



# MANUAL BOOK

**LAPORAN INOVASI UNNES GIAT ANGKATAN 3  
DESA KEMANTRAN KECAMATAN KRAMAT**

**“SARI BELIMBING WULUH”**

**Video [KLIK disini](#)**

**KABUPATEN TEGAL**

**TAHUN 2022**

# INOVASI UNNES GIAT 3 DESA KEMANTRAN

## “SARI BELIMBING WULUH”

### 1. Latar Belakang

Kemantran merupakan desa yang majemuk, karena itu warganya memiliki mata pencaharian yang beragam seperti pedagang, petani, pelaut, pengusaha UMKM, karyawan pabrik dan lain-lain. Namun dibalik mata pencaharian yang beragam, masih banyak warga kemantran yang belum memiliki pendapatan yang cukup untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Salah satu cara untuk menambah penghasilan adalah dengan membuka usaha sampingan. Usaha sampingan ini bisa dimulai dengan menginovasikan bahan-bahan yang ada di sekitar rumah. Salah satunya adalah belimbing wuluh.

Belimbing wuluh merupakan salah satu tanaman yang buahnya biasanya dijadikan campuran sayur. Namun selain itu belum banyak produk lain di pasaran yang menggunakan belimbing wuluh sebagai bahan utamanya. Padahal dalam sekali masa berbuah tanaman belimbing wuluh bisa menghasilkan banyak buah. Karena belum banyaknya inovasi produk yang dibuat dari belimbing wuluh akhirnya banyak buah yang terbuang percuma. Untuk menghindari buah yang terbuang sia-sia, dibuatlah sari belimbing wuluh.

Sari ini menggunakan buah belimbing wuluh sebagai bahan utamanya. Untuk menghasilkan warna merah yang menarik, bunga dari tanaman belimbing wuluh ikut dimanfaatkan sebagai pewarna alami. Selain segar ketika diminum, sari belimbing wuluh juga memiliki banyak manfaat, diantaranya bisa sebagai pereda batuk dan menurunkan tekanan darah tinggi. Maka dari itu kami mengangkat sari belimbing wuluh sebagai produk inovasi untuk menjadi penambah penghasilan.

### 2. Maksud dan Tujuan Inovasi

Tujuan dari inovasi sari belimbing wuluh adalah untuk memanfaatkan buah belimbing wuluh yang biasanya terbuang sia-sia menjadi produk yang bernilai jual sehingga dapat menambah penghasilan.

### 3. Manfaat Inovasi

Produk sari belimbing wuluh memiliki banyak khasiat sehingga dapat menjadi minuman kesehatan sebagai obat alami bagi masyarakat sekitar. Berikut beberapa khasiat dari sari belimbing wuluh, antara lain dapat dijadikan sebagai obat sariawan, obat sesak

nafas, obat batuk kering, melancarkan dahak, menurunkan panas, dan obat bagi penderita hipertensi, karena belimbing wuluh kaya akan kandungan saponin, tanin, glikosida, kalsium, serta vitamin C yang tinggi.

#### **4. Keunggulan Inovasi**

Masih jarang produk di pasaran yang menggunakan buah belimbing wuluh sebagai bahan utamanya. Produk minuman ini merupakan inovasi baru karena biasanya buah belimbing wuluh hanya diolah menjadi makanan, yaitu sayur asem.

Selain itu, inovasi sari belimbing wuluh ini tidak menggunakan pewarna sintetis yang berbahaya melainkan menggunakan bunga dari tanaman belimbing wuluh sebagai pewarna alami.

Sari belimbing wuluh ini terjamin kesehatannya, karena menggunakan bahan-bahan alami tanpa pengawet dan bahan kimia lainnya serta harga yang terjangkau untuk semua kalangan masyarakat.

#### **5. Aspek Inovasi**

##### **a. Pengadaan alat dan bahan baku**

Pada tahap persiapan produksi dilakukan pengadaan dan penyiapan alat dan bahan yang dibutuhkan. Alat yang digunakan dalam pembuatan sari belimbing wuluh yaitu pisau, saringan, kompor, panci, baskom, sutil, dan botol. Sedangkan bahan yang diperlukan dalam pembuatan sari belimbing wuluh ini yaitu belimbing wuluh, bunga belimbing wuluh, gula dan air.

