



**PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN DAN PEMANFAATAN MANGGA MENJADI ANEKA MACAM OLAHAN MAKANAN DI RW.09 KAMPUNG NANAS, KEL. TELUK TERING, KEC. BATAM KOTA, PROVINSI KEPULAUAN RIAU**

Pilifus Junianto<sup>1</sup>, Yuliana Kafenia Putri Nggala<sup>2</sup>  
Program Studi Manajemen, STIE Bentara Persada<sup>1,2</sup>  
[pilifusj@gmail.com](mailto:pilifusj@gmail.com)<sup>1</sup>

**Abstrak**

*Tujuan dari dilaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) ini adalah sebagai bentuk implementasi kerjasama antara STIE Bentara Persada dengan Warga RW.09 Kampung Nanas, Kel. Teluk Kering, Kec. Batam Kota dalam bentuk pelatihan dan pemanfaatan mangga menjadi aneka olahan makanan. PkM dilaksanakan Sabtu, 29 April 2023 bersama mahasiswa STIE Bentara Persada ini bertujuan untuk membantu warga dalam menambah nilai ekonomis keluarga serta menjadi sumber lapangan pekerjaan bagi masyarakat setempat. Secara keseluruhan kegiatan PkM mendapatkan respon antusiasme yang positif dari warga.*

**Kata Kunci:** Pemberdayaan, Mangga

**Abstract**

*The aim of carrying out this community service activity is as a form of implementing collaboration between STIE Bentara Persada and the residents of RW.09 Kampung Nanas, Kel. Teluk Kering, Kec. Batam City in the form of training and utilization of mangoes into various processed foods. This program was held on Saturday, April 29 2023 with STIE Bentara Persada students and aims to help residents increase their family's economic value and become a source of employment opportunities for the local community. Overall, this activities received a positive enthusiastic response from residents.*

**Keywords:** Empowerment, Mango

## **1. Pendahuluan**

Di Provinsi Kepulauan Riau, khususnya di Kelurahan Teluk Tering, Kampung Nanas, RW.09, terdapat potensi besar dalam produksi buah mangga. Buah ini tidak hanya menjadi sumber pangan lokal tetapi juga memiliki potensi ekonomi yang signifikan jika dikelola dengan tepat. Namun, sebagian besar panen mangga seringkali hanya dijual dalam bentuk segar dan belum dimanfaatkan secara maksimal. Ini menimbulkan peluang untuk meningkatkan nilai tambah produk mangga melalui berbagai olahan makanan.

Kekayaan sumber daya alam di kawasan ini memberikan peluang untuk pengembangan industri kecil dan menengah yang berbasis pada pemanfaatan mangga. Dengan demikian, upaya pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan dan pengolahan mangga menjadi sangat relevan. Pelatihan ini diharapkan dapat menginspirasi masyarakat untuk mengembangkan ide-ide kreatif dalam mengolah mangga, sehingga tidak hanya meningkatkan diversifikasi produk tetapi juga membuka peluang pasar baru.

Pelatihan pemberdayaan masyarakat di RW.09 Kampung Nanas, Kelurahan Teluk Tering, menghadapi tantangan spesifik terkait peningkatan nilai ekonomis mangga. Masalah utama meliputi kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah mangga menjadi produk bernilai tambah tinggi, serta terbatasnya akses terhadap pasar yang lebih luas. Hal ini berakibat pada pemanfaatan mangga yang belum optimal, dimana produk olahan mangga mayoritas hanya dipasarkan di lingkungan terdekat, sehingga peluang ekspansi pasar dan peningkatan pendapatan menjadi terbatas.

Akhirnya pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan ini tidak hanya berfokus pada aspek ekonomi, tetapi juga memperkuat aspek sosial komunitas. Melalui peningkatan keterampilan dan pengetahuan dalam pengolahan mangga, diharapkan dapat mendorong kebersamaan, kerjasama, dan semangat kewirausahaan. Dampak positif yang diharapkan meliputi peningkatan kesejahteraan masyarakat dan pengembangan ekonomi lokal yang berkelanjutan, berkat inovasi dan kreativitas dalam pengolahan mangga menjadi aneka olahan makanan yang bernilai ekonomis tinggi.

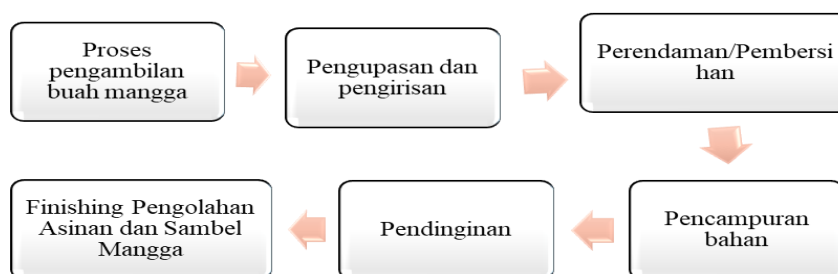
## **2. Bahan dan Metode**

Pelaksanaan penyuluhan dilakukan dengan materi penyuluhan/pelatihan yang diberikan yaitu:

1. Metode/cara pembuatan asinan dan sambal mangga. Bahan-bahan produk pembuatan asinan dan sambal manga antara lain: mangga, gula, garam, air mineral, cabe, bawang merah, bawang putih, dan terasi.

