
Olah Produk Tanaman Pisang Dalam Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Karanglo Kidul Kecamatan Jambon Kabupaten Ponorogo

Processing Banana Plant Products in Economic Improvement of the People of Karanglo Kidul Village, Jambon District, Ponorogo Regency

Muh. Hasyim Asy'ari¹ M. Asip Almadani²

¹² Institut Agama Islam Sunan Giri Ponorogo

* Correspondence e-mail : asipalmadani57@gmail.com

Article history

Submitted: 2023/04/18; Revised: 2023/05/12; Accepted: 2023/05/25

Abstract

Based on the results of the team's survey in Dukuh Tengah, there are potential assets that can be developed, including banana plants. Plants that do not have this season grow a lot in the environment of Dukuh Tengah, therefore in this discussion took the theme with the title "Training on processing food products to increase the Selling Value of banana plants in Dukuh Tengah village of Karanglo Kidul". The process of processing bananas into steamed sponges is very simple, simply by using existing tools and ingredients that are easy to obtain. So we use the demonstration method to carry out training on processing banana steamed sponges in the middle village of Karanglo Kidul Village, so that the people of the middle village can easily understand and practice directly processing bananas into steamed sponges in their homes. By making banana plant assets that are processed into banana steamed sponges that have more selling price value and of course this activity can improve the quality of human resources of the dukuh tengah community who are innovative and creative. Hopefully the team hopes that later, the results of the banana steamed sponge processing training can increase economic results and can increase public insight and knowledge about banana processing innovations so that they have more selling value.

Keywords

Banana Plants, Food Products, Banana Processing



© 2023 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY SA) license, <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>.

1. PENDAHULUAN

Banyaknya tanaman pisang yang tumbuh di Dukuh Tengah menjadi alasan kuat kami untuk menciptakan sebuah inovasi tentang pengolahan buah pisang menjadi olah produk pangan praktis dan ekonomis yang diminati masyarakat dari berbagai usia. Berdasarkan hasil survai tim di Dukuh Tengah, terdapat potensi asset pertanian yang dapat dikembangkan diantaranya adalah Tanaman Pisang. Tanaman yang tidak memiliki musim ini banyak tumbuh di lingkungan Dukuh Tengah, oleh karena itu dalam pembahasan ini mengambil tema dengan judul “ Pelatihan olah Produk pangan untuk meningkatkan Nilai Jual Tanaman pisang Dukuh Tengah desa Karanglo Kidul”.

Proses pengolahan pisang menjadi bolu kukus sangat sederhana, cukup dengan menggunakan alat yang ada dan bahan-bahan yang mudah untuk didapatkan. Sehingga kami menggunakan metode demonstrasi untuk melaksanakan pelatihan pengolahan bolu kukus pisang ini di dukuh Tengah Desa Karanglo Kidul, agar masyarakat dukuh tengah dapat dengan mudah memahami dan mempraktekkan langsung pengolahan pisang menjadi bolu kukus di rumah masing-masing.

Dengan kami menjadikan aset tanaman pisang yang diolah menjadi bolu kukus pisang yang memiliki nilai harga jual lebih dan tentunya kegiatan ini dapat meningkatkan kualitas sumber daya manusia masyarakat dukuh tengah yang inovatif dan kreatif. Kiranya harapan tim nantinya, hasil dari pelatihan pengolahan bolu kukus pisang dapat menambah hasil perekonomian dan dapat meningkatkan wawasan serta pengetahuan masyarakat tentang inovasi pengolahan buah pisang agar memiliki nilai jual lebih.

Dalam hal kehidupan sosial, masyarakat lingkungan Dukuh Tengah cukup harmonis rukun dan aktif dalam kegiatan sosial di lingkungan, seperti keterlibatan warga yang aktif bergotong royong membantu warga lain yang mendirikan atau memperbaiki rumah, mengikuti kegiatan rutin yasinan dan tahlilan yang diselenggarakan warga secara bergantian waktu dan tempat yang bergilir, juga dapat dilihat dari berbagai kelompok yang dibentuk warga misalnya kelompok arisan atau Karang Taruna.

