

Pemberdayaan Melalui Pengembangan Potensi Lokal Berbasis Jeruk Nipis Menjadi Produk Turunan Guna Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Kuta Makmue

Empowerment through the Development of Lime-Based Local Potential into Derivative Products to Enhance the Economy of the Kuta Makmue Village Community

Maulidil Fajri*, Nhyra Kamala Putri, Hilmina Itawarnemi, Wira Hadiananto, Nana Ariska, Iwandikasyah Putra, Abdul Latif

Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar

Vol. 6 No. 1, Juni 2025

 DOI :

10.35311/jmpm.v6i1.582

Informasi Artikel:

Submitted: 06 Mei 2025

Accepted: 11 Juni 2025

*Penulis Korespondensi :

Maulidil Fajri

Program Studi Agroteknologi,
Fakultas Pertanian, Universitas
Teuku Umar

E-mail : maulidilfajri@utu.ac.id

No. Hp : 085372926895

Cara Sitasi:

Fajri, M., Putri, N, K., Itawarnemi, H., Hadiananto, W., Ariska, N., Putra, I., Latif, A.. (2025). Pemberdayaan Melalui Pengembangan Potensi Lokal Berbasis Jeruk Nipis Menjadi Produk Turunan Guna Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Kuta Makmue. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*. 6(1), 385-397. <https://doi.org/10.35311/jmpm.v6i1.582>

ABSTRAK

Desa kuta makmue berlokasi di Kecamatan Kuala Kabupaten Nagan Raya merupakan salah satu desa dengan potensi pertanian yang tinggi, dengan komoditas utamanya jeruk nipis. Selama ini komoditas jeruk nipis hanya dimanfaatkan sebagai hasil bumi yang dijual dalam kondisi segar oleh masyarakat setempat tanpa diolah. Oleh karenanya perlu pengembangan Agroindustri lebih lanjut untuk mengelola sumber daya yang ada. Upaya pemberdayaan masyarakat agar mampu secara mandiri memanfaatkan potensi daerahnya salah satunya dengan pengetahuan dan keterampilan mengenai wirausaha dan teknologi tepat guna proses pembuatan sabun cuci piring dan sirup. Pendekatan yang diterapkan dalam merealisasikan program ini melalui metode participatory action research (PAR). Pelaksanaan kegiatan meliputi sosialisasi kewirausahaan dan penciptaan produk turunan, demonstrasi langsung pembuatan sabun cuci piring dan sirup jeruk nipis, pengemasan, hingga pemasaran. Hasil menunjukkan bahwa kegiatan ini dapat (1) meningkatkan motivasi usaha, kesadaran, pengetahuan dan ketrampilan masyarakat melalui penerapan teknologi tepat guna untuk mengolah komoditas lokal (jeruk nipis) menjadi produk sabun cuci piring dan sirup jeruk nipis, (2) mengenalkan kepada masyarakat mengenai peluang dan analisis kelayakan usaha sabun cuci piring dan sirup rumahan. dan mampu menggerakkan produk inovasi di Desa Kuta Makmue.

Kata Kunci: Jeruk Nipis; Produk Turunan; Agroindustri

ABSTRACT

Kuta Makmue Village located in Kuala District, Nagan Raya Regency is one of the villages with high agricultural potential, with the main commodity being lime. So far, lime commodities are only used as produce sold in fresh conditions by the local community without processing. Therefore, further agro-industry development is needed to manage existing resources. Efforts to empower communities to be able to independently utilize the potential of their regions, one of which is with knowledge and skills about entrepreneurship and appropriate technology for the process of making dish soap and syrup. The approach applied in realizing this program is through the participatory action research (PAR) method. The implementation of activities includes socialization of entrepreneurship and the creation of derivative products, direct demonstrations of making dish soap and lime syrup, packaging, to marketing. The results show that this activity can (1) increase business motivation, awareness, knowledge and skills of the community through the application of appropriate technology to process local commodities (lime) into dish soap and lime syrup products, (2) introduce the community to opportunities and feasibility analysis of home soap and syrup businesses. and able to drive innovative products in Kuta Makmue Village.

Keywords: Lime; Derivative Products; Agroindustry

PENDAHULUAN

Desa kuta makmue berlokasi di Kecamatan Kuala Kabupaten Nagan Raya merupakan salah satu desa dengan potensi

pertanian yang tinggi. Desa Kuta Makmue ini memiliki luas wilayah ± 2143,5 Ha. Masyarakat desa sebagian besar berprofesi sebagai petani,



salah satu komoditas pertanian yang berkembang di Desa Kuta makmue adalah kelompok tanaman hortikultura, berupa tanaman jeruk nipis.

Jeruk nipis merupakan salah satu tanaman hortikultura yang memiliki potensi yang besar. Sebagai salah satu kelompok tanaman toga, jeruk nipis memiliki banyak manfaat dibidang kesehatan. Jeruk nipis dapat dimanfaatkan sebagai penambah nafsu makan, menetralsir diare, anti pireutik, anti inflamasi, anti bakteri dan dapat dikonsumsi saat diet (Razak *et al.*, 2013).

