

Pendampingan Produksi dan Pengemasan Sayuran Pasca Panen Sebagai Strategi Pendorong Perekonomian Petani Precet

Achmad Naschicuddin¹, Heni Widayani², Ria Dhea N.K³

¹ Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, UIN Maulana Malik Ibrahim Malang

^{2,3}Program Studi Matematika, UIN Maulana Malik Ibrahim Malang)

nashichuddin@gmail.com, heniwidayani@mat.uin-malang.ac.id, riadhea@mat.uin-malang.ac.id

Info Artikel

Riwayat Artikel:

Diterima: Februari 2022

Direvisi: Februari 2022

Diterbitkan: Maret 2022

Keywords:

Frozen Vegetables
Community Services
Dusun Precet

ABSTRACT

The impact of Covid-19 pandemic has made vegetable farmers suffer losses due to hampered distribution of fresh vegetables. Fresh vegetables that have been harvested but not immediately processed will easily wilt which will reduce the selling value. This phenomenon occurs in many vegetable plantation areas, one of which is in the Dusun Precet. Vegetable farming products are a source of livelihood for the people of Dusun Precet who mostly work as vegetable farmers. The main problem for vegetable farmers is that the price of vegetables is cheap at harvest time, so that farmers experience losses. Post-harvest vegetable processing and packaging training is one solution that can be done to overcome this problem. Processing and packaging of fresh vegetables is expected to make harvested vegetables last longer and local vegetables can be marketed more widely. In addition, team from UIN Maulana Malik Ibrahim Malang also provide socialization regarding the nutrient of frozen vegetables as still same as the fresh one if packaged properly and correctly. This program is expected to be able to encourage the economy of the people in Dusun Precet in the future.

Copyright © 2022 JRCE.
All rights reserved.

Korespondensi:

Heni Widayani,
UIN Maulana Malik Ibrahim Malang,
Jl. Gajayana No. 50 Malang, Jawa Timur, Indonesia 65144
heniwidayani@mat.uin-malang.ac.id

1. PENDAHULUAN

Sayuran merupakan sumber nutrisi lengkap bagi tubuh manusia dan dapat diolah dengan berbagai macam cara seperti dimakan mentah, ditumis, direbus maupun dikukus. Beberapa sayuran memiliki kandungan antioksidan, oleh sebab itu sayuran sangat penting dalam konsumsi kita sehari-hari. Namun, sayuran juga dapat mengandung virus jika cara mencuci dan penyajiannya tidak tepat. Apalagi pada masa pandemi Covid-19 membuat kita sebagai masyarakat yang mengkonsumsi sayuran juga perlu berhati-hati dalam mengkonsumsi sayuran yang dibeli di pasar.

Beberapa negara maju telah menerapkan sistem sayuran segar yang dikemas baik beku maupun sayuran segar serta telah disetrilkan. Namun, tidak mengurangi nutrisi dalam sayuran tersebut. Sayuran yang dikemas memudahkan masyarakat untuk mengkonsumsi tanpa khawatir tertular virus dan dijamin kebersihannya. Selain itu, lebih menghemat waktu dan biaya apabila menggunakan sayuran segar yang dikemas dalam bentuk yang menarik.

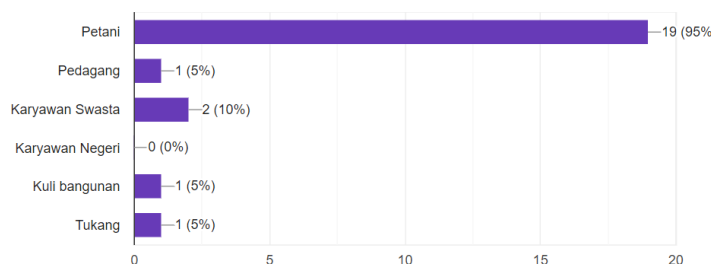
Di tengah pandemi virus Covid-19 beberapa industri seperti industri pertanian juga ikut terdampak, terutama para petani sayur. Sumbersekar merupakan salah satu desa dari sepuluh desa yang berada di Kecamatan Dau Kabupaten Malang yang memiliki empat dusun salah satunya Precet. Di dusun ini memiliki sejumlah petani muda yang dapat didorong mengembangkan *skill* memasarkan produk panennya serta meningkatkan perekonomian.

