



## **Inovasi Pengolahan Buah Pisang Sebagai Bentuk Pemberdayaan Masyarakat Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Masyarakat**

**Ratna Sari Dewi<sup>a,1\*</sup>, Ria Yuni Lestari<sup>a,2</sup>, Qotrun Nida<sup>a,3</sup>**

<sup>a</sup> Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Indonesia

<sup>1</sup> ratna@untirta.ac.id \*

\* korespondensi penulis

### Informasi artikel

*Received: 15 November 2021;*

*Revised: 25 November 2021;*

*Accepted: 10 Desember 2021*

Kata kata kunci:

Ketahanan Pangan;

Pengolahan Pisang;

Pemberdayaan

Masyarakat.

### ABSTRAK

Covid-19 merupakan salah satu faktor penyebab terganggunya aktivitas ekonomi masyarakat Indonesia. Dari kalangan pengusaha besar hingga masyarakat kecil terdampak krisis ekonomi, banyak pekerja yang di Pemutusan Hubungan Kerja dari perusahaan yang menyebabkan banyak pengangguran, kehidupan ekonomi di pedesaan pun terkena dampaknya. Untuk meningkatkan perekonomian masyarakat diperlukan penggalan potensi Sumber Daya Alam dan Sumber Daya Manusia. Agar Sumber Daya Alam dan Sumber Daya Manusia bisa menghasilkan pendapatan masyarakat maka diperlukan pelatihan. Desa Citaman, Kecamatan Ciomas Kabupaten Serang adalah suatu wilayah potensial penghasil pisang, terutama pisang raja dan pisang kepok. Pada umumnya penduduk menjual pisang matang hasil pemeraman ke pasar-pasar. Namun karena pisang matang cenderung tidak tahan lama atau cepat membusuk perlu pengolahan pisang mentah agar memberi nilai tambah ekonomi. Seiring dorongan krisis ekonomi yang berdampak pada masyarakat pedesaan, maka celah ini menjadi peluang untuk memberikan pelatihan mengolah pisang mentah yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Manfaat pengabdian pada masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan peserta dalam pembuatan keripik pisang 3 varian rasa, memberikan pengetahuan cara mengemas yang tahan lama dan menarik. Metode yang diterapkan kepada peserta yakni Ibu-Ibu Desa Citaman, Kecamatan Ciomas adalah dengan metode pelatihan. Pelatihan telah menghasilkan keripik 3 varian rasa yaitu original, coklat dan matcha dengan kemasan yang menarik.

### ABSTRACT

*Social Science Teacher Training and Assistance in Developing Digital-Based Learning Media. Covid-19 is one of the factors that has disrupted the economic activities of the Indonesian people. From large employers to small communities experiencing an economic crisis, many workers have been terminated from their companies, which has caused many responses, and the economic life in rural areas has also been affected. To improve the community's economy, it is necessary to foster the potential of Natural Resources and Human Resources. In order for Natural Resources and Human Resources to generate income for the community, training is needed. Citaman Village, Ciomas District, Serang Regency is a potential area for producing bananas, especially plantains and kepok bananas. In general, residents sell ripe banana to markets. However, because ripe bananas tend not to last long or break quickly, it is necessary to process unripe bananas in order to provide added economic value. As the impetus of the economic crisis impacted rural communities, this gap became an opportunity to provide training in processing unripe bananas which have a higher economic value. The benefit of this community service is to increase the participants' knowledge in making banana chips with 3 flavors, providing knowledge on how to pack something durable and attractive. The method applied to the participants, namely the women of Citaman Village, Ciomas District, is the training method. The training has produced 3 flavors of chips namely original, chocolate and matcha with attractive packaging.*

Keywords:

Food security;

Banana Processing;

Community development.

**Copyright © 2021 (Ratna Sari Dewi dkk). All Right Reserved**

How to Cite : Dewi, R. S., Lestari, R. Y., & Nida, Q. (2021). Inovasi Pengolahan Buah Pisang Sebagai Bentuk Pemberdayaan Masyarakat Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 44–47. Retrieved from <https://journal.actual-insight.com/index.php/jpkm/article/view/450>



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/). Allows readers to read, download, copy, distribute, print, search, or link to the full texts of its articles and allow readers to use them for any other lawful purpose. The journal hold the copyright.

