

Pengolahan Buah Pisang Menjadi Pisang Pasir Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Kebun Pisang

Rosmita Ambarita^{1*}, Heriyawan Hutagalung², Kaharuddin³

¹Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Program Studi, Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan, Indonesia

²Program Studi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Al-Washliyah Sibolga, Indonesia

^{1*}rosmita@um-tapsel.ac.id, ²heriyawanhutagalung@gmail.com, ³simamorakharuddin63@gmail.com

Email Penulis Korespondensi: rosmita@um-tapsel.ac.id

Abstrak- Tujuan pelaksanaan pengabdian ini adalah memberikan pemahaman tentang pengabdian kepada masyarakat di tengah masyarakat desa kebun pisang dan cara pengolahan buah pisang menjadi pisang pasir untuk meningkatkan perekonomian masyarakat desa kebun pisang. Kegiatan ini diharapkan menjadi sumber penghasilan bagi masyarakat di desa kebun pisang, agar masyarakat mempunyai keterampilan dan memberikan manfaat peningkatan kreatifitas dalam pengolahan buah pisang. Metode pelaksanaan kegiatan pengolahan buah pisang menjadi pisang pasir meliputi beberapa tahapan, yaitu : (1) Tahap Pendahuluan, (2) Tahap sosialisasi dan pendampingan partisipatif, (3) Tahap Evaluasi Akhir. Hasil dalam kegiatan ini adalah masyarakat memahami pengolahan pisang menjadi pisang pasir untuk meningkatkan ekonomi di Desa Kebun Pisang. Mitra pengabdian masyarakat PKM adalah Desa Kebun Pisang Kecamatan Badiri Kabupaten Tapanuli Tengah. Program ini dilaksanakan salah satu upaya untuk menambah wawasan masyarakat dalam meningkatkan perekonomian warga sekitar.

Kata Kunci: Pengolahan, Buah Pisang, Perekonomian

Abstract- The objective of this community service program is to provide an understanding of community service in the society of Kebun Pisang Village and how to process bananas into banana flour to enhance the economy of the kebun Pisang village society. This activity is expected to become a source of income for the society in the kebun pisang village, so that the society has the skills and benefits of increased creativity in processing bananas. The methods for processing bananas into banana flour include several stages, namely: (1) Preliminary Stage, (2) Socialization and Participatory Assistance Stage, (3) Final Evaluation Stage. The outcome of this activity is that the community understands how to process bananas into banana chips to improve the economy in the kebun pisang Village. The community service partner for PKM is the kebun pisang Village in Badiri District, Central Tapanuli Regency. This program is implemented as an effort to broaden the community's knowledge in improving the economy of the society.

Keywords: Processing, Banana Fruits, Economy

1. PENDAHULUAN

Pisang merupakan tanaman yang mudah dibudidayakan baik dilahan khusus maupun ditanam sembarangan, Pisang dapat tumbuh pada iklim tropis basah, lembab dan panas dengan curah hujan optimal 1.520–3.800 mm/tahun dan 2 bulan kering. Pisang merupakan buah yang sering dijumpai dalam kehidupan sehari-hari. Buah ini menjadi konsumsi sehari-hari untuk memenuhi kebutuhan gizi harian. Indonesia memiliki kurang lebih 200 jenis pisang yang tersebar di seluruh penjuru pulau. (Arifki dan Barliana, 2018). Pisang memiliki banyak jenis yang dibudidayakan di Indonesia, baik pisang buah maupun jenis pisang olahan yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi, antara lain pisang ambon, pisang barangan, pisang kepok, pisang raja, pisang tanduk, pisang susu, pisang batu dan lain lain. Pisang merupakan buah yang sangat bergizi yang merupakan sumber vitamin, mineral dan karbohidrat. Komponen utama dalam buah pisang adalah air, karbohidrat dan juga kaya akan vitamin A, tianjin, vitamin B2 dan vitamin C (Sundari dan Komari, 2010). Pisang dikenal sebagai buah yang berkhasiat bagi kesehatan karena pisang mengandung gizi yang baik antara lain menyediakan energi cukup tinggi dibandingkan dengan buah lainnya, selain itu harga buah pisang juga relatif murah namun memiliki manfaat yang cukup besar. (Werdiningsih, 2008).

