

## PEMBERDAYAAN IBU RUMAH TANGGA DI DESA TALABANGI MELALUI KEGIATAN DIVERSIFIKASI PANGAN OLAHAN BERBASIS PISANG

Adiansyah Syarifuddin\*<sup>1</sup>, Andi Dirpan<sup>1</sup>, Rusli Muhammad Rukka<sup>2</sup>, dan Rindam Latief<sup>1</sup>

\*e-mail: [adiansyah@agri.unhas.ac.id](mailto:adiansyah@agri.unhas.ac.id)

<sup>1</sup>) Program studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin 90245 Makassar.

<sup>2</sup>) Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin 90245 Makassar.

*Diserahkan tanggal 20 Maret 2020, disetujui tanggal 15 Mei 2020*

### ABSTRAK

Masyarakat khususnya ibu rumah tangga dapat dilibatkan pada program ketahanan pangan dengan memanfaatkan pangan lokal yang tersedia. Potensi pisang di Desa Talabangi Kecamatan Patampanua, Kabupaten Pinrang dapat dimanfaatkan untuk mendukung perekonomian keluarga dikarenakan produksi buah pisang dapat mencapai 508.914 kuintal/tahun atau sebesar 52,48% dari seluruh produksi buah. Salah satu produk diversifikasi pisang yang berpotensi dikembangkan oleh ibu rumah tangga adalah pisang sale cokelat aroma *butter*. Tujuan dari kegiatan ini adalah: (1) Memanfaatkan potensi buah pisang yang melimpah; (2) Memberikan pemahaman mengenai diversifikasi buah pisang menjadi pisang sale cokelat aroma *butter* agar dapat mendukung ketahanan pangan dan ekonomi keluarga. Metode dalam pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini meliputi: (1) Sosialisasi kegiatan; (2) Pemetaan masalah; (3) Penyelenggaraan pelatihan dengan melibatkan warga yang memanfaatkan olahan pisang; dan (4) Pendampingan masyarakat berupa pembuatan pisang sale cokelat aroma *butter*. Output kegiatan pengabdian ini antara lain: (1) Peningkatan kemampuan masyarakat dalam melakukan diversifikasi pisang; (2) Peningkatan keterlibatan dan jangkauan perguruan tinggi dalam program pengabdian kepada masyarakat; dan (3) Peningkatan adopsi kemanfaatan hasil kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat.

**Kata kunci: Pisang, pisang sale, Desa Tabalangi, flavor.**

### ABSTRACT

Communities, especially housewives, may be involved in food security programs by utilizing local based food materials. Banana is potentially to be developed in Talabangi district due to its production can reach 508,914 quintals/year or 52.48% of all fruit production in Pinrang Regency. Flavored banana sale with butter aroma is one of the derivative products of banana that has been potentially to be developed by the housewives at the district. The objectives of this community service were: (1) Developing local based food materials such as banana into flavored banana sale with butter aroma; (2) Providing an understanding of the diversification of to support food security and family economy. Methods in the implementation of community service programs included: (1) Socialization of the activity; (2) Problem mapping; (3) Organizing training involving residents; and (4) Community assistance in the term of banana processing. The outputs of this service are among others: (1) Enhancing the capacity of the community in diversifying banana-based businesses; (2) Increasing the involvement and

reach of universities in the community service program; and (3) Increased adoption of the benefits of the results of research activities and community service.

**Keywords:** *Banana, banana sale, talabangi village, flavor.*

## PENDAHULUAN

Provinsi penghasil pisang terbesar selain Pulau Jawa adalah Sulawesi Selatan yaitu sebanyak 183,853 ton (BPS Sulsel, 2014). Buah pisang di Kabupaten Pinrang adalah buah yang paling banyak diproduksi yang mencapai 508,914 kuintal/tahun atau sebesar 52,48% dari seluruh produksi buah di Kabupaten Pinrang (BPS Pinrang, 2016). Buah pisang dapat digunakan sebagai alternatif pangan pokok karena mengandung karbohidrat yang tinggi, sehingga dapat menggantikan sebagian konsumsi beras dan terigu (Prabawati et al., 2008). Adapun kandungan gizi yang dimiliki pisang kepok yaitu energi 115 kkal, protein 1,2 gr, lemak 0,4 gr, karbohidrat 26,8 gr, kalsium 11 mg, fosfor 43 mg, besi 1,2 mg, vitamin B 0,10 mg, vitamin C 2 mg, air 70,7 g dan bagian yang dapat dimakan mencapai 62% (Depkes RI, 1990).

