

**KAMPUNG KULSERVASI (KULINER DAN KONSERVASI) WANAMERTA,
TENGGER: KONSEP PARIWISATA HIJAU****Sony Sukmawan, Maulfi Saiful Rizal, Muh. Fatoni Rohman^a**^a Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Brawijaya
sony_sukmawan@ub.ac.id; maulfi_rizal@ub.ac.id; muh_fatoni@ub.ac.id**Abstrak**

Kekayaan dan keberlimpahan sumber daya alam Tengger sangat menjanjikan harapan, namun masyarakat setempat tidak cukup produktif dan tidak pandai memanfaatkan sumberdaya alam mereka yang melimpah tersebut, salah satunya adalah tanaman terong belanda. Pada awalnya, masyarakat telah memproduksi olahan terong Belanda berupa sirup. Namun, produksi sirup terong belanda ini dalam beberapa tahun telah terhenti. Penyebabnya adalah permasalahan yang ada dalam proses produksi dan pemasaran. Selain itu, semakin kritisnya keberadaan tanaman terong belanda akibat penebangan masal juga mengancam produktivitas usaha yang tengah dirintis masyarakat. Lebih jauh, lingkungan Tengger juga terancam keseimbangannya. Artikel ini berfokus kepada pemberdayaan ekonomi produktif masyarakat Dusun Wanamerta, Desa Tosari, Kecamatan Tosari, Kabupaten Pasuruan melalui pemanfaatan terong belanda sebagai pangkal pengembangan usaha kecil dan menengah (UKM) masyarakat setempat. Langkah-langkah yang dilaksanakan adalah (i) penyuluhan, pelatihan, dan pengawetan sari buah terong belanda, (ii) pelatihan dan aksi pembibitan terong belanda. Melalui langkah-langkah ini diharapkan tumbuh kesadaran berwirausaha mandiri dengan menjadikan potensi sumber daya alam lokal sebagai aset sekaligus bahan baku produksi. Selanjutnya, upaya ini diarahkan untuk membangun sebuah sajian wisata kuliner yang bertumpu kepada kekayaan lokal sekaligus konservatif terhadap alam.

Kata kunci : terong belanda, pariwisata hijau, kuliner lokal, konservatif

Abstract

The wealth and abundance of Tengger's natural resources is very promising, but the local community is not productive enough and not good at utilizing their abundant natural resources, one of which is the tamarillo (terong belanda). In the beginning, the community had produced processed tamarillo in the form of syrup. However, the production of the tamarillo syrup has stopped in a few years. The reason is the problems that exist in the production and marketing process. In addition, the more critical existence of tamarillo plant due to mass logging also threatens the business productivity that is being pioneered by the community. Furthermore, the Tengger environment is also threatened by its balance. This article focuses on the productive economic empowerment of the Wanamerta Village community, Tosari Village, Tosari District, Pasuruan Regency through the use of Dutch eggplant as a base for developing small and medium enterprises (SMEs) in the local community. The steps taken are (i) counseling, training, and preservation of Dutch eggplant juice, (ii) Dutch eggplant training and nursery action. Through these steps it is expected to grow awareness of independent entrepreneurship by making the potential of local natural resources as assets as well as raw materials for production. Furthermore, this effort is directed at building a culinary tourism dish that relies on local culture as well as being conservative towards nature.

Key word : tamarillo, green tourism, local culinary, conservation

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tosari adalah salah satu kecamatan yang terletak di Kabupaten Pasuruan, Provinsi Jawa Timur, Indonesia. Kecamatan ini berada di sekitar pegunungan Tengger dengan Gunung Bromo yang menjadi atraksi wisata utama di Kabupaten Pasuruan. Kecamatan Tosari berada di ketinggian 1.700 meter di atas permukaan laut dengan suhu udara rata-rata 5—10 derajat Celcius sehingga kecamatan Tosari menjadi kecamatan tertinggi di Jawa Timur dan salah satu yang tertinggi di Pulau Jawa. Sebagian besar penduduk Tosari merupakan suku Tengger. Dengan anugrah tanah yang subur di daerah pegunungan Tengger, tidak mengherankan bila kehidupan keseharian masyarakat Tosari sebagian besar adalah berladang dan berternak.

Selain potensi pertanian dan peternakan, Tengger memiliki potensi wisata Saujana. Wisata Saujana adalah wisata lanskap/ keseluruhan dari kehidupan masyarakat sehari-hari, yang meliputi wisata alam, wisata seni, wisata agrokultural, wisata ritual, dan wisata kuliner. Namun sayang, masyarakat Tengger, khususnya di Dusun Wanamerta, Desa Tosari kurang produktif dan inisiatif dalam memanfaatkan sumberdaya alam mereka yang melimpah. Padahal, bila sumberdaya alam tersebut digarap dengan benar, dapat memberikan banyak manfaat secara perekonomian. Salah satu sumberdaya alam yang melimpah adalah terong belanda. Terong belanda adalah salah satu jenis terong yang banyak tumbuh liar di sekitar Dusun Wanamerta Desa Tosari. Masyarakat Dusun Wanamerta tidak banyak mengetahui nilai produksi dari terong belanda. Padahal terong Belanda, yang dapat dikategorikan dalam kelompok buah-buahan ini, dapat diolah menjadi berbagai macam olahan.

