

Demonstrasi Pengolahan Keripik Terong dan Boncabai sebagai Alternatif Ide Wirausaha Masa Pandemi di Kampung. Ciheulang, Desa Margaluyu, Kecamatan Kiarapedes, Purwakarta

(Demonstration of Processing Eggplant Chips and Boncabai as Alternative Entrepreneurs Ideas during Pandemic Period in Kp. Ciheulang, Margaluyu Village, Kiarapedes Sub-District, Purwakarta)

Nur Aulia Setiani¹, Yuvicko Gerhaen Purwansya², Anisya Elsa Shafira³, Ahmad Fauzan⁴, Liyantono^{5*}

¹Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Dramaga, Bogor 16680

²Departemen Teknik Mesin dan Biosistem, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Dramaga, Bogor 16680

³Departemen Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Dramaga, Bogor 16680

⁴Departemen Ilmu Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Dramaga, Bogor 16680

⁵Departemen Teknik Mesin dan Biosistem, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Dramaga, Bogor 16680

*Penulis Korespondensi: liyantono@apps.ipb.ac.id

ABSTRAK

Desa Margaluyu merupakan salah satu desa yang dominansi perekonomiannya berasal dari pertanian. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya lahan pertanian yang menghasilkan padi, cabai rawit, cabai merah, terong, dan kacang panjang. Hasil pertanian di Desa Margaluyu biasanya dijual langsung ke pasar atau untuk dikonsumsi pribadi. Permasalahan umumnya adalah pendapatan yang relatif rendah sehingga perlu upaya dalam meningkatkan pendapatan di desa, terutama saat harga komoditas sedang turun. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk sosialisasi pengolahan keripik terong dan boncabai sebagai alternatif ide wirausaha saat masa pandemi di Kampung Ciheulang, Desa Margaluyu, Kabupaten Purwakarta. Metode pelaksanaan dalam proses berbagi ilmu dan teknologi pengolahan hasil pertanian menjadi produk pangan olahan dilakukan dengan metode pendampingan, yaitu melakukan praktik pembuatan produk olahan keripik terong dan bon cabai secara langsung di lapangan. Kegiatan ini dilakukan dengan tetap menerapkan protokol kesehatan. Demonstrasi pengolahan terong dan cabai menjadi produk olahan keripik terong dan bon cabai berlangsung dengan baik dan mendapatkan respon yang baik dari ibu-ibu warga RT 002 Kampung Ciheulang. Hal tersebut dapat dilihat saat proses demonstrasi berlangsung ibu-ibu warga RT 002 sangat antusias untuk memperhatikan, membantu dan ikut serta dalam proses pembuatan produk olahan tersebut. Selain itu, pengolahan keripik terong dan bon cabai yang dilakukan dapat menjadi ide wirausaha. Keuntungan yang dapat diperoleh dari satu kali produksi keripik terong sebesar Rp 46.521 dengan rasio R/C diperoleh 1,87 sedangkan keuntungan yang dapat diperoleh dari satu kali produksi keripik terong sebesar Rp 35.163 dengan rasio R/C nya 1,90.

Kata kunci: bon cabai, keripik terong, palawija, pengolahan pangan, wirausaha

ABSTRACT

Margaluyu Village is one of the villages whose economic dominance comes from agriculture. This is evidenced by the large number of agricultural lands that produce many commodities of rice, cayenne pepper, red chili, eggplant, and long beans. Agricultural products in Margaluyu Village are usually sold directly to the market or for personal consumption. The general problem is that income is relatively low, so efforts are needed to increase income in the village, especially when the price of one commodity is falling. The purpose of this activity is to socialize the processing of eggplant and boncabai chips as an alternative entrepreneurial idea during the pandemic in Kp. Ciheulang, Margaluyu Village, Purwakarta Regency. The implementation method in the process of sharing knowledge and technology for processing agricultural products into processed food products is carried out by the mentoring method, namely the practice of making processed products of eggplant chips and boncabai directly in the field. This activity is carried out while still implementing health protocols. The demonstration of processing eggplant and chili into processed products of eggplant and boncabai chips went well and got a good response from the women of RT 002 Kp. Ciheulang. This can be seen during the demonstration process, the women of RT 002 are very enthusiastic to pay attention, help and participate in the process of making these processed products. In addition, the processing of eggplant and boncabai chips can be an entrepreneurial idea. The profit that can be obtained from the one-time production of eggplant chips is Rp 46.521 with an R/C ratio of 1,87 while the profit that can be obtained from one production of eggplant chips is Rp 35.163 with its R/C ratio of 1,90.

