

Pelatihan Mengolah Kulit Dragon Fruit Sebagai Ide Bisnis Pada Pelajar SMAN 11 Kota Kendari

DOI: <https://doi.org/10.32509/abdimoestopo.v8i2.4738>

Indri Hapsari*, Risnajayanti, Usman, Hermanto

Universitas Muhammadiyah Kendari
Jl. KH. Ahmad Dahlan No.10. Kendari. Sulawesi Tenggara

*Email Korespondensi: indri1978fe@gmail.com

Abstract - Dragon fruit is a tropical commodity that is widely cultivated and consumed in Kendari City so that it has the potential to be processed into products of economic value such as healthy chips. The problem faced by SMAN 11 Kendari City students is the lack of knowledge, skills, and creativity in utilizing dragon fruit peel as a business idea. This Community Service (PkM) activity aims to increase the insight, technical skills, and entrepreneurial spirit of SMAN 11 Kendari City students through dragon fruit peel processing training. The implementation method includes counseling, mentoring, and hands-on training using informative and practical approaches. The concepts used refer to experiential learning and planned behavior theory which encourages learning through real experience and strengthens entrepreneurial intentions. The results of this activity by SMAN 11 Kendari City students have an impact on fostering an entrepreneurial spirit and processing dragon fruit peels into chips as a business idea based on the creative economy. And be able to contribute to the development of the local economy by creating products of economic value in supporting national education initiatives and sustainable community service.

Keywords: Training; dragon fruit; SMAN 11 students; Chips

Abstrak – Buah naga merupakan komoditas tropis yang banyak dibudidayakan dan dikonsumsi di Kota Kendari sehingga memiliki potensi untuk diolah menjadi produk bernilai ekonomi seperti keripik sehat. **Masalah** yang dihadapi pelajar SMAN 11 Kota Kendari adalah kurangnya pengetahuan, keterampilan, serta kreativitas dalam memanfaatkan kulit buah naga sebagai ide bisnis. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini **bertujuan** untuk meningkatkan wawasan, keterampilan teknis, dan semangat kewirausahaan pelajar SMAN 11 Kota Kendari melalui pelatihan pengolahan kulit buah naga. **Metode** pelaksanaan mencakup penyuluhan, pendampingan, dan pelatihan langsung menggunakan pendekatan informatif dan praktik. **Konsep** yang digunakan mengacu pada experiential learning dan planned behavior theory yang mendorong pembelajaran melalui pengalaman nyata serta penguatan niat berwirausaha. **Hasil** kegiatan ini pelajar SMAN 11 Kota Kendari memberi dampak dalam menumbuhkan jiwa kewirausahaan dan mengolah kulit buah naga menjadi keripik sebagai ide bisnis yang berbasis ekonomi kreatif. Dan mampu berkontribusi dalam pengembangan ekonomi lokal dengan menciptakan produk bernilai ekonomis dalam mendukung inisiatif pendidikan nasional dan pengabdian masyarakat yang berkelanjutan.

Kata Kunci: Pelatihan; buah naga; pelajar SMAN 11; Keripik

I. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris yang kaya akan sumber daya alam, termasuk berbagai jenis buah tropis seperti buah naga (*dragon fruit*). Buah ini banyak dikonsumsi masyarakat karena rasanya yang segar dan kandungan nutrisinya yang tinggi. Namun, sebagian besar masyarakat hanya memanfaatkan daging buah naga dan membuang kulitnya, padahal kulit buah naga memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk bernilai tambah, seperti makanan ringan, teh herbal, hingga produk kecantikan yang bernilai ekonomi dan

ekstrak buah naga juga dapat digunakan sebagai pewarna alami (Sari et al., 2022). Buah naga merah dengan nama latin *Hylocereus polyrhizus* memiliki daging berwarna merah keunguan dan memiliki kadar kemanisan 13-15° brix sehingga rasanya lebih manis dibandingkan buah naga putih (*Hylocereus undatus*) serta memiliki kelebihan ukuran buah yang lebih besar (Susanty & Sampepana, 2017). Kandungan mineral yang tinggi dan berbagai zat vitamin serta antioksidan yang tinggi pada daging buah sangat bermanfaat meningkatkan daya tahan dan juga bagi metabolisme dalam tubuh manusia. Vitamin C yang terdapat pada daging buah sangat mencukupi kebutuhan individu perhari yaitu mencapai 540,27mg/100g (N., 2012).

