

Peningkatan Inovasi Kewirausahaan Melalui Praktek Pengolahan Buah Naga Menjadi Stik Mahasiswa Semester IV Kelas B

Enhancing Entrepreneurial Innovation Through Dragon Fruit Processing Practices into STIK for Semester IV Class B Students

Leni Saleh^{1*}, Endang Sumiratin², Defi Juliani³, Sebriani⁴

¹⁻⁴ Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian, Universitas Lakidende, Indonesia

Alamat: Jalan Sultan Hasanuddin, No. 234, Wawotobi, Lalosabila, Unaaha, Kabupaten Konawe, Sulawesi Tenggara 93461, Indonesia

Korespodensi email: salehleri8@gmail.com

Article History:

Received: 15 Mei, 2025

Revised: 29 Mei, 2025

Accepted: 18 Juni, 2025

Published: 30 Juni, 2025

Keywords: Dragon Fruit, Entrepreneurship, Innovation, Sticks

Abstract: The development of an entrepreneurial spirit among students is a strategic step in creating an independent and innovative young generation, especially in the field of agribusiness. One of the efforts made is through training in dragon fruit processing skills into value-added processed products, namely dragon fruit sticks. This activity was carried out in Classroom A1, Faculty of Agriculture, Lakidende University, Unaaha and was attended by Agribusiness students in the 4th semester of class B who program the Entrepreneurship course. The training began with a lecture method to provide a theoretical understanding of entrepreneurship and the potential of dragon fruit as an agribusiness commodity. Furthermore, the core activity in the form of direct practice of making dragon fruit sticks was carried out in groups. The results of the evaluation showed that the training went well and received a positive response from the participants. As many as 83.33% of students are able to process dragon fruit into sticks independently, while the other 16.67% still need assistance. This activity not only improves students' technical skills, but also encourages interest in developing product innovations based on local agricultural commodities. This training is expected to be an initial stimulus for students to develop agribusiness-based businesses and create processed products that have a high selling value. In addition, this activity also strengthens the linkage between entrepreneurial theory acquired in the classroom and real practice in the field. Thus, dragon fruit stick processing training is an effective means of fostering the entrepreneurial spirit of students and opening up opportunities for the development of innovative products from other potential agricultural commodities in the region. In the future, similar activities can be expanded by involving other local commodities and a cross-disciplinary collaborative approach to strengthen the entrepreneurial ecosystem in the campus environment.

Abstrak

Pengembangan jiwa kewirausahaan di kalangan mahasiswa merupakan langkah strategis dalam menciptakan generasi muda yang mandiri dan inovatif, khususnya di bidang agribisnis. Salah satu upaya yang dilakukan adalah melalui pelatihan keterampilan pengolahan buah naga menjadi produk olahan bernilai tambah, yaitu stik buah naga. Kegiatan ini dilaksanakan di Ruang Kelas A1 Fakultas Pertanian Universitas Lakidende Unaaha dan diikuti oleh mahasiswa Agribisnis semester 4 kelas B yang memprogram mata kuliah Kewirausahaan. Pelatihan diawali dengan metode ceramah untuk memberikan pemahaman teoritis mengenai kewirausahaan dan potensi buah naga sebagai komoditas agribisnis. Selanjutnya, kegiatan inti berupa praktek langsung pembuatan stik buah naga dilaksanakan secara berkelompok. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa pelatihan berjalan dengan

baik dan mendapat respon positif dari peserta. Sebanyak 83,33% mahasiswa mampu mengolah buah naga menjadi stik secara mandiri, sedangkan 16,67% lainnya masih memerlukan pendampingan. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis mahasiswa, tetapi juga mendorong munculnya minat untuk mengembangkan inovasi produk berbasis komoditas pertanian lokal. Pelatihan ini diharapkan menjadi stimulus awal bagi mahasiswa untuk mengembangkan usaha berbasis agribisnis dan menciptakan produk olahan yang memiliki nilai jual tinggi. Selain itu, kegiatan ini juga memperkuat keterkaitan antara teori kewirausahaan yang diperoleh di kelas dengan praktik nyata di lapangan. Dengan demikian, pelatihan pengolahan stik buah naga menjadi sarana efektif dalam menumbuhkan jiwa kewirausahaan mahasiswa serta membuka peluang pengembangan produk inovatif dari komoditas pertanian lainnya yang potensial di daerah. Ke depan, kegiatan serupa dapat diperluas dengan melibatkan komoditas lokal lainnya dan pendekatan kolaboratif lintas disiplin untuk memperkuat ekosistem kewirausahaan di lingkungan kampus.

