

Pemanfaatan Hasil Pertanian Menjadi Makanan Jajanan, Minuman Herbal Dan Minyak Rematik Pada Industri Kecil Menengah (IKM) Di Desa Napan, Kabupaten Bikomi Utara, Kabupaten Timor Tengah Utara

Eustasia Atia Barung*, Adelana Odilia Suri, Hilaria Luruk Fahik,
Aprianus Kefi, Novrianto Afoan Kolo, Bernadina Metboki

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Sains dan Kesehatan, Universitas Timor

Penulis yang bersangkutan: eustasiabarung3@gmail.com

Received:
09.12.2024

Revised:
24.12.2024

Accepted:
15.01.2025

Available online:
25.01.2025

Abstrak: Pengolahan hasil pertanian bertujuan untuk mengawetkan dan menyajikan bahan agar lebih siap untuk dikonsumsi, meningkatkan kualitas sehingga memberikan kepuasan konsumen yang lebih besar dan menyajikannya dalam bentuk yang lebih baik. Banyak hasil pertanian yang memiliki potensi besar untuk ditingkatkan citranya sehingga dapat memperoleh harga jual yang lebih tinggi. Industri pengolahan bahan baku pertanian tidak hanya sekedar mengolah hasil pertanian saja, namun juga bertujuan untuk menghasilkan keuntungan untuk melanjutkan usahanya. Akan tetapi, industri pengolahan tersebut sering kali mengalami kendala dalam menjalankan kegiatan produksinya. Dalam perencanaan dan pengendalian produksi juga dapat mengatasi kendala tersebut. Dengan merencanakan dan mengendalikan produksi, kita dapat memanfaatkan (memanfaatkan sepenuhnya) sumber daya yang diperlukan untuk proses produksi secara optimal. Salah satu bagian dari perencanaan dan pengendalian produksi adalah pengendalian persediaan bahan baku (Veronica, 2013). Kegiatan praktik ini bertujuan untuk (1) Mengetahui jenis-jenis hasil pertanian yang diolah oleh industri kecil menengah (IKM) (2) Mengetahui dan mempelajari cara mengolah berbagai hasil pertanian menjadi berbagai minuman herbal, minyak rematik dan makanan ringan pada Industri Kecil Menengah (IKM). Praktik ini dilaksanakan di Desa Napan, Kecamatan Bikomi Utara, Kabupaten Timor Tengah Utara, pada bulan Juli sampai dengan Agustus 2024. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif dengan melakukan wawancara mendalam kepada pemilik IKM Suka Maju, melakukan observasi, mengikuti kegiatan lapangan dan dokumentasi. Pengumpulan data, data primer dan data sekunder. Hasil praktik menunjukkan bahwa pengolahan produk herbal tradisional seperti jamu, minyak rematik, arak jahe, dan lidi berpotensi untuk meningkatkan nilai ekonomi, melestarikan kearifan lokal, serta menyediakan alternatif pengobatan dan pangan alami bagi masyarakat.

Kata kunci: pengolahan, produk pertanian

Abstrak: Agricultural product processing aims to preserve and present materials so that they are more ready for consumption, improve quality so as to provide greater consumer satisfaction and present them in a better form. Many agricultural products have great potential to improve their image so that they can obtain higher selling prices. The agricultural raw material processing industry does not only process agricultural products, but also aims to generate profits to continue its business. However, the processing industry often experiences obstacles in carrying out its production activities. In production planning and control, these obstacles can also be overcome. By planning and controlling production, we can utilize (fully utilize) the resources needed for the production process optimally. One part of production planning and control is raw material inventory control (Veronica, 2013). This practical activity aims to (1) Know the types of agricultural products processed by small and medium industries (IKM) (2) Know and learn how to process various agricultural products into various herbal drinks, rheumatic oils and snacks in Small and Medium Industries (IKM). This practice was carried out in Napan Village, Bikomi Utara District, North Central Timor Regency, from July to August 2024. The research method used was a qualitative method by conducting in-depth interviews with Suka Maju IKM owners, conducting observations, participating in field activities and documentation. Data collection, primary data and secondary data. The results of the practice show that the processing of traditional herbal products such as herbal medicine, rheumatic oil, ginger arak, and lidi has the potential to increase economic value, preserve local wisdom, and provide alternative treatments and natural snacks for the community.

