Journal : Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS (JPKI2)
Punerbit : Yayasan Nuraini Ibrahim Mandiri
e-ISSN : 2986-3104
Volume / Issue / Tahun/ Hal. : 4/ 5/ 2026: Oktober/ 1105-1115

PEMBERDAYAAN MASAYARAKAT MELALUI PENGOLAHAN TERONG MENJADI DODOL SEBAGAI PELUANG USAHA BAGI MASYARAKAT DI KELURAHAN PENGANTUNGAN KOTA BENGKULU

Neti Kesumawati[1]*, Rita Hayati [2], Yukiman Armad[3], Edi Efritai[4], Rita Feni[5], Farida Aryani[6], Suryadi[7]
[1,2,3,4,5,7]Universitas Muhammadiyah Bengkulu
[1]kesumawatineti30@gmail.com
*Coresponding Autor

Informasi Artikel

Pengajuan : 14-09-2026
Peninjauan : 20-09-2026
Revisi : 10-10-2026
Diterima : 20-10-2026
Diterbitkan : 23-10-2026

Kata Kunci
Diversifikasi Pangan, Dodol Terong, Pemberdayaan Masyarakat, Pelatihan Pengolahan, Peluang Usaha.

Abstrak

Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK di Kelurahan Pengantungan, Kota Bengkulu, dalam mengolah terong menjadi dodol sebagai bentuk diversifikasi pangan dan peluang usaha rumah tangga. Metode pengabdian yang digunakan meliputi survei dan koordinasi, persiapan bahan dan peralatan, penyuluhan, demonstrasi, praktik langsung pembuatan dodol terong, serta evaluasi menggunakan pre-test *dan* post-test*. Kegiatan ini diikuti oleh 17 peserta dari 30 orang yang diundang, dengan tingkat partisipasi sebesar 56,67%. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa nilai rata-rata pengetahuan peserta meningkat dari 58% sebelum kegiatan menjadi 86% setelah kegiatan, atau naik sebesar 28 poin persentase. Peserta juga mengikuti praktik pengolahan terong hingga tahap pengemasan dan berhasil menghasilkan produk dodol terong dengan tekstur kenyal serta cita rasa manis. Simpulan pengabdian ini menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan terong menjadi dodol dapat meningkatkan pengetahuan peserta dan memperkenalkan alternatif diversifikasi pangan berbasis potensi lokal yang berpotensi dikembangkan sebagai usaha rumah tangga. Namun, pengukuran peningkatan keterampilan secara kuantitatif dan kelayakan ekonomi produk masih memerlukan evaluasi lebih lanjut*

Cara Mengutip : Kesumawati, N., Hayati, R., Armad, Y., Efritai, E., Feni, R., Aryani, F., & Suryadi. (2026). Pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan terong menjadi dodol sebagai peluang usaha bagi masyarakat di Kelurahan Pengantungan, Kota Bengkulu. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS (JPKI2)*, 4(5), 1105–1115. https://doi.org/10.59407/jpki2.v4i5.4691

DOI : https://doi.org/10.59407/jpki2.v4i5.4691
This is an open access article under https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/
Copyright© 2026 by Author. Published by Yayasan Nuraini Ibrahim Mandiri

PENDAHULUAN

Kelurahan Pengantungan merupakan salah satu wilayah perkotaan di Provinsi Bengkulu yang memiliki akses terhadap berbagai bahan pangan karena berada di sekitar kawasan perdagangan dan pasar. Kondisi tersebut memberikan kemudahan bagi masyarakat dalam memperoleh bahan baku pangan, termasuk terong yang banyak dipasarkan dalam bentuk segar. Ketersediaan terong di wilayah tersebut tidak hanya berasal dari hasil pertanian di sekitar kelurahan, tetapi juga dapat diperoleh melalui aktivitas perdagangan dan pemasaran komoditas hortikultura. Komoditas sayuran memiliki peranan dalam pemenuhan kebutuhan pangan masyarakat Provinsi Bengkulu. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Provinsi Bengkulu, rata-rata pengeluaran per kapita masyarakat untuk kelompok sayur-sayuran pada tahun 2024 mencapai Rp83.413 per bulan untuk wilayah perkotaan dan perdesaan secara keseluruhan (BPS Provinsi Bengkulu, 2024). Data tersebut menunjukkan bahwa sayuran merupakan salah satu kelompok pangan yang menjadi bagian dari konsumsi masyarakat. Selain itu,

Journal : Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS (JPKI2)
Publisher : Yayasan Nuraini Ibrahim Mandiri
e-ISSN : 2986-3104
Volume / Issue / Year/ Page : 4/ 5/ 2026: Agustus/ 1105-1116

Badan Pusat Statistik Provinsi Bengkulu secara rutin mencatat produksi komoditas hortikultura sebagai gambaran ketersediaan hasil pertanian di wilayah tersebut.

Ketersediaan terong di sekitar Kelurahan Pengantungan dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku untuk melakukan diversifikasi produk pangan. Selama ini, terong umumnya dimanfaatkan sebagai bahan masakan atau dijual dalam kondisi segar. Pemanfaatan terong menjadi produk pangan olahan dapat memberikan alternatif penggunaan bahan sekaligus meningkatkan nilai tambah komoditas hortikultura. Salah satu bentuk diversifikasi yang dapat diterapkan adalah pengolahan terong menjadi dodol. Produk tersebut memiliki karakteristik yang berbeda dari bahan segarnya, baik dari segi bentuk, cita rasa, tekstur, maupun daya simpan.

Terong (Solanum melongena L.) merupakan salah satu komoditas sayuran yang banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Selain dapat dikonsumsi sebagai sayuran dan lalapan, terong memiliki kandungan zat gizi dan senyawa bioaktif yang mendukung potensinya untuk dikembangkan sebagai bahan baku produk pangan olahan. Nazari et al. (2023) menyebutkan bahwa terong mengandung berbagai zat gizi, antara lain vitamin, mineral, protein, lemak, dan karbohidrat. Terong juga mengandung berbagai senyawa bioaktif yang berpotensi memberikan aktivitas antioksidan. Menurut Wulandari et al. (2023), terong ungu mengandung senyawa bioaktif seperti antosianin, flavonoid, alkaloid, tanin, dan saponin. Kandungan tersebut menunjukkan bahwa terong tidak hanya dapat dimanfaatkan dalam bentuk segar, tetapi juga berpotensi dikembangkan menjadi berbagai produk pangan olahan. Dodol merupakan salah satu produk pangan tradisional yang dapat dibuat menggunakan berbagai bahan baku, termasuk buah-buahan dan bahan pangan berbasis tepung. Proses pembuatan dodol pada umumnya dilakukan dengan menghancurkan bahan utama, kemudian memasaknya bersama gula dan bahan tambahan lainnya hingga diperoleh tekstur yang khas. Bahan tambahan yang dapat digunakan dalam pembuatan dodol antara lain tepung ketan, tepung tapioka, bahan pewarna, dan bahan lainnya sesuai dengan ketentuan yang berlaku (Adriansyah & Yulianita, 2021).

Pengolahan terong menjadi dodol merupakan salah satu bentuk diversifikasi komoditas hortikultura yang dapat menghasilkan produk dengan karakteristik berbeda dari bahan bakunya. Viza et al. (2024) menjelaskan bahwa diversifikasi hasil pertanian terung menjadi berbagai produk olahan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan hasil pertanian. Pengembangan produk olahan juga dapat meningkatkan nilai tambah bahan pangan serta memberikan alternatif pemanfaatan hasil pertanian yang sebelumnya hanya dipasarkan dalam bentuk segar. Pengolahan terong menjadi produk pangan olahan juga dapat menjadi alternatif dalam mengurangi risiko kerusakan bahan pada saat ketersediaan terong melimpah. Terong yang dipasarkan dalam kondisi segar memiliki daya simpan yang relatif terbatas sehingga berisiko mengalami penurunan kualitas apabila tidak segera dimanfaatkan. Pengolahan menjadi produk pangan dapat memperpanjang pemanfaatan bahan baku sekaligus menghasilkan produk dengan bentuk dan karakteristik yang berbeda. Lubis et al. (2020) menyatakan bahwa pengolahan hasil pertanian menjadi produk pangan dapat meningkatkan nilai tambah komoditas dan berpotensi memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat. Sejalan dengan hal tersebut, Sari et al. (2024) menyatakan bahwa inovasi pengolahan terong ungu menjadi produk pangan olahan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan hasil pertanian menjadi produk yang memiliki nilai tambah.

Masyarakat sasaran dalam kegiatan pengabdian ini adalah ibu-ibu PKK di

Journal : Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS (JPKI2)
Publisher : Yayasan Nuraini Ibrahim Mandiri
e-ISSN : 2986-3104
Volume / Issue / Year/ Page : 4/ 5/ 2026: Agustus/ 1105-1116

Kelurahan Pengantungan. Kelompok tersebut dipilih sebagai mitra karena memiliki keterlibatan aktif dalam berbagai kegiatan kemasyarakatan. Berdasarkan hasil kesepakatan antara tim pengabdi dan kelompok mitra, kegiatan dilaksanakan melalui penyuluhan dan pelatihan mengenai pengolahan terong menjadi dodol. Kegiatan ini diarahkan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada peserta mengenai pemilihan bahan, persiapan bahan, proses pengolahan, pengemasan, serta penyajian produk. Melalui kegiatan tersebut, masyarakat diharapkan mampu mengembangkan keterampilan dalam melakukan diversifikasi hasil pertanian menjadi produk pangan olahan. Pengolahan terong menjadi dodol tidak hanya memberikan alternatif pemanfaatan komoditas hortikultura, tetapi juga dapat menjadi salah satu bentuk pengembangan produk pangan skala rumah tangga. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat mendorong kreativitas masyarakat dalam mengolah bahan pangan yang mudah diperoleh menjadi produk yang memiliki nilai tambah dan berpotensi untuk dikembangkan secara berkelanjutan.