Karena tidak mengetahui nilai produksi dari terong belanda ini, masyarakat Dusun Wanamerta membiarkan tanaman ini tumbuh liar dan dibiarkan begitu saja. Bahkan, dalam perkembangannya, banyak tanaman terong belanda yang ditebang karena dianggap tidak bernilai ekonomis. Seandainya masyarakat Dusun Wanamerta mengetahui manfaat dari terong belanda dan bagaimana mengolahnya, mereka tentu akan melestarikan, membudidayakan, merawat, dan meningkatkan nilai produksi dari buah tersebut. Menumbuhkan kesadaran berwirausaha mandiri dengan menjadikan potensi sumber daya alam lokal sebagai aset sekaligus bahan baku produksi adalah langkah urgen untuk membangun sebuah sajian wisata kuliner yang konservatif terhadap alam.

1.2 Permasalahan

Pada dasarnya dahulu telah ada masyarakat yang mengolah terong belanda menjadi sirup. Namun, produksi sirup terong belanda ini dalam beberapa tahun telah terhenti. Yang menjadi penyebabnya adalah permasalahan proses produksi dan pemasaran. Dalam hal produksi, pembuatan sirup ini masih menggunakan alat-alat yang tradisional sehingga hasil produksi tidak maksimal dan tidak terjaga kualitasnya. Dalam hal pemasaran, penjualan sirup mengandalkan wisatawan yang langsung datang berkunjung ke Dusun Wanamerta Desa Tosari. Padahal, akses jalan ke daerah ini berliku, terjal, dan tidak berada di jalur wisata utama ke Bromo. Selain permasalahan pada proses produksi dan pemasaran, permasalahan lain yang tidak kalah penting adalah masyarakat Dusun Wanamerta tidak mengetahui bagaimana menjadikan terong belanda menjadi bentuk olahan lainnya.

Selain itu, semakin kritisnya keberadaan tanaman terong belanda akibat penebangan masal juga mengancam produktivitas usaha yang tengah dirintis masyarakat. Lebih jauh, lingkungan Tengger juga terancam keseimbangannya.

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Aspek Sosio-Budaya Masyarakat Tengger

Titi Luri, yang berarti mengikuti jejak para leluhur atau meneruskan agama, kepercayaan dan adat-istiadat nenek moyang secara turun-temurun, merupakan sesanti yang telah membatin dalam diri masyarakat Tengger. Setiap tradisi dilaksanakan tanpa perubahan sehingga pelaksanaannya relatif mirip seperti yang dilaksanakan oleh para leluhurnya berabad-abad yang lalu. Masyarakat

Tengger dikenal jujur, patuh, dan rajin bekerja. Mereka hidup sederhana, tenteram, dan damai. Selain itu, juga dikenal sebagai petani tradisional yang tangguh, bertempat tinggal berkelompok-kelompok di bukit-bukit yang tidak jauh dari lahan pertanian mereka. Suhu udara yang dingin membuat mereka betah bekerja di ladang sejak pagi hingga sore hari. Sebagian besar mata pencarian mereka adalah berladang.

Etnis Tengger, termasuk masyarakat Wanamerta, menggunakan bahasa Jawa dialek Tengger. Dialek Tengger dituturkan di daerah Gunung Bromo termasuk di wilayah Pasuruan, Probolinggo, Malang dan Lumajang. Dialek ini dianggap turunan bahasa Kawi dan banyak mempertahankan kalimat-kalimat kuno yang sudah tidak digunakan dalam bahasa Jawa modern. Etnis Tengger juga memiliki kesenian khas, yakni tari Sodoran, Tayub, tari Ujung, dan tari Panembahan Bromo atau tari Rara Anteng dan Joko Seger. Tari Sodoran digelar pada saat pembukaan dan/atau penutupan Hari Raya Karo. Tari Tayub umumnya dilakukan sebagai sarana perjamuan leluhur. Tari Ujung dilaksanakan oleh sebagian masyarakat Tengger wilayah tertentu pada saat penutupan Hari Raya Karo. Sementara itu, tari Panembahan Bromo dipentaskan sebelum pembukaan upacara Kasada.