##### **b. Prosedur/ proses pembuatan produk**

Cara pembuatan sari belimbing wuluh:

- 1) Cuci bersih belimbing wuluh dan bunganya
- 2) Rebus bunga belimbing wuluh dengan air 1,5 liter.
- 3) Setelah air mendidih tambahkan 5 buah belimbing wuluh yang sudah dipotong kecil-kecil.
- 4) Jika air berwarna ungu, masukan sisa buah belimbing yang sudah dipotong.
- 5) Aduk air dan tunggu sampai belimbing melunak
- 6) Saring belimbing sambil ditekan-tekan
- 7) Masukkan gula pasir
- 8) Saring buih yang mengapung
- 9) Jika sudah tidak ada buih, matikan kompor

10) Dinginkan sejenak dan masukan ke botol

c. Pengemasan produk, pemasangan logo dan pelabelan

Pengemasan pada sari belimbing wuluh menggunakan botol plastic. Botol plastic tersebut sebelumnya sudah disterilkan dengan cara pasteurisasi yaitu dengan merebus/ memanaskan botol selama 15 menit. Kemudian sari dimasukkan ke dalam botol dan dikemas dengan baik. Pengemasan bertujuan untuk memperpanjang umur simpan produk, melindungi produk dan memudahkan penanganan dalam penyimpanan, transportasi dan pemasaran. Setelah dilakukan pengemasan produk diberi logo dan label yang terdiri dari judul produk, manfaat produk, komposisi, tanggal pembuatan produk. Labelling ini bertujuan untuk mempromosikan produk yang sudah siap dipasarkan.

## **7. Penerapan**

Sari belimbing wuluh dapat diseduh menggunakan air hangat dan dapat dicampur dengan air biasa atau dengan es. Minuman sari belimbing wuluh ini memiliki rasa yang segar dan berkhasiat banyak. Minuman ini dapat dikonsumsi oleh seluruh masyarakat, mulai dari anak kecil hingga orang tua.

Praktikan mencoba mengenalkan inovasi ini kepada masyarakat dimana pada umumnya masyarakat hanya mengenal belimbing wuluh sebagai bumbu masakan, bukan sebagai buah maupun minuman. Banyak yang berpikiran bahwa belimbing wuluh tidak untuk dijadikan buah maupun minuman karena rasanya yang sangat masam.

Inovasi sari belimbing wuluh ini dapat memberikan manfaat baik untuk produsen maupun konsumen. Keuntungan dari pembuatan dan penjualan sari belimbing wuluh ini sangat menjanjikan. Untuk satu buah botol kecil berukuran 330 ml sari belimbing wuluh dapat diperoleh keuntungan bersih Rp3.670,00. Jika produk tersebut diproduksi dalam jumlah besar, maka bisa menjadi produk lokal desa yang dapat memberikan pendapatan yang besar untuk masyarakat desa.

## **8. Kendala Inovasi**

- a. Kendala yang dihadapi antara lain adalah keterbatasan bahan baku utama yang tersedia. Pohon belimbing wuluh hanya tumbuh pada saat musim tertentu saja.
- b. Proses pembuatan yang membutuhkan waktu yang lama
- c. Keterbatasan alat pembuatan yang digunakan. Sifat asam yang keras pada belimbing wuluh, dapat merusak peralatan pengolahan jika alatnya tidak sesuai.
- d. Pewarnanya yang berasal dari bunga belimbing wuluh juga terbatas. Terkadang ada buahnya namun tidak ada bunganya, atau sebaliknya.
- e. Tidak dapat bertahan lama karena tidak menggunakan bahan pengawet. Sirup belimbing wuluh hanya dapat bertahan paling lama 2 minggu saja.

## **9. Peluang Pengembangan**

Peluang pasar untuk produksi sari belimbing wuluh ini dirasa cukup besar sebab produk ini dapat dikonsumsi oleh semua golongan dengan harga yang terjangkau, cita rasa yang khas serta dapat menjadi alternatif sebagai minuman Kesehatan yang bermanfaat bagi tubuh.

Produk lokal berupa sari belimbing wuluh ini dapat dikenal serta disukai oleh semua kalangan masyarakat dan menjadi produk yang komersial dengan inovasi rasa dan warna yang menarik. Selanjutnya target yang kami harapkan produk kami dapat dikenal dan meluas di berbagai daerah.

## DOKUMENTASI PEMBUATAN SARI BELIMBING WULUH