Berdasarkan analisis situasi tersebut, permasalahan utama yang dihadapi masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK di Kelurahan Pengantungan, adalah belum optimalnya pemanfaatan terong sebagai bahan baku produk pangan olahan yang memiliki nilai tambah. Terong pada umumnya masih dipasarkan dalam bentuk segar sehingga diversifikasi produk dan pemanfaatannya sebagai alternatif usaha rumah tangga masih terbatas. Kondisi tersebut berpotensi menyebabkan penurunan kualitas dan nilai jual ketika hasil panen melimpah. Oleh karena itu, diperlukan upaya pengolahan yang sederhana, mudah diterapkan, dan sesuai dengan kemampuan masyarakat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menawarkan solusi berupa pelatihan pembuatan dodol terong sebagai salah satu bentuk diversifikasi pangan berbahan baku hortikultura.

Pengolahan hasil pertanian menjadi produk pangan olahan dapat meningkatkan nilai tambah komoditas, sedangkan penerapan pengemasan yang sesuai dapat membantu mempertahankan kualitas produk selama penyimpanan dan distribusi (Pamukti & Juwitaningtyas, 2021; Ihsan & Derosya, 2024). Pelaksanaan kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK dalam memilih bahan baku, mengolah terong menjadi dodol, serta melakukan pengemasan dan penyajian produk secara tepat. Selain itu, kegiatan ini diharapkan dapat mendorong kreativitas masyarakat dalam mengembangkan produk pangan yang lebih beragam dan membuka peluang usaha skala rumah tangga. Target yang ingin dicapai meliputi peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, terciptanya produk dodol terong sebagai hasil diversifikasi pangan, serta tersedianya alternatif usaha produktif yang berpotensi meningkatkan nilai ekonomi komoditas terong. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat menjadi salah satu upaya pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal secara lebih optimal.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Sekretariat KKN Kelompok 18, Kelurahan Pengantungan, Kota Bengkulu, Provinsi Bengkulu. Kegiatan berlangsung selama tujuh hari, yang meliputi tahap persiapan, koordinasi dengan mitra, penyediaan bahan dan peralatan, penyuluhan, praktik pengolahan dodol terong, serta evaluasi kegiatan. Pelaksanaan kegiatan difokuskan pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan terong sebagai bahan baku produk pangan olahan yang memiliki nilai tambah. Sasaran kegiatan pengabdian

Journal : Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS (JPKI2)
Publisher : Yayasan Nuraini Ibrahim Mandiri
e-ISSN : 2986-3104
Volume / Issue / Year/ Page : 4/ 5/ 2026: Agustus/ 1105-1116

kepada masyarakat ini adalah ibu-ibu PKK di Kelurahan Pengantungan, Kota Bengkulu. Sebanyak 30 orang diundang untuk mengikuti kegiatan, dan 17 orang hadir sebagai peserta pelatihan. Dengan demikian, tingkat partisipasi peserta mencapai 56,67% dari jumlah undangan. Peserta dilibatkan dalam kegiatan penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung pembuatan dodol terong. Keterlibatan peserta diharapkan dapat meningkatkan pemahaman mengenai diversifikasi pangan serta memberikan keterampilan praktis dalam mengolah bahan pangan menjadi produk bernilai tambah.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan melalui beberapa tahapan sebagai berikut.

