



**Journal of Human And Education**  
Volume 4, No. 5, Tahun 2024, pp 1090-1097  
E-ISSN 2776-5857, P-ISSN 2776-7876  
Website: <https://jahe.or.id/index.php/jahe/index>

## **Diversifikasi Olahan Jagung Dan Terung Pada Kelompok Wanita Tani Satampang Baniah Jorong Tigo Alur, Nagari Batu Balang Kecamatan Harau**

**Rivo Yulse Viza<sup>1\*</sup>, Mimi Harni<sup>2</sup>, Yenni M<sup>3</sup>, Rilma Novita<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Pangan, Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh  
Email: rivoyulse02@gmail.com<sup>1\*</sup>

### **Abstrak**

Terung dan jagung merupakan komoditas hortikultura yang berpotensi dikembangkan di Nagari Batu Balang kecamatan Harau. Namun demikian, hasil pertanian jagung dan terung tersebut belum dimaksimalkan pemanfaatannya. Kelompok Wanita tani satampang baniah cenderung langsung menjual jagung dan terung untuk memenuhi kehidupannya. Jagung dan terung yang dijual seringkali dihargai dengan sangat murah hal ini disebabkan karena jagung dan terung yang dijual tanpa pengolahan. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah: 1). Untuk memberikan solusi pada mitra dalam memanfaatkan panen jagung dan terung yang melimpah di nagari Batu Balang. 2). Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan bagi kelompok wanita tani dalam pengolahan diversifikasi produk olahan jagung dan terung guna menambah pendapatan keluarga. Hasil dari kegiatan adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan jagung dan terung dan terciptanya produk olahan berupa manisan terung, terung krispi, dodol terung, donat jagung dan stik jagung. Diharapkan produk ini dapat berpotensi menjadi peluang usaha dan memberikan motivasi agar terciptanya olahan jagung dan terung yang terbaru.

**Kata Kunci:** Satampang Baniah, Olahan, Jagung, Terung

### **Abstract**

Eggplant and corn are horticultural commodities that have the potential to be developed in Nagari Batu Balang, Harau district. However, the use of corn and eggplant agricultural products has not yet been maximized. The Satampang Baniah Women's Farming Group tends to sell corn and eggplant directly to make ends meet. Corn and eggplant that are sold are often priced very cheaply, this is because the corn and eggplant are sold without processing. The objectives of this service activity are: 1). To provide solutions to partners in utilizing the abundant corn and eggplant harvests in the Batu Balang village. 2). Increasing knowledge and skills for groups of women farmers in processing diversified processed corn and eggplant products to increase family income. The result of this activity is an increase in community knowledge and skills in processing corn and eggplant and creating processed products in the form of candied eggplant, crispy eggplant, eggplant dodol, corn donuts and corn sticks. It is hoped that this product can potentially become a business opportunity

Copyright: Rivo Yulse Viza, Mimi Harni, Yenni M, Rilma Novita

and provide motivation to create the newest corn and eggplant preparations.

**Keywords:** Satampang Baniah, Processed, Corn, Eggplant

## PENDAHULUAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat merupakan kegiatan melembaga untuk menyampaikan atau mentransfer ilmu pengetahuan dan teknologi dalam rangka meningkatkan sumber daya manusia dan memberi nilai tambah bagi masyarakat sesuai dengan potensi yang ada di daerah. Sehubungan dengan hal tersebut di atas, teknologi pangan mempunyai peranan penting dalam pengembangan penganekaragaman pangan, khususnya pemberdayaan industri pangan penghasil nilai tambah berbasis potensi pangan lokal. Ketahanan pangan yang dikembangkan berdasarkan kekuatan sumber daya lokal ini akan melahirkan kemandirian pangan.

Pada kegiatan pengabdian ini, yang menjadi mitra adalah Kelompok Wanita Tani Satampang Baniah Jorong Tigo Alur Nagari Batu Balang Kecamatan Harau Kabupaten Lima Puluh Kota. Jarak nagari ini cukup dekat dari lokasi kampus Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh. Mata pencaharian utama penduduk di daerah ini adalah pertanian. Pangan lokal yang berpotensi untuk dikembangkan di daerah ini adalah terung, jagung, buncis dan cabe. Dari survei ke daerah tersebut terlihat banyak masyarakat mengembangkan jagung dan terung. Jagung dan terung merupakan hasil pertanian yang melimpah di kecamatan harau.

