

# **Pelatihan Pengolahan Buah Mangga (*Mangifera indica L*) Klonal 21 Menjadi Produk Abon Modifikasi pada Kelompok Wanita Tani di Kecamatan Rembang, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur**

<https://doi.org/10.25008/parahita.v5i1.121>

**Deny Utomo<sup>1\*</sup>, Rendika Octa Pratama<sup>1</sup>**

Universitas Yudharta Pasuruan

Jl. Yudharta No. 07 Sengonagung Purwosari, Pasuruan 67162 - Indonesia

\*Email korespondensi: [denyutomo@yudharta.ac.id](mailto:denyutomo@yudharta.ac.id)

**Submitted:** May 12, 2023, **Revised:** May 25, 2024, **Accepted:** June 3, 2024

Terakreditasi SINTA-6: SK Dirjen Diktiristek No. 204/E/KPT/2022

---

**Abstract** - Pasuruan district government developed avocado mango or rotary mango commonly called Mango gadung (clonal 21) the result of a cross between mango varieties gadung with arumanis varieties, mango clonal 21 is widely grown in Rembang district. The chemical content of mango fruit is water and protein carbohydrates, fat, Vitamin A, Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin C, minerals, tannins, dyes. Abon mango clonal 21 is an innovative processed food product from mango clonal 21 that is "gongso" according to Javanese terms, which means cooked until it is half dry. The objective of the training is to process clonal 21 mangoes into shredded fruit during the harvest season, with a distinctive flavor. The benefit of this training is to provide information to the community that shredded mango has economic value that can be consumed by all groups and can be a typical souvenir of Pasuruan Regency. Processing techniques include peeling the fruit, grating the fruit, soaking with salt water, draining, then cooking or gongso. The results of this training can provide knowledge and skills for farm women's groups on how to process clonal mango 21 into shredded.

**Keyword:** Mango clonal 21, Processing, Shredded

**Abstrak** - Pemerintah Kabupaten Pasuruan mengembangkan mangga alpukat atau mangga putar yang biasa disebut Mangga gadung (klonal 21) hasil persilangan antara mangga varietas gadung dengan varietas arumanis. Mangga klonal 21 banyak tumbuh di Kecamatan Rembang. Kandungan kimia buah mangga adalah air dan karbohidrat protein, lemak, Vitamin A, Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin C, mineral, tanin, zat warna. Abon mangga klonal 21 merupakan inovasi produk olahan makanan dari mangga klonal 21 yang di "gongso" menurut istilah Jawa, yang berarti dimasak hingga setengah kering. Tujuan dari pelatihan adalah untuk mengolah buah mangga klonal 21 menjadi abon pada saat panen raya, dengan memiliki cita rasa yang khas. Manfaat dari pelatihan ini adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat bahwa abon mangga memiliki nilai ekonomis yang bisa dikonsumsi oleh semua kalangan dan dapat menjadi oleh-oleh khas Kabupaten Pasuruan. Teknik pengolahan meliputi pengupasan buah, parut buah, rendam dengan air garam, tiriskan, kemudian di masak atau gongso. Hasil dari pelatihan ini dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan bagi kelompok wanita tani tentang cara mengolah mangga klonal 21 menjadi abon.

**Kata Kunci:** Mangga klonal 21, Pengolahan, Abon

---

## **I. PENDAHULUAN**

Pasuruan adalah sebuah kabupaten yang terletak di Provinsi Jawa Timur, Indonesia. Kabupaten ini memiliki luas wilayah 1.474,015 km<sup>2</sup> dan penduduk sebanyak ± 1.876.881 jiwa. Secara geografis Kabupaten Pasuruan terletak diantara 112°33'55" hingga 113°05'37" Bujur

Timur dan antara 7°32'34" hingga 7°57'20" Lintang Selatan. Sebelah Utara dibatasi oleh Kota Pasuruan, Selat Madura dan Kabupaten Sidoarjo, sebelah Selatan dibatasi oleh Kabupaten Malang, sebelah Barat berbatasan dengan Kabupaten Mojokerto dan Kota Batu, serta sebelah Timur berbatasan dengan Kabupaten Probolinggo (Pasuruan, 2020).

