

## Meningkatkan Nilai Guna Buah Naga Melalui Pengolahan Bagiak Naga di Desa Karangmulyo Kecamatan Tegalsari Kabupaten Banyuwangi

Jamari<sup>1</sup>, Mamlukhah<sup>1</sup>, Muhamad Annas<sup>2</sup>, Maskur<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, <sup>2</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, <sup>3</sup>Fakultas Dakwah dan Komunikasi Islam IAI Darussalam Blokagung Banyuwangi  
Email: iaidablokagung@gmail.com

**ABSTRAK:** Tujuan dari pengabdian ini untuk memanfaatkan buah naga yang rusak karena proses pemetikan sehingga ditolak oleh tengkulak/pasar untuk dijadikan olahan Bagiak Buah Naga yang memiliki nilai jual tinggi dan kualitas tahan lama untuk meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Karangmulyo Kecamatan Tegalsari Kabupaten Banyuwangi. Pelatihan ini melibatkan ibu-ibu PKK dan ibu-ibu yang kegiatan setiap harinya sebagai ibu rumah tangga yang memiliki waktu dan kemauan untuk mengikuti pelatihan pembuatan kue bagiak dari buah naga. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini menggunakan *Participatory Action Research (PAR)*. Hasil pelatihan mengolah buah naga menjadi bagiak naga berdampak pada nilai jual buah naga dan peningkatan ekonomi bagi ibu-ibu, lebih-lebih dapat mencukupi kebutuhan keluarga sehari-hari. Hal tersebut sesuai dengan analisis keuntungan pembuatan bagiak naga Rp. 32.000,-/resep. Sehingga dengan tambahan pendapatan tersebut diharapkan perekonomian masyarakat Desa Karangmulyo menjadi lebih baik.

**Kata Kunci:** Pemberdayaan, Buah Naga, Bagiak Naga

### Pendahuluan

Desa Karangmulyo adalah salah satu desa yang berada di Kecamatan Tegalsari. Letaknya berada paling selatan untuk wilayah Kecamatan Tegalsari. Luas wilayah Desa Karangmulyo berjumlah 854,1 ha/ M<sup>2</sup> dengan jumlah penduduk 6.753 orang/jiwa.<sup>1</sup> Karangmulyo merupakan Desa yang mayoritas warganya adalah bekerja sebagai petani, dimana hampir separuh wilayah Desa Karangmulyo adalah persawahan dan ladang. Kedua tempat tersebut menjadi aktivitas petani Desa Karangmulyo. Pertanian di area ladang Karangmulyo dilakukan setiap musim karena tumbuhan yang mereka

---

<sup>1</sup> Desa Karangmulyo. "Profil Desa Karangmulyo", Tanpa Terbitan. Desa Karangmulyo. Banyuwangi (2016)

tanam adalah tumbuhan tahunan yang sudah sesuai dengan kondisi geografis Desa Karangmulyo, seperti buah naga, jeruk dan jambu kristal.

Sektor pertanian merupakan sektor yang masih berperan penting dan potensial terhadap pertumbuhan ekonomi di Kabupaten Banyuwangi, terlihat dari kontribusinya yang dominan ( $LQ > 1$ ) terhadap pendapatan daerah, dilanjutkan dengan sektor pertambangan dan penggalian, dan sektor keuangan, persewaan, dan jasa perusahaan. Sedang sektor yang bernilai  $LQ < 1$  adalah sektor yang tidak berspesialisasi dalam memproduksi sektor tersebut dibandingkan dengan sektor serupa di Provinsi Jawa Timur.<sup>2</sup>

