

Peningkatan Keterampilan Kelompok Tani Melalui Pelatihan Olahan Kreatif Hasil Tani

Sitti Marlina^{1*}, Andi Fatmayanti², Hastuti Hastuti³

^{1,2,3}Universitas Patempo

*Corresponding author, e-mail: linalangit@gmail.com.

Abstrak

Permasalahan yang dihadapi mitra adalah kurangnya keterampilan pengolahan hasil pertanian terumata cabe, kentang, dan ubi jalar. Hasil tani yang melimpah ketika musim panen tidak mampu diserap seluruhnya oleh pasar sehingga banyak hasil panen yang terbuang dan membusuk. Metode yang ditawarkan untuk mengatasi persoalan tersebut adalah dengan melaksanakan pelatihan peningkatan keterampilan kelompok tani melalui pelatihan olahan kreatif hasil tani. Olahan kreatif yang dimaksud adalah mengolah cabai menjadi sambel, serta kentang, ubi jalar, dan wortel menjadi keripik dengan memanfaatkan teknologi mesin. Pelatihan dilaksanakan sebanyak tiga pertemuan. Pertemuan pertama berjumlah 17 orang peserta, pertemuan kedua 12 orang peserta. Pada pertemuan ketiga berfokus pada evaluasi kegiatan sehingga yang ditemui hanya ketua kelompok tani. Pelatihan diawali dengan kegiatan sosialisasi, praktek langsung, evaluasi. Untuk mengukur keberhasilan kegiatan digunakan observasi dan wawancara. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan keterampilan pengolahan hasil pertanian berupa pembuatan sambel dan keripik, serta penguasaan pemanfaatan teknologi mesin dalam produksi.

Kata Kunci: Hasil Tani; Kelompok Tani; Olahan Kreatif.

Abstract

The problem faced by partners is a lack of skills in processing agricultural products, especially chilies, potatoes, and sweet potatoes. The abundant harvest during the harvest season is not fully absorbed by the market, resulting in much of the harvest being wasted and rotting. The method offered to address this problem is to provide training to improve the skills of farmer groups through creative processing of agricultural products. The creative processing in question involves processing chilies into chili sauce, and potatoes, sweet potatoes, and carrots into chips using machine technology. The training was conducted over three meetings. The first meeting had 17 participants, and the second meeting had 12 participants. The third meeting focused on activity evaluation, so only the head of the farmer group was interviewed. The training began with outreach activities, hands-on practice, and evaluation. Observations and interviews were used to measure the success of the activities. The training results showed improved agricultural processing skills in the form of chili sauce and chips, as well as mastery of the use of machine technology in production.

Keywords: Agricultural Products; Creative Processing; Farmer Group.

How to Cite: Marlina, S., Fatmayanti, A. & Hastuti, H. (2025). Peningkatan Keterampilan Kelompok Tani Melalui Pelatihan Olahan Kreatif Hasil Tani. *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 7(4), 1088-1096.



This is an open access article distributed under the Creative Commons Share-Alike 4.0 International License. If you remix, transform, or build upon the material, you must distribute your contributions under the same license as the original. ©2025 by author.

Pendahuluan

Pertanian mempunyai peranan penting dalam kehidupan manusia karena berfungsi sebagai penyedia pangan, pakan untuk ternak, dan bioenergi. Peran pertanian sangat strategis dalam mendukung perekonomian nasional, terutama mewujudkan ketahanan pangan, peningkatan daya saing, penyerapan tenaga kerja dan penanggulangan kemiskinan. Pertanian Indonesia selama ini menjadi penopang pertumbuhan ekonomi yang positif, bahkan pada Januari 2024 ekspor pertanian mengalami kenaikan sebesar 5,32% dibandingkan bulan sebelumnya dan meningkat 0,11% dibandingkan tahun sebelumnya. Kenaikan ini terjadi pada saat sektor-sektor non migas lainnya menurun. Jumlah kontribusinya pun cukup besar yakni sebesar 374 dollar AS (Kementerian Pertanian, 2023).

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) Penduduk Indonesia masih dominan bekerja di sektor pertanian dengan pangsa pasar tenaga kerja sebesar 38,14 juta orang pada Februari 2023 atau 27,52% dari jumlah tenaga kerja Indonesia seluruhnya yang berjumlah 138.63 juta orang. Jika dibandingkan dengan bulan Februari Tahun 2022 sebesar 37,84 juta orang, maka angka tersebut mengalami peningkatan sebesar 0,79% atau sebanyak 298 ribu jiwa. Tenaga kerja tersebut tersebar ke dalam empat subsektor yaitu di subsektor tanaman pangan, hortikultura, perkebunan dan peternakan (Gokomodo, 2023).

Pertanian sendiri merupakan sektor yang memiliki potensi besar, hal ini ditunjukkan dengan peningkatan Nilai Tukar Petani (NTP) per Januari 2024 sebesar 118,27 atau 0,43% dibanding bulan sebelumnya. Sementara Nilai Tukar Usaha Rumah Tangga Pertanian (NTURP) sebesar 120,03 atau naik 0,28% (BPS, 2024).



Gambar 1. Aktivitas petani di ladang Desa Erelembang

Desa Erelembang berada di Kecamatan Tombolopao, Kabupaten Gowa. Bersama Desa Kanrepia, desa Erelembang merupakan penopang persediaan sayur di beberapa kabupaten Sulawesi Selatan. Khusus pada petani sayur di Desa Erelembang, penjualan hasil panen banyak bergantung pada geliat sektor pariwisata di Kawasan Dataran Tinggi Malino. Pada masa panen, petani sayur dapat menjual hasil panennya kepada tengkulak atau menjajakannya di sepanjang pasar tradisional Malino dan beberapa lokasi strategis lainnya. Permasalahan muncul ketika hasil panen membludak adalah harga merosot turun sehingga tidak jarang para petani harus menjual hasil panen dengan harga yang sangat rendah, itupun tidak mampu menutupi modal penanaman sayur yang telah dikeluarkan. Hingga hari ini masyarakat setempat belum memiliki alternatif pengolahan sayur menjadi pangan lain yang memungkinkan nilai tambah didalamnya.

Salah satu kelembagaan petani yang ditemui di Desa Erelembang adalah Kelompok Tani yang bernama “Mitra Tani”, dibentuk pada tahun 2019 oleh Sudirman, salah satu warga desa Erelembang. Pembentukan kelompok tani ini didasarkan pada keinginan Sudirman untuk meningkatkan partisipasi petani dalam menggerakkan pembangunan pertanian di Desa Erelembang. Kelompok tani ini terdiri atas 22 orang petani dari total 700 kepala keluarga yang menghuni Desa Erelembang. Meskipun jumlah anggota petani tidak sebanding dengan besarnya populasi, sektor pertanian tetap menjadi jantung penopang perekonomian desa.

Warga Desa Erelembang memiliki keunikan tersendiri terkait dengan pengaruh investasi pariwisata terhadap kondisi sosial, ekonomi dan budaya setempat. Meskipun letaknya berdekatan dengan Kawasan Wisata Malino, warga desa mengaku menolak opsi rencana pembangunan sarana wisata sebagai fasilitas alternatif bagi pengunjung wisata Malino. Warga desa menilai rencana pembangunan lebih mengarah pada kepentingan investasi, serta privatisasi sumber daya publik atas lahan pertanian. Keinginan warga desa mandiri secara ekonomi selama masa pandemi menjadi titik justifikasi antara mitra dan tim pengusul untuk memberdayakan kelompok tani membentuk usaha mikro yang diawali dengan pengolahan hasil panen, pengemasan produk, dan pemasaran, agar Desa Erelembang dapat mandiri dalam mengelola dan memiliki kesadaran untuk menjaga keberlanjutan pembangunan pertanian dengan memanfaatkan potensi lokal.

Peningkatan keterampilan kelompok tani telah dilakukan dalam bentuk pelatihan diantaranya yang dilakukan oleh [Indriyani et al. \(2025\)](#) dengan mengolah wortel menjadi selai, [Safrizal et al. \(2022\)](#) meningkatkan nilai guna kopi dan lada dengan mengolahnya menjadi bolu kopi dan kopi lada. Pelatihan olahan kreatif hasil tani bagi Kelompok Tani “Mitra Tani” juga menyasar peningkatan keterampilan petani dalam menerapkan teknologi mesin dalam memproduksi sambel dan keripik, dengan memfasilitasi tenaga ahli dan penyerahan teknologi mesin produksi yang disaksikan oleh pemerintah setempat. Pelatihan olahan kreatif hasil tani merupakan sesuatu yang baru bagi Kelompok Tani “Mitra Tani” khususnya pengolahan keripik. Kentang dan wortel yang selama ini hanya dibuat sayur, dan ubi jalar yang hanya langsung digoreng atau direbus begitu saja, kini diolah menjadi sebuah produk kekinian yang lebih modern yaitu keripik. Keripik sayur selama ini diketahui hanya berasal dari pulau Jawa, namun kini di Desa Erelembang Kecamatan Tombolopao, Kabupaten Gowa telah terdapat keripik sayur yang diolah oleh petani setempat dengan menggunakan teknologi mesin yang canggih.

Kegiatan ini juga menawarkan inovasi dengan menggabungkan pelatihan keterampilan pengolahan kreatif berbasis hasil tani lokal sebagai upaya pemberdayaan kelompok tani. Keunggulan dari program ini adalah pendekatannya yang tidak hanya menekankan pada peningkatan produksi, tetapi juga pada penciptaan nilai tambah produk pertanian melalui pengolahan yang lebih beragam dan kreatif. Dalam hal ini, pengusul menggunakan metode pelatihan keterampilan dengan pendekatan partisipatif yang melibatkan kelompok tani secara langsung dalam proses kreatif, sehingga diharapkan dapat menghasilkan inovasi yang lebih sesuai dengan kebutuhan pasar dan meningkatkan daya saing produk olahan tani. Dengan demikian, penelitian ini berpotensi memberikan kontribusi signifikan dalam pengembangan usaha tani berbasis produk olahan kreatif yang berkelanjutan.