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini pada pelajar di SMAN 11 Kota Kendari bertujuan untuk menerapkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni guna memberikan kontribusi nyata bagi masyarakat. Dalam konteks ini, kegiatan PkM dirancang untuk memberdayakan pelajar di SMAN 11 Kota Kendari agar memiliki keterampilan praktis dan jiwa kewirausahaan melalui pelatihan pengolahan kulit buah naga menjadi produk bernilai ekonomi. Kegiatan ini juga mendorong pemanfaatan potensi lokal dan limbah organik secara kreatif sebagai bagian dari pembangunan ekonomi berkelanjutan dan pendidikan kewirausahaan berbasis lingkungan.

Kebaruan dari PkM dalam Pemanfaatan limbah kulit buah naga berbeda dari pelatihan serupa yang umumnya memanfaatkan buah naga secara umum hanya manfaat daging buahnya, namun secara spesifik mengolah kulit buah naga, yang selama ini dianggap limbah menjadi keripik sehat bernilai jual. Kemudian sasaran program adalah pelajar SMA karena kegiatan semacam ini biasanya menyasar UMKM, ibu rumah tangga, atau mahasiswa maka kebaruan PkM ini menjadikan pelajar di SMAN 11 Kota Kendari sebagai agen ekonomi kreatif sekaligus target penguatan pendidikan kewirausahaan berbasis lingkungan adalah inovasi penting Integrasi teori experiential learning dan planned behavior, serta program tidak hanya mengajarkan keterampilan teknis, tetapi juga menanamkan mindset kewirausahaan melalui pendekatan teori pembelajaran berbasis pengalaman nyata dan penguatan niat untuk berwirausaha

Kontribusi ilmiah menerapkan teori pendidikan kewirausahaan berbasis praktik langsung pada level pelajar. Pemanfaatan Limbah Pertanian sebagai Inovasi Produk Berbasis Kreativitas Lokal dan Kegiatan ini mendemonstrasikan bahwa pelajar tingkat SMA bisa dibina sebagai agen perubahan dalam ekonomi kreatif lokal, yang berpotensi berkelanjutan. Dan memperkuat argumentasi bahwa penguatan kurikulum kewirausahaan di tingkat sekolah menengah atas adalah investasi sosial jangka panjang. Di sisi lain, perkembangan ekonomi kreatif dan kewirausahaan di kalangan generasi muda, khususnya pelajar, menjadi aspek penting dalam menciptakan sumber daya manusia yang inovatif dan mandiri. Pemerintah melalui berbagai program, termasuk Kurikulum Merdeka dan kebijakan Merdeka Belajar, mendorong pelajar untuk memiliki jiwa kewirausahaan sejak dini dengan memanfaatkan potensi lokal. Hal ini sejalan dengan tujuan pendidikan nasional dan program kewirausahaan yang mulai diterapkan di banyak sekolah, termasuk SMAN 11 Kota Kendari. Hal ini mendorong adanya optimalisasi sektor UMKM, yang pada akhirnya akan memperkuat daya saing dan keberlanjutan ekonomi Indonesia (Mega, 2025)

Pelajar sebagai generasi muda memiliki semangat belajar tinggi dan kreativitas yang besar. Mereka perlu diberikan pelatihan praktis dan inspiratif agar mampu mengembangkan ide-ide bisnis yang berkelanjutan dan ramah lingkungan. Salah satu pendekatan yang dapat dilakukan adalah memberikan pelatihan pengolahan limbah organik seperti kulit buah naga menjadi produk bernilai jual. Selain dapat meningkatkan keterampilan pelajar, kegiatan ini juga mengajarkan nilai-nilai kewirausahaan, pemanfaatan limbah, dan pengelolaan sumber daya lokal secara bijak. Melalui pelatihan ini, diharapkan pelajar SMAN 11 Kota Kendari tidak hanya memperoleh keterampilan teknis dalam mengolah kulit buah naga, tetapi juga mampu mengembangkan ide bisnis berbasis potensi lokal yang dapat menjadi bekal dalam menghadapi dunia kerja dan membangun usaha mandiri di masa depan. Dengan demikian, kegiatan ini menjadi salah satu bentuk pengabdian masyarakat yang relevan dengan

kebutuhan zaman, sekaligus mendukung terciptanya wirausahawan muda yang peduli terhadap lingkungan dan diharapkan mampu berdaya saing yang berbasis media dan teknologi (Yunitasari et al., 2025)

