

Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Pisang Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat di Kelurahan Sumberjo Kecamatan Wonosari Kabupaten Jombang

Virgian Galuh Agusty^{1*}, Dione Tabita Shipya², Mariyono¹

¹Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Kadiri, Kediri, Indonesia

²Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Kadiri, Kediri, Indonesia

*Korespondensi: virgiangal@gmail.com

Abstrak

Kelurahan Sumberjo Kecamatan Wonosari Kabupaten Jombang terkenal sebagai daerah sentra pisang. Potensi tersebut dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan perekonomian keluarga. upaya yang dapat dilaksanakan salah satunya dalah diversifikasi produk pisang menjadi cemilan kemplang dan emping. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk menambah ketrampilan, kreativitas, dan wawasan masyarakat melalui diversifikasi produk pangan berbahan baku pisang. Peserta yang berpartisipasi dalam kegiatan ini yaitu para ibu rumah tangga yang dalam kelompok GAPOKTAN kelurahan Sumberjo. Metode dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat meliputi pendekatan kepada masyarakat, sosialisasi produk olahan pisang, pelatihan dan pendampingan pembuatan sekaligus pemasaran kemplang dan emping pisang. Kegiatan pengabdian masyarakat di Kelurahan Sumberjo dapat terlaksana dengan baik dibuktikan dengan antusiasme masyarakat dalam mengikuti kegiatan sejak awal dilaksanakan kegiatan hingga selesai kegiatan. Hasil dari kegiatan adalah dapat meningkatkan ide-ide inovasi untuk mengelolah potensi yang ada di sekitar

Kata Kunci: Diversifikasi produk; Pisang; Potensi lokal

Abstract

Sumberjo Village, Wonosari District, Jombang Regency, is a famous banana-producing center. This potential can be used to improve the family's economy. One of the efforts that can be made is to diversify banana products into chips and snacks. This activity aimed to increase the community's knowledge, creativity, and skills by diversifying food products made from bananas. This activity included homemakers who were members of the farmer group association of Sumberjo Village. Methods in implementing community service activities included approaches to the community, socialization of processed banana products, training, and assistance in manufacturing and marketing banana crackers and chips. Community service activities in Sumberjo Village were well conducted, as evidenced by the community's enthusiasm to participate in activities from beginning to end. The activities increased innovation ideas to manage the local potential.

Keywords: Banana; Local potential; Product diversification

PENDAHULUAN

Pengembangan produk atau diversifikasi produk yaitu berbagai usaha oleh pengusaha/produsen/perusahaan dengan tujuan untuk dipasarkan dan diusahakan dari beberapa produk yang sama dan dengan produk yang sebelumnya sudah dipasarkan (Paramita & Zulaidah, 2021).

Kelurahan Sumberjo merupakan bagian dari Kecamatan Wonosalam dengan luas wilayah 8.34 km² (Badan Pusat Statistik Kabupaten Jombang, 2019). Mayoritas penduduk di Kecamatan Wonosalam bekerja sebagai petani sehingga disebut sebagai pusat pertanian di daerah Jombang. Hasil pertanian di Kecamatan wonosalam meliputi cengkeh, durian, pisang, dan kopi (Farid *et al.*, 2019). Kelurahan Sumberjo terkenal sebagai daerah sentra pisang. Sebagian besar masyarakat di kelurahan Sumberjo membudidayakan berbagai jenis tanaman pisang. Banyaknya tanaman pisang di Kelurahan Sumberjo tidak menjadikan taraf hidup masyarakatnya dalam kondisi baik. Hal tersebut disebabkan oleh penguasaan pengetahuan dan teknologi masyarakat yang minim dalam hal pengelolaan pisang. Pengetahuan kelompok masyarakat petani penghasil pisang terbatas hanya pada tata cara penanaman pohon pisang tanpa mengetahui cara memanfaatkan pisang sebagai produk olahan yang dapat meningkatkan pendapatan. Disamping itu, kelompok petani di Kelurahan Sumberjo belum terorganisir dengan sistem pengelolaan yang baik.