Kata Kunci : Inovasi, Kewirausahaan, Buah Naga, Stik

1. LATAR BELAKANG

Tanaman buah naga merupakan tanaman tropis yang mudah beradaptasi dengan lingkungan sehingga tersedianya produksi tersebut setiap saat membuka peluang untuk ekspor ke manca Negara. Masyarakat biasanya mengonsumsi daging buah tetapi kulit buah naga juga tidak kalah pentingnya sebab kulit buah naga mengandung pigmen antosianin yang bersifat antioksidan. Antosianin merupakan zat warna yang berperan memberikan warna ungu, berpotensi menjadi pewarna alami untuk pangan dan dapat dijadikan alternatif pewarna sintetis yang lebih aman bagi kesehatan (Syukur, Widyaiswara, 2015).

Buah naga termasuk dalam buah yang eksotik karena penampilannya yang menarik, rasanya asam manis menyegarkan dan memiliki beragam manfaat untuk kesehatan (Sutomo, 2007). Buah naga mengandung beberapa jenis antioksidan yang ampuh melawan radikal bebas, seperti vitamin C, betalains, dan karotenoid. Sehingga dapat membantu mencegah penyakit kronis, seperti penyakit jantung, diabetes, kanker, dan artritis. Buah naga merupakan sumber serat yang baik untuk kesehatan pencernaan. Buah naga memiliki kandungan prebiotik sehingga berpotensi meningkatkan keseimbangan bakteri baik di usus. Selain itu, buah naga juga dapat memperkuat sistem kekebalan tubuh dan meningkatkan kadar zat besi (Lukyani, 2021).

Buah naga merupakan salah satu jenis buah yang berasal dari kelompok kaktus. Dari marga *Hylocereus* dan *Selenicereus*. Kandungan pada buah naga sangat luar biasa dan dapat memenuhi berbagai kebutuhan gizi dalam tubuh kita. Tidak dapat dipungkiri bahwa belakangan ini buah naga menjadi populer di lingkungan masyarakat Indonesia (Dahana, 2010). Kandungan nutrisi yang cukup tinggi dan sarat manfaat pada kulit buah naga menjadikan kulit buah naga salah satu limbah yang dapat diolah menjadi komoditas yang berpotensi memiliki nilai ekonomi tinggi (Hardjadinata, S. 2010). Buah naga merupakan buah dari tanaman kaktus yang bentuknya unik dan warna yang mencolok, berkulit merah dan

memiliki daging buah merah. Buah naga dikenal karena rasanya yang manis, serta memiliki kandungan yang bermanfaat untuk Kesehatan tubuh (Aryanta, 2022).

Buah naga merah memiliki khasiat yang lebih dibandingkan dengan buah naga jenis lainnya contohnya seperti mengandung karoten yang berfungsi untuk membantu menjaga kekebalan tubuh, tiamin yang berfungsi untuk membantu proses perubahan makanan menjadi energi dan juga flavonoid yang merupakan antioksidan untuk menetralkan radikal bebas yang menyerang sel-sel tubuh kita. Dalam pengembangannya saat ini buah naga mampu dijadikan bisnis kuliner yang menjanjikan (Elsiana Laurencia, 2018).

Buah naga biasanya dikonsumsi dalam bentuk buah segar sebagai penghilang dahaga, karena buah naga memiliki kadar air sekitar 90% dari berat buah. Rasanya cukup manis karena mengandung kadar gula mencapai 13-18 briks. Buah naga dapat disajikan dalam bentuk jus, sari buah, manisan, maupun selai atau beragam bentuk penyajian sesuai selera. Sesuai hasil riset peneliti menemukan kandungan-kandungan tertentu di dalam buah naga seperti; mengandung serat sekitar 3 gram per 100 gram buah yang dapat membantu memperlancar pencernaan (Rifka Faradiba et al., 2023). Mengandung antioksidan yang tinggi, terutama betalain, flavonoid, dan fenol (Puspawati et al., 2023). Dan mengandung fitokimia yang memiliki manfaat anti-inflamasi dan anti-mikroba (Laurencia & Tjandra, 2018).

Semakin ketatnya persaingan dalam usaha kuliner membuat para pelaku bisnis sekarang ini harus pintar untuk membuat terobosan dan inovasi baru agar tetap terdepan dalam berbisnis kuliner. Salah satu usaha yang menjanjikan adalah olahan dari buah naga. Makanan ringan berbahan dasar buah naga ini akan kami olah menjadi makanan yang mempunyai cita rasa yang gurih dan lezat ditambah dengan teksturnya yang renyah akan membuat sensasi tersendiri bagi lidah kita. Hal ini dapat dilihat dari beberapa percobaan yang kami buat dalam mengolah buah naga tersebut. Selain itu, usaha ini juga ditunjang dengan keunggulan bahan bakunya yaitu daging buah naga yang mengandung berbagai macam manfaat bagi kesehatan. Buah naga yang dalam pandangan masyarakat hanya bisa buat jus dan sebagainya, dengan adanya inovasi dari kami akan membuat sesuatu yang beda dengan cara membuat stik, kerupuk buah naga, selai dan mie dari buah naga tersebut. Selain itu, juga diharapkan dari usaha ini dapat memanfaatkan dan ikut kerjasama dengan para petani yang ada.

