

## Persepsi Awal Masyarakat Terhadap Olahan Sayuran, Buah dan Jahe di Pulau Tidung Kabupaten Kepulauan Seribu

*Erna Puji Astuti, Chery A, Soraya, Nurmalinda*

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta  
Jl. Raya Ragunan No. 30 Jakarta Selatan 12540  
Email: [ernapujiastuti.rna@gmail.com](mailto:ernapujiastuti.rna@gmail.com)

---

### ABSTRAK

Banyak orang yang tidak menyukai makan sayur dan buah terutama pada anak-anak. Dengan keadaan seperti itu, maka perlu perubahan dalam hal pengolahan dan penyajian dari sayuran dan buah. Sayuran dan buah banyak mengandung serat, vitamin dan mineral bagi tubuh. Penelitian ini bertujuan untuk menjawab persepsi masyarakat terhadap olahan sayuran, buah dan rempah di Pulau Tidung Kepulauan Seribu. Metode Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif. Analisis data meliputi karakteristik penduduk menurut jenis kelamin, kelompok umur, tingkat pendidikan, dan mata pencaharian. Setelah data terkumpul dilakukan pembahasan mengenai persepsi dan pandangan masyarakat Pulau Tidung terhadap manfaat olahan sayuran dan buah. Hasil dari penelitian ini adalah persepsi masyarakat dengan berkreasi dengan berbagai sayuran, buah dan jahe mampu mendukung keluarga yang sehat, menambah pengetahuan dan penghasilan, dapat berkreasi dengan sayuran, buah dan jahe sehingga sajian dalam keluarga tidak membosankan. Hasil penelitian ini adalah dengan adanya pelatihan dalam pembuatan olahan sayuran, buah dan jahe terdapat perbedaan pemahaman dan setelah dilihat dari hasil rata-rata sesudah pelatihan terdapat peningkatan. Hal itu menandakan terdapat ketertarikan dan

antusias masyarakat dalam membuat olahan sayuran, buah dan jahe.

**Kata kunci:** *Persepsi, Olahan Sayuran dan Buah, Kepulauan Seribu*

### ABSTRACT

Many people who do not like to eat vegetables and fruit, especially in children. Under these circumstances, it is necessary to change the processing and serving of vegetables and fruit. Vegetables and fruits contain lots of fiber, vitamins and minerals for the body. This study aims to answer people's perceptions of processed vegetable fruits and herbs on the island of Tidung Kepulauan Seribu. This research method is a type of descriptive research. Data analysis included population characteristics according to sex, age group, education level, and livelihood. After the data was collected, a discussion was conducted on the perceptions and views of the people of Tidung Island on the benefits of processed vegetables and fruit. The results of this study are people's perception of being creative with a variety of vegetables, fruit and ginger able to support a healthy family, increase knowledge and income, be creative with vegetables, fruit and ginger so that serving in the family is not boring. The results of this study

are the existence of training in the preparation of processed vegetables, fruit and ginger there is a difference in understanding and after seen from the average results after training there is an increase. It indicates that there is an interest and enthusiasm of the community in making processed vegetables, fruit and ginger.

**Keyword:** *Perception, Processed Vegetables and Fruit, Kepulauan Seribu*

## PENDAHULUAN

Sayuran, buah dan jahe adalah bahan makanan yang sangat penting bagi tubuh manusia. Hal ini seperti yang diungkapkan oleh Rizkiana, Nugroho & Anggraeny (2016) bahwa sayur dan buah kaya akan kandungan vitamin dan mineral yang tidak dapat digantikan oleh bahan pangan lainnya. Selain itu, olahan sayuran dapat dijadikan sebagai upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pendapatan petani melalui meningkatkan nilai tambah produk sayuran yang telah ditanam (Charina, Adriani dan Hermita: 2017). Jahe (*Zingiber officinale*) merupakan salah satu rempah-rempah dalam suku temu-temuan (*Zingiberaceae*) yang manfaat yang besar sebagai penghangat tubuh. Jahe yang dijadikan minuman dengan biaya yang ringan yaitu minuman herbal yang memiliki

kehasiat bagi kesehatan dan dikonsumsi dengan cara diseduh dengan air mendidih (Tasia & Widyaningsih, 2014). Senyawa-senyawa aktif yang terkandung dalam jahe seperti gingerol, shogaol, dan paradol sifat sebagai anti-inflamasi, antioksidan, antibakteri, dan antitrombosit (Liburt, 2005 dalam Williams dan Lamprecht, 2008).

