

Pembuatan Nugget Terong sebagai Alternatif Olahan Hasil Pertanian Pada KWT Mawar Kota Banjarbaru

Making Eggplant Nuggets as an Alternative to Processed Agricultural Products in KWT Mawar, Banjarbaru City

Putriana Salman^{1*}, Tino Kemal Fattah², Muhammad Syahid Pebriadi³
^{1,2,3}Politeknik Negeri Banjarmasin

Email: putrianasalman@poliban.ac.id¹, tino@poliban.ac.id², m.syahid@poliban.ac.id³

*Corresponding author: putrianasalman@poliban.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan bercocok tanam tidak hanya dilakukan oleh pria, wanita pun mampu melakukan kegiatan pertanian. Salah satunya adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) Mawar Kota Banjarbaru melalui program Pekarangan Pangan Lestari (P2L). Berdasarkan hasil observasi, selama ini hasil pertanian yang diperoleh langsung dijual atau dikonsumsi sendiri saja, terkadang tidak habis terjual dan dikonsumsi sehingga terbuang sia-sia karena umur simpan yang pendek. Oleh karena itu, diperlukan suatu kegiatan pelatihan untuk anggota KWT agar dapat mengolah hasil pertaniannya dengan baik. Tujuan dari pelaksanaan kegiatan ini yaitu untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengolah hasil pertanian serta menghitung harga pokok produksi nugget terong yang diolah. Metode yang digunakan yaitu pemberian materi dan tutorial pembuatan nugget terong. Hasil dari kegiatan ini yaitu peserta dapat membuat nugget terong secara mandiri di rumah dan berdasarkan hasil pretest dan posttest menunjukkan peningkatan pemahaman tentang menghitung harga pokok produksi, dari yang sebelum pemberian materi rata-rata nilai sebesar 49.94 dan setelah pemberian materi meningkat menjadi 76,79. Untuk keberlanjutan program, kegiatan pembuatan nugget terong ini diharapkan terus berlanjut agar dapat menambah penghasilan keluarga.

Kata Kunci: nugget terong; olahan hasil pertanian; KWT mawar

ABSTRACT

Farming activities are not only carried out by men, women are also able to carry out agricultural activities. One of them is the Mawar Women Farmers Group (KWT) in Banjarbaru City through the Sustainable Food Yard program. Based on the results of observations, so far the agricultural products obtained are directly sold or consumed alone, sometimes they are not sold out and consumed so that they are wasted due to a short shelf life. Therefore, a training activity is needed for KWT members so they can process their agricultural products properly. The purpose of implementing this activity is to increase the knowledge and skills of partners in processing agricultural products and calculating the cost of goods manufactured of processed eggplant nuggets. The method used the provision of material and tutorials for making eggplant nuggets. The result of this activity was that participants were able to make eggplant nuggets independently at home and based on the results of the pretest and posttest showed an increased understanding of calculating the cost of goods manufactured, from 49.94 to 76.79 average value. For the sustainability of the program, it is hoped that the activity of making eggplant nuggets will continue so that it can increase family income.

Keywords: eggplant nugget; processed agricultural products; KWT Mawar

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu sektor yang memberikan kontribusi terhadap perekonomian nasional. Jumlah UMKM yang ada di Indonesia sudah lebih dari 65 juta unit dan berkontribusi terhadap pendapatan domestik bruto (PDB) nasional mencapai kisaran 60,5% (Kementerian Koperasi dan UMKM, 2022). Selain itu, untuk tingkat penyerapan tenaga kerja juga tinggi yaitu sekitar 97% dan mampu bertahan serta pulih dengan baik di tengah krisis yang terjadi (Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian, 2022). UMKM bergerak di berbagai sektor ekonomi salah satunya adalah sektor pertanian (Darwanto et al., 2018).

Kelompok Wanita Tani (KWT) Mawar merupakan salah satu kelompok usaha dibidang pertanian yang ada di Kalimantan Selatan, khususnya Kota Banjarbaru. Awal berdirinya pada tahun 2017, KWT Mawar hanya beranggotakan 13 orang dan pernah memiliki anggota sebanyak 33 orang. Tetapi saat ini, anggota yang aktif hanya berjumlah sekitar 22 orang saja, anggota lainnya memiliki kesibukan lain, sehingga tidak bisa mengikuti kegiatan rutin yang dilakukan oleh KWT Mawar.