Terung dan jagung merupakan komoditas hortikultura. Pada umumnya buah dan sayur banyak mengandung vitamin dan mineral tertentu khususnya provitamin A (karotenoid) dan vitamin C (asam askorbat) yang tidak dapat diproduksi oleh tubuh. Beberapa buah dan sayur juga dapat menjadi sumber karbohidrat, protein, gula, dan serat (*dietary fiber*). Pangan yang mengandung serat tinggi sangat menguntungkan karena dapat mencegah kanker kolon dan konstipasi. Namun demikian, komoditi hortikultura merupakan bahan segar yang mudah rusak (Djarkasi et al., 2018)

Jagung memiliki peran penting sebagai sumber ekonomi nasional dan merupakan komoditas komersial dalam menjaga ketahanan pangan nasional. Menurut (Mukhlisah et al., 2023) Jagung merupakan bahan pangan terpenting kedua di Indonesia setelah beras. Namun demikian, Pemanfaatan hasil pertanian jagung tersebut masih belum maksimal, dan masyarakat lebih cenderung untuk langsung menjual jagung tersebut untuk memenuhi kehidupannya. Jagung yang dijual seringkali dihargai dengan sangat murah, hal ini karena jagung dijual tanpa pengolahan (Masduki, 2019). Disisi lain jagung dapat dimanfaatkan menjadi berbagai macam aneka olahan pangan dan kerajinan tangan yang bernilai jual tinggi dan sebagai peluang usaha baru sebagai industri rumah tangga (Suwardi et al., 2019).

Pangan lokal lain yang berpotensi untuk dikembangkan adalah terung. Terung adalah jenis sayuran yang sangat populer dan disukai oleh banyak orang karena rasanya enak khususnya dijadikan sebagai bahan sayuran atau lalapan. Terung juga mengandung gizi yang cukup tinggi, terutama kandungan Vitamin A dan Fosfor (Muldiana & Rosdiana, 2017). Kelompok Wanita Tani "satampang baniah" merupakan kelompok petani wanita yang juga mengembangkan terung di jorong tigo alur nagari batu balang yang sebagian besar anggotanya menanam jenis terung ungu berbentuk bulat panjang. Apabila harga terung turun maka pendapatan yang diperoleh petani menjadi lebih sedikit bila dibandingkan dengan biaya yang dibutuhkan selama proses budidaya dan pemanenan. Menurut info dari kelompok wanita tani satampang baniah semua hasil jagung dan terung selama ini cenderung untuk dijual untuk memenuhi kehidupannya. Jagung dan terung yang dijual seringkali dihargai dengan sangat murah hal ini disebabkan karena jagung dan terung yang dijual tanpa pengolahan.

Solusi yang efektif yang dapat diterapkan untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah adanya kegiatan hilirisasi komoditas jagung dan terung dengan cara melakukan pengolahan.

Program pemberdayaan masyarakat yang dilakukan oleh program studi Teknologi Pangan pada kelompok wanita tani bertujuan memberdayakan masyarakat terutama ibu-ibu untuk melahirkan makanan yang sehat baik untuk keluarga ataupun usaha dengan cara memberikan teknologi pengolahan dibidang hasil pertanian sehingga dapat meningkatkan nilai tambah bahan yang akan menunjang pendapatan keluarga dan daerah.

