah, R. (2020). Pengolahan labu kuning menjadi berbagai produk olahan pangan. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 300-305.
- Mukti, N. L., & Aryani, W. (2016). Pengaruh waktu fermentasi dan jumlah ragi terhadap persentase hasil dalam pembuatan bioetanol dari buah talok (kersen) menggunakan ragi tape dan ragi roti (*saccharomyces cerevisiae*). *Jurnal Inovasi Proses*, 1(1).
- Pratiwi, T. F., Setiawan, B., & Marliyati, S. A. (2022). Pengaruh jenis bubur buah dan pemanis terhadap karakteristik fisik, kandungan gizi, dan aktivitas antioksidan selai kersen (*Muntingia calabura L.*) lembaran. *agriTECH*, 42(4), 351-362.
- Ramadhan, M. R., Hartuti, S., & Agustina, R. (2024). Karakteristik fisikokimia selai belimbing wuluh-nenas menggunakan Response Surface Methodology (RSM). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 9(1), 466-475.
- Riswanda, B. A. F., Basuki, E., & Yasa, I. W. S. (2024). Pengaruh kombinasi kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan buah sirsak (*Annona muricata*) terhadap komponen mutu selai. *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(1), 35-46.
- Setiawati, V. R., & Sari, P. (2020). Pengaruh penambahan ekstrak belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) terhadap karakteristik fisik, masa simpan, dan organoleptik permen jelly daun kersen. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(2), 81-88.
- Sirait, S. M. (2021). Isolasi dan identifikasi pektin dari buah kersen (*Muntingia calabura L.*). *Warta Akab*, 44(2), 93-100.
- Sirait, S. M., Solihat, I., Hanafi, H., Nurhasanah, N., & Aini, A. N. (2023). Karakteristik fisikokimia, organoleptik dan kandungan gizi selai albedo semangka yang ditambahkan buah kersen. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(2), 353-364.