

**PELATIHAN UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS PRODUKSI
SAYUR BLENDI BAGI MASYARAKAT YUMISARI DI DESA
MINGGIRSARI BLITAR MELALUI TEKNOLOGI TEPAT GUNA**

Rini Rahayu Sihmawati

Program Studi Agroindustri,
Fakultas Vokasi,
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya,
rinirahayus@untag-sby.ac.id;

Ayun Maduwinarti

Program Studi Administrasi Bisnis,
Fakultas Ilmu Sosial dan Politik,
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya;

Tiurma Wiliana Susanti Panjaitan

Program Studi Agroindustri,
Fakultas Vokasi,
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya;

ABSTRAK

Program Pengabdian Masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pada UKM yang ada di desa Minggirsari Kabupaten Blitar yaitu tentang pengawetan produk sayur Blendi Yumisari. Desa Minggirsari merupakan salah satu desa di Kecamatan Kanigoro, Kabupaten Blitar yang memiliki Sumber Daya Alam dan Sumber Daya Manusia yang cukup kreatif dalam berinovasi. Di sektor kuliner, Desa Minggirsari telah memproduksi Blendi ‘Yumi Sari’ yang merupakan olahan kacang panjang khas Minggirsari. Blendi merupakan sebutan sayur bagi masyarakat Blitar dengan rasa pedas dan sedikit kering (tidak berair) Kacang panjang yang dipakai untuk sayur blendi merupakan kacang panjang organik hasil dari tanaman Gabungan Kelompok Tani (Gapoktan) Sekar Sari. Blendi yang dibuat sebenarnya bukan hanya dari kacang panjang melainkan juga menggunakan bahan lain seperti nangka muda maupun sayur-sayuran lainnya. Sayur blendi ini seringkali di cari oleh para perantauan orang Blitar , sehingga sering sekali disebut makanan kangen Blitar. Sayur blendi oleh masyarakat Blitar masih diolah secara tradisional, sehingga tidak bisa diproduksi dalam jumlah yang banyak karena terkendala dalam hal pengawetan. Kemasan sayur blendi di UKM ini biasanya menggunakan besek kecil yang menambah kekhasan sayur blendi tersebut. Kendala utama dalam produksi sayur blendi ini apabila dibuat dalam jumlah yang banyak adalah masalah pengawetannya. Solusi yang ditawarkan dan disepakati bersama dengan mitra yaitu pengadaan mesin vacuum sealer dan oven listrik. Hasil dari pengabdian kepada masyarakat ini berupa introduksi teknologi tepat guna sederhana berupa oven listrik dan pengemas vacuum sealer serta pelatihan penggunaannya untuk pengemasan sayur blendi.

Kata kunci: *Pelatihan, kualitas produksi, sayur blendi, teknologi tepat guna*

A. PENDAHULUAN

Desa Minggirsari merupakan salah satu desa di Kecamatan Kanigoro, Kabupaten Blitar, Propinsi Jawa Timur yang memiliki Sumber Daya Alam dan Sumber Daya Manusia yang bermutu cukup tinggi. Hasil palawija dan tanaman sayuran yang sangat melimpah dan kekompakan ibu-ibu PKK serta para pegawai kelurahan menjadikan Desa Minggirsari sangat makmur dan sebagai desa percontohan dan termasuk desa Urban Farming. Secara umum mata pencaharian warga masyarakat Desa Minggirsari dapat teridentifikasi ke dalam beberapa sektor yaitu pertanian, jasa/perdagangan, industri, pegawai swasta dan PNS dan lain-lain.

Desa Minggirsari kemudian tumbuh menjadi sebuah desa yang sangat maju dan berkembang. Mulai dari semakin padatnya penduduk, adanya pembangunan jalan, dan pendapatan ekonomi masyarakat. Semua kemajuan tersebut tentunya melewati berbagai proses yang membutuhkan waktu yang sangat lama.

Pada Program Kemitraan Masyarakat ini ditujukan kepada mitra UMK Blendi Yumi Sari yang berlokasi di desa Minggirsari, Kecamatan Kanigoro, Kabupaten Blitar Jawa Timur. Semua pemilik usaha ini adalah kaum perempuan. Ibu-ibu ini berusaha, berkreasi untuk memberdayakan dirinya dalam upaya meningkatkan kesejahteraan keluarga. Dalam menjalankan sebuah bisnis diperlukan adanya strategi pemasaran baik guna menarik konsumen datang atau membeli produk, dengan tujuan bisnis tetap berjalan dan mendapatkan keuntungan.

