

PEMANFAATAN HASIL PERTANIAN SAYURAN TERONG MENJADI PRODUK OLAHAN DODOL UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN KELUARGA PETANI DI DESA AIR BANG

Neti Kesumawati¹⁾, Rita Feni^{2)*}, Suryadi³⁾, Rita Hayati⁴⁾, Maheran Mulyadi⁵⁾, & Yukiman Armadi⁶⁾

Universitas Muhammadiyah Bengkulu, Indonesia

*Corresponding author: ritafeniafif@gmail.com

ABSTRAK

Terong merupakan tumbuhan tanaman sayuran yang dapat tumbuh dengan mudah dalam berbagai kondisi dan tidak rewel dalam perawatannya. Selain itu, tanaman terong memiliki masa tanam yang tidak terlalu lama menyebabkan tanaman banyak ditanam oleh masyarakat petani, termasuk petani di Kelurahan Air Bang. Biasanya terong ini oleh masyarakat petani dijual dalam bentuk segar sehingga nilai jual menjadi rendah. Untuk meningkatkan nilai jual tersebut diperlukan sentuhan teknologi untuk mengolah terong menjadi produk olahan, seperti dodol. Masyarakat Air Bang sebagai sasaran pengabdian kepada masyarakat khususnya ibu-ibu PKK perlu diperkenalkan dengan produk olahan ini melalui penyuluhan dan pelatihan pembuatan dodol terong. Serangkaian kegiatan ini merupakan bentuk pengabdian kepada masyarakat dengan tujuan mengenalkan teknologi sederhana kepada ibu-ibu PKK dalam mengolah terong menjadi dodol. Kegiatan ini juga bertujuan untuk memanfaatkan sumberdaya alam yang melimpah namun belum dimanfaatkan secara optimal, serta meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK dalam proses pengolahan dodol terong. Pendekatan yang digunakan mencakup penyuluhan dan pelatihan pembuatan dodol terong dengan metode ceramah, diskusi, dan pendampingan. Hasil dari pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan bahwa masyarakat sasaran mampu mengaplikasikan pengolahan terong menjadi dodol terong. Kegiatan ini memberikan manfaat yang signifikan bagi masyarakat umum dan industri rumah tangga secara khusus, sehingga perlu dilakukan kegiatan serupa di daerah lain.

Kata Kunci: terong, dodol, penyuluhan

PENDAHULUAN

Kecamatan Curup, yang berlokasi di Kabupaten Rejang Lebong, berpusat di sekitar bukit Basah dan melibatkan lahan seluas 17,48 hektar, setara dengan sekitar 3,62% dari total wilayah kabupaten. Ibu kota kecamatan terletak di Air Bang, sekitar 3 km dari pusat kabupaten dan 88 km dari ibu kota Provinsi Bengkulu. Daerah ini ditandai oleh topografi berbukit, dengan suhu rata-rata berkisar antara 23 hingga 32 derajat Celsius, dan tingkat kelembaban sekitar 40 hingga 80%. Kondisi geografis di sekitar bukit Basah menciptakan tanah yang sangat subur, optimal untuk kegiatan pertanian. Salah satu hasil pertanian utama di daerah ini adalah terong, yang pada tahun 2020 menunjukkan luas panen antara 79 hingga 105 hektar, dengan hasil produksi mencapai 8754 ton (BPS Rejang

Lebong, 2022).

Purnamasari et al., (2020), Terong, sebagai jenis sayuran yang kaya gizi, terutama mengandung vitamin A dan fosfor, sambil memiliki cita rasa yang lezat. Sedangkan Afiati et al., (2020), menyatakan bahwa buah terong memiliki kandungan gizi yang sangat penting. Dalam setiap 100 gram buah terong segar, terdapat 24 kalori, 1,1 gram protein, 0,2 gram lemak, 5,5 gram karbohidrat, 15,0 mg kalsium, 37,0 mg fosfor, 0,4 mg besi, 4,0 vitamin A, 5 mg vitamin C, 0,04 vitamin B1, dan 92,7 gram air. Nutrisi yang terdapat dalam buah terong bukan hanya memberikan kenikmatan rasa, melainkan juga berperan sebagai penghambat serangan penyakit dan menjaga kesehatan kulit dengan mengurangi kerusakan sel. Hal ini dapat mengindikasikan potensi perlindungan

terhadap perkembangan kanker melalui penanganan penyimpangan kromosom.

Besarnya manfaat dari terong telah memotivasi masyarakat untuk mengolahnya menjadi produk-produk olahan dengan berbagai cita rasa, seperti dodol. Dodol dibuat dengan mencampurkan tepung ketan, santan kelapa, gula merah, dan gula pasir, baik dengan atau tanpa menambahkan bahan makanan atau bahan tambahan makanan lainnya yang telah disetujui (Suyastini et al., 2019).