Gambar 1: Lahan pertanian KWT Mawar

KWT Mawar ini di bawah naungan Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan (DKP3) Kota Banjarbaru dalam program Pekarangan Pangan Lestari (P2L). Pekarangan pangan lestari merupakan kegiatan yang dilaksanakan oleh kelompok masyarakat yang secara bersama-sama memanfaatkan lahan pekarangan sebagai sumber pangan secara berkelanjutan (Dinas Ketahanan Pangan Pematang, 2021). KWT Mawar juga pernah mendapatkan bantuan sebanyak 3 kali dari DKP3 Kota Banjarbaru untuk mengembangkan lahan pertaniannya dan pernah meraih juara 2 dalam lomba P2L se Kalimantan Selatan.



Gambar 2: Tanaman terong milik KWT Mawar

Kegiatan usaha KWT Mawar yaitu menanam berbagai macam tanaman hortikultura, diantaranya sayur, buah, tanaman hias/bunga, dan tanaman obat. Jika hasil panen tidak habis terjual, maka akan dikonsumsi sendiri. Permasalahan yang terjadi yaitu banyak hasil panen yang tidak habis terjual dan busuk, sehingga terbuang sia-sia, sedangkan para anggota KWT Mawar belum memiliki keterampilan yang baik dalam mengolah hasil pertanian ataupun melakukan inovasi produk.

Berdasarkan wawancara dengan ketua KWT Mawar, Ibu Suprihatin menjelaskan bahwa hasil panen yang sering melimpah adalah terong dan selama ini para anggotanya belum mengolah hasil panen dengan maksimal. Ketua KWT Mawar juga berharap agar anggotanya memiliki keterampilan dalam mengolah hasil panennya. Mengolah hasil panen menjadi produk baru merupakan sebuah inovasi.

Inovasi dalam suatu produk pertanian memang diperlukan karena dapat meningkatkan nilai jual dan meningkatkan kesejahteraan pelaku usahanya. Semakin tinggi tingkat inovasi produk maka kinerja UMKM mengalami peningkatan pula (Kalil & Aenurohman, 2020). Inovasi dalam usaha pertanian meliputi 2 hal yaitu meningkatkan kualitas tanaman dan penanganan setelah panen (Supriyadi, 2022). Salah satu

penanganan pasca panen adalah mengolah hasil pertanian menjadi produk baru.

Tim pengabdian kepada masyarakat prodi D3 Akuntansi Politeknik Negeri Banjarmasin mengadakan pelatihan pembuatan nugget yang berbahan dasar dari terong ungu. Bagi masyarakat, nugget merupakan produk pangan cepat saji dan dianggap praktis (Suwitari et al., 2018). Oleh karena itu, *frozen food* banyak digemari diberbagai kalangan masyarakat. Di sisi lain, pembuatan nugget terong ini adalah salah satu upaya untuk memperpanjang masa simpan terong. Nugget dalam keadaan beku dengan suhu freezer -18°C atau lebih rendah dapat bertahan 1-3 bulan (Fauziyah, 2021).

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan para anggota KWT Mawar dalam mengolah hasil pertanian. Tidak hanya pelatihan pembuatan nugget terong saja, tetapi juga diberikan pengetahuan tentang penentuan harga jual produk tersebut. Nugget terong yang telah diolah dapat dibekukan, sehingga menjadi *frozen food*. Kegiatan ini penting dilakukan karena beberapa hal, yaitu meningkatkan nilai tambah produk pertanian, menambah variasi pangan, mengurangi bahan pangan (terong) yang terbuang karena cepat busuk, dan mendorong pertanian berkelanjutan.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu metode sosial kemasyarakatan. Metode ini dilakukan dengan cara pendekatan ke masyarakat, khususnya mitra pengabdian yang dituju (Suryawati & Irawati, 2022). Mitra dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu Kelompok Wanita Tani (KWT) Mawar Kota Banjarbaru. Metode kegiatan yang dilakukan dalam 2 tahapan, yaitu:

1. Tahap Persiapan

Pada tahap ini, tim mengunjungi lokasi mitra untuk mendiskusikan permasalahan yang dihadapi, dan tim memberikan solusi-solusi yang dilakukan. Selain itu, didiskusikan pula waktu, tempat dan teknis pelaksanaan kegiatan agar berjalan secara kondusif, efektif, dan efisien.