Berdasarkan UU Pangan No. 8 Tahun 2012 ketahanan pangan akan terpenuhi apabila jumlah pangannya cukup dan dapat diakses sampai tingkat perseorangan (UU No.8 Tahun 2012 Tentang ketahanan pangan). Hingga saat ini Kepulauan Seribu belum bisa memenuhi kebutuhan pangan sendiri. Masyarakatnya masih tergantung pada pasokan dari luar, sehingga sangat rentan pada kondisi kekurangan pangan (Sukari, 2009), terutama ketika terjadinya kondisi cuaca dan kondisi alam yang kurang bagus. Hal ini juga dapat mempengaruhi terjadinya gizi buruk (*stunting*) pada anak-anak balita. Oleh karena itu, segala usaha untuk memberdayakan sumber daya manusia di Kepulauan Seribu untuk bisa mengusahakan sendiri kebutuhan bahan pangannya sangat diperlukan.

Kepulauan Seribu memiliki beberapa tanaman buah dan sayur yang menjadi ciri khas. Selain itu, Kepulauan Seribu telah memiliki banyak industri kecil yang mengolah

produk sayuran dan buah, terutama sukun menjadi produk makanan khas setempat yang biasa dijual untuk para wisatawan yang berkunjung. Permasalahan yang ada saat ini adalah belum berkembangnya budidaya tanaman sayuran dan ternak, yang disebabkan oleh kondisi tanah dan air yang tidak cocok karena salinitasnya tinggi. Di beberapa pulau utama terdapat sarana/instalasi pengelolaan air tanah reverse osmosis (RO). Air RO tersebut mulai digunakan oleh beberapa orang di Pulau Pramuka untuk budidaya tanaman secara hidroponik. Tanaman-tanaman tersebut tumbuh dengan cukup baik, namun masih perlu sentuhan teknologi dan manajemen budidaya.

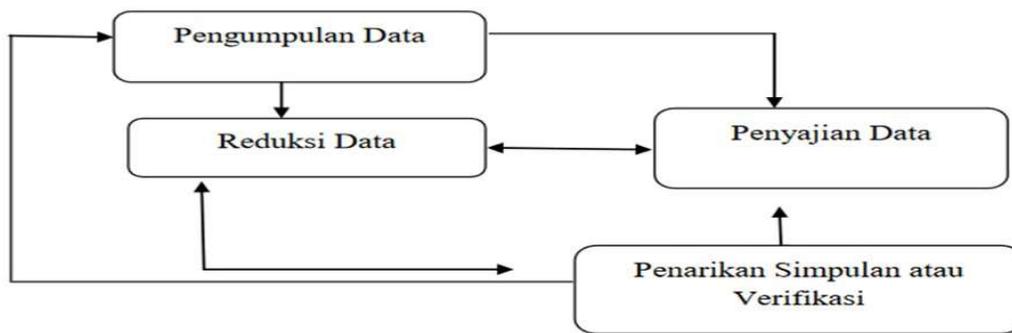
Adanya potensi air di atas, menunjukkan bahwa budidaya tanaman sayuran di Kepulauan Seribu dapat dikembangkan lebih baik, bahkan dapat menjadi usaha baru bagi masyarakat di wilayah tersebut. Oleh karena itu, dengan teknologi pertanian yang telah dihasilkan oleh BPTP Jakarta, maka pendekatan model pertanian terintegrasi dapat mengacu, seperti PRIMA TANI, Model Pengembangan Pertanian Perdesaan Melalui Inovasi (m-P3MI), Model Pengembangan Pemanfaatan Persetujuan Ruang (MAP2RL), Model Kawasan Rumah Pangan Lestari (MKRPL) dan Model Pertanian Bioindustri. Pengembangan Model

Pertanian Terintegrasi akan menjadi langkah awal yang logis menuju kemandirian pangan bagi masyarakat di Kepulauan Seribu. Terkait hal tersebut, persepsi masyarakat terhadap olahan sayuran, buah dan jahe akan berpengaruh terhadap pola hidup dan kesehatan masyarakat. Sayuran, buah dan jahe adalah bahan makanan yang sangat penting bagi tubuh manusia.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka tujuan dalam penelitian ini adalah untuk menganalisis persepsi masyarakat terhadap olahan sayuran, buah dan jahe di Pulau Tidung Kepulauan Seribu yang ditinjau dari berbagai lapisan masyarakat.