Agama yang dianut sebagian besar suku Tengger adalah Hindu, Islam, dan Kristen. Masyarakat Tengger dikenal taat dengan aturan agama Hindu. Mereka yakin merupakan keturunan langsung dari Majapahit. Gunung Brahma (Bromo) dipercayai sebagai gunung suci dengan mengadakan berbagai macam upacara-upacara yang dipimpin oleh seorang dukun yang sangat dihormati dan disegani. Masyarakat Tengger bahkan lebih memilih tidak mempunyai kepala pemerintahan desa dari pada tidak memiliki pemimpin ritual. Para Dukun Pandita tidak bisa di jabat oleh sembarang orang, banyak persyaratan yang harus dipenuhi sebagai perantara doa-doa mereka.

2.2 Ritual Tengger dan Konservasi Alam

Gelaran ritual Tengger tegasnya adalah ekspresi pemahaman 'ngerti' orang Tengger terhadap kehadiran kekuatan supranatural yang tidak hanya berpengaruh besar terhadap kehidupan sosial tetapi juga berdampak konservatif terhadap alam. Tidak ada ruang yang alpa penjagaan karena danyang, pepunden, atau baureksa hadir dalam setiap jengkal tanah wilayah Tengger. Ruang dan segala bentuk hamparan di dataran tinggi Tengger dipenuhi oleh para penghuni gaib yang memantau sepanjang waktu tempat-tempat. Maka tidak ada pula ruang bagi tindakan-tindakan yang merusak atau merugikan alam. Jika harus berhubungan atau bersinggungan dengan alam, mekanisme ritual dan sesaji khusus dapat menjaga, memelihara, hingga memulihkan keharmonisan hubungan. Masyarakat Tengger akan menjalani kehidupan dengan aman dan damai sepanjang mampu menjaga hubungan baik dengan sosok-sosok gaib leluhur, *bedah krawang*, dan para danyang.

Alam 'biologis' Tengger menjadi rujukan penting estetika bahasa. Melalui perujukan ini, alam 'konseptual' Tengger dihadirkan dalam ungkapan yang sangat beraneka dan kaya makna oleh masyarakat penghuninya. Alam 'psikis' Tengger juga memiliki kedudukan penting dalam kehidupan keagamaan, kehidupan sosial, maupun keberlanjutan ekosistem. Ketiga hal ini adalah aspek tidak terpisahkan dalam membangun keselarasan kosmis. Keselarasan kosmis adalah muara dari semua jejaring ragam hulu: nilai, sikap, keyakinan, ritus adat, kebiasaan sehari-hari, pekerjaan di ladang hingga di dapur. Penyakralan kehadiran psikis berwujud roh-roh baureksa dalam bingkai sistem ritus Tengger adalah kunci konservasi alam Tengger. Sementara itu, ragam *slametan* beserta aneka simbol sesaji, ragam penyebutan roh leluhur beserta ruang persemayamannya, serta ragam penamaan danyang desa dalam narasi-narasi dongeng lokal Tengger sejatinya adalah sebuah mekanisme kultural konservasi alam, perlindungan kosmis.

2.3 Pengembangan Potensi Pariwisata

Indonesia adalah negara di Asia Tenggara yang dilintasi garis khatulistiwa dan berada di antara daratan benua Asia dan Australia, serta antara Samudra Pasifik dan Samudra Hindia. Selain itu, Indonesia adalah negara kepulauan terbesar di dunia yang terdiri dari 17.504 pulau, dengan populasi hampir 270.054.853 jiwa pada tahun 2018. Dalam UU no.10 tahun 2009 pasal 1 menjelaskan wisata adalah kegiatan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dengan

mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi, pengembangan pribadi, atau mempelajari keunikan daya tarik wisata yang dikunjungi dalam jangka waktu sementara. Jadi, sebuah objek wisata/rekreasi menjadi tempat tujuan masyarakat yang berniat untuk menghibur diri. Oleh karena itu, langkah lebih baik kalau suatu objek wisata harusnya dapat memaksimalkan potensi yang ada, entah itu dibidang alam, kuliner, maupun budaya/adat istiadat sekitar.

Kepariwisataan merupakan bagian integral dari pembangunan nasional yang dilakukan secara sistematis, terencana, terpadu, berkelanjutan, dan bertanggung jawab dengan tetap memberikan perlindungan terhadap nilai-nilai agama, budaya yang hidup dalam masyarakat, kelestarian dan mutu lingkungan hidup, serta kepentingan nasional. Pembangunan kepariwisataan diperlukan untuk mendorong pemerataan kesempatan berusaha dan memperoleh manfaat serta mampu menghadapi tantangan perubahan kehidupan lokal, nasional, dan global. Selain itu, suatu objek wisata seharusnya memperhatikan daya tarik wisata, kawasan pariwisata, jasa transportasi wisata, jasa makanan dan minuman, jasa informasi wisata, dan jasa pramuwisata.