Keywords: processing, agricultural products.

1. PENDAHULUAN

Tumbuhan merupakan salah satu makhluk hidup yang memiliki banyak manfaat bagi lingkungan sekitar. Berbagai manfaat dapat diperoleh dari tumbuhan, yaitu sebagai obat herbal, bahan makanan, dan yang terpenting tumbuhan dapat menghasilkan oksigen yang berguna bagi kelangsungan hidup manusia. Tumbuhan memiliki banyak jenis, mulai dari bentuk fisiknya yang

beragam, hingga manfaatnya yang berbeda-beda. Dari sekian banyak tumbuhan tersebut, tumbuhan terbagi menjadi beberapa kelompok.

Pengolahan hasil pertanian bertujuan untuk mengawetkan dan menyajikan bahan agar lebih siap untuk dikonsumsi, meningkatkan kualitas sehingga memberikan kepuasan konsumen yang lebih besar dan menyajikannya dalam bentuk yang lebih baik. Banyak produk pertanian yang memiliki potensi besar untuk ditingkatkan citranya sehingga dapat memperoleh harga jual yang lebih tinggi. Industri pengolahan bahan baku pertanian tidak hanya sekedar mengolah hasil pertanian saja, namun juga bertujuan untuk menghasilkan keuntungan untuk melanjutkan usahanya. Akan tetapi, industri pengolahan tersebut sering kali mengalami kendala dalam menjalankan kegiatan produksinya. Perencanaan dan pengendalian produksi yang dapat mengatasi kendala tersebut. Dengan merencanakan dan mengendalikan produksi, Anda dapat memanfaatkan (memanfaatkan sepenuhnya) sumber daya yang diperlukan untuk proses produksi secara optimal. Salah satu bagian dari perencanaan dan pengendalian produksi adalah pengendalian persediaan bahan baku (Veronica, 2013).

Indonesia memiliki beraneka ragam tanaman herbal yang dapat dijadikan bahan dasar pembuatan minuman herbal tradisional. Hal ini dapat membuktikan bahwa potensi minuman herbal tradisional Indonesia sangat besar. Tanaman herbal yang telah dipastikan jumlahnya kurang lebih 30.000 jenis tanaman, tentu karena hal tersebut Indonesia menjadi negara pengekspor produk herbal. Tanaman herbal yang dimanfaatkan untuk metode pengobatan tradisional terhadap penyakit dengan memanfaatkan ramuan yang berasal dari batang, daun atau akar tanaman herbal dikenal dengan sebutan minuman herbal. Meskipun Indonesia memiliki kekayaan flora yang bermanfaat bagi kesehatan, namun terdapat 9600 jenis tanaman yang belum dimanfaatkan secara optimal untuk pengolahan obat tradisional di Indonesia (Badan BPOM, 2020).

Minyak rematik merupakan minyak yang terkandung dalam tumbuhan dan memiliki aroma yang khas pada setiap tumbuhan. Hal ini dikarenakan minyak rematik terdiri dari campuran senyawa yang berbeda-beda pada setiap jenis tumbuhan, namun memiliki wujud fisik yang sama yaitu berupa cairan kental. Selain memiliki bau yang khas, minyak rematik juga memiliki indeks bias, aktivitas optik dan rotasi spesifik tertentu yang tinggi serta dapat larut dalam jumlah banyak pada pelarut organik seperti eter dan alkohol. Kelarutan minyak rematik dalam air sangat sedikit, namun dapat meninggalkan bau yang sangat menyengat pada airnya, sehingga air ini dapat digunakan sebagai aromaterapi yang disebut air aromatik.

Makanan ringan merupakan sebutan untuk makanan yang bukan merupakan menu utama. Makanan yang dianggap sebagai makanan ringan adalah sesuatu yang ditujukan untuk menghilangkan rasa lapar seseorang untuk sementara waktu, memberikan sedikit pasokan energi bagi tubuh, atau sesuatu yang dimakan untuk dinikmati rasanya. Berbagai jenis makanan ringan di Indonesia, misalnya: intip, getok, jenang, serabi, keripik, dan lain-lain, semua makanan tersebut mampu menarik minat konsumen untuk membelinya (Setiyawan 2019).