Umumnya, petani di Kelurahan Sumberjo langsung memasarkan hasil panen pisang kepada konsumen dengan harga jual yang murah. Hal tersebut berpengaruh pada kondisi ekonomi masyarakat kelurahan Sumberjo. Kelurahan Sumberjo sendiri memiliki potensi yang besar sebagai penghasil pisang dengan kapasitas yang banyak. Pembangunan ekonomi dengan dasar potensi lokal sangat perlu dilakukan agar potensi daerah dapat berkembang dan menjadi keunggulan lokal daerah tersebut. Dengan tatanan perekonomian yang baik, daerah tersebut akan mampu mengatasi permasalahan sosial seperti angka kemiskinan dan urbanisasi yang tinggi serta tingkat pendidikan yang rendah (Setiyoko & Astuti, 2019). Sebagai upaya untuk mendorong perekonomian masyarakat Sumberjo maka dilakukan pengembangan produk atau diversifikasi produk hasil panen pisang.

Masyarakat Sumberjo memerlukan pendampingan agar dapat berkembang menjadi masyarakat yang inovatif dan kreatif juga berjiwa kewirausahaan sehingga mampu melakukan berbagai terobosan dalam diversifikasi produk pisang. Diversifikasi pengolahan pisang perlu dilakukan untuk menambah nilai jual dari buah pisang (Hapsari *et al.*, 2019). Kegiatan pelatihan dan penyuluhan dalam membuat produk olahan pisang berupa emping dan kemplang dilakukan sebagai bentuk upaya dalam menciptakan kualitas pisang yang baik dan nilai jual yang tinggi. Program pemberdayaan masyarakat ini bertujuan menambah pengetahuan dan mengembangkan ketrampilan serta kreatifitas masyarakat melalui diversifikasi produk pangan berbahan baku pisang dalam rangka meningkatkan perekonomian keluarga.

Hal tersebut diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat dalam menambah wawasan tentang memanfaatkan potensi lokal dan menciptakan peluang usaha yang dapat meningkatkan nilai ekonomi.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan dari 29 Agustus 2022 sampai dengan 13 September 2022 dan bertempat di Dusun Babatan RT 001 RW 004 Kelurahan Sumberjo Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang. Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini menggunakan metode pendekatan dan pelatihan yang ditujukan kepada masyarakat dimana pesertanya adalah ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam keanggotaan GAPOKTAN Kelurahan Sumberjo. Kegiatan yang dilaksanakan meliputi sosialisasi tentang inovasi pengelolaan pisang menjadi produk yang bernilai jual tinggi, mempraktekkan cara mengelola pisang menjadi cemilan yang berupa emping dan kemplang, kemudian dilanjutkan dengan memberikan edukasi kepada masyarakat mengenai pemasaran produk yang telah dibuat melalui media sosial.

1. Pendekatan Kepada Masyarakat Sekitar.

Kegiatan diawali dengan melakukan perizinan kepada kepala kelurahan dan ketua RT/RW selanjutnya melakukan survei lokasi untuk mengetahui keadaan dan permasalahan wilayah serta menentukan rencana program kerja.

2. Sosialisasi Inovasi Produk Olahan Pisang.

Kegiatan sosialisasi dilakukan dengan mendatangi rumah warga satu persatu khususnya ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam GAPOKTAN dan memberikan edukasi mengenai gambaran serta berbagai inovasi baru produk olahan pisang

3. Persiapan Alat dan bahan Program Kerja

Mempersiapkan bahan yang akan digunakan untuk membuat olahan pisang menjadi kemplang dan emping. Memersiapkan bahan yang akan digunakan yaitu pisang, tepung terigu, tepung beras, gula, mentega, penyedap rasa, gula merah, garam, minyak goreng, bumbu penyedap, bumbu rasa-rasa. Sedangkan untuk alat seperti kompor, penggorengan, sudip, baskom, sendok, mangkok, pisau. Serta menyiapkan juga packaging kemasan yang rencananya akan dipasarkan.

4. Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan dan Pemasaran Produk Olahan

Pelaksanaan dilakukan di salah satu rumah anggota GAPOKTAN dan diberikan pendampingan dan praktek langsung mengenai tata cara pengolahan pisang menjadi produk cemilan Kemplang dan Emping.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang berjudul “Diversifikasi Produk Olahan Pisang Untuk Meningkatkan Perekonomian di Kelurahan Sumberjo Kecamatan Wonosari Kabupaten Jombang” dilakukan atas dasar untuk mengembangkan potensi daerah Sumberjo agar dapat meningkatkan pengetahuan dan kreatifitas masyarakat kelurahan tersebut. Berdasarkan hasil survey lapangan ditemukan bahwa pengetahuan masyarakat terkait pengembangan inovasi

produk yang dapat bernilai tinggi masih kurang. Setelah penemuan masalah, tim kemudian menyusun rencana program kerja yang dapat direalisasikan di masyarakat Kelurahan Sumberjo.

