

DIVERSIFIKASI PANGAN OLAHAN DODOL BERBASIS TERONG DAN JAGUNG MANIS GUNA MENINGKATKAN NILAI TAMBAH

¹Neti Kesumawati, ²Suryadi, ³Yukiman Armadi, ⁴Rita Hayati

Universitas Muhammadiyah Bengkulu

Corresponding author : kesumawatineti30@gmail.com

ABSTRAK

Masyarakat Desa Durian Depun Kecamatan Merigi Kabupaten Kepahiang Propinsi Bengkulu pada umumnya bermata-pencaharian sebagai petani. Tanaman terong dan jagung manis menjadi tanaman andalan masyarakat Desa Durian Depun. Semua kebutuhan hidup biasanya dipenuhi mereka dari hasil penjualan terong dan jagung manis. Oleh karena itu, kalau hasil panen tidak sesuai dengan harapan mereka, baik kuantitas maupun kualitas akan menyebabkan para petani merasa sangat kecewa. Apalagi pada saat hasil panen tidak laku terjual dan mengalami pembusukan. Ada salah satu upaya untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi masyarakat petani terong dan jagung manis adalah mengolahnya menjadi produk olahan yang dapat diperjualbelikan dengan harga yang tinggi. Disamping meningkatkan harga jual, pengolahan ini juga dapat memperpanjang masa simpan hasil panen dan meminimalisir pembusukan hasil panen. Atas dasar ini, maka staf pengajar Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Bengkulu memilih lokasi ini sebagai sasaran pengabdian kepada masyarakat. Untuk memperlancar kegiatan pengabdian masyarakat, tim pengabdian dibantu oleh mahasiswa yang sedang melaksanakan KKN. Metode pendekatan yang diterapkan dalam program ini, dengan menggunakan metode penyuluhan dan demonstrasi pembuatan dodol terong serta dodol jagung manis. Dari evaluasi, penerapan teknologi tepat guna melalui pelatihan pembuatan dodol terong dan dodol jagung manis dilaksanakan dengan hasil sangat baik, terbukti dari antusiasnya para Ibu-ibu PKK sebagai peserta penyuluhan dan pelatihan dalam mengikuti semua tahapan pengabdian kepada masyarakat. Hal ini terlihat dari banyaknya pertanyaan yang muncul dari ibu-ibu PKK yang merasa kurang paham tentang pembuatan dodol terong dan dodol jagung manis dan banyaknya para peserta yang hadir. Pengetahuan dan ketrampilan dalam mengolah dodol terong dan dodol jagung manis dapat dijadikan modal dasar untuk membuka usaha rumahan (home industri) bagi ibu-ibu PKK khususnya dan masyarakat Desa Durian Depun sehingga dapat meningkatkan penghasilan/pendapatan rumah tangga dan dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Kata Kunci : Dodol terong, dodol jagung manis, Produk olahan

I. PENDAHULUAN

1.1. Analisis Situasi

Terong adalah jenis sayuran yang sangat populer dan disukai oleh banyak orang karena rasanya enak khususnya dijadikan sebagai bahan sayuran atau lalapan. Terong juga mengandung gizi yang cukup tinggi, terutama kandungan Vitamin A dan Fosfor (Muldiana dan Rosdiana, 2017). Setiap 100 g bahan mentah terong mengandung 26 kalori, 1 g protein, 0,2 g hidrat arang, 25 IU vitamin A, 0,04 g vitamin B dan 5 g vitamin C.1 (Sunarjono *et al.* 2003).

