

***LOCAL RESOURCES BASED COMMUNITY EMPOWERMENT  
(THROUGH THE EGGPLANT PROCESSED PRODUCTS  
IN SIDO JANGKUNG VILLAGE)***

**Sri Juni Woro Astuti<sup>\*1</sup>, Supriyanto<sup>2</sup>, Sujani<sup>3</sup>**

<sup>1,3</sup>FISIP Universitas Wijaya Putra, <sup>2</sup>FEB Universitas Wijaya Putra  
e-Mail: \*srijuniworo@uwp.ac.id, supriyanto@uwp.ac.id, sujani@uwp.ac.id

***Abstract***

*Indonesia as an agricultural country certainly has abundant natural resources. One of the natural resources in the agricultural sector is various types of food crop varieties, including vegetables and fruits that have great potential for increased utilization. Eggplant is one of the vegetables that contains a lot of anti-oxidants and is easy to cultivate. Likewise in Menganti District, Gresik regency, East Java, the potential of the eggplant is very abundant especially in Sidojankung Village. From this potential resource, women's groups in Sido Jankung village took the initiative to increase the economic value of eggplant into various kinds of processed beverage products and foods such as juice and eggplant ice cream, bread and eggplant dodol. However, so far these creative businesses can not develop as expected. Problems faced include the production and management problems. In terms of production problems, food and beverage products need to be improved to be more durable. It is also still a lack of adequate equipment and packaging are less attractive. Whereas the problems of the management aspect is the lack of promotion or marketing capabilities, as well as yet to implement financial management for small businesses. Based on the problems faced above, this community service activity aims to empower communities by helping partner group consisting of women in the Sido Jankung village in order to improve the product quality and marketing so that it can become an alternative income of their household. The method applied to achieve this goal is to provide training in production and management and provide equipment assistance.*

***Keywords:*** *community empowerment, family income, processed eggplant*

## **PEMBERDAYAAN MASYARAKAT BERBASIS SUMBER DAYA LOKAL (MELALUI PRODUK OLAHAN TERONG DI DESA SIDO JANGKUNG)\***

**Sri Juni Woro Astuti\*<sup>1</sup>, Supriyanto<sup>1</sup>, Sujani<sup>2</sup>**

<sup>1,3</sup> FISIP Universitas Wijaya Putra, <sup>2</sup>FEB Universitas Wijaya Putra  
e-Mail: \*srijuniworo@uwp.ac.id, supriyanto@uwp.ac.id, sujani@uwp.ac.id

### **Abstrak**

Indonesia sebagai negara agraris tentu memiliki sumber daya alam yang melimpah. Salah satu sumber daya alam di sektor pertanian adalah berbagai jenis varietas tanaman pangan, termasuk sayuran dan buah-buahan yang memiliki potensi besar untuk peningkatan pemanfaatan. Terong adalah salah satu sayuran yang mengandung banyak anti-oksidan dan mudah dibudidayakan. Demikian juga di Kabupaten Menganti, Kabupaten Gresik, Jawa Timur, potensi terong sangat melimpah terutama di Desa Sidojukung. Dari sumber daya potensial ini, kelompok-kelompok perempuan di desa Sido Jukung mengambil inisiatif untuk meningkatkan nilai ekonomi terong menjadi berbagai jenis produk minuman olahan dan makanan seperti jus dan es krim terong, roti dan dodol terong. Namun, sejauh ini bisnis kreatif ini tidak dapat berkembang seperti yang diharapkan. Masalah yang dihadapi meliputi masalah produksi dan manajemen. Dalam hal masalah produksi, produk makanan dan minuman perlu ditingkatkan agar lebih tahan lama. Itu juga masih kekurangan peralatan yang memadai dan kemasan yang kurang menarik. Sedangkan masalah dari aspek manajemen adalah kurangnya kemampuan promosi atau pemasaran, serta belum menerapkan manajemen keuangan untuk usaha kecil. Berdasarkan masalah yang dihadapi di atas, kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat dengan membantu kelompok mitra yang terdiri dari perempuan di Desa Sido Jukung dalam rangka meningkatkan kualitas produk dan pemasaran sehingga dapat menjadi alternatif pendapatan rumah tangga mereka. Metode yang diterapkan untuk mencapai tujuan ini adalah memberikan pelatihan dalam produksi dan manajemen dan memberikan bantuan peralatan.