## **METODE**

Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini penulis memberikan pelatihan pengolahan pangan berbasis jagung dan terung dengan metode;

1. Pendidikan masyarakat melalui penyuluhan terkait dengan pengembangan potensi pangan lokal yang bisa diolah dari wilayah setempat. Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan menggunakan media leaflet terkait potensi pangan lokal baik dari segi macam pangan lokal, manfaat, dan juga macam olahannya.
2. Memberikan pengetahuan dalam membuat olahan dari bahan dasar jagung dan terung, hingga mengemas produk yang sudah jadi.
3. Pelatihan dilakukan dengan memberikan keterampilan terkait dengan olahan pangan lokal, kemudian mengajak peserta ikut serta di dalam pelatihan pengolahan pangan berbasis jagung dan terung.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian diikuti oleh 22 orang Kelompok Wanita Tani Satampang Baniah Jorong Tigo Alur Nagari Batu Balang Kecamatan Harau Kabupaten Lima Puluh Kota. Berikut ini adalah rangkuman kegiatan pengabdian yang telah dilakukan;

1. Penyuluhan terkait dengan pengembangan potensi pangan lokal yang bisa diolah dari wilayah setempat. Materi penyuluhan terkait potensi pangan lokal baik dari segi macam pangan lokal, manfaat, dan juga macam olahan produk berbahan dasar jagung dan terung yang berasal dari lahan pertanian mereka.



Gambar 1. Penyuluhan terkait pengembangan potensi pangan lokal

2. Melakukan demonstrasi pengolahan produk-produk berbahan dasar jagung dan terung. Tim pengabdian menjelaskan bahan dan cara pengolahan produk berbahan dasar jagung dan terung. Adapun produk-produk yang akan diolah dalam kegiatan pengabdian ini adalah manisan terung, terung krispi, dodol terung, donat jagung dan stik jagung. Berikut akan diuraikan bahan dan proses pengolahan produk berbasis jagung dan terung;

## Manisan terung

Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan manisan terung adalah terung, gula pasir, air bersih, asam sitrat, garam, pewarna merah (optional), kapur sirih, vanili. Proses kerja pembuatan manisan terung sebagai berikut:

1. Terung setelah sortasi, cuci bersih dengan air mengalir
2. Terung yang telah dicuci ditusuk dengan garpu keseluruhannya, kemudian diiris tebal
3. Air disiapkan secukupnya untuk merendam terong dan larutkan kapur sirih 1/4 sdm ke dalam air tersebut aduk hingga kapur sirih larut dan tercampur. Kemudian rendam terong selama sehari. Proses perendaman terong berfungsi agar terung tidak hancur saat proses pemasakan, dan terong akan bertekstur lembut kenyal.
4. Terung dicuci sampai bersih hingga air cucian terong menjadi jernih.
5. Selanjutnya proses pembuatan karamel, panaskan wajan masukan gula pasir masak dengan api sedang tunggu hingga gula larut jadi karamel.
6. Selanjutnya jika gula sudah menjadi karamel, tambahkan air, biarkan sejenak. Lalu kembali aduk perlahan sampai karamel mencair kembali.
7. Setelah karamel mencair kembali tambahkan garam, asam sitrat, vanili dan pewarna
8. Aduk jika garamnya sudah larut baru kita masukan juga terong. Aduk hingga tercampur rata, tunggu hingga air nya mengering. Jika sudah mengering, kita angkat.
9. Jika ingin di makan pada saat proses ini sudah bisa, tapi ini belum jadi, harus di jemur selama tiga hari atau dikeringkan dengan oven. Jika menggunakan oven susun manisan terong ke dalam loyang



Gambar 2. Hasil olahan manisan terung

## Terung krispi

Pada praktek pengolahan terung krispi bahan yang digunakan terdiri atas bahan perendam terung (bawang putih, garam, ketumbar bubuk); Bahan pembalur (tepung beras, tepung tapioka, tepung terigu, garam, ketumbar, cabe, kunyit, bawang putih, bawah merah, daun jeruk, telur, air bersih); Bahan penggoreng (minyak goreng). Proses kerja pembuatan terung krispi sebagai berikut:

1. Terung disortasi dan dicuci sampai bersih
2. Terung yang sudah dicuci kemudian diiris tipis ketebalan 2 mm
3. Terung yang telah diiris langsung direndam dengan dengan bawang putih, ketumbar, garam dan biarkan 5-10 menit
4. Bahan untuk pembalur disiapkan dengan mencampurkan semua bahan di atas

5. Balur terung dengan bahan pembalur kemudian langsung digoreng dengan minyak banyak dan panas (terung terendam dalam minyak).