Dewasa ini, dodol sudah banyak ragamnya, yaitu dengan penambahan buah-buahan yang dihancurkan. Kenikmatan dodol ini tidak kalah rasanya dengan dodol-dodol yang biasa dibuat masyarakat pada umumnya. Pengolahan buah menjadi dodol mempunyai banyak manfaat, seperti yang disampaikan oleh Maulida et al., (2022), menyatakan bahwa manfaat pengolahan hasil pertanian 1). Memperpanjang waktu simpan; 2). Memudahkan penyimpanan dan distribusi; 3). Meningkatkan nilai tambah ekonomis; 4). Mengurangi tingkat kerugian; 5). Mengurangi pencemaran lingkungan dan pengolahan limbah.

Umumnya, dalam budaya suku Rejang, dodol disuguhkan pada perayaan hari-hari agama atau acara hajatan. Proses pembuatan dodol ketan sungguh rumit dan lama serta memerlukan tenaga banyak orang untuk mengaduknya sehingga nilai jualnya cukup tinggi. Sedangkan untuk dodol terong pengolahannya sangat sederhana dan tidak begitu memerlukan banyak tenaga dalam mengolahnya serta bahannya cukup murah sehingga harga jual juga cukup murah dibanding dodol ketan. Menurut Boekoesoe, (2019), Keuntungan dalam proses pengolahan buah menjadi dodol mencakup: 1) Kemudahan perolehan bahan baku; 2) Harga bahan yang tetap terjangkau oleh masyarakat luas; 3) Tidak diperlukan peralatan yang kompleks; 4) Produk dapat digunakan sendiri oleh masyarakat atau dijual untuk meningkatkan pendapatan mereka. Sedangkan menurut (Dasri et al., (2023), pengolahan buah menjadi dodol akan meningkatkan nilai tambah meningkatkan kualitas, membuka peluang kerja, meningkatkan ketrampilan, dan meningkatkan pendapatan keluarga.

Besarnya manfaat pengolahan hasil pertanian, khususnya terong maka perlu sekali dicarikan solusinya agar dapat mengatasi permasalahan tersebut. Dari dunia akademik dapat melalui Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh tenaga pengajarnya.

Desa Air Bang memang tidak memiliki kelompok wanita tani sehingga masyarakat sasaran atau kelompok mitra yang dipilih adalah ibu-ibu PKK yang kebetulan dengan partisipasi yang aktif, mereka telah menunjukkan banyak kegiatan selama pertemuan rutin mereka. Melalui kesepakatan antara tim pengabdian dan ibu-ibu PKK, penyuluhan dan pelatihan kemudian disusun dengan topik "Pengolahan dodol terong sebagai usaha rumahan (home industri)" guna mendukung peningkatan ekonomi keluarga. Hal ini dilatarbelakangi oleh kenyataan bahwa terkadang suami tidak dapat sepenuhnya memenuhi kebutuhan keluarga yang terus bertambah. Seperti yang disampaikan oleh Suryati et al., (2020) bahwa usaha pembuatan dodol terong sangat bermanfaat untuk khalayak sasaran pengabdian kepada masyarakat. Karena dapat mendongkrak pendapatan keluarga.

METODE KEGIATAN

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat berlangsung di Kelurahan Air Bang, Kecamatan Curup Tengah, Kabupaten Rejang Lebong. Aktivitas penyuluhan dan pelatihan praktik pembuatan produk olahan dodol terong berlangsung di sekretariat KKN kelompok 85. Program ini berjalan selama 7 hari. Peserta yang terlibat dalam program pengabdian ini adalah kelompok ibu-ibu PKK yang bermukim di Kelurahan Air Bang, Kecamatan Curup Tengah, Kabupaten Rejang Lebong.

Berikut adalah langkah-langkah pelaksanaan kegiatan dalam kerangka program pengabdian ini:

1. Survei Lokasi

Survei lokasi digelar untuk menetapkan lokasi dan jadwal pelaksanaan program pengabdian masyarakat. Proses ini melibatkan diskusi dengan Ketua PKK dan

mahasiswa yang terlibat dalam KKN di daerah tersebut. Selain itu, survei juga mencakup penelitian mengenai bahan baku yang diperlukan untuk menjalankan kegiatan tersebut.

2. *Survei bahan baku untuk pelaksanaan kegiatan*

Survei bahan baku bertujuan untuk melihat potensi sumberdaya alam yang ada di Kelurahan Air Bang sehingga dapat mempermudah dalam persiapan bahan baku yang diperlukan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Biasanya bahan baku yang dipersiapkan didasari dari produk pertanian benar-benar banyak terdapat di daerah tersebut.

