



**PRODUK MANISAN (SALAD) DARI WORTEL; SESI PENGABDIAN  
PADA MASYARAKAT DESA BARAKATI**

**SWEET PRODUCTS (SALADS) FROM CARROTS; COMMUNITY  
SERVICE SESSION OF BARAKATI VILLAGE**

**Muh. Tahir**

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FAPERTA HUT, Universitas Sulawesi Barat

\*email Korespondensi : muhtahirlaw@gmail.com

**Article Info**

Article history :  
Received  
28 – 06 – 2024  
Received in revised  
02 – 07 – 2024  
Accepted  
09 – 07 – 2024  
Avaiblele online  
15 – 07 – 2024

**Abstract**

This activity presents information and knowledge on the processing of one of the horticultural commodities, namely carrots. Carrot plants on a small scale can be cultivated in the yard of the house with polybag like medicinal plants and other flowers. Routine maintenance can be carried out to produce tubers which are then processed into candied products. Candied carrot or salad are made with other additives such as sugar, salt, sesame, butter and emulsifiers. The resulting candied carrots have a unique taste, a thick soup with nutritional content that is beneficial for heart and eye health.

**Keywords :** Carrot, Candied product, Salad, Nutrient, yard plant

**Abstrak**

Kegiatan ini menyajikan informasi dan pengetahuan pengolahan salah satu komoditas hortikultura yakni wortel. Tanaman wortel pada skala kecil dapat dibudidayakan di pekarangan rumah dengan wadah polibag layaknya tanaman obat dan bunga-bunga lainnya. Pemeliharaan yang rutin dapat dilakukan hingga menghasilkan umbi yang selanjutnya diolah menjadi produk manisan. Produk manisan wortel atau salad dibuat dengan bahan tambahan lain seperti gula, garam, wijen, mentega dan pengemulsi. Manisan wortel yang dihasilkan memiliki citarasa unik, sup kental dengan kandungan gizi yang bermanfaat untuk kesehatan jantung dan mata.

**Kata Kunci :** Wortel, Produk manisan, Salad, Gizi, tanaman pekarangan.

**PENDAHULUAN**

Sosialisasi produk pangan hasil kajian kampus ke masyarakat secara periodik dalam sesi pengabdian adalah sebuah rutinitas yang bernilai positif. Kajian sains memiliki sifat eksklusif melibatkan sumber daya beragam dan sifatnya terbatas. Dengan demikian, sosialisasi dan publikasi menjadi jalan agar kajian sains dapat diakses oleh masyarakat luas untuk sebuah nilai kebermanfaatannya. Sosialisasi dalam konteks ini dikemas dalam kegiatan pengabdian masyarakat dengan tujuan membantu masyarakat mengenal kegiatan produktif dalam bidang olahan pangan.



Hasil kajian sains yang disajikan pada kegiatan pengabdian ini adalah produk pangan berupa manisan wortel yang juga sering disebut dengan istilah salad (Aprianto, 2022; Istiqmawati *et al.*, 2021). Wortel adalah komoditas pertanian pada sektor hortikultura yang memiliki nilai gizi terutama kandungan beta karoten yang tinggi dengan faedah pada kesehatan mata. Selain wortel, pada sektor hortikultura memiliki keragaman komoditas yang tinggi dimana masih dapat dibagi ke dalam komoditas sayur (*vegetables*), buah (*fruit*) dan bunga (*florist*).

Wortel pada dasarnya tumbuh di daerah beriklim dingin hingga sedang. Dalam prakteknya dapat ditanam pada skala besar, sedang hingga skala kecil dalam bentuk tanaman pekarangan rumah. Budidaya wortel dalam skala kecil ini dapat memanfaatkan model polibag yang ditata rapih pada ruangan terbatas. Model ini sangat diminati oleh kalangan ibu-ibu karena pemeliharaan yang mudah di kontrol. Demikian pula tanaman obat keluarga (Toga) dapat disandingkan dengan wortel model pot tersebut.

