



Dodol Mangga Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Jual Mangga Gedong Gincu

Dasri^{1✉}, Ruwaidatul Aslamiyyah², Zakia Salwa Fadru³,
Asep Ginanjar⁴, Muhamad Fajar Agustania⁵

¹Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Negeri Semarang

²Geografi, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Semarang

³Sastra Perancis, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Semarang

⁴Dosen Pendidikan IPS, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Semarang

⁵Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Semarang

Abstrak. Mangga merupakan buah yang cenderung disukai banyak orang. Oleh karena itu, tidak heran jika harga pasaran mangga cukup tinggi, bahkan buah mangga sudah menembus pasar luar negeri. Dalam pengembangan Industri Kecil Menengah, untuk meningkatkan harga jual mangga, banyak ide-ide baru yang dapat dikembangkan dengan cara mengolah buah mangga menjadi makanan dalam bentuk kemasan, seperti keripik, selai, maupun dodol mangga. Tujuan dari pengolahan tersebut adalah untuk bisa dikonsumsi oleh masyarakat dari berbagai kalangan. Pada umumnya, makanan tersebut memiliki daya simpan yang cukup panjang. Sedangkan mangga yang tidak diolah menjadi makanan kemasan akan jauh lebih cepat membusuk. Selain itu, pengolahan makanan tersebut juga menjadi salah satu upaya untuk mencegah panen serentak yang dapat mengakibatkan harga jual mangga pasaran menjadi rendah. Maka dari itu, ide pengolahan buah mangga dalam bentuk kemasan sangat membantu dalam hal tersebut.

Abstract. *Mango is a fruit that tends to be liked by many people. Therefore, it is not surprising that the market price of mangoes is quite high, even mangoes have penetrated foreign markets. In the development of Small and Medium Industries, to increase the selling price of mangoes, many new ideas can be developed by processing mangoes into packaged food, such as chips, jam, and mango lunkhead. The purpose of the processing is to be consumed by people from various circles. In general, these foods have a fairly long shelf life. Meanwhile, mangoes that are not processed into packaged food will rot much faster. In addition, food processing is also an effort to prevent simultaneous harvests which can result in low market prices for mangoes. Therefore, the idea of processing mangoes in the form of packaging is very helpful in this regard.*

Keywords: *Development; Dodol Mango; SMEs*

Pendahuluan

Indonesia adalah negara agraris yang mayoritas masyarakatnya bekerja sebagai petani. Dilihat dari letak astronomis, Indonesia termasuk ke dalam wilayah beriklim tropis, dari mulai tanah hingga cuaca yang mendukung terhadap sumber dayanya. Maka dalam hal ini, tidak heran jika di setiap daerah di Indonesia punya kelebihan cukup tinggi dalam sektor pertaniannya yang dapat dikembangkan dari mulai produksi, pengolahan, sampai dengan pemasaran dari hasil pertanian itu sendiri.

Dalam hal produksi, pengolahan sampai pada pemasaran, hal tersebut telah masuk dalam dunia perbisnisan. Sayang sekali jika hasil dari pertanian tidak dikembangkan dengan maksimal, kalau hanya sekedar aktivitas dalam pembudidayaannya saja maka nilai yang dihasilkan kecil. Berbeda jika kita dengan membuat ide baru yakni memproduksinya menjadi olahan yang berbeda, maka dapat meningkatkan nilai dalam pemasarannya.

Sumber daya manusia berperan penting dalam kehidupan manusia membuat setiap individu harus mempunyai skill dalam dunia bisnis maupun kerja, apalagi melihat perkembangan globalisasi yang semakin pesat sekarang ini membuat kita harus mampu bersaing dengan yang lain. Globalisasi merupakan suatu fenomena yang mendorong perusahaan di

tingkat mikro ekonomi untuk meningkatkan efisiensi agar mampu bersaing di tingkat lokal, nasional, maupun internasional. Daya saing yang kuat sangat diperlukan dalam menghadapi pesatnya globalisasi. Dalam hal pengembangan ekonomi lokal bukanlah hal yang baru, melainkan bagaimana konsep serta pengimplementasiannya yang harus terus berkembang (Lestari, 2010).

Kabupaten Indramayu dikenal dengan sebutan kota mangga, dimana pada tahun 2009 produksi mangga di Indramayu kurang lebih 123.385,86 ton/tahun. Ada berbagai banyak mangga di Indramayu, yang salah satunya sangat dikenal yakni mangga gedong gincu, cengkir, harumanis, dan mangga lainnya. Dari banyaknya produksi mangga di Indramayu, membuat masyarakatnya menciptakan hal baru/ide dari olahan mangga itu sendiri. Mangga dapat dikelola menjadi makanan berkemas yang instan, seperti halnya mangga Indramayu yang biasa dibuat menjadi dodol mangga. Banyak kreasi yang dihasilkan dari mangga, tidak hanya dodol, melainkan selai, maupun keripik mangga. Namun di Indramayu masyarakatnya lebih sering membuat dodol dari olahan mangga, terutama mangga gedong gincu yang sangat terkenal di Indramayu. Mangga banyak diminati oleh kalangan masyarakat, sehingga harga lokal pasarannya bisa dibilang cukup tinggi. Selain dapat membuat harga pemasaran tinggi, tujuan dari pengolahan mangga sendiri yakni memperpanjang daya simpan buah serta menekan kehilangan panen mangga yang disebabkan oleh panen serentak buah mangga (Mutholib, 2016).

Melihat beberapa tahun lalu Indonesia sempat mengalami krisis ekonomi, IKM (Industri Kecil Menengah) menyelamatkan Indonesia dari krisis ekonomi dengan terciptanya lapangan kerja baru. Maka tidak heran jika pemerintah menjadikan IKM (Industri Kecil Menengah) salah satu tumpuan utama dalam hal perekonomian. Sebagai gambarnya, di tahun 2000 IKM menyumbangkan sektor dalam bentuk output nasional (PDRB) sebesar 56,7% dan 15% pada sektor non migas. Walaupun hanya beberapa persen, namun IKM ikut berkontribusi mencapai 99% jumlah badan usaha di Indonesia serta ikut andil 99,6 % terhadap penyerapan tenaga kerja. Namun, dengan melihat hal tersebut, nyatanya IKM masih kurang diperhatikan oleh pemerintah (Lestari, 2016).

Padahal ada tiga alasan mengapa keberadaan IKM itu sangat diperlukan. Pertama, kinerja IKM cenderung lebih baik dalam menghasilkan tenaga kerja yang produktif. Kedua, IKM sering meningkatkan produktivitasnya melalui investasi dan aktif mengikuti perubahan teknologi. Ketiga, IKM diyakini memiliki keunggulan dalam fleksibilitas dibandingkan usaha besar (Berry et al., 2001).

Sedikitnya ada tiga keunggulan IKM yang tidak ditemukan dalam korporasi, yaitu (1) modal usaha kecil. Faktor modal yang kecil ini yang menjadikan alasan mengapa banyak yang berani mengambil resiko untuk memulai bisnis di sektor ini. (2) modal relatif kecil dan tidak melibatkan banyak orang sehingga pengelolaannya dapat dilakukan dengan improvisasi dalam memilih produk dan cara menghasilkannya. (3) modal yang kecil dan improvisasi yang dimilikinya ternyata memberi ciri UKM sebagai organisasi bisnis yang sangat fleksibel. Usaha kecil dan usaha rumah tangga di Indonesia juga memainkan peranan penting dalam menyerap tenaga kerja, meningkatkan jumlah unit usaha dan mendukung pendapatan rumah tangga (Lestari, 2010). Maka dalam hal ini penulis akan membahas tentang Dodol Mangga Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Jual Mangga Gedong Gincu.

Metode

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian meliputi:

1. Pembuatan materi dan penyuluhan kepada masyarakat sekitar tentang bahan, alat dan cara pembuatan dodol mangga dengan penyampaian yang mudah dimengerti oleh masyarakat dari berbagai usia.

2. Pelatihan pembuatan dodol dengan mengajak masyarakat untuk mengikuti setiap tahapan dari proses pembuatannya.
3. Monitoring dan evaluasi. Di akhir kegiatan, dilakukan tahap monitoring dan evaluasi kegiatan PKM. Selama fase ini, berbagai aspek yang terkait dengan keberhasilan transfer pengetahuan dan hambatan keberhasilan untuk perbaikan di masa depan diketahui.

Hasil dan Pembahasan

Membangun Sektor Pertanian berbasis Agroindustri

Agar masyarakat dapat merasakan manfaatnya, maka pembagunan sektor pertanian berwawasan agroindustry sangat di perlukan. Pemerintah berusaha untuk mengembangkan sektor tersebut dengan cara menjalankan program diversifikasi pengolahan dengan tujuan agar dalam pengelolaan suatu produk pertanian berkaitan dengan industri yang dapat meningkatkan kemampuan daerah (Anonim, 2015).