Mangga adalah tumbuhan yang berasal dari Asia Selatan terutama di India, kemudian menyebar luas ke Asia Tenggara termasuk Indonesia. Saat ini penyebarannya sudah sangat luas dan banyak ditanam di seluruh daerah tropis. Mangga merupakan buah yang sangat familiar bagi masyarakat Indonesia dan memiliki nama ilmiah (*Mangifera indica L*). Menurut (Ibrahim & Pioh, 2022) mangga mempunyai banyak keanekaragaman yang dapat dilihat secara morfologi daun, bunga dan buah yang kesemuanya mempunyai bentuk, ukuran dan warna yang bermacam-macam.

Buah mangga merupakan pohon yang sepanjang tahun terus memiliki daun hijau dan dapat tumbuh hingga 10-45 meter, tanaman ini berbentuk kubah dengan dedaunan lebat, dan biasanya memiliki percabangan berat yang berasal dari batang yang kokoh (Luqyana & Husni, 2019). Susunan buah mangga dibedakan menjadi tiga bagian yaitu kulit, daging buah, dan biji. Komposisi buah mangga terdiri dari kulit yang beratnya bervariasi antara 11 sampai 18%, bijinya 14 sampai 22% dan daging buahnya berkisar antara 60 sampai 75% dari berat buahnya.

Tanaman mangga dapat menyerbuk silang sehingga menyebabkan adanya varian-varian mangga (Tasliyah, Karsinah, & Prasetyono, 2016). Komponen daging buah mangga yang paling banyak adalah air dan karbohidrat. Kandungan fitokimia mangga kebanyakan berupa senyawa fenol yang dapat ditemukan dari bagian tanaman seperti buah, biji, daun dan kulit batang (Dorta, Lobo, & Gonzalez, 2012). Selain itu mangga juga mengandung protein, lemak, vitamin, mineral, tanin, zat warna. Menurut (Pracaya, 2002) setiap 100 gram buah mangga mengandung 60 kalori, 86% air, 0.60% protein, 0.10% lemak, 0,30% mineral, 15 g karbohidrat, 1,10 g serat, 4800 IU Vitamin A, 0.04 mg Vitamin B1, 0.05 mg Vitamin B2, 13 mg Vitamin C.

Di Tahun 1990, Pemerintah Kabupaten Pasuruan mengembangkan mangga alpukat atau mangga putar yang biasa disebut Mangga gadung (Klonal 21) melalui program Pembangunan Pertanian Rakyat Terpadu. Mangga gadung Klonal 21 merupakan hasil dari persilangan antara mangga varietas Gadung dengan varietas Arumanis. Mangga ini memiliki karakteristik khas, termasuk rasa buah yang manis dengan sedikit rasa masam, ketahanan buah yang lebih lama dibandingkan mangga lain, serta tekstur buah yang padat (Diana & Swasono, 2023).

Mangga gadung klonal 21 banyak dibudidayakan di beberapa desa yang ada di Kecamatan Rembang diantaranya Desa Oro-oro Ombo Kulon, Oro-oro Ombo Wetan, Kedung Banteng, Orobulu, dan Desa kalisat. Mangga klonal 21 banyak ditanam di daerah Kecamatan Rembang. Benih pohon mangga klonal 21 bisa ditanam di mana saja namun ketika sudah mulai berbuah rasanya tidak akan sama dengan yang ditanam di Kecamatan Rembang, karena kontur lahannya lebih ideal untuk mangga jenis ini dan memiliki keistimewaan, karena tanah di Kecamatan Rembang merupakan tanah hitam sehingga kelembapan tanah tidak tinggi, tidak terlalu panas dan tidak terlalu dingin.

Hal ini dapat mempengaruhi hasil mangga saat matang seperti kadar air mangga klonal 21 di Kecamatan Rembang lebih sedikit daripada mangga klonal 21 di kecamatan lain. Mangga Alpukat Klonal 21 menjadi salah satu potensi unggulan Kabupaten Pasuruan dengan masa panen raya yang diprediksi antara September hingga Desember. Di setiap halaman rumah warga terdapat tanaman mangga dan mereka biasanya hanya menjual mangga dalam kondisi segar ke tengkulak pada saat panen raya tanpa dilakukan upaya pengolahan menjadi beragam aneka produk.

