

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

**Asep Sunandar, Raden Bambang Sumarsono,  
Djum Djum Noor Benty, Nunung Nurjanah**

Universitas Negeri Malang, Jalan Semarang 5 Malang 65145  
Email: asep.sunandar.fip@um.ac.id

**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

**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:** olahan pisang, nilai jual pisang, pendapatan masyarakat

Pembangunan ekonomi yang tangguh adalah pembangunan ekonomi yang berbasis potensi local, masyarakat menyadari potensi yang dimilikinya dan mereka dapat mengembangkan potensi tersebut hingga menjadi keunggulan lokal. Ekonomi kerakyatan sebagai salah satu teori perbandingan dari teori ekonomi capital menghendaki adanya peran aktif masyarakat dalam pengembangan kegiatan perekonomian yang real (Depkop dan PPK, 1995). Peran aktif tersebut pada akhirnya akan menjadi kekuatan tersendiri sehingga tatanan perekonomian rakyat tahan terhadap terpaan krisis ekonomi global (Depkop dan PPK, 1996). Pembangunan ekonomi berbasis potensi local dilakukan dengan

cara meningkatkan nilai jual produk lokal sehingga mampu meningkatkan pendapatan masyarakat. Upaya ini dilakukan untuk memperkuat dukungan pada program-program reguler penanganan kemiskinan dan penciptaan lapangan kerja. Semakin kuatnya tatanan perekonomian di wilayah pedesaan akan mendorong teratasinya berbagai permasalahan social, seperti tingginya angka urbanisasi, angka kemiskinan dan rendahnya tingkat pendidikan masyarakat.

Desa Kaumrejo Kecamatan Ngantang Kabupaten Malang merupakan sebuah desa yang memiliki beragam potensi local. Terkhusus di dusun Selokurung, sebuah dusun yang luasnya sekitar 100

hektar. Tanahnya subur dapat ditanami sayuran, kopi, duren dan pisang. Salah satu komoditas yang paling besar di dusun tersebut adalah pisang. Luas lahan pisang kurang lebih mencapai 20 hektar. Dengan hasil perharinya kurang lebih 5 ton. Pisang-pisang ini kebanyakan tidak diolah oleh masyarakat, melainkan dijual mentah kepada pengepul. Pisang-pisang ini dibeli oleh pengepul dengan harga rata-rata Rp. 25.000,00 pertandon. Beberapa jenis pisang yang ada di desa Kaumrejo kebanyakan adalah pisang santan, pisang ijo dan pisang candi. Pisang santan panjangnya kurang lebih 10 cm. Satu tandon biasanya berisi 14 sisir. Sedangkan pisang ijo panjangnya kurang lebih 15 cm, isinya 14 s.d. 16 sisir pertandon. Pisang candi, panjangnya kurang lebih 18 s.d. 20 cm, isinya 14 s.d. 16 sisir pertandon.

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 atlet. 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 Dusun Selokurung Desa Kaumrejo Kecamatan Ngantang Kabupaten Malang. 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. Dodol pisang, sirup pisang, dan cake pisang. 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-ibu PKK Dusun Selo Kurung memiliki kegiatan produktif; dan (4) pemerintah desa mendapatkan alternatif program dalam memberdayakan masyarakat.

## **METODE**

Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Kaumrejo Kecamatan Ngantang Kabupaten Malang. Teknik dan metode pembuatan olahan pisang diuraikan berikut ini:

### **Cake Pisang**

Jenis pisang yang dapat digunakan dalam pembuatan cake, adalah: pisang raja talun; pisang candi / tanduk; pisang kepok; dan pisang santan.

Dalam pembuatan cake pisang yang digunakan adalah pisang yang sudah matang (siap konsumsi) karena pisang yang telah matang rasa, tekstur, aromanya sudah sempurna dan tidak sepat. Jadi jika digunakan dalam pembuatan cake maka rasa pisang lebih menonjol, aroma pisang lebih beraroma dan tekstur pisang yang matang lebih mudah di hancurkan.

Bahannya adalah: telur 3 butir; gula 80 gram; quick 0,5 sdt; ovalet 0,5 sdt; tep terigu (prot. sedang) 80 gram; maizena 10 gram; susu full cream 10 gram; pisang (matang siap konsumsi) 3 buah; dan margarine 80 gram. Cara membuatnya adalah: (1) siapkan loyang ukuran 20 cm x 10 cm, olesi dengan margarine, dan dan taburi dengan tepung terigu; (2) ayak tepung, maizena dan susu full cream, dan campur menjadi satu; (3) haluskan pisang menggunakan garpu atau remas-remas hingga pisang hancur; (4) panaskan margarine hingga meleleh; (5) mixer telur, gula, quick dan ovalet hingga mengembang (buah berwarna putih dan halus); (6) masukkan pisang ke dalam adonan yang sedang di mixer; (7) masukkan tepung terigu, dan aduk-aduk hingga tercampur semua; (8) masukkan margarine cair; (9) panaskan oven; (10) masukkan adonan ke dalam cetakan; (11) oven dengan suhu 180 derajat selama 15 menit; (12) keluarkan cake dari cetakan dan diinginkan; dan (13) potong cake sesuai selera dan sajikan (cake dapat disimpan selama 2 minggu dalam kemasan yang tertutup rapat).