IKM (Industri Kecil Menengah) merupakan subsektor yang mengelola jenis industri berskala kecil atau menengah seperti industri rumah tangga, dan industri kecil lainnya yang lebih mudah dibentuk oleh masyarakat, khususnya masyarakat ekonomi menengah ke bawah. IKM mampu menghasilkan produk berkualitas dengan nilai jual tinggi sehingga dapat dinikmati oleh masyarakat lokal maupun internasional. Kerajinan IKM yang bernilai jual tinggi memiliki ciri khas dalam proses produksinya. Hal ini dapat dibuktikan dengan meningkatnya nilai ekspor produk kerajinan Indonesia ke dunia pada Januari-Oktober 2016 yang mencapai USD615,7 juta atau meningkat 5% dibandingkan periode yang sama tahun 2015 ([https://ekbis.sindonews.com/topic/2478/Industri Kecil Menengah](https://ekbis.sindonews.com/topic/2478/Industri%20Kecil%20Menengah)) (IKM) Suka Maju merupakan salah satu IKM yang berada di Desa Suka Maju yang mengolah hasil pertanian khususnya daun kelor yang diolah menjadi lidi daun kelor, jahe diolah menjadi arak jahe, jahe juga dapat diolah menjadi minyak rematik serta ada beberapa tambahan rempah seperti kencur dan temu ireng.

Praktik Kerja Profesi (PKP) atau yang juga dapat disebut magang merupakan suatu proses pembelajaran pada unit kerja nyata agar mahasiswa memperoleh gambaran dan pengalaman kerja

secara langsung dan menyeluruh sekaligus memberikan kesempatan kepada seluruh mahasiswa untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diberikan selama kegiatan perkuliahan. Kegiatan ini dapat meningkatkan kreativitas dan produktivitas mahasiswa sebagai bekal dalam menghadapi atau memasuki dunia kerja nyata dalam pengolahan hasil pertanian dan pemasaran hasil pertanian.

2. METODE PENELITIAN

Kegiatan praktik kerja profesi (PKP) ini akan dilaksanakan pada bulan Juli sampai dengan bulan Agustus 2024. Kegiatan praktik kerja profesi dilaksanakan pada hari Senin sampai dengan hari Sabtu. Tempat pelaksanaan praktik kerja profesi berada di IKM Suka Maju, Desa Napan, Kecamatan Bikomi Utara.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif dimana dengan melakukan wawancara mendalam kepada pemilik IKM Suka Maju, melakukan observasi, mengikuti kegiatan di lapangan dan dokumentasi, dilaksanakan dengan agenda kegiatan yaitu pengenalan kepada pembimbing lapangan, pengenalan hasil pertanian. Tujuan dari observasi ini adalah untuk mengetahui kondisi dan kegiatan yang dilaksanakan di lapangan, Mengikuti Kegiatan di Lapangan, kegiatan praktik kerja profesi dilaksanakan selama 1 bulan, tidak harus berdasarkan pekerjaan, yang berhubungan dengan judul. Selain ingin mengetahui kegiatan di lapangan mengenai pengolahan berbagai hasil pertanian menjadi Aneka Minuman Herbal, Minyak Rematik dan Makanan Ringan, kegiatan ini juga untuk mengetahui teknik budidaya pengolahan hasil lainnya. Tujuannya adalah untuk dapat menambah pengetahuan tentang pengolahan berbagai hasil pertanian dengan baik dan benar, Wawancara dilakukan untuk mengetahui hal-hal yang belum diketahui tentang proses pengolahan berbagai hasil pertanian. Kegiatan wawancara ditanyakan kepada narasumber

Data yang dikumpulkan melalui data primer dan data sekunder. Pengumpulan data primer melalui data yang diperoleh secara langsung melalui teknik wawancara di IKM Desa Napan mengenai alat dan bahan yang digunakan dalam pengolahan berbagai hasil pertanian serta proses pembuatan yang dilakukan dan data sekunder melalui data yang diperoleh secara tidak langsung dari buku-buku atau instansi terkait mengenai Pengolahan Berbagai Hasil Pertanian, Menjadi Berbagai Minuman Minyak Rematik Herbal dan Makanan Ringan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah IKM Suka Maju

