

Diversifikasi Olahan Berbahan Pisang Pada Kelompok Wanita Tani (KWT) di Ngawen, Gunungkidul

Fitta Ummaya Santi ^{1*}, Adin Ariyanti ², Yudan Hermawan ³,
Sujarwo ⁴, Arif Wijayanto ⁵

¹⁻⁵ Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Negeri Yogyakarta

* fitta_us@uny.ac.id

Abstrak

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Dusun Jambu, Jurangjero, Ngawen, Gunungkidul. Kegiatan ini berupa pelatihan diversifikasi produk olahan berbahan pisang. Kegiatan dilaksanakan pada 20 anggota Kelompok Wanita Tani (KWT). Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan beberapa tahap: (1) perencanaan, (2) pelaksanaan, (3) evaluasi dan pendampingan. Metode yang digunakan dengan pemberian ceramah, diskusi, dan praktik. Materi yang disampaikan mengenai diversifikasi produk, pengolahan produk dan pengemasan produk. Hasil kegiatan Kelompok Wanita Tani (KWT) sudah memiliki pemahaman dan pengetahuan mengenai diversifikasi suatu produk. Mereka telah mampu mendiversifikasi produk keripik pisang yang semula hanya 2 rasa dapat menjadi 6 rasa (manis, gurih, balado, keju, cokelat, original). Produk juga sudah di kemas dengan plastik yang lebih elegan dan sudah diberi stiker yang lebih menarik.

Kata Kunci: *diversifikasi bahan pisang, kelompok wanita tani*

Pendahuluan

Desa Jurangjero merupakan salah satu kelurahan di Kapanewon Ngawen Kabupaten Gunungkidul. Desa ini terletak di bagian utara Gunungkidul dan wilayahnya sebagian besar adalah lahan pertanian. Berdasarkan data kependudukan jumlah penduduk Desa Jurangjero (<https://desajurangjero.gunungkidulkab.go.id>) pada tahun 2021 sebanyak 4864 jiwa. Mata pencaharian penduduk sebagian besar adalah sebagai petani/perkebunan, yaitu sebanyak 999 orang atau 20,54% dari total jumlah penduduk. Melihat potensi pertanian yang sangat besar di desa ini, maka warga membentuk beberapa kelompok tani yang tergabung dalam Gabungan Kelompok Tani (Gapoktan). Gapoktan ini di dalamnya terdapat kelompok tani (Poktan), Kelompok Wanita Tani (KWT), Kelompok Petani Kecil (KPK) dan lain sebagainya. Setiap dusun memiliki kelompok tani, salah satunya ada di Dusun Jambu Jurangjero Ngawen Gunungkidul. Di dusun ini terdapat kelompok wanita tani yaitu KWT Sido Maju. KWT Sido Maju berdiri sejak tahun 2014 dan anggotanya sebagian besar adalah ibu-ibu dan remaja putri. Kelompok ini sudah menjalankan usaha dengan bercocok tanaman sayuran di kebun, ladang dan pertanian hidroponik. Selain kegiatan pertanian/perkebunan, kelompok wanita tani ini juga sudah berwirausaha dengan mengolah hasil pertanian menjadi produk makanan seperti keripik singkong, keripik pisang, dan keripik talas.

<https://madaniya.biz.id/journals/contents/article/view/742>

Hasil pertanian di Dusun Jambu sebagian besar adalah pisang. Pisang merupakan buah yang paling banyak tumbuh dan berkembang, hampir setiap pekarangan rumah memiliki pohon pisang. Buah pisang yang sudah matang oleh warga ada yang dijual secara langsung ke pedagang dengan harga murah dan adapula yang diolah menjadi produk olahan makanan. Produk yang dihasilkan kurang maksimal, karena pengolahan yang masih sederhana, kurangnya penganekaragaman produk olahan (*diversifikasi*), pengemasan (*packaging*) dan pemasaran (*marketing*).

Produk olahan pisang yang selama ini diproduksi oleh KWT Sido Maju adalah keripik pisang dengan rasa gurih dan manis saja. Belum ada variasi rasa dan bentuk yang lebih menarik bagi konsumen. Pengemasan produk juga masih sederhana, yaitu dengan menggunakan plastik transparan sehingga kurang menarik bagi calon konsumen. Teknik pemasaran juga masih sederhana dengan menitipkan di toko-toko/warung, sehingga hanya masyarakat lokal yang membeli.

