

# Inovasi Pengolahan Terong Ungu: Pemberdayaan Ekonomi bagi Kelompok Tani Sejati di Desa Sumerta Kelod

Putu Yunita Wacana Sari<sup>1</sup>, Indah Utami Chaerunnisah<sup>2</sup>, Raden Roro Rieta Anggraheni<sup>3</sup>, I Made Darma Sucipta<sup>4</sup>

Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali<sup>1,2,3,4</sup>

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Kata kunci:</b><br/>Produk Olahan Pasca Panen, Manisan Terong Ungu, Kelompok Tani Sejati, Desa Sumerta Kelod.</p>           | <p><b>ABSTRAK</b><br/>Kelompok Tani Sejati, Desa Sumerta Kelod merupakan salah satu kelompok tani yang berhasil mengelola lahan kosong yang semula digunakan sebagai tempat pembuangan puing bangunan menjadi salah satu lahan hijau yang bermanfaat di Kota Denpasar. Namun demikian, Kelompok Tani Sejati dapat dikatakan sebagai kelompok tani yang kurang produktif, karena hingga saat ini hasil panen yang mereka miliki sering kali dijual dengan harga di bawah pasaran kepada pedagang makanan di lingkungan sekitar. Selain itu, hasil panen mereka juga hanya dibagikan secara cuma - cuma kepada masyarakat sekitar, padahal terong ungu tersebut memiliki potensi yang sangat baik untuk diolah menjadi produk olahan pasca panen dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi. Hal ini tentu saja diakibatkan oleh kurangnya pengetahuan dan keterampilan dari Kelompok Tani Sejati dalam mengolah hasil panen mereka, dimana selama ini buah terong ungu hanya dimanfaatkan sebagai olahan sayur saja. Berdasarkan latar belakang tersebut. Program Studi DIII Perhotelan melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk peningkatan nilai ekonomi pasca panen melalui pelatihan pembuatan dan persiapan pemasaran manisan terong ungu bagi Kelompok Tani Sejati, Desa Sumerta Kelod, Kecamatan Denpasar Timur, Kota Denpasar. Melalui kegiatan ini diharapkan, hasil panen berupa terong ungu tidak lagi hanya dijual dengan harga jual rendah atau dibagikan kepada Masyarakat saja, namun mampu diolah menjadi sebuah produk dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi.</p> |
| <p><b>Keywords:</b><br/>Post-Harvest Processed Products, Purple Eggplant Sweets, Sejati Farmers Group, Sumerta Kelod Village.</p> | <p><b>ABSTRACT</b><br/><i>The Sejati Farmers Group, located in Sumerta Kelod Village, is one of the farmer groups that has successfully managed to transform a previously unused area, which was initially a dumping ground for construction debris, into a productive green space in Denpasar City. However, the Sejati Farmers Group can be considered less productive, as they often sell their harvest below market price to local food vendors. Additionally their harvest is often distributed for free to the surrounding community, even though the purple eggplant they grow has significant potential to be processed into value-added products with higher economic value. This situation is due to the lack of knowledge and skills within the Sejati Farmers Group in processing their harvest, as up to now, the purple eggplant has only been used as a vegetable. Based on this background, the DIII Hotel Management Program has conducted a community service activity in the form of a training program to enhance post-harvest economic value by teaching the Sejati Farmers Group in Sumerta Kelod Village, East Denpasar District, Denpasar City, how to make and market candied purple eggplant. Through this activity, it is hoped that the harvested purple eggplant will no longer be sold at low prices or given away for free to the community but can instead be processed into a product with higher economic value.</i></p>   |

