

Pengenalan Produk Olahan Jus Jagung Manis dan Manisan Terong pada Masyarakat Tani di Desa Lubuk Penyamun Kabupaten Kepahiang

Rita Hayati^{1)*}, Neti Kesumawati¹⁾, Yukiman Armadi¹⁾

¹⁾Program Studi Agroteknologi
Universitas Muhammadiyah Bengkulu

*Corresponding author : ritahayati@umb.ac.id

ABSTRAK

Informasi Artikel

Terima : 10-08-2021

Revisi : 23-04-2022

Disetujui : 30-04-2022

Kata Kunci:

Manisan terong, Jus jagung manis, produk olahan

Hasil pertanian, berupa jagung manis dan terong dikelompokkan pada produk pertanian yang cepat membusuk. Salah satu penyebabnya adalah produk pertanian ini banyak mengandung air sehingga mempermudah tumbuhnya jamur yang akan merusak kondisi morfologis/fisiologis. Petani Lubuk Penyamun yang umumnya menanam jagung manis dan terong sering mengalami kerugian akibat sifat kedua komoditi tersebut, terutama pada hasil panen berlimpah dan tidak laku terjual. Pada kondisi ini, para petani terpaksa menjual dengan harga murah atau membiarkan jagung manis dan terong membusuk di lahan-lahan. Alasan mereka adalah biaya pemanenan tidak dapat mendatangkan keuntungan. Berdasarkan permasalahan tersebut diperlukan sentuhan teknologi yang dapat mengolah jagung manis dan terong menjadi produk olahan yang bernilai jual tinggi, seperti jus jagung manis dan manisan terong. Ada dua manfaat yang didapat apabila teknologi ini diterapkan, diantaranya meningkatkan pendapatan petani Desa Lubuk Penyamun serta meningkatkan potensi sumberdaya alam yang belum dimanfaatkan secara optimal. Selaku tenaga pengajar Fakultas Pertanian berkeinginan membantu menyelesaikan permasalahan di atas pengabdiaan kepada masyarakat (PKM) berupa pelatihan pembuatan jus jagung dan manisan terong. Tujuan pengabdiaan masyarakat adalah memberdayakan masyarakat petani dalam pengembangan produk jus jagung manis dan manisan Terong. Selain itu, masyarakat petani dapat membuka usaha baru jus jagung manis dan manisan Terong. Kegiatan PKM menerapkan beberapa metode, diantaranya melaksanakan penyuluhan tentang arti pentingnya memperpanjang umur simpan jagung manis dan terong pada tanggal 28-31 Agustus 2019 dengan jumlah peserta 35 orang dan ditambah mahasiswa 12 orang. Selanjutnya, dilaksanakan demonstrasi pembuatan jus jagung manis dan manisan terong. Kegiatan pengabdiaan kepada Hasil dari pengabdiaan masyarakat dapat disimpulkan: (1)

Secara keseluruhan kegiatan pelatihan pembuatan manisan terong dan jus jagung manis pada masyarakat tani Desa Lubuk Penyamun berjalan baik dan lancar; (2) Kegiatan pengabdian masyarakat direspon yang tinggi dan antusias oleh masyarakat tani terhadap semua kegiatan yang telah dirancang oleh tim pengabdi; (3) Dampak pelatihan memberikan bekal keterampilan berbagai materi yang telah diberikan diharapkan akan memotivasi terbentuknya usaha rumahan (home industri) yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

