

## PEMBUATAN BERMACAM-MACAM SELAI SEBAGAI UPAYA PENAMBAH SELERA DALAM MENGGOMSUMSI ROTI

Neti Kesumawati<sup>1)\*</sup>, Rita Feni<sup>2)</sup>, Rita Hayati<sup>3)</sup>, Suryadi<sup>4)</sup>, Edi Efrita<sup>5)</sup>, Edy Marwan<sup>6)</sup>  
Farida Ariyani<sup>7)</sup>

1), 2), 3), 4), 5), 6) Universitas Muhammadiyah Bengkulu, Indonesia

7) Universitas Hazairin Bengkulu, Indonesia

\*Corresponding author: [kesumawatineti30@gmail.com](mailto:kesumawatineti30@gmail.com)

Received: 01-10-2024

Revised: 08-10-2024

Approved: 17-10-2024

### ABSTRAK

*Pengabdian dilaksanakan di Desa Pulo Geto Baru Kecamatan Merigi Kabupaten Kepahiang yang merupakan salah satu daerah pemasok jagung manis dan terong di pasar-pasar yang ada Propinsi Bengkulu. Materi kegiatan ini disesuaikan potensi sumberdaya alam dan kesepakatan dengan mitra sasaran, yaitu ibuk-ibuk petani yang sebagian besar merupakan petani jagung manis dan terong. Tetapi pada kegiatan pengabdian masyarakat ini, ibuk-ibuk PKK yang berkesempatan hadir lebih kurang 30 orang. Melalui Seklur/lurah, ibuk-ibuk PKK mengajukan permohonan kepada Dekan Fakultas Pertanian UMB untuk memberikan penyuluhan/pelatihan tentang bagaimana mengatasi hasil panen yang banyak membusuk pada saat panen berlimpah. Kegiatan pengabdian bertujuan : (1) Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan ibuk-ibuk petani Desa Pulo Geto Baru dalam pembuatan selai jagung manis dan selai terong; (2) Dapat memotivasi ibuk-ibuk petani untuk membuka peluang usaha rumahan (home industri) yang bergerak dalam produk olahan selai jagung manis dan selai terong; (3) Menghadirkan inovasi produk olahan selai. Metode yang diterapkan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini mencakup ceramah, tanya jawab, diskusi, dan demonstrasi. Pencapaian yang diperoleh dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, antara lain : (1) Ibuk-ibuk petani sangat antusias mengikuti seluruh tahapan kegiatan pengabdian masyarakat, baik penyuluhan maupun demonstrasi; (2) Pengetahuan dan keterampilan para ibu petani dalam mengolah produk seperti selai jagung manis dan selai terong mengalami peningkatan. ; (3) Terbukanya pemikiran ibuk-ibuk petani untuk membuka usaha rumahtangga (home industri) yang bergerak dalam hal usaha selai jagung manis dan selai terong*

**Kata Kunci** : Selai Jagung Manis, Selai Terong, Produk Olahan

### PENDAHULUAN

Pulo Geto Baru merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Merigi Kabupaten Kepahiang dengan luas daerah 24,18 km<sup>2</sup> atau hampir 3,64 % dari luasan kabupaten secara keseluruhan. Ibu kota kecamatan berjarak 19 km dari ibu kota kabupaten dan 80 km dari ibu kota propinsi Bengkulu. Konturnya berbukit, suhu rata-rata 23-24<sup>0</sup> C dengan tingkat kelembaban 84-85 % (BPS, 2024). Kondisi geografi yang dikelilingi Bukit Kaba dan Bukit basa menyebabkan Desa Pulo Geto Baru mempunyai memiliki tanah yang sangat subur, menjadikannya tempat yang ideal untuk usaha pertanian. Berbagai hasil tani, seperti jagung manis dan terong, dihasilkan dari desa ini.

