

Penyuluhan Inovasi Pasca Panen guna meningkatkan Nilai Ekonomi Petani Melalui Pemasaran Online

Lenny Amelia¹, Aji Rohmat²

¹Teknologi Pangan, Universitas Ma'soem, Indonesia

²Sistem Informasi, Universitas Ma'soem, Indonesia

lennyamelia1985@gmail.com

Received : Sept' 2023 Revised : Nov' 2023 Accepted : Nov' 2023 Published : Nov' 2023

ABSTRACT

The purpose of this activity is to take advantage of the harvest and process it into a product that can increase added value and provide income for farmers or the community by introducing online marketing. In this case, post-harvest processing is carried out through diversification of agricultural products, which are perishable food after post-harvest namely making chili sauce. The results of this activity have a positive impact on farmers and other communities, and are enthusiastic about trying and developing the knowledge gained and practiced in order to add economic value to the efficiency of a sustainable agricultural business.

Keyword: *Chili Sauce; Innovation; Perishable Food; Post-Harvest.*

ABSTRAK

Tujuan dari kegiatan ini untuk memanfaatkan hasil panen dan diolah menjadi suatu produk yang dapat meningkatkan nilai tambah dan memberikan penghasilan bagi para petani atau masyarakatnya dengan mengenalkan pemasaran secara online. Dalam hal ini pengolahan pasca panen yang dilakukan adalah melalui diversifikasi produk pertanian yang mudah rusak setelah pasca panen, yakni pembuatan sambal. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah presentasi, penyuluhan produk, diskusi dan diakhiri dengan konsultasi pengembangan produk. Hasil dari kegiatan ini memberikan dampak yang positif bagi para petani dan masyarakat lainnya, serta minat dalam mengembangkan dan mempraktikkan langsung ilmu yang diperoleh untuk menambah nilai ekonomi efisiensi usaha pertanian yang berkelanjutan.

Kata Kunci : Kerusakan Bahan; Inovasi; Pasca Panen; Sambal.

PENDAHULUAN

Pasca panen adalah tahap dalam produksi pertanian yang mencakup semua kegiatan setelah panen tanaman. Tahap ini sangat penting karena menentukan kualitas, daya simpan, dan nilai ekonomi hasil pertanian. Beberapa kegiatan yang dilakukan pada tahap pasca panen antara lain pembersihan, pemilahan, pengemasan, dan distribusi hasil pertanian. Tujuan utama dari pasca panen adalah mempertahankan kualitas produk, mengurangi kerugian akibat kerusakan atau pembusukan, serta memperpanjang umur simpan agar produk dapat mencapai konsumen dalam kondisi yang baik. [1]

Perishable food, atau dalam bahasa Indonesia sering disebut makanan yang mudah rusak atau membusuk, adalah jenis makanan yang memiliki masa simpan terbatas dan rentan terhadap pembusukan jika tidak ditangani atau disimpan dengan benar. Makanan segar seperti sayuran, buah-buahan, produk susu, daging, ikan, dan makanan laut umumnya termasuk dalam kategori makanan yang mudah rusak. Contoh makanan yang mudah rusak antara lain bayam, tomat, daging segar, ikan, produk susu, dan buah-buahan. Untuk menjaga kualitas dan kesegaran *perishable food*, perlu dilakukan tindakan seperti penyimpanan pada suhu rendah (misalnya di dalam kulkas), pengemasan yang baik, pengolahan cepat, dan menghindari kontaminasi silang dengan bahan makanan lain atau permukaan yang tidak bersih. [2]

Pengolahan pasca panen, juga dikenal sebagai pasca panen, adalah serangkaian kegiatan yang dilakukan setelah proses panen untuk mempertahankan kualitas, meningkatkan daya simpan, dan meningkatkan nilai ekonomi hasil pertanian atau produk pertanian. Proses ini sangat penting karena dapat mengurangi kerugian akibat pembusukan atau kerusakan, serta memastikan bahwa produk pertanian mencapai konsumen dalam kondisi terbaik.

Pengolahan pasca panen produk pertanian seperti sambal adalah proses pengolahan makanan yang dilakukan setelah bahan baku atau bahan mentahnya dipanen. Sambal adalah saus atau bumbu tradisional yang populer dalam masakan Indonesia dan beberapa negara di Asia Tenggara. Sambal biasanya terbuat dari bahan-bahan segar seperti cabai, tomat, bawang, bawang putih, garam, dan kadang-kadang ditambahkan bahan tambahan seperti terasi, gula, atau asam jawa. Sambal memiliki berbagai variasi, dan setiap daerah atau kota di Indonesia mungkin memiliki resep sambal yang khas dengan rasa dan tingkat kepedasan yang berbeda-beda. [3]

Berdasarkan hasil analisis kelompok tani sayuran yang selalu menjual hasil panennya kepada pengepul dan belum memanfaatkan hasil panennya untuk diolah menjadi suatu produk yang dapat meningkatkan nilai tambah dan memberikan penghasilan bagi para petani atau masyarakatnya. Sehingga, dalam hal ini pengolahan pasca panen yang dilakukan adalah melalui diversifikasi produk pertanian yakni pembuatan sambal.