PENDAHULUAN

Desa Lubuk Penyamun merupakan salah satu dari tujuh desa di Kecamatan Merigi Kabupaten Kepahyang dengan luas daerah 2.418 ha atau hampir 3,64 % dari luasan kabupaten secara keseluruhan. Lubuk Penyamun berjarak 19 km dari ibu kota kabupaten dan 80 km dari ibu kota Propinsi Bengkulu. Secara geografis, Desa Lubuk Penyamun Kecamatan Merigi terletak di dataran tinggi yang mempunyai iklim sejuk dengan suhu rata-rata 23 – 24⁰ C, tingkat kelembaban 84 – 88 %. dan jumlah curah hujan tertinggi pada tahun 2017 terjadi di bulan November, terendah di bulan Agustus. Sebelah Utara, Barat, Timur Desa Lubuk Penyamun Kecamatan Merigi berbatasan dengan dengan Kabupaten Rejang Lebong yang terkenal dengan tingkat kesuburan tanah yang tinggi sehingga sangat cocok untuk budidaya pertanian. Diantara komoditi yang sering dibudidayakan oleh masyarakat petani di desa ini adalah tanaman jagung manis, dimana luas panen 437 Ha dan produksi 2, 092 ton dan terong (Kepahiang BPS, 2019).

Di Indonesia, jagung merupakan makanan pokok kedua setelah padi. Secara spesifik, jagung termasuk tanaman pangan yang sangat bermanfaat bagi kehidupan manusia dan hewan (Pasta et al., 2015). Salah satu varietas jagung, terutama jagung manis sangat digemari penduduk di perkotaan karena rasanya yang enak dan manis (Aisyah & Ninuk, 2018).

Dewasa ini, jagung manis cukup digemari oleh konsumen sebagai bahan campuran berbagai menu sayuran, seperti

sayur asam, asinan, perkedel, dll. Selain itu, rasa manis dari jagung manis dan kandungan gizi cukup tinggi juga menjadi salah satu faktor penarik minat konsumen untuk mengkonsumsinya dalam rangka memenuhi kebutuhan gizi mereka. (Muh & Suarni, 2011), komposisi jagung manis per 100 gram bahan mengandung 22,8 gram karbohidrat, 3,5 gram protein, serta lemak sebesar 1,0 gram. (Surtinah, 2008), menunjukkan bahwa kandungan gula biji jagung manis yang dipanen pada hari ke-70 adalah sebesar 15,78%.

Tingginya minat konsumen akan jagung manis telah membuka peluang bisnis bagi petani untuk membudidayakan tanaman satu ini. Bagi para petani komoditas ini merupakan harapan karena nilai jualnya yang cukup tinggi (Ismaya et al., 2016). Demikian juga bagi masyarakat petani Lubuk Penyamun, tanaman jagung manis menjadi salah satu tanaman andalan untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Mereka sangat bergantung kehidupannya pada hasil produksi jagung manis yang diperjual-belikan dalam keadaan segar. Hal ini menjadi masalah bagi mereka saat panen raya jagung manis, karena produksi jagung manis yang melimpah sehingga harga jual menjadi rendah. Salah satu cara meningkatkan nilai tambah produk jagung manis adalah dengan mengolahnya menjadi berbagai macam produk olahan, seperti jus jagung manis. Pengolahan jagung manis menjadi jus, secara mikro dapat meningkatkan usaha ekonomi keluarga kalangan menengah kebawah (Fadillah et al.).

Selain tanaman jagung manis, tanaman terong banyak juga dijumpai di desa Lubuk Penyamun. Tanaman terong menjadi tanaman andalan di desa ini, terbukti di setiap kebun pasti dijumpai tanaman terong, baik skala kecil maupun besar. Biasanya petani menjual terong dalam keadaan segar dengan harga yang rendah. Padahal harga penjualan terong bisa tinggi, kalau diolah terlebih dahulu menjadi manisan. Selain itu, pengolahan terong menjadi manisan merupakan solusi hilangnya hasil panen akibat pembusukan. Hal ini dikarenakan tanaman terong merupakan tanaman hortikultura yang memiliki daya simpan yang tidak lama akibat kerusakan mikrobiologi dan kerusakan fisiologis. (Pitaloka, 2020), komoditas hortikultura mempunyai nilai dalam bentuk segar, namun demikian produk hortikultura secara umum cepat rusak.