## **Pendahuluan**

Covid-19 merupakan salah satu faktor penyebab terganggunya aktivitas ekonomi masyarakat Indonesia. Dari kalangan pengusaha besar hingga masyarakat kecil terdampak krisis ekonomi, banyak pekerja yang di PHK (Pemutusan Hubungan Kerja) dari perusahaan yang menyebabkan banyak pengangguran, kehidupan ekonomi di pedesaan pun terkena dampaknya

Untuk meningkatkan perekonomian masyarakat diperlukan penggalan potensi SDA dan SDM. Agar SDA dan SDM bisa menghasilkan pendapatan masyarakat maka diperlukan pelatihan. Pelatihan yang bertujuan untuk pengembangan jiwa kewirausahaan mampu meningkatkan daya saing masyarakat kalangan bawah. Untuk mengembangkan suatu model pelatihan kewirausahaan berlatar pada kondisi ekologis dan budaya lokal suatu wilayah. (Lestari, P. 2010)

Desa Citaman, Kecamatan Ciomas Kabupaten Serang adalah suatu wilayah potensial penghasil pisang karena daerahnya tropis basah lembab dan panas sehingga tanaman pisang tumbuh subur di wilayah tersebut terutama pisang raja dan pisang kepok. Pada umumnya penduduk setelah panen pisang dijual segar begitu saja di pasar-pasar setelah melalui pemeraman. Akan tetapi tidak semua pisang hasil panen tidak selamanya bisa diperam sehingga pisang tersebut masih mentah. Demikian pula pisang yang sudah masak dari pemeraman tidak semuanya laku terjual pada saat itu juga, karena sifat yang mudah busuk akan mempengaruhi kualitas pisang dan sekaligus mempengaruhi nilai jualnya

Sampai saat ini umumnya pemanfaatan pisang hanya dikonsumsi dalam bentuk segar ataupun direbus hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dan ketrampilan tentang pengolahan makanan kecil berbahan dasar pisang khusus kaum perempuan Desa Citaman, Kecamatan Ciomas Kabupaten Serang. Salah satu upaya untuk memberikan nilai tambah dari komoditas pisang adalah dengan mengolah pisang menjadi olahan makanan yang lebih bervariasi baik dari buahnya dan produk setengah jadi yang berupa keripik pisang, meningkatkan kreativitas makanan berbahan dasar pisang diharapkan dapat membuka peluang usaha baru, terutama masyarakat khususnya kaum perempuan di Desa Citaman

Manfaat pengabdian pada masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan peserta dalam pembuatan 3 varian rasa makanan kecil berbasis pisang yakni keripik pisang, memberikan pengetahuan cara mengemas yang tahan lama dan menarik dan pengetahuan pelaporan keuangan, sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat yang berdampak pada peningkatan kesejahteraan keluarga di Desa Citaman, Kecamatan Ciomas Kabupaten Serang.

## **Metode**

Metode yang diterapkan kepada peserta yakni Ibu-Ibu Desa Citaman, Kecamatan Ciomas adalah dengan memberikan pelatihan tentang pembuatan kripik dengan menambah varian rasa dalam yang diproduksi mengemas produk dengan kemasan yang menarik dan mencatat laporan keuangan. Produk yang dihasilkan ini nantinya diharapkan dapat diterima oleh pasar dan mampu bersaing dengan produk-produk sejenis yang ada di pasaran. Selanjutnya untuk memastikan bahwa usaha yang dijalankan dapat berjalan secara berkelanjutan maka dalam kegiatan ini nanti mitra akan terus didampingi mulai dari kegiatan produksi, pengemasan, serta laporan keuangan. Rencana kegiatan yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan ini adalah sebagai berikut: (1) Pengurusan administrasi, observasi lapangan dan koordinasi dengan mitra. (2) Memberikan penyuluhan dan praktek tentang pengolahan keripik pisang dengan 3 varian rasa. (3) Memberikan penyuluhan dan praktek tentang cara pengemasan keripik pisang agar awet dan menarik. (4) Memberikan penyuluhan laporan keuangan dari pemasaran produk.

## **Hasil dan pembahasan**

Berdasarkan hasil pelatihan dan praktek tentang pembuatan 3 jenis varian produk, pengemasan agar awet dan menarik, serta laporan keuangan, maka dihasilkan: (1) Kualitas kripik pisang meningkat baik dari segi warna, tekstur dan kerenyahannya. (2) Jumlah varian kripik pisang lebih bervariasi ada 3

varian rasa. (3) Produk bisa dijual dengan kemasan yang sesuai persyaratan labeling secara eceran. (4) Masa simpan produk lebih lama dengan jangkauan pemasaran lebih luas. (5) Memiliki buku laporan keuangan mandiri



Gambar 1. Produk kripik pisang 3 rasa.

