

Pemberdayaan Aset Perdikan Sunan Drajat Melalui Pengolahan *Manilkara zapota* dalam Pemulihan Ekonomi di masa Covid 19

Miftachul Ulum*, Abdul Mun'im, dan Muslih

Program Studi Komunikasi dan Penyiaran Islam

Institut Pesantren Sunan Drajat Lamongan, Indonesia

*drajatulum@gmail.com

Abstrak: Pemberdayaan dengan pendekatan ABCD (*Asset Based Community Development*) bertujuan memberikan keterampilan pengolahan buah sawo sebagai makanan olahan. Pendampingan ini dilaksanakan di desa Drajat kecamatan Paciran kabupaten Lamongan diikuti ibu-ibu rumah tangga sebanyak 20 peserta. Buah sawo yang tumbuh subur dan produktif bagi masyarakat dapat dikreasikan menjadi beberapa produk olahan. Masyarakat desa Drajat selama ini memperlakukan buah sawo hanya sebagai makanan siap di makan dan hanya sebagai barang dagangan di area Wisata Religi Makam Sunan Drajat. Hasil pengabdian masyarakat melalui pelatihan kreasi buah sawo menghasilkan enam jenis kreasi produk olahan buah sawo. Keenam kreasi olahan bahan dasar buah sawo tersebut meliputi sale sawo, selai sawo, puding sawo, stick sawo, bolu sawo dan sirup sawo. Dapat disimpulkan bahwa kegiatan pendampingan yang dilaksanakan sejak tanggal 5 November - 15 Desember 2022 telah memberikan dampak positif kepada masyarakat desa Drajat Paciran Lamongan berupa ketrampilan dalam kreasi olahan produk buah sawo, meningkatkan perekonomian masyarakat dengan penjualan berbagai macam jenis produk dari sawo, menciptakan lapangan kerja baru dan menciptakan citra positif dengan produk olahan sawo di area Wisata Religi Makam Sunan Drajat.

Kata Kunci: Buah Sawo; *Manilkara Zapota*; Pemberdayaan; Perekonomian

Abstract: *Empowerment with the ABCD (Asset Based Community Development) approach aims to provide processing skills and create sapodilla as processed food. This assistance was carried out in Drajat village, Paciran sub-district, Lamongan district, which 20 housewives attended. Sapodilla fruit that thrives and is productive for the community can be created into several processed products. The people of Drajat village have so far treated sapodilla fruit only as ready-to-eat food and only as merchandise in the Religious Tourism area of Sunan Drajat's Tomb. The results of community service through training on sapodilla fruit creations resulted in six types of sapodilla processed product creations. The six creations are made from sapodilla fruit basic ingredients include sapodilla sale, sapodilla jam, sapodilla pudding, sapodilla stick, sapodilla cake and sapodilla syrup. It can be concluded that the mentoring activities carried out from November 5 - December 15 2022, have had a positive impact on the Drajat Paciran Lamongan village community in the form of skills in the creation of processed sapodilla fruit products, improving the community's economy by selling various types of sapodilla products, creating new jobs and creating a positive image with processed sapodilla products in the Sunan Drajat Cemetery Religious Tourism area.*

Keywords: *Sapodilla fruit; Manilkara Zapota; Empowerment; Economy*

© 2023 Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat

Received: 27 Desember 2022 **Accepted:** 25 Februari 2023 **Published:** 30 Maret 2023

DOI : <https://doi.org/10.20527/btjpm.v5i1.7477>

How to cite: Ulum, M., Mun'im, A., & Muslih, M. (2023). Pemberdayaan aset perdikan sunan drajat melalui pengolahan manilkara zapota dalam pemulihan ekonomi dimasa covid 19. *Bubungan Tinggi Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 5(1), 421-429.