Gambar 3. Hasil olahan terung krispi

### **Dodol Terung**

Bahan yang digunakan dalam pembuatan dodol terung yaitu terung, tepung beras, tepung ketan, pewarna ungu, gula pasir, garam, santan kelapa tua. Proses kerja pembuatan dodol terung sebagai berikut:

1. Terung cuci bersih dengan air bersih kemudian dipotong
2. Terung yang telah dipotong kemudian dikukus sampai matang, setelah dingin dihancurkan dengan blender, proses penghancuran dapat dipercepat dengan penambahan sebahagian santan pada terung tersebut. Setelah hancur tambahkan sisa santan ke dalam hancuran terung tadi.
3. Saring hancuran terung dengan saringan, hasil saringan selanjutnya dicampur dengan bahan kering yang lain seperti tepung beras, tepung ketan, garam dan pewarna untuk warna yg lebih baik.
4. Masak sampai kental dengan diaduk terus sampai tidak lengket di wadah. Setelah kental, dinginkan dan siap untuk dibungkus



Gambar 4. Hasil olahan dodol terung

### **Donat Jagung**

Dalam praktek pembuatan donat jagung diperlukan bahan jagung, ragi instan, gula pasir, kuning telur, tepung terigu, susu bubuk, margarin, garam dan minyak untuk menggoreng. Proses kerja pembuatan dodol terung sebagai berikut:

1. Jagung yang sudah dipipil diblender dengan menambahkan air 100 ml. Bubur jagung kemudian disaring
2. Aduk terlebih dahulu bahan kering, kemudian masukkan bahan cair (bubur jagung, garam dan telur), masukkan margarin. Pengadukkan dilakukan sampai adonan menjadi kalis (10-15 menit).
3. Tutup adonan dan lakukan *proofing* di atas loyang sampai mengembang (45 menit)
4. Bagi adonan menjadi bulatan kecil dengan ukuran  $\pm$  30 gram. Bulatkan adonan sampai permukaannya halus.
5. Tutup sebentar adonan yang sudah dibulatkan.

6. Lobangi adonan kemudian tutup dan *proofing* selama 30 menit
7. Penggorengan dilakukan pada minyak panas dengan api kecil.
8. Donat yang sudah selesai digoreng lalu didinginkan, setelah dingin donat diberi toping.



Gambar 5. Hasil olahan donat jagung

### Stik Jagung

Pada praktek pembuatan stik jagung diperlukan bahan tepung terigu, tepung tapioka, bubur jagung, keju garam, baking powder, margarin, telur, minyak untuk menggoreng. Proses kerja pembuatan dodol terung sebagai berikut:

1. Jagung yang sudah dikupas, dibersihkan kemudian sisir dengan menggunakan pisau.
2. Jagung diblender sampai halus selanjutnya disaring untuk mendapatkan pati jagung
3. Tepung terigu diaduk, tapioka, garam dan keju parut serta margarin secara berurutan
4. Telur yang telah dikocok lepas ditambahkan dan adonan diaduk merata sampai kalis
5. Penggilingan dilakukan dengan alat penggiling dan pencetakan 2 – 3 mm kemudian dipotong berbentuk stick dengan panjang lebih kurang 10 cm.
6. Adonan yang telah dicetak digoreng dengan panas menggunakan api sedang.



Gambar 6. Hasil olahan stik jagung

Dari seluruh rangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam pengolahan jagung dan terung dilakukan evaluasi kegiatan agar nanti dapat diperbaiki pelatihan dan strategi pelayanan kepada masyarakat ke depannya. Berikut hasil evaluasi kegiatan :

No	Materi	Sebelum Pelatihan	Setelah Pelatihan
1	Pengetahuan terkait potensi pangan lokal baik dari segi macam pangan lokal, manfaat, dan juga macam olahan produk berbahan dasar jagung dan terung yang berasal dari lahan pertanian mitra.	Masih kurangnya pengetahuan mitra terkait potensi pangan lokal baik dari segi macam pangan lokal, manfaat, dan juga	Mitra sudah memiliki pengetahuan terkait potensi pangan lokal baik dari segi macam pangan lokal, manfaat, dan juga macam