### PENDAHULUAN

Desa Sumerta Kelod merupakan salah satu desa yang terletak di wilayah Kecamatan Denpasar timur. Luas desa ini secara keseluruhan mencapai 200 ha dimana luasnya setengah dari luas kota Denpasar. Namun demikian sebagian besar wilayah desa ini digunakan sebagai pusat pemerintahan atau perkantoran Provinsi Bali. Desa Sumerta Kelod lahir sejak tahun 1982, sebelum tahun 1982 Desa Sumerta Kelod masih merupakan Desa persiapan artinya Desa yang akan ditetapkan menjadi Desa Difinitif. Dahulu masih merupakan satu wilayah yang cukup luas bernama Desa Sumerta yang membawahi 26 Banjar dan 7 Banjar Dinas. Sesuai dengan Keputusan Gubernur yang dituangkan dalam Surat Keputusan Gubernur Kepala Daerah Tingkat I Bali No.57 Tahun 1982 tertanggal 1 Juni 1982, Desa Sumerta dimekarkan menjadi Kelurahan Sumerta, Desa Sumerta Kelod, Desa Sumerta Kaja, dan Desa Sumerta Kauh. Hal menarik yang sesungguhnya tidak banyak di temui di daerah perkotaan dengan lahan terbatas dan hampir seluruh penduduknya lebih memilih untuk bekerja di perusahaan atau berwirausaha adalah masih adanya kelompok masyarakat yang dengan sadar diri membentuk kelompok tani. Adapun pembentukan kelompok tani ini di dukung secara langsung oleh Kepala Desa Sumerta Kelod.



Gambar 1. Papan Nama Kelompok Tani Sejati

Desa Sumerta Kelod saat ini memiliki kelompok tani aktif dan berhasil memanfaatkan lahan desa yang awalnya merupakan tempat pembuangan puing bangunan, menjadi lahan yang bermanfaat. Kelompok Tani Sejati yang beranggotakan 6 orang ini telah sukses memanfaatkan lahan terbatas seluas 90m<sup>2</sup> di pinggiran jalan menjadi perkebunan yang cukup menghasilkan. Kelompok Tani Sejati memulai kegiatan pertanian mereka dengan dukungan dari Kepala Desa Sumerta Kelod serta Badan Usaha Milik Desa (BUMDES). Perangkat desa memberikan bantuan berupa berbagai jenis bibit tanaman serta pupuk. Kelompok Tani Sejati yang secara mandiri melakukan pembersihan lahan yang di penuhi oleh puing bangunan, selanjutnya menanam lahan yang telah dibersihkan tersebut dengan berbagai jenis bibit tanaman buah dan sayur.



Gambar 2. Lahan Perkebunan Kelompok Tani Sejati

Namun demikian Kelompok Tani Sejati tergolong kelompok tani yang kurang produktif karena hingga saat ini hasil panen yang mereka dapatkan biasanya hanya dijual ke pedagang makanan di sekitar lokasi dengan harga yang seringkali dibawah pasaran. Selain itu hasil panen juga sering kali hanya dibagikan kepada warga sekitar atau di konsumsi sendiri. Padahal salah satu hasil panen kelompok tani ini yakni buah terong ungu memiliki potensi yang sangat baik untuk dikembangkan menjadi olahan yang memiliki nilai ekonomi yang lebih baik. Berdasarkan informasi yang diberikan oleh Ketua Kelompok Tani Sejati, rata rata setiap harinya mereka mampu memanen 10kg buah terong ungu. Jumlah tersebut tentu saja sudah lebih dari cukup jika dilihat dari luas lahan yang terbatas. Hasil panen terong ungu juga masih berpotensi untuk ditingkatkan mengingat jumlah tanaman terong yang ada belum memenuhi seluruh luas lahan pertanian yang mereka miliki.