Sejarah IKM Suka Maju Desa Napan. Pada tanggal 5 Maret 2011, Ketua IKM Suka Maju, Bapak Anton Siki mendirikan kelompok tani yang beranggotakan 20 orang yang bergerak di bidang peternakan. Hortikultura dan pertanian padi, jagung, umbi-umbian dan kacang-kacangan. Seiring berjalannya waktu, hasil pertanian semakin banyak yang tidak dimanfaatkan dengan baik dan dijual, seperti kebiasaan masyarakat Timor, diambil atau digali di kebun dan dijual dengan harga murah. Ketua IKM Suka Maju mengambil langkah untuk memotivasi anggota, tentang bagaimana mengubah pengolahan bahan baku yang baik sehingga dapat dijual dengan nilai ekonomis yang lebih tinggi. Pada bulan Juli 2014, ketua IKM Suka Maju mulai mengolah jagung dan singkong gablek menjadi tepung sebagai pengganti tepung terigu untuk membuat makanan ringan yang lebih bergizi dan ekonomis. Seiring berjalannya waktu, seluruh anggota kelompok tani mengundurkan diri, tidak ingin hidup dengan cara-cara yang selama ini dilakukan oleh ketua. Akhirnya, kelompok yang sebelumnya bernama petani akan diubah menjadi IKM SUKA MAJU yang beranggotakan 6 orang. Akhirnya dengan segala rahmat dan karunia Allah SWT, dan rasa syukur kepada Allah SWT.

Pengolahan Hasil Pertanian

1. Anggur Jahe

Anggur jahe merupakan minuman beralkohol yang terbuat dari jahe dan anggur yang difermentasi. Minuman ini biasanya memiliki rasa sedikit pedas dan manis karena adanya jahe. Dalam beberapa tradisi, anggur jahe juga digunakan sebagai minuman obat atau tonik karena jahe dikenal memiliki berbagai manfaat kesehatan, seperti sifat antiradang dan pencernaan. Anggur jahe dapat

dinikmati sebagai minuman dingin atau panas, tergantung pada preferensi dan budaya asalnya. Menurut Dr. Emily Thompson (2020), seorang peneliti di Universitas Cambridge: "Anggur jahe merupakan minuman beralkohol yang dibuat dengan cara memfermentasi ekstrak atau sari jahe (*Zingiber officinale*) dengan gula. Jahe memberikan rasa hangat, pedas, dan aroma khas pada minuman tersebut."

❖ *Bahan-bahan*

Bahan	volume	Harga satuan	jumlah
Jahe dapur	10 kg	Rp.15000	Rp.150.000
Gula	5 kg	Rp.18.000	Rp.90.000
Kecambah Kacang Hijau	1 kg	Rp.11.000	Rp.11.000
Asam sitrat	4 ons	Rp.2000	Rp.2000
Ragi	11gram	Rp.9000	Rp.18000
Air bebas kapur	40 liter	Rp.8000	Rp.8000
Jumlah			Rp.279.000

Perhitungan:

Total pendapatan – biaya

3.000.000 – 279.000

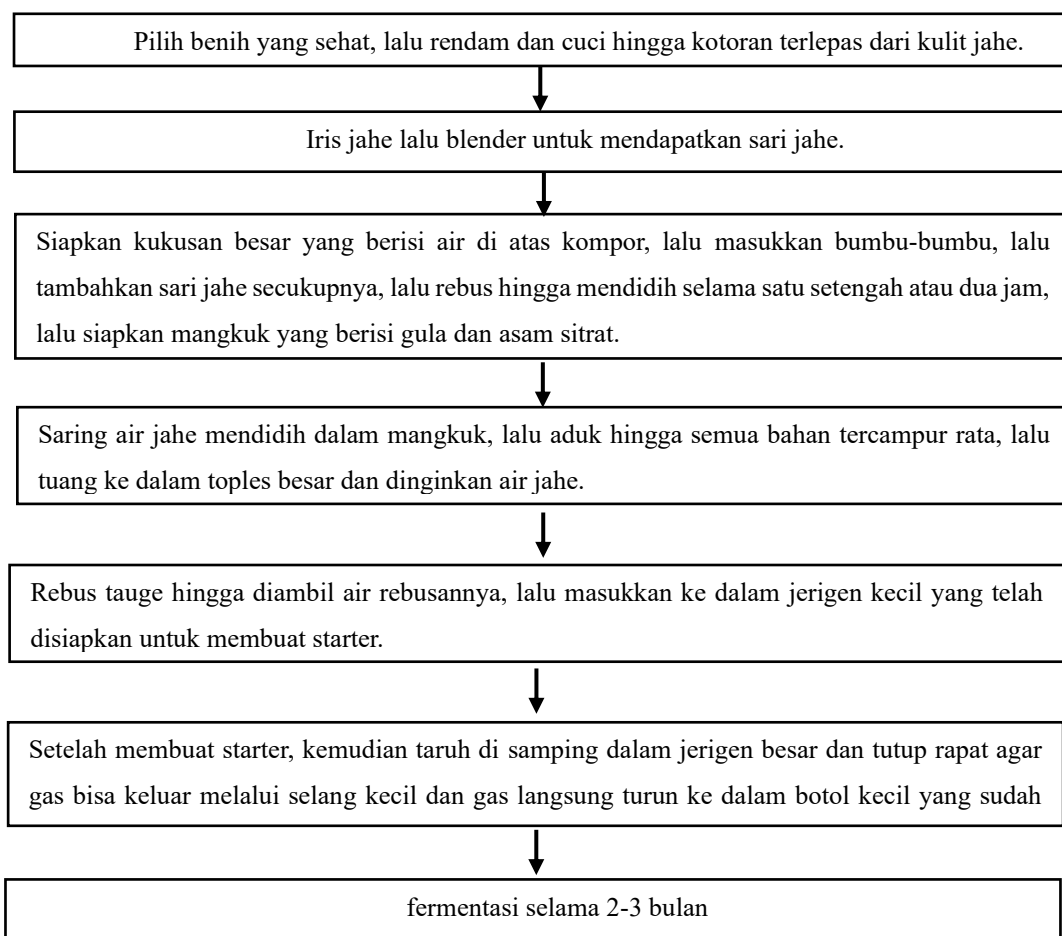
= 2.721.000

❖ *Peralatan*

kukusan besar, ero-ero, sutel ayu, ember milamine, pisau, blender, talenan, sarber, saringan, ember, mangkuk besar dan kecil, jerigen besar dan kecil, selang air, botol aqua 1500ml, tutup jerigen, centong, corong, kapas, gelas, sendok, gunting.

❖ *Cara pembuatan*

Diagram alir pembuatan anggur jahe



Jahe



Proses mengiris jahe



Proses pencampuran dan pemerasan



Air jahe mendidih



Merebus taugé



Filtrasi air Touge



Mengisi kecambah kacang dengan air dalam jerigen



Larutan ragi



Proses fermentasi



Mengemas



2. Jamu Temulawak

Minuman herbal jahe merupakan wujud kearifan lokal yang berkembang di masyarakat, karena masyarakat khususnya masyarakat Desa Napan masih mempercayai manfaat dari minuman tradisional tersebut. Minuman herbal ini mampu menyembuhkan berbagai penyakit tanpa menimbulkan efek samping apapun. Minuman herbal temulawak menjadi bukti bahwa masyarakat Desa Napan telah mengenal obat tradisional sebagai komponen penting dalam bidang kesehatan.

❖ Bahan-bahan

Bahan	Volume	Harga satuan	jumlah
Kunyit	15 kg	Rp. 10.000	Rp. 150.000
Jahe	2 kg	Rp. 15.000	Rp. 30.000
pertemuan hitam	2 kg	Rp. 10.000	Rp. 20.000
Kunyit	2 kg	Rp. 10.000	Rp. 20.000
buah pinang	1 buah	Rp. 500	Rp. 500
daun aphokat	20 lembar	Rp. 1000	Rp. 1000
daun binahong	20 lembar	Rp. 1000	Rp. 1000
daun sirih	20 lembar	Rp. 1000	Rp. 1000
Daun Ginseng	20 lembar	Rp. 1000	Rp. 1000
daun penghubung kehidupan	20 lembar	Rp. 1000	Rp. 1000
kayu manis	2 batang	Rp. 500	Rp. 1000
Bahasa Genuak	1 batang	Rp. 500	Rp. 1000
Cengkeh	1 bungkus	Rp. 500	Rp. 500
Bawang putih isi tunggal,	2 siung	Rp. 200	Rp. 400
Gula	3 kg	Rp. 18.000	Rp. 54.000
air bersih	40 liter	Rp.8000	Rp.8000
Jumlah			Rp. 289.400

Pendapatan – Biaya

1.500.000 – 289.400

= 1.210.600

❖ Peralatan

Sendok besar, spatula kayu, blender, pisau, talenan, sarbet, saringan, ember, mangkuk besar dan kecil, bungkus plastik, kain saringan, batu ulik, sendok nasi kayu

❖ Cara pembuatan

Diagram alir pengobatan herbal temulawak

Semua bahan umbi-umbian dicuci dengan air mengalir lalu dikupas, kemudian diiris tipis. lalu diblender dan disaring untuk memisahkan sari dan ampasnya.