PENDAHULUAN

Hampir setiap negara telah dilanda wabah Covid 19 termasuk Indonesia. Wabah pandemi ini menyebabkan kerugian dan hambatan dalam kegiatan bisnis, transportasi, pendidikan, wisata, perdagangan, kegiatan sosial masyarakat bahkan pembatasan dalam kegiatan keagamaan. Salah satunya berdampak pada kegiatan UMKM sebesar 163.713, pelaku usaha mikro kecil menengah dan koperasi sebesar 1.785 (Thaha, 2020). Dampak covid terjadi pada perlambatan kegiatan perekonomian yang akan berlangsung di tahun 2021 walaupun sedikit penguatan tumbuh 4,8% (Bahtiar, 2020).

Imbas dari wabah covid juga terjadi pada aktivitas bisnis perekonomian di Wisata Religi Sunan Drajat. Aktivitas perekonomian menjadi lumpuh dengan ditutupnya kegiatan aktifitas di area wisata, baik yang bersifat pembatasan akses maupun pembatasan bersifat sementara. Hasil penjualan aneka produk makanan dan kerajinan di kios-kios di area makam Sunan Drajat sebagai destinasi wisata menjadi mati tak berdaya tak terkecuali penjualan potensi produk lokal buah Sawo (Manilkara Zapota) juga merosot total (Thaha, 2020). Para pedagang sangat bergantung dengan penjualan buah sawo di kawasan wisata religi Sunan Drajat. Hal ini juga tercermin dari jumlah kunjungan wisata wisata Wisata Religi Sunan Drajat sebelum covid sebesar 480.885 (BPS, 2020).

Istilah Perdikan adalah tanah wilayah kekuasaan Raden Qosim (Sunan Drajat) yang kental dengan asli pribumi masyarakat sekitar Sunan Drajat. Secara geografi lingkungan pendampingan sangat dekat dengan Wisata Bahari Lamongan (WBL) radius 3 km dengan kunjungan wisata sebanyak 583.938

orang, wisata Gua Maharani radius 3 km dengan kunjungan wisata 279.402, wisata religi makam Sendang Duwur radius 7 km dengan data kunjungan 91.885 terletak, wisata pemandian Air hangat Brumbun radius 2 km dengan data kunjungan 28.365 (BPS, 2020), pelabuhan angkutan dalam negeri radius 3 km dan pelabuhan internasional Shore Base radius 3 km.

Pengabdian masyarakat ini menjadi penting dan sangat menarik untuk dilakukan di desa Drajat Paciran Lamongan. Secara geografis wilayah maritim sebagai jalur utama pantai utara yang menghubungkan kota Surabaya dan Kota Jakarta dengan panjang garis pantai sepanjang 47 km dari kabupaten Tuban dan kabupaten Gresik. Iklim tropis dengan tanah berkapur menjadikan buah sawo berkembang dengan baik. Keunggulan sawo yang masa pematangan tidak mengenal musim, daging buah yang halus, selalu konsisten berbuah dalam setiap tahun, manis rasanya dan tanaman yang berumur panjang menjadikan buah sawo sebagai bahan baku dalam pembuatan produk olahan (Noerhalimah, 2019).

Sutarya (2016) menyatakan bahwa rasa manis pada buah sawo disebabkan kandungan gula pada daging sawo berkisar antara 16–20 % sehingga buah sawo dapat dijadikan sebagai bahan pemanis pada makanan olahan. Hasil penelitian Arsyad & Annisa (2016) bahwa buah sawo yang masih muda berfungsi sebagai obat tradisional mengobati penyakit diare dengan cara buah diparut, diperas dan airnya diminum. Yuliana *et al.*, (2021) telah melaksanakan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dengan tema pemanfaatan buah sawo menjadi keripik dan sirup di desa Pawidean. Kegiatan PkM tersebut bertujuan untuk

memaksimalkan sumber daya alam melalui pengolahan buah sawo, dimana buah sawo bukan sebatas sebagai konsumsi buah secara langsung namun juga dapat dijadikan produksi olahan dengan bahan dasar buah sawo.