Metode Pelaksanaan

PkM dilaksanakan di Dusun Biringpanting Desa Erelembang Kecamatan Tompobulu Kabupaten Gowa Provinsi Sulawesi Selatan yang berlangsung selama tiga kali pertemuan. Metode pendekatan yang akan digunakan untuk menyelesaikan permasalahan mitra adalah metode pembangunan yang berkesinambungan dimana kegiatan dilakukan secara terorganisir dan dilaksanakan tahap demi tahap dimulai dari sosialisasi, pelatihan dan penerapan teknologi. Adapun bentuk evaluasi yang akan dilakukan adalah dengan memanfaatkan teknik observasi dan wawancara. Berikut uraiannya:

Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan pada awal kegiatan pengabdian yaitu tanggal 11 Agustus 2024 yang dimulai pada pukul 13.00 hingga pukul 15.00 WITA dengan peserta berjumlah 17 orang. Adapun kegiatan pada tahap sosialisasi ini berupa mengumpulkan Kelompok Tani ‘Mitra Tani’ dalam sebuah forum dan memaparkan informasi terkait kegiatan yang akan dilakukan, tujuan, manfaat, tahap kegiatan, dan jadwal kegiatan. Melalui kegiatan ini petani memperoleh gambaran mengenai produk akhir yang akan dihasilkan berupa keripik sayur dengan pengemasan yang menarik yang memanfaatkan teknologi dalam pembuatannya. Kegiatan sosialisasi diharapkan memberikan informasi yang dapat dipahami oleh mitra dan mendorong untuk melaksanakan setiap tahapan kegiatan yang telah disepakati agar tujuan dari kegiatan ini berjalan optimal. Metode yang digunakan adalah ceramah dan diskusi.

Pelatihan dan penerapan teknologi

Pelatihan dan penerapan teknologi berlangsung dua pertemuan, yaitu pada tanggal 2 November 2024 yang dimulai dimulai pukul 10.00 pagi hingga pukul 05.00 sore yang dihadiri oleh 12 orang ibu-ibu anggota kelompok tani Mitra Tani. Pada tahapan tim memberikan pelatihan pengolahan dengan menerapkan teknologi yang memudahkan produksi. Tahapan pengolahan keripik dimulai dengan pemilihan bahan baku, kemudian membersihkan bahan baku, pemotongan dengan mesin, proses penggorengan dengan mesin, penirisan minyak dengan mesin, dan pengemasan yang memanfaatkan teknologi. Kemudian pengolahan sambel dimulai dengan pemilihan bahan baku, pembersihan, pemotongan dan penghancuran dengan mesin, proses memasak, dan pengemasan terbarukan. Metode yang digunakan adalah metode *learning by doing* dengan memanfaatkan lembar observasi sebagai instrumen untuk mengukur keberhasilan kegiatan. Adapun metode *learning by doing* yang diterapkan menekankan pengalaman langsung bagi petani dalam proses pengolahan. Anggota kelompok tani terlibat secara aktif sehingga mudah mengingat dan menguasai keterampilan yang diajarkan.

Pertemuan kedua berlangsung pada tanggal 10 November 2024. Pada pertemuan ini tim melakukan wawancara dengan ketua Kelompok Tani ‘Mitra Tani’ untuk memperoleh data mengenai sejauh mana progress Kelompok Tani Mitra Tani’ dalam pengelolaan hasil pertanian cabai, kentang, ubi jalar, dan wortel.

Hasil dan Pembahasan

Hasil analisis kebutuhan di Dusun Biringpanting menunjukkan sejumlah permasalahan yang dihadapi oleh petani, terutama terkait dengan pengelolaan hasil pertanian yang masih terbatas. Hasil pertanian yang melimpah, seperti cabai, kentang, ubi jalar, dan wortel, seringkali dijual dalam bentuk mentah tanpa pengolahan lebih lanjut, sehingga nilai tambah produk tidak maksimal. Selain itu, rendahnya pengetahuan petani tentang teknik pengolahan hasil pertanian dan keterbatasan peralatan untuk mengolah produk menjadi kendala besar dalam meningkatkan kualitas dan daya saing produk di pasar. Masalah lain yang muncul adalah fluktuasi harga hasil pertanian yang cenderung turun saat musim panen, diikuti dengan banyaknya hasil pertanian yang rusak akibat melimpahnya produksi yang tidak terjual. Kondisi ini menyebabkan penghasilan petani tetap rendah, meskipun jumlah produksi tinggi. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk meningkatkan pengetahuan petani melalui pelatihan pengolahan hasil pertanian yang dapat membuka peluang pasar baru, meningkatkan pendapatan, dan mengurangi kerugian akibat pembusukan produk.