Salah satu pusat perkembangan ekonomi di kota Kendari Provinsi Sulawesi Tenggara, memiliki potensi alam yang melimpah. Salah satu potensi tersebut adalah buah naga termasuk kulitnya dapat digunakan dan memiliki manfaat bagi kesehatan. Namun, dalam proses produksinya, limbah kulit buah naga seringkali diabaikan dan menjadi sumber pemborosan yang tidak ramah lingkungan. Dan biasanya petani menghindari risiko produksi, harga, dan pendapatan dalam pertanian buah naga dapat membantu memberikan pelatihan dalam memproses buah naga ke dalam berbagai produk yang dapat meningkatkan nilai penjualan buah naga di musim panen (pangestu et al., 2023). Peningkatan hasil produksi buah-buahan akan memberi nilai tambah bagi petani sebagai produsen dan industri sebagai pemakai serta dapat meningkatkan gizi bagi konsumen (Rukmana, 2003). atribut yang perlu untuk ditingkatkan adalah rasa kerupuk, adanya varian rasa baru, tekstur kerupuk sudah sesuai dengan keinginan, bentuk kerupuk sudah sesuai keinginan, harga produk bisa bersaing dengan produk lain, dan harga terjangkau.(Aji, 2019). karakteristik ekstraksi kulit buah naga merah dengan penambahan berbagai konsentrasi asam sitrat sebagai pewarna makanan alami(Nisori et al., 2020) selain itu bahan tepung untuk kue cookies yang terbuat dari kulit buah naga dapat dimanfaatkan dan meningkatkan nilai nutrisi (Rochmawati, 2019). Jadi kulit buah naga memiliki banyak manfaat sehingga dalam kegiatan pengabdian mendorong agar pelajar SMAN 11 Kota Kendari memiliki kreatifitas mengolah menjadi keripik dari bahan buah naga termasuk kulitnya.

Ketika musim panen maka banyak penjualan buah naga seiring adanya budidaya buah naga di daerah pedesaan maupun di kota kendari. Untuk olahan buah naga termasuk kulitnya menjadi keripik masih jarang karena pada umumnya buah naga hanya sekedar sebagai bahan makanan penutup atau campuran es buah lainnya. Dan kulit buah naga jika dibuat keripik bisa memiliki nilai tambah dan secara tidak langsung juga mengurangi limbah yang terbuang begitu saja. Pengembangan komoditas buah naga jika didukung kelayakan finansial dan non finansial seperti aspek pemasaran dapat membuka peluang usaha seiring produksi buah naga yang meningkat (Hasan et al., 2018). Limbah kulit buah naga dapat diolah seperti contoh lainnya menjadi mie yang memiliki nilai gizi dan ekonomi ekonomis sehingga dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan gizi dan pendapatan masyarakat (Perdana & Sukaria, 2024)

Pemanfaatan buah naga menjadi keripik yang sehat dan berkhasiat. Dan semua dapat dimanfaatkan dari kulit buah naga memiliki kandungan nutrisi seperti karbohidrat, lemak, protein dan serat pangan. Kulit buah naga merupakan limbah hasil pertanian yang mengandung zat warna alami antosianin cukup tinggi. Antosianin merupakan zat warna yang berperan memberikan warna merah yang berpotensi menjadi pewarna alami untuk pangan dan dapat dijadikan alternatif pengganti pewarna sintetis yang lebih aman bagi kesehatan. (Handayani & Rahmawati, 2019). Kegiatan pelatihan dapat membangkitkan motivasi pada pelajar SMAN 11 kota Kendari untuk berwirausaha dalam mengelolah buah naga menjadi keripik yang bernilai jual. (Andreani et al., 2023) Maka hal ini mendukung adanya pelatihan mengolah buah naga sebagai ide bisnis pada pelajar SMAN 11 Kota Kendari agar memiliki minat dan potensi yang besar dalam pengembangan kreativitas dan kewirausahaan. Melalui pelatihan ini juga dapat mengembangkan ide bisnis yang inovatif dan ramah lingkungan. Pengembangan buah naga memiliki strategi yang dapat dilakukan yaitu penetrasi pasar dan pengembangan produk (Manalu Tua & Aulina, 2021). Olahan buah naga dapat menambah nilai ekonomis melalui metode pembuatan keripik dari bahan buah naga termasuk kulitnya sehingga mengurangi pencemaran limbah kulit buah naga dengan mengolahnya dan menambah ide usaha untuk para enterpreneur muda (Awalulloh et al., 2023).

Keripik berbahan kulit buah naga yang menarik perhatian konsumen untuk mencari alternatif makanan ringan yang unik dan sehat (Darmayanti et al., 2024). Seperti diketahui bahwa buah naga sangat bermanfaat untuk menjaga kesehatan pencernaan, mengurangi risiko kanker, menurunkan kadar kolesterol jahat dan meningkatkan kesehatan jantung, mengontrol gula darah dan mengurangi risiko diabetes, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, meredakan batuk dan flu, mencegah migrain, menurunkan berat badan, membantu mengatasi demam berdarah, menjaga kesehatan tulang, melawan radang sendi (arthritis), mencegah anemia, meningkatkan kesehatan mata, menjaga kesehatan kulit, meredakan nyeri pada kulit yang terbakar sinar matahari, mengurangi jerawat, melindungi rambut dari kerusakan, membantu meningkatkan fungsi otak, dan menjaga kesehatan ibu hamil (Aryanta, 2022).

