

PELATIHAN PEMBUATAN SELAI DAN NASTAR BUAH RAMBUTAN

Heny Kusumayanti¹, Nurul Pudiastutiningtyas¹, Vita Paramita¹, Rizka Amalia¹, Ida Hayu Dwimawanti^{2,3},
Wahyuningsih¹, Dwi Handayani¹

¹Departemen Teknologi Industri, Sekolah Vokasi, Universitas Diponegoro

²Departemen Administrasi Publik, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Diponegoro

³Sekolah Vokasi, Universitas Diponegoro

Jl. Prof. Soedarto, Tembalang, Kec. Tembalang, Kota Semarang, Jawa Tengah 50275

Email: henykusuma_yanti@yahoo.co.id, nurulpudiastutiningtyas@yahoo.com, vparamita@live.undip.ac.id,
riz.chemicalia@gmail.com, ida2hd@gmail.com, wahyunimachin@gmail.com, dwihandayanimt@gmail.com

Abstrak

Program pelatihan dalam pengabdian masyarakat diharapkan dapat meningkatkan ketrampilan bagi mahasiswa dan peserta yang akhirnya dapat menambah pendapatan dan pengisian waktu luang yang berdampak peningkatan secara ekonomi. Buah Rambutan banyak ditemukan di sekitar Tembalang dan wilayah Semarang dimana Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro berada. Pengolahan buah rambutan meningkatkan nilai buah rambutan disaat panen raya, selain mencegah penurunan harga pasca panen, pengolahan menjadi selai mencegah pembusukan buah karena penumpukan dalam proses penjualan. Buah rambutan yang diolah menjadi selai membuat proses penyimpanan menjadi lebih lama. Produk selai yang dihasilkan dapat diolah sebagai pelengkap di isian kue kering, roti ataupun cake.. Kegiatan pelatihan ini selain membuat selai juga membuat kue nastar dengan isian selai rambutan, ketrampilan ini dapat dikembangkan secara terus menerus oleh peserta sehingga dikemudian hari dapat membantu perekonomian.

Kata Kunci: rambutan, selai rambutan, nastar isi selai rambutan

Abstract

This training program in community service is expected to improve skills for students and participants who can finally increase their income and fill in their leisure time which has an impact on economic improvement. The processing of rambutan fruit will increase the fruit value of rambutan at harvest time, besides preventing a decline in post-harvest prices, processing into jam prevents fruit decay due to accumulation in the sales process. Rambutan which is processed into jam makes the storage process last longer. Produced jam products can later be processed as a supplement as filling in pastries, bread or cake. Rambutan fruit is found around Tembalang and the Semarang region where Vocational Schools Diponegoro University are located. This training activity in addition to making jams also making nastar cakes with rambutan jam filling, this skill is expected to be developed continuously by participants so that in the future it can help the economy.

Keywords: rambutan fruits, rambutan jams, nastar with rambutan jams

1. PENDAHULUAN

Kota Semarang, sebagai Ibu Kota Propinsi Jawa Tengah, mempunyai beberapa Perguruan Tinggi baik negeri ataupun swasta. Di Kecamatan Tembalang, Kota Semarang terdapat Universitas Diponegoro dengan salah satu Fakultasnya adalah Sekolah Vokasi yang mempunyai jumlah mahasiswa terbanyak di Universitas Diponegoro. Saat ini Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro bekerjasama dengan berbagai instansi di dalam ataupun luar negeri, diantaranya dengan pertukaran staff pengajar atau mahasiswa dengan salah satu Universitas dari Jepang.

Rambutan (*Nephelium lappaceum* L) adalah salah satu buah yang mempunyai kulit buah

menyerupai rambut. Berbagai jenis varietas buah rambutan mempunyai berbagai variasi warna seperti merah, kuning dan hijau [1] [2] [3]. Pohon Rambutan banyak dijumpai di wilayah Tembalang, oleh karena itu buah ini menjadi pokok pikiran dalam pelatihan ini.