Jufriyanto (2019) dalam kegiatan PkM yang dilaksanakan di kecamatan Modung dalam kegiatan pengembangan produk Unggulan mengatakan bahwa salah satu produk unggulan Desa Patereman di Kecamatan Modung Bangkalan adalah selai sawo dan keripik sawo. Sawo selain dikreasikan menjadi berbagai macam olahan, sawo juga dapat digunakan untuk mengatasi diare. Kandungan tanin yang cukup pada buah sawo yang mudah di duga dapat menjadi anti diare (Trisnawati & Azizah, 2019). Ladion mengatakan bahwa buah sawo muda dapat mengobati diare (Syakri, 2017). Kandungan karotenoid yang tinggi pada buah sawo pada pemenuhan gizi dalam tubuh maka buah sawo cocok digunakan sebagai bahan pembuatan mentega (Puspita et al., 2018, p. 86).

Menelisik dari beberapa hasil penelitian melalui PkM sebelumnya maka PkM ini menjadi sangat menarik dan penting untuk dilaksanakan. Buah sawo yang biasanya sebagai makan siap saji namun dapat dikreasikan menjadi produk olahan. Sumber daya lokal lebih menjadi pertimbangan untuk menggerakkan kreasi masyarakat untuk lebih mandiri. Melimpahnya hasil buah sawo bagi masyarakat telah menciptakan ruang baru bagi masyarakat dalam menciptakan kreasi secara mandiri dalam pengolahannya. Maka PkM melalui pemberdayaan aset Perdikan Sunan Drajat dapat mewarnai beberapa bentuk pengabdian yang telah dilakukan sebelumnya. Pengabdian melalui pemberdayaan ini bertujuan ingin menghasilkan kreasi produk olahan dengan bahan utama buah sawo. Beberapa varian ragam produk olahan buah sawo dapat berupa sale sawo, sirup sawo, selai sawo, bolu sawo, stick sawo,

dan puding sawo. Beberapa varian produk olahan ini akan menjadi makanan khas di area Wisata Religi Makam Sunan Drajat. Pengabdian melalui pengolahan kreasi juga dapat menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat dalam mengatasi pengangguran, membuka ruang ide baru dalam pemanfaatan potensi kekayaan alam masyarakat "Perdikan" Sunan Drajat. Kegiatan pengabdian ini juga dapat menciptakan kreasi produk destinasi Wisata Religi Sunan Drajat di Kabupaten Lamongan.

METODE

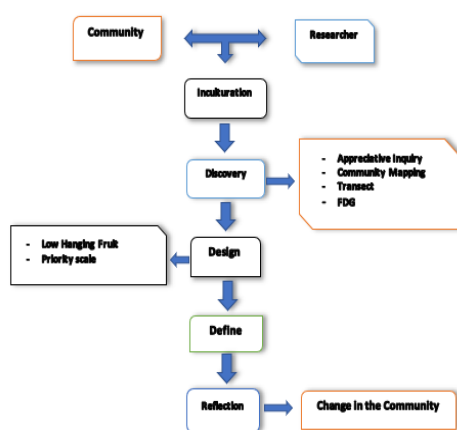
Kegiatan pendampingan masyarakat dalam kemitraan universitas masyarakat di desa Drajat Paciran Lamongan menggunakan pendekatan Asset Based Community Development (Ulum, Muslih, et al., 2021). Pendampingan pengolahan kreasi buah sawo dilaksanakan di kawasan pantai utara kabupaten Lamongan tepatnya di desa Drajat Paciran Lamongan. Sebanyak 21 orang terdiri dari para remaja putri dan ibu-ibu rumah tangga turut dalam kegiatan pendampingan dalam pengolahan kreasi buah sawo. Pendampingan di mulai sejak tanggal 5 November -15 Desember 2022.