Semenjak adanya pandemi ini merugi karena sayuran yang mereka jual membusuk sehingga berpengaruh pada pendapatan mereka yang menurun.

Kegiatan *Community Development* dapat digunakan sebagai sarana membangkitkan para petani sayur untuk memproduksi dan mendistribusikan hasil panen mereka agar tidak merugi. Hasil panen tersebut didistribusikan dengan beberapa cara yaitu cara pemasaran serta dengan mengemas sayuran mereka supaya menarik minat konsumen apalagi karena adanya pandemi virus Covid-19 membuat konsumen lebih selektif dalam membeli sayur tanpa khawatir tertular virus. Selain itu, mendukung petani sayur agar hasil panen yang diproduksi tidak cepat membusuk namun nutrisinya tetap terjaga.

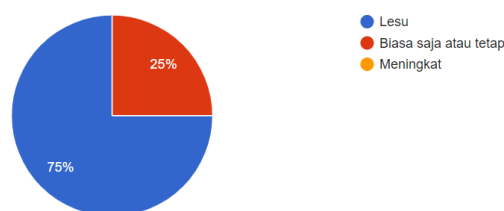
2. METODE PENELITIAN

Sumbersekar merupakan salah satu desa dari sepuluh desa yang berada di Kecamatan Dau Kabupaten Malang. Desa Sumbersekar memiliki empat dusun salah satunya Precet. Mata pencaharian warga dusun tersebut yaitu pertanian, peternakan, perikanan dan perkebunan. Dusun Precet merupakan salah satu daerah yang sejumlah penduduknya bekerja sebagai petani sayur. Hal ini diperkuat pula dari hasil kuisisioner di Gambar 1 terkait mayoritas pekerjaan warga Dusun Precet. Kuisisioner disebarakan melakukan google form pada tanggal 30-31 Juli 2020 dan diisi oleh 20 responden yang tinggal di Dusun Precet Sumbersekar. Namun, akibat pandemi virus Covid-19 membuat beberapa petani sayur merugi. Akibatnya beberapa diantara mereka membagikan sayur secara gratis kepada pengguna jalan [5]. Dampaknya hasil panen mereka membusuk sebelum di jual ke pasar karena sepi pembeli. Jika kondisi ini berlangsung lama maka akan meruntuhkan perekonomian di daerah tersebut walaupun sudah diumumkan kondisi “*New Normal*” namun membuat masyarakat takut jika membeli sayur sembarangan.



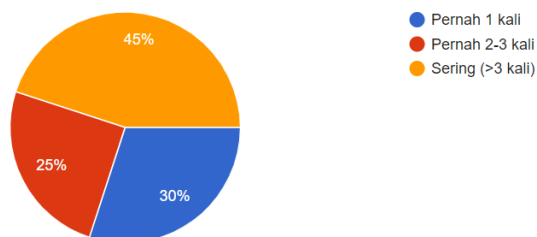
Gambar 1. Pekerjaan mayoritas warga Dusun Precet

Hasil panen dari petani masih dipasarkan secara tradisional yaitu memasarkan di pasar terdekat seperti di pasar tradisional. Namun, adanya pandemi virus Covid-19 ini sejumlah pasar tradisional ditutup secara berkala. Sehingga, pendapatan petani maupun pedagang otomatis menurun drastis. Beberapa sayuran yang tidak tahan lama membusuk sebelum dipasarkan.

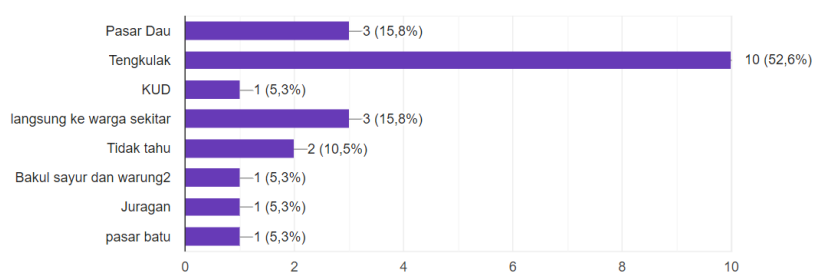


Gambar 2. Kondisi perekonomian Dusun Precet saat pandemi

Sebelum melakukan kegiatan pengabdian, kami terlebih dahulu menyebarkan kuisisioner pada warga Precet untuk melihat kondisi objek dampingan. Sebanyak 75% responden menyatakan bahwa kondisi perekonomian Dusun Precet saat pandemi COVID 19 mengalami kelesuan. Hal ini disebabkan karena pekerjaan mayoritas warga adalah petani (95%) sehingga kondisi pandemi menyebabkan distribusi sayur hasil panen tidak berjalan dengan baik. Distribusi sayur yang biasanya dilakukan oleh tengkulak (52,6%) dan Pasar Dau (15,8%) menjadi terhambat.