Banyak faktor yang perlu diperhatikan untuk memajukan usaha olahan buah naga ini. Faktor penting yang harus diperhatikan untuk bisa memajukan usaha ini antara lain adalah pemilihan lokasi yang tepat, strategi pemasaran yang bagus, penentuan harga yang terjangkau untuk masyarakat. Semua faktor di atas jika bias direncanakan dengan baik, maka akan bisa membuat usaha stik, kerupuk, selai dan mie ini berkembang dengan baik. Untuk itu, perlu

dibuatkan suatu planning usaha (business plan) sebagai acuan dalam melancarkan usaha membudidayakan olahan dari buah naga.

Salah satu bentuk kegiatan untuk menumbuhkan minat mahasiswa agar memiliki jiwa kewirausahaan adalah dengan diberikan praktek langsung mengenai keterampilan pengolahan stik dari buah naga. Stick Buah Naga merupakan makanan yang sudah tidak asing lagi. Stick Buah Naga dihasilkan dari buah naga yang diolah ditambahkan dengan bahan-bahan yang lainnya sehingga menghasilkan Stick Buah Naga yang enak. Rasa manis dari buah Naga, Selain dimakan langsung buah Naga juga bisa diolah menjadi beragam makanan lain yang lezat. Dilihat dari cara pembuatannya stik ini memiliki tahapan pembuatan yang berbeda-beda mulai dari yang sukar, sedang dan mudah. Dalam praktek ini stik yang akan dibuat memiliki tahap pembuatan yang relatif mudah, sehingga diharapkan setelah mengikuti pelatihan dan praktek ini mahasiswa bisa dengan cepat mengaplikasikan ilmu yang diperolehnya.

2. METODE PELAKSANAAN

Program pelatihan praktek pembuatan stik buah naga ini dilaksanakan pada tanggal pada bulan Juni 2025 dan diikuti oleh mahasiswa semester IV (empat) Fakultas Pertanian Universitas Lakidende Unaaha. Metode yang digunakan dalam pelatihan meliputi ceramah dan praktik langsung. Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan di Ruang Kelas A1 Fakultas Pertanian Universitas Lakidende Unaaha. Kegiatan diawali dengan metode ceramah, setelah itu, sesi dilanjutkan dengan kegiatan inti yakni pelaksanaan praktek pembuatan stik buah naga. Narasumber memberikan instruksi tentang langkah-langkah yang harus dilakukan oleh mahasiswa. Kemudian diharapkan semua mahasiswa mengikuti instruksi tersebut dengan baik untuk meminimalkan kesalahan dalam praktik pembuatan stik buah naga. Pada sesi inti ini, metode yang digunakan lebih banyak praktik langsung. Metode praktik dalam pelatihan lebih efektif dalam meningkatkan keterampilan peserta dibandingkan metode lainnya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihaan praktek pengolahan buah naga menjadi stik diikuti mahasiswa Agribisnis semester 4 kelas B. Stik buah naga ini rasanya tak kalah dengan stik buah lainnya yaitu rasa enak dan gurih serta memiliki warna alami dari sari buah naga itu sendiri. Stik buah naga dalam pembuatannya tidak menggunakan bahan pengawet sehingga dapat dipastikan sehat dan bergizi. Semua bahan baku yang diolah menggunakan bahan alami. Proses pengolahannya pun tidak rumit. Setiap orang mungkin bisa mempraktikannya di rumah. Selain buah naga sebagai bahan dasar, tentu ada beberapa bahan lain yang ditambahkan dalam proses pengolahannya.

Bahan pendampingnya adalah tepung terigu, tepung maizena, mentega, telur, gula halus, bawang putih, dan minyak goreng. Semua bahan alami itu nantinya dicampur saat proses pengolahan stik buah naga.



Gambar 1. Bahan untuk pembuatan stik.



Gambar 2. Campuran bahan-bahan.



Gambar 3. Campuran sari buah naga dan bahan kering.



Gambar 4. Adonan stik buah naga.



Gambar 5. Proses pengilingan adonan. **Gambar 6.** Proses penggorengan stik.