Penduduk Desa Lubuk Penyamun sehari-harinya bekerja di kebun. Walaupun demikian mereka selalu mengikuti perkembangan teknologi dalam hal pengolahan hasil-hasil pertanian, termasuk pengolahan jagung manis dan manisan terong. Oleh karena itu, tenaga pengajar Fakultas Pertanian termotivasi memanfaatkan sarana ini untuk melakukan penyuluhan/pelatihan dalam rangka membantu menyelesaikan permasalahan tersebut di atas serta memberdayakan masyarakat petani. Pemberdayaan ini melalui peningkatan pengetahuan dan ketrampilan dalam mengolah jagung manis menjadi jus dan manisan terong menjadi manisan dapat sebagai dasar pengembangan ekonomi masyarakat dalam meningkatkan pendapatan keluarga melalui homeindustri yang memproduksi produk olahan jus manis dan manisan terong.

Sehubungan perilaku petani yang menjual jaung manis dan terong segar ditemukan beberapa permasalahan, seperti :

- a. Petani jagung manis dan terong sering mengalami kerugian pada saat panen raya karena tidak

terjualnya hasil produksi

- b. Nilai jual jagung manis dan terong sangat rendah karena dijual dalam keadaan segar sehingga perlu mengolahnya menjadi produk olahan, seperti jus jagung manis dan manisan terong
- c. Pengetahuan dan ketrampilan masyarakat tani dalam pengolahan pascapanen jagung manis dan terong menjadi produk olahan masih minim

Berdasarkan permasalahan di atas, maka perlu dilakukan pengabdian masyarakat tentang pengolahan jagung manis dan terong segar menjadi produk olahan jus jagung manis dan manisan terongi kepada masyarakat tani yang diharapkan bisa menjadi informan kunci dalam penyebaran teknologi tersebut kepada masyarakat umumnya serta mencapai tujuan pengabdian masyarakat, antara lain :

- a) Memperkenalkan teknologi sederhana kepada masyarakat tania Desa Lubuk Penyamun tentang pengolahan jus jagung manis dan manisan terong
- b). Memanfaatkan sumberdaya alam yang berlimpah, berupa komoditi jagung manis dan terong yang belum termanfaatkan secara optimal
- c) Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat tani Desa Lubuk Penyamun dalam pengolahan jus jagung manis dan manisan terong

METODE PELAKSANAAN

Masalah umum yang akan dipecahkan dalam kegiatan ini adalah bagaimana meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat tani Desa Lubuk Penyamun Kecamatan Merigi Kabupaten Kepahyanag dalam mengolah

jagung manis menjadi jus dan terong menjadi manisan. Dengan bertambahnya pengetahuan dan ketrampilan masyarakat tani akan membuka pemikirannya untuk menjadikannya sebagai usaha rumahan (homeindustri) yang akan menjual produk olahannya kepada para konsumen. Home industri ini dapat menjadi peluang bisnis baru yang diharapkan bisa meningkatkan kesejahteraan masyarakat. (Ananda, 2016), keberadaan home industri diharapkan adanya perubahan dalam kehidupan sosial ekonomi masyarakat yang berlanjut untuk berkembang lebih baik guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Manfaat lain yang tidak kalah pentingnya adalah memperpanjang umur simpan sehingga dapat mengatasi proses pembusukan pada saat panen raya. Apalagi petani jagung manis dan terong di desa ini, pada umumnya menjual hasil produksinya dalam keadaan segar tanpa pengolahan terlebih dahulu. Kadang-kadang kerugian ditingkat petani tidak dapat dihindari apabila terjadi penumpukan hasil panen. Maka dirasa tepat bila jagung manis dan terong tersebut bisa diolah menjadi jus jagung manis dan manisan terong agar memiliki nilai jual yang tinggi. Untuk mempermudah tercapainya solusi di atas maka pemilihan teknologi haruslah sederhana sehingga mudah dicerna oleh sasaran dalam pengabdian masyarakat ini.