3. *Pendidikan dan penyuluhan*

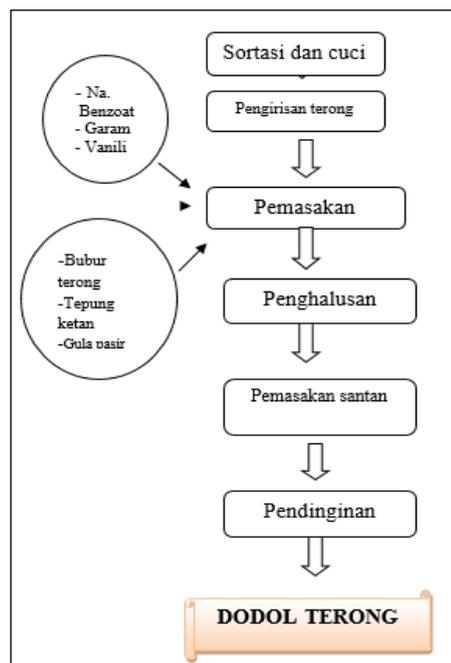
Penyuluhan perlu disampaikan untuk menambah wawasan ibu-ibu PKK mengenai pentingnya memperpanjang umur simpan terong sehingga dapat meminimalisir kerugian akibat pembusukan terong pada saat panen berlimpah melalui pengolahan terong menjadi produk olahan, seperti dodol.

4. *Pelatihan pembuatan dodol terong*

Peserta akan lebih memahami bagaimana cara mengolah terong menjadi dodol dengan demonstrasi secara langsung yang dipentaskan oleh tim pengabdian.

Tabel 1. Bahan dan peralatan pembuatan dodol terong (Suzanna et al., 2019)

No.	Bahan	Peralatan
1.	500 gr Terong	Wajan
2.	Gula merah	Kompas
3.	Tepung ketan putih	Timbangan
4.	1500 ml santan kelapa	Blender
5.	Vanili bubuk	Kukusan
6.	Garam secukupnya	Pisau
7.	Na Benzoat	Sendok kayu
8.	Gula putih	Baskom
9.		Saringan Plastik lembaran



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Dodol Terong

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian kepada masyarakat di Kelurahan Air Bang, Kecamatan Curup Tengah, terkait pengolahan terong menjadi dodol dianggap telah berjalan dengan baik. Faktanya dapat ditemukan melalui betapa antusiasnya peserta sebagai kelompok mitra mengikuti semua tahapan kegiatan yang diberikan tim pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan ini telah menimbulkan keinginan peserta untuk berencana untuk menjual produk olahan dodol yang bisa menjadi pendapatan ekstra bagi keluarga yang bisa menjadi pendapatan ekstra bagi keluarga sehingga bisa mengurangi beban tanggungjawab suami dalam memenuhi kebutuhan ekonomi serta mengurangi Tingkat pengangguran (Suminartini & Susilawati, 2020).

Di samping itu, teknologi dalam pengolahan dodol terong yang memiliki proses pembuatan yang sederhana dan membutuhkan peralatan serta bahan yang umumnya tersedia di dapur, memberikan dampak positif bagi para peserta.



Gambar 2. Suasana saat penyuluhan berlangsung



Gambar 3. Proses Pembuatan Dodol Terong

Dengan mengacu pada tujuan pelatihan dalam pengolahan dodol terong, yang melibatkan pengenalan teknologi sederhana yang menolah terong menjadi dodol. Penganekaragaman dodol dengan bahan baku yang berbeda-beda memungkinkan konsumen mempunyai pilihan dalam hal panganann. Apalagi bagi anak-anak terong merupakan sayuran yang kurang disukai mereka tetapi setelah diolah menjadi dodol dapat memancing selera mereka terhadap terong yang sangat banyak gizinya. Ramadani et al., (2022), terong dinyatakan sebagai sumber gizi yang kaya, mengandung protein, lemak, karbohidrat, air, kalsium, vitamin, dan serat tinggi, serta berperan dalam mengurangi kadar glukosa darah.

Dalam pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat ini, kehadiran peserta sesuai dengan target yang diinginkan, yakni ibu-ibu PKK di Kelurahan Air Bang, Kecamatan Curup Tengah, Kabupaten Rejang Lebong. Partisipasi peserta yang memadai telah mencukupi untuk mewakili ibu-ibu yang tidak dapat mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat karena sebagian besar waktu mereka dihabiskan di kebun-kebun. Meskipun demikian, kehadiran ibu-

ibu yang turut serta tetap menjadi elemen kunci dalam penyampaian informasi.

