

Peningkatan Nilai Tambah Mangga *Off Grade* melalui Pelatihan Pengolahan Sirup pada Kelompok Wanita Tani Grand Sulawesi Kota Parepare

Ardi Manggala Putra^{1*}, Andriyana Gustam², Nur Hardina³, Hariyati⁴, Prihatin⁵
^{1,2,3,5} Program Studi Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Produksi dan Industri, Institut Teknologi Bacharuddin Jusuf Habibie

⁴ Program Studi Teknik Lingkungan, Jurusan Teknologi Produksi dan Industri, Institut Teknologi Bacharuddin Jusuf Habibie

Jl. Balaikota No.1, Bumi Harapan, Kec. Bacukiki Barat, Kota Parepare, Sulawesi Selatan, Indonesia

Korespondensi: amputra@ith.ac.id

Received: 25 May 2026: Accepted: 3 June 2026

ABSTRAK

Mangga off grade di Kecamatan Bacukiki Kota Parepare masih belum dimanfaatkan secara optimal, padahal komoditas ini berpotensi diolah menjadi produk pangan bernilai tambah. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota Kelompok Wanita Tani Grand Sulawesi dalam mengolah mangga off grade menjadi sirup mangga. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi observasi, perencanaan, pelaksanaan melalui pemaparan materi dan praktik pengolahan, serta evaluasi. Kegiatan ini diikuti oleh 12 orang anggota Kelompok Wanita Tani Grand Sulawesi. Hasil observasi menunjukkan bahwa mangga off grade umumnya belum diolah dan hanya dimanfaatkan secara terbatas. Pada tahap pelaksanaan, peserta memperoleh materi tentang potensi gizi mangga, pemanfaatan puree mangga, serta praktik pembuatan sirup melalui tahapan sortasi, pencucian, pengupasan, pembuatan puree, pemasakan, penambahan gula dan asam sitrat, serta pengemasan. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta dari 46,6% pada tes awal menjadi 60,2% pada tes akhir. Evaluasi sensori menunjukkan bahwa produk olahan mangga off grade dapat diterima oleh panelis, dengan nilai tertinggi pada atribut warna sebesar 3,55, diikuti tekstur 3,45 dan aroma 3,36. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pelibatan aktif masyarakat dalam pelatihan pengolahan pangan lokal dapat meningkatkan keterampilan produktif dan membuka peluang usaha rumah tangga berbasis mangga off grade.

Kata kunci: *diversifikasi pangan; mangga off grade; pemberdayaan masyarakat; sirup mangga; Kelompok Wanita Tani*

A. PENDAHULUAN

Kota Parepare di Sulawesi Selatan memiliki posisi strategis sebagai kota jasa dan niaga. Meskipun wilayah pertaniannya terbatas, sektor pertanian Kota Parepare tetap berpotensi dikembangkan, terutama melalui komoditas hortikultura lokal. Kecamatan Bacukiki, dengan luas 66,7 km² atau 67,15% dari Kota Parepare, merupakan wilayah penting dalam pengembangan pertanian daerah (Badan Pusat Statistik Kota Parepare, 2024; Rosadi et al., 2022). Bacukiki memiliki potensi komoditas buah-buahan, terutama mangga. Pada 2023, produksi mangga mencapai 7.604 kuintal, lebih tinggi dari buah lainnya seperti nangka 429 kuintal, pisang 205 kuintal, pepaya 112 kuintal, sukun 32 kuintal, dan sirsak 6 kuintal. Data ini menunjukkan mangga sebagai komoditas unggulan yang bisa dikembangkan menjadi produk olahan bernilai tambah di Bacukiki (Badan Pusat Statistik Kota Parepare, 2024).

Potensi produksi mangga perlu didukung penguatan kapasitas masyarakat, terutama Kelompok Wanita Tani (KWT). KWT berperan dalam meningkatkan partisipasi perempuan dalam pertanian, pengolahan pangan, dan ekonomi rumah tangga (Putra et al., 2025). KWT Grand Sulawesi di Kota Parepare berpeluang memanfaatkan hasil pertanian lokal melalui pengolahan pangan berbasis komoditas daerah, penting untuk peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian ekonomi perempuan.

