

**LAPORAN AKHIR PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**  
**PENDAMPINGAN PENGEMBANGAN PERTANIAN ORGANIK DI DESA**  
**TELANG SARI KECAMATAN TANJUNG LAGO**  
**KABUPATEN BANYUASIN**  
**(NILAI TAMBAH KOMODITI TERONG UNGU MENJADI PRODUK OLAHAN**  
**DODOL MANISAN TERONG UNGU)**



**OLEH**

- KETUA** : Dr. Emi Purbiyanti, S.P., M.Si
- ANGGOTA** :
1. Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si.
  2. Dr. Yunita, S.P., M.Si.
  3. Dr. Ir. Laila Husin, M.Sc.
  4. Dr. Ir. Maryadi, M.Si.
  5. Ir. Yulius, M.M
  6. Ir. Muhammad Yazid, M.Sc., Ph.D.
  7. Selly Oktarina. S.P., M.Si.
  8. Muhammad Arbi, S.P., M.Sc.
  9. Elly Rosana S.P., M.Si.
  10. Thirtawati, S.P., M.Si.
  11. Nurilla Elysa Putri, S.P." M.Si.
  12. Henny Malini, S.P., M.Si.
  13. M. Huanza, S.P., M.Si
  14. Dini Damayanthi, S.P., M.Sc
  15. Mema Ayu Sulastri, S.P., M.P.
  16. Dr. Serly Novita Sari, SP., M.Si.
  17. Utan Sahiro Ritonga, M.Sc.
  18. Reshi Wahyuni, S.P., M.Si.
  19. Muhammad Andri Zuliansyah, S.P. M.Si

**FAKULTAS PERTANIAN**  
**UNIVERSITAS SRIWIJAYA**  
**T.A. 2024**

**HALAMAN PENGESAHAN  
LAPORAN AKHIR PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

1. Judul : Nilai Tambah Komoditi Terong Ungu menjadi Produk Olahan Dodol Manisan Terong Ungu.
2. Ketua Pelaksana  
 a. Nama Lengkap : Dr. Erni Purbiyanti, S.P., M.Si  
 b. NIP / NIDN : 19780210 200812 2 001 / 0010027810  
 c. Jabatan Fungsional : Lektor  
 d. Fakultas : Pertanian  
 e. Jurusan : Sosial Ekonomi Pertanian
3. Anggota Pelaksana

No	Nama	NIDN/NIDK
1.	Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si.	0026127403
2.	Dr. Yunita, S.P., M.Si.	0024067108
3.	Dr. Ir. Laila Husin, M.Sc.	0023045903
4.	Dr. Ir. Maryadi, M.Si.	0026127403
5.	Ir. Yulius, M.M	0005075904
6.	Ir. Muhammad Yazid, M.Sc., Ph.D.	0001056204
7.	Dr. Selly Oktarina. S.P., M.Si.	0015107801
8.	Muhammad Arbi, S.P., M.Sc.	0002117704
9.	Elly Rosana S.P., M.Si.	0027077902
10.	Thirtawati, S.P., M.Si.	0012058001
11.	Nurilla Elysa Putri, S.P., M.Si.	0004077805
12.	Henny Malini, S.P., M.Si.	0023047909
13.	M. Huanza, S.P., M.Si.	0027109403
14.	Dini Damayanthi, S.P., M.Sc	1410079601
15.	Mema Ayu Sulastri, S.P., M.P	0012089701
16.	Dr. Serly Novita Sari, SP., M.Si.	8921240022
17.	Utah Sahiro Ritonga, M.Sc.	0405058406
18.	Reshi Wahyuni, S.P., M.Si.	0203058001
19.	Muhammad Andri Zuliansyah, S.P. M.Si	0219069102

4. Jangka Waktu Kegiatan : 1 Bulan
5. Model Kegiatan : Pelatihan, Demplot dan Pendampingan
6. Metode Pelaksanaan : Penyuluhan dan Pendampingan
7. Iptek yang digunakan : Teknologi Pengolahan Pasca Panen
8. Khalayak Sasaran : Desa Telang Sari, Kecamatan Tanjung Lago, Kabupaten Banyuasin
9. Target Luaran : Laporan Akhir

10. Sumber Biaya :
- a. Dipa Unsri : Rp. -
  - b. Lain-lain (Mandiri) : Rp. 7.500.000.

Mengetahui  
Dekan Fakultas Pertanian,  
  
Prof. Dr. Ir. A. Muslim, M.Agr.  
NIP. 19641229199001100

Indralaya, Juli 2024  
Ketua Peneliti,



Dr. Erni Purbiyanti, S.P., M.Si.  
NIP. 19780210 200812 2 001

## RINGKASAN

### **Introduksi Teknologi Pengolahan Terong Menjadi Manisan Dan Dodol Sebagai Usaha Skala Rumah Tangga Bagi Kelompok Ibu Rumah Tangga Di Desa Telang Sari Kecamatan Tanjung Lago Kabupaten Banyuasin.**

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk 1) Meningkatkan nilai tambah terong melalui pengolahan terong menjadi manisan dan dodol terong sebagai salah satu alternatif usaha rumah tangga yang dapat memberikan kontribusi bagi pendapatan rumah tangga. 2) Meningkatkan peran serta wanita dalam rumah tangga agar dapat berkontribusi dalam pemenuhan kebutuhan ekonomi rumah tangga. Di Desa Telang Sari ini banyak petani yang menanam sayur sayuran, salahsatu jenis sayuran yang paling banyak di tanam adalah tanaman terong, akan tetapi petani hanya menjual dalam bentuk segar sehingga harganya murah karena belum ada nilai tambah dari sayuran tersebut, karena harga terong tersebut murah dipasaran, ibu-ibu rumah tangga ini dapat membuka peluang tersebut yaitu dengan mengolah terong menjadi manisan terong dan dodol terong. Penambahan pengetahuan ini sangat bermanfaat, juga dapat menjadi solusi meningkatkan pendapatan keluarga. Dengan pengetahuan tersebut selain dapat membuat manisan terong dan dodol terong, ibu-ibu juga dapat mengkreasikan sendiri rasa dan warna dari manisan dan dodol terong ungu tersebut.

*Kata kunci: dodol, manisan, nilai tambah, terong.*

## DAFTAR ISI

	Halaman
I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Analisis Situasi.....	1
1.2. Identifikasi dan Perumusan Masalah.....	2
1.3. Kerangka Pemecahan Masalah.....	2
1.4. Tujuan.....	3
1.5. Manfaat .....	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
III METODE PELAKSANAAN KEGIATAN.....	10
3.1. Metode Pelaksanaan .....	10
3.2. Khalayak Sasaran.....	10
3.3. Rancangan Evaluasi.....	10
3.4. Waktu dan Jadwal Kegiatan.....	11
IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	12
V KESIMPULAN.....	20
DAFTAR PUSTAKA.....	21
LAMPIRAN.....	22

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Waktu dan Jadwal Kegiatan.....	11
Tabel 2. Jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin di Desa Telang Sari .....	13

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Bahan bahan yang digunakan.....	15
Gambar 2. Proses Pembuatan Manisan Terong.....	15
Gambar 3. Dodol Terong yang sudah jadi.....	16
Gambar 4. Peserta Kegiatan Pengabdian .....	16

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Peta Lokasi Kegiatan Pengabdian.....	22
Lampiran 2. Daftar Hadir Kegiatan Pengabdian.....	23
Lampiran 3. Surat Tugas Tim Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian.....	25



# BAB I. PENDAHULUAN

## 1.1. Analisis Situasi

Terung termasuk tanaman sayuran dataran rendah semusim. Terung berbungan sempurna dengan benang sarinya tidak berlekatan (lepas) jumlah bunga terung dalam satu tandan banyak. Umumnya bunganya berwarna ungu, tetapi ada pula yang berwarna putih, sementara buahnya tunggal, tetapi ada pula varietas terung yang buahnya antara 2–3 setiap tandan. Bentuk buahnya beraneka ragam, diantaranya bulat, lonjong atau bulat panjang, warna buahnya ungu tetapi adapula yang berwarna putih dan hijau bergaris putih, setelah tua buah berwarna kekuningan dan berbiji banyak. Daging buah terung kenyal, tidak berair seperti tomat di dalamnya mengandung vitamin A, vitamin B dan Vitamin C.