Tabel 1. Data Hasil Analisis Kebutuhan Petani Dusun Biringpanting

No	Data Hasil Analisis Kebutuhan
1.	Hasil pertanian berupa cabai, kentang, ubi jalar, dan wortel
2.	Penghasilan petani rendah
3.	Hasil pertanian dijual dalam bentuk mentah tanpa diolah terlebih dahulu
4.	Minimnya pengetahuan petani dalam teknik pengolahan hasil pertanian
5.	Minimnya peralatan untuk mengolah hasil pertanian menjadi suatu produk yang layak jual
6.	Tidak semua hasil pertanian dapat terjual
7.	Ketika musim panen harga hasil pertanian menjadi murah
8.	Banyak hasil pertanian yang akhirnya rusak karena berlimpahnya produksi ketika musim panen tiba

Sumber: Olahan Penulis

Data analisis kebutuhan yang diperoleh kemudian didiskusikan bersama untuk mencari solusi dari permasalahan yang dialami oleh petani kelompok Mitra Tani Dusun Biringpanting. Dari diskusi tersebut diperoleh keputusan bahwa perlu adanya inovasi yang dilakukan oleh petani dalam pengolahan hasil pertanian. Peningkatan nilai produk hasil pertanian perlu dilakukan, sehingga petani tidak lagi menjual hasil pertanian secara mentah namun dalam bentuk produk olahan dengan nilai jual yang lebih tinggi.

Cabai, kentang, ubi jalar, dan wortel merupakan hasil pertanian dengan jumlah produksi yang melimpah di Dusun Biringpannting, akibatnya tidak semua mampu dijual di pasaran karena harus bersaing dengan hasil pertanian di daerah lainnya. Sehingga banyak hasil pertanian yang membusuk dan rusak. Olehnya itu kegiatan PkM yang dilaksanakan meliputi pengolahan cabai menjadi sambel dan pengolahan kentang, ubi jalar, dan wortel menjadi keripik.

Pengolahan Cabai menjadi Sambel



Gambar 2. Praktik Pengolahan Cabai menjadi Sambel

Cabai termasuk dalam famili terong terongan yang disebut dengan *papper* atau *chili*. Cabai yang memiliki cita rasa yang tidak begitu pedis seperti lombok besar dan paprika termasuk dalam jenis *pepper*, sedangkan cabai yang bercitarasa lebih pedis dan berukuran kecil termasuk dalam jenis *chili* seperti cabbe rawit. Cabe rawit sendiri mengandung *capsaicin* yang dapat merangsang keluarnya endorfin yang mampu

menghilangkan rasa sakit dan memunculkan perasaan lebih sehat, serta mengandung vitamin C, vitamin B6, vitamin A, vitamin E, vitamin K, zat besi, tembaga dan kalium (Alif, 2017; Suriana, 2012). Manfaat umum cabai menurut Warisno & Dahana (2018) yaitu menghangatkan badan, salah satu sumber protein, memberikan energi, antioksidan, menurunkan kolesterol serta mengurangi resiko menderita jantung koroner, dan osteoporosis.

Pelatihan pertama yang dilakukan bersama ibu-ibu petani kelompok Mitra Tani adalah pembuatan sambel. Sambel bukanlah jenis masakan/ makanan yang baru bagi petani di kelompok Mitra Tani namun sambel menjadi inovasi bagi aktivitas kelompok Mitra Tani dalam upaya meningkatkan nilai produk hasil pertanian. Langkah-langkah pembuatan sambel yaitu (1) membersihkan tangkai dan mencuci bersih bahan-bahan yang terdiri dari tomat, cabai merah besar, cabai keriting, cabai rawit, (2) bawang merah, tomat, dan cabai diblender secara terpisah, (3) panaskan minyak di wajan, setelah panas masukkan bawang yang telah diblender, diaduk hingga harum, (4) masukkan tomat dan dimasak hingga kandungan air yang ada pada tomat habis, (5) masukkan cabai, (6) tambahkan garam, dan penyedap rasa, kemudian dimasak hingga matang dan menyatu, (7) sambel siap dihidangkan.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan diperoleh data bahwa para peserta pelatihan sudah sangat menguasai pembuatan sambel. Hal ini dikarenakan sambel merupakan jenis masakan yang cukup sering dimasak oleh ibu-ibu, selain itu peralatan yang digunakan juga sudah sering mereka gunakan.

Pengolahan Kentang, Ubi Jalar, dan Wortel menjadi Keripik



Gambar 3. Alat Pemotong Keripik, Freezer, Vacuum Frying, Spinner

Kentang, Ubi jalar, dan wortel adalah komoditi hasil pertanian yang melimpah di Dusun Biringpantin, namun kondisi tersebut justru membuat petani kewalahan karena ketidakmampuan mereka mengolah hasil pertanian yang melimpah tersebut. Selama ini petani hanya mengandalkan penjualan langsung dan hal tersebut juga tidak seimbang dengan jumlah hasil pertanian yang melimpah pada musim panen tiba, tingginya persaingan di pasaran juga menjadi salah satu penyebabnya.