2. Mengembangkan semangat kewirausahaan bagi warga RW.09 Kampung Nanas dengan konsep membangun kemandirian melalui peningkatan produk yang berkualitas yang siap pakai dan siap jual.
3. Manajemen produksi dan cara pemasaran asinan dan sambal manga yang dihasilkan, serta target pasarnya.

Selanjutnya dijelaskan langkah-langkah proses pembuatan produk dengan alur yang disajikan dalam gambar berikut:



*Gambar 1 Proses Pembuatan Asinan dan Sambal Mangga*

Adapun langkah-langkah pembuatan asinan mangga adalah:

1. Masukkan air, gula pasir, garam, cabai rawit halus, dan cabai merah halus ke dalam panci, aduk rata. Masak di atas api sedang sambil diaduk hingga mendidih dan bau langu cabainya hilang.
2. Tambahkan cuka, aduk rata. Angkat, dinginkan.
3. Tuang larutan gula ke dalam wadah. Tambahkan potongan mangga, aduk rata.
4. Tutup wadah. Simpan dalam lemari es hingga bumbu meresap (6 jam). Sajikan dingin.

Selanjutnya langkah-langkah pembuatan sambal mangga adalah:

1. Kupas mangga, cuci bersih lalu serut memanjang kemudian tiriskan
2. Bakar terasi
3. Rebus cabai merah, cabai rawit, bawang merah, dan bawang putih sampai agak lembut
4. Masukkan terasi yang sudah dibakar diulek bersamaan tambahkan garam dan gula secukupnya.

5. Campurkan serutan mangga lalu aduk kembali hingga tercampur rata. Sajikan.

Berikut ditampilkan gambar proses pembuatan asinan mangga:



*Gambar 2 Buah Mangga yang sudah dipotong*



*Gambar 3 Proses Memasak Kuah Asinan*



*Gambar 4 Pencampuran Mangga dengan Kuah Asinan*



*Gambar 5 Hasil Produk Asinan Mangga*

Berikut gambar proses pembuatan sambal mangga:



*Gambar 6 Bumbu untuk Pembuatan Sambal*



*Gambar 7 Proses Menyerut Mangga*





*Gambar 8 Proses Penghalusan Bumbu*



*Gambar 9 Pencampuran Mangga dan Sambel*



*Gambar 10 Hasil Produk Sambal Mangga*



*Gambar 11 Pelatihan Pembuatan Asinan dan Sambel Mangga kepada Warga*

### **3. Hasil dan Pembahasan**

Setelah selesai melakukan praktik dan menghasilkan produk asinan mangga (Gambar 4) dan sambal mangga (Gambar 10) maka tim pengabdian melakukan pelatihan lanjutan dan pendampingan kepada warga RW.09 Kampung Nanas untuk keberlanjutan usahanya. Melalui pendampingan ini masyarakat dapat mandiri dalam melakukan usahanya sehingga menjadi pelopor bagi masyarakat lainnya di Kelurahan. Pelatihan usaha asinan dan sambal mangga diharapkan berlanjut dengan melakukan kerjasama dengan toko penjualan oleh-oleh di sekitar RW.09 Kampung Nanas Kota Batam.

### **4. Kesimpulan dan Saran**

Pelatihan ini merespons tantangan seperti keterbatasan pengetahuan dan akses pasar, yang menyebabkan dominasi penjualan produk mangga dalam bentuk segar di lingkup lokal, membatasi peluang pendapatan dan pertumbuhan pasar. Oleh karena itu, pelatihan ini berguna untuk meningkatkan nilai ekonomi bersamaan dengan perluasan wawasan dan ketrampilan dalam memanfaatkan potensi mangga. Harapannya keberlanjutan terus berlangsung sehingga semakin menumbuhkan jiwa kewirausahaan dari warga yang didukung oleh segenap pemangku kepentingan di Kota Batam



## **5. Ucapan Terima Kasih**

Rasa syukur dihaturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan berkatnya dan kesehatannya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan tulisan ini. Kemudian ucapan rasa terimakasih disampaikan kepada Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bentara Persada, para mahasiswa STIE Bentara Persada, dan segenap warga RW.09 Kampung Nanas, Kel. Teluk Tering, Kec. Batam Kota, Provinsi Kepulauan Riau yang telah berkenan memberikan izin untuk ikut serta melakukan pengabdian kepada masyarakat. Kepada seluruh yang terlibat dalam pelaksanaan Pengabdian pada Masyarakat.

## **6. Daftar Rujukan**

Maryani, D., & Nainggolan, R. R. E. (2019). Pemberdayaan Masyarakat. Deepublish.

Adriyani, R. (2019). Strategi Meningkatkan Nilai Produk Berbahan Mangga Melalui Pemberdayaan Masyarakat. *Dimasejati: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1).

Aisyah, R. N., Handayani, F., Pratiwi, Z. A., Kholifah, S. N., & Arfiyani, N. (2020). Pemanfaatan Buah Mangga untuk Peluang Bisnis bagi Masyarakat Desa Kalipang di Jawa Timur. *Jurnal Abdidas*, 1(3), 125-130.