Cuci bersih semua bahan daun, cincang halus, lalu blender dan saring untuk memisahkan sari dan ampasnya.

Air dari umbi dan daun dicampur ke dalam wadah besar yang telah disiapkan di atas kompor.

Tambahkan kayu manis, cengkeh, pinang, gनुाak dan tambahkan gula aren dan gula batu.

Aduk hingga jamu temulawak instan mengkristal dan siap dikemas dan dijual

Cuci jahe



irisan



Proses pencampuran



Proses pemerasan



Proses perebusan jamu



Hasil pengobatan herbal



Kemasan



kemasan



3. Minyak Rematik

Minyak atsiri (rematik) merupakan cairan berminyak aromatik yang diperoleh dari bahan tanaman (bunga, kuncup, daun, ranting, kulit kayu, buah dan akar) (Burt, 2004). Penggunaan minyak rematik dapat mencegah berbagai macam penyakit seperti: dapat menghilangkan gatal-gatal, bengkak, perut kembung, alergi dingin, gula darah, sakit tenggorokan, demam tinggi, pegal-pegal badan, luka, memar, kentut lancar, dan buang air besar.

❖ *Bahan-bahan*

Bahan	volume	Harga satuan	jumlah
Jahe dapur	10 kg	Rp. 15.000	Rp. 150.000
pertemuan hitam	7 kg	Rp. 10.000	Rp. 70.000
Jahe aromatik	2 kg	Rp. 5000	Rp. 10.000
batang resin	6 batang	Rp. 5000	Rp. 30.000
Daun ganda rusak	½ kg	Rp. 2000	Rp. 2000
Kunyit putih	2 kg	Rp. 10.000	Rp. 20.000
Akar Lantana	5 batang	Rp. 2000	Rp. 2000
Kunyit	2 kg	Rp. 5000	Rp. 10.000
Minyak kelapa	10 liter	Rp. 8000	Rp. 80.000
jumlah			Rp. 374.000

Pendapatan – Biaya

=2.250.000 - 374.000

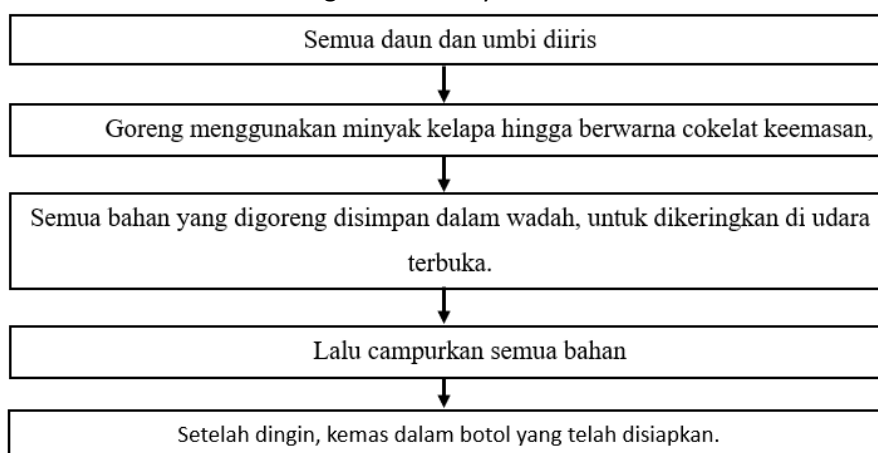
=1.876.000 (pendapatan bersih)

❖ *Peralatan*

Tacu, Sutel, Ero-ero, Bokor, Kumbang, Botol

❖ *Cara pembuatan*

Diagram alir minyak rematik





Irisan batang damar dan lantana



Proses menggoreng semua bahan



Penggorengan



Mengemas



4. Stick kelor

Jajan/makanan ringan adalah istilah yang mengacu pada makanan yang tidak ada dalam menu utama, seperti sarapan, makan siang, atau makan malam.. Selain itu, makanan ringan kelor ini juga sering dikonsumsi sebagai makanan untuk menunda rasa lapar atau biasanya dikonsumsi saat menunggu waktu makan utama atau sering disantap di luar.