## **METODOLOGI PENELITIAN**

Dalam tulisan ini akan di bahas mengenai karakteristik responden yang berasal dari berbagai kalangan, pre test dan post test yang berisi pemahaman masyarakat mengenai olahan sayuran, buah dan jahe. Penelitian ini dilaksanakan di Pulau Tidung Kabupaten Kepulauan Seribu. Penelitian dilakukan selama 12 bulan mulai dari Mei 2018 sampai dengan April 2019. Kegiatan penelitian mencakup persiapan penelitian, pelaksanaan penelitian, pengumpulan dan pengolahan data, serta penyusunan laporan penelitian.



Gambar 1. Komponen - Komponen Analisis Data Model Interaktif (Miles dan Huberman, 1992:20)

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Iskandar (2013) menyatakan bahwa penelitian kualitatif dilaksanakan melalui proses yang berangkat dari khusus ke umum, konseptualisasi, kategorisasi, dan deskripsi masalah yang diteliti. Noor (2011) menyatakan bahwa penelitian deskriptif adalah penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi saat sekarang. Selain itu juga untuk membandingkan tingkat pencapaiannya dari kelompok sebelum pelatihan dan setelah pelatihan dapat dilakukan uji t test.

Penelitian deskriptif bermaksud memberikan gambaran suatu gejala tertentu, sudah ada informasi mengenai gejala - gejala yang akan diteliti seperti yang dimaksudkan dalam suatu permasalahan penelitian namun belum memadai. Penelitian deskriptif menjawab pertanyaan apa dengan penjelasan yang lebih terperinci dalam suatu permasalahan penelitian yang bersangkutan. Teknik pengumpulan

data dalam penelitian ini menggunakan teknik observasi partisipatoris, angket dan wawancara mendalam dengan menggunakan instrumen sebagai pedoman observasi dan wawancara. Instrumen penelitian yang akan digunakan telah divalidasi. Data yang terkumpul dilakukan triangulasi teknik untuk mengetahui keterkaitan dan kesepadanan data. Setelah itu data dianalisis menggunakan analisis miles interaktif menurut Miles Huberman (1992) (Gambar 1).

## PEMBAHASAN

### Karakteristik Responden

Karakteristik responden dalam penelitian ini mencakup beberapa identitas keluarga seperti nama, umur, jenis kelamin, pendidikan, jumlah anggota keluarga dan pekerjaan (Tabel 1).

Berdasarkan data hasil olahan survei di Tidung, Kepulauan Seribu ditemukan identitas masyarakat

Tabel 1. Karakteristik Responden.

No.	Karakteristik	Rata-Rata	
		Nilai	Jumlah
1.	Umur	16 Tahun - 20 Tahun	4
		21 Tahun - 25 Tahun	2
		26 Tahun - 30 Tahun	1
		31 Tahun - 35 Tahun	-
		36 Tahun - 40 Tahun	2
		41 Tahun - 45 Tahun	3
		46 Tahun - 50 Tahun	3
		51 Tahun - 55 Tahun	3
		56 Tahun - 60 Tahun	1
		61 Tahun - 65 Tahun	1
2.	Pendidikan	6 Tahun	8
		9 Tahun	4
		12 Tahun	7
		16 Tahun	1
3.	Jumlah Anggota Rumah Tangga	2 Jiwa - 4 Jiwa	17
		5 Jiwa - 7 Jiwa	3
4.	Pekerjaan	Ibu Rumah Tangga	14
		Pengelola RPTRA	3
		Pelajar	1
		Wiraswasta	1
		Pengolah Sukun	1

bahwa dari 20 responden 99% berjenis kelamin perempuan dan 1 % adalah laki-laki. Selain itu, kisaran umur responden diantara 16 tahun sampai 65 tahun. Dilihat pada jenis pendidikan terakhirnya, mayoritas dari lulusan Sekolah dasar sebanyak 40%. Selain itu, anggota keluarga terbanyak sekitar 2 jiwa - 4 jiwa sebanyak 17 jiwa. Berdasarkan jenis pekerjaan didominasi oleh ibu rumah tangga sebesar 70%.