Berdasarkan data yang telah kami peroleh dari survei di lapangan, menunjukkan bahwa dewasa ini ditemukan beberapa permasalahan yang terjadi di sebagian besar masyarakat Desa Karangmulyo. Di Desa Karangmulyo mudah sekali kita menemukan hasil buah-buahan seperti buah naga, jeruk dan jambu kristal karena sebagian besar masyarakat Karangmulyo berprofesi sebagai petani baik petani buah naga, jeruk maupun jambu kristal. Sehingga penghasilan terbesar masyarakat Karangmulyo adalah dalam sektor pertanian. Permasalahannya adalah ketika sudah memasuki musim panen, hasil buah-buahan tersebut melimpah, khususnya buah naga. Buah naga adalah buah yang banyak sekali digemari masyarakat disemua kalangan selain itu buah naga juga mengandung banyak manfaat diantaranya adalah membantu menjaga kesehatan dan stamina tubuh, membantu meredakan batuk, menurunkan kadar kolesterol dalam tubuh, meredakan penyakit Asma, menstabilkan tekanan Darah Tinggi dan masih banyak lagi manfaat dari mengkonsumsi buah naga. Tetapi bukan berarti harga dari buah naga itu selalu mahal. Ketika memasuki musim panen justru harga buah naga akan rendah, dikarenakan stok buah naga dipasaran

---

<sup>2</sup> Nur Anim Jauhariyah dan Nurul Inayah, *Analisis Sektor Ekonomi Unggulan Di Kabupaten Banyuwangi*, Jurnal Malia Vol. 8 No. Desember 2016, diakses 21 Agustus 2017. <http://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/malia/article/view/364>

melimpah. Sehingga petani banyak yang mendapatkan laba yang sedikit. Selain itu buah naga yang tidak layak jual akan membusuk begitu saja karena masyarakat Desa Karangmulyo tidak mengetahui bagaimana cara memanfaatkan buah naga. Tidak sedikit dari masyarakat Karangmulyo yang mengeluh dengan hal tersebut.

Menyikapi dari permasalahan diatas kami berinisiatif untuk membantu warga dalam mengatasi masalah tersebut dengan memanfaatkan buah naga yang tidak layak jual dan meningkatkan harga jual buah naga dengan cara membuat olahan khas Banyuwangi dengan ciri khas buah naga. Riset di lapangan menunjukkan bahwa masyarakat Desa Karangmulyo sudah pernah melakukan percobaan untuk membuat olahan dari buah naga seperti mie buah naga, namun warga menemukan permasalahan baru disini. Karena fakta tersebut, kami bersama-sama dengan warga masyarakat Karangmulyo bermusyawarah untuk memecahkan permasalahan tersebut. Permasalahan pertama adalah mie buah naga yang tidak begitu banyak peminatnya selanjutnya adalah karakteristik buah naga yang sulit untuk dibuat oalahan, apalagi jika dicampur dengan bahan-bahan seperti tepung.

Buah naga adalah buah yang banyak terdapat kandungan airnya, selain itu buah naga juga tidak memiliki bau yang pekat ataupun bau yang khas dari buah naga itu sendiri. Buah naga memiliki daging yang berwarna ungu dan biji kecil berwarna hitam yang cukup banyak. Dari ciri-ciri buah naga diatas menunjukkan bahwa buah naga sulit sekali untuk dibuat olahan karena kandungan airnya yang begitu banyak dan ketika diolah warna dari buah naga itu sendiri akan memudar apalagi ketika dipanaskan. Oleh karena itu, kami berusaha untuk membantu warga dalam mengatasi masalah tersebut, salah satunya dengan pelatihan kewirausahaan tentang pembuatan Bagiak Naga dan cara bagaimana mengolah buah naga yang tepat. Ide Bagiak naga itu muncul dari beberapa usulan warga Dusun Kaligesing tepatnya di RT 2 RW 2 diantaranya adalah ibu Miyem. Menurut pendapat ibu Miyem

bahwasannya banyak masyarakat Desa Karangmulyo yang sangat menggemari kue Bagiak, selain itu apabila ada kerabat mereka dari jauh selalu membawa oleh-oleh khas Banyuwangi yaitu kue bagiak.