**Kata kunci:** pemberdayaan masyarakat, pendapatan keluarga, olahan terong

### **PENDAHULUAN**

Kemiskinan masih menjadi agenda besar kebijakan pemerintah yang tidak kunjung dapat diatasi baik di tingkat Nasional maupun tingkat daerah. Berbagai kebijakan pemerintah yang digulirkan dalam rangka mengurangi angka kemiskinan seakan seperti melukis di atas pasir yang selalu terhapus oleh gelombang ombak yang susul menyusul sehingga kebijakan yang ditujukan untuk mengurangi kemiskinan selalu belum nampak hasilnya. Hal ini dapat dilihat dari data-data statistik maupun secara kualitatif yang menunjukkan angka kemiskinan masih tinggi. Remi dan Tjiptoherijanto (2002:1), mengatakan bahwa upaya menurunkan tingkat kemiskinan telah dimulai sejak awal tahun 1970-an diantaranya melalui program Bimbingan Masyarakat (Bimas) dan Bantuan Desa (Bandes). Tetapi upaya tersebut mengalami tahapan jenuh pada pertengahan tahun 1980-an, yang juga berarti upaya penurunan

---

\* Nominasi Naskah Terbaik pada Konferensi Nasional PkM-CSR, Surabaya, 23-25 Oktober 2019

kemiskinan di tahun 1970-an tidak maksimal, sehingga jumlah orang miskin pada awal 1990-an kembali naik.

Pendekatan penanggulangan kemiskinan yang lebih efektif adalah dengan menggunakan pendekatan pemberdayaan atau pelibatan masyarakat secara aktif sebagai subyek bukan hanya sebagai obyek. Konsep pemberdayaan mencakup pengertian pembangunan masyarakat (*community development*) dan pembangunan yang bertumpu pada masyarakat (*community-based development*) (Arfianto dan Balahmar, 2014). Istilah pemberdayaan itu sendiri menurut Sumodiningrat lebih tepatnya adalah pemberian energy atau “*energize*” agar yang bersangkutan mampu untuk bergerak secara mandiri (dalam Suryana, 2009).

Oleh karena itu, pendekatan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah *Community Development* dan *edukatif*. Pendekatan *community development* yaitu pendekatan yang berorientasi kepada upaya-upaya pengembangan pemberdayaan masyarakat dengan menjadikan masyarakat sebagai subyek dan sekaligus obyek pembangunan dan melibatkan mereka secara langsung dalam berbagai kegiatan pengabdian masyarakat sebagai upaya meningkatkan peran serta mereka dalam pembangunan demi kepentingan mereka sendiri. Sebagaimana dikemukakan oleh Ferguson and Dickens (1999) *Community development* adalah upaya pembangunan dan peningkatan kualitas hidup warga masyarakat berpenghasilan rendah hingga sedang, dimana masyarakat didefinisikan sebagai lingkungan atau area multi-lingkungan (dalam Phillips, Rhonda and Robert H. Pittman, 2009). Sedangkan pendekatan edukatif diartikan sebagai rangkaian kegiatan yang dilakukan secara sistematis, terencana dan terarah dengan peran serta aktif individu maupun kelompok atau masyarakat, untuk memecahkan masalah masyarakat dengan memperhitungkan faktor sosial, ekonomi, dan budaya setempat (Suharjo, 2003). Dengan pendekatan *community development* dan edukatif ini diharapkan program peningkatan kapasitas masyarakat yang dilakukan dapat berkelanjutan karena benar-benar didukung masyarakat dan potensi lokal.

Partisipasi masyarakat dalam pembangunan tentu akan lebih mudah didorong ketika pembangunan berorientasi pada potensi dan kepentingan lokal yaitu mengembangkan sumber-sumber yang ada secara lebih mandiri, dengan inisiatif yang tumbuh secara lokal pula (Firman, 1999; Widjajanti, Kesi, 2011). Hal ini berarti kemandirian masyarakat akan lebih mudah diraih dengan mendayagunakan potensi lokal dan inisiatif mereka sendiri. Untuk itu kemampuan mendayagunakan potensi atau sumberdaya lokal menjadi salah satu penentu keberhasilan pembangunan daerah khususnya pembangunan ekonomi masyarakat.

