

# Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT) Untuk memanfaatkan Olahan Pisang Menjadi Berbagai Macam Produk Guna Peningkatan Ekonomi

**Nur Hudha Wijaya<sup>1</sup>, Widodo<sup>2</sup>, Wisnu Kartika<sup>3</sup>**

<sup>1,3</sup> Department of Medical Electronics Technology, Vocational Program, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta  
Yogyakarta, Indonesia

nurhudhawijaya@umy.ac.id

<sup>2</sup> Prodi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

widodo@umy.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.18196/ppm.54.961>

## Abstract

Warga dusun Tlogo menghasilkan beragam usaha mulai dari makanan ringan khas Jogja, jamu-jamu tradisional, hingga bibit budidaya lele. Kendala yang dihadapi oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) di Dusun Tlogo yang notabene sebagai mitra pengabdian saat ini adalah melemahnya semangat produksi olahan makanan ringan oleh ibu-ibu KWT, diantaranya pandemi, permodalan untuk bahan dasar makanan ringan serta teknologi yang digunakan dalam memproduksi masih konvensional. Pisang merupakan salah satu jenis buah-buahan yang dapat diolah berbagai macam varian makanan, namun yang beredar di pasaran olahan pisang hanya itu-itu saja. Hal ini menjadi alasan orang-orang cenderung bosan dengan olahan pisang, padahal pisang memiliki banyak sekali manfaat dalam tubuh jika dikonsumsi secara teratur. Namun tidak jarang masyarakat yang tidak menyukai buah pisang, dan bosan dengan olahan pisang. Sedangkan pisang bukan buah yang musiman, sehingga ketika tidak segera dikonsumsi akan membusuk. Dari kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan telah memberikan solusi yaitu menumbuhkan kembali semangat ibu-ibu yang tergabung dalam KWT, untuk berinovasi dalam produk olahan makanan ringan dalam hal ini berbahan dasar pisang dengan teknologi pengolahan dan pemasaran. Target yang dicapai adalah masyarakat menjadi kreatif dan bisa membuat produk aneka olahan berbahan dasar pisang untuk dijadikan salah satu ide untuk dijadikan peluang berwirausaha sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan mampu berwirausaha dalam membuat makanan ringan. Untuk itu kegiatan pengabdian memberdayakan kelompok wanita tani untuk mengembangkan produk berbahan baku pisang dengan bantuan teknologi modern diyakini mampu meningkatkan produktivitas olahan. Dengan hal tersebut dapat mengubah wawasan tentang variasi menu pisang yang kaya, akan menarik perhatian dan minat masyarakat untuk mengonsumsi olahan makanan berbahan dasar pisang. Selain itu, dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat kelompok wanita tani di musim krisis ekonomi seperti sekarang ini.

Kata kunci: Inovasi, KWT, Olahan, Pisang, Teknologi Modern

## Abstract

The residents of Tlogo hamlet produce various businesses ranging from snacks typical of Jogja, traditional herbs, to catfish cultivation seeds. The obstacle faced by the Women Farmers Group (KWT) in Tlogo Hamlet which incidentally is a partner of the current service is the weakening of the spirit of producing processed snacks by KWT mothers, including the pandemic, the capital for the basic ingredients of snacks and the technology used in producing it is still conventional. Bananas are one type of fruit that can be processed in a variety of food variants, but what is circulating in the market for processed bananas is only that. This is the reason people tend to get bored with processed bananas, even though bananas have a lot of benefits in the body if consumed regularly. But it is not uncommon for people who do not like bananas, and are bored with processed bananas. While bananas are not seasonal fruits, so when not consumed immediately they will rot. The service activities that have been carried out have provided a solution, namely regenerating the spirit of mothers who are members of KWT, to innovate in processed snack products, in this case made from bananas with processing and marketing technology. The target achieved is that the community becomes creative and can make various processed products made from bananas to be used as an idea to become an opportunity for entrepreneurship so as to increase family income and be able to become entrepreneurs in making snacks. For this reason, community service activities empower women farmer groups to develop products made from bananas with the help of modern technology, it is believed to be able to increase processed productivity, by doing so it can change their insight about the rich variety of banana menus, will attract people's attention and interest to consume banana-based processed foods. In addition, it can help improve the economy of the women's farmer group in the current economic crisis season.