Buah menjadi salah satu komoditas hortikultura yang tersedia dalam jumlah banyak dan beragam varian akan tetapi buah mempunyai sifat yang mudah rusak dan masa simpan yang singkat, oleh sebab itu perlu dilakukan suatu alternatif untuk dibuat suatu inovasi olahan pangan yang bermanfaat. Jika mangga ini dibuat menjadi produk olahan maka dapat meningkatkan nilai tambah untuk penghasilan masyarakat setempat.

Makanan sejenis abon tidak asing bagi masyarakat, biasanya dikonsumsi sebagai makanan pendamping nasi, mie goreng atau taburan bubur ayam (Rohima, 2022). Abon mangga klonal 21 merupakan inovasi produk olahan makanan dari mangga klonal 21 yang *digongso* menurut istilah Jawa, yang berarti dimasak hingga setengah kering. Mangga yang telah *disawut* selanjutnya *digongso* dan ditambahkan bumbu-bumbu agar memiliki aroma, warna, rasa dengan citarasa khas abon yang dijual di pasaran.

Masyarakat Desa Oro-oro ombo Kecamatan Rembang, Kabupaten Pasuruan memerlukan pelatihan olahan pembuatan abon mangga klonal 21 agar dapat meningkatkan pendapatan masyarakat serta memberi pengetahuan dan keterampilan sebagai sarana untuk meningkatkan kreatifitas dalam pengolahan menjadi suatu produk. Adanya permasalahan di wilayah ini adalah produk olahan pertanian dari mangga klonal 21 hanya dibuat di acara penting dan tidak dijual menjadi oleh-oleh khas Kecamatan Rembang sebagai buah tangan di tempat wisata kampung mangga tersebut.

## II. METODE PELAKSANAAN

Tempat pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan di Kelompok Wanita Tani Desa Oro-oro Ombo Kulon, Kecamatan Rembang, Kabupaten Pasuruan Provinsi Jawa Timur. Kegiatan ini dirancang dengan menggunakan metode praktik langsung. Alat-alat yang digunakan dalam praktek pembuatan abon mangga ini adalah kompor, spatula, gelas ukur, sendok, piring, pengupas, kain saring, pisau, alat sawut atau parut, cowek, baskom.

Bahan-bahan yang digunakan dalam praktek pembuatan abon mangga ini adalah mangga muda klonal 21 (muda) sebanyak 2 Kg, minyak goreng secukupnya, air secukupnya, bawang merah 2 siung, bawang putih 2 siung, santan 30 ml, gula merah secukupnya, daging ikan atau ayam 30 gram (sesuai selera), gula putih secukupnya, garam secukupnya, penyedap rasa secukupnya, ketumbar secukupnya, daun jeruk 2 helai.

### *Prosedur Pembuatan*

Buah mangga muda Klonal 21 dicuci untuk memberihkan getah yang masih menempel di kulit, selanjutnya kulit mangga dikupas dan buahnya dicuci sampai bersih. Potong buah mangga menjadi beberapa bagian dan buang bijinya. Setelah itu buah di parut dengan parutan. Selanjutnya mangga yang sudah diparut direndam dengan air garam selama  $\pm 30-40$  menit untuk menghilangkan rasa masam. Lalu tiriskan dan peras parutan buah mangga untuk mengurangi kadar air sebelum ke tahap proses masak.

Kemudian siapkan bawang merah dan bawang putih yang sudah dihaluskan dan bumbu-bumbu dapur. Setelah itu, tahap awal yang dilakukan adalah proses *gongso* bawang merah dan bawang putih dengan sedikit minyak. Tambahkan santan kemudian masukkan parutan mangga dan tambahkan bumbu-bumbu dapur yang sudah disiapkan. *Gongso* abon mangga hingga benar-benar kering.