Dewasa ini, semakin banyak konsumen mengetahui manfaat lain dari terong. Konsumen mulai mengetahui bahwa terong bukan sekedar sayuran yang hanya diolah sebagai santapan keluarga. Buah terong mengandung serat yang tinggi sehingga bagus untuk pencernaan, kulit terong terutama terong ungu bagus untuk kesehatan kulit, kandungan fitonutriennya bagus untuk kinerja otak. Terong juga diketahui bagus untuk kesehatan jantung, menekan kolesterol dan diabetes (Sahid, *et al.* 2014)

Umumnya terong dikonsumsi dalam bentuk segar (lalapan) maupun olahan, baik sebagai masakan sayuran maupun produk olahan, seperti dodol terong. Kalau masakan sayuran terong sudah lazim bagi masyarakat tetapi dodol terong belum banyak masyarakat mengetahuinya. Demikian juga, dodol jagung yang rasanya tidak kalah enak dibanding dengan dodol-dodol lainnya, seperti dodol tepung ketan yang merupakan panganan khas masyarakat Indonesia, termasuk desa Durian Depun. Dodol Desa Durian berbahan dasar tepung ketan ini dikenal dengan nama “Pojoak” yang disajikan pada saat hari-hari besar agama maupun hajatan. Pembuatan dodol ini cukup lama

prosesnya dan perlu orang banyak untuk mengaduknya sehingga harganya cukup mahal kalau diperjualbelikan. Sebenarnya kalau dodol ini dibuat berbahan dasar terong dan jagung manis maka harga jualbeli akan menjadi lebih murah.

Desa Durian Depun ini merupakan penghasil terong dan jagung manis di Kabupaten Kepahiang, dimana luas panen jagung manis 437 Ha dan produksi 2, 092 ton dan terong (BPS, 2018). Sumberdaya yang berlimpah ini merupakan modal dasar untuk mengembangkan bisnis dodol terong dan dodol jagung manis. Hanya pengetahuan dan ketrampilan masyarakatnya masih minim sehingga perlu sekali menginformasikan teknologi sederhana pengolahan terong dan jagung manis menjadi dodol. Oleh karena itu, staf pengajar Fakultas Pertanian dan dibantu mahasiswa KKN berinisiatif melakukan penyuluhan/pelatihan agar wawasan masyarakat meningkat tentang budidaya terong dan jagung manis dan bagaimana mengolahnya menjadi produk olahan yang bernilai jual tinggi.

Desa Durian Depun memang tidak memiliki kelompok wanita tani sehingga dipilihlah ibu-ibu PKK sebagai sasaran penyuluhan/pelatihan. PKK Desa Durian Depun cukup aktif, terbukti banyak kegiatan yang memang dilakukan dalam pertemuan-pertemuan rutin mereka. Atas kesepakatan antara tim pengabdian dan ibu-ibu PKK maka dirancang penyuluhan/pelatihan dengan materi “ Pengolahan dodol terong dan dodol jagung manis “ Kedua dodol ini bisa dijadikan usaha rumahan (home industri) yang bisa membantu perekonomian keluarga karena kebutuhan keluarga yang terus bertambah kadang-kadang tidak bisa diserahkan seratus persen kepada suami.

1.2. Permasalahan Mitra

Terong merupakan produk pertanian tanaman yang hanya dikenal masyarakat sebagai pendamping nasi, dimana terong dibuat berbagai variasi lauk yang cukup lezat untuk dikonsusmsi, seperti sayur lodeh, sambal terong, keripik terong, dll. Padahal terong bisa dibuat berbagai produk olahan sebagai cemililan, antara lain dodol. Dodol terong perlu diperkenalkan pada masyarakat, terutama pada daerah-daerah sentra penghasil terong yang kadangkala terbuang begitu saja apabila tidak laku terjual. Kondisi ini berlaku juga dengan produk pertanian jagung manis, rasanya yang manis cukup lezat dibuat berbagai produk olahan, termasuk diolah menjadi dodol. Peluang bisnis ini. baik dodol terong maupun dodol jagung manis menjadi perhatian anggota kelompok PKK Durian Depun. Mereka beranggapan peluang bisnis bisa membantu perekonomian keluarga serta memanfaatkan waktu yang banyak terbuang.