Gambar 7. Produk Stik Buah Naga

Tempat Pelatihan praktek pengolahan stik buah naga dilaksanakan pada pada bulan Juni 2025 dimulai pukul 09.30 selesai bertempat di Ruangan A1 Fakultas Pertanian Universitas Lakidende dengan Dosen Pembimbing Ibu Leni Saleh dan Ibu Endang Sumiratin. Setelah pembuatan produk menjadi stik, kemudian langsung dikemas dalam kemasan yang telah disiapkan. Diakhir ada kegiatan evaluasi dari dosen pembimbing untuk melihat hasil akhir kegiatan praktek kewirausahaan, yaitu pengetahuan dan keterampilan dari mahasiswa semester IV Kelas B yang mengikuti kegiatan praktek matakuliah kewirausahaan, hasil evaluasi dari 15 peserta yang hadir terdapat 83,33 % peserta telah mahir membuat olahan stik buah naga, sedangkan 3 orang atau 16,67 % peserta yang hadir belum mahir untuk membuat produk stik buah naga. Dari hasil evaluasi juga 100% peserta sangat antusias dan termotivasi untuk membuat produk stik buah naga, bahkan sebanyak 12 orang atau 66,67% mahasiswa yang tertarik untuk membuat dan menjual produk stik dari bahan baku utama buah naga. Sebanyak 16 orang mahasiswa atau 88,88% menyarankan agar ada inovasi lain dari komoditi pertanian

yang berbeda seperti dari buah sukun dan labu, karena kedua komoditas tersebut mudah didapat Kabupaten Konawe Kota Unaaha dan merupakan komoditas buah lokal.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan praktek pengolahan buah naga mejadi stik pada mahasiswa Agribisnis semester 4 kelas B yang memprogram matakuliah Kewirausahaan pada Fakultas Pertanian Universitas Lakidende telah berjalan dengan baik. Kegiatan ini juga mendapat respon positif dari mahasiswa yang menjadi peserta dan mampu memberikan kontribusi yang baik. Mahasiswa semester 4 kelas B yang mengikuti pelatihan 83,33% telah mampu membuat stik buah naga dan 16,67% dari peserta belum mampu untuk membuat stik buah naga. Pelatihan ini diharapkan menjadi sarana mahasiswa meningkatkan jiwa kewirausahaannya dan tertarik untuk membuat inovasi baru dari komoditi pertanian lainnya

DAFTAR PUSTAKA

- Aryanta, I. W. R. (2022). Manfaat buah naga untuk kesehatan. *Jurnal Widya Kesehatan*, 4(2), 8–13. Barat.
- Dahana, K., & Warisno. (2010). *Buku pintar, bertanam buah naga (di kebun, pekarangan, dan dalam pot)*. Gramedia Pustaka Utama.
- Enjelina, Y. O., Rilza, & Zulya, E. (2019). Pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus* Sp.) untuk memperpanjang umur simpan mie basah. *Jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 4(1), 67–68.
- Fatmawati, R. Q. A., Suryani, E., Yahya, F., & Suhendra, R. (n.d.). Pendampingan usaha stik dari ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 30–35.
- Hardjadinata, S. (2010). *Budidaya buah naga super red secara organik*. Penebar Swadaya.
- Laurencia, E., & Tjandra, O. (2018). Identifikasi senyawa kimia ekstrak metanol buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan kromatografi gas. *Tarumanagara Medical Journal*, 1(1), 67–73.
- Musdalifah, A., Arif, A., & Ahmad, F. (2019). Pengolahan buah naga kelompok Bulo (Badan Usaha Lorong) Teratai Putih. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1).
- Panjuantiningrum, F. (2009). Pengaruh pemberian buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap kadar glukosa darah tikus putih yang diinduksi aloksan. *Skripsi S-1, Fakultas Kedokteran, Universitas Sebelas Maret, Surakarta*.
- Puspawati, G. A. K. D., Ina, P. T., & Ekawati, G. A. (2023). Potensi antioksidan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) kering dengan pre-treatment. *Jurnal Agroteknologi*, 16(2).
- Rifka, F., Jeepi, N., & Larasati, R. P. (2023). Pengaruh pemberian buah naga merah pada ibu hamil terhadap peningkatan hemoglobin di wilayah kerja UPT. Puskesmas Sambau

Kota Batam. *Pengkajian Teknologi Pertanian Riau-Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Kementerian Pertanian, Pekanbaru.*

Santoso, P. J. (2013). *Budidaya buah naga organik di pekarangan, berdasarkan pengalaman petani di Kabupaten Malang.* Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika, Sumatra.

Sutomo, B. (2007). *Buah naga merah-segar dan berkhasiat.* Penebar Swadaya.

Swastika, S., & Suhendri, Y. N. D. S. (2012). Hama dan penyakit buah naga. *Balai Pelatihan Pertanian Jambi.*

Syukur, W. (2015). Muda mengenal buah naga. *Jurnal Ventilator*, 1(4), 338–351.