Keywords: boncabai, eggplant chips, entrepreneur, food processing, palawija

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara agraris menjadikan sektor pertanian hal yang penting dan strategis. Sektor pertanian masih memberikan lapangan pekerjaan sebagian besar penduduk di Indonesia, khususnya di wilayah pedesaan (Faizin dan Saputra 2020). Menurut BPS (2013), luas daratan Indonesia sekitar 191,09 juta ha atau 1,92 juta km² yang meliputi pulau besar dan kecil. Luas daratan tersebut termasuk dalam luas daratan terbesar yang dimiliki suatu negara kepulauan. Menurut Abdurachman *et al.* (2020), luas lahan pertanian sawah dan bukan sawah yang tersebar luas di berbagai daerah di Indonesia pada tahun 2015–2019 secara berturut-turut, yaitu sekitar 7,46 juta ha dan 29,35 juta ha. Hal tersebut menunjukkan bahwa masih terdapat banyak lahan pertanian di Indonesia yang belum dimanfaatkan untuk persawahan sehingga dapat dimanfaatkan untuk tanaman pangan, hortikultura, palawija ataupun yang lainnya. Luas lahan pertanian Indonesia yang cukup besar tersebut juga dapat menjadi peluang bagi petani atau masyarakat Indonesia agar lebih tertarik untuk mengelola lahan tersebut sehingga pemanfaatan lahan pertanian dapat optimal.

Desa Margaluyu, Kecamatan Kiarapedes, Kabupaten Purwakarta, Provinsi Jawa Barat yang menjadi target lokasi KKN-T yang berjarak 23 km dari ibu kota Kabupaten Purwakarta. Desa ini merupakan salah satu desa yang dominasi perekonomiannya berasal dari pertanian. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya lahan pertanian yang menghasilkan komoditas padi, cabai rawit, cabai merah, terong, dan kacang panjang. Hasil pertanian di Desa Margaluyu biasanya langsung dijual ke pasar atau untuk dikonsumsi pribadi seperti padi. Permasalahan umum yang ada di masyarakat desa adalah pendapatan yang relatif rendah, sehingga perlu suatu upaya dalam meningkatkan pendapatan di desa terutama saat harga komoditas sedang turun (Rahmawati *et al.* 2018). Perlu adanya alternatif pemecahan masalah dengan memanfaatkan komoditas palawija

maupun hortikultura untuk diolah kembali saat harga sedang turun. Pembuatan bon cabai (cabai bubuk rumahan) dan keripik terong merupakan salah satu alternatif untuk memberikan nilai tambah pada produk hasil pertanian.

Terong adalah tanaman tumpang sari yang biasanya dijadikan selingan pada sebagian lahan yang petani tanam. Hal ini dikarenakan harga terong di pasaran yang tidak stabil. Para petani dan umumnya masyarakat banyak yang tidak mengetahui tentang manfaat dan kandungan yang terdapat pada terong untuk kesehatan karena terong termasuk buah yang kaya akan vitamin dan mineral (Faizin dan Saputra 2020). Keripik terong diharapkan menjadi produk olahan alternatif masyarakat, yang nantinya akan membawa dampak positif bagi petani terong sendiri dengan diolah menjadi keripik terong. Tim Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN-T) Kabupaten Purwakarta IPB 2021 membuat program pengolahan hasil pertanian menjadi keripik terong dan bon cabai bertujuan memberikan nilai tambah pada produk hasil pertanian, meningkatkan nilai jual hasil pertanian khususnya di Desa Margaluyu terutama saat harga sedang turun di pasaran, dan membuat produk hasil pertanian bisa dikonsumsi pada jangka waktu yang lebih lama.

Cabai sangat bermanfaat untuk berbagai keperluan, baik yang berhubungan dengan kegiatan rumah tangga maupun untuk keperluan lain seperti untuk bahan ramuan obat tradisional, bahan makanan, dan industri (Nurahmi *et al.* 2011). Cabai mendapat perhatian karena memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi. Namun, di sisi lain buah cabai sulit dipertahankan tingkat kesegarannya (mudah rusak), apalagi jika dalam kondisi lembab. Sifat mudah rusak ini dipengaruhi oleh kadar air dalam cabai yang sangat tinggi sekitar 90% dari kandungan cabai itu sendiri. Oleh karena itu, untuk mempertahankan cabai agar dapat bertahan dalam jangka waktu yang panjang perlu dilakukan pengawetan dalam bentuk pengeringan. Bon cabai (cabai bubuk rumahan) merupakan alternatif yang bisa dilakukan untuk memberikan nilai tambah, karena penyajiannya lebih praktis, memiliki daya simpan lama, dan siap saji. Konsumsi cabai dalam bentuk bubuk semakin meningkat dengan berubahnya selera masyarakat yang semakin menghendaki bentuk makanan siap hidang (Dendang *et al.* 2016).

Potensi sumber daya pertanian yang cukup besar ini dapat ditingkatkan nilai tambahnya melalui penerapan inovasi teknologi tepat guna yang sesuai. Oleh karena itu, diperlukan upaya peningkatan pengetahuan masyarakat salah satunya melalui kegiatan pelatihan atau demonstrasi dalam kegiatan KKN-T di Kampung Ciheulang, Desa Margaluyu, Kecamatan Kiarapedes, Kabupaten Purwakarta. Melalui kegiatan ini, dilakukan sosialisasi pengolahan keripik terong dan bon cabai sebagai alternatif ide wirausaha saat masa pandemi di Kampung Ciheulang, Desa Margaluyu, Kabupaten Purwakarta.

