

**PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN PRODUKSI KERIPIK PISANG VARIAN RASA SEBAGAI PRODUK KEWIRAUSAHAAN BAGI IBU PKK DESA KALIANYAR KECAMATAN KAPAS KABUPATEN BOJONEGORO**

**M. Iqbal Tawakkal, Vesti Dwi Cahyaningrum**

Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri Bojonegoro

Email : [miqbal.tawakkal@unugiri.ac.id](mailto:miqbal.tawakkal@unugiri.ac.id) [vesticahyaningrum@gmail.com](mailto:vesticahyaningrum@gmail.com)

**ABSTRAK**

*Peningkatan varian produk olahan keripik berbahan pisang merupakan program optimalisasi pemanfaatan pisang yang bernilai ekonomis, dan menjadi peluang tambahan peningkatan ekonomi masyarakat di masa pandemi. Optimalisasi yang dilakukan dalam pemanfaatan keripik berbahan baku pisang dan memberikan variasi rasa dengan memberikan pendampingan, dan pelatihan melalui penyuluhan, praktek, dan demonstrasi meliputi persiapan bahan, formulasi dan manajemen penjualan produk. Metode yang dilakukan dalam pengabdian ini dengan menggunakan ABCD (Asset Based Community Development). Hasil pengabdian yang dapat dilihat adalah dampak sosial ekonomi yaitu mampu memberikan pemahaman kepada masyarakat Desa Kalianyar Kecamatan Kapas Kabupaten Bojonegoro untuk lebih kreatif dalam berkarya melalui pemanfaatan pisang yang diolah menggunakan variasi rasa yang memacu ekonomi kreatif warga, dan manajemen pemasaran yang lebih kekinian tidak membosankan dengan memanfaatkan media sosial.*

**Kata Kunci :** *Pemberdayaan, Ekonomi, Pandemi, keripik berbahan pisang*

**PENDAHULUAN**

Desa Kalianyar merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Kapas Kabupaten Bojonegoro. Secara geografis, Desa Kalianyar terletak paling barat dari Kecamatan Kapas termasuk daerah pinggiran kota Bojonegoro. Desa Kalianyar dilihat dari kondisi alamnya sangat baik subur dengan mempunyai potensi kebun salak dan kebun pisang yang cukup menjanjikan pada sektor pertanian serta perkebunan. Sebagian besar mata pencaharian masyarakatnya dari hasil pertanian dan perkebunan, sehingga banyak dari mereka yang menyewa tanah serta kebun untuk dijadikan ladang usaha. Desa Kalianyar memiliki sumberdaya pertanian yang produktif umumnya dimanfaatkan untuk usaha tani seperti padi salak dan pisang.

Pisang adalah salah satu bahan baku lokal yang dapat dimanfaatkan untuk menjadi bermacam-macam olahan dalam memperkuat ketahanan pangan. Pisang merupakan bahan pangan sumber energi, sumber gula atau karbohidrat, serta mengandung protein dan lemak cukup tinggi. Pemanfaatan pisang meningkat seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk, bukan saja untuk pakan tetapi juga sebagai bahan pangan seperti pati pisang, minyak pisang, beras pisang, tepung pisang, dan makanan olah lainnya.

Bagi masyarakat mengkonsumsi berbagai macam varian produk olahan pisang, berarti telah ikut melaksanakan program diversifikasi pangan non beras seperti yang tertuang dalam Peraturan Menteri Pertanian Nomor: 43/Permentan/ OT.140/10/2009, tentang Gerakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan (P2KP) Berbasis Sumber Daya Lokal. Melakukan penganekaragaman konsumsi pangan merupakan bagian dari upaya untuk mewujudkan pola konsumsi pangan yang beragam, bergizi, seimbang dan aman dalam jumlah dan komposisi yang cukup guna memenuhi kebutuhan gizi untuk mendukung hidup sehat, aktif dan produktif. Diversifikasi produk pisang melalui pengolahan pisang menjadi berbagai macam variasi rasa produk keripik pisang, akan dapat meningkatkan nilai ekonomi dan nilai guna pisang sebagai bahan pangan non beras disamping dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Peran pisang dalam diversifikasi konsumsi pangan di masa mendatang dengan cara pengembangan industri pangan yang memungkinkan masyarakat dapat mengkonsumsi pisang dalam jumlah banyak. Produk olahan yang dihasilkan berupa produk olahan setengah jadi yang proses pengolahannya tidak memerlukan waktu lama. Pengembangan produk olahan yang mempunyai cita rasa dan penampilan menarik, aman untuk dikonsumsi, penyajian dan pengemasannya menarik dan aman sehingga produk olahan tersebut dapat dikonsumsi kapan, dimana saja dan mudah dibawa.<sup>1</sup>

Pandemi Covid-19 berdampak serius pada melemahnya sektor perekonomian, khususnya masyarakat di desa Kalianyar, untuk itu PKM difokuskan pada pengembangan ekonomi masyarakat dengan memaksimalkan berbagai potensi desa, di antaranya potensi pisang dengan berbagai varian olahan makanan ringan,.

