



SOSIALISASI PEMBUATAN PRODUK LOKAL SELAI DARI TERONG BELANDA DI DESA DESPOT LINGE

Bayu Arizona^{1,*}, Andra Yusaldi², Fentinur Aulia³, Rosmanita⁴, dan Dasmiana³

*¹Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Teuku Umar
Jl. Alueu Peunyareng, Kota Meulaboh 2361, Aceh, Indonesia*

*²Program Studi Teknik Informatika, Fakultas Teknik, Universitas Teuku Umar
Jl. Alueu Peunyareng, Kota Meulaboh 2361, Aceh, Indonesia*

*³Program Studi Ilmu Hukum, FISIP, Universitas Teuku Umar
Jl. Alueu Peunyareng, Kota Meulaboh 2361, Aceh, Indonesia*

*⁴Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar
Jl. Alueu Peunyareng, Kota Meulaboh 2361, Aceh, Indonesia*

*E-mail korespondensi: bayuarizona2002tv@gmail.com

Info Artikel:

Dikirim:

20 Oktober 2023

Revisi:

27 Oktober 2023

Diterima:

30 Oktober 2023

Kata Kunci:

Terong Belanda,
Selai, Pengolahan

Abstract

The people of Linge Village, Central Aceh district still have a lack of knowledge about the benefits of tamarillo and how to process tamarillo. This fruit has potential commodity value to be developed domestically, used as fresh fruit, and processed into syrup or juice. Because of the great potential of this foam, we have encouraged us to create a new product made from tamarillo into jam. Jam is a food product that is well known in the international culinary world. This service aims to help the community in processing Dutch Eggplant and increase public knowledge about the benefits of Dutch Eggplant and introduce marketing strategies that are relevant to current developments. It is hoped that this will encourage the processing of fruit into high-value products which can help maintain price stability in the market. This service method uses the lecture method and the initial measurement technique of community knowledge using the question and answer method before the intervention. The evaluation method is seen from the question and answer session after the intervention and seen from the results of the community's processing of the tamarillo.

Abstrak

Masyarakat Desa Linge, Kabupaten Aceh Tengah masih memiliki kekurangan pengetahuan tentang manfaat terong belanda dan cara pengolahan terong belanda. Buah ini memiliki nilai komoditas yang potensial untuk dikembangkan dalam negeri, dimanfaatkan sebagai buah segar, serta diolah menjadi sirup atau jus. Karena besarnya potensi dari buah ini mendorong kami menciptakan suatu produk baru terong belanda menjadi selai, selai merupakan produk pangan yang dikenal di dunia kuliner internasional. Pengabdian ini bertujuan untuk membantu masyarakat dalam mengolah Terong Belanda dan menambah pengetahuan masyarakat tentang manfaat terong belanda dan memperkenalkan strategi pemasaran yang relevan dengan perkembangan zaman. Hal ini diharapkan dapat mendorong pengolahan buah-buahan menjadi produk bernilai tinggi yang dapat membantu menjaga stabilitas harga di pasar. Metode pengabdian ini menggunakan metode ceramah dan teknik pengukuran awal pengetahuan masyarakat menggunakan metode tanya jawab pada saat sebelum diintervensi, adapun metode evaluasi dilihat dari sesi tanya jawab setelah diintervensi dan dilihat dari hasil pengolahan dari masyarakat terhadap terong belanda tersebut.

PENDAHULUAN

Terong Belanda dalam bahasa ilmiah disebut *Solanum betaceum* Cav adalah tanaman buah yang berasal dari Amerika Selatan. Meskipun namanya mengandung "Belanda," tanaman ini sebenarnya tidak memiliki hubungan dengan Belanda, tetapi mungkin disebut demikian karena penyebarannya melalui kolonialisme Belanda di beberapa wilayah.

Meskipun potensinya cukup besar untuk pengembangan, Terong Belanda masih belum begitu familiar bagi masyarakat Indonesia. Ini terjadi meskipun buah-buahan memiliki nilai komoditas yang berpotensi untuk dikembangkan di dalam negeri [1]. Terong Belanda umumnya dimanfaatkan sebagai buah segar, diolah menjadi sirup, atau dijadikan jus. Tetapi, perlu dicatat bahwa buah ini juga bisa berperan sebagai bumbu dalam masakan dan bahkan dapat dimasukkan ke dalam kategori sayuran [2].