Keyword: Innovation, KWT, Processed, Banana, Modern Technology

## Pendahuluan

Sejarah Kelurahan Kebonagung mempunyai arti kebon yang subur dengan harapan bahwa masyarakat di wilayah Kelurahan Kebonagung dapat hidup sejahtera memanfaatkan lahan tanah yang subur tersebut. Secara administrasi Kelurahan Kebonagung memiliki luas wilayah 183,1105 ha dan dibagi menjadi 5 pedukuhan. Sesuai Perkembangan zaman pusat pemerintahan dipindahkan dari Kampung Tlogo ke Kampung Kanten menempati bekas Pasar Kanten. Sejak saat itu administrasi pemerintahannya digabungkan dengan kecamatan Imogiri, kabupaten Bantul, Daerah istimewa Yogyakarta yaitu pada tanggal 25 Juni 1965. Kelurahan Kebonagung

dilalui sungai di atas tanah yaitu Sungai Opak sehingga untuk perairan lahan pertanian sebagian dari Bendungan Tegal. Adanya Bendung Tegal selain untuk mengairi lahan pertanian juga mempunyai keindahan alam sehingga berpotensi untuk dikembangkan obyek wisata dan berpotensi untuk budidaya ikan tawar. Secara umum, Padukuhan Tlogo merupakan padukuhan yang memiliki kelompok wanita tani tertua di Kebonagung, dilihat dari berbagai kegiatan dalam pedukuhan yang cukup padat, fasilitas lainnya terkenal bantul projo tamansari, mudahnya irigasi atau pengairan untuk para petani. Dari aspek geografis, dusun Tlogo merupakan area agraris yang disepanjang jalan terdapat persawahan dengan tanaman pisang yang berjajar di setiap pekarangan rumah kelompok wanita tani ini, yang selama ini dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan keripik pisang [1], [2]. Pisang adalah buah yang mudah ditemui di manapun dan kapanpun, namun tidak dapat bertahan lama sebelum akhirnya membusuk ketika tidak segera dikonsumsi. Tidak semua orang menyukai pisang dan mengonsumsinya secara langsung. Keunggulan pisang adalah salah satu jenis buah yang dapat diolah menjadi berbagai macam varian makanan, baik ketika masih mentah maupun sudah matang. Sering kita temui di pasaran olahan pisang yang tu-itu saja, sehingga makanan olahan pisang menjadi kurang diminati[3]. Hal tersebut menjadi salah satu faktor penyebab harga jual pisang dari petani pisang sangatlah rendah, sehingga petani pisang tidak mendapatkan untung yang besar dari jualan hasil panen pisang secara langsung. Perlu adanya inovasi baru untuk dapat mengolah pisang menjadi makanan yang enak dan bervariasi, selain menambah kekayaan kuliner berbahan baku pisang, diharapkan makanan berbahan baku pisang ini dapat meningkatkan nilai ekonomis dari pisang itu sendiri dan menarik kembali minat masyarakat secara luas untuk mengkonsumsi pisang[4], [5]. Selain itu juga terdapat UMKM yang tersebar hampir di setiap RT dari dusun ini. Warga dusun Tlogo menghasilkan beragam usaha mulai dari makanan ringan khas Jogja, jamu-jamu tradisional, hingga bibit budidaya lele. Dalam bermasyarakat warga dusun sangat rukun, budaya Jawa tampak terlihat dari masih banyaknya rumah warga yang berbentuk Joglo. Warga dusun Tlogo mengedepankan asas kekeluargaan sehingga nilai budaya gotong royong sangat dijunjung tinggi[6], [7].