Menurut (Muzhar, 1994), tujuan agar dilakukannya pengolahan yakni memberikan keuntungan bagi perekonomian, diantaranya:

1. Mengurangi kerugian ekonomi yang diakibatkan oleh kerusakan pertanian.
2. Meningkatkan ekonomi dari hasil pertanian.
3. Masa simpan ketersediaan hasil pertanian yang panjang.
4. Keanekaragaman produk pertanian.
5. Memudahkan dalam penyimpanan.

Oleh karena itu, dalam pengolahan hasil pertanian yang berbasis agroindustry menjadi peran penting bagi sektor pertanian, diantaranya:

1. Nilai tambah

Nilai tambah dapat diperoleh dari cara pengolahan yang baik. Dalam proses pengolahan oleh petani, yang memiliki fasilitas dalam pengolahannya diantaranya seperti pengupasan atau pengirisan, mesin pengolah, bahkan sampai dengan tempat penyimpanan hasil dari pengolahan. Dengan pengolahan yang baik meningkatkan nilai harga pasar serta kualitas yang baik.

2. Kualitas

Setelah dilakukan pengolahan dengan cara yang baik, maka akan diperoleh juga kualitas yang baik. Hal ini yang dapat meningkatkan harga jual pasar dan kualitas yang tinggi.

3. Tenaga kerja

Dengan adanya pengolahan suatu produk, tanpa disadari kita telah membuka peluang bagi tenaga kerja lainnya.

4. Keterampilan

Dalam suatu produktifitas tentu harus mempunyai skill dalam hal pengolahannya, hal ini juga sangat berpengaruh terhadap peningkatan sektor pertanian.

5. Tingkat pendapatan

Tentu saja dengan adanya suatu pengolahan terhadap produk dari hasil pertanian dapat meningkatkan pendapatan perekonomian, apalagi jika pengolahan tersebut dapat dilakukan dengan petani itu sendiri tanpa melibatkan perusahaan, akan jauh lebih tinggi pendapatan petani dari hasil olahan pertaniannya sendiri (Soekartawi, 2003).

Pengolahan buah mangga mempunyai tujuan yakni agar dapat memperpanjang masa simpan buah dan juga mencegah panen serentak yang dapat mengakibatkan nilai jual rendah. Selain memiliki daya jual pasarnya tinggi dan memiliki prospek yang cukup bagus, buah mangga juga dalam pengolahannya tidak terlalu rumit (Satuhu & Sunarmani, 2004).

Industri Kecil atau Usaha Kecil

Usaha kecil yakni ucapakan singkat dari Usaha Skala Kecil (USK) mempunyai istilah Small Scale Enterprise (SSE) yang memiliki banyak makna, baik dari konsep teoritis maupun konsep strategis (Anoraga & Sudantoko, 2001). Sedangkan menurut Sutawi (2002) kegiatan usaha kecil dalam arti sempit merupakan keseluruhan rantai produksi, dari mulai mengolah hingga sampai pada pemasaran yang erat kaitannya dengan pertanian. Namun dalam arti luas yakni menunjang kegiatan pertanian.

Dengan adanya usaha pengolahan buah mangga ini, bertujuan agar panen mangga di Kabupaten Indramayu tidak dilakukan secara serentak yang dapat menimbulkan penurunan harga jual mangga. Para petani mangga pun membuat strategi dalam mencegah hal tersebut yakni dengan membuat dodol mangga yang dijual dalam bentuk kemasan praktis serta memiliki daya simpan cukup lama. Di Kabupaten Indramayu yang notabene adalah daerah penghasil mangga dan memiliki julukan sebagai kota mangga ini sudah banyak sekali masyarakat yang mengolah hasil pertaniannya mangganya menjadi olahan dodol. Sekitar ada 9 unit UMKM di Kabupaten Indramayu yang mengolah mangga menjadi dodol, diantaranya UMKM KUB Inas, UMKM KUB Barokah, UMKM KUB Ujung Pondok, UMKM LK Buah, UMKM KUB Secawati, UMKM KUB Taman Sari Mangga Indah, UMKM KUB Mulya Asih, UMKM Kenanga Mandiri, dan UMKM Sari Rasa. Semuanya punya keunggulannya masing-masing.

Melihat masyarakat cenderung menyukai buah yang satu ini, maka tidak heran jika jika harga jual pasar yang cukup tinggi, ditambah lagi dengan cara dikelolah menjadi dodol yang menimbulkan efek praktis dalam mengkonsumsinya. Tidak hanya dodol, mangga dapat dikelolah berbagai jenis olahan, seperti kripik, selai mangga, dodol mangga dan lain-lain. Namun di Kabupaten Indramayu, pengolahan buah mangga yang sangat terkenal yakni dodol mangga.