UMK Blendi Yumi Sari membuat olahan kacang panjang khas Minggirsari. Kacang panjang yang dipakai adalah kacang panjang organik hasil dari Gabungan Kelompok Tani (Gapoktan) Desa Minggirsari. Kemasan Blendi digunakan besek kecil yang menambah kekhasan produk blendi. Blendi merupakan sebutan sayur bagi masyarakat Blitar dengan rasa pedas dan dikeringkan. Kekhasan dari blendi adalah rasanya yang pedas, manis, dan gurih.

Ciri khas yang lain adalah sayuran blendi kacang panjang ini menggunakan tambahan bumbu cabe rawit, tomat dan cabe keriting yang dikembangkan oleh Gapoktan Minggirsari yang mengembangkan pertanian organik. Pertanian organik adalah pertanian yang dalam pengelolaannya menggunakan pupuk organik yang diproduksi sendiri oleh Gapoktan dengan Merek Sari Alam.

Pemilik UMK Blendi Yumi Sari adalah ibu Niswatul Afifah. Sebagai ibu rumah tangga, untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga dia berkreasi untuk mengolah kacang panjang menjadi Blendi kacang panjang. Blendi bagi masyarakat Blitar sangat disukai yang merupakan sayur pedas dengan tambahan cabe utuh. Proses pembuatan blendi kacang ada dua yaitu yang setengah kering (masih ada sedikit kuah) dan ada yang dikeringkan agar cukup awet. Hasil kreasinya ini biasa dijadikan oleh-oleh khas Minggirsari. Hasil usahanya dinamai Yumi Sari. Sayur blendi khas Blitar tidak hanya dari kacang panjang melainkan ada yang terbuat dari nangka muda, papaya muda, terong dan sebagainya sesuai dengan selera.

Olahan makanan organik yang di buat ibu Niswatul Afifah tidak hanya sayur blendi akan tetapi juga mengolah buah pare sebagai kerupuk tanpa rasa

pahit. Kuantitas produk blendi yang dihasilkan sangat terbatas dan kualitas produk kurang menarik. Mitra belum memiliki oven sehingga dalam mengeringkan blendi dilakukan dengan digongso (sangrai) di penggorengan, sehingga pengeringan blendi tidak sempurna, dan dilakukan oven manual sehingga panas tidak merata. Sebelum dimasukkan besek, blendi hanya dilapisi daun pisang yang kurang memenuhi syarat, oleh karena tidak memiliki mesin vacuum sealer, maka blendi dibungkus manual sehingga kurang higienes dan tidak tahan lama. Vacuum sealer adalah mesin yang digunakan untuk menciptakan hampa udara dalam kemasan khususnya di bidang makanan.

Oleh sebab itu dalam PKM ini upaya yang dilakukan agar mitra UMK dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas hasil produksi, serta nilai tambah produknya, maka diadakan 1 buah Oven Listrik dan mesin pengemas vacuum (vacummsealer) serta melatih UKM melakukan inovasi teknologi dalam pengawetan dan pengemasan agar umur simpan hasil produksi sayur blendi lebih lama.

B. METODE PELAKSANAAN

Bentuk Kegiatan

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi Mitra Usaha Mikro yaitu **Blendi Yumi Sari** maka metode pelaksanaan yang digunakan untuk menyelesaikan masalah yang dihadapi mitra adalah sebagai berikut:

1. Teknik Pengumpulan Data

Teknis pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara dan diskusi dengan mitra. Diskusi dilakukan untuk saling mendapatkan dan memberikan solusi dengan memberikan masukan-masukan terkait pembuatan sayur blendi.

2. Metode Pendekatan yang ditawarkan

Metode Pendekatan yang dilakukan pada saat pelatihan dan pendampingan adalah metode *Learning By Doing*. Metode ini dilakukan dengan mengikutsertakan Mitra dalam pelatihan tanpa harus meninggalkan pekerjaannya, sehingga diharapkan pelatihan yang diberikan dapat diterima dan dilaksanakan dengan baik.

