



Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Masyarakat dalam Mengolah Pisang Uter di Dusun Pengkok, Panjatan, dan Srumbung Desa Pengkok Gunungkidul Yogyakarta

Yunda Maymanah Rahmadewi^{1*)} dan Iis Wahyuningsih²

Published online: 28 Februari 2023

ABSTRACT

Desa Pengkok, Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunung Kidul yang memiliki karakteristik wilayah berupa perbukitan ini, mempunyai Gunung Ireng yang memiliki daya tarik bagi wisatawan lokal dari nuansa alam yang indah dan momen *sunrise* dan *sun set* di puncaknya. Di sisi lain, kelompok perempuan menyumbang persentase warga yang tidak bekerja karena umumnya perempuan di desa ini menjadi ibu rumah tangga. Desa Pengkok mempunyai sumber daya alam, salah satunya pisang uter yang banyak dijumpai karena dapat tumbuh baik di berbagai jenis lahan tetapi pisang ini kurang diminati karena dalam buahnya terdapat biji yang cukup banyak sehingga pisang ini kurang laku atau harganya murah di pasaran. Tujuan program ini adalah meningkatkan nilai ekonomis pisang uter melalui produk olahannya dan mensosialisasikan tepung pisang pada masyarakat luas tentang pemanfaatannya sebagai bahan pangan substitusi gandum dan pangan fungsional mengingat pisang mempunyai banyak manfaat. Dari program ini akan diperoleh produk akhir yang memenuhi standar mutu dan diversifikasi produk yang akan dibuat antara lain: tepung pisang, cake kukus, cookies, egg roll. Produk yang dihasilkan diharapkan dapat menjadi makanan khas sekaligus oleh-oleh dari desa wisata Pengkok. Metode yang dilakukan adalah pelatihan dan pendampingan diantaranya (a) Pelatihan teknologi pengolahan pisang uter menjadi tepung, (b) Pelatihan teknologi diversifikasi pengolahan tepung pisang uter, dan (c) Pelatihan teknik pengemasan dan pelabelan. Peserta dari rangkaian kegiatan tersebut adalah ibu-ibu rumah tangga di Dusun Pengkok, Srumbung, dan Panjatan, Desa Pengkok, Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunung Kidul. Program pemberdayaan masyarakat melalui beberapa pelatihan dasar memberikan pengaruh pada perubahan pengetahuan masyarakat sasaran. Pelatihan-pelatihan yang diberikan menyebabkan peningkatan pengetahuan masyarakat sasaran yaitu kelompok ibu-ibu di Dusun Pengkok, Panjatan, dan Srumbung, Desa Pengkok, Kec Patuk, Gunung Kidul. Selain pengetahuan, keterampilan masyarakat sasaran juga mengalami peningkatan keterampilan. Masyarakat sasaran menjadi lebih terampil dalam membuat tepung pisang uter, *egg roll* pisang uter, *cookies* pisang uter, dan *cake* kukus pisang uter, serta mengemas dan *labelling*.

Kata kunci: diversifikasi, pangan fungsional, pisang uter, produk

PENDAHULUAN

Desa Pengkok, Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunung Kidul, memiliki karakteristik wilayah berupa perbukitan dengan tingkat kemiringan antara 15 sampai 60 derajat terletak pada ketinggian antara 300–700 m pada permukaan laut. Kondisi perbukitan ini dilengkapi juga dengan adanya

¹⁾ Program Studi Bisnis Jasa Makanan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Ahmad Dahlan

² Program Studi Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Ahmad Dahlan

*) *corresponding author*

Yunda Maymanah Rahmadewi

Email: yunda.maymanah@culinary.uad.ac.id

Gunung Ireng sebagai puncak tertinggi di kawasan tersebut, yang memiliki udara yang sangat sejuk dan berselimut kabut di pagi hari. Gunung Ireng yang dikenal juga dengan *Black Hill* berasal dari kondisi batuan vulkanik yang berwarna hitam di bagian puncaknya dengan sedikit tanaman di sekitarnya. Gunung Ireng memiliki daya Tarik

bagi wisatawan lokal dari nuansa alam yang indah dan momen *sunrise* dan *sun set* di puncak Gunung Ireng (Rismiyadi, 2018).