Jika dilihat dari segi ekonomi, mayoritas masyarakat lingkungan Dukuh Tengah berada pada tingkat menengah ke bawah. Mata pencaharian mereka adalah sebagai petani dan pedagang. Mereka mengolah tanah dan kebun dengan bercocok tanam, misalnya; Padi, singkong, kacang tanah, buah jeruk, jagung, apotek hidup. Tanaman yang mendominasi di lingkungan ini adalah padi dan pisang.

Selain sebagai petani dan pedagang, masyarakat lingkungan Dukuh Tengah juga

ada yang bermata pencaharian sebagai pengerajin mebel, tukang bangunan dan juga sebagai TKI di luar negeri. Banyak pemuda-pemudi yang bekerja sebagai TKI dan juga merantau ke luar kota karena tuntutan ekonomi.

Kebiasaan yang berkembang di lingkungan Dukuh Tengah masyarakatnya suka bermusyawarah untuk memecahkan masalah-masalah lingkungan, seperti adanya perkumpula arisan warga, kegiatan lingkungan (kerja bakti, peringatan hari besar Islam), dan kegiatan sosial kemasyarakatan lainnya. Kegiatan tersebut bertujuan untuk mempererat hubungan kekeluargaan antar sesama warga masyarakat lingkungan Dukuh Tengah.

Kebiasaan lain yang berkembang adalah pemuda-pemudi yang telah lulus sekolah dan yang telah menikah lebih memilih bekerja atau menetap di luar daerah dari pada bekerja atau tinggal di wilayahnya sendiri untuk mengolah sumber daya alam yang ada. Hal inilah yang menjadi alasan untuk menyambung perekonomian keluarga.

Mayoritas masyarakat lingkungan Dukuh Tengah beragama Islam. Kegiatan keagamaan di lingkungan Dukuh Tengah sudah cukup baik, dibuktikan dengan adanya jama'ah yasin dan tahlil, baik untuk ibu-ibu atau bapak-bapak serta ada jama'ah dzikrul ghofilin. Antusiasme warga dan pemuda sangat lah baik sebagai calon penerus yang akan melestarika sekaligus mengembangkan kegiatan rutinan yang diadakan oleh warga Desa karanglo Kidul. Dalam pelaksanaan dilaukab bergiliran dari Mshola satu kemushola yang lain yang berada di Desa Kranglo Kidul.

Di lingkungan Dukuh Tengah Desa Karanglo Kidul terdapat pula kelompok warga Muslimat yang beranggotakan ibu-ibu dari Desa Kranglo Kidul yang mengadakan pengajian rutinan setiap hari Ahad Pon guna meningkatkan pengetahuan agama dan persatuan warga Muslimat khususnya dan umumnya bagi masyarakat lingkungan dukuh Tengah tersebut. Di lingkungan dukuh Tengah ini juga terdapat TPA dan MADIN. TPA dan MADIN bertempat di masjid Khoirul Huda yang ada di lingkungan Dukuh Tengah. Santrinya pun berasal dari anak-anak yang ada di sekitar lingkungan tersebut dan sekitarnya.

Potensi yang dimiliki oleh Dukuh Tengah Desa Karanglo Kidul Kecamatan Jambon sangatlah melimpah dan bervariasi, seperti yang telah dijelaskan diatas, bahwa tidak hanya di sektor pendidikan, pertanian dan peternakan tetapi Dukuh Tengah memiliki banyak nilai potensi pada aset yang dimilikinya meliputi aset individu/kelompok hingga aset perekonomian yang sangat berpotensi sehingga kami harus berfikir dalam menentukan aset mana yang harus dikembangkan dan diprioritaskan.

Berikut ini pemaparan potensi dukuh yang dimiliki Dukuh Tengah:

Aset Pendidikan	Aset Keagamaan
MTsN SDN TK PAUD TPQ MADIN	Masjid Musholla Habsyi Jama'ah Yasin Putra/i Jama'ah Dzikrul Ghofilin
Aset Pertanian	Aset Budaya
Sawah Kebun Ladang	Reog Komunitas Republik Onthel
Aset Organisasi	Aset Ekonomi
Ranting NU Fatayat Muslimat Ansor dan Banser IPNU-IPPNU Karang Taruna Orteja	Toko/Kios UKM/Home Industri Meuble Produksi Batu Bata
Aset wisata	
Bukit Samboja	

Tabel 1. Daftar Aset

2. METODE

Metode yang digunakan pada pelatihan pembuatan bolu kukus pisang di dukuh Tengah adalah metode demonstrasi, dimana dalam pelatihan tersebut

tim memilih bahan-bahan dan tata cara pembuatannya yang sederhana dan mudah.