Sejumlah poin di atas bermanfaat untuk mempermudah bagaimana suatu objek wisata dapat berkembang menjadi lebih baik. Karena kebanyakan objek wisata kurang memaksimalkan hal-hal yang ada di sekitar. Padahal dari hal kecil tersebut dapat muncul hal besar yang sedikitnya menguntungkan pula. Seperti di objek wisata gunung Bromo. Banyak orang mengenal gunung Bromo karena keindahan panorama alam yang disuguhkan. Padahal sebenarnya selain panorama alam di Bromo juga terdapat kebudayaan yang sangat menarik. Seharusnya setiap sisi dalam wilayah objek wisata seperti kebudayaan maupun kuliner juga perlu untuk dioptimalkan agar semua hasil yang diperoleh di kemudian hari bisa maksimal.

2.4 Pemanfaatan Terong Belanda sebagai Kuliner Penunjang Pariwisata

Terong belanda atau juga disebut Tamarillo yang mempunyai nama latin *Solanum Betaceum* adalah tumbuhan sejenis terong-terongan dan asli dari Peru. Dinamai terong belanda karena dulunya pertama kali tumbuhan ini dibawa oleh orang Belanda. Kandungan yang terdapat dalam terong Belanda cukup berlimpah, seperti vitamin A, B1, B2, B6, C, E, karoten, dan karbohidrat. Selain itu, terong belanda mempunyai khasiat yaitu menyehatkan mata, baik untuk pertumbuhan tulang, mencegah kanker dan juga serangan jantung serta membantu memperbaiki sel tubuh yang rusak sehingga tidak mudah terserang penyakit. Tambah lagi, terong belanda memiliki manfaat kesehatan dan kecantikan, diantaranya adalah mencegah sel kanker, meningkatkan daya tahan tubuh, memperbaiki sel DNA yang rusak, bertindak sebagai antioksidan, menyembuhkan sariawan dan panas dalam, memperlancar proses pencernaan, mencegah anemia (Fauziah, 2013).

Terong Belanda dapat diproduksi menjadi bahan makanan yaitu jus, sari buah, sirup, selai, permen jelly, manisan, sambal, bumbu masakan, dan obat herbal. Salah satu cara sederhana pemanfaatan terong belanda adalah membuatnya menjadi produk sari buah. Pengolahan sari buah dapat dilakukan dengan beberapa proses yang tidak rumit. Hal yang perlu diperhatikan adalah pemanfaatan teknologi dalam pengolahannya. Misalnya, proses penyaringan konsentrat, penyaringan gula, penyaringan air, dan sterilisasi produk harus hati-hati dan teliti agar dihasilkan produk bermutu tinggi. Jika dalam tahap pemrosesan produk sudah memenuhi standart, langkah selanjutnya yang dibutuhkan produk adalah pengawetan produk, pengemasan, dan pemasaran.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Bagian ini berfokus kepada pemberdayaan ekonomi produktif masyarakat Dusun Wanamerta, Desa Tosari, Kecamatan Tosari, Kabupaten Pasuruan. Melalui pemanfaatan terong belanda sebagai pangkal pengembangan usaha kecil dan menengah (UKM) masyarakat setempat. Langkah-langkah yang dilaksanakan adalah (i) penyuluhan, pelatihan, dan pengawetan sari buah terong belanda, (ii) pelatihan dan aksi pembibitan terong belanda.

3.1 Terong Belanda dan Pemanfaatannya Oleh Masyarakat Wanamerta

Populasi terong belanda hingga saat ini masih tersebar luas, khususnya di Desa Tosari. Tanaman ini dapat dipanen secara besar-besaran pada bulan-bulan tertentu, yaitu Agustus dan September. Sejauh ini, terong belanda belum dimanfaatkan secara maksimal. Hal tersebut ditengarai dengan banyaknya jumlah buah terong belanda yang dibiarkan terjatuh begitu saja hingga membusuk. Kebanyakan, petani setempat tidak mengetahui kemanfaatan terong belanda baik dari segi kandungan gizi maupun nilai ekonomis, sehingga tanaman ini lebih banyak dibiarkan begitu saja. Bahkan, jika petani merasa terganggu dengan kehadiran tanaman ini di ladangnya, tanaman terong belanda akan ditebas habis. Hal ini disebabkan oleh kurangnya pengetahuan para petani terkait ragam manfaat yang terkandung di dalamnya.

Kendati demikian, terdapat sebuah komunitas di Dusun Wanamerta yang sudah memiliki pemahaman dan kesadaran lebih. Komunitas yang bergerak di bidang konservasi alam ini memandang terong belanda sebagai sesuatu yang potensial dan bernilai. Mulanya, terong belanda dipahami sebagai tanaman penghalau hama. Pengalaman empiris telah mengantarkan mereka menuju sebuah pemahaman bahwa terong belanda yang ditanam di pinggir ladang dapat menjadi tempat berkumpulnya hama misus. Meski begitu, terong belanda tetap mampu memproduksi buah secara wajar sedangkan tanaman kentang tubuh lebih produktif tanpa hama.

Selain manfaat di atas, terong belanda juga disadari sebagai buah yang memiliki kandungan gizi melimpah. Pemahaman mereka cukup sampai di sini tanpa mengetahui kandungan gizi secara lebih jauh. Hal ini disebabkan oleh terbatasnya sarana dan prasarana untuk melakukan uji lab demi mengetahui ragam kandungan dan khasiat terong belanda. Berdasar pada keyakinan tersebut, terong belanda kemudian coba diolah menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual. Dengan begitu, terong belanda yang semula dinilai tidak tak berarti apa-apa menjadi sesuatu yang lebih bermakna.

Sejauh ini, pemanfaatan terong belanda yang dilakukan oleh komunitas bernama “Bala Daun” belum terlaksana secara maksimal. Kurangnya pengetahuan tentang kandungan gizi yang terdapat dalam buah terong belanda, terbatasnya sarana dan prasarana pendukung proses produksi serta terbatasnya pengetahuan tentang cara pengawetan, pengemasan hingga pemasaran produk menjadi masalah serius yang harus segera diselesaikan.

3.2 Kelompok-Kelompok Masyarakat di Dusun Wanamerta

“Bala Daun” merupakan salah satu kelompok masyarakat (komunitas) yang terdapat di Desa Tosari. Adapun, nama “Bala Daun” terdiri dari dua kata yaitu “Bala” yang berasal dari bahasa sehari-hari bahasa Tengger yang berarti teman, atau sekumpulan. Sedangkan “Daun” merupakan simbol alam, sehingga “Bala Daun” memiliki makna sekumpulan orang yang peduli alam.

Berawal dari keresahan terhadap tanaman-tanaman endemik yang sudah mulai langka dan penurunan debit air di sumber. Komunitas “Bala Daun” menyadari akan pentingnya melakukan upaya konservasi. Komunitas ini awalnya dirintis oleh bapak Kariyadi dan Alm. Ibu Lilis. Komunitas ini mengawali gerakannya dengan melakukan penanaman kayu endemik Tengger dengan nama program “Manja Bareng Kayu Endemik Tengger”.

Kelebihan dari “Bala Daun” dari komunitas-komunitas lain adalah “Bala Daun” sudah memiliki produk-produk sendiri, seperti minuman carica, sari buah terong belanda dan keripik kentang. Pada dasarnya, “Bala Daun” merupakan penyalur produksi-produksi usaha yang dilakukan oleh warga, seperti pengambilan bahan-bahan produksi.

Selain “Bala Daun”, terdapat beberapa kelompok masyarakat seperti kelompok remaja, ibu-ibu PKK, kelompok kesenian, dan lain-lain. Beberapa kelompok masyarakat tersebut sudah memiliki struktur organisasi yang jelas tetapi banyak yang kelengkapan administrasi atau legalitasnya tidak diurus. Sedangkan ketika suatu kelompok belum memiliki legalitas maka susah bagi mereka untuk menjangkau pemerintah. Beberapa kelompok masyarakat yang terdata sudah memiliki legalitas yaitu:

- a) Pegiat lingkungan: Bala Daun
- b) Kelompok Tani: Gapoktan Guyub Rukun
- c) Kelompok Kesenian: Tengger Budaya

Sedangkan kelompok masyarakat seperti Karang Taruna, Posyandu Remaja, PKK, merupakan organisasi yang sudah berada di bawah naungan lembaga tertentu baik desa/kecamatan maupun dinas kesehatan yang berdiri sendiri dan tidak perlu diupayakan legalitasnya karena telah mendapat program secara langsung oleh pemerintah.

3.3 Pemanfaatan Terong Belanda sebagai Produk Ikonis Bernilai Ekonomis

Pemanfaatan terong belanda ini ditujukan untuk menunjang perekonomian masyarakat Wanamerta yang mayoritas bekerja di ladang. Di Wanamerta untuk saat ini kebanyakan masyarakatnya menanam kentang di ladang. Hal ini menyebabkan menyusutnya jumlah tumbuhan terong belanda di sana. Padahal, kalau saja masyarakat mengetahui dan bisa mengolah terong belanda dengan baik maka hasilnya akan lebih banyak dan menguntungkan. Untuk itu, perlu adanya pengetahuan mengenai terong belanda bagi masyarakat Wanamerta terlebih dahulu.