Panen pertama usaha budidaya terong ungu biasanya dilakukan setelah 70-80 hari sejak bibit ditanam (Tanik, 2018). Selanjutnya, panen dilakukan setiap 3-7 hari sekali. Dalam satu kali musim tanam, bisa mencapai 13-15 kali panen, bahkan bisa lebih. Namun demikian, terong ungu merupakan produk hortikultura yang mudah rusak apabila tidak ditangani secara tepat. Oleh karena itu, usaha pengolahan terong menjadi beberapa produk olahan makanan merupakan suatu alternatif untuk mencegah penurunan kualitas (pembusukan) dan dapat meningkatkan nilai ekonominya (Kementan RI, 2021). Terong ungu umumnya hanya dimanfaatkan sebagai sayur saja, dengan demikian pemanfaatan terong tersebut masih terbatas dan relatif sedikit. Terong yang dapat diperoleh dengan sangat mudah dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi produk dengan nilai jual yang lebih tinggi bahkan bisa menjadi peluang usaha yang dapat menyerap tenaga kerja dengan prospek yang baik terlebih terong merupakan sayuran yang mengandung gizi cukup tinggi terutama vitamin A dan fosfor dan mempunyai rasa yang enak (Iritani, 2012). Selain sebagai bahan makanan, buah terong mempunyai khasiat sebagai obat karena mengandung alkaloid, solanin, dan solasodin (Siti, 2020), selain itu terong ungu memiliki zat yang mampu menurunkan kadar gula darah (Ramadani, 2022).



Gambar 3. Tanaman Terong Ungu Kelompok Tani Sejati

Berdasarkan uraian di atas, maka Tim Pengabdian kepada Masyarakat Prodi DIII Perhotelan mengusulkan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk peningkatan nilai ekonomi pasca panen melalui pelatihan pembuatan dan persiapan pemasaran manisan terong ungu bagi Kelompok Tani Sejati, Desa Sumerta Kelod, Kecamatan Denpasar Timur, Kota Denpasar. Melalui kegiatan ini diharapkan, hasil panen berupa terong ungu tidak lagi hanya dijual dengan harga jual rendah atau dibagikan kepada masyarakat saja, namun mampu diolah menjadi produk dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi. Selain itu, kegiatan pengolahan pasca panen ini diharapkan mampu membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat Desa Sumerta Kelod. Dalam upaya meningkatkan perekonomian yang diharapkan, inovasi menjadi suatu hal yang sangat penting. Inovasi dapat berupa ide, produk, atau potensi yang mendorong persaingan di tingkat nasional, regional, industri, maupun organisasi. Dengan mengambil keuntungan dari limbah yang tidak dimanfaatkan, kita dapat menciptakan produk inovatif yang memiliki nilai jual yang tinggi dan dapat dijual dengan layak (Fajar dan Kurnia, 2022).

## **METODOLOGI PENELITIAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri dari beberapa tahapan, yaitu:

1. Sosialisasi Program  
Dilakukan untuk memperkenalkan tujuan dan manfaat kegiatan kepada Kelompok Tani Sejati dan memotivasi para anggotanya untuk mengikuti pelatihan.
2. Pelatihan Pembuatan Manisan Terong Ungu

## 4 | Pengabdian

Tahapan ini mencakup praktik langsung dalam membuat manisan terong ungu. Para peserta diperkenalkan dengan resep dan teknik pengolahan yang menghasilkan produk berkualitas dan tahan lama.

### 3. Pelatihan Pemasaran dan Penentuan Harga

Selain teknik pengolahan, para peserta diajarkan cara menentukan harga jual yang sesuai dengan mempertimbangkan biaya produksi dan potensi keuntungan. Pelatihan pemasaran juga diberikan agar produk ini dapat dikenal di pasaran.

### 4. Evaluasi dan Monitoring

Evaluasi dilakukan untuk memastikan bahwa pelatihan ini memberikan hasil nyata bagi Kelompok Tani Sejati. Monitoring pasca pelatihan akan memantau perkembangan pengolahan produk manisan tersebut.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Sumerta Kelod diawali dengan kegiatan koordinasi antara Tim Pengabdian Prodi D3 Perhotelan dengan Kelompok Tani Sejati dan Kepala Desa Sumerta Kelod. Kegiatan koordinasi tersebut dilakukan untuk mengetahui permasalahan utama yang dihadapi oleh kelompok tani tersebut. Melalui kegiatan koordinasi tersebut kemudian didapatkan informasi bahwa perlu diadakannya pelatihan pengolahan terong ungu menjadi sebuah produk yang bernilai jual. Adapun kegiatan pelatihan pertama yakni pelatihan pengolahan terong ungu menjadi manisan dilakukan dengan memberikan resep dan melakukan demo pengolahan manisan terong ungu kepada seluruh peserta pelatihan khususnya kelompok tani di Desa Sumerta Kelod.