Mangga (*Mangifera indica L.*) adalah buah tropis yang disukai karena rasa manis, aroma khas, nilai gizi, dan fleksibilitasnya dalam olahan pangan. Mangga mengandung karbohidrat, serat, vitamin, mineral, dan senyawa bioaktif bermanfaat (Jahurul et al., 2015). Mangga matang mengandung energi, protein, lemak, gula, serat, vitamin A, B kompleks, C, kalsium, zat besi, dan magnesium (Direktorat Jenderal Hortikultura, 2021). Dengan kandungan ini, mangga berperan sebagai buah segar dan bahan baku pangan olahan. Namun, mangga adalah buah klimakterik yang matang setelah dipanen, disertai peningkatan respirasi dan produksi etilen, menyebabkan perubahan fisik, kimia, dan biokimia (Leihitu et al., 2021). Saat panen raya, banyak mangga tidak terjual karena terlalu matang, bentuk kurang menarik, rusak, atau *off grade*. Mangga *off grade* bernilai jual rendah dan bisa terbuang jika tidak dimanfaatkan, menimbulkan kerugian ekonomi dan menunjukkan terbatasnya diversifikasi pemanfaatan hasil pertanian lokal.

Mangga *off grade* (Gambar 1) masih memiliki nilai ekonomi jika diolah menjadi produk pangan. Salah satu pemanfaatannya adalah mengolah daging buah menjadi puree mangga, produk setengah jadi bernutrisi yang bisa menjadi bahan dasar produk pangan. Dalam 100 g puree mangga terdapat karbohidrat 11,2–18,7 g, kalsium 13–16 mg, fosfor 9–10 mg, besi 0,2–1,9 mg, vitamin A 1.200–6.250 SI, vitamin B 0,03–0,8 mg, dan vitamin C 6–30 mg (Direktorat

Jenderal Hortikultura, 2021). Ini menunjukkan mangga *off grade* tidak harus dibuang karena bisa diolah menjadi bahan pangan bergizi dan bernilai ekonomi.



Gambar 1. Mangga *off grade*

Puree mangga *off grade* dapat diolah menjadi selai (Putra et al., 2025), sirup, permen, atau bahan cookies, mengurangi kehilangan pascapanen dan meningkatkan nilai mangga lokal. Sirup dipilih karena mudah diterapkan, terutama skala rumah tangga, dengan peralatan sederhana dan bahan mudah diperoleh. Sirup mangga berpotensi sebagai produk minuman lokal tahan simpan, menarik konsumen, dan sumber pendapatan KWT Grand Sulawesi. Pengolahan ini sejalan dengan diversifikasi pangan, memperluas konsumsi bahan lokal. Pengolahan sirup meningkatkan nilai tambah, mengurangi kehilangan pascapanen, dan membuka peluang usaha rumah tangga KWT Grand Sulawesi. Masalah utama mitra adalah kurangnya pengetahuan mengolah mangga *off grade* menjadi produk bernilai ekonomi. Mangga yang tidak memenuhi kualitas pasar belum dimanfaatkan optimal karena kurangnya keterampilan pengolahan dan pemahaman potensi ekonomi. Oleh karena itu, kegiatan “Peningkatan Nilai Tambah Mangga *Off Grade* melalui Pelatihan Pengolahan Sirup pada Kelompok Wanita Tani Grand Sulawesi Kota Parepare” penting sebagai pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal.

Kegiatan PkM ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada anggota KWT Grand Sulawesi dalam mengolah mangga *off grade* menjadi sirup. Melalui kegiatan pelatihan, anggota kelompok tidak hanya memperoleh pemahaman mengenai pemanfaatan bahan baku lokal, tetapi juga mendapatkan pengalaman langsung dalam proses pengolahan, mulai dari persiapan bahan, pembuatan sari atau *puree* mangga, pemasakan dengan penambahan gula, hingga pengemasan sederhana. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam mendorong diversifikasi pangan,

meningkatkan nilai tambah komoditas mangga, mengurangi potensi limbah buah, serta membuka peluang pengembangan usaha pangan skala rumah tangga.

Kegiatan ini juga mendukung pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan atau *Sustainable Development Goals* (SDGs). PkM ini mendukung SDGs 2: Tanpa Kelaparan, karena berkontribusi pada penguatan ketahanan pangan, peningkatan gizi, dan pemanfaatan hasil pertanian secara berkelanjutan. Selain itu, kegiatan ini mendukung SDGs 5: Kesetaraan Gender, karena melibatkan pemberdayaan perempuan melalui Kelompok Wanita Tani. Kegiatan ini juga berkaitan dengan SDGs 8: Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi, karena dapat mendorong keterampilan produktif dan peluang usaha rumah tangga. Selanjutnya, pemanfaatan mangga *off grade* menjadi sirup juga mendukung SDGs 12: Konsumsi dan Produksi yang Bertanggung Jawab, karena kegiatan ini mendorong pengurangan kehilangan pangan, pemanfaatan sumber daya lokal, dan pengolahan pangan yang lebih berkelanjutan.