Berhubung rangkaian kegiatan pengabdian ini cukup panjang, maka perlu disusun dalam beberapa tahap, yaitu:

a) **Survei potensi Desa Lubuk Penyamun**

Survey dilakukan pada tanggal 20 Agustus 2019., untuk mengetahui potensi sumberdaya alam yang ada di Desa Lubuk Penyamun sehingga materi yang akan disampaikan oleh tim pengabdian bisa menyesuaikan dengan potensi SDA tersebut

b) **Pengumpulan data**

Pengumpulan data dilakukan untuk menentukan kelompok sasaran

yang akan diberi penyuluhan/pelatihan dan berapa orang yang bisa berperan aktif dalam kegiatan penyuluhan/pelatihan tersebut

c) **Pendidikan dan Penyuluhan**

Untuk menambah wawasan kelompok sasaran, yaitu masyarakat tani Desa Lubuk Penyamun dilakukan melalui penyuluhan pada tanggal 20 Agustus 2019 yang dihadiri 30 orang masyarakat petani ditambah mahasiswa 14 orang menjelaskan tentang arti pentingnya memperpanjang umur simpan melalui pengolahan terong menjadi manisan dan jagung manis menjadi jus

d) **Pelatihan**

Pelatihan pada tanggal 28 -31 Agustus 2019 yang diikuti masyarakat petani sebanyak 35 orang dan mahasiswa 12 orang sangat perlu dilakukan agar masyarakat tani Desa Lubuk Penyamun bisa lebih paham dalam pembuatan jus jagung manis dan manisan terong melihat secara langsung proses pembuatannya

Pembuatan jus jagung manis dan manisan terongi sangat sederhana, baik dari bahan dan alat yang digunakan maupun cara mengolahnya, seperti terlihat pada tabel 3.1.

Tabel 3.1. Bahan dan peralatan pembuatan manisan terong

No.	Bahan	Peralatan
1.	1 kg terong	Panci stenlis
2.	1 kg gula manis	Sendok pengaduk
3.	2 sdm kapur sirih	Baskom
4.	1 sdm pewarna merah	Pisau
5.	Garam	Kompore gas

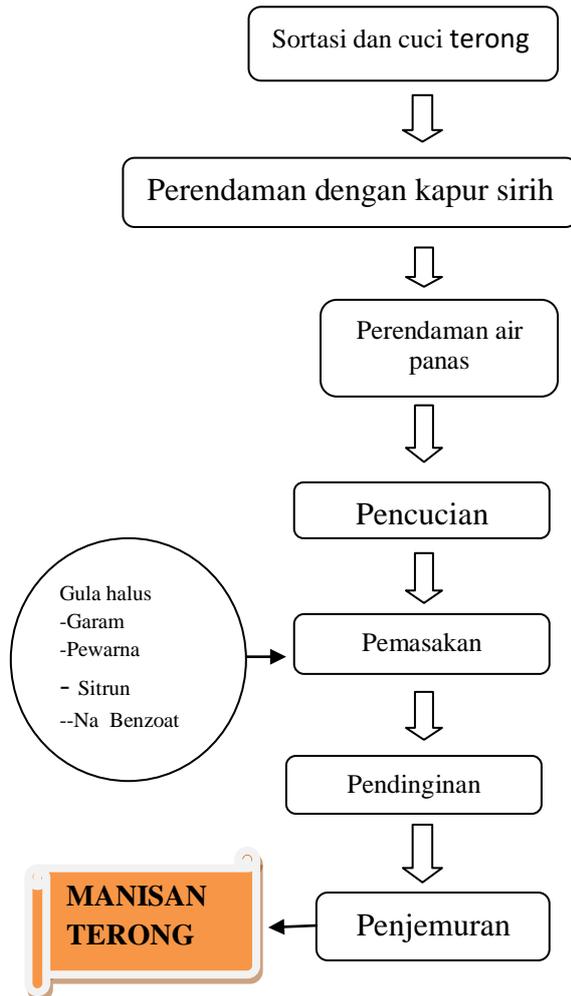
6. Sitrun Piring
secukupnya
7. Na Benzoat Sendok