Metode Partisipatif, yang diterapkan dalam proses pelatihan dan pendampingan ini keterlibatan para Mitra secara langsung dalam aplikasinya. Partisipasi Mitra dalam pelaksanaan program PKM, berupa:

- a. Membantu pengadaan kebutuhan bahan-bahan
- b. Membantu mengadakan peralatan sederhana
- c. Menyiapkan tempat pelatihan
- d. Berpartisipasi aktif dalam pelatihan dan pendampingan
- e. Sebagai responden

3. Praktek Pengolahan Sayur Blendi

Tahap selanjutnya diadakan praktek pengolahan Sayur Blendi yang lebih tahan lama dengan mengurangi kadar air menggunakan oven dan dikemas vakum. Adapun tahapan proses pengolahannya adalah sebagai berikut :

Bahan Baku Blendi Kacang Panjang:

Kacang panjang lokal, cabe rawit, cabe besar, bawang merah, bawang putih, udang impun, santan kental, laos, kemiri, daun salam, gula merah, garam, minyak

goreng.



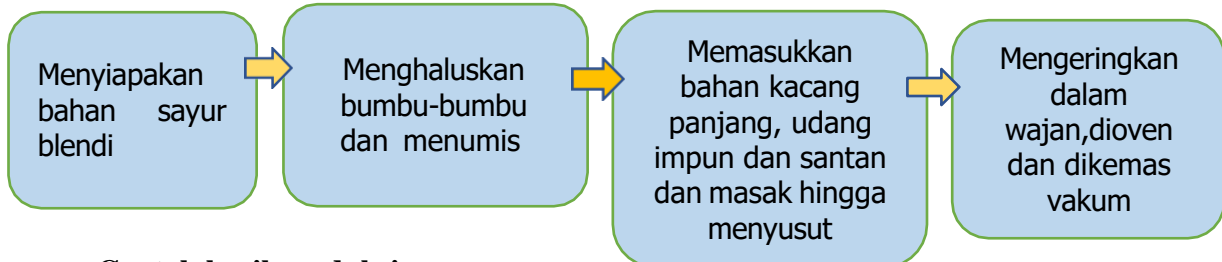
Peralatan yang digunakan

Peralatan yang dipergunakan blendi masih sederhana hanya dengan wajan dan sesudahnya dioven tangkring yang kurang merata panasnya. Hal lain adalah pengemasan hanya dimasukkan besek yang dialasai daun pisang kemudian dimasukkan pengemas besek sehingga tidak bisa bertahan lama apabila dikirim ketempat yang jauh.

Cara Pembuatan sayur blendi kacang panjang.

1. Potong-potong kacang panjang 5 cm dan cuci bersih.
2. Haluskan bumbu bawang merah, bawang putih, cabe merah dan cabe rawit, laos dan kemiri.
3. Tumis bumbu halus dengan sedikit minyak goreng dan masukkan daun salam. Masukkan ebi, kacang panjang dan santan kelapa, gula merah dan garam.
4. Masak hingga kacang panjang empuk dan air santan menyusut. Masak lagi sampai kering, selanjutnya dioven.
5. Dikemas dalam kemasan vakum.

Alur proses pembuatan sayur blendi kacang panjang



Contoh hasil produksi



C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian diawali dengan melakukan koordinasi bersama mitra yaitu ibu Niswatul Afifah di desa Minggirsari Kabupaten Blitar tentang pelaksanaan pelatihan dan pendampingan pembuatan produk sayuran blendi. Pelaksanaan proses produksi dilakukan di tempat pengolahan sayuran blendi setelah alat yang diperlukan diserahterimakan kepada mitra.

Mitra sebelumnya membuat sayuran blendi seperti biasa yang dilakukan yang hasilnya nanti akan dibandingkan dengan hasil dengan memakai alat yang diintrodusir yaitu oven listrik dan vaccum sealer.

Hasil produksi blendi sebelum dibelikan alat

Hasil produksi sebelum diberikan alat untuk produksi blendi kacang panjang hanya memakai oven konvensional yang suhunya tidak bisa diatur dan pengemasannya hanya dengan besek yang diberi alas daun pisang.



