

Pengolahan Komoditas Lokal Pisang Candi menjadi Menu Makanan Baru Guna Meningkatkan *Green* Ekonomi UMKM Desa Sidodadi

Wiwik Wahyuni*¹, Slamet Fauzan², Ila Karunia Ayi Nabila³, Qorina Nadiva Fahira⁴,
Ayuneng Indah Moliani⁵

^{1,3,4}Pendidikan Tata Boga dan Tata Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Malang, Indonesia

^{2,5}Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Malang, Indonesia

*e-mail: wiwik.wahyuni12@gmail.com¹, slamet.fauzan.fe@um.ac.id²,

ila.karunia.1805436@students.um.ac.id³, qorina.nadiva.1805436@students.um.ac.id⁴,

ayuneng.indah.1804216@students.um.ac.id⁵

Abstrak

*Pisang merupakan salah satu komoditas lokal di Indonesia yang cukup banyak ditemui disebagian besar wilayah Indonesia tidak terkecuali wilayah Pulau Jawa. Salah satu wilayah dengan komitas lokal pisang terbanyak adalah Desa Sidodadi, Kabupaten Malang. Namun potensi ini kurang dimanfaatkan secara maksimal karena kurangnya pemahaman pengolahannya. Pengabdian ini bertujuan memberikan pelatihan cara pengolahan komoditas pisang candi menjadi menu baru untuk meningkatkan potensi wirausaha khususnya dalam sektor *Green* ekonomi. Metode yang digunakan berupa perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi. Hasil pengabdian ini berupa bertambahnya pengetahuan masyarakat dalam membuat produk olahan baru dari tepung pisang sehingga dapat memanfaatkan potensi lokal yang ada untuk meningkatkan perekonomian warga. Saran untuk mitra adalah dapat mengembangkan menu baru dengan menggunakan komoditas lokal tepung pisang candi dalam kegiatan berwirausahanya sehingga menghasilkan keberagaman produk bernilai ekonomi.*

Kata kunci: *Green* Ekonomi, Komoditas Lokal, Pisang Candi, Sidodadi

Abstract

*Bananas are one of the local commodities in Indonesia which re quite common in most parts of Indonesia, including Java. One of the areas with the largest local community of bananas is Sidodadi Village, Malang Regency. However, this potential is not being utilized optimally due to a lack of understanding of its processing. This service aims to provide training on how to process temple banana commodities into new menus to increase entrepreneurial potential, especially in the *Green* economic sector. The methods used are planning, implementation and evaluation. The result of this service is increasing community knowledge in making new processed products from banana flour so that they can utilize existing local potential to improve the community's economy. The suggestion for partners is to develop a new menu using the local commodity Candi banana flour in their entrepreneurial activities so as to produce a diversity of economically valuable products.*

Keywords: *Candi Banana, Green Economy, Local Commodities, Sidodadi*

1. PENDAHULUAN

Green ekonomi merupakan sebuah kebijakan baru dibidang ekonomi yang mengabungkan konsep keberlanjutan lingkungan dan kemajuan teknologi. Konsep ini mulai diterapkan secara masif di negara maju untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi dan mencegah degradasi lingkungan (Kristianto, 2020). Pengelolaan sumber daya hayati bahan pangan secara berkelanjutan menjadi salah satu poin yang dapat dilakukan dalam mendukung konsep *green* ekonomi (Purwanto, 2020). Pemanfaatan potensi lokal dengan tetap mempertimbangkan keberlanjutan lingkungan menjadi fokus untuk turut serta dalam mengelola bahan pangan yang bersumber dari alam. Oleh karenanya, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk menggali potensi lokal suatu wilayah dan mengembangkannya untuk menghasilkan pendapatan dalam meningkatkan taraf ekonomi masyarakat.