Hasil pengabdian sementara, diperoleh cara pembuatan yang sudah baku yang merupakan cara mereka dalam pembuatan kripik pisang di Desa Citaman, produksi Terserah Cau. Cara pembuatan dari produksi Terserah Cau dapat dilihat pada Lampiran 2.

Untuk pengemasan produk digunakan sealer dengan plastik tebal lalu diberi label. Pemasaran produk akan dicoba menjual produk kripik pisang dengan aneka rasa dalam kemasan 75 g . Harga produk untuk yang 75 g dijual dengan harga Rp. 5000,- dan produk 100 g dijual dengan harga Rp. 10.000,-. Dengan pengemasan 75 g dan 100 g diharapkan produk kripik pisang ini dapat dikenal diluar daerah produksinya, sehingga dapat meningkatkan penghasilan KWT Desa Citaman tersebut. Sehingga terjadinya kenaikan jumlah penduduk miskin, ada beberapa faktor yang menyebabkan kenaikan tersebut yaitu: a. tidak punya penghasilan yang cukup, b. Sumberdaya manusia yang lemah, juga disebabkan oleh kenaikan harga BBM, Listrik, inflasi, dan pelemahan dolar yang menyebabkan keimiskinan terus bertambah setiap tahun. (Jacobus, Kindangen, & Walewangko, 2018).

Untuk meningkatkan perekonomian masyarakat diperlukan penggalan potensi SDA dan SDM. Agar SDA dan SDM bisa menghasilkan pendapatan masyarakat maka diperlukan pelatihan. Pelatihan yang bertujuan untuk pengembangan jiwa kewirausahaan mampu meningkatkan daya saing masyarakat kalangan bawah. Untuk mengembangkan suatu model pelatihan kewirausahaan berlatar pada kondisi ekologis dan budaya lokal suatu wilayah. (Lestari, P. 2010)

Manfaat pengabdian pada masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan peserta dalam pembuatan 3 varian rasa makanan kecil berbasis pisang yakni keripik pisang, memberikan pengetahuan cara mengemas yang tahan lama dan menarik dan pengetahuan pelaporan keuangan, sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat yang berdampak pada peningkatan kesejahteraan keluarga di Desa Citaman, Kecamatan Ciomas Kabupaten Serang.

## Simpulan

Dari pengabdian ini dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini sangat bermanfaat bagi ibu-ibu yang memiliki usaha pembuatan keripik pisang, dimana telah berhasil dalam: (1) Menghasilkan 3 jenis

varian rasa keripik pisang. (2) Menghasilkan keripik pisang dengan kemasan yang awet dan menarik.  
(3) Mandiri dalam laporan keuangan

### **Ucapan Terima Kasih**

Kegiatan pengabdian ini tidak terlaksana dengan baik apabila tidak ada kerjasaman dan bantuan dari ibu-ibu desa citaman, PKK Desa Cibopong Citaman, dan Kelompok Wanita Tani Desa Citaman,

### **Referensi**

- Astawan M dan Astawan, M.W., 1991. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. Akademika Pressindo. Jakarta.
- Budi Santoso, H. 1996. Buah Pisang dan Anggur Pisang. Teknologi Tepat Guna. Penerbit Kanisius.
- Budiwati, Hesti. (2012). Implementasi Marketing Mix Dan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Pada Produk Unggulan Keripik Pisang Agung Di Kabupaten Lumajang. *Jurnal WIGA* Vol. 2 No. 2
- Jacobus, E. H., Kindangen, P., & Walewangko, E. (2018). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kemiskinan Rumah Tangga Di Sulawesi Utara. *Jurnal Pembangunan Ekonomi dan Keuangan Daerah*, Vol.19 No.7.
- Lestari, P. (2010). Penguatan Ekonomi Industri Kecil dan Menengah melalui Platform Kluster Industri. *Jurnal Organisasi dan Manajemen*.
- Satuhu, S dan Supriyadi, A., 2004. Pisang. Budidaya, Pengolahan & Prospek Pasar. Penebar Swadaya. Depok. Jakarta.