Jagung manis adalah jenis tanaman hortikultura yang banyak diminati oleh masyarakat karena cita rasanya yang manis, sehingga dapat diolah menjadi beragam hidangan. Kantikowati et al., (2022), jagung manis adalah varietas jagung yang baru dikenal dan telah dikembangkan di Indonesia, karena memiliki cita rasa yang enak dan manis. Rasanya yang manis disebabkan oleh tingginya kandungan gula di dalam jagung tersebut.

Alam et al., (2023), selain gula, terdapat berbagai nutrisi lainnya dalam makanan tersebut, termasuk folat, vitamin A, vitamin B, vitamin C, minyak, vitamin E, ubiquinone (koenzim Q10), dan fototerol, yang semuanya berpotensi memberikan dampak positif pada kadar kolesterol dalam tubuh kita. Hatta et al., (2022), jagung manis banyak mengandung senyawa bioaktif dan zat zeaxanthin dan lutein yang baik untuk kesehatan mata.

Besarnya manfaat jagung manis bagi kesehatan telah memotivasi masyarakat untuk mengolahnya menjadi berbagai macam produk olahan, salah satunya selai. Selai adalah produk makanan yang berbentuk setengah padat dan dibuat dari campuran gula dan buah/sayuran, contohnya gula dicampur jagung manis Selai jagung manis belum terkenal di masyarakat yang sudah terlanjur dimanjakan dengan dengan nikmatnya selai-selai lainnya. Demikian juga dengan selai berbahan dasar terong bernasib sama dengan selai jagung manis, yaitu belum dikenal oleh masyarakat banyak karena masyarakat lebih mengenal sebagai sayuran pendamping nasi.

Terong merupakan sayuran yang sangat terkenal dan digemari oleh banyak orang karena cita rasanya yang lezat, terutama ketika digunakan sebagai bahan masakan atau lalapan. Terong kaya akan kandungan nutrisi, seperti air, protein, lemak, karbohidrat, kalori, serat kasar, zat besi, fosfor, karoten, serta berbagai vitamin (Buulolo et al., 2022). Terong ungu mengandung pigmen antosianin yang berperan dalam menurunkan kadar kolesterol dalam darah (Ramadani et al., 2022) serta meningkatkan jumlah sperma (Samsudin et al., 2021).

Besarnya manfaat jagung manis dan terong telah menyebabkan tanaman ini menjadi inceran konsumen. Hal inilah yang memotivasi para petani untuk menanamnya, termasuk petani Desa Pulo Geto Baru. Tetapi yang menjadi masalah, penanaman jagung manis dan terong yang menjamur dikalangan masyarakat Desa Pulo Geto Baru telah menyebabkan panen berlimpah yang jika tidak laku terjual akan membusuk. Apabila kondisi terjadi dikalangan para petani tidak diatasi maka mereka akan mengalami kerugian yang berimbas dengan tingkat pendapatan mereka Vernando et al., (2022), produksi jagung manis yang melimpah tidak otomatis menjamin pendapatan petani yang tinggi. Hal ini terjadi karena harga yang diterima petani lebih rendah dibandingkan harga yang dibayar konsumen, yang pada gilirannya menyebabkan penurunan harga jual. Oleh karena itu, perlu sekali teknologi pengolahan jagung manis dan terong menjadi produk olahan, seperti selai yang merupakan produk semi basah yang bisa di dihasilkan dari pengolahan buah-buahan/sayur-sayuran dan gula (Buulolo et al., 2022). Atas dasar inilah tim pengabdian melaksanakan pengabdian masyarakat dengan mitra sasaran yang diharapkan dapat menyampaikan informasi yang didapat selama mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat kepada seluruh masyarakat Desa Pulo Geto Baru

Berdasarkan identifikasi masalah yang dilakukan pada mitra diketahui bahwa masih ada beberapa permasalahan terkait pengolahan jagung dan terong di Desa Pulo Geto Baru, yaitu :

- a. Komoditas jagung manis dan terong Desa Pulo Geto Baru belum dimanfaatkan secara optimal, dimana hasil panen hanya diperjualbelikan dalam keadaan segar.
- b. Komoditas jagung manis dan terong memiliki masa simpan yang pendek sehingga penyimpanan dalam waktu lama akan berdampak pada pembusukana

- c. Tingkat pengetahuan dan keterampilan petani di Desa Pulo Geto Baru dalam mengolah jagung manis dan terong menjadi produk olahan masih terbatas.

Kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat memberikan manfaat seperti :

- a. Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu PKK Desa Pulo Geto Baru dalam pembuatan selai jagung manis dan selai terong
- b. Dapat membuka peluang usaha rumahan (home industri) yang bergerak dalam produk olahan selai jagung manis dan selai terong
- c. Menghadirkan inovasi produk olahan selai

## **METODE PELAKSANAAN**

### **Solusi Permasalahan Mitra**

Tumbuhan hortikultura seperti jagung manis dan terong sangat diminati masyarakat karena kandungan gizinya yang bermanfaat bagi kesehatan (Keraf, 2022). Namun, potensi jagung sebagai bahan baku snack, kue, atau hidangan belum sepenuhnya dimanfaatkan (Baun et al., 2023). Kandungan air yang tinggi menyebabkan jagung manis dan terong tidak dapat disimpan lama bahkan mudah mengalami kerusakan hingga mencapai 25 s/d 26 %`. Hal ini disebabkan kegiatan fisiologis maupun mikrobiologis, (Murtiwulandari et al., 2020). Kondisi seperti ini dialami juga bagi petani jagung manis dan terong Desa Pulo Geto Baru, dimana banyak hasil panen mereka membusuk di saat panen berlimpah.

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi petani Desa Pulo Geto baru maka perlu mensosialisasikan pengolahan jagung manis dan terong menjadi selai pada ibu-ibu petani Desa Pulo geto Baru. Melalui upaya ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah jagung manis dan terong sehingga dapat diperjualbelikan dengan harga yang tinggi dan sekaligus meningkatkan pendapatan petani. (Dea & Kaleka, 2024), berbagai upaya diterapkan pada komoditas pertanian setelah panen hingga sampai ke tangan konsumen sebagai bagian dari proses pascapanen, yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas produk sehingga produk olahan laku terjual. Alura kegiatan dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Alur kegiatan pengabdian masyarakat

### **Survei Potensi Desa Pulo Geto Baru**

Survei dilakukan untuk mengetahui potensi sumberdaya alam yang bisa digali manfaatnya, khususnya potensi sumberdaya alam dalam hal pertanian Menurut Sari

(2022), pengabdian melakukan survei dalam menentukan lokasi pelaksanaan kegiatan pengabdian, menganalisa kebutuhan mitra dan penyusunan bahan/materi kegiatan

### **Pengumpulan data**

Pengumpulan data ini dimaksudkan untuk menghitung jumlah mitra sasaran yang dapat berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian masyarakat serta berapa banyak orang yang bisa ditampung Balai Desa Pulo Geto Baru

### **Penyuluhan**

Penyuluhan sangat perlu dilakukan agar ibu-ibu PKK lebih memahami tentang pengolahan selai jagung manis dan selai terong secara teori, seperti resep selai jagung manis dan selai terong. Penyuluhan dilakukan melalui metode ceramah dan diskusi. F et al., (2022), penyuluhan dilaksanakan dengan menggunakan metode ceramah dan presentasi mengenai materi penyuluhan, serta dilengkapi dengan diskusi yang melibatkan partisipasi Masyarakat. Rochaeny et al., (2022), semua ini dilakukan untuk melihat tingkat pemahaman dari mitra sasaran

### **Pelatihan**

Pelatihan pembuatan selai jagung manis dan selai terong dilaksanakan secara demonstrasi sehingga ibu-ibu PKK dapat melihat secara langsung langkah-langkah pembuatan selai jagung manis dan selai terong