Metode pelaksanaan pengolahan bolu kukus pisang dengan cara manual dan peralatan yang sederhana. Dengan menggunakan metode demonstrasi, tim memeragakan dan menunjukkan proses pengolahan, dan bahan-bahan bolu kukus pisang kepada masyarakat yang hadir dalam pelatihan bolu kukus pisang tersebut.

Metode demonstrasi adalah metode panyajian materi dengan memeragakan dan menunjukkan kepada tetang suatu proses, situasi atau benda tertentu, baik sebenarnya atau hanya sekedar tiruan. Terlepas dari metode penyajian tidak terlepas dari penjelasan.

Menurut Drajat metode demonstrasi merupakan metode yang menggunakan peragaan untuk memperjelas atau pengertian atau untuk memperlihatkan bagaimana melakukan sesuatu kepada orang lain. Demonstrasi merupakan metode yang efektif, karena peserta lain dapat mengetahui secara langsung penerapan materi yang disampaikan tersebut dalam kehidupan sehari-hari.

Jadi, dari beberapa pendapat para ahli diatas bahwasanya penggunaan metode demonstrasi dalam pelatihan pengolahan pisang menjadi bolu kukus pisang ini ialah tim memeragakan dan menunjukkan kepada masyarakat dukuh tengah tentang proses sederhana pengolahan bolu kukus pisang tersebut. Dengan begitu masyarakat dapat mengetahui secara langsung penerapan dan pengolahan bolu kukus pisang dari mulai bahan-bahan dan tata caranya yang telah disampaikan oleh tim.

Langkah-Langkah Penggunaan Metode Demonstrasi dalam Pengolahan Bolu Kukus Pisang. Adapun langkah-langkah penggunaan metode demonstrasi dalam pengolahan bolu kukus pisang adalah:

1. Memulai dengan bahasa dan sapa yang baik dan menarik
2. Menciptakan suasana yang menyejukkan
3. menghindari suasana yang menegangkan
4. Memberi kesempatan kepada hadirin untuk bertanya

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Perencanaan

Sebelum kami melaksanakan pelatihan pembuatan Bolu Pisang, kami mengadakan penggalian informasi tentang potensi aset hasil pertanian yang

ada di ada Dukuh Tengah. Setelah kami mendapatkan informasi dari Ibu Paikem, salah satu tokoh wanita di dukuh tengah, bahwasanya Di dukuh Tengah mayoritas masyarakatnya memiliki tanaman pisang di pekarangan rumah. Dari situlah kami mengambil tema Pembuatan Bolu Pisang, Diharapkan semoga dengan kegiatan pelatihan yang kami adakan sedikit membantu meningkatkan pendapatan keluarga dan bisa dikembangkan sebagai usaha kecil-kecilan dilingkungan Dukuh Tengah.

Sebelum kami mengadakan pelatihan, kami merencanakan dan mempersiapkan bahan-bahan yang akan dipakai untuk mengolah pisang menjadi bolu kukus pisang. Bahan-bahan serta peralatan yang digunakan tentunya sederhana dan mudah untuk didapatkan.

2. Pelaksanaan

Bolu atau biasa disebut kue bolu dari bahasa portugis *Bolo*, adalah kue berbahan dasar tepung (umumnya tepung terigu), gula dan telur. Kue bolu umumnya dimatangkan dengan cara dipanggang di dalam oven walaupun ada juga bolu yang dikukus seperti bolu kukus pisang ini. Sedangkan bolu kukus pisang adalah kue berbahan dasar pisang dan tepung terigu dengan bahan tambahan lainnya.

berikut bahan-bahan bolu kukus pisang:

1) Bahan-Bahan Bolu Kukus Pisang:

1. 4 buah pisang ambon
2. ½ Sdt vanily
3. 6 sendok tepung terigu segitiga
4. ¼ Sdt baking soda
5. 2 butir telur ayam
6. ½ Sdt garam
7. 6 Sdm minyak sayur
8. Gula pasir secukupnya



