

Pembuatan Manisan Kering dari Sayuran

Hasri¹, Moh. Wijaya², Diana Eka Pratiwi³

^{1,2,3}Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Makassar

Abstrak. Kecamatan Tinggimoncong merupakan salah satu kecamatan dalam Kabupaten Gowa yang terkenal dengan industri hortikultura, industri perkebunan dan industri agrowisata, khususnya di daerah Malino, ibukota Kecamatan Tinggimoncong. Hampir 80 % dari penduduk Kecamatan Tinggimoncong berprofesi sebagai petani, utamanya petani sayuran dan perkebunan. Hasil panen yang melimpah dan umur simpan yang pendek mengakibatkan harga sayuran menjadi murah di pasaran, bahkan banyak sayuran yang terbuang karena rusak. Untuk meningkatkan nilai ekonomis sayuran di Kecamatan Tinggimoncong maka perlu dilakukan upaya untuk mengolah sayuran menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi, yaitu manisan kering. Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang dilaksanakan bertujuan untuk memberikan pelatihan dan pendampingan kepada siswa SMAN 5 Tinggimoncong dalam pengolahan sayuran menjadi manisan kering. Kegiatan PKM ini diharapkan dapat menambah pengetahuan yang bermanfaat bagi para siswa SMAN 5 Tinggimoncong, sehingga nantinya pengetahuan yang diperoleh dapat ditransfer ke seluruh anggota masyarakat Kecamatan Tinggimoncong. Dengan demikian diharapkan kegiatan PKM ini dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat, khususnya di Kecamatan Tinggimoncong. Adapun langkah – langkah yang dilaksanakan untuk mencapai tujuan dalam kegiatan ini adalah : (a) penyampaian materi mengenai cara mengolah sayuran menjadi manisan kering ; (b) praktek pembuatan manisan kering dari sayuran. Adapun hasil yang dicapai yaitu paling sedikit 75 % dari siswa SMAN 5 Tinggimoncong Kab.Gowa yang memahami dan mampu membuat manisan kering dari sayuran.

Kata kunci : sayuran, manisan kering, kecamatan Tinggimoncong

Abstract. Tinggimoncong District is one of the sub-districts in Gowa Regency which is well known for its horticulture industry, plantation industry and agro-tourism industry, especially in the Malino area, the capital of Tinggimoncong District. Nearly 80% of the residents of Tinggimoncong District work as farmers, especially vegetable and plantation farmers. Abundant harvests and short shelf life results in low prices for vegetables on the market, and many vegetables are wasted because they are damaged. To increase the economic value of vegetables in Tinggimoncong District, it is necessary to make efforts to process vegetables into products that have a higher selling value, namely dried sweets. This activities aimed to provide training and assistance to students of SMAN 5 Tinggimoncong in processing vegetables into dried sweets. It is expected to increase useful knowledge for students of SMAN 5 Tinggimoncong, so that later the knowledge gained can be transferred to all members of the community in Tinggimoncong District. Thus it is hoped that this activity can improve the welfare of the community, especially in Tinggimoncong District. The steps taken to achieve the objectives in this activity were : (a) presentation of material on how to process vegetables into dry sweets; (b) the demonstration of making dried sweets from vegetables. The results achieved were at least 75% of the students of SMAN 5 Tinggimoncong Kab. Gowa who understand and are able to make dry sweets from vegetables.

Key words : vegetables, dried sweets, Tinggimoncong District

I. PENDAHULUAN

Kabupaten Gowa merupakan salah satu Daerah Tingkat II di Provinsi Sulawesi Selatan yang terdiri dari 18 kecamatan. Potensi Kabupaten Gowa terletak pada sektor pertanian, yang memberikan kontribusi cukup besar terhadap PDRB (produk domestik regional bruto). Pekerjaan utama penduduk kabupaten yang pada tahun 2000 lalu

berpendapatan per kapita Rp 6,98 juta ini adalah bercocok tanam, dengan sub sektor pertanian tanaman pangan sebagai andalan.

Kecamatan-kecamatan yang berada di dataran tinggi seperti Parangloe, Bungaya, dan terutama Tinggimoncong merupakan sentra penghasil sayur-mayur. Sayuran yang paling banyak dibudidayakan adalah tomat, wortel, kubis, kentang dan sawi. Per

tahunnya hasil panen sayuran melebihi 5.000 ton. Sayuran pun menjadi urat nadi perekonomian warga setempat.

Kecamatan Tinggimoncong terkenal dengan industri hortikultura, industri perkebunan dan industri agrowisata, khususnya di daerah Malino, ibukota Kecamatan Tinggimoncong. Hampir 80 % dari penduduk Kecamatan Tinggimoncong berprofesi sebagai petani, utamanya petani sayuran dan perkebunan. Dengan produktivitas 1,5 ton per hektar, seorang petani sayur dapat menghasilkan rata-rata 600 kg sayuran sekali panen. Sebagian besar sayuran hasil panen dikirim ke daerah lain namun karena biaya transportasi yang cukup besar mengakibatkan banyak petani yang lebih memilih menjual sayuran hasil panen di pasar kecamatan. Hasil panen yang melimpah dan umur simpan yang pendek mengakibatkan harga sayuran menjadi murah di pasaran, bahkan banyak sayuran yang terbuang karena rusak.