B. METODE

Metode yang digunakan dalam pengabdian kepada masyarakat pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Grand Sulawesi Kota Parepare adalah partisipatif-edukatif. Metode ini menjadikan mitra peserta aktif dalam seluruh kegiatan, dari identifikasi masalah, perencanaan, pelatihan, praktik pengolahan, hingga evaluasi. Pendekatan partisipatif dipilih karena kegiatan PkM bertujuan meningkatkan keterampilan mitra mengolah mangga *off grade* menjadi sirup bernilai tambah. Tahapan meliputi observasi, perencanaan, pelaksanaan berupa materi dan praktik, serta evaluasi. Pola ini sejalan dengan kegiatan pengabdian terbaru yang menggunakan observasi, perencanaan, sosialisasi, praktik, dan evaluasi sebagai dasar program pemberdayaan masyarakat.

Lokasi Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 11 Januari 2026 di Kecamatan Bacukiki, Kota Parepare, Sulawesi Selatan, dengan mitra sasaran Kelompok Wanita Tani (KWT) Grand Sulawesi. Pemilihan lokasi didasarkan pada potensi Kecamatan Bacukiki sebagai wilayah dengan sumber daya pertanian, termasuk komoditas hortikultura buah-buahan (Badan Pusat Statistik Kota Parepare, 2024). Selain itu, keberadaan KWT Grand Sulawesi sebagai kelompok masyarakat produktif menjadi dasar pelaksanaan kegiatan karena kelompok ini memiliki peluang untuk mengembangkan keterampilan pengolahan pangan

berbasis komoditas lokal, khususnya mangga *off grade* menjadi sirup mangga bernilai tambah.

Observasi

Tahap observasi merupakan langkah awal untuk memperoleh informasi tentang kondisi mitra, potensi bahan baku, dan permasalahan KWT Grand Sulawesi dalam pemanfaatan mangga *off grade*. Observasi dilakukan melalui kunjungan ke lokasi mitra, wawancara dengan anggota KWT, serta pengamatan ketersediaan mangga *off grade* dan kebiasaan masyarakat. Tahap ini memastikan program sesuai kebutuhan mitra. Dalam pengabdian, observasi dan identifikasi masalah digunakan untuk memahami permasalahan lapangan dan kebutuhan mitra sebelum program dilaksanakan (Amali et al., 2025)

Perencanaan

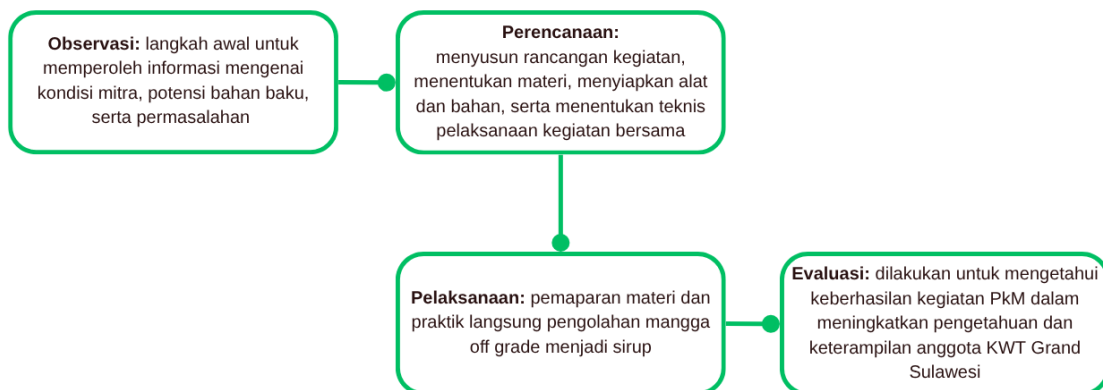
Perencanaan didasarkan pada observasi dan diskusi awal dengan mitra. Tim PkM menyusun rancangan kegiatan, materi pelatihan, alat, bahan, formulasi dasar sirup mangga, dan teknis pelaksanaan dengan KWT Grand Sulawesi. Materi meliputi pengenalan mangga *off grade*, potensi pengolahan puree, prinsip dasar sirup, bahan tambahan seperti gula dan asam sitrat, serta pengemasan. Perencanaan juga mencakup instrumen evaluasi, seperti daftar hadir, lembar observasi keterampilan, dan kuesioner pemahaman peserta sebelum dan sesudah kegiatan (Syntia et al., 2022). Tahapan persiapan atau perencanaan diperlukan agar pelatihan berjalan sistematis, terarah, dan sesuai kebutuhan peserta.

Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui dua bentuk utama: pemaparan materi dan praktik langsung pengolahan mangga *off grade* menjadi sirup. Pelatihan berbasis pangan lokal umumnya menggunakan metode ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta. Dalam pengolahan pangan, pelatihan tidak cukup hanya dengan teori; perlu demonstrasi dan keterlibatan langsung peserta agar memahami proses produksi secara praktis (Junaidin & Rochayati, 2024).

Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui keberhasilan kegiatan PkM dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota KWT Grand Sulawesi. Evaluasi meliputi kuesioner sebelum dan sesudah kegiatan, observasi keterlibatan peserta, diskusi umpan balik, serta penilaian produk sirup. Aspek yang dievaluasi mencakup pemahaman peserta tentang pemanfaatan mangga *off grade*, kemampuan mengikuti tahapan pengolahan, keterampilan membuat *puree* dan sirup, serta tanggapan terhadap peluang pengembangan produk. Hasil evaluasi digunakan untuk menilai efektivitas kegiatan dan menyusun rekomendasi tindak lanjut. Evaluasi program pemberdayaan harus berkesinambungan, mulai dari pelibatan pemangku kepentingan hingga pemanfaatan hasil evaluasi untuk perbaikan program (Aprilia et al., 2025). Metodologi pengabdian kepada masyarakat ini dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Metode pelaksanaan kegiatan

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema “Peningkatan Nilai Tambah Mangga *Off Grade* melalui Pelatihan Pengolahan Sirup pada Kelompok Wanita Tani Grand Sulawesi Kota Parepare” menunjukkan bahwa tahapan observasi, perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi berjalan sesuai dengan rancangan metode yang telah disusun.

Observasi

Kegiatan pengabdian dilakukan dengan mengidentifikasi kebutuhan dan potensi pertanian di Kecamatan Bacukiki melalui observasi. Hasil observasi pada kelompok Wanita Tani (KWT) Grand Sulawesi menunjukkan data dari Badan Pusat Statistik Kota Parepare, (2024) sejalan dengan kondisi di Kecamatan Bacukiki, di mana mangga adalah komoditas buah

Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 7, No. 2, Juni 2026

utama tahun 2023, sebesar 7.604 kuintal. Jumlah ini lebih tinggi dibandingkan dengan nangka 429 kuintal, pisang 205 kuintal, pepaya 112 kuintal, sukun 32 kuintal, dan sirsak 6 kuintal. Data ini mengindikasikan mangga sebagai komoditas hortikultura unggulan yang potensial dikembangkan menjadi produk olahan bernilai tambah di Kecamatan Bacukiki. Potensi mangga besar, namun belum ada pengolahan di sana. Mangga di Bacukiki hanya dijual ke pengepul sebagai buah segar. Buah yang tidak dijual biasanya untuk konsumsi rumah tangga atau dijual, sedangkan mangga *off grade* tidak diolah.

Perencanaan

Kegiatan pengabdian selanjutnya dilanjutkan dengan perencanaan. Tim pengabdian kepada Masyarakat Institut Teknologi Bacharuddin Jusuf Habibie melakukan perencanaan menggunakan data hasil observasi, berdasarkan data hasil observasi maka tim pengabdian kepada masyarakat akan mengadakan program “Peningkatan Nilai Tambah Mangga *Off Grade* melalui Pelatihan Pengolahan Sirup pada Kelompok Wanita Tani Grand Sulawesi Kota Parepare”.

