

PENGEMBANGAN DAN DIVERSIFIKASI OLAHAN PISANG RAJA BANDUNG SEBAGAI KULINER UNGGULAN

Agus Setiyoko ¹⁾, Tutut Dewi Astuti ²⁾

¹⁾ Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Agroindustri,
Universitas Mercu Buana Yogyakarta

²⁾ Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi,
Universitas Mercu Buana Yogyakarta

¹⁾ Email : agus_setiyoko@mercubuana-yogya.ac.id

INFO ARTIKEL

Riwayat Artikel :

Diterima : 31 Juli 2019

Disetujui : 14 September 2019

Kata Kunci :

Pisang raja bandung, diversifikasi, manajemen, kuliner

ABSTRAK

Keterbatasan pengetahuan tentang diversifikasi pengolahan buah pisang raja bandung, teknologi pengemasan, manajemen usaha manajemen pemasaran menjadi kendala anggota KWT Anggur di Desa Argodadi, Kecamatan Sedayu, Kabupaten Bantul. Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mengenai diversifikasi olahan pisang raja bandung, teknologi pengemasan, manajemen usaha serta manajemen pemasaran. Metode pengabdian masyarakat yang digunakan berupa Penyuluhan dilakukan dengan memberikan teori mengenai diversifikasi olahan pisang raja bandung, jenis kemasan dan metode pengemasan, manajemen usaha serta teori pemasaran. Dilanjutkan praktek produksi tepung pisang raja bandung, kue dodol, kue cookies dan kue bolu panggang maupun kukus. Penggunaan mesin sealler untuk pengemasan, pelatihan pembukuan serta praktek pemasaran. Hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu pengetahuan dan keterampilan anggota mengenai diversifikasi olahan pisang raja bandung meningkat, serta mampu memproduksi sebuah produk dengan kemasan yang baik, keuangan tertata rapi dan mampu memasarkan produknya. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebanyak 95% anggota KWT Anggur memiliki motivasi dalam mengikuti kegiatan ini agar memperoleh ketrampilan dan pengetahuan baru. Setelah mengikuti kegiatan ini sebesar 75% orang anggota mitra memiliki keinginan untuk meningkatkan usaha kelompok dalam usaha pengolahan makanan.

ARTICLE INFO

Article History :

Received : July 31, 2019

Accepted : September 14, 2019

Key words:

'Raja bandung' banana fruit, diversification, management, culinary.

ABSTRACT

The limitation of knowledge about the diversification of the processing of 'raja bandung' banana fruit, packaging technology, business and marketing management are obstacles for Women's Farmer Group (KWT) 'Anggur' in Argodadi Village, Sedayu District, Bantul Regency. The purpose of this activity was to increase the knowledge and skills about diversification in processing 'raja bandung' banana fruit, packaging technology, business and marketing management. The community service method used in this activity was carried out by giving a theory of the diversification of processed 'raja bandung' banana, packaging types and methods, business management and marketing theory. The training was followed by the practice of making 'raja bandung' banana flour, dodol cakes, cookies and baked or steamed sponge cakes. Use of sealing machines for packaging, bookkeeping training and marketing practices. The results of this community service activity were the knowledge and skills of members regarding the diversification of processed 'raja bandung' bananas increased, able to produce a product with good packaging, organized finances and able to market their products. The evaluation results show that as many as 95% of KWT 'Anggur' members have the motivation to participate in this activity in order to gain new skills and knowledge. After participating in this activity 75% of the members of KWT 'Anggur' have the desire to increase group business in the food processing business.

1. PENDAHULUAN

Pembangunan ekonomi berbasis potensi lokal perlu dilakukan dengan cara meningkatkan nilai jual produk lokal. Masyarakat menyadari potensi yang dimilikinya dan mereka dapat mengembangkan potensi tersebut hingga menjadi keunggulan lokal, sehingga mampu meningkatkan pendapatan masyarakat. Semakin kuatnya tatanan perekonomian di wilayah pedesaan akan mendorong teratasinya berbagai permasalahan sosial, seperti tingginya angka urbanisasi, angka kemiskinan dan rendahnya tingkat pendidikan masyarakat. (Depkop dan PPK, 1995).