Pengolahan sayur seperti kentang, dan wortel, serta ubi jalar menjadi keripik saat ini banyak dijumpai di beberapa aplikasi belanja online. Namun mayoritas asal keripik tersebut masih diproduksi di pulau Jawa. Terkhusus di Dusun Biringpangting keripik sayur masih belum familiar. Pelatihan pembuatan keripik diawali dengan (1) mencuci bersih dan mengupas kulit kentang, ubi jalar, dan wortel, (2) kentang, ubi jalar, dan wortel dipotong-potong tipis dengan alat pemotong, (3) kentang, ubi jalar, dan wortel yang telah dipotong-potong selanjutnya dimasukkan ke dalam *freezer* hingga membeku untuk mendapatkan tekstur renyah setelah melalui proses penggorengan, (4) setelah membeku dilanjutkan dengan tahap penggorengan menggunakan mesin penggoreng (*vacuum Frying*), (5) keripik kentang, ubi jalar, dan wortel yang telah matang kemudian dimasukkan ke dalam *spinner* untuk menyaring minyak yang terkandung, (6) keripik kentang, ubi jalar, dan wortel siap dikonsumsi.

Waktu yang dibutuhkan untuk menggoreng keripik berkisar antara 25 hingga 60 menit, tergantung pada ketebalan dan jumlah keripik yang akan digoreng. Selain faktor ketebalan dan jumlah, suhu yang diterapkan dalam proses *vacuum frying* juga memegang peranan penting. Suhu yang terlalu tinggi dapat menyebabkan keripik menjadi hangus, sementara suhu yang terlalu rendah dapat menghambat proses penggorengan, sehingga menghasilkan keripik yang kurang renyah dan tidak sempurna. Oleh karena itu, pengaturan suhu yang tepat sangat diperlukan untuk memastikan kualitas keripik yang optimal, dengan tekstur yang renyah dan rasa yang terjaga. Selain itu, penting untuk memperhatikan kestabilan suhu selama proses penggorengan, karena fluktuasi suhu dapat mempengaruhi hasil akhir produk. Dengan pengaturan waktu dan suhu yang tepat, keripik dapat dihasilkan dengan kualitas yang konsisten, memberikan pengalaman rasa yang lebih baik bagi konsumen.



Gambar 34 Praktik Pembuatan Keripik dari Bahan Sayur

Untuk mengurangi kandungan minyak pada keripik, digunakanlah alat *spinner* yang berfungsi menyaring minyak secara efektif setelah proses penggorengan. Tidak seperti *vacuum frying*, *spinner* tidak memerlukan pengaturan waktu dalam penggunaannya. Keripik dapat dikeluarkan dari *spinner* ketika minyak tidak lagi menetes. Keripik yang dibuat masih dengan varian rasa original, peserta diberikan keleluasaan dalam pemberian varian rasa sesuai dengan yang diinginkan. Pada pelatihan tersebut seorang peserta berkreasi dengan mencampurkan bumbu varian rasa balado, dan rasanya sangat enak. Selain itu kandungan kentang, ubi jalar, dan wortel juga sangat baik untuk tubuh, hal ini didasarkan oleh pendapat (Aisy et al., 2023; Lesmana, 2015; Sayekti Heni Sunaryanti et al., 2023; Susanti, 2022).

Tabel 2. Manfaat Kentang, Ubi Jalar, dan Wortel bagi Tubuh

No	Kentang	Ubi Jalar	Wortel
1.	Mengandung vitamin B6, potasium, kalsium, vitamin C, dan mangan	Mengandung vitamin B kompleks, vitamin C, fosfor, dan zat besi yang mampu menjaga dan meningkatkan imunitas tubuh	Mengandung vitamin A, vitamin B, vitamin C, vitamin K, dan potasium serta zat-zat yang bermanfaat bagi mata
2.	Menangkal radikal bebas	Baik untuk pencernaan dan kesehatan mata	Mengurangi kolesterol,
3.	Mengurangi pembengkakan akibat asam urat	Mencegah kanker	mencegah penyakit jantung, dan kanker

Sumber: (Aisy et al., 2023; Lesmana, 2015; Sayekti Heni Sunaryanti et al., 2023; Susanti, 2022).

Observasi dilakukan guna memastikan bahwa peserta memiliki keterampilan yang diharapkan setelah mengikuti kegiatan pelatihan. Berdasarkan hasil observasi para peserta sudah terampil dalam menggunakan peralatan dan juga telah menguasai teknik pengolahan keripik. Adapun keterampilan yang telah dikuasai oleh peserta kegiatan PkM adalah penggunaan *vacuum frying*, alat pemotong, dan *spinner*. Peserta juga telah menguasai teknik pendinginan bahan baku keripik serta pemilihan bahan baku yang sesuai dengan standar produk yang akan dihasilkan. Keterampilan lain yang telah dikuasai oleh petani setelah mengikuti kegiatan PkM adalah teknik pemotongan bahan baku keripik, penggorengan, dan pengeringan keripik berdasarkan standar kualitas yang telah ditentukan oleh tim.

