



---

Volume 1 Nomor 1 (2020) ISSN Online : 2716-4225

---

## **OLAHAN PISANG SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN NILAI JUAL PISANG DAN PENDAPATAN MASYARAKAT**

<sup>1</sup>Andi Sadapotto,<sup>2</sup>Hasan Hasan

<sup>1</sup>Dosen Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

<sup>2</sup>Dosen Universitas Muhammadiyah Enrekang

Email: [achank.hasan80@gmail.com](mailto:achank.hasan80@gmail.com)

### **ABSTRAK**

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. Untuk mencapai tujuan tersebut pelatihan ini menggunakan metode pelatihan dan pendampingan pengembangan usaha. Hasil yang diperoleh adalah masyarakat menjadi sadar akan potensi ekonomi yang ada di lingkungan sekitarnya. Masyarakat memiliki keahlian dalam pengolahan pisang menjadi aneka jenis makanan, dan secara perlahan namun pasti pendapatan masyarakat desa menjadi terus meningkat yang awalnya mereka hanya mengandalkan pendapatan dari hasil pertanian kini mendapatkan tambahan dari hasil keterampilan.

Kata kunci: pisang olahan, nilai jual pisang, pendapatan masyarakat

### **ABSTRACT**

*Training activities and business assistance of various banana preparations is an effort in order to increase the selling value of local products that will impact directly to the community's income. To achieve these objectives, this training uses training methods and business development assistance. The result is that people become aware of the economic potential that exists in their surroundings. The community has expertise in banana processing into various types of food, and slowly but surely the income of the villagers continues to increase, which initially relies only on agricultural income now getting additional results from skills.*

**Keywords:** *processed banana, banana selling value, community income*

## **PENDAHULUAN**

Tanaman pisang merupakan tanaman yang cocok pada berbagai kondisi daerah, baik di daerah tropis maupun sub tropis tanaman tersebut dapat tumbuh dengan subur. Tumbuhan pisang pada umumnya menyukai daerah alam terbuka yang cukup sinar matahari, cocok tumbuh didataran rendah sampai pada ketinggian 1000 meter lebih diatas permukaan laut. Pisang merupakan tumbuhan yang tidak memiliki batang sejati, batang pohonnya terbentuk dari perkembangan dan pertumbuhan pelepah-pelepah yang mengelilingi poros lunak panjang. Batang pisang yang sebenarnya terdapat pada bonggol yang tersembunyi di dalam tanah Pisang mempunyai kandungan gizi sangat baik, antara lain menyediakan energi cukup tinggi dibandingkan dengan buah-buahan lain. Pisang kaya mineral seperti kalium, magnesium, fosfor, besi, dan kalsium. Pisang juga mengandung vitamin, yaitu C, B kompleks, B6, dan serotonin yang aktif sebagai neurotransmitter dalam kelancaran fungsi otak. Nilai energi pisang sekitar 136 kalori untuk setiap 100 gram, yang secara keseluruhan berasal dari karbohidrat. Nilai energi pisang dua kali lipat lebih tinggi daripada apel. Apel dengan berat sama (100 gram) hanya mengandung 54 kalori. Buah Pisang mengandung tiga jenis gula alami, yaitu *sukrosa*, *fruktosa* dan *glukosa* yang dikombinasikan dengan FIBER, pisang juga

memberikan tambahan sokongan energi yang langsung cukup banyak. Penelitian telah membuktikan bahwa dengan hanya dua buah pisang mendukung energi yang cukup untuk kuat selama 90 menit.

Proses penyediaan energy yang singkat tersebut telah menjadikan pisang sebagai asupan karbohidrat utama para altlet. Selain menghasilkan energy yang tinggi kandungan pisang juga dapat menjaga tubuh agar selalu fit. Orang yang mengkonsumsi pisang kecenderungannya akan lebih bugar dan beraktivitas dengan semangat. Kandungan pisang yang memiliki banyak manfaat ternyata tidak berdampak langsung kepada tingginya nilai ekonomi buah tersebut. Seperti yang diilustrasikan di atas nilai jual pisang di petani sangat rendah. Para petani pada umumnya tidak memiliki jiwa *entrepreneur* sehingga mereka kebanyakan menjual langsung hasil tanamannya walaupun dengan nilai yang rendah. Hasil analisa tersebut menjelaskan bahwa selain membutuhkan keterampilan dalam mengolah pisang, para petani juga membutuhkan penjelasan dan pengembangan nilai-nilai kewirausahaan.