Buah-buahan memainkan peran yang signifikan dalam memenuhi kebutuhan nutrisi manusia, termasuk vitamin, serat, dan mineral. Namun, setelah proses pemanenan, buah-buahan cenderung mengalami perubahan dalam hal fisiologi, kimia, dan mikrobiologi jika tidak dikelola dengan benar [3]. Dalam jangka waktu 5-10 hari setelah panen, kesegaran buah-buahan akan berkurang secara signifikan, hal ini menyebabkan penurunan drastis dalam kualitasnya [4].

Despot Linge merupakan salah satu dari 26 desa yang terletak di atas perbukitan di kecamatan Linge, dengan jarak sekitar 40 KM dari kota Takengon. Pada tahun 1996, desa Despot Linge awalnya dijadikan tempat transmigrasi potensial untuk meningkatkan jumlah penduduk di desa Gelampang Gading. Oleh karena itu, desa ini dikenal dengan nama desa Despot Gelampang Gading. Namun, pada tahun 2002, terjadi pemekaran wilayah, yang mengubah nama desa tersebut menjadi desa Despot Linge, yang sekarang menjadi nama tetapnya. "Despot" sendiri merupakan singkatan dari "Desa Potensial Linge". Sejak tahun 2002, desa Despot Linge telah resmi menjadi desa tetap yang diakui oleh pemerintah daerah.

Desa Despot Linge memiliki sekitar 175 kepala keluarga dengan total populasi sekitar 576 jiwa. Masyarakatnya berasal dari berbagai etnis, tetapi mayoritas dari mereka adalah suku Jawa. Terdapat juga beberapa suku lain seperti Sunda, Aceh, Gayo, Batak, dan Padang. Mayoritas penduduk desa Despot Linge berprofesi sebagai petani kopi, walaupun terdapat potensi untuk mengembangkan pertanian hortikultura, perkebunan buah-buahan, dan peternakan.

Pada tahun 2010, desa Despot Linge diberi julukan "Gamawar" yang merupakan singkatan dari "Gampung Mawaddah Warahmah" oleh pemerintah daerah. Julukan ini diberikan karena desa Despot Linge dianggap sebagai desa yang tertib dalam urusan administrasi pemerintahan desa, keamanan, ketentraman, serta memiliki prestasi positif dalam berbagai aspek seperti sosial budaya dan keagamaan. Wilayah desa Despot Linge meliputi sekitar 280 hektar yang mencakup lembah dan gunung. Desa ini terdiri dari dua dusun, yaitu Dusun Sumber Sari (disebut juga dusun 1) dan Dusun Rejo Sari (disebut juga dusun 2), di mana masing-masing dusun memiliki program-program untuk kemajuan desa, baik dalam aspek sosial maupun keagamaan.



Gambar 1. Terong Belanda

Pada Gambar 1 memperlihatkan bagaimana bentuk dari buah terong belanda tersebut. Pohon terong Belanda umumnya memiliki tinggi sekitar 2 hingga 3 meter. Pohon ini memiliki cabang-cabang bercabang dan daun tunggal yang berbaris secara bergantian. Daun memiliki ukuran sekitar (10-35 cm) x (4-20 cm), dan tangkai daun dapat mencapai panjang 7–10 cm. Buah terong Belanda berbentuk oval dengan ukuran sekitar (3-10 cm) x (3-5 cm), dan kulitnya memiliki tekstur yang lembut, mirip dengan kulit telur. Karenanya, buah ini kadang-kadang juga disebut sebagai egg-plant.[5].

Buah terong belanda umumnya dijadikan konsumsi langsung atau diubah menjadi minuman seperti jus oleh penduduk setempat. Menurut hasil wawancara dengan beberapa warga dan pengamatan di pasar, pengetahuan masyarakat tentang kandungan gizi dan cara pengolahan buah terong belanda masih terbatas. Buah terong belanda mengandung berbagai nutrisi seperti kalori, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, vitamin A, B, B1, C, dan E, serta serat [6].

Buah terong belanda juga mengandung antosianin, suatu antioksidan yang mampu efektif melawan radikal bebas. Selain memiliki tingkat antioksidan yang tinggi, antosianin dalam buah ini juga berfungsi sebagai agen anti peradangan dan antibakteri, serta memiliki potensi dalam mencegah kanker, meningkatkan penglihatan, menghambat pertumbuhan tumor, dan efektif sebagai anti penuaan [7]. Terong belanda dinilai kaya akan nilai nutrisi yang sangat baik, berisi berapa kandungan vitamin yang sangat penting bagi tubuh sehingga dapat diolah atau dikembangkan menjadi produk yang bernilai ekonomis, salah satunya dapat menjadi selai [8].

