To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat
Juni 2023, Vol.6, No.2, hal, 266-274
ISSN(P): 2622-6332; ISSN(E): 2622-6340
http://www.ojs.unanda.ac.id/index.php/tomaega

Penerapan Teknologi Proses Pengolahan Jeruk Keprok Menuju Agrowisata Jeruk Keprok Selayar

Ilham Ahmad [1*], Adilham [2], Karma [3], Andryanto. A [4], Andi Ridwan Makkulau [5]

[1] Program Studi Agroindustri, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan
[2,5] Program Studi P2HP, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan
[3] Program Studi Agribisnis, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan
[4] Program Studi Teknik Informatika, Universitas Teknologi Akba Makassar

**Correspondent Email: muhammadilhamahmad02@gmail.com*

Article History:
Received: 13-11-2022; Received in Revised: 24-12-2022; Accepted: 06-01-2023
DOI: http://dx.doi.org/10.35914/tomaega.v6i2.1635

Abstrak

Tujuan kegiatan pengabdian pada masyarakat dengan skim Penerapan Iptek Pengembangan Kewilayahan (PIPK) ini adalah memperkenalkan dan mempraktikkan mesin dan peralatan untuk mengolah jeruk siam/keprok menjadi jus yang dilaksanakan di rumah produksi hasil olahan jeruk keprok yang telah dipersiapkan oleh tim pengabdi dengan Dinas Pertanian dan Tanaman Pangan serta Dinas Pariwisata Kabupaten Kepulauan Selayar. Metode pada kegiatan ini adalah melakukan pelatihan dan pendampingan kepada mitra tentang cara mengoperasikan mesin ekstraktor sekrup pembuat jus buah Spiral dengan output produksi 0,5 ton/jam sekaligus mempraktikkan secara langsung cara membuat jus jeruk yang dilakukan dan dipandu oleh tim pengabdi bersama mahasiswa yang telah dilatih dalam program MBKM. Adapun hasil dari kegiatan ini adalah mitra telah mempunyai pengetahuan dan keterampilan dalam membuat produk olahan jus jeruk dengan menggunakan mesin ekstraktor sekrup serta memiliki bangunan tempat produksi serta sarana dan prasarana penunjang produksi jus jeruk lainnya. Di samping itu, mitra juga telah dibekali dengan pengetahuan dan keterampilan dalm berwirausaha dan memandu wisata petik jeruk. Kesimpulan dari kegiatan ini adalah tersedianya kawasan agrowisata jeruk serta sarana dan prasarana dalam memproduksi olahan jeruk seperti jus jeruk dan terbentuknya perkumpulan pemuda dan masyarakat dalam pengembangan wisata jeruk.

Kata Kunci: Ekstraktor jus, Jeruk siam/keprok, PIPK, Wisata petik jeruk.

Abstract

The purpose of this community service activity with the Kewilahan Development Science and Technology Implementation (PIPK) scheme is to introduce and practice machinery and equipment for processing siam oranges/tangerines into juice which is carried out at the tangerine processed tangerine production house that has been prepared by the service team with the Agriculture and Food Crops Office and the Selayar Islands Regency Tourism Office. The method in this activity is to conduct training and mentoring to partners on how to operate a Spiral fruit juicer screw extractor machine with a production output of 0.5 tons/hour as well as practicing directly how to make orange juice which is carried out and guided by the service team together with students who have been trained in the MBKM program. The results of this activity are that the partners already have the knowledge and

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

skills in making processed orange juice products using a screw extractor machine and have a production building and other supporting facilities and infrastructure for orange juice production. In addition, partners have also been equipped with knowledge and skills in entrepreneurship and guiding orange picking tours. The conclusion of this activity is the availability of orange agro-tourism areas and facilities and infrastructure in producing processed oranges such as orange juice and the formation of youth and community associations in the development of orange tourism.

Keywords: Juice extractor, Siamese tangerine, PIPK, Orange picking tour.