Desa Argodadi berlokasi di Kecamatan Sedayu, Kabupaten Bantul, Yogyakarta dengan kondisi tanah yang berkapur dan berbukit serta tidak tersedia sistem pengairan yang baik. Jumlah penduduk desa Argodadi pada tahun 2017 mencapai 11.448 jiwa yang terdiri dari 5.783 laki-laki dan 5.705 perempuan. Dari data tersebut jumlah kepala keluarga mencapai 5.966. Desa Argodadi memiliki luas wilayah keseluruhan 11,21 km² atau 1.121 Ha dan mencapai 32,36% luas wilayah Kecamatan Sedayu, terluas dan dengan kepadatan penduduk 1.490 jiwa/km² (Anonim, 2017). Sebagian wilayah Desa Argodadi terdiri dari bukit-bukit dengan lereng-lerengnya yang berkapur, sehingga hanya tanaman tertentu yang dapat tumbuh disana, salah satunya adalah tanaman pisang raja bandung. Terdapat 14 Pedukuhan di Desa Argodadi, Salah satunya adalah Dukuh Brongkol. Luas Wilayah Dukuh Brongkol 72,468 Ha yang dihuni oleh 686 jiwa atau 222 KK. Pekerjaan utama penduduk sebagai buruh tani dan juga buruh bangunan. Pekerjaan tersebut dipilih dikarenakan keterbatasan modal penduduk dan keterbatasan kepemilikan lahan.

Di Dukuh Brongkol, Desa Argodadi, Kecamatan Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta, pekarangan rumah warga banyak yang ditanami pohon pisang raja bandung dengan luas 200 m², di depan rumah warga minimal terdapat 7 pohon tanaman pisang raja bandung, jumlah KK di dukuh Brongkol sebanyak 222 jiwa. Secara keseluruhan terdapat kurang lebih 1.554 batang pohon pisang raja bandung. Harga jual pisang raja bandung segar hanya Rp. 2.000,-/kg di pasaran. Terdapat kelompok Wanita Tani (KWT) Anggur dengan anggota berjumlah 20

orang yang telah berusaha mengolah hasil panen pisang raja bandung menjadi pisang goreng/pisang kukus yang di jual di pasar tradisional, dilain pihak sebenarnya pisang raja bandung dapat diolah menjadi berbagai macam jenis olahan. Keterbatasan pengetahuan tentang diversifikasi pengolahan buah pisang raja bandung, teknologi pengemasan, manajemen usaha serta manajemen pemasaran menjadi kendala anggota KWT Anggur di Desa Argodadi, Kecamatan Sedayu, Kabupaten Bantul.

Disisi lain sebenarnya sudah ada teknologi pengolahan buah pisang menjadi aneka olahan pangan yang lebih menguntungkan seperti: pengolahan tepung pisang (Suryani *et al.* 2017), kue bolu (Andriani, 2012), kue dodol pisang (Puspawati *et al.*, 2012) dan *cookies* (Rangkuti, 2015). Aneka olahan pisang harus dikemas sedemikian rupa sehingga menarik minat konsumen untuk membeli. Manajemen keuangan juga harus tertata dengan rapi untuk mengetahui rugi laba, strategi pemasaran yang baik juga perlu diterapkan, selain itu jaminan kesehatan tentang produk tersebut harus menjadi fokus utama yang harus diperhatikan. Dengan cara diversifikasi olahan pisang dan penerapan teknologi pengemasan yang baik dan menarik, diharapkan olahan pisang raja bandung memiliki nilai jual yang lebih tinggi sehingga dapat menjadi salah satu sumber penghasilan bagi masyarakat.

Berdasarkan uraian tersebut, Pengabdian ini bertujuan untuk peningkatan keterampilan dan pengetahuan mengenai diversifikasi olahan pisang raja bandung, teknologi pengemasan, manajemen usaha serta manajemen pemasaran kepada kelompok Wanita Tani (KWT) 'Anggur Dukuh Brongkol, Desa Argodadi, Kecamatan Sedayu, Kabupaten Bantul.

2. METODE

Metode pengabdian masyarakat yang digunakan berupa Penyuluhan dan pelatihan/praktek. Penyuluhan yang dilakukan dengan memberikan teori dengan disertai modul pelatihan mengenai diversifikasi olahan pisang raja bandung, jenis kemasan dan metode pengemasan, manajemen usaha, teori pemasaran dan penjelasan mengenai cara memperoleh sertifikat pangan industri rumah tangga (S-PIRT). Dilanjutkan dengan praktek pembuatan tepung pisang raja bandung, pembuatan kue dodol, kue *cookies* dan kue bolu panggang maupun kukus.

Praktek penggunaan mesin *sealler* untuk pengemasan, pelatihan pembukuan serta praktek pemasaran dengan pendampingan oleh tim pengabdian dan mahasiswa sebagai fasilitator. Di akhir pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan evaluasi dengan melakukan *post test*. Tujuan pelaksanaan evaluasi ini untuk mengetahui tingkat keberhasilan kegiatan penyuluhan dan pelatihan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Penyuluhan mengenai diversifikasi olahan pisang raja bandung

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diawali dengan penyuluhan tentang diversifikasi olahan pisang raja bandung dan potensinya menjadi kuliner unggulan. Kegiatan penyuluhan ini diikuti oleh anggota KWT Anggur Desa Argodadi, Kecamatan Sedayu, Kabupaten Bantul. Adapun anggota yang hadir dalam penyuluhan ini sejumlah 20 orang. Materi penyuluhan meliputi: cara pembuatan tepung pisang raja bandung, pengolahan kue dodol, kue *cookies* dan kue bolu panggang/kukus. Kegiatan penyuluhan berjalan dengan sambutan antusias dari peserta, sebagaimana disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Penyuluhan mengenai diversifikasi olahan pisang raja bandung.