Selai adalah pasta makanan yang dihasilkan dari proses memasak bubur buah, gula, dan bisa ditambahkan asam dari sumber alami seperti jeruk. Komposisinya terdiri dari 45% berat buah dan 55% berat gula. Campuran ini kemudian diolah hingga mengental, sehingga produk akhirnya harus memiliki setidaknya 65% total padatan terlarut [9]. Selai ialah hasil olahan yang dihasilkan dari buah-buahan yang dihancurkan, kemudian dicampur dengan gula dan menjalani proses pemanasan atau pemasakan hingga mencapai struktur yang kental [10].

Gula yang dimasukkan dalam proses pembuatan selai memiliki peran sebagai agen pengering, yaitu berperan dalam menarik molekul-molekul air yang terikat bersama molekul pektin, yang berdampak pada keseimbangan antara pektin dan air yang pada gilirannya mempengaruhi kekutan dan kelenturan selai agar tetap terjaga. Selain itu, penambahan gula pasir juga memiliki pengaruh terhadap pembentukan gel. Jika terlalu banyak gula pasir ditambahkan, hasilnya bisa mengakibatkan pembentukan kristal pada permukaan gel. Sebaliknya, jika penambahan gula kurang, gel yang terbentuk cenderung memiliki tekstur yang lebih lembut [11].

Komponen lain yang berperan dalam proses pembuatan selai adalah penggunaan pengasam. Biasanya, asam sitrat adalah pengasam yang umum digunakan dalam pembuatan selai. Dalam konteks pembuatan selai, asam sitrat digunakan untuk memberikan tingkat keasaman yang optimal. Fungsinya sangat penting karena memiliki efek ganda, yaitu menghambat enzim fenolase, menurunkan tingkat pH, dan berfungsi juga sebagai agen pengikat logam [12].

Pada observasi awal yang dilakukan bersama dengan masyarakat desa Linge, terkait dengan pemanfaatan buah terong belanda menjadi bahan olahan selai yang memiliki nilai jual yang tinggi dan manfaat yang tinggi, ternyata masyarakat desa tersebut tidak memiliki pengetahuan terkait dengan manfaat buah terong belanda. Selain itu, masyarakat tidak tau cara mengolah terong belanda yang melimpah di Aceh Tengah tersebut. Berdasarkan hal tersebut tim pelaksana pengabdian membuat sosialisasi Pembuatan Produk Lokal Selai Dari Terong Belanda di Desa Despot Linge.

METODE PELAKSANAAN

Adapun metode dalam pengabdian ini antara lain, *pertama*, peserta pengabdian terdiri dari masyarakat Desa Despot Linge, Kabupaten Aceh Tengah, berjumlah 150 orang yang terdiri dari 80 orang perempuan dan 70 orang laki-laki, adapun pekerjaan masyarakat tersebut yaitu sebagai petani yang memiliki kebun terong belanda. *Kedua*, sebelum dilakukan sosialisasi tim pelaksana melakukan pengukuran awal pengetahuan peserta sosialisasi melalui sesi tanya jawab, rata-rata peserta banyak yang belum mengetahui pemanfaatan terong belanda dan kasiatnya. *Ketiga*,

setelah sesi tanya jawab tim pelaksana melakukan intervensi dengan memberikan materi antara lain (1) manfaat terong belanda; (2) cara pengolahan terong belanda; dan (3) cara memasarkan terong belanda dengan teknik marketing yang baik. Pada metode ceramah di mana materi yang disajikan melalui penggunaan presentasi Power Point. *Keempat*, tim pelaksana menggunakan metode praktik setelah pemberian materi dimana pada metode ini tim pelaksana mengajak seluruh peserta untuk mempraktikkan cara pembuatan selai dari bahan baku terong belanda. Adapun cara pembuatan produk selai dengan terong belanda antara lain sebagai berikut :