❖ *Bahan-bahan*

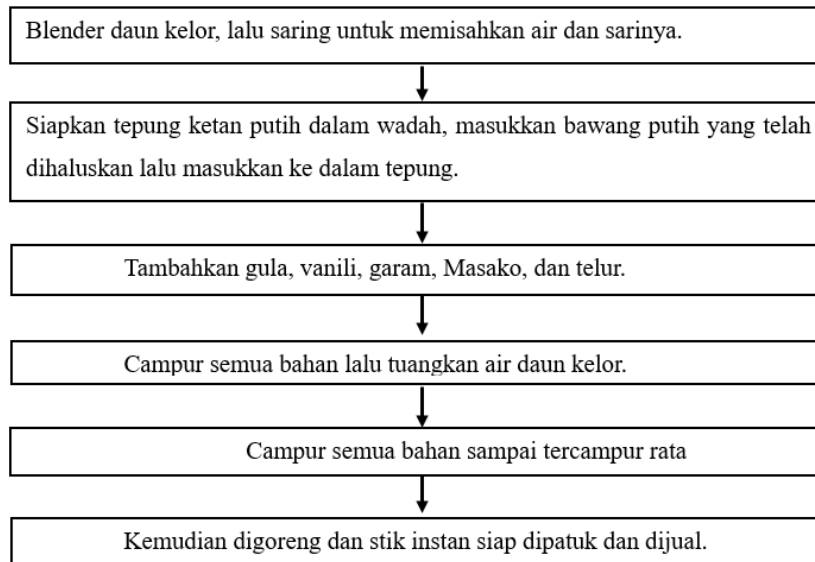
Bahan	Volume	Harga satuan	Jumlah
Air kelor	$\frac{1}{2}$ liter	Rp. 2000	Rp. 2000
Tepung beras ketan putih	2 kg	Rp. 26.000	Rp. 52.000
Susu	1 bungkus	Rp. 4000	Rp. 4000
Gula	230 gram	Rp. 3000	Rp. 3000
Air bebas kapur	1 liter	Rp. 200	Rp. 200
Jumlah			Rp. 61.200

❖ *Peralatan*

Mangkuk besar dan kecil, blender, tacu, sutel, batu ulik, saringan, saringan, sendok, cetakan stik, plastik pembungkus

❖ *Cara pembuatan*

Diagram alir batang kelor



Daun Kelor



Blender Kelor



Bahan-bahan



Air kelor



Mencampur tepung



Pencampuran air kelor



percampuran



Mencampur hasil



Penggorengan



mengemas



4. KESIMPULAN

Berdasarkan Praktik Kerja Profesi yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan bahwa: Secara keseluruhan, pengolahan produk herbal tradisional seperti jamu, minyak rematik, tuak, dan lidi memiliki potensi untuk meningkatkan nilai ekonomi, melestarikan kearifan lokal, serta menyediakan alternatif pengobatan dan panganan alami bagi masyarakat.

SARAN

Perlu adanya kerjasama dengan mitra bisnis atau pelaku industri lainnya untuk berbagai penggunaan peralatan, sehingga dapat mengurangi beban kepemilikan peralatan secara individual.

DAFTAR PUSTAKA

- BPOM 2020, Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 8 Tahun 2020 tentang pengawasan obat dan makanan, Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- Burt, S. (2004). Minyak Atsiri: Sifat Antibakteri dan Aplikasi Potensialnya dalam Makanan
- Dr Emily Thompson lulus dari Sekolah Kedokteran Leicester pada tahun 1995. Selama pelatihan spesialisasinya dalam Praktik Umum, ia memperoleh pengalaman dalam berbagai bidang
- Setiawan, I. (2019). Pengaruh Kualitas Produk, Harga dan Citra Merek terhadap Kinerja Perusahaan
- Sedra Martina Veronica, 2013. "Dampak Good Corporate Governance, Corporate Social Responsibility, dan Kinerja Keuangan Terhadap Nilai Perusahaan."