3.2. Praktek pengolahan

Setelah mitra menerima materi penyuluhan mengenai diversifikasi olahan pisang raja bandung, dilanjutkan dengan praktek pengolahan, sebagaimana disajikan pada Gambar 2 dan hasil praktek disajikan pada Gambar 3. Kegiatan praktek pengolahan yang dilakukan meliputi:

a. Pembuatan tepung pisang raja bandung.

Bahan yang diperlukan: pisang raja bandung dan natrium metabisulfit (konsentrasi

0,3%). Cara pembuatan: pisang raja bandung dicuci, dikupas kemudian dicuci bersih. Potong pisang dengan ketebalan 0,5 menggunakan alat pemotong pisang. Rendaman pisang kedalam air yang telah diberi natrium metabisulfit. Cuci bersih pisang yang telah direndam dengan natrium metabisulfit, letakkan pisang diatas loyang dan diratakan. Masukkan ke dalam *cabinet dryer* suhu 60°C selama 3-4 hari. Setelah pisang kering kemudian dilakukan penggilingan. Tepung pisang yang diperoleh lalu diayak menggunakan ayakan 35 mesh.

b. Pengolahan kue dodol

Bahan yang diperlukan: 2 sisir pisang raja bandung, ½ kg gula pasir, 500 ml santan dari 1 buah kelapa, 250 g gula jawa, 200 g tepung ketan, 1 bungkus vanili, 250 g wijen untuk taburan (disangrai). Cara membuat: pisang dicuci bersih, dikupas kemudian dihaluskan. Didihkan gula pasir bersama santan dan gula jawa hingga larut, masukan pisang setelah mendidih, vanili dan tepung ketan. Diaduk hingga menjadi adonan dodol. Setelah matang angkat dan masukkan ke nampan, taburi wijen. Setelah dingin siap dikemas.

c. Pengolahan kue *cookies*

Bahan yang diperlukan: 385 g tepung pisang, 70 g susu skim, 150 g gula halus, 100 g margarin, 5 g soda kue, 3 g garam, 1 butir telur. Cara pembuatan: Campurkan margarin, garam halus, gula halus, soda kue dan bubuk skim. Kocok dengan *mixer* pada kecepatan sedang. Setelah tercampur merata, masukkan vanilli dan air secukupnya, kocok lagi dengan kecepatan sedang, kemudian masukkan telur dan dikocok lagi hingga rata. Tepung pisang dimasukan sedikit demi sedikit kemudian diaduk hingga kalis atau tercampur rata. Cetak adonan *cookies* sesuai dengan selera. Cookies yang telah dicetak diletakan ke dalam loyang yang telah diolesi dengan margarin. Panggang didalam oven suhu 170° sampai matang (20 menit).

d. Pengolahan Kue Bolu Panggang isi pisang

Bahan yang diperlukan: 75 g tepung pisang, 25 g tepung terigu (protein tinggi), 100 g gula halus, 3 butir putih telur, 5 Butir kuning telur, 10 g TBM, 100 g margarin cair, pisang

raja bandung matang di masak dengan sedikit minyak / mentega. Cara pembuatan: Campurkan gula halus, telur, TBM dalam baskom plastik, kocok menggunakan mixer hingga mengembang dengan kecepatan tinggi. Masukkan tepung terigu dan tepung pisang kemudian aduk rata. Setelah tercampur rata masukkan margarin cair ke dalam adonan, aduk perlahan dengan sendok secara merata. Loyang disiapkan dengan dilapisi kertas roti dan diolesi mentega. Adonan dituangkan ke dalam loyang secara merata dengan ketebalan yang sama. Panggang selama 30 menit. Setelah matang, keluarkan loyang, dinginkan, kemudian olesi dengan buttercream/selai kemudian gulung, dan diiris sesuai selera.



Gambar 2. Praktek pengolahan



Gambar 3. Hasil praktek pengolahan

3.3. Penyuluhan mengenai pengemasan, manajemen pemasaran dan S-PIRT

Kegiatan terakhir yaitu penyuluhan mengenai pengemasan, manajemen pemasaran dan cara memperoleh S-PIRT. Pengemasan yang dilakukan yaitu pengemasan primer dan sekunder dengan menggunakan kemasan primer plastik dengan teknologi penutupan menggunakan alat *sealer* elektrik untuk memastikan penutupan rapat sehingga lebih menjamin kedap uap air. Perancangan kemasan antara lain mempertimbangkan: a). Perancangan label kemasan sesuai peraturan yang berlaku. b). Bahan kemasan sesuai karakteristik produk. c). Harga bahan kemasan yang relatif murah sehingga tidak membebani biaya produksi. Perancangan label dan kemasan disesuaikan peraturan tentang label yaitu Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan (Anonim, 1999) dan Peraturan Balai POM tentang bahan kemasan (Anonim, 2007). Materi manajemen pemasaran (*Marketing mix*) mengacu pada (Rachmawati, 2011) yang meliputi : a) Produk dapat memenuhi keinginan dan kepuasan konsumen. b) Penetapan harga dilakukan dengan cara pendekatan berdasarkan biaya. c). Cara membangun jaringan dan teknik promosi produk. Materi persyaratan dan tata cara pengajuan S-PIRT berpedoman pada Peraturan Balai POM tentang Pedoman Pemberian Serifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (Anonim. 2012).

3.4. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan di awal dan di akhir kegiatan. Evaluasi bertujuan untuk melihat dampak pengabdian terhadap peningkatan ketrampilan, pengetahuan maupun kesadaran masyarakat khususnya anggota KWT Anggur terhadap pemahaman diversifikasi olahan pisang raja bandung, praktek pengolahan, label dan kemasan pangan, manajemen pemasaran dan tata cara memperoleh S-PIRT. Hasil menunjukkan bahwa sebanyak 95% anggota KWT Anggur memiliki motivasi dalam mengikuti kegiatan ini agar memperoleh ketrampilan dan pengetahuan baru. Setelah mengikuti kegiatan ini sebesar 75% orang anggota mitra memiliki keinginan untuk meningkatkan usaha kelompok dalam usaha pengolahan makanan. Secara umum kegiatan

pelatihan berjalan dengan baik dan dianggap bermanfaat – sangat bermanfaat.

3.5. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terimakasih diberikan kepada Kementrian Riset dan Teknologi Pendidikan Tinggi (Kemenristekdikti) Indonesia yang telah memberikan hibah bantuan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) tahun pendanaan 2019.

4. PENUTUP

4.1. Kesimpulan

1. Pengetahuan dan keterampilan anggota KWT Anggur mengenai diversifikasi olahan pisang raja bandung meningkat. Hasil evaluasi menunjukkan sebanyak 95% anggota KWT Anggur memiliki motivasi untuk memperoleh ketrampilan dan pengetahuan baru. Sebesar 75% orang anggota mitra memiliki keinginan untuk meningkatkan usaha kelompok dalam usaha pengolahan makanan.
2. Anggota KWT Anggur mampu mengolah pisang raja baandung menjadi berbagai jenis olahan seperti kue dodol, *cookies*, kue bolu panggang/kukus serta mengolah tepung pisang raja bandung.
3. Anggota KWT Anggur memiliki kemampuan manajemen pemasaran, manajemen pembukuan, pengemasan produk pangan yang baik serta memahami tata cara dalam pengajuan sertifikat pangan industri rumah tangga (S-PIRT).

4.2. Saran

Diperlukan pendampingan lebih lanjut mengenai pengajuan permohonan sertifikat pangan industri rumah tangga (S-PIRT) ke Dinas Kesehatan Kabupaten Bantul.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, D. 2012. Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L.). Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Anonim.1999. Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan.
- Anonim.2007. Peraturan Kepala Balai POM RI No. HK 00.05.6497 tentang Bahan Kemasan. BPOM RI.

Anonim.2012. Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.BPOM RI.

Anonim, 2017. Bantul dalam Angka 2017. <http://bantulkab.bps.go.id/index.php/publikasi/12>. [diakses 30 juli 2019].

Depkop dan PPK. 1995. Manajemen Usaha Kecil. Jakarta: Depkop dan PPK dan Lembaga Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.

Puspawati, N.N., Suter, I.K., Nochianitri,K.A., Sujaya, N., dan Suparthan,P.2014. Pelatihan Pengolahan Pisang Raja (*Musa Paradisiaca*) Menjadi Dodol Pisang Di Desa Penglipuran, Kecamatan Bangli, Kabupaten Bangli. Laporan Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Udayana.Bali.

Rachmawati, R. 2011. Peranan Bauran Pemasaran (Marketing Mix) Terhadap Peningkatan Penjualan (Sebuah Kajian Terhadap Bisnis Restoran). Jurnal Kompetensi Teknik 2 (1): 145-149.

Rangkuti, N. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas *Cookies*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik.Universitas Negeri Padang.

Suryani, Ch. L., Setyowati, A., dan Astuti, T, D., 2017. Modul Pelatihan Pengembangan Teknologi Pengolahan Singkong, Garut, Jagung, Pisang, dan Kacang Tanah. TimIbM-LPPM UMBY.