		macam olahan produk berbahan dasar jagung dan terung yang berasal dari lahan pertanian mereka.	olahan produk berbahan dasar jagung dan terung yang berasal dari lahan pertanian mereka.
2	Pengetahuan mengenai pengolahan jagung dan terung terkait bahan dan cara pembuatannya.	Mitra belum mengetahui bahan dan cara pembuatan produk olahan berbasis jagung dan terung	Mitra sudah memiliki pengetahuan bahan dan cara pembuatan produk olahan berbasis jagung dan terung
3	Demonstrasi pengolahan produk berbahan dasar jagung dan terung (Manisan terung, dodol terung, terung krispi, donat jagung dan stik jagung)	Mitra belum terampil dalam pengolahan produk berbahan dasar jagung dan terung (Manisan terung, dodol terung, terung krispi, donat jagung dan stik jagung)	Mitra sudah terampil dalam pengolahan produk berbahan dasar jagung dan terung (Manisan terung, dodol terung, terung krispi, donat jagung dan stik jagung)

Hasil dari kegiatan pengabdian ini diharapkan kelompok wanita tani satampang baniah dapat mengatasi jagung dan terung yang tersedia, namun rendah harga jualnya di Nagari Batu Balang. Luaran yang dihasilkan yaitu mendapatkan softskill baru dalam membuat berbagai macam olahan jagung dan terung serta dapat meningkatkan perekonomian. Respon mitra dalam kegiatan pengabdian ini terlihat sangat antusias. Hal ini terlihat dari kehadiran kelompok Wanita tani dalam setiap kegiatan dan keterlibatan mitra saat demonstrasi pengolahan produk berbahan dasar jagung dan terung. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Nagari Batu Balang terlaksana sesuai dengan jadwal dan berjalan dengan lancar.

Tim pengabdian memberikan semua materi pengetahuan tentang potensi pangan lokal baik dari segi macam pangan lokal, manfaat, dan juga macam olahan produk berbahan dasar jagung dan terung yang berasal dari lahan pertanian mitra serta proses pembuatannya. Selain kegiatan pemberian materi dalam bentuk ceramah dan praktek langsung, pemateri juga memberikan modul dengan tujuan peserta bisa melakukan pembelajaran secara mandiri.

## SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang diversifikasi pengolahan jagung dan terung pada kelompok Wanita tani satampang baniah nagari Batu Balang diharapkan dapat mengatasi permasalahan rendahnya harga jagung dan terung. Diharapkan dengan adanya kegiatan ini akan muncul berbagai macam olahan jagung dan terung yang relevan bagi kelompok Wanita tani

## DAFTAR PUSTAKA

- Djarkasi, G. S. S., Sumual, M. F., & Lalujan, L. E. (2018). Penerapan Teknologi Pengolahan Manisan Buah Pada Kelompok Ibu-Ibu Wkri di Kelurahan Taas Kecamatan Tikala Kota Manado. *Jurnal LPPM Bidang Sains Dan Teknologi*, 5(2), 75–80.
- Masduki, M. (2019). Diversifikasi Inovatif Olahan Jagung Sebagai Penyokong Perekonomian Masyarakat Desa Tagungguh. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 5(1), 1–6.  
<https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v5i1.5154>

- Mukhlisah, N., Salim Syam, A., Ansar, & Mahi, F. (2023). Diversifikasi Pangan Olahan Jagung sebagai Upaya Pengembangan Agroindustri di Desa Tarowang Kabupaten Takalar. *Intisari: Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 53–58. <https://doi.org/10.58227/intisari.v1i2.45>
- Muldiana, S., & Rosdiana. (2017). Respon Tanaman Terong (*Solanum malongena* L.) terhadap Interval Pemberian Pupuk Organik Cair dengan Interval Waktu yang Berbeda. *Jurnal Agrosains*, 8(2), 155–162.
- Suwardi, D., Saputri, D. S., & Permatacita, F. (2019). Pemberdayaan Petani Jagung Orba (Orong Bawa) Melalui Pengembangan Usaha Diversifikasi Produk Olahan Jagung Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Tukar Petani. *Jurnal TAMBORA*, 3(1), 64–68. <https://doi.org/10.36761/jt.v3i1.187>