Wirausaha merupakan istilah yang diterjemahkan dari kata *entrepreneur*. Dalam Bahasa Indonesia , pada awalnya dikenal istilah wiraswasta yang mempunyai arti berdiri di atas kekuatan sendiri. Istilah tersebut kemudian berkembang menjadi wirausaha, dan *entrepreneurship* diterjemahkan menjadi kewirausahaan (Muhandri, 2005). Dari segi historis, kewirausahaan semula hanya seputar kalangan dunia usaha saja. Kewirausahaan dapat dianalogkan dengan orang yang berusaha, mempunyai pabrik, berdagang dan menjalankan aktivitas ekonomi lainnya. Pada masa selanjutnya, pembahasan tentang kewirausahaan semakin luas, tidak hanya berlaku dikalangan dunia usaha saja tetapi yang terjadi di lingkungan organisasi-organisasi non usaha maupun organisasi pemerintah.

Mencermati berbagai kondisi dan tinjauan teori di atas program pelatihan dan pendampingan dalam rangka meningkatkan nilai ekonomi pisang sangat relevan dilaksanakan di tengah masyarakat.. Melalui kegiatan ini diharapkan potensi lokal yang belum teroptimalkan menjadi lebih optimal, dan berdampak kepada

meningkatnya kesejahteraan petani. Program pengabdian yang dilaksanakan meliputi proses pengolahan aneka macam makanan dari bahan baku pisang seperti keripik pisang dengan aneka macam rasa seperti rasa kopi, rasa keju, rasa coklat, rasa bawang. Beberapa aneka olahan tersebut ada yang sudah familiar di masyarakat yaitu keripik pisang, namun keripik yang dibuat masyarakat pada umumnya berasa tawar dan manis. Sementara itu aneka olahan lainnya masih asing. Misal dalam pembuatan sirop pisang, pembuatan sirop pisang dilakukan dengan cara fermentasi dari pisang yang sudah sangat matang. Sebagian masyarakat berpikiran pisang yang sudah matang tidak menarik dan umumnya dibuang, padahal masih bisa dimanfaatkan menjadi sirop pisang.

Sebagai upaya untuk meningkatkan kualitas produk, program pelatihan aneka olahan pisang menerapkan teknologi yang berbasis higienitas dan menarik. Higienitas dilakukan dengan cara mulai dari penyiapan bahan, pemrosesan bahan menjadi makanan hingga pengemasan dilakukan secara teratur dan bersih. Setelah proses produksi, hasil olahan untuk selanjutnya dikemas dengan menggunakan plastic transparan yang sudah diberikan label. Pengepresan plastic pembungkus dilakukan dengan mesin siller. Produk yang sudah dikemas akhirnya akan memiliki beberapa keunggulan yaitu rasa yang enak, kemasan yang higienis dan menarik, serta variasi hasil olahan yang beragam. Secara umum manfaat kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah: (1) masyarakat memiliki pemahaman dan pengetahuan tentang cara pengolahan pisang menjadi aneka macam makanan; (2) meningkatnya nilai jual pisang, serta termanfaatkannya buah pisang yang semula dianggap tidak menarik (BS) menjadi memiliki daya jual; (3) ibu rumah tangga memiliki kegiatan produktif; dan (4) pemerintah desa mendapatkan alternatif program dalam memberdayakan masyarakat.

Kegiatan ini meliputi. Teknik dan metode pembuatan pengolahan keripik pisang diuraikan berikut ini:

## **PEMBAHASAN**

### **A. Resep Pengolahan Keripik Pisang**

Jenis pisang yang digunakan dalam pembuatan keripik pisang sama dengan pisang dalam pembuatan cake dan dodol, namun pisang dalam pembuatan keripik pisang menggunakan pisang yang sudah matang namun belum diperam (pisang mengkal) jadi teksturnya keras sehingga mudah untuk di iris, dan jika digoreng keripik tidak mudah gosong karena kandungan gula dalam pisang masih rendah. Bahannya adalah: pisang 1 sisir; natrium bisulfit 1 gram (diencerkan dengan air sebanyak 1 liter); dan garam secukupnya. Macam-macam bumbu / rasa adalah gula; bawang; kopi; keju; BBQ; dan jagung.