Terung merupakan sayuran yang biasa dimakan mentah sebagai lalap dan dimasak menjadi lauk. Sayuran yang mudah ditanami ini kaya serat, zat gizi serta berkhasiat obat. Terung mudah diperoleh baik dipasar tradisional maupun pasar swalayan. Ada beberapa jenis terung yang sering dijumpai, antara lain terung gelatik, terung kopek, terung craigi, terung jepang, terung medan dan terung Bogor. Terung (*Solanum melongena*, di Pulau Jawa lebih dikenal sebagai terong) adalah tumbuhan penghasil buah yang dijadikan sayur-sayuran. Asalnya adalah India dan Sri Lanka. Terung berkerabat dengan kentang dan leunca, dan agak jauh dari tomat.

Terung ialah tanaman yang sering ditanam secara tahunan. Tanaman ini tumbuh hingga 40-150 cm (16-57 inci) tingginya. Daunnya besar, dengan lobus yang kasar. Ukurannya 10-20 cm (4-8 inci) panjangnya dan 5-10 cm (2-4 inci) lebarnya. Jenis-jenis setengah liar lebih besar dan tumbuh hingga setinggi 225 cm (7 kaki), dengan daun yang melebihi 30 cm (12 inci) dan 15 cm (6 inci) panjangnya. Batangnya biasanya berduri. Warna bunganya antara putih hingga ungu, dengan mahkota yang memiliki lima lobus. Benang sarinya berwarna kuning. Buah tepung berisi, dengan diameter yang kurang dari 3 cm untuk yang liar, dan lebih besar lagi untuk jenis yang ditanam.

Desa Telang Sari merupakan daerah pertanian yang masyarakatnya banyak mengusahakan lahannya dengan tanaman sayuran. Sampai saat ini tanaman terung hanya dijual segar atau dikonsumsi, namun harga terung itu sendiri apabila dijual dalam bentuk mentah harganya sangat murah. Hal ini disebabkan karena masyarakat belum banyak mengetahui cara mengolah terung agar mempunyai nilai tambah. Oleh sebab itu perlu disosialisasikan kepada masyarakat bagaimana mengolah terung sehingga mempunyai

Nilai tambah yang tinggi pada produk tersebut diharapkan dapat memberi kontribusi dalam perekonomian rumah tangga.

Perekonomian rumah tangga erat kaitannya dengan peran Ibu. Ibu rumah tangga merupakan potensi yang sangat penting dalam pembentukan keluarga sejahtera sebagai unit terkecil dalam kehidupan bermasyarakat, berbangsa dan bernegara. Kehidupan yang sehat sejahtera harus dapat memanasifestasikan dalam bentuk kehidupan sehari-hari. Dua unsur yang sangat berperan dalam usaha ini adalah untuk memanasifestasikan idealisme keluarga sejahtera yaitu terciptanya suatu keadaan keluarga sehat dan adanya stabilitas perekonomian keluarga.

Pengolahan terung menjadi manisan dan dodol terung merupakan salah satu cara meningkatkan nilai tambah tanaman terung yang nantinya dapat dijadikan usaha skala rumah tangga dan dapat membantu perekonomian rumah tangga masyarakat di Desa Telang Sari ini. Kegiatan pembuatan produk ini dapat dilakukan dalam skala rumah tangga oleh para ibu dengan bahan yang mudah dicari dan sangat murah harganya. Kegiatan ini juga diharapkan membuat para ibu rumahtangga menjadi lebih berdaya secara ekonomi dan dapat memanfaatkan waktu luang mereka sehingga dapat menambah penghasilan keluarga.

## **1.2. Identifikasi dan Perumusan Masalah**

Desa Telang Sari merupakan salah satu desa di Banyuasin yang memiliki potensi pertanian. Pengolahan tanaman terung menjadi manisan dan dodol terung merupakan salah satu peluang usaha yang belum banyak dilirik oleh petani di daerah ini. Kegiatan ini merupakan transfer ilmu dan teknologi dari Universitas Sriwijaya (Unsri) sebagai salah satu perguruan tinggi yang harus menjalankan kewajibannya yang tertuang dalam Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu meliputi pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat terutama berupa transfer ilmu pengetahuan dan teknologi kepada masyarakat yang berkaitan dengan permasalahan yang dihadapi masyarakat antara lain dalam pengembangan usaha atau peningkatan produksi. Untuk itu, bentuk nyata kegiatan berupa penyuluhan, pelatihan dan pembimbingan.

## **1.3. Kerangka Pemecahan Masalah**

Metode yang akan diterapkan meliputi Penyuluhan, peragaan dan pelatihan pembuatan manisan terung dan dodol terung. Pelatihan akan dilakukan dengan metode

ceramah, diskusi, peragaan dan pendampingan. Materi pelatihan meliputi : a) Peragaan pembuatan manisan terung dan dodol terung. Materi akan disampaikan oleh tim dari Unsri dan disertai peragaan serta diskusi dengan khalayak sasaran. Untuk lebih memudahkan pemahaman, khalayak sasaran melakukan praktik langsung dalam setiap tahapan pembuatan.

Berdasarkan pada hasil peragaan tersebut, diharapkan agar khalayak sasaran, yaitu para ibu rumah tangga dapat menerapkannya dalam pengolahan terung menjadi manisan terung dan dodol terung. Tim akan mendampingi dan memberikan bimbingan teknis secara terarah.

#### **1.4. Tujuan**

Adapun tujuan dan manfaat dari kegiatan ini adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan nilai tambah terung melalui pengolahan terung menjadi manisan dan dodol terung sebagai salah satu alternatif usaha rumah tangga yang dapat memberikan kontribusi bagi pendapatan rumah tangga.
2. Meningkatkan peran serta wanita dalam rumah tangga agar dapat berkontribusi dalam pemenuhan kebutuhan ekonomi rumah tangga.

#### **1.5. Manfaat**

Dari kegiatan ini diharapkan memberikan manfaat nyata kepada khalayak sasaran, sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan cara mengolah terung menjadi manisan dan dodol terung
2. Meningkatkan pendapatan rumah tangga melalui usaha skala rumahan.

## BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

Terung ialah tumbuhan pangan yang ditanam untuk buahnya. Asal-usul budidayanya berada di bagian selatan dan timur Asia sejak zaman prasejarah, tetapi baru dikenal di dunia Barat tidak lebih awal dari sekitar tahun 1500. Buahnya mempunyai berbagai warna, terutama ungu, hijau, dan putih. Catatan tertulis yang pertama tentang terung dijumpai dalam *Qí mín yào shù*, sebuah karya pertanian Tiongkok kuno yang ditulis pada tahun 544<sup>[3]</sup>. Banyaknya nama bahasa Arab dan Afrika Utara untuk terung serta kurangnya nama Yunani dan Romawi menunjukkan bahwa pohon ini dibawa masuk ke dunia Barat melewati kawasan Laut Tengah oleh bangsa Arab pada awal Abad Pertengahan. Nama ilmiahnya, *Solanum melongena*, berasal dari istilah Arab abad ke-16 untuk sejenis tanaman terung. Karena terung merupakan anggota Solanaceae, buah terung pernah dianggap beracun, sebagaimana buah beberapa varietas leunca dan kentang. Sementara buah terung dapat dimakan tanpa dampak buruk apa pun bagi kebanyakan orang, sebagian orang yang lain, memakan buah terung (serupa dengan memakan buah terkait seperti tomat, kentang, dan merica hijau atau lada) bisa berpengaruh pada kesehatan. Sebagian buah terung agak pahit dan mengiritasi perut serta mengakibatkan gastritis. Karena itulah, sebagian sumber, khususnya dari kalangan kesehatan alami, mengatakan bahwa terung dan genus terkait dapat mengakibatkan atau memperburuk artritis dengan kentara dan justru itu, harus dihindari oleh mereka yang peka terhadapnya

### 2.1. Morfologi

Daun mempunyai bentuk bulat telur, berbentuk elips dan, atau memanjang, memiliki permukaan yang cukup luas (3-15 cm x 2-9 cm), bentuk helaiannya menyerupai telinga, letak helaian daun-daunnya tersebar pada cabang batang, umumnya berlekuk dengan tepi daun berombak, kedua sisi daun umumnya ditutupi rambut tipis yang masing-masing berbentuk bintang berwarna kelabu, tulang daun tersusun menyirip, pada tulang daun yang besar sering terdapat duri tempel.

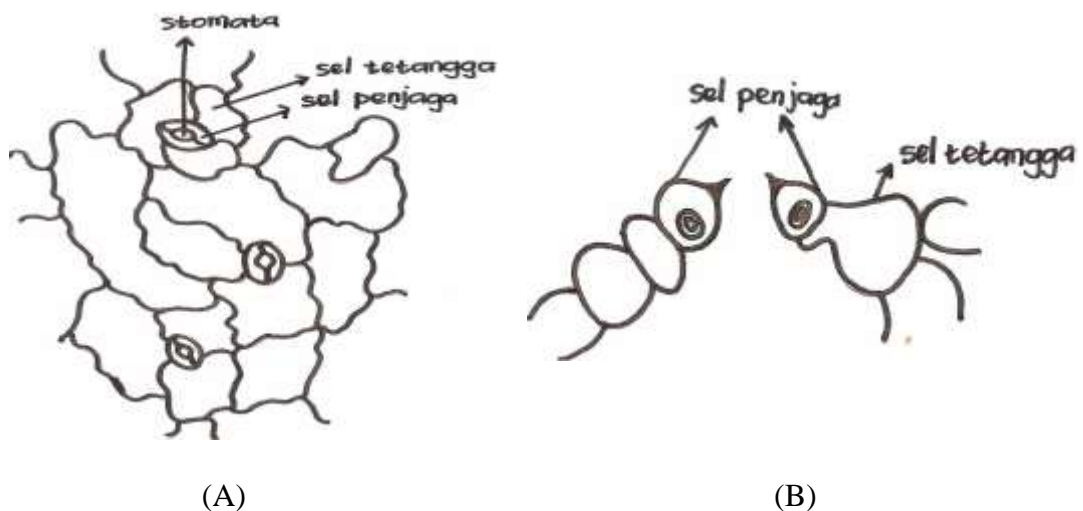
Batang tumbuh tegak, cabang-cabangnya tersusun rapat, berbentuk bulat, berwarna keunguan, umumnya ditutupi rambut tipis berbentuk bintang berwarna kelabu, ada yang memiliki duri tempel dan ada yang tidak memiliki. Akar memiliki sistem perakaran tunggang, berwarna putih kecoklatan. Bunga merupakan bunga majemuk dan sempurna, tumbuh pada cabang batang secara berseling, panjang anak tangkai bunga

antara 1-2 cm, kelopak bertaju lima dan berambut, tabung kelopak berbentuk lonceng dan bersudut dengan tinggi 5-6 mm, mahkotanya berwarna ungu dan berjumlah lima, satu sama lain dihubungkan dengan selaput tipis, kepala sarinya berwarna kuning, tergolong dalam bunga banci atau berkelamin dua (*hermaphroditus*) : pada bunga terdapat benang sari maupun putik, kelopak yang tetap berkembang (ikut) menjadi bagian buah. Buah berbentuk buni atau bulat memanjang, panjang tangkainya kurang lebih 3 cm, diameter buah 3 cm, buahnya berwarna ungu atau kuning. Biji berbentuk bulat pipih, berwarna kuning kecoklatan.

## 2.2. Anatomi

### a. Daun

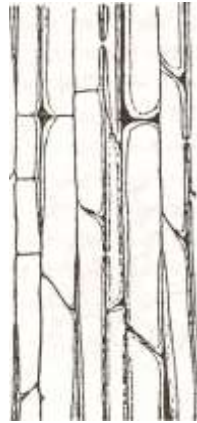
Tipe stomata : anisositik (cruciferous), yaitu tiap sel penjaga dikelilingi oleh tiga sel tetangga yang ukurannya tidak sama.



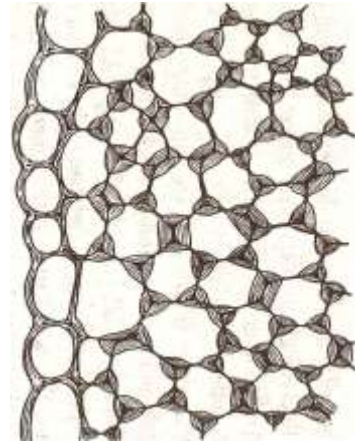
Keterangan : (A) penampang membujur daun *Solanum melongena*.

(B) stomata pada daun *Solanum melongena*

Pada tangkai daun yang telah dewasa, kolenkimanya bersifat permanen, tidak berkayu, dan bertipe angular, yaitu di mana sel kolenkim mengalami penebalan hanya pada sudut-sudut sel dan sel tersusun sangat rapat.



(A)



(B)

Keterangan : (A) penampang membujur kolenkim angular  
(B) penampang melintang kolenkim angular.