Gambar 1. Adonan Bolu Pisang

2) Tata cara pengolahan Bolu kukus pisang

- Kupas kulit pisang kemudian hancurkan bagian dagingnya dengan menggunakan bantuan garpu atau sendok sampai halus. Sisihkan.
- Pecahkan telur dalam wadah lalu kocok merata bersama gula pasir. Sisihkan.
- Tuangkan tepung terigu ke dalam wadah adonan lalu tambahkan dengan kocokan campuran gula dan telur tadi. Aduk-aduk supaya merata.
- Ambil baking soda, vanily bubuk dan minyak sayur lalu tuangkan ke wadah adonan yang berisi campuran tepung terigu, gula dan telur tadi. Aduk kembali sampai campuran bahannya menyatu.
- Setelah itu, tambahkan sekali lagi adonan dengan buah pisang yang sudah dihaluskan dan aduk-aduk sampai merata dan kalis.
- Siapkan Loyang untuk menampung adonan bolu pisang, beri olesan minyak sayur supaya licin lalu tuangkan adonan secara merata.
- Kukus Loyang yang sudah berisi adonan bolu pisang dalam pengukusan dengan api kecil sampai bolunya mengembang dan matang.
- Sebelum diangkat dari pengukusan, tusuk terlebih dahulu dengan garpu untuk mengecek apakah bolu sudah matang atau belum. Jika masih terasa lengket, berarti bolu matang

dan pengukusan masih dilanjutkan sampai bolu benar-benar matang.

- Potong bolu pisang menjadi beberapa bagian, lalu sajikan.

3. Hasil yang dicapai

Dari pelatihan pengolahan bolu kukus pisang yang telah dilaksanakan oleh tim bersama ibu-ibu warga dukuh tengah berjalan dengan lancar sesuai dengan perencanaan dan harapan. Tim berharap dengan adanya pelatihan bolu kukus pisang yang telah dilaksanakan dapat memberikan dampak yang baik bagi perkembangan sumber daya masyarakat serta perekonomian di dukuh tengah.

Selain pemaparan hasil yang sudah dicapai dari pelaksanaan pelatihan diatas, ada juga beberapa faktor penunjang juga penghambat dalam pelaksanaan pelatihan bolu kukus pisang ini diantaranya adalah,

a. Faktor penunjang

- Banyaknya pisang yang tumbuh di pekarangan rumah warga.
- Cara pembuatannya cukup simple dan tidak membutuhkan banyak waktu, tenaga serta peralatan yang rumit atau modern.
- Dapat menjadi peluang usaha untuk ibu-ibu rumah tangga.

b. Faktor pengahambat

- Hampir semua jenis pisang bisa digunakan dalam pembuatan bolu pisang kecuali dua jenis pisang yaitu "*pisang klutuk*" dan "*pisang kepok*".
- Alat-alat yang agak sulit didapat yakni pengocok telur dan Loyang, akan tetapi untuk Loyang dapat diganti dengan wadah yang dapat dikukus.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pelatihan pengolahan bolu kukus pisang yang telah dilaksanakan oleh tim, bahwasanya banyaknya tanaman pisang yang ada di dukuh Tengah dan belum adanya pelatihan pengolahan tentang buah pisang yang dapat dijadikan berbagai olahan jajanan yang kreatif dan inovatif, menjadi alasan kami mengambil tema olah produk pangan ini sebagai laporan hasil pengabdian kami yang berbasis aset potensi yang dimiliki masyarakat dukuh tengah.

Keikutsertaan masyarakat ibu-ibu dukuh tengah sangat antusias dalam mengikuti demonstrasi pelatihan pengolahan bolu kukus pisang yang

dilaksanakan pada hari jum'at tepatnya tanggal 10 Agustus 2018 pukul 14.00 WIB. Meskipun ada beberapa kendala yang dihadapi seperti tidak semua jenis pisang dapat digunakan sebagai bolu kukus pisang, seperti pisang kluthuk dan pisang kepok, namun tanaman pisang yang dimiliki warga dukuh tengah hanya sebagian sedikit yang memiliki pisang kluthuk dan kepok. Begitupun dengan alat-alat yang digunakan ada yang sulit didapat seperti pengocok telur dan Loyang, akan tetapi untuk Loyang dapat diganti dengan wadah yang dapat dikukus, dan pengocok telur dapat diganti dengan garpu atau sejenisnya.