Jeruk nipis mempunyai aroma khas sebagai aroma dan cita rasa dari makanan dan minuman, penyegar, pewangi, dan mencegah perubahan warna. Oleh karena itu untuk memperkuat aroma jeruk nipis, maka penambahan sari jeruk nipis di perbanyak volumenya (Hamidi *et al.*, 2016). Adanya upaya meningkatkan nilai jual dan manfaat dari komoditi jeruk nipis dikarenakan buah tersebut berpotensi untuk kesehatan. Berdasarkan hasil wawancara dengan perangkat desa setempat, didapati bahwa Desa Kuta Makmue mampu menghasilkan ± 7 ton jeruk nipis dalam sehari. Hasil panen umumnya langsung dijual kepada tengkulak dalam bentuk buah mentah. Pada musim kemarau harga jeruk nipis mencapai Rp 10.000/kg, sedangkan pada saat musim hujan biasanya berkisar Rp. 4.000/kg. Melimpahnya jeruk nipis di Desa Kuta makmue menjadikan potensi pasar yang berpeluang untuk dikembangkan.

Sebagai salah satu sumber komoditas pertanian terbesar di Desa Kuta Makmue, tentunya jeruk nipis merupakan salah satu sumber ekonomi bagi masyarakat setempat. Stok buah yang melimpah kemudian dijual ke berbagai daerah dalam bentuk buah jeruk nipis tanpa diolah. Harga jeruk nipis yang cukup menjanjikan di pasaran, namun disuatu waktu dapat turun drastis. Jeruk nipis memiliki nilai ekonomi yang tinggi, sehingga jeruk nipis dapat diolah menjadi produk yang bernilai ekonomi

tinggi pula. Dari berbagai manfaat buah jeruk nipis yang menjadi komoditi terpilih serta menjadi prioritas bagi masyarakat di Desa Kuta Makmue.

Upaya pemanfaatan potensi lokal berbasis jeruk nipis menjadi produk turunan di Desa Kuta Makmue dapat dilakukan dengan pendekatan masyarakat (Jufriyanto, 2019). Kegiatan produksi produk harus dilakukan dengan baik sehingga proses pemasaran dan marketing berjalan baik (Pratami *et al.*, 2022).

Melihat potensi sekaligus permasalahan pertanian di Desa Kuta makmue, maka pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan tujuan untuk memberikan alternatif solusi agar komoditas jeruk nipis di Desa Kuta makmue memiliki masa simpan lebih panjang sekaligus memiliki harga jual yang lebih tinggi di pasaran dengan menciptakan suatu produk berupa sabun cuci piring dan sirup jeruk nipis sehingga bernilai ekonomi. Produk dengan nilai tambah tentu akan meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat setempat (Susanti *et al.*, 2021).

Adapun luaran yang diharapkan adalah pelaksanaan kegiatan tersebut diharapkan dapat menghasilkan luaran yang sebagai berikut : 1) masyarakat desa mampu pengoptimalan hasil komoditi lahan pekarangan yang dimulai dari organisasi tingkat desa, yang nantinya akan dapat diteruskan kepada masyarakat di wilayah Desa Kuta Makmue, 2) Adanya pendampingan pelatihan pengolahan produk hasil dari tanaman pekarangan kepada masyarakat sehingga memperoleh pengetahuan tentang pengolahan hasil pertanian khususnya olahan buah jeruk nipis, dan 3) mampu menggerakkan produk inovasi di Desa Kuta Makmue dengan komoditi utama jeruk nipis.

METODE

Penerapan dan transfer teknologi peningkatan produktivitas dan pembuatan produk olahan jeruk nipis dilakukan melalui

penyuluhan, pelatihan, dan aplikasi langsung. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Kuta Makmue Kecamatan Kuala Kabupaten Nagan Raya, Provinsi Aceh selama empat bulan (mulai bulan Juli sampai bulan Oktober) Tahun 2023. Program pendampingan juga dilakukan untuk evaluasi keberhasilan program pengabdian masyarakat. Penanggung jawab kegiatan adalah Dosen pembimbing lapangan, dibantu seorang staf LPPM Universitas Teuku Umar serta 15 mahasiswa Universitas Teuku Umar dari empat Program Studi yang berbeda. Target kegiatan adalah para istri petani jeruk nipis kelompok mitra dan ibu-ibu di Desa Kuta Makmue Kecamatan Kuala Kabupaten Nagan Raya, Provinsi Aceh dengan total peserta mencapai 10 sampai 15 orang perkelompok.

Metode yang digunakan dalam pengabdian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif (Mirayani *et al.*, 2023). Adapun teknik pengumpulan datanya menggunakan observasi dan wawancara. Teknik observasi digunakan untuk mengetahui situasi dan kondisi masyarakat, sedangkan teknik wawancara digunakan untuk mendapatkan informasi seputar desa dan kegiatan masyarakat setempat secara luas. Setelah melalui dua tahapan tersebut, kami mengadakan program kerja berupa “Sosialisasi dan Pelatihan Pengelolaan produk turunan dari jeruk nipis”.