Pisang merupakan jenis buah yang sangat diminati oleh banyak masyarakat Indonesia mulai dari kalangan anak-anak, remaja, dan dewasa sering mengkonsumsi buah tersebut (Ekasari

& Roza, 2017). Pisang mempunyai ciri khas mulai dari rasa yang manis warna kuning yang menarik perhatian, dan mudah untuk ditanam (Dame et al., 2015). Hal tersebut membuat banyak daerah-daerah di Indonesia yang membuat perkebunan pisang untuk diolah menjadi berbagai makanan ataupun hanya dikonsumsi saja. Jawa Timur merupakan wilayah dengan jenis persebaran pisang yang sangat tinggi sehingga berpotensi menjadi sumber ekonomi bagi petani maupun masyarakat lokal (Simangunsong et al., 2017).

Dari banyaknya produksi pisang yang dihasilkan terdapat daerah di Kabupaten Malang yang berpotensi menghasilkan komoditas pisang yaitu daerah Kecamatan Gedangan dengan menghasilkan komoditas pisang saat panen dengan total 34.407 kuintal yang terdata pada BPS Kabupaten Malang salah satunya desa yang menyumbang hasil produksi pisang adalah desa Sidodadi (Badan Pusat Statistik Kabupaten Malang, 2019). Desa Sidodadi memiliki potensi lokal yang bisa dimanfaatkan untuk meningkatkan nilai ekonomis pada produksi pisang (Fauzan et al., 2021). Nilai ekonomis pada bahan makanan bisa meningkatkan, apabila manusia bisa mengolah dan berinovasi dalam membuat suatu bahan baru pada makanan (Paramita et al., 2018). Sayangnya pada pisang candi kurang diminati oleh masyarakat dan lebih memilih pisang lain seperti pisang ambon, pisang raja dan pisang susu. Pisang candi kurang diminati oleh masyarakat dikarenakan memiliki tekstur dari pisang candi keras, padahal aroma yang dimiliki pada pisang candi kuat serta rasa yang manis pada pisang tersebut (Puspaningrum et al., 2018). Tekstur yang keras pada pisang candi membuat masyarakat sulit mengolah pisang tersebut menjadi kripik atau olahan makanan lainnya.

Berdasarkan hasil survey yang dilakukan pada penelitian sebelumnya mengungkapkan bahwa Desa Sidodadi belum memanfaatkan secara maksimal potensi komoditas pisang candi di wilayahnya (Slamet Fauzan, 2021). Hal tersebut dikarenakan belum adanya edukasi masyarakat sekitar mengenai teknik pengolahan pisang candi menjadi olahan makanan (Wahyuni et al., 2021). Dengan demikian diperlukan penyuluhan dalam bentuk pelatihan pengolahan produk dari komoditas pisang candi agar menghasilkan menu makanan baru sehingga dapat meningkatkan *Green* ekonomi di wilayah Desa Sidodadi. Kegiatan pelatihan pengolahan produk pisang memiliki tujuan untuk menciptakan peluang baru bagi Desa Sidodadi untuk lebih mengeksplorasi potensi yang dimiliki. Diharapkan pula kegiatan ini mampu memberikan keterampilan baru dalam mengolah komoditas lokal yang dimiliki sehingga mampu menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat.

2. METODE

Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Sidodadi, Kabupaten Malang yang dilaksanakan oleh tim Pengabdian Masyarakat Universitas Negeri Malang Tahun 2023. Kegiatan pelatihan dilakukan pada tanggal 9 Agustus 2023 dengan bertempat di Balai Desa Sidodadi. Target peserta yang mengikuti kegiatan pelatihan adalah sebanyak 20 peserta terdiri dari perwakilan ibu PKK, perangkat desa dan masyarakat umum setempat. Kegiatan pengabdian masyarakat ini melalui beberapa tahapan dalam menyelesaikan masalah yang dirumuskan, antara lain;