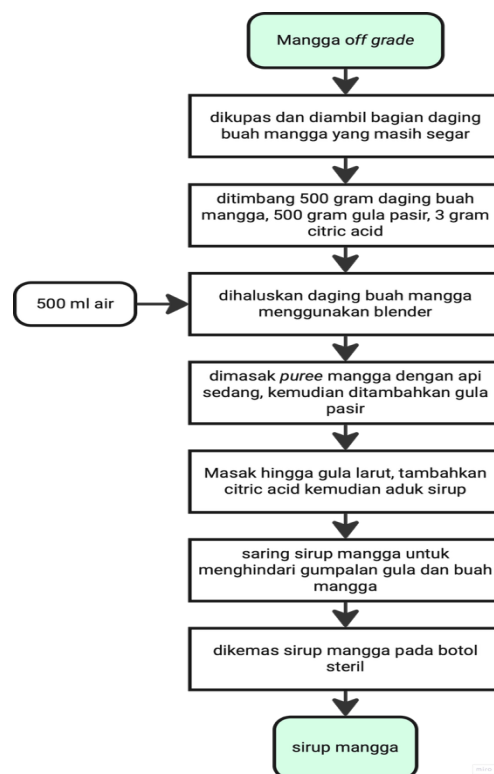
Pelaksanaan

Pelaksanaan program dilakukan melalui pemaparan materi dan praktik pengolahan mangga *off grade* menjadi sirup. Pemaparan meliputi apersepsi, *brainstorming*, penjelasan potensi gizi mangga dan *puree*, serta tahapan pengolahan *puree* menjadi sirup. Apersepsi menyamakan pemahaman tim pengabdian dan anggota KWT Grand Sulawesi mengenai karakteristik dan peluang pengolahan mangga *off grade* menjadi produk bernilai tambah. Apersepsi penting untuk mengaitkan pengalaman dengan materi baru. Hidayanti et al. (2021) menyatakan apersepsi mendukung kesiapan dan mempermudah pemahaman materi. *Brainstorming* menggali pengalaman, pendapat, dan gagasan peserta tentang pemanfaatan mangga *off grade* yang belum optimal. Metode ini mendorong ide aktif dan spontan dalam mencari solusi, termasuk pemanfaatan bahan pangan lokal (Suharwanto, 2022).

Materi berikutnya menjelaskan potensi gizi mangga dan *puree* mangga sebagai bahan dasar produk olahan. Mangga mengandung karbohidrat, vitamin, mineral, serat pangan, dan senyawa bioaktif yang mendukung kesehatan. Lebaka et al. (2021) menyatakan daging mangga adalah sumber karbohidrat, vitamin C, vitamin A, mineral, serat, dan senyawa fungsional seperti polifenol dan karotenoid. Mangga *off grade* yang layak konsumsi sebaiknya diolah menjadi *puree* sebagai produk setengah jadi. *Puree* ini dapat digunakan sebagai bahan dasar produk olahan seperti sirup, selai, permen, dan bahan *filling bakery*. Produk sirup dipilih karena mudah diaplikasikan masyarakat, terutama skala rumah tangga, dan tidak

memerlukan peralatan rumit. Pengolahan *puree* mangga *off grade* menjadi sirup dijelaskan melalui diagram alir proses (Gambar 3), alat, dan bahan yang digunakan. Alat yang digunakan meliputi pisau, blender, panci, kompor, spatula, timbangan, saringan, corong, dan botol kemasan. Bahan yang digunakan meliputi mangga *off grade*, air, gula pasir, dan *citric acid*.

Praktik pengolahan sirup mangga mengikuti diagram alir proses yang dijelaskan sebelumnya. Anggota KWT Grand Sulawesi terlibat langsung dalam setiap tahap, mulai dari sortasi buah mangga *off grade*, pencucian, pengupasan, pemisahan daging buah, penimbangan, penghancuran menjadi *puree*, pemasakan dengan gula dan *citric acid*, hingga penyaringan sirup. Keterlibatan peserta penting agar memahami teori dan memperoleh keterampilan teknis.



Gambar 3. Diagram alir proses pengolahan sirup mangga

Tahapan akhir dari pengolahan buah mangga *off grade* menjadi sirup adalah pengemasan produk ke dalam botol yang telah disterilkan. Proses sterilisasi sederhana pada botol dijelaskan sebagai bagian dari sanitasi dalam pengolahan pangan. Sterilisasi menurunkan

Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 7, No. 2, Juni 2026

risiko kontaminasi mikroba sehingga produk lebih aman dan tahan lama. Pengolahan panas dan sterilisasi memperpanjang umur simpan produk pangan (Kusumaningrum et al., 2023). Pemahaman kebersihan alat, sanitasi bahan, dan sterilisasi kemasan penting dalam pelatihan pengolahan sirup mangga. Kegiatan pengabdian pada KWT Grand Sulawesi Parepare berjalan lancar dan mendapat respons positif. Dokumentasi kegiatan ada pada Gambar 4. Anggota KWT antusias saat pemaparan materi dan praktik. Peserta belajar bahwa mangga *off grade* dapat diolah menjadi sirup bernilai tambah. Produk sirup mangga berpotensi dikembangkan sebagai produk rumah tangga karena bahan bakunya mudah diperoleh, prosesnya sederhana, dan berpeluang dipasarkan. Kegiatan ini diharapkan mengurangi kehilangan hasil pascapanen, meningkatkan keterampilan pengolahan pangan, dan membuka peluang pendapatan baru berbasis industri rumah tangga.

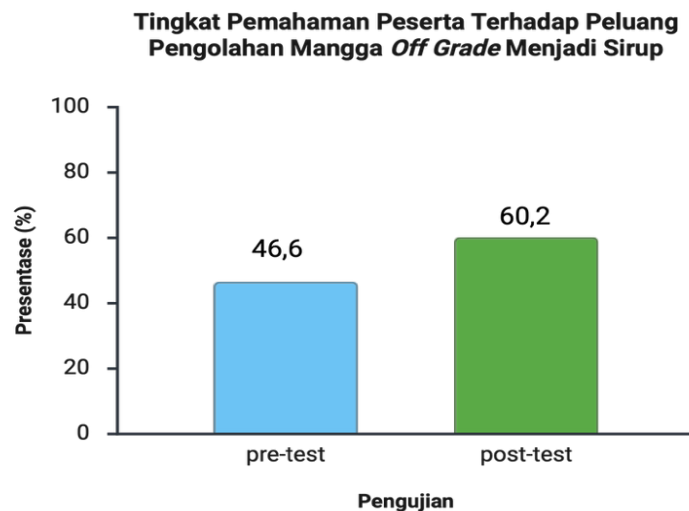


Gambar 4. Dokumentasi kegiatan

Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui pemahaman peserta terhadap materi dan praktik pengolahan mangga *off grade*, serta penerimaan sensori produk. Evaluasi pemahaman melalui *pre-test* dan *post-test*, hasilnya pada Gambar 5. *Pre-test* sebelum kegiatan untuk mengetahui pemahaman awal, *post-test* setelah pemaparan dan praktik untuk menilai peningkatan pemahaman. *Pre-test* dan *post-test* umum digunakan dalam evaluasi pelatihan karena menggambarkan perubahan pengetahuan sebelum dan sesudah intervensi (Hati & Kurnia, 2023). Hasil menunjukkan pemahaman peserta meningkat dari 46,6% pada *pre-test* menjadi 60,2% pada *post-test*, peningkatan 13,6 poin persentase. Ini menunjukkan pemaparan materi, diskusi, dan praktik meningkatkan pemahaman peserta tentang pengolahan mangga *off grade* menjadi produk bernilai tambah. Namun, nilai *post-test* yang

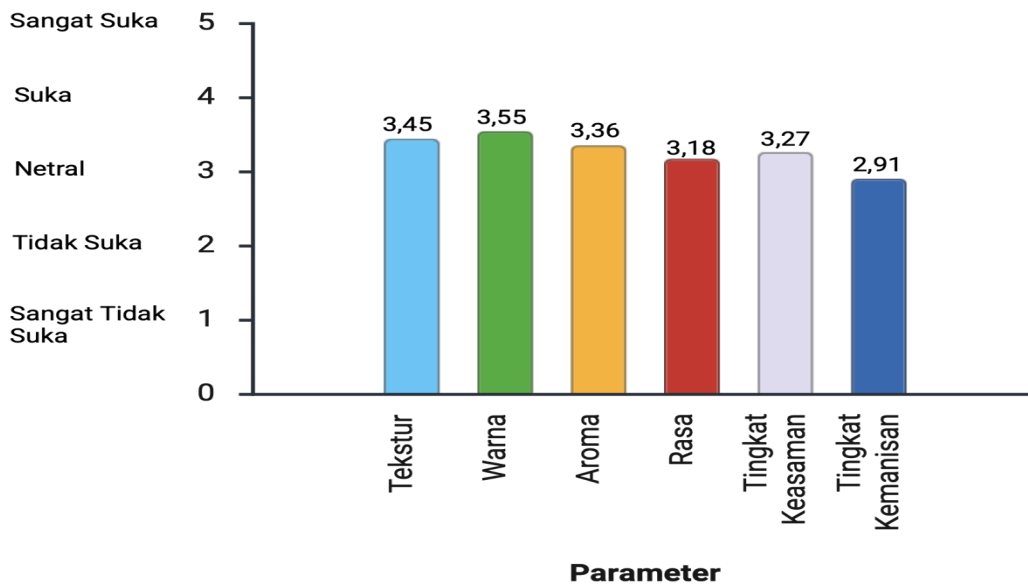
masih sedang menunjukkan perlunya kegiatan lanjutan seperti pendampingan produksi, formulasi, pengemasan, dan pemasaran agar pengetahuan peserta berkembang menjadi keterampilan usaha mandiri.