Salah satu metode yang digunakan untuk meningkatkan partisipasi masyarakat adalah Participatory Rural Appraisal (PRA). PRA ini bertujuan untuk meneliti serta menilai desa secara partisipatif (Kamil *et al.*, 2023). Sedangkan untuk mengetahui terkait dengan dampak kegiatan menggunakan Teknik evaluasi, melalui pendekatan Observasi agar mengetahui kondisi sosial dan ekonomi masyarakat serta dampak langsung pelatihan di lapangan dan *Focus Group Discussion* (FGD) sebagai bagian dari partisipasi warga dalam merumuskan kebutuhan dan solusi lokal.

Adapun tahapan yang dilakukan dalam pelaksanaan kegiatan berupa:

1. Meletakkan Dasar (*Laying Foundation*)

Pada tahap ini adalah kegiatan pengenalan terhadap gambaran umum program yang akan dijalankan oleh tim PPK Ormawa Himasep FP Universitas Teuku Umar dan kondisi Desa Kuta Makmue sebagai tempat pelaksanaan Program serta mitra melalui proses inkulturasi sebagai upaya membangun kepercayaan (*trust building*) pada masing-masing pihak yang terlibat.

Proses inkulturasi antara mahasiswa dan masyarakat melalui aktivitas dialog dan wawancara. Diskusi terus dilakukan dengan mengadakan kegiatan *Focus Group Discussion* (FGD) yang dilakukan bersama-sama masyarakat di Kantor Desa Kuta Makmue pada tanggal 10 Juli 2023 dan juga melibatkan seluruh aparat desa. Pada kegiatan ini di diskusikan mengenai skala prioritas hasil desa yakni hasil perkebunan jeruk nipis yang sangat melimpah. Kemudian disepakati dengan hasil pembuatan sabun cuci piring dan sirup dengan bahan dasar utama jeruk nipis dengan harapan selain dapat memanfaatkan potensi lokal juga dapat mendongkrak nilai jual jeruk nipis selain sebagai bahan baku mentah.

2. Perencanaan (*Research Planning*)

Pada tahap ini merupakan tahap *negotiating perspectives to illuminate* yakni adanya kesepahaman perspektif. Pada tahap ini tanggapan baik disambut oleh Sekretaris Desa Kuta Makmue mengenai program yang akan dilakukan. Pada hasil diskusi pada tanggal 12 Juli 2023 mengenai pembentukan kelembagaan Kelompok Wanita Wirausaha (KWW) sehingga terciptanya produk turunan dari jeruk nipis menjadi sirup dan sabun cuci piring (*cair*), kemudian membentuk strategi pemasaran seperti pembuatan *brand* dan *packaging* yang menarik yang menjadi daya tarik serta pengurusan perizinan legalitas ke dinas industri

dan dinas perdagangan dengan target Desa Kreatif menuju Desa Wirausaha.

3. Pengumpulan Data

Berdasarkan hasil observasi di lapangan, mayoritas masyarakat Desa Kuta Makmue berprofesi sebagai petani dengan komoditas pertanian utamanya jeruk nipis. Kemudian hasil jeruk nipis tersebut hanya dipasarkan (bahan baku mentah) tanpa diolah. Namun kendala muncul apabila harga jeruk nipis turun, yakni tidak adanya nilai jual yang pantas dan dapat dipertimbangkan. Hal ini menyebabkan profit yang diterima oleh masyarakat tidak maksimal. Oleh sebab itu penciptaan produk turunan sangat penting untuk dilakukan agar pendapatan masyarakat tidak hanya didapatkan dari penjualan bahan mentah saja.

4. Tindak Lanjut (*Acting on Finding*)

Terdapat beberapa cara yang dapat dilakukan pada tahap ini yakni, melalui pelatihan (*training*) dan Fasilitasi (*Facilitation*). Adapun tahapan yang dilakukan antara lain:

Sosialisasi

Pada tahap ini Tim PPK Ormawa Himasep FP UTU melakukan sosialisasi kepada masyarakat Desa Kuta Makmue mengenai Pentingnya wirausaha, Adopsi Inovasi, seleksi mutu buah, Penciptaan produk turunan dari jeruk nipis dan Digital marketing.

Kemudian langkah selanjutnya yaitu pembentukan kelompok pengelola pembuatan produk turunan yang dinamakan Kelompok Wanita Wirausaha (KWW) dengan tujuan keberlanjutan program yang telah dilaksanakan.

Pembuatan Modul

Modul yang dibuat berisi informasi beberapa produk olahan baik pangan (sirup) maupun non pangan (sabun cuci piring) yang bisa dibuat dengan memanfaatkan komoditas utama jeruk nipis. Modul ini disusun oleh tim PPK Ormawa Himasep FP Universitas Teuku

Umar sebagai panduan dan acuan masyarakat terkait pengolahan sabun cuci piring dan sirup jeruk nipis.

