



Diversifikasi Olahan Terong Di Kelompok Aisyiyah Cabang Banguntapan Selatan

Diversification Of Eggplant-Based Products In The Aisyiyah Banguntapan Selatan Branch Group

Dewi Amrih¹ Afnita Nur Amalina² Lana Santika Nadia³ Suharman⁴ Linda Dwi Yuni Rustanti⁵ Ibnu Rosyadi⁶

^{1,2,3,4,5,6} Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas PGRI Yogyakarta

*Email: dewi_amrih@upy.ac.id

Abstrak

Aisyiyah adalah sebuah gerakan perempuan organisasi masyarakat Muhammadiyah yang memiliki amal usaha yang bergerak di berbagai bidang yaitu: pendidikan, kesehatan, kesejahteraan sosial, ekonomi dan pemberdayaan masyarakat. Aisyiyah Banguntapan Selatan merupakan salah satu Cabang organisasi Aisyiyah yang ada di Kecamatan Banguntapan, kabupaten Bantul, Yogyakarta. Aisyiyah Cabang Banguntapan Selatan saat ini fokus pada peningkatan kemampuan ekonomi perempuan di bidang home Industry terutama pengolahan bahan lokal yang tidak tahan lama. Salah satu bahan lokal yang tidak banyak diminati sebagai ide usaha yaitu keripik terong. Pengabdian Masyarakat ini bertujuan untuk menambah pengetahuan Kelompok Aisyiyah Cabang Banguntapan Selatan mengenai diversifikasi olahan terong yang nantinya dapat menjadi alternatif ide usaha. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan diantaranya penyuluhan tentang nilai gizi terong dan diversifikasi olahan terong. Selain itu, tim pengabdi juga melakukan kegiatan pelatihan pembuatan keripik terong dan pengemasannya. Dari kegiatan pengabdian ini, mitra mampu memilih bahan baku yang berkualitas dan mampu mengolah produk keripik terong dengan kemasan yang sesuai sehingga dapat meningkatkan kulitas dan umur simpan keripik terong yang dihasilkan. Dengan demikian diharapkan menjadi alternatif olahan untuk ide usaha dan meningkatkan perekonomian kelompok Aisyiyah Cabang Banguntapan Selatan.

Kata Kunci: Keripik Terong; Diversifikasi; Aisyiyah; Banguntapan Selatan

Abstract

Aisyiyah is a women's movement of Muhammadiyah community organizations that has charitable efforts engaged in various fields, namely: education, health, social welfare, economics and community empowerment. Aisyiyah Banguntapan Selatan is one of the Aisyiyah organization branches in Banguntapan District, Bantul Regency, Yogyakarta. Aisyiyah Banguntapan Selatan Branch currently focuses on improving women's economic capabilities in the home industry sector, especially the processing of local materials that do not last long. One local material that is not widely sought after as a business idea is eggplant chips. This Community Service aims to increase the knowledge of the Aisyiyah Banguntapan Selatan Branch Group regarding the diversification of eggplant processing which can later become an alternative business idea. Community service activities carried out include counseling on the nutritional value of eggplant and diversification of eggplant processing. In addition, the community service team also conducted training activities on making eggplant chips and their packaging. From this community service activity, partners are able to select quality raw materials and are able to process eggplant chips products with appropriate packaging so as to improve the quality and shelf life of the eggplant chips produced. This is expected to provide an alternative processing business idea and boost the economy of the Aisyiyah South Banguntapan Branch.

Keywords: Eggplant Chips; Diversification; Aisyiyah; South Banguntapan

Submitted: 21-10-2025, Revision: 08-12-2025, Accepted: 18-12-2025

PENDAHULUAN

Aisyiyah merupakan gerakan perempuan dalam organisasi Muhammadiyah yang memiliki peran strategis dalam pemberdayaan perempuan Indonesia. Dengan jaringan yang tersebar di tingkat wilayah, daerah, cabang dan ranting (Nurhidayah, Syukri, Rifqi, & Rama, 2024). Aisyiah tidak hanya bergerak di bidang pendidikan, kesehatan, sosial, tetapi juga aktif mendorong kemandirian ekonomi perempuan melalui berbagai program pemberdayaan (Diwanti, Andriyani, & Herawati, 2019). Penguatan ekonomi ini menjadi perhatian penting karena peningkatan martabat perempuan sangat bergantung pada kemampuan ekonomi yang memadai (Handayani & Rosmilawati, 2019).

