

Pelatihan Pembuatan Dodol dari Terong Ungu (*Solanum melongena*) pada Kelompok Tani Kelurahan Habaring Hurung

Zimon Perez¹, I Nyoman Sudyana², Efriyana Oksal³, Miranti Maya Sylvani⁴,
Chuchita Chuchita^{5*}

^{1,2,3,4,5}Universitas Palangka Raya

*Corresponding author, e-mail: chuchita@mipa.upr.ac.id.

Abstrak

Terong ungu (*Solanum melongena* L.) merupakan salah satu produk tanaman hortikultura yang keberadaannya sudah menjadi makanan konsumsi masyarakat di Indonesia. Namun sering kali terong hanya diolah menjadi sebuah masakan atau sayuran. Pengabdian kepada Masyarakat ini melakukan sebuah inovasi pangan yaitu membuat sebuah makanan dodol yang berbahan dasar terong ungu. Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat berlangsung di kelompok tani Kelurahan Habaring Hurung, Kecamatan Bukit Batu, Kota Palangka Raya, Provinsi Kalimantan Tengah. Program kegiatan ini dilakukan melalui 4 tahap kegiatan, diantaranya survey lokasi, pengumpulan bahan baku, pelatihan pembuatan dodol terong, dan indikator keberhasilan. Indikator keberhasilan dilakukan dengan metode pre-test dan post-test yang diisi oleh peserta kegiatan dalam bentuk kuisioner. Berdasarkan hasil kegiatan, dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini mampu menambah wawasan dan kemampuan tentang bagaimana membuat dodol dengan bahan dasar terong ungu, bahkan para warga dapat mengimplementasikan dan menerapkannya inovasi pangan ini secara mandiri. Hal tersebut dapat kita lihat dari hasil kuisioner melalui pre-test dan post-test yang telah diisi oleh peserta kegiatan, dimana rata-rata peserta sebelum mengikuti kegiatan ini menjawab kurang mengetahui tentang teknik pengelolaan sanitasi lingkungan dengan presentase pemahaman pada saat pre-test hanya sebesar 16%. Namun melalui informasi atau konten materi yang telah disampaikan, masyarakat menjadi mengerti dan memahaminya, terlihat pada saat post-test Tingkat pemahaman sebesar 92%..

Kata Kunci: Dodol; Kelompok tani; Terong ungu.

Abstract

Purple eggplant (*Solanum melongena* L.) is a horticultural crop product which has become a food for public consumption in Indonesia. However, eggplants are often only processed into dishes or vegetables. This Community Service carried out a food innovation, namely making a dodol food made from purple eggplant. The implementation of the community service program took place in the farmer group of Habaring Hurung Village, Bukit Batu District, Palangka Raya City, Central Kalimantan Province. This activity program is carried out through 4 activity stages, including location survey, collection of raw materials, training in making eggplant dodol, and success indicators. Success indicators are carried out using pre-test and post-test methods which are filled in by activity participants in the form of a questionnaire. Based on the results of the activity, it can be concluded that this activity is able to increase insight and ability on how to make dodol using purple eggplant as the basic ingredient, and even residents can implement and apply this food innovation independently. This can be seen from the results of the questionnaire through the pre-test and post-test that have been filled out by the participants of the activity, where the average participant before participating in this activity answered that they did not know much about environmental sanitation management techniques with a percentage of understanding at the time of the pre-test of only 16%. However, through the information or content of the material that has been delivered, the community understands and comprehends it, seen at the time of the post-test level of understanding was 92%.

Keywords: Dodol; Farmer group; Purple eggplant.

How to Cite: Perez, Z. et al. (2024). Peningkatan Pengetahuan Melalui Edukasi Bahaya Merokok Pada Remaja. *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 6(4), 739-746.



Pendahuluan

Terong ungu (*Solanum melongena* L.) merupakan salah satu produk tanaman hortikultura yang sudah sangat umum di Indonesia. Untuk memenuhi kebutuhan nutrisi tubuh, masyarakat selalu membutuhkan komoditas hortikultura setiap hari. Potensi pasar terong juga dapat dilihat dari harga yang terjangkau oleh seluruh lapisan masyarakat. Ini memberi petani dan serapan pasar peluang yang lebih besar (Kesumawati et al., 2024). Untuk memenuhi kebutuhan nutrisi tubuh, masyarakat selalu membutuhkan komoditas hortikultura setiap hari. Potensi pasar terong juga dapat dilihat dari harga yang terjangkau oleh seluruh lapisan masyarakat, yang membuka peluang yang lebih besar bagi petani dan serapan pasar. Akibatnya, permintaan terong akan terus meningkat seiring dengan pertumbuhan populasi dan peningkatan kesadaran kesehatan Masyarakat (Tomia & Pelia, 2021).