METODE PENERAPAN INOVASI

Tempat, Waktu, dan Peserta

Kegiatan pengolahan hasil pertanian dilaksanakan di RT 002 Kampung Ciheulang, Desa Margaluyu, Kecamatan Kiarapedes, Kabupaten Purwakarta, Jawa Barat. Kegiatan tersebut diselenggarakan pada hari Jumat, 23 Juli 2021, pukul 13.00-16.30 WIB. Peserta yang hadir mengikuti kegiatan pengolahan hasil pertanian ini adalah ibu-ibu warga desa yang berada di RT 002 Kampung Ciheulang sebanyak 10 orang.

Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan dalam proses berbagi ilmu dan teknologi pengolahan hasil pertanian menjadi produk pangan olahan dilakukan dengan metode pendampingan, yaitu

melakukan praktik pembuatan produk olahan keripik terong dan bon cabai secara langsung di lapangan. Kegiatan ini dilakukan dengan tetap menerapkan protokol kesehatan. Proses berbagi ilmu dan teknologi diawali dengan adanya pembekalan oleh mahasiswa KKN-T yaitu pemberian materi berupa modul pengolahan hasil pertanian dan penjelasan materi dengan metode ceramah serta dilanjutkan dengan praktik pengolahan secara langsung. Metode pendampingan dan arahan program KKN-T melibatkan ibu-ibu RT 002 Kampung Ciheulang dalam proses pengolahan tersebut.

Penilaian keberhasilan program dilakukan dengan pengamatan langsung oleh mahasiswa KKN-T terhadap ibu-ibu peserta kegiatan pengolahan hasil pertanian. Selain pengamatan visual langsung, kegiatan juga didokumentasikan sebagai bukti bahwa deskripsi hasil pengamatan langsung sesuai dengan data dokumentasi kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Demonstrasi Pembuatan Keripik Terong

Program yang dilaksanakan berupa pengolahan komoditas terong menjadi produk olahan keripik terong dengan metode pembelajaran berupa penjelasan materi yang dilanjutkan dengan praktik pengolahan secara langsung bersama ibu-ibu warga desa RT 002 Kampung Ciheulang, Desa Margaluyu, Kecamatan Kiarapedes. Pembuatan keripik terong menggunakan beberapa bahan dan alat serta melalui beberapa tahapan proses pengolahan.

Bahan dan Alat

Bahan-bahan yang digunakan yaitu terong hijau/ungu (1 kg), minyak goreng, tepung tapioka (125 g), tepung beras (250 g), tepung terigu (150 g), garam 1 sendok teh (5 g), kaldu ayam 1 sendok makan (10 g), lada bubuk 1 sendok teh (5 g), telur 1 butir, bumbu atau perasa, dan air secukupnya, plastik polipropilen (PP) atau plastik dengan *zip lock*.

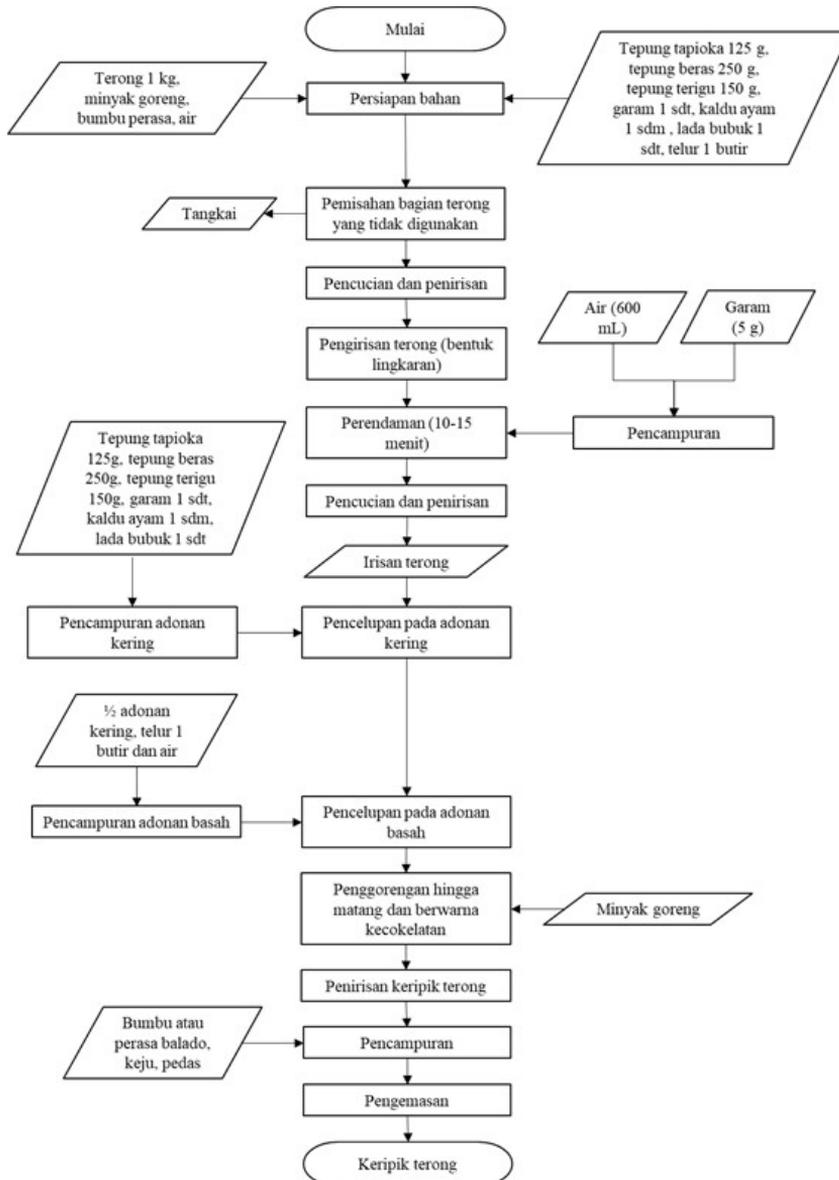
Alat-alat yang digunakan yaitu pisau, talenan, wadah peniris, baskom, sendok, wajan, kompor, pengaduk, dan wadah penampung hasil penggorengan.

