

BUKU PANDUAN PRODUK SERASA

(Serbuk Rasa Sawo)



**Solusi Inovatif Pemanis Alami
untuk Mendukung Ekonomi Hijau**

Disusun Oleh:

Tim Pengembangan Produk SERASA

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga Buku Panduan **SERASA (Serbuk Rasa Sawo): Solusi Inovatif Pemanis Alami untuk Mendukung Ekonomi Hijau** dapat disusun dengan baik.

SERASA merupakan inovasi pemanfaatan buah sawo menjadi serbuk pemanis alami yang bernilai ekonomi tinggi, praktis, dan berkelanjutan. Inovasi ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah komoditas lokal, mengurangi limbah hasil panen, serta mendukung pengembangan UMKM dan ekonomi hijau.

Semoga buku panduan ini dapat menjadi pedoman dan memberikan manfaat bagi masyarakat serta seluruh pihak yang mendukung pengembangan produk lokal.

Lamongan, Juli 2026

Penyusun

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
BAB I	
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	3
BAB II	
PROFIL DAN KEUNGGULAN	
PRODUK SERASA.....	4
2.1 Profil Produk.....	4
2.2 Keunggulan Produk.....	5
2.3 Nilai Inovasi Produk	5
2.4 Peluang Pengembangan Produk.....	6
BAB III	
BAHAN, ALAT, DAN PROSES	
PEMBUATAN SERASA	7
3.1 Bahan yang Digunakan	7
3.2 Alat yang Digunakan	7
3.3 Proses Pembuatan SERASA.....	8

3.4 Diagram Alur Produksi	9
3.5 Standar Kualitas Produk	10
BAB IV	
CARA PENGGUNAAN, PENYIMPANAN,	
DAN MANFAAT PRODUK SERASA	11
4.1 Cara Penggunaan Produk	11
4.2 Penyimpanan Produk	12
4.3 Manfaat Produk SERASA.....	12
4.4 Target Pengguna Produk	13
BAB V	
STRATEGI PEMASARAN DAN	
PENGEMBANGAN USAHA SERASA.....	14
5.1 Strategi Pemasaran.....	14
5.2 Branding Produk	15
5.3 Peluang Pengembangan Usaha	16
5.4 Dampak yang Diharapkan.....	16
5.5 Penutup	17
BAB VI	
PENUTUP	19
6.1 Kesimpulan	19
6.2 Saran.....	20
DAFTAR PUSTAKA	21

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Desa Drajat, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi pertanian buah sawo yang cukup melimpah. Pada musim panen, produksi buah sawo meningkat secara signifikan sehingga ketersediaannya sangat banyak di pasaran. Namun, buah sawo memiliki karakteristik mudah matang dan cepat mengalami pembusukan, sehingga sering menyebabkan kerugian bagi petani akibat rendahnya harga jual dan banyaknya buah yang tidak terserap pasar.

Kondisi tersebut mendorong perlunya inovasi dalam pengolahan buah sawo agar memiliki nilai tambah yang lebih tinggi serta masa simpan yang lebih lama. Salah satu inovasi yang dapat dikembangkan adalah pengolahan buah sawo menjadi serbuk pemanis alami yang praktis dan mudah digunakan.

SERASA (Serbuk Rasa Sawo) hadir sebagai solusi inovatif yang memanfaatkan buah sawo menjadi produk serbuk pemanis alami. Produk ini tidak hanya membantu mengurangi limbah hasil panen, tetapi juga meningkatkan nilai ekonomi komoditas sawo serta membuka peluang usaha bagi masyarakat. Selain itu, penggunaan bahan baku alami dan pemanfaatan sumber daya lokal menjadikan SERASA sejalan dengan konsep ekonomi hijau yang mengutamakan keberlanjutan lingkungan dan kesejahteraan masyarakat.