Terong adalah tanaman perdu, dan kebanyakan dari kita tahu terong adalah sayuran. Tanaman ini dapat tumbuh dengan baik di semua jenis tanah yang subur dan gembur pada ketinggian sekitar 1200 meter di atas permukaan laut. Selain itu, tanaman ini dapat tumbuh baik di cuaca panas dan sedang (Jariyah et al., 2022). Tanah juga harus memiliki tingkat drainase yang baik dan mengandung jumlah bahan organik yang cukup (Mandasari & Purnomo, 2016). Keberhasilan menanam terong juga bergantung pada iklim yang tepat. Suhu, cahaya, kelembapan, dan curah hujan adalah komponen iklim yang mempengaruhi pertumbuhan terong. Selain itu, terong mengandung banyak nutrisi, yang paling penting adalah vitamin A dan fosfor (Muldiana & Rosdiana, 2017).



Gambar 1. Terong ungu (*Solanum melongena* L.)

Terong ungu mengandung berbagai nutrisi penting seperti vitamin, mineral, serat, dan senyawa fitokimia. Meskipun nilai gizi dapat bervariasi tergantung pada jenis tanah, iklim, dan teknik budidaya, umumnya terong ungu mengandung: antioksidan, serat, vitamin dan mineral (Farrell et al., 2015).

Antioksidan: Terong ungu kaya akan senyawa antioksidan seperti anthocyanin, yang memberikan warna ungu pada buahnya dan memiliki efek positif dalam melawan radikal bebas yang dapat merusak sel-sel tubuh. **Vitamin dan Mineral:** Buah ini mengandung vitamin C, vitamin K, vitamin B6, folat, kalium, tembaga, dan mangan, yang penting untuk kesehatan sistem kekebalan tubuh, pembentukan tulang, dan fungsi neurologis. **Serat:** Kandungan serat dalam terong ungu membantu menjaga kesehatan pencernaan, mengatur kadar gula darah, dan memberikan rasa kenyang lebih lama (Komang et al., 2019) (Beladona et al., 2023).

Studi ilmiah telah menunjukkan bahwa konsumsi terong ungu dapat memberikan sejumlah manfaat kesehatan yang signifikan: **Perlindungan Antioksidan:** Anthocyanin dalam terong ungu telah dikaitkan dengan perlindungan terhadap penyakit jantung, inflamasi, dan kanker berkat kemampuannya sebagai antioksidan. **Mendukung Kesehatan Jantung:** Kandungan kalium dan serat dalam terong ungu membantu menjaga tekanan darah normal dan mengurangi risiko penyakit jantung. **Meningkatkan Kesehatan Otak:** Senyawa fitokimia dalam terong ungu dapat mendukung kesehatan otak dan fungsi kognitif, serta mengurangi risiko penyakit degeneratif seperti Alzheimer. **Manfaat Anti-inflamasi:** Senyawa-senyawa tertentu dalam terong ungu memiliki sifat anti-inflamasi yang dapat membantu mengurangi peradangan dalam tubuh (Meliansyah et al., 2023) (Pereiz et al., 2024).

Terong ungu memiliki rasa yang lembut dan sedikit manis, membuatnya cocok untuk berbagai macam hidangan dan resep: **Dipanggang atau Direbus:** Terong ungu dapat dipanggang, direbus, atau direbus menjadi berbagai hidangan seperti sup, kari, atau tumis sayuran (Pereiz, Pebriyanto, et al., 2023).

Penggunaan dalam Makanan Tradisional: Di beberapa budaya, terong ungu digunakan dalam hidangan khas seperti ratatouille, caponata, atau moussaka. Pembuatan Sambal atau Lapisan: Dalam beberapa masakan Asia Tenggara, terong ungu digunakan untuk membuat sambal atau lapisan yang kaya rasa (Pereiz, 2024).