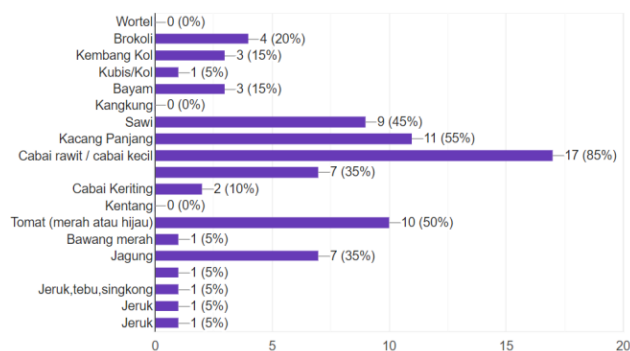


Gambar 3. Intensitas petani membagikan hasil panen secara cuma-cuma kepada warga



Gambar 4. Target pemasaran sayur dari Dusun Precet

Diversifikasi produk pasca panen dari sayuran juga belum optimal, sehingga petani lebih cenderung membagikan sayuran ke warga sekitar secara cuma-cuma. Sejak pandemi COVID 19, sebanyak 45% responden menyatakan bahwa lebih dari 3 kali petani membagi-bagikan sayur gratis kepada warga sekitar. Sisanya, sebanyak 25% menyatakan petani sudah 2 kali membagikan sayur gratis dan 30% menyatakan pernah sekali petani membagikan sayur gratis. Hal ini dirangkum pada Gambar 3. Harga jual sayur yang rendah di tengkulak (Gambar 4) menyebabkan petani merugi. Hasil sayur dari Dusun Precet yang sangat beragam (Gambar 5) menjadi produk lokal unggulan dari Dusun Precet. Sayuran lokal ini harus diolah dan dikemas secara lebih efektif dan modern sehingga dapat dipasarkan lebih luas dan lebih tahan lama. Hal ini tentunya akan meningkatkan perekonomian petani Dusun Precet secara khusus dan dapat membantu meningkatkan supply sayuran sehat untuk masyarakat secara umum.



Gambar 5. Jenis Sayuran yang sering ditanam di Dusun Precet

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah melaksanakan studi pendahuluan dan koordinasi dengan beberapa pihak yang terkait, tim mengharapkan adanya produk sayur kemasan dari Dusun Precet yang dapat dipasarkan secara lebih luas dan lebih tahan lama. Produk ini mengandalkan sayuran segar hasil panen dari Dusun Precet yang seringkali harganya jatuh saat musim panen sehingga merugikan petani. Produk sayur dengan kemasan yang menarik dan lebih awet ini diharapkan dapat meningkatkan nilai jual dari sayuran yang ada, sehingga dapat meningkatkan perekonomian warga Precet. Tim pengabdian akan memberikan pelatihan dan pendampingan proses pengemasan produk sayur pasca panen sehingga lebih tahan lama dan lebih bernilai jual tinggi. Sasaran program ini adalah anggota petani yang ada di Desa Precet Sumbersekar maupun ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam PKK Dusun Precet.

Setelah pelaksanaan pengabdian ini, petani sayuran lokal tidak lagi bingung memasarkan produk hasil taninya, karena produk segar hasil tani dapat dikemas sehingga lebih tahan lama dan dapat dipasarkan lebih luas. Sekalipun pandemi sudah berakhir, program pengelolaan produk pasca panen ini tetap dapat berlanjut untuk memperluas pasaran sayur dari Precet Sumbersekar, Batu.