Buah mangga sendiri memiliki banyak kandungan didalamnya, seperti vitamin A dan C yang cukup tinggi. Pada takaran 100 gr bobot segar dan 20 mg/ 100 gr bobot segara mengandung 1.000 IU (International Unit). Sedangkan pada buah mangga yang berukuran sedang mengandung serat hingga 40% yang cukup dengan kebutuhan serat manusia. Kalori dan lemak buah mangga cukup rendah hanya berhenti diangka sekitar 110 kkal dan 1 gram. Manusia yang mempunyai penyakit beri-beri amupun bronchitis disarankan untuk mengonsumsi buah yang satu ini. Selain itu juga di buah mangga terdapat enzim yang sifatnya menenangkan lambung (Medina et al., n.d.).

Kabupaten Indramayu dikenal dengan kota mangga, buah mangga adalah icon kabupaten Indramayu, tidak heran jika Kabupaten Indramayu disebut kota mangga. mangga yang dimiliki Kabupaten Indramayu berciri khas, berbeda dengan daerah lain yang memiliki buah atau membudidayakan mangga. Konon, rasa buah mangga yang dimiliki Indramayu tidak sama dengan mangga-mangga lainnya. Produksi buah mangga di Kabupaten Indramayu mencapai kurang lebih sekitar 123.385ton perbulannya sedangkan pengembangan lahan pertanian mangganya mencapai 1.000 Ha. Tidak hanya itu, permintaan akan buah mangga juga stabil sehingga dalam pengolahan buah mangga yakni sangat penting (Anonim, 2015).

Simpulan

Indutri dalam pengolahan buah mangga merupakan kegiatan yang memanfaatkan mangga sebagai bahan utama dalam pengolahannya, pengelolahan dilakukan sesuai dengan kebutuhan. Banyak sekali olahan dari buah mangga, seperti halnya dodol mangga, yang sangat terkenal pengolahannya di Kabupaten Indramayu. Tidak hanya itu, dengan adanya pengembangan dan pengolahan buah mangga menjadi dodol mangga dapat membuka peluang dalam menyediakan lapangan pekerjaan. Selain itu, tujuan dikelolahnya buah mangga yakni

daya simpan waktu yang cukup panjang serta mencegah rendahnya nilai jual pasar yang disebabkan adanya panen mangga serentak. Oleh karena itu para petani mangga menciptakan suatu ide atau gagasan dengan cara mengelolah buah mangga menjadi dodol mangga dalam bentuk kemasan yang cenderung praktis untuk bisa dinikmati kapanpun.

Referensi

- Anonim. 2015. *Kabupaten Indramayu*. Dikutip dari www.jabarprov.go.id/ongkam.php?me=potensi.indramayu-32k.
- Anoraga, P., dan J. Sudantoko. 2001. *Koperasi, Kewirausahaan dan Usaha Kecil*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Berry, A., Rodriquez, E., & Sandeem, H. (2001). Small and Medium Enterprises Dynamis in Indonesia. *Bulletin of Indonesia Economic Studies*, Vol. 37, No. 3, (363-384)
- Lestari, Ety Puji. 2010. Penguatan Ekonomi Industri Kecil dan Menengah Melalui Platform Kluster Industri. *Jurnal Organisasi Dan Manajemen*, Vol. 6, No. 2, (146-157)
- Medina, J. De La Cruz., H. S. Garcia. 2002. *Mango : Post-harvest Operation. Food and Agriculture Organization of United Nation (FAO)*. Veracruz.
- Mutholib, A. 2016. Analisis Finansial Umkm Dodol Manga Di Kabupaten Indramayu. *Skripsi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah*.
- Muzhar, M. 1994. Pengembangan Agroindustri dan Berbagai Permasalahannya. *Berita Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, Vol. 38, No. 1
- Sari, M., dan Asmendri. 2020. Penelitian Kepustakaan (Library Research) dalam Penelitian Pendidikan IPA. *Natural Science: Jurnal Penelitian Bidang IPA Dan Pendidikan IPA*, Vol. 6, No. 1, (41-53)
- Satuhu, S., dan Sunarmani. 2004. *Membuat Aneka Dodol Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soekartawi. 2003. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Sutawi. 2002. *Manajemen Agribisnis*. Jakarta: Bayu Media & UMM Press.