Pengolahan sayuran menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Kecamatan Tinggimoncong. Salah satu cara untuk meningkatkan nilai ekonomis sayuran adalah dengan mengolah sayuran menjadi manisan kering. Manisan merupakan salah satu bentuk makanan olahan yang disukai oleh masyarakat. Pengolahan sayuran menjadi manisan kering bertujuan untuk memperpanjang umur simpan produk sayuran tanpa menggunakan bahan pengawet sintetis. Peluang bisnis manisan kering dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dan dapat memenuhi kebutuhan masyarakat akan makanan ringan yang kaya serat dan menyehatkan. Oleh karena itu pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah sayuran menjadi manisan kering perlu diberikan kepada masyarakat Kecamatan Tinggimoncong.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh tim pelaksana PKM diketahui bahwa masalah yang dihadapi oleh mitra menyangkut 2 faktor utama, yaitu :

a. Masa simpan sayuran yang pendek

Sayuran memiliki masa simpan yang pendek dikarenakan kandungan airnya yang tinggi. Hasil panen sayuran yang melimpah di Kecamatan Tinggimoncong menyebabkan menumpuknya sayuran dalam jumlah banyak hingga sehari-hari. Akhirnya sayuran menjadi busuk sehingga tidak dapat dikonsumsi lagi.

b. Harga jual sayuran yang rendah

Hasil panen sayuran yang melimpah di Kecamatan Tinggimoncong juga menyebabkan sebagian besar petani lebih memilih menjual hasil panen sayuran dengan harga rendah untuk menghindari kerugian akibat pembusukan sayuran apabila disimpan terlalu lama

II. METODE YANG DIGUNAKAN

- Memberikan pelatihan secara teoritis tentang pembuatan manisan kering dari sayuran dan kelebihan manisan kering dibandingkan manisan basah
- Memberikan bimbingan dalam pembuatan manisan kering dari sayuran
- Memberikan bimbingan dalam hal pengemasan manisan

III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

Kegiatan PKM Pembuatan Manisan Kering dari Sayuran dilaksanakan secara daring melalui *platform Zoom* dengan peserta siswa SMAN 5 Tinggimoncong Kab.Gowa sebanyak 34 orang. Seluruh kegiatan dilaksanakan secara daring, mengingat kondisi pandemi Covid-19 yang tidak memungkinkan untuk pelaksanaan kegiatan dengan tatap muka.

Adapun langkah-langkah kegiatan PKM yang telah dilakukan dijabarkan sebagai berikut :

- Sosialisasi program, hal ini diperlukan anggota masyarakat lain selain siswa SMAN 5 Tinggimoncong akan turut terlibat dalam aktivitas pendampingan, serta secara langsung turut berperan untuk mencapai keberhasilan kegiatan.
- Rencana tindakan, rincian aktivitas pembinaan disampaikan secara detail kepada mitra, karena

setiap langkah pembinaan membutuhkan partisipasi mitra.

3. Penyampaian materi dan diskusi tentang metode pembuatan dan pengemasan manisan sayuran.
4. Praktek pembuatan manisan kering dari sayuran.
 - Pembuatan manisan wortel



- Pembuatan manisan cabai merah



- Pembuatan manisan terong



- Pembuatan manisan tomat



5. Praktek pengemasan manisan sayuran



Diskusi mengenai kualitas produk manisan sayuran yang dihasilkan dan kemungkinan perbaikan dan pengembangan dalam produksi

IV. KESIMPULAN

Setelah melaksanakan kegiatan PKM Pembuatan Manisan Kering dari Sayuran di SMAN 5 Kec. Tinggimoncong Kab. Gowa dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut :

- a. Para peserta sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini. Hal ini terlihat dari jumlah siswa

SMAN 5 Tinggimoncong Kab.Gowa yang mengikuti kegiatan ini yaitu sebanyak 34 orang.

- b. Setelah tim pelaksana melakukan observasi dan evaluasi diketahui bahwa lebih dari 75 % peserta yang telah mampu membuat manisan kering dari sayuran serta mengemasnya dengan higienis dan menarik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Rektor UNM atas arahan dan pembinaanya selama proses kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat berlangsung. Demikian pula ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNM dan pihak SMAN 5 Tinggimoncong Kab.Gowa, yang telah memberi fasilitas, melakukan monitoring, dan mengevaluasi kegiatan PKM hingga selesai.

DAFTAR PUSTAKA

- Efendi, M.R., Nurhayati, Jaya, J.D. 2016. Optimasi Pembuatan Kurto (Kurma Tomat), *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. Vol. 3 No.1. pp : 37-41.
- Fatah, M.A., Bachtiar, Y.2004, *Membuat Aneka Manisan Buah*. Yogyakarta : Agomedia Pustaka.
- Febriyanti, N., Wiharto, M., Lahming. 2018. Pengaruh Lama Pengeringan dan Berbagai Jenis Gula terhadap Kualitas Manisan Tomat (*Lycopersium esculentum*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol 4. pp : 86-94.
- Ruslan, M.2017. *Petanian Kabupaen Gowa*.www.sulseltotravel.blogspot.com. Diakses tanggal 17 Februari 2020.