Program pemberdayaan yang bekerjasama dengan pemerintah desa ini direalisasikan dalam bentuk pelatihan pengembangan potensi pertanian desa, pelatihan pemasaran hasil produk menjadi langkah strategis guna meningkatkan ekonomi masyarakat dengan pengelolaan yang baik dan benar.

Desa Kalianyar Kecamatan Kapas Kabupaten Bojonegoro. Desa Kalianyar juga merupakan desa percontohan yang menerapkan system informasi desa (SID) sebagai sarana dalam membangun perekonomian, budaya dan pusat informasi. Secara geografis Desa Kalianyar didominasi oleh persawahan dan perkebunan. Berdasarkan populasi per wilayah, Desa Kalianyar terdiri atas 13 RT, dengan 2 RW. Dilihat dari segi kebudayaan, masyarakat Desa Kalianyar masih sangat menjaga tradisi yang diwariskan secara turun temurun termasuk

---

<sup>1</sup> Masniah, Syamsuddin, Pemanfaatan Pisang Dalam Pembuatan Aneka Macam Olahan keripik Untuk Memperkuat Ketahanan Pangan, (Artikel Seminar Nasional Serealia, 2013), hal. 537.

budaya jajanan tradisional. Sebagai contoh, diadakannya beberapa perlombaan jajanan tradisional pada hari kemerdekaan Indonesia. Namun seiring berjalannya waktu dan kurangnya kepedulian masyarakat terhadap pelestarian jajanan tradisional, menjadikan permainan tradisional dilupakan.

Dari hasil observasi, diketahui bahwa banyak pemuda desa Kalianyar yang kurang mengetahui jenis – jenis jajanan tradisional yang menjadi salah satu budaya bangsa Indonesia. Kurangnya tingkat kepedulian dan pengetahuan akan budaya jajanan tradisional menjadikan permainan tradisional yang dulu pernah ada menjadi hilang. Hal inilah yang menjadi dasar pemikiran dirumuskannya kegiatan festival jajanan tradisional yang akan diselenggarakan di Desa Kalianyar Melalui organisasi karang taruna desa setempat kegiatan ini diharapkan dapat menjadi awal yang baik guna memberikan pemahaman dan sebagai upaya untuk menyadarkan masyarakat tentang pentingnya melestarikan budaya daerah.

## METODE

Metode dalam program pengabdian masyarakat yang dilakukan dengan menggunakan metode ABCD (*Asset Based Community Development*), yang mengarah pada konteks pemahaman dan internalisasi aset, potensi, kekuatan, dan pendaayagunaannya secara maksimal. Sebuah acuan metode yang mengarah pada penyadaran akan keberadaan kekuatan dan energi positif yang dimiliki masyarakat yang harus diidentifikasi, diketahui, difahami, di internalisasi, kemudian dimobilisasi oleh masyarakat sendiri dalam kerangka menuju peningkatan kesejahteraan dan keberdayaan semua elemen komunitas-masyarakat.<sup>2</sup>

pendekatan teoretis berlandaskan pada prinsip *positive deviance*, sebuah pendekatan terhadap perubahan pola perilaku individu dan sosial berdasarkan pada realitas bahwa dalam setiap masyarakat – meskipun bisa jadi tidak banyak – terdapat orang-orang yang mempraktekkan strategi atau perilaku sukses yang tidak umum, yang memungkinkan mereka untuk mencari solusi yang lebih baik atas masalah yang dihadapi daripada rekan-rekan mereka. Strategi dan perilaku tersebut yang membawa kepada keberhasilan dan kesuksesan yang lebih dari yang lainnya. Realitas ini mengisyaratkan bahwa pada dasarnya masyarakat (anggota masyarakat) memiliki aset atau sumber daya milik mereka sendiri untuk melakukan perubahan-perubahan secara positif yang diharapkan.