1. Pendahuluan

Buah jeruk memiliki peranan penting dalam menyediakan nutrisi dan fungsinya sebagai obat diakui sejak zaman kuno (Milah, 2019). Buah jeruk, yang termasuk dalam *genus citrus* dari *family rutaceae*, terkenal karena keharumannya yang menyegarkan, kemampuan menghilangkan dahaga, dan menyediakan vitamin C yang cukup. Selain asam askorbat, buah-buahan ini mengandung beberapa fitokimia, yang berperan sebagai neutraceuticals, seperti *karotenoid (likopen* dan *B-karoten)*, *limonoid*, *flavanon (naringins* dan *rutinoside)*, dan *vitamin-B kompleks* dan nutrisi terkait *thiamine*, *riboflavin*, *asam nikotinat/niasin*, *asam antotenat*, *piridoksin*, *asam folat*, *biotin*, *kolin*, dan *inositol* (Putra, 2020). Flavonoid dari jus jeruk, khususnya yang berasal dari jeruk siam dan jeruk bali, efektif dalam meningkatkan sirkulasi darah dan memiliki sifat anti alergi, anti karsinogenik, dan anti virus (Sutomo & Kurnia, 2016). Jeruk bali segar, pomelo, dan jeruk siam juga menyediakan serat dan pektin, yang diketahui dapat mengurangi risiko serangan jantung jika dikonsumsi setiap hari dalam diet (Sari, 2018). Konsumsi buah jeruk segar penting karena nutrisi dan faktor yang meningkatkan kesehatan, terutama kandungan antioksidannya (Suryana, 2018).

Usaha perluasan lahan perkebunan jeruk di lokasi pengembangan maupun optimalisasi lahan di wilayah sentra produksi harus digalakkan guna pemenuhan kebutuhan buah jeruk di Indonesia. Penggunaan teknologi dalam budidaya dan pasca panen produksi jeruk yang presisi menjadi tumpuan dalam proses pertumbuhan tanaman dan produksi buah dan mempertahankan pertanian keberlanjutan. Produksi jeruk siam/keprok di Indonesia pada tahun 2021 adalah sebesar 2,401,064 ton, produktivitas sebesar 36.87 ton/Ha dengan luas panen 66,301 Ha. Sementara itu produksi jeruk siam/keprok di provinsi Sulawesi Selatan pada tahun 2021 sebesar 9,315 ton, produktivitas sebesar 13,64 ton/Ha dengan luas panen 712 Ha (BPS, 2021).

Tanaman jeruk yang berkembang di Indoseia (siam/keprok, nipis, purut, pomelo/bali, dan lemon) merupakan bagian komoditi hasil pertanian hortikultura dengan keunggulan bersaing yang mampu dikembangkan lewat bisnis dan pemasarannya (Prayuginingsih & Oktarina, 2014). Hal-hal sebagai penentu keunggulan bersaing diantaranya adalah teknologi, produktivitas, input dan biaya, struktur industri dan keadaan demand (Prayuginingsih, 2015). Usaha dalam

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

memacu keunggulan bersaing terhadap jeruk lokal tersebut dapat memperkuat perekonomian masyarakat di Indonesia lewat inovasi teknologi budidaya (diantaranya inovasi produktivitas, mutu, input dan biaya), pengaturan struktur pasar, struktur industri dan keadaan demand jeruk local (Abidin, 2022). Teknologi beserta dengan modal dan manusia yang kompeten dibutuhkan pada peningkatan usahatani masyarakat, penangananan pasca panen dan pengolahan jeruk guna memudahkan pekerjaan supaya mampu mengembangkan efisiensi dan produktivitas. Disamping rekayasa budidaya, petani perlu pula diingatkan pada teknologi pasca panen yang urgent. Proses pemanenan yang kurang tepat serta kegiatan memetik jeruk yang belum matang contohnya, dapat mempengaruhi aspek kualitas dan harga penjualan jeruk (Prayuginingsih, 2015).

Sebagai salah satu jenis tanaman hortikultura di Indonesia, jeruk memiliki beberapa fungsi, diantaranya yaitu dapat menyiapkan pemenuhan nutrisi dan vitamin bagi masyarakat, meningkatkan devisa negara, membuka lapangan pekerjaan, meningkatkan penghasilan petani, dan penyiapan kondisi lingkungan yang sejuk dan nyaman (Permatasari *et al.*, 2021). Tanaman hortikultura merupakan salah satu komoditi pertanian yang memiliki peluang untuk dikembangkan sehingga menjadi produk unggulan yang mampu meningkatkan kesejahteraan petani di Indonesia (Angelita, 2022). Namun perlu diingat pula, tanaman hortikultura memiliki sifat-sifat yang khas seperti tidak dapat disimpan lama, perlu tempat lapang, mudah rusak, melimpah pada suatu musim dan langka pada musim lainnya, dan fluktuasi harganya tajam. Oleh karena itu, perlu strategi dan pengetahuan yang baik dalam melakukan pengembangan hortikultura agar dapat menghasilkan output yang maksimal.

Industri pengolahan buah jeruk merupakan sektor multiproduk yang memanfaatkan seluruh buah. Jus buah dan turunannya sejauh ini merupakan produk terpenting yang dibuat dari varietas utama. (WHO Food, 1976) mendefinisikan jus sebagai "jus yang tidak difermentasi tetapi dapat difermentasi, yang dimaksudkan untuk konsumsi langsung, diperoleh dengan proses mekanis dari buah yang sehat dan matang, diawetkan secara eksklusif dengan cara fisik. Jus buah bisa keruh atau jernih". Jus dapat berada pada konsentrasi aslinya *(bukan dari konsentrat* (NFC) jus), atau mungkin telah dipekatkan dan kemudian dilarutkan dengan air *(dari konsentrat jus (FCJ)*), dalam proporsi tepat berdasarkan pada fungsi yang mendasar terhadap komposisi dan faktor kualitas jus. Penambahan gula atau asam dapat diizinkan tetapi harus disahkan dalam standar individual (Berk, 2016).

Hal yang paling penting dari jalur pemrosesan jus adalah dengan adanya *juice extractor* atau mesin di mana jus diperoleh dari buah dengan cara ditekan atau dengan cara direaming. Ada beberapa sistem ekstraksi jus dan minyak yang komersial, yang terbagi atas dua kelompok yaitu: sistem ekstraksi dimana buah dipotong menjadi dua bagian sebelum ekstraksi jus dan sistem ekstraksi dimana jus diekstraksi dari buah utuh tanpa dibelah dua terlebih dahulu. Pemilihan jenis ekstraktor jus sangat menentukan komposisi dari seluruh lini pemrosesan. Oleh

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

karena itu, kami akan mulai dengan menjelaskan secara rinci tiga solusi ekstraksi jus di industri terkemuka yang tersedia secara komersial. Dalam semua sistem, produksi jus terjadi secara bersamaan dengan pemulihan minyak atsiri dan kulit sebagai produk sampingan. Pada sistem pertama, minyak atsiri pertama-tama dikeluarkan dari buah utuh, kemudian buah dipotong menjadi dua bagian dan jus buah diperoleh dengan cara memeras atau mengupas buah yang sudah dibelah dua. Pada sistem kedua, seluruh buah diperas secara berhati-hati untuk menghindari kontak antara jus dan permukaan luar buah termasuk minyak esensial kulit. Dalam sistem ketiga buah diperlakukan, pada dasarnya seperti yang pertama (Berk, 2016).

Salah satu kabupaten yang berada di Provinsi Sulawesi Selatan adalah Kabupaten Kepulauan Selayar yang terbagi atas 11 kecamatan, dimana di daerah tersebut terdapat lima kecamatan di pulau utama dan enam kecamatan yang tersebar di pulau-pulau kecil sekitarnya. Wilayah daratan memiliki luas 1.357,15 km^2 dan yang paling luas adalah Kecamatan Bontosikuyu sedangkan yang terkecil berada di Kecamatan Benteng. Pulau Selayar adalah satu diantara sentra pengembangan tanaman jeruk siam/keprok lainnya di Indonesia (BPS Kabupaten Kepulauan Selayar, 2020).

