

## **PELATIHAN PEMBUATAN KRIPIK TERONG**

**Eva Nurwerstin<sup>1</sup>, Lutpi Samaduri<sup>2</sup>**

Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Luwuk

Email : lutpi@unismuhluwuk.ac.id

### **ABSTRAK**

Keripik yang mempunyai nilai gizi dan vitamin yang berguna bagi tubuh manusia. Salah satunya adalah Kripik Terung. Kripik ini selain mempunyai nilai gizi yang tinggi juga membantu masyarakat meningkatkan nilai jual dari produk terung serta membantu masyarakat dari kerugian akibat rusaknya produk Terung ini. Kegiatan pelatihan pembuatan keripik terung bertujuan (1) Untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam membuat keripik Terung di Desa Tananagaya. (2) Terciptanya produk kripik Terung sebagai alternatif makanan ringan bagi masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 22 - 25 Februari 2018, bertempat di desa Tananagaya tepatnya di Balai Desa Tananagaya Kecamatan Mamosalato. (1) Terciptanya produk kripik Terung hasil karya masyarakat Desa Tananagaya. (2) Tingkat pasrtisipasi masyarakat cukup baik, sehingga kegiatan yang dijalankan dapat memberikan dampak positif bagi masyarakat sasaran (3) Meningkatnya keterampilan masyarakat dalam membuat kripik Terung sehingga kedepannya mereka mampu membuat sendiri bahkan dapat membuka usaha rumahan sebagai salah satu alternatif usaha keluarga.

Kata Kunci : Pelatihan, pembuatan, Kripik Terong

### **PENDAHULUAN**

Terung (*Solanum melongena* L.) merupakan tanaman asli daerah tropis yang diduga berasal dari Asia, terutama India dan Birma. Dari kawasan tersebut, terung kemudian disebarkan ke Cina pada abad ke-5. Dari Cina selanjutnya disebarkan ke Karibia, Afrika Tengah, Afrika Timur, Afrika Barat, Amerika Selatan, dan daerah tropis lainnya.

Selanjutnya terung disebarkan pula ke negara-negara subtropis, seperti Spanyol, dan negara lain di kawasan Eropa. Karena daerah penyebarannya sangat luas, sebutan untuk terung sangat beraneka ragam, yaitu eggplant, gardenegg, aubergine, melongene, eierplant, atau eirefruch.

Terung merupakan salah satu jenis sayuran buah yang digemari berbagai kalangan. Tanaman terung termasuk satu kerabat dengan tanaman takokak (*Solanum torvum*), leunca (*Solanum nigrum*), tomat (*Solanum lycopersicum*), dan kentang (*Solanum tuberosum*). Terung dapat tumbuh dengan baik pada ketinggian hingga 1.200 meter di atas permukaan laut.

Bunga terung merupakan bunga banci yaitu berkelamin dua. Dalam satu bunga terdapat alat kelamin jantan (benang sari) dan alat kelamin betina (putik). Bunga terung bentuknya mirip bintang, berwarna biru atau lembayung, cerah sampai gelap. Penyerbukan bunga dapat berlangsung secara silang maupun menyerbuk sendiri.

Buah terung merupakan buah sejati tunggal, berdaging tebal, lunak, dan berair. Buah tergantung pada tangkai buah. Dalam satu tangkai umumnya terdapat satu buah terung, tetapi ada juga yang memiliki lebih dari satu buah. Biji terdapat dalam jumlah banyak dan tersebar di dalam daging buah. Daun kelopak melekat pada dasar buah, berwarna hijau atau keunguan.

Terung termasuk salah satu sayuran dalam bentuk buah yang banyak digemari oleh berbagai kalangan, buah terung (*Solanum melongena*), tidak hanya enak dimasak tapi juga bisa digunakan untuk keperluan pengobatan. Berdasarkan sejumlah penelitian, kandungan antosianin yang terdapat pada terung selain berperan sebagai pewarna alami makanan, juga mempunyai fungsi fisiologis yaitu selenium dan iodine sebagai substansi antikanker (Yashimoto et al, 1990).

Bentuk olahan yang banyak hingga kini adalah terung dikonsumsi basah, umumnya masyarakat mengkonsumsi terung sebagai sayur. Untuk meningkatkan produk terung dalam bentuk olahan lain adalah terung diolah dalam bentuk kering/diolah menjadi keripik. Tanaman

terung yang dipelihara dengan baik, akan mampu mencapai tingkat produksi yang berkisar antara 4 kg–5 kg/pohon. Sehingga, pada lahan seluas 1 hektar akan mampu dihasilkan buah terung sebanyak  $\pm$  90 ton. Adapun interval pemetikan berlangsung antara 5–7 hari sekali (Budi Samadi, 2001).

