

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM PEMBUATAN OLAHAN RUMAHAN KERIPIK GEDEBUK PISANG DI DESA KOTA AGUNG KECAMATAN AIR BESI BENGKULU UTARA

Ichwan Fahmi¹, Afriyanto¹

¹Fakultas Teknik, Program Studi Teknik Informatika
Universitas Muhammadiyah Bengkulu, Bengkulu, Indonesia
Email: [*ichwanfahmi97@gmail.com](mailto:ichwanfahmi97@gmail.com)

ARTICLE HISTORY

Received [23-11-2021]

Revised [01-03-2022]

Accepted [10-03-2022]

ABSTRAK

Desa Kota Agung, Kecamatan Air Besi, Kabupaten Bengkulu Utara adalah salah satu desa dengan masyarakat terbanyak di Kecamatan Air Besi, dengan tingkat perekonomian menengah kebawah. Rata-rata ibu-ibu Desa Kota Agung tidak bekerja atau sebagai ibu rumah tangga. Kegiatan pemberdayaan masyarakat ini adalah sebagai bentuk upaya pengabdian kepada masyarakat. Sasaran pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang terintegrasi dengan program KKN Tematik ini adalah ibu rumah tangga. Tujuan dari pelaksanaan kegiatan ini adalah untuk memberikan pemahaman tentang pembuatan produk yang berasal dari bahan yang mudah ditemui yang terdapat disekitar pekarangan rumah serta pemasaran produk tersebut melalui internet kepada kelompok ibu-ibu rumah tangga salah satunya olahan dari pisang. Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pemberdayaan masyarakat terutama pada ibu-ibu Desa Kota Agung terhadap produksi olahan rumahan keripik gedebuk pisang. Hasil penelitian yang saya lakukan selama satu bulan di Desa Kota Agung, Kecamatan Air Besi, Kabupaten Bengkulu Utara bahwa kegiatan ini mendapat apresiasi baik dari pihak-pihak terkait dengan memanfaatkan bahan yang mudah diperoleh dan menghasilkan produk yang memuaskan untuk dipasarkan melalui internet.

Kata Kunci: keripik, pisang, pemberdayaan masyarakat

I. PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat adalah galat satu upaya buat memfasilitasi rakyat lokal pada merencanakan, menetapkan & mengelola asal daya yg dimiliki sebagai akibatnya dalam akhirnya mempunyai kemampuan & kemandirian secara ekonomi, ekologi, & sosial secara berkelanjutan (Khairul Bahrun, dkk, 2021). Melalui adanya pemberdayaan masyarakat akan sanggup menaruh kesempatan pada rakyat buat menampilkan karakteristik menjadi rakyat yg membangun (Harry pada Krisnawati, 2016).

Dalam hal pembangunan nasional, perkara tentang belum kokohnya mendasar

menurut perekonomian Indonesia ketika ini, mendorong pemerintah buat terus memberdayakan Usaha Mikro Kecil & Menengah (UMKM). Sektor ini bisa menyerap energi kerja relatif akbar & memberi peluang bagi UMKM buat berkembang & bersaing menggunakan perusahaan yang lebih cenderung memakai kapital akbar (Yusmaniarti et al., 2019)

UMKM mempunyai peranan menggerakkan perekonomian suatu wilayah menggunakan menyerap energi kerja & menaikkan pendapatan bagi warga setempat (Paidi Paidi, Yusmaniarti, Y., 2017). UMKM mempunyai peranan menggerakkan perekonomian suatu wilayah menggunakan menyerap energi

kerja & menaikkan pendapatan bagi warga setempat.

Olahan rumah tangga seperti proses pengolahan keripik dari gedebuk pisang adalah salah satu bentuk kegiatan pemberdayaan masyarakat sebagai inovasi untuk para ibu-ibu rumah tangga. Menurut Lestari (2015), keripik termasuk produk olahan yang paling disukai. Sriyono (2015) menambahkan keripik bersifat kerispi sebagai akibatnya memiliki jangka waktu penyimpanan yang lama.

Konsep kegiatan kepada masyarakat KKN Tematik merupakan solusi yang paling tepat dalam menjawab dan mengatasi permasalahan masyarakat terutama terkait dengan proses pemasaran produk melalui Internet dengan upaya pemberdayaan masyarakat.

Lokasi kegiatan di laksanakan kepada masyarakat KKN Tematik dilaksanakan di Desa Kota Agung, Kecamatan Air Besi, Kabupaten Bengkulu Utara dengan pertimbangan bahwa lokasi tersebut, merupakan wilayah pemberdayaan masyarakat dengan potensi pemasaran produk yang pesat serta jumlah partisipan terbanyak. Antusiasme ibu-ibu dalam kegiatan ini memacu tingkat produksi yang lebih banyak dari yang diharapkan, serta pemesanan produk yang lumayan banyak, terutama dari desa Kota Agung sendiri.