Desa kebun pisang, Kecamatan Badiri Kabupaten Tapanuli Tengah adalah suatu wilayah lahan pertanian, salah satunya kebun 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. Banyaknya tanaman pisang yang tumbuh di Desa Kebun Pisang, Kecamatan Badiri Kabupaten Tapanuli Tengah menjadi alasan kuat untuk menciptakan sebuah inovasi tentang pengolahan buah pisang menjadi olahan pangan praktis dan ekonomis yang diminati masyarakat dari berbagai usia. Berdasarkan hasil survai tim di desa kebun pisang, terdapat potensi asset pertanian yang dapat dikembangkan diantaranya adalah Tanaman Pisang.

Adapun hasil dari kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan peserta dalam pembuatan makanan kecil berbasis pisang yakni pisang pasir, memberikan pengetahuan cara pengolahan buah pisang yang bernilai ekonomis sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat yang berdampak pada peningkatan kesejahteraan keluarga di Desa Kebun Pisang, Kecamatan Badiri Kabupaten Tapanuli Tengah

2. KERANGKA TEORI

Pengolahan buah pisang menjadi pisang pasir Adalah serangkaian proses pengolahan yang dimulai dari pasca panen dan teknologi pengolahan buah pisang menjadi bahan pangan yang bergizi dan bernilai ekonomis seperti proses pengupasan, pengeringan, penggorengan, penepungan dan memberi topping sehingga pisang menjadi bahan pangan yang enak dan bergizi. Pengolahan buah pisang menjadi pisang Pasir ini adalah salah satu upaya untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di Desa Kebun Pisang. Peningkatan Perekonomian Masyarakat Adalah Proses peningkatan pendapatan rumah tangga melalui partisipasi aktif dalam rantai pasok agroindustry olahan pisang, baik sebagai produsen, pengemas ataupun pemasaran.

3. METODE PELAKSANAAN

Metode yang diterapkan kepada peserta yakni Ibu-Ibu Desa Kebun Pisang, Kecamatan Badiri adalah dengan memberikan pelatihan tentang pembuatan pisang pasir dengan menambah varian rasa dalam yang diproduksi mengemas produk dengan kemasan yang menarik. 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. Rencana kegiatan yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan ini adalah sebagai berikut: (1) Pengurusan administrasi, observasi lapangan dan koordinasi dengan mitra. (2) Memberikan sosialisasi dan praktek tentang pengolahan pisang pasir dengan berbagai varian rasa. (3) Memberikan pemahaman tentang cara pengemasan pisang pasir agar menarik.

4. HASIL

Pelaksanaan kegiatan PKM ini dideskripsikan uraian prosedur kerja untuk mengefektifkan segala bentuk kegiatan dan waktu, di antaranya berkaitan dengan jadwal kegiatan, rapat tentang masalah-masalah yang dihadapi dilapangan, pembahasan hasil kegiatan dan sebagainya. Semua prosedur kerja tersebut disesuaikan dengan latar belakang kemampuan para instruktur untuk mendukung kegiatan masyarakat Desa Kebun Pisang. Masyarakat berpartisipasi sebagai mitra dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini. Seluruh program kegiatan akan difokuskan kepada mereka. Kita akan melihat sejauh mana pengaruh yang mereka terima setelah berjalannya kegiatan ini. Setelah pelaksanaan kegiatan ini maka kita akan melihat jenis luaran yang dihasilkan, yang diharapkan sesuai dengan rencana-rencana yang telah disusun sebelumnya. Adapun dokumentasi pelaksanaan kegiatan dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 1. Tim Melakukan Sosialisasi Tentang PKM dan Pengolahan Buah Pisang



Gambar 2. Peserta Mengikuti Cara Pengolahan Buah Pisang



Gambar 3. Hasil Pengolahan, Pisang Pasir Original, Cokelat dan Cokelat Keju

Hasil kegiatan PKM ini dapat dijabarkan satu persatu berdasarkan urutan materi yang disajikan selama sosialisasi sebagai berikut. Pada sesi ini pemateri memberikan penguatan tentang pentingnya meningkatkan keterampilan dalam pengolahan pisang dalam upaya pemberdayaan masyarakat mandiri. Keterampilan akan terlihat dari kemampuan dalam mengelola dan memanfaatkan potensi yang ada. Adanya sosialisasi ini diharapkan membuka wawasan dan meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pisang.

Pada tahap ini peserta sangat antusias. Karena selama ini dalam pengolahan pisang peserta hanya biasa saja seperti dibuat pisang goreng, direbus, dibuat kolak. Olahan tadi hanya disajikan pada loyang yang tersedia tanpa ada kemasan yang menarik. Oleh karena itu, para peserta sangat antusias dalam mengikuti proses pengemasan pada tempat kemasan. Para peserta merasa mendapat pengalaman yang berharga dan berusaha untuk menerapkan ilmu yang telah didapatkan. Dalam pelatihan ini menghasilkan pembuatan Pisang Pasir. Para peserta merasa mendapat pengalaman yang berharga dan berusaha untuk menerapkan ilmu yang telah didapatkan.