Sayuran dalam kemasan memang belum populer di Indonesia. Namun, di beberapa negara maju penyajian sayuran dalam kemasan ini sangat praktis, lebih menghemat biaya dan tentunya lebih bersih. Sayuran ini dikemas baik itu dalam bentuk yang tidak beku maupun beku tergantung dengan jenis sayurannya. Tentu saja tanpa menggunakan bahan pengawet makanan sehingga tidak mengurangi nutrisi yang ada di dalamnya. Petani maupun konsumen akan merasa sama-sama diuntungkan. Di Indonesia sendiri sayuran jenis ini masih dipandang sebelah mata karena dianggap lebih mahal dan gizinya sudah hilang. Padahal menurut para ahli gizi [6] sayuran yang dikemas nutrisinya sama saja dengan sayuran yang langsung kita beli di pasar tradisional bahkan lebih higienis. Tidak hanya itu saja lebih keuntungan lainnya adalah lebih hemat waktu dan biaya, karena kita bisa langsung mengolahnya dan menyimpannya beberapa waktu. Pengemasan ini juga ada tekniknya sehingga nutrisinya tetap terjaga. Selain itu, tidak hanya dipasarkan di pasar tradisional, namun bisa dipasarkan melalui standar *e-commerce*. Sehingga, dapat meningkatkan hasil penjualan produk.

Metode dampingan yang digunakan yaitu memberikan edukasi kepada petani sayur lokal pentingnya teknologi modern dan kreatifitas dalam memasarkan hasil panennya. Tim akan memberikan materi mengenai mengolah sayur pasca panen agar lebih awet dengan teknik blansir. Teknik memasak setengah matang ini sudah banyak digunakan untuk memproduksi produk sayuran beku di luar negeri dan juga digunakan untuk menyiapkan MPASI pada bayi. Oleh karena itu, sayuran yang diolah dipastikan layak konsumsi baik untuk dewasa, anak-anak, maupun bayi.

Setelah diberikan penjelasan mengenai teknik mengolah sayur dengan blansir, peserta akan diberikan penjelasan bagaimana mengemas sayur setengah matang tadi dengan menggunakan alat pengemas yang sudah disediakan. Proses pengemasan ini menjadi hal yang penting untuk dilakukan, karena ketika pengemasan yang dilakukan tidak sesuai langkah yang dijelaskan, dapat menyebabkan sayuran menjadi busuk dan tidak layak konsumsi walaupun disimpan di dalam lemari pendingin.

Kegiatan dilakukan pada hari Sabtu, 29 September 2020 pukul 15.30-17.00 di Balai RW Dusun Precet. Peserta workshop adalah perwakilan kader PKK Dusun Precet sejumlah 20 orang. Pembatasan jumlah peserta dan pembagian masker oleh tim pengabdian dilakukan sebagai langkah penerapan *physical distancing* agar kegiatan pengabdian tidak menjadi kluster baru penyebaran COVID 19. Selain itu, para peserta yang hadir diwajibkan untuk terlebih dahulu menggunakan *hand sanitizer* yang sudah disediakan oleh panitia di meja absensi (Gambar 6.a). Kuisisioner Pra Workshop diberikan kepada peserta untuk kemudian diisi, sehingga tim pengabdian mengetahui apakah kegiatan workshop yang nantinya akan diberikan akan memberikan banyak manfaat untuk peserta atau tidak (Gambar 6.b).



(a) Absensi

(b) Pengisian Kuisisioner

Gambar 6. Kegiatan Pra-Workshop

Kegiatan pengabdian diawali dengan Pembukaan oleh Ketua Pengabdian LP2M UIN Maulana Malik Ibrahim Malang, Bapak Dr. Saiful Mustafa yang dilanjutkan oleh Sambutan Kepala Dusun Precet. Pada akhir sesi pembukan, tim pengabdian juga menyerahkan alat pengolah dan pengemasan sayur secara simbolis kepada Ketua PKK Dusun Precet.



Gambar 7. Penyerahan Simbolis Alat Pengolah dan Pengemas Sayuran Pasca Panen

Kemudian kegiatan workshop dilanjutkan dengan pemaparan materi mengenai pengolahan dan pengemasan sayuran oleh tim pengabdian, dan dilanjutkan dengan percobaan teknik pengemasan sayuran oleh peserta workshop yang dibagi menjadi 4 kelompok.