- a. Tahap persiapan diawali dengan kegiatan survey dan diskusi untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan pada saat pengabdian masyarakat dengan cara mengobservasi terkait dengan potensi Desa Sidodadi, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Malang. Tim dengan melihat potensi desa dan permasalahan mitra memutuskan melaksanakan sosialisasi dan pelatihan dengan masyarakat Desa Sidodadi terkait dengan pengolahan tepung pisang menjadi menu makanan baru dalam meningkatkan *green* ekonomi UMKM Desa Sidodadi. Kegiatan selanjutnya tim pengabdian bersama masyarakat mulai menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan dalam kegiatan pengabdian ini. Alat-alat yang dibutuhkan yaitu blender, mixer, stainless bowl, spatula, loyang aluminium, saringan, dan plastik pembungkus. Sedangkan bahan yang dibutuhkan adalah telur ayam, gula pasir.
- b. Setelah melakukan kegiatan observasi, masyarakat diundang untuk berkumpul di rumah salah satu warga untuk dilakukan kegiatan pelatihan terkait dengan pengolahan tepung

pisang menjadi menu makanan baru dalam meningkatkan green ekonomi UMKM Desa Sidodadi.

- c. Tahap evaluasi ini dilaksanakan melalui beberapa tahap antara lain evaluasi program, penyusunan laporan, dan keberlanjutan program.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan cara memberikan pelatihan pengolahan pisang candi menjadi tepung pisang serta produk lanjutan berupa bakpia pisang, bolu pisang, brownies pisang, pie pisang, banana peanut cookies, dan cookies banana flake. Tahap persiapan dilakukan dengan layouting lokasi pengabdian serta persiapan alat dan bahan untuk proses pengolahan menu.



Gambar 1. Pembukaan Kegiatan Pelatihan

Acara kedua adalah pelatihan pembuatan produk olahan dari pisang candi. Tim pengabdian mempraktikkan pembuatan semua menu baru dengan melibatkan keaktifan masyarakat peserta pelatihan agar dapat memberikan pengalaman nyata dan praktikal sehingga dapat memahami setiap proses pengolahan menu yang dipaparkan. Kegiatan praktikum terbukti dapat meningkatkan keingintahuan peserta sehingga lebih trampil dan produktif (Supit & Ridwan, 2022). Kegiatan pelatihan dilaksanakan dan dipandu oleh Dra. Wiwik Wahyuni, M.Pd. sebagai pemateri pertama yang menjelaskan proses pengolahan menu baru.



Gambar 2. Pelatihan Pengolahan Produk Baru Berbahan Dasar Pisang

Dalam proses pelatihan ini, peserta dibekali handbook berisikan kumpulan resep yang disertai langkah-langkah pengolahannya secara lengkap agar dapat mempraktikkan hasil pelatihan dikemudian hari. Dengan demikian diharapkan peserta memiliki keinginan untuk meneruskan pengolahan menu baru dengan bahan komoditas lokal sehingga dapat menghasilkan produk dengan nilai jual yang dapat meningkatkan perekonomian khususnya pada sektor Green ekonomi. Kegiatan pelatihan ini terselenggarakan dengan lancar dan dapat tersampaikan dengan baik ditinjau dari beberapa pendapat peserta sosialisasi diantaranya:

"Kegiatan pelatihan ini sangat mengedukasi kami untuk pengolahan produk pisang juga cara penjeasan yang melibatkan langsung peserta sangat memudahkan kami memahami materi khususnya cara pengolahan menu pisang" Narasumber 1

Selain menambah edukasi di masyarakat, kegiatan ini juga memberikan kontribusi pada peningkatan minat masyarakat untuk mengembangkan jenis menu yang diproduksi dengan testimony peserta lain diantaranya;

“Materi yang disampaikan detail dan baru tahu kalau pisang candi komoditas yang banyak disini bisa diolah jadi menu yang sebelumnya tidak kepikiran bisa dibuat. Mungkin besok-besok saya akan mencoba resep ini dan semoga bisa mengembangkan lebih lanjut.” Narasumber 2

“Kegiatan yang sangat bermanfaat ini bisa mendorong kami untuk lebih kreatif dan inovatif. Semoga ada pendampingan lebih lanjut bagi kami pelaku UMKM disini agar hasilnya semakin maksimal” Narasumber 3



Gambar 3. Kegiatan Pendampingan Berbagai Olahan dari Pisang

Kegiatan pelatihan ini berlangsung dengan cukup banyak interaksi dua arah dari pemateri dan peserta. Anusiasme peserta dapat dilihat dari kontribusi aktifnya saat pengolahan menu yang dilakukan oleh tim pengabdian. Hasil pengabdian ini berupa produk olahan yang telah dibuat oleh masyarakat bersama dengan tim. Kegiatan pelatihan ini turut mengundang pihak desa untuk ikut serta dalam mengolah komoditas lokal yang memiliki potensi dalam meningkatkan perekonomian masyarakat. Harapannya agar pemerintahan desa dapat melanjutkan kegiatan pelatihan ini hingga tahap pengemasan dan penjualan sehingga *green* ekonomi yang dimaksudkan dapat tercapai.

Tabel 1. Kondisi Sebelum dan Sesudah Pelaksanaan Pelatihan Pengolahan Pisang Candi

Sebelum Pelatihan Pengolahan Pisang Candi	Sesudah Pelatihan Pengolahan Pisang Candi
Peserta hanya menjual hasil komoditas pisang candi kepada pengepul tanpa diolah kembali.	Perangkat desa mulai melakukan pengarahan untuk petani agar menyisihkan 10% dari hasil panen untuk diolah menjadi tepung pisang.
Peserta tidak mengetahui aneka produk inovasi yang dapat dihasilkan dari bahan dasar pisang candi.	Peserta mengetahui berbagai macam olahan pisang candi seperti tepung pisang, bakpia pisang, bolu pisang, brownies pisang, pie pisang, banana peanut cookies, dan cookies banana flake melalui resep yang dibagikan.
Masyarakat belum memiliki inisiatif dalam memulai usaha olah produk inovasi berbahan dasar pisang candi.	Hasil diskusi pada tahap evaluasi oleh tim pengabdian bersama peserta pelatihan, diketahui bahwa 11 dari 17 peserta yang berasal dari non perangkat desa memiliki minat dalam memulai usaha pengolahan produk pisang candi.

Tabel diatas menampilkan kondisi sebelum dan sesudah kegiatan pelatihan dilaksanakan. Sebelum kegiatan dilaksanakan, peserta pelatihan kurang memiliki pemahaman mengenai nilai komoditas pisang candi yang dihasilkan. Peserta belum memiliki inisiatif dan keberanian dalam