Pelatihan Pembuatan Produk Turunan Jeruk Nipis

Sebelum Pelatihan Pembuatan produk yang berbahan dasar jeruk nipis, diajarkan dan dilatih kepada masyarakat (*try and error*) terutama kelompok wanita wirausaha (KWW) agar mereka dapat memproduksi sendiri di rumah (*home industry*) dan mengurangi pengeluaran masyarakat terhadap pembelian sabun cuci piring. Sebelum praktik produksi dimulai, tim pelaksana terlebih dahulu memberikan pengarahan dan pengetahuan umum kepada peserta mengenai alat dan bahan yang dibutuhkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Potensi Lokal Berbasis Jeruk Nipis

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh PPK Ormawa Himasep Fakultas Pertanian Universitas Teuku Umar menunjukkan bahwa komoditas jeruk nipis di Desa Kuta Makmue memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk turunan yang bernilai ekonomis, seperti sabun cuci piring dan sirup. Melalui program ini, tim berhasil mengidentifikasi serta mengoptimalkan pemanfaatan jeruk nipis sebagai bahan baku utama dalam menciptakan produk unggulan desa yang mendukung pembangunan ekonomi masyarakat setempat.

Pelaksanaan program ini juga menjadi sarana integrasi Tri Dharma Perguruan Tinggi, khususnya dalam bentuk pengabdian masyarakat yang melibatkan mahasiswa secara aktif. Melalui pendekatan interdisipliner dan kolaboratif lintas sektor, mahasiswa tidak hanya menerapkan pengetahuan dan teknologi yang diperoleh di bangku kuliah, tetapi juga memperoleh pengalaman nyata dalam mendorong peningkatan nilai tambah produk lokal dan pemberdayaan masyarakat Desa Kuta

Makmue, Kecamatan Kuala, Kabupaten Nagan Raya.



Gambar 1. Survei Lokasi Kegiatan

Sosialisasi Penciptaan Produk Turunan

Sebagai bagian dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat, Tim PPK Ormawa Himasep yang terdiri dari Dosen dan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Teuku Umar melaksanakan sosialisasi kepada warga Desa Kuta Makmue dengan fokus pada peningkatan pemahaman mengenai kewirausahaan, adopsi inovasi, seleksi mutu jeruk nipis, serta pengembangan produk turunan berbasis komoditas lokal. Materi juga mencakup pengenalan strategi pemasaran

digital sebagai upaya memperluas jangkauan pasar.

Sosialisasi ini mendapat dukungan aktif dari aparat desa dan melibatkan perempuan yang tergabung dalam organisasi PKK serta Kelompok Wanita Wirausaha (KWW). Penyampaian materi dilakukan melalui metode ceramah interaktif dan diskusi kelompok, yang terbukti efektif dalam membangun pemahaman peserta terhadap pentingnya inovasi dan kewirausahaan berbasis potensi lokal.



Gambar 2. Sosialisasi Program

Sebagai bagian dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat, Tim PPK Ormawa Himasep yang terdiri dari dosen dan mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Teuku Umar melakukan pendekatan awal melalui wawancara dan diskusi kelompok bersama peserta. Berdasarkan hasil kegiatan tersebut, diketahui bahwa sebagian besar peserta telah memiliki pemahaman dasar mengenai budidaya jeruk nipis. Lebih dari 10 orang peserta mampu menjawab pertanyaan secara tepat terkait teknik budidaya, menunjukkan bahwa jeruk nipis telah lama

dibudidayakan oleh masyarakat Desa Kuta Makmue, baik di pekarangan maupun lahan kebun produktif.

Peserta telah memahami berbagai aspek budidaya seperti pemupukan menggunakan pupuk NPK dan pupuk kandang, serta penggunaan pestisida nabati guna mempertahankan kualitas dan produktivitas tanaman jeruk nipis. Pengetahuan ini mendukung praktik pertanian berkelanjutan di tingkat rumah tangga. Selain itu, peserta menunjukkan pemahaman bahwa jeruk nipis termasuk buah non-klimaterik yang tidak

mengalami proses pematangan lanjutan setelah dipanen (Habibi & Susila, 2024), sehingga pemanenan dilakukan sebelum buah matang penuh untuk menjaga kesegaran dan memperpanjang masa simpan. Teknik pemanenan dengan menyisakan sedikit tangkai juga telah dilakukan untuk mencegah pembusukan pasca panen.

Meski selama ini pemanfaatan jeruk nipis oleh masyarakat hanya sebatas untuk kebutuhan rumah tangga seperti penghilang bau amis dan penyedap masakan, kegiatan sosialisasi yang dilakukan oleh Tim PPK Ormawa Himasep memperluas wawasan peserta tentang potensi jeruk nipis sebagai bahan baku produk bernilai tambah dan manfaatnya di bidang Kesehatan (Elon & Polancos, 2016; Endarto & Martini, 2016). Materi yang disampaikan mencakup aspek budidaya, pengolahan, serta potensi ekonomi jeruk nipis sebagai komoditas unggulan desa yang dapat dikembangkan menjadi sirup dan sabun cuci piring.

Tantangan Dan Peluang

Pada saat yang sama, kegiatan ini mengidentifikasi beberapa tantangan seperti akses ke pasar yang lebih luas dan perubahan iklim yang mempengaruhi produksi jeruk nipis. Upaya untuk meningkatkan produksi jeruk nipis melalui penyediaan bibit unggul dalam waktu yang singkat adalah menggunakan bibit hasil perbanyakan secara vegetatif yaitu dengan stek.