Pendampingan diawali dari pengungkapan aset yang dimiliki masyarakat dalam tahap pengenalan (inkulturasi). Melalui sosialisasi program yang disampaikan dapat meningkatkan kepercayaan masyarakat atas kepemilikan aset yang dimilikinya baik aset fisik maupun aset sosial. Masyarakat dapat memotivasi dirinya untuk melakukan perubahan yang lebih baik.

Langkah kedua dengan menemukan kembali (*discovery*) kepercayaan dampingi dengan mengetahui kekuatan dan kelemahan sehingga dapat mengetahui peluang dan kesempatan dalam mencapai kesuksesan (Ulum, Nashihin, et al., 2021). Melalui mengungkapkan kekuatan dan kelemahan para dampingi dapat menyusun

kembali langkah-langkah dalam melaksanakan program kegiatan. Langkah ketiga masyarakat secara sadar mampu membuat keputusan untuk menggerakkan dan memobilisasi aset yang dimilikinya (*design*).

Langkah keempat masyarakat dampingan mampu membuat keputusan dalam menentukan prioritas dan ketercapaian yang relevan dan mampu dicapai (*define*). Pada akhir kegiatan masyarakat dampingan mampu membuat suatu evaluasi diri atas kegiatan yang telah dilakukannya (refleksi). Masyarakat dampingan mampu menarasikan kesuksesan dari apa yang telah dilakukannya. Secara rinci kegiatan pendampingan melalui pemberdayaan terangkum dalam diagram *flowchat* pada Gambar 1.



Gambar 1 Flowchat Kegiatan Pemberdayaan

Ketercapaian program pendampingan yang dilaksanakan dapat di ukur dengan indikator keberhasilan pada aspek pengetahuan, aspek keterampilan dan aspek respon peserta dampingan yang telah mengikuti pelatihan. Aspek pengetahuan dapat di lihat dari pengetahuan, pemahaman dan cara membedakan buah sawo yang bagus, serta memahami pemanfaatan buah sawo dari berbagai jenis olahan. Aspek keterampilan dapat dilihat dari cara membuat produk olahan dari bahan baku

sawo. Para dampingan dapat membuat 6 jenis macam produk olahan bahan dasar sawo dari mulai proses penyiapan , komposisi, cara memasak sampai cara menyajikannya. Aspek respon dari peserta dapat dilihat dari antusias, dan semangat selama mengikuti kegiatan tanpa mengeluh, tanpa paksaan dan dengan kesadaran mengikuti kegiatan sampai selesai.

Pengukuran keberhasilan pendampingan ini dilakukan melalui kegiatan Rencana Tindak Lanjut (RTL) berupa praktik secara mandiri dalam pengolahan kreasi buah sawo. Pelaksanaan RTL dilakukan dan di evaluasi 1 minggu setelah pelaksanaan pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pendampingan dilakukan dalam beberapa tahapan di mulai dari tahapan pengenalan program kegiatan sampai pada kegiatan pendampingan pengolahan kreasi buah sawo. Kegiatan diawali dengan pembukaan yang dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2 Pembukaan Pelatihan Pengolahan Sawo

Pelaksanaan pengenalan program dan pelatihan pengolahan kreasi buah sawo disusun dengan mempertimbangkan kondisi dan kebutuhan para dampingan. Pada penyusunan program kegiatan pelatihan pengolahan kreasi sawo disepakati dengan enam macam kreasi. Keenam kreasi olahan sawo meliputi sale sawo, puding sawo, selai sawo, stick sawo, sirup sawo dan bolu sawo.