Kecamatan Bontomatene adalah suatu daerah yang terdapat di wilayah Kepulauan Selayar dengan luas 193,05 km^2. Terdapat suatu desa yang berada di Kecamatan Bontomatene yakni Batangmata Sapo, dimana keadaan geografisnya adalah perbukitan yang memiliki potensi sumber daya alam yang subur diantaranya yaitu tanaman buah-buahan jeruk keprok. Pada umumnya, masyarakat yang tinggal di daerah tersebut memiliki mata pencaharian sebagai petani yang memfungsikan lahan perkebunan mereka dengan bercocok tanam berbagai tanaman yang mempunyai potensi yang besar pada bisnis dan pemasaran hasil produksinya dalam rangka pemenuhan kebutuhan perekonomian rumah tangga petani di daerah tersebut (BPS Kabupaten Kepulauan Selayar, 2020).

Tanaman pertanian hortikultura tahunan yang diproduksi di Kabupaten Kepulauan Selayar terdiri dari 14 macam tanaman buah-buahan tahunan yaitu: Alpukat; Durian; Jambu Biji; Jambu Air; Jeruk Siam/Kepok; Mangga; Melinjo; Nangka/Cempedak; Nenas; Pepaya; Pisang; Rambutan; Sirsak; Sukun (BPS Kabupaten Kepulauan Selayar, 2020).

Buah jeruk siam/keprok merupakan jenis buah-buahan yang paling banyak diproduksi di Kabupaten Kepulauan Selayar, dengan total produksi pada tahun 2019 mencapai 31.843 ton, mengalami peningkatan menjadi 34.102 ton pada tahun 2021. Produksi jeruk siam/kepok tersebut berasal dari 180.609 tanaman yang menghasilkan. Sebaran produksi buah jeruk siam/kepok pada tahun 2021 di daerah Kepulauan Selayar paling banyak terdapat di Kecamatan Bontomatene yaitu sebesar 3.406 ton. Jumlah rumah tangga usaha pertanian untuk sub sektor hortikultura pada tahun 2013 adalah 6.597 dan yang terbesar di kecamatan Bontomatene sebanyak 1.471, sedangkan jumlah petani pada sub sektor hortikultura pada tahun 2013 sebanyak 7 463 orang. Angka tersebut tidak

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

mengalami perubahan sampai tahun 2021 (BPS Kabupaten Kepulauan Selayar, 2020).

2. Metode

- **Tempat dan Waktu**

Kegiataan pengabdian pada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Batangmata Sapo, Kabupaten Kepulauan Selayar, pada bulan Juli – Oktober 2022.

- **Khalayak Sasaran**

Khalayak sasaran dalam kegiatan pengabdian ini yaitu: Dinas pertanian dan ketahanan pangan; Dinas perindustrian, perdagangan, koperasi, usaha kecil dan menengah (Perindagkum); Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Kepulauan Selayar; Rumah tangga usaha pertanian, perkumpulan pemuda dan petani jeruk siam/keprok Selayar.

- **Metode Pengabdian**

Melaksanakan kegiatan *Forum Group Discussion* (FGD) bersama dengan khalayak sasaran; Desain dan pembuatan bangunan tempat produksi produksi; Pendampingan pengoperasian alat dan mesin pengolahan jus jeruk siam/keprok; Pelatihaan dan pendampingan pengolahaan jus jeruk siam/keprok; Pelatihan enterpreunership; Bimbingan teknis pengembangan agrowisata jeruk siam/keprok.

- **Indikator Keberhasilan**

Indikator keberhasilan dari kegiatan pengabdian ini yaitu mitra sudah mempunyai bangunan tempat produksi produksi dan memilki pengetahun dan keterampilan dalam mengolah jeruk siam/keprok menjadi produk jus jeruk, serta telah memiliki sarana dan prasarana produksi jus jeruk; terbentuknya kawasan wisata petik jeruk siam/keprok; terbentuknya perkumpulan pemuda peduli wisata yang telah dibekali pengetahuan tentang bisnis dan kepariwisataan jeruk.

