INOVASI MAKRO EKONOMI

https://journalversa.com/s/index.php/ime

Vol. 6 No. 2 April 2024

Peningkatan Ekonomi Rumah Tangga Melalui Pengolahan Pangan Lokal Pisang Geprek Bagi Ibu-Ibu Pkk Di Desa Mata Air

Jivannia Imaculada M. Madeira[1], Theresia Reineldis S. Nahak[2], Flaviani Suheng[3], Yohanes Noserius Gela Loy[4], Maria Contensa Mega[5], Leopold M.T. Dawu[6], Yohanes P. Lian[7]

[1,2,3,4,5,6,7]Universitas Katolik Widya Mandira, Indonesia

Email: madeirajivania@gmail.com[1], theresiareineldisseuknahak@gmail.com[2], yanim4467@gmail.com[3], gelaloyyohanesnoserius@gmail.com[4], megancontesa@gmail.com[5], leopolddawu@gmail.com[6]

Abstrak

Pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan di Desa Mata Air, dengan sasaran utamanya adalah Ibu-ibu Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Pelatihan pengolahan pangan lokal ini didukung dengan potensi pertanian di Desa Mata Air yang menunjukan bahwa hampir semua penduduk memiliki kebun pisang sendiri, sehingga memudahkan pengolahan buah pisang menjadi pisang geprek. Kegiatan ini dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan, kreativitas serta keterampilan ibu-ibu PKK dalam mengolah buah pisang menjadi produk yang bermutu dan mempunyai nilai ekonomis. Minimnya pengetahuan serta rendahnya kreativitas masyarakat dalam mengolah buah pisang menjadikan buah pisang memilliki nilai ekonomi yang rendah. Pelatihan pengolahan pangan lokal ini juga bertujuan untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia serta preferensi dan kemandirian pangan. Pengemasan produk yang awalnya hanya meggunakan kantong plastik, diganti menggunakan mika dan ditambah dengan logo dan merk produk agar dapat menarik minat pembeli. Harapannya bahwa kedepannya masyarakat dapat mengembangkan pengolahan buah pisang menjadi produk yang beragam serta menekuni usaha tersebut, sehingga nilai ekonomis dari buah pisang dapat terjaga begitupun dengan kandungan serat dan vitamin yang terdapat pada buah pisang.

Kata Kunci: PKK, Pangan Lokal, Kreativitas, Nilai Ekonomis

Abstract

Community Service is carried out in Mata Air Village, with the main target being Family Welfare Empowerment (PKK) mothers. This local food processing training is supported by the agricultural potential in Mata Air Village which shows that almost all residents have their own banana gardens, making it easier to process bananas into crushed bananas. This activity was carried out to increase the knowledge, creativity and skills of PKK women in processing bananas into quality products that have economic value. The lack of knowledge and low creativity of the community in processing bananas means that bananas have low economic value. This local food processing training also aims to improve the quality of human resources as well as food preferences and independence. The product packaging, which initially only used plastic bags, was replaced with mica and added with a logo and product brand to attract buyers' interest. The hope is that in the future the community can develop the processing of bananas into various products and pursue this business, so that the economic value of bananas can be maintained as well as the fiber and vitamin content found in bananas.

Keywords: *PKK, Local Food, Creativity, Economic Value*

PENDAHULUAN

Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu program yang dibentuk melalui Kuliah Kerja Nyata (KKN), yang dilaksanakan oleh para mahasiswa Fakultas Ekonomika dan Bisnis dengan tema

"Peningkatan Kualitas Sumber Daya Manusia Melalui Ekonomi Rumah Tangga". Kegiatan ini dilakukan dengan tujuan agar memberikan edukasi bagi mahasiswa secara langsung dengan ikut serta dalam berbagai kegiatan yang ada di dalam masyarakat. Selain itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat juga memberikan pengalaman tersendiri bagi para mahasiswa, dimana mereka dapat merasakan kehidupan bermasyarakat yang beragam, baik dari segi sosial dan budaya serta kehidupan ekonomi masyarakat. Mahasiswa pun dapat turut merasakan bagaimana terjadinya suatu permasalahan ekonomi dengan langkah-langkah penyelesaian yang ditempuh untuk mengatasi masalah tersebut.