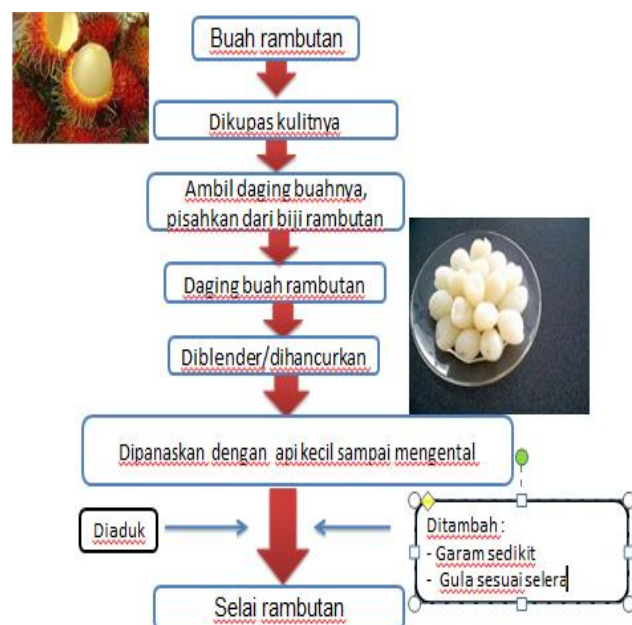
Pada kesempatan ini kami mencoba mengenalkan potensi Indonesia kepada mahasiswa dari Jepang yang ada di Sekolah Vokasi, dengan cara pelatihan pembuatan selai rambutan, yang kemudian selai rambutan tersebut dapat langsung di konsumsi, dapat dioleskan pada roti tawar, atau di buat kue nastar isi selai rambutan. Pelatihan ini juga untuk mahasiswa Sekolah Vokasi dan masyarakat.

Tujuan dilaksanakannya kegiatan ini merupakan salah satu cara untuk mengatasi adanya

pembusukan buah rambutan yang pada waktu panen melimpah, dengan mengolah buah rambutan sehingga dapat mempunyai nilai lebih yaitu menjadi selai rambutan, membuat nastar isi selai rambutan, membekali mahasiswa dan peserta pelatihan mempunyai inovasi tentang pengolahan buah rambutan sehingga mempunyai umur simpan lebih lama dan mempunyai nilai lebih sehingga dapat menambah pendapatan.

2. METODE

Pelatihan pembuatan selai rambutan ini dilakukan dengan cara pemaparan materi pelatihan. Pada pelatihan ini selain ada mahasiswa dan masyarakat Indonesia ada juga mahasiswa dari Jepang, sehingga dalam pemaparan materi menggunakan bahasa Indonesia dan bahasa Inggris. Selai rambutan ini dibuat dengan cara yang mudah dipahami dan dengan menggunakan alat-alat yang sederhana, sehingga mahasiswa dan peserta pelatihan akan dengan mudah untuk mempraktekannya sendiri. Selai rambutan yang dibuat dapat langsung dikonsumsi, dimakan dengan roti tawar ataupun dapat dibuat untuk nastar isi selai rambutan. Selain dapat dikonsumsi sendiri, hasilnya dapat pula dipasarkan sehingga menambah pendapatan. Cara pembuatan selai rambutan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Cara pembuatan selai rambutan

Nastar isi selai rambutan dapat dibuat dengan bahan diantaranya gula halus 100 gr, mentega 250 gr, telur 2 butir, terigu 500 gr, mentega 150 gr, soda kue sedikit, 1 butir kuning telur untuk memoles

Nastar isi selai rambutan dapat dibuat dengan cara mentega dan gula halus dicampur dan dikocok sampai putih, telur yang sudah diaduk terlebih dahulu kemudian dimasukkan, masukkan terigu sedikit demi sedikit sampai merata dan tambahkan sedikit soda kue. kemudian cetak sesuai selera disertai selai rambutan dan poles bagian atasnya dengan kuning telur, masukkan ke dalam oven hingga masak dengan suhu 140-150°C, setelah dingin, siap dikonsumsi atau dikemas.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Di daerah Tembalang banyak terdapat tanaman rambutan. Apabila musim panen raya tiba maka harga buah rambutan menjadi turun dan kadang sampai ada yang membusuk. Buah rambutan selain langsung dikonsumsi sebagai buah segar, dapat pula dibuat olahan pangan. Kandungan vitamin C dan kandungan air didalam buah rambutan sangatlah tinggi, dimana vitamin C mencapai 20 hingga 45% dan kandungan air mencapai 83%. Selain vitamin C didalam buah rambutan mengandung banyak mineral, protein serta karbohidat yang cukup seimbang. Protein yang terkandung diantaranya zat besi, kalium dan juga fosfor [4].