1) Survei dan Koordinasi Lokasi
   Tahap awal dilakukan melalui survei lokasi dan koordinasi dengan pihak terkait, termasuk pengurus PKK dan mahasiswa KKN Kelompok 18. Kegiatan ini bertujuan untuk memperoleh informasi mengenai kondisi mitra, menentukan lokasi dan jadwal pelaksanaan, serta mempersiapkan kebutuhan teknis kegiatan. Koordinasi juga dilakukan untuk memastikan kesiapan peserta, bahan, peralatan, dan sarana pendukung yang diperlukan dalam penyuluhan dan praktik pengolahan dodol terong.
2) Persiapan Bahan dan Peralatan
   Tahap persiapan dilakukan dengan mengidentifikasi ketersediaan bahan baku dan peralatan yang diperlukan untuk pembuatan dodol terong. Terong dipilih sebagai bahan utama karena dapat dimanfaatkan sebagai alternatif bahan pangan olahan. Bahan pendukung dan peralatan disiapkan sesuai dengan formulasi yang digunakan dalam kegiatan. Seluruh bahan diperiksa kondisi dan kebersihannya sebelum digunakan. Apabila bahan tambahan pangan digunakan, pemilihan dan jumlah penggunaannya harus disesuaikan dengan fungsi bahan, kategori pangan, serta ketentuan keamanan pangan yang berlaku.
3) Penyuluhan dan Penyampaian Materi
   Penyuluhan diberikan kepada peserta untuk meningkatkan pengetahuan mengenai potensi terong sebagai bahan baku produk pangan olahan. Materi meliputi pengenalan diversifikasi pangan, manfaat pengolahan hasil pertanian, tahapan pembuatan dodol terong, prinsip kebersihan selama pengolahan, teknik pengemasan, serta pengenalan peluang pemasaran produk. Penyampaian materi dilakukan melalui penjelasan langsung oleh tim pengabdi dengan bahasa yang mudah dipahami. Kegiatan ini diharapkan dapat membantu peserta memahami manfaat pengolahan bahan pangan lokal dan peluang pengembangan produk olahan dalam skala rumah tangga.
4) Demonstrasi dan Praktik Pembuatan Dodol Terong
   Demonstrasi dilakukan dengan memperlihatkan tahapan pembuatan dodol terong kepada peserta. Tahapan tersebut meliputi pemilihan dan pencucian terong, persiapan bahan, penghalusan terong, pencampuran bahan, pemasakan adonan hingga mencapai tekstur yang diharapkan, pendinginan, dan pengemasan produk. Selanjutnya, peserta diberikan kesempatan untuk mempraktikkan tahapan pengolahan dengan pendampingan tim pengabdi. Praktik langsung ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam mengikuti prosedur pengolahan secara tepat dan higienis.

Journal : Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS (JPKI2)
Publisher : Yayasan Nuraini Ibrahim Mandiri
e-ISSN : 2986-3104
Volume / Issue / Year/ Page : 4/ 5/ 2026: Agustus/ 1105-1116

5) Evaluasi Kegiatan

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui ketercapaian tujuan kegiatan, khususnya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah terong menjadi dodol. Evaluasi pengetahuan dilakukan melalui tes sebelum dan sesudah penyuluhan (*pre-test* dan *post-test*). Instrumen tes berupa pertanyaan yang berkaitan dengan pemanfaatan terong, tahapan pengolahan dodol, kebersihan pangan, pengemasan, dan peluang pemasaran produk. Nilai rata-rata sebelum dan sesudah kegiatan dibandingkan untuk mengetahui perubahan pengetahuan peserta.

Peningkatan pengetahuan dihitung berdasarkan selisih persentase nilai rata-rata *post-test* dan *pre-test* menggunakan rumus berikut:

Peningkatan pengetahuan (poin persentase) = nilai rata-rata *post-test* − nilai rata-rata *pre-test*.

Evaluasi keterampilan dapat dilakukan melalui lembar observasi praktik yang memuat indikator pemilihan dan persiapan bahan, ketepatan mengikuti tahapan pengolahan, penerapan kebersihan, serta pengemasan produk. Setiap indikator dinilai berdasarkan kriteria yang ditetapkan sebelum evaluasi. Hasil observasi digunakan untuk menggambarkan kemampuan peserta dalam melaksanakan tahapan pembuatan dodol terong. Penilaian keterampilan hanya dilaporkan sebagai hasil pengukuran apabila observasi tersebut benar-benar dilakukan dan dicatat selama kegiatan berlangsung. Selain itu, tingkat partisipasi dihitung berdasarkan perbandingan jumlah peserta yang hadir dengan jumlah orang yang diundang. Hasil evaluasi digunakan untuk mengidentifikasi ketercapaian tujuan penyuluhan dan pelatihan serta menjadi bahan pertimbangan untuk pengembangan kegiatan serupa pada masa mendatang.