Salah satu strategi untuk memperpanjang masa simpan buah pisang adalah dengan membuat pisang sale. Pisang sale merupakan salah satu produk yang dibuat dari pisang matang yang diawetkan dengan cara dikeringkan. Untuk menambah rasa, pisang sale dapat dibalut dengan coklat yang diberikan aroma seperti aroma *butter*. Penggunaan *flavor* pada pisang sale coklat dapat meningkatkan daya terima dikarenakan aroma *butter* mengandung senyawa diasetil

yang berasosiasi dengan rasa manis (Sainteve et al., 2011).

Salah satu upaya yang dapat dilaksanakan untuk pengembangan masyarakat di Desa Talabangi berdasarkan potensi yang dimiliki oleh masyarakat dan daerah setempat adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah bahan baku seperti pisang menjadi olahan pisang dengan peran serta pelaksana PKM dari Universitas Hasanuddin. Dengan memanfaatkan potensi lokal melalui kegiatan PKM ini diharapkan dapat membantu ekonomi keluarga.

Program kemitraan masyarakat (PKM) ini akan ditujukan pada usaha untuk memberdayakan ibu rumah tangga pada produksi makanan olahan berbasis pisang sebagai buah tangan/oleh-oleh khas dari Kabupaten Pinrang. Pelaksanaan PKM ini akan bermitra dengan dua kelompok ibu-ibu rumah tangga yang memiliki keinginan kuat untuk maju dan memulai perubahan pola pikir. Dua kelompok mitra tersebut berasal dari Desa Talabangi Kecamatan Patampanua yaitu Majelis Taklim Nurul Yaqin Kerabat Talabangi (mitra I) dan dari kelompok tani Gapoktan Padaidi (mitra II). Masing-masing kelompok telah mengenal satu sama lain dan memiliki keinginan yang sama untuk melaksanakan diversifikasi buah pisang. Kedua

kelompok akan mengem-bangkan usaha pembuatan produk makanan olahan dari pisang dimana kedua mitra menyediakan pisang dan membuat pisang sale coklat dengan tetap mem-perhatikan aspek keamanan dan sanitasi pangan. Adapun *flavor* yang digunakan pada kegiatan ini adalah aroma *butter* dikarenakan aroma *butter* berasosiasi dengan rasa manis.

Dari sisi ketersediaan bahan baku, pisang yang dihasilkan di Kecamatan Patampua tergolong tinggi sehingga dapat dijadikan sentra produksi pisang. Dari hasil survei, terlihat bahwa pisang banyak terdapat di kebun-kebun dan halaman belakang masyarakat dan ketersediaannya berlangsung setiap saat. Jadi ketersediaan bahan baku sangat menunjang pengembangan usaha produksi makanan olahan dari pisang.

Hasil wawancara dengan kedua mitra menunjukkan permasalahan utama yang menghambat mereka mengembangkan usaha dari pisang adalah: pertama, jumlah ibu-ibu rumah tangga yang cukup besar, namun belum produktif. Melimpahnya pisang yang dihasilkan belum dioptimalkan dengan hasil olahan pisang selain hanya dijual dipasar. Hal ini dikarenakan terkait modal usaha untuk membeli peralatan produksi. Untuk menghasilkan produk olahan pisang yang baik perlu ditunjang oleh peralatan yang tepat untuk melaksanakan efisiensi dan efektivitas proses produksi. Kedua,

keterampilan warga dalam melaksanakan diversifikasi buah pisang yang masih terbatas sehingga angka wirausaha masih rendah yang diamati dari tidak adanya produk-produk olahan pisang di sekitar lokasi. Keadaan ini terjadi disebabkan kedua mitra masih hanya mengandalkan hasil pisang yang dijual langsung dipasaran namun harga sangat berfluktuatif. Ketiga, terkait pengemasan produk, kedua mitra belum memiliki pengetahuan dan keterampilan mengenai teknik pengemasan produk yang baik dan menarik yang bisa memberikan keunikan dari produk yang akan dijual.