Cara membuatnya adalah: (1) kupas pisang, iris-iris pisang dengan ketebalan 0,5 mm; (2) rendam irisan pisang ke dalam air yang telah di campur Na Bisulfit selama 10 menit, supaya warna pisang tidak berubah (browning); (3) beri sedikit garam supaya menjadi gurih; (4) goreng irisan pisang dalam dalam minyak panas (usahakan keripik terendam minyak) sehingga berwarna kuning keemasan, dan keripik menjadi renyah;

(5) tiriskan dan diinginkan; (6) beri bumbu sesuai dengan selera; (7) sajikan (masukkan dalam toples / plastik supaya keripik tahan lama dan renyah); dan (8) jika disimpan dalam wadah kedap udara, maka keripik bisa tahan hingga 4 bulan.

## **B. Teknik dan Metode Pengemasan**

### *1. Pengemasan dengan Sealer*

Sealer digunakan sebagai alat bantu pengemasan. Keunggulan dari produk ini adalah panasnya dapat diatur sesuai dengan ketebalan plastik, hasil rekatan lebih rapi dan tidak mudah berlubang sehingga produk lebih tahan lama dalam penyimpanan.



## **Gambar 1 Sealer**

### *2. Bahan Kemasan Alumunium Foil*

Digunakan sebagai alat pengemas. Keunggulannya tidak mudah sobek, tidak menyerap sinar matahari sehingga tidak mudah terkontaminasi dengan cahaya dan kedap udara sehingga keripik awet kerenyahannya dan tidak mudah tengik.



**Gambar 2 Bahan Kemasan Alumunium Foil**

### *3. Bahan Kemasan Plastik*

Kadar ketebalan 0,09 mm, plastik lebih tebal dan kaku. Keunggulannya tidak mudah sobek, isi dalam kemasan dapat terlihat sehingga konsumen dapat mengetahui produk, kedap udara sehingga keripik awet kerenyahannya dan tidak mudah tengik.



### **Gambar 3 Bahan Kemasan Plastik**

## **C. HASIL**

### **1. Uji Coba Formula Pengolahan Pisang**

Kegiatan uji coba formula merupakan suatu tahapan pengujian terhadap formula yang akan. Kegiatan ini merupakan uji coba dari formula yang sudah diajukan dalam proposal.

Hasil dari kegiatan ini adalah ditemukannya beberapa langkah praktis dalam mengolah aneka macam makanan dari bahan baku pisang, yang diantaranya adalah pembuatan kripik pisang aneka macam rasa. Setelah dilakukan uji coba laboratorium selanjutnya disusun modul pelatihan, sebagai panduan dalam kegiatan pelatihan olahan pisang. Modul tersebut disusun dengan bahasa yang praktis dengan tujuan mudah dipahami oleh ibu-ibu yang latar belakang pendidikannya rata-rata SD dan SMP.

### **2. Proses Pelaksanaan Sosialisasi Program**

Kegiatan sosialisasi merupakan suatu tahapan kegiatan yang bertujuan untuk menyampaikan maksud dan tujuan pelaksanaan kegiatan. Proses sosialisasi yang dilaksanakan meliputi sosialisasi terhadap perangkat desa. Hasil dari kegiatan ini diperoleh kesepahaman diantara tim pelaksana kegiatan, perangkat desa dan mitra. Setelah diperoleh kesepahaman untuk selanjutnya menyusun agenda kegiatan. Waktu yang disepakati untuk pelaksanaan kegiatan dan proses pendampingan bisa dilaksanak setiap hari sabtu dan minggu. Waktu pelaksanaan dapat dirubah apabila ada permintaan baik dari tim pelaksana maupun dari mitra yang disebabkan adanya kegiatan lain yang sangat penting dan tidak mungkin ditinggalkan.