Selain sebagai bahan makanan, terong ungu juga memiliki sejarah penggunaan dalam pengobatan tradisional: Mengobati Penyakit Kulit: Dalam beberapa tradisi, terong ungu digunakan untuk mengobati masalah kulit seperti jerawat atau eksim, baik dengan mengonsumsi maupun mengaplikasikannya langsung pada kulit. Penyembuhan Luka: Beberapa budaya juga menggunakan terong ungu untuk membantu proses penyembuhan luka dan iritasi kulit (Nafisah, et al., 2023).

Pertumbuhan terong ungu umumnya dapat dilakukan dalam iklim yang hangat dan tanah yang subur. Budidaya terong ungu yang berkelanjutan tidak hanya mendukung ketersediaan bahan baku makanan yang sehat tetapi juga mempromosikan praktek pertanian yang ramah lingkungan (Pereiz, et al., 2023). Penting untuk mempertahankan keberagaman genetik terong ungu untuk mencegah kerusakan lingkungan dan memastikan ketahanannya terhadap penyakit dan perubahan iklim (Ratna et al., 2023).

Terong ungu adalah buah yang kaya akan nutrisi dan memiliki sejumlah manfaat kesehatan yang signifikan, mulai dari perlindungan antioksidan hingga dukungan terhadap kesehatan jantung dan fungsi otak. Dalam aplikasi kuliner, terong ungu menambahkan variasi dan rasa pada hidangan, sementara dalam pengobatan tradisional, ia telah lama digunakan untuk manfaat kesehatannya yang beragam (Nafisah, et al., 2023). Budidaya terong ungu yang berkelanjutan adalah kunci untuk memastikan ketersediaannya di masa depan, serta untuk mendukung kesehatan masyarakat dan lingkungan. Dengan memahami potensi penuh buah ini, kita dapat lebih mengapresiasi dan memanfaatkannya dalam upaya mempromosikan gaya hidup sehat dan berkelanjutan (Ayuchecaria et al., 2024).

Terong adalah jenis sayuran yang kaya gizi dengan banyak vitamin A dan fosfor serta rasa yang lezat. Buah terong memiliki banyak nutrisi penting. Setiap 100 gram terong segar mengandung 24 kalori, 1,1 gram protein, 0,2 gram lemak, 5,5 gram karbohidrat, 15,0 miligram kalsium, 37,0 miligram fosfor, 0,4 miligram besi, 4,0 miligram vitamin A, 5 miligram vitamin C, 0,04 miligram vitamin B1, dan 92,7 miligram air. Buah terong memiliki banyak nutrisi yang bermanfaat untuk menjaga kesehatan kulit dan mencegah penyakit dengan mengurangi kerusakan sel. Hal ini dapat menunjukkan bahwa penanganan penyimpangan kromosom dapat mencegah kanker (Purnamasari et al., 2020). Manfaat terong telah mendorong orang untuk mengolahnya menjadi produk olahan dengan berbagai rasa, seperti dodol yang dibuat dengan mencampur tepung ketan, santan kelapa, gula merah, dan gula pasir. Mereka dapat dibuat dengan atau tanpa menambahkan bahan makanan atau bahan tambahan makanan lainnya yang telah disetujui oleh pemerintah (Komang et al., 2019).

Saat ini dodol bervariasi dengan menambahkan buah-buahan yang dihancurkan. Rasanya dodol ini tidak kalah dengan dodol biasa yang dibuat masyarakat. Pengolahan buah menjadi dodol memiliki banyak keuntungan, salah satunya adalah: Memperpanjang waktu penyimpanan; mempermudah penyimpanan dan distribusi; meningkatkan nilai tambah ekonomi; mengurangi kerugian; dan mengurangi limbah dan pencemaran lingkungan (Kesumawati et al., 2024).

Dodol biasanya dihidangkan pada perayaan agama atau acara masyarakat dalam budaya suku Rejang. Dodol ketan memiliki nilai tinggi karena prosesnya yang rumit dan lama dan memerlukan tenaga kerja banyak orang untuk mengaduknya. Jika dibandingkan dengan dodol ketan, dodol terong lebih murah karena bahannya murah dan proses pembuatannya sederhana. Pengolahan buah menjadi dodol memiliki banyak keuntungan, seperti: 1) mudah mendapatkan bahan baku; 2) harga bahan tetap terjangkau bagi umum; 3) tidak memerlukan peralatan yang kompleks; dan 4) produk dapat digunakan sendiri atau dijual untuk meningkatkan pendapatan. Pengolahan buah menjadi dodol akan meningkatkan nilai, kualitas, peluang kerja, ketrampilan, dan pendapatan keluarga (Pereiz, et al., 2023) (Dasri et al., 2023).