Solusi yang ditawarkan dalam kegiatan pengabdian ini didasarkan pada dua hal utama, yaitu perlunya perubahan pola pikir mitra melalui pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pada diversifikasi buah pisang dan introduksi teknologi dan peralatan untuk meningkatkan diversifikasi olahan pisang agar mitra dapat berwirausaha di masa mendatang.

Berdasarkan pengalaman tersebut, pihak mitra mengharapkan adanya bantuan modal usaha serta pelatihan dan pendampingan yang berlanjut untuk mengawal mitra dalam mendirikan dan mengembangkan unit usaha olahan berbasis pisang secara mandiri. Hal ini sesuai dengan salah satu prioritas Pemerintah Daerah Kabupaten Pinrang yakni meningkatkan kemakmuran ekonomi dan kesejahteraan sosial dengan cara pembangunan UMKM, pembangunan

pertanian, perikanan serta pendampingan fasilitator untuk pemberdayaan masyarakat, sebagaimana yang termaktub pada misi Kabupaten Pinrang poin 4 (Pemda Pinrang, 2016).

## METODE PELAKSANAAN

Secara singkat, masalah dan solusi yang ditawarkan untuk kedua mitra tersaji dalam Tabel 1.

Tabel 1. Masalah dan solusi yang ditawarkan kepada mitra.

Masalah mitra (I dan II)	Solusi yang ditawarkan
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produksi pisang yang melimpah</li> <li>• Minim pengetahuan dan keterampilan mengenai diversifikasi buah pisang</li> <li>• Tidak adanya peralatan proses produksi yang memadai</li> <li>• Belum mampu mengemas produk secara aman</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan diversifikasi olahan pisang</li> <li>• Memberikan pelatihan dan pendampingan pembuatan pisang sale cokelat aroma <i>butter</i></li> <li>• Memberikan bantuan peralatan produksi olahan pisang seperti mesin <i>spinner</i> dan kemasan vakum</li> <li>• Memberikan pengetahuan mengenai jenis dan kemasan yang menarik, aman dan kemasan yang khas dari daerah tersebut</li> </ul>

Metode pendekatan yang digunakan pada kegiatan pengabdian ini adalah:

### a. Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan di Desa Talabangi Kelurahan Tonyamang Kecamatan Patampanua. Sosialisasi ini berisi pemaparan tujuan kegiatan pengabdian, rencana kegiatan, serta kesepakatan waktu kegiatan di lokasi. Ditahap awal kegiatan ini kedua mitra disajikan pengetahuan mengenai mengapa pisang sale dan prospek pisang sale cokelat aroma *butter* yang akan dikembangkan kedua mitra ini termasuk bagaimana teknik produksi dan keamanan pangan. Penyuluhan dilaksanakan dengan metode ceramah dan diskusi. Tujuan dari kegiatan ini adalah membuka wawasan mitra dan meyakinkan

serta memberikan semangat kepada kedua mitra untuk memulai diversifikasi olahan pisang.

### b. Penyuluhan

Penyuluhan berisi pemaparan dari narasumber dan dikuti dengan tanya jawab mengenai materi yang diberikan. Penyuluhan disampaikan oleh narasumber yang kompeten di bidangnya.

Penyuluhan yang dilakukan, secara garis besar, terdiri atas dua tema, yaitu penyuluhan teknologi dan pengolahan pangan yang dihadiri oleh kedua mitra.

### c. Demonstrasi dan Praktik Langsung

Ditahap ini demonstrasi oleh tim yang diikuti dengan praktik pembuatan pisang sale

cokelat aroma *butter* oleh mitra dilakukan agar rangkaian proses pembuatan pisang sale cokelat aroma *butter* dapat langsung dipahami. Selama pelatihan, kedua mitra didampingi dan dibimbing oleh tim sehingga mitra mampu menjalankan proses produksi dengan benar dan menghasilkan produk yang berkualitas dari citarasa dan penampilan. Selanjutnya mitra akan diberikan pelatihan penggunaan mesin *spinner* dan kemasan vakum.