Mengabdi kepada masyarakat berarti bahwa bersedia untuk membantu masyarakat dengan harapan bahwa apa yang dilakukan dapat berguna bagi kebutuhan hidup masyarakat. Selaras dengan tema yang diangkat pada kegiatan PkM tahun 2024, maka salah satu bentuk pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa dan dosen terutama pada program studi ekonomi pembangunan adalah pengolahan pangan lokal yaitu pisang geprek dengan sasaran utama adalah para ibu-ibu PKK. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat merupakan bentuk dari kepedulian guna berperan aktif dalam meningkatkan kesejahteraan dan memperdayakan masyarakat luas (Yuliantoro, 2020).

Untuk masyarakat ekonomi menengah ke bawah, peran ibu-ibu rumah tangga sangatlah penting, bukan hanya sekedar menjadi istri dan ibu bagi anak-anak, tetapi juga dapat membantu perekonomian rumah tangga. Kehadiran para ibu-ibu rumah tangga menjadi sebuah potensi dan peluang yang besar bagi peningkatan SDM melalui ekonomi rumah tangga terutama di Desa Mata Air. Pengolahan pangan lokal pisang geprek yang dilakukan oleh para mahasiswa bersama ibu-ibu PKK merupakan suatu upaya untuk meningkatkan kreativitas serta minat masyarakat Desa Mata Air dalam menciptakan suatu produk pengolahan yang mempunyai nilai ekonomis.

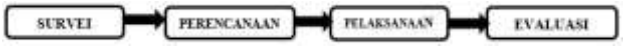
Buah pisang menjadi sasaran utama dalam pengolahan pangan lokal di Desa Mata Air karena dilihat dari potensi desanya dimana salah satu penghasilan di bidang pertanian adalah buah pisang. Selain itu, masih terdapat beberapa potensi desa yang bisa dimanfaatkan dan diolah. Pemanfaatan buah pisang oleh masyarakat Desa Mata Air pun belum optimal dimana masyarakat hanya mengolah buah pisang menjadi keripik dan olahan sederhana misalnya direbus dan dimakan bersama makanan pendamping lainnya, sedangkan batang pisang dimanfaatkan sebagai makanan ternak. Masyarakat Desa Mata Air juga cenderung langsung menjual hasil panen buah pisang ke pasar tanpa harus mengolahnya terlebih dahulu, sehingga dapat menyebabkan nilai jual pisang di pasar sangat rendah. Ada begitu banyak olahan yang bisa dihasilkan dari buah pisang yang kaya akan vitamin dan serat. Jika dibandingkan dengan buah apel, pisang memiliki lebih dari dua kali lipat karbohidrat, dan lima kali lipat vitamin A. Selain itu, buah pisang juga kaya akan magnesium yang penting bagi daya tahan tubuh (Kemenkes, 2018). Sayangnya, kandungan vitamin dan serat yang dimiliki buah pisang tenyata tidak memiliki dampak secara langsung pada tingginya nilai ekonomis pada buah tersebut (Hardini, Sulystiowati, & Febriyanti, 2022).

Beberapa hasil dari bentuk pengabdian kepada masyarakat terutama dalam penolahan buah pisang di Desa Mata Air menunjukan perubahan baik dari sudut pandang masyarakat maupun kreativitas yang mulai dikembangkan dalam mengolah buah pisang. Berdasarkan keberhasilan tersebut maka kami tertarik untuk melakukan pelatihan pengolahan buah pisang menjadi pisang geprek pada ibu-ibu anggota PKK di Desa Mata Air.

METODE PENELITIAN

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat ini berlangsung di Desa Mata Air Pada tanggal

02 Februari 2024, diamana kelompok mahasiswa melakukan survei serta bertemu dengan para ibu-ibu PKK yang diwakilkan oleh Ibu Ketua PKK untuk membicarakan terkait waktu pelaksanaan pengolahan pangan lokal yang dimaksud. Kegiatan pengolahannya dilaksanakan selama satu hari yaitu pada tanggal 04 Februari 2024, dimulai pada pukul 10.00 WITA sampai selesai. Lebih tepatnya ditunjukan pada gambar berikut:



Program pengolahan pangan lokal ini diawali dengan tahap survei, diamana kelompok mahasiswa turun langsung ke lokasi untuk melihat kondisi tempat yang dituju; Setelah melakukan survei lokasi, kelompok lalu membuat perencanaan terkait tempat yang akan digunakan untuk pengolahan pangan lokal, serta alat dan bahan yang dibutuhkan selama pelatihan berlangsung. Kelompok juga menyiapkan pamflet yang bertujuan agar memudahkan promosi penjualan produk yang dihasilkan; Selanjutnya kelompok mahasiswa melaksanakan kegiatan sesuai dengan perencanaan; Terakhir adalah evaluasi mengenai hasil dari kegiatan pengabdian yang dilakukan. Hal ini bertujuan untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan yang terdapat pada hasil pengabdian ini serta dijadikan sebagai penyempurnaan program pengolahan agar lebih baik lakgi kedepannya, terutama bagi masyarakat Desa Mata Air.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan di Desa Mata Air khususnya kepada Ibu-ibu anggota PKK, dengan jenis pelatihannya adalah pengolahan pangan lokal pisang geprek. Kegiatan ini diawali dengan survei lokasi oleh kelompok mahasiswa dan melakukan pertemuan dengan kepala PKK terkait rencana yang akan dilaksanakan. Setelah survei lokasi dan pertemuan, selanjutnya kelompok merencanakan jenis strategi pemasaran berupa penyebaran pamflet serta persiapan alat dan bahan yang dibutuhkan. Tahap perencanaan dilakukan agar segala sesuatu yang telah disiapkan dapat berjalan dengan baik sesuai prosedur perencanaan.

Proses pembuatan pisang geprek pun sangat sederhana dan gampang untuk dipraktekan oleh warga masyarakat setempat, mengingat hampir semua masyarakat mempunyai kebun pisang sendiri. Di samping itu, modal yang diperlukan tidak besar. Kegiatan pengolahan pangan lokal pisang geprek ini sebenarnya bukan hanya diperuntukkan bagi ibu-ibu PKK atau ibu rumah tangga saja. Melainkan para generasi muda yang juga dapat secara langsung mempraktikkannya untuk memperoleh pendapatan pribadi dan bisa dikembangkan secara bersama-sama.

Di samping itu, pengolahan buah pisang menjadi pisang geprek juga memiliki nilai ekonomis yang tinggi jika dibandingkan dengan pisang yang dijual secara langsung tanpa diolah terlebih dahulu.

Gambar 1. Pertemuan Bersama Ketua PKK

Kegiatan pengolahan pangan lokal bersama ibu PKK di Desa Mata Air dijelaskan dalam beberapa poin berikut :

a. Proses Pengolahan

Kegiatan pengolahan pangan lokal pisang geprek dilakukan dalam satu hari yaitu pada tanggal 04 Februari 2024 di rumah Ibu Ketua PKK Felsy Luluporo, dimulai pada pukul 10.00 WITA. Untuk jenis pisang yang digunakan dalam pembuatan pisang geprek ini adalah pisang raja setengah matang, sebanyak 10 sisir. Pisang lalu dikupas, setelah itu digoreng selama

beberapa menit sampai warnanya menguning, lalu tiriskan. Setelah pisang ditiriskan, geprek pisang menggunakan cobek/ulikan, dan digoreng kembali. Pisang yang sudah di geprek lalu digoreng kembali, kemudian didiamkan hingga menghangat untuk di kemas di dalam mika. Untuk pembuatan sambal tomat, semua bumbu dihaluskan menggunakan blender lalu di tumis di api sedang dan tambahkan penyedap rasa.

Proses pembuatan pisang geprek diatas tentunya dipandu langsung oleh kelompok mahasiswa dengan tujuan agar para ibu-ibu dapat memahami cara pembuatan pisang geprek secara jelas dan terarah.

Gambar 2. Proses Pengolahan Pisang Geprek

b. Pengemasan Produk

Produk pisang geprek dikemas didalam mika dengan tiap mika berisi 5 buah pisang, dan satu bungkus sambal tomat yang dikemas dalam plastik kecil dan disertakan pula dengan logo dan merk kemasan. Pembuatan logo dan merk kemasan bertujuan agar para konsumen mengetahui bahwa produk tersebut berasal dari Desa Mata Air.

Awalnya pengemasan produk dari olahan pisang yang hanya menggunakan kantong plastik karena dirasa lebih simpel dan tidak terlalu memakan biaya. Tetapi hal itu justru berakibat pada rendahnya minat konsumen serta nilai ekonomis dari pisang itu sendiri. Sehingga kelompok menyarankan untuk mengubah kemasan produk agar dapat menarik minat konsumen untuk membeli produk pisang geprek ini.