### 2.3. BATANG

- Pada berkas pengangkutnya floem muda ditemukan di bagian dalam xylem (floem internal/intraxiler) dan berkembang sedikit lebih dari floem eksternal.
- Tipe susunan xilem dan floem dalam berkas pengangkutnya adalah bikolateral, dengan susunan dari luar ke dalam berturut-turut ialah floem eksternal-kambium-xylem-floem internal.
- Tipe stele : eustele, di mana berkas pengangkut tersusun melingkar.
- Meristem primer, kaliptrogen, dermatogen,plerom, dan periblem yang berasal dari promeristem tidak terdeferensiasi dengan jelas.
- Epidermis tersusun atas selapis sel. Pada epidermis ini terdapat rambut akar.
- Korteks tersusun atas enam lapis sel-sel parenkim.
- Endodermis dan perisikel terdiri atas selapis sel.
- Akar lateral berasal dari sel-sel perisikel.
- Stele pada akar primer tersusun atas dua lengkungan protosteles yang tersusun secara radial.
- Transisi pada akar berjalan lambat pada hipokotil. Perubahan pertama merupakan peretakan dari lempeng xylem dan dua kelompok floem primer, membentuk dua unit xylem dan floem primer. Pada tingkat yang lebih tinggi,

metaxylem bercabang menjadi dua dan terjadi diferensiasi ke arah dalam pada dua kelompok floem.

- Di dekat kotiledon terdapat pemisahan dari dua ikatan ganda yang dibentuk oleh perekahan lengkung xylem. Salah satu dari ikatan ini menjadi bekas pembuluh dari salah satu kotiledon, dan unit lainnya menjadi bagian dari kotiledon yang lain.
- Dengan diferensiasi ke arah dalam dan pembagian selanjutnya, beberapa floem primer akhirnya berada pada sisi berlawanan dari permukaan dalam xylem primer. Empat kelompok floem yang terletak di dekat metaxylem perlahan-lahan memposisikan diri secara tangensial, terutama pada sisi luar titik protoxylem. Perkembangan ini akan berlanjut sampai kondisi bikolateral terbentuk.
- Pelengkungan terakhir tidak tercapai pada hipokotil, tetapi pada tengah kotiledon.

## 2.4. BUNGA

- Bunga *Solanum melongena* merupakan bunga yang terspesialisasi tingkat tinggi, stilus dan stigmanya seluruhnya bersatu.
- Mekanisme terbentuknya kantung polen pada benang sari *Solanum melongena* adalah sebagai berikut : Selama proses dehidrasi anter, endotesium kehilangan air sehingga dinding tiap sel tertarik ke bagian tengah akibat daya kohesi antarmolekul air dan daya adhesi antara air dan dinding sel. Karena tidak ada penebalan dalam dinding periklinal sebelah luar, maka terjadi lebih banyak lipatan daripada dinding antiklinal dan dinding periklinal sebelah dalam yang menebal. Jadi karena hilangnya air, irisan melintang sel berbentuk trapesium. Karena semua sel endotesium kehilangan air secara hampir bersamaan dan semua dinding luar melipat dan berkerut, maka endotesium menyusut sehingga terjadi bukaan pada anter. Sel-sel yang terdapat di sepanjang tepi anter yang merekah berdinding tipis. Daerah perekahan itu berbentuk celah longitudinal di antara kedua kantung polen tiap cuping. Tiap celah itu disebut stomium, yang terdapat di bagian atas anter.

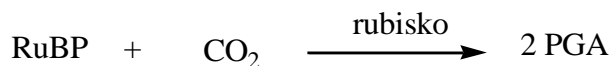
## 2.5. BUAH

Buah terong ungu merupakan buah sejati tunggal dan tidak akan pecah bila buah telah masak. Kulit buah luar berupa lapisan tipis berwarna ungu hingga ungu gelap yang mengkilap. Daging buah tebal, lunak dan berair, bagian ini enak dimakan, biji-biji terdapat dalam daging buah, buah menggantung di ketiak daun. Bentuk yang dikenal seperti panjang silindris, panjang lonjong, lonjong (oval), bulat lebar dan bulat. Karena bentuk buah berlainan maka ukuran berat buah juga sangat berbeda-beda dan berlainan pula, rata-rata 125 gram (Imdad dan Nawangsih, 1999)

- Butir tepung (amilum) bertipe eksentris, di mana bentuk butir tepung bulat telur dan hilus tidak di tengah.
- Jejak foliar pada internoda pertama melengkung secara sempurna, dan diferensiasi berlawanan pada pembuluh hipokotil berada di bawah lempeng kotiledon.

### Fisiologi

- *Solanum melongena* merupakan tumbuhan yang melakukan reaksi sintesis C<sub>3</sub>. dalam sintesis C<sub>3</sub>, CO<sub>2</sub> difiksasi ke gula berkarbon lima, yaitu ribulosa bifosfat (RuBP) oleh enzim karboksilase RuBP (rubisko). Molekul berkarbon enam yang terbentuk tidak stabil dan segera terpisah menjadi dua molekul fosfogliserat (PGA). Molekul PGA merupakan karbohidrat stabil berkarbon tiga yang pertama kali terbentuk sehingga cara tersebut dinamakan sintesis C<sub>3</sub>.



Molekul PGA bukan molekul berenergi tinggi. Dua molekul PGA mengandung energi yang lebih kecil dibandingkan satu molekul RuBP, sehingga fiksasi CO<sub>2</sub> berlangsung spontan dan tidak memerlukan energi dari reaksi terang (fotosintesis). Untuk mensintesis molekul berenergi tinggi, energi dan electron dari ATP maupun NADPH hasil reaksi terang digunakan untuk mereduksi tiap PGA menjadi fosfogliseraldehida (PGAL). Dua molekul PGAL dapat membentuk satu molekul glukosa. Satu siklus Calvin telah lengkap bila pembentukan glukosa disertai dengan regenerasi RuBP. Satu molekul CO<sub>2</sub> yang tercampur menjadi enam molekul CO<sub>2</sub>. Ketika



enam molekul CO<sub>2</sub> bergabung dengan enam molekul RuBP dihasilkan satu glukosa dan enam RuBP sehingga siklus dapat dimulai kembali.

### **Kandungan Kimia**

Flavonoid

Polifenol

Saporin : membantu proses pembuatan hormone testosterone

Tripsin : menghambat pembentukan radikal bebas, menurunkan LDL kolesterol, dan melawan sel kanker.

Asam folat : bermanfaat bagi wanita dan janin dalam kandungan

### **Taksonomi**

Kingdom : Plantae

Divisio : Spermatophyta

Subdivisio : Angiospermae

Class : Dicotyledoneae

Ordo : Solanales

Familia : Solanaceae

Genus : Solanum

Spesies : *Solanum melongena* L.

Nama daerah : *Aurbegine* (Netherland)

*Eierplant* (Netherland)

Terong pait (Indonesia)

Terong peuheur (Sunda)

Tanaman terong ungu dapat tumbuh dan berproduksi baik di dataran rendah sampai dataran tinggi sekitar 1.000 meter di atas permukaan laut (dpl). Selama pertumbuhannya, terong ungu menghendaki keadaan suhu udara 18-25 °C, cuaca panas dan iklimnya kering, sehingga cocok ditanam pada musim kemarau. Pada keadaan cuaca panas akan merangsang dan mempercepat proses pembungaan dan pembuahan (Rukmana, 1994).

Terong ungu dikembangkan dengan biji, yaitu dengan menabur biji di persemaian. Biji akan tumbuh 10 hari setelah disemai. Setelah bibit berumur 1,5 bulan atau kira-kira berdaun empat helai, bibit ditanam di lubang tanam. Tiap lubang ditanam satu batang bibit yang sehat, kuat dan subur (Sunarjono, 2008).