Desa Pengkok mempunyai penduduk sebanyak 3313 jiwa yang terdiri dari perempuan 1707 jiwa (51,06%) dan laki-laki 1636 (48,94%). Sebagian besar bermata pencarian petani yaitu 784 jiwa (23,45%), diikuti belum/tidak bekerja 705 (21,09%) dengan kata lain angka pengangguran cukup tinggi. Pendidikan penduduknya terbanyak adalah belum/tidak sekolah (25,96%) yang mencerminkan tingkat pendidikan yang masih rendah. kaum perempuan di desa ini menjadi kelompok yang lebih besar daripada laki-laki. Di sisi lain kelompok perempuan ini juga menyumbang persentase warga yang tidak bekerja karena umumnya perempuan di desa ini menjadi ibu rumah tangga.

Desa Pengkok mempunyai sumber daya alam, salah satunya pisang uter. Pisang uter, banyak dijumpai di desa ini karena dapat tumbuh baik di berbagai jenis lahan seperti di pekarangan, tepi sawah maupun tepi sungai. Namun, pisang ini kurang diminati karena dalam buahnya terdapat biji yang cukup banyak sehingga pisang ini kurang laku atau harganya murah di pasaran. Di sisi lain pisang uter menyimpan berbagai manfaat untuk tubuh. Dalam setiap 100 g daging buah pisang uter mengandung air sebanyak 70 g, protein 1,2 g, lemak 0,3 g, pati 2,7 g, dan serat 0,5 g. Buah pisang juga kaya akan potassium, sebanyak 400 mg/100 g. Potassium merupakan bahan makanan untuk diet karena mengandung nilai kolesterol, lemak dan garam yang rendah. Pisang kaya akan vitamin C, B6, vitamin A, thiamin, riboflavin, dan niacin. Energi yang terkandung dalam setiap 100 g daging buah pisang sebesar 275 kJ – 465 kJ (Anonim, 2018).

Jumlah masyarakat yang besar belum diiringi dengan pengetahuan dan keterampilan masyarakatnya dalam memanfaatkan potensi pisang uter. Pemanfaatan pisang uter ini bisa berkembang menjadi pendukung pengembangan potensi destinasi wisata Gunung Ireng. Oleh karena itu, perlu upaya rekayasa pengolahan pisang uter menjadi produk olahan yang berpeluang menjadi oleh-oleh khas desa Pengkok. Ketersediaan makanan ketika berwisata sangat penting, karena setiap wisatawan umumnya selalu ingin mencoba berbagai jenis makanan daerah setempat. Makanan ini biasanya sering dijadikan sebagai cinderamata atau oleh-oleh untuk dibawa pulang ke daerah masing-masing. Hal tersebut akan mendukung potensi desa Pengkok yang baru merintis destinasi wisata berupa Gunung Ireng.

Tujuan program ini adalah meningkatkan nilai ekonomis pisang uter melalui produk olahannya dan mensosialisasikan tepung pisang pada masyarakat luas tentang pemanfaatannya sebagai bahan pangan substitusi gandum dan pangan fungsional mengingat pisang mempunyai banyak manfaat. Dari program ini akan diperoleh produk akhir yang memenuhi standar mutu dan diversifikasi produk yang akan dibuat antara lain: tepung pisang, cake kukus, cookies, egg roll. Produk yang dihasilkan diharapkan dapat menjadi makanan khas sekaligus oleh-oleh dari desa wisata Pengkok.

BAHAN DAN METODE

Berdasarkan uraian latar belakang, permasalahan mitra, serta tujuan kegiatan, disusunlah kegiatan yang merupakan rangkaian solusi atas permasalahan yang ditemukan di mitra diantaranya:

- a. Pelatihan teknologi pengolahan pisang uter menjadi tepung
- b. Pelatihan teknologi diversifikasi pengolahan tepung pisang uter
- c. Pelatihan teknik pengemasan dan pelabelan

Peserta dari rangkaian kegiatan tersebut adalah ibu-ibu rumah tangga di Dusun Pengkok, Srumbung, dan Panjatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Potensi pisang uter yang ada di Desa Pengkok dikembangkan menjadi produk antara berupa tepung dan produk akhir berupa olahan *pastry bakery*. **Pelatihan pengolahan pisang uter menjadi tepung pisang** diberikan kepada kelompok sasaran berupa ibu-ibu rumah tangga di Dusun Pengkok, Srumbung, dan Panjatan (Gambar 1). Materi yang diberikan berkaitan dengan proses pendahuluan sebelum mengolah pisang untuk meminimalisir perubahan warna coklat dengan pengukusan serta proses pembuatan tepung pisang mulai dari pemilihan bahan baku hingga penepungan. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan tepung masih semi otomatis, di mana beberapa peralatan berupa peralatan dapur yang ada di rumah masing-masing dan peralatan otomatis seperti mesin pengiris dan penepung. Kegiatan ini tidak hanya berupa kegiatan pelatihan saja melainkan juga kegiatan pendampingan. Pendampingan dilakukan secara daring maupun luring ketika pertemuan berikutnya.



Gambar 1. Pelatihan Pengolahan Pisang Uter Menjadi Tepung Pisang Uter

Program ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan dalam diversifikasi pengolahan tepung pisang uter sebagai pangan fungsional mengingat pisang kaya manfaat baik untuk pencegahan maupun pengobatan penyakit. Secara umum, pisang memiliki kandungan pati resisten yang relatif tinggi yaitu berkisar antara 25.63%-39.35% (Nanti, 2009). Hal ini menunjukkan bahwa pisang dapat digunakan sebagai alternatif bahan pangan yang baik untuk membantu menurunkan gula darah. Konsumsi pakan dengan 60% kalori yang disubstitusi tepung pisang uter menyebabkan penurunan gula darah terbesar dibandingkan pakan yang disubstitusi dengan tepung pisang kapok putih dan tepung pisang tanduk. Substitusi tepung pisang uter pada pakan tikus diabetes bisa menurunkan kadar glukosa darah sebesar 65.82% dari 255.20 mg/dl menjadi 87.23 mg/dl (Mitha, 2018).

Besarnya nilai fungsional pisang uter merupakan potensi pengembangan kedepan. Pisang yang sudah diolah menjadi tepung pisang lebih mudah diaplikasikan menjadi berbagai produk olahan lainnya misalnya muffin pisang, cookies pisang, bolu pisang, bolu kering pisang, dll (Dwi dan Jonni, 2018)(Ulfi dkk, 2017)(Irwan, 2018)(Aris, 2013). Diversifikasi produk olahan pisang uter perlu dilakukan karena berpeluang menjadi oleh-oleh khas daerah penghasil pisang uter seperti desa Pengkok. Hasil olahan pisang uter memiliki keunggulan yaitu bebas dari gluten, maka pangan olahan dari tepung pisang uter dapat digunakan untuk diet individu yang memiliki alergi terhadap gluten. Beberapa produk olahan yang tidak membutuhkan gluten untuk pengembangannya bisa

menggunakan sebagian atau keseluruhan tepung pisang sebagai pengganti terigu. Hal ini ditunjukkan dengan adanya produk *cookies* dari tepung campuran dari tepung beras, tepung tapioka, dan tepung maizena (Rahmadewi dan Sabila, 2019).

Tepung pisang uter merupakan olahan buah pisang uter yang memiliki umur simpan yang lebih panjang sehingga lebih menguntungkan masyarakat ketika mengalami panen pisang uter dalam jumlah banyak. Selain itu, tepung pisang uter lebih mudah diolah menjadi produk-produk jadi. Kelompok masyarakat sasaran di Dusun Pengkok, Srumbung, dan Panjatan selanjutnya mendapatkan **pelatihan dan pendampingan dalam membuat beberapa olahan tepung pisang uter** (Gambar 2).



Gambar 2. Proses Pembuatan *Egg Roll* Pisang Uter, *Cookies* Pisang Uter, dan *Cake Kukus* Pisang Uter

Materi pelatihan yang diberikan adalah proses pembuatan *egg roll* pisang, *cookies* pisang, dan *cake* kukus pisang. Ketiga produk ini merupakan produk *pastry bakery* yang lebih mudah dibuat dengan bahan baku tepung selain terigu. Kegiatan ini tidak hanya berupa kegiatan pelatihan saja melainkan juga kegiatan pendampingan. Namun, pendampingan pada periode pelaksanaan kali ini tidak dilakukan setiap hari. Hal ini disebabkan oleh adanya penerapan protokol kesehatan selama kondisi pandemi covid-19 sehingga pendampingan dilakukan dan dimaksimalkan ketika melaksanakan kegiatan luring di masyarakat, dengan tetap memperhatikan protokol kesehatan.

Dalam mempersiapkan produk yang siap jual, maka masyarakat juga diberikan bekal pengetahuan dan keterampilan terkait **penentuan harga jual, pengemasan, dan pelabelan** (Gambar 3). Hasil dari pelatihan penentuan harga jual produk adalah *egg roll* pisang uter seharga 16.000, *cookies* pisang uter seharga 16.000, dan *cake* kukus pisang uter seharga 28.000.



