

Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Buah Pisang Menjadi Cookies di Kelurahan Wawonggole Kabupaten Konawe

Community Economic Empowerment Through Training On Processing Banana Fruit Into Cookies In Wawonggole District, Konawe District

Leni Saleh, Endang Sumiratin, Mursal Junus, Aryana, Sebriani, Sinta Dewi

^{1,2,3}Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lakidende, Indonesia

⁴⁵⁶Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lakidende, indonesia

Alamat: Sultan Hasanuddin, No. 234, Wawotobi, Lalosabila, Unaaha, Kabupaten Konawe, Sulawesi Tenggara 93461, Indonesia

Email korespondensi : salehleni8@gmail.com

Article History:

Received: Juni 20, 2024;

Revised: Juni 30, 2024;

Accepted: Juli 16, 2024;

Published: Juli 17, 2024;

Keywords: Empowerment, Processing, Banana.

Abstract: The aim of holding this PKM activity is to make processed bananas into Banana Sticks and Banana Chocolatos for the women of RT 001 Wawonggole Village, Unaaha District. The selected participants were 15 people. The community service activities carried out in Wawonggole Village for the women of RT 001 went well, the participants were enthusiastic in taking part in the training activities. Through this training activity, the women of RT 001 came to understand and be able to make processed agricultural products, especially bananas, into Banana Sticks and Banana Chocolatos, the ingredients of which are easy to obtain and the manufacturing process is easy. Community service activities in Wawonggole Village received a positive response, of course this can be followed up at a later time

ABSTRAK. Tujuan diadakannya kegiatan PKM ini, untuk membuat olahan pisang menjadi Stik Banana dan Banana Chocolatos pada ibu-ibu RT 001 Kelurahan Wawonggole Kecamatan Unaaha. Peserta yang dipilih berjumlah 15 orang. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Kelurahan Wawonggole untuk ibu-ibu RT 001 berjalan dengan baik, peserta antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan. Melalui kegiatan pelatihan ini ibu-ibu RT 001 menjadi mengerti dan dapat membuat hasil olahan produk pertanian khususnya pisang menjadi Stik Banana dan Banana Chocolatos yang bahannya mudah didapat dan proses pembuatannya mudah. Kegiatan pengabdian di Kelurahan Wawonggole, mendapat respon yang positif, tentunya hal ini bisa ditindaklanjuti pada waktu berikutnya.

Kata Kunci : Pemberdayaan, Pengolahan, Pisang.

1. PENDAHULUAN

Komoditas pisang merupakan tanaman yang mudah dibudidayakan baik di lahan 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. (Arifka 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 batangan, pisang kapok, pisang raja, pisang tanduk, pisang badak, pisang mas,

* Leni Saleh, salehleni8@gmail.com

pisang susu, pisang Cavendish grand nain dan masih banyak lagi jenis pisang lainnya yang memiliki rasa bentuk dan sifat yang berbeda-beda (Cendawati, 2018). Salah satu kelurahan di kota Unaaha yang memiliki komoditas pisang adalah Kelurahan Wawonggole Kecamatan Unaaha. Kelurahan ini memiliki komoditas pisang yang ditanam hampir dipekarangan rumah warganya. Pisang-pisang ini kebanyakan tidak diolah namun dijual mentah, walaupun diolah hanya sebatas dijadikan pisang goreng dan kolak.

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).

Pemanfaatan buah pisang selama ini belum optimal masih sebatas sebagai buah konsumsi dan olahan tradisional. Beragam jenis makanan ringan dari pisang yang relatif populer antara lain, keripik pisang, pisang sale, pisang molen dan lain-lain. Hal yang perlu diantisipasi adalah lonjakan produksi pada saat panen raya disentra-sentra penghasil pisang sedangkan serapan pasar yang tidak berimbang berakibat banyak hasil buah pisang dijual dengan harga yang relatif murah. Buah pisang berpeluang untuk dikembangkan menjadi produk olahan yang tahan lama (Silfia, 2012).

Buah pisang dapat diolah menjadi kue kering atau cookies. Cookies atau kue kering merupakan makanan yang banyak digemari oleh masyarakat Cookies merupakan salah satu produk yang tahan lama. Cookies dapat disimpan untuk jangka waktu yang lama berkisar antara 3-6 bulan. Secara umum, karakteristik cookies adalah berstruktur renyah, rapuh, kering, berwarna kuning kecoklatan atau sesuai warna bahan yang digunakan, beraroma harum khas, serta terasa lezat, gurih dan manis. Prinsip pembuatan cookies adalah dibuat dari adonan tepung, telur, lemak, dan gula dicetak dan dibakar. Dua bagian utama dari proses pembuatan cookies adalah pembuatan adonan dan pembakaran (Adikhairani, 2012).