### **Pengetahuan Masyarakat Tentang Olahan Sayuran**

Pada Tabel 2, responden yang pernah melakukan pengolahan selain

disayur terdapat 75% dan sisanya 25% belum pernah melakukannya. Responden mendapatkan informasi tentang pengenalan mengenai olahan sayuran dari berbagai sumber. Responden yang mendapatkan informasi dengan presentasi terkecil yaitu dari internet sebanyak 5% dan terbesar dari PKK sebanyak 25%. Hal itu bisa terjadi dikarenakan perkumpulan PKK dilakukan setiap minggu dan rutin dilakukan. Dalam menyajikan makanan sehari-hari, makanan olahan yang sering disajikan dengan presentase terbesar yaitu keripik sebesar 65% dan terdapat 3 responden yang tidak menyajikan.

Tabel 2. Pengenalan Olahan Sayuran.

	Karakteristik	Rata-rata (%)
1.	Melakukan pengolahan selain disayur	
	– Pernah	75
	– Belum pernah	25
2.	Jenis olahan sayur yang pernah dibuat.	
	– Es	60
	– Keripik	65
	– Cake	40
	– Puding	35
3.	Informasi teknologi olahan sayuran.	
	– Buku	20
	– TV	10
	– PKK	25
	– Leaflet	5
	– Sudin	5
	– Internet	5

Keripik bisa dijadikan sebagai pegangan tangan ataupun lauk nasi.

Dalam hal ini meskipun para responden sudah memiliki kebiasaan memberikan makanan pelengkap olahan yang biasanya disajikan, responden ada keinginan untuk menambah jenis makanan olahan lain dengan berbagai alasan. Mayoritas alasan yang diberikan yaitu mencoba makan olahan baru dan bereksperimen.

### **Pengolahan Sayuran**

Berbagai jenis sayuran yang dapat diolah menjadi banyak jenis olahan. Beberapa bahan yang dapat digunakan untuk membuat cake antara lain kentang, sawi, jagung, talas dan tepung. Selanjutnya sayuran yang dapat digunakan untuk membuat puding antara lain jagung, bayam merah dan rumput laut. Selain itu sayuran yang dapat digunakan untuk

membuat es antara lain rumput laut dan pepaya. Sedangkan sayuran yang dapat digunakan untuk membuat kripik yaitu sukun, bayam dan singkong.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan seluruh responden tertarik untuk membuat olahan sayuran dan menyebarkan informasi baru yang telah didapatkan. Terdapat responden yang ingin membuat smoothies dan jagung susu, dikarenakan ingin membuat hasil olahan yang baru dan agar lebih sehat dan mau menyebarkan informasi yang didapatkan karena akan memberikan ilmu kepada masyarakat dan keluarga. Terdapat responden yang ingin membuat smoothies dikarenakan belum mengetahui dan membuatnya selain itu juga ingin mengembangkannya dan menambah ilmu kepada lingkungan sekitarnya. Responden lainnya ingin membuat jagung susu dikarenakan suka dengan jagung

manis dan agar mampu membuatnya serta mau menyebarkan informasi yang didapatkan karena ingin dikenal oleh wisatawan yang berkunjung. Responden P ingin membuat bolu kukus bayam merah, smoothies dan jagung lumut. Hal itu dikarenakan belum bisa dan ingin belajar supaya mampu membuatnya. Selanjutnya, ingin membuat smoothies dikarenakan ingin membuat olahan yang belum pernah dibuatnya dan agar makanan khas lebih sehat dan ingin membagi ilmunya kepada masyarakat yang ada. Responden yang lain ingin membuat olahan bolu kukus bayam merah dan jagung susu hal itu dikarenakan ingin mampu membuat makanan camilan sehari-hari dan menambah penghasilan, setelah itu, ingin menyebarluaskan kepada masyarakat sebagai nilai ibadah kepada masyarakat.