Potensi sumberdaya lokal di Indonesia sebagai Negara agraris sudah barang tentu memiliki begitu melimpah. Salah satu sumber daya alam di sektor pertanian adalah berbagai jenis varietas tanaman pangan, termasuk sayur mayur dan buah-buahan yang memiliki potensi besar untuk ditingkatkan pemanfaatannya. Pada umumnya masyarakat petani lebih memilih untuk mendapatkan hasil cepat dengan menjual produksi sayur mayur dan buah-buahan secara langsung tanpa melalui proses pengolahan. Padahal, hasil yang diperoleh dari proses pengolahan sayur-mayur dan buah-buahan tersebut akan berlipat ganda daripada hanya dijual secara langsung (segar).

Berbeda dengan buah-buahan yang sudah banyak produk olahannya, produk olahan sayuran masih sangat minim dikembangkan. Kalaupun ada yang melakukan pengolahan, umumnya hanya berupa fermentasi atau pengasinan dan pengeringan terhadap beberapa jenis sayuran. Terlebih pada masa panen raya, produksi sayur mayur yang melimpah bukannya menjadi berkah bagi para petani namun justru petani seringkali mengalami kerugian akibat melimpahnya produksi tanpa diimbangi dengan teknologi pasca panen yang mampu menjamin daya tahan kesegaran sayur dan buah yang akan dipasarkan secara

langsung tersebut. Akibatnya harga jual justru merosot tajam. Untuk itulah perlunya dikembangkan teknologi pengolahan sayur dan buah untuk meningkatkan nilai ekonomisnya.

Salah satu jenis sayuran yang memiliki potensi cukup besar untuk dipasarkan dalam bentuk olahan adalah terong (*Solanum melongena*). Terong selain dimanfaatkan untuk melengkapi kebutuhan menu makan sehari-hari, sebenarnya dapat diolah menjadi beberapa macam produk makanan dan juga minuman yang memiliki nilai ekonomis cukup tinggi seperti dibuat manisan terong, dodol terong, selai terong, dan sirop sari terong.

Sebagaimana diketahui manfaat terong sangatlah banyak karena terong mengandung zat-zat antioksidan. Secara lebih rinci dapat dijelaskan manfaat terong sebagai berikut (<http://baitulherbal.com/tanaman-herbal/tanaman-herbal-terong/>): 1) Sebagai alat kontrasepsi, terutama bagi kaum pria; 2) Sebagai zat anti reumatik, digunakan sebagai lalap; 3) Untuk mengobati sakit pinggang, encok, pinggang terasa kaku, dan nyeri lainnya, dengan cara sayuran tersebut dikeringkan termasuk buahnya; 4) Secara empiris sayuran ini dapat mengobati campak atau cacar air, ketergantungan alkohol, gas tritis dan bekas luka bakar; 5) Anti kejang yang relatif sulit diketahui dengan pasti kapan terjadi serangannya; 6) Sebagai herba untuk merendam penyakit gugup dan pengusir kepanikan.

Meskipun terong memiliki banyak manfaat, namun minat masyarakat untuk mengkonsumsi jenis sayuran ini semakin menurun, terutama di kalangan remaja terong kurang diminati. Sementara itu terong sangat mudah dibudidayakan sehingga hasilnya sangat melimpah. Salah satu wilayah yang menghasilkan terong adalah desa Sido Jangkung kecamatan Menganti Kabupaten Gresik yang memiliki area perkebunan terong luas sehingga hasil budidaya terong juga melimpah. Budi daya terong ini dilakukan oleh warga yang rata-rata hidup dalam garis kemiskinan. Umumnya warga yang kemampuannya masih terbatas tersebut memanfaatkan lahan kosong dan pekarangan untuk menanam terong, dan hasilnya dipasarkan di pasar tradisional setempat dan selebihnya dikonsumsi sendiri.



Gambar 1. Kebun terong di Desa Sido jangkung, Menganti Gresik

Melimpahnya produk pertanian terong di desa Sido jangkung ini merupakan potensi desa, dimana terong yang banyak dihasilkan di desa ini belum termanfaatkan secara maksimal. Padahal jika terong ini dimanfaatkan akan dapat menjadi sumber kemampuan dan kekuatan ekonomi masyarakat desa tersebut (Ramly dkk, 2018). Melihat potensi terong yang begitu banyak, maka penduduk setempat mencoba mengolah terong tersebut agar memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Dengan mengolah terong menjadi produk olahan diharapkan dapat menjadi sumber pendapatan tambahan untuk meningkatkan ekonomi keluarga masyarakat desa Sido jangkung khususnya yang kurang mampu.