### **3. Pelatihan Olahan Pisang**

Proses awal kegiatan tersebut tim pelaksana memberikan penjelasan tentang manfaat pengola-han pisang, yang dilanjutkan dengan tahapan-taha-pan pembuatan makanan dari bahan baku pisang. Dalam proses praktek tersebut selalu

diselingi dengan berbagai pertanyaan dan tanggapan dari ibu-ibu peserta pelatihan. Setelah dipandang jelas untuk selanjutnya ibu-ibu mempraktekkan sendiri proses pembuatan aneka macam makanan dari bahan pisang secara bergantian. Jika memperhatikan antusiasme yang sangat tinggi, maka dapat diketahui bahwa ke depan ibu-ibu dapat meneruskan kegiatan pengolahan aneka macam makanan ini menjadi kerajinan rumahan (*home industri*).

Setelah dilaksanakan pelatihan pengolahan aneka macam makanan dari bahan baku pisang untuk selanjutnya melatih ibu-ibu kelompok mitra proses pengemasan produk. Kegiatan pengemasan dilakukan dengan bahan kemasan plastik dan almunium voil dengan bantuan mesin pengepres. Pengemasan dengan bahan plastic memiliki keunggulan dimana makanan dapat dilihat dari luar

sehingga lebih bisa menarik pembeli. Keunggulan bahan kemasan almunium lebih kedap udara dan terhindar dari bahan kimia yang merugikan. Atas dasar hal tersebut dilakukan kombinasi kemasan dengan dua bahan. Bahan plastik digunakan untuk makanan yang bentuk tampilannya menarik seperti keripik, karena untuk menghindari kontak kimiawi.

#### **4. Pendampiangn Pengembangan Usaha**

Penanaman jiwa kewirausahaan merupakan proses pendampingan terhadap mitra, agar tetap memiliki semangat dan jiwa kewirausahaan yang tinggi. Seperti pada umumnya masyarakat Indonesia biasanya menggebu-gebu pada saat awal kegiatan namun untuk selanjutnya semangat tersebut sering merosot. Mengantisipasi hal tersebut diagendakan suatu kegiatan pendampingan dengan misi utama memupuk dan meningkatkan semangat kewirausahaan mitra.

Tahapan tersebut dilaksanakan dengan cara menggandengkan mitra dengan pedagang dan disekitar masyarakat. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memudahkan mitra dalam menyalurkan produk hasil kerajinannya. Dalam proses pendampingan ini telah bermitra dengan toko.

Ruang lingkup penerapan kewirausahaan yang tidak hanya pada dunia usaha saja memberi indikasi bahwa kewirausahaan memiliki nilai umum atau



universal (Priambodo, 2000; Jurini, 2003). Ditinjau dari pengertiannya, kewirausahaan berasal dari kata wirausaha yang sepadan dengan kata wiraswasta. Dari sudut pandang bahasa, kata wiraswasta berasal dari beberapa suku kata, yaitu “wira” yang berarti berani, gagah, teladan; “swa” berarti sendiri; dan “sta” berarti berdiri (Machfoedz dan Machfoedz, 2005). Secara utuh lewiraswastaan mempunyai arti sifat-sifat keberanian, kemampuan dan keteladanan dalam mengambil risiko, yang bersumber pada kemampuan sendiri. Pendapat senada diungkapkan oleh Wiyono (2001) bahwa kata wirausaha merupakan padanan dari istilah “wiraswasta”, yang terdiri dari dua kata yaitu “wira” dan “swasta”. Kata “wira” mempunyai arti utama, gagah, luhur, berani, teladan atau pejuang, sedangkan kata “swasta” mempunyai arti berdiri di atas kaki sendiri. Dengan kata lain wirausaha adalah keberanian untuk mengambil risiko, kreativitas dan keteladanan dalam menangani usaha yang dengan berpijak pada kemaun dan kemampuan sendiri.