**d. Introduksi Mesin *Spinner* dan Pengemas Vakum.**

Mesin yang diintroduksi kepada mitra adalah mesin *spinner* kapasitas 1.5 kg yang digunakan untuk menghilangkan sebagian besar minyak dari pisang sale sebelum di salut dengan cokelat beraroma *butter* dan mesin pengemas vakum yang digunakan untuk mengemas vakum pisang sale cokelat aroma *butter*. Kegiatan yang dilakukan adalah pemberian bantuan pengadaan peralatan dan demonstrasi penggunaan peralatan.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**a. Penyuluhan Diversifikasi Olahan Pisang, Keamanan Pangan dan Kemasan.**

Kegiatan ini diawali dengan pembukaan yang dilakukan oleh Kepala Lurah Tonyamang Bapak Andi Ilham, S.Kom, M.Si dirumah salah satu peserta (Gambar 1). Dalam sambutannya beliau menyampaikan apresiasi atas kegiatan pengabdian yang di-

lakukan oleh tim pengabdian ini dikarenakan Desa Talabangi di Kelurahan Tonyamang baru pertama kali mendapat kegiatan penyuluhan dan pengabdian. Selain itu Kepala Lurah juga menyampaikan bahwa kegiatan ini sangat penting mengingat belum adanya usaha olahan pisang khususnya pisang sale yang dilakukan masyarakat setempat.

Pada kesempatan ini peserta terlihat sangat antusias dengan program ini karena program ini mendapatkan dukungan dari pihak kelurahan dan sesuai dengan kebutuhan mitra. Diharapkan dengan adanya kegiatan pemberdayaan ini dapat mendorong masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga untuk mengembangkan produk olahan pisang yang belum optimal dan belum banyak dijumpai di kecamatan Patampanua.

**b. Pemberian Materi Mengenai Manfaat Pisang dan Produk Turunannya.**

Kegiatan selanjutnya adalah penyuluhan diversifikasi pisang, keamanan pangan dan kemasan. Kegiatan penyuluhan ini disampaikan oleh narasumber yang berkompeten (Gambar 2). Pada kesempatan ini tim menyampaikan jenis pisang yang baik untuk digunakan dalam membuat pisang sale, hingga penggunaan aroma *butter* dalam pembuatan pisang sale cokelat. Selain itu disampaikan juga tentang pemahaman penggunaan dan jenis bahan aditif, jenis dan fungsi kemasan yang banyak dipakai pada produk olahan pisang.



Gambar 1. Pembukaan kegiatan pengabdian oleh Kepala Lurah Tonyamang.



Gambar 2. Penyampaian materi oleh narasumber yang berkompeten.

Hal yang menarik selama tanya jawab antar peserta dengan narasumber adalah masih banyak ibu-ibu rumah tangga yang belum sepenuhnya mengetahui pengertian bahan-bahan aditif dan jumlah bahan aditif yang diizinkan serta bahaya dari penggunaan bahan-bahan aditif pada produk pangan olahan. Selain itu penggunaan jenis kemasan yang tepat dengan bahan yang dikemas belum sepenuhnya juga dipahami oleh peserta. Oleh karena itu pemerintah daerah dalam hal ini pemerintah daerah Kabupaten Pinrang perlu melakukan sosialisasi penggunaan bahan-bahan aditif

pada pangan di industri rumah tangga dengan melibatkan perguruan tinggi dalam kegiatan pengabdian masyarakat.

Khalayak sasaran yang tepat untuk sosialisasi penggunaan bahan-bahan aditif adalah ibu-ibu PKK, ibu rumah tangga dan calon-calon pengusaha usaha kecil dan menengah (UKM).

### c. **Demonstrasi Pembuatan Pisang Sale Cokelat Aroma *Butter* dan Uji Organoleptik.**

Kegiatan ini diisi dengan demonstrasi pembuatan pisang sale cokelat aroma *butter* (Gambar 3). Peserta sejumlah 15

orang didampingi dengan narasumber dan dua orang mahasiswa yang berpengalaman dalam pembuatan pisang sale. Pelaksanaan pembuatan pisang sale dilakukan di rumah salah satu warga di Desa Talabangi. Pada pembuatan pisang sale coklat aroma *butter*, pisang yang digunakan adalah pisang kepok yang banyak tersebar di lokasi pengabdian. Selain itu pisang kepok juga memiliki nilai gizi yang tinggi yaitu protein 1,2 gr, lemak 0,4 gr, karbohidrat 26,8 gr, kalsium 11 mg, fosfor 43 mg, besi 1,2 mg, vitamin B 0,10 mg, vitamin C 2 mg, air 70,7 gr dan bagian yang dapat dimakan mencapai 62%.