Era globalisasi yang terus maju saat sekarang ini menuntut masyarakat untuk lebih banyak beraktivitas sehingga kurang memperhatikan pola makanan. Konsumsi pangan saat ini lebih cenderung mengkonsumsi makanan praktis ataupun siap saji (*ready to eat*). Produk makanan siap saji telah banyak beredar dimasyarakat, salah satunya adalah *Keripik*, merupakan salah satu produk olahan melalui proses penggorengan dengan penambahan bumbu serta di campur dengan bahan pengikat kemudian di cetak menjadi bentuk tertentu, yang selanjutnya dikemas, dilabel serta di pasarkan ke konsumen. Bahan baku yang biasa di gunakan untuk membuat Keripik dari produk hasil usahatani dan salah satunya adalah Terung yang merupakan hasil dari usahatani masyarakat yang selam ini hanya dijadikan sebagai sayur.

Selama ini, mayoritas Keripik yang diproduksi oleh masyarakat berbahan baku Pisang dan ubi. Padahal masih banyak bahan baku lainnya yang dapat diproduksi menjadi Keripik yang mempunyai nilai gizi dan vitamin yang berguna bagi tubuh manusia. Salah satunya adalah Kripik Terung. Kripik ini selain mempunyai nilai gizi yang tinggi juga membantu masyarakat meningkatkan nilai jual dari produk terung serta membantu masyarakat dari kerugian akibat rusaknya produk Terung ini. Dengan kata lain bahwa jika produk terung diolah menjadi kripik maka daya tahan produk ini semakin lama dan dari sisi ekonomi nilai jualnya lebih tinggi.

Akan tetapi beberapa kendala yang dihadapi dikalangan masyarakat khususnya desa Tananagaya, salah satunya adalah keterampilan masyarakat dalam membuat keripik terung yang masih perlu ditingkatkan. Olehnya itu kami mengangkat artikel ilmiah dengan judul pelatihan pembuatan keripik Terung di Desa Tananagaya.

## **TUJUAN**

Kegiatan pelatihan pembuatan keripik terung bertujuan :

1. Untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam membuat keripik Terung di Desa Tananagaya
2. Terciptanya produk kripik Terung sebagai alternatif makanan ringan bagi masyarakat

## **METODE**

### **Waktu dan Tempat Pelaksanaan Kegiatan**

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 22 - 25 Februari 2018, bertempat di desa Tananagaya tepatnya di Balai Desa Tananagaya Kecamatan Mamosalato.

### **Persiapan alat dan bahan**

Dalam mempersiapkan alat dan bahan, mahasiswa dibantu oleh masyarakat sehingga alat dan bahan sangat mudah dan cepat terkumpul:

1. Alat
  - Pisau
  - Wajan dan alat Penggorengan
  - Kompor
  - Kemasan
2. Bahan
  - Terung
  - Bumbu
  - Minyak Goreng

### **Prosedur Kerja**

Langkah-langkah dalam pelaksanaan pelatihan pembuatan kripik Terung adalah sebagai berikut

1. Sosialisasi dan koordinasi dengan seluruh masyarakat sasaran untuk menyamakan persepsi

2. Menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam kegiatan pelatihan
3. Menghadirkan narasumber
4. Melaksanakan kegiatan pelatihan

Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel dibawah:

Tabel 1. Prosedur Pelaksanaan Kegiatan

<b>Tahapan Pelaksanaan</b>	<b>Kegiatan</b>	<b>Metode</b>	<b>Materi</b>
Pelaksanaan	Sosialisasi ke Masyarakat sasaran	Pertemuan dengan masyarakat Sasaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menyamakan Persepsi</li> <li>- Menetukam Program-Program yang akan dilaksanakan</li> <li>- Menentukan waktu Pelaksanaan Kegiatan</li> </ul>
	Palaksanaan	Partisipatif	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menyiapkan alat dan bahan</li> <li>- Menghadirkan narasumber dalam pelatihan pembuatan keripik Terung</li> <li>- Pelaksanaan pelatihan pembuatan kripik Terung</li> </ul>

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan “pembuatan kripik Terong” dilakukan pada bulan Februari 2018. Program yang dilaksanakan mulai dari observasi untuk menentukan masalah yang dihadapi dan potensi lokal yang dapat diangkat menjadi program kerja, sosialisasi dalam hal ini melakukan persiapan awal, penentuan masyarakat sasaran, menyapkan alat dan bahan sampai dengan pelaksanaan kegiatan.