Gambar 2. Dodol dari terong ungu

Besarnya manfaat pengolahan hasil pertanian, terutama terong, maka perlu dicarikan solusinya. Dari dunia akademik, dapat melalui Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh guru dan kelompok tani. Gagasan membuat dodol terong sangat menguntungkan khalayak sasaran pengabdian masyarakat. Karena itu dapat berfungsi sebagai inovasi pangan dan meningkatkan pendapatan petani.

Berdasarkan hasil dari pengamatan yang kami lakukan bahwa secara umum potensi wilayah kelompok tani di Kelurahan Habaring Hurung, Kecamatan Bukit Batu, Kota Palangka Raya, Provinsi Kalimantan Tengah memiliki potensi di sektor pertanian dan perkebunan. Salah satunya adalah tanaman terong. Dengan potensi yang dimiliki di Kelurahan ini, sektor pertanian dan perkebunan, dan sektor-sektor lain, maka kami melakukan pengabdian kepada masyarakat, dengan topik pelatihan pembuatan dodol dengan bahan dasar terong ungu, yang melibatkan mahasiswa, kelompok mitra (kelompok tani), dan unsur pemerintahan desa setempat.

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat berlangsung di Kelompok Tani Kelurahan Habaring Hurung, Kecamatan Bukit Batu, Kota Palangka Raya, Provinsi Kalimantan Tengah. Aktivitas penyuluhan dan pelatihan praktik pembuatan produk olahan dodol dari terong ungu berlangsung di Balai Basara Kelurahan Habaring Hurung. Program ini berjalan selama 3 hari. Peserta yang terlibat dalam program pengabdian ini adalah kelompok Tani yang bermukim di Kelurahan Habaring Hurung, Kecamatan Bukit Batu, Kota Palangka Raya, Provinsi Kalimantan Tengah.

Berikut adalah langkah-langkah pelaksanaan kegiatan dalam kerangka program pengabdian ini:

Survey Lokasi Kegiatan

Survey lokasi kegiatan dilakukan untuk melakukan observasi seperti menentukan lokasi dan waktu pelaksanaan program pengabdian Masyarakat. Tahapan ini melibatkan berbicara dengan Ketua Kelompok Tani dan pemerintah desa di wilayah tersebut, sekaligus melakukan beberapa perijinan dan koordinasi skema kegiatan. Survey juga mencakup penelitian tentang bahan baku yang diperlukan untuk menjalankan kegiatan tersebut.

Pengumpulan Bahan Baku untuk Kegiatan

Tujuan dari survei bahan baku adalah untuk mengetahui potensi sumber daya alam di Kelurahan Habaring Hurung, secara khusus adalah ketersediaan bahan baku terong ungu. Ini akan membantu mempersiapkan bahan baku terong ungu yang diperlukan untuk proyek pengabdian kepada masyarakat. Dalam kebanyakan kasus, bahan baku yang dipersiapkan berdasarkan produk pertanian sangat mudah ditemukan di wilayah tersebut.

Pre-Test

Tahapan pre-test dilaksanakan sebelum pelatihan pembuatan dodol dari terong ungu. Hal ini dilakukan untuk mengetahui dan mengukur kemampuan awal peserta sebelum mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan dodol dari terong ungu. Dengan mengetahui kemampuan awal tersebut, maka kami akan dapat lebih mudah untuk menentukan model dan metode yang akan diterapkan dalam pelatihan ini.

Pelatihan Pembuatan Dodol Terong Ungu

Pelatihan pembuatan dodol dengan bahan dasar terong ungu dilakukan langsung melalui praktek. Bagaimana cara mengolah terong menjadi dodol dengan demonstrasi secara langsung yang diperagakan oleh tim pengabdian kepada masyarakat.