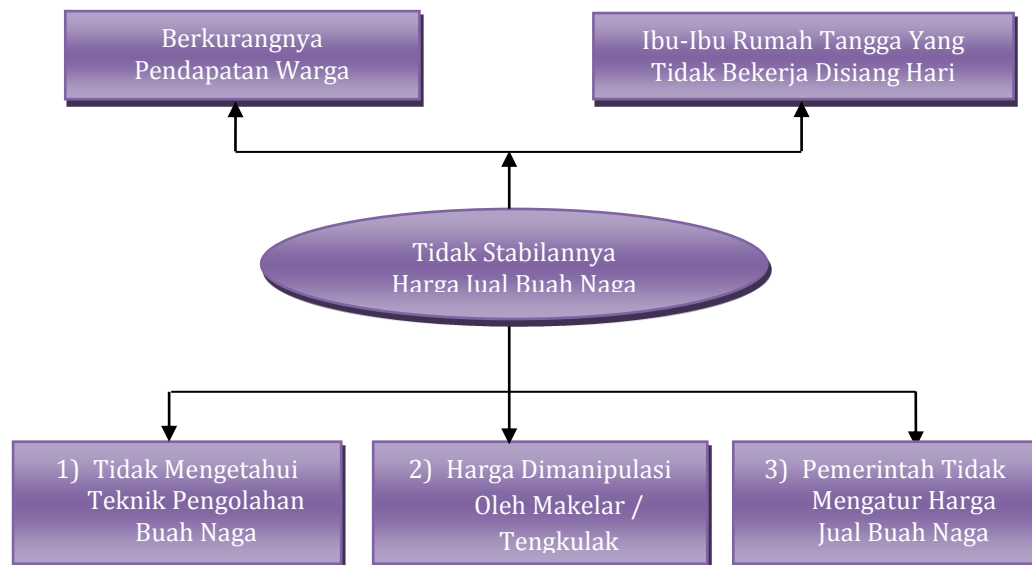
Diharapkan dengan adanya pelatihan ini dapat membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat Desa Karangmulyo dan tidak adalagi buah naga yang terbuang sia-sia, sehingga dapat menambah kreatifitas ibu-ibu yang biasanya hanya menyibukkan diri dengan menunggu anak mereka di TK. Pada akhirnya akan mampu meningkatkan taraf ekonomi atau pendapatan masyarakat Karangmulyo. Tujuan dari pengabdian ini untuk memanfaatkan buah naga yang rusak karena proses pemetikan ditolak oleh tengkulak/pasar untuk dijadikan olahan Bagiak Buah Naga yang memiliki nilai jual tinggi dan kualitas tahan lama untuk meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Karangmulyo Kecamatan Tegalsari Kabupaten Banyuwangi.

### Metode

Metode pelaksanaan pengabdian ini menggunakan metode *Participatory Action Research* (PAR). Pada dasarnya, PAR merupakan penelitian yang melibatkan secara aktif semua pihak-pihak yang relevan (stakeholders) dalam mengkaji tindakan yang sedang berlangsung (dimana pengalaman mereka sendiri sebagai persoalan) dalam rangka melakukan perubahan dan perbaikan ke arah yang lebih baik. Untuk itu, mereka harus melakukan refleksi kritis terhadap konteks sejarah, politik, budaya, ekonomi, geografis, dan konteks lain-lain terkait. Yang mendasari dilakukannya PAR adalah kebutuhan kita untuk mendapatkan perubahan yang diinginkan.<sup>3</sup> Mengacu pada latarbelakang permasalahan yang dihadapi masyarakat, hasil musyawarah dapat digambarkan dengan pohon masalah di bawah ini:

---

<sup>3</sup> Agus Afandi, dkk, Modul *Participatory Action Research* (PAR) (IAIN Sunan Ampel Surabaya: Lembaga Pengabdian Masyarakat (LPM) (2013) hal. 41-42