## **BAB III. METODE PELAKSANAAN**

### **3.1 Metode Kegiatan**

Model kegiatan pengabdian ini adalah visitasi dan penyuluhan. Visitasi dan penyuluhan adalah model kegiatan pengabdian pada masyarakat yang dilakukan untuk kegiatan penyuluhan disertai dengan kegiatan pelatihan pada sasaran (Pedoman dan standar Mutu Pelaksanaan Kegiatan PPM-DIPA Unsri, 2010). Ada beberapa metode yang akan digunakan dalam kegiatan ini, yaitu:

1. Peragaan, yaitu metode kegiatan pengabdian melalui presentasi dan demonstrasi pembuatan manisan terung dan dodol terung dengan menggunakan alat dan bahan peraga.
2. Pembagian Bahan dan alat kepada khalayak sasaran
3. Pendampingan pada khalayak sasaran dalam hal pembentukan kelompok usaha rumah tangga, perhitungan biaya dan analisis usaha.

### **3.2 Khalayak Sasaran**

Sasaran dalam kegiatan ini adalah kelompok ibu rumah tangga dan remaja yang berminat sebanyak minimal 15 orang. Kelompok ini dirasa sebagai sasaran yang potensial untuk mengembangkan kegiatan Introduksi Teknologi Pengolahan terung menjadi manisan dan dodol dalam skala rumah tangga, juga untuk meningkatkan keberdayaan dan kontribusi ekonomi perempuan dalam rumah tangga.

### **3.3 Rancangan Evaluasi**

Evaluasi akan dilakukan setelah satu minggu dari pelaksanaan kegiatan visitasi dan penyuluhan. Adapun yang menjadi indikator keberhasilan kegiatan adalah warga masyarakat (ibu- ibu rumah tangga) yang memahami dan dapat mempraktekkan teknologi pengolahan terung menjadi manisan dan dodol terung dan menjadikannya sebagai salahsatu peluang usaha didalam meningkatkan perekonomian dalam rumah tangga, sedangkan evaluasi terhadap mahasiswa yang mengikuti kegiatan ini adalah mahasiswa memahami bagaimana proses pendekatan terhadap masyarakat dan bagaimana mentransfer IPTEK kepada masyarakat.

### 3.4 Waktu dan Jadwal Kegiatan

Waktu dan jadwal kegiatan Pengabdian Masyarakat dilakukan pada hari Minggu pada tanggal 12 Mei 2024.

No	Kegiatan	Bulan Mei			
		Minggu 1	Minggu 2	Minggu 3	Minggu 4
1	Penyusunan Rencana				
2	Survei Lapangan				
3	Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian				
4	Evaluasi				
5	Pembuatan Laporan				

## **BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Untuk mengetahui lebih jelas mengenai kondisi dan profil Desa Telang Sari dapat disampaikan gambaran umum lokasi wilayah kegiatan sebagai berikut:

### **4.1. Kondisi Fisik Dasar**

#### **4.1.1. Geografis**

Desa Telang Sari merupakan bagian wilayah dari Kecamatan Tanjung Lago terletak antara  $104,20^{0}15$  sampai dengan  $104,52^{0}39$  Bujur Timur dan  $2,23^{0}33$  sampai  $2,47^{0}51$  Lintang Selatan. Kecamatan ini memiliki luas  $14,20 \text{ Km}^2$ .

Pada tahun 1980-2005 tapal batas Desa Telang Sari adalah sebagai berikut :

1. Sebelah utara berbatasan dengan Desa Karang Baru
2. Sebelah selatan berbatasan dengan Desa Srimenanti
3. Sebelah timur berbatasan dengan Desa Karang Baru
4. Sebelah barat berbatasan dengan Desa Mulya Sari

Pada tahun 2006 desa Telang Sari mengalami pemekaran dengan Desa Purwo Sari yang disahkan oleh bupati Banyuasin yaitu Bpk. Ir. H. Amiruddin Inoed yang pada saat itu camatnya adalah Bpk. Amrizal yang bertempat tinggal di Muara Telang tepatnya di Desa Telang Jaya Jembatan II. Seiring dengan berkembangnya tersebut tapal batas maupun letak geografis Desa Telang Sari mengalami perubahan yaitu sebagai berikut :

1. Sebelah utara berbatasan dengan Desa Bunga Karang
2. Sebelah selatan berbatasan Dengan Srimenanti
3. Sebelah timur berbatasan Dengan Purwosari
4. Sebelah barat berbatasan dengan Desa Mulya Sari

Desa Telang Sari adalah salah satu desa Diwilayah Kecamatan Tanjung Lago Kabupaten Banyuasin dengan luas wilayah  $1063 \text{ Ha}$  yang terdiri dari 3 Dusun, 13 Rt, dan 5 Rw. Adapun batas-batas desa telang sari sebagai berikut :

1. Jarak Desa Telang Sari Ke Ibu Kota Kecamatan Tanjung Lago (11 KM)
2. Jarak Desa Telang Sari Ke Ibu Kota Kabupaten Pangkalan Balai (92 KM)
3. Jarak Desa Telang Sari Ke Ibu Kota Provinsi Sumsel (42KM)
4. Jarak Desa Telang Sari Ke Ibu Kota Negara Palembang (42KM)

Desa Telang Sari secara geografis terletak pada ketinggian rata-rata 10-12 meter di atas permukaan laut (dpl) dengan topografi dataran rawa. Kondisi Iklim di desa telang sari termasuk iklim tropis, yakni dengan curah hujan berkisar antara 236-238 mm.

Terletak di kecamatan tanjung lago kabupaten banyuasin. Desa telang sari selama setahun rata-rata dituruni hujan selama 6 bulan. Tak heran pasokan air untuk pertanian sangatlah mencukupi yang dialiri oleh sungai sabaleh dan curah hujan di wilayah sebelah timur desa telang sari.

Suhu rata-rata pada saat musim hujan yaitu 19-28<sup>0</sup>C dan suhu pada saat musim kemarau berkisar antara 28-33<sup>0</sup>C. Musim kemarau terjadi pada saat bulan apri-oktober dan musim hujan pada saat bulan oktober-april. Kondisi iklim di desa telang sari telah mengalami perubahan seiring dengan berubahnya perubahan iklim secara global. Walaupun perubahannya tidak terlalu besar dari kondisi iklim sebelumnya, tapi pengaruhnya sangatlah besar terhadap oduksi pertanian dan kehidupan masyarakat.

Kedaaan geografis Desa Telang Sari yang bertanah rawa sangat cocok untuk lahan pertanian, khususnya tanaman pangan padi dan jagung. Penggunaan lahan terbesar adalah lahan untuk persawahan sehingga sebagian besar penduduk bekerja sebagai petani padi atau buruh tani. Luas wilayah keseluruhan lahan pertanian adalah 1.063 Ha dengan jumlah pangan 970 Ha. Sektor pertanian/persawahan berperan cukup besar dalam pembangunan daerah Desa Telang Sari, baik berperan secara langsung maupun non – langsung. Penyediaan lapangan kerja, sumber pendapatan masyarakat, dan penciptaan ketahanan pangan, maupun penciptaan kondisi yang kondusif bagi pelaksanaan pembangunan dan hubungan sinergis dengan subsektor dan sektor lain.