Permasalahan yang terjadi pada KWT Sido Maju adalah masih rendahnya pengetahuan dan keterampilan kelompok dalam mendiversifikasi produk, pengemasan dan pemasaran produk. Ketidaktahuan kelompok dalam hal itu, mengakibatkan usaha tidak dapat berkembang dengan baik. Selain itu, kehadiran wabah Covid-19 mengakibatkan kegiatan usaha yang sebelumnya sudah dijalankan oleh kelompok terpaksa harus berhenti di tengah jalan. Hal demikian sangat disayangkan, mengingat tersedianya sumber daya alam (SDA) yang melimpah berupa pisang dan juga sumber daya manusia (SDM). Ketidakberlanjutan usaha juga berdampak pada perekonomian kelompok, yang hanya mengandalkan dari sektor pertanian. Maka melihat permasalahan di atas, solusi yang dapat diberikan adalah memberikan pelatihan kepada KWT dalam mengembangkan usaha melalui berbagai materi pelatihan. Pelatihan dengan pendekatan partisipatif dengan masyarakat secara langsung diyakini sebagai upaya yang sangat efektif untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi masyarakat (Matowo et al., 2022; Walker et al., 2022). Pelatihan yang dilaksanakan dalam rangka pemberdayaan masyarakat. Masyarakat sangat membutuhkan pelatihan yang mereka butuhkan. Diversifikasi merupakan pengembangan usaha dengan memperluas jumlah segmen bisnis dan memperluas market share dan mengembangkan beraneka jenis produk. Melalui diversifikasi produk dapat menambah nilai ekonomis, sehingga meningkatkan pendapatan masyarakat (Islami et al., 2022). Disversifikasi produk juga dapat meningkatkan daya jual suatu produk olahan yang pada akhirnya dapat meningkatkan penghasilan UMKM (Indriaty et al., 2021).

Metode Pelaksanaan

Sasaran dari program pengabdian ini adalah Kelompok Wanita Tani Sido Maju yang berlokasi di Dusun Jambu, Jurangjero, Ngawen, Gunungkidul. Peserta pelatihan berjumlah 20 orang. Peserta dipilih, para perempuan yang memiliki keinginan/ minat yang tinggi untuk berwirausaha dan memiliki komitmen yang tinggi untuk mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir. Pelaksanaan yang akan dilakukan ini dengan tahapan sebagaimana pendapat Knowles, et al. (2005) mengenai pendidikan orang dewasa yaitu: perencanaan, pelaksanaan, evaluasi, dan tindak lanjut.

Pada tahap perencanaan sebelumnya dilakukan analisis kebutuhan terhadap kelompok Wanita Tani (KWT). Berdasarkan hasil analisis, diperoleh informasi bahwa KWT ini

memerlukan pelatihan pengolahan produk pisang yang beraneka ragam, dan memiliki nilai jual yang tinggi. Jika selama ini sudah dilakukan pengolahan, namun masih terbatas pada pisang rasa manis dan gurih saja dan pengemasan yang masih sederhana. Setelah dianalisis kebutuhannya, selanjutnya tim pengabdian melakukan koordinasi untuk merencanakan program yang akan dilaksanakan terkait dengan perencanaan waktu, tempat, dan kebutuhan pelatihan. Tahap selanjutnya ada pelaksanaan mengenai pelatihan diversifikasi olahan berbahan pisang. Pelaksanaan pelatihan dilaksanakan sesuai dengan kesepakatan yang telah disepakati bersama antara pengabdian dan kelompok KWT. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan program pengabdian ini meliputi: ceramah, tanya jawab, diskusi dan praktik secara langsung. Metode ceramah untuk memberikan pemahaman dan pengetahuan mengenai apa itu diversifikasi produk dan apa saja diversifikasi produk berbahan pisang. Selanjutnya diberikan pelatihan memproduksi keripik pisang dengan berbagai varian rasa. Peserta melakukan praktek secara langsung membuat pisang mulai dari mengupas, mengiris, menggoreng, memberi rasa dan pengemasan produk. Terakhir, Peserta diminta untuk mendiskusikan inovasi yang bisa dilakukan dengan bahan pisang dan hambatan apa yang selama ini terjadi dalam mengembangkan UMKM yang sudah ada.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan kegiatan sosialisasi program dengan kelompok Wanita Tani (KWT) pada Jumat, 25 September 2022. Selanjutnya berdasarkan kesepakatan untuk kegiatan pelatihan maka disepakati diadakan pada tanggal Selasa, 8 November 2022. Pada hari Selasa 8 November 2022 bertempat di salah satu rumah anggota kelompok KWT, tim pengabdian melaksanakan kegiatan yang diawali dengan pengenalan dan penyampaian tujuan dari program ini. Selanjutnya disampaikan mengenai materi pertama yaitu diversifikasi produk. Materi ini disampaikan oleh Fitta Ummaya Santi, M. Pd. Bahwa diversifikasi dapat diartikan penganekaragaman produk. Kelompok KWT diberikan pemahaman akan pentingnya diversifikasi produk dalam menghadapi persaingan saat ini. Produk makanan yang dihasilkan harus memiliki keunikan dan perbedaan dari tempat lain yang memproduksi sama. Pada usaha kelompok ini, akan mencoba melakukan diversifikasi pisang dari segi rasa, packaging dan pemasaran. Dari sisi varian rasa, pisang dapat diolah menjadi keripik pisang dengan aneka rasa-rasa. Misalkan saja rasa cokelat, manis, keju, balado, original dan lainnya). Melalui diversifikasi produk akan mampu meningkatkan nilai jual suatu produk dan menarik minat konsumen untuk membeli produk. Selama ini yang terjadi di kelompok KWT ini baru ada dua varian rasa yaitu manis dan gurih. Pengetahuan mengenai diversifikasi ini menjadi masukan dalam pengembangan jenis olahan pisang selanjutnya.