3. Hasil dan Pembahasan

Pada dasarnya kegiatan pengabdian pada masyarakat ini merupakan salah satu skema yang terkait dengan pengembangan kewilayahan sebagai dukungan terhadap program pemerintah daerah yang sedang berjalan, yang dalam hal ini adalah penerapan Iptek dalam pengembangan agrowisata jeruk keprok di Kabupaten Kepulauan Selayar. Kegiatan awal yang dilakukan oleh tim adalah melaksanakan *Focus Group Discussion* (FGD) bersama dengan pemerintah daerah setempat dan tokoh masyarakat. Hasil kegiatan FGD ini menjadi acuan bagi kami untuk menetapkan lokasi perkebunan jeruk keprok yang akan dijadikan sebagai lokasi petik jeruk untuk agrowisata jeruk keprok. Lokasi perkebunan yang ditetapkan adalah perkubunan jeruk keprok yang dikelolah oleh dinas pertanian dan tanaman pangan yang terdapat di desa Batangmata Sapo Kecamatan Bontomatene Kabupaten Kepulauan Selayar. Selanjutnya hasil dari kegiatan FGD yaitu adanya kesepakatan antara tim pengabdi dengan Dinas Pertanian dan Tanaman Pangan serta Dinas Pariwisata Kabupaten Kepulauan Selayar untuk membangun rumah

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

produksi sebagai pusat produksi produk olahan jeruk keprok serta pengadaan alat dan mesin produksi, yang pada tahap awal adalah alat dan mesin untuk memproduksi jus jeruk. Hasil kegiatan FGD yang terakhir adalah pelatihan dan pendampingan wisata dan kegiatan wirausaha terkait kegiatan bisnis agrowisata.

Secara umum hasil dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini yaitu: mitra telah memiliki bangunan tempat produksi produksi dan memilki pengetahun dan keterampilan dalam mengolah jeruk siam/keprok menjadi produk jus jeruk, serta telah memiliki sarana dan prasarana produksi jus jeruk; terbentuknya kawasan wisata petik jeruk siam/keprok; terbentuknya perkumpulan pemuda peduli wisata yang telah dibekali pengetahuan tentang bisnis dan kepariwisataan jeruk. Namun pada artikel ini kami hanya fokus membahas tentang penerapan teknologi proses atau alat dan mesin produksi jus jeruk, sesuai dengan tema dari artikel ini. Adapun alat yang kami interuksi ke masyarakat adalah Ekstraktor sekrup pembuat jus buah Spiral dengan output produksi 0,5 ton/jam.

Kegiatan pembuatan jus jeruk siam/keprok dimulai dengan tahap persiapan alat dan bahan setelah mitra mengajukan permohonan untuk menindaklanjuti hasil diskusi yang khusus terkait proses sosialisasi pengolahan jus jeruk yang dilaksanakan pada kegiatan FGD. Mitra berharap supaya dilkukan suatu kegiatan berupa praktik secara langsung dalam pembuatan jus jeruk keprok. Tim merespon harapan mitra dengan melibatkan mahasiswa sebanyak enam orang yang telah dilatih pada kegiatan Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) Politeknik Pertanian Negeri Pangkep dalam pembuatan jus jeruk keprok sebagai tim teknis yang mendampingi mitra dalam proses produksi jus jeruk keprok.

Tim telah menyiapkan mesin extractor jus spiral dan botol kemasan sebagai bagian dari program pengabdian ini untuk diberikan kepada mitra sebagai sarana dan prasarana untuk rumah produksi. Mesin dan peralatan tersebut dibawa serta ke lokasi bersama dengan tim pengabdi dan mahasiswa. Sementara itu, bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan jus jeruk keprok telah disiapkan oleh mitra di lokasi kegiatan. Mengenai jenis bahan, peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan dalam praktik pengolahan jus jeruk siam/keprok dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Bahan dan Peralatan

No.	Bahan	Peralatan
1	Jeruk Siam/Keprok	Extractor Jus Spiral
2	Gula Pasir	Kompor
3	Asam Malat	Panci Besar dan Sedang
4	Pewarna	Saringan
5	*Cloudy Flyer*	Ember
6	Essence	Pengaduk
7	Natrium Benzoat	Sendok
8	Botol Kemasan	Timbangan Kue