Kegiatan pelatihan pengolahan kreasi sawo dilaksanakan selama 2 hari yaitu 8–9 Desember 2022. Kegiatan pengolahan kreasi buah sawo diawali dengan penyampaian materi tentang buah sawo dan cara pengolahannya. Dalam penyampaiannya disampaikan bahwa buah sawo mengandung beberapa senyawa seperti saponin, tanin, larvasida dan flavanoiod. Tanin biasanya digunakan untuk bahan pengobatan sakit kulit dan diare (Hakimah, 2010). Larvasida dalam buah sawo dapat mencegah demam berdarah akibat penularan nyamuk *Aedes aegypti* (Trisnawati, 2018). Buah sawo juga

memiliki banyak kandungan makanan bergizi seperti protein, lemak, vitamin A, vitamin B, vitamin C dan mineral besi.

Kegiatan pelatihan pengolahan pada hari pertama disepakati pembuatan sirup sawo, puding sawo dan sale sawo. Pelatihan pengolahan di mulai penyiapan bahan, peralatan dan proses pengolahan. Sebelum pelatihan narasumber menyampaikan proses dan langkah-langkah pembuatan produk olahan kreasi sawo. Kegiatan pelatihan dibagi menjadi 3 kelompok masing-masing terdiri dari 7 orang. Berikut ini komposisi, bahan baku dan cara pengolahan kreasi buah sawo sebagaimana dalam Tabel 1.

Tabel 1 Jenis Produk, Bahan Baku dan Cara Pembuatannya Puding Sawo, Sirup Sawo dan Sale Sawo

Produk	Bahan Baku	Cara Membuat
Puding Sawo	<ul style="list-style-type: none"> • 1 bungkus agar-agar Swallow Plain • 5 sendok makan gula pasir Gula Pasir • 1 bungkus santan kara • 60 ml air matang • 3 buah sawo (daging buah) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Blender semua bahan kecuali gula, kemudian tuang ke panci. 2. Masukkan gula , lalu masak sampai mendidih 3. Setelah mendidih, tuang adonan yang sudah masak kedalam cetakan puding. 4. Tunggu sampai dingin, puding siap disajikan
Sirup sawo	<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg daging buah sawo yang matang • 4 gr asam sitrat • 2 liter air matang • ¼ gr potasium sorbat • 1 kg gula pasir • CMC (pengental makanan) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Blender daging buah sawo dengan air, lalu saring untuk memisahkan sari buah dari ampasnya 2. Siapkan wadah untuk mencampur gula pasir dan CMC (Pengental Makanan), lalu aduk sampai tercampur rata 3. Setelah diaduk rata, masukkan ke dalam sari buah sawo. Aduk sampai semua larut. 4. Tambahkan Asam Sitrat, lalu aduk lagi sampai larut 5. Sebagai pengawet, tambahkan Potasium Sorbat, dan aduk sampai semua larut
Sale sawo	<ul style="list-style-type: none"> • buah sawo • 300 ml air matang • 10 sendok makan tepung terigu • 7 sendok tepung beras • 2 sendoktepung tapioka • ½ sendok soda kue • ¼ sendok vanilla bubuk 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kupas buah sawo, kemudian iris tipis atau tebal sesuai selera 2. Siapkan tampah, lalu tata irisan sawo, lalu jemur hingga benar-benar kering di bawah terik matahari 3. Campurkan semua bahan pelapis. Pastikan tidak terlalu kental agar sale tidak alot. 4. Panaskan minyak secukupnya 5. Celupkan sawo dengan bahan lapisan. Jangan dicelup terlalu tebal agar bisa krispi 6. Goreng sawo hingga matang dan kering

Produk	Bahan Baku	Cara Membuat
	<ul style="list-style-type: none"> 1 sendok gula pasir 	<ol style="list-style-type: none"> Setelah sale sawo matang angkat lalu tiriskan Sale Sawo siap dihidangkan.

Pada akhir pelatihan pengolahan hari pertama juga dilaksanakan proses pengepakan produk yang telah dihasilkan. Namun pada produk puding sawo belum terlihat hasil karena harus menunggu hasil produk benar-benar padat dan bisa dinikmati. Pada akhir pertemuan pelatihan diadakan evaluasi dari seluruh rangkaian kegiatan pelatihan di hari pertama.