Usaha olahan pangan yang dilakukan oleh masyarakat KWT di Desa Kebonagung Imogiri belum menerapkan sistem produksi dengan baik. Pelaku usaha tidak memprioritaskan produksi olahan makanan pisang sebagai penopang ekonomi. Untuk jaminan keamanan dan mutu produk olahan pangan yang dihasilkan perlu adanya manajemen mutu. Produk olahan pangan yang dihasilkan belum dikemas sesuai standard kemasan UMKM sehingga rentan akan bahaya biologi, bahaya kimia dan bahaya fisik. Beberapa produk olahan pangan yang dihasilkan pelaku usaha di Dusun Tlogo Kebonagung belum mempunyai merek dagang dan belum mempunyai izin P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga). Izin P-IRT adalah izin jaminan usaha makanan dan minuman rumahan yang dijual memenuhi standar keamanan makanan maka tim pengabdian kali ini berupaya untuk mendorong ibu-ibu rumah tangga yang memiliki banyak waktu yang tidak produktif di Kelurahan Kebonagung khususnya di Pedukuhan Tlogo untuk menjadi kreatif membuat produk yang bernilai ekonomis [8]. Dengan produk yang dihasilkan kelak pengabdian akan memberikan inovasi pemasar dengan media online, sehingga diharapkan suatu saat nanti masyarakat bisa menjadi wirausahawan yang berhasil [9]-[11]. Hal ini merupakan upaya untuk mewujudkan keberdayaan masyarakat dalam pembangunan dan mewujudkan peningkatan taraf hidup masyarakat. Menurunnya tingkat pengangguran berdampak terhadap

naiknya pendapatan perkapita dan daya beli masyarakat, serta tumbuhnya perekonomian secara nasional. Selain itu, berdampak pula terhadap menurunnya tingkat kriminalitas yang biasanya ditimbulkan oleh karena tingginya pengangguran

### Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan pengabdian pada masyarakat ini adalah memberikan pelatihan ketrampilan membuat makanan olahan yang bernilai ekonomis yaitu olahan pisang dengan berbagai varian, membuat jajanan kue pisang/pie pisang, pembuatan *pacaging* yang standar pasar, pengemasan produk dengan teknologi flip perekat supaya bertahan lama, dan yang terakhir pendampingan pemasaran secara *online*. Dari program tersebut pelaksanaan dikelompokkan menjadi 4 bagian, yaitu:

1. Pelatihan ketrampilan membuat makanan olahan yang bernilai ekonomis seperti olahan pisang dengan berbagai varian.
2. Pembuatan *pacaging* yang standar pasar.
3. Pengemasan produk dengan teknologi flip perekat.
4. Pendampingan pemasaran secara *online*.

Pengembangan produk diperlukan pelatihan dan wawasan yang cukup, oleh karena itu pengurus KWT Dusun Tlogo sering mengikuti studi banding di berbagai macam UMKM, namun belum pernah direalisasikan dalam kelompok KWT dikarenakan pandemi dan modal awal untuk memulai kembali, karena tenaga produksi berkurang, dengan kesempatan ini team pengabdian akan membantu menumbuhkan ghirah ibu-ibu KWT untuk memulai kembali usaha yang pernah dijalankan sebelumnya

### Hasil dan Pembahasan

Dari Metode yang ditawarkan yang kemudian direalisasikan oleh pengabdian yaitu pelatihan dalam hal ini memberikan pelatihan ketrampilan membuat makanan olahan yang bernilai ekonomis tentang olahan pisang dengan berbagai varian, membuat jajanan kue pisang/pie pisang, pembuatan *pacaging* yang standar pasar, pengemasan produk dengan teknologi flip perekat supaya bertahan lama, dan yang terakhir pendampingan pemasaran secara *online*.

1. Pelatihan yang dalam hal ini memberikan pelatihan ketrampilan membuat makanan olahan yang bernilai ekonomis yaitu olahan pisang dengan berbagai varian.

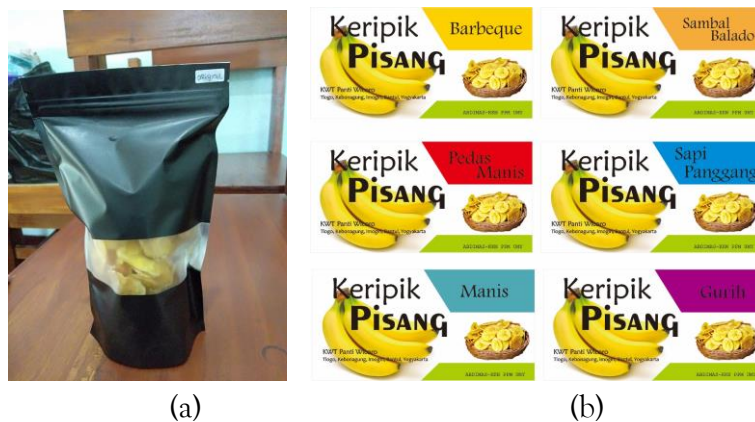


Gambar 1. (a) Pengarahan pra pengolahan pisang (b) Selesai Pelatihan

Pelatihan ini pada awalnya di khususkan oleh ibu-ibu KWT saja, namun karena banyaknya warga dukuh Tlogo yang antusias, akhirnya dibuka untuk semua ibu-ibu di dukuh tersebut. Dengan kesadaran mereka mau membuat olahan tangan berbahan dasar pisang yang notabene setiap rumah memiliki pohon pisang yang bisa dimanfaatkan, akhirnya antusias ibu-ibu berhasil dan terwujud menciptakan produk dari pisang yang dengan berbagaimacam varian.

