
Penanganan Pascapanen dan Pengolahan Komoditi Hidroponik Pada Kelompok Wanita Tani Kelurahan Penyengat Rendah Kota Jambi

Yernisa, Ade Yulia, Emanauli, Sahrial, Lisani

Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jambi

Email Corresponding Author: yernisa_tip@unja.ac.id

Abstrak: Kelurahan Penyengat Rendah memiliki beberapa kelompok wanita tani dengan mengusahakan pertanian hidroponik sesuai dengan arahan Bapak Walikota Jambi yang ingin mengembangkan Kelurahan Penyengat Rendah sebagai sentra hidroponik di Kota Jambi. Selama ini sayur-sayuran dijual langsung untuk memenuhi kebutuhan sayuran masyarakat daerah sekitar dan dijual kepada pengumpul yang memasok sayuran ke swalayan di Kota Jambi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini ditujukan untuk memberikan pengetahuan dalam bentuk penyuluhan dan demonstrasi. Penyuluhan dan demonstrasi yang dilakukan adalah mengenai tata cara penanganan pascapanen sayur-sayuran yang baik untuk mengurangi (*losses*) setelah panen dan memberikan keterampilan mengenai pengolahan sayur-sayuran menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah seperti salad sayur, mie sayur dan es krim sayur. Kegiatan ini menambah pengetahuan anggota KWT dan keterampilan baru dalam penanganan dan pengolahan komoditi hidroponik berupa sayur-sayuran sehingga akan memberikan nilai tambah dan meningkatkan nilai ekonomi komoditi hidroponik.

Kata Kunci: Es Krim, Hidroponik, Mie, Salad

1. PENDAHULUAN

Kelurahan Penyengat Rendah merupakan salah satu kelurahan dalam lingkup di Kecamatan Telanaipura Kota Jambi. Kelurahan Penyengat Rendah merupakan kelurahan terluas di Kecamatan Telanaipura (BPS, 2017). Kaum wanita di Kelurahan Penyengat Rendah turut berperan serta dalam usaha untuk meningkatkan taraf ekonomi keluarga dengan membentuk komunitas, yaitu kelompok wanita tani. Kelurahan Penyengat Rendah memiliki beberapa kelompok wanita tani dengan mengusahakan beberapa komoditi pertanian, seperti padi, jagung, mint dan enau. Selain itu, mereka juga mengusahakan pertanian hidroponik sesuai dengan arahan Bapak Walikota Jambi yang ingin mengembangkan Kelurahan Penyengat Rendah sebagai sentra hidroponik di Kota Jambi.

Selama ini sayur-sayuran dijual langsung untuk memenuhi kebutuhan sayuran masyarakat daerah sekitar dan dijual kepada pengumpul yang memasok sayuran ke swalayan di Kota Jambi. Sayuran hidroponik yang dijual oleh Kelompok Wanita Tani adalah berupa sayuran segar dengan penanganan sederhana tanpa kemasan. Pengemasan dikerjakan oleh pihak swalayan. Pemanfaatan sayuran hidroponik oleh Kelompok Wanita Tani masih terbatas dalam bentuk sayur segar, sedangkan bentuk olahan belum banyak diusahakan. Hal ini disebabkan masih terbatasnya pengetahuan petani akan penanganan pascapanen dan pengolahan sebagai upaya diversifikasi dari komoditi sayur hidroponik tersebut.

Produk pascapanen hortikultura berupa sayuran daun sangat mudah mengalami kemunduran kualitas yang dicirikan oleh terjadinya proses pelayuan yang cepat (Ness dan Powles 1996; Salunkhe *et al.* 1974 dalam Utama *et al.* 2007). Kesegaran merupakan salah satu indikasi mutu yang baik untuk sayuran daun. Kesegaran sangat dipengaruhi oleh kondisi lingkungan dan cara penanganan setelah dipanen (Fatima, 2013). Oleh karena itu dilakukan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PPM) ditujukan untuk memberikan pengetahuan dalam bentuk pelatihan dan demonstrasi serta praktek penanganan pascapanen dan pengolahan komoditi hidroponik. Penyuluhan dan demonstrasi yang dilakukan adalah mengenai tata cara penanganan pascapanen sayur-sayuran yang baik untuk mengurangi (*losses*) setelah

panen. Selain itu juga, memberikan keterampilan mengenai pengolahan sayur-sayuran menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah seperti produk sayuran terolah minimal seperti salad sayur, mie hijau dan es krim sayur.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1. Waktu dan Tempat

Uji coba dan pembuatan contoh produk olahan hidroponik (salad sayur, mi sayur dan es krim sayur) dilakukan pada laboratorium Analisis dan Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jambi. Penyuluhan dan demonstrasi penanganan pascapanen dan pengolahan komoditi hidroponik dilaksanakan pada tanggal 22 September 2018 di Kelurahan Penyengat Rendah Kecamatan Telanaipura Kota Jambi.