Gambar 3: Tim berkunjung ke lokasi mitra



Gambar 4: Persiapan Kegiatan

2. Tahap Pelaksanaan

Pada tahap ini, ada 2 rangkaian kegiatan yang dilakukan yaitu:

a. Metode Ceramah (Penyampaian materi)
Materi yang disampaikan oleh narasumber tentang pembuatan nugget terong.

b. Metode Tutorial

Pada kegiatan ini peserta diberikan tutorial tentang pembuatan nugget terong.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan baru bagi anggota KWT Mawar Kota Banjarbaru untuk mengolah hasil pertanian. Para peserta sangat antusias mengikuti kegiatan ini, terlihat dari banyaknya peserta yang hadir. Peserta yang hadir berjumlah 29 orang, diantaranya Kepala Balai Penyuluh Pertanian (BPP) Liang Anggang, para penyuluh pertanian Kota Banjarbaru, dan anggota KWT Mawar. Narasumber dalam kegiatan ini yaitu Ibu Putriana Salman.

Adapun hasil yang sudah dicapai dalam kegiatan ini yaitu:

1. Pemberian materi oleh Narasumber.

Materi yang disampaikan adalah tentang hasil pertanian, berbagai macam olahan

hasil pertanian, dan manfaat mengolah hasil panen bagi kesejahteraan keluarga.



Gambar 5: Penyampaian materi tentang olahan hasil pertanian

Narasumber juga memberikan pengetahuan tentang perhitungan harga pokok produksi (HPP) secara sederhana, yang akan menjadi dasar penentuan harga jual dan besaran keuntungan yang diinginkan. Olahan hasil pertanian yang dibuat yaitu nugget terong.



Gambar 6: Penyampaian materi tentang perhitungan HPP

Perhitungan harga pokok produksi meliputi 3 biaya yang dibebankan, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung (BTKL), dan biaya overhead pabrik (BOP) (Mulyadi, 2015). Perhitungan harga pokok produksi

yang disimulasikan sesuai dengan komposisi bahan dan harga yang dipraktekkan dalam kegiatan ini. Berikut ini adalah tabel biaya yang dibebankan:

Tabel 1: Perhitungan Biaya Bahan Baku

Bahan	Qty	Harga (Rp)
Terong Ungu	2 buah	6.000
Wortel	½ buah	1.000
Telur	1 butir	2.000
Tepung Terigu	200 gr	2.000
Daun bawang	1 batang	1.000
Seledri	2 batang	1.000
Bumbu dapur	1 paket	3.000
Tepung panir	100 gr	1.500
Jumlah Biaya Bahan Baku		17.500

Tabel 2: Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)

Nama	satuan	Upah	Total Upah (Rp)
-	-	-	-
Jumlah BTKL			0

Berdasarkan tabel 2, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp0.-, hal tersebut disebabkan karena KWT Mawar belum memiliki tenaga kerja dalam proses produksinya. Selama ini KWT Mawar hanya menjual hasil panennya secara langsung, tanpa diolah terlebih dahulu. Meskipun demikian, telah disampaikan bahwa jika memiliki tenaga kerja, maka upah tenaga kerjanya harus dimasukkan sebagai komponen dalam perhitungan harga pokok produksi.

Pada tabel 3, disajikan perhitungan biaya overhead pabrik sebagai berikut:

Tabel 3: Perhitungan Biaya Overhead Pabrik (BOP)

Biaya	Qty	Harga Satuan	Total Harga (Rp)
Angkut	1x	5.000	5.000
Antar	1x	5.000	5.000
Kemasan	3	1.000	3.000
Gas	1x	7.000	7.000
Jumlah BOP			20.000

Berdasarkan tabel 1, 2 dan 3 maka dapat dihitung harga pokok produksinya. Perhitungan harga pokok produksi disajikan pada tabel 4 berikut ini:

Tabel 4: Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP)

Nama Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya Bahan Baku	17.500
Biaya Tenaga Kerja	0
Biaya Overhead Pabrik	20.000
JUMLAH HPP	37.500

Untuk 1 kali produksi, jumlah produk yang dihasilkan sekitar ±750gr dengan harga pokok produksi sebesar Rp37.500. Nugget terong yang telah diolah dapat dibagi menjadi 3 kemasan plastik ukuran 250gr, sehingga HPP per kemasan 250gr sebesar Rp12.500.

Dari hasil perhitungan harga pokok produksi tersebut, dapat ditentukan harga jual dan keuntungan yang diinginkan. Jika keuntungan yang ingin diperoleh 50% dari HPP maka:

$$\begin{aligned}
 \text{Keuntungan} &= \text{HPP kemasan} \times 50\% \\
 &= \text{Rp}12.500 \times 50\% \\
 &= \text{Rp}6.250
 \end{aligned}$$

Maka, harga jual nugget terong untuk 1 kemasan 250gr yaitu Rp18.750 (Rp12.500 + Rp6.250).