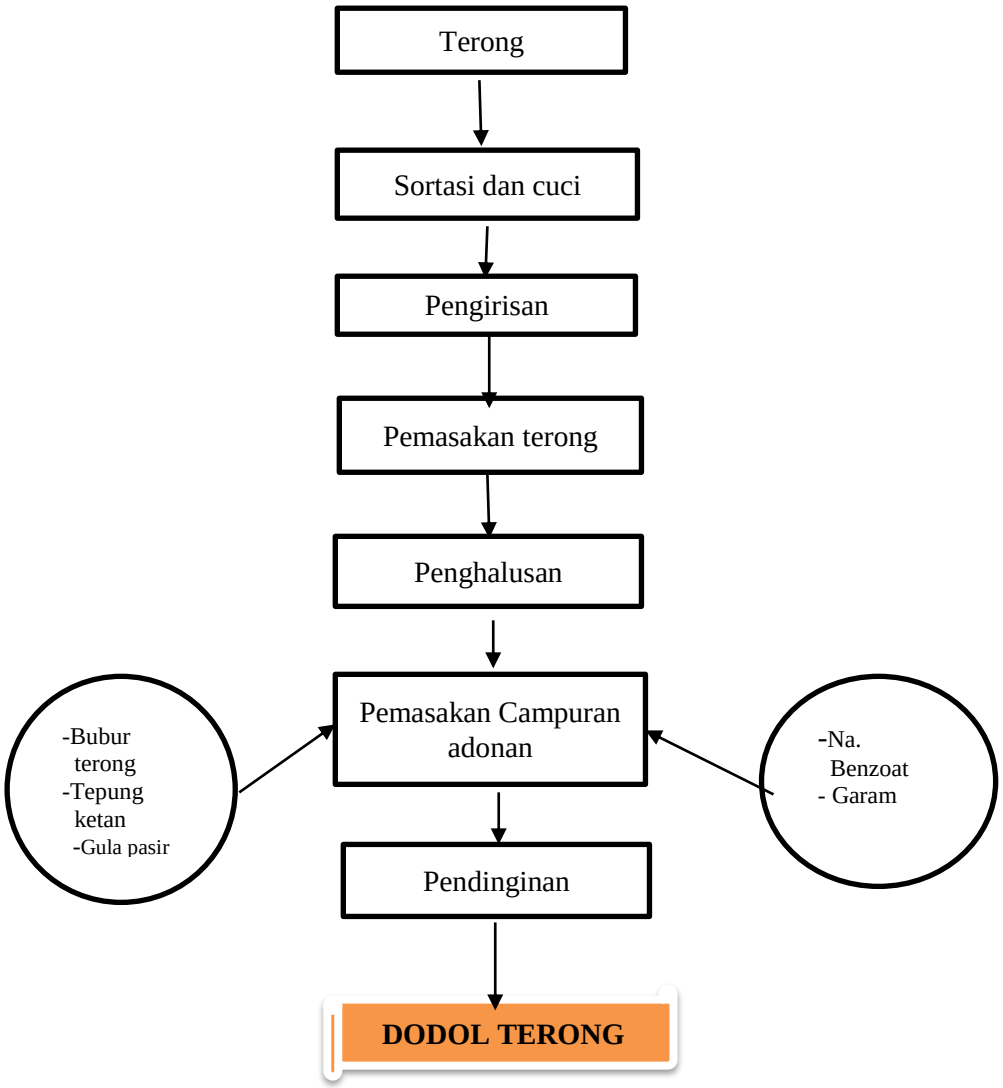
Tabel 1.
Bahan Dan Perlatan Pembuatan Dodol Terong

No.	Bahan	Peralatan
1.	10 kg terong	3 buah ember plastik
2.	4 Kg gula	5 buah baskom
3.	2 Kg tepung ketan putih	1 buah blender
4,	10 liter santan kelapa	1 buah timbangan
5.	1 pak vanili bubuk	5 buah pisau
6.	Garam secukupnya	2 buah sendok
7.	Na Benzoat 1 gr	4 buah alat perebus
8.		1 set kompor gas

Journal : Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS (JPKI2)
Publisher : Yayasan Nuraini Ibrahim Mandiri
e-ISSN : 2986-3104
Volume / Issue / Year/ Page : 4/ 5/ 2026: Agustus/ 1105-1116



Gambar 1. Bahan-bahan dodol teromn



Gambar 2. Diagram alir pembuatan dodol terong

HASIL KEGIATAN DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Kelurahan Pengantungan, Kota Bengkulu, dengan sasaran ibu-ibu PKK. Sebanyak 30 orang diundang untuk mengikuti kegiatan, dan 17 orang hadir sebagai peserta, sehingga tingkat partisipasi

Journal : Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS (JPKI2)
Publisher : Yayasan Nuraini Ibrahim Mandiri
e-ISSN : 2986-3104
Volume / Issue / Year/ Page : 4/ 5/ 2026: Agustus/ 1105-1116

mencapai 56,67%. Kegiatan meliputi penyampaian materi, demonstrasi, praktik pembuatan dodol terong, pengemasan produk, dan evaluasi pengetahuan peserta. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah terong menjadi produk pangan yang memiliki nilai tambah dan berpotensi dikembangkan sebagai usaha rumah tangga.

Pelaksanaan Kegiatan

Tahap persiapan dilakukan dengan menyediakan bahan baku, bahan pendukung, serta peralatan yang diperlukan untuk pembuatan dodol terong. Bahan yang digunakan meliputi terong, tepung ketan, gula, santan, dan bahan tambahan sesuai formulasi yang diterapkan. Peralatan yang digunakan antara lain pisau, talenan, blender, baskom, wajan, spatula, kompor, dan perlengkapan pengemasan. Kegiatan dilanjutkan dengan penyampaian materi mengenai diversifikasi pangan, pemilihan bahan baku, proses pengolahan dodol terong, kebersihan pangan, pengemasan, dan peluang pemasaran produk. Setelah penyampaian materi, peserta mengikuti demonstrasi dan praktik langsung pembuatan dodol terong. Proses pengolahan meliputi pencucian dan pemotongan terong, penghalusan bahan, pencampuran bahan, pemasakan dan pengadukan adonan, pendinginan, serta pengemasan produk.