Namun pelajar SMAN 11 Kota Kendari belum memahami manfaat dan kurang keterampilan dalam mengolah buah naga agar melakukan inovasi dalam produk dapat menjadi strategi pemasaran yang efektif (Manalu Tua & Aulina, 2021). Dalam hal ini permasalahan yang dihadapi pelajar SMA 11 Kota Kendari Belum memiliki pengetahuan tentang manfaat kulit buah naga dan menjadi ide bisnis sebagai peluang usaha, kurangnya keterampilan mengolah keripik dari bahan buah naga serta belum memiliki kreatifitas dan inovasi dalam mengolah limbah kulit buah naga yang berbasis ekonomi kreatif.

Berdasarkan latarbelakang permasalahan yang ada pada pelajar SMAN 11 Kota Kendari dan adanya bahan baku keripik mudah didapat dari bahan buah naga sehingga memunculkan ide bisnis bagi pelajar SMAN 11 Kota Kendari sehingga terdapat solusi yang ditawarkan dari kegiatan pengabdian yang bertajuk “Pelatihan Mengolah Kulit *Dragon Fruit* Sebagai Ide Bisnis Pada Pelajar SMAN 11 Kota Kendari”, dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Permasalahan Mitra dan Solusi

No	Permasalahan Mitra	Solusi
1	Pelajar SMAN 11 Kota Kendari belum memiliki pengetahuan tentang manfaat kulit buah naga dan menjadi ide bisnis sebagai peluang usaha	Memberikan penyuluhan tentang edukasi membuat keripik sebagai cemilan yang sehat dan bernilai ekonomis.
2	Pelajar SMAN 11 Kota Kendari belum memiliki keterampilan mengolah keripik dari bahan buah naga.	Memberikan pelatihan cara mengolah buah naga termasuk kulitnya dimanfaatkan sehingga menjadi keripik

Tabel 1 menguraikan terdapat dua permasalahan utama yang dihadapi oleh pelajar SMAN 11 Kota Kendari, yaitu kurangnya pengetahuan tentang manfaat kulit buah naga sebagai peluang usaha, dan minimnya keterampilan teknis dalam mengolah kulit buah naga menjadi produk bernilai jual. Sebagai solusi, kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) memberikan penyuluhan edukatif untuk meningkatkan pemahaman pelajar terkait potensi ekonomi kulit buah naga, serta pelatihan langsung yang membekali pelajar dengan keterampilan praktis mengolah kulit buah naga menjadi keripik sehat. Pendekatan ini bertujuan untuk menumbuhkan semangat kewirausahaan sekaligus mendorong pemanfaatan limbah lokal secara produktif.

II. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam Pelatihan Mengolah Kulit *Dragon Fruit* Sebagai Ide Bisnis Pada Pelajar SMAN 11 Kota Kendari ini menggunakan metode pendekatan informatif dan pendampingan intensif. Prosedur pelaksanaan pelatihan dalam pengabdian ini meliputi:

1. Persiapan pelatihan, meliputi persiapan peserta pelatihan yang terdiri dari Pelajar SMAN 11 Kota Kendari dibekali tutorial pelatihan. Tutorial pelatihan dikembangkan agar mudah dipelajari dan dipraktikkan secara mandiri oleh peserta pelatihan.
2. Persiapan tenaga fasilitator dan instruktur yang terdiri dari dosen dan mahasiswa.
3. Persiapan sarana dan prasarana pelatihan.
4. Pelaksanaan pelatihan meliputi diawali dari penyuluhan dan pelatihan cara mengolah buah naga menjadi keripik
5. Pemantauan dan evaluasi pelatihan, tahapan ini dilakukan secara bertahap dalam penyuluhan dan memberikan keterampilan cara mengolah buah naga menjadi keripik.

Berdasarkan prosedur pelaksanaan pelatihan tersebut, rencana kegiatan dalam pengabdian ini dibagi menjadi dua tahap sebagai berikut:

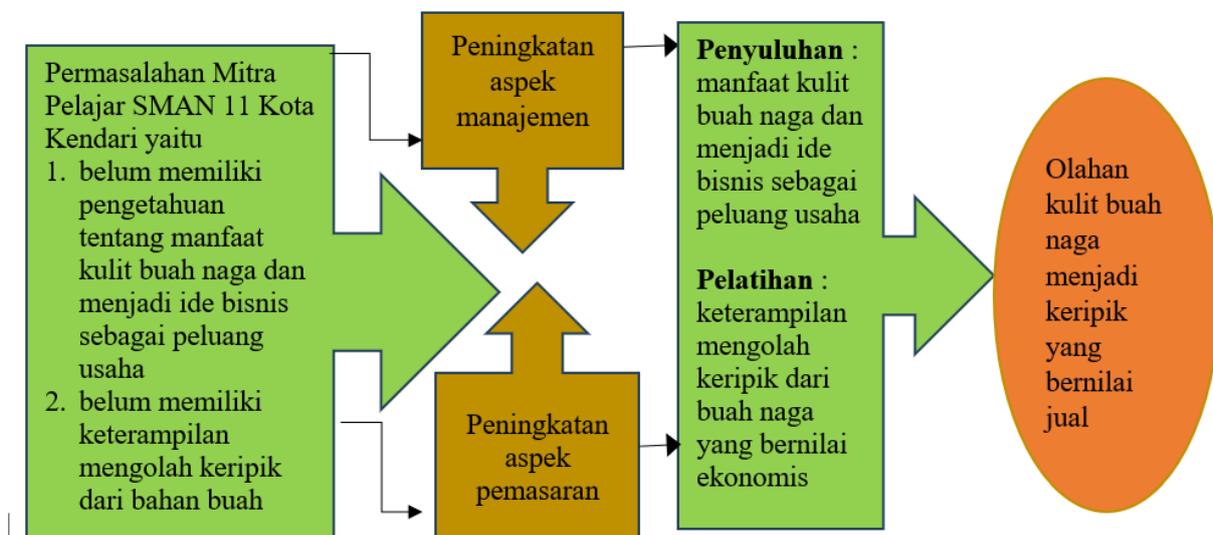
1. Tahap 1

Luaran tahap 1 adalah meningkatkan edukasi tentang manfaat kulit buah naga dan menjadi ide bisnis sebagai peluang usaha. Kegiatan yang dilakukan berupa penyuluhan untuk menunjang kemampuan pengetahuan olahan buah naga yang bernilai ekonomis

2. Tahap 2

Luaran tahap 2 adalah memiliki keterampilan mengolah keripik dari bahan buah naga. Kegiatan yang dilakukan berupa pendampingan teknis dan evaluasi hasil Mengolah Kulit Dragon Fruit melalui *word-of-mouth marketing*.

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat adalah melalui rekomendasi kepala sekolah di SMAN 11 dalam menyediakan fasilitas tempat dan undangan untuk Pelajar SMAN 11 Kota Kendari dalam mengikuti pelatihan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 1 untuk diagram alir kegiatan dan Tabel 1 untuk jadwal pengabdian terkait Pelatihan Mengolah Kulit *Dragon Fruit* Sebagai Ide Bisnis Pada Pelajar SMAN 11 Kota Kendari.



Gambar 1. Diagram Alir Kegiatan Pengabdian Masyarakat oleh tim Pelaksana (Sumber: Dokumentasi Peneliti)

Gambar 1 menunjukkan alur kegiatan menggambarkan secara sistematis proses pelaksanaan program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dengan judul "*Pelatihan Mengolah Kulit Buah Naga Menjadi Keripik yang Bernilai Jual pada Pelajar SMAN 11 Kota Kendari.*" Program ini diawali dari identifikasi permasalahan utama mitra, yaitu pelajar belum memiliki pengetahuan tentang manfaat kulit buah naga sebagai ide bisnis dan belum memiliki keterampilan dalam mengolahnya menjadi produk bernilai. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, kegiatan ini memberikan yaitu penyuluhan dan pelatihan. Penyuluhan bertujuan

memberikan wawasan kepada pelajar tentang potensi kulit buah naga sebagai peluang usaha, sedangkan pelatihan ditujukan untuk membekali keterampilan praktis dalam mengolah kulit buah naga menjadi keripik sehat. Setelah pelajar memahami potensi dan keterampilan teknis, kegiatan ini dilanjutkan dengan peningkatan aspek manajemen dan pemasaran. Peningkatan aspek manajemen mencakup pemahaman dasar tentang pengelolaan usaha kecil, sedangkan peningkatan aspek pemasaran membekali pelajar dengan strategi sederhana dalam memasarkan produk, seperti pengemasan, promosi, dan pendekatan ke konsumen. Seluruh rangkaian kegiatan ini bertujuan untuk menghasilkan output akhir berupa produk olahan kulit buah naga dalam bentuk keripik yang bernilai jual. Dengan pendekatan ini, kegiatan PkM tidak hanya menyelesaikan permasalahan mitra, tetapi juga mendorong tumbuhnya kreativitas, inovasi, dan jiwa kewirausahaan di kalangan pelajar, khususnya dalam memanfaatkan potensi lokal secara berkelanjutan.