Tabel 3.1. Bahan dan peralatan pembuatan jus jagung manis

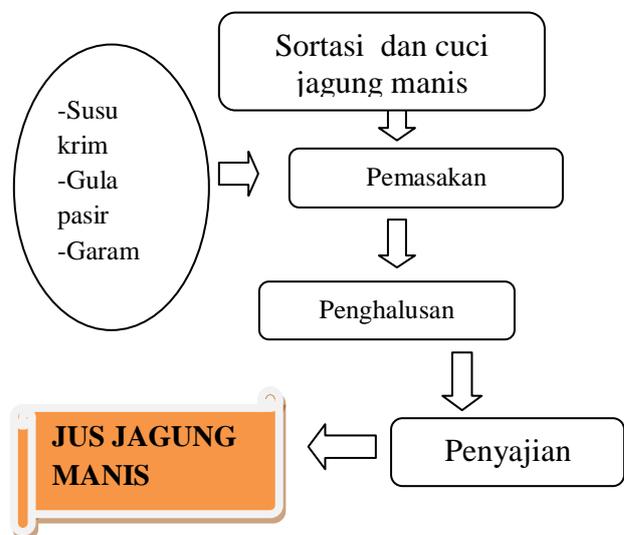
No.	Bahan	Peralatan
1.	1 kg jagung manis	Panci sterilis
2.	4 liter air panas	Blender
3.	Pewarna kuning	Baskom
4.	600 gr gula pasir	Pisau
5.	50 gr susu krim	Kompur gas
6.	Garam	Timbangan
7.		Gelas ukur



Gambar 1. Bahan-bahan jus jagung manis



Gambar 2. Diagram alir pembuatan manisan terong



Gambar 3. Diagram alir pembuatan jus jagung manis

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian masyarakat merupakan salah satu unsur dari Tri Dharma Perguruan tinggi yang harus dipenuhi oleh tenaga pengajar di perguruan tinggi. (Malini et al., 2013), kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan transfer ilmu dan teknologi sebagai kewajiban yang tertuang dalam Tri Darma Perguruan Tinggi, yaitu meliputi pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Atas dasar ini tenaga pengajar Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Bengkulu berinisiatif melakukan pengabdian masyarakat di Desa Lubuk Penyamun Kecamatan Merigi Kabupaten Kepahiang. Berhubung desa Lubuk Penyamun kaya akan sumberdaya alam, berupa terong dan jagung manis maka materi yang dipilih adalah bagaimana meningkatkan nilai tambah terong dan jagung manis melalui pengolahannya menjadi jus jagung manis dan manisan terong.



Gambar 4. Kegiatan penyuluh

Tanggal pelaksanaan berdasarkan kesepakatan dengan masyarakat sebagai mitra sasaran yang sebagian besar adalah petani, dimana hampir seluruh waktunya dihabiskan di kebun



Gambar 5. Bersama masyarakat tani



Gambar 6. Pelatihan pembuatan manisanterong

Dari evaluasi pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat, diketahui hal-hal positif, seperti di bawah ini :

1. Sambutan dan respon positif dari masyarakat Desa Lubuk Penyamun terhadap semua tahapan pelaksanaan pengabdian masyarakat, baik penyuluhan maupun pelatihan pembuatan manisan terong dan jus jagung manis
2. Semangat dari masyarakat petani mengikuti pelatihan pelaksanaan pengabdian masyarakat sangat tinggi, terlihat banyaknya pertanyaan-pernyataan yang diajukan seputar pembuatan manisan terong dan jus jagung manis
3. Teknologi pengolahan manisan terong dan jus jagung manis merupakan teknologi sederhana yang mudah diaplikasikan oleh masyarakat sehingga bisa dijadikan modal dasar untuk membuka usaha rumahan (home industri) yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga



Gambar 7. Jus jagung manis

Berdasarkan hal-hal positif di atas, maka perlu sekali melaksanakan pengabdian masyarakat yang berkesinambungan dengan produk-produk olahan yang beragam. Penganekaragaman makanan merupakan suatu gerakan yang dicanangkan oleh pemerintah guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat, baik secara kuantitas maupun kualitas. Sumber daya alam Lubuk penyamun berupa terong dan jagung manis merupakan modal dalam pencapaian tujuan atau faktor pendorong tercapai tujuan tersebut. Namun dalam pencapaiannya terdapat faktor penghambat, seperti kurangnya peralatan yang dimiliki oleh Desa Lubuk Penyakun sehingga pelatihan produk-produk olahan yang beranekaragam sulit dilaksanakan.