Dalam upaya penguatan ekonomi dan martabat perempuan, Aisyiah Cabang Banguntapan Selatan berupaya mengembangkan usaha rumahan berbasis bahan lokal. Pendekatan ini relevan karena banyak sumber bahan pangan lokal yang melimpah di wilayah Kecamatan Banguntapan, Kabupaten Bantul, namun cepat rusak dan belum dimanfaatkan sebagai produk bernilai ekonomi tinggi. Salah satu bahan pangan lokal tersebut adalah terong.

Terong adalah tanaman tumpang sari yang biasanya dijadikan selingan pada sebagian lahan yang petani tanam (Alhadi, 2018). Hal ini dikarenakan harga terong dipasaran yang tidak stabil. Para petani dan umumnya masyarakat banyak yang tidak mengetahui tentang manfaat dan kandungan yang terdapat pada terong untuk kesehatan karena terong termasuk buah yang kaya akan vitamin dan mineral. Keripik terong diharapkan menjadi produk olahan alternatif masyarakat (Faizin & Saputro, 2020). Dengan demikian nantinya akan membawa dampak positif bagi petani dan anggota Aisyiyah Cabang Banguntapan Selatan.

Berdasarkan hasil diskusi dengan mitra dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut:

1. Permasalahan Produksi

Terong memiliki umur simpan yang pendek sehingga belum dimanfaatkan secara optimal. Minimnya inovasi pengolahan membuat terong hanya digunakan sebagai sayuran segar, sedangkan banyak peluang untuk meningkatkan nilai tambah dan juga dapat memberikan peluang usaha bagi anggota Aisyiah seperti menjadi keripik terong (Faizin & Saputro, 2020).

2. Permasalahan Pengemasan

Mitra masih memiliki keterbatasan dalam memilih jenis kemasan yang tepat untuk menjaga mutu produk, meningkatkan daya tarik, serta memperpanjang umur simpan.

Identifikasi masalah tersebut menunjukkan bahwa belum maksimal dalam pemanfaatan potensi lokal akibat keterbatasan kemampuan teknis produksi dan pengemasan. Kegiatan pengabdian ini diperlukan untuk memperkuat kapasitas mitra dan mendorong pengembangan produk yang bernilai ekonomi lebih tinggi. Kontribusi spesifik kegiatan pengabdian mencakup penguatan kemampuan teknis pengolahan terong, pembukaan peluang usaha baru berbasis produk olahan, peningkatan potensi pendapatan melalui nilai tambah produk, serta penguatan praktik pengemasan agar produk lebih kompetitif dan siap dipasarkan melalui jaringan komunitas Aisyiyah.

Kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat menjadi langkah awal untuk memperkuat kemandirian ekonomi anggota Aisyiyah Cabang Banguntapan Selatan melalui pemanfaatan bahan pangan lokal yang sebelumnya belum dimanfaatkan secara maksimal menjadi sumber usaha.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan metode penyuluhan, pelatihan, workshop, dan pendampingan berbasis partisipatif. Seluruh rangkaian kegiatan disusun secara sistematis melalui tiga tahapan utama, yaitu prak-kegiatan, kegiatan inti, dan evaluasi.

1. Pra-Kegiatan : Identifikasi Permasalahan

Tahap ini dilakukan sebelum penyusunan proposal melalui diskusi dua arah antara tim pengabdian dan kelompok Aisyiyah Cabang Banguntapan Selatan. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa mitra memiliki keterbatasan dalam pemanfaatan terong sebagai bahan baku olahan, dan pemilihan serta penerapan teknik pengemasan yang sesuai. Berdasarkan temuan tersebut, tim dan mitra meyepakati fokus kegiatan pada peningkatan kemampuan pengolahan terong dan penguatan pengetahuan tentang pengemasan produk.

