

Pelatihan Pembuatan *Fruit leather* Buah Mangga untuk Meningkatkan Nilai Tambah bagi Kelompok Tani Makmur Sejati di Kecamatan Oro-Oro Ombo Kulon, Pasuruan

Putri Nur Arrufitasari*, Careca Sepdihan Rahmat Hidayatullah, Rich Gemilang Simanjuntak
Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur.

*Email: putrinurarrufitasari.fp@upnjatim.ac.id

INFORMASI ARTIKEL

Kata Kunci:

Fruit Leather; Mangga;
Nilai Tambah

DOI:

<https://doi.org/10.33005/agrisevika.v2i1.13>

Naskah Diajukan:

13 Agustus 2025

Naskah Diterima:

01 September 2025

Naskah Diterbitkan:

09 September 2025



This Journal is licensed under a Creative Commons Attribution ShareAlike 4.0 International License.

ABSTRAK

Kecamatan Oro-Oro Ombo Kulon, Pasuruan, memiliki potensi produksi mangga gadung yang melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan segar tanpa pengolahan nilai tambah. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan keterampilan kelompok wanita tani Makmur Sejati melalui pelatihan pembuatan *fruit leather* mangga. Metode pelaksanaan meliputi tahap persiapan, koordinasi dengan mitra, penyuluhan gizi dan teknologi pengolahan, serta praktik pembuatan *fruit leather* menggunakan bahan seperti mangga matang, gula pasir, asam sitrat, mentega, dan nutrigel. Proses pembuatan dilakukan mulai dari penghalusan buah hingga pengeringan bertahap pada suhu 120°C dan 90°C untuk menghasilkan tekstur elastis dan rasa optimal. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah mangga menjadi produk olahan yang bernilai jual tinggi. Produk dikemas vakum untuk memperpanjang umur simpan dan diberi label sebagai identitas dagang. Pelatihan ini berkontribusi pada diversifikasi produk pertanian, membuka peluang usaha baru, dan diharapkan mendorong kemandirian ekonomi masyarakat desa.

ABSTRACT

Oro-Oro Ombo Kulon Subdistrict, Pasuruan, has abundant gadung mango production, yet utilization remains limited to fresh sales without added value processing. The community service program aimed to enhance the skills of the Makmur Sejati women farmers group through mango *fruit leather* making training. The implementation involved preparation, coordination with partners, nutrition and processing technology counseling, and hands-on practice using ripe mangoes, sugar, citric acid, butter, and nutrigel. The production process included fruit blending followed by gradual drying at 120°C and 90°C to achieve optimal elasticity and flavor. The results indicated an improvement in participants knowledge and skills in processing mangoes into high-value products. The final products were vacuum-packed to extend shelf life and labeled for market identity. The training contributed to agricultural product diversification, opened new business opportunities, and is expected to foster the economic independence of the village community.

Cara Kutip:

Arrufitasari, P. N., Simanjuntak, R. G. ., & Hidayatullah, C. S. R. (2025). Pelatihan Pembuatan Fruit leather Buah Mangga untuk Meningkatkan Nilai Tambah bagi Kelompok Tani Makmur Sejati di Kecamatan Oro-Oro Ombo Kulon, Pasuruan. Jurnal Aplikasi Sains Dan Teknologi : Agrisevika, 2(1), 21-30. <https://doi.org/10.33005/agrisevika.v2i1.13>.

PENDAHULUAN

Jawa Timur memiliki berbagai jenis buah-buahan tahunan, seperti mangga, pisang, pepaya, jeruk siam/keprok, dan durian. Semua jenis buah unggulan ini, kecuali durian, tersebar di hampir semua kabupaten dan kota di Jawa Timur. Berdasarkan data dari tahun 2019 dan 2020, beberapa kabupaten yang berpotensi menghasilkan buah-buahan ini adalah daerah Pasuruan, Probolinggo, dan Kediri. Di antara buah-buahan tersebut, mangga sangat populer di kalangan masyarakat karena rasa manis dan kesegarannya. Meskipun demikian, mangga berada di urutan kedua dalam hal produksi buah tahunan setelah buah pisang, dengan total mencapai 12.530.398 kuintal, yang mengalami peningkatan sebesar 9,1 persen dibandingkan tahun 2019 (Badan Pusat Statistik Jawa Timur, 2021).