Melalui inovasi ini, diharapkan buah sawo tidak hanya dipasarkan dalam bentuk segar, tetapi juga dapat diolah menjadi produk unggulan yang memiliki daya saing serta memberikan manfaat ekonomi yang berkelanjutan bagi masyarakat.

1.2 Tujuan

1. Meningkatkan nilai tambah buah sawo melalui inovasi produk.
2. Mengurangi risiko pembusukan dan limbah hasil panen sawo.
3. Menghasilkan produk pemanis alami yang praktis dan bernilai ekonomi.

4. Mendukung pengembangan UMKM berbasis potensi lokal.
5. Mendorong penerapan konsep ekonomi hijau melalui pemanfaatan sumber daya lokal secara berkelanjutan.

1.3 Manfaat

Bagi Masyarakat

- Menambah peluang usaha dan sumber pendapatan.
- Meningkatkan pemanfaatan hasil panen sawo.

Bagi Konsumen

- Menyediakan alternatif pemanis alami yang praktis dan mudah digunakan.
- Memberikan pilihan produk berbahan baku lokal.

Bagi Lingkungan

- Mengurangi limbah buah sawo yang tidak terjual.
- Mendukung pemanfaatan sumber daya lokal secara berkelanjutan.

BAB II

PROFIL DAN KEUNGGULAN

PRODUK SERASA

2.1 Profil Produk

SERASA (Serbuk Rasa Sawo) merupakan produk inovatif yang dihasilkan dari pengolahan buah sawo menjadi serbuk pemanis alami. Produk ini dikembangkan sebagai solusi untuk meningkatkan nilai tambah buah sawo sekaligus mengurangi kerugian akibat pembusukan hasil panen. Dengan bentuk serbuk, produk menjadi lebih praktis, mudah disimpan, dan memiliki masa simpan yang lebih lama dibandingkan buah sawo segar.

Identitas Produk

- **Nama Produk** : SERASA
(Serbuk Rasa Sawo)
- **Jenis Produk** : Serbuk pemanis alami
- **Bahan Utama** : Buah sawo
- **Sasaran Konsumen** : Masyarakat umum, pelaku UMKM, dan industri makanan maupun minuman

- **Tagline** : Solusi Inovatif Pemanis
Alami untuk Mendukung Ekonomi Hijau

2.2 Keunggulan Produk

SERASA memiliki beberapa keunggulan dibandingkan produk pemanis lainnya, antara lain:

1. Terbuat dari bahan alami berupa buah sawo.
2. Memiliki cita rasa manis khas buah sawo.
3. Praktis dan mudah digunakan.
4. Memiliki masa simpan lebih lama.
5. Mengurangi limbah hasil panen buah sawo.
6. Mendukung pengembangan produk lokal dan UMKM.
7. Ramah lingkungan serta mendukung konsep ekonomi hijau.

2.3 Nilai Inovasi Produk

SERASA merupakan inovasi yang mengubah buah sawo segar menjadi produk bernilai ekonomi lebih tinggi. Produk ini tidak hanya berfungsi sebagai pemanis alami, tetapi juga dapat digunakan sebagai bahan tambahan pada berbagai makanan dan minuman. Inovasi ini diharapkan mampu meningkatkan daya saing

komoditas sawo serta membuka peluang usaha baru bagi masyarakat.

2.4 Peluang Pengembangan Produk

SERASA memiliki peluang pengembangan yang cukup besar karena dapat dimanfaatkan dalam berbagai produk, seperti:

- Minuman instan.
- Campuran susu dan kopi.
- Bahan pembuatan kue dan roti.
- Topping makanan dan minuman.
- Produk oleh-oleh khas daerah.

Dengan meningkatnya minat masyarakat terhadap produk alami dan sehat, SERASA memiliki potensi untuk menjadi produk unggulan berbasis potensi lokal yang mampu bersaing di pasar yang lebih luas.