## III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan sudah dilaksanakan secara tatap muka di rumah Ketua Kelompok Wanita Tani atau yang sering disingkat KWT. Anggotanya terdiri dari para wanita-wanita yang berkecimpung dalam kegiatan pertanian (Mirza, Aminah, & Sadono, 2017). Kegiatan ini diawali dengan pembukaan yang disampaikan oleh perwakilan penyuluh pertanian lapangan dari Balai Penyuluh Pertanian Kecamatan Rembang.

Kemudian dilanjutkan dengan penyampaian materi singkat yang diawali dengan penjelasan tentang peluang usaha inovasi olahan dari buah mangga di Kecamatan Rembang dan langkah-langkah dalam proses pembuatan abon dari mangga. Hal ini bertujuan agar ibu-ibu kelompok tani dapat memahami saat proses pengolahan abon mangga dan bisa dikreasikan sesuai keinginan.



**Gambar 1.** Penjelasan Materi Olahan Abon Mangga

Selanjutnya kegiatan pelatihan dilanjutkan dengan praktik pengolahan mangga muda menjadi abon. Pelatihan diikuti oleh anggota pengurus kelompok wanita tani (KWT) Desa Oro-oro ombo kulon Kecamatan Rembang dan didampingi oleh PPL (Penyuluh Pertanian Lapang) yang bertugas di wilayah tersebut.

Kegiatan ini dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan cara mengolah mangga Klonal 21 menjadi abon untuk dijadikan suatu produk sehingga abon mangga bisa dikonsumsi dimana saja dan oleh siapa saja, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Makanan ini bisa dijadikan cemilan yang sehat karena diolah dari bahan yang alami (Mardhiah & Sabariana, 2021).

Diharapkan kegiatan pelatihan ini dapat memberi pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah mangga klonal 21 menjadi produk. Selama ini ibu-ibu Kelompok Wanita Tani mangga hanya mengolah mangga menjadi minuman dan dodol dan belum mengetahui cara mengolah mangga menjadi produk abon, yang sangat bermanfaat terutama untuk yang tidak boleh makan daging tetapi masih menginginkan makan abon sebagai lauk (Muljawan & Sugiarti, 2017).

Dengan adanya kegiatan ini Kelompok Wanita Tani di desa Oro-oro ombo kulon sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan ini. Kegiatan pengolahan mangga muda klonal 21 khas Pasuruan menjadi produk abon dapat dilihat pada Gambar 2 dan Gambar 3.



**Gambar 2 dan Gambar 3.** Pengolahan Abon



**Gambar 3.** Packaging Produk Abon Mangga

Banyak produk abon yang beredar di masyarakat terbuat dari daging sapi, daging ikan, dan daging ayam (Lisdiana, 1997). Kandungan nutrisi yang terdapat pada daging tersebut bisa diganti dengan memanfaatkan bahan alami seperti buah maupun sayuran (Pagarra, Hartati, & Rachmawaty, 2022).

Pelatihan ini menjadi alternatif dalam pengolahan mangga muda jika terjadi panen raya. Abon memiliki harga yang cukup beragam tergantung pada biaya produksi dan bahan baku yang digunakan. Abon juga mempunyai prospek ekonomi yang baik karena konsumennya luas. Kalangan masyarakat ekonomi bawah sampai kalangan masyarakat ekonomi tinggi menyukai abon.

Abon adalah jenis makanan kering atau semi basah yang berbentuk khas dibuat dari daging hewan (Tjipto & Syahrul, 2001). Abon mangga klonal 21 menjadi produk olahan dari mangga muda merupakan hal yang belum banyak diketahui masyarakat. Mangga muda pada umumnya hanya digunakan untuk manisan buah. Selain digunakan sebagai bahan makanan berupa manisan buah, mangga muda dapat dijadikan sebagai lauk pauk yang berbentuk abon (Anggorowati, Setyawati, & Purba, 2012).

#### IV. KESIMPULAN

Kegiatan olahan mangga yang dilakukan bersama ibu-ibu Kelompok Wanita Tani di Desa Oro-oro Ombo Kulon, Kecamatan Rembang, Kabupaten Pasuruan dengan tema Pengolahan Buah Mangga Klonal 21 Menjadi Produk Abon Modifikasi, dapat menjadi wadah bagi masyarakat Kecamatan Rembang untuk mengelola beragam olahan mangga. Pelatihan ini berguna untuk mengekspresikan berbagai pemikiran di bidang olahan pangan dari komoditas pertanian sebagai sarana memperoleh ilmu pengetahuan dan wawasan serta mampu meningkatkan kreatifitas terhadap olahan pangan.

Dari hasil praktik pengolahan abon mangga yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa: (1) Olahan abon mangga klonal 21 menjadi abon menghasilkan aroma, rasa, dan warna yang khas dan tidak berbeda jauh dari abon berbahan dasar daging; (2) Mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat melalui pelatihan pembuatan abon mangga; (3) Olahan Abon mangga klonal 21 dapat digunakan sebagai ciri khas oleh-oleh Kabupaten Pasuruan sehingga mampu meningkatkan nilai tambah bagi masyarakat.

#### Ucapan Terimakasih

Terima Kasih kepada Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kabupaten Pasuruan, Kelompok Wanita Tani Desa Oro-Oro Ombo Kulon, Fakultas Pertanian Universitas Yudharta Pasuruan yang memberi kesempatan sehingga pelatihan olahan pangan ini dapat terlaksana.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Anggorowati, D. A., Setyawati, H., & Purba, A. P. (2012). Peningkatan Kandungan Protein Abon Nangka Muda. *Jurnal Teknik Kimia*, 7, 17-21.
- Diana, T., & Swasono, M. H. (2023). Pengaruh Penambahan Dekstrin dan Kulit Buah Naga Merah terhadap Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Serbuk Mangga Gadung Klonal 21. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin Indonesia*, 1, 1-19.
- Dorta, E., Lobo, M. G., & Gonzalez, M. (2012). Reutilization of mango by-products: 71, 80-88.
- Ibrahim, W., & Pioh, D. (2022). Karakteristik Sifat Kimia Tanah Pada Lahan Tanaman Mangga Di Pesisir Pantai Tulap Kecamatan Kombi Minahasa. *Agrotechnology*, 3, 37-42.
- Lisdiana, F. (1997). *Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta: Kanisius.
- Luqyana, L., & Husni, P. (2019). Aktivitas Farmakologi Tanaman Mangga (*Mangnifera Indica L.*): Review. *Jurnal Farmaka*, 17, 187-194.
- Mardhiah, A., & Sabariana. (2021). Pengolahan Pepaya Muda (*Carica Papaya L*) Menjadi Abon.

*Akademica Pendidikan Sains dan Humaniora*, 9, 512-517.

- Mirza, Aminah, S., & Sadono, D. (2017). Tingkat Kedinamisan Kelompok Wanita Tani dalam Mendukung Keberlanjutan Usaha Tanaman Obat Keluarga di Kabupaten Bogor, Jawa barat. *Jurnal Penyuluhan*, 13, 181-193.
- Muljawan, R. E., & Sugiarti, U. (2017). Potensi Ekonomi Produk Abon dan Dendeng Nabati. *Akses Pengabdian Indonesia*, 1 No 2, 32-38.
- Pagarra, H., Hartati, & Rachmawaty. (2022). Inovasi Olahan Pepaya (Abon Pepaya) Guna Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa Pa'rappunganta Kecamatan Polombangkeng tara kabupaten Takalar. *Jurnal Abdi Negeriku*, 1, 57-62.
- Pasuruan, P. K. (2020). *Gambaran Umum Kabupaten Pasuruan*. Hämtat från [www.pasuruankab.go.id](http://www.pasuruankab.go.id): <https://www.pasuruankab.go.id/halaman/gambaran-umum-kabupaten-pasuruan-2018>
- Pracaya. (2002). *Bertanam Mangga*. Jakarta: Penerbit Swadaya.
- Rohima, S. (2022). Pelatihan Pembuatan Abon Pepaya untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga. 3, 45-50.
- Tasliah, Karsinah, & Prasetyono, J. (2016). Keragaman Sebelas Klon Mangga Komersial Indonesia. *Jurnal Hortikultura*, Vol. 26 No. 1, 31-40.
- Tjipto, L., & Syahrul. (2001). Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Ikan. *Natur Indonesia*, 178-184.