Awal mula ide untuk mengolah terong menjadi beraneka ragam makanan dan minuman ini digagas oleh ibu Diah Prasasti Saptorini didukung oleh ibu-ibu di desa Sido Jangkung setelah diadakan identifikasi potensi desa oleh Lembaga Keswadayaan Masyarakat (LKM) Citra Abadi. Mereka biasa memproduksi terong olahan ini secara sendiri-sendiri maupun berkelompok berdasarkan tempat tinggalnya yakni per dusun. Produk olahan terong dapat dikelompokkan menjadi kelompok makanan dan kelompok minuman. Jenis minuman antara lain: sari terong, es cream terong, dan pudding terong. Sedangkan jenis roti atau makanan meliputi: nugget, selai, dodol, cake, brownis dan roti kering. Usaha pengolahan terong menjadi aneka produk makanan dan minuman ini sudah dirintis sejak tahun 2010, namun hingga saat ini perkembangannya belum menampakkan hasil sebagaimana yang diharapkan. Berbagai permasalahan yang dihadapi dapat dikelompokkan menjadi 2 (dua) kategori yaitu masalah di bidang manajemen dan masalah di bidang produksi.

Masalah bidang manajemen antara lain mulai dari masalah sumber daya manusia yang kurang memiliki motivasi berwirausaha, kurangnya pengetahuan dan ketrampilan dalam mengolah berbagai produk berbahan dasar terong; belum adanya manajemen usaha kecil yang diterapkan secara baik dan pemasaran yang masih terbatas. Adapun permasalahan bidang produksi antara lain masih kurangnya kualitas dan daya tahan produk, kemasan yang kurang menarik, serta kapasitas produksi yang masih terbatas dikarenakan belum adanya peralatan produksi yang memadai.

Berdasarkan identifikasi masalah yang dihadapi oleh kedua mitra di atas dan adanya keinginan membantu mengurangi tingkat kemiskinan, maka lembaga pendidikan tinggi juga dituntut memberikan kontribusi yang dapat dirasakan oleh masyarakat secara riil yaitu memberikan solusi bagi usaha produktif masyarakat. Untuk itu tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk membantu meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat di desa Sido jangkung, menganti, Gresik.

## **METODE**

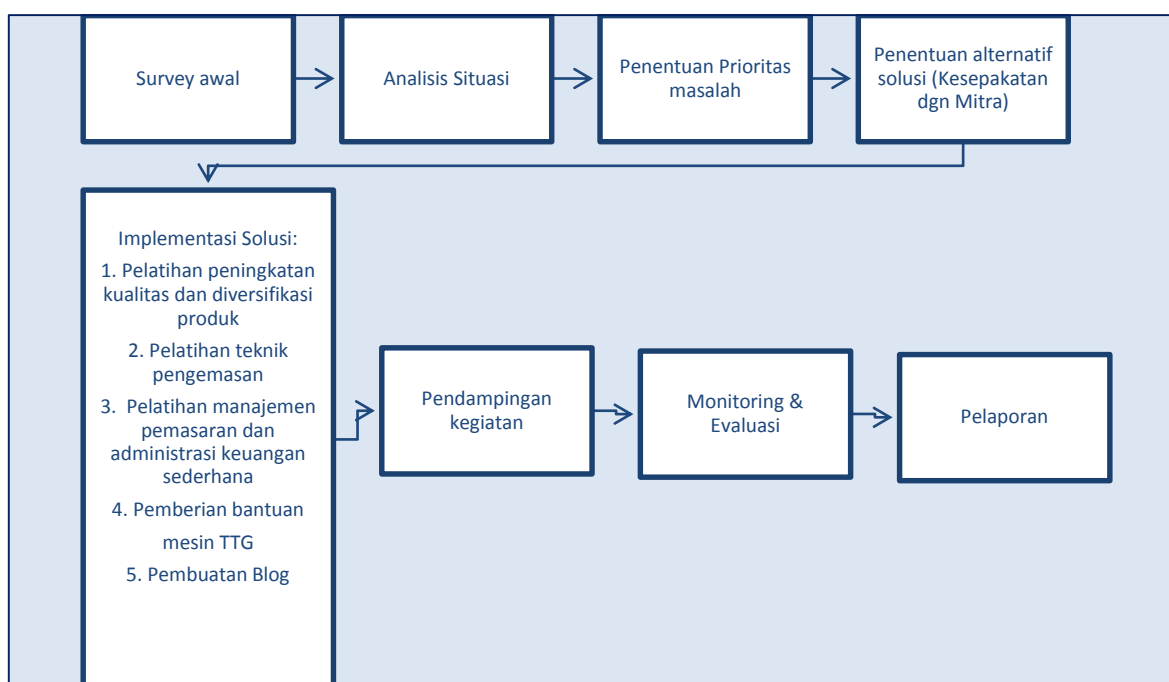
Berdasarkan kesepakatan dengan pihak mitra, permasalahan yang akan diselesaikan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini difokuskan pada permasalahan peningkatan kualitas produksi, sarana atau alat produksi dan aspek manajemen khususnya pada pengemasan dan pemasaran. Lebih rinci solusi yang diberikan adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Permasalahan dan Solusi