Hari kedua pelaksanaan pelatihan pembuatan bolu sawo, stick sawo dan selai sawo. Kegiatan hari kedua juga

dilaksanakan secara berkelompok seperti hari sebelumnya. Pada pelatihan hari ini juga dimulai dengan menyiapkan bahan baku, peralatan dan proses pembuatan kreasi produk. Sebelum pelatihan dimulai pemateri menyampaikan beberapa hal yang terkait dengan proses pembuatan bahan olahan dari buah sawo dan beberapa peralatan yang tersedia. Berikut ini komposisi jenis produk, bahan baku, dan cara pembuatan kreasi sawo sebagaimana dalam Tabel 2.

Tabel 2 Jenis Produk, Bahan Baku dan Cara Pembuatan Bolu Sawo, Stick Sawo dan Selai Sawo

Produk	Bahan Baku	Cara Membuat
Bolu Sawo	<ul style="list-style-type: none"> 4 butir telur 20 gr gula pasir 500 gr buah sawo (kupas dan blender daging buahnya) 200 gram tepung terigu 20 gr bubuk coklat 100 ml minyak goreng ½ sendok SP ½ sendok baking soda ½ sendok baking powder secukupnya pasta coklat secukupnya margarin secukupnya keju parut untuk topping 	<ol style="list-style-type: none"> Mixer telur, SP dan gula pasir hingga putih dan kental, lalu masukkan pasta coklat dan buah sawo. Tambahkan baking powder, baking soda, bubuk coklat dan tepung terigu sambil dimixer dengan kecepatan rendah Masukkan minyak goreng ke dalam adonan, aduk bolak-balik dengan spatula Siapkan loyang yang telah dioles dengan margarin dan taburi loyang dengan keju parut. Oven adonan dalam suhu 180° celsius selama 45 menit (tes kematangan bolu sawo dengan cara ditusuk) Setelah matang, keluarkan bolu sawo dari loyang Bolu sawo siap untuk disajikan.
Stick Sawo	<ul style="list-style-type: none"> ½ kg tepung terigu 400 gr tepung tapioka 200 gr margarin (cairkan) 1 btr Telur 300 gr Buah Sawo (kupas dan blender daging buahnya) 150 gr Gula Pasir 4 gr Soda Kue Minyak Goreng (untuk menggoreng) 	<ol style="list-style-type: none"> Siapkan baskom. Masukkan buah sawo yang telah blender, tepung terigu, tepung tapioka, telur dan gula lalu aduk jadi satu. Lalu masukkan margarin yang sudah dicairkan, uleni sampai kalis. Cetak adonan dengan gilingan mie (atur bentuk stick) Goreng stick sampai kering, angkat lalu tiriskan.

Produk	Bahan Baku	Cara Membuat
Selai Sawo	<ul style="list-style-type: none"> • 8 Buah Sawo • 3 sendok gula pasir • 1 sendok makan Tepung Maizena agar tekstur selainya kental (opsional) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kupas buah sawo kemudian diblender 2. Siapkan teflon, lalu masukkan buah sawo yang telah diblender tadi, masak dengan api sedang 3. Setelah mendidih, beri tepung maizena sedikit demi sedikit disesuaikan dengan selera 4. Setelah matang, dinginkan 5. Selai sawo siap dihidangkan. Selamat Mencoba.

Setelah pelaksanaan pelatihan pembuatan bolu sawo, selai sawo dan stick sawo, maka kegiatan selanjutnya adalah pembungkusan (*packing*). Pada kegiatan ini disampaikan salah satu hal yang menarik pada pembungkusan adalah desain produk. Gobe mengatakan kemasan dapat menarik perhatian konsumen (Nugrahani, 2015). Berikut ini gambar proses pengepakan sebagaimana dalam Gambar 3.