BAB III

BAHAN, ALAT, DAN PROSES

PEMBUATAN SERASA

3.1 Bahan yang Digunakan

Bahan utama dalam pembuatan SERASA adalah buah sawo matang yang memiliki kualitas baik dan tingkat kematangan yang optimal. Selain itu, digunakan beberapa bahan pendukung untuk membantu proses pengolahan dan menjaga kualitas produk.

Bahan Utama

- Buah sawo matang
- Gula pasir (opsional)
- Air bersih

3.2 Alat yang Digunakan

Peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan SERASA relatif sederhana dan mudah diperoleh.

Alat Produksi

- Pisau

- Talenan
- Baskom
- Blender
- Saringan
- Loyang
- Chopper
- Timbangan digital
- Wadah penyimpanan

3.3 Proses Pembuatan SERASA

1. Sortasi Bahan Baku

Buah sawo dipilih berdasarkan tingkat kematangan dan kualitasnya. Buah yang digunakan harus dalam kondisi baik, tidak busuk, dan tidak rusak.

2. Pencucian

Buah sawo dicuci menggunakan air bersih untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada kulit buah.

3. Pengupasan dan Pemisahan Biji

Kulit dan biji sawo dipisahkan sehingga hanya daging buah yang digunakan dalam proses produksi.

4. Penghalusan

Daging buah sawo diblender hingga menjadi bubur yang halus dan homogen.

5. Pengeringan

Bubur sawo dikeringkan menggunakan oven atau alat pengering hingga kadar air berkurang dan menghasilkan tekstur yang kering.

6. Penghalusan Menjadi Serbuk

Hasil pengeringan kemudian dihaluskan hingga menjadi serbuk dengan tekstur yang lembut.

7. Pengayakan

Serbuk diayak untuk memperoleh ukuran partikel yang seragam sehingga menghasilkan kualitas produk yang lebih baik.

8. Pengemasan

Serbuk sawo yang telah siap kemudian dikemas menggunakan kemasan yang bersih, higienis, dan kedap udara agar kualitas produk tetap terjaga.

3.4 Diagram Alur Produksi

- Buah Sawo Segar
- Pencucian
- Pengupasan dan Pemisahan Biji
- Penghalusan menggunakan blander
- Penyaringan

- Air Sawo dimasak hingga mengental seperti adonan dodol dan ditambahkan gula secukupnya
- Pengeringan adonan
- Penghalusan adonan menjadi serbuk
- Pengayakan
- Pengemasan
- Produk SERASA

3.5 Standar Kualitas Produk

Untuk menghasilkan produk SERASA yang berkualitas, perlu diperhatikan beberapa aspek berikut:

- Menggunakan buah sawo yang matang dan segar.
- Menjaga kebersihan selama proses produksi.
- Menggunakan peralatan yang higienis.
- Menghindari kontaminasi selama pengolahan.
- Menggunakan kemasan yang aman untuk pangan.

Penerapan standar kualitas tersebut bertujuan untuk menghasilkan produk SERASA yang aman, berkualitas, dan memiliki daya simpan yang lebih lama.

BAB IV

CARA PENGGUNAAN, PENYIMPANAN, DAN MANFAAT PRODUK SERASA

4.1 Cara Penggunaan Produk

SERASA (Serbuk Rasa Sawo) merupakan produk yang praktis dan mudah digunakan. Produk ini dapat dimanfaatkan sebagai pemanis alami maupun bahan tambahan dalam berbagai olahan makanan dan minuman.

Sebagai Minuman

1. Siapkan 2–3 sendok makan SERASA.
2. Masukkan ke dalam gelas.
3. Tambahkan 150–200 ml air hangat.
4. Aduk hingga larut sempurna.
5. Minuman siap dikonsumsi.

Sebagai Campuran Makanan dan Minuman

SERASA dapat digunakan sebagai:

- Campuran susu.
- Campuran kopi dan teh.
- Bahan pembuatan kue dan roti.
- Campuran es krim dan dessert.
- Topping berbagai makanan dan minuman.

