

Pengolahan Hasil Hidroponik Sebagai Sumber Imunitas Tubuh di Tengah Pandemi Covid 19

Adhita Maharani Dewi^{1*}, Ayu Andira Wulandari², Noviana Dwi Lestari³

¹⁻³ Universitas Kristen Teknologi Solo

* mawarsharon2012@gmail.com

Abstrak

Pada tahun 2019, virus Covid 19 merebak ke seluruh dunia, dampaknya dirasakan juga oleh seluruh masyarakat Indonesia. Serbuan vitamin buatan pabrik yang diklaim dapat mencegah corona serta meringankan efek bagi penderita memenuhi apotek. Di tengah bergejolaknya vitamin berbahan dasar kimia tersebut, memunculkan pemikiran dari penulis untuk mengolah hasil hidroponik di kampus Universitas Kristen Teknologi Solo menjadi makanan serta minuman siap saji, yang bertujuan untuk menjaga imunitas tubuh di tengah pandemi Covid 19. Metode pelaksanaan pengabdian ini berupa pendampingan kepada mahasiswa untuk mengolah hasil panen menjadi makanan/minuman siap santap dengan nilai gizi yang terjaga. Dari kegiatan ini menghasilkan beberapa produk berupa, jus sayuran mix buah, serta *Vietnam Roll*. Semua produk dipasarkan melalui media online dengan sistem *pre order* dan *delivery order*. Manfaat dari kegiatan ini menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi dosen serta mahasiswa yang terlibat dan menanamkan kepada masyarakat pentingnya mengkonsumsi makanan serta minuman sehat di tengah pandemi Covid 19. Kegiatan ini memiliki nilai yang positif, dilihat dari jumlah pesanan yang masuk dari konsumen pada waktu kami membuka *open order*, dan respons positif pada saat konsumen mencoba produk kami.

Kata Kunci: Covid 19, makanan sehat, kewirausahaan

Pendahuluan

Virus Covid 19 pertama kali ditemukan di Kota Wuhan, Hubei, Tiongkok pada tanggal 1 Desember 2019, dan kemudian tanggal 11 Maret 2020, WHO (World Health Organization) menetapkan Covid 19 sebagai pandemi. Disebut begitu karena virus ini sudah menyebar ke seluruh dunia. Indonesia sebagai salah satu negara di dunia juga mengalami pandemi Covid 19 yang berdampak pada segala sektor kehidupan masyarakatnya. Perubahan ini dimulai dari gaya hidup, orang yang dulunya bisa kemana-mana tanpa masker, sejak pandemi terjadi harus menggunakan masker yang merupakan salah satu bagian dari protokol Kesehatan. Selama pandemi orang dituntut untuk hidup lebih sehat dan selalu menjaga kebersihan. Hidup sehat dimulai dari diri kita sendiri, hal bisa dilakukan dengan menjaga makanan yang kita konsumsi. Sejak pandemi, banyak sekali produsen yang menawarkan makanan dan minuman sehat sebagai bentuk untuk menjaga imunitas tubuh.

Sayur dan buah-buahan banyak mengandung vitamin yang dibutuhkan tubuh untuk menangkal virus Covid 19 serta pemulihan sel tubuh pasca Covid. Sayuran sendiri bisa ditanam dengan media tanah dan air. Untuk media air disebut hidroponik, Universitas Kristen Surakarta memiliki lahan hidroponik yang disebut dengan Green House. Green House dikelola oleh mahasiswa dan dosen pendamping. Di saat pandemi Covid 19, penjualan sayuran hasil panen di green house kurang menguntungkan. Untuk itu perlu dilakukan pengolahan hasil hidroponik menjadi makanan siap santap dan memiliki nilai ekonomis tinggi. Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa hasil green house yang dimiliki oleh Universitas Kristen Teknologi Solo tidak menguntungkan.

Solusi yang dilakukan adalah memberikan pelatihan pengolahan hasil panen hidroponik menjadi produk yang layak jual, serta memberikan pelatihan memasarkan produk olahan. Sedangkan target luaran yang diharapkan adalah (1). Pemberian merk dagang, (2) Produk layak jual, dan (3) Akun Instagram.

Metode Pelaksanaan

Target Pengabdian ini adalah untuk mengolah hasil hidroponik Universitas Kristen Teknologi Solo menjadi produk layak jual yang dapat digunakan untuk meningkatkan imunitas tubuh ditengah Pandemi Covid 19. Serta cara memasarkan produk tersebut melalui Instagram. Dengan pengolahan dan strategi marketing tersebut diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis dan laba dari green house.

Prosedur kerja yang dilakukan adalah pertama: tahap persiapan, kedua: tahap pelaksanaan, ketiga: tahap evaluasi, dan keempat: tahap pembuatan laporan. Tim mitra pengabdian adalah anggota UKSBC Universitas Kristen Teknologi Solo. Kegiatan ini berlangsung di Universitas Kristen Teknologi Solo. Peserta kegiatan ini adalah mahasiswa Universitas Kristen Teknologi Solo yang tergabung pada tim UKSBC dengan jumlah 15 orang.