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

Langkah pertama pada pelaksanaan kegiatan praktik pengolahan jus jeruk keprok adalah tim bersama mahasiswa memberikan materi dan penjelasan terkait proses pengolahan jus jeruk keprok. Materi praktik mencakup tahapan yang harus dilalui pada cara pembuatan jus jeruk keprok yang dipaparkan selama kurang lebih 50 menit. Tujuannya adalah untuk memberikan gambaran umum secara sekilas kepada mitra tentang prosedur tertentu yang perlu dilaksanakan selama praktik. Selama pemaparan materi ini, mitra banyak memberikan pertanyaan dan berkomunikasi langsung dengan pemateri. Langkah selanjutnya adalah praktik pengolahan jus jeruk keprok. Proses pengolahan jus jeruk keprok dilaksanakan selama 3 jam. Selama kegiatan praktik, mitra terlibat secara langsung dan terlihat sangat antusias yang dipandu oleh tim bersama mahasiswa.

Setelah kegiatan praktik pengolahan jus jeruk keprok selesai, tim dan mahasiswa mempersilahkan waktu kepada setiap peserta yang ada untuk mencicipi jus jeruk keprok yang sudah dibuat dan siap untuk dikonsumsi. Maksudnya yaitu supaya ada waktu bagi peserta untuk mengoreksi dan memberi saran terhadap organoleptik jus jeruk keprok yang sudah dihasilkan dari praktik.

Tahap terakhir dari kegiatan adalah dialog tim pengabdi bersama mahasiswa dengan mitra untuk mengevaluasi hal-hal yang dirasakan masih kurang dan mesti disempurnakan. Peserta mengajukan pendapat bahwa hasil pembuatan jus jeruk keprok tersebut mempunyai aroma jeruk yang terlalu berlebihan. Menurut penjelasan pemateri bahwa hal tersebut diakibatkan oleh adanya ketidakseimbangan antara volume jeruk dan air pada saat proses pencampuran. Kenyataan bahwa jus jeruk yang rasanya nikmat kurang memberi keuntungan bila ditinjau dari segi bisnis/pemasarannya. Terkait dari segi pemasaran jus jeruk, mitra berharap agar nantinya hasil olahan jus jeruk keprok tersebut dapat menjadi salah satu potensi untuk dikembangkan di tempat produksi dalam menunjang program kegiatan wisata jeruk keprok di daerah kepulauan Selayar.

Kegiatan pengabdian ini diakhiri dengan penyerahan mesin ekstraktor sekrup pembuat jus buah spiral, botol kemasan jus jeruk, bahan dan perlengkapan lainnya kepada mitra yang mendapat apresiasi dari semua peserta yang hadir, dan pada saat itu serah terima diwakili oleh kepala dinas pertanian dan tanaman pangan serta Bapak H. M. Ali Gandong, sebagai tokoh masyarakat yang berharap terus dibimbing dan dipantau dalam melakukan sendiri praktik pengolahan jus jeruk keprok khususnya pada saat musim panen buah jeruk keprok di daerah tersebut.

4. Kesimpulan

Buah jeruk siam/keprok Selayar yang selama ini hanya dipasarkan secara gelondongan pada pedagang lokal bisa dikembangkan melalui diversifikasi produk, diantaranya adalah jus jeruk. Sehingga buah jeruk yang selama ini hanya bisa dinikmati pada saat panen dapat dipertahankan selama kurang lebih enam bulan dengan adanya jus jeruk, khususnya dalam menunjang program wisata jeruk di Selayar dan pada umumnya untuk memenuhi kebutuhan akan nutrisi vitamin C bagi

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

masyarakat Selayar. Di samping itu, penghasilan masyarakat petani jeruk juga bisa meningkat dengan adanya jus jeruk tersebut, yang sebelumnya hanya bisa menjual buah jeruk saja. Pembuatan produk olahan jeruk siam/keprok dalam bentuk jus jeruk menjadikan jeruk keprok mampu lebih bernilai bagi rumah tangga dan petani jeruk keprok. Strategi ini secara tidak langsung bisa dimanfaatkan untuk mendongkrak perekonomian bagi rumah tangga dan petani jeruk keprok khususnya dan masyarakat sekitar pada umumnya untuk menunjang agrowisata jeruk keprok di Kabupaten Kepulauan Selayar.