Permasalahan Produksi	Solusi yg ditawarkan
- Kualitas dan daya tahan produk perlu ditingkatkan;	- Diberikan pelatihan teknologi pengolahan pangan yang memenuhi criteria ‘aman’;
- Pengetahuan dan ketrampilan tentang pengolahan makanan kurang	- Pelatihan diversifikasi produk olahan terong (kripik dan manisan terong)
- Peralatan produksi masih terbatas	- Diberikan teknologi tepat guna (TTG) berupa oven yang memadai dan mesin pengaduk dodol sederhana
- Pengemasan kurang higienis dan kurang menarik	- Diberikan pelatihan teknik pengemasan ( <i>packaging</i> ) yang menarik dan aman
- Permasalahan Manajemen	- Solusi yg ditawarkan
- Pemasaran msh terbatas	- Diberikan pelatihan pemasaran dan membantu membuka jaringan pemasaran ( <i>networking</i> ) yang lebih luas
- SDM: kurangnya Motivasi	- Pemberian motivasi berwirausaha
- Blm ada manajemen Keuangan	- Pelatihan administrasi keuangan sederhana

Sumber: Olahan data, 2018

Adapun pendekatan yang digunakan untuk membantu menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh mitra 1 dan mitra 2 adalah dengan pendekatan *community development* dan edukatif melalui tahapan sebagai berikut: 1) menentukan prioritas masalah terlebih dahulu, 2) kemudian melakukan pelatihan-pelatihan baik di bidang manajemen maupun produksi, 3) pemberian bantuan alat berupa mesin teknologi tepat guna dan 4) pemberian bantuan jaringan pemasaran, membuat blog untuk pemasaran online, serta pendampingan. Adapun prosedur kerja atau tahapan kegiatan Ipteks bagi masyarakat ini dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 2. Prosedur. Alur kegiatan IBM

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Desa Sido Jangkung terdiri dari 4 dusun, yakni: 1) Dusun Sido Wareg, 2) Dusun Sido Jangkung, 3) Dusun Sido Lemu, dan 4) Dusun Sido Ayu. Dari ke empat dusun tersebut awalnya semuanya terdapat kelompok ibu-ibu yang berminat mengikuti program pengembangan pengolahan terong tersebut, namun dalam perkembangannya hanya dua Dusun saja yang aktif yaitu Kelompok Dusun Sido Wareg dan Dusun Sido Jangkung.

Sesuai dengan pendekatan yang digunakan dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat ini maka sejak awal masyarakat dilibatkan secara aktif dalam proses identifikasi masalah dan kebutuhan hingga solusi apa yang akan dilakukan untuk mengatasi permasalahan sesuai dengan kondisi sosial, ekonomi dan sosial masyarakat setempat. Berdasarkan rencana kegiatan yang telah disusun sebelumnya, kegiatan dibagi dalam dua tahap yaitu tahap persiapan dan tahap pelaksanaan. Tahap persiapan meliputi beberapa kegiatan sebagai berikut: 1) Berkoordinasi dengan pihak mitra untuk memastikan kembali permasalahan yang dihadapi apakah masih tetap sama atau ada perubahan masalah; 2) Menyusun jadwal kegiatan pelatihan secara komprehensif; 3) Mempersiapkan materi pelatihan dan instruktur yang relevan; 4) Menghubungi pihak vendor untuk pengadaan mesin Teknologi Tepat Guna (TTG) pengaduk dodol dan oven.

Selanjutnya tahap pelaksanaan dapat dibedakan dalam 2 kategori yaitu, pelatihan dan pemberian bantuan alat. Pelatihan meliputi: 1) Pelatihan teknik pengolahan makanan dan pengenalan jenis-jenis bahan tambahan pangan yang aman, seperti: pengawet, pemanis, antioksidan dan anti gumpal; 2) Pelatihan diversifikasi produk berbahan baku terong; 3) Pelatihan teknik pengemasan; 4) Pelatihan manajemen pemasaran online dan administrasi keuangan sederhana.

