



**PEMBUATAN SELAI DARI BUAH BALEWA UNTUK  
MENINGKATKAN KESEHATAN DAN PENDAPATAN  
MASYARAKAT KELURAHAN TIMBANGAN  
KECAMATAN INDERALAYA UTARA**

**LAPORAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

Oleh :

**Dra. Fatma, M.S.**  
**Hasanudin, S.Si, M.Si**  
**Drs. Mustafa Kamal, M.Si**  
**M. Said, ST, M.T**  
**Risfidian Mohadi, S.Si, M.Si**

**Diblayai dari DIPA Unsri No. 0200/023-04.0/IV/2008, tanggal 31 Desember 2007**  
**Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan**  
**Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat**  
**Nomor : 238/H9.2.2/PM/2008, tanggal 23 Juli 2008**

**FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN LAM**  
**UNIVERSITAS SRIWIJAYA**  
**T.A. 2008**

**HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN AKHIR KEGIATAN  
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

1. Judul : Pembuatan Selai dari Buah Balewa untuk Meningkatkan Kesehatan dan Pendapatan Masyarakat Kelurahan Timbangan Kecamatan Inderalaya Utara
2. Ketua Pelaksana
- a. Nama : Dra. Fatma, M.S
  - b. NIP : 131 932 708
  - c. Pangkat/Golongan : Pembina/ IVa
  - d. Jabatan : Lektor Kepala
  - e. Sedang Melakukan Pengabdian : Tidak
  - f. Fakultas : MIPA
  - g. Jurusan : Kimia
  - h. Bidang Keahlian : Kimia Analitik
3. Personalia
- a. Jumlah Anggota Pelaksana : 4 orang dosen
  - b. Jumlah Pembantu Pelaksana : 2 orang mahasiswa
4. Jangka Waktu Kegiatan : 6 bulan
5. Bentuk Kegiatan : Penyuluhan dan demonstrasi
6. Sifat Kegiatan : Menunjang Pembangunan
7. Biaya yang Diperlukan
- a. Sumber daridana DIPA UNSRI : Rp. 2.750.000
  - b. Sumber lain : Rp. -
- Jumlah : Rp. 2.750.000,-  
( Dua Juta tujuh ratus lima puluh ribu rupiah )

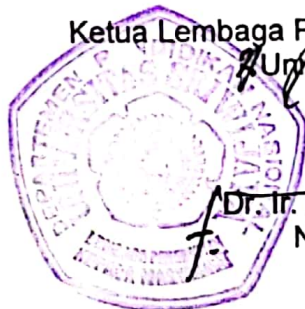


Mengetahui,  
Dekan Fakultas MIPA  
Drs. M.Irfan, M.T  
NIP. 131885585

Inderalaya, Oktober 2008  
Ketua Pelaksana,

Dra. Fatma, M.S.  
NIP. 131932708

Menyetujui:  
Ketua Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat  
Universitas Sriwijaya



Dr. Ir. H.E.S. Halimi, M.Sc.  
NIP. 131789524

## RINGKASAN

Balewa merupakan tumbuhan yang banyak ditanam di lahan perkebunan masyarakat Kelurahan Timbangan dan sekitarnya. Masyarakat baru memanfaatkan balewa sebagai buah segar. Masyarakat baru memanfaatkan buah balewa sebagai makanan pembuka puasa berbentuk kolak karena rasanya yang segar. Buah balewa memiliki kandungan serat yang tinggi sehingga sangat baik digunakan untuk mengatasi gangguan pencernaan. Tingginya kandungan air buah balewa juga sangat baik untuk membersihkan saluran pencernaan dan ginjal.

Pada kegiatan ini telah diberikan penyuluhan dan demonstrasi tentang pembuatan selai dari buah balewa yang bermanfaat untuk memperluas kegunaan buah balewa matang sehingga nilai ekonomi buah balewa akan meningkat dan sekaligus dapat meningkatkan perekonomian masyarakat petani. Dari hasil Tanya jawab dan diskusi dilapangan, ternyata masyarakat sangat tertarik untuk mengolah buah balewa menjadi selai yang digemari oleh masyarakat sebagai campuran campuran makan roti sebagai sarapan atau sebagai bahan pembuatan kue kering.

Program ini memberikan wawasan dan keterampilan baru bagi masyarakat desa yang disambut dengan sangat antusias. Masyarakat memiliki keinginan untuk mengolah buah balewa menjadi produk makanan sehat yang bernilai ekonomis dengan bahan baku yang murah.

## TIM PELAKSANA

Kegiatan Pengabdian pada Masyarakat dengan judul " **Pembuatan Selai dari Buah Balewa untuk Meningkatkan Kesehatan dan Pendapatan Masyarakat Kelurahan Timbangan Kecamatan Inderalaya Utara** " telah dilaksanakan oleh tim yang terdiri dari :

Ketua	: Dra. Fatma, M.S	NIP. 131 932 708
Anggota	: Drs. Mustafa Kamal, M.Si	NIP. 131 999 053
	<b>Hasanudin, S.Si, M.Si</b>	NIP. 132 158 583
	M.Said, S.T, M.T	NIP. 132 297 568
	Risfidian mohadi, S.Si, M.Si	NIP. 132 306 968

## PRAKATA

Dengan mengucapkan syukur Alhamdulillah atas segala rahmat dan karuniaNya, maka tim Pelaksana Pengabdian pada Masyarakat Fakultas MIPA UNSRI dapat melaksanakan kegiatan yang berjudul “ **Pembuatan Selai dari Buah Balewa untuk Meningkatkan Kesehatan dan Pendapatan Masyarakat Kelurahan Timbangan Kecamatan Inderalaya Utara** ”

Kegiatan pengabdian ini merupakan wadah dari kegiatan Tridarma Perguruan Tinggi, dengan tujuan untuk memberikan bekal pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat Kelurahan Timbangan tentang manfaat dan cara-cara pengolahan buah balewa menjadi produk makanan berbentuk selai yang bercita rasa enak dengan kandungan serat tinggi, sehingga nantinya dapat dimanfaatkan sebagai makanan yang digemari keluarga dan sebagai produk yang bernilai ekonomis.

Terlaksananya kegiatan ini tidak terlepas dari bantuan pihak Universitas Sriwijaya, aparat desa, pemuka masyarakat dan partisipasi seluruh peserta. Oleh sebab itu tim pengabdian mengucapkan terimakasih kepada :

1. Rektor Universitas Sriwijaya
2. Ketua Lembaga pengabdian Kepada Masyarakat UNSRI
3. Dekan FMIPA UNSRI
4. Lurah Timbangan , masyarakat dan tokoh masyarakat, dan lain-lain yang tidak dapat dituliskan satu persatu.

Semoga kegiatan ini bermanfaat bagi masyarakat desa dalam mendapatkan teknologi pengolahan buah balewa untuk meningkatkan pemanfaatan buah pepaya.

Inderalaya, Oktober 2008  
Ketua Pelaksana

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
HALAMAN KULIT	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
RINGKASAN	iii
TIM PELAKSANA	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vi
I. PENDAHULUAN	1
II. TINJAUAN PUSTAKA	2
III. MATERI DAN METODE PELAKSANAAN	3
A. Kerangka Pemecahan Masalah	3
B. Realisasi Pemecahan Masalah	4
C. Khalayak Sasaran	4
D. Metode yang Digunakan	5
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	5
V. KESIMPULAN DAN SARAN	10
A. Kesimpulan	10
B. Saran	10
DAFTAR PUSTAKA	10
LAMPIRAN	11