Mangga (*Mangifera indica* L.) merupakan sumber vitamin C yang memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan tubuh, karena selain mengandung vitamin, juga mengandung beta karoten yang bermanfaat sebagai antioksidan (Siahaan dan Aruan, 2020). Buah mangga kaya akan berbagai nutrisi penting, termasuk serat, gula, karbohidrat, protein, lemak, beta karoten, serta vitamin C, A, B6, dan kalium (Rahman dkk, 2015). Akibat dari sifat buah mangga yang mudah rusak dan tergolong musiman, bisnis pengolahan makanan yang memanfaatkan sebagai bahan utama. Salah satu metode tersebut adalah *fruit leather* dari mangga.

Fruit leathers terbuat dari sari buah pekat atau buah giling dengan pengeringan udara panas. Kulit buah merupakan buah-buahan yang ekonomis dan awet dalam berbagai jenis dan bentuk, serta dapat dipasarkan untuk konsumsi publik tanpa pendinginan (Roknul Azam *et al.* 2018). Selama produksi, metode pengeringan dan suhu pengeringan merupakan faktor penting mempengaruhi warna, tekstur, aktivitas air (aw), bahan kering (DM), pH, vitamin C, asam organik, kapasitas antioksidan (AOC) dan total fenolik senyawa (TPC), dan pembentukan hidroksimetilfurfural (HMF) dan akrilamida tidak dapat dihindari pada suhu pengeringan yang tinggi (Chen & Martynenko, 2018).

Dampak beberapa metode pengeringan/alternatif yang baru dipraktikkan telah terdokumentasi dengan baik dalam mempertahankan kualitas sensorik (misalnya warna, rasa, bau) dan gizi yang baik dari produk akhir terhadap penerimaan konsumen (Simao dkk., 2020). Untuk produksi *fruit leathers*, pengeringan dengan sinar matahari sangat disukai layak secara ekonomi dibandingkan dengan metode pengeringan konvektif. Pengeringan konvektif pada suhu 65°C selama 10–12 jam ditemukan cocok untuk mempertahankan kualitas produk yang tinggi (Fulchand, dkk., 2015).

Produksi *fruit leather* seringkali menghadapi masalah plastisitas yang kurang optimal. Salah satu solusi untuk meningkatkan plastisitas ini adalah dengan nutrigel yang berfungsi sebagai pengikat. *Nutrigel plain* termasuk dalam kategori hidrokoloid, yaitu koloid yang larut dalam air, yang dapat mengentalkan larutan atau membentuk gel dan tidak lengket. Selain itu, *nutrigel* juga berperan sebagai penstabil yang dapat meningkatkan tekstur sehingga menjadi lebih plastis (Wati dkk., 2021).

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Fakultas Pertanian UPN “Veteran” Jawa Timur di Desa Oro-oro Ombo Kulon, Pasuruan, Indonesia (Gambar 1). Desa tersebut terletak pada ketinggian tempat 70 meter diatas permukaan laut, kemudian kegiatan ini diawali dengan tahap persiapan. Tim pengabdian menjalin koordinasi dengan kelompok tani di Kampung Mangga Oro-oro, yang selama ini telah menjadi mitra kerja sama dalam berbagai program pertanian berkelanjutan.



Gambar 1. Denah lokasi pengabdian masyarakat kelompok tani

Diskusi dilakukan bersama ketua dan anggota kelompok tani untuk menentukan waktu serta tempat pelaksanaan kegiatan. Dalam pertemuan tersebut, para petani menunjukkan antusiasme tinggi karena selama ini buah mangga gadung yang melimpah belum dimanfaatkan secara maksimal, hanya dijual langsung ke pasar lokal tanpa nilai tambah. Tim pengabdian kemudian memperkenalkan ide produk olahan berupa *fruit leather* sebagai alternatif pengolahan mangga. Kemudian tim menyusun kebutuhan bahan serta peralatan, termasuk menyiapkan flyer panduan pembuatan untuk memudahkan pelaksanaan kegiatan.