## 2. Pembuatan *pacaging* yang standar pasar

Produk yang pernah dibuat ibu-ibu KWT sebelumnya adalah pengemasan dengan menggunakan plastik biasa tanpa label apapun, sehingga produk tidak bertahan lama. Hal ini memicu ibu-ibu KWT untuk bersemangat dan berinovasi untuk memproduksi makanan olahan pisang ini. Dengan *pacaging* yang lebih baik dirasa mampu bersaing dipasar dengan didukung pemasaran online.



Gambar 2. (a) Kemasan Pacaging (b) Stiker

## 3. Pengemasan produk dengan teknologi flip perekat

Pengemasan dengan teknologi fakum sudah tidak diragukan lagi untuk membuat olahan menjadi lebih awet. Hal tersebut sudah dibuktikan dengan produk olahan makanan yang lain oleh unit usaha atau perusahaan yang terkemuka. Maka dari itu pengabdian memanfaatkan metode fakum ini untuk mengemas olahan makanan ringan berbahan dasar pisang.



Gambar 3. Pengemasan dengan flip perekat

## 4. Pendampingan pemasaran secara *online*

Pemasaran internet atau pemasaran *online* adalah penggunaan jaringan untuk meraih pelanggan. Menyatukan suatu jaringan pengguna dan sumbernya telah menghasilkan aktivitas baru dengan kemampuan yang lebih. Pemisahan tiap aktivitas dan perubahan yang sangat cepat muncul, merangkaikan para pemakai dengan komputer yang telah

ditransformasikan menjadi sebuah alat komunikasi membawa ke suatu peluang bisnis baru dan menghasilkan suatu industri baru.



**Gambar 4. (a) Pendampingan dan pelatihan pemasaran online (b) Produk Pie Pisang**

Dengan metode tersebut maka diperlukan peralatan sebagai berikut:

1. Pengadaan alat pemotong pisang
2. Pengadaan *packaging* sesuai standar pasar
3. Pengadaan alat dan bahan flip perekat
4. Pengadaan alat press panas
5. Pengadaan oven
6. Pengadaan kompor
7. Pengadaan cetakan kue
8. Pengadaan Mixer
9. Pengadaan baskom

Pengembangan produk diperlukan pelatihan dan wawasan yang cukup, oleh karena itu pengurus KWT dusun Tlogo diharapkan sering mengikuti studi banding di berbagai macam UMKM, namun belum pernah direalisasikan dalam kelompok KWT dikarenakan pandemi dan modal awal untuk memulai kembali. Dengan kesempatan ini tim pengabdian akan membantu menumbuhkan semangat ibu-ibu KWT untuk memulai kembali usaha yang pernah dijalankan sebelumnya.

## Simpulan

Pelaksanaan pemberdayaan masyarakat melalui pengenalan dan pengembangan teknologi di Dukuh Tlogo, Desa Kebonaguung, Imogiri berjalan baik dengan berbagai kegiatan, yaitu pembimbingan, pendampingan dan pengarahan pembentukan kelompok inti sebagai pengrajin makanan olahan terutama berbahan dasar pisang, pelatihan pembuatan olahan makanan berbahan dasar pisang dengan berbagai macam varian serta pembuatan pie pisang, sosialisasi dan pendampingan pemasaran, pelatihan pengemasan dan penyerahan sealer serta plastik berbagai jenis yang dapat digunakan untuk mengemas produk para pengrajin. Pengrajin makanan olahan di Dukuh Tlogo memberikan tanggapan yang sangat baik dengan berpartisipasi mengikuti kegiatan secara tekun. Selain itu menyampaikan apresiasi kepada Tim Pelaksana karena telah memberikan pendampingan terhadap para pengrajin yang tergabung dalam Kelompok Wanita Tani (KWT) sehingga dapat menambah ketrampilan untuk memajukan usahanya olahan pisang.

## Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada pihak-pihak terkait yang telah mendukung pelaksanaan program pengabdian.

## Daftar Pustaka

- [1] K. Imogiri, “kec imogiri-desa kebonagung.pdf.” .
- [2] D. K. Imogiri, “desa kebonagung imogiri.pdf.” .
- [3] M. S. Oktavia Gita Hidiarti<sup>1</sup>, “291104-pemanfaatan-tepung-kulit-pisang-kepok-mu-c1b22665.pdf,” *JIKA*, vol. 1, no. 1, pp. 32–39, 2019.
- [4] E. S. Mawar<sup>1\*</sup>, “271114-pengolahan-aneka-makanan-bahan-baku-pisa-efd93870.pdf,” *Abditani*, vol. 1.
- [5] S. G. Andrika Prakasa Halim<sup>2</sup>, Fransisca Gunawan<sup>2</sup>, Giandre Adirga<sup>3</sup>, Gracia Tania Larisa<sup>2</sup>, Jessy Christella<sup>4</sup>, Matthew Immanuel<sup>2</sup>, Muhamad Reza Rizky<sup>1</sup>, “Kegiatan Pengembangan Usaha Terhadap Usaha Es Noni di Desa Cijedil,” *JPMI*, vol. 1, no. 2, 2019.
- [6] M. F. Riris Nadia Syafrilia Gurning<sup>1</sup>, Sakral Hasby Puarada<sup>2</sup>, “346248-pemanfaatan-limbah-pisang-menjadi-selai-95ffa004.pdf,” *E-DIMAS*, vol. 12, no. 1.
- [7] M. B. . Desya Gunawan<sup>1</sup>, Ezra Erlangga<sup>2</sup>, Felicia Febe<sup>3</sup>, Muhammad Khalifah Agung<sup>4</sup>, Riando Standy<sup>5</sup>, Rivaldi Wiratama Buntaran<sup>6</sup>, Vanya Ivanka Hasan<sup>7</sup> , Ari Ardianto S.T.A, M.M, “Pengembangan Manajemen Usaha Pempek Melalui Program Community Development di Cianjur, Jawa Barat,” *JPMI*, vol. 1, no. 2, pp. 201–221, 2019.
- [8] L. M. Billy Augustian<sup>1</sup>, Camila Nadya Jesica<sup>2</sup>, Clavens Enrico<sup>3</sup>, Kimberly Nasri<sup>4</sup>, Nabilah Wahyu Utami<sup>5</sup>, Pedro Hoetama<sup>6</sup>, Samuel Widjaja<sup>7</sup>, “Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Konsumen dalam Pembelian Jajanan Tahu Walik di Kota Cianjur,” *JPMI*, vol. 1, no. 2, 2019.
- [9] R. Y. Henrikus Kenneth <sup>1</sup>, Nicole Sadjoli<sup>2</sup>, Rinaldy Debian<sup>3</sup>, Stefany Dewi Anggraini<sup>4</sup>, Stefanus Yedidya <sup>5</sup>, William Reynaldi <sup>6</sup>, “Pengembangan Produk Teh Sereh Instan Khas Saung Sarongge yang Pertama dan Satu-Satunya di Desa Ciputri,” *Berk. Ilmu Kedokt. Gajah Mada*, vol. 1, no. 2, 2019.
- [10] D. S. Feryan Hadyan Rasil, Hansel Wijaya, Jessica Charis Elsa, Michael, Karen Mirabel Wijaya, Michael Jeremia, Siaw Mei Mei, “Pendampingan Usaha Kecil dan Menengah Keripik Basreng AW dalam Peningkatan Penjualan dan Efisiensi Produksi,” *JPMI*, vol. 1, no. 2, 2019.
- [11] I. I. Audi Christiana<sup>1</sup>, Elizabeth Venny Setyadi<sup>2</sup>, Rafelle Purnomo<sup>3</sup>, Raymond Setiadi<sup>4</sup>, Rafi Hidayat<sup>5</sup>, Kevin Heriyanto<sup>6</sup>, Muhammad Asbi<sup>7</sup>, “Membangun Positive Brand Image dari Koperasi Sugih Makmur,” *JPMI*, vol. 1, no. 2, 2019.