Dari keseluruhan responden juga memberikan saran antara lain agar lebih sehat, ilmunya dapat dibagikan ke masyarakat, sangat baik dan lebih ditingkatkan untuk kesehatan, ingin belajar karena biasanya dari buah-buahan, supaya diadakan pelatihan, bahan baku mudah didapat, ilmu tidak berhenti sampai disini, agar lebih disebarluaskan ke masyarakat biar pada tahu tentang olahan sayuran agar bisa untuk usaha, kesulitan bahan baku dan menyarakan bahwa setiap

pelatihan ada pengetahuan mengenai olahan sayuran dan buah-buahan.

### **Olahan smoothies pokcoy di Kepulauan Seribu (Tidung)**

Berdasarkan data yang terdapat pada Tabel 3, persentase tertinggi pada aspek pengetahuan masyarakat terhadap olahan smoothies adalah mengolah pokcoy menjadi bahan pangan lain dikarenakan membutuhkan bahan baku yang mudah yaitu sebelum pelatihan sebesar 95% dan sesudah pelatihan adalah 100%.

Tingkat perbedaan sebelum dan setelah pelatihan dan apakah ada peningkatan dapat dilihat pada pembahasan berikut ini. Hasil dari uji t test yang membandingkan rata-rata dua variabel dalam satu grup. Analisis ini berguna untuk melakukan pengujian terhadap satu sampel yang mendapatkan suatu treatment yang kemudian akan dibandingkan rata-rata dari sampel tersebut antara sebelum dan sesudah treatment (Tabel 4).

Dari Tabel 4 diketahui bahwa Sig. (2-tailed)nya 0,027 kurang dari 0,05 sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan perolehan skor dan peningkatan pemahaman antara sebelum pelatihan dan setelah pelatihan. Dengan didukung perolehan rata-rata setelah pelatihan lebih tinggi dari pada sebelum pelatihan.

Tabel 3. Hasil ujiolahan smothies pokcoy di Kepulauan Seribu (Tidung).

No	Aspek	Sebelum (%)	Sesudah (%)	Peningkatan Pengetahuan (%)
1	Pokcoy adalah jenis sayuran yg hanya dapat diolah menjadi sayuran	65	73	8
2	Mengolah pokcoy menjadi makanan lain menimbulkan rasa lezat	85	94	9
3	Mengolah pokcoy menjadi bahan pangan lain membutuhkan bahan baku yang mudah	95	100	5
4	Mengolah pokcoy menjadi bahan olahan lain membutuhkan biaya sedikit	85	94	9
5	Mengolah pokcoy akan menimbulkan bau langu	50	69	19
6	Mengolah pokcoy menjadi bahan pangan lain dapat meningkatkan nilai jual pokcoy	90	93	3
7	Mengolah pokcoy menjadi bahan pangan lain menambah pilihan menu keluarga	95	99	4
8	Pokcoy diolah menjadi eskrim	80	83	3
9	Mengolah pokcoy dalam bentuk lain akan disukai rasanya	95	100	5
10	Mengolah pakcoy dalam bentuk lain mudah dijual	95	100	5

Tabel 4. Paired Samples Test

Paired Samples Test									
		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	pretest - posttest	1,900	2,283	,722	,267	3,533	2,632	9	,027

### Olahan bayam merah di Kepulauan Seribu (Tidung)

Berdasarkan Tabel 5, persentase tertinggi pada aspek pertama yaitu mengolah bayam merah menjadi bahan pangan lain selain dalam bentuk sayur membutuhkan bahan baku yang mudah. Kedua, mengolah bayam merah

menjadi bahan pangan lain selain dalam bentuk sayur membutuhkan biaya yang lebih sedikit. Ketiga, mengolah bayam merah menjadi bahan pangan lain selain sayur dapat meningkatkan nilai bayam merah tersebut. Keempat, bayam merah dapat diolah menjadi kue atau cake

Tabel 5. Hasil ujiolahan bayam merah di Kepulauan Seribu (Tidung)