Tabel 2. Jadwal Kegiatan Pengabdian

No	Kegiatan	Waktu pelaksanaan (Bulan ke-i)				
		1	2	3	4	5
1	Prasurvey pertemuan dengan mitra pelajar SMAN 11 kendari	■				
2	Pembuatan jadwal bersama mitra	■				
3	Pelaksanaan program: Penyuluhan manfaat buah naga		■			
4	Persiapan dan perlengkapan, melaksanakan pelatihan mengolah buah naga menjadi keripik		■	■		
5	Pendampingan praktek Olahan Buah Naga			■	■	
6	Evaluasi dan pembuatan laporan akhir				■	■

Tabel 2 menunjukkan kegiatan pengabdian yang dilakukan selama lima bulan, mulai dari bulan juni hingga bulan oktober 2024. Kegiatan dimulai dengan prasurvei dan pertemuan awal dengan mitra (pelajar SMAN 11 Kota Kendari) untuk menjangkau informasi dan memetakan kebutuhan. Selanjutnya dilakukan penyusunan jadwal bersama mitra, memastikan keterlibatan dan kesesuaian waktu pelaksanaan kegiatan. berikutnya, program dilanjutkan dengan penyuluhan manfaat buah naga, serta pelatihan teknis cara mengolah kulit buah naga menjadi keripik. Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan praktik langsung kepada peserta untuk memastikan keterampilan yang diajarkan dapat diterapkan secara mandiri. Tahap akhir dari kegiatan adalah evaluasi dan penyusunan laporan akhir sebagai bentuk pertanggungjawaban sekaligus refleksi atas capaian kegiatan.

III HASIL PENEMUAN DAN DISKUSI

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul “Pelatihan Mengolah Kulit Dragon Fruit Sebagai Ide Bisnis Pada Pelajar SMAN 11 Kota Kendari” telah dilaksanakan pada hari Jumat tanggal 02 Agustus 2024 di ruang Kelas SMAN 11 Kota Kendari. Kegiatan tersebut dilakukan oleh seluruh anggota tim pengabdian terdiri 3 dosen dan dibantu 2 mahasiswa dari Universitas Muhammadiyah Kendari. Kegiatan pelatihan dihadiri oleh 30 peserta yang terdiri dari termasuk ibu Nur Ramlayanti Alimuddin, S.Pd., M.Pd sebagai walikelas dan Pelajar kelas X.1 di SMAN 11 Kota Kendari. Seluruh rangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat di SMAN 11 Kota Kendari dapat terlaksana dengan lancar dan baik. Hal tersebut ditunjukkan dengan antusias ibu guru dan beberapa pelajar SMAN 11 di kelas X.1 ikut hadir pada setiap penyuluhan dan mempraktikkan olahan buah naga menjadi keripik sebagai cemilan yang sehat melalui pelatihan. Pelaksanaan pelatihan dilaksanakan dengan narasumber yaitu Ibu Dr. Indri Hapsari, SE., M.Si., CMA sebagai ketua pelaksana pengabdian. dan dibantu narasumber lainnya oleh anggota dosen yaitu Ibu Risnajayanti S.Pd., M.Pd. dan Pak Usman S.Pd., M.Pd. Kegiatan Pengabdian dibagi menjadi dua sesi yaitu Penyuluhan tentang manfaat kulit buah naga dan menjadi ide bisnis sebagai peluang usaha dan pelatihan keterampilan mengolah buah naga termasuk kulitnya dimanfaatkan sebagai bahan keripik.



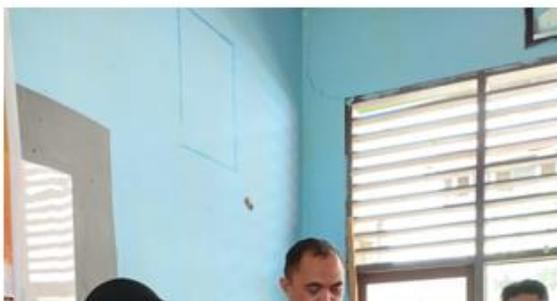
Gambar 2. Penyuluhan tentang manfaat buah naga dan termasuk kulitnya sebagai bahan baku keripik (Sumber: Dokumentasi Peneliti)



Gambar 3. Penyuluhan tentang olahan buah naga dapat menjadi ide bisnis sebagai peluang usaha
(Sumber: Dokumentasi Peneliti)



Gambar 4. Mitra dan Tim pengabdian melaksanakan kegiatan dalam mengolah kulit buah naga
(Sumber: Dokumentasi Peneliti)