Kegiatan awal setelah penyusunan rencana yaitu sosialisasi mengenai pemanfaatan pisang sebagai sumber daya yang sangat berpotensi di Kelurahan Sumberjo (Gambar 1). Sosialisasi dilakukan dengan mengunjungi rumah warga yang tergabung dalam GAPOKTAN khususnya ibu rumah tangga. Materi yang disampaikan terkait dengan gambaran dan berbagai inovasi produk baru dengan bahan dasar pisang. Inovasi yang disampaikan dalam sosialisasi antara lain.... pengolahan tepung pisang dan banana cake (Indah & Bastari, 2021), pengolahan jelly pisang (Hidayati *et al.*, 2019), pisang sale coklat aroma butter (Syarifuddin *et al.*, 2020) dan nugget pisang (Qurniati *et al.*, 2020). Selain penyampaian beberapa inovasi, tim pengabdian juga menyampaikan tata cara pengolahan pisang menjadi kemplang dan emping sekaligus strategi pemasarannya.



Gambar 1. Sosialisasi Inovasi Produk Olahan Pisang

Peningkatan pemahaman warga perlu diiringi dengan praktik secara langsung. Tim selanjutnya menyiapkan alat dan bahan dalam pengolahan pisang serta mengajak ibu-ibu yang tergabung dalam GAPOKTAN untuk mempraktikkan langsung pengolahan pisang menjadi kemplang dan emping. Pelaksanaan praktik mengolah pisang menjadi emping dan kemplang dilaksanakan di salah satu rumah anggota GAPOKTAN dan dihadiri 20 orang peserta dengan yang usianya 19-44 tahun dimana menurut Aprilyanti, (2017) usia tersebut merupakan usia produktif. Proses pembuatan emping pisang ditunjukkan pada gambar 2. Pembuatannya diawali dengan mencuci pisang yang masih mentah atau masih hijau yang kemudian dikupas, setelah itu pisang dipotong dengan tebal 2 cm dan digoreng. Tahap selanjutnya adalah rebus gula merah, gula tebu dan tambahkan minyak sayur hingga adonan mengental. Setelah mengental campurkan pisang kedalam adonan gula merah lalu tiriskan.



Gambar 2. Proses Pembuatan Produk Emping dan Kemplang Pisang

Pembuatan kemplang pisang menggunakan bahan dasar pisang yang masih belum terlalu matang. Pisang yang akan diolah menjadi kemplang terlebih dahulu dikukus dan dikupas kemudian dihaluskan dengan menambahkan bumbu seperti bawang putih, merica bubuk, penyedap rasa, dan garam yang diaduk rata. Setelah tercampur ditambahkan mentega, telur, dan tepung beras kemudian diaduk kembali sampai kalis. Adonan selanjutnya dibentuk menyerupai balok kemudian digoreng dengan minyak panas.

Produk-produk olahan pisang yang sudah jadi selanjutnya dimasukkan ke dalam *packaging* yang sudah didesign dan disiapkan oleh tim pengabdian masyarakat. Tim kemudian menunjukkan tata cara pembuatan akun sosial media (Instagram) khusus pemasaran produk olahan pisang dan memberikan arahan mengenai pemasaran produk dalam instagram dan promosi melalui akun facebook pribadi peserta. Dalam kegiatan ini ibu-ibu peserta pelatihan memiliki antusiasisme yang tinggi selama berpartisipasi dalam kegiatan, hal tersebut ditunjukkan dengan kehadiran peserta dari awal sampai selesai. Selama berlangsungnya kegiatan, peserta mengikuti arahan dengan baik mulai dari memperhatikan cara pengolahan, melakukan packaging atau pengemasan yang menarik, cara menggunakan akun yang sudah dibuat untuk pemasaran, bahkan saat melakukan promosi pada akun facebook masing-masing peserta (Gambar 3).