Gambar 3. Penyampaian materi pengolahan terong menjadi dodol

Keterabgan : 1. Pengirisan
2. Penukusan
3. Penghalusan
4. Pembuatan cairan gula
6. Pemasakan
7. Pengemasan



Journal : Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS (JPKI2)
Publisher : Yayasan Nuraini Ibrahim Mandiri
e-ISSN : 2986-3104
Volume / Issue / Year/ Page : 4/ 5/ 2026: Agustus/ 1105-1116

Gambar 4. Penyampaian materi

Hasil Produk Dodol Terong

Hasil praktik berupa dodol terong yang telah melalui proses pemasakan, pendinginan, pemotongan, dan pengemasan. Berdasarkan pengamatan selama kegiatan, produk memiliki tekstur kenyal dan cita rasa manis dengan karakteristik rasa terong yang lebih samar dibandingkan dengan terong segar. Pengamatan tersebut memberikan gambaran awal mengenai potensi terong sebagai bahan baku produk pangan olahan. Meskipun produk berhasil dibuat dan dikemas, mutu serta kelayakan produk belum dapat disimpulkan secara menyeluruh tanpa pengujian yang terukur. Oleh karena itu, penilaian lebih lanjut diperlukan untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen, karakteristik organoleptik, dan daya simpan produk.



Gambar 5. Produk dodol terong hasil kegiatan pengabdian

Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Pesert

Evaluasi pengetahuan dilakukan melalui perbandingan nilai rata-rata *pre-test* dan *post-test*. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa nilai rata-rata *pre-test* sebesar 58% meningkat menjadi 86% pada *post-test*. Dengan demikian, terjadi peningkatan sebesar 28 poin persentase setelah peserta mengikuti kegiatan penyuluhan dan pelatihan. Tingkat partisipasi kegiatan mencapai 56,67%, yaitu 17 peserta hadir dari 30 orang yang diundang. Hasil tersebut menunjukkan bahwa sebagian peserta yang diundang mengikuti kegiatan pengabdian. Sementara itu, peserta yang hadir memperoleh penjelasan dan kesempatan untuk mengikuti praktik pengolahan dodol terong. Dari aspek keterampilan, peserta mengikuti tahapan pengolahan mulai dari persiapan bahan hingga pengemasan. Namun, karena belum tersedia hasil penilaian keterampilan

Journal : Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS (JPKI2)
Publisher : Yayasan Nuraini Ibrahim Mandiri
e-ISSN : 2986-3104
Volume / Issue / Year/ Page : 4/ 5/ 2026: Agustus/ 1105-1116

menggunakan lembar observasi dengan skor terukur, peningkatan keterampilan belum dapat dinyatakan dalam bentuk persentase. Evaluasi lanjutan diperlukan untuk mengukur kemampuan peserta dalam melaksanakan setiap tahapan pengolahan secara mandiri.

Diversifikasi Terong sebagai Produk Pangan Olahan

Pengolahan terong menjadi dodol merupakan salah satu bentuk diversifikasi pangan yang memperluas pemanfaatan komoditas hortikultura. Terong yang umumnya digunakan sebagai bahan masakan dapat diolah menjadi produk dengan bentuk, tekstur, dan cita rasa yang berbeda melalui pencampuran bahan dan proses pemasakan. Kegiatan ini memperkenalkan alternatif pemanfaatan terong kepada masyarakat sekaligus memberikan pengalaman praktik dalam pembuatan produk pangan olahan. Hasil kegiatan ini sejalan dengan penelitian pengabdian Viza et al. (2024) mengenai diversifikasi hasil pertanian melalui pelatihan pengolahan jagung dan terung menjadi berbagai produk pangan. Kesamaan tersebut terletak pada pemanfaatan hasil pertanian sebagai bahan baku produk olahan serta keterlibatan masyarakat dalam proses pelatihan. Dengan demikian, kegiatan pengolahan dodol terong di Kelurahan Pengantungan memiliki relevansi dengan upaya pemberdayaan masyarakat melalui diversifikasi pangan.

Peningkatan Pengetahuan Masyarakat

Peningkatan nilai rata-rata pengetahuan dari 58% menjadi 86% menunjukkan adanya perubahan hasil evaluasi sebelum dan sesudah kegiatan. Peningkatan sebesar 28 poin persentase memberikan indikasi bahwa penyuluhan dan praktik pengolahan dapat membantu peserta memahami materi yang diberikan. Materi mengenai pemilihan bahan, tahapan pengolahan, kebersihan pangan, dan pengemasan menjadi bagian penting dalam memperkenalkan proses pembuatan produk pangan olahan. Namun, perubahan nilai tersebut belum dapat dijadikan bukti bahwa seluruh peserta telah menguasai keterampilan produksi secara mandiri. Pengukuran keterampilan memerlukan instrumen tersendiri, misalnya lembar observasi yang menilai ketepatan persiapan bahan, pencampuran, pemasakan, kebersihan, dan pengemasan. Evaluasi lanjutan juga dapat dilakukan untuk mengetahui apakah pengetahuan yang diperoleh diterapkan setelah kegiatan berakhir.