4.2 Penyimpanan Produk

Penyimpanan yang tepat sangat penting untuk menjaga kualitas dan masa simpan produk SERASA.

Cara Penyimpanan

- Simpan di tempat yang kering dan sejuk.
- Hindari paparan sinar matahari langsung.
- Pastikan kemasan selalu tertutup rapat setelah digunakan.
- Hindari kontak langsung dengan air atau kelembapan tinggi.

Masa Simpan

Apabila disimpan dengan baik dalam kemasan kedap udara, SERASA dapat bertahan dalam jangka waktu yang lebih lama dibandingkan buah sawo segar.

4.3 Manfaat Produk SERASA

Bagi Konsumen

- Menjadi alternatif pemanis alami.
- Praktis dan mudah digunakan.
- Memiliki cita rasa khas buah sawo.
- Dapat digunakan dalam berbagai jenis makanan dan minuman.

Bagi Masyarakat

- Meningkatkan nilai tambah buah sawo.

- Membuka peluang usaha berbasis potensi lokal.
- Mendukung pengembangan UMKM desa.
- Meningkatkan pendapatan masyarakat.

Bagi Lingkungan

- Mengurangi limbah buah sawo yang tidak terjual.
- Memaksimalkan pemanfaatan hasil panen lokal.
- Mendukung konsep ekonomi hijau dan berkelanjutan.

4.4 Target Pengguna Produk

Produk SERASA dapat digunakan oleh berbagai kalangan, antara lain:

- Rumah tangga.
- Pelajar dan mahasiswa.
- Pelaku UMKM kuliner.
- Industri makanan dan minuman skala kecil.
- Masyarakat yang menyukai produk alami berbasis buah lokal.

Dengan berbagai manfaat tersebut, SERASA diharapkan dapat menjadi produk unggulan yang mampu memberikan manfaat ekonomi, sosial, dan lingkungan secara berkelanjutan.

BAB V

STRATEGI PEMASARAN DAN PENGEMBANGAN USAHA SERASA

5.1 Strategi Pemasaran

Pemasaran merupakan salah satu faktor penting dalam keberhasilan pengembangan produk SERASA. Strategi pemasaran yang tepat akan membantu meningkatkan penjualan, memperluas jangkauan pasar, serta memperkenalkan produk kepada masyarakat luas.

A. Pemasaran Offline

Pemasaran secara langsung dapat dilakukan melalui:

- Penjualan di lingkungan masyarakat sekitar.
- Kerja sama dengan toko, warung, dan UMKM lokal.
- Promosi pada kegiatan bazar dan pameran.
- Penjualan sebagai oleh-oleh khas daerah.

B. Pemasaran Digital

Perkembangan teknologi memberikan peluang bagi SERASA untuk dipasarkan secara lebih luas melalui media digital, seperti:

- Instagram
- TikTok
- Facebook
- WhatsApp Business
- Marketplace (Shopee dan Tokopedia)

Pemasaran digital dilakukan dengan membuat konten menarik berupa foto, video, testimoni konsumen, dan informasi manfaat produk.

5.2 Branding Produk

Branding bertujuan membangun identitas produk agar mudah dikenal oleh masyarakat.

Identitas Produk

Nama Produk : SERASA (Serbuk Rasa Sawo)

Tagline : Solusi Inovatif Pemanis Alami
untuk Mendukung Ekonomi Hijau

Konsep Branding

- Produk berbahan dasar buah sawo lokal.
- Pemanis alami yang sehat dan praktis.

- Produk ramah lingkungan.
- Produk unggulan berbasis potensi desa.

5.3 Peluang Pengembangan Usaha

SERASA memiliki peluang pengembangan yang cukup besar karena didukung oleh ketersediaan bahan baku yang melimpah dan meningkatnya minat masyarakat terhadap produk alami.