II. METODE KEGIATAN

Waktu dan Tempat Kegiatan dilaksanakan selama 1 bulan pada bulan Agustus-September 2021. Lokasi kegiatan pengabdian di Desa Kota Agung, Kecamatan Air Besi, Kabupaten Bengkulu Utara.

Kegiatan ini diawali dengan proses mengevaluasi kegiatan ibu-ibu, mencari waktu luang untuk mengumpulkan para ibu-ibu dibalai Desa Kota Agung untuk memberikan pemahaman tentang proses pembuatan keripik gedebuk pisang ini.

Dengan menggunakan pemanfaatan bahan baku yang mudah didapatkan dan

mudah di olah. Oleh ibu-ibu gedebuk ini diperoleh dari umbut pohon pisang yang didapatkan dari lapisan batang pisang yang paling dalam. Kemudian diiris dan direndam di air garam agar getahnya mudah hilang, setelah itu didiamkan beberapa saat hingga gedebuk bisa dilumuri terigu dan diberi bumbu supaya bisa digoreng. Setelah ditiriskan, gedebuk di kemas didalam kemaan yang menarik sehingga dapat menarik minat pembeli.

Pemasaran produk dilakukan melalui internet, dengan arahan dan koordinasi dari mahasiswa, ibu-ibu diarahkan untuk dapat menggubakan internet sebagai media pemasaran produk. Hanya yang menjadi persoalan adalah keterbatasan sinyal yang kadang hilang timbul, untuk mengatasi hal tersebut, ibu-ibu menggunakan fasilitas Wifi yang ada di kantor desa. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah metode ceramah, praktik, dan diskusi. Metode ceramah digunakan untuk menjelaskan materi tentang pengolahan keripik gedebuk pisang. Metode praktik digunakan untuk praktik membuat olahan produk berbasis gedebukpisang, mulai dari perajangan gedebukpisang sampai dengan pengolahan dan pengemasan. Aplikasi penggunaan mesin dan teknik pengemasan

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dewasa ini, perkembangan teknologi sudah sangat pesat, hingga hampir segala yang berkualitas. Metode diskusi dilakukan setelah kegiatan pengabdian selesai untuk mengetahui respons peserta. Evaluasi peningkatan pengetahuan dan keterampilan dari mitra dilakukan melalui pre-test dan post-test. Monitoring dan evaluasi dilakukan pada saat program berlangsung.

Hampir semua kegiatan berjalan lancar tanpa hambatan karena dalam proses pembuatan olahan keripik gedebuk pisang ini tidak rumit dan hamper semua ibu-ibu sudah faham dalam proses produksi. Kurangnya edukasi dan inovasi

dalam pemberdayaan masyarakat di Desa Kota Agung membuat para ibu-ibu tidak berkegiatan produktif sehingga waktu mereka digunakan hanya untuk dirumah saja. Setelah adanya kegiatan ini membuat para ibu-ibu berkegiatan produktif dan dapat memperoleh penghasilan dari kegiatan ini.

Antusiasme dari para sasaran membuat Sebagian pemuda Desa Kota Agung ikut berpartisipasi dalam proses penebangan pohon pisang dan pengupasan pohon pisang untuk mendapatkan bahan olahan yaitu gedebuk pisang. Adapun yang menjadi tolak ukur dari pohon pisang baik untuk di olah adalah pohon pisang yang belum berbuah, karena memiliki gedebuk yang lembut dan teksturnya yang masih lembut dan masih gurih apabila sudah diolah. Irisan gedebuk harus tipis menyerupai keripik pada umumnya agar renyah dan kering apabila sudah digoreng sehingga lebih awet dan tahan lama.

Setelah mahasiswa KKN ke lapangan pertama yang dilaksanakan adalah melaksanakan tes pemahaman tentang bahan alam sebagai pengendali hama dan penyakit tanaman. Tes dilaksanakan dengan tujuan untuk mengetahui sejauh mana pemahaman masyarakat dalam mengolah bahan untuk menjadi inovasi-inovasi yang dapat dipasarkan (Rita et al., 2021).