Karakteristik Produk dan Kebutuhan Pengujian Mutu

Proses pemasakan dan pengadukan merupakan tahapan penting dalam pembuatan dodol karena memengaruhi kekentalan dan tekstur adonan. Penggunaan bahan baku yang layak konsumsi serta pencampuran bahan yang merata juga berperan dalam menghasilkan produk dengan karakteristik yang diharapkan. Dalam kegiatan ini, tekstur kenyal dan cita rasa manis dicatat berdasarkan pengamatan selama praktik. Akan tetapi, pengamatan tersebut belum menggantikan pengujian organoleptik secara terstruktur. Penilaian lanjutan dapat dilakukan menggunakan kuesioner yang mencakup rasa, aroma, tekstur, warna, dan penerimaan keseluruhan. Pengujian daya simpan juga diperlukan apabila produk akan dikembangkan untuk pemasaran. Dengan adanya pengujian tersebut, penilaian mutu produk dapat didasarkan pada data yang lebih objektif.

Pengemasan dan Potensi Pengembangan Usaha

Journal : Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS (JPKI2)
Publisher : Yayasan Nuraini Ibrahim Mandiri
e-ISSN : 2986-3104
Volume / Issue / Year/ Page : 4/ 5/ 2026: Agustus/ 1105-1116

Pengemasan berperan dalam melindungi produk, mempermudah penanganan, dan memberikan identitas kepada konsumen. Label yang informatif dapat membantu memperkenalkan nama produk serta memberikan informasi yang diperlukan. Namun, kemasan yang menarik belum secara otomatis membuktikan bahwa produk memiliki daya simpan yang panjang atau memenuhi seluruh persyaratan keamanan pangan. Dodol terong berpotensi dikembangkan sebagai produk usaha rumah tangga karena menghasilkan bentuk olahan yang berbeda dari bahan bakunya. Meskipun demikian, potensi tersebut masih perlu dikaji melalui analisis ekonomi. Perhitungan harga pokok produksi (HPP), penentuan harga jual, dan rasio penerimaan terhadap biaya atau *revenue-cost ratio* (R/C ratio) diperlukan untuk menilai kelayakan usaha berdasarkan data biaya dan penerimaan aktual. Analisis ekonomi dapat mencakup biaya terong, gula, tepung ketan, santan, bahan pendukung, energi, kemasan, dan tenaga kerja. Selanjutnya, total biaya produksi dibandingkan dengan jumlah produk yang dihasilkan untuk menentukan HPP per unit. Rasio R/C dihitung dengan membandingkan total penerimaan dengan total biaya produksi. Nilai R/C yang lebih besar dari satu menunjukkan bahwa penerimaan melebihi biaya berdasarkan komponen yang dihitung, tetapi kesimpulan kelayakan usaha tetap perlu mempertimbangkan kelengkapan pencatatan biaya dan kondisi pemasaran. Kegiatan pengabdian ini menghasilkan produk dodol terong dan menunjukkan peningkatan nilai rata-rata pengetahuan peserta setelah pelatihan. Hasil tersebut menjadi dasar awal untuk mengembangkan diversifikasi pangan berbasis terong di Kelurahan Pengantungan. Pendampingan lanjutan diperlukan untuk mengukur keterampilan peserta, mengevaluasi mutu produk, serta menganalisis kelayakan ekonomi agar potensi pengembangan usaha dapat dinilai secara lebih terukur.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Kelurahan Pengantungan, Kota Bengkulu, menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan terong menjadi dodol berpotensi meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai diversifikasi pangan dan pemanfaatan bahan pangan lokal. Hal ini ditunjukkan oleh peningkatan nilai rata-rata pengetahuan peserta dari 58% pada *pre-test* menjadi 86% pada *post-test*, atau meningkat sebesar 28 poin persentase. Dari 30 orang yang diundang, sebanyak 17 orang mengikuti kegiatan, dengan tingkat partisipasi sebesar 56,67%. Peserta juga mengikuti praktik pengolahan terong menjadi dodol hingga tahap pengemasan. Dengan demikian, kegiatan ini menunjukkan ketercapaian tujuan dalam meningkatkan pengetahuan peserta dan memperkenalkan alternatif pengolahan terong menjadi produk pangan bernilai tambah. Namun, peningkatan keterampilan secara kuantitatif dan kelayakan ekonomi produk masih memerlukan evaluasi lebih lanjut.