2.2. Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan sayur hidroponik (selada, pakcoy), bawang bombay, tomat cerry, buah nanas, buah pir, sosis, mayonais, tepung terigu protein tinggi, telur, garam, air, minyak goreng sawit, susu kental manis, tepung maizena, SP, dan gula pasir. Alat yang digunakan pisau, talenan, baskom, penjepit makanan, blender, mikser, saringan, wadah cetak es krim, sendok, alat cetak mi.

2.3. Pelaksanaan Kegiatan PPM

Pelaksanaan kegiatan PPM meliputi tahap persiapan dan pelaksanaan dalam bentuk penyuluhan dan demonstrasi dan evaluasi.

1. Persiapan, meliputi kegiatan surat menyurat ke mitra, mempersiapkan alat dan bahan pengolahan, modul penyuluhan penanganan pascapanen dan pengolahan komoditi hidroponik serta tempat untuk kegiatan.
2. Pelaksanaan, meliputi kegiatan penyuluhan dan demonstrasi. Penyuluhan dilakukan dengan metode ceramah menggunakan media presentasi infocus.
3. Demonstrasi dilakukan dengan melakukan praktek langsung pembuatan produk.
4. Evaluasi dilakukan dengan tanya jawab dan diskusi.

2.4. Prosedur pembuatan salad sayur

Salad merupakan hidangan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama dressing. Salad dapat dihidangkan dalam keadaan dingin, panas, mentah, masak atau kombinasi. Yang terpenting penampilan salad pada waktu dihidangkan harus segar dan menarik. Pembuatan salad sayur dilakukan dengan cara daun selada, bawang bombai, tomat cerry, buah pir, buah nenas, dikupas, dicuci bersih dipotong kecil-kecil. Sosis diiris kecil-kecil. Selanjutnya semua bahan dicampur rata dan dimasukkan ke dalamnya saos mayonnaise.

2.5. Prosedur Pembuatan mi sayur

Pembuatan mie sayur terdiri dari persiapan bahan dan alat, pembuatan ekstrak/sari dari sayur, kemudian pencampuran ekstrak sayur ke dalam adonan mie, pencetakan, perebusan dan penirisan. Sayur yang digunakan seperti pakcoy dan bayam merah. Ekstrak sayur dibuat dengan cara penghancuran sayuran menggunakan blender dengan penambahan air dengan perbandingan tertentu. Hancuran sayur disaring untuk diambil sarinya. Sari ini yang kemudian dimasukkan ke dalam adonan mie. Adonan mie terdiri dari tepung terigu, telur minyak dan garam. Bahan-bahan tersebut dicampurkan menjadi satu hingga homogen dan kalis. Selanjutnya dilakukan pencetakan mie dan perebusan. Perebusan menggunakan air dengan

sedikit ditambah minyak agak mie tidak lengket satu sama lain. Selanjutnya dilakukan penirisan.

2.6. Prosedur Pembuatan Es Krim Sayur

Pembuatan es krim sayur terdiri dari persiapan bahan dan alat, pembuatan ekstrak/sari dari sayur, pencampuran ekstrak sayur dalam adonan es krim dan pembekuan. Ekstrak sayur dibuat dengan cara penghancuran sayuran menggunakan blender dengan penambahan air dengan perbandingan tertentu. Hancuran sayur disaring untuk diambil sarinya. Sari/jus/ekstrak sayur dimasukkan ke dalam panci dan dituangkan tepung maizena dan diaduk hingga larut. Selanjutnya susu kental manis dan gula pasir dimasukkan ke dalam campuran tadi, diaduk rata dan dimasak hingga mendidih. Adonan tersebut kemudian dituang ke dalam wadah lain dan didinginkan hingga suhu ruang. Adonan es krim selanjutnya dibekukan dalam freezer selama 8 jam. Adonan es krim yang sudah beku dihancurkan menggunakan garpu/sendok kemudian dimikser selama 15 menit bersama SP (yang telah ditim sebelumnya) hingga adonan mengembang. Adonan es krim yang telah mengembang dimasukkan ke dalam wadah atau cetakan es krim untuk dibekukan kembali.

3. HASIL KEGIATAN

Hasil yang dicapai dalam kegiatan PPM ini adalah terlaksananya penyuluhan penanganan pascapanen komoditi hidroponik dan demonstrasi pengolahan komoditi hidroponik menjadi beberapa produk pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Kelurahan Penyengat Rendah Telanaipura Jambi. Kegiatan PPM ini menambah pengetahuan dan *skill/keterampilan* ibu-ibu anggota KWT tentang penanganan pascapanen dan pemanfaatan komoditi hidroponik.