1.3. Rumusan Masalah

1. Terong dan jagung manis merupakan sumberdaya alam yang berlimpah di Desa Durian Depun yang masih diperjualbelikan dalam keadaan segar sehingga petani sering mengalami kerugian akibat membusuknya hasil panen yang tidak laku terjual
2. Pemanfaatan terong dan jagung manis belum termanfaatkan secara optimal karena belum ada usaha untuk mengolahnya menjadi bermacam-macam produk olahan.
3. Pengetahuan dan ketrampilan masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK dalam mengolah terong dan jagung manis menjadi bermacam produk masih sangat minim

1.4. Tujuan Pengabdian Masyarakat

1. Memperkenalkan teknologi sederhana kepada ibu-ibu PKK Desa Durian Depun tentang pengolahan dodol terong dan dodol jagung manis
2. Memanfaatkan sumberdaya alam yang berlimpah, berupa komoditi terong dan jagung manis yang belum termanfaatkan secara optimal
3. Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu PKK dalam pengolahan dodol terong dan dodol jagung manis

1.5. Target Dan Luaran

1.5.1. Target

Target yang ingin dicapai melalui kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut :

1. Meningkatnya kualitas sumberdaya ibu-ibu PKK Desa Durian Depun karena melalui penyuluhan/pelatihan dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan, baik teknik budidaya tanaman terong dan jagung manis, usaha memperpanjang umur simpan terong dan jagung manis dan pengolahan dodol terong dan dodol jagung manis
2. Menghasilkan produk dodol terong dan dodol jagung manis yang bervariasi dan mempunyai potensi untuk dikembangkan sebagai potensi industri olahan rumah tangga. Anggota ibu-ibu PKK diharapkan memiliki jiwa bisnis dalam mengolah terong dan jagung manis menjadi produk industri rumah tangga yang kreatif dan inovasi
3. Mengurangi kerugian para petani terong dan jagung manis karena proses pembusukan sebagai

aktivitas fisiolo/mikrobiologi di saat panen berlimpah dan tidak laku terjual

1.5.2. Luaran

Memberdayakan ibu-ibu PKK Desa Durian Depun melalui penguasaan teknologi pengolahan terong dan jagung manis menjadi dodol

II. METODELOGI PENELITIAN

2.1. Solusi Permasalahan

Dodol terong dan dodol jagung manis merupakan panganan yang belum begitu dikenal masyarakat, tapi kedua dodol tersebut tidak kalah enaknessnya dengan dodol-dodol yang sudah biasa di perjualbelikan di pasar-pasar. Oleh karena itu, teknologi dodol dengan bahan baku terong dan jagung manis perlu diperkenalkan pada masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK Desa Durian Depun.

Durian Depun merupakan desa penghasil terong dan jagung manis. Pada saat harga sangat murah, kedua komoditi tidak diperjualbelikan petani karena biaya memanen dan memasarkannya ke pasar tidak seimbang dengan keuntungan yang mereka terima. Tindakan pembiaran hasil panen membusuk di kebun-kebun merupakan hal yang paling aman dilakukan petani di desa Durian Depun. Apabila mereka memiliki ketrampilan mengolah terong dan jagung manis menjadi panganan dodol, kondisi seperti di atas tidak bakal terjadi. Oleh karena itu, perlu memberikan penyuluhan dan pelatihan pembuatan dodol terong dan dodol jagung manis kepada ibu-ibu PKK Desa Durian Depun yang nantinya akan menjadi kunci informan untuk menularkan pengetahuan yang didapatnya.

2.2. Bentuk Kegiatan

Model kegiatan pengabdian ini adalah kombinasi antara penyuluhan dan demonstrasi. Penyuluhan bertujuan untuk memberikan informasi tentang seputar tanaman terong dan jagung manis dan bagaimana meningkatkan nilai tambah dari terong dan jagung manis dengan mengolahnya menjadi dodol terong dan dodol jagung manis. Sedangkan demonstrasi bertujuan agar ibu-ibu PKK lebih paham dalam pembuatan dodol terong dan dodol jagung manis karena mereka melihat secara langsung proses pembuatannya. .