No.	Aspek	Sebelum (%)	Sesudah (%)	Peningkatan Pengetahuan (%)
1	Bayam merah adalah jenis sayuran yang hanya dapat diolah menjadi sayur	45	52	7
2	Bayam merah hanya dapat diolah menjadi pangan dengan rasa asin	20	22	2
3	Mengolah bayam merah menjadi bahan pangan lain selain dalam bentuk sayur menimbulkan rasa yang lebih lezat.	90	94	4
4	Mengolah bayam merah menjadi bahan pangan lain selain dalam bentuk sayur membutuhkan bahan baku yang mudah	100	100	0
5	Mengolah bayam merah menjadi bahan pangan lain selain dalam bentuk sayur membutuhkan biaya yang lebih sedikit	85	100	15
6	Pengolahan bayam merah akan menimbulkan bau langu pada hasil olahan	40	56	16
7	Mengolah bayam merah menjadi bahan pangan lain selain sayur dapat meningkatkan nilai bayam merah tersebut.	89	100	11
8	Mengolah bayam merah dalam jenis pangan lain dapat menjadi tambahan pilihan menu dalam keluarga	90	94	4
9	Bayam merah dapat diolah menjadi kue atau cake manis	95	100	5
10	Mengolah bayam merah dalam bentuk lain selain sayur akan mudah di jual	95	100	5

Tabel 6. Paired Samples Test

Paired Samples Test									
		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	pretest - posttest	1,000	2,108	,667	-,508	2,508	1,500	9	,168

manis. Kelima, mengolah bayam merah dalam bentuk lain selain sayur akan mudah di jual. Tingkat perbedaan sebelum dan setelah pelatihan dan apakah ada peningkatan.

Pada Tabel 6, dapat terlihat hasil dari uji t test yang membandingkan rata-rata dua variabel dalam satu grup. Artinya analisis ini berguna untuk melakukan pengujian terhadap

Tabel 7. Hasil uji olahan jagung di Kepulauan Seribu (Tidung)

No	Aspek	Sebelum (%)	Sesudah (%)	Peningkatan Pengetahuan (%)
1	Jagung adalah jenis sayuran yang hanya dapat diolah menjadi sayur, direbus dan Dibakar	40%	44%	44
2	Mengolah jagung menjadi bahan pangan lain selain dalam bentuk sayur menimbulkan rasa yang lebih lezat.	100%	100%	0
3	Mengolah jagung menjadi bahan pangan lain selain dalam bentuk sayur membutuhkan bahan baku yang mudah	90%	100%	10
4	Mengolah jagung menjadi bahan pangan lain selain dalam bentuk sayur membutuhkan biaya yang lebih sedikit	75%	94%	19
5	Mengolah jagung menjadi bahan pangan lain selain sayur dapat meningkatkan nilai jagung tersebut.	89%	90%	1
6	Mengolah jagung dalam jenis pangan lain dapat menjadi tambahan pilihan menu dalam keluarga	90%	94%	4
7	Jagung dapat diolah menjadi puding manis	100%	100%	0
8	Mengolah jagung dalam bentuk lain seperti cake atau puding akan mudah di jual	100%	100%	0

Tabel 8. Paired Samples Test

Paired Samples Test									
Paired Differences									
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference		t	df	Sig. (2-tailed)
					Lower	Upper			
Pair 1	pretest - posttest	1,100	1,287	,407	,180	2,020	2,703	9	,024

satu sampel yang mendapatkan suatu treatment yang kemudian akan dibandingkan rata-rata dari sampel tersebut antara sebelum dan sesudah treatment. Hasil uji *t test* tersebut menunjukkan bahwa *Sig. (2-tailed)*nya 0,168 lebih dari 0,05 sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan perolehan skor dan peningkatan pemahaman

antara sebelum pelatihan dan setelah pelatihan.

### Olahan jagung di Kepulauan Seribu (Tidung)

Pada Tabel 7 dapat diketahui persentase tertinggi pada aspek pertama yaitu mengolah jagung menjadi bahan pangan lain selain dalam bentuk sayur menimbulkan rasa yang lebih lezat.