2. Pembuatan nugget terong

Pembuatan nugget terong langsung dipraktikkan oleh narasumber dan peserta ikut membantu dalam pembuatannya. Nugget terong ini sangat mudah dibuat. Bahan dan alat yang digunakan pun tidak asing dan mudah didapat. Pada praktek pembuatannya, tim telah menyediakan alat dan bahan yang digunakan.

Secara umum proses pembuatan nugget terong adalah sebagai berikut:

- a. Mengupas dan memotong bahan baku; Pada proses ini, peserta kegiatan membagi tugas untuk mengupas dan memotong terong, wortel, daun bawang dan seledri agar proses pembuatannya lebih cepat.



Gambar 7. Narasumber memberikan arahan pembuatan nugget terong



Gambar 8: Proses pemotongan bahan nugget terong

- b. Pencampuran bahan; pada proses ini, salah satu peserta melakukan pencampuran bahan baku yang telah disiapkan sebelumnya.



Gambar 9: Proses pencampuran bahan

- c. Pengukusan adonan; setelah semua bahan dicampur, selanjutnya dilakukan pengukusan dengan kisaran waktu selama 25-30 menit.



Gambar 10. Proses pengukusan

- d. Pendinginan; setelah adonan nugget dikukus, selanjutnya dilakukan proses pendinginan, agar nugget tidak hancur ketika dipotong. Proses ini diperlukan waktu selama $\pm 60-75$ menit.
- e. *Finishing*; pada tahap ini adonan nugget yang telah dingin dipotong-potong sesuai selera, kemudian dilapisi dengan tepung panir.



Gambar 11. Proses melapisi nugget dengan tepung panir



Gambar 12. Nugget terong yang siap dikemas

Melalui program yang telah diberikan ke mitra, diharapkan dapat diadopsi dengan baik dan berkelanjutan. Dengan begitu, mitra memiliki kemampuan untuk meningkatkan kualitas dan nilai dari produk yang mereka jual. Menurut Widadi et al. (2022) Kegiatan

pelatihan perhitungan harga pokok produksi juga dapat meningkatkan kemampuan berpikir mitra dalam mencermati dan mengalokasikan komponen biaya produksi yang digunakan untuk menentukan harga jual. Hasil dari kegiatan ini diharapkan KWT Mawar dapat berperan sebagai pelopor inovasi produk pertanian bagi KWT lain yang ada di wilayah Kota Banjarbaru.

Evaluasi Dan Keberlanjutan Program

Berdasarkan hasil evaluasi, kegiatan ini berhasil dilaksanakan dengan baik dan lancar, serta anggota KWT Mawar berhasil membuat nugget terong secara mandiri di rumah. Hal tersebut dapat terlihat dari gambar 13 dan 14 berikut:



Gambar 13. Adonan nugget terong olahan KWT Mawar



Gambar 14. Nugget terong olahan KWT Mawar

Untuk mengetahui sejauh mana pemahaman peserta terkait perhitungan harga pokok produksi, dilakukan pretest dan post test. Soal tes meliputi pengetahuan perhitungan biaya bahan baku, perhitungan biaya tenaga kerja langsung (BTKL), perhitungan biaya overhead pabrik (BOP), dan perhitungan harga pokok produksi (HPP). Hasil tes dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Skor Pretes dan Postes

Item	Biaya Bahan Baku	Biaya tenaga kerja langsung	Biaya overhead pabrik	Harga Pokok Produksi
Rerata skor pretes	47,04	49,99	48,12	49,94
Rerata skor postes	73,60	71,21	70,71	76,79

Terlihat pada tabel 5 di atas, adanya perbedaan pengetahuan peserta sebelum dan sesudah kegiatan. Ada peningkatan pemahaman setelah pemberian materi dari narasumber. Untuk nilai pengklasifikasian dan perhitungan biaya bahan baku, setelah

diberikan materi didapat rata-rata sebesar 73,60, nilai pengklasifikasian dan perhitungan biaya tenaga kerja langsung memiliki rata-rata sebesar 71,21, nilai pengklasifikasian dan perhitungan biaya overhead pabrik memiliki rata-rata sebesar 70,71, dan nilai perhitungan harga pokok produksi memiliki rata-rata sebesar 76,79. Dari angka tersebut, tim menyimpulkan bahwa hasil yang diperoleh menunjukkan nilai yang cukup baik.