2.3. Cara kerja pembuatan Dodol Terong Dan Dodol Jagung Manis

2.3.1. Dodol Terong

Tabel 1. Bahan dan peralatan pembuatan dodol terong

No.	Bahan	Peralatan
1.	10 kg terong	3 buah ember plastik
2.	4 Kg gula	5 buah baskom
3.	2 Kg tepung ketan putih	1 buah blender
4.	10 liter santan kelapa	1 buah timbangan
5.	1 pak vanili bubuk	5 buah pisau
6.	Garam secukupnya	2 buah alat penggorengan
7.	Na Benzoat 1 gr	4 buah alat perebus (Panci)
8.		1 set kompor gas
9.		1 pak plastik pembungkus

Sumber : Jannah *dkk* (2010)

Prosedur kerja :

- Pilih terong yang masih segar dan cuci sampai bersih
- Potong-potong terong dan masak terong sampai matang
- Haluskan dengan blender

- d. Masak santan sampai mendidih dan masukkan terong yang sudah halus, tepung ketan, gula halus, garam, Na Benzoat, vanili
- e. Masak kembali sambil diaduk-aduk sampai adonan matang dan bewarna hijau tua
- f. Angkat adonan dan dinginkan

- d. sampai mendidih
- d. Sambil menunggu, rebus gula merah dan gula pasir sampai mencair. Kemudian disaring
- e. Masukkan semua adonan dalam wajan yang berisi santan kelapa yang mendidih sambil diaduk
- f. Proses pemasakan ini berlangsung selama 4 jam
- g. Angkat adonan dan dinginkan

2.3.2. Dodol Jagung Manis

Tabel 2. Bahan dan peralatan pembuatan dodol jagung manis

No.	Bahan	Peralatan
1.	10 kg jagung manis	3 buah ember plastik
2.	5 kg tepung ketan	5 buah baskom
3.	1,25 kg gula merah	1 buah blender merah
4.	750 g gula pasir	1 buah timbangan
5.	16 butir kelapa (10 L santan)	5 buah pisau
6.	4 g garam	2 buah alat penggorengan
7.	1 g Natrium Benzoat	4 buah alat perebus (Panci)
8.	Pewarna kuning	1 set kompor gas

Sumber : BPTP Bengkulu (2011)



III. HASIL YANG DICAPAI

Pelaksanaan pengabdian diawali melakukan survei terlebih dahulu dengan mendatangi Ketua PKK Desa Durian Depun, yaitu Ibuk Elly untuk membicarakan rencana pengabdian kepada masyarakat di Desa Durian Depun. Melalui Ketua PKK dan dibantu para mahasiswa yang sedang melaksanakan KKN di Desa Durian Depun II, Tim Pengabdian dipertemukan dengan para anggota PKK dan memberitahukan maksud dan tujuan kegiatan pengabdian yang akan dilaksanakan. Atas kesepakatan bersama dibuat perjanjian akan waktu dan tempat

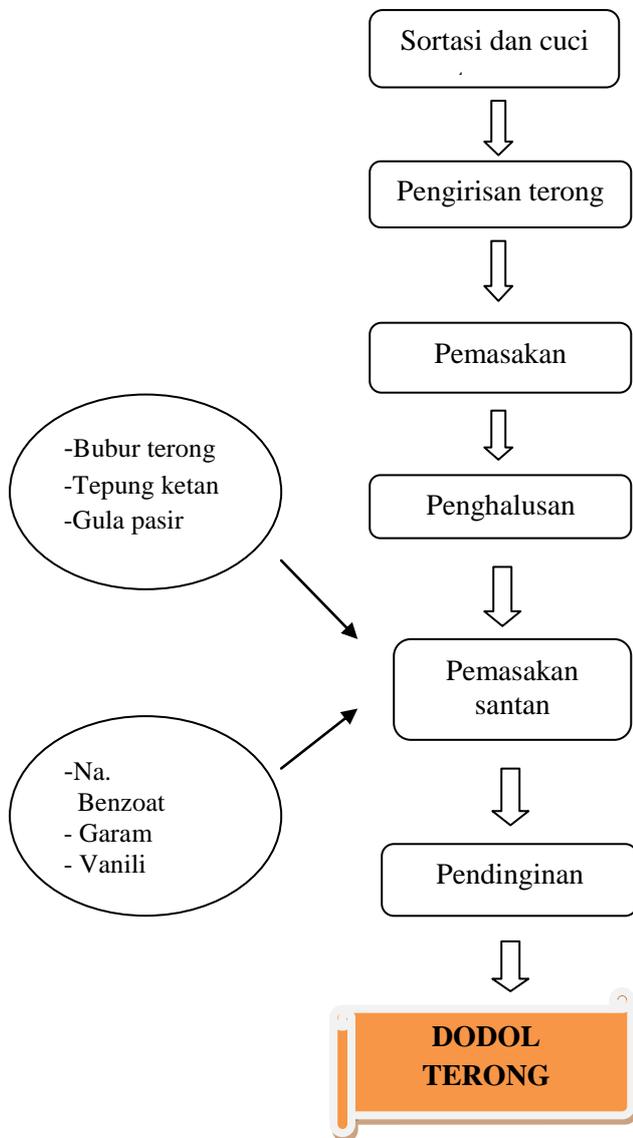
pelaksanaan pengabdian masyarakat, yaitu tanggal 18 s/d 20 Agustus 2019 dan bertempat di Balai Desa. Selain menetapkan tanggal dan tempat pelaksanaan, tim pengabdian juga membicarakan permasalahan yang dihadapi masyarakat setempat yang pada umumnya berrmatapencaharian