---

<sup>2</sup> Salahuddin, Nadhir, dkk, Panduan KKN UIN Sunan Ampel Surabaya, Cet-2, (Surabaya: LP2M, 2015) Hal. 19

Adapun pendekatan ABCD memiliki lima langkah kunci sebagai dasar pendampingan masyarakat, yakni *Discovery* (menemukan), *Dream* (impian), *Design* (merancang), *Define* (menentukan), dan *Destiny* (melakukan), yang diimplementasikan dalam bentuk berikut:

*Discovery*, berdasarkan penelusuran di desa Kaliyantar, ada beberapa temuan terkait potensi-potensi ekonomi yang dapat dikembangkan, di antaranya dalam bidang pertanian, perkebunan khususnya pisang yang mempunyai potensi menjadi produk varian olahan makanan ringan dan variasi olahan rasa.

*Dream*, mengadakan pelatihan mengolah makanan ringan menjadi beberapa varian hasil dari pertanian pisang yang diberikan variasi rasa serta cara pengemasan yang lebih menarik, pelabelan, dan pemasaran produk secara kekinian dengan memanfaatkan teknologi informasi seperti *Facebook*, *Instagram*, *Shopee* dan semacamnya, diharapkan pemasaran produk lebih luas dan meningkatkan pendapatan masyarakat, dan tidak hanya terbatas wilayah lokal.

*Design*, pelatihan merancang sistem pengolahan, serta penjualan dengan pembuatan lapak online desa Kaliyantar dengan media informasi untuk memudahkan pemasaran.

*Define*, menentukan produk prioritas yang mempunyai potensi lebih untuk dikembangkan dan sebagai identitas makanan khas desa Kaliyantar.

*Destiny*, pelatihan yang dihadiri pegiat UMKM desa, dan beberapa masyarakat setempat.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Indonesia merupakan salah satu negara agraris (*agriculture country*) yang mana setiap tahunnya menghasilkan pertanian yang sangat melimpah, misalnya padi, kedelai, pisang, dan lain-lain. Hasil pertanian tersebut masih mengandung sejumlah hal yang dapat dikonversi menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis. Dalam pengabdian masyarakat ini, fokus utama yang menjadi objek pengolahan makanan ringan keripik yang berbahan dari pisang.

### Pemanfaatan Olahan Makanan dari Pisang

Mayoritas masyarakat Desa Kaliyantar berkerja sebagai petani, yang mana pisang sebagai komoditas utama hasil pertanian. Pisang merupakan salah satu potensi sektor pertanian yang dapat dikembangkan. Namun, kenyataannya hasil dari sektor pertanian tersebut belum bisa dikembangkan dengan cukup baik untuk dijadikan produk olahan yang bernilai ekonomis oleh masyarakat.

Pisang<sup>3</sup> dapat diolah menjadi sebuah produk makanan. Salah satu jenis makanan olahan dari pisang yang sering ditemui yaitu keripik pisang. Keripik pisang merupakan makanan ringan yang mudah diolah karena prosesnya relative mudah dan tidak memakan waktu lama dan modal yang besar.

ternak. Tanaman pisang banyak diusahakan pada lahan kering, lahan sawah tadah hujan dan lahan sawah berpengairan tetapi sulit mendapat pengairan karena posisinya agak tinggi terutama pada musim tanam gadu. Penanaman pisang untuk pantai Barat Sulawesi Selatan biasanya dimulai pada bulan Oktober panen akhir bulan serta mudah dan harganya terjangkau. Selain itu keripik pisang hanya diolah dengan menggunakan bahan baku pisang sebagai bahan dasarnya. Keripik pisang merupakan produk olahan pisang yang dibuat tipis kemudian digoreng hingga renyah dengan tambahan aneka bumbu. Bahan pembuat keripik pisang dapat dibagi menjadi dua bagian yaitu bahan baku dan bahan tambahan. Bahan baku adalah bahan yang digunakan dalam jumlah yang besar dan fungsinya tidak dapat digantikan oleh bahan lain. Bahan tambahan adalah bahan yang digunakan untuk melengkapi bahan baku dalam proses pembuatan kerupuk pisang. Bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan keripik pisang berfungsi untuk memperbaiki dan menambah cita rasa.<sup>4</sup>

Program pelatihan olahan hasil panen pisang menjadi produk Keripik pisang dan Krupuk Pisang. Kegiatan ini diikuti oleh ibu-ibu PKK yang ada di Desa Kalianyar. Proses pembuatan keripik pisang dan krupuk pisang cukup sederhana, potensial dijadikan industri rumah tangga, tidak membutuhkan banyak modal, namun mampu menghasilkan keuntungan ekonomis.