3.3.1 Khasiat dan Kandungan Gizi

Terong belanda atau juga disebut Tamarillo yang mempunyai nama latin *Solanum Betaceum* adalah tumbuhan sejenis terong-terongan dan asli dari Peru. Di Indonesia, tanaman ini dikenal dengan sebutan terong belanda karena dulunya tumbuhan ini pertama kali dibawa ke Indonesia oleh orang Belanda. Adapun, kandungan yang terdapat dalam terong belanda cukup melimpah, seperti vitamin A, B1, B2, B6, C, E, karoten, karbohidrat, dan masih banyak lagi lainnya. Selain itu, terong belanda mempunyai khasiat yaitu untuk menyehatkan mata, baik untuk pertumbuhan tulang, mencegah kanker dan juga serangan jantung serta membantu memperbaiki sel tubuh yang rusak sehingga tidak mudah terserang penyakit. Untuk itu, terong belanda dapat diproduksi menjadi bahan makanan yaitu jus, sari buah, sirup, selai, permen jelly, manisan, sambal, bumbu masakan, dan obat herbal, tergantung kemampuan individu dalam mengelolanya.

3.3.2 Proses Produksi

Salah satu pemanfaatan terong belanda dalam pengelolaan sektor produksi adalah pembuatan produk sari buah terong belanda. Dengan memperhatikan alam sekitar pula, penanaman terong belanda bisa dibilang mudah dalam pengembangbiakannya. Bibit terong belanda pun dapat dijumpai dengan mudah karena banyaknya pohon-pohon terong belanda yang tumbuh liar di lahan warga. Karenanya, pemanfaatan pembibitan dari bibit maupun batang dapat direncanakan dengan baik.

Sari-sari yang diperlukan dari buah tersebut dapat dilalui dengan beberapa proses saja. Karenanya, pemroduksian sari buah dapat dibilang cukup mudah. Teknologi pengolahan sari pun haruslah diperhatikan dengan kreativitas teknologi dalam mengolah. Misalnya dalam proses penyaringan konsentrat, penyaringan gula, penyaringan air, dan sterilisasi produk. Sehingga dengan berbagai proses tersebut, produk yang dihasilkan akan bermutu tinggi. Jika dalam tahap pemrosesan produk sudah memenuhi standart, langkah selanjutnya yang dibutuhkan produk adalah pengawetan produk.

3.3.3 Proses Pengawetan

Formula produk dalam proses pengawetan yang alami tentunya menggunakan bahan pengawet alami, seperti gula dan garam. Gula dan garam merupakan pengawet alami dalam sebuah produk makanan ataupun minuman. Selain gula dan garam, bahan alami yang lainnya adalah berbagai macam jenis rempah-rempah. Namun sejauh ini, penggunaan rempah-rempah dapat menggantikan rasa khas dari sebuah produk. Misalnya, di produk sari buah terong belanda ini, penggunaan rempah-rempah akan membuat rasa asam khas terong belanda menjadi lebih manis. Maka dari itu, penggunaan rempah-rempah dalam sebuah produk masih diuji kecocokannya.

Bahan pengawet yang lainnya adalah bahan pengawet buatan. Perbaikan formulasi produk dengan bahan pengawet buatan dapat dijadikan sebuah inovasi baru dalam perkembangan produk. Penggunaan dan pengawasan bahan tambahan pangan berupa bahan pengawet tentunya harus sesuai takar. Dampak yang terjadi apabila melebihi ketentuan akan membuat cita rasa produk sari

buah berubah. Contoh penggunaan pengawet minuman sari buah adalah Sodium Benzoat: maksimal 600 mg/kg (0.06 %) dan Kalium Sorbat: maksimal 1000 mg/kg (0.1%).

3.3.4 Kemasan Produk dan Pemasaran

Setelah melalui tahap proses, pengemasan produk tentunya adalah hal yang sangat krusial bagi daya tarik terhadap konsumen. Pengolahan mekanis yang efektif dan efisien menjadi perhitungan tersendiri dalam pembuatan sebuah produk. Pemroduksian produk dalam skala kecil maupun besar harus dipertimbangkan dalam penggunaan alat produksi. Selain itu, perbaikan kemasan juga menjadi faktor produk sari buah dalam berkembang. Fungsi dari kemasan sendiri adalah sebagai tempat wadah produk, perlindungan produk, distribusi, informasi, serta daya tarik yang ditujukan kepada konsumen.

Selama ini, produk sari buah hasil produksi komunitas bala daun belum memiliki ciri khas khusus di dalam produknya. Misalnya saja di bagian atas kemasan hanya diberikan desain dengan gambar terong belanda dan logo “Bala Daun”. Dengan mempertimbangkan pemasaran produk lebih produktif, desain kemasan akan dibuat menarik dengan berbagai ciri khas Tengger sendiri. Tidak hanya di bagian atas kemasan, namun kardus tempat hasil produk akan di desain dengan inovasi yang dibuat. Salah satu ide desain adalah dengan mengenalkan kebudayaan Tengger. Kebudayaan di sini tidak melulu dengan kebudayaan yang berupa ritual upacara-upacara adat saja, namun berbagai cerita-cerita rakyat yang tumbuh di masyarakat bisa dicantumkan.