### **Resep Pengolahan Dodol Pisang**

Jenis dan kriteria pisang yang digunakan sama dengan cake pisang. Bahannya adalah: kelapa 4 butir (4 liter santan kental); gula merah 1 kg (disisir); gula pasir 400 gram; tepung ketan 500 gram (diencerkan); dan pisang 40 buah. Cara membuatnya adalah: (1) masak santan hingga mengental dan berminyak; (2) masukkan gula merah dan gula pasir, masak hingga santan sedikit mengeluarkan minyak; (3) masukkan pisang dan tepung ketan yang terlebih dahulu dicairkan dengan sedikit air, aduk-aduk hingga adonan tercampur rata; (4) masak dodol selama 4 jam, hingga adonan menjadi liat; (5) cetak dalam wadah dan biarkan hingga dingin; dan (6) potong-potong, bungkus dan sajikan (dodol dapat disimpan selama 2 minggu).

## 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.

## Resep Pengolahan SIRUP PISANG

Jenis pisang yang digunakan adalah pisang Ambon dan pisang Candi yang masak (siap konsumsi). Karena pisang ambon dan pisang candi memiliki kadar air yang cukup tinggi, sehingga sangat cocok. Cara membuatnya adalah: (1) siapkan toples ukuran besar, saringan kelapa, kain putih untuk penyaring; (2) kupas pisang; (3) iris pisang tipis; (4) susun di atas saringan kelapa, laburi gula pasir; (5) susun lagi irisan pisang taburi lagi dengan gulan pasir, dan seterusnya; dan (6) tutup dengan kain putih biarkan sari pisang menetes kedalam toples hingga menjadi sirup.

## Teknik dan Metode Pengemasan

### *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

## 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

## 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**

## HASIL

### Uji Coba Formula Pengolahan Pisang

Kegiatan uji coba formula merupakan suatu tahapan pengujian terhadap formula yang akan dilatihkan kepada masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan di cafe warna yaitu sebuah laboratorium usaha Jurusan Teknologi Industri Program Studi Tata Boga Universitas Negeri Malang. Proses uji coba ini dibantu oleh dua orang mahasiswa program studi tata boga yaitu Sinta dan Ayu. 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, sirop pisang, dodol pisang, dan chake dari tepung pisang. Setelah dilakukan uji coba laboratorium selanjutnya disusun modul pelatihan, sebagai panduan dalam kegiatan pelatihan aneka macam 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.

### 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 dan sosialisasi terhadap kelompok PKK Selo Kurung sebagai mitra.

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.

### Pelatihan Aneka Olahan Pisang

Kegiatan ini merupakan kegiatan utama dari seluruh agenda proses pelatihan dan pendampingan aneka olahan pisang. Proses pelatihan dilaksanakan di suatu rumah yang disewa sebagai tempat produksi aneka olahan pisang kelompok PKK Selo Kurung. Dalam proses kegiatan tersebut terjadi pembengkakan peserta yang awalnya terdiri dari satu kelompok mitra dengan jumlah anggota 10 orang, bertambah menjadi 22 orang. Dalam kegiatan tersebut tim pelaksana tidak bisa menolak kehadiran ibu-ibu karena hal tersebut merupakan ekspresi dari antusiasme ibu-ibu yang sangat tinggi.

Proses awal kegiatan tersebut tim pelaksana memberikan penjelasan tentang manfaat pengolahan pisang, yang dilanjutkan dengan tahapan-tahapan 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 anekan 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 aluminium 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, sedangkan dodol pisang dikemas dengan aluminium foil, karena untuk menghindari kontak kimiawi.

### **Pendampingan 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 menggandeng mitra dengan pedagang dan pengusaha oleh-oleh khas Kota Batu dan Kota Malang. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memudahkan mitra dalam menyalurkan produk hasil kerajinannya. Dalam proses pendampingan ini telah bermitra dengan toko oleh-oleh.

### **PEMBAHASAN**

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 kemauan 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 aneka macam makanan dari bahan baku pisang, yang

diantaranya adalah pembuatan kripik pisang aneka macam rasa, sirup pisang, dodol pisang dan chake dari tepung pisang. Hal ini dapat meningkatkan nilai jual pisang sebagai komoditas utama masyarakat Kaum Rejo. Kegiatan ini merupakan kegiatan utama dari seuruh agenda proses pelatihan dan pendampingan aneka 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. Setelah dipandang jelas untuk selanjutnya ibu-ibu mempraktekkan sendiri proses pembuatan aneka macam makanan dari bahan pisang secara bergantian.

Setelah dilaksanakan pelatihan pengolahan aneka macam 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 Kepala Desa Kaum Rejo, hendaknya lebih memfokuskan terhadap pengembangan potensi di daerahnya sehingga akan dapat meningkatkan perekonomian warga Desa Kaum Rejo pada umumnya dan Dusun Selokurung pada khususnya. 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 terjadi

peningkatan perekonomian warga masyarakat secara optimal.

Kepada Pemerintah Kabupaten Malang, hendaknya memanfaatkan hasil kegiatan ini sebagai bahan pertimbangan dalam rangka menyelenggarakan berbagai macam program kegiatan pembinaan, pelatihan, serta pengembangan kreativitas warga masyarakat Kabupaten Malang. Dan hendaknya pula memberikan kemudahan bagi warga masyarakat dalam ijin mendirikan usaha baru, dan bila perlu memberikan pinjaman modal usaha. Kepada Universitas Negeri Malang, hasil kegiatan ini dapat dijadikan referensi bagi Universitas Negeri Malang dalam hal ini Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat dalam rangka mengambil kebijakan terkait kemitraan dengan masyarakat.

#### DAFTAR RUJUKAN

- 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.