Tahap berikutnya adalah kegiatan penyuluhan yang ditujukan kepada kelompok wanita tani, yang berperan penting dalam pengolahan hasil panen. Tim pengabdian yang terdiri dari dosen Program Studi Agroteknologi menyampaikan materi mengenai pentingnya pengolahan buah, kandungan gizi dalam mangga, serta teknologi pengolahan *fruit leather*. Materi disampaikan menggunakan presentasi slide untuk mempermudah pemahaman peserta.

Setelah penyuluhan, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan *fruit leather*. Tim pengabdian memperkenalkan bahan dan peralatan yang digunakan, seperti mangga matang, gula pasir, asam sitrat atau lemon, mentega, nutrigel, serta alat dapur seperti blender, oven, dan loyang. Langkah-langkah pembuatan dijelaskan secara rinci, mulai dari proses penghalusan mangga hingga pengeringan hasil olahan dalam oven. Tim pengabdian memberikan demonstrasi langsung di hadapan peserta untuk memastikan mereka memahami proses pembuatan dengan benar.

Peserta kemudian dilibatkan dalam praktik langsung, dengan bimbingan tim pengabdian agar dapat mengalami dan mempraktikkan sendiri pembuatan *fruit leather*. Kegiatan ini menjadi wadah bagi ibu-ibu kelompok tani untuk memperoleh keterampilan baru yang aplikatif dan dapat diterapkan di rumah. Pelatihan ini tidak hanya berfokus pada

keterampilan teknis, tetapi juga pada pemahaman bahwa olahan buah dapat menjadi peluang usaha baru yang bernilai ekonomis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Penyuluhan materi *fruit leather*

Tim pengabdian masyarakat merupakan dosen dari Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian UPN “Veteran” Jawa Timur dan pesertanya adalah kelompok wanita tani yang berperan dalam mengolah hasil panen buah mangga menjadi produk kemasan agar memiliki nilai tambah ekonomis selain penjualan buah langsung ke pasar lokal. Penyuluhan dilakukan dengan mengumpulkan ibu-ibu peserta dan menyampaikan materi dengan menggunakan slide ppt (power point) tentang pelatihan pengolahan buah mangga menjadi *fruit leather*, dimana peserta diberikan bekal pengetahuan tentang pentingnya teknik pengolahan buah mangga menjadi *fruit leather* yang sehat, kandungan gizi buah mangga, serta teknologi pengolahan *fruit leather* mangga (Gambar 2). Aktivitas ini tidak hanya memperkaya pengetahuan kelompok tani, tetapi juga membuka peluang diversifikasi produk hasil pertanian yang dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.