Peluang pengembangan yang dapat dilakukan antara lain:

- Pengembangan varian rasa.
- Produksi dalam berbagai ukuran kemasan.
- Kerja sama dengan UMKM kuliner.
- Pengembangan produk turunan berbahan dasar serbuk sawo.
- Pemasaran ke pasar regional dan nasional.

5.4 Dampak yang Diharapkan

Pengembangan produk SERASA diharapkan mampu memberikan dampak positif, antara lain:

Aspek Ekonomi

- Meningkatkan nilai jual buah sawo.
- Menambah pendapatan masyarakat.

- Membuka peluang usaha baru.

Aspek Sosial

- Meningkatkan keterampilan masyarakat dalam berwirausaha.
- Mendorong pertumbuhan UMKM berbasis potensi lokal.

Aspek Lingkungan

- Mengurangi limbah buah sawo yang tidak terjual.
- Mendukung pemanfaatan sumber daya lokal secara berkelanjutan.
- Mendukung penerapan ekonomi hijau di masyarakat.

5.5 Penutup

SERASA (Serbuk Rasa Sawo) merupakan inovasi produk yang memanfaatkan potensi lokal menjadi produk bernilai tambah tinggi. Melalui pengolahan buah sawo menjadi serbuk pemanis alami, produk ini mampu memberikan solusi terhadap permasalahan pascapanen sekaligus mendukung peningkatan ekonomi masyarakat.

Dengan dukungan produksi yang baik, strategi pemasaran yang tepat, serta partisipasi masyarakat, SERASA diharapkan dapat berkembang menjadi produk

unggulan yang mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan mendukung terwujudnya ekonomi hijau yang berkelanjutan.

BAB VI

PENUTUP

6.1 Kesimpulan

SERASA (Serbuk Rasa Sawo) merupakan inovasi produk yang memanfaatkan buah sawo sebagai bahan baku utama untuk menghasilkan pemanis alami yang praktis, bernilai ekonomi, dan ramah lingkungan. Inovasi ini menjadi solusi dalam meningkatkan nilai tambah buah sawo, mengurangi kerugian akibat pembusukan hasil panen, serta mendukung pengembangan usaha berbasis potensi lokal.

Melalui proses pengolahan yang sederhana dan strategi pemasaran yang tepat, SERASA memiliki peluang untuk berkembang menjadi produk unggulan yang mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekaligus mendukung penerapan ekonomi hijau yang berkelanjutan.

6.2 Saran

Untuk mendukung pengembangan produk SERASA di masa mendatang, beberapa hal yang perlu diperhatikan antara lain:

1. Meningkatkan kualitas dan konsistensi produk.
2. Mengembangkan variasi kemasan yang lebih menarik.
3. Memperluas pemasaran melalui media digital dan marketplace.
4. Menjalinkan kerja sama dengan UMKM, toko oleh-oleh, dan pelaku usaha kuliner.
5. Melakukan inovasi produk secara berkelanjutan agar mampu bersaing di pasar yang lebih luas.

Dengan adanya dukungan dari berbagai pihak, SERASA diharapkan dapat menjadi produk unggulan berbasis potensi lokal yang memberikan manfaat ekonomi, sosial, dan lingkungan bagi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik Kabupaten Lamongan. (2024). Kabupaten Lamongan Dalam Angka. Lamongan: BPS Kabupaten Lamongan.

Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia. (2023). Pengembangan UMKM Berbasis Potensi Lokal. Jakarta: Kemenkop UKM.

Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan. (2022). Ekonomi Hijau untuk Pembangunan Berkelanjutan. Jakarta: KLHK.

Saragih, B. (2021). Pengembangan Produk Pangan Lokal Bernilai Tambah. Jakarta: IPB Press.

Sutrisno, A. (2020). Inovasi Produk dan Pemberdayaan Masyarakat Berbasis UMKM. Yogyakarta: Deepublish.