1. Melakukan Persiapan Bahan yaitu menyiapkan terong belanda dalam jumlah yang diperlukan kupas kulit terong belanda dengan hati-hati kemudian Cuci terong belanda dengan air mengalir untuk membersihkannya.
2. Selanjutnya langkah kedua melakukan pengolahan terong belanda dengan cara potong terong belanda menjadi bagian-bagian kecil agar lebih mudah diolah, kemudian gunakan blender untuk menghaluskan terong belanda hingga tidak ada biji yang tersisa, saring hasil blenderan terong belanda untuk mendapatkan tekstur yang halus dan bebas serat.
3. langkah ketiga Tuangkan air secukupnya ke dalam campuran terong belanda yang sudah disaring kemudian tambahkan agar-agar bubuk sesuai petunjuk pada kemasan agar selai memiliki kekentalan yang diinginkan (catatan: Sesuaikan rasa dengan menambahkan gula sesuai preferensi Anda).
4. *Keempat* melakukan proses memasak pertama letakkan campuran selai di atas kompor dengan api sedang, kemudian aduk secara teratur menggunakan spatula agar campuran tidak lengket atau gosong, panaskan campuran hingga mendidih, sambil terus diaduk agar bahan tercampur dengan baik.
5. Langkah kelima adalah pemantauan dan penyelesaian yaitu ketika selai telah berubah warna dan mendidih dengan baik, matikan kompor. Biarkan selai dalam kuah dan diamkan selama 8 menit, ini akan membantu matang sempurna dan tekstur selai menjadi lebih baik. untuk dinikmati dengan roti.

Kelima, Metode terakhir yaitu evaluasi yang dilakukan dengan sesi tanya jawab terkait dengan pengetahuan yang telah didapatkan oleh peserta, hasil menunjukkan bahwa rata-rata peserta sudah memiliki pengetahuan terkait dengan manfaat terong belanda. Selanjutnya tim pelaksana juga mengevaluasi produk olahan selai yang telah dihasilkan oleh peserta dan hasilnya peserta berhasil membuat selai dan baik untuk dikonsumsi dan dijual. Oleh karenanya hasil dari evaluasi ini mendapati bahwa terjadinya perubahan sebelum dilakukan sosialisasi dan praktik pada peserta dan dari program pengabdian ini sangat bermanfaat bagi masyarakat desa dalam menambah pengetahuan dan meningkatkan perekonomian masyarakat melalui sumber daya alam yang ada.



Gambar 2. Sosialisasi dan praktik pembuatan selai terong belanda

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi dijalankan sesuai dengan undangan yang telah kami sebar kepada penduduk desa Despot Linge, di kecamatan yang sama di Aceh Tengah. Acara ini berlangsung pada hari Minggu, tanggal 06 Agustus 2023, di aula kantor desa Despot Linge, dengan waktu pelaksanaan sekitar pukul 16.00 WIB, bertepatan setelah ibu-ibu menyelesaikan tugas rumah. Fokus utama sosialisasi ini adalah memberikan informasi kepada semua ibu-ibu di desa Despot Linge tentang potensi buah terong belanda yang sering terbuang begitu saja di desa.

Terong belanda sebenarnya memiliki potensi yang sangat besar, dan kami ingin menekankan kepada seluruh ibu-ibu di desa untuk memanfaatkannya guna meningkatkan pendapatan. Oleh karena itu, sosialisasi ini bertujuan untuk mengenalkan cara-cara pengolahan terong belanda menjadi produk lokal, terutama selai. Harapannya, inisiatif pembuatan selai dari terong belanda ini dapat memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi masyarakat desa. Hasil dari acara ini menunjukkan bahwa masyarakat desa Despot Linge sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini. Mereka merasa senang bisa ikut serta dalam proses pembuatan produk lokal, seperti selai terong belanda. Melalui sosialisasi ini, mereka juga dapat mengembangkan cara berpikir dan pengetahuan baru, sehingga mereka memiliki kemampuan untuk mengubah terong belanda menjadi produk bernilai dan bermanfaat.

Pada bagian pelatihan, tim pelatihan pembuatan selai terong belanda memperlihatkan alat, bahan, dan tahapan proses pembuatan selai hingga pengemasan untuk memastikan produk memiliki umur simpan yang baik. Peserta pelatihan, terutama para ibu, tampak sangat tertarik dalam mengamati setiap tahap pembuatan selai terong belanda. Mereka aktif bertanya dan berbagi pengalaman terkait masalah yang biasa dihadapi dalam pembuatan selai di rumah. Ini memungkinkan tim pelatihan dan peserta untuk saling bertukar informasi guna menciptakan selai terong belanda berkualitas dengan umur simpan yang panjang.

Mayoritas peserta memberikan apresiasi kepada tim pelatihan, terutama dalam hal demonstrasi pembuatan selai terong belanda. Tim pelatihan tetap semangat dalam menjalankan demonstrasi ini hingga akhir acara. Para ibu yang mengikuti pelatihan mendapatkan pengetahuan baru, seperti penggunaan gula untuk meningkatkan rasa selai terong belanda saat kadar air dalam selai sangat rendah. Ini penting agar warna akhir selai tidak terpengaruh. Penambahan gula setelah kadar air berkurang membantu menjaga kualitas dan warna akhir produk selai terong belanda.

KESIMPULAN

Dari pengabdian ini mendapati bahwa metode intervensi yang digunakan sangat efektif walau hanya sebatas pada sosialisasi dan praktik, namun dari kegiatan pengabdian ini dapat menambah pengetahuan masyarakat terkait dengan manfaat terong belanda sebagai produk kreatif yang memiliki nilai jual yang tinggi jika di olah. Tidak hanya itu dari hasil praktik pembuatan menambah kreativitas masyarakat sebagai aspek ekonomi kreatif yang dapat dikembangkan oleh masyarakat di desa tersebut. Adapun kekurangan dari pengabdian ini yaitu terletak pada kurangnya waktu pelaksanaan sehingga masih banyak hal-hal yang harus masyarakat ketahui lebih dalam, dan walaupun demikian dengan metode sederhana ini dapat menghasilkan masyarakat yang memiliki daya untuk mengolah hasil kekayaan alam di desa tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Zulfikar, P. Airlangga, F. F. A. Rasyid, I. Permana, and L. Firdaus, "Sosialisasi Dan Pendampingan Aplikasi Website Sistem Informasi Desa (SID) Di Desa Bedah Lawak, Kabupaten Jombang," *Dharma Pengabdian Perguruan Tinggi (DEPATI)*, vol. 3, pp. 1–11, 2023.
- [2] R. P. Rahmawati, E. Retnowati, and R. K. Devi, "Effect of Ethanolic Extract Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) Peels of Antioxidant Activity by in Vitro," *J. Phys. Conf. Ser.*, vol. 1764, no. 1, 2021, doi: 10.1088/1742-6596/1764/1/012018.
- [3] B. Bayu and F. Z. Wusurwut, "Peningkatan Omset Hasil Tani: Strategi Pemasaran Dan Pengolahan Pisang Menjadi Keripik Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Di Ohoi Maar Kabupaten Maluku Tenggara," *Dharma Pengabdian Perguruan Tinggi (DEPATI)*, vol. 2, no. 2, pp. 99–103, 2022, doi: 10.33019/depati.v2i2.3515.
- [4] P. E. Febrianti, "Studi Pembuatan Selai Terong Belanda (*Solanum betaceum*) dengan Penambahan Bubuk Karagenan," Makassar: Universitas Bosowa, 2022.
- [5] R. G. Tonapa, "Pengaruh Penambahan Kopi Arabica (*Coffea arabica*) Terhadap Pembuatan Selai Terong Belanda (*Solanum betaceum*)," Makassar: Universitas Bosowa, 2023.
- [6] S. M. Asvita and K. N. Berawi, "Efektivitas Ekstrak Terong Belanda untuk Menurunkan Kadar Glukosa dan Kolesterol LDL Darah pada Pasien Obesitas," *Majority*, vol. 5, no. 1, pp. 102–106, 2016.
- [7] Marleni, "Analisis Mutu Selai Terong Belanda (*Solanum betaceum* C) Selama Penyimpanan," Makassar: Politek. Pertan. Negeri Pangkep, 2018.
- [8] S. Syarif, R. Kosman, and N. Inayah, "Uji Aktivitas Antioksidan Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) dengan Metode Frap," *J. Ilm. As-Syifaa*, vol. 7, no. 1, pp. 26–33, 2015, doi: 10.33096/jifa.v7i1.18.
- [9] N. Anam, F. B. Faraza, H. Hasbiyati "Kewirausahaan Selai Kedelai Edamame Kaya Manfaat Dan Nutrisi," *Bioshell*, vol. 8, no. 01, 2019.
- [10] H. C. D. Tuhumury, E. Moniharapon, and A. Souripet, "Pembuatan Selai Ubi Jalar Ungu Di Desa Hitu, Kecamatan Leihitu, Kabupaten Maluku Tengah," *J. Hirono*, vol. 2, no. 1, pp. 1–8, 2022, doi: 10.55984/hirono.v2i1.80.
- [11] K. A. Mutia and R. Yunus, "Pengaruh Penambahan Sukrosa pada Pembuatan Selai Langsung," *Jtech*, vol. 4, no. 2, pp. 80–84, 2016.
- [12] R. M. Iswand, N. Asyik, D. Herdhiansyah, M. S. Sadimantara, and H. Sudarmo, "Pelatihan Pengolahan dan Pengemasan Selai Nanas kepada Ibu-Ibu Dasa Wisma Kelurahan Mokoau Kota Kendari - Sulawesi Tenggara," *Sarwahita*, vol. 19, no. November, pp. 544–555, 2023, doi: 10.21009/sarwahita.19k.4.