Penduduk Desa Telang Sari pada umumnya adalah masyarakat pendatang yang berasal dari pulau Jawa yang datang dalam program transmigrasi pada tahun 1980 di Desa Telang Sari. Selain itu ada juga pendatang baru dan penduduk lokal asli Kabupaten Banyuasin. Jumlah penduduk Desa Telang Sari berdasarkan data administrasi Desa tahun 2015 yaitu berjumlah 2.252 dengan jumlah Kepala Keluarga (KK) sebanyak 723, sedangkan menurut jenis kelaminnya penduduk Desa dapat dilihat pada Tabel berikut.

Tabel 1. Jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin di Desa Telang Sari, 2015

No	Jenis Kelamin	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1.	Laki-Laki	1.275	51
2.	Perempuan	1.250	49
	Total Jumlah	2.525	100

Sumber : Data Monografi Desa Telang Sari Tahun 2023

Dalam aktivitas perekonomian, Sektor pertanian/persawahan berperan cukup besar dalam pembangunan daerah Desa Telang Sari, baik berperan secara langsung maupun non-langsung. Penyediaan lapangan kerja, sumber pendapatan masyarakat, dan penciptaan ketahanan pangan, maupun penciptaan kondisi yang kondusif bagi pelaksanaan pembangunan dan hubungan sinergis dengan subsektor dan sektor lain sehingga mayoritas penduduk di Desa Telang Sari bekerja sebagai petani, selain itu terdapat juga beberapa pekerjaan di luar usahatani seperti PNS, pedagang, serta buruh tani.

Pelaksanaan pengabdian diawali melakukan survei terlebih dahulu dengan mendatangi Kepala Desa Telang Sari, kemudian Tim Pengabdian membuat janji dengan masyarakat di Desa Telang Sari melalui Bapak Kepala Desa untuk mengadakan sosialisasi pada kelompok ibu-ibu rumah tangga di Desa Telang Sari. Selanjutnya Kepala Desa mengundang ibu-ibu rumah tangga di Desa Telang Sari kerumah Kepala Desa dan memberitahukan maksud dan tujuan kegiatan pengabdian yang akan dilakukan. Hasil dari sosialisasi kegiatan, disepakati waktu dan tempat pelaksanaan pertemuan.

#### **4.2. Pelaksanaan Pengabdian**

Pelaksanaan Pengabdian dilaksanakan di Balai desa Telang Sari atas kesepakatan khalayak sasaran. Pemilihan tempat didasari pertimbangan bahwa pada hari yang ditentukan tersebut masyarakat desa sedang tidak melakukan kegiatan usahatani ataupun kegiatan lainnya.

Tim Pengabdian memberikan penyuluhan dibarengi dengan demonstrasi langsung, sehingga khalayak sasaran dapat langsung melihat cara pembuatan manisan terong dan Dodol terong, sebelumnya Tim Pengabdian memberikan penjelasan kepada kelompok ibu-ibu rumah tangga tersebut, bahwa di Kecamatan Indralaya ini, khususnya di Desa Telang Sari ini banyak petani yang menanam sayur sayuran, salah satu jenis sayuran yang paling banyak di tanam adalah tanaman terong, akan tetapi petani hanya menjual dalam bentuk segar sehingga harganya murah karena belum ada nilai tambah dari sayuran tersebut, karena harga terong tersebut murah dipasaran, ibu-ibu rumah tangga ini dapat membuka peluang tersebut yaitu dengan mengolah terong menjadi manisan terong dan dodol terong.

Respon khalayak sasaran sangat positif, hal ini terlihat dari antusiasme mereka untuk melihat proses pembuatan manisan terong dan dodol terong yang diperagakan oleh Tim Pengabdian. Selain itu khalayak sasaran banyak bertanya mengenai bahan-bahan

yang digunakan apa saja, dan berapa ukuran penggunaan bahan-bahan tersebut. Berikut dokumentasi kegiatan penyuluhan dan demontasi yang dilakukan oleh tim pengabdian.

Kegiatan pengabdian ini dilakukan hendaknya untuk memotivasi masyarakat desa terutama para ibu rumah tangga dalam melakukan produksi dan menambah nilai tambah dari produksi terong ungu tersebut, hal ini berkaitan dengan seringkali harga terong rendah dan menyebabkan hasil produksi (terong) berlimpah dipasaran harganya rendah. Dengan demikian jika dilakukan pembuatan produk lain lain yang berbahan dasar terong diharapkan akan dapat menambah pendapatan rumah tangga sehingga pada saat panen raya hasil produksi tidak terbuang saja.



Gambar 1. Bahan bahan yang digunakan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan manisan terong ini sangat sederhana, hanya memerlukan terong ungu beberapa buah sesuai dengan yang diinginkan, kemudian sediakan juga gula sebagai campuran yang akan digunakan dalam pengolahan atau pembuatan manisan ini. Terong ungu yang digunakan merupakan terong yang sudah tergolong tua dan berwarna ungu. Pilih terong ungu yang segar dan berkualitas baik. Pastikan terong tidak terlalu tua atau terlalu muda, dan bebas dari kerusakan fisik seperti bercak atau lecet.

Setelah pengolahan terong ungu diselesai dan siap untuk dinikmati dengan warna khasnya serta rasa yang khas dan lembut dari terong tersebut dalam berbagai macam hidangan, sehingga jika dijual akan sangat menarik konsumen.



Gambar 2. Proses Pembuatan Manisan Terong



Gambar 3. Dodol Terong yang sudah jadi



Terong ungu merupakan salah satu jenis tanaman sayuran yang digemari oleh masyarakat karena selain memiliki rasa yang enak, juga banyak mengandung vitamin dan gizi seperti vitamin A, vitamin C, kalium, fosfor, zat besi, protein, lemak, dan karbohidrat. Selain itu terong juga mempunyai khasiat sebagai obat karena mengandung alkaloid solanin dan solasodin yang berfungsi sebagai bahan baku kontrasepsi oral (Haruna & Maruapey, 2015).



Gambar 4. Peserta Kegiatan Pengabdian

Proses pengolahan manisan terong dan dodol terong adalah sebagai berikut:

**a. Manisan Terong**

1. Bahan

- 1 kg terong ungu panjang
- 2 gelas air bersih
- 1 kg Gula Pasir
- 2 Liter kapur sirih + Air
- 1 sdm Citrunzuur

2. Cara Membuat

- Pilih terong yang utuh dan sehat, tidak terlalu tua dan tidak terlalu muda, dan potong-potong sesuai selera
- Cuci terong hingga bersih dan tusuk dengan garpu
- Rendam terong dalam larutan air kapur sirih yang telah dijernihkan
- Buat larutan gula, 2 gelas air = 1 kg gula
- Masukkan terong hingga kering

- Jemur hingga kering dan Masukkan kedalam kemasan

## **b. Dodol Terung**

### **1. Alat dan Bahan**

- 1kg terung ungu panjang
- 1 liter santan kelapa
- 1/2 kg Gula Pasir
- 1sdm vanili
- 200 gr tepung ketan putih

#### **Alat:**

- 1 buah ember plastic
- 5 buah baskom
- 1 buah blender
- 1 buah timbangan
- 1 bh pisau
- 1 bh alat penggorengan
- 1 bh panci perebus
- 1 set kompor gas
- 1 pak plastic pembungkus