**Gambar 2.1** Pohon Masalah di Desa Karangmulyo (Sumber: Data Diolah, 2017)

Dari gambaran pohon masalah diatas maka dapat diuraikan sebagai berikut: Inti permasalahannya adalah tidak stabilnya harga buah naga dan ketidaktahuan masyarakat dalam memanfaatkan buah naga. Harga buah naga terkadang mahal sekali, per 1 kg nya dapat mencapai harga Rp 25.000,- dan apabila murah 1 kg nya hanya Rp 4.000,- selisih yang cukup banyak apalagi jika hasil panen petani buah naga di Desa Karangmulyo melimpah dan bukan itu saja harga buah juga dimanipulasi oleh tengkulak. Buah naga dari petani dihargai cukup murah, tetapi jika dijual dipasaran harga buah naga cukup mahal. Oleh sebab itu pendapatan petani buah naga menurun ketika harganya murah. Selain itu kebanyakan ibu-ibu Desa Karangmulyo banyak yang pengangguran. Kegiatan sehari-harinya adalah menunggu anak mereka di sekolah TK dan kebanyakan juga hanya menjadi ibu rumah tangga dirumah.

Upaya untuk menaikkan harga jual buah naga dengan membuat olahan dari buah naga. Tetapi masyarakat Desa Karangmulyo tidak mengetahui teknik dalam mengolah buah naga, sehingga buah naga yang tidak layak jual terbengkalai begitu saja. Padahal dapat dimanfaatkan dengan membuat olahan dari buah naga. Membuat olahan dari buah naga selain

menambah kreatifitas dan wawasan warga juga dapat meningkatkan pendapatan warga.

### **Hasil dan Diskusi**

Sebelum masyarakat Desa Karangmulyo antusias untuk memanfaatkan hasil panen BS buah naga, maka perlu diadakan percobaan untuk membuat olahan dari buah naga sendiri. Percobaan untuk membuat olahan buah naga sendiri diawali dengan adanya pengalaman dan adanya pengetahuan dalam mengolah buah naga. Adanya pengalaman serta adanya pengetahuan dalam pengolahan buah naga akan berakibat menimbulkan kemampuan atau skill dalam pengolah buah naga. Ketika masyarakat memiliki kemampuan atau skill dalam pengolahan maka antusias masyarakat Desa Karangmulyo untuk memanfaatkan BS buah naga pun akan meningkat. Berikut adalah kegiatan sebelum pelatihan dengan percobaan di ketua PKK Desa Karangmulyo. Dengan melibatkan mahasiswa IAIDA untuk membaaur bersama masyarakat Desa Karangmulyo.



**Gambar 3.1 Percobaan membuat Bagiak Naga di rumah ibu ketua PKK**

*(Sumber: Dokumentasi Pelatihan, 2017)*

Model musyawarah, pelatihan sekaligus sharing pengalaman di harapkan ibu-ibu masyarakat Desa Karangmulyo dapat mengetahui tentang cara mengolah buah naga tentunya dalam membuat Bagiak Naga dengan beragam manfaat yang akan didapat dari pada membiarkan dengan sia-sia buah naga BS atau buah naga yang tidak layak jual. Selain itu, masyarakat diharapkan

untuk dapat mengungkapkan serta mengutarakan berbagai macam problematika yang ada kemudian menuntaskan secara bersama-sama.

Bagiak Naga merupakan produk yang cocok dan sangat baik bagi warga Karangmulyo khususnya ibu-ibu rumah tangga, meskipun demikian masih ada kendala yang dialami masyarakat yakni belum pernah mengetahui pembuatan Bagiak Naga dan cara memasarkannya. Ketergantungan ini yang membuat masyarakat sulit untuk mengembangkan potensi pemasaran Bagiak Naga yang telah kami ajarkan di Balai Desa Karangmulyo salah satu upaya untuk mengubah pemikiran ibu-ibu Desa Karangmulyo adalah dengan memerlukan musyawarah bersama ibu-ibu pelaku sekaligus pengurus UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) dan masyarakat sekitar.

Selanjutnya, dari musyawarah ini akhirnya muncul keterlanjutan upaya yaitu pada tanggal 24 Agustus 2017 diadakannya penyuluhan lanjutan kembali tentang pembuatan dan pemasaran Bagiak Naga yang diselenggarakan oleh masyarakat pokmas (kelompok masyarakat) untuk mengetahui tentang pembuatan dan pemasaran Bagiak Naga. Musyawarah dalam hal ini diakhiri dengan praktik pembuatan Bagiak Naga bersama ibu-ibu secara simbolis sebagai tanda kerja sama antara masyarakat tersebut. Adapun resep dan langkah-langkah pembuatan Bagiak Naga sebagai berikut:

**Tabel 3.1 Resep Pembuatan Bagiak Naga**

<u>Bahan</u>	<u>Takaran</u>	<u>Bahan</u>	<u>Takaran</u>
Tepung Garut	1 Kg	Baking Powder	1 ST
Kanji	½ Kg	Santan Kelapa	3 Ons
Mertega	½ Kg	Gula Halus	1 Kg
Susu Bubuk	2 SM	Telur	5 Butir
Amoniak	1 SM	Buah Naga	½ Buah
Baking Soda	1 ST		

(Sumber: Dokumentasi Pelatihan, 2017)

Langkah-langkah membuat Bagiak Naga:

- 1) Telur 5 butir di masukkan dalam wadah (baskom) di mixser dulu sampai memutih.

- 2) Kemudian mentega di masukan, baking powder sepucuk sendok teh, baking soda sepucuk sendok teh, amoniak satu sendok teh di mixser jadi satu sampai memutih dan mengembang.
- 3) Setelah semuanya sudah mengembang masukkan tepung garut yang sudah di sangrai, tepung kanji yang sudah di sangrai, kelapa yang di sangrai, diaduk menjadi satu sampai adonan tercampur menjadi satu.
- 4) Setelah semuanya sudah tercampur masukkan santan yang sudah dipanaskan aduk sampai tercampur merata sampai kalis.
- 5) Setelah semuanya sudah tercampur rata jadikan adonan menjadi dua, salah satunya dicampur dengan buah naga yang sudah di selai.
- 6) Kemudian diamkan selama 5 menit setelah itu dicetak adonan bagiak dari kedua adonan tersebut di atas loyang yang di beri mentega supaya tidak lengket pada loyang.
- 7) Terakhir kemudian di oven selama 45 menit.

Berikut ini merupakan dokumentasi dari proses dan langkah- langkah pembuatan Bagiak Naga :



**Gambar 3.2 Proses Pembuatan Bagiak Naga**

*(Sumber: Dokumentasi Pelatihan, 2017)*

Setelah kegiatan musyawarah tentang pembuatan dan pemasaran Bagiak Naga dilakukan, maka warga Desa Karangmulyo terutama dari kalangan pokmas yang di ketuai oleh Ibu Sunarti dan wakilnya yakni Ibu Suminem



bersepakat untuk merencanakan pendirian organisasi pengembangan Bagiak Naga untuk membenahi perekonomian masyarakat khususnya ibu-ibu Desa Karangmulyo kedepan serta untuk menghidupkan kembali organisasi seperti pokmas untuk bekerja sama demi perubahan kedepan.