Tabel 1. Bahan dan Peralatan Pembuatan Dodol Terong

No.	Bahan	Alat
1	Terong ungu	Kompas
2	Gula merah	Wajan
3	Tepung ketan	Timbangan
4	Santan kelapa	Blender
5	Vanili bubuk	Panci kukus
6	Garam	Pisau
7	Gula pasir	Sendok kayu
8	Asam sitrat	Saringan
9	Natrium benzoat	Plastik lembaran
10	Air putih	Peralatan gelas

Post-Test

Post-Test dilakukan dengan tujuan untuk mengevaluasi kegiatan pelatihan. Post-test dilakukan setelah kegiatan pelatihan selesai diberikan oleh tim pengabdian. Tujuannya adalah untuk memperoleh kompetensi akhir, seberapa banyak peserta menguasai materi pelatihan yang sudah dipraktikkan. Post Test menjadi rangkaian akhir untuk menutup kegiatan pelatihan. Melalui post-test kita dapat mengetahui keberhasilan sebuah metode pelatihan yang dilakukan. Peserta pelatihan dianggap berhasil apabila nilai Post-Test meningkat. Begitu juga sebaliknya, kegagalan sebuah kegiatan pelatihan bisa terlihat dari menurunnya nilai Post-Test bila dibandingkan dengan saat Pre-Test. Nilai Post Test meningkat merupakan indikasi bahwa materi pelatihan diserap dengan baik oleh para peserta kegiatan.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pelatihan pembuatan dodol dari terong ungu pada Kelompok Tani Kelurahan Habaring Hurung telah dilaksanakan dengan baik. Kegiatan ini dilakukan melalui kerjasama dengan mitra yaitu kelompok tani, kepala kelurahan dan staf Kelurahan Habaring Hurung, Kecamatan Bukit Batu, Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah. Sasaran kegiatan pengabdian ini adalah sebanyak 40 orang warga di kelompok tani Kelurahan Habaring Hurung, Kecamatan Bukit Batu, Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah. Kegiatan ini berlangsung dalam empat tahapan kegiatan, yaitu tahap survey lokasi, pengumpulan bahan baku, pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan dodol dari terong ungu dan diakhiri dengan indikator keberhasilan.

Dalam tahap survey lokasi kami melakukan observasi seperti menentukan lokasi dan waktu pelaksanaan program pengabdian Masyarakat. Tahapan ini melibatkan berbicara dengan Ketua Kelompok Tani dan pemerintah desa di wilayah tersebut, sekaligus melakukan beberapa perijinan dan koordinasi skema kegiatan. Survey juga mencakup penelitian tentang bahan baku yang diperlukan untuk menjalankan kegiatan tersebut.



Gambar 4. Perijinan dan koordinasi dengan instansi pemerintah

Pada tahap pengumpulan bahan baku untuk kegiatan kami mengawali dengan survei bahan baku, dengan tujuan untuk mengetahui potensi sumber daya alam di Kelurahan Habaring Hurung, secara khusus adalah ketersediaan bahan baku terong ungu. Ini akan membantu mempersiapkan bahan baku terong ungu yang diperlukan untuk proyek pengabdian kepada masyarakat. Untungnya, bahan baku terong ungu yang dipersiapkan berdasarkan produk pertanian sangat mudah ditemukan di wilayah tersebut.

Pada tahap pelaksanaan pelatihan diawali dengan kegiatan edukasi potensi dari terong ungu, tahap ini dilakukan dengan metode ceramah dan focus group discussion (FGD). Materi yang dipaparkan dalam ceramah dan dilanjutkan dengan sesi tanya jawab mengenai potensi terong ungu dan kelimpah sumber daya yang ada di sekitarnya.



Gambar 5. Kegiatan edukasi potensi dari terong ungu

Tahap pelatihan ini bertujuan untuk memperluas pengetahuan dan keterampilan Masyarakat. Pelatihan pembuatan dodol dengan bahan dasar terong ungu dilakukan langsung melalui praktek. Bagaimana cara mengolah terong menjadi dodol dengan demonstrasi secara langsung yang dipergakan oleh tim pengabdian kepada masyarakat.



Gambar 6. Pelatihan pembuatan dodol dari terong ungu

Selanjutnya yaitu pelatihan pembuatan dodol dari terong ungu. Pelatihan pembuatan dodol dari terong ungu dilakukan dengan metode demonstrasi bagaimana membuat dodol dengan bahan dasar terong ungu. Para peserta diberikan kesempatan untuk ikut andil dalam kegiatan pembuatan dodol dari terong ungu. Hal ini ditujukan untuk memberikan bekal dasar melalui praktik nyata dalam membuat dodol dengan bahan dasar terong ungu. Hasilnya, peserta workshop mengetahui cara pembuatan dodol dengan bahan dasar terong ungu sebagai inovasi pangan lokal.