Materi inti dari kegiatan pembuatan pisang sale coklat aroma *butter* adalah menjemur pisang kepok matang selama beberapa hari. Meskipun proses pembuatannya agak lama karena membutuhkan pengeringan sinar matahari, pisang sale masih enak untuk dikonsumsi.

Pada kegiatan pembuatan pisang sale coklat aroma *butter* ini dilakukan bersama antar tim dan peserta. Peserta nampak sangat antusias dan aktif dalam setiap tahapan kegiatan (Gambar 3). Selama pelatihan peserta bisa berdiskusi mengenai bahan baku, penggunaan aroma dan jenis coklat yang digunakan.



Gambar 3. Demonstrasi pembuatan pisang sale coklat aroma *butter*.

Pisang sale coklat aroma *butter* yang dibuat oleh ibu rumah tangga ini menggunakan konsentrasi aroma *butter* 1% dan 3% dari berat coklat yang digunakan. Peserta tertarik dengan aroma *butter* yang digunakan karena menurut peserta aroma *butter* yang dipakai dapat meningkatkan kesan manis dan aroma yang harum dari pisang sale coklat rasa *butter*. Terlebih dahulu pisang sale ditaburi tepung lalu digoreng dan kemudian dihilangkan minyaknya dengan menggunakan mesin spinner. Pisang sale lalu direndam dalam coklat yang telah diaromatisasi dengan aroma *butter* dengan cara direndam selama kurang lebih 2 menit dan dikeringkan pada suhu ruang.

Untuk mengetahui tingkat penerimaan pisang sale coklat aroma *butter* dilakukan uji organoleptik dengan menggunakan uji skala 1-10 dilakukan dilokasi kegiatan

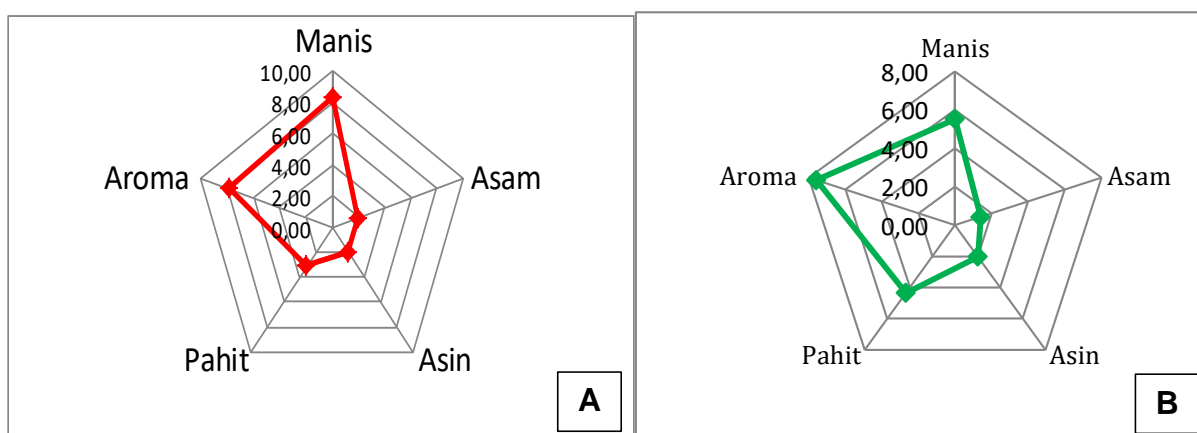
(Gambar 4). Adapun atribut sensor yang digunakan pada uji organoleptik ini adalah rasa dan aroma dasar seperti manis, asam, asin dan pahit serta atribut kesukaan. Panelis yang digunakan adalah masyarakat setempat sebanyak 12 orang. Dari hasil uji organoleptik diketahui bahwa pisang sale coklat aroma *butter* 3% dipersepsikan lebih kuat aroma *butter* namun persepsi manis yang kuat terdapat pada aroma *butter* 1% (Gambar 5).

Rasa manis dari pisang sale coklat aroma *butter* dapat berasal dari buah pisang dan coklat yang digunakan. Aroma yang digunakan pada pembuatan pisang sale coklat ini tidak memiliki rasa manis sehingga tinggi rasa manis pada pisang sale coklat aroma *butter* 1% berasal dari pisang dan coklat yang digunakan.