Kewirausahaan memperlihatkan satu kondisi seseorang dengan sifat-sifat spesifiknya melakukan sesuatu untuk mencapai hasil yang lebih baik. Sifat-sifat spesifik ini lebih dikenal dengan jiwa dan semangat kewirausahaan seperti, berani, pantang menyerah, ulet, rajin, disiplin dan berbagai sikap mental yang memperlihatkan dorongan dari dalam untuk meraih sesuatu yang lebih baik atau lebih tinggi. Secara lebih definitif, kewirausahaan diartikan sebagai semangat sikap, perilaku dan kemaun seseorang dalam menangani usaha atau kegiatan yang mengarah pada upaya mencari, menciptakan, menerapkan cara kerja, teknologi, dan produk baru dengan meningkatkan efisiensi dalam rangka memberikan pelayanan yang lebih baik dan atau memperoleh keuntungan yang lebih besar (Depkop dan PPK, 1996).

Buah pisang ternyata memiliki banyak manfaat, secara khusus untuk kesehatan dari makanan berbahan dasar pisang diantaranya mengurangi depresi karena pisang mengandung *tryptphan*, sejenis protein yang diatur tubuh menjadi *serotonin*, diketahui dapat membawa efek relax, menambah suasana hati pada umumnya menjadi lebih baik (Tristiyanto, 2009). Vitamin B6 yang terkandung

dapat mengontrol tingkat glukosa darah, sehingga dapat mempengaruhi kondisi tubuh agar lebih baik. Mengatasi anemia Tingginya zat besi pada buah pisang dapat merangsang produksi *hemoglobin* (sel darah merah) dan membantu kasus penyakit anemia. Mengurangi tekanan darah, buah unik tropis ini mengandung zat *potassium* yang cukup tinggi dan rendah garam, membuat tekanan darah menjadi lebih baik. Sebuah perusahaan Makanan dan Obat-obatan di Amerika Serikat mengklaim buah pisang dapat mengurangi risiko dari tekanan darah tinggi dan penyakit stroke. Menghindarkan dari penyakit pencernaan, pisang digunakan sebagai makan diet dalam mencegah gangguan pencernaan, hal ini dikarenakan lembut/ halusnya susunan/tekstur dari buah pisang tersebut. Hanya buah inilah yang dapat secara langsung dimakan tanpa harus mengolahnya terlebih dahulu dan juga menetralsisir kelebihan zat asam.

Selain memperhatikan proses pembuatan dan pengemasan makanan, juga memperhatikan proses pemasaran produk. Secara teoritis tahapan tersebut dinamakan segmentasi pasar. Segmentasi pasar adalah kegiatan membagi-bagi pasar yang bersifat heterogen dari suatu produk ke dalam satuan-satuan pasar (segmen pasar) yang bersifat homogen. Dengan kata lain, segmentasi pasar adalah kegiatan membagi pasar menjadi kelompok pembeli yang terbedakan dengan kebutuhan, karakteristik, atau tingkah laku berbeda yang mungkin membutuhkan produk atau bauran pemasaran terpisah. Tidak ada cara tunggal untuk membuat segmen pasar. Pemasar harus mencoba variabel segmentasi yang berbeda, secara sendiri atau kombinasi untuk mencari cara terbaik untuk memetakan struktur pasar. Terdapat beberapa variabel utama yang sering digunakan untuk menentukan segmentasi pasar, yakni variabel geografik, demografik, psikografik, dan tingkah laku tertentu.

Setelah mengikuti proses pelatihan dan pendampingan masyarakat yang tergabung dalam mitra memiliki cara pandang yang berbeda dari masyarakat pada umumnya. Mereka menjadi berpikiran wirausaha, segala potensi yang dimiliki dikembangkan untuk kegiatan usaha. Berpandangan untuk menghasilkan produk makanan terbaik, mulai dari rasa, kebersihan dan proses pengemasan yang

menarik. Sejauh ini hasil yang sudah dicapai dari kegiatan pelatihan dan pendampingan adalah munculnya kesadaran masyarakat untuk mengembangkan kewirausahaan yang berbasis pada potensi lokal, tumbuhnya rasa kebersamaan untuk berusaha dalam upaya meningkatkan taraf ekonomi masyarakat. Sementara itu beberapa hal yang belum tercapai adalah proses pengembangan pasar dan pengembangan produk. Kendala yang dihadapi diantaranya jalur distribusi yang membutuhkan personel khusus, ibu-ibu yang mayoritas punya tanggungan keluarga tidak bisa memasarkan hasil produknya secara langsung (Muhandri, 2005).