Tahapan pre-test dilaksanakan sebelum pelatihan pembuatan dodol dari terong ungu. Hal ini dilakukan untuk mengetahui dan mengukur kemampuan awal peserta sebelum mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan dodol dari terong ungu. Dengan mengetahui kemampuan awal tersebut, maka kami akan dapat lebih mudah untuk menentukan model dan metode yang akan diterapkan dalam pelatihan ini. Pre-test dilakukan dalam bentuk kuisioner yang diisi oleh peserta kegiatan. Kuisioner sendiri berupa pertanyaan dengan jawaban pilihan ganda berupa “Ya”, “Cukup” dan “Tidak”. Kami menggunakan bentuk kuisioner pilihan ganda dikarenakan terdapat beberapa warga yang memiliki keterbatasan dalam membawa dan menulis.

Post-test dilakukan dengan tujuan untuk mengevaluasi kegiatan pelatihan. Post-test dilakukan setelah kegiatan pelatihan selesai diberikan oleh tim pengabdian. Tujuannya adalah untuk memperoleh kompetensi akhir, seberapa banyak peserta menguasai materi pelatihan yang sudah dipraktikkan. Post-test menjadi rangkaian akhir untuk menutup kegiatan pelatihan. Melalui post-test kita dapat mengetahui keberhasilan sebuah metode pelatihan yang dilakukan. Peserta pelatihan dianggap berhasil apabila nilai Post-test meningkat. Begitu juga sebaliknya, kegagalan sebuah kegiatan pelatihan bisa terlihat dari menurunnya nilai Post-test bila dibandingkan dengan saat Pre-test. Nilai Post-test meningkat merupakan indikasi bahwa materi pelatihan diserap dengan baik oleh para peserta kegiatan. Sistem tahapan post-test sama dengan pre-test, post-test dilakukan dalam bentuk kuisioner yang diisi oleh peserta kegiatan. Kuisioner sendiri berupa pertanyaan dengan jawaban pilihan ganda berupa “Ya”, “Cukup” dan “Tidak”.

Tabel 1. Pertanyaan dalam kuisioner dan jawaban peserta

No.	Pertanyaan	Pre-test	Post-test
1.	Apakah Anda mengetahui manfaat terong ungu?	11 peserta menjawab “Ya”, 3 peserta menjawab “Cukup” dan 26 peserta menjawab “Tidak”	Seluruh peserta menjawab “Ya”
2.	Apakah Anda mengetahui cara membuat makanan dodol?	4 peserta menjawab “Ya”, 2 peserta menjawab “Cukup” dan 34 peserta menjawab “Tidak”	38 peserta menjawab “Ya” dan 2 peserta menjawab “Cukup”
3.	Apakah Anda mengetahui bahwa terong ungu dapat dijadikan dodol?	Seluruh peserta menjawab “Tidak”	Seluruh peserta menjawab “Ya”
4.	Apakah Anda dapat membuat makanan dodol dengan bahan dasar terong ungu?	Seluruh peserta menjawab “Tidak”	33 peserta menjawab “Ya” dan 7 peserta menjawab “Cukup”

5.	Apakah Anda mengetahui Langkah-langkah membuat dodol dari terong ungu?	Seluruh peserta menjawab “Tidak”	37 peserta menjawab “Ya” dan 3 peserta menjawab “Cukup”
----	--	----------------------------------	---