### **Pelatihan**

Pelatihan diberikan baik kepada kelompok mitra 1 dan mitra 2. Kelompok mitra 1 diberikan pelatihan pengolahan sari terong yang lebih tahan lama. Dengan diberikannya pelatihan mengenai pengolahan minuman sari terong menggunakan komposisi yang lebih tepat yakni dengan menambahkan natrium benzoate dengan komposisi 1:3, maka sari terong yang dihasilkan menjadi lebih tahan lama. Sedangkan untuk kelompok mitra 2 diberikan pelatihan pengolahan dodol terong agar kualitas produknya lebih baik dan layak jual.

Selain itu baik mitra 1 dan mitra 2 juga diberikan sosialisasi mengenai teknik pengemasan yang lebih menarik dengan memberikan pengetahuan tentang berbagai jenis kemasan dan fungsinya. Khususnya untuk kelompok mitra 2 yang memproduksi dodol terong, selain diberikan pengetahuan juga diberikan bantuan berupa kemasan mika dan dibuatkan sticker atau label agar lebih menarik dan mudah untuk memasarkannya. Dari kemasan yang sebelumnya hanya menggunakan plastik biasa dan tidak ada labelnya, sekarang dengan adanya bantuan kemasan maka tampilan dodol terong yang akan dipasarkan menjadi lebih menarik.



Sebelum



Sesudah

Gambar 3. Kemasan dodol terong sebelum dan sesudah pelatihan

Selain adanya peningkatan kemasan menjadi lebih menarik, kualitas produk dan rasa dodol yang dihasilkan juga lebih baik. Dari yang sebelumnya dodol terong masih lembek, kurang kenyal dan dari segi rasa yang kurang nikmat, setelah diberikan masukan dari TIM IBM maka produk dodol terong yang diproduksi kelompok mitra 1 menjadi lebih kenyal, komposisi rasa yang lebih lezat dan diberikan pemanis serta penyedap rasa dengan menambahkan taburan wijen. Proses peningkatan kualitas dodol terong ini melalui beberapa kali uji coba produksi, dan hasilnya selalu ditingkatkan sampai menghasilkan dodol yang ‘layak jual’.

Setelah diberikan pelatihan peningkatan kualitas produksi, diversifikasi produk dan sosialisasi teknik pengemasan, TIM IBM juga memberikan pengetahuan tentang manajemen usaha secara sederhana mulai dari perencanaan produksi hingga penentuan harga (*pricing*). Awalnya kelompok mitra 1 dan 2 belum bisa membuat perencanaan produksi dengan baik. Hal itu tercermin dari ketika diminta mengajukan anggaran untuk biaya produksi mereka masih kebingungan. Setelah dilakukan pelatihan dan pendampingan lama-kelamaan mereka dapat membuat perencanaan produksi, misalnya untuk pesanan 50 pack dodol berapa bahan-bahan yang diperlukan dan berapa biayanya mereka sudah dapat menghitung dengan tepat.

Selanjutnya untuk meningkatkan omset penjualan dan target pemasaran, Tim IBM juga memberikan bantuan sarana promosi berupa Blog “Republik Terong” sehingga produk olahan terong dari Desa Sido Jangkung semakin dikenal masyarakat luas, sebagaimana gambar 4.



Gambar 4. Blog Republik Terong

### Pemberian Bantuan Teknologi Tepat Guna

Salah satu solusi yang ditawarkan untuk pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal adalah dengan pemberian bantuan peralatan produksi dalam bentuk teknologi tepat guna yang diperlukan untuk meningkatkan proses produksi baik pada mitra 1 maupun mitra 2. Untuk mitra 1 diberikan bantuan peralatan untuk meningkatkan volume produksi yaitu berupa Oven dengan ukuran 0,8 x 1 m sehingga kelompok mitra 1 dalam memproduksi makanan berbahan dasar terong seperti brownis terong, roti boy terong, roll cake terong dapat lebih cepat dengan kapasitas oven yang cukup besar. Selain itu dengan oven berkapasitas besar akan lebih meningkatkan efisiensi dan menekan biaya produksi.