Dari mulai perencanaan hingga pelaksanaan pelatihan pengolahan bolu kukus pisang serta beberapa kendala yang dihadapi, acara yang dilaksanakan berjalan lancar, harapan tim setelah diadakannya pelatihan bolu kukus pisang ini memberi dampak yang baik bagi perkembangan sumber daya manusia dan perekonomian masyarakat dukuh Tengah. Sehingga tanaman pisang memiliki nilai jual yang lebih setelah diolah menjadi produk pangan seperti yang telah dijabarkan sebelumnya.

REFERENSI

- Adriyanto, A.T., Prasetyo, I., & Sari, T.P. (2020). Pemberdayaan Kewirausahaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Berbagai Olahan Pisang Di Kelurahan Panggung Lor. *Jurnal Riptek*, 14 (1): 11-13.
- Andi. Cendawati. (2018). *Kue Kering Favorit Tampilan Baru*. Jakarta: Gramedia.
- Kuniawati, Nining. (2019). "Terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus." *E-Journal Tata Boga* 8 (1): 40-53.
- Anonim. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*.
- Aris P. (2013). Studi Eksperimen Pembuatan Bolu Kering Substitusi Tepung Pisang Ambon. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1): 17-30.
- Asrar, M. dan Ristanti, S.Y. (2021). Pelatihan Pengembangan Biskuit yang Diperkaya Tepung Pisang Tongka Langit dan Ikan Cakalang di Desa Waiheru Kota Ambon. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5 (4): 940-946.
- Asrar, M., & Ety Yuni Ristanti. (2021). Pelatihan Pengembangan Biskuit Yang Diperkaya Tepung Pisang Tongka Langit dan Ikan Cakalang di Desa Waiheru Kota Ambon. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(4): 940-946.
- Cahyono, Bambang. (2016). *Sukses Budi Daya Pisang Di Pekarangan Dan Perkebunan*. Yogyakarta:
- Dwi M dan Jonni SRP. (2018). *Formulasi Muffin Substitusi Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca Linn) dan Susu Kedelai (Glycine max) sebagai Alternatif*

- Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS). *Pontianak Nutrition Journal*, 1(2): 48-51.
- Hapsari, D.P., Maulita, D. & Umdiana, N. (2019). Peningkatan Ekonomi Rumah Tangga Dengan Pengolahan Pisang. *KAIBON Abhinaya: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1 (2): 77-82.
- Huda, Miftahul, 2013. *Model-Model Pengajaran dan Pembelajaran*, Yogyakarta: Pustaka Belajar, 2013
- Irwan D. (2018). Pembuatan Bolu dengan Substitusi Pisang Gorocho. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1): 19-28.
- Masesah, Lika, Ali Ibrahim Hasyim, Suriaty Situmorang. (2013). Analysis of Procurement of Raw Materials and Value-Added Banana Bolen in Bandar Lampung. 1 (4): 298–303.
- Mitha APH. (2018). Pengaruh Varietas Pisang Terhadap Kadar Pati Resisten (RS) Serta Efek Hipoglikemik Tepung Pisang Tinggi RS pada Tikus Diabetes Induksi StreptozotocinNicotinamide (STZ-NA). Diakses dari <http://etd.repository.ugm.ac.id>.
- Nanti M. (2009). Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 14(1): 68-79.
- Nasih, Ahmad Mujin dan Lilik Nur Kholidah, 2009. *Metode dan Tehnik Pembelajaran Agama Islam* Bandung:PT Refika Aditama,
- Rahmadewi, Y.M. & S Sabila. (2019). Pengembangan Cookies Non Terigu dari Campuran Tepung Beras, Tepung Tapioka, dan Tepung Maizena. *Journal of Food and Culinary*, 2(1): 1-10.
- Rismiyadi. (2018). Pemerintah Kabupaten Gunungkidul Jajagi Pengembangan Gunung Ireng dengan Perguruan Tinggi. 2018.
- Silfia, Sifia. 2012. "Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Terhadap Mutu Kue Kering." *Jurnal Litbang Industri* 2 (1): 43. <https://doi.org/10.24960/jli.v2i1.599.43-49>.
- Ulfi NAY, Bambang D, dan Nurwanto. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3): 119-123.
- Wibisana, Rahmad. 2017. *Meraup Untung Dengan Bisnis Olahan Pisang*. Yogyakarta: Wangun Printika.