Prosedur Pembuatan

Cara pembuatan keripik terong dijelaskan sebagai berikut:

1. Persiapan bahan dan alat yang digunakan;
2. Pemisahan bagian terong yang tidak digunakan seperti tangkainya;
3. Kemudian, dilakukan pencucian dengan air mengalir dan ditiriskan;
4. Pemetongan terong dengan cara diiris tipis berbentuk lingkaran lalu direndam dalam larutan air garam selama 10-15 menit;
5. Lalu pencucian terong dari air garam dan tiriskan;
6. Selanjutnya, proses pembuatan adonan kering dan basah;
7. Pembuatan adonan kering dengan mencampurkan tepung tapioka (125 g), tepung beras (250 g), tepung terigu (150 g), garam 1 sendok teh (5 g), kaldu ayam 1 sendok makan (10 g), dan lada bubuk 1 sendok the (5 g) yang selanjutnya dibagi menjadi dua bagian adonan yang akan digunakan untuk adonan basah;
8. Pembuatan adonan basah dengan mencampurkan setengah bagian adonan kering dengan telur 1 butir dan air secukupnya;
9. Selanjutnya, proses pencelupan irisan terong ke dalam adonan kering lalu adonan basah untuk melapisi irisan terong;

10. Lalu dilakukan penggorengan dengan metode *deep frying* pada minyak yang sudah panas menggunakan api sedang hingga keripik terong matang dan berwarna kecoklatan;
11. Setelah matang dan berwarna kecoklatan, keripik terong diangkat dan ditiriskan agar kandungan minyaknya berkurang;
12. Lalu, keripik terong disimpan dalam wadah dan dilakukan penambahan bumbu atau perasa yang digunakan;
13. Pengemasan keripik terong menggunakan plastik polipropilen (PP) atau plastik dengan perekat pada bagian atas (*zip lock*)



Gambar 1 Proses pembuatan keripik terong



Gambar 2 Produk olahan keripik terong

Produk olahan keripik terong yang dihasilkan saat proses pembuatan dan demonstrasi di hadapan ibu-ibu warga RT 002 Kampung Ciheulang berwarna coklat keemasan, memiliki tekstur yang kering dan renyah, serta rasa yang gurih. Keripik terong juga memiliki rasa pedas saat disalut dengan bumbu atau perasa pedas dan perasa balado. Menurut pendapat ibu-ibu, keripik terong yang dihasilkan enak, renyah, dan rasa terong aslinya tidak terlalu terasa sehingga akan lebih banyak diminati untuk dikonsumsi bagi masyarakat luas, terutama bagi masyarakat yang tidak menyukai terong.

Karakteristik keripik terong yang dihasilkan sudah menyerupai karakteristik keripik terong pada umumnya. Menurut Maligan *et al.* (2011), kriteria keripik umumnya memiliki rasa gurih, aromanya harum, tekstur kering dan tidak berbau tengik, warnanya menarik, dan bentuknya tipis, bulat, dan utuh (tidak pecah). Faktor yang memengaruhi kualitas produk keripik diantaranya (Maligan *et al.* 2011): 1) Bahan baku yang digunakan harus berasal dari bahan yang berkualitas; 2) Bahan tambahan pangan yang digunakan, contohnya minyak sebagai penghantar panas perlu diperhatikan dari warna dan ketengikannya; 3) Suhu penggorengan, besar kecilnya suhu atau api penggorengan yang digunakan akan mempengaruhi tekstur dan tampilan keripik.

Pelaksanaan Demonstrasi Pembuatan Bon Cabai

Program yang dilaksanakan berupa pengolahan komoditas cabai menjadi produk olahan bon cabai dengan metode pembelajaran berupa penjelasan materi yang dilanjutkan dengan praktik pengolahan secara langsung bersama ibu-ibu warga desa RT 002 Kampung Ciheulang, Desa Margaluyu, Kecamatan Kiarapedes.

Bon cabai merupakan produk olahan pangan sambal bubuk yang memiliki rasa pedas dan biasanya digunakan sebagai bumbu masak atau makanan pendamping untuk nasi, mi instan, sup dan lainnya. Bon cabai umumnya terbuat dari cabai, bawang putih, bawang merah, lada putih, minyak sayur, garam, dan gula. Pembuatan bon cabai menggunakan beberapa bahan dan alat serta melalui beberapa tahapan proses pengolahan. Proses pengolahan komoditas cabai menjadi produk boncabai dilakukan dengan membuat bubuk cabai terlebih dahulu dengan menggunakan cabai berkualitas baik dan kemudian dilakukan pencampuran dengan bumbu-bumbu atau rempah-rempah lain seperti bubuk bawang putih, bawang merah, lada dan lainnya.

Proses pengolahan cabai menjadi bubuk menggunakan prinsip pengeringan dengan bantuan sinar matahari dan hembusan dari kipas angin. Prinsip penggunaan hembusan angin yang besar dari kipas angin bertujuan agar uap air di sekitar permukaan bahan yang akan dikeringkan tidak jenuh sehingga terjadi perbedaan tekanan uap air antara permukaan bahan dan daerah di sekitar permukaan bahan yang mengakibatkan uap air pada bahan terus teruapkan dan bahan akan menjadi kering. Sebelum dilakukan pengeringan, dapat dilakukan proses pengukusan cabai terlebih dahulu selama 3-4 menit yang bertujuan untuk mempercepat waktu pengeringan, mencegah cabe menjadi keriput dan agar warna tidak kusam akibat proses pengeringan.

Bahan dan Alat

Bahan-bahan yang digunakan yaitu cabai merah (250 g), cabai keriting (150 g) bawang putih 12 siung (85 g), bawang merah 12 siung (85 g), kaldu ayam bubuk 1 sendok makan (10 g), lada bubuk 2 sendok the (10 g), gula 2 sendok teh (10 g), garam 1 sendok teh (5 g), minyak goreng secukupnya, dan kemasan plastik dengan perekat pada bagian atas (*zip lock*).

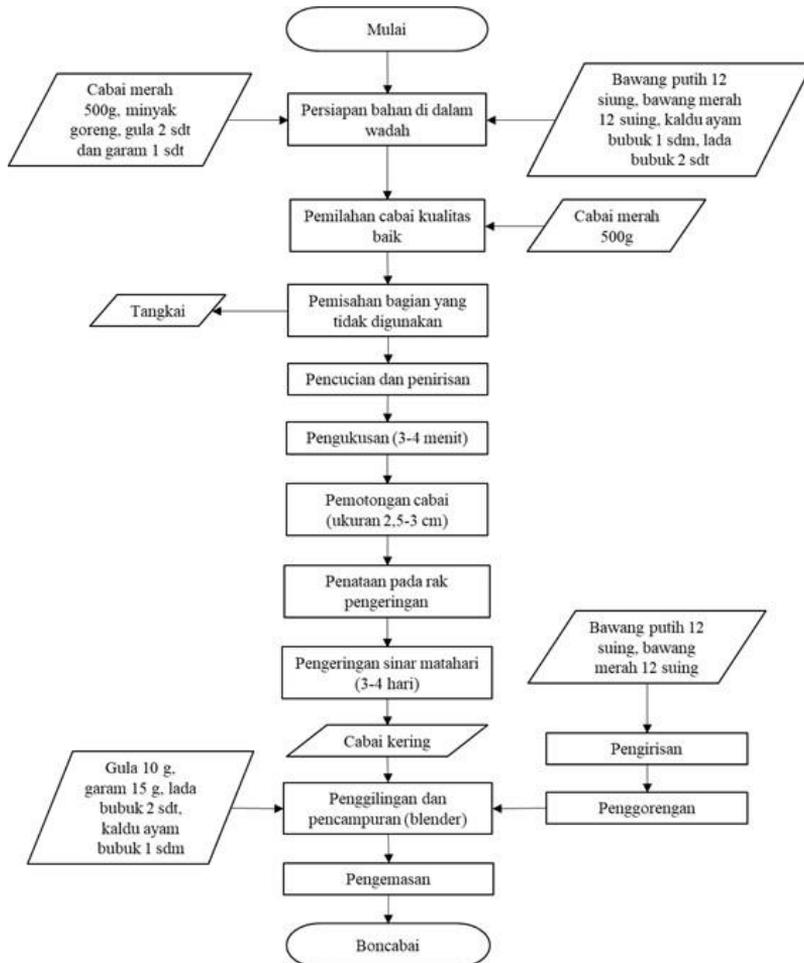
Alat-alat yang digunakan yaitu kipas angin, pisau, talenan, nampan, rak pengeringan, blender, sendok, kompor, panci, gelas, dan wadah pencampuran (piring atau mangkok).

Prosedur Pembuatan

Cara pembuatan keripik terong dijelaskan sebagai berikut:

1. Persiapan bahan dan alat yang digunakan;
2. Pemilihan cabai yang berkualitas baik;
3. Pemisahan bagian cabai yang tidak digunakan seperti tangkai cabai;
4. Kemudian, dilakukan pencucian cabai dengan air mengalir dan ditiriskan;
5. Setelah itu, dilakukan pengukusan cabai selama 3-4 menit;
6. Lalu dilakukan pemotongan cabai dengan ukuran yang cukup besar menggunakan pisau yang cukup tajam;
7. Selanjutnya, penataan potongan cabai pada rak pengeringan dengan cara disusun dan usahakan tidak ditumpuk. Rak pengeringan diletakkan di tempat yang terpapar sinar matahari, lalu saat proses pengeringan berlangsung diberikan hembusan angin dari kipas angin dari sisi samping;
8. Pengeringan dapat dilakukan pada pukul 08.00 hingga 15.00 selama 3-4 hari hingga potongan cabai sudah benar-benar kering;
9. Lalu pengirisan, penggorengan bawang putih dan bawang merah;
10. Kemudian, saat potongan cabai benar-benar kering lalu diangkat;
11. Lalu cabai kering digiling atau dihaluskan menggunakan blender sekaligus proses pencampuran dengan penambahan bawang putih dan bawang merah goreng serta penambahan kaldu ayam bubuk, gula, garam dan lada bubuk;
12. Kemudian dilakukan pengemasan produk bon cabai menggunakan plastik dengan perekat pada bagian atas (*zip lock*) agar produk memiliki umur simpan yang lebih lama.

Produk olahan bon cabai yang dihasilkan saat demonstrasi di hadapan ibu-ibu warga RT 002 Kampung Ciheulang memiliki tampak seperti serbuk, beraroma pedas menyengat, rasanya gurih dan sangat pedas karena penggunaan cabai yang cukup banyak. Menurut pendapat ibu-ibu, bon cabai yang dihasilkan cukup menyerupai produk sambal serbuk (bon cabai) yang sudah ada di pasaran serta sangat disukai bagi orang-orang yang menyukai pedas.



Gambar 3 Proses pembuatan bon cabai



Gambar 4 Produk olahan bon cabai

Ketertarikan Ibu-ibu RT 002 Kampung Ciheulang, Desa Margaluyu terhadap Pengolahan Keripik Terong dan Bon Cabai

Demonstrasi pengolahan terong dan cabai menjadi produk olahan keripik terong dan bon cabai berlangsung dengan baik dan mendapatkan respon yang baik dari ibu-ibu warga RT 002 Kampung Ciheulang. Hal tersebut dapat dilihat saat proses demonstrasi berlangsung ibu-ibu warga RT 002 sangat antusias untuk memperhatikan, membantu dan ikut serta dalam proses pembuatan produk olahan tersebut. Selain itu, terdapat beberapa ibu-ibu yang antusias bertanya dan berbincang bahwa ilmu dan pengetahuan ini dapat digunakannya sebagai ide berjualan saat harga komoditas hasil pertanian terong dan cabai sedang turun sehingga para petani tidak terlalu merugi. Hal tersebut menandakan bahwa terdapat ibu-ibu yang tertarik untuk berjualan atau berwirausaha keripik terong dan boncabai. Disisi lain, pengetahuan pengolahan hasil pertanian ini juga dapat digunakan untuk konsumsi sehari-hari.



Gambar 5 Antusiasme ibu-ibu selama kegiatan



Gambar 6 Antusiasme ibu-ibu dalam membantu proses pembuatan bon cabai



Gambar 7 Antusiasme ibu-ibu dalam memperhatikan demonstrasi pembuatan keripik terong dan bon cabai

Berdasarkan hal tersebut dapat dikatakan terdapat beberapa ibu-ibu yang tertarik untuk membuka usaha keripik terong atau bon cabai setelah mengikuti demonstrasi pengolahan ini. Selain itu, adanya pengolahan terong menjadi keripik terong dan cabai menjadi bon cabai menandakan bahwa nilai tambah hasil pertanian yang berada di Desa Margaluyu dapat meningkat, melalui proses pengolahan komoditas tersebut menjadi produk pangan olahan yang dapat langsung dikonsumsi dan digunakan. Selain itu, produk pangan tersebut dapat memiliki umur simpan yang lebih lama karena sudah melalui proses pengeringan untuk produk bon cabai dan proses penggorengan untuk keripik terong.

Hal ini sesuai dengan indikator keberhasilan program yaitu diharapkan ibu-ibu warga desa dapat tertarik untuk berwirausaha, sehingga secara keseluruhan program yang dilaksanakan telah mencapai target keberhasilan yang diinginkan. Namun demikian, masih terdapat ibu-ibu yang kurang tertarik untuk membuat keripik terong dan bon cabai. Hal ini dapat disebabkan oleh proses pengolahan yang cukup lama seperti proses pengeringan cabai dan penggorengan keripik terong serta diperlukan alat-alat yang cukup besar saat penggunaan bahan baku yang banyak.

Potensi Kegiatan sebagai Ide Wirausaha (Proyeksi Keuntungan Penjualan Produk)

Pengolahan keripik terong dan bon cabai yang dilakukan dapat menjadi ide wirausaha. Pengolahan 1 kg terong menghasilkan ± 50 g keripik terong berjumlah 10 buah. Sedangkan pengolahan 500 g cabai merah yang dilakukan menghasilkan ± 100 g boncabai berjumlah 5 buah. Proyeksi keuntungan penjualan keripik terong dan bon cabai ditetapkan dengan memperhatikan biaya tetap dan biaya variabel serta kapasitas produksi masing-masing usaha. Penentuan biaya produksi dilakukan dengan pendekatan *full costing* yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam biaya produksi. Metode ini memudahkan pengusaha dalam proses perhitungannya karena penentuan nilai jual bergantung pada penentuan nilai margin yang ditentukan langsung dari besarnya harga pokok produk menurut pengusaha (Wardoyo 2016).

Proyeksi Keuntungan Produksi Keripik Terong

Biaya yang diperlukan untuk produksi keripik terong terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap diasumsikan tidak ada karena menggunakan peralatan rumah tangga yang telah dimiliki. Sementara untuk biaya variabel secara rinci disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Biaya variabel produksi keripik terong

Nama barang	Harga (Rp)
Terong 1 kg	16.500
Tepung tapioka 125 g	2.500
Tepung beras 250 g	2.750
Tepung terigu 150 g	1.000
Garam 1 sendok teh	54
Kaldu ayam 1 sendok makan	975
Lada bubuk 1 sendok teh	500
Telur 1 butir	1.500
Minyak goreng	1.000
Gas	1.700
Bungkus 10	5.000
Total	33.479

Berikut adalah perhitungan harga pokok produksi keripik terong:

Biaya tetap	= Biaya penyusutan = Rp 0/produksi (asumsi semua biaya tetap berasal dari peralatan rumah tangga)
Biaya variabel	= Biaya habis pakai + biaya perjalanan dan transportasi = Rp 33.479 + Rp 20.000 = Rp 53.479/produksi
Harga pokok produksi	= (Biaya tetap + biaya variabel)/jumlah produksi = Rp 53.479 / 10 = Rp 5.347

Berdasarkan harga pokok produksi, dapat dilakukan proyeksi keuntungan penjualan keripik terong. Penentuan keuntungan dilakukan dengan membandingkan harga jual dengan harga pokok produksi. Harga jual satu kemasan keripik terong (diasumsikan dengan berat bersih ± 50 g) ditentukan dengan metode berdasarkan acuan harga pasar sehingga perhitungan keuntungan dilakukan sebagai berikut:

Harga jual satu produk	= Rp 10.000
Biaya produksi satu produk	= Rp 5.347
Laba bersih	= Harga – biaya produksi = Rp 10.000 – Rp 5.347 = Rp 4.653/bungkus
Total penerimaan	= Rp 10.000 \times 10 bungkus = Rp 100.000/produksi
Total biaya produksi	= Biaya tetap + biaya variabel = Rp 0 + Rp 53.479 = Rp 53.479/produksi
Keuntungan	= Total penerimaan – total biaya produksi = Rp 100.000 – Rp 53.479 = Rp 46.521/produksi

Berdasarkan proyeksi keuntungan yang diperoleh, dapat ditentukan rasio keuntungan relatif (*R/C ratio*). Rasio ini digunakan untuk memproyeksikan keuntungan relatif yang diperoleh pada sebuah usaha. Usaha akan dikatakan layak untuk dijalankan jika nilai *R/C* yang diperoleh tersebut dinyatakan lebih besar dari 1. Perhitungan rasio dilakukan sebagai berikut.

$$\begin{aligned} R/C &= \text{Total penerimaan} / \text{total biaya produksi} \\ &= 100.000 / 53.479 \\ &= 1,87 \end{aligned}$$

Nilai *R/C* yang didapatkan menunjukkan hasil yang lebih besar dari 1. Artinya setiap rupiah yang dikeluarkan untuk biaya produksi akan menghasilkan penerimaan sebesar 1,87 kalinya. Hasil tersebut bermakna usaha keripik terong layak untuk dilakukan karena menguntungkan pada periode tertentu (Kune 2017). Oleh karena itu, usaha keripik terong dapat menjadi ide wirausaha di Kampung Ciheulang karena menguntungkan dalam periode tertentu.

Proyeksi Keuntungan Produksi Bon Cabai

Biaya yang diperlukan untuk produksi bon cabai terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap diasumsikan tidak ada karena menggunakan peralatan rumah tangga yang telah dimiliki. Sementara untuk biaya variabel secara rinci disajikan pada Tabel 2.

Berikut perhitungan harga pokok produksi bon cabai:

$$\begin{aligned} \text{Biaya tetap} &= \text{Biaya penyusutan} \\ &= \text{Rp. 0/produksi (asumsi semua biaya tetap berasal dari peralatan rumah} \\ &\quad \text{tangga)} \\ \text{Biaya variabel} &= \text{Biaya habis pakai} + \text{biaya perjalanan dan transportasi} \\ &= \text{Rp 19.837} + \text{Rp 20.000} \\ &= \text{Rp 39.837/produksi} \\ \text{Harga pokok produksi} &= (\text{Biaya tetap} + \text{biaya variabel}) / \text{jumlah produksi} \\ &= \text{Rp 39.837} / 5 \\ &= \text{Rp 7.967} \end{aligned}$$

Tabel 2. Biaya variabel produksi boncabai

Nama barang	Harga (Rp)
Cabai merah 500 g	9.750
Bawang putih 12 siung	3.000
Bawang merah 12 siung	2.313
Kaldu ayam 1 sendok makan	975
Lada bubuk 2 sendok teh	1.000
Gula 10 g	135
Garam 15 g	164
Bungkus 5 buah	2.500
Total	19.837

Berdasarkan harga pokok produksi, dapat dilakukan proyeksi keuntungan penjualan Bon cabai. Penentuan keuntungan dilakukan dengan membandingkan harga jual dengan harga pokok produksi. Harga jual satu kemasan bon cabai (diasumsikan dengan berat bersih ± 100 g) ditentukan dengan metode berdasarkan acuan harga pasar sehingga perhitungan keuntungan dilakukan sebagai berikut.

Harga jual satu produk	= Rp 15.000
Biaya produksi satu produk	= Rp 7.967
Laba bersih	= Harga – biaya produksi = Rp 15.000 – Rp 7.967 = Rp 7.033/bungkus
Total penerimaan	= Rp 15.000 \times 5 bungkus = Rp 75.000/produksi
Total biaya produksi	= Biaya tetap + biaya variabel = Rp 0 + Rp 39.837 = Rp 39.837/produksi
Keuntungan	= Total penerimaan – total biaya produksi = Rp 75.000 – Rp 39.837 = Rp 35.163/produksi

Berdasarkan proyeksi keuntungan yang diperoleh, dapat ditentukan rasio keuntungan relatif (*R/C ratio*). Rasio ini digunakan untuk memproyeksikan keuntungan relatif yang diperoleh pada sebuah usaha. Usaha akan dikatakan layak untuk dijalankan jika nilai *R/C* yang diperoleh tersebut dinyatakan lebih besar dari 1. Perhitungan rasio dilakukan sebagai berikut.

$$\begin{aligned} R/C &= \text{Total penerimaan} / \text{total biaya produksi} \\ &= 75.000 / 39.837 \\ &= 1,90 \end{aligned}$$

Nilai *R/C* yang didapatkan menunjukkan hasil yang lebih besar dari 1. Artinya setiap rupiah yang dikeluarkan untuk biaya produksi akan menghasilkan penerimaan sebesar 1,9 kalinya. Hasil tersebut bermakna usaha bon cabai layak untuk dilakukan karena menguntungkan pada periode tertentu (Kune 2017). Oleh karena itu, usaha bon cabai dapat menjadi ide wirausaha ibu di Kelurahan Ciheulang karena menguntungkan dalam periode tertentu.

SIMPULAN

Keripik terong dan bon cabai dibuat sebagai alternatif meningkatkan nilai tambah komoditas hasil pertanian hortikultura (khususnya terong dan cabai) saat harga sedang turun. Sebagai produk hasil pertanian yang tidak tahan lama, cabai perlu diolah menjadi produk kering agar bisa digunakan dalam jangka waktu yang lama. Produk keripik terong dan bon cabai yang sudah dikemas dengan baik memiliki nilai jual yang jauh lebih tinggi dari terong dan cabai yang dijual biasa. Keripik terong dan bon cabai (cabai kering) dapat menjadi produk pengolahan hasil pertanian bisa dikonsumsi pada jangka waktu yang lebih lama. Alat dan bahan yang digunakan sangat mudah ditemukan di dapur dan harganya murah.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurachman AA, Subehi M, Hasanah L, Sulistiyowati H, Uliyah, Surasa J, Martono D, Indah K, Heruwaty, Sulistiawati E et al. 2020. *Statistik Lahan Pertanian Tahun 2015-2019*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal – Kementerian Pertanian.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2013. *Statistik Indonesia 2013*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Dendang N, Lahming, Rais M. 2016. Pengaruh lama dan suhu pengeringan terhadap mutu bubuk cabai merah (*Capsicum annuum* L.) dengan menggunakan *cabinet dryer*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2:30–39.doi: 10.26858/jptp.v2i0.5183.
- Faizin M, Saputra DAW. 2020. Keripik terong sebagai alternatif olahan hasil pertanian Dusun Pondok, Sendang, Jambon, Ponorogo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Khatulistiwa*. 3(2):79–87. ISSN 2560–5300.
- Kune SJ. 2017. Analisis pendapatan dan keuntungan relative usahatani jagung di Desa Bitefa, Kecamatan Miomaffo Timur Kabupaten ttu. *Jurnal Agribisnis Lahan Kering*. 2(2): 23-24.
- Maligan JM, Nurcholih M, Estiasih T, Saparianti E, Zubaidah E. 2011. *Keripik Umbi Inferior Aneka Bentuk dan Rasa*. Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Nurahmi E, Mahmud T, Rossiana SS. 2011. Efektifitas pupuk organik terhadap pertumbuhan dan hasil cabai merah. *Jurnal Floratek*. 6(2):158–164. ISSN 1907–2686.
- Rahmawati ND, Dzaky MA, Siska A, Buchori A. 2018. Pengenalan entrepreneurship variasi olahan ikan patin di Grobogan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 9(2):177–184.doi: 10.26877/e-dimas.v9i2.2313.
- Wardoyo DU. 2016. Analisis perhitungan harga pokok produksi dan penentuan harga jual atas produk (studi kasus pada pt dasa windu agung). *Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis*.1(2): 183-190.