Tim PPK Ormawa Himasep FP UTU melakukan kegiatan pembibitan dan peremajaan kembali tanaman jeruk nipis untuk keberlanjutan program pengembangan produk turunan dikarenakan agar tidak terputusnya produksi jeruk nipis sebagai bahan baku di Desa Kuta Makmue. Tim juga melakukan pendampingan kepada petani mengenai Panen dan seleksi mutu buah. Panen dilakukan ketika sudah mencapai masak fisiologis untuk menghasilkan jeruk nipis berkualitas baik yang juga ikut berpengaruh terhadap kualitas produk olahan yang dihasilkan.



Gambar 3. Pembibitan dan Pemanenan Jeruk Nipis

Meskipun pemberdayaan masyarakat telah membantu meningkatkan akses pasar, tantangan tetap ada. Masyarakat mungkin perlu mengatasi hambatan seperti birokrasi, distribusi, dan persaingan pasar untuk mencapai pasar yang lebih luas. Ini

memerlukan strategi pemasaran yang kuat dan kemungkinan kolaborasi dengan pihak ketiga.

Masyarakat dapat menjalin kemitraan dengan perusahaan, lembaga pemerintah, atau organisasi non-pemerintah untuk mendukung pengembangan potensi lokal. Kemitraan ini

dapat memberikan sumber daya tambahan, akses ke pasar, dan bantuan teknis.

Pelatihan Pembuatan Produk Turunan Sabun Cuci piring dan Sirup Berbahan dasar Jeruk Nipis

Kegiatan ke dua adalah teknik pengolahan pasca panen jeruk nipis yaitu pembuatan sabun cuci piring cair dan sirup. Adapun peserta praktik adalah ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok wanita wirausaha (KWW) yang berjumlah 10 orang. Melalui kegiatan ini diharapkan dapat memberikan tambahan ilmu serta pengetahuan kepada target sasaran tentang pemanfaatan komoditi jeruk nipis untuk mempunyai nilai ekonomis yang tinggi, sehingga dapat menggerakkan produk inovasi dan meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Kuta Makmue.



Gambar 4. Pembuatan Sirup Jeruk Nipis

Berdasarkan kegiatan yang dilakukan, peserta dapat memahami teknik pembuatan sirup dengan lebih baik. Salah satu temuan penting adalah bahwa sirup jeruk nipis dapat dibuat tanpa bahan pengawet tambahan, yang masih kurang diketahui oleh banyak peserta. Jeruk nipis dapat berfungsi sebagai pengawet alami karena memiliki kandungan asam sitrat yang tinggi sehingga dapat menghambat pertumbuhan mikroba yang potensial merusak produk (Olaniran *et al.*, 2020). Dengan demikian, sirup jeruk nipis memiliki kemampuan memperpanjang umur simpan tanpa

Kegiatan ini dilakukan di rumah produksi. setelah diberi materi dan penjabaran bahan, alat, dan prosedur, dilakukan praktik pembuatan dua produk turunan tersebut oleh tim bersama peserta pelatihan.

Pelatihan pembuatan Sirup jeruk nipis

Pelatihan pembuatan minuman sirup jeruk nipis, produk minuman ini juga cukup sederhana proses produksi, bahan, dan peralatan yang digunakan. Tujuan dari pemilihan produk-produk yang proses pembuatannya sederhana adalah agar dapat dipraktekkan secara mandiri oleh masyarakat untuk peningkatan nilai tambah dan pendapatan mereka. Peserta pelatihan masih tampak antusias mengikuti pelatihan dan aktif dalam menyimak serta sesekali mengajukan pertanyaan.

penggunaan pengawet tambahan berbahan kimia yang berbahaya untuk dikonsumsi.

Kandungan ini efektif dalam menghambat pertumbuhan *Saccharomyces cerevisiae* dan *Zygosaccharomyces bailii*, sehingga membantu menjaga kualitas sirup secara alami. Selain itu, ekstrak schnapps dari buah jeruk nipis mampu membunuh mikroba tersebut dalam rentang waktu 1 hingga 3,5 jam (Haq *et al.*, 2010), memperkuat perannya sebagai agen pengawet alami.

Jeruk nipis pemanfaatannya untuk kesehatan didasari beberapa hasil penelitian

yang melaporkan bahwa jeruk nipis (*Citrus Aurantifolia*) bermanfaat untuk menurunkan kadar kolesterol total darah. Hal ini disebabkan kandungan vitamin C yang berperan sebagai anti oksidan alami, bermanfaat untuk menurunkan oksidatif stres, penghambat pencernaan karbohidrat dan transportasi lemak di sepanjang dinding usus halus, yang dapat membantu menurunkan kolestrol darah. Sedangkan berdasarkan hasil analisis fitokimia jus jeruk nipis mengandung pectin, saponins, tanins alkaloids, stereroid syneprine, dan flavonoids yang mempunyai pengaruh dalam penurunan kadar kolesterol darah (Elon & Polancos, 2016).

Pembuatan Sabun Cuci Piring Cair

Disamping untuk dikonsumsi, dengan kandungan seperti serat, vitamin A, B dan C, kalsium, Fosfor, magnesium serta masing banyak lagi jeruk nipis juga dapat digunakan dalam keperluan rumah tangga, salah satunya adalah untuk sabun cuci piring. Diantara manfaat jeruk nipis untuk perabotan rumah tangga yakni dapat membersihkan lemak, dapat mengatasi noda membandel, membunuh bakteri karena jeruk nipis memiliki kandungan zat antibakteri. Dengan berbagai manfaat yang dimiliki tersebut, tentunya jeruk nipis dapat memiliki nilai ekonomi yang tinggi.