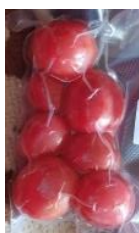


Gambar 8. Penjelasan Teknik Blansir dan proses pengemasan oleh Tim Pengabdian



Gambar 9. Pelaksanaan Workshop dengan Penerapan *Physical Distancing*

Dari hasil pendampingan diperoleh produk sayur kemasan sebagaimana Gambar 18. Untuk setiap sayuran yang diblansir memiliki perbedaan proses perebusan, dikarenakan tekstur sayuran yang berbeda-beda. Untuk sayuran jenis kacang-kacangan, perebusan setengah matang direkomendasikan selama 3 menit agar gizi dan tekstur tetap terjaga. Untuk sayuran seperti tomat dan cabai, teknik blansir dapat tidak digunakan karena jenis sayur tersebut tidak memerlukan perebusan agar tahan lama. Namun, penggunaan teknik blansir juga dapat dilakukan jika menghendaki sayuran yang lebih higienis dengan tekstur yang lebih lunak.



(a) Tomat



(b) Jagung



(c) Cabe Rawit

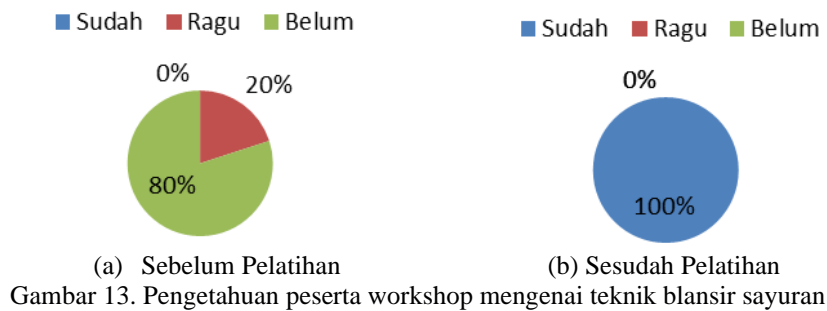


(d) Wortel dan terong ungu

Gambar 10. Produk sayuran kemasan PKK Dusun Precet Sumbersekar

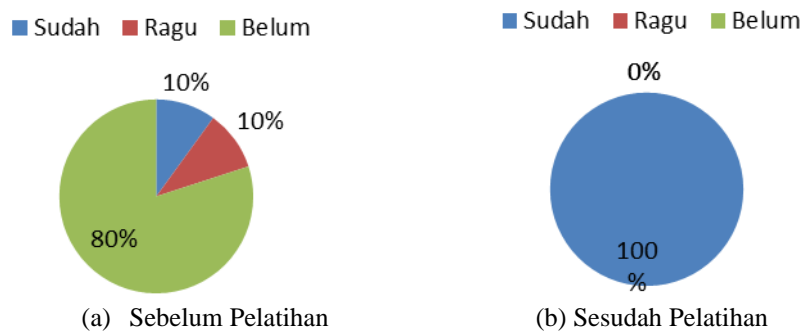
Dari kuisioner yang dibagikan sebelum dan sesudah workshop diperoleh hasil bahwa kegiatan workshop pengolahan dan pengemasan produk sayuran pasca panen ini memberikan informasi dan wawasan kepada warga. Warga yang pada saat sebelum workshop, sebanyak 90% peserta belum mengetahui tentang sayuran beku menjadi tahu (100% peserta menjadi tahu).

Pertanyaan kedua mengenai persepsi gizi dari sayuran beku dibanding sayur sehat juga ditanyakan pada angket yang dibagikan. Dari hasil kuisioner, di awal workshop 45% peserta menganggap bahwa sayur beku tidak sehat dibanding sayur segar. Persepsi ini adalah persepsi yang keliru, karena sayur beku tidak berkurang kadar gizinya walaupun dibekukan tentunya dengan proses pengolahan dan pengemasan yang benar. Setelah workshop, persepsi keliru ini dapat diluruskan di mana 60% peserta mengetahui bahwa sayur beku juga sama sehatnya dengan sayur segar, namun masih ada 40% peserta yang masih memiliki persepsi yang keliru.



Pertanyaan ketiga mengenai pengetahuan peserta workshop tentang teknik mengolah sayur yakni teknik blansir sayuran. Hanya 20% peserta yang sudah mengetahui tentang teknik blansir sayuran, sedangkan 80% sisanya belum mengetahui tentang teknik pengolahan sayur yang dapat membuat sayuran lebih tahan lama.

Pertanyaan terakhir mengenai teknik pengemasan dengan vacuum sealer. Setelah dilakukan workshop dari 80% peserta yang belum mengetahui bagaimana mengemas menggunakan alat vacuum sealer ini, menjadi seluruhnya (100%) mengetahui bagaimana cara mengemas menggunakan alat tersebut.