Berdasarkan hasil evaluasi tes, membuat produk berbahan gedebuk pisang kegiatan sudah bisa diakses melalui internet, bahkan pemasaran produk melalui internet seperti sudah menjadi tuntutan utama dalam kegiatan pemasaran. Sasaran yang dituju dalam kegiatan ini, sudah faham bagaimana cara penggunaan media internet sebagai media

Kegiatan Sosialisasi ini adalah kegiatan yang dilakukan bertempat di kediaman salah satu mitra pengabdian masyarakat di Desa Kota Agung yang dihadiri sebanyak 11 orang. Desa Kota Agung adalah suatu wilayah potensial penghasil pisang karena daerahnya tropis

basah lembap dan panas sehingga tanaman pisang tumbuh subur di wilayah tersebut. Umumnya setelah dipanen pisang dijual segar begitu saja di pasar-pasar setelah melalui pemeraman, namun tidak semua pisang hasil panen bisa diperam sehingga pisang tersebut masih mentah. Demikian pula pisang yang sudah masak dari pemeraman tidak semuanya laku terjual pada saat itu juga. Sifat pisang yang mudah busuk akan memengaruhi kualitas dan nilai jualnya. Sampai saat ini umumnya pemanfaatan pisang hanya dikonsumsi dalam bentuk segar ataupun direbus, hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan makanan kecil berbahan dasar pohon pisang. Salah satu upaya untuk memberikan nilai tambah adalah mengolah gedebuk pisang menjadi olahan makanan yang lebih bervariasi berupa kerupuk. Meningkatnya kreativitas makanan berbahan dasar pisang diharapkan dapat membuka peluang usaha baru, sehingga ditiriskan, gedebuk siap dikemas dengan 1/4 kg kedalam plastik dan kemudian siap dipasarkan. Pelatihan diikuti praktik pembuatan kerupuk bonggol pisang dalam kemasan oleh kelompok mitra.

Praktik secara mandiri oleh kelompok mitra didampingi oleh tim pelaksana dan dilakukan untuk meningkatkan keterampilan praktis para anggota mitra. diharapkan mempunyai prospek yang bagus dan cemerlang, dan sangat diperlukan transfer teknologi untuk meningkatkan kualitas, nilai jual produk, serta strategi pemasarannya (Ibrahim et al., 2019) .

Penggunaan media internet terutama dalam proses pemasaran. maka dilakukan kegiatan pada masyarakat tentang koordinasi dalam penggunaan media internet sebagai media pemasaran produk keripik gedebuk pisang. Dan ternyata pemahaman ibu-ibu tentang proses produksi pembuatan keripik gedebuk pisang ini sudah dapat dikatakan mahir, karena hamper seluruh ibu-ibu

faham setelah hanya dilakukan pemahaman tentang proses pembuatan, tanpa harus dilakukan koordinasi terlebih dahulu. Ini merupakan kemudahan dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat ini, tanpa harus memberi arahan dengan kendala-kendala yang tidak terduga.

Dalam kegiatan ini, Sebagian hasil produksi dibagikan kepada murid-murid TPQ Masjid Al-Muttaqin Desa Kota Agung, dan hasil penjualan diolah Kembali untuk memproduksi keripik gedebuk pisang dengan inovasi terbaru dengan varian rasa yang bermacam-macam untuk menarik minat pembeli, serta pengemasan yang menarik.

Pohon pisang yang sudah ditebang, kemudian dikuliti hingga bagian terdalam pohon untuk memperoleh gedebuk pisang, kemudian gedebuk di iris-iris sesuai dengan bentuk, setelah diiris, masukkan kedalam rendaman air garam agar getah pohon pisang hilang dan supaya tahan lama nantinya setelah diolah. Siapkan adonan terigu 1kg dan bumbu-bumbu penyedap, kedalam wadah dengan air dingin 1/5 L. setelah adonan tercampur, panaskan minyak goreng 1 kg. setelah semua selesai, campurkan gedebuk pisang dengan terigu yang sudah di adoni dan masukkan kedalam tirisian minyak panas yang sudah disiapkan. Kemudian goreng hingga adonan Pada kegiatan praktik produksi keripik, dimulai dengan proses pembuatan keripik dengan bahan dasar gedebuk pisang, yang dibuat dengan cara dicampur dengan tepung terigu serta ditambahkan bumbu lainnya sebagai pelengkap dan perasa. Proses pembuatan keripik gedebuk pisang atau batang pisang bagian dalam merupakan bagian yang paling jarang dimanfaatkan, apalagi untuk dikonsumsi. Selama ini masyarakat menggunakannya sebagai bahan makanan ternak, untuk pembuatan pupuk K, dan sabun dengan cara dibakar sampai menjadi abu. Air gedebuk pisang dapat dimanfaatkan untuk menyembuhkan berbagai macam penyakit