Gambar 3. Pemasaran Produk Olahan pisang berupa Emping dan Kemplang

Program pengabdian masyarakat telah berhasil memberikan sosialisasi untuk menambah keterampilan kepada ibu-ibu GAPOKTAN untuk mengolah pisang menjadi camilan kemplang dan emping. Diharapkan masyarakat Dusun Babatan RT 001 RW 004 melalui adanya kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat terus meningkatkan ide-ide inovasi untuk mengelolah potensi yang ada di sekitar.

KESIMPULAN

Berdasarkan pengamatan, pelaksanaan, dan hasil kegiatan program pengabdian masyarakat dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat di Kelurahan Sumberjoterlaksana dengan baik. Masyarakat memiliki kemampuan dalam melakukan diversifikasi pisang, terlihat dari suksesnya pembuatan produk olahan pisang yang berupa emping dan kemplang. Program Kerja yang diberikan dapat diterima dengan masyarakat hal ini terbukti dari antusias masyarakat dalam mengikuti setiap kegiatan dari awal sampai akhir yaitu proses pemasaran. Melalui adanya program yaitu

kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan masyarakat Sumberjo mampu mengembangkan ide-ide inovasi untuk mengelola potensi yang ada di wilayah tersebut

DAFTAR PUSTAKA

- Aprilyanti, S. (2017). Pengaruh Usia dan Masa Kerja Terhadap Produktivitas Kerja (Studi Kasus: PT. OASIS Water International Cabang Palembang). *Jurnal Sistem Dan Manajemen Industri*, 1(2), 68. <https://doi.org/10.30656/jsmi.v1i2.413>
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Jombang. (2019). *Kecamatan Wonosalam dalam Angka*.
<https://jombangkab.bps.go.id/publication/2019/09/26/552dbec1c3d66272366fa01e/kecamatan-wonosalam-dalam-angka-2019>
- Farid, A., Pratiwi, A., & Fitri, A. D. A. (2019). Hubungan Karakteristik Petani Terhadap Persepsi Penerapan K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja) pada Petani Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang Provinsi Jawa Timur. *Sosiologi Pekelurahanan*, 3, 152---158.
- Hapsari, D. P., Maulita, D., & Umdiana, N. (2019). Peningkatan Ekonomi Rumah Tangga Dengan Pengolahan Pisang. *Kaibon Abhinaya : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 78. <https://doi.org/10.30656/ka.v1i2.1586>
- Hidayati, S. A., Wahyulina, S., & Suryani, E. (2019). Pemanfaatan Hasil Perkebunan (Pisang) Menjadi Produk Olahan (Permen Jelly) Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Di Kelurahan Tetebatu Selatan Kecamatan Sikur Lombok Timur. *PPM LPPM UNRAM 2019*.
- Indah, Y., & Bastari, A. (2021). Peningkatan Pendapatan Keluarga Melalui Diversifikasi Olahan Pisang di Masa Pandemi Covid 19. *Jurnal.Umb.Ac.Id*, 1, 38–48.
<http://jurnal.umb.ac.id/index.php/JAMS/article/view/2680/0%0Ahttp://jurnal.umb.ac.id/index.php/JAMS/article/download/2680/1582>
- Paramita, P. D., & Zulaidah, A. (2021). Program Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Pisang Di Kelurahan Rowosari Kecamatan Tembalang Kota Semarang Sebagai Upaya Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Setempat. *Majalah Ilmiah Inspiratif*, 7(13), 205–217.
- Qurniati, R., Duryati, D., Prasetya, H., & Hartati, F. (2020). Olahan Pisang sebagai Penunjang Ekonomi Masyarakat di Sekitar Gunung Rajabasa Lampung. *J-ABDIPAMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 4(2), 117. <https://doi.org/10.30734/j-abdipamas.v4i2.1217>

- Setiyoko, A., & Astuti, T. D. (2019). Pengembangan dan Diversifikasi Olahan Pisang Raja Bandung Sebagai Kuliner Unggulan. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*, 6(3), 138–142. <https://doi.org/10.32699/ppkm.v6i3.745>
- Syarifuddin, A., Dirpan, A., & Rukka, R. M. (2020). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Talabangi Melalui Kegiatan Diversifikasi Pangan Olahan Berbasis Pisang. 5(2), 227–237.