Gambar 1. Bahan-bahan dodol jagung
 Prosedur Kerja :

- a. Pipil cuci jagung manis lalu haluskan dengan blender menggunakan santan secukupnya
- b. Larutkan tepung ketan, garam dan natrium benzoat dengan santan secukupnya
- c. Masak sisa santan pada wajan

sebagai petani. Permasalahan yang sangat krusial



Gambar 3. Diagram alir pembuatan dodol terong



Gambar 5. Dodol terong dan dodol jagung manis

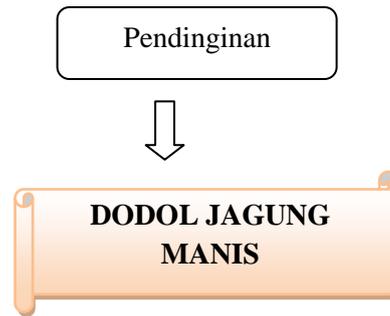
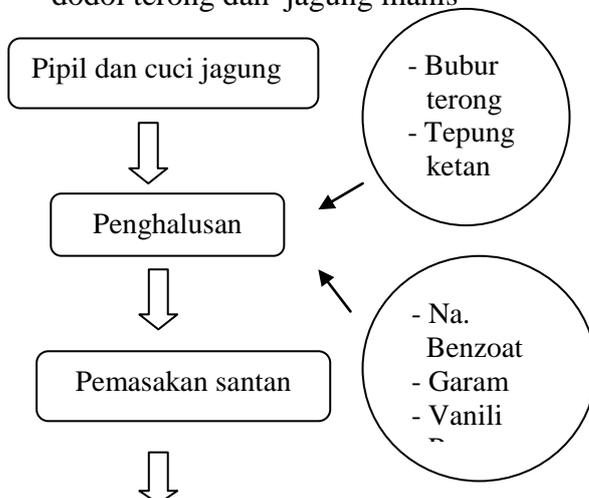
dihadapi ibu-ibu PKK, dimana kebetulan petani adalah bagaimana mengolah hasil panen terong dan jagung manis berlimpah yang biasanya mereka biarkan membusuk di kebun-kebun. Hal ini dikarenakan, pada saat harga sangat murah, biaya pemanenan dan pemasaran tidak menutupi biaya operasional, bahkan mereka mengalami kerugian. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini menggunakan metode pelatihan yang didahului dengan penyuluhan dan tanya jawab melalui, demonstrasi. Metode penyuluhan dilakukan dalam rangka memberikan informasi tentang budidaya terong dan jagung manis, manfaat terong dan jagung manis terhadap kesehatan tubuh, resep dodol berbahan dasar terong dan jagung manis. Metode demonstrasi dilakukan dalam rangka mempraktekkan resep dodol terong dan dodol jagung manis serta bagaimana cara mengemasnya. Sedangkan metode tanya jawab dilakukan selama proses penyuluhan dan pelatihan, hal ini perlu