Berdasarkan hasil evaluasi kegiatan yang telah dilaksanakan didapatkan bahwa pelaksanaan kegiatan sosialisasi dan edukasi pembuatan dodol dari bahan dasar terong ungu dianggap efektif dan mampu menjadi sebuah inovasi pangan di Kelurahan Habaring Hurung. Hal tersebut dapat kita lihat dari hasil kuisioner yang telah diisi oleh peserta, dimana rata-rata peserta sebelum mengikuti kegiatan ini menjawab kurang mengetahui terong ungu bisa menjadi alternatif dalam membuat makanan dodol (Pereiz et al 2024). Namun melalui informasi atau konten materi yang telah disampaikan selama kegiatan ini, masyarakat menjadi mengerti dan memahami adanya potensi terong ungu dapat dimanfaatkan menjadi alternatif makanan dalam bentuk dodol. Selain itu kegiatan ini juga dianggap mampu berjalan dengan baik meliputi pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pemateri.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan, dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat memberikan dampak positif kepada Masyarakat kelompok tani Kelurahan Habaring Hurung. Kegiatan ini mampu menambah wawasan dan kemampuan tentang bagaimana membuat dodol dengan bahan dasar terong ungu, bahkan para warga dapat mengimplementasikan dan menerapkannya secara mandiri. Adapun secara keseluruhan kegiatan pengabdian ini berjalan dengan baik dan lancar. Kegiatan pengabdian masyarakat sangat membantu Masyarakat, terutama Masyarakat kelompok tani di Kelurahan Habaring Hurung, dalam mengembangkan inovasi pangan dodol dari terong ungu. Selain itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat, yang dilakukan tim PKM UPR melalui penyuluhan, sosialisasi, pelatihan, dan bimbingan kepada kelompok masyarakat, memiliki potensi untuk: (a) menjadi sebuah inovasi pangan; (b) meningkatkan nilai tambah bagi masyarakat melalui pengolahan dodol terong; (c) sebagai salah satu usaha rumahan yang dapat menghasilkan pendapatan; (d) meningkatkan peran kelompok tani dalam masyarakat; dan (e) menciptakan sinergitas antara kelompok masyarakat, dan pemerintah desa. Adapun rekomendasi mengenai pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini, diharapkan bahwa kegiatan pengabdian tersebut akan dilanjutkan. Selain itu, diharapkan terdapat kegiatan pengabdian lanjutan untuk mendukung masyarakat dalam mengelola hasil pertanian lainnya.

Daftar Pustaka

- Ayuchecaria, N., Oksal, E., Sri Martani, N., Kartika Komara, N., & Pereiz, Z. (2024). Skrining Fitokimia Dan Uji Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Hanjuang Merah (*Cordyline fruticosa*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus epidermidis*. *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 7(1), 86–94. <https://doi.org/10.36387/jifi.v7i1.1683>
- Beladona, S. U. M., Pereiz, Z., & Nugroho, W. (2023). Sosialisasi Pembuatan Sabun Padat dengan Penambahan Minyak Atsiri dari Kopi di SMAN 4 Palangka Raya Socialization on Making Solid Soap from Coffee Essential Oil in SMAN 4 Palangka Raya. *Nawasena: Journal of Community Service*, 01(01), 13–19. <https://e-journal.upr.ac.id/index.php/JCS/index>
- Dasri, D., Aslamiyyah, R., Fadru, Z. S., Ginanjar, A., & Agustania, M. F. (2023). Dodol Mangga Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Jual Mangga Gedong Gincu. *Jurnal Bina Desa*, 4(2), 284–288. <https://doi.org/10.15294/jbd.v4i2.32237>
- Farrell, N., Norris, G., Lee, S. G., Chun, O. K., & Blesso, C. N. (2015). Anthocyanin-rich black elderberry extract improves markers of HDL function and reduces aortic cholesterol in hyperlipidemic mice. *Food and Function*, 6(4), 1278–1287. <https://doi.org/10.1039/c4fo01036a>
- Jariyah, A., Sauqina, S., & Putri, R. F. (2022). Pengaruh Pemberian Jenis Dan Dosis Poc Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Buah Tanaman Terong Ungu (*Solanum melongena* L.). *JUSTER : Jurnal Sains Dan Terapan*, 1(3), 15–28. <https://doi.org/10.57218/juster.v1i3.343>
- Kesumawati, N., Feni, R., Hayati, R., Suryadi, S., Armadi, Y., & Marwan, E. (2024). Pelatihan Pembuatan Dodol Dari Biji Nangka Sebagai Upaya Penganekaragaman Dan Pangan Dan Mengurangi Pencemaran Lingkungan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi Raflesia*, 7(1), 26–32. <https://doi.org/10.36085/jpmbr.v7i1.6290>
- Komang, N., Nengah, I., Widana, S., Sumariyani, N. P., Gede, D., & Sastra Wiguna, E. (2019). Jurnal Emasains: Jurnal Edukasi Matematika dan Sains Uji Kandungan Vitamin C dan Organoleptik Dodol Terong Belanda (*Solanum betaceum*) Test Of Vitamin C Content and Organoleptic in Dodol Terong Belanda (*Solanum Betaceum*). *Jurnal Emasains: Jurnal Edukasi Matematika Dan Sains*, 8(2), 144–151.