Setelah mendapatkan materi mengenai diversifikasi produk, kegiatan selanjutnya adalah pengolahan produk pisang menjadi keripik pisang dengan aneka rasa. Kegiatan mengolah pisang ini didampingi oleh Akhmad Rofiq, M. Pd. Proses pengolahan keripik pisang bagi ibu-ibu disana sudah menjadi hal yang biasa dan sudah sering dikerjakan. Pisang yang dipilih adalah pisang tanduk/ kapok. Pisang kapok mudah dibudidayakan dan memiliki kandungan gizi yang cukup baik sebagai sumber kalium (Anwar, et al. 2021). Selain itu, kandungan lain terdapat pada pisang adalah magnesium, fosfor, besi dan kalsium (Ambarita et al. (2016).



Gambar 1. Peserta sedang praktek membuat keripik pisang

Pada kegiatan ini semua peserta sangat antusias dalam praktek. Anggota saling berbagi tugas dari menyiapkan alat, mengupas pisang, menggoreng, dan mencampur rasa. Beberapa alat dan bahan yang digunakan dalam pengolahan pisang diantaranya:

Bahan -Bahan	Peralatan
1. Pisang Tanduk/ kapok	Baskom
2. Garam	Wajan
3. Gula	Kompor
4. Minyak Goreng	Spatula
5. Aneka Rasa-rasa	Nampan/ loyang

Adapun langkah-langkah dalam membuat keripik pisang adalah:

1. Pilih pisang yang tua dan masih mentah. Pisang yang dipilih adalah pisang jenis Tanduk atau Kepok
2. Kupas kulit pisang dan iris pisang serong bulat dengan menggunakan alat pengasah pisang agar memiliki ukuran dan ketebalan yang sama.
3. Siapkan minyak untuk menggoreng.
4. Selanjutnya goreng pisang yang telah diiris ke dalam wajan yang sudah panas.
5. Pisang yang sudah matang akan berwarna kekuningan dan siap untuk diangkat.
6. Tiriskan dan diamkan pisang sampai dingin.
7. Selanjutnya taburkan rasa-rasa (balado, barbeque, coklat, dll) yang diinginkan pada pisang yang sudah dingin.
8. Keripik pisang yang sudah jadi siap dikemas.

Kegiatan pelatihan kedua dilaksanakan pada Selasa, 22 November 2022. Kegiatan ini fokus pada pengemasan produk. Kegiatan disampaikan oleh Adin Ariyanti, M.Pd. Pentingnya suatu packaging yang menarik untuk menarik minat konsumen untuk membeli produk. Pengemasan juga memiliki fungsi penting agar produk tidak lekas basi/ rusak, agar mudah dibawa, dan mempercantik tampilan produk. Pengemasan memiliki fungsi melindungi produk agar awet, tahan lama, dan tidak mudah rusak, selain itu juga sebagai media informasi dan komunikasi tentang suatu produk (Utomo et al., 2018). Pemilihan packaging harus benar-benar diperhatikan. Jenis pengemasan bisa menggunakan kertas, plastic, atau kaleng. Produk keripik pisang ini memilih kemasan dari bahan plastik dengan berbagai ukuran. Selanjutnya kemasan ditempel stiker agar

terkesan lebih menarik dan memberi identitas pada suatu produk. Pada sesi ini juga disampaikan cara-cara pengemasan keripik pisang ini, bagaimana menjaga kebersihan dan plastik tetap bersih. Sehingga pada saat pengemasan perlu menggunakan pelindung tangan agar produk bersih. Untuk membuat kesan pengemasan yang menarik juga perlu diperhatikan adalah labeling/stiker. Maka pengabdian bersama dengan tim mencoba membuatkan stiker/label yang ditempel di produk kemasan seperti pada gambar 2 di bawah ini.