Melalui pelatihan pengolahan terong menjadi dodol di Kelurahan Air Bang pada akhir pekan tanggal 17-18 September 2022, tujuan kegiatan ini berhasil tercapai sesuai dengan yang telah direncanakan.

Terlaksananya kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat telah memberikan manfaat bagi kelompok mitra, yaitu adanya peningkatan pengetahuan dan keahlian dalam mengolah terong menjadi dodol. Dengan modal pengetahuan dan ketrampilan ini, mereka bisa menjajaki usaha rumahan (home industry) yang bisa meningkatkan pendapatan keluarga. Meningkatkan daya tarik wisata untuk kunjungan, sehingga dapat secara tidak langsung meningkatkan kesejahteraan penduduk desa setempat.

PENUTUP

Kesimpulan

- Kegiatan pengabdian pada masyarakat berhasil memberdayakan ibu-ibu PKK.
- Kegiatan pengabdian pada masyarakat mendapat respon yang positif oleh ibu-ibu PKK terhadap semua rangkaian kegiatan yang telah disusun oleh tim pengabdian.
- Kegiatan pengabdian pada masyarakat telah memberi dampak positif bagi peningkatan pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu PKK.

Saran

Perlu adanya kegiatan pengabdian lanjutan untuk mengedukasi masyarakat dalam mengelola hasil pertanian lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Afiati, i., purnamasar, r. T., & sulistyawati. (2020). Respon pertumbuhan dan hasil tanaman terong hijau (*solanum melongena* l.) Akibat pemberian kombinasi fungi mikoriza arbuskula (fma) dan pupuk nitrogen. *Jurnal agrotek indonesia*, 30(12), 1–6.
- Boekoesoe, l. (2019). Pembuatan dodol sirsak di desa talolobutu. In *fakultas*

- olahraga dan kesehatan jurusan kesehatan masyarakat universitas negeri gorontalo (issue 0730098902).
- Bps rejang lebong. (2022). Rejang lebong dalam angka 2022. ... oleh lutjanus publisher politeknik pertanian negeri ..., 3(2), 232–243. https://www.researchgate.net/profile/sri-sudewi-2/publication/358282075_prosiding_sernnas_politani_pangkep_2021isbn_798-623-96172-3-3/links/61fb1e6011a1090a79cc076e/prosiding-sernas-politani-pangkep-2021isbn-798-623-96172-3-3.pdf#page=98
- Dasri, d., aslamiyyah, r., fadru, z. S., ginanjar, a., & agustania, m. F. (2023). Dodol mangga sebagai upaya peningkatan nilai jual mangga gedong gincu. *Jurnal bina desa*, 4(2), 284–288. <https://doi.org/10.15294/jbd.v4i2.32237>
- Maulida, d., febria, d., & hamiranti, r. (2022). *Pengolahan hasil produk hortikultura*.
- Purnamasari, r. T., sri, d., & pratiwi, h. (2020). Analisis pertumbuhan dan hasil tanaman terong (solanum melongena l.) Akibat pemberian dosis pupuk organik cair sabut kelapa (cocos nucifera) dan pupuk anorganik. *Buana sains*, 20(2), 189–196.
- Ramadani, a., rombeallo, a., & afifa, n. (2022). Uji efektivitas ekstrak etanol kulit buah terong ungu (solanum melongena l.) Sebagai antihiperqlikemik terhadap mencit (mus musculus). *Jurnal kesehatan yamasi makassar*, 6(1), 112–124. <http://jurnal.yamasi.ac.id/index.php/jurkes/article/view/206>
- Suminartini, & susilawati. (2020). Pemberdayaan masyarakat melalui bidang usaha home industry dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat. *Comm-edu (community education journal)*, 3(3), 226. <https://doi.org/10.22460/comm-edu.v3i3.3340>
- Suryati, e. D., budiwati, n., & fajeri, h. (2020). Analisis nilai tambah dodol buah naga (hylocereus polyrhizus) di desa pemuda, kecamatan pelaihari, kabupaten tanah laut (studi kasus pada umkm berkat motekar). *Jurnal frontier agrbisnis*, 4(2), 75–82.
- Suyastini, n. K., widana, i. N. S., sumariyani, n. P., & wiguna, d. G. E. S. (2019). Uji kandungan vitamin c dan organoleptik dodol terong belanda (solanum betaceum). *Emasains: jurnal edukasi matematika dan sains*, 8(2), 144–151.
- Suzanna, a., wijaya, m., & fadilah, r. (2019). *Analisis kandungan kimia buah terong belanda (cyphomandra betacea) setelah diolah menjadi minuman ringan*. 5(october 1945), 131–144.