Pada pelatihan ini, peserta dijelaskan secara detail dan mempraktikkan secara langsung bagaimana proses pengolahan terong ungu dari bahan mentah sampai menjadi manisan terong ungu yang masih basah dan siap untuk dijemur/dikeringkan. Adapun proses awal yang dilakukan adalah memilih bahan utama yakni terong ungu yang segar atau berkualitas baik. Kemudian mempersiapkan dan menakar bahan-bahan lain yang diperlukan. Proses pengolahan manisan terong ungu harus dilakukan sesuai dengan panduan cara memasak yang telah tercantum dalam resep untuk menjaga kualitas dari manisan terong ungu yang dihasilkan. Hal tersebut ditekankan oleh narasumber untuk menjadi perhatian kelompok tani sejati yang nantinya akan melakukan kegiatan produksi, sehingga siapapun nanti yang akan melakukan proses pengolahan memiliki persepsi yang sama terhadap bahan yang digunakan, proses pengolahan serta hasil akhir dari manisan terong ungu.

Saat pelatihan, narasumber pelatihan menyiapkan sampel manisan terong ungu yang sudah siap untuk dikonsumsi, hal ini dilakukan mengingat keterbatasan waktu pelatihan, sedangkan proses pembuatan manisan terong ungu memerlukan waktu yang cukup lama sampai menghasilkan produk dengan kualitas yang baik. Adapun tekstur akhir dari manisan terong ungu yang diharapkan adalah agak kenyal saat digigit, dengan rasa manis menyerupai kurma, serta warna yang coklat namun sedikit mengilap karena adanya lapisan gula pasir yang telah terkaramelisasi. Selama pelatihan berlangsung, peserta sangat bersemangat dan senang karena dapat mempraktikkan secara langsung serta dapat merasakan hasil akhir dari manisan terong ungu tersebut.

| Manisan Terong Ungu |             |        |            |
|---------------------|-------------|--------|------------|
| No                  | Nama Bahan  | Banyak | Keterangan |
| 1.                  | Terong Ungu | 1 kg   |            |
| 2.                  | Gula Pasir  | 800 gr |            |
| 3.                  | Sitrun      | 1 sdt  |            |
| 4.                  | Vanilli     | 1 sdt  |            |
| 5.                  | Air         | 40 ml  |            |
| 6.                  | Kapur Sirih | 1 sdm  |            |

Cara Memasak:

1. Cuci terong ungu pada air mengalir.
2. Potong terong ungu sepanjang 5cm.
3. Tusuk tusuk terong ungu dengan menggunakan garpu.
4. Rendam terong ungu di dalam air kapur sirih selama 6 jam.
5. Tiriskan dan cuci terong, kemudian kukus selama 10 menit
6. Peras terong hingga cairan kapur sirih keluar
7. Masukkan gula pasir ke dalam wajan, dan tambahkan 40ml air, kemudian panaskan dengan menggunakan api kecil.
8. Masukkan terong ungu dan aduk aduk secara perlahan hingga gula meleleh.
9. Masak hingga air menyusut, kemudian tambahkan vanilli dan sitrun
10. Matikan kompor dan dinginkan manisan terong.
11. Setelah dingin terong dijemur selama kurang lebih 4 hari hingga teksturnya kenyal.
12. Manisan Terong Ungu siap dihidangkan.