Gambar 3 Proses Pengepakan Kreasi Olahan Buah Sawo

Desain merupakan totalitas fitur yang berpengaruh pada rasa, tampilan dan kepuasan (Handayani, 2012). Walaupun isi produk berkualitas dan bermutu namun jika bungkus dan desain merek tidak menarik akan menyebabkan konsumen menjadi kurang tertarik. Salah satu fungsi kemasan selain melindungi produk, mudah di bawa, mudah penyimpanan dan memberikan rasa menarik (Herydiansyah et al., 2019). Berikut gambar hasil produk pengolahan kreasi sawo dalam Gambar 4.



Gambar 4 Produk Stick Sawo, Sirup Sawo dan Sale Sawo

Pembuatan desain merek produk sangat menentukan daya tarik konsumen untuk membelinya. Pada pelatihan pengolahan kreasi olahan sawo, desain merek produk telah disiapkan oleh peneliti, sedangkan para peserta dampingan tinggal menempelkan saja. Teknik menempelkan desain merek/logo juga disampaikan oleh pemateri. Terdapat beberapa teknik dan alasan menempelkan merek/logo produk pada pembungkus. Selain pertimbangan artistik/seni juga penyesuaian dengan bentuk pembungkus produk. Pada proses pengepakan juga disampaikan jumlah berat atau isi dalam satu bungkus. Kegiatan ini dilakukan untuk menganalisis harga jual setiap produknya.

Akhir kegiatan para dampingan diajak untuk mengevaluasi hasil kegiatan dengan menyampaikan pendapat dan pertanyaan terkait kegiatan pendampingan. Di samping pertanyaan, juga tanggapan dari para peserta selama mengikuti kegiatan pendampingan. Pada akhir kegiatan juga disepakati untuk

membuat rencana tindak lanjut (RTL) dari program kegiatan pelatihan kreasi buah sawo. Berikut hasil pengolahan hasil kreasi olahan sawo sebagaimana dalam Gambar 5.



Gambar 5 Hasil Produk Kreasi Olahan Buah Sawo

Pelaksanaan RTL disepakati setiap peserta dalam waktu satu minggu dapat membuat salah satu hasil kreasi olahan sawo. Kegiatan RTL dapat memberikan penguatan dan kepercayaan diri dari peserta dampingan. Dalam kurun waktu satu minggu sesuai kesepakatan, pelaksanaan hasil dari RTL telah dilaksanakan. Ibu-ibu yang ikut dalam pendampingan telah menghasilkan berbagai produk yang dihasilkan secara mandiri. Hasil produk yang mereka buat menunjukkan hasil yang maksimal sesuai dengan pelatihan yang mereka lakukan sebelumnya.

SIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan melalui pengolahan kreasi buah sawo telah dilaksanakan sejak dimulai kegiatan sosialisasi sampai RTL. Beberapa hasil pendampingan telah diperoleh sehingga memberikan dampak yang positif bagi masyarakat dampingan khususnya dan lingkungan masyarakat secara keseluruhan. Peserta dapat mengkreasi buah sawo menjadi produk olahan dengan bahan dasar buah sawo. Peserta dapat membuat aneka macam jenis makanan dari sawo seperti sale sawo, selai sawo, sirup sawo, stick sawo, puding sawo dan bolu sawo. Terbuka lapangan kerja baru dalam

perekonomian dan ruang usaha baru bagi masyarakat dampingan melalui produk olahan sawo. Pendapatan masyarakat dampingan menjadi meningkat dengan menjual aneka macam jenis produk olahan berbahan dasar sawo.