Gambar 2. Stiker untuk memberi label pada plastik

Kegiatan selanjutnya adalah evaluasi dan pendampingan yang dilaksanakan pada tanggal Selasa, 6 Desember 2022. Kegiatan ini mengajak diskusi bersama kelompok KWT untuk menyampaikan kendala selama ini dalam usaha keripik pisang. Salah satu menyampaikan bahwa terkendala dalam pemasaran. Tentu hal ini juga disebabkan karena kelompok ini belum memiliki PIRT. Selama ini hanya dipasarkan secara offline dengan menitipkan ditoko-toko. Selain itu, mereka menyadari semakin banyak variasi keripik pisang yang ditawarkan akan memberikan pilihan kepada pembeli. Sehingga bisa meningkatkan daya beli pembeli nantinya.

Beberapa evaluasi terhadap pelatihan ini diantaranya: (1) dari segi produk keripik pisang perlu dibenahi dari segi bentuk. Irisan pisang dibuat agak lonjong, tidak bulat; (2) stiker dibuat lebih besar, terutama dalam tulisan kadaluwarsa kurang jelas; (3) perlu ditujuk satu orang yang akan menjadi admin pemasaran. Pemasaran telah dilakukan dengan pemasaran secara langsung lewat mulut ke mulut dan pameran. Alhamdulillah, produk pertama sudah terjual semuanya. Selanjutnya perlu dirancang kembali untuk produksi kedua. Faktor pendukung dari kegiatan ini adalah: tersedianya tempat dan tempat untuk pelatihan, dukungan ketua KWT, tim yang kompak. Sedangkan hambatannya adalah: peserta yang hadir belum 100% dikarenakan ada kegiatan yang bersamaan. Melalui pelatihan ini, secara umum dapat meningkatkan keterampilan dan pengetahuan KWT dari yang semula belum bisa menjadi bisa. Peluang yang sangat baik, apabila masyarakat bisa mengembangkan produk ini sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian yang diikuti oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) Sido Maju ini telah memberikan pengetahuan dan keterampilan bagi kelompok dalam diversifikasi produk keripik pisang. Secara umum kegiatan telah berjalan dengan lancar, walau dalam pelaksanaannya peserta belum dapat hadir 100%. Setelah adanya pelatihan dan pendampingan, ada varian rasa baru dari keripik pisang, serta dari segi pengemasan keripik pisang menjadi lebih menarik sehingga meningkatkan daya beli dari konsumen.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terimakasih kepada seluruh Universitas Negeri Yogyakarta yang telah membiayai program ini. Juga kepada KWT di Dusun Jambu, Ngawen, Gunungkidul yang telah berpartisipasi aktif dalam pelaksanaan program ini sehingga program ini berjalan dengan baik.

Referensi

- Anwar, H., Septiani, Nurhayati. (2021). Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pengolahan Biskuit. *Jurnal Selaparang*, 4(2), 315-320.
<https://journal.ummat.ac.id/index.php/jpmb/article/view/4377/2559>
- Ambarita, M. D. Y., Bayu, E. S., Setiada, H. (2016). Identifikasi Karakter Morfologis Pisang (*Musa spp*) di Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Agroekoteknologi*, 4(1), 1911-1924.
- Indriaty, I., Setyoko, S., Marjanah, M., & Mardiyah, A. (2021). Diversifikasi Olahan Jamur Merang (*Volvariella volvacea*) sebagai Produk Makanan Bagi PKK Bungong Seulanga di Birem Rayeuk Aceh Timur. *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 191–198. <https://doi.org/10.31294/jabdimas.v4i2.9388>
- Islami, F. S., Destiningsih, R., & Achsa, A. (2022). Pelatihan Diversifikasi Produk untuk Peningkatan Produktivitas Pelaku UKM Tahu. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 5(1), 81. <https://doi.org/10.30595/jppm.v5i1.8591>
- Matowo, N. S., Tanner, M., Temba, B. A., Finda, M., Mlacha, Y. P., Utzinger, J., & Okumu, F. O. (2022). Participatory approaches for raising awareness among subsistence farmers in Tanzania about the spread of insecticide resistance in malaria vectors and the possible link to improper agricultural pesticide use. *Malaria Journal*, 21(1). <https://doi.org/10.1186/s12936-022-04289-1>
- Utomo, D., Novia, C., & Syafiih, M. (2018). Peningkatan Pendapatan Masyarakat Melalui Diversifikasi Olahan Tape Singkong. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 9(2), 138–142.
<https://doi.org/10.35891/tp.v9i2.1197>
- Walker, R., Quong, S., Olivier, P., Wu, L., Xie, J., & Boyle, J. (2022). Empowerment for behaviour change through social connections: a qualitative exploration of women's preferences in preconception health promotion in the state of Victoria, Australia. *BMC Public Health*, 22(1). <https://doi.org/10.1186/s12889-022-14028-5>