## **1. Alat dan bahan Pengolahan Selai *Jagung manis***

**Tabel 1. Bahan dan peralatan selai jagung manis**

<b>No</b>	<b>Bahan</b>	<b>Peralatan</b>
1	3 kg jagung manis	Panci
2	¼ kg gula pasir	Sendok kayu
3	Tepung maizena secukupnya	Blender
4	Vanili secukupnya	Kompos Gas
5	Garam secukupnya	Baskom
6	1,5 gr Natrium Benzoat	Sendok
7	Asam sitrat secukupnya	Cup plastik
8	Pewarna kuning secukupnya	

**Tabel 2. Bahan dan Peralatan selai terong**

<b>No</b>	<b>Bahan</b>	<b>Peralatan</b>
1	100 gr terong ungu	Panci
2	300 gr gula pasir	Sendok kayu
3	2 sdt asam situn	Blender
4	400 cc air	Kompos Gas
5	10 gr pepaya muda	Baskom sendok
6	5 tetes pewarna Merah	Sendok
7	1 sdt esen stroberi	Cup plastik
8	Garam secukupnya	
8	Na Benzoat secukupnya	

## 2. Proses pengolahan selai jagung dan terong ungu



Gambar 2. Daigram alir pembuatan selai jagung



Gambar 3. Diagram alir pembuatan selai terong

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dimulai dengan melakukan survei lokasi Desa Pulo Geto Baru. Survei bertujuan mengali informasi mengenai potensi sumberdaya alam yang nantinya dijadikan bahan pertimbangan untuk menentukan materi pengabdian masyarakat. Selain itu, survei yang dilaksanakan untuk mengetahui mitra sasaran dan tempat pelaksanaan pengabdian masyarakat.

Berhubung masyarakat Desa Pulo Geto Baru bercocok tanaman jagung manis dan terong maka dipilihlah kedua komoditi ini sebagai bahan yang akan diangkat menjadi topik pengabdian masyarakat. Informasi yang didapat dari wawancara dengan petugas desa, tokoh masyarakat dan beberapa warga diketahui permasalahan yang dihadapi masyarakat petani dalam bercocok tanaman jagung manis dan terong, terutama permasalahan pada

saat panen berlimpah. Masyarakat sangat bingung untuk menangani hasil panen tersebut, apalagi jika harga jualnya terlalu rendah. Biasanya pendapatan yang diterima tidak sepadan dengan biaya pemanenan serta pengangkutan ke pasar. Oleh karena itu, mereka lebih membiarkan jagung manis dan terong membusuk di kebun-kebun



Gambar 4. Proses pembuatan selai terong dan selai jagung man

Kondisi pembiaran jagung manis dan terong merupakan hal yang mubazir yang harus dicari solusinya. Oleh karena itu, sesuai kesepakatan dengan mitra sasaran ditetapkan teknologi pengolahan jagung manis dan terong sebagai materi yang perlu disampaikan pengabdian masyarakat. Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan melalui ceramah dan demonstrasi. Ceramah bertujuan untuk memberikan informasi umum mengenai budidaya jagung manis dan terong, manfaat keduanya untuk kesehatan, serta cara mengolah jagung manis dan terong menjadi selai. Sedangkan demonstrasi dilakukan untuk memperlihatkan secara langsung tentang pembuatan selai jagung manis dan selai terong.



Gambar 5. Selai terong



Gambar 6. Selai jagung manis

Berdasarkan evaluasi selama kegiatan pengabdian masyarakat dapat dikatakan berjalan sukses, terlihat dari :

- a. Ibuk-ibuk petani sangat antusia mengikuti seluruh tahapan kegiatan pengabdian masyarakat, baik penyuluhan maupun demonstrasi
- b. Pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu petani dalam mengolah produk selai jagung manis dan selai terong mengalami peningkatan
- c. Terbukanya pemikiran ibuk-ibuk petani untuk membuka usaha rumah tangga (home industri) yang bergerak dalam hal usaha selai jagung manis dan selai terong