Buah rambutan perlu penanganan secara optimal segera setelah panen dan tidak bisa bertahan lama. Bahan pangan didalam buah rambutan akan mudah rusak karena kandungan air yang tinggi [5].

Selain di konsumsi langsung, selama ini buah rambutan diolah menjadi sirup dan makanan kaleng [6]. Dibeberapa negara Asia seperti Thailand dan Malaysia, buah rambutan diolah menjadi produk olahan lain seperti selai, jelly dan juga jus sebagai proses pasca panen [7]. Pada pelatihan ini, buah rambutan akan diolah menjadi selai sebagai pengisi kue nastar untuk meningkatkan nilai ekonominya. Selai adalah pengolahan buah-buahan ataupun kacang-kacangan dengan penambahan gula dan air hingga mempunyai karakteristik tertentu. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan selai diantaranya adalah kecerahan warna, tekstur, aroma

asli buah, serta kekentalan sehingga tidak terlalu pekat ataupun terlalu encer saat dioleskan ke



Gambar 2. Foto- foto kegiatan pengabdian kepada masyarakat

makanan [8].

Selai rambutan dari hasil pengabdian ini berwarna cerah, kenyal, dengan aroma buah rambutan tetap tercium pada selai ini. Saat dioleskan ke roti tawar, selai dapat menempel dengan baik. Pada pembuatan selai rambutan ini ditambahkan gula halus. Untuk memberikan rasa manis, sukrosa perlu ditambahkan pada proses

pembuatan selai. Selain memberikan rasa manis, fungsi sukrosa adalah sebagai bahan pengawet, pada konsentrasi tinggi sukrosa akan menurunkan aktivitas air hal ini akan menghambat pertumbuhan mikroorganisme sehingga produk menjadi awet [9].

4. KESIMPULAN

Pembuatan selai rambutan dan naster isi selai rambutan merupakan salah satu cara menanggulangi adanya pembusukan pada musim panen raya rambutan tiba. Mengenalkan potensi alam Indonesia kepada mahasiswa Jepang. Selain dapat dikonsumsi sendiri, selai rambutan dan naster isi selai rambutan dapat juga dipasarkan atau di jual sehingga dapat meningkatkan pendapatan.

5. DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. Laura, E. Alvarez-Parrilla, eta G. A. González-Aguilar, *Fruit and vegetable phytochemicals*. Wiley Online Library, 2010.
- [2] M. G. H. Arenas, D. N. Angel, M. T. M. Damian, D. T. Ortiz, C. N. Díaz, eta N. B. Martinez, Characterization of rambutan (*Nephelium lappaceum*) fruits from outstanding mexican selections, *Rev. Bras. Frutic.*, libk. 32, zenb. 4, or. 1098–1104, 2010.
- [3] W. Li, J. Zeng, eta Y. Shao, Rambutan—*Nephelium lappaceum*, in *Exotic Fruits*, Elsevier, 2018, or. 369–375.
- [4] C. Hernández *et al.*, Polyphenolic content, in vitro antioxidant activity and chemical composition of extract from *Nephelium lappaceum* L. (Mexican rambutan) husk, *Asian Pac. J. Trop. Med.*, libk. 10, zenb. 12, or. 1201–1205, 2017.
- [5] Y. S. Christiana, E. J. N. Nurali, T. Koapaha, eta G. S. S. Djarkasi, Pengaruh penambahan tepung wortel (*Daucus carota* L) pada pembuatan sosis ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*), *J. Ilm. Cocos*, libk. 3, zenb. 6, or. 1–8, 2013.
- [6] W. Sirisompong, W. Jirapakkul, eta U. Klinkesorn, Response surface optimization and characteristics of rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) kernel fat by hexane extraction, *LWT-Food Sci. Technol.*, libk. 44, zenb. 9, or. 1946–1951, 2011.
- [7] J. F. Morton, Rambutan, *Fruits Warm Clim. Julia F. Morton, Miami, FL*, or. 262–265, 1987.
- [8] R. Yulistiani, Murtiningsih, eta M. Mahmud,

Peran Pektin dan Sukrosa Pada Selai Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L), *J. Apl. Teknol. Pangan*, libk. 4, zenb. 2, or. 114–120, 2013.

- [9] T. Margono, *Selai dan Jeli*. Jakarta: Penerbit Grasindo, 2000.