Buah jeruk nipis mengandung banyak senyawa kimia yang bermanfaat seperti asam sitrat, asam amino (triptofan dan lisin), minyak atsiri (limonen, linalin asetat, geranil asetat, fellandren, sitral, lemon kamfer, kadinen, aktialdehid dan anildehid), vitamin A, B1 dan vitamin C. Selain itu jeruk nipis juga mengandung banyak asam organik, asam sitrat dan asam malat merupakan asam organik yang menempati komposisi terbesar didalam jeruk nipis yaitu sebesar 7- 7,5% (Hamidi *et al.*, 2016). Air jeruk nipis mengandung flavonoid yang berfungsi sebagai antioksidan serta memiliki sifat antibakteri, sehingga dapat berperan sebagai pengawet alami (Izah *et al.*, 2023).

Dalam pelatihan ini peserta pelatihan kelompok wanita wirausaha (KWW) diberikan wawasan mengenai bahan pembuatan sabun cuci piring dan cara pembuatannya (Gambar 5). Praktik pelatihan pembuatan sabun cuci piring berbahan dasar jeruk nipis dilakukan karena memiliki prospek yang menjanjikan dalam mengembangkan wirausaha industri rumahan disamping itu dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru melalui pemberdayaan masyarakat sekitar. Sabun cuci piring sangat berguna dalam kebutuhan rumah tangga sehari-hari.



Gambar 5. Try and Error Sabun Cuci Piring Cair

Implikasi dan Rekomendasi

Hasil penelitian ini memiliki implikasi penting untuk pengembangan potensi lokal berbasis jeruk nipis di Desa Kuta Makmue. Rekomendasi termasuk memperluas akses pasar, meningkatkan manajemen produksi, dan

memperkuat kolaborasi dalam kelompok wanita wirausaha.

Tim PPK Ormawa Himasep ikut serta mendampingi kelompok wanita wirausaha dalam mendukung keberlanjutan program yaitu dengan membentuk strategi pemasaran

seperti pembuatan *brand* dan *packaging* yang menarik yang menjadi daya tarik serta pengurusan perizinan legalitas ke dinas industri dan dinas perdagangan dengan target Desa Wirausaha.

Merek memiliki peran penting dalam memasarkan produk. Pemerekan merupakan proses untuk membangun *awareness* dan

loyalitas konsumen. Merek memiliki kemampuan untuk menyuarakan mengapa konsumen harus membeli produk kita diantara produk kompetitor yang lain (Wheeler, 2017). Dalam pengembangan produk sabun cuci piring dan sirup jeruk nipis, kegiatan bermerek yang dilakukan adalah merancang nama produk, tagline, logo, serta label kemasan.



Gambar 6. Brand Usaha

Hasil pelaksanaan menegaskan bahwa pengembangan potensi lokal berbasis jeruk nipis dapat menjadi sarana yang efektif untuk pemberdayaan masyarakat. Hal ini meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat, meningkatkan pendapatan, dan memungkinkan mereka untuk memiliki kendali lebih besar atas masa depan mereka. Implikasi utama adalah perlunya memperluas akses pasar. Meskipun pelaksanaan menunjukkan peningkatan dalam hal ini, ada ruang untuk lebih mengoptimalkan strategi pemasaran dan distribusi produk jeruk nipis. Ini bisa melibatkan kolaborasi dengan pedagang lokal, penggunaan *platform e-commerce*, atau mencari peluang ekspansi pasar di luar daerah.

Manajemen produksi yang efisien sangat penting untuk menjaga kualitas dan kuantitas jeruk nipis, Masyarakat perlu meningkatkan praktik pertanian mereka, termasuk penggunaan teknik berkelanjutan, pemantauan cuaca, dan pengelolaan risiko yang terkait dengan perubahan iklim. Rekomendasi kolaborasi dalam kelompok wanita wirausaha menunjukkan potensi besar untuk menggali kekuatan dalam komunitas. Wanita sering memiliki peran sentral dalam pertanian dan bisnis lokal. Kolaborasi dapat meningkatkan dukungan sosial, berbagi pengetahuan, dan memungkinkan penggunaan sumber daya Bersama



Gambar 7. Kolaborasi antara Kelompok Wanita Wirausaha dengan Perguruan Tinggi

Dengan demikian, kegiatan ini memberikan bukti kuat bahwa pengembangan

potensi lokal berbasis jeruk nipis dapat berkontribusi positif terhadap pemberdayaan

masyarakat dan peningkatan perekonomian di Desa Kuta Makmue. Mendorong masyarakat untuk mendiversifikasi produk yang terkait dengan jeruk nipis, seperti sirup, sabun, atau produk-produk kuliner lainnya, dapat meningkatkan nilai tambah dan meningkatkan

ketahanan ekonomi. Mendorong kolaborasi dengan organisasi pemerintah, lembaga non-pemerintah, dan perusahaan swasta yang dapat memberikan sumber daya tambahan, akses ke pasar, dan dukungan teknis



Gambar 8. Pendampingan Izin Legalitas

Dengan demikian, kegiatan ini memberikan bukti kuat bahwa pengembangan potensi lokal berbasis jeruk nipis dapat berkontribusi positif terhadap pemberdayaan masyarakat dan peningkatan perekonomian di Desa Kuta Makmue. Mendorong masyarakat untuk mendiversifikasi produk yang terkait dengan jeruk nipis, seperti sirup, sabun, atau produk-produk kuliner lainnya, dapat meningkatkan nilai tambah dan meningkatkan ketahanan ekonomi. Mendorong kolaborasi dengan organisasi pemerintah, lembaga non-pemerintah, dan perusahaan swasta yang dapat memberikan sumber daya tambahan, akses ke pasar, dan dukungan teknis.

Dampak Pemberdayaan Masyarakat

Pengembangan potensi lokal berbasis jeruk nipis telah memberdayakan masyarakat Desa Kuta Makmue melalui peningkatan pendapatan, Peningkatan akses pasar, dan Peningkatan Keterampilan. Masyarakat telah mampu menghasilkan produk bernilai tambah dan meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan masyarakat setempat. Salah satu dampak paling langsung dari pemberdayaan masyarakat adalah peningkatan pendapatan. Dengan mengembangkan potensi lokal berbasis jeruk nipis, masyarakat dapat meningkatkan produksi dan menjual produk-

produk bernilai tambah. Ini berarti pendapatan individu dan rumah tangga di Desa Kuta Makmue meningkat.

Peningkatan Akses Pasar: Pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan potensi lokal dapat membantu masyarakat untuk memiliki akses yang lebih baik ke pasar. Masyarakat Desa Kuta Makmue mungkin telah mampu menjual produk mereka lebih luas, bahkan di luar desa mereka, dan mengakses pasar yang lebih besar. Ini dapat meningkatkan potensi penjualan dan keuntungan. Pemberdayaan masyarakat seringkali mencakup pelatihan dan pendidikan yang meningkatkan keterampilan masyarakat. Dalam kasus ini, pelatihan terkait dengan pengembangan produk jeruk nipis dan manajemen usaha lokal dapat membantu masyarakat memperoleh keterampilan baru, yang tidak hanya berguna untuk usaha mereka saat ini, tetapi juga untuk meningkatkan mobilitas sosial dan peluang kerja.

Dampak positif pemberdayaan masyarakat pada tingkat makro adalah peningkatan perekonomian desa. Ketika masyarakat lokal mampu menghasilkan produk bernilai tambah dan meningkatkan pendapatannya, ini menciptakan efek domino yang menguntungkan seluruh komunitas. Lebih banyak uang mengalir ke dalam

perekonomian desa, yang dapat mendukung perkembangan infrastruktur, layanan kesehatan, pendidikan, dan sektor-sektor lainnya.

Adapun Pemberdayaan masyarakat juga dapat memengaruhi dinamika sosial di desa tersebut. Ketika masyarakat merasa lebih berdaya dan memiliki kontrol atas masa depan mereka, ini dapat meningkatkan kepercayaan diri dan rasa memiliki dalam komunitas. Hal ini juga dapat memperkuat ikatan sosial antarwarga dan meningkatkan partisipasi dalam kegiatan sosial dan politik.

Pengembangan potensi lokal sering kali memberikan peluang yang lebih besar bagi perempuan untuk terlibat dalam usaha dan mendukung perekonomian keluarga. Ini dapat membawa perubahan signifikan dalam peran dan status perempuan di masyarakat. Dengan demikian, pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan potensi lokal berbasis jeruk nipis telah memberikan dampak positif yang luas pada masyarakat Desa Kuta Makmue, meningkatkan kualitas hidup mereka dan memperkuat perekonomian desa secara keseluruhan.



Gambar 9. Sabun Cuci Piring

Berdasarkan hasil pemantauan untuk mendukung pengembangan potensi wilayah Desa Kuta Makmue berkelanjutan, peserta mampu mengikuti dan melaksanakan praktik dengan baik. Mereka mendapatkan wawasan yang lebih luas tentang pemanfaatan jeruk nipis untuk kesehatan dan menambah nilai ekonomis sehingga dapat membantu perekonomian rumah tangga dan menumbuhkan semangat berinovasi membuat produk olahan jeruk nipis.

KESIMPULAN

Secara keseluruhan program ini telah berjalan dengan baik, dimana serangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat meningkatkan motivasi usaha, kesadaran, minat, pengetahuan dan ketrampilan masyarakat melalui penerapan teknologi tepat guna untuk mengolah jeruk nipis menjadi produk sabun cuci piring cair dan sirup. Salah satu indikator keberhasilan program adalah antusiasme peserta yang

berpartisipasi secara aktif dan bekerjasama dengan instruktur pelatihan dari tahapan sosialisasi, pelatihan dan monitoring. Kondisi existing masyarakat desa Kuta Makmue yang sebelumnya belum memiliki ketrampilan mengolah jeruk nipis menjadi produk turunan, kini dengan adanya transfer teknologi proses pembuatan sabun cuci piring dan sirup maka masyarakat telah memiliki (1) pemahaman tentang sabun cuci piring dan sirup jeruk nipis serta bahan-bahan penyusunnya, (2) peserta pelatihan mampu secara mandiri membuat sabun cuci piring dan sirup dengan terampil, (3) masyarakat mengetahui peluang wirausaha sabun cuci piring dan sirup jeruk nipis serta mempunyai pemahaman tentang prospek industri rumahan.