Kedua, mengolah jagung menjadi bahan pangan lain selain dalam bentuk sayur membutuhkan bahan baku yang mudah. Ketiga, jagung dapat diolah menjadi puding manis. Keempat, mengolah jagung dalam bentuk lain seperti cake atau puding akan mudah di jual

Tingkat perbedaan sebelum dan setelah pelatihan dan apakah ada peningkatan. Tabel 8 menunjukkan hasil dari uji t test yang membandingkan rata-rata dua variabel dalam satu grup. Artinya analisis ini berguna untuk melakukan pengujian terhadap satu sampel yang mendapatkan suatu treatment yang kemudian akan dibandingkan rata-rata dari sampel tersebut antara sebelum dan sesudah treatment. Dari hasil uji t test diketahui bahwa Sig. (2-tailed)nya 0,024 kurang dari 0,05 sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan perolehan skor dan peningkatan pemahaman antara sebelum pelatihan dan setelah pelatihan. Dengan di dukung perolehan rata-rata setelah pelatihan lebih tinggi dari pada sebelum pelatihan.

## **KESIMPULAN DAN IMPLIKASI KEBIJAKAN**

Karakteristik responden dalam penelitian ini mencakup beberapa identitas keluarga seperti nama, umur,

jenis kelamin, pendidikan, jumlah anggota keluarga dan pekerjaan. Berdasarkan data hasil olahsan survei di Tidung, Kepulauan Seribu ditemukan identitas masyarakat bahwa dari 20 responden 99% berjenis kelamin perempuan. Selain itu, kisaran umur responden diantara 16 tahun sampai 65 tahun. Dilihat pada jenis pendidikan terakhirnya, mayoritas dari lulusan Sekolah dasar sebanyak 40%. Selain itu, anggota keluarga terbanyak sekitar 2 jiwa - 4 jiwa sebanyak 17 jiwa. Berdasarkan jenis pekerjaan didominasi oleh ibu rumah tangga sebesar 70%. Responden yang pernah melakukan pengolahan sayuran selain disayur terdapat 75% dan sisanya 25% belum pernah. Responden mendapatkan informasi tentang pengenalan mengenai olahsan sayuran dari berbagai sumber. Responden yang mendapatkan informasi dengan presentasi terkecil yaitu dari internet sebanyak 5% dan terbesar dari PKK sebanyak 25%. Hal itu bisa terjadi dikarenakan perkumpulan PKK dilakukan setiap minggu dan rutin dilakukan. Dalam menyajikan makanan sehari-hari, makanan olahsan yang sering disajikan dengan presentase terbesar yaitu keripik sebesar 65% dikarenakan keripik bisa dijadikan sebagai pegangan tangan ataupun lauk nasi.

Persentase tertinggi pada aspek pengetahuan masyarakat terhadap olahan smoothies adalah mengolah pockoy menjadi bahan pangan lain dikarenakan membutuhkan bahan baku yang mudah yaitu sebelum pelatihan sebesar 95% dan sesudah pelatihan adalah 100%. Selanjutnya, persentase tertinggi pada aspek olahan bayam yaitu pertama, mengolah bayam merah menjadi bahan pangan lain selain dalam bentuk sayur membutuhkan bahan baku yang mudah. Kedua, mengolah bayam merah menjadi bahan pangan lain selain dalam bentuk sayur membutuhkan biaya yang lebih sedikit. Ketiga, mengolah bayam merah menjadi bahan pangan lain selain sayur dapat meningkatkan nilai bayam merah tersebut. Keempat, bayam merah dapat diolah menjadi kue atau cake manis. Kelima, mengolah bayam merah dalam bentuk lain selain sayur akan mudah di jual. Tingkat perbedaan sebelum dan setelah pelatihan dan apakah ada peningkatan.