Gambar 4. Resep Manisan Terong Ungu



Gambar 5. Pelatihan Pembuatan Manisan Terong Ungu

Guna melengkapi pelatihan dalam inovasi pengolahan terong ungu, maka setelah diberikan pelatihan pembuatan manisan terong ungu, peserta juga diberikan pelatihan dalam menentukan harga jual manisan terong yang telah dapat mereka produksi. Hal ini dilakukan dengan harapan Kelompok Tani Sejati mendapatkan keuntungan yang tentu akan bermanfaat bagi masyarakat di Desa Sumerta Kelod. Pelatihan penentuan harga jual diawali dengan memberikan pemahaman terkait hal-hal yang mempengaruhi harga jual. Hal tersebut termasuk diantaranya adalah hal yang dapat diramalkan seperti biaya penuh untuk memproduksi produk/jasa dan hal yang sulit diramalkan seperti aspek di luar biaya antara lain: selera konsumen, demand dan suplai, jumlah pesaing yang memasuki pasar serta harga jual produk pesaing. Setelah mengikuti pelatihan ini, peserta diharapkan mampu menentukan harga jual dari produk yang telah dihasilkan.

## HARGA JUAL NORMAL

- Secara NORMAL :
- Harga jual HARUS dapat menutupi biaya penuh + menghasilkan laba

↓

Laba yang sepadan dengan investasi yang ditanam untuk hasilkan produk/jasa

**FORMULA :**

**Harga Jual = Tafsiran Biaya penuh + Laba yang diharapkan**

↓

Pendekatan Full Costing  
Pendekatan Variabel Costing

↓

Mempertimbangkan :

1. *Cost of Capital*
2. *Resiko Bisnis*
3. *Capital Employed*

Gambar 6. Materi Pelatihan Penghitungan Harga Jual



Gambar 7. Pelaksanaan Kegiatan PKM

Pada tahap akhir dilakukan evaluasi kegiatan untuk mengetahui tingkat kepuasan kelompok tani terhadap kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan. Adapun evaluasi tersebut dilakukan dengan menyebarkan kuesioner kepada peserta pelatihan. Hasil evaluasi menunjukkan hasil yang positif terhadap pelatihan yang diberikan kepada Kelompok Tani Sejati.

## SIMPULAN DAN SARAN

Program pelatihan pengolahan terong ungu menjadi manisan ini diharapkan dapat memperkuat ekonomi lokal Desa Sumerta Kelod. Selain itu, kegiatan ini juga mendorong terciptanya peluang usaha baru dan lapangan kerja di sektor pengolahan pangan. Melalui program pengabdian ini, para anggota Kelompok Tani Sejati dapat berkontribusi pada pembangunan ekonomi yang berkelanjutan di desa mereka. Dengan adanya pelatihan ini, Kelompok Tani Sejati diharapkan mampu:

1. Mengolah terong ungu menjadi produk manisan dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi.
2. Menambah pendapatan kelompok melalui penjualan produk olahan.
3. Meningkatkan keterampilan dalam mengelola usaha kecil dengan dasar literasi pemasaran.

## DAFTAR RUJUKAN

- Fajar, A. M., & Kurnia, T. (2022). Pengolahan Inovasi Kulit Singkong Menjadi Produk Kreatif sebagai Peningkatan Pendapatan Masyarakat Kampung Suka' asih Desa Parungkuda. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 126-133. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v2i2.5580>.
- Iritani, G. 2012. *Vegetable Gardening*. Indonesia Tera. Yogyakarta.
- J. Tanik, "Faktor - Faktor yang Mempengaruhi Produksi Usahatani Terong Ungu di Kelompok Tani Koko Naibate Desa Manunain A Kecamatan Insana," *AGRIMOR*, vol. 3, no. 3, pp. 44-46, Jul. 2018, doi: 10.32938/ag.v3i3.283.
- Kementrian Pertanian Republik Indonesia. 2021. *Aneka Olahan Terong*. <https://pustaka.setjen.pertanian.go.id/index-berita/aneka-olahan-terong>
- 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. <https://jurnal.yamasi.ac.id/index.php/Jurkes/article/view/206>

Siti, N. A. (2020) Ensiklopedi Terong Deskripsi, Filosofi, Manfaat, Budidaya, dan Peluang Bisnisnya. Yogyakarta: Penerbit KBM Indonesia.

Sunarjono, Hendro. 2013. Bertanam 30 Jenis Sayuran. Penebar Swadaya. Jakarta.