



**PEMBERDAYAAN EKONOMI KELOMPOK USAHA KRIPIK TERONG
DI KELURAHAN JATIREJO KECAMATAN GUNUNG PATI**

Noor Salim¹⁾

Dian Kurniasari²⁾

Prihasantyo Siswo Nugroho³⁾

Akuntansi, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Totalwin

¹⁾Noorsalim@stietotalwin.ac.id, ²⁾Dian@stietotalwin.ac.id

³⁾Prihasantyo@stietotalwin.ac.id

Abstract

Abundant natural resources must be utilized for the welfare of the surrounding communities. Many kinds of agricultural products are found and we need to develop in order to improve the community economy. The purpose of this activity is the economic development of the community through the production of chips eggplant Group of eggplant women in the village of Jatirejo Gunung Pati District, Semarang. The method of devotion to the community used is counseling and training. Counseling is done by giving the theory of making eggplant chips, followed by training and practice production of chips eggplant from the training of raw material selection of eggplant, processing of financial management, packaging, and marketing . The results of the activities are the group of eggplant processing women in Jatirejo village can produce eggplant chips, financial management management, and the increase of sales of production products

Keywords: *Economic, Eggplant chips, Women empowerment.*

PENDAHULUAN

Terong adalah tumbuhan penghasil buah yang dijadikan sayur-sayuran. Asalnya adalah India dan Sri Lanka (Budiman, 2008). Terong berkerabat dekat dengan kentang dan leunca, dan agak jauh dari tomat. Terong ialah tanaman yang sering ditanam secara tahunan. Tanaman ini tumbuh hingga 40–150 cm tingginya. Terong dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan makanan. Pengolahan terong umumnya bergantung pada jenis terong itu sendiri. Terong ungu atau terong hijau biasanya dimasak dengan cara ditumis. Terong bulat dapat dikonsumsi sebagai lalapan, sedangkan terong belanda bisa diolah menjadi jus. Apapun pilihan



Anda dalam mengolah terong, Anda tetap bisa mendapatkan manfaat terong asalkan konsumsinya tidak berlebihan.

Kandungan antioksidan dalam terong juga memiliki peran dalam memelihara kesehatan jantung. Sebuah penelitian pada hewan menunjukkan bahwa terong dapat meningkatkan fungsi jantung dan menurunkan risiko seragan jantung. Mencegah kanker juga sering disebut-sebut sebagai salah satu manfaat terong ungu. Dilansir dari Health Line, terong memiliki kandungan zat bernama *solasodine rhamnosyl glycoside* yang telah diteliti dapat memicu kematian pada sel kanker dan dapat mencegah kanker tertentu kambuh (Firmanto, 2011). *Solasodine rhamnosyl glycoside* (SRG) juga diketahui dapat melawan kanker kulit jika diaplikasikan secara topikal. Mengonsumsi makanan bergizi seperti buah dan sayur yang tinggi antioksidan juga dapat melawan radikal bebas yang merupakan penyebab dari kerusakan sel. Maka dari itu, konsumsi terong dan buah serta sayuran lainnya dapat menurunkan risiko terserang kanker.

Pengolahan terong salah satunya adalah dijadikan makanan ringan yaitu keripik terong. Keripik terong adalah makanan ringan yang dibuat dari irisan tipis buah terong, digoreng, dengan diberi bumbu tertentu atau hanya diberi garam. Pada pembuatannya terong dikupas, dicuci bersih, kemudian diiris tipis-tipis. Irisan terong kemudian direndam dalam larutan baking soda, atau dalam air garam. Kemudian terong digoreng dalam minyak yang panas. Setelah ditiriskan keripik terong dapat langsung dikemas. Peluang usaha keripik terong sendiri mempunyai prospek yang cerah jika pengelolaannya dijalankan dengan baik, karena biasanya mudah tersedia di warung, toko, dan supermarket. Harganya pun terjangkau serta kualitas yang lebih baik dengan rasanya yang renyah dan gurih. Selain itu, keripik terong dapat dijadikan sebagai oleh-oleh.

Hasil penelitian usaha keripik terong menunjukkan bahwa usaha keripik terong membutuhkan strategi pengembangan pasar untuk mengembangkan usahanya. Strategi promosi dapat dilakukan dengan memperkenalkan dan mengkomunikasikan produk melalui kerjasama ke minimarket-minimarket. Konsumen keripik terong sangat memperhatikan faktor kemasan, merk dan harga.

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan terdiri dari pelatihan-pelatihan dan praktek produksi pembuatan keripik terong mulai dari pelatihan pemilihan bahan baku terong, pengolahan, pengemasan, hingga pemasaran. Adapun tahapan pelaksanaan adalah sebagai berikut:

1. Pelatihan dan Penambahan peralatan

- Mesin perajang terong digunakan untuk mengiris terong agar ketebalan terong irisan bisa rata, ketebalan terong bisa diatur dan kapasitas iris lebih banyak.
- Peralatan pemanas untuk kemasan kripik adalah suatu alat yang digunakan untuk



2. Pelatihan Pembuatan Kripik

Proses pembuatan Kripik Terong

- Terong dicuci sampai bersih
- Terong yang sudah dicuci diiris tipis-tipis
- Masukkan irisan terong kedalam baking soda lalu campurkan bumbu yang sudah dihaluskan tadi dengan tepung beras sampai merata
- Masukkan irisan terong ke adonan tepung beras sedikit demi sedikit lalu goreng dengan minyak yang panas yang sudah dicampur dengan mentega
- Jika sudah matang, angkat lalu tiriskan.
- Setelah itu masukkan keripik terong kedalam oven untuk menghilangkan kadar minyak dan membuat keripik semakin renyah.
- Tambahkan bumbu balado untuk varian rasa dari keripik terong tersebut
- Setelah itu keripik terong siap dikemas

3. Pelatihan Marketing Plan.

Membuat rencana pemasaran (Marketing Plan) yang tepat sasaran sebagai berikut:

- Spanduk promosi.
- Brosur produk.
- Merk dagang agar tidak mudah diduplikat.
- Mencarikan terobosan pemasaran ke swalayan dan koperasi-koperasi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil produk yang dicapai adalah berupa keripik yang berasal dari bahan dasar terong. Terong yang dipakai adalah terong ungu karena Lebih berkualitas daripada terong yang lain. Keunggulan dari keripik terong Jatirejo adalah:

1. Rasanya lebih gurih
2. Keripik terong lebih renyah
3. Harga murah
4. Bahan mudah didapat

KESIMPULAN

Bahwa sumber daya alam yang telah ada akan dapat dijadikan sumber ekonomi bagi peningkatan kesejahteraan masyarakat. Melalui peningkatan ketrampilan kelompok wanita terong akan dapat dijadikan produk guna memenuhi kebutuhan aneka makanan. Produk keripik terong Jatirejo yang diminati para konsumen akan dapat meningkatkan pendapatan kelompok wanita Pengusaha Kripik Terong Di Kelurahan Jatirejo Kecamatan Gunung Pati



DAFTAR REFERENSI

- Budiman. E. 2008. *Cara dan Upaya Budidaya Terong*. CV. Wahana Iptek Bandung.
- Firmanto. B.H 2011, *Sukses Bertanam Terung Secara Organik*. Angkasa Bandung.
- Rangkuti. F. 2002. *Creating Effective Marketing Plan Teknik Membuat Marketing Plan Berdasarkan Customer Value dan Analisis*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta