

PEMBERDAYAAN KELOMPOK PEMBINAAN KESEJAHTERAAN KELUARGA (PKK) DESA KAUNIKI MELALUI PENGOLAHAN PANGAN LOKAL

Zulianatul Hidayah, Marthen Y. Saubaki

Program studi Teknologi Rekayasa Pangan Jurusan Tanaman Pangan dan Hortikultura

Politeknik Pertanian Negeri Kupang

Jl. Prof. Dr. Herman Yohanes, Kelurahan Lasiana, Kota Kupang

E-mail: zu_l17@yahoo.co.id

ABSTRAK

Desa Kauniki merupakan salah satu desa di Kecamatan Takari Kabupaten Kupang. Desa Kauniki mempunyai potensi komoditi pertanian seperti pisang, ubi kayu, ubi jalar dan jagung. Pemanfaatan komoditi tersebut hanya direbus, dikukus atau digoreng, belum diolah menjadi produk yang bisa dijual (mempunyai nilai ekonomis). Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah memberdayakan kelompok Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Desa Kauniki melalui kegiatan pelatihan pembuatan keripik pisang aneka rasa dan pelatihan pembuatan carang mas ubi jalar. Metode yang diterapkan adalah pelatihan dan pendampingan yang kegiatannya meliputi: 1) Pelatihan pembuatan keripik pisang aneka rasa; 2) Pelatihan pembuatan carang mas ubi jalar. Hasil kegiatan menunjukkan anggota kelompok PKK telah memahami dan memiliki keterampilan dalam membuat keripik pisang aneka rasa, membuat carang mas dan mengemas dan memberi label produk yang dihasilkan sehingga produk menjadi menarik. Dengan demikian, pemberdayaan kelompok PKK melalui pengolahan keripik pisang aneka rasa dan pengolahan ubi jalar menjadi carang mas dapat meningkatkan pemanfaatan potensi komoditi pangan lokal seiring dengan meningkatnya pemahaman dan keterampilan anggota kelompok PKK Desa Kauniki.

Kata kunci : Pisang, ubi, keripik, carang mas

1. PENDAHULUAN

Kauniki adalah salah satu di antara 10 Desa di Kecamatan Takari, Kabupaten Kupang. Luas wilayah Desa Kauniki 176,3 Km persegi dengan jumlah penduduk 3020 jiwa dengan 524 Kepala Kekuarga. Desa kauniki terdiri dari 5 Dusun dan 10 Rukun Warga dan 17 Rukun Tetangga. Terdapat berbagai organisasi masyarakat yang aktif di desa ini, salah satunya adalah PKK. Sebagian besar ibu PKK berprofesi sebagai ibu rumah tangga, sehingga setiap hari banyak waktu luang yang belum dimanfaatkan untuk menambah penghasilan keluarga. Masyarakat desa Kauniki mayoritas berprofesi sebagai petani. Komoditas pertanian yang dihasilkan oleh desa Kauniki adalah jagung, ubi kayu, ubi jalar, padi, pisang dan sayuran. Sistem pertanian yang dijalankan adalah pertanian tada hujan. Pada musim panen harga komoditas yang dihasilkan seperti ubi kayu, ubi jalar, jagung akan turun. Tentu saja hal ini membuat petani tidak bisa mendapatkan keuntungan, bahkan rugi. Ada beberapa petani yang tidak memanennya dan membiarkannya tetap di kebun, atau petani akan menjualnya kepada pengepul (tengkulak) dengan harga rendah karena umur simpan komoditas yang dihasilkan (ubi kayu, ubi jalar, pisang) sangat pendek, yaitu antara 4 – 5 hari.

Potensi pertanian Desa Kauniki seharusnya dapat menjadi tumpuan untuk menggerakkan perekonomian desa kearah lebih baik, namun potensi tersebut belum dimanfaatkan secara optimal oleh warga. Salah satu olahan pisang yang pembuatannya cukup sederhana dan digemari masyarakat adalah keripik pisang (Mudjajanto dkk, 2006). Keripik pisang adalah makanan olahan dari buah pisang yang diiris tipis kemudian digoreng menggunakan minyak hingga buah pisang berubah warna dan teksturnya menjadi renyah. Menurut BSN (1996) Keripik pisang merupakan produk makanan ringan

dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan. Berdasarkan analisis keuntungan yang dilakukan oleh (Hartoyo dkk., 2019) menunjukan bahwa pisang yang diolah menjadi keripik pisang dapat dijadikan sebagai usaha berskala industri rumah tangga, dengan keuntungan usaha mencapai Rp. 5.200/kg dengan rasio keuntungan sebesar 65%.

Komoditi andalan yang lain dari desa kauniki adalah ubi jalar. Tanaman ubi jalar pada umumnya dibudidayakan sebagai tanaman sumber karbohidrat. Kebiasaan masyarakat adalah langsung menjual umbi ubi jalar setelah panen dalam keadaan segar. Dari keadaan di lapangan, masalah yang dihadapi adalah pada saat panen raya, harga ubi jalar menjadi rendah. Maka diperlukan suatu teknik pengolahan ubi jalar menjadi produk yang lebih variatif, tahan lama serta mempunyai nilai ekonomis yang lebih tinggi. Salah satu produk yang bisa dibuat dari ubi jalar adalah carang mas. Carang mas adalah camilan kering tradisional yang terbuat dari ubi jalar dan gula. Carang mas memiliki rasa yang manis dan gurih serta memiliki bentuk yang menarik. Pengolahan umbi-umbian lokal menjadi carang mas belum pernah dilakukan oleh masyarakat desa Kauniki dan sangat perlu diinformasikan teknologi pengolahan ini guna menambah pengetahuan dan ketrampilan dibidang pengolahan bahan pangan khususnya umbi-umbian.

Pemberdayaan Ibu-ibu PKK sebagai anggota masyarakat dan masih tergolong sebagai tenaga kerja produktif sangat penting dilakukan, bertujuan untuk menumbuhkan kesadaran dan kemandirian dalam berusaha, sekaligus memperluas lapangan kerja guna meningkatkan pendapatan keluarga dalam usahamencapai keluarga yang bahagia dan sejahtera. Dalam kaitannya dengan upaya untuk membina dan mengembangkan potensi keluarga dan daerah, dapat dilakukan melalui berbagai alternatif kegiatan, diantaranya berupa pelatihan pembuatan keripik pisang aneka rasa dan carang mas ubi jalar. Tujuan dari kegiatan iniadalah memberdayakan anggota kelompok PKK Desa Kauniki melalui pelatihan pembuatan keripik pisang aneka rasa dan carang mas ubi jalar. Pelatihan dan pembinaan ini diharapkan dapat melengkapi wawasan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK dalam berbagai segi kehidupan keluarga, yang dapat digunakan untuk menunjukkan eksistensi dirinya, turut memenuhi kebutuhan keluarganya sehingga dengan melakukan sendiri akan menghemat keuangan keluarga dan dapat dijadikan bekal untuk membuka usaha yang pada akhirnya dapat menambah penghasilan keluarga.

2. METODE PELAKSANAAN

Lokasi dan Partisipan

Program pengabdian masyarakat dalam bentuk pemberdayaan kelompok PKK Desa Kauniki Kecamatan Takari, kabupaten Kupang. Lokasi kegiatan diselenggarakan balai desa Kauniki. Kegiatan pengabdian meliputi kegiatan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan. Pelatihan yang dilaksanakan meliputi pelatihan pembuatan keripik pisang aneka rasa dan pembuatan carang mas ubi jalar. Selain proses pengolahan juga diajarkan bagaimana mengemas produk dengan kemasan yang menarik dan

juga member label pada produk yang dihasilkan. Peserta kegiatan adalah anggota kelompok PKK Desa Kauniki berjumlah 25 orang.

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini meliputi: 1) Bahan dan alat pelatihan pembuatan keripik pisang aneka rasa, yaitu buah pisang kepok mentah dengan kulit berwarna hijau, bumbu balada dan bumbu pedas manis, minyak goreng, gula pasir, air, kompor, peralatan penggorengan, alat pengiris keripik, baskom, wadah aluminium, plastik kemasan dan label, sendok, sarung tangan plastik, dan celemek. 2) bahan dan alat pembuatan carang mas ubi jalar, yaitu ubi jalar, gula merah, minyak goreng, peralatan yang digunakan baskom, wajan, kompor, sendok, pisau, sarung tangan, cetakan carang mas, sutil, serok, wadah kemasan dan label dan celemek.

Bentuk Kegiatan

a. Penyuluhan

Materi penyuluhan adalah pemanfaatan bahan pangan lokal dan peluang usaha rumahan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal, prinsip dasar produksi, pengemasan dan pemasaran produk. Tujuan penyuluhan ini adalah memberikan ilmu dan wawasan baru kepada ibu-ibu PKK tentang wirausaha dan peluang usaha rumahan, sehingga terbuka pikiran serta tumbuh minat dan motivasi dalam diri mereka untuk berwirausaha. Disamping itu juga diberikan materi tentang prinsip dasar pembuatan, pengemasan dan pemasaran produk, bertujuan agar mitra mengetahui cara pembuatan, pengemasan yang baik dan strategi pemasaran produk. Penyuluhan ini disampaikan dalam bentuk ceramah dan tanya jawab kepada peserta.



Gambar 1. Penyuluhan Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal

b. Pelatihan

Pelatihan pembuatan keripik pisang aneka rasa dan pembuatan carang mas ubi jalar. Kegiatan ini diawali dengan pembenahan tempat produksi dan pemberian sejumlah per-alatan produksi kepada kelompok PKK Desa Kauniki yang dapat menunjang kegiatan pelatihan dan berdirinya usaha keripik pisang. Adapun tahapan dalam pembuatan keripik pisang aneka rasa yaitu pisang dibersihkan, dikupas dan dicuci. Selanjutnya pisang diiris di atas minyak yang sebelumnya telah dipanaskan. Selama penggorengan, keripik pisang dibolakbalik hingga berwarna kuning kecokelatan dan ditambahkan 10 mL air gula+ cabai dengan cara disiramkan pada keripik setiap kali penggorengan, hal ini dilakukan utnuk mengahsilkan keripik pisang pedas manis. Sedangkan utnuk keripik piusang balado proses pembuatan meliputi pisang dibersihkan, dikupas dan dicuci, selanjutnya pisang diiris di atas minyak

yang sebelumnya telah dipanaskan. Selama penggorengan, keripik pisang dibolak-balik hingga berwarna kuning kecokelatan. Setelah keripik kering dan teksturnya renyah diangkat, selanjutnya di campur dengan bumbu balado. Bumbu balado meliputi: bawang putih, cabai kecil, cabai besar, gula pasir, daun jeruk dan air asam.). Keripik pisang yang dihasilkan kemudian ditimbang sebanyak 200 g dan dikemas dalam kemasan plastik standing pouch zipper berbahan Polypropylene (PP) dengan ukuran 12 x 20 x 0,1 cm dan ketebalan 100 mikron yang bertujuan untuk menjaga produk agar tidak mudah rusak. Kemasan juga diberi label untuk memberi informasi tentang produk kepada konsumen.

Pelatihan yang kedua adalah pembuatan carang mas ubi jalar yang diawali dengan mengupas ubi jalar dan mengiris tipis seperti korek api, ubi jalar di goreng sampai setengah matang, setelah setengah matang ditambahkan gula merah dan lanjut menggoreng sampai gula merah mencair dan menempel pada ubi jalar, selanjutnya segera diangkat dan dicetak berbentuk lingkaran. Carang mas yang dihasilkan kemudian dikemas dalam kemasan plastik standing pouch zipper berbahan polypropylene (PP) dengan ukuran 12 x 20 x 0,1 cm dan ketebalan 100 mikron yang bertujuan untuk menjaga produk agar tidak mudah rusak. Kemasan juga diberi label untuk memberi informasi tentang produk kepada konsumen



Gambar 2. Penyerahan Peralatan Kepada Anggota Kelompok PKK Desa Kauniki

3. PEMBAHASAN

Kegiatan PKM dilaksanakan di Balai Desa Kauniki, dengan dihadiri oleh peserta dari anggota PKK desa Kauniki, perwakilan dari pemerintah desa serta tim PKM Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan Politeknik Pertanian Negeri Kupang. Pelaksanaan diawali dengan sambutan dari Perwakilan Desa, dan tim PKM yang dilanjutkan dengan pemberian materi dari tim. Materi yang pertama adalah mengenai penyuluhan pemanfaatan bahan pangan lokal untuk memenuhi kebutuhan gizi keluaraga dan juga bagaimana memanfaatkan bahan pangan lokal menjadinya produk yang mempunyai nilai jual sehingga mampu menambah pendapatan keluarga. Penyampaian materi teori untuk meningkatkan pengetahuan dilakukan dengan metode ceramah dan tanya jawab. Materi yang diberikan adalah: kandungan gizi, manfaat serta potensi pisang dan ubi jalar, pemanfaatan dan diversifikasi olahan pisang dan ubi jalar, pengemasan dan pelabelan serta cara pemasaran produk yang baik.

Materi selanjutnya adalah pelatihan pengolahan keripik pisang aneka rasa dan carang mas ubi jalar disampaikan secara langsung ketika praktik pengolahan. Peserta dibagi menjadi 5 kelompok untuk langsung melakukan demonstrasi tentang pembuatan keripik pisang aneka rasa dan juga carang

mas ubi jalar. Setelah selesai lalu dilanjutkan dengan sesi tanyajawab. Selain materi pengolahan juga disampaikan tentang materi pengemasan meliputi jenis-jenis kemasan berdasarkan, bahan dan peruntukannya, cara mengemas produk keripik pisang dan carang mas, serta cara member label. Kemasan yang digunakan, yaitu standing pouch zipper yang berbahan polipropilena (PP). Kemasan dapat mempengaruhi umur simpan produk. Umur simpan keripik pisang pada suhu ruang (25°C) 143,52 hari dalam kemasan polipropilena (Rangga dkk., 2016). Kemasan yang baik selain dapat melindungi dari berbagai cemaran fisik, kimia, maupun biologi juga dapat berfungsi untuk menarik minat konsumen terhadap produk yang dijual.

Hasil dari kegiatan pelatihan ini adalah 1) Anggota kelompok PKK Desa Kauniki telah memahami dan memiliki keterampilan dalam membuat keripik pisang aneka rasa dan pengemasan produk; 2) Anggota kelompok PKK Desa Kauniki telah memahami dan memiliki keterampilan dalam membuat carang mas ubi jalar dan pengemasan produk; 3) Meningkatnya Minat peserta kelompok PKK Desa Kauniki untuk melakukan usaha baik melalui pengolahan pisang dan ubi jalar; 4) kelompok mulai menginisiasi secara bersama untuk memulai perencanaan bisnis apa yang akan dibuat yang nantinya akan dijadikan sebagai bisnis kelompok PKK.

Meningkatnya pengetahuan peserta dalam mengolah pisang dan ubi jalar setelah mengikuti pelatihan menjadi salah satu tolak ukur keberhasilan pelatihan. Semua peserta berpendapat bahwa pelatihan kali ini membuat mereka jadi mengerti bagaimana cara mengolah pisang dan ubi jalar karena mereka secara langsung praktik membuat produk, tidak hanya melihat saja. Beberapa orang, dari peserta mengaku bahwa mereka baru pertama kalinya membuat keripik pisang aneka rasa dan carang mas pada pelatihan ini. Perubahan yang dirasakan peserta terangkum dalam Tabel 1

Tabel 1. Perubahan Pengetahuan dan Ketrampilan Peserta

	Sebelum Pelatihan	Sesudah Pelatihan
Peningkatan Nilai ekonomi pisang dan ubi jalar	Pisang dan ubi jalar di jual langsung ke pasar atau tengkulak dengan harga murah	Sebagian pisang dan ubi di olah menjadi produk yang mempunyai nilai ekonomis lebih tinggi
Produk Olahan pisang dan ubi jalar	Pisang goreng, pisang rebus, ubi kukus, ubi goreng, ubi bakar	Keripik pisang rasa balado Keripik pisang rasa pedas manis Carang mas ubi jalar



Gambar 3. Produk yang dibuat Selama Pelatihan



Gambar 4. Pelatihan Pembuatan Carang Mas

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil diskusi dan pelatihan dapat disimpulkan bahwa permasalahan harga ubi jalar dan pisang yang rendah saat panen raya dapat diminimalkan dengan mengolah pisang dan ubi jalar tersebut menjadi produk tertentu. Hasil olahan pisang dan ubi jalar menjadi keripik aneka rasa dan

carang mas membuat masa simpannya lebih panjang (1 bulan) dan nilai ekonominya lebih tinggi. Peserta pelatihan merasakan manfaat pelatihan dan menyatakan bahwa materi yang diberikan dapat diterapkan secara mandiri maupun membentuk kelompok usaha. Selain itu terjadi peningkatan pengetahuan peserta tentang pengolahan pisang dan ubi jalar, jika sebelum pelatihan rata-rata hanya bisa mengolah pisang dan ubi jalar dengan cara mengukus, mengoreng dan merebus, maka setelah pelatihan terdapat 3 produk baru. Pelatihan ini diharapkan mampu membantu meningkatkan perekonomian keluarga dengan usaha pengolahan bahan pangan lokal seperti pisang dan ubi jalar.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standar Nasional. 1996. SNI 014315-1996. Diakses 2 november 2021 dari <https://akses-sni.bsn.go.id>
- Hartoyo, Koswara. S., Sulassih, & Megawati L.R. 2019. Peningkatan Nilai Tambah Usaha Olahan Keripik Pisang di Desa Tenajar, Kabupaten Indramayu, Jawa Barat. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada masyarakat*. 5(3): 251-257. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.5.3.251-257>
- Mudjajanto E., & Kustiyah L. 2006. Membuat Aneka Olahan Pisang (Peluang bisnis yang menjanjikan). Tangerang. PT. Agromedia.
- Rangga A., Sartika D., dan Puspita C. R., 2016. Pendugaan Umur Simpan Keripik Pisang Kepok (*Musa acuminata* sp.) Dalam Berbagai Jenis Kemasan dengan Model Pendekatan Arrhenius. Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Lampung 08 September 2016 (hal. 174-182).