Ketebalan pemotongan bahan baku pembuatan keripik perlu diperhatikan karena berpengaruh pada tekstur dan rasa keripik. Penentuan lama penggorengan serta suhu mesin harus diperhatikan agar keripik tidak gosong dan tetap renyah. Jumlah bahan baku yang dimasukkan ke mesin penggorengan harus ditakar

karena berpengaruh pada kualitas keripik. Teknik lain yang dipelajari oleh peserta adalah pembekuan bahan baku. Setelah melalui proses pemotongan, bahan baku didinginkan terlebih dahulu di *Freezer* agar keripik lebih renyah.

Pemanfaatan teknologi mesin dalam pengolahan sambel dan keripik didasarkan oleh faktor efektifitas dan efisiensi kerja. Diharapkan produk yang dihasilkan lebih berkualitas dan terstandar. Pemanfaatan teknologi mesin juga mampu mengimbangi antara jumlah produksi dan bahan baku yang berlimpah hal ini sesuai dengan [Izzah et al. \(2025\)](#) bahwa dengan pemanfaatan teknologi mesin hasil produksi meningkat 6 kali lipat lebih banyak dari sebelumnya. Langkah ini menjadi upaya dari tim dalam mengatasi persoalan hasil pertanian yang membusuk efek kurangnya daya jual hasil pertanian. Proses produksi yang terstandar memperbesar potensi produk untuk diterima secara luas di pasar, baik itu marketplace, ataupun toko offline.

Adapun Respon peserta mengenai pelatihan pembuatan sambel dan keripik sangat positif. Berbagai harapan dikemukakan peserta dengan adanya pelatihan ini diantaranya peningkatan penghasilan.

Tabel 3. Dampak Positif Pelatihan Pengolahan Hasil Pertanian (Cabai, Kentang, Ubi Jalar, dan Wortel) bagi Kelompok Mitra Tani

No	Dampak Positif Pelatihan bagi Kelompok Mitra Tani
1.	Bertambahnya keterampilan pengolahan hasil pertanian terutama cabai, kentang, ubi jalar, dan wortel
2.	Memiliki peralatan yang sangat lengkap untuk membuat sambel dan keripik dimana peralatan tersebut diberikan oleh peneliti kepada kelompok Mitra Tani sebagai perpanjangan dari DRTPM Kemdikbudristek Tahun 2024
3.	Petani memiliki pilihan lain dalam memasarkan hasil pertanian dalam bentuk produk siap konsumsi yaitu sambel dan keripik
4.	Memiliki produk unggulan yang dihasilkan oleh kelompok Tani "Mitra Tani"
5.	Dusun Biringpanting memiliki produk khas yang dapat dijadikan oleh-oleh bagi para wisatawan.
6.	Mengurangi jumlah hasil pertanian yang rusak/ busuk

Sumber: Olahan Penulis

Pelatihan pengolahan hasil pertanian turut berperan pada peningkatan penghasilan petani. Hal ini dikarenakan adanya peningkatan nilai produk yang berdampak pada meningkatnya harga jual. Pelatihan pengolahan hasil pertanian juga meliputi metode dan strategi penjualan hasil pertanian oleh petani. Produktivitas UMKM juga mengalami perkembangan sehingga berdampak positif pada kesejahteraan keluarga petani secara finansial sehingga dapat mewujudkan ketahanan pangan petani [Besmandala et al., 2024](#); [Nilansari et al., 2022](#)). Selain itu peningkatan keberlanjutan hasil pertanian melalui pelatihan pengolahan hasil tani dapat meningkatkan motivasi berwirausaha, dan sebagai upaya memberdayakan petani untuk menjadi mandiri ([Rauf et al., 2023](#); [Satia & Fachri, 2024](#)).

Meskipun demikian berdasarkan hasil wawancara dengan ketua Kelompok Tani 'Mitra Tani terkait dengan progress pengolahan hasil tani khususnya cabai, kentang, ubi jalar, dan wortel, diperoleh data bahwa petani hingga saat ini masih berupaya untuk menjalankan program ini, namun tidak dipungkiri faktor mindset sebagian petani yang sulit untuk beralih ke dunia usaha menjadi salah satu faktor penghambat. Masih terdapat sebagian petani yang merasa waktunya terbuang sia-sia jika ikut bergabung di kegiatan pengelolaan hasil tani oleh Kelompok Tani 'Mitra Tani. Menurut ([Manurung et al., 2024](#)) hal ini dipengaruhi oleh faktor lingkungan sosial, olehnya itu diperlukan akses informasi yang lebih terbuka bagi petani melalui pemanfaatan teknologi agar dapat berpikir positif akan perubahan yang terjadi di sekitarnya. Peran pemerintah sebagai *support system* juga diperlukan dalam memotivasi petani. Pelatihan dan penyuluhan yang berkesinambungan serta pelibatan pihak swasta dan akademisi perlu dilakukan untuk mengubah mindset petani yang telah terbentuk lama. Seperti halnya program pengembangan pertanian sayur mayur yang telah berhasil mengubah mindset petani untuk berwirausaha di bidang pertanian ([Maharani et al., 2024](#); [Mustajir et al., 2023](#); [Thalib et al., 2023](#)).

Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan PkM yang telah dilaksanakan bersama Kelompok Tani Mitra Tani, maka dapat ditarik kesimpulan: (1) Permasalahan utama yang dihadapi petani adalah melimpahnya hasil panen yang tidak diimbangi dengan permintaan pasar yang tinggi, sehingga banyak produk sayuran yang tidak terjual dan akhirnya rusak, mengakibatkan penurunan penghasilan petani. (2) Pelatihan pengolahan hasil

pertanian, seperti pembuatan sambel dan keripik, memiliki potensi besar untuk membuka lapangan kerja baru bagi masyarakat, meningkatkan pendapatan petani, dan menjadi solusi atas pembusukan hasil panen yang tidak terjual. (3) Produk olahan ini dapat dikembangkan menjadi produk unggulan Kelompok Tani Mitra Tani, yang diharapkan dapat mengatasi masalah yang selama ini dihadapi oleh petani. (4) Pengembangan produk olahan ini masih memerlukan dukungan yang lebih kuat dari berbagai pihak, terutama pemerintah setempat, untuk meningkatkan kualitas dan kapasitas produksi, serta memfasilitasi akses pasar yang lebih luas. Implikasi dari temuan ini mengindikasikan bahwa dengan adanya program pelatihan yang terintegrasi dan kolaborasi dengan pemerintah, kelompok petani dapat lebih mandiri secara ekonomi dan memiliki alternatif pengolahan hasil pertanian yang bernilai tambah. (5) Keterbatasan dari PkM ini terletak pada skala pelatihan yang masih terbatas pada kelompok Mitra Tani, sehingga pengaruhnya terhadap masyarakat petani secara keseluruhan perlu dievaluasi lebih lanjut.

Saran tindak lanjut pada program dengan skema tindak lanjut yakni memperluas cakupan pelatihan kepada kelompok tani lainnya di wilayah sekitar dan membangun jaringan distribusi yang lebih efisien untuk produk olahan ini, serta memperkuat kolaborasi dengan pemerintah dan sektor swasta guna memperluas pasar dan meningkatkan daya saing produk.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih kepada Kemdikbudritekdikti yang telah mendanai kegiatan ini melalui Hibah PKM DRTPM. Ucapan terima kasih juga kami haturkan untuk Kelompok Tani “Mitra Tani” yang telah menjalin kemitraan dengan kami.

Daftar Pustaka

- Aisy, R., Putri, G. N. A., Aulia, N. N., Salsabila, N., Indrawati, S., Madani, W. F., & Khastini, R. O. (2023). Pemanfaatan Ubi Jalar sebagai Alternatif Karbohidrat yang Meningkatkan Ekonomi Warga Banten. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 12(1), 47. <https://doi.org/10.20961/semar.v12i1.62162>
- Alif, S. M. (2017). *Kiat Sukses Budidaya Cabai Rawit*. Yogyakarta: Bio Genesis.
- Besmandala, R., Hutabarat, L., Ruth Silaen, N., Tarigan, J., Elly Ria, C., & Ekonomi dan Bisnis, F. (2024). Pengembangan Nilai Tambah Komoditas Pertanian di Kecamatan Simpang Empat Kabupaten Karo. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Maju UDA*, 5(1), 17–41. <https://jurnal.universitasdarmaagung.ac.id/pkmmajuuda/article/view/4325/3721>
- BPS. (2024). BPS: Ekspor Pertanian Januari 2024 Naik Pada Saat Sektor Lainnya Turun. <https://psp.pertanian.go.id/>. <https://psp.pertanian.go.id/berita/bps-ekspor-pertanian-januari-2024-naik-pada-saat-sektor-lainnya-turun>
- Gokomodo. (2023). Perkembangan Pertanian Indonesia Hingga Saat Ini. <https://gokomodo.com/>. <https://gokomodo.com/blog/perkembangan-pertanian-indonesia-hingga-saat-ini>
- Indriyani, M., Tiwu, H., Ballo, F. W., Molidya, A., & Tomosowa, O. L. E. (2025). Pelatihan Peningkatan Nilai Produk Holtikultura Berbasis Digitalisasi pada Kelompok Tani Langke Rembong. Universitas Nusa Cendana
- Izzah, A., Bakhtiar, Y., Widyastuti, R., Agung Nugroho, B., Arif, S., Rosa Hendarti, D., Dony Mutiara Bahtiar, A., & Negeri Malang, P. (2025). Peningkatan Produksi dan Jangkauan Pemasaran UMKM “Rizqi” Melalui Mesin dan Marketplace. *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 7(3), 2684–8570. <https://doi.org/10.24036/abdi.v7i3.1219>
- Kementerian Pertanian. (2023). Statistik Ketenagakerjaan Sektor Pertanian Statistik Ketenagakerjaan Sektor Pertanian Februari 2023. 3–93. [Statistik_Ketenagakerjaan_Sektor_Pertanian_\(Februari_2023\).pdf](https://www.kemtan.go.id/asset/Statistik_Ketenagakerjaan_Sektor_Pertanian_(Februari_2023).pdf)
- Lesmana, M. (2015). *Buku Pintar Wortel*. Sleman: Study Books.
- Maharani, A., Ningrat, L. A. H., Puspitha, R., & Tejowulan, S. (2024). Akar-Akar: Merubah “Mindset” Masyarakat Menuju Desa Kemakmuran Hijau. *Jurnal Wicara Desa*, 2(6), 558–566. <https://doi.org/10.29303/wicara.v2i6.5602>
- Manurung, Haryadi, & Partini. (2024). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Motivasi Petani Milenial dalam Berwirausaha di Bidang Pertanian di Kabupaten Lampung Selatan. *Jurnal Triton*, 15(1), 221–235. <https://doi.org/10.47687/jt.v15i1.637>

