

BAB I

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Kurangnya minat masyarakat Indonesia dalam mengonsumsi buah-buahan menyebabkan banyak produksi buah yang dijual dipasaran membusuk dan menjadi limbah makan (*food waste*) karena kualitas buah sudah tidak termasuk dalam kategori buah yang layak untuk dikonsumsi. Menurut data dari Survei Ekonomi Sosial Nasional (SUSENAS) 2019, rata-rata konsumsi per kapita per hari untuk buah-buahan hanya sebesar 41,95 Kkal atau sekitar 67 gram/kapita/hari. Angka ini jauh di bawah angka kecukupan gizi WHO yaitu sebesar 150 gram/kapita/hari (Humas Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia, 2020).

Food waste adalah kehilangan pangan pada konsumen. Artinya konsumen tidak menghabiskan makanan atau menyisakan makanan dan membuang makanan busuk dari persediaan makanan. Di Indonesia, jumlah *food waste* di swalayan untuk buah-buahan sebesar 7,28–10,56% dan sayur-sayuran 6,85–11,10% (Daryanto & Sahara, 2016).

Dengan mengurangi dampak negatif *food waste* pada bahan pangan khususnya buah-buahan juga berkontribusi positif terhadap penurunan tingkat gas metana yang sangat berbahaya bagi atmosfer bumi (Republika, 2019), salah satu cara agar buah-buahan tidak menjadi *food waste*, yaitu dengan mengolah buah-buahan tersebut menjadi produk olahan *jam* ataupun *marmalade* agar dapat dikonsumsi dan disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama dibandingkan dibandingkan dengan mengonsumsi buah yang tidak diolah.

Di Indonesia, semua olahan buah atau bahan lainnya hanya dikenal dengan sebutan selai. Sementara di luar Indonesia dikenal dengan berbagai istilah. Menurut Ziedrich, (2009) dalam buku *The Joy of Jams, Jellies, and Other Sweet Preserves*, olesan dapat dikategorikan sebagai berikut:

1. *Jam* adalah olesan yang terbuat dari buah yang dimasak dengan cara memotong ataupun menghaluskan buah. Jika buah yang digunakan mempunyai asam yang rendah, bahan asam seperti jus lemon dapat digunakan untuk menghasilkan gel yang baik dan jika buah mempunyai kadar pektin rendah dapat dikombinasikan dengan buah dengan pektin tinggi.
2. *Preserves* adalah irisan buah atau buah yang utuh dalam sirup, preserves dapat dikonsumsi bersama dengan roti. *Marmalade* diolah dari buah jeruk, baik dari sari buah, kulit adri dan kulit luarnya. Tekstur dari marmalade adalah berupa cairan bening kental seperti jelly dengan irisan kulit jeruk.
3. *Jelly* merupakan olesan yang terbuat dari jus buah yang diekstraksi. Tekstur dari jelly lembut dan cukup kuat untuk menahan bentuk pada saat dipotong atau di sendok namun tetap dapat menyebar dengan mudah.

Sekarang ini banyak selai yang dapat ditemui dengan mudah, seperti varian selai dengan rasa *Blueberry*, *Strawberry*, dan Kacang. Walaupun di jual dengan berbagai merek yang berbeda-beda, namun mempunyai kesamaan dari segi rasa yang ditawarkan.

Menurut Undang-undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 20, Perguruan Tinggi berkewajiban menyelenggarakan penelitian pengabdian kepada masyarakat di samping melaksanakan pendidikan, terutama

untuk jurusan pariwisata. Oleh karena itu, tim Pengabdian kepada Masyarakat bermaksud untuk membagikan ilmu yang telah kami dapatkan dari pendidikan kami kepada Teras Kamis GKI Taman Aries Jakarta Barat dalam bentuk seminar *online*. Melalui kegiatan ini, tim Pengabdian kepada Masyarakat ingin membagikan dan melatih peserta tentang ilmu selai dan bagaimana cara pembuatan Selai *Strawberry Banana* dan Selai Ubi Ungu.

B. Permasalahan Mitra

Teras Kamis adalah salah satu perkumpulan yang terbentuk dibawah naungan GKI Taman Aries Jakarta Barat. Teras Kamis merupakan wadah bagi warga jemaat yang berisikan pertemuan tentang kegiatan-kegiatan positif meliputi tips kesehatan, hobi, bisnis, pekerjaan, dan sebagainya melalui channel Youtube dan Zoom Meeting komunitas ini.

Sebagian besar dari anggota Teras Kamis ini adalah ibu rumah tangga yang bekerja dirumah sambil berbisnis dan sebagiannya adalah pegawai atau pekerja kantoran yang memiliki minat di bidang kuliner. Dalam hal ini Teras Kamis GKI Taman Aries Jakarta Barat sangat cocok untuk dijadikan wadah untuk memberikan pengetahuan mengenai selai, pembuatan selai dengan variasi rasa yang baru dan bagaimana cara mengolahnya menjadi ide baru untuk dijadikan sebagai bisnis di bidang kuliner.