### **2. Cara Membuat**

- Siapkan terung
- Potong terung menjadi potongan kotak kira-kira panjangnya berukuran 3 cm.
- Cuci terung sampai bersih
- Rebus terung hingga lunak
- Setelah terung matang, siapkan blender kemudian haluskan gula dan terung
- Siapkan tepung ketan putih
- Kukus tepung ketan hingga setengah matang
- Masak santan dalam penggorengan hingga membentuk minyak
- Setelah semua bahan (terung yang telah dihancurkan bersama gula dan tepung ketan) siap dimasukkan kedalam santan yang telah dimasak tadi.
- Masukkan vanili sebagai pengharum secukupnya

- Masak dalam api sedang hingga adonan matang dan berwarna hijau tua,
- Angkat adonan yang telah didinginkan
- Setelah dingin, adonan siap dibungkus

Setelah Tim pengabdian memperagakan cara pembuatan manisan terong dan dodol terong, Tim pengabdian menjelaskan biaya yang dikeluarkan (biaya produksinya) dan keuntungan yang akan diterima apabila ibu-ibu rumah tangga ini menjadikan usaha sampingan skala rumah tangga, yang mana dapat membantu menambah penghasilan rumah tangga untuk peningkatan kesejahteraan dalam rumah tangga, berikut ini perhitungan biaya produksi dan keuntungan dari proses pengolahan terong menjadi manisan dan dodol terong.

### 4.3. Perhitungan Biaya

Adapun rincian pengeluaran didalam proses pengolahan terong menjadi manisan dan dodol terong adalah sebagai berikut :

#### 1. Manisan Terung

Biaya Produksi

Biaya Variabel (BV):

1 kg terung ungu = Rp. 2.000,-

1 kg gula pasir = Rp. 12.000,-

1 sdm sitrunzuur = Rp. 2.000,-

1 sdm kapur = Rp. 500,-

Bahan Bakar = Rp. 5.000,-

---

=Rp. 21.500,-

Biaya Tetap (BT)

Penyusutan Alat : Rp. 5.000,-

Total Biaya Produksi (BT)=

BT= Rp. 21.500 +Rp. 5.000

BT = Rp. 26.500,-

**Penerimaan:**

**Produksi = 1 kg**

1 kemasan : ¼ kg harga :Rp. 15.000,-

=Rp. 15.000,- x 4 kemasan

=Rp. 60.000,-

**Keuntungan:**

**Rp.60.000, - Rp. 26.500,- =Rp. 33.500,-**

Usaha pembuatan dodol terong dan manisan terong ini sangat bermanfaat untuk khalayak sasaran. karena selain dapat menambah pengetahuan ibu-ibu juga dapat dijadikan usaha rumah tangga dan dapat menambah penghasilan/pendapatan rumah tangga. Di Desa Telang Sari ini banyak sekali petani sayuran, salahsatu komoditi yang banyak di tanam oleh petani adalah tanaman terong ungu sehingga bahan baku yang diperlukan sangat mudah dengan harga yang sangat murah karena tersedia banyak di pasaran dan di tempat petani.

Penambahan pengetahuan ini sangat bermanfaat, juga dapat menjadi solusi meningkatkan pendapatan keluarga. Dengan pengetahuan tersebut selain dapat membuat manisan terong dan dodol terong, ibu-ibu juga dapat mengkreasikan sendiri rasa dan warna dari manisan dan dodol terong ungu tersebut. Hambatan dalam pelaksanaan kegiatan ini yaitu kesulitan untuk menentukan waktu pelaksanaan, hal ini karena banyaknya kegiatan ibu-ibu rumah tangga sehingga harus dicari waktu yang benar-benar pas dengan waktu ibu-ibu di Desa ini dan disesuaikan dengan waktu Tim pengabdian. Oleh karenanya pertemuan ini direncanakan terlebih dahulu sebelum sosialisasi kegiatan pengabdian ini. Khalayak sasaran berharap kegiatan pengabdian ini dapat berkelanjutan agar dapat menambah pengetahuan dan wawasan mereka dalam berkreativitas.

## **BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1. Kesimpulan**

Pengetahuan tentang teknologi pengolahan manisan terong dan dodol terong ungu ini dapat dijadikan alternatif usaha rumah tangga yang dapat menambah penghasilan/pendapatan dalam rumah tangga dan dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Kegiatan pengabdian ini menambah pengetahuan ibu-ibu dalam hal mengolah terong ungu menjadi manisan dan dodol terong, dan mengetahui nilai tambah (*Value Added*) dari terong yang telah diolah menjadi dodol dan manisan. Sehingga memotivasi mereka untuk lebih kreatif menciptakan produk-produk baru yang lebih variatif.