Gambar 5. Photo bersama masyarakat

Selain itu, dari evaluasi kegiatan pengabdian masyarakat diketahui faktor pendorong dan faktor penghambat dalam menyampaikan informasi mengenai teknologi selai jagung manis dan selai terong, seperti di bawah ini : Faktor-faktor yang mendukung kegiatan ini adalah:

- a. Menariknya pengolahan jagung manis dan terong menjadi selai karena selai jagung manis dan selai terong merupakan produk olahan yang baru dan belum terkenal di masyarakat.
- b. Tingkat keingintahuan yang tinggi dari ibu-ibu petani terhadap materi pengabdian masyarakat yang disampaikan
- c. Menariknya produk olahan selai jagung manis dan selai terong mempunyai nilai ekonomis tinggi karena rasanya tidak kalah enak dibanding dodol-dodol lainnya

Beberapa faktor yang menghambat kegiatan ini adalah:

1. Kurangnya pengetahuan dan ketrampilan ibuk-ibuk petani mengenai pengolahan selai jagung manis dan selai terong
2. Kurangnya modal ibuk-ibuk petani sehingga cenderung menjual jagung manis dan terong dalam keadaan segar
3. Ketergantungan ibuk-ibuk pada suami dalam hal perekonomian masih sangat tinggi

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian masyarakat mengenai proses pengolahan jagung manis dan terong menjadi selai, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

- a. Ibuk-ibuk mengikuti semua tahapan pelaksanaan pengabdian masyarakat secara
- b. Para ibu petani kini memiliki pengetahuan dan keterampilan yang lebih baik dalam mengolah jagung manis dan terong menjadi selai.

- c. Ibuk-ibuk petani termotivasi membuka bisnis baru yang bergerak dalam hal produk olahan selai jagung manis dan selai terong

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Alam, S., Sjahrudin, H., Kisman, K., & ... (2023). Pengolahan Jagung Sebagai Upaya Peningkatan Penghasilan Masyarakat Melalui Keripik Sebagai Ide Kreatif. *Jurnal Pengabdian* ..., 4(4), 3188–3196. [Http://Ejournal.Sisfokomtek.Org/Index.Php/Jpkm/Article/View/1750%0ahttps://Ejournal.Sisfokomtek.Org/Index.Php/Jpkm/Article/Download/1750/1228](http://Ejournal.Sisfokomtek.Org/Index.Php/Jpkm/Article/View/1750%0ahttps://Ejournal.Sisfokomtek.Org/Index.Php/Jpkm/Article/Download/1750/1228)
- Baun, A., Palinata, Y. J., Leko, J. J., Atty, J. C., & Nope, F. E. (2023). Pendampingan Dan Pelatihan Pengolahan Jagung Menjadi Cemilan Serta Nilai Gizinya Bagi Ibu-Ibu Pkk Rt 11 Desa Tanah Putih. *Ejoin: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 176–181. [Https://Doi.Org/10.55681/Ejoin.V1i3.685](https://doi.org/10.55681/Ejoin.V1i3.685)
- Bps. (2024). *Kepahiang Dalam Angka 2024*.
- Buulolo, T., Fau, A., & B.Fau, Y. T. (2022). Pengaruh Penggunaan Limbah Cair Ampas Tahu Terhadap Pertumbuhan Tanaman Terong Ungu (*Solanum Melongena L.*). *Journal Of The Japan Welding Society*, 91(5), 393–397. [Https://Doi.Org/10.2207/Jjws.91.393](https://doi.org/10.2207/Jjws.91.393)
- Dea, A. Y., & Kaleka, M. U. (2024). *Penanganan Pascapanen Produk Mete Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Petani Mete Di Nusa Tenggara Timur*. 22(01), 70–78.
- F, M., Indriati S, Pabbenteng, L, I., F, P., & M, A. (2022). Pengolahan Buah Tomat Dan Bawang Merah Di Kabupaten Enrekang. ... *Hasil Penelitian & ...*, 128–133. [Http://118.98.121.208/Index.Php/Snp2m/Article/Download/4005/3418](http://118.98.121.208/Index.Php/Snp2m/Article/Download/4005/3418)
- Hatta, H., Moonti, R. M., Ernikawati, E., Maesarah, M., Moito, S. Y., Aripin, N., Bahmid, H., Oliy, S. H., Bahu, A. S., Akuba, M., Igrisa, N., Febrianto, F., Ramli, F., & Setiawan, I. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Dodol Jagung Di Desa Tri Rukun Kecamatan Wonosari Kabupaten Boalemo. *Insan Cita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1). [Https://Doi.Org/10.32662/Insancita.V4i1.1717](https://doi.org/10.32662/Insancita.V4i1.1717)
- Kantikowati, E., Karya, & Iqfini Husnul Khotimah. (2022). Pertumbuhan Dan Hasil Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata Sturt*) Varietas Paragon Akibat Perlakuan Jarak Tanam Dan Jumlah Benih. *Agro Tatanen | Jurnal Ilmiah Pertanian*, 4(2), 1–10. [Https://Doi.Org/10.55222/Agrotatanen.V4i2.828](https://doi.org/10.55222/Agrotatanen.V4i2.828)
- Keraf, K. N. (2022). Prospek Pengembangan Tanaman Tomat (*Sollanum Lycopesicum L.*) Di Desa Ladogahar Kecamatan Nita Kabupaten Sikka Klaudiana. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan* [Https://Jurnal.Unibrah.Ac.Id/Index.Php/Jiwp](https://jurnal.unibrah.ac.id/index.php/jiwp), 8(1). [Https://Doi.Org/10.5281/Zenodo.5905578](https://doi.org/10.5281/zenodo.5905578)
- Murtiwulandari, M., Archery, D. T. M., Haloho, M., Kinasih, R., Tanggara, L. H. S., Hulu, Y. H., Agaperesa, K., Khristanti, N. W., Kristiyanto, Y., Pamungkas, S. S., Handoko, Y. A., & Anarki, G. D. Y. (2020). Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Hasil Panen Komoditas Brassicaceae. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2), 136–143. [Https://Doi.Org/10.35891/tp.V11i2.2168](https://doi.org/10.35891/tp.V11i2.2168)
- 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. [Http://Jurnal.Yamasi.Ac.Id/Index.Php/Jurkes/Article/View/206](http://jurnal.yamasi.ac.id/index.php/jurkes/article/view/206)

- Rochaeny, H., Budikania, T. S., Wibowo, S., Rawiningtyas, S., Damayanti, L., & Elfrida, N. R. (2022). Pelatihan Pembuatan Saus Tomat Untuk Memanfaatkan Limbah Daging Buah Tomat Dari Kelompok Tani Pondok Menteng, Desa Citapen, Kecamatan Ciawi, Kabupaten Bogor. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Aka*, 2(1), 1-5. <https://doi.org/10.55075/jpm-aka.v2i1.72>
- Samsudin, R. R., Purwaningsih, N. V., Widyastuti, R., & Nuzula, F. (2021). Edukasi Pemanfaatan Terong Ungu Terhadap Profil Lipid Dan Kualitas Sperma. *Humanism: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1). <http://journal.um-surabaya.ac.id/index.php/hmn>
- Sari, F. M. (2022). Pendampingan Guru Dalam Pengisian Konten Materi Ajar Tata Bahasa Inggris Dasar Pada Website Grammar. *Suluh Abdi: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 72-77.
- Vernando, V., Jumiyati, S. ., & Bachri, S. (2022). Ketahanan Pangan Rumah Tangga Berdasarkan Pendapatan Petani Jagung Manis Di Desa Bulupountu Jaya Kecamatan Sigi Biromaru. *Sepa: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 18(2), 162. <https://doi.org/10.20961/sepa.v18i2.48965>