Saran

Kegiatan selanjutnya disarankan untuk melibatkan lebih banyak anggota masyarakat agar jangkauan program pemberdayaan semakin luas. Pendampingan lanjutan juga perlu dilakukan untuk mengevaluasi keterampilan peserta, menguji penerimaan dan daya simpan produk, serta menghitung harga pokok produksi dan rasio penerimaan terhadap biaya (*R/C ratio*). Selain itu, pengembangan kemasan, pemenuhan persyaratan keamanan pangan, dan strategi pemasaran perlu diperhatikan agar dodol terong berpotensi dikembangkan sebagai usaha rumah tangga yang berkelanjutan.

Journal : Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS (JPKI2)
Publisher : Yayasan Nuraini Ibrahim Mandiri
e-ISSN : 2986-3104
Volume / Issue / Year/ Page : 4/ 5/ 2026: Agustus/ 1105-1116

Pernyataan mengenai Penggunaan Kecerdasan Buatan (AI).

Para penulis menyatakan bahwa tidak ada alat kecerdasan buatan (AI) yang digunakan dalam penyusunan, penulisan, penyuntingan, atau revisi artikel ini. Seluruh bagian artikel ini disusun dan ditinjau oleh para penulis.

Konflik kepentingan

Para penulis menyatakan bahwa tidak ada konflik kepentingan yang berkaitan dengan penelitian ini dan publikasinya.

Kontribusi penulis

Neti Kesumawati bertanggung jawab atas perumusan konsep dan koordinasi penelitian ini. Seluruh penulis turut berkontribusi dalam pengumpulan data serta pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Para penulis juga turut berkontribusi dalam analisis dan interpretasi hasil, serta dalam penyusunan dan penyempurnaan naskah. Seluruh penulis telah membaca dan menyetujui versi akhir naskah ini.

Ucapan terima kasih

Para penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada para anggota PKK Desa Pengantungan atas partisipasi dan dukungan mereka selama kegiatan pengabdian masyarakat. Para penulis juga mengucapkan terima kasih atas bantuan para mahasiswa Kelompok KKN 18 yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

Adriansyah, & Yulianita, S. (2021). Analisi Pendapatan Usaha Agroindustri Dodol. Vegetasi, 2(17), 1. https://siakad.univamedan.ac.id/ojs/index.php/vegetasi/article/view/119

BPS Provinsi Bengkulu. (2024). Produksi Sayur dan Buah Provinsi Bengkulu (Vol. 26). Badan Pusat Statistik Provinsi Bengkulu.

Ihsan, T., & Derosya, V. (2024). Tinjauan Strategi Pengemasan Buah dan Sayur dalam Memerangi Food Loss dalam Rantai Pasokan Pascapanen di Indonesia. Jurnal Ilmu Lingkungan, 22(4), 1078–1087. https://doi.org/10.14710/jil.22.4.1078-1087

Lubis, R., Rukiah, Herlina, M., Sulaiman, E., & Syahfitri, J. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Peningkatan Nilai Ekonomis Terong Di Desa Suro Baru Kecamatan Ujan Mas Kabupaten Kepahiang Bengkulu. Surya Abdimas, 4(2), 70–78. http://jurnal.umpwr.ac.id/index.php/abdimas

Nazari, A. P. D., Susylowati, & Putri, E. S. (2023). Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Terung Ungu (Solanum melongena L.) dengan Pemberian Pupuk Organik Cair Kulit Pisang. Jurnal Agroekoteknologi Tropika Lembab, 5(2), 92–99. https://doi.org/10.35941/JATL

Pamukti, K. B., & Juwitaningtyas, T. (2021). Evaluasi Penerapan Prinsip-Prinsip Sanitasi Industri Dan Higiene Karyawan. Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian, 16(2), 1–12. https://doi.org/10.26623/jtphp.v16i1

Sari, P. Y. W., Chaerunnisah, I. U., Anggraheni, R. R. R., & Sucipta, I. M. D. (2024). Inovasi Pengolahan Terong Ungu: Pemberdayaan Ekonomi bagi Kelompok Tani Sejati di Desa Sumerta Kelod. ABDHI SATYA DHARMA, 2, 1–7.

Viza, R. Y., Harni, M., M, Y., & Novita, R. (2024). Diversifikasi Olahan Jagung Dan Terung Pada Kelompok Wanita Tani Satampang Baniah Jorong Tigo Alur, Nagari Batu

Journal : Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS (JPKI2)
Publisher : Yayasan Nuraini Ibrahim Mandiri
e-ISSN : 2986-3104
Volume / Issue / Year/ Page : 4/ 5/ 2026: Agustus/ 1105-1116

Balang Kecamatan Harau. Journal of Human And Education, 4(5), 1090–1097. https://jahe.or.id/index.php/jahe/index

Wulandari, Ariani, L. W., & Kresnawati, Y. (2023). Ekstraksi Kulit Terong Ungu (Solanum melongena L.) Dengan Pelarut Etanol-Asam Sitrat Sebagai Peredam Radikal Bebas. Media Farmasi Indonesia, 18(1), 1–7. https://doi.org/10.53359/mfi.v18i1.21