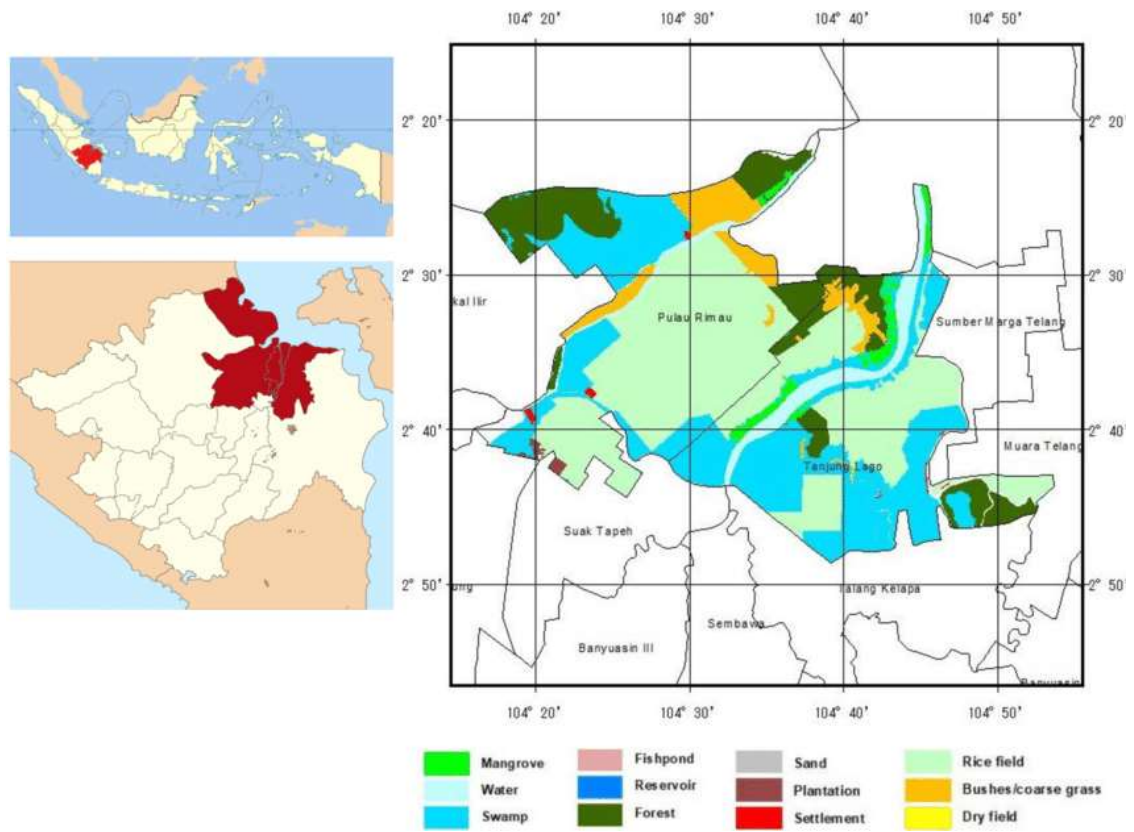
### **5.2. Saran**

Potensi yang ada di Kecamatan Tanjung Lago dalam bidang pertanian sangat banyak, hanya saja pengetahuan mengenai pengolahannya yang masih kurang, sehingga produk yang dijual masih merupakan bahan mentah belum diolah menjadi produk jadi, yang dapat menghasilkan nilai tambah apabila ada pengetahuan dan informasi yang cukup dan selain itu pemanfaatannya yang masih kurang. Untuk itu perlu adanya pengabdian yang dilakukan secara terus menerus agar penyebaran informasi yang ada dapat maksimal sampai ke masyarakat yang membutuhkan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 1997. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia (IV)*, 169, Departemen Kesehatan Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Jakarta.
- Christman, S., 2007, *Solanum melongena*, <http://www.floridata.com> , diakses tanggal 6 Februari 2007.
- Esau, K., 1965, *Plant Anatomy*, second edition, 159, 196, John Wiley & Sons, Inc., New York.
- Fahn, A., 1982, *Anatomi Tumbuhan*, Edisi Ketiga, 278, 313, 698-701, UGM Press, Yogyakarta.
- Imdad, H.P. dan A.A. Nawangsih. 1999. Sayuran Jepang. Penebar Swadaya. Jakarta
- Tjitrosoepomo, G., 2005, *Morfologi Tumbuhan*, 145, UGM Press, Yogyakarta.
- Heddy, S., 1987, *Biologi Pertanian*, 36, 37, Rajawali Pers, Jakarta.
- Rukmanasari Refilia. 2010. Efek Ekstrak Kulit Terong Ungu (*Solanum melongena* L.) Terhadap Kadar LDL dan HDL Darah Tikus Putih. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret.
- Steenis, v., 1992, *Flora*, Cetakan keenam, Penerjemah: Ir. Moeso Soerjowinoto, 367, PT. Pradnya Paramita, Jakarta.
- Sunarjono. 2008. Bertanam 30 Jenis Sayuran. Penebar Swadaya. Jakarta.

Lampiran 1. Peta Lokasi Pengabdian














Lampiran 2. Daftar Hadir Kegiatan Pengabdian

**DAFTAR HADIR**

**KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

**Tema : Nilai Tambah Komoditi Terong Ungu menjadi Produk Olahan  
Dodol dan Manisan Terong Ungu  
Di Desa Telang Sari, Kecamatan Tanjung Lago, Kabupaten Banyuwangi  
Minggu, 12 Mei 2024**

No	Nama	Alamat	TTD
1.	Lailis Sa'adah	Telang Sari	
2.	Vae Dano	Telang sari	
3.	Pristini	Telang sari	
4.	Kaseh	Telang sari	
5.	SRIJATEN	- " -	
6.	Wagiyem.	- " -	
7.	Supar mi	- " -	
8.	Rika	- " -	
9.	Wiwin Setia Asri	- " -	
10.	Parti	- " -	
11.	IRA	- " -	



12.	DARSIH	Tulang sari	<i>[Signature]</i>
13.	MERISA		<i>[Signature]</i>
14.	Sulati		<i>[Signature]</i>
15.	Suyanto		<i>[Signature]</i>
16.	DEK HOUK	ALANG SARI	<i>[Signature]</i>
17.	MARJANI	» FARI	<i>[Signature]</i>
18.	Slip Pringga	BPP TO Lga	<i>[Signature]</i>
19.	Sujiman		<i>[Signature]</i>
20.	Dwi Suproplo	TL. Sari	<i>[Signature]</i>
21.	Su Lanto	TL SARI	<i>[Signature]</i>
22.			
23.			
24.			
25.			
26.			



### Lampiran 3. Surat Tugas Tim Pelaksana Kegiatan Pengabdian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET, DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
FAKULTAS PERTANIAN

Jalan Palembang-Prabumulih, KM 32 Inderalaya Kabupaten Ogan Ilir 30662  
Telepon (0711) 580059 Faksimili (0711) 580276  
Laman : [www.fp.unsri.ac.id](http://www.fp.unsri.ac.id), Email: [dekan\\_fp@unsri.ac.id](mailto:dekan_fp@unsri.ac.id)

**SURAT TUGAS**

Nomor 2915 /UN9.1.5/KP.6.i/2024

Berdasarkan surat Ketua Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya Nomor 0841/UN9.1.5.03/KP.3i/2024 tanggal 08 Mei 2024 perihal usulan surat tugas, Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya menugaskan nama-nama tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIP/NIPPPK	Gol.	Jabatan
1.	Dr. Erni Purbiyanti, S.P., M.Si.	197802102008122001	III/c	Ketua
2.	Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si.	197412262001122001	IV/b	Anggota
3.	Dr. Ir. Laila Husin, M.Sc.	195904231983122001	IV/a	Anggota
4.	Ir. Muhammad Yazid, M.Sc., Ph.D.	196205101988031002	IV/a	Anggota
5.	Dr. Ir. Maryadi, M.Si.	196501021992031001	IV/a	Anggota
6.	Dr. Yunita, S.P., M.Si.	197106242000032001	III/d	Anggota
7.	Muhammad Arbi, S.P., M.Sc.	197711022005011001	III/d	Anggota
8.	Dr. Selly Oktarina, S.P., M.Si.	197810152001122001	III/d	Anggota
9.	Ir. Yulius, M.M.	195907051987101001	III/c	Anggota
10.	Nurilla Elysa Putri, S.P., M.Si.	197807042008122001	III/c	Anggota
11.	Henny Malini, S.P., M.Si.	197904232008122004	III/c	Anggota
12.	Elly Rosana, S.P., M.Si.	197907272003122003	III/c	Anggota
13.	Thirtawati, S.P., M.Si.	198005122003122001	III/c	Anggota
14.	Dini Damayanthi, S.P., M.Sc	199607102022032014	III/b	Anggota
15.	M. Huanza, S.P., M.Si	199410272022031010	III/b	Anggota
16.	Reshi Wahyuni, S.P., M.Si.	198005032023212017	X	Anggota
17.	Utan Sahiro Ritongga, M.Sc.	198405052023211026	X	Anggota
18.	Dr. Serly Novita Sari, SP., M.Si.	198909112023212042	X	Anggota
19.	Muhammad Andri Zuliansyah, S.P. M.Si.	199106192024211001	X	Anggota
20.	Merna Ayu Sulastri, M.P.	199708122023212025	X	Anggota

sebagai **Tim Pelaksana** kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan judul **“Nilai Tambah Komoditi Terong Ungu menjadi Produk Olahan Dodol dan Manisan Terong Unggu”**.

Kegiatan dilaksanakan pada:

hari, tanggal : Minggu, 12 Mei 2024

pukul : 08.00 WIB s.d. selesai

tempat : Desa Telang Sari Kecamatan Tanjung Lago Kabupaten Banyuasin

Demikian, agar dapat dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab.



**Prof. Ir. Fildi Pratama, M.Sc., (Hons), Ph.D.**  
NIP 196607071993121001

Tembusan:

1. Dekan FP Unsri
2. Ketua Jurusan SEP FP Unsri
3. Kepala Desa Telang Sari