Gedebuk pisang juga memiliki kandungan serat dan kalsium yang cukup tinggi, sehingga dapat menjadi sumber serat dan kalsium alternatif. Kandungan karbohidrat yang tinggi menjadi keunggulan bagi gedebukpisang karena dapat menjadi bahan substitusi bagi beras, apalagi ditunjang dengan kalori yang besar sehingga dapat menjadi sumber energi bagi para konsumen. gedebukpisang selain kaya serat, juga dapat memperlancar pencernaan dan mengurangi sembelit, di balik cap-nya sebagai 'limbah' batang pisang bagian bawah ini ternyata mengandung gizi yang cukup tinggi

Sasaran dan Evaluasi dampak kegiatan. pengabdian masyarakat yang telah dilakukan ini tentunya membawa dampak yang lebih baik bagi mitra, antara lain meningkatnya keterampilan dan pengetahuan mitra terkait pembuatan olahan produksi dari pohon pisang,gedebuk pisang belum dimanfaatkan oleh masyarakat desa secara optimal sebagai komoditas yang memiliki nilai lebih, padahal bonggol pisang mengandung karbohidrat yang cukup menguning.

Dalam 100 g gedebuk pisang basah terkandung kalori sebesar 43,0; protein sebesar 0,36 g; karbohidrat sebesar 11,60 g; air sebesar 86,0 g; beberapa mineral seperti Ca, P, Fe, vitamin B1, dan C, serta bebas kandungan lemak (Rukmana 2005). Secara lengkap kandungan gizi dalam gedebuk pisang basah dan kering dapat dilihat pada Tabel 1. Setelah proses produksi kegiatan dilanjutkan dengan proses pengemasan. Pengemasan adalah kegiatan merancang dan memproduksi wadah atau bungkus sebagai sebuah produk (IBRAHIM et al., 2020). Pengemasan adalah aktivitas merancang dan memproduksi kemasan atau pembungkus untuk produk. Biasanya fungsi utama dari kemasan adalah untuk menjaga produk, namun sekarang kemasan menjadi faktor yang cukup penting sebagai alat pemasaran (Rangkuty 2010).

Kerusakan bahan pangan dapat disebabkan oleh dua hal, yaitu kerusakan oleh sifat alamiah dari produk yang berlangsung secara spontan dan kerusakan karena pengaruh lingkungan. Oleh karena itu, diperlukan pengemas untuk membatasi bahan pangan dengan lingkungan untuk mencegah atau menunda proses kerusakan sehingga produk mempunyai daya tahan lebih lama untuk dikonsumsi (Nur 2009). Kerupuk bonggol pisang yang sudah dikemas terlihat pada Gambar 2. Sebagai kegiatan akhir dilakukan evaluasi untuk kelompok sasaran yang terdiri atas a) Evaluasi peningkatan pengetahuan kelompok sasaran melalui pre-test dan post-test; dapat dilihat dari yang awalnya belum paham akan manfaat limbah bonggol pisang, setelah mendapat pelatihan menjadi paham dan mampu mengolah menjadi kerupuk; b) Evaluasi peningkatan keterampilan kelompok.

Peningkatan skills dalam mengemas produk, di mana untuk tiap bonggol pisang yang diolah bisa menghasilkan 25–35 bungkus kerupuk mentah dan 2) Peningkatan kemampuan mitra dalam berwirausaha dalam memproduksi dan menjual produk. Tim pengabdian juga menghibahkan mesin penunjang produksi, yaitu food processor, oven pengering, hand sealer, dan timbangan.



Gambar 1. Bahan-bahan pembuatan



Gambar 2. Proses Pembuatan

PEMASARAN PRODUK

Bisnis yang dilakukan oleh Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) sudah banyak mengisi kegiatan ekonomi (Charolina et al., 2020) baik di daerah maupun di internet. Penelitian ini bertujuan untuk melakukan analisis SWOT dan merumuskan strategi pemasaran produk olahan darigedebuk pisang berupa keripik. Data primer diperoleh dari produsen dan konsumen. Produsen dipilih secara purposive, sedangkan konsumen dipilih secara accidental sampling saat mereka membeli produk di internet seperti di shopee.

Analisis SWOT digunakan untuk menganalisis data dari faktor internal maupun eksternal, serta untuk merumuskan strategi pemasaran. Hasil diperoleh dari penelitian bahwa strategi pengembangan pemasaran produk keripik gedebuk pisang menekankan dalam pertimbangan faktor internal kekuatan, kelemahan dan faktor eksternal peluang, ancaman. Hasil menunjukkan bahwa secara umum produk keripik bonggol pisang memiliki keunggulan produk terutama dalam hal rasa, dan kandungan gizi yang tinggi. Kelemahan yang dimiliki

adalah produk kurang tahan lama namun konsumen juga tidak.