Kegiatan ini diawali dengan dilakukan dengan melakukan koordinasi dengan KWT di Kelurahan Penyengat Rendah khususnya KWT Fokus Usaha dan KWT Seroja. Koordinasi terkait jadwal pelaksanaan, tempat serta peralatan yang KWT siapkan serta mendorong agar berpartisipasi pada kegiatan PPM ini.

Tim PPM mempersiapkan bahan dan alat serta prosedur yang digunakan pada pelaksanaan PPM. Ada tiga jenis keterampilan pembuatan produk yang akan diberikan, yaitu pembuatan salad sayur, mie sayur dan es krim sayur. Tim PPM telah melakukan uji coba pembuatan ketiga produk tersebut yang secara teknis dikerjakan oleh mahasiswa Teknologi Industri Pertanian dan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jambi.

Kegiatan utama PPM dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 22 September 2018 di rumah Ketua KWT Fokus Usaha, yaitu di RT 02 Kelurahan Penyengat Rendah Kecamatan Telanaipura Jambi. Kegiatannya dilaksanakan dalam dua bentuk, yaitu penyuluhan dan demonstrasi pembuatan produk. Kegiatan PPM dihadiri oleh anggota KWT Fokus Usaha dan KWT Seroja dengan total peserta sebanyak 60 orang. Setiap KWT mendapatkan modul Teknologi Penanganan Pascapanen dan Pengolahan Komoditi Hidroponik.

Kegiatan diawali dengan penyuluhan mengenai teknologi penanganan pasca panen komoditi hidroponik. Selanjutnya dilakukan demonstrasi tentang cara pembuatan produk olahan komoditi hidroponik, yaitu salad sayur, mie sayur dan es krim sayur. Kegiatan demonstrasi dilaksanakan oleh tim PPM dan mahasiswa Teknologi Industri Pertanian dan Teknologi Hasil Pertanian FATETA UNJA. Selanjutnya setiap KWT diberikan satu paket peralatan pengolahan produk komoditi hidroponik.

Kegiatan PPM yang dilakukan terhadap KWT Fokus Usaha dan Seroja berlangsung lancar dan baik. Pengolahan produk menggunakan komoditi hidroponik menarik perhatian para peserta kegiatan karena berdasarkan diskusi dilakukan diperoleh informasi bahwa mereka belum pernah membuat produk tersebut dan ternyata dapat dibuat dengan alat dan bahan yang mudah diperoleh bahkan memanfaatkan komoditi hidroponik yang mereka produksi. Selama ini, komoditi hidroponik hanya dijual dalam bentuk *raw material* tanpa pengolahan dan untuk

keperluan konsumsi rumah tangga hanya sekedar diolah sebagai olahan sayur seperti tumisan sebagai pelengkap makan nasi. Dengan kegiatan PPM ini, anggota KWT sangat senang karena mendapat pengetahuan baru dan setelah mencoba langsung mengkonsumsi produk yang didemonstrasikan mereka semakin tertarik.



Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan Penanganan Pascapanen Komoditi Hidroponik

3.1. Kegiatan Demonstrasi

Ketertarikan peserta juga ditunjukkan oleh beberapa peserta yang bertanya lebih dalam mengenai proses pengolahan produk yang didemonstrasikan. Pada akhir kegiatan peserta menyampaikan keinginannya untuk membuat sendiri produk yang untuk konsumsi rumah tangga bahkan ada yang berniat untuk membuat usaha mie sayur karena mie sayur yang berwarna hijau dapat menarik perhatian konsumen. Selanjutnya, kelompok wanita tani berhasil membuat mie sayur sendiri melalui praktek mandiri pada kelompoknya.



Gambar 2. Penyerahan Peralatan Kepada Kelompok Wanita Tani

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menambah pengetahuan tentang penanganan pascapanen komoditi hidroponik dan menambah kreatifitas Kelompok Wanita Tani Fokus Usaha dan Seroja di Kelurahan Pematang Sulur Kecamatan Telanaipura Jambi dalam pemanfaatan komoditi hidroponik menjadi beberapa produk olahan seperti salad sayur, mie sayur dan es krim sayur.

Daftar Pustaka

- Badan Pusat Statistik Kota Jambi. 2017. Kecamatan Telanaipura dalam Angka 2017. Badan Pusat Statistik Kota Jambi. Jambi.
- Fatima GAY. 2013. Kajian penggunaan *ice gel* sebagai media pendingin pada kemasan untuk distribusi sawi hijau (*Brassica juncea* L.) [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Utama IMS, Nocianitri KA, Pudja IARP. 2007. Pengaruh suhu air dan lama waktu perendaman beberapa jenis sayuran daun pada proses *crisping*. *Agritrop*. 26 (3): 117-123.