Pada tahap awal pelaksanaan program dilaksanakan kegiatan berupa persiapan awal yakni penyamaan persepsi, penentuan jadwal pelaksanaan kegiatan, persiapan alat dan bahan yang yang dibutuhkan terutama bahan baku Terung, penentuan masyarakat sasaran yang akan dihadirkan, penentuan narasumber kegiatan pelatihan sampai dengan sosialisasi dan pelaksanaan kegiatan. Pelaksanaan kegiatan didasarkan pada analisis situasi yang didapatkan pada saat obeservasi dan hasil pengamatan dimana sangat banyak potensi Terung yang selama ini hanya dijual mentah saja tanpa melalu pengolahan, wawancara dengan pemerintah desa sampai dengan tokoh masyarakat. Dari hasil wawancara dan observasi itulah kegiatan ini dianggap penting untuk dilakukan sebagai salah satu alternatif pemanfaatan potensi sumberdaya dengan cara peningkatan nilai ekonomi suatu barang dan berguna bagi masyarakat pada khususnya.

Dalam rangka penyamaan persepsi dan waktu pelaksanaan kegiatan, maka pertama-tama dilaksanakan kegiatan sosialisasi dan koordinasi dengan masyarakat sasaran dalam hal ini ibu-ibu PKK dan siswa SMA untuk menyamakan persepsi waktu dan kegiatan yang akan dilaksanakan. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan kesepakatan waktu dan jadwal dalam pelaksanaan program dan perlu disyukuri bahwa partisipasi masyarakat dalam pelaksanaan program cukup baik sehingga perogram dapat berjalan dengan lancar dan sesuai dengan tujuan yang telah ditentukan sebelumnya.

### A. Sosialisasi dan Koordinasi Pendampingan Pembuatan Kripik Terong

Kegiatan sosialisasi ini dilaksanakan pada bulan februari 2017 tepatnya pada tanggal 4 Februari 2018. Bertempat di balai desa Tanagaya. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan pemahaman awala kepada seluruh masyarakat sasaran tentang produk kripik Terong secara umum mulai dari cara pembuatan, manfaat dan kegunaan yang bisa didapatkan dari pelatihan pembuatan kripik Terong ini. Dalam tahapan sosialisasi pula diharapkan dapat meningkatkan minat masyarakat untuk ikut terlibat dalam kegiatan ini

Dalam pelaksanaan sosialisasi ini tidak ditemukan kendala yang berarti oleh karena masyarakat sasaran sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini dan partisipasinya cukup baik. Dari sisi narasumber juga tidak menemui kendala oleh karena narasumber yang dihadirkan adalah mahasiswa peserta KKN dan Mahasiswa fakultas Petanian Unismuh Luwuk yang bersedia menjadi narasumber dalam kegiatan. Berikut ini Dokumentasi kegiatan sosialisasi Pendampingan Pembuatan Kripik Terong



**Gambar 1. Sosialisasi Dengan masyarakat**

Dilaksanakannya kegiatan sosialisasi ini diharapkan dapat memberikan pemahaman awal dan kesadaran kepada seluruh masyarakat akan pentingnya mengikuti program kerja pembuatan kripik Terong yang akan dilaksanakan setelah sosialisasi dilakukan.

#### **B. Pelatihan Pembuatan Kripik Terong**

Pelatihan pembuatan kripik Terong dilaksanakan selama dua hari dengan menghadirkan seluruh masyarakat sasaran dalam hal ini ibu PKK. Pelatihan dilakukan mulai dari menyiapkan bahan yaitu mengupas dan mengiris Terong yang telah tersedia sedangkan sebagian peserta menyiapkan bumbu-bumbu lainnya. Setelah seluruh bahan sudah siap maka langkah selanjutnya membuat kripik Terong. Berikut ini gambar pelatihan pembuatan kripik Terong.



**Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Kripik Terong**

Pelatihan yang dilakukan memberikan manfaat bagi masyarakat sasaran berupa peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam membuat kripik Terong. Sehingga kedepannya keterampilan yang telah didapatkan bisa dikembangkan menjadi suatu usaha rumahan bagi masyarakat di Desa Tananagaya dalam usaha pemanfaatan potensi Terong yang dimiliki.

## **KESIMPULAN**

1. Terciptanya produk kripik Terong hasil karya masyarakat Desa Tananagaya
2. Tingkat partisipasi masyarakat cukup baik, sehingga kegiatan yang dijalankan dapat memberikan dampak positif bagi masyarakat sasaran
3. Meningkatnya keterampilan masyarakat dalam membuat kripik Terong sehingga kedepannya mereka mampu membuat sendiri bahkan dapat membuka usaha rumahan sebagai salah satu alternatif usaha keluarga.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- [Http://Google/Rv6RWD](http://Google/Rv6RWD). *Pengaruh Kadar Air Terhadap Tekstur dan Warna Kripik*. (Diakses Tanggal 6 Agustus 2017)
- Djaafar dan Siti, 2003. *Ubi Kayu dan Olahannya*. Kanisius, Yogyakarta
- Prasasto, S. 2008. *Aspek Produksi Keripik*. Erlangga Jakarta