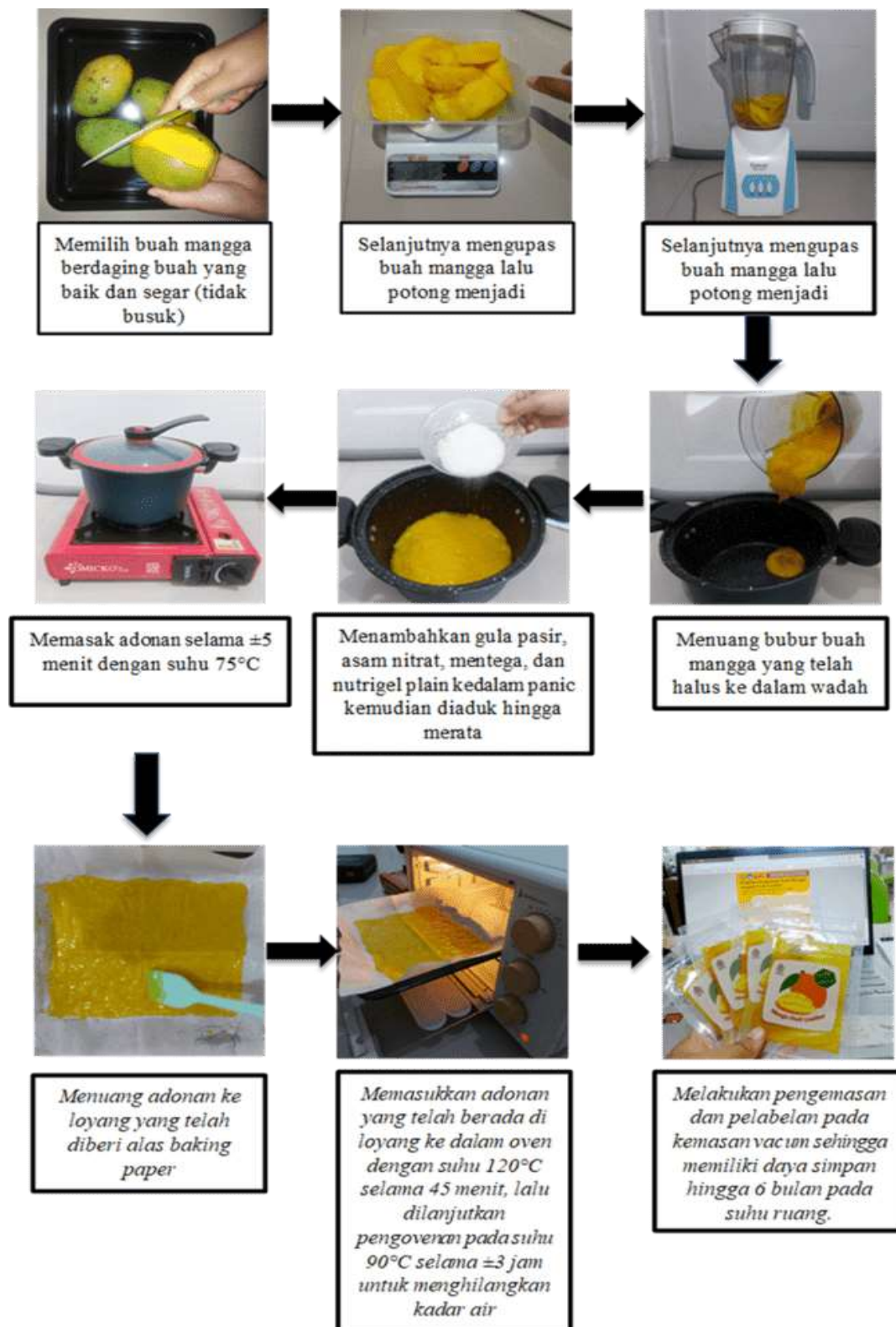


Gambar 2. Paparan materi oleh tim pengabdian kepada kelompok wanita tani

b. Teknis pembuatan *fruit leather*

Tim pengabdian Fakultas Pertanian UPN “Veteran” Jawa Timur melaksanakan program pembuatan *fruit leather* untuk meningkatkan nilai tambah bagi kelompok tani makmur sejati di Desa Oro-Oro Ombo Kulon, Pasuruan. Kegiatan pelatihan ini dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu memperkenalkan bahan dan alat hingga mempraktikkan cara pembuatan *fruit leather*.

Pelatihan yang diberikan kepada peserta menggunakan beberapa tahapan dalam pengolahan buah mangga menjadi *fruit leather*. Adapun prosesnya yaitu sebagai berikut: Memilih buah mangga yang baik dan segar, selanjutnya mengupas mangga dan memotong mangga berukuran kecil-kecil, menghaluskan daging buah mangga, menuang bubur buah mangga ke wadah panci, dan tahap terakhir memasak dan mencetak adonan menjadi berbagai bentuk menarik. Detail alur pembuatan *fruit leather* mengacu pada Lawalata, Dkk. (2022) dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Langkah-langkah pembuatan *fruit leather* mangga

Penambahan gula pasir, asam nitrat, mentega, dan Nutrigel tawar ke dalam panci dalam proses pembuatan kulit buah mangga memiliki fungsi penting untuk mencapai rasa, tekstur, dan daya tahan yang optimal (Gambar 3):

1. **Menambahkan Gula Pasir**

menambahkan gula pasir 20 % ke dalam adonan buah untuk meningkatkan rasa manis (Rahayuningsih dkk, 2021). Gula ini juga berperan sebagai pengawet alami yang memperpanjang umur simpan *fruit leather* dengan menghambat pertumbuhan mikroorganisme.

2. **Menambahkan Asam Nitrat atau Asam Sitrat**

Memasukkan asam nitrat atau asam sitrat sebagai pengganti yang lebih aman ke dalam campuran. Penambahan asam ini mengatur keasaman, menjaga stabilitas pH, mempertahankan kesegaran rasa, dan mencegah perubahan warna buah selama proses pengolahan dan penyimpanan.

3. **Menambahkan Mentega**

Menambahkan mentega ke dalam adonan untuk memberikan kelembutan dan menciptakan tekstur yang lebih elastis pada *fruit leather*. Mentega ini juga mencegah adonan menjadi terlalu kering dan mengurangi risiko cracking atau retaknya *fruit leather* setelah proses pengeringan.

4. **Menambahkan Nutrigel Plain**

Mencampurkan Nutrigel plain (agar-agar tanpa rasa) ke dalam adonan sebagai pengental alami. Penambahan Nutrigel ini menghasilkan tekstur yang kenyal, menjaga bentuk *fruit leather* tetap utuh, dan memudahkan proses penggulungan tanpa menyebabkan retakan.

5. **Mengaduk Bahan**

Mengaduk seluruh bahan secara merata hingga semua komponen tercampur sempurna. Proses ini memastikan gula larut sepenuhnya sehingga rasa manis tersebar merata di seluruh adonan. Selain itu, saya memastikan asam tersebar secara merata untuk menjaga kestabilan keasaman, mempertahankan kesegaran rasa, dan mencegah perubahan warna. Pengadukan merata ini membuat semua bahan bekerja secara sinergis untuk menghasilkan *fruit leather* dengan rasa seimbang, tekstur yang ideal, dan kualitas yang baik.

Kualitas tekstur *fruit leather* dipengaruhi oleh faktor suhu, lama penyimpanan, kadar air dan sorbitol (Ariadianti & Siswanto, 2015). Memasak pada suhu tertentu membantu mengurangi kadar air dalam adonan, sehingga menghasilkan konsistensi yang lebih kental (Gambar 3). Proses ini penting untuk mencegah adonan menjadi terlalu encer, memudahkan proses pengeringan, dan membentuk *fruit leather* dengan tekstur yang tepat. Memasak adonan pada suhu ini membantu membunuh bakteri atau mikroorganisme yang mungkin ada, sehingga meningkatkan masa simpan kulit buah. Proses pemanasan ini juga membantu menstabilkan adonan agar tidak cepat rusak setelah dikeringkan. Selain itu, pada suhu ini, bahan-bahan seperti Nutrigel (agar-agar) mulai mengental dan berfungsi optimal untuk memberikan tekstur kenyal yang diinginkan. Gula juga larut sempurna, sehingga rasa manisnya menyebar merata ke seluruh adonan.

Membagi adonan *fruit leather* mangga ke atas loyang yang telah dialasi kertas roti dan meratakannya setipis mungkin sangat penting untuk hasil yang optimal (Gambar 3). Kertas roti berfungsi sebagai lapisan anti lengket, mencegah adonan *fruit leather* menempel di loyang selama proses pengeringan. Hal ini memudahkan untuk mengangkat *fruit leather* setelah kering tanpa merusaknya. Membagi adonan setipis mungkin memungkinkan panas selama proses pengeringan meresap ke dalam adonan secara lebih merata. Ketebalan yang seragam memastikan adonan mengering secara konsisten, memastikan tidak ada bagian yang terlalu lunak atau terlalu kering. Hal ini penting untuk mencapai tekstur yang seragam dan kenyal di seluruh permukaan *fruit leather*. Setelah adonan di dalam loyang, memasukkan ke dalam oven bersuhu 120°C selama 45 menit, lalu oven lagi pada suhu 90°C selama kurang lebih 3 jam untuk menghilangkan kelembabannya.