Dalam pengabdian kepada masyarakat ini disampaikan cara membuat varian makanan atau camilan dari bahan pisang, serta Pengemasan dan pelabelan produk agar lebih bagus dan menarik. Pelatihan tersebut bertujuan memberi pemahaman pemanfaatan olahan pisang agar dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin, bernilai ekonomis lebih oleh masyarakat di Desa Kalianyar.

Proses pelatihan pembuatan bersama ibu -bu PKK untuk pemanfaatn pengolahan keripik pisang sebagai komoditas di desa sealain itu juga untuk membrikan tambahan dalam sektor ekonomi masyarakat. Packaging adalah proses pengemasan produk agar lebih baik dan menarik sehingga pembeli akan tertarik dengan produk yang dibuat dan sehingga produk ke higienisan terjaga tidak mudah rusak

<sup>3</sup> Komoditi pisang merupakan tanaman pangan kedua setelah beras dan merupakan bahan baku pakan

<sup>4</sup> Nur Hidayah, Ade Nur Istiani, Anggun Septiani, Pemanfaatan Pisang (Zea Mays) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Keripik Pisang Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Di Desa Panca Tunggal, Al-Muawwanah: Jurnal Pengabdian Masyarakat, Vol 1, No 1 (2020), hal. 44-45.



*Gambar 1 Kebun Pisang Warga*



*Gambar 2 Proses pelatihan pembuatan keripik pisang*



*Gambar 3 Proses packaging produk*



*Gambar 4 Proses packaging pelabelan produk*

Januari kemudian diikuti oleh pisang tanpa olah tanah pada awal bulan Pebruari dan panen akhir Juni. Pada lahan kering yang tersedia sumber air yang bisa dimanfaatkan menanam lagi pada awal Juli dan panen awal Oktober, sedangkan untuk pantai Timur pada umumnya dua kali, bulan Oktober sampai Maret dan bulan April sampai September. Lihat M. Basir Nappu, *Sebaran Potensi Limbah Tanaman Padi Dan Pisang Serta Pemanfaatannya*, <http://kalsel.litbang.pertanian.go.id/ind/images/pdf/prosiding/29%20basir.pdf> hal .291.

## SIMPULAN

Pemanfaatan pisang sebagai produk olahan makanan keripik pisang. Keripik pisang merupakan makanan ringan yang mudah diolah karena prosesnya relatif mudah dan harganya terjangkau. Program pelatihan olahan hasil panen pisang menjadi produk Keripik pisang. Kegiatan ini diikuti oleh ibu-ibu PKK yang ada di Desa Kalianyar. Proses pembuatan keripik pisang dan krupuk pisang cukup sederhana, potensial dijadikan industri rumah tangga, tidak membutuhkan banyak modal, namun mampu menghasilkan keuntungan ekonomis.

Dalam pengabdian kepada masyarakat ini disampaikan cara membuat varian makanan atau camilan dari bahan pisang, serta Pengemasan dan pelabelan produk agar lebih bagus dan menarik. Pelatihan tersebut bertujuan memberi pemahaman pemanfaatan.

Olahan pisang agar dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin, bernilai ekonomis lebih oleh masyarakat di Desa Kalianyar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Febriat, Elika, Sari, Febri Novita dkk, (2019). *Optimalisasi Pemanfaatan limbah Bonggol Pisang Untuk Keripik pisang Merang Bagi Pemuda Desa Tambak merak Kabupaten Bojonegoro*, Abdimas Berdaya: Jurnal Pengabdian Masyarakat, Vol 2 No 2.
- Masniah, Syamsuddin, (2013) *Pemanfaatan Pisang Dalam Pembuatan Aneka Macam Olahan Untuk Memperkuat Ketahanan Pangan*, Artikel Seminar Nasional Sereal, Hidayah, Nur., Istiani, Ade Nur., & Septiani, Anggun (2020). *Pemanfaatan Pisang (Zea Mays) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Keripik Pisang Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Di Desa Panca Tunggal*, Al-Muawwanah: Jurnal Pengabdian Masyarakat, Vol 1, No 1.
- Richana, Nur., & Suarni, (2016). *Teknologi Pengolahan Pisang*. (<http://balitsereal.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/11/duatiga.pdf>.)
- Salahuddin, Nadhir, dkk, (2015). *Panduan KKN UIN Sunan Ampel Surabaya, Cet-2*. (Surabaya: LP2M, 2015)