Evaluasi Pelaksanaan Latihan, Pada sesi ini peserta mempraktekkan pengolahan pisang yang dibimbing oleh pemateri dan mendapatkan tanggapan dari pemateri dan sesama peserta lain. Pada sesi ini diharapkan para peserta dapat mengetahui kekurangan dalam pengolahan pisang, baik pada segi rasa, dan kemasan pengolahan pisang.

Secara keseluruhan dapat dikatakan bahwa program kegiatan PKM ini dapat diselenggarakan dengan baik yang ditandai dengan antusiasnya peserta bertanya dan fokus dalam mendengarkan pemateri menyampaikan materi. Selama pelatihan berlangsung juga banyak peserta yang bertanya dan ingin mencoba langsung mempraktekkan pengolahan pisang saat berlangsung. Hal ini tercermin dalam banyaknya pertanyaan yang diajukan oleh para peserta. Dari proses pelatihan ini hanya sedikit saja kendala yang dihadapi oleh peserta seperti: 1. Langkanya bahan-bahan yang tersedia di daerah khususnya untuk pengolahan pisang yang lebih modern. 2. Kurangnya pengetahuan peserta dalam pengolahan pisang yang lebih modern.

Penyampaian materi oleh pemateri tim PKM juga dinilai sangat bagus, komunikatif, interaktif, menarik, dan sangat jelas. Dari segi pelaksanaan PKM, peserta menilai bahwa dalam hal waktu, tempat dan fasilitas PKM sudah baik. Hanya saja sebaiknya kegiatan PKM ini tidak dilaksanakan ketika jam kerja, misalnya pada hari libur sehingga harapannya masyarakat yang bekerja di instansi pemerintah dapat berpartisipasi sehingga makin ramai mengikuti pelatihan ini. Para



peserta juga menyarankan adanya tindak lanjut dari kegiatan PKM ini yang berupa pendampingan atau bimbingan kepada masyarakat agar lebih banyak resep pengolahan pisang dan kemasan olahan pisang yang dikuasai. Hasil akhir dari presentasi materi menunjukkan adanya perubahan yang cukup berarti dalam hal wawasan tentang pengolahan dan pengemasan pisang yang nantinya akan diimplementasikan dalam kehidupan sehari-hari.

5. KESIMPULAN

Pengabdian ini adalah kegiatan yang membantu mitra dalam menyelesaikan masalah, khususnya dalam hal peningkatan kemampuan masyarakat dalam berinovasi dan kreatif untuk meningkatkan perekonomian, khususnya Desa Kebun Pisang. Sosialisasi dapat meningkatkan kemampuan masyarakat Desa Kebun Pisang dalam mengolah hasil pertanian menjadi bernilai tinggi. Kemampuan itu telah dilihat dari antusiasnya masyarakat mengikuti pengolahan buah pisang menjadi pisang pasir. Dalam hal ini, masyarakat lebih berinovasi untuk mengolah hasil pertanian mereka menjadi produk yang bernilai tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifki, H. H., dan Barliana, M. I. 2018. Karakteristik dan Manfaat Tumbuhan Pisang Di Indonesia. Review Artikel. Farmaka.
- Hardini, Laili Puji. Sulistyowat, Shanti Nugroho. Febriyanti, Ririn. 2022. Pelatihan Pengolahan Makanan Dari Buah Pisang Pada Anggota Karangtaruna Desa Kesamben. <https://media.neliti.com/media/publications/533336-none-98f6e919.pdf>
- Ilmal. Dkk. 2023. Inovasi Membuat Olahan Kekinian Dengan Meningkatkan Nilai Jual Dari Pisang Kepok Menjadi Pisang Lumer (Pamer). Jurnal: Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai. file:///C:/Users/Asaku/Downloads/zulfah1,+6.+15152-Article+Text-49471-1-4-20230530.pdf
- Sunandar, Asep. dkk. 2017. Aneka Olahan Pisang Sebagai Upaya Meningkatkan Nilaijual Pisang Dan Pendapatan Masyarakat. Malang: Universitas Negeri Malang. <https://journal-fip.um.ac.id/index.php/pedagogi/article/view/917/245>
- Werdiningsih, W. 2008. Kajian Perubahan Mutu Pisang Raja Bulu Selama Proses Penyimpanan dan Pemeramam. Tesis. Program Pascasarjana Institut pertanian Bogor. Bogor.