Kegiatan pengabdian untuk pemberdayaan masyarakat dalam membuat produk olahan kerupuk dari bonggol pisang membawa produksi dari pohon pisang, termasuk juga mengenai teknik pengemasan. Hasil dari kegiatan ini terlihat ada peningkatan kemampuan mitra dalam berwirausaha

Sehingga para ibu-ibu yang terlibat dalam usaha keripik gedebuk pisang memiliki mental yang tangguh dan pantang menyerah.

Dalam memproduksi dan menjual produk. Kedepannya produk bisa di daftarkan ke dinkes setempat untuk bisa mendapatkan sertifikat PIRT

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Kota Agung maka diperoleh kesimpulan yaitu tumbuhnya kesadaran masyarakat untuk memanfaatkan potensi lokal yang memang tersedia di desa mereka yaitu keripik gedebuk pisang. Selama ini tidak adanya informasi yang mereka terima sehingga minim pengetahuan dan keterampilan untuk memanfaatkan gedebuk pisang tersebut. Dengan adanya kegiatan pengabdian ini tentunya mereka sangat bersyukur. Selain pengetahuan dan keterampilan yang bertambah, masyarakat juga sangat antusias membuka diri dengan peka peluang usaha keripik bonggol pisang yang akan berdampak pada keluarga mereka. Antusias dan harapan masyarakat hendaknya mendapatkan dukungan, bantuan dan pendampingan dari aparat desa guna mewujudkan UMKM berbasis masyarakat. Sekaligus pembekalan entrepreneurship

V. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan Terima kasih kepada LPPM Universitas Muhammadiyah Bengkulu, Terima Kasih kepada Bapak Afriyanto, M.kes., Dr.PH selaku Dosen

pembimbing lapangan kelompok 41. Serta ucapan Terima kasih kepada bapak kepala desa Kota Agung, Bapak Doni Iswandi yang telah memberikan kesempatan terhadap kegiatan KKN Mandiri di Desa Kota Agung. Serta ucapan terimakasih terhadap masyarakat Desa Kota Agung yang telah berpartisipasi dalam melakukan seluruh kegiatan pengabdian dan pemberdayaan KKN kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Charolina, O., Faridah, F., Supawanhar, S., & Romdana, R. (2020). Upaya Peningkatan Perekonomian Keluarga Melalui Implementasi Kampung Tematik Di Kelurahan Padang Nangka Kecamatan Singaran Pati Kota Bengkulu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi Raflesia*, 3(2), 385–392. <https://doi.org/10.36085/jpmbr.v3i2.949>
- Ibrahim, A., Yusmaniarti, Y., Nurzani, Z., Gina, A., Pardede, I., Risky, N., & Husnia, A. (2019). Social Media Monitoring Twitter: Mobile Brand Awareness Using the Selection Sort. *Atlantis Press*, 172(Siconian), 386–392.
- IBRAHIM, A., ZURRIYATI, R., UTAMI, M. A., OCTARIA, S. L., WAHYUNI, T., SIADNYANI, L., & YUSMANIARTI, Y. (2020). *Implementation of Social Customer Relationship Management Using Instagram and Facebook as Songket Marketing Media*. 172(Siconian 2019), 554–560. <https://doi.org/10.2991/aisr.k.200424.085>
- Khairul Bahrin, Yusmaniarti, Hernadianto, Fratnesi, R. (2021). *Jurnal INDONESIA RAYA*. *Jurnal Indonesia Raya*, 2(2), 1–5.
- Paidi Paidi, Yusmaniarti, Y., D. W. (2017). *Membuat Laporan Keuangan Menggunakan MYOB Versi 19.6* (S. Empat (ed.); Edisi 1). Salemba Empat Jakarta.
- Rita, W., Mutmainnah, E., Peternakan, P. S., Bengkulu, M., Akuntansi, P. S., Ekonomi, F., Bengkulu, U. M., Agribisnis, P. S., & Bengkulu, M. (2021). *Pemberdayaan Masyarakat Melalui*. 4(2), 615–619.

Yusmaniarti, Y., Marini, M., & Ratnawili, R. (2019). Pemberdayaan Pengurus Gapoktan Teratai Untuk Meningkatkan Tatakelola Administrasi Simpan Pinjam Bagi Masyarakat Di Desa Srikunoro Bengkulu Utara Propinsi Bengkulu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi*

Rafflesia, 2(2), 193–200.
<https://doi.org/10.36085/jpmbr.v2i2.448>