Adonan kulit buah mangga dipanggang dalam oven pada suhu 120°C selama 45 menit, dilanjutkan dengan memanggang dalam oven pada suhu 90°C selama kurang lebih 3 jam. Proses ini secara bertahap menghilangkan kelembaban dan menciptakan tekstur *fruit leather* yang ideal. Berikut penjelasan lebih detailnya: Pada tahap pertama, suhu 120°C selama 45 menit digunakan untuk menguapkan air di permukaan adonan dengan cepat, sehingga membentuk lapisan luar yang lebih stabil. Hal ini penting agar adonan tidak terlalu lembek dan siap untuk dikeringkan lebih lanjut. Setelah itu, suhu diturunkan menjadi 90°C selama kurang lebih 3 jam untuk mengeringkan sisa air dalam adonan secara perlahan tanpa gosong atau merusak rasa dan tekstur mangga. Proses ini memastikan pengeringan yang merata dan mencegah adonan menjadi keras atau terlalu kering. Pada suhu 90°C, pengeringan lebih terkontrol, mempertahankan rasa alami mangga dan nutrisinya, seperti vitamin C, tanpa kehilangan terlalu banyak selama proses. Suhu pengeringan berpengaruh terhadap kadar vitamin C pada pembuatan *fruit leather* (Rosalina dkk, 2013). Menurut Hadi dkk (2020) Karakteristik *fruit leather* terbaik berdasarkan kadar vitamin C tertinggi, yaitu sebesar 25,99 mg/100 gram, diperoleh dari kombinasi mangga golek dan mangga madu dengan formulasi perbandingan pulp dan gum sebesar 99,5% : 0,5%. Pengeringan secara bertahap menghasilkan tekstur *fruit leather* yang lentur dan elastis secara merata, serta mencegah adanya bagian yang masih lembap atau terlalu kering (Gambar 3). Menurut Amelianawati dkk (2024) elastisitas pada *fruit leather* sangat dipengaruhi oleh keberadaan bahan pengikat tambahan. Bahan pengikat seperti gum, pektin, atau limbah padatan ekstraksi gelatin ikan.

Fruit leather mangga yang telah dikeringkan menjadi bentuk yang menarik, kemudian dikemas dan diberi label dalam kemasan vakum, memiliki beberapa tujuan penting terkait dengan kualitas produk, umur simpan, dan daya tarik konsumen. Pengemasan ini dilakukan dalam rangka untuk mencegah kontaminasi baik dari debu, kotoran, dan kelembaban. Kemudian kemasan yang di vakum untuk memperpanjang umur simpan karena akan menekan pertumbuhan mikroorganisme (bakteri dan jamur), serta pemasangan label sebagai informasi dan daya tarik kepada konsumen/masyarakat sehingga memiliki identitas produk dan merek yang dapat dikenali.

c. Pendampingan pembuatan *fruit leather*

Kegiatan pendampingan pembuatan *fruit leather* diikuti oleh kelompok tani wanita yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan teknis dan pengetahuan masyarakat dalam mengolah buah mangga menjadi produk olahan bernilai jual tinggi, sehingga dapat

menjadi solusi terhadap permasalahan harga buah yang cenderung menurun drastis pada musim panen raya. (Gambar 4). Kegiatan pendampingan pembuatan *fruit leather* yang dilaksanakan bersama kelompok wanita tani di Desa Oro-Oro Ombo Kulon merupakan bagian dari upaya pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal, khususnya dalam pengolahan hasil panen buah mangga yang melimpah pada musim tertentu. Kegiatan ini diikuti oleh para anggota Kelompok Tani Makmur Sejati, terutama kelompok wanita tani yang memiliki peran strategis dalam pengelolaan pascapanen dan pengolahan produk. Pendampingan diawali dengan sesi pengantar yang memberikan pemahaman mengenai definisi *fruit leather*, potensi pasarnya, tren permintaan produk olahan buah, serta kontribusinya terhadap peningkatan nilai tambah produk pertanian. Narasumber juga menekankan bahwa diversifikasi produk pertanian, terutama melalui pengolahan pascapanen, memiliki peran penting dalam menjaga stabilitas pendapatan petani sekaligus mengurangi tingkat kehilangan hasil (*postharvest loss*).



Gambar 4. Praktek bersama kelompok wanita tani dalam pembuatan *fruit leather* mangga

Proses dimulai dari tahap sortasi dan pemilihan buah mangga berkualitas, yakni buah dengan tingkat kematangan optimal, bebas dari kerusakan mekanis, dan tidak terinfeksi penyakit. Tahap berikutnya adalah pengupasan kulit dan pemisahan daging buah dari bijinya, kemudian penghalusan menggunakan blender hingga diperoleh pure mangga yang lembut. Pure tersebut kemudian diberi penambahan bahan pendukung seperti gula atau perisa alami untuk menyesuaikan cita rasa sesuai selera konsumen. Selanjutnya, adonan mangga diratakan pada loyang atau *tray* pengeringan, lalu dikeringkan pada suhu tertentu hingga menghasilkan lembaran buah yang kenyal dan tidak lengket. Proses pengeringan ini dijelaskan secara rinci, termasuk pentingnya pengaturan suhu dan lama pengeringan untuk mempertahankan warna alami, aroma segar, serta kandungan gizi buah mangga.

Dalam kegiatan ini, peserta dilibatkan secara aktif pada setiap tahapan, mulai dari persiapan bahan hingga tahap pengemasan, sehingga mereka tidak hanya menjadi pengamat, tetapi juga memperoleh pengalaman langsung (*hands-on experience*). Selain itu, pendampingan juga mencakup penjelasan mengenai prinsip-prinsip kebersihan dan keamanan pangan (*food safety*), meliputi sanitasi peralatan, pengendalian risiko kontaminasi, serta penerapan prosedur pengolahan yang sesuai standar. Peserta juga

mendapatkan wawasan tentang teknik pengemasan yang menarik dan informatif, termasuk penggunaan kemasan kedap udara untuk mempertahankan umur simpan produk, serta strategi desain label yang mampu menarik minat konsumen. Dalam sesi pendampingan ini, dibahas pula strategi pemasaran sederhana yang dapat diimplementasikan oleh kelompok wanita tani, seperti pemasaran melalui media sosial, penjualan di pasar lokal, maupun kerja sama dengan toko oleh-oleh khas daerah.

Melalui pendampingan ini, kelompok wanita tani di Desa Oro-Oro Ombo Kulondiharapkan tidak hanya menguasai keterampilan teknis pembuatan *fruit leather* mangga, tetapi juga memiliki kesadaran akan peluang ekonomi yang dapat dihasilkan dari inovasi produk olahan buah. Peningkatan keterampilan ini diharapkan mampu memperluas peluang usaha rumah tangga, menambah sumber pendapatan, serta memperkuat posisi kelompok wanita tani sebagai pelaku ekonomi kreatif di wilayahnya. Selain itu, keberhasilan penerapan teknologi sederhana ini diharapkan dapat menginspirasi kelompok tani lain untuk mengembangkan inovasi serupa, sehingga tercipta sinergi antar kelompok dalam pengolahan hasil pertanian berbasis potensi lokal. Dengan demikian, kegiatan pendampingan ini tidak hanya berkontribusi pada peningkatan kapasitas individu, tetapi juga menjadi langkah strategis dalam mewujudkan kemandirian ekonomi dan ketahanan pangan di tingkat desa. Selanjutnya, kegiatan ditutup dan diakhiri dengan melakukan foto bersama seluruh peserta Kelompok Tani Makmur Sejati.



Gambar 5. Foto bersama Kelompok Tani Makmur Sejati di Desa Oro-oro Ombo Kulon, Pasuruan

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Oro-Oro Ombo Kulon berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok wanita tani Makmur Sejati dalam mengolah mangga menjadi *fruit leather* bernilai jual tinggi. Melalui tahapan penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung, peserta memahami teknik pengolahan, manfaat gizi, serta prosedur pengemasan yang baik. Produk yang dihasilkan memiliki tekstur elastis, rasa optimal, dan daya simpan lebih lama berkat pengemasan vakum. Pelatihan ini tidak hanya memberikan keterampilan teknis, tetapi juga membuka peluang diversifikasi produk pertanian dan potensi usaha baru. Dampak kegiatan terlihat dari antusiasme peserta dan