Gambar 3. Logo dan Merk Pisang Geprek

c. Strategi Pemasaran

Untuk strategi pemasaran, kelompok menawarkan promosi secara online yaitu dengan menyebarkan pamflet di sosial media seperti Instagram dan WhatsApp. Selain itu, produk yang sudah siap dipasarkan langsung didistribusikan ke lapak para ibu-ibu PKK untuk dijual secara langsung kepada konsumen. Untuk pemesanan secara online, kelompok menyiapkan pengantaran sampai ke tempat tujuan tanpa ongkir.

Gambar 4. Pamflet Pisang Geprek

Untuk pelatihan ini ditetapkan harga yang masih bisa dijangkau yaitu hanya Rp. 10.000 per mika sebagai contoh, karena pada dasarnya pelatihan ini bertujuan untuk menambah

wawasan dan mengembangkan kreativitas dari para ibu-ibu PKK terkait pemanfaatan buah pisang.

Kegiatan pengolahan pangan lokal bersama ibu-ibu PKK di Desa Mata Air berlangsung dengan lancar dan memberikan hasil yang baik. Meskipun ada beberapa kendala seperti cuaca yang memasuki musim hujan sehingga sedikit menghambat proses pengolahan dan pengantaran hasil produk olahan.

Gambar 5. Foto Bersama Ibu Ketua PKK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat sejalan dengan program pemerintah yaitu, untuk menanggulangi kemiskinan ekstrim (antaranews.com, 2022; Shanti Nugroho, 2022). Sehingga penting diadakan berbagai pelatihan bagi masyarakat terutama mengenai pemanfaatan potensi yang dimiliki oleh Desa ataupun Daerah. Dengan demikian, keterampilan dan kreativitas masyarakat pun dapat terbentuk. Hal tersebut berdampak pula pada peningkatan kualitas sumber daya manusia serta preferensi dan kemandirian pangan.

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pelatihan pengolahan pangan lokal bersama ibu-ibu PKK dapat disimpulkan sebagai berikut :

a. Dapat meningkatkan kreativitas serta kemampuan para ibu-ibu PKK dalam mengolah buah pisang menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi;
b. Inovasi pengemasan produk yang semula berupa kantong plastik biasa, diubah menggunakan mika sesuai dengan ukuran yang dibutuhkan, serta yang lebih menariknya adalah disertakan dengan logo atau merk produk yang menambah nilai ekonomis serta minat konsumen
c. Memberikan pengetahuan bagi masyarakat terkait pemanfaatan buah pisang yang dapat diolah menjadi produk olahan yang menarik, sehingga masyarakat tidak harus menjual buah pisang secara utuh atau langsung setelah panen ke pasar, karena akan menurunkan nilai ekonomis dari buah pisang itu sendiri.

B. Saran

Dari kesimpulan yang telah dipaparkan diatas, maka saran yang dapat dibagikan untuk masyarakat yaitu :

a. Dengan adanya pelatihan pengolahan pangan lokal pisang geprek ini, masyarakat dapat memiliki kreatifitas dan inovasi baru dalam mengolah buah pisang menjadi jenis olahan apapun, sehingga nilai ekonomis dari buah pisang dapat terus ditingkatkan;
b. Diharapkan agar masyarakat lebih tekun dan konsisten dalam mengolah buah pisang, serta dapat menerapkan hasil pelatihan yang sudah dilakukan;

DAFTAR PUSTAKA

Hardini L. Piji, Shanti N. S., & Ririn F., 2022, Pelatihan Pengolahan Makanan Dari Buah Pisang Pada Anggota Karang Taruna Desa Kesamben, *Jurnal Pengabdian M asyarakat Berkemajuan,* No. 2, Vol. 6, 884-885

Sagajoka, E., Reyna N. V., dkk., 2021, Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Pengolahan Keripik Batang Pisang (BAPIS), *Jurnal Pengabdian Masyarakat Prima Abdika,* No. 4, Vol. 1, 137-140,

Setiawati E., & Salamah S., 2023, Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal Bagi Anggota PKK Di Ngestiharjo Kabupaten Bantul, *Jurnal Pengabdian UNDIKMA,* No.3, Vol.4, 556,

Yuliantoro, N. (2020). Pengembangan Ketrampilan Dengan Pelatihan Memasak Aneka Hidangan Ikan Gurame Kepada Kelompok Ekstra Kurikuler Tata Boga Siswa SMA Permai Pluit, Jakarta, Abdimas Pariwisata, I (no. 1) 17-25.