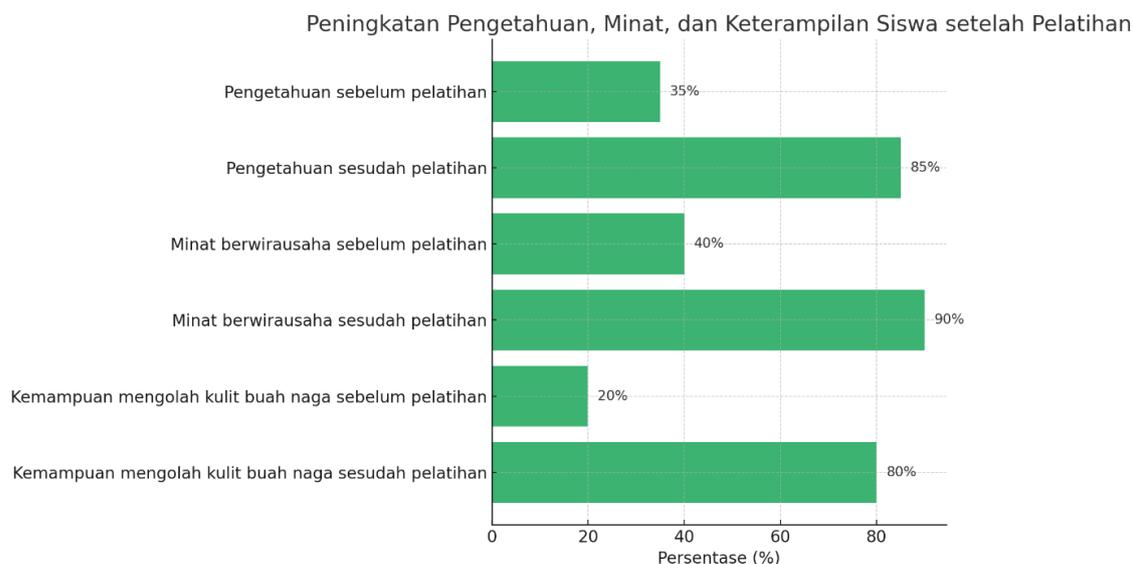


Gambar 5. Pelatihan diikuti secara antusias oleh Mitra dari pelajar SMAN 11 Kendari
(Sumber: Dokumentasi Peneliti)



Gambar 6. Pelatihan bersama mitra menggunakan kulit buah naga menghasilkan keripik yang bernilai ekonomis (Sumber: Dokumentasi Peneliti)

Berdasarkan dari hasil Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam melaksanakan dengan judul “Pelatihan Mengolah Kulit Dragon Fruit Sebagai Ide Bisnis Pada Pelajar SMAN 11 Kota Kendari” diperoleh perubahan yang signifikan dari permasalahan yang dihadapi menjadi dari beberapa aspek berdasarkan pada gambar 7



Gambar 7. Perubahan setelah kegiatan PkM

Kegiatan pelatihan pengolahan kulit buah naga di SMAN 11 Kota Kendari menunjukkan peningkatan signifikan dalam beberapa aspek utama, yang dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Peningkatan pengetahuan setelah mengikuti pelatihan, pengetahuan pelajar tentang potensi kulit buah naga meningkat dari 35% menjadi 85%. Hal ini menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik dan pemaparan teori berhasil memperluas wawasan pelajar.
2. Minat berwirausaha pada pelajar meningkat dari 40% menjadi 90%. Kenaikan ini menunjukkan bahwa keterlibatan aktif dalam proses produksi dan paparan pada peluang usaha dapat membentuk motivasi intrinsik pelajar untuk berwirausaha..
3. Kemampuan mengolah sebagai aspek keterampilan teknis menunjukkan peningkatan tertinggi, dari 20% menjadi 80%. Ini menunjukkan bahwa pelatihan berbasis keterampilan sangat efektif.

Secara teoritis, hasil ini membuktikan bahwa pendekatan pembelajaran berbasis praktik mampu membentuk entrepreneurial mindset. Secara praktis, pelatihan seperti ini dapat direplikasi di sekolah lain untuk mendorong inovasi dan kewirausahaan berbasis potensi lokal.

IV SIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah Kegiatan pelatihan pengolahan kulit buah naga yang dilaksanakan di SMAN 11 Kota Kendari telah berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan semangat kewirausahaan para pelajar. Melalui pendekatan edukatif dan praktik langsung, pelajar menjadi lebih memahami potensi ekonomi dari kulit buah naga dan mampu mengolahnya menjadi keripik bernilai jual. Pelatihan ini menunjukkan efektivitas metode experiential learning dalam membentuk pola pikir kewirausahaan sejak dini serta mendorong pemanfaatan limbah organik secara kreatif dan ramah lingkungan. Hasil pelatihan memperlihatkan adanya peningkatan signifikan dalam pengetahuan, minat berwirausaha, dan keterampilan teknis di SMAN 11 Kota Kendari yang pada akhirnya mendukung pengembangan ide bisnis berbasis ekonomi kreatif. Kegiatan ini tidak hanya memberikan solusi atas permasalahan kurangnya

pemanfaatan limbah kulit buah naga, tetapi juga menjadi langkah nyata dalam membina generasi muda sebagai agen perubahan dalam pembangunan ekonomi lokal yang berkelanjutan.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih Tim pelaksana pengabdian sampaikan kepada Universitas Muhammadiyah Kendari dan pihak-pihak yang berperan penting dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat ini telah berjalan baik dan lancar.