Dengan adanya mesin ekstraktor pembuat jus spiral yang diberikan ke mitra dapat memberikan motivasi yang besar bagi mereka dalam memproduksi olahan jeruk keprok. Hal ini merupakan langkah awal untuk pengembangan alat dan mesin pengolahan produk jeruk, yang nantinya diharapkan bisa lebih banyak dan bervariasi lagi khususnya terkait dengan fungsi alat dan mesin tersebut untuk produk olahan yang lainnya. Upaya tersebut merupakan fokus perhatian berbagai pihak sebagai suatu momentum dalam rangka pengembangan program wisata jeruk keprok Selayar, di samping adanya tempat untuk produksi jeruk serta lokasi perkebunan untuk wisata jeruk keprok. Program pengabdian selanjutnya yang diharapkan adalah diversifikasi olahan jeruk berupa pembuatan dodol jeruk keprok, permen dan selai roti dengan bahan dasar jeruk keprok selayar serta model pemasaran produk olahan jeruk keprok tersebut.

5. Ucapan Terimakasih

Penulis sangat berterima kasih kepada Direktorat Dirjen Vokasi Kementrian Pendidikan dan Teknologi Ristek yang telah mendanai kegiatan Program Pengembangan Kewilayahan (PPIK) 2022 ini hingga bisa terlaksana dengan baik.

6. Daftar Pustaka

Abidin, Z. (2022). *Paradigma Usaha Tani Tanaman Ternak Terintegrasi Optimal: Perspektif Sumber Daya Terbatas dan Musim Berbeda*. Penerbit NEM.

Angelita, T. (2022). *Peningkatan Produktivitas Tomat Momotaro menggunakan Teknik Hidroponik pada Kelompok Tani Jaya Lestari*. Penerbit Institut Pertanian Bogor.

Berk, Z. (2016). *Citrus fruit processing*. Academic press.

BPS. (2021). *Produksi Tanaman Buah-buahan 2021*. https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html

BPS Kabupaten Kepulauan Selayar. (2020). *Kabupaten Kepulauan Selayar Dalam Angka*. BPS Kabupaten Kepulauan Selayar. https://selayarkab.bps.go.id/publication/2020/04/27/31c2942685e0a9d569f7bafa/kabupaten-kepulauan-selayar-dalam-angka-2020.html

Milah, A. S. (2019). *Nutrisi Ibu Dan Anak: Gizi Untuk Keluarga*. Edu Publisher.

Permatasari, P., Zain, K. M., Rusdiyana, E., Firgiyanto, R., Hanum, F., Ramdan, E. P., Septiana, S., Hasbullah, U. H. A., & Arsi, A. (2021). *Pertanian Organik*. Penerbit Yayasan Kita Menulis.

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

Prayuginingsih, H., & Oktarina, O. (2014). Sensitivitas Daya Saing Jeruk Lokal Kabupaten Jember [Sensitivity Of Jember Local Citrus Competitiveness]. *Agritrop: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian (Journal of Agricultural Science)*, *12*(2), 139-146.

Prayuginingsih, M. C. I. H. (2015). Pengembangan Model Peningkatan Daya Saing Jeruk Lokal Untuk Memperkokoh Ekonomi Masyarakat Pedesaan. *Agritrop: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian (Journal of Agricultural Science)*, *13*(2), 144-153.

Putra, I. N. K. (2020). *Substansi Nutrasetikal Sumber dan Manfaat Kesehatan*. Deepublish.

Sari, R. P. (2018). *Pengaruh Pemberian Buah Jeruk Manis (Citrus X Sinensis) Terhadap Kadar Kolesterol LDL Serum (Studi Pada Mahasiswa/I Obese FK UMSU)*. Penerbit Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Suryana, D. (2018). *Manfaat Buah: Manfaat Buah-buahan*. Dayat Suryana Independent.

Sutomo, B., & Kurnia, D. (2016). *378 Jus \& ramuan herbal: Tumpas penyakit ringan sampai berat*. Penerbit Kawan Pustaka.

WHO Food. (1976). *Report of the Twelfth Session of the Joint Ece/Codex Alimentarius Group of Experts on Standardization of Fruit Juices*.

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).