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 28 Juli 2023 di Aula SDN Puncak Raya, Desa Margaluyu Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung dengan durasi waktu selama 120 menit. Adapun materi penyuluhan yang disampaikan melalui persiapan/observasi, tahap pelaksanaan diantaranya presentasi, penyuluhan produk, diskusi dan diakhiri dengan konsultasi pengembangan produk.

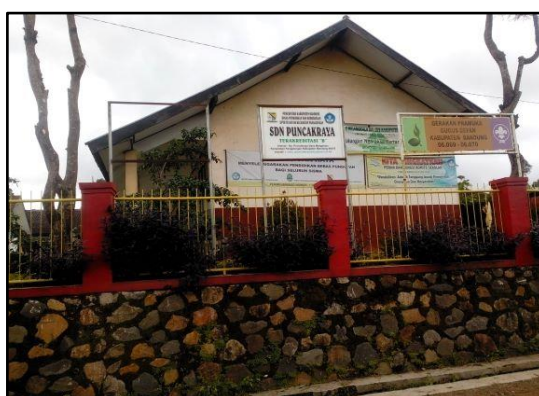
Evaluasi kegiatan dilakukan dengan cara diskusi dengan para petani dan masyarakat lainnya untuk mengetahui pengetahuan petani tentang pengolahan pasca panen. Saat kegiatan sedang berjalan, evaluasi dilakukan untuk mengetahui minat petani terhadap kegiatan yang sedang dilaksanakan dan kemampuan

petani dalam menyerap materi yang diberikan, kemudian diakhiri dengan praktik pengolahan pembuatan sambal dan implementasi terhadap aspek-aspek kuantitatif petani yang melaksanakan/menerapkan kegiatan ini. Alat dan bahan ajar yang digunakan dalam melaksanakan kegiatan yaitu peralatan dan bahan pembuatan sambal, *smartphone* dan *proyektor*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Persiapan

Tahap persiapan merupakan kegiatan observasi yang dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh informasi mengenai kendala yang dihadapi oleh para petani ketika panen dan pasca panen tiba.



Gambar 1. Lokasi Kegiatan Pengabdian

Tahap Pelaksanaan

Kegiatan dilaksanakan dalam tiga sesi, sesuai dengan hasil analisis yang ditemukan selama observasi dilapangan. Sesi satu yaitu presentasi memaparkan informasi mengenai pengetahuan penanganan pasca panen dan inovasi serta diversifikasi produk pertanian salah satunya yaitu pembuatan sambal. Sesi kedua yaitu penyuluhan pengolahan pembuatan sambal, dan diakhiri dengan sesi ketiga yaitu diskusi dan konsultasi berupa edukasi pemasaran dan implementasi aspek-aspek kuantitatif petani dalam menjalankan kegiatan ini.



Gambar 2. Kegiatan Pelaksanaan Penyuluhan



Gambar 3. Kegiatan Pelaksanaan Penyuluhan Pembuatan Sambal



Gambar 4. Peserta Penyuluhan Inovasi Pasca Panen



Gambar 5. Hasil kegiatan (Produk Sambal)

Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan, terdapat manfaat yang dapat dirasakan oleh para petani dan masyarakat sekitar, diantaranya sebagai berikut :

1. Masyarakat memperoleh ilmu pengetahuan yang sangat bermanfaat mengenai bahan-bahan makanan yang mudah rusak dan cara penanganannya sebagai

upaya menjaga kualitas bahan.

2. Masyarakat memperoleh ilmu pengetahuan yang sangat bermanfaat mengenai penanganan pasca panen dan inovasi serta diversifikasi produk pertanian guna meningkatkan nilai tambah/ekonomi masyarakat.
3. Tumbuhnya swadaya masyarakat dalam usaha diversifikasi produk pertanian, sebagai kegiatan usaha sampingan demi mendorong perbaikan pendapatan.

Selain manfaat yang dipaparkan diatas, masih banyak manfaat lainnya yang dapat dirasakan masyarakat, yakni ketertarikan untuk mengetahui pemasaran produk pertanian melalui sistem digital (*online*) dan meningkatnya kemampuan inovasi petani dalam mengembangkan sistem pertanian terpadu dan berkelanjutan.

PENUTUP

Target capain dari kegiatan pengabdian ini telah sesuai dengan apa yang diharapkan. Tingginya antusias para petani dan masyarakat lainnya terhadap penanganan pasca panen, inovasi produk pertanian dan hal utama yang tak kalah penting yaitu tumbuhnya swadaya masyarakat dalam usaha diversifikasi produk pertanian untuk mendorong perbaikan pendapatan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Saidi, I. A., Azara, R., & Yanti, E. (2021). Buku Ajar Pasca Panen dan Pengolahan Sayuran Daun. *Umsida Press*, 1-123.
- [2] Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Hortikultura (2019), Penanganan Pascapanen Sayuran, Kementerian Pertanian.
- [3] Pengolahan Aneka Sambal (2013) [tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Pengolaha Aneka Saus.pdf](http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Pengolaha_Aneka_Saus.pdf)