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini menggunakan metode pelatihan yang didahului dengan penyuluhan dan tanya jawab melalui, demonstrasi. Metode penyuluhan dilakukan dalam rangka memberikan informasi tentang budidaya terong dan jagung manis, manfaat terong dan

jagung manis terhadap kesehatan tubuh, resep dodol berbahan dasar terong dan jagung manis. Metode demonstrasi dilakukan dalam rangka mempraktekkan resep dodol terong dan dodol jagung manis serta bagaimana cara mengemasnya. Sedangkan metode tanya jawab dilakukan selama proses penyuluhan dan pelatihan, hal ini perlu dilakukan untuk lebih memperdalam pengetahuan yang mereka miliki. Untuk mengevaluasi keberhasilan pengabdian kepada masyarakat Untuk menentukan tingkat keberhasilan pelatihan ini dilakukan melalui evaluasi, yaitu dilihat dari antusias ibu-ibu PKK selama mengikuti penyuluhan dan pelatihan pembuatan dodol terong dan dodol jagung manis



Gambar 6. Peserta pelatihan pembuatan dodol terong dan jagung manis



Gambar 4. Diagram alir pembuatan dodol jagung manis

Berdasarkan evaluasi selama kegiatan, para ibu-ibu PKK mengikuti dengan antusias, hal ini bisa dilihat dari keaktifan mereka bertanya tentang pembuatan dodol terong dan dodol jagung manis tersebut. Hasil yang diperoleh dari pengabdian dikategorikan cukup baik, yaitu : (1) Ibu-ibu Anggota PKK Desa Durian Depun mampu menyerap informasi yang disampaikan Tim Pengabdian ; (2) Terbukanya wawasan ibu-ibu PKK untuk menjadikan produk olahan dodol terong dan dodol jagung manis sebagai usaha baru mereka dalam rangka meningkatkan penghasilan keluarga; (3) Keinginan mereka yang disampaikan kepada Tim Pengabdian untuk menindaklanjuti pengabdian masyarakat untuk produk-produk olahan terong dan jagung manis lainnya.



Gambar 7. Photo bersama ketua PKK Desa Durian Depun

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

Pengetahuan dan ketrampilan pengolahan dodol terong dan dodol jagung manis dapat dijadikan salah satu pilihan membuka usaha rumahan (home industri) bagi ibu-ibu PKK khususnya dan masyarakat Desa Durian Depun sehingga dapat meningkatkan penghasilan/pendapatan rumah tangga dan dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Kegiatan pengabdian masyarakat dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu PKK dalam hal mengolah terong dan jagung manis menjadi dodol dan mengetahui bagaimana meningkatkan nilai tambah (*Value Added*) dari terong dan jagung manis melalui pengolahan terong dan jagung manis menjadi dodol

4.2. Saran

Pemanfaatan terong dan jagung manis di Desa Durian Depun belum termanfaatkan secara maksimal dikarenakan minimnya pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu PKK khususnya dan masyarakat umumnya, Oleh karena itu, perlu dilakukan secara penyuluhan dan pelatihan secara terus menerus dengan produk-produk olahan bervariasi yang berbahan baku terong dan jagung manis.

DAFTAR PUSTAKA

- BPTP Bengkulu. 2012. Dodol Jagung Manis. Bengkulu
- Jannah *dkk.* 2010. Dodol Terong (*Solanum melongena*) Aneka Rasa Untuk Meningkatkan Nilai Ekonomis Buah Terong. Program

Kreativitas Mahasiswa.
Universitas Negeri Malang. Malang

- Muldiana, S. dan Rosdianan. 2017. Respon Tanaman Terong (*Solanum melongena* L.) Terhadap Interval Pemberiaan Pupuk Organik Cair Dengan Interval Waktu Yang Berbeda. Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Jakarta
- Sunarjono, H. A., A. Soetasad dan S. Muryanti. 2003. Budidaya Terong Lokal dan Terong Jepang. Penebar Swadaya, Jakarta. 96 hlm.
- Sahid, O.T; Murti, R.H; dan Trisnowati, S. 2014. Hasil dan Mutu Enam Galur Terong (*Solanum melongena* L.). Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. *Vegetalika* Vol.3 No.2, 2014 : 45 - 58