Adapun tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah memperkenalkan tanaman wortel dan pengolahannya menjadi produk manisan (salad) pada masyarakat desa Barakati. Menyajikan sekilas pertanaman wortel layaknya tanaman bunga (florist) dan Toga di pekarangan rumah. Demikian pula produk olahannya menjadi manisan wortel yang memiliki nilai gizi bagi keluarga.

## METODE PENELITIAN

### Alat dan Bahan

Sejumlah peralatan yang digunakan dalam kegiatan pembuatan manisan wortel ini adalah blender/parut, wadah bahan dan pencampuran, pisau potong dan cetakan, gelas ukur, timbangan, pengupas kulit wortel, sendok, panci, kompor dan lainnya. Adapun komposisi bahan yang digunakan adalah:

1. Wortel Utuh:  $\pm$  2 kg
2. Wortel parut/blender: 1 kg (setelah diparut)
3. Air: 1200 mL
4. Gula: 800 g
5. Mentega: 300 g
6. Pengemulsi: 300 g
7. Garam: 1 sendok teh

### Prosedur kerja:

Uraian prosedur kerja pembuatan manisan wortel dimulai dari pembersihan wortel muda hingga penyajian sebagai berikut:

1. Wortel dicuci, kupas selanjutnya di potong sesuai ukuran yang menarik. Setelah dipotong lalu dibilas bersih.
2. Potongan wortel ditaruh ke panci dan diisi air hingga permukaan wortel.
3. Wortel di rebus hingga lunak dengan menusukkan ujung garpu atau tusuk gigi.

4. Jika sudah lunak, pisahkan dengan sisa air rebusan dengan penirisan.
5. Adapun air sisa rebusan jika kurang, ditambah air hingga 1200 mL.
6. Masukkan gula 800 g, mentega 300 g dan pengemulsi 300 g serta wortel parut 1 kg. Jika sudah teraduk panas, campurkan wortel potong ke dalamnya dan aduk hingga rata.
7. Saat larutan sudah mendidih, matikan kompornya.
8. Setelah dingin masukkan ke wadah untuk disajikan.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian mandiri dosen dan mahasiswa dilakukan di Balai Desa Barakati dan diikuti oleh kalangan ibu darma wanita dan warga setempat. Rangkaian kegiatannya meliputi penyebaran undangan peserta secara terbatas, pembukaan acara oleh Kepala Desa yang diwakili oleh stafnya, penyajian materi oleh dosen, demonstrasi pembuatan produk manisan wortel oleh mahasiswa dan sesi tanya jawab serta penyajian uji organoleptik (Setyaningsih *et al.*, 2010).



**Gambar 1.** Spanduk Kegiatan Pengabdian



**Gambar 2.** Sesi Penyajian Materi dan Tanya Jawab



**Gambar 3.** Sesi Demonstrasi oleh Mahasiswa dan Dosen.

### 1. Penyiapan Awal

Tahapan awal adalah penyiapan peralatan dan bahan-bahan yang akan dibuat manisan seperti wortel sebagai bahan utama. Wortel yang dipilih sebaiknya memiliki kondisi yang segar dan muda seperti terlihat pada Gambar 4 (Putri *et al.*, 2022; Helzi, 2020).



**Gambar 4.** Wortel muda dan segar



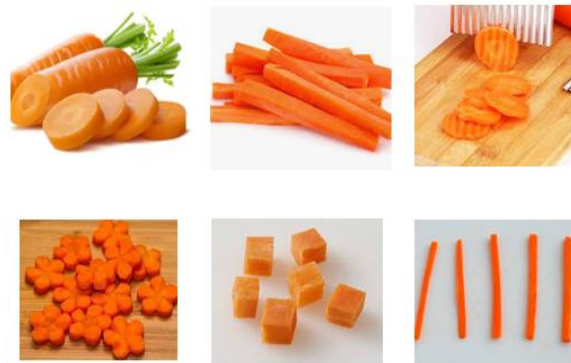
**Gambar 5.** Bahan-bahan lain.



Bahan lainnya berupa garam, gula, wijen, mentega dan pengemulsi digunakan untuk menambah cita rasa, mengentalkan larutan dan tampilan yang menarik.