Motoring dilakukan sebagai bahan evaluasi keberlanjutan program pengabdian. Dari hasil monitoring tampak bahwa antusiasme warga binaan untuk melanjutkan program pengabdian cukup tinggi. Tim pengabdian optimis bahwa produk unggulan lokal Dusun Precet yakni sayur kemasan dapat terealisasi. Warga binaan juga secara mandiri melakukan uji coba terhadap ketahanan dari sayur kemasan yang dihasilkan.



Gambar 15. Pengolahan dan Pengemasan mandiri oleh warga



Gambar 16. Evaluasi dan Monitoring oleh Tim Pengabdian

4. KESIMPULAN

Pada program pengabdian ini diadakan kegiatan pendampingan untuk dapat mengolah sayuran pasca panen agar lebih tahan lama tanpa pengawet tambahan. Hal yang perlu dilakukan adalah dengan mengimplementasikan teknik blansir pada sayuran yang akan dikemas. Teknik blansir ini menjadikan sayuran lebih higienis dan lebih awet secara alami. Hasil pengolahan sayur berupa sayuran setengah matang juga memudahkan konsumen dalam mengolah di tahap selanjutnya. Kemudian, setelah teknik blansir selesai dilakukan, diperlukan pengemasan sayuran dengan menerapkan konsep vakum. Hal ini penting mengingat oksigen atau udara dapat mengoksidasi sayur sehingga menjadi cepat busuk. Lebih lanjut, dengan proses vakum ini, sayuran yang telah divakum dapat disimpan di lemari pendingin untuk waktu yang relatif lebih lama (hingga 1-2 bulan).

Dari program pengabdian yang telah dilakukan, warga binaan telah mendapatkan informasi mengenai cara mengolah dan mengemas sayuran agar lebih tahan lama. Produk sayur kemasan yang dihasilkan pun sudah layak untuk dipasarkan walaupun diperlukan pendampingan mengenai cara pemasaran yang digunakan yaitu dengan *e-marketing* maupun secara *offline*. Diharapkan dengan cara ini mengurangi kerugian petani sayur lokal karena adanya pandemi dan megedukasi petani supaya lebih kreatif dalam memasarkan produknya. Sehingga, nantinya memiliki *value* yang tinggi di mata masyarakat.

5. UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LP2M) Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, Kelompok PKK Dusun Precet, Desa Sumbersekar, Kabupaten Malang, Ketua PKK Dusun Precet serta Kepala Dusun Precet yang telah mendukung serangkaian kegiatan pengabdian masyarakat ini

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Fang Chen Ling, Lie Ting. 2006. "Assesment of Internet Marketing and Competitive Strategies for Leisure Farming Industry in Taiwan." *Journal of American Academy of Business* 8 (2): 296-300.
- [2] Gohary, Hatem El. 2010. "E-Marketing- A literature Review from a Small Businesses Persepective." *United State of America : International Journal of Bussines and Social Science* 1: 214-244.
- [3] Widiyati, S, Listyani, T., Fatati, M. Strategi Penguatan Kelembagaan Dan Usaha Koperasi. *Prosiding Sentrinov (Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif)*, [S.l.], v. 1, n. 1, p. 503-515, nov. 2015. ISSN 2477-2097.
- [4] Dea Tio Mareta dan Shofia Nur. Pengemasan Produk Sayuran Dengan Bahan Kemasan Plastik Pada Penyimpanan Suhu Ruang Dan Suhu Dingin. *MEDIAGRO, VOL. 7. NO 1, 2011: HAL 26 - 40*
- [5] <https://bisnis.tempo.co/read/1343112/viral-petani-bagikan-sayur-gratis-di-jalan-ini-kata-kementan>
- [6] Laurin, <https://thedinnerdaily.com/frozen-or-fresh-its-not-what-you-might-think/>
- [7] <https://suryamalang.tribunnews.com/2017/03/21/inilah-penyebab-kud-dau-merosot-dan-tidak-bisa-gaji-karyawan-selama-10-bulan>
- [8] <https://suryamalang.tribunnews.com/2017/03/21/dulu-kud-dau-pernah-raih-penghargaan-sebagai-koperasi-terbaik-tapi-sekarang>. Diakses tanggal 12 Desember 2020