KESIMPULAN

1. Secara keseluruhan kegiatan pelatihan pembuatan manisan terong dan jus jagung manis pada masyarakat Desa Lubuk Penyamun berjalan baik dan lancar.
2. Kegiatan pengabdian masyarakat direspon yang tinggi dan antusias oleh masyarakat terhadap semua kegiatan yang telah dirancang oleh tim pengabdian
3. Dampak pelatihan memberikan bekal keterampilan berbagai materi yang telah diberikan diharapkan akan

memotivasi terbentuknya usaha rumahan (home industri) yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Y., & Ninuk. (2018). THE EFFECTS OF SWEET CORN (*Zea mays* L. var. *saccharata*) SPACING IN INTERCROPPING WITH THREE SOYBEAN (*Glycine max* (L.) Merrill) VARIETIES. *Jurnal Produksi Tanaman*, 6(1), 66–75.
- Ananda, R. (2016). PERAN HOME INDUSTRI DALAM MENINGKATKAN EKONOMI KELUARGA (STUDI KASUS HOME INDUSTRY KERIPIK DI KELURAHAN KUBU GADANG). *Jurnal Ilmu Komunikasi*, 3(2), 1–15. <https://media.neliti.com/media/publications/127491-ID-pengaruh-bauran-promosi-terhadap-minat-b.pdf>
- Fadillah, A., Purwanto, J., Kusumasmarawati, A. D., & Prasetyani, L. N. (n.d.). Pemanfaatan Jagung Untuk Jus Dalam Meningkatkan Nilai Tambah. *Pemanfaatan Jagung Untuk Jus Dalam Meningkatkan Nilai Tambah*, 873–877. http://pse.litbang.pertanian.go.id/ind/pdf/PROS2013_E33_AhyatiFadilah.pdf
- Ismaya, S. W., Sisca, F., & Sudiarso. (2016). RESPON PERTUMBUHAN TANAMAN JAGUNG MANIS (*Zea mays saccharata* Sturt) TERHADAP PENAMBAHAN BERBAGAI DOSIS PUPUK ORGANIK VERMIKOMPOS DAN PUPUK ANORGANIK GROWTH. *Produksi Tanaman*, 4, 57–62.
- Kepahiang BPS. (2019). *Kabupaten Kepahiang dalam Angka 2019*. BPS Kabupaten Kepahiang.
- Malini, H., Selly, O., Desi, A., Thirtawati, & Wulan, sari dwi. (2013). *Introduksi Teknologi Pengolahan Terung Menjadi Manisan Dan Dodol*

- Sebagai Usaha Skala Rumah Tangga Bagi Kelompok Ibu Rumah Tangga Di Desa Tanjung Seteko Kecamatan Indralaya Utara Ogan Ilir. *Jurnal Pengabdian Sriwijaya*, 1(2), 43–49. <https://doi.org/10.37061/jps.v1i2.1549>
- Muh, Y., & Suarni. (2011). Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional*, 6, 1–16.
- Pasta, I., Ette, A., & Barus, H. N. (2015). TANGGAP PERTUMBUHAN DAN HASIL TANAMAN JAGUNG MANIS (*Zea mays* L. *Saccharata*) PADA APLIKASI BERBAGAI PUPUK ORGANIK. *Agrotekbis*, 3(2), 168–177.
- Pitaloka, D. (2020). Hortikultura: Potensi, Pengembangan Dan Tantangan. *Jurnal Teknologi Terapan: G-Tech*, 1(1), 1–4. <https://doi.org/10.33379/gtech.v1i1.260>
- Surtinah. (2008). Waktu panen yang tepat menentukan kandungan gula biji jagung manis (*Zea mays saccharata*). *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 4(2), 1–7.