Persentase tertinggi pada aspek olahan jagung yaitu pertama, mengolah jagung menjadi bahan pangan lain selain dalam bentuk sayur menimbulkan rasa yang lebih lezat. Kedua, mengolah jagung menjadi bahan pangan lain selain dalam bentuk sayur membutuhkan bahan baku yang mudah. Ketiga, jagung dapat diolah menjadi puding manis. Keempat,

mengolah jagung dalam bentuk lain seperti cake atau puding akan mudah di jual. Berdasarkan hasil tes awal dan akhir ditemukan bahwa setelah dilakukan pelatihan dalam pembuatan olahan sayuran, buah dan jahe terdapat perbedaan pemahaman dan setelah dilihat dari hasil rata-rata sesudah pelatihan terdapat peningkatan. Hal itu menandakan terdapat ketertarikan dan antusias masyarakat dalam membuat olahan sayuran dan buah di pulau Tidung Kabupaten Kepulauan Seribu. Dengan melihat antusias, ketertarikan dan nilai tambah dari setiap olahan sayuran dan buah di pulau Tidung Kabupaten Kepulauan Seribu. Maka sebaiknya pemerintah memfasilitasi dan melakukan bimtek secara berkesinambungan dengan berbagai produk olahan baru yang menguntungkan berbagai pihak.

## DAFTAR PUSTAKA

Amatillah. C. S., K. Mayasari dan W. S. Maharani. 2016. Strategi Pengembangan Pertanian di Kepulauan Seribu: Potensi Pengembangan Pertanian di Kepulauan Seribu untuk Mendukung Kemandirian Pangan Masyarakat. Hal. 7-27. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian.

- Badan Litbang Pertanian.  
Kementerian Pertanian.
- Badan Ketahanan Pangan. 2018. Lokasi Prioritas Pencegahan Stunting. Lampiran Surat Sekretaris Badan Ketahanan Pangan. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Charina, A., Andriani, R., Dan Hermita, A. 2017. Pengenalan Bisnis Produk Olahsan Sayuran Organik Untuk Meningkatkan Pendapatan Rumah Tangga Petani. *Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat*. 145-148.
- Kasryno F .2006. Mengembalikan Kemandirian Petani Sebagai Penggerak Pembangunan Ekonomi Pedesaan Berkelanjutan. Dalam Membalik Arus Menuai Kemandirian Petani. Yayasan Padi Indonesia.
- Nurmalina R. 2007. Model Neraca Ketersediaan Beras yang Berkelanjutan untuk Mendukung Ketahanan Pangan Nasional. Disertasi. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Paimin FB dan Murhananto. 1991. Budidaya, Pengolahan, dan Perdagangan Jahe. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rachmat, M. 2013. Kebijakan Lahan Dalam Membangun Kemandirian Pangan: Kebijakan Lahan Dalam Membangun Kemandirian Pangan. Balitbangtan.
- Retraubun. A. S. W.. D. Sadili dan S. Utami. 2006. Profil Pulau-pulau Kecil Terluar di Indonesia. Departemen Kelautan dan Perikanan. Dirken KP3K. 94p.
- Rizkiana, O., Nugroho, F., & Anggraeny, O. 2016. Asupan Sayur dan Buah dengan Variasi Warnanya pada Siswa SD Insan Permata Malang. *Indonesian Journal of Human Nutrition*: 12-22.
- Miles, M.B. & Huberman, M. 1992. *Analisis Data Kualitatif*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Ruchimat. T. 2010. Profil Pulau-pulau Kecil. Program Adopsi Pulau. 213p. COREMAP. Jakarta.
- Simatupang P. 2001. Food Security: Basic Concepts and Measurement in Food security in Southwest Pacific Island Countries. CGPRT Center Works Towards Enhancing Sustainable Agriculture and Reducing Poverty in Asia and The Pacific.
- Sukari. 2009. Strategi Pengembangan Kebijakan dan Program Ketahanan Pangan Kabupaten Administrasi Kepulauan Seribu (Thesis). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sutardi. 2016. Paket Teknologi Bawang Merah Spesifik Lokasi Lahan Pesisir Selatan Daerah Istimewa Yogyakarta. Unpublish. 18p.

- Tasia, W. R., & Widyaningsih, T. D. (2014). Potensi Cincau Hitam (*Mesona palustris* Bl.) Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) Dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Sebagai Bahan Baku Minuman Herbal Fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, (Online), 2(4), (http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/85, diakses 26 Januari 2018).
- Williams CA. dan Lamprecht ED. 2008. Some commonly fed herbs and other functional foods in equine nutrition: A review. *The Veterinary Journal* 178: 21-31.