Metode yang dilakukan pada pengabdian ini adalah : (1) pelatihan pengolahan produk; (2) pembuatan merk dagang; (3) pembuatan akun Instagram; serta (4) pendampingan.

Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari kegiatan ini, pihak UKSBC merespon kegiatan dengan antusias dan baik. Hal tersebut dapat dilihat dari penguasaan materi yang diterima oleh mahasiswa. Ketika melakukan praktek pengolahan, mahasiswa bisa bekerjasama dengan aktif sehingga produk yang dihasilkan sangat baik.



Gambar 1. Pelatihan Produk



Gambar 2. Produk Salad siap santap



Gambar 3. Produk sayur siap jual



Gambar 4. Green House



Gambar 5. Hasil panen sebelum pelatihan



Gambar 6. Juice Pokcoy siap jual



Gambar 7. *Salah satu konsumen Chewy Food*



Gambar 8. *Vietnam Roll*



Gambar 9. Akun Instagram Chewy Food

Pelatihan ini menghasilkan sub bisnis baru yang berada dibawah UKSBC, yaitu Chewy Food. Pembuatan nama produk dilakukan oleh pemateri dan peserta. Arti Chewy adalah produk yang enak dan penuh vitamin. Dengan branding nama yang diciptakan membuat produk Chewy Food lebih dikenal masyarakat, untuk memudahkan pemesanan maka konsumen bisa mengakses IG Chewy Food dan menghubungi kontak yang tertera di profil.

Tabel 1. Hasil Pengolahan Hidroponik

Hasil Pengolahan Hidroponik	
NO	NAMA
1	Sayuran Segar dengan kemasan diberi label stiker dan plastik
2	Juice siap santap dengan kemasan botol foodgrade serta diberi label stiker Chewy Food
3	Dressing Salad aneka saus yang dikemas dalam mika foodgrade dan diberi label stiker Chewy Food
4	Vienam Roll aneka saus yang dikemas dalam mika foodgrade dan diberi label stiker Chewy Food

Berdasarkan Tabel 1, menunjukkan bahwa pelatihan yang diberikan menghasilkan : (1) Sayuran segar dengan kemasan diberi label stiker dan plastic; (2) Juice aneka sayur siap santap dengan kemasan botol foodgrade serta diberi label stiker Chewy Food; (3) Dressing salad yang dikemas dalam mika foodgrade dan diberi label stiker Chewy Food' serta (4) Vietnam roll aneka saus yang dikemas dalam mika foodgrade dan diberi label stiker Chewy Food.

Kesimpulan

Program kegiatan pengabdian ini dilakukan pada bulan Juni 2020, yang diselenggarakan di Universitas Kristen Surakarta dengan peserta mahasiswa yang tergabung dalam Tim UKSBC dan BEM, jumlah peserta 15 orang. Dilakukan selama 5 hari kerja, Adapun dalam sehari pelaksanaan kegiatan berlangsung selama 4 jam.

Kegiatan Program Pengabdian dilakukan dengan metode penyuluhan, praktek dan pendampingan. Evaluasi kegiatan pengabdian dilakukan setelah kegiatan selesai. Indikator keberhasilan kegiatan ini dapat dilihat antusias peserta, serta luaran produk dan jasa yang dihasilkan. Peserta dapat mengimplementasi pengolahan produk dengan baik, serta melakukan penjualan produk secara konsisten.

Faktor pendukung dalam pelatihan ini adalah sikap peserta yang baik dan kooperatif serta aktif dalam sesi yang diadakan. Sedangkan faktor penghambat kegiatan ini adalah kondisi pandemic yang mengakibatkan pelatihan berlangsung sedikit lama, dikarenakan dalam sehari hanya bisa melakukan pelatihan maksimal selama 4 jam.

Produk yang dihasilkan dalam pelatihan ini berupa: (1) sayuran segar dengan kemasan menarik; (2) Juice sayur siap santap; (3) Dressing salad; (4) Vietnam Roll; serta (4) akun Instagram Chewy Food.

Saran dari kegiatan pelatihan ini adalah sebaiknya waktu pelatihan diperpanjang, agar produk olahan yang dihasilkan menjadi lebih variative. Kegiatan pelatihan selanjutnya dilakukan dengan waktu yang lebih lama dan praktek pengolahan produk dapat ditambahkan lagi.

Ucapan Terimakasih

Terima kasih kepada Tim UKSBC dan Universitas Kristen Teknologi Solo yang bersedia menjadi mitra dalam pelatihan ini.

Referensi

- Dewi, A. M. (2018). Pengaruh Iklan Online Melalui Instagram Terhadap Keputusan Pembelian bagi Peningkatan Penjualan Produk Kuliner Lokal. *Jurnal Ekonika*, 3(1). 1–22.
- Fauzi, A., Dewi, P. S., Cahyani, W., & Hadi, N. (2021). Penerapan Hidroponik dan Pascapanen Sayuran pada Orang Tua Siswa SDN Karangsalam Kabupaten Banyumas. *Panrita Abdi*, 5(1), 69-79.