-
- Mandasari, I., & Purnomo, A. (2016). Penurunan Ion Besi (Fe) dan Mangan (Mn) dalam Air dengan Serbuk Gergaji Kayu Kamper. *Jurnal Teknik ITS*, 5(1), 1–6. <https://doi.org/10.12962/j23373539.v5i1.15113>
- Meliansyah, R., Kurniawan, W., Hartati, S., & Puspasari, L. T. (2023). Pemanfaatan babadotan sebagai sumber pestisida nabati yang berpotensi untuk mengendalikan hama dan penyakit pada tanaman padi di desa cileungsir dan cisonrol. *Agrikultura Masyarakat Tani*, 1(1), 42-50.
- Muldiana, S., & Rosdiana. (2017). Respon Tanaman Terong (*Solanum malongena* L.) terhadap Interval Pemberian Pupuk Organik Cair dengan Interval Waktu yang Berbeda. *Jurnal Agrosains*, 8(2), 155–162.
- Nafisah, Z., Baktir, A., & Pereiz, Z. (2023). Konstruksi Pustaka Metagenom Prokariot Dari Permukaan *Eucheuma Cottonii* Untuk Mencari Gen Penyandi K-Karaginase. *Jurnal Indonesia Sosial Teknologi*, 4(4), 497–507. <https://doi.org/10.59141/jist.v4i4.613>
- Nafisah, Z., Rahman, S., Pereiz, Z., & Ratna Kumalasari, M. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Edukasi Pemanfaatan Limbah Cair Tempe Menjadi Biogas di Desa Habaring Hurung. *Journal of Appropriate Technology for Community Services*, 5(1), 24–32. <https://doi.org/10.20885/jattec.vol5.iss1.art4>
- Pereiz, Z., Chuchita, C., Oksal, E., & Manurung, S. F. (2024). Analysis of Silica-Hexadecyltrimethoxysilane Nanosol Hybrids through optimization of Silica Nanosol Concentration and determining fabric types on Hydrophobicity. *Gema Wiralodra*, 15(1), 195-210.
- Pereiz, Z., Nafisah, Z., Rahman, S., Ratna Kumalasari, M., Studi Kimia, P., Palangka Raya, U., & Studi Farmasi, P. (2023). Mengurangi Emisi Gas (Zimon Pereiz dkk.) | 119 Nanggroe. *Jurnal Pengabdian Cendikia*, 2(6), 119–126. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8393970>
- Pereiz, Z., Oksal, E., Chuchita, C., Sylvani, M. M., & Komara, N. K. (2024). Permen Buah Karamunting: Inovasi Pangan Lokal untuk Penanggulangan Stunting pada Anak. *Yumary: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(4), 571-577..
- Pereiz, Z., Pebriyanto, Y., Naulita Turnip, O., Maya Sylvani, M., Karelius, K., Putra Ramdhani, E., Chuchita, C., Agnestisia, R., Horale Pasaribu, M., & Prasetya Toepak, E. (2023). Synthesis of MIL-100(Fe)/Fe₃O₄ from Magnetic Zircon Mining Waste Modified by CTAB for Naphthol Dye in Water Removal. *BIO Web of Conferences*, 79. <https://doi.org/10.1051/bioconf/20237912005>
- Purnamasari, R. T., Sri, D., & Pratiwi, H. (2020). Pemberian Dosis Pupuk Organik Cair Sabut Kelapa (*Cocos Nucifera*) Dan Pupuk Anorganik. *Buana Sains*, 20(2), 189–196.
- Ratna Kumalasari, M., Pereiz, Z., & Chuchita, C. (2023). Pengaruh pH Agen Pereduksi Serin Terhadap Sintesis Nanopartikel Emas. *COMSERVA Indonesian Journal of Community Services and Development*, 2(12), 2912–2918. <https://doi.org/10.59141/comserva.v2i12.727>
- Tomia, L. M., & Pelia, L. (2021). Pengaruh Pupuk Organik Cair Daun Kelor Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Terong Ungu. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Fakultas Pertanian*, 1(3), 77–81. <https://doi.org/10.52045/jimfp.v1i3.193>
-