**Tabel 3.2 Analisis Biaya Bahan Pembuatan Bagiak Naga**

No	Bahan	Takaran	Harga
1	Tepung Garut	1 Kg	Rp 10.000,-
2	Tepung Kanji/Tepung Asoka	½ Kg	Rp 3.500,-
3	Mentega	½ Kg	Rp 7.000,-
4	Susu Bubuk	1 Ons	Rp 2.500,-
5	Amoniak	1 Bungkus	Rp 2.000,-
6	Baking Soda	1 Bungkus	Rp 1.000
7	Baking Powder	1 Bungkus	Rp 1.000,-
8	Gula halus	1 Kg	Rp 10.000,-
9	Santan Kelapa	1 Buah Kelapa	Rp 4.500,-
10	Telur	5 Butir	Rp 10.000,-
11	Buah Naga	1 Buah	Rp 5.000,-
<b>Total</b>			<b>Rp 56.500,-</b>

(Sumber: Dokumentasi Pelatihan, 2017)

**Tabel 3.3 Analisis Biaya Kemasan Pembuatan Bagiak Naga**

No	Kemasan	Satuan	Harga
1	Plastik	1 Bendel	Rp 15.000,-
2	Mika	1 Bendel isi 100 B	Rp 20.000,-
3	Kertas Lebel	1 Biji	Rp 1.000,-
4	Pita	1 Meter	Rp 1.500,-
<b>Total</b>			<b>Rp 37.500,-</b>

(Sumber: Dokumentasi Pelatihan, 2017)

#### Rincian perhitungannya:

- Jumlah pengeluaran untuk satu pembuatan ( 1 resep ) Bagiak Naga  
Rp 56.500,- + Rp 37.500,- = Rp 94.000,-
- 1 pembuatan (1 resep) pembuatan Bagiak Naga menghasilkan sebanyak 12 loyang dengan isi satu loyangnya berkisar sebanyak 45 biji / buah.
- Banyaknya Bagiak Naga yang dihasilkan dalam 1 resep sebanyak 12 loyang X 45 biji / buah = 540 biji / buah

- 1 bungkus plastik kemasan Bagiak Naga berkisar sebanyak 38 biji / buah. Jadi yang diperoleh dalam 1 pembuatan ( 1 resep ) Bagiak Naga sebanyak =  $540 \text{ biji / buah} : 38 \text{ biji / buah} = 14 \text{ bungkus}$
- 1 bungkus plastik kemasan Bagiak Naga dijual dengan harga Rp 9.000,- per bungkus.

#### **Analisis keuntungan Bagiak Naga:**

- Harga jual 1 plastik kemasan Bagiak Naga Rp 9.000,- per bungkus
- Harga jual Bagiak Naga =  $14 \text{ bungkus} \times \text{Rp } 9.000,- = \text{Rp } 126.000,-$
- Keuntungan yang diperoleh = harga jual – jumlah pengeluaran  
 $\text{Rp } 126.000,- - \text{Rp } 94.000,- = \text{Rp } 32.000,-$  per 1 resep

#### **Simpulan**

Pelatihan buah naga menjadi olahan bagiak naga yang bahan dasarnya dari buah naga rusak karena proses pemetikan sehingga ditolak oleh tengkulak/pasar sehingga memiliki nilai jual untuk meningkatkan pendapatan masyarakat sesuai analisis keuntungan pembuatan bagiak naga Rp. 32.000,-/resep. Sehingga dengan pendapatan tambahan tersebut diharapkan perekonomian masyarakat Desa Karangmulyo menjadi lebih baik.

#### **Daftar Referensi**

- Afandi, Agus dkk. "Modul Participatory Action Reseach (PAR)", *IAIN Sunan Ampel Surabaya, Lembaga Pengabdian Masyarakat (LPM). Surabaya (2013).*
- BPS. "Banyuwangi Dalam Angka 2016", *BPS Kabupaten Banyuwangi. Banyuwangi (2016).*
- Desa Karangmulyo. "Profil Desa Karangmulyo", *Tanpa Terbitan. Desa Karangmulyo. Banyuwangi (2017)*
- Jauhariyah, Nur Anim dan Inayah, Nurul, *Analisis Sektor Ekonomi Unggulan Di Kabupaten Banyuwangi*, Jurnal Malia Vol. 8 No. Desember 2016, diakses 21 Agustus 2017.  
<http://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/malia/article/view/364>