2. Kegiatan Inti

Kegiatan ini terdiri dari beberapa tahapan terstruktur dan melibatkan dua mahasiswa yang membantu segala persiapan kegiatan, dokumentasi, dan asistensi selama praktik berlangsung. Kegiatan inti ini meliputi:

a. Penyuluhan

Penyuluhan dilakukan untuk memberikan pemahaman dasar mengenai kandungan gizi dan manfaat terong, potensi diversifikasi produk berbahand asar terong, dan pentingnya sanitasi dan higienitas dalam proses pengolahan pangan. Penyuluhan ini disampaikan dengan pendekatan partisipatif untuk melibatkan mitra secara aktif

b. Pelatihan dan Workshop Pengolahan Produk

Kegiatan ini bertujuan meningkatkan keterampilan teknis mitra dalam mengolah terong menjadi produk bernilai tambah. Bentuk kegiatan meliputi FGD mengenai pemilihan bahan baku berkualitas, workshop pembuatan produk, seperti keripik terong, dan penerapan prinsip sanitasi dan higienitas selama proses produksi. Tim pengabdian memberikan demosntrasi langsung dan membimbing praktik pembuatan produk hingga mitra dapat melakukan secara mandiri.

c. Workshop Pengemasan Produk

Workshop ini fokus pada pemilihan jenis kemasan yang tepat, teknik pengemasan yang menjaga mutu dan memperpanjang umur simpan, dan desain kemasan sederhana untuk meningkatkan daya tarik dan daya jual. Workshop pengemasan dirancang untuk menjawab permasalahan mitra terkait kurangnya pengetahuan tentang pengemasan produk.

d. Pendampingan

Setelah kegiatan pelatihan selesai, tim melakukan pendampingan terhadap mitra untuk memastikan kemampuan mengulang proses produksi, konsistensi mutu produk, dan kemampuan menerapkan teknik pengemasan pengemasan secara benar.

3. Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk menilai peningkatan pengetahuan mitra setelah penyuluhan, keterampilan produksi dan pengemasan setelah workshop, dan kesiapan mitra dalam memproduksi dan memasarkan produk secara mandiri. Evaluasi dilakukan melalui observasi, diskusi dan umpan balik langsung dari peserta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian yang dirancang merupakan tindak lanjut dari hasil diskusi dengan mitra, yaitu kelompok Aisyiyah Cabang Banguntapan Selatan. Pada diskusi tersebut, mitra menyampaikan ketidaksesuaian keterampilan dalam mengolah komoditas lokal, khususnya terong, menjadi produk pangan yang memiliki nilai tambah dan berpotensi dikomersialisasikan. Mitra juga belum memiliki standar pengemasan dan strategi pemasaran sederhana untuk meningkatkan daya tarik produk. Oleh karena itu, seluruh rangkaian kegiatan dirancang untuk menjawab kebutuhan tersebut sesuai kepkaram tim pengusul di bidang teknologi pangan dan pengembangan usaha berbasis komoditas lokal.

Kegiatan pengabdian diikuti oleh 20 peserta dari Departemen Kewirausahaan Kelompok Aisyiyah Cabang Banguntapan Selatan. Kegiatan pertama adalah penyuluhan mengenai kandungan gizi terong, potensi ekonominya, serta peluang diversifikasi produk menjadi keripik terong. Penyuluhan ini tidak hanya bersifat informatif, tetapi juga menjadi dasar bagi peserta untuk memahami bahwa komoditas lokal berpotensi diolah menjadi produk bernilai tambah. Selanjutnya juga dilaksanakan penyuluhan tentang cara pengemasan produk keripik terong agar lebih menarik dan dapat mendapatkan banyak konsumen. Selama kegiatan penyuluhan ini, banyak peserta yang antusias bertanya terkait materi yang diberikan dan peluang pemasaran serta variasi produk. Dokumentasi kegiatan penyuluhan disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan Pengolahan Terong Dan Pengemasan Keripik Terong

Setelah kegiatan penyuluhan, dilakukan pelatihan praktik pembuatan keripik terong dengan teknik pengolahan sederhana yang dapat diterapkan oleh kelompok mitra. Pelatihan ini secara langsung menjawab kendala mitra dalam kurangnya keterampilan teknis pengolahan. Selama praktik, 20 peserta dibagi menjadi 4 kelompok kecil sehingga proses pendampingan lebih optimal. Dari pelatihan tersebut dihasilkan sekitar 4 – 5 kg keripik terong siap konsumsi. Pendampingan dilakukan oleh tim pengabdi bersama 2 mahasiswa.