DAFTAR PUSTAKA

- Arsyad M, & Annisa, A. R (2016) Konsentrasi hambat minuman (kkm) ekstra etanol buah sawo. (achras zapota l) terhadap pertumbuhan bakteri escherichia coli. *Jurnal Ibnu Sina*, 1 (2), 211-218.
- Bahtiar, R. A. (2020). Dampak covid 19 terhadap perlambatan sektor umkm. *Info Singkat*, XII(6), 19–24.
- BPS. (2020). *Lamongan dalam angka 2020*.
- Hakimah, I. A. (2010). *Macam buah berkhasiat istimewa*. Syura Media Utama.
- Handayani, T. (2012). Pengaruh atribut produk terhadap loyalitas pelanggan green product sepeda motor honda injection. *Management Analysis Journal*, 1(2), 120–128.
- Herydiansyah, G., Candra, M., & Pahlevi, R. (2019). Penyuluhan pentingnya label pada kemasan produk dan pajak pada usaha kecil menengah (ukm) desa tebedak ii kecamatan payaraman ogan ilir. *Suluh Abdi : Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 84–89.
- Jufriyanto, M. (2019). Pengembangan produk unggulan sebagai potensi peningkatan ekonomi masyarakat desa di kecamatan modung bangkalan. *Pengabdhi*, 5(1).
- Noerhalimah, F. (2019). *Korelasi konsentrasi asam askorbat dan kalium permanganat serta jenis kemasan plastik terhadap karakteristik buah sawo segar (Manilkara Zapota (L.) Van Royen) selama penyimpanan*. Universitas Pasundan.
- Nugrahani, R. (2015). Peran desain grafis pada label dan kemasan produk

- makanan umkm. *Imajinasi: Jurnal Seni*, 9(2), 127–136.
- Puspita, D., Rahardjo, M., Pratiwi Elingsetyo Sanubari, T., & Agung Kurniawan, Y. (2018). Pemanfaatan buah sawo keju (*Pouteria Campechiana*) menjadi mentega sebagai suplemen vitamin a. *Jurnal Dunia Gizi*, 1(2), 84–91. <http://ejournal.helvetia.ac.id/index.php/jdg/article/view/3014/68>
- Sutarya, R. I. (2016). *Perbandingan antara sawo manila (Manilkara Zapota) dengan konsentrasi gula kelapa dan lama pemanasan terhadap karakteristik dodol*. Universitas Pasundan.
- Syakri, S. (2017). Formulasi dan uji aktivitas sirup sari buah sawo manila terhadap beberapa mikroba. *JF FIK UINAM*, 5(2), 72–83.
- Thaha, A. F. (2020). Dampak covid-19 terhadap umkm di indonesia. *Jurnal Brand*, 2(1), 147-153.
- Trisnawati, A. (2018). Uji kandungan senyawa kimia ekstrak kulit sawo atang dan buah sawo muda (*manilkara zapota*). *Prosiding Seminar Nasional Kimia 2018 “Eksplorasi Bahan Alam Sebagai Inovasi Sains Untuk Kemajuan Indonesia.”*
- Trisnawati, A., & Azizah, A. S. N. (2019). Perbandingan efektivitas larvasida ekstrak kulit dan daging buah sawo (*Manilkara zapota*) terhadap kematian nyamuk aedes aegypti. *CHEESA: Chemical Engineering Research Articles*, 2(2), 66–74.
- Ulum, M., Muslih, M., Nashihin, N., Musbikhin, M., Musthofa, R. Z., & Zaini, A. A. (2021). *Panduan KKN ABCD (asset based community development) Institut Pesantren Sunan Drajat Lamongan*. Pustaka Ilalang.
- Ulum, M., Nashihin, N., Zawawi, A., & Huda, H. (2021). Pendampingan pengolahan ikan gatul sebagai sumber ekonomi keluarga bagi ibu-ibu rumah tangga di desa tanggul rejo manyar gresik. *KERIS: Journal of Community Engagement*, 1(1), 1–9.
- Yuliana, E., Lissa, L., & Subkhi, N. (2021). Pemanfaatan buah sawo (*manilkara zapota*) untuk menghasilkan keripik dan sirup di desa pawidean. *Abdi Wiralodra: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2017), 53–60.