## **SIMPULAN DAN SARAN**

### **Simpulan**

Hasil dari kegiatan ini adalah ditemukannya beberapa langkah praktis dalam mengolah makanan dari bahan baku pisang, yang diantaranya adalah pembuatan kripik pisang aneka macam rasa. Hal ini dapat meningkatkan nilai jual pisang sebagai komoditas utama masyarakat. Kegiatan ini merupakan kegiatan utama dari seuruh agenda proses pelatihan dan pendampingan olahan pisang. Proses awal kegiatan adalah tim pelaksana memberikan penjelasan tentang manfaat pengolahan pisang, yang dilanjutkan dengan tahapan-tahapan pembuatan makanan dari bahan baku pisang yang dalam hal ini adalah olahan keripik pisang. Setelah dijelaskan, selanjutnya ibu-ibu mempraktekkan sendiri proses pembuatan kripik dari bahan pisang secara bergantian.

Setelah dilaksanakan pelatihan pengolahan makanan dari bahan baku pisang untuk selanjutnya dilatih proses pengemasan produk kepada ibu-ibu kelompok mitra. Kegiatan pengemasan dilakukan dengan bahan kemasan plastik dan mesin pengepres. Terdapat perubahan bahan pengemas yang tadinya almunium voil diganti dengan plastik dengan pertimbangan makanan yang dikemas dengan plastik akan lebih menarik karena konsumen dapat melihat langsung bentuk makanan yang disajikan. Penanaman jiwa kewirausahaan merupakan proses pendampingan terhadap mitra, agar tetap memiliki semangat

dan jiwa kewirausahaan yang tinggi. Setelah proses pembimbingan para peserta nampak lebih memahami bagaimana pengembangan usaha dan proses manajemen usaha. Kelemahan yang terlihat adalah adanya ketakutan mengalami kerugian pada saat barang yang diproduksi tidak diminati pembeli.

### **Saran**

Atas dasar kesimpulan yang telah dikemukakan di atas, maka dapat direkomendasikan kepada pemerintah, hendaknya lebih memfokuskan terhadap pengembangan potensi di daerahnya sehingga akan dapat meningkatkan perekonomian warga sekitar. Di samping itu kepala desa hendaknya memberikan kesempatan dan kemudahan kepada warga masyarakat guna mengembangkan potensi dan kreatifitas, serta memberi dorongan spirit maju berprestasi dan berkembang sehingga terjadipeningkatan perekonomian warga masyarakat secara optimal.

## DAFTAR PUSTAKA

- Depkop dan PPK. 1995. *Manajemen Usaha Kecil*. Jakarta: Depkop dan PPK dan Lembaga Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Depkop dan PPK. 1996. *Petunjuk Teknis Gerakan Nasional Memasyarakatkan dan Membudayakan Kewirausahaan*. Jakarta: Balitbang Depkop dan PPK.
- Jurini, K. P. W. 2003. *Menetapkan Segmentasi Pasar*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Dirjen Dikdasmen Depdiknas.
- Machfoedz, M., dan Machfoedz, M. 2005. *Kewirausahaan, Metode, Manajemen, dan Implementasi*. Yogyakarta: BPFE.
- Muhandri, T. 2005. *Strategi Penciptaan Wirausaha (Pengusaha) Kecil Menengah yang Tangguh*, (Online), ([http://tumoutou.net/702\\_05123/tjahja\\_m.html](http://tumoutou.net/702_05123/tjahja_m.html)), diakses 10 Mei 2016.
- Prijambodo. 2000. *Kewirausahaan, Teori dan Penerapannya dalam Dunia Usaha dan Organisasi Pemerintah*. Jakarta: STIA-LAN Press.
- Tristiyanto, E. 2009. *Pisang Sikaya Mineral*, (Online), (<http://eritristiyanto.wordpress.com/2010/03/28/pisang-si-kaya-mineral/>), diakses 28 Maret 2016.
- Wiyono, B. B. 2001. Manajemen Kewirausahaan dalam Pendidikan. *Jurnal Manajemen Pendidikan*, 14(2), 143-153.