Tahap berikutnya adalah pendampingan pegemasan dan pelabelan. Kegiatan ini sangat penting karena sebelumnya mitra belum memiliki standar pengemasan yang menarik dan layak jual. Produk hasil pelatihan kemudian dikemas menggunakan standing pouch PP dan diberi label sederhana. Peserta juga menyampaikan bahwa standar pengemasan yang baru memberikan gambaran lebih jelas tentang cara meningkatkan nilai jual produk. Kegiatan penlatihan disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Keripik Terong

Partisipasi mitra terlibat penuh mulai dari penyediaan SDM, tempat kegiatan, bahan baku terong, hingga peralatan yang digunakan. Keterlibatan aktif ini menunjukkan bahwa mitra memiliki motivasi yang kuat untuk mengembangkan produk olahan terong sebagai peluang usaha baru. Selain itu, kegiatan ini memberikan dampak awal berupa munculnya wacana internal kelompok untuk membentuk unit usaha sederhana yang berfokus pada pengolahan komoditas lokal.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini memberikan kontribusi nyata bagi mitra, antara lain peningkatan kapasitas pengetahuan, keterampilan produksi, serta pemahaman tentang aspek pengemasan dan pemasaran. Pengetahuan yang diperoleh juga memperkuat keyakinan kelompok untuk memulai usaha keripik terong sebagai salah satu alternatif peningkatan ekonomi anggota.

Sebagai tindak lanjut keberlanjutan program, tim pengabdi merekomendasikan beberapa langkah, yaitu :

1. Pengembangan variasi rasa keripik terong agar lebih kompetitif,
2. Pelatihan lanjutan mengenai pencatatan keuangan usaha kecil,
3. Pendampingan pemasaran melalui media sosial,
4. Pembentukan kelompok usaha bersama sebagai wadah produksi, dan
5. Penjajakan kerja sama distribusi dengan toko kelontong atau UMKM sekitar Banguntapan Selatan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, dapat disimpulkan bahwa program ini berhasil meningkatkan kapasitas mitra, yaitu Kelompok Aisyiyah Cabang Banguntapan Selatan, baik dari aspek pengetahuan, keterampilan, maupun kesiapan dalam pengembangan usaha, yaitu :

1. Terjadi peningkatan pengetahuan peserta mengenai kandungan gizi terong serta peluang pemanfaatannya sebagai bahan baku produk bernilai ekonomi.
2. Melalui pelatihan dan praktik langsung, peserta menunjukkan peningkatan keterampilan teknis dalam proses pengolahan terong menjadi keripik serta teknik pengemasan yang lebih higienis dan menarik.
3. Kombinasi penyuluhan dan pelatihan tersebut mendorong mitra memiliki keyakinan dan kesiapan lebih baik untuk mengembangkan produk keripik terong sebagai peluang usaha baru di lingkungan kelompok.

Secara jangka panjang, kegiatan ini berpotensi memberikan dampak ekonomi positif, terutama melalui peluang peningkatan pendapatan anggota kelompok serta

berkembangnya inovasi produk olahan terong di wilayah Banguntapan Selatan. Selain itu, terbentuknya keterampilan dasar pengolahan dan pengemasan dapat menguatkan kapasitas kelompok dalam membangun unit usaha bersama yang berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alhadi, B. (2018). PENGARUH JARAK TANAM DAN MULSA ORGANIK TERHADAP PERTUMBUHAN DAN HASIL TANAMAN TERUNG (*Solanum melongena L.*). *Jurnal Warta*.
- Diwanti, D. P., Andriyani, E., & Herawati, R. S. (2019). Pemberdayaan Perempuan Melalui Bina Usaha Ekonomi Keluarga ‘Aisyiyah (BUEKA). *NUSANTARA : Jurnal Ilmu Pengetahuan Sosial*.
- Faizin, M., & Saputro, D. A. (2020). KERIPIK TERONG SEBAGAI ALTERNATIF OLAHAN HASIL PERTANIAN DUSUN PONDOK, SENDANG, JAMBON, PONOROGO. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Katulistiwa*, 79-87.
- Handayani, I. T., & Rosmilawati, S. (2019). PERAN PEREMPUAN MUHAMMADIYAH DALAM KEPEMIMPINAN DAN POLITIK DI KALIMANTAN TENGAH. *Pencerah Publik*, 32-42.
- Nurhidayah, A., Syukri, R. A., Rifqi, F., & Rama, B. (2024). PERAN MUHAMMADIYAH DALAM PEMBERDAYAAN PEREMPUAN. *Jurnal Riset dan Evaluasi Pendidikan*, 341-347.