3.4 Pembibitan Terong Belanda sebagai Penunjang Keberlanjutan Produksi

Dalam penanaman pohon terong belanda, tentunya diperlukan beberapa bibit yang unggul untuk menghasilkan sebuah pohon yang bagus. Oleh karenanya, diperlukan sebuah kegiatan pembibitan pohon terong belanda agar memperoleh hasil yang maksimal dalam memanen buah terong belanda. Pohon terong belanda biasanya dipanen sesuai musimnya, yaitu di bulan Agustus. Namun jika penanaman pohon terong belanda dilakukan dengan intensif maka panen buah terong belanda dapat dilakukan di setiap bulannya. Dalam masa pertumbuhan bibit pohon terong belanda, pohon akan dapat berbuah jika telah memasuki usia bulanan dan dapat dipanen dua kali dalam setahun. Untuk menghasilkan buah yang banyak dan unggul, perawatan pohon harus biasa saja dan tidak macam-macam. Karena tanpa pestisida pun terong belanda dapat tumbuh dengan subur. Frekuensi pemberian air pun haruslah sedikit karena jika terlalu banyak pemberian air akan mempengaruhi tumbuhnya cabang pohon sehingga mempengaruhi banyaknya buah yang dihasilkan.

Bibit pohon terong belanda dapat diperoleh dengan cara stek batang pohon terong belanda dan dengan bibit yang diperoleh dari biji buah terong belanda. Pembibitan yang dirasa paling mudah adalah dengan cara stek batang. Dengan mempertimbangkan pohon-pohon dengan buah yang dirasa paling unggul, pembibitan stek batang dilakukan. Pembibitan stek batang dilakukan dengan cara memotong beberapa batang pohon yang muda dan ditancapkan langsung ke tanah. Dalam pembibitan stek batang diperlukan waktu beberapa bulan saja dalam menanti pohon besar dan berbuah. Pembibitan dengan cara ini tidak memerlukan perawatan khusus dalam praktiknya. Pembersihan hama-hama rumput liar dan penyuburan tanah hanya dilakukan sesekali agar pohon dapat tumbuh dengan baik. Malahan, pohon terong belanda besar dapat melakukan simbiosis mutualisme dengan berbagai tanaman di sekitarnya yang terkena hama. Salah satunya yaitu hama kutu daun pada tanaman kentang. Akan tetapi, masyarakat Tengger lebih familiar dengan nama hama *misus*. Pohon terong belanda akan membantu beberapa tanaman petani seperti kentang dan bawang dalam pembasmian hama ini. Daun-daun pohon terong belanda akan menjadi tameng hama-hama daun yang akan menempel pada tanaman pokok petani (kentang).

Cara pembibitan yang lainnya adalah dengan pembibitan melalui biji buah terong belanda. Proses pembibitan melalui biji pun tidak dirasa menyulitkan pula. Pada pemrosesan sari buah terong belanda, biji-biji yang terdapat di dalam buah tidak terpakai sehingga biji-biji tersebut dijadikan bibit baru pohon terong belanda. Setelah dipisahkan dengan buahnya, biji-biji buah terong belanda di tempatkan pada sebuah wadah yang datar dengan alas yang berupa saringan. Hal ini ditujukan untuk

memisahkan lendir yang terdapat pada biji dan kemudian dibiarkan di tempat terbuka sampai terlihat kering.

Setelah dirasa kering, calon bibit tersebut disebar di dalam sebuah lahan khusus sebagai tempat tumbuhnya kecambah pohon terong belanda. Untuk lahannya sendiri tidak harus lahan besar, hanya beberapa meter saja dalam penyebaran tumbuhnya bibit terong belanda. Setelah tumbuh kuncup kuncup calon pohon dilakukan pemindahan tempat dengan menempatkan calon pohon di dalam sebuah *polybag*. Sebuah pohon dibiarkan tumbuh dalam wadah *polybag* hanya diharuskan selama tiga bulan. Setelah tiga bulan pohon-pohon tersebut dipindahkan ke dalam sebuah lahan untuk tempat baru pohon terong belanda itu tumbuh. Pohon terong belanda yang berasal dari biji diperlukan waktu yang sedikit lama berkembangnya dibanding dengan pembibitan stek batang.