## 2. Kreasi bentuk potongan

Bentuk potongan wortel menentukan fungsi dan estetika penyajian produk akhir. Adapun ragam bentuk potongan dapat dilihat pada Gambar 6 (Ariani, 2021; Nasthasia, 2014).



**Gambar 6.** Bentuk-bentuk potongan

## 3. Pengolahan Manisan Wortel

Pengolahan wortel setelah di potong-potong kecil adalah merebusnya dalam air kondisi terendam. Perebusan dilakukan hingga diperoleh potongan wortel yang lunak. Untuk memastikannya lunak dapat dilakukan dengan menusukkan sendok garpu atau tusuk gigi.



**Gambar 7.** Perebusan Potongan Wortel.

Jika sudah lunak, potongan wortel dikeluarkan dari air yang tersisa selanjutnya air rebusan dilanjutkan untuk membuat sup dengan mencampurkan gula, garam, mentega dan pengemulsi serta wortel parut sesuai takaran. Panaskan kembali bahan sup tersebut sambil mengaduk perlahan hingga mendidih. Setelah mendidih dan semuanya larut, matikan api kompor. Campurkan kembali potongan wortel ke larutan sup selagi panas dan biarkan dingin secara alami.



**Gambar 8.** Wortel manisan basah.

Gambar 8 menyajikan wortel manisan basah dengan bentuk bunga sakura. Kreasi bentuk potongan wortel akan memberikan tampilan menarik saat penyajian akhir.



**Gambar 9.** Wortel manisan kering dengan taburan wijen.

Tampilan manisan wortel pada gambar 9 menyajikan taburan wijen pada wortel yang di pisah dengan larutannya. Informasi nilai gizi.com (2024), wortel rebus adalah potein 1.0 g, lemak 0.60 g, karbohidrat 7.90 g, air 89.90 g, abu 0.60 g (Proksimat per 100 g). Natrium 70.0 mg, berkhasiat menguatkan jantung. B-Karoten 3784.0 mcg atau 3,784 mg, Karoten total 7125.0 mcg atau 7,125 mg berkhasiat menguatkan mata.

## KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian mandiri melibatkan unit darma wanita, dosen dan mahasiswa telah dilaksanakan di Balai Desa Barakati. Sosialisasi pengetahuan terkait komoditas wortel dari model budidaya, pengolahan manisan wortel dan informasi gizinya telah diikuti oleh semua peserta ibu-ibu darma wanita Desa Barakati dan warga lainnya. Sosialisasi mencakup sekilas model budidaya di pekarangan rumah dengan wadah polibag. Pengolahan wortel menjadi manisan dengan kreasi bentuk potongan yang beragam. Bentuk potongan akan memberikan tampilan akhir manisan yang menarik, dengan larutan sup atau kering dengan taburan wijen. Informasi nilai gizi yang menyehatkan terutama untuk organ jantung dan mata.



---

---

**DAFTAR PUSTAKA**

- Helzi, H. (2020). *Pengaruh Pemanfaatan Wortel Dalam Pembuatan Selai Terhadap Mutu Organoleptik* (Doctoral dissertation, Universitas Perintis Indonesia).
- Istiqmawati, D. R., Riyanta, A. B., & Purgiyanti, P. (2021). *Analisis Vitamin A Pada Olahan Puding Wortel (Daucus carota L.) Segar Dan Rebus Dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis* (Doctoral dissertation, Politeknik Harapan Bersama Tegal).
- Nasthasia, A. C. (2014). Perancangan Buku Panduan Kreasi Sajian Sayur yang Menarik untuk Anak-Anak. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(4), 12.
- Nurmaulina Ariani, A. (2021). Modifikasi Rice Bowl Japanese Pangrice Rendah Lemak dan Gluten.
- Putri, W. D. R., Sunarharum, W. B., & Wulandari, E. S. (2022). *Tepung Buah dan Sayur: Pengolahan dan Pemanfaatannya*. Universitas Brawijaya Press.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Puspita Sari, M. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro (1st ed.). Penerbit IPB Press.