Adapun untuk memberikan solusi terhadap permasalahan produksi yang dihadapi kelompok mitra 2 yaitu keterbatasan sarana pengolahan dodol terong, Tim memberikan bantuan teknologi tepat guna berupa alat/ mesin pengaduk dodol. Dengan bantuan mesin pengaduk dodol ini telah memberikan solusi dari yang sebelumnya mitra mengaduk dodol secara manual dengan tangan maka dengan adanya bantuan mesin pengaduk, proses membuat dodol terong menjadi lebih ringan tanpa harus mengeluarkan tenaga terlalu berat dan dapat mengolah dodol dengan kapasitas yang lebih besar. Jika sebelumnya hanya mampu membuat 1-2 Kg dodol sekali olahan maka sekarang dapat membuat dengan kapasitas 4-5 kg sekali olahan. Dengan demikian proses produksi menjadi lebih cepat dan efisien. Serah terima bantuan TTG oven dan pengaduk dodol kepada mitra 1 dan 2 dapat dilihat pada gambar 5.

Dengan adanya program Iptek bagi masyarakat (IBM) ini kelompok mitra 1 maupun mitra 2 telah dapat meningkatkan kemampuannya dalam menjalankan usaha industri olahan makanan dan minuman berbahan dasar terong ini dengan kualitas yang lebih baik dan kuantitas yang lebih banyak. Pada kelompok mitra 1 yang lebih berkonsentrasi membuat kue dan minuman sari terong, untuk saat ini sudah dapat meningkatkan kapasitas produksi dengan adanya bantuan oven yang berukuran 0,8 x 1 m dari yang sebelumnya hanya menggunakan oven berukuran kecil (30 x 30 cm).



Gambar 5. Penyerahan bantuan Oven dan TTT pengaduk dodol terong

Hasil dari peningkatan kualitas produksi dodol terong ini secara signifikan berdampak pada meningkatnya omset penjualan dimana dodol terong mendapat pesanan yang lebih banyak dari biasanya. Meskipun pembeli atau pelanggannya masih diperoleh secara individual dan ‘dari mulut ke mulut’ dan lingkup yang terbatas, namun anggota mitra 2 sudah merasa bahwa penghasilannya kini mengalami sedikit peningkatan. Berikut pernyataan dari mak Ulah salah satu anggota mitra 2 yang paling aktif dan memiliki motivasi berusaha yang tinggi:

“Alhamdulillah dengan adanya bantuan dari ibu dan bapak dari universitas Wijaya Putra ini saya bisa membuat dodol yang lebih banyak karena kalau dulu saya harus mengaduk dodol dengan tangan jadi saya nggak kuat.....kalau sekarang ada mesin pengaduk ini ya lebih ringan dan sekali bikin bisa banyak....kalau harganya dulu saya jual lima ribu sekarang bisa saya jual 8 ribu.....terimakasih ya bu” (wawancara, 25 September 2018).

Demikian pula dengan mitra 1, walaupun kurang begitu aktif dalam mengikuti pembinaan dan sosialisasi, tetapi secara umum juga mengalami peningkatan produksi. Hal ini dikarenakan peralatan oven yang sebelumnya hanya berkapasitas kecil (sekitar 10 roti boy sekali oven) sekarang dengan

adanya bantuan oven yang berkapasitas besar mereka dapat membuat roti boy dalam jumlah yang banyak dalam sekali oven (sekitar 50 buah roti boy). Produksi dan omset yang diperoleh kelompok mitra 1 sebelum dan sesudah adanya program Iptek bagi Masyarakat (IBM) ini dapat dilihat pada tabel 2 berikut.

Tabel 2: Produksi dan Omset Mitra 1 Sebelum dan Sesudah adanya bantuan

Jenis produk	Harga/ satuan (Rp)		Rata-rata produksi/ minggu		Rata-rata omset/ minggu (Rp)	
	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah
Sari terong	1.000,-/ cup	1.000,-/ cup	100	100	100.000,-	100.000,-
Es krim terong	2.000,-/ cup	2.000,-/ cup	100	100	200.000,-	200.000,-
Roti Boy Terong	2.500,-/biji	2.500,-/biji	50	100	125.000,-	250.000,-
Total Omset/ bulan					425.000,-	550.000,-