4. SIMPULAN DAN SARAN

4.1 Simpulan

Kendala utama produksi sari buah terong Belanda memang permasalahan pengemasan, higienisan, dan pemasaran. Masalah pengemasan sejauh ini cukup teratasi mengingat sejumlah peralatan produksi yang cukup standar sudah mereka miliki. Peralatan produksi tersebut (streamer pot, cup sealer manual, tungku gas), dirasakan sudah lebih dari cukup untuk produksi dalam skala kecil, sebagaimana yang selama ini mereka lakukan. Karena itu, bukan meningkatkan kapasitas produksi melalui penambahan alat produksi yang menjadi prioritas pengabdian ini, melainkan bagaimana meningkatkan kualitas dan higienitas produksi agar mutu produksi dapat terjamin dan memperoleh pengakuan masyarakat. Untuk itulah pelatihan dan penyuluhan pengolahan terong Belanda menjadi langkah yang urgen. Melalui penyuluhan ini, kelompok usaha sari buah diharapkan dapat betul-betul menyadari pentingnya higienitas dalam membangun kualitas dan citra produk.

Kendala pemasaran juga menjadi perhatian penting mengingat sejauh ini produksi makanan olahan sari buah terong Belanda sangat ditentukan oleh pesanan. Singkatnya, jika tidak ada pesanan maka tidak ada proses produksi. Permasalahan utamanya sebenarnya bukan bagaimana kualitas maupun kuantitas pemasarannya, melainkan bagaimana membangun kepercayaan konsumen akan kualitas produksi mereka sehingga para konsumen tertarik membeli produk mereka.

Permasalahan di masyarakat wanamerta memang berkembang dengan sangat dinamis. Dinamika ini menjadi tantangan sekaligus peluang. Tantangannya adalah bagaimana merespon perubahan yang tak terdeteksi ini dengan langkah strategis yang bermuara pada peningkatan kesejahteraan lahir maupun batin masyarakat. Respon yang dilakukan adalah menciptakan usaha ekonomis yang konservatif, mengingat bahwa pada umumnya usaha ekonomi dan produksi bersifat eksploratif dan tidak ramah lingkungan. Manusia sering kurang peduli dengan lingkungan sekitarnya dengan cara melakukan eksploitasi secara besar-besaran dan justru tidak ramah terhadap lingkungan (Kutanegara dkk., 2014: 1). Tantangan untuk mengubah strategi ini sesungguhnya menyiratkan peluang. Peluang yang dimaksudkan adalah bagaimana mampu mewujudkan kehidupan masyarakat dengan bertumpu kepada sinergitas ekonomi dan konservasi. Pada satu sisi, usaha ekonomi produktif pengolahan sari buah terong Belanda ini dapat meningkatkan kesejahteraan hidup masyarakat dengan indikator bertambahnya income, tidak sepenuhnya bergantung kepada tanaman pokok kentang, dan tumbuhnya jejaring usaha masyarakat berbasis komunitas. Sementara itu pada sisi yang lain, lingkungan alam Tengger tetap terjaga dan lestari melalui pembibitan, penanaman, dan perawatan secara terencana dan berkesinambungan. Aksi pemeliharaan alam yang terencana dan berkesinambungan merupakan bentuk pembangunan berkelanjutan. Dikatakan demikian karena usaha ekonomi yang berbasis konservasi di Tengger telah dapat memberikan nilai tambah sumber daya (bandingkan dengan Pearce dan Atkinson, [1993] dalam Sorjadi, [1997]).

4.2 Saran

Dari segi pengembangan dan peningkatan potensi desa, Pemerintah daerah disarankan memberikan fasilitas berupa pelatihan maupun penyuluhan potensi sumber daya desa yang dilaksanakan secara berkesinambungan dan terintegrasi dengan praktik dan pengawasan program

agar setiap kebijakan tidak terkesan untuk formalitas dan menghabiskan anggaran. Nilai sebuah program bukan diukur dari keberhasilan program dilaksanakan secara temporer, tetapi bagaimana sebuah program mampu memberikan manfaat secara berkesinambungan. Tambah lagi, komunitas masyarakat yang kreatif, aktif, dan inovatif seharusnya diberikan diapresiasi dengan insentif, bukan dianggap kompetitor program. Bagaimanapun pelibatan masyarakat dalam sebuah tata kelola masyarakat menjadi syarat kunci untuk mewujudkan tatanan pemerintahan dengan kategori *good governace*.

DAFTAR PUSTAKA

- Fauziah, A. 2013. *Manfaat Terong Belanda* (online), (<https://anisfauz.wordpress.com/2013/01/23/manfaat-terong-belanda>).
- Kutanegara, Pande Made, dkk. 2014. *Membangun Masyarakat Indonesia Peduli Lingkungan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Soerjadi, M. 1997. *Pembangunan dan Lingkungan, Meniti Gagasan dan Pelaksanaan Sustainable Development*. Jakarta: Institut Pendidikan dan Pengembangan Lingkungan (IPPL).
- Sukmawan, Sony. 2017. *Leluhur Tengger: Kehadiran Psikis Sang Penjaga Gerbang Kosmis*. Makalah Seminar Nasional Tradisi Lisan, 14 Oktober 2017, Universitas Trunojoyo
- Sukmawan, Sony. 2018. *Green Folklore*. Malang: UB Press.