Olahan pisang yang bervariasi dapat merubah selera masyarakat maka dari itu perlunya varian dalam pengolahan pisang agar penjualan masyarakat lebih tinggi. Dengan demikian Kegiatan pelatihan dan pendampingan usaha aneka olahan pisang merupakan sebuah upaya dalam rangka meningkatkan nilai jual produk lokal yang akan berdampak secara langsung kepada pendapatan masyarakat.

Banyaknya tanaman pisang yang tumbuh di Kelurahan Wawonggole menjadi alasan kuat untuk menciptakan sebuah inovasi tentang pengolahan buah pisang menjadi olah produk

pangan praktis dan ekonomis yang diminati masyarakat dari berbagai usia. Berdasarkan hasil survei tim di Kelurahan Wawonggole, terdapat potensi asset pertanian yang dapat dikembangkan diantaranya adalah Tanaman Pisang. Tanaman yang tidak memiliki musim ini banyak tumbuh di lingkungan kelurahan Wawonggole, oleh karena itu tujuan kegiatan PKM ini adalah memberdayakan usaha ekonomi masyarakat khususnya ibu-ibu RT 001 melalui pelatihan pengolahan buah pisang menjadi cookies di Kelurahan Wawonggole Kecamatan Unaaha Kabupaten Konawe.

2. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Lokasi dan Sasaran Program

Lokasi pengabdian kepada masyarakat adalah di Kelurahan Wawonggole Kecamatan Unaaha, Kabupaten Konawe, dengan kelompok sasaran program adalah ibu-ibu rumah tangga RT 001 Kelurahan Wawonggole.

Waktu Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan telah dilakukan pada tanggal 04 Juli 2024. Kegiatan dilakukan di rumah Ibu Rawia, Ibu Ketua RT 001 Kelurahan Wawonggole, Kabupaten Konawe dengan mengundang ibu-ibu yang ada di RT 001. Kegiatan dilaksanakan dalam dua sesi, yaitu sesi pertama penyampaian materi mengenai potensi diversifikasi olahan pisang, dan tata cara pengolahan pisang menjadi Stik Banana dan Banana Chocolatos. Sesi kedua kegiatan adalah praktik membuat Stik Banana dan Banana Chocolatos. Hasil akhir kegiatan adalah berupa produk olahan pisang yaitu Stik Banana dan Banana Chocolatos.

Bahan dan Alat

Bahan-bahan yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan adalah buah pisang kepok, tepung terigu, maizena, chocolatos, wijen, telur, gula pasir, garam, susu kental manis, vanilla, minyak goreng dan bahan-bahan pendukung pembuatan produk. Alat-alat yang digunakan adalah penggiling adonan, dan alat-alat masak.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian ini dilakukan dalam tiga tahap, yaitu sebagai berikut:

1. Tahap persiapan

Pada tahap ini dilakukan koordinasi antara mitra program, yaitu tim pengabdian kepada masyarakat Universitas Lakindende dalam mempersiapkan pelatihan yang meliputi persiapan peserta pelatihan, waktu dan tempat pelatihan yang akan diadakan di Rumah Ibu ketua RT 001

Kelurahan Wawonggole yang berada di RT 001, dan peralatan yang akan digunakan dalam pelatihan.

2. Tahap pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan ini diawali dengan pembuatan modul pelatihan untuk dibagikan kepada peserta pelatihan. Kegiatan pelatihan meliputi: 1) Penyampaian materi dan diskusi, peserta diberikan modul sebagai panduan dalam membuat Stik Banana dan Banana Chocolatos; dan 2) Praktik mengolah buah pisang menjadi Stik Banana dan Banana Chocolatos.

3. Tahap pengumpulan data

Metode pengumpulan data pada kegiatan ini dilakukan melalui metode survey menggunakan kuesioner dan wawancara langsung dengan peserta. Peserta diminta mengisi kuesioner sebelum dan setelah kegiatan dilaksanakan. Kuesioner berisi beberapa pertanyaan untuk mengecek dampak kegiatan terhadap ibu-ibu rumah tangga yang dilibatkan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah terciptanya produk olahan pisang menjadi Stik Banana dan Banana Chocolatos yang dapat membantu masyarakat Kelurahan Wawonggole khususnya Ibu-ibu RT 001 dalam melakukan pengembangan produk olahan pisang sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Program pengembangan olahan pangan di Kelurahan Wawonggole Kecamatan Unaaha Kabupaten Konawe dinilai berjalan dengan baik. Pada saat praktek membuat aneka olahan pisang ibu-ibu rumah tangga sangatlah antusias, sehingga proses pelatihan membuat aneka olahan pisang berjalan dengan baik dan menghasilkan produk jadi berupa Stik Banana dan Banana Chocolatos yang keduanya menggunakan olahan pisang serta diharapkan akan berkembang berbagai macam varian olahan pisang yang lainnya.



Gambar 1. Pembukaan kegiatan PKM.



Gambar 2. Penyampaian Materi

PKM.

Adapun kegiatan ini dilakukan pada hari Kamis tanggal 04 Juli pada pukul 09.00 sampai dengan pukul 12.00 siang dengan jumlah peserta sebanyak 15 orang. Dengan adanya kegiatan ini, melibatkan ibu-ibu RT 001 Kelurahan Wawonggole dan melakukan proses pengembangan produk olahan pisang menjadi Stik Banana dan Banana Chocolatos. Hasil pelaksanaan kegiatan ini adalah terbentuknya ibu-ibu yang terampil dalam mengolah pisang menjadi produk olahan yang memiliki keunikan tersendiri yang belum pernah dibuat di tempat tersebut sehingga memiliki daya jual yang lebih.



Gambar 3. Pengolahan Banana Chocolatos.



Gambar 4. Pengolahan Stik Banana.



Gambar 5. Produk Stik Banana.



Gambar 6. Produk Banana chocolatos.

Peserta kegiatan PKM sangat antusias dalam melaksanakan program. Hasil yang diperoleh yakni terciptanya produk olahan pisang berupa Stik Banana dan Banana Chocolatos. Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dijelaskan, bahwa kegiatan pengabdian ini mendapat respon yang positif dari para peserta dalam hal ini ibu-ibu RT 001, dimana para peserta sangat antusias mengikuti kegiatan, dan hasil jadi produk juga

sangat baik, sehingga peserta sangat senang. Peserta selama ini kurang mengetahui bahwa buah pisang dapat didiversifikasi atau dapat diolah menjadi olahan Stik Banana dan Banana Chokolatos, dimana pembuatannya juga cukup mudah dan ekonomis

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Kelurahan Wawonggole untuk ibu-ibu RT 001 berjalan dengan baik, peserta antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan. Melalui kegiatan pelatihan ini ibu-ibu RT 001 menjadi mengerti dan dapat membuat hasil olahan produk pertanian khususnya pisang menjadi Stik Banana dan Banana Chokolatos yang bahannya mudah didapat dan proses pembuatannya mudah. Kegiatan pengabdian di Kelurahan Wawonggole, mendapat respon yang positif, tentunya hal ini bisa ditindaklanjuti pada waktu berikutnya, dengan bidang-bidang yang lain misalnya pengolahan minuman dari buah-buahan, dan lain sebagainya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih disampaikan kepada Ibu Ketua RT 001 Kelurahan Wawonggole dan Ibu-ibu RT 001 sebagai peserta kegiatan PKM yang telah mendukung dan telah bersedia turut serta meluangkan waktunya sebagai partisipan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat. Sehingga kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Adikhairani. 2012. *Pemanfaatan limbah nangka (biji: artocarpus hete rophyllus, lmk dan dami nangka) untuk pembuatan berbagai jenis pangan dalam rangka penganeekaragaman penyediaan pangan*. Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan, vol.14, no.1, 8–15.
- Arifki, H. H., dan Barliana, M. I. 2018. *Karakteristik dan Manfaat Tumbuhan Pisang Di Indonesia*. Review Artikel. Farmaka.
- Cendawati. 2018. *Kue Kering Favorit Tampilan Baru*. Jakarta: Gramedia.
- Silfia, Sifia. 2012. *Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Terhadap Mutu Kue Kering*. Jurnal Litbang Industri Vol.2, No.1: hal. 43.
- Sundari, D dan Komari. 2010. *Formulasi Selai Pisang Raja Bulu dengan Tempe dan Daya Simpannya*. Vol.33, No.1 : hal. 93-101.
- Werdiningsih, W. 2008. *Kajian Perubahan Mutu Pisang Raja Bulu Selama Proses Penyimpanan dan Pemeramam*. Tesis. Program Pascasarjana Institut pertanian Bogor. Bogor.