Gambar 5. Perbandingan persentase pemahaman peserta terhadap pengolahan mangga *off grade* menjadi sirup pada *pre-test* dan *post-test*

Evaluasi juga tidak hanya dilakukan pada tingkat pemahaman KWT, melainkan juga terkait penerimaan produk sirup yang telah dibuat. Evaluasi sirup mangga dilakukan menggunakan metode evaluasi sensori. Evaluasi sensori penting dilakukan karena produk pangan tidak hanya dinilai dari aspek proses pembuatannya, tetapi juga dari tingkat penerimaan panelis terhadap karakteristik produk, seperti tekstur, warna, aroma, rasa, tingkat kemanisan, dan tingkat keasaman. Evaluasi sensori merupakan metode penilaian mutu pangan yang melibatkan respons manusia melalui indera penglihatan, penciuman, perasa, dan peraba, sehingga dapat digunakan untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap suatu produk pangan (Rodrigues et al., 2024). Hasil uji organoleptik sirup mangga dapat dilihat pada Gambar 6.

Hasil Uji Organoleptik Sirup Mangga *Off Grade*



Gambar 6. Hasil uji organoleptik sirup mangga *off grade*

Atribut warna memperoleh nilai tertinggi, yaitu 3,55 (suka), diikuti oleh tekstur 3,45 (netral), aroma 3,36 (netral), tingkat kemanisan 3,27 (netral), rasa 3,18 (netral), dan tingkat keasaman 2,91 (netral). Nilai tersebut menunjukkan bahwa produk olahan mangga *off grade* memiliki tingkat penerimaan yang cukup baik oleh panelis, terutama pada atribut warna, tekstur, dan aroma. Warna yang memperoleh skor tertinggi menunjukkan bahwa produk memiliki tampilan yang menarik, sedangkan nilai aroma dan tekstur yang cukup baik mengindikasikan bahwa karakteristik khas mangga masih dapat diterima oleh panelis setelah proses pengolahan. Namun, nilai tingkat keasaman yang paling rendah menunjukkan bahwa formulasi asam sitrat perlu diperhatikan kembali agar keseimbangan rasa manis dan asam pada produk menjadi lebih sesuai dengan preferensi konsumen. Evaluasi sensori semacam ini penting dalam pengembangan produk pangan karena dapat memberikan masukan terhadap perbaikan formulasi, mutu, dan daya terima produk sebelum dikembangkan lebih lanjut sebagai produk usaha rumah tangga.

D. KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pengolahan mangga *off grade* menjadi sirup pada KWT Grand Sulawesi Kota Parepare mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam memanfaatkan mangga *off grade* menjadi produk olahan bernilai tambah. Hal ini terlihat dari peningkatan pemahaman peserta berdasarkan hasil *pre-test* sebesar 46,6% menjadi 60,2% pada *post-test*, serta hasil evaluasi sensori yang menunjukkan bahwa produk olahan mangga *off grade* dapat diterima oleh panelis, terutama pada atribut warna, tekstur, dan aroma. Kegiatan ini menjadi salah satu upaya diversifikasi pangan berbasis potensi lokal yang dapat mengurangi kehilangan hasil pascapanen dan membuka peluang usaha rumah tangga bagi anggota KWT.

Kegiatan ini perlu dilanjutkan melalui pendampingan formulasi produk, perbaikan cita rasa terutama keseimbangan tingkat kemanisan dan keasaman, serta pelatihan pengemasan, pelabelan, perizinan produk, dan strategi pemasaran. Pendampingan lanjutan diperlukan agar produk sirup mangga *off grade* yang dihasilkan tidak hanya menjadi produk pelatihan, tetapi dapat dikembangkan menjadi produk usaha rumah tangga yang layak jual dan berkelanjutan.