Terkait dengan keberlanjutan program, tim pengabdian berharap kegiatan ini dapat terus berkelanjutan di masa depan karena modal materi yang sedikit dan bahan-bahan untuk membuat nugget terong ini sangat mudah didapat, serta alat yang digunakan pun sangat sederhana. Diharapkan pula KWT Mawar mampu memproduksi dan menjual nugget terongnya secara konsisten, sehingga bisa menambah pendapatan keluarga.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diselenggarakan oleh Tim Dosen dari prodi D3 Akuntansi Politeknik Negeri Banjarmasin. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 28 Juni 2022 yang bertempat di lokasi mitra Jl. Griya Asri, Landasan Ulin, Kota Banjarbaru. Pelaksanaan pembuatan nugget terong ini adalah sebagai upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengolah hasil pertanian. Tidak hanya itu saja, mitra juga

dibekali pengetahuan tentang perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar penentuan harga jual.

Kegiatan ini berjalan dengan baik tanpa ada kendala yang signifikan. Dari hasil evaluasi, mitra mampu mengolah terong menjadi nugget secara mandiri, dan sebagian besar memahami serta dapat menghitung harga pokok produksi untuk menentukan harga jual. Diharapkan kegiatan pembuatan nugget terong ini terus berlanjut agar dapat menambah penghasilan keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

- Darwanto, Toto, R. S., & Setiawan, A. H. 2018. Pengembangan Produksi Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) Sektor Pertanian berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Rekomendasi (Riset Ekonomi Manajemen)*, 1(2). <https://doi.org/10.31002/rn.v1i2.710>
- Fauziah, R. 2021. *Punya Frozen Food? Bisa Disimpan Berapa Lama?* <https://linisehat.com/punya-frozen-food-bisa-disimpan-berapa-lama/>
- Kalil, & Aenurohman, E. A. 2020. Dampak Kreativitas Dan Inovasi Produk Terhadap Kinerja Ukm Di Kota Semarang. *Jurnal Penelitian Humaniora*, 21(1), 69–77. <https://doi.org/10.23917/humaniora.v21i1.8581>
- Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian. 2022. *Pengembangan UMKM menjadi Necessary Condition Untuk Mendorong Pertumbuhan Ekonomi*. <https://www.ekon.go.id/publikasi/detail/4136/pengembangan-umkm-menjadi-necessary-condition-untuk-mendorong-pertumbuhan-ekonomi#:~:text=Jakarta%2C%20Mei%202022&text=Kontribusi%20UMKM%20tercatat>

mencapai kisaran, dan bisa pulih dengan baik

- Kementerian Koperasi dan UMKM. 2022. *Perkembangan Data Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) dan Usaha Besar (UB) Tahun 2018-2019*. https://kemenkopukm.go.id/uploads/laporan/1650868533_SANDINGAN_DATA_UMKM_2018-2019.pdf
- Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya, Edisi 5*. Yogyakarta: Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN.
- Dinas Ketahanan Pangan Pematang, 2021. *Pertemuan dan Koordinasi Kegiatan P2L*. <https://dispertan.pematangkab.go.id/index.php/2021/06/21/pertemuan-dan-%0Akoordinasi-kegiatan-p2l/%0A>
- Supriyadi, D. 2022. Pelatihan Kewirausahaan Bagi Umkm Bidang Pertanian: Kreativitas Dan Inovasi Dalam Usaha Pertanian Deddy Supriyadi. *Jurnal Ilmiah Abdimas*, 3(1), 75–80.
- Suryawati, N., & Irawati, D. Y. 2022. Inovasi Dodol Buah Salak untuk Meningkatkan Kesejahteraan Petani Salak di Desa Bilaporah, Kabupaten Bangkalan. *Aksiologiya: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(4), 659–665. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.30651/aks.v6i4.12770>
- Suwitari, N. K. E., Yudiastari, N. M., & Suariani, L. 2018. PKM Pembuatan Aneka Nugget di KWT Teratai 8 dan 9 Dusun Segah Desa Asahduren Pekutatan Jembrana. *WICAKSANA, Jurnal Lingkungan & Pembangunan*, 2(2), 9–17. <https://doi.org/https://doi.org/10.22225/wicaksana.2.2.2018.9-17>
- Widadi, S., Kartika, W., Parwoto, & Syafiin, H. N. 2022. Pemberdayaan UMKM Tas Batik dan UMKM Pot Sabut Kelapa Dalam Menentukan Biaya Produksi. *Aksiologiya: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(3), 350–361. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.30651/aks.v6i3.10850>