Gambar 4. Pengisian kuisisioner uji organoleptik





Gambar 5. Persepsi peserta terhadap pisang sale coklat aroma *butter* (A) aroma *butter* 1%, (B) aroma *butter* 3%

Adanya kegiatan demonstrasi ini diharapkan masyarakat khususnya ibu rumah tangga dapat termotivasi untuk menciptakan produk olahan berbasis pisang dengan aroma dan rasa yang enak dan bergizi. Produk pisang sale coklat aroma *butter* ini dapat dijadikan sebagai produk unggulan Desa Talabangi. Hal tersebut dapat meningkatkan nilai tambah pisang yang selama ini hanya menjual langsung dan dapat meningkatkan ekonomi keluarga.

#### d. Penyerahan Bantuan Alat Pengolahan Pisang Sale.

Kegiatan pengabdian ini tidak hanya memberikan pelatihan penganekaragaman buah pisang namun juga memberikan bantuan peralatan yang dibutuhkan oleh masyarakat.

Sebelum penyerahan terlebih dahulu peserta diberikan cara penggunaan dan manfaat mesin spinner oleh tim. Mesin spinner berguna untuk menghilangkan sebagian minyak dari pisang (Gambar 6) dimana minyak yang keluar dari mesin ditampung sehingga pisang yang diperoleh telah berkurang minyaknya. Sementara itu mesin pengemas vakum berguna untuk mengemas secara vakum produk olahan pisang. Kegiatan penyerahan bantuan ini dilaksanakan setelah penyuluhan dan demonstrasi dilakukan. Penyerahan mesin *spinner* kapasitas 1.5 kg (Gambar 7A) dan mesin pengemas vakum (Gambar 7B) bertujuan untuk memudahkan ibu rumah tangga dalam membuat pisang sale coklat aroma *butter*. Penyerahan kedua alat ini dilakukan oleh ketua tim kepada ketua mitra dan disaksikan oleh peserta penyuluhan.



Gambar 6. Mesin spinner untuk mengurangi minyak dari pisang sale

Peserta sangat senang dengan bantuan kedua alat ini. Kedua alat tersebut dapat dimanfaatkan oleh mitra untuk membuat produk pisang sale cokelat aneka rasa bahkan bisa juga digunakan untuk membuat produk pangan olahan lainnya. Kedua alat

yang diserahkan merupakan kebutuhan mitra yang diperoleh pada saat sosialisasi dan ukuran mesin spinner dan pengemas vakum cocok digunakan bagi kelompok usaha pemula.



Gambar 7. Penyerahan bantuan mesin spinner (A) dan pengemas vakum (B) kepada mitra

### SIMPULAN

Beberapa kesimpulan yang dapat ditarik dari kegiatan pengabdian ini adalah:

a. Program PKM yang telah dilakukan di Desa Talabangi Kelurahan Tonyamang Kecamatan Patampanua Kabupaten Pinrang berhasil meningkatkan pemaha-

man dan keterampilan mitra ibu-ibu rumah tangga dalam melakukan diversifikasi olahan pisang.

b. Adanya keterlibatan dan jangkauan perguruan tinggi dalam upaya transfer pengetahuan dan keterampilan melalui program pengabdian kepada masya-

rakat, terutama yang terkait dengan upaya diversifikasi pangan olahan berbasis pisang.

- c. Telah terjadi peningkatan adopsi pemanfaatan hasil kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat bagi masyarakat luas.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih diberikan kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat, Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia melalui Program Kemitraan Masyarakat (PKM) 2018.

### DAFTAR PUSTAKA

- BPS Pinrang, B. (2016). Statistik Tanaman Holtikultura Kabupaten Pinrang 2016. *BPS*.
- BPS Sulsel, B. P. S. (2014). Statistik Tanaman Holtikultura Sul sel 2014. *BPS*.
- Depkes RI, 1990. Peraturan Menteri Kesehatan RI No 416/Menkes/Per/IX/1990, Jakarta
- Pemda Pinrang, P. (2016). Visi Misi Kabupaten Pinrang. Retrieved February 25, 2017, from <http://www.pinrangkab.go.id/visi>
- Prabawati, S., Setyabudi, S., & A, D. (2008). *Teknologi Pasca Panen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Saint-Eve, A., Déléris, I., Panouillé, M., Souchon, I. 2011. How Texture Influences Aroma and Taste Perception Over Time in Candies. *Chemosensory Perception* 4(1): 32-41.