Sumber; olahan data 2018

## SIMPULAN DAN IMPLIKASI

Terdapat potensi usaha masyarakat di desa Sido Jangkung, kecamatan menganti kabupaten Gresik yang cukup besar untuk bisa dikembangkan, khususnya untuk kelompok mitra 1 dan mitra 2 yang mengembangkan produk makanan dan minuman berbahan dasar terong. Saat ini belum banyak produk olahan berbahan dasar terong, sehingga produk-produk ini tentu memiliki differensiasi dengan produk-produk makanan tradisional lainnya. Dengan memberikan nilai tambah untuk hasil produksi pertanian terong yang melimpah di wilayah desa Sido Jangkung ini, tentu saja akan menjadi alternatif sumber pendapatan warganya khususnya yang masih berpenghasilan rendah dan ibu-ibu rumah tangga yang belum memiliki penghasilan sendiri hal ini tentu akan sangat membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Kondisi Mitra 1 dan Mitra 2 yang merupakan kelompok ibu-ibu di lingkungan desa Sido Jangkung, sebelumnya telah mempunyai inisiatif untuk memanfaatkan potensi hasil perkebunan terong yang melimpah tersebut agar memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi yakni dengan cara mengolah terong menjadi beraneka ragam makanan dan minuman. Namun dalam perkembangannya usaha mereka ini belum berjalan dengan optimal, khususnya terkait dengan permasalahan produksi dan pemasaran. Produksi masih dilakukan berdasarkan pesanan itupun hanya untuk kalangan instansi Pemerintah Daerah setempat ketika ada acara (*event*) khusus seperti pameran produk lokal, lomba-lomba dan rapat-rapat. Dengan kondisi seperti itu, motivasi anggota (ibu-ibu) menjadi berkurang untuk mengembangkan usaha makanan dan minuman berbahan dasar terong ini. Namun masih terdapat beberapa warga yang mempunyai motivasi tinggi untuk terus berupaya mengembangkan produk berbahan dasar terong tersebut.

Untuk itu proram IBM produk olahan terong dari FISIP Universitas Wijaya Putra mencoba memberikan intervensi berupa pelatihan dan bantuan peralatan tepat guna sesuai dengan permasalahan dan kebutuhan mitra. Pelatihan yang diberikan meliputi: Pelatihan peningkatan kualitas produksi; Pelatihan / sosialisasi teknik pengemasan yang menarik dan higienis; Pelatihan manajemen keuangan sederhana; Bantuan teknologi tepat guna berupa: mesin pengaduk dodol dan oven berukuran besar; Bantuan jaringan pemasaran: secara langsung dan pembuatan blog; Bantuan Kemasan dan label (Cap).

Hasil yang diperoleh setelah dilaksanakannya program IbM produk olahan terong ini memberikan implikasi antara lain: adanya peningkatan kualitas produk (minumam sari terong, dodol terong), Adanya peningkatan pemahaman mitra tentang jenis-jenis pengemasan; adanya peningkatan pengetahuan mitra tentang penyusunan rencana usaha dan administrasi keuangan sederhana; adanya kemasan yang sudah diberi label (Cap); adanya peningkatan jaringan pemasaran, dan adanya peningkatan omset penjualan.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kemenristek Dikti yang telah mendanai kegiatan Program Iptek bagi Masyarakat (IbM) ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Wijaya Putra yang selalu memotivasi sehingga kegiatan ini dapat terealisasi dengan baik.

### **DAFTAR REFERENSI**

- Arfianto dan Balahmar. 2014. Pemberdayaan Masyarakat dalam Pembangunan Desa, JKMP, Vol 2, No.1, Maret, Hal. 1-93. Dalam [https://www.academia.edu/9164519/Pemberdayaan\\_Masyarakat\\_Dalam\\_Pembangunan\\_Ekonomi\\_Desa](https://www.academia.edu/9164519/Pemberdayaan_Masyarakat_Dalam_Pembangunan_Ekonomi_Desa)
- Firman, Tommy. 1999. *Dampak Pembangunan SDA pada Ekonomi Lokal di Kawasan Timur Indonesia*. Bandung: Prisma ITB.
- Phillips, Rhonda and Robert H. Pittman. 2009. *An Introduction to Community Development*. Routledge 270 Madison Ave, New York, NY 10016, USA.
- Remi, Sutyastie Soemitro dan Prijono Tjiptoherijanto. (2002). *Kemiskinan dan Ketidakmerataan di Indonesia*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Suryana. 2009. *Pemberdayaan Masyarakat*. Semarang: UNNES Press.
- Widjajanti, Kesi. 2011. Model Pemberdayaan Masyarakat. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*. Vol.12, No.1, Juni 2011, hlm.15-27.