-
- Mustajir, Prasetya, R., Mardiyani, D., Raharjo, S. T., Apsari, N. C., Santoso, M. B., Humaedi, S., & Muhammad Taftazani, B. (2023). Perubahan Mindset Petani: Refleksi Dampak Sosial Program Pengembangan Pertanian Sayur Mayur PT GAG Nikel. *Share: Social Work Journal*, 13(1). <https://doi.org/10.45814/share.v13i1.49190>
- Nilansari, A. F., Wardani, S., & Palupi, M. T. (2022). Pelatihan Pengolahan Hasil Pertanian Dusun Pulo Kalurahan Gulurejo Untuk Peningkatan Ekonomi Kelompok Wanita Tani (KWT) Karya Ibu Di Masa Pandemi Covid-19. *Kacanegara Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(1). <https://doi.org/10.28989/kacanegara.v5i1.976>
- Rauf, A., Hakim Pakaya, L., Rauf, N., Komendangi, A., Adrian Oka, M., Patricia Olomia, P., & Wahyuni Patila, S. (2023). Dukungan dan Peningkatan Keberlanjutan Hasil Pertanian Melalui Pelatihan Pengolahan Jagung Pulut di Kecamatan Tibawa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Pertanian*, 2(1), 2964–173. <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jpmp/article/view/18762/6704>
- Safrizal, Nuryirman, Hafizh Anbiya, M., Amalia, E., Antoro, R., Idia, J., Gusti Anthoni, Y., & Dwi Lestari, A. (2022). Pemberdayaan Keterampilan Melalui Pelatihan Pembuatan Produk Hasil Pertanian Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Masyarakat. *Agustus*, 1(2), 56–60. <https://journal.admi.or.id/index.php/JAMMU/article/view/209/250>
- Satia, M., & Fachri, A. (2024). Kajian Pemberdayaan Pengolahan Hasil Pertanian Untuk Mewujudkan Kemandirian Petani. *Jurnal Media Akademik (JMA)*, 2(6), 3031–5220. <https://doi.org/10.62281>
- Sayekti, S., et al. (2023). Pengabdian Masyarakat: Dengan Inovasi Keperawatan (Dimsum Olahan Brokoli, Kentang Dan Wotol) Untuk Penderita Asam Urat Di Plawan, Girimulyo, Karanganyar. *Jurnal Pengabdian Komunitas*, 2(1), 22–28.
- Suriana, N. (2012). *Cabai, Sehat, dan Berkhasiat*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Susanti, D. (2022). Pemanfaatan Wortel Sebagai Upaya Mencegah Miopia Pada Siswa Sdn 102 Palembang. *JUKESHUM: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 159–164. <https://doi.org/10.51771/jukeshum.v2i2.341>
- Thalib, T., Azizah, W. N., Darwis, A. A., Nur Aulia Saudi, A., & Psikologi, F. (2023). Sikap Petani dalam Meningkatkan Hasil Pertanian Dilihat dari Sudut Pandang Psikologi Kognitif: Studi Kasus Penyuluhan Pertanian di Desa Tamalatea Attitudes of Farmers in Improving Agricultural Yields from a Cognitive Psychology Perspective: A Case Study of Agricultural Extension in Tamalatea Village. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (J-Empowerment)*, 1(1), 1–9. <https://doi.org/10.35965/je.v1i1.2077>
- Warisno, & Dahana, K. (2018). *Peluang Usaha dan Budi Daya Cabai*. Jakarta: Gramedia.