Ke depan, pengembangan program ini dapat diarahkan pada perluasan skala produksi, peningkatan kualitas produk, serta penguatan jaringan pemasaran melalui pemanfaatan platform digital. Selain itu, terbuka peluang

kemitraan lanjutan dengan berbagai pihak seperti instansi pemerintah, perguruan tinggi, sektor swasta, dan lembaga swadaya masyarakat untuk mendukung keberlanjutan program. Kolaborasi tersebut dapat mencakup bantuan teknis, permodalan, pendampingan legalitas usaha, hingga akses ke pasar yang lebih luas, guna mewujudkan Desa Kuta Makmue sebagai desa mandiri berbasis agroindustri lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Elon, Y. & Polancos, J. (2016). Manfaat Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) dan Olahraga Untuk Menurunkan Kolesterol Total Klien Dewasa. *Jurnal Skolastik Keperawatan*, 1(2), 148–155. <https://doi.org/10.35974/jsk.v1i2.156>
- Endarto, O., & Martini, E. (2016). Pedoman Budi Daya Jeruk Sehat. In *World Agroforestry Centre (ICRAF) Southeast Asia Regional Program*.
- Habibi, I., & Susila, A. D. (2024). Quality improvement of lime fruit (*Citrus aurantifolia*) between packaged and unpackaged conditions combined with different storage temperatures. *Journal of Agrosociology and Sustainability*, 2(1), 17–29. <https://doi.org/10.61511/jassu.v2i1.2024.849>
- Hamidi, F., Efendi, R., & Hamzah, F. (2016). Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Mutu Sirup Buah Kunder (Benincasahispida). *Jom Faperta UR*, 3(2), 1–15. <http://www.tjyybjb.ac.cn/CN/article/downloadArticleFile.do?attachType=PDF&id=9987>
- Haq, G. I., Permanasari, A., & Sholihin, H. (2010). Efektivitas Penggunaan Sari Buah Jeruk Nipis Terhadap Ketahanan Nasi. *Jurnal Sains Dan Teknologi Kimia*, 1(1), 44–58.
- Izah, S. C., Richard, Odubo, T. C., & Glory, R. (2023). Citrus aurantifolia: Phytochemical constituents, food preservative potentials, and pharmacological values. In *Herbal Medicine Phytochemistry: Applications and Trends* (pp. 1–26). Springer.
- Jufriyanto, M. (2019). Pengembangan Produk Unggulan Sebagai Potensi Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa di Kecamatan Modung Bangkalan. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 5(1), 28–32. <https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v5i1.5162>
- Kamil, M. I., Oktoyaki, H., Alif, M. N., Zanoivid, V. Z., Sari, J. D., Hendarto, K. S., Sulisty, B., & Prawito, P. (2023). Analisis Potensi Desa Partisipatif untuk Pembangunan Desa Agrowisata di Desa Mojorejo Kecamatan Selupu Rejang Kabupaten Rejang Lebong. *Martabe: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 751–759. <http://jurnal.um-tapsel.ac.id/index.php/martabe/article/view/9078>
- Mirayani, N. K. S., Paristha, N. P. T., & Octaviana, N. K. R. (2023). Strategi Pengembangan Desa Wisata Kerta Kabupaten Gianyar Provinsi Bali dalam New Normal Era. *Altasia Jurnal Pariwisata Indonesia*, 5(1), 18–31.
- Olaniran, A. F., Afolabi, I. R. O., Abu, H. E., Owolabi, A., Iranloye, Y. M., Okolie, C. E., & Akpor, O. B. (2020). Lime potentials as biopreservative as alternative to chemical preservatives in pineapple, orange and watermelon juice blend. *Food Research*, 4(6), 1878–1884. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(6\).057](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(6).057)
- Pratami, M. A., Susanti, I. D., Damaiyanti, A., Pratama, D. P., & Tunase, M. R. (2022). Analisis Produksi dan Strategi Pemasaran Selai Nanas (Studi Kasus di Desa Tanjung Baru). *Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi Dan Manajemen*, 2(2), 5157–5162.

Razak, A., Djamal, A. & Revilla, G. (2013). Uji Daya Hambat Air Perasan Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* s.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus* Secara In Vitro. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 2(1), 5-8.
<https://doi.org/10.25077/jka.v2i1.54>
 Susanti, A., Farida, N., & Siswantoro, R. (2021).

Optimalisasi Pemanfaatan Hasil Komoditi Unggulan Melalui Pelatihan Olahan Jeruk Nipis di Wilayah Desa Banjarsari Jombang. *Community Empowerment*, 6(3), 418-425.
 Wheeler, A. (2017). *Designing brand identity: an essential guide for the whole branding team*. John Wiley & Sons.