Daftar Pustaka

- Aji, M. D. R. (2019). Pengembangan Produk Kerupuk Dari Limbah Kulit Buah Naga Di Ud. Nagawangi Alam Sejahtera. 171–178.
- Andreani, K., Salaming, N., Andini, F., & Supardi, M. P. (2023). Pemanfaatan buah naga menjadi keripik yang sehat dan berkhasiat. 6, 2541–2547.
- Aryanta, I. W. R. (2022). Manfaat Buah Naga Untuk Kesehatan. 4(2), 8–13.
- Awalulloh, R., Artanti, G. D., & Indriani, T. (2023). Pengaruh Substitusi Limbah Kulit Buah Naga Terhadap Kualitas Organoleptik Keripik. 8(2), 1–7.
- Darmayanti, E. F., Astuti, F. D. F., & Al, E. (2024). Inovasi Kerupuk Berbahan Kulit Buah Naga Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan UMKM Kota Metro. 8(2), 91–97.
- Handayani, P. A., & Rahmawati, A. (2019). Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Dragon Fruit) Sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintetis. 1(2), 19–24.
- Hasan, W., Muala, B., & Chaniago, R. (2018). Analisis Kelayakan Bisnis Dan Sensitifitas Usaha Budidaya Buah Naga Didesa Lenyek Kecamatan Luwuk Utara Kabupaten Banggai Sulawesi Tengah. 2(2).
- Manalu Tua, doni sahat, & Aulina, N. (2021). Analisis Perencanaan Bisnis Pengolahan Buah Naga Menjadi Produk Mibuga Pada Pt Trisna Naga Asih Kabupaten Subang. 5(2).
- Mega, Z. (2025). Inovasi UMKM Berbasis Media dan Teknologi untuk Optimalisasi Ekonomi Indonesia yang Berkelanjutan. *Abdi Moestopo*, 08, 183–192. <https://journal.moestopo.ac.id/index.php/abdimoestopo/issue/view/271>
- N., Y. (2012). *Bisnis Buah Naga dengan Memanfaatkan Lahan Sempit Rumah*. IPB Press.
- Nisori, A., Sihombing, N., & Surhaini. (2020). Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Penambahan Berbagai Kosentrasi Asam Sitrat Sebagai Pewarna Alami Makanan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(2), 228–233.
- PANGESTU, D. S., SUDARMA, I. M., & DEWI, R. K. (2023). Analisis Risiko Usahatani Buah Naga pada Kelompok Tani Pucangsari di Desa Jambewangi Kecamatan Sempu Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Agribisnis Dan Agrowisata (Journal of Agribusiness and Agritourism)*, 12(1), 553. <https://doi.org/10.24843/jaa.2023.v12.i01.p51>
- Perdana, R., & Sukaria, M. I. (2024). Pelatihan Pembuatan Mie dari Limbah Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) di Desa Gona Kecamatan Kajuara. 1(2), 32–36.
- Rochmawati, N. (2019). Utilization of Red Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Peel as Flour for Making Cookies. 7(3), 19–24.
- Rukmana, R. (2003). *Usaha Tani Markisa*.
- Sari, R. P., Endang Suriani, & Hikmah Adinda. (2022). Potensi Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) Sebagai Pewarnaan Alternatif Pengganti Eosin Pada Pewarnaan Papanicolaou Terhadap Sediaan Apusan Epitel Mulut Ayam. *JUKEJ : Jurnal Kesehatan Jompa*, 1(1), 1–9. <https://doi.org/10.55784/jkj.vol1.iss1.103>
- Susanty, A., & Sampepana, E. (2017). Pengaruh Masa Simpan Buah terhadap Kualitas Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 11(2), 76–

82. <https://doi.org/10.26578/jrti.v11i2.3011>

Yunitasari, Y., Nenobais, H., & Marwan, J. (2025). Peningkatan Daya Saing UMKM Berbasis Media dan Teknologi untuk Pasar Internasional dan Ekonomi Indonesia. *Abdi Moestopo*, 08, 174–182.
<https://journal.moestopo.ac.id/index.php/abdimoestopo/issue/view/271>