E. DAFTAR PUSTAKA

Amali, L. N., Katili, M. R., & Amali, L. M. (2025). Membangun Desa Digital: Implementasi Sistem Informasi Administrasi Berbasis Website di Desa Toluwaya. *Jurnal Sibermas : Sinergi Pemberdayaan Masyarakat*, 14(1).

Aprilia, M. D., Humaedi, S., & Darwis, R. S. (2025). Evaluasi Program Pemberdayaan pada Praktik Pekerjaan Sosial dengan Komunitas. *Share: Social Work Journal*, 15, 48–58.

Badan Pusat Statistik Kota Parepare. (2024). *Kecamatan Bacukiki dalam angka 2024* .

Direktorat Jenderal Hortikultura. (2021). *Buku lapang budidaya mangga*.

Hati, F. S., & Kurnia, A. R. (2023). Evaluasi skor *pre-test* dan *post-test* peserta pelatihan pelayanan kontrasepsi bagi dokter dan bidan di fasilitas pelayanan kesehatan di BKKBN Provinsi Jawa Tengah. *Jurnal Edutrained: Jurnal Pendidikan Dan Pelatihan*, 7(1), 67–78.

Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 7, No. 2, Juni 2026

- Hidayanti, L., Awaliyah, S., & Hady, N. (2021). Pengaruh Pemberian Apersepsi Scene Setting Terhadap Kesiapan Belajar Siswa pada Mata Pelajaran PPKN. *Edukatif: Jurnal Ilmu Pendidikan*, 3(5), 2187–2193.
- Jahurul, M. H. A., Zaidul, I. S. M., Ghafoor, K., Al-Juhaimi, F. Y., Nyam, K. L., Norulaini, N. A. N., Sahena, F., & Omar, A. M. (2015). Mango (*Mangifera indica* L.) by-Products and Their Valuable Components: A review. *Food Chemistry*, 183, 173–180.
- Junaidin, J., & Rochayati, N. (2024). Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Makanan untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat. *Tambora : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1).
- Kusumaningrum, A., Febrisiantosa, A., Amri, A. F., Amdani, R. Z., Nurhikmat, A., Prayogi, S., & Dewandaru, B. M. (2023). Pengaruh suhu sterilisasi pada sifat morfologis dan mekanik kemasan fleksibel retort produk empal gentong siap saji. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 28(2), 90–98.
- Lebaka, V. R., Wee, Y.-J., Ye, W., & Korivi, M. (2021). Nutritional composition and bioactive compounds in three different parts of mango fruit, 18(2), 741. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(2), 741.
- Leihitu, P. E., Nugroho, G. A., Pandeiro, B. N., Zandrato, B. J., Rodo, P., Putirulan, C. N., Rahmawati, E., Wardana, V. S., Permata, T. E., Handoko, Y. A., & Santoso, V. P. (2021). Pengaruh Pelapisan Chitosan Terhadap Daya Simpan Buah Mangga (*Mangifera indica* L.). *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 23(1), 57–60.
- Putra, A. M., Aristyarini, R., Gustam, A., & Hatimah, H. (2025). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Masagenae melalui Diversifikasi Pangan: Pengolahan Mangga *off Grade* Menjadi Selai di Kecamatan Bacukiki Barat, Parepare. , 5(1), 297–303. *BHAKTI NAGORI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 297–303.

Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 7, No. 2, Juni 2026

Rodrigues, S. S. Q., Dias, L. G., & Teixeira, A. (2024). Emerging methods for the evaluation of sensory quality of food: Technology at service. *Current Food Science and Technology Reports, 2*, 77–90.

Rosadi, I., Shaleh, H., Abduh, T., & Menne, F. (2022). *Good Governance: Perspektif Kinerja Keuangan Daerah*. Pusaka Almaida.

Suharwanto. (2022). Meningkatkan Berfikir Kreatif dalam Pemecahan Masalah Melalui Metode Brainstorming. *Alasma: Jurnal Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah, 4(2)*, 186–198.

Syntia, H., Hasyim, M. Y. A., Aminah, L. N., Khasanah, N. B. U., Diani, D. N., & Septiandiko, E. W. (2022). Pelatihan BUDIKDAMBER Sebagai Solusi Alternatif Budidaya Ikan dan Sayuran Hidroponik. *Jurnal Bina Desa, 4(2)*, 253–258.