Gambar 1. Oven manual



Gambar 2. Bahan Baku Sayur Blendi



Gambar 3. Hasil olahan sayur Blendi Yumi Sari secara

Hasil sayur blendi kacang panjang setelah diintrodusir alat

Oven listrik digunakan untuk mengolah makanan dengan cara memanggang atau membakar makanan saat dimasak, bahkan beberapa oven juga dipakai untuk memanaskan makanan. Sayur blendi yang sudah diperlakukan dengan menggunakan oven listrik penampakannya lebih bagus karena pada saat pengovenan panasnya lebih merata. Sedangkan yang menggunakan oven

konvensional kadang-kadang terlihat gosong karena tidak bisa mengatur suhunya. Pengovenan dengan menggunakan oven listrik dilakukan dalam suhu 100°C selama 30 menit, kemudian didinginkan dan setelah dingin dilakukan pengemasan dengan menggunakan Vacuum sealer dengan tujuan lebih higienis dan menambah umur simpan apabila dikirim ketempat yang jauh.

Vacuum sealer adalah sejenis mesin untuk menciptakan hampa udara di dalam kemasan plastic. Mesin ini juga disebut sebagai mesin penyegel vacuum. Dari proses ini oksidasi akan tercipta, sehingga oksigen yang ditekan akan memperlambat perkembangan biakan bakteri. Tidak semua produk bisa dan harus di vacuum, ada beberapa kriteria produk yang memang harus di vacuum, misalnya frozen food. Misalnya: olahan blendi yang difrozenkan, bakso, sosis, nugget dan lain-lain.

Inovasi sayur blendi sebenarnya sangat banyak, akan tetapi ibu Niswatul hanya memfokuskan dalam pengolahan sayur kacang panjang organik saja. Kedepannya setelah mendapatkan bantuan dari hibah PKM Universitas 17 Agustus 1945 akan mengembangkan sayur blendi tewel, pare, terong dan lain-lainnya agar bervariasi produk sayur blendi dengan harapan konsumen akan lebih leluasa memilih sayur blendi sehingga penghasilan dari umkm ini lebih meningkat.

Konsumen dari sayur blendi khas Blitar ini biasanya dicari sebagai oleh-oleh orang Blitar yang merantau ke kota lain yang rindu masakan khas tersebut dan juga sebagai oleh-oleh khas Blitar wisatawan yang datang ke Blitar.

Dari hasil introdusir alat vaccum sealer, ibu Niswatul Afifah juga akan mengemas hasil produksi keripik pare organik, beras organik yang dihasilkan oleh Gapoktan Minggirsari, sehingga alat vaccum sealer tersebut bisa berfungsi multiguna.

Oven yang diberikan (diintodusir) juga akan digunakan untuk mengembangkan untuk membuat kue caramel, bolu, kukis dan sebagainya. Oleh sebab itu introdusir oven ini menjadi multifungsi untuk mengembangkan lebih banyak variasi produk.



Gambar 4. Oven listrik dan Vacuum sealer



Gambar 5. Sayur Blendi yang dikemas vakum

D. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Pada kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di UMKM Yumisari desa Minggirsari Kecamatan Kanigoro Kabupaten Blitar telah dilakukan dengan memberikan teknologi dalam hal pengawetan berupa pengeringan sayur blendi dengan oven listrik serta vaccum sealer untuk pengemasan dengan tujuan umur simpan lebih lama.

Saran

1. Persoalan ijin industri rumahtangga (PIRT) belum dilakukan, sehingga perlu pendampingan untuk mendapatkan ijin tersebut.
2. Setelah mendapatkan bantuan alat berupa oven listrik dan alat vacuum disarankan UMKM lebih bervariasi produknya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayun M, Sri A. (2021). *Enrichment : Journal of Management* , Volume 11 No. 2, www.enrichment.iocspublisher.org/index.php/enrichment/article/view/79
- Fandy Tjiptono. (2008). *Strategi Pemasaran*, Edisi 3, Penerbit Andi Yogyakarta..
- Kotler, Philip. (2012). *Marketing Management: Analysis, Planning Implementation and Control*, 8th Edition, Prentice
- Sri A, Diana J M. Ijbem : *Journal of Business, Economics & Management*, Volume 4 No.2 (2021). <https://sloap.org/journal/index.php/ijbem/article/view/1673>
- Wardah dan Rini Rahayu Sihmawati. Jurnal Pengabdian Nasional Vol. 1 No. 03 (2021) <https://aksiologi.org/index.php/abdimassa/article/view/158>