kesiapan mereka untuk menerapkan pengetahuan ini dalam usaha rumah tangga, sehingga berkontribusi pada peningkatan pendapatan dan kemandirian ekonomi desa. Diharapkan agar pelatihan serupa dilakukan secara berkelanjutan dengan variasi produk olahan buah lainnya, serta pendampingan pemasaran agar kelompok tani mampu mengembangkan usaha secara mandiri dan meningkatkan daya saing produk di pasar yang lebih luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada kelompok Tani Makmur Sejati di Desa Oro-Oro Ombo Kulon, Pasuruan atas partisipasi aktif dan antusiasme selama kegiatan pelatihan. Terima kasih kepada Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur atas dukungan moral, teknis, dan sarana pelaksanaan. Kami juga menghargai kontribusi semua pihak yang telah membantu, baik secara langsung maupun tidak langsung, dalam menyukseskan program ini. Semoga kerja sama ini menjadi langkah awal dalam pengembangan produk olahan pertanian yang berkelanjutan dan bermanfaat bagi kesejahteraan masyarakat setempat.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariadianti, A. T. R., Atmaka, W., Siswanto. 2015. Formulasi dan Penentuan Umur Simpan Fruit Leather Mangga (*Mangifera indica* L.) dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing Model Arrhenius. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 16 (3): 179-194.
- Amelianawati, Mae, Wiwin Nurafiah, and Sakina Yeti Kiptiyah. 2024. Pemanfaatan Tepung Limbah Gelatin Ikan Patin (Pangasiidae) Pada Pembuatan Fruit Leather Mangga (*Mangifera Indica* L.). *Jurnal Teknotan* 18(3):225-30. doi:10.24198/jt.vol18n3.9.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. (2021). Provinsi Jawa Timur Dalam Angka 2021. Provinsi Jawa Timur: Badan Pusat Statistik.
- Chen, Y., & Martynenko, A. (2018). Combination of hydrothermodynamic (HTD) processing and different drying methods for natural blueberry leather. *LWT Food Science and Technology*, 87, 470-477.
- Fulchand, C. R., Gunvantrao, J. V., & Pralhad, I. M. (2015). Studies on effect of drying temperature and storage time on vitamin-c retention capacity and moisture content of papaya-apple fruit leather. *Asian Journal of Dairy and Food Research*, 34, 319-323.
- Hadi, K. U. A. K., Suhartatik, N., Widanti, Y. A. 2020. Fruit Leather dari beberapa Jenis Mangga (*Mangifera indica* L.) dengan Perbedaan Konsentrasi Gum. *JITIPARI*. 5(2): 26 – 36.
- Lawalata, V. N., Sipahelut, S.G. 2022. Pengolahan Fruit Leather Mangga Golek di Desa Mornaten, Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat. *HIRONO : Jurnal Pengabdian Masyarakat*. <https://doi.org/10.55984/hirono/v2i1/83>.
- Rahayuningsih, T., Rejeki, F. S., Revitriani, M. Teknologi Pengolahan Fruit Leather pada Siswa SMK NU Al Hidayah Ngimbang Lamongan. *HUMANISM: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 2 (2): 85-94.
- Rahman, N., Ofika, M., Said I. (2015). Analisis Kadar Vitamin C Mangga Gadung (*Mangifera sp*) dan Mangga Golek (*Mangifera indica* L) Berdasarkan Tingkat Kematangan dengan menggunakan metode iodimetri. *Jurnal Akademika Kimia*, 4(1), 33-37

- Roknul Azam, S. M., Zhang, M., Law, C. L., & Mujumdar, A. S. (2018). Effects of drying methods on quality attributes of peach (*Prunus persica*) leather. *Drying Technology*, 37, 341–351.
- Rosalina, Y., Susanti, L., Sulasmi, T. 2013. Studi Pengolahan Fruit Leather Mangga Varietas Bengkulu (*Mangifera indica* L.). *Jurnal Agroindustri*. 3(2): 124 –132.
- Siahaan, M. A., Aruan, D. G. R. (2020). Pengaruh Penambahan Kalsium Karbida Terhadap Konsentrasi Vitamin C Pada Buah Mangga Samosir (*Mangifera indica*). *Jurnal Analis Laboratorium Medik*. 5, 13-16.