memulai usaha dengan mengolah pisang candi menjadi menu makanan baru. Sehingga mayoritas petani hanya menjual pisang candi kepada pengepul dalam jumlah besar tanpa diolah menjadi produk baru bernilai tinggi. Setelah proses kegiatan pelatihan pengolahan pisang candi dilaksanakan, melihat antusiasme masyarakat, pemerintah desa menyampaikan akan mengupayakan kegiatan pendampingan dan fasilitas pengolahan pisang candi menjadi produk tepung pisang dari sebagian kecil hasil panen petani. Kedepannya, pemerintah bersama PKK Desa Sidodadi akan melanjutkan pelatihan mengenai pengemasan dan pemasaran produk kepada masyarakat sebagai bentuk keberlanjutan program. Tim pengabdian juga memberikan buku resep produk olahan pisang yang memiliki nilai jual cukup tinggi dengan proses pengolahannya yang mudah. Tujuannya agar setelah kegiatan ini berakhir, proses produksi tetap dilaksanakan dan mampu menciptakan produk khas Desa Sidodadi.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian telah dilaksanakan di Desa Sidodadi, Kabupaten Malang dengan tujuan mengembang potensi komoditas lokal. Berdasarkan proses kegiatan pelatihan dan pendampingan pengolahan produk berbahan dasar pisang, dapat disimpulkan bahwa kegiatan berjalan dengan lancar dan sesuai dengan target pemecahan masalah yang ada di masyarakat untuk memberikan pelatihan pemanfaatan komoditas lokal berupa menu makanan baru yang memiliki nilai ekonomis serta meningkatkan peluang wirausaha bagi masyarakat sekitar khususnya dalam meningkatkan *Green* ekonomi desa Sidodadi. Dibutuhkan pendampingan berkelanjutan agar UMKM di Desa Sidodadi dapat terus berkembang sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada tim pengabdian masyarakat Universitas Negeri Malang yang telah merencanakan, melaksanakan, serta mempertanggungjawabkan kegiatan pengabdian masyarakat ini. Penulis mengucapkan terima kasih pada lembaga Universitas Negeri Malang yang telah memfasilitasi kegiatan serta seluruh masyarakat peserta pelatihan dan perangkat Desa Sidodadi yang telah bekerjasama dalam mewujudkan kelancaran pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Malang. (2019). *Statistik Hortikultura Kabupaten Malang 2019*.
- Dame, M., Ambarita, Y., Sartini Bayu, E., & Setiado, H. (2015). *Identifikasi Karakter Morfologis Pisang (Musa spp.) di Kabupaten Deli Serdang Identification of morphological characteristic of banana (Musa spp.) in Deli Serdang district*. 4(1), 1911–1924.
- Ekasari, N., & Roza, S. (2017). Pengaruh Inovasi Produk Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Bisnis Pada Umkm Keripik Pisang. *Jurnal Manajemen Terapan Dan Keuangan*, 6(3), 195–207. <https://doi.org/https://doi.org/10.22437/jmk.v6i3.4255>
- Fauzan, S., Wahyuni, W., Putri, D., & Setiaji, Y. T. (2021). Eksplorasi Potensi Lokal Melalui Pembuatan Banana Muffin Untuk Menambah Ekonomis Pisang di Desa Sidodadi, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Malang. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 1(1), 39–44. <https://doi.org/10.54082/jamsi.12>
- Kristianto, A. H. (2020). Sustainable Development Goals (SDGs) Dalam Konsep Green Economy Untuk Pertumbuhan Ekonomi Berkualitas Berbasis Ekologi. *JBEE: Journal Business Economics and Entrepreneurship*, 2(1), 27–38. <http://jurnal.shantibhuana.ac.id/jurnal/index.php/bee>

- Paramita, M., Muhlisin, S., & Palawa, I. (2018). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pemanfaatan Sumber Daya Lokal. *Qardhul Hasan: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 19–30.
- Purwanto, Y. (2020). Penerapan Data Etnobiologi sebagai Wahana Mendukung Pengelolaan Sumber Daya Hayati Bahan Pangan secara Berkelanjutan. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*, 6(1), 470–483.
<https://doi.org/10.13057/psnmbi/m060101>
- Puspaningrum, L., Yuwono, S. S., & Martati, E. (2018). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Fruit Leather Apel Manalagi (*Malus Sylvestris* Mill) Dengan Substitusi Pisang Candi (*Musa Paradisiaca*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(3), 173–182.
<https://doi.org/https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2018.019.03.4>
- Simangunsong, A. D., Respatijarti, & Damanhuri. (2017). Eksplorasi Dan Karakterisasi Pisang Mas (*Musa Spp*) Di Kabupaten Nganjuk, Mojokerto, Lumajang Dan Kediri Mojokerto, Lumajang dan Kediri. *Jurnal Produksi Tanaman*, 5(3), 363–367.
- Supit, J. S., & Ridwan. (2022). Efektivitas Pembelajaran Praktikum Dengan Google Sites Berbantuan Quizstar Untuk Meningkatkan Kemampuan Berpikir Kreatif Mahasiswa Era Covid-19. *Jurnal Teknologi Pendidikan*, 11(2), 155–163.
- Wahyuni, W., Fauzan, S., Putri, D. M., & Setiaji, Y. T. (2021). Pelatihan Pembuatan Tepung Pisang Sebagai Bentuk Pemanfaatan Potensi Lokal Dalam Mendukung Perekonomian Di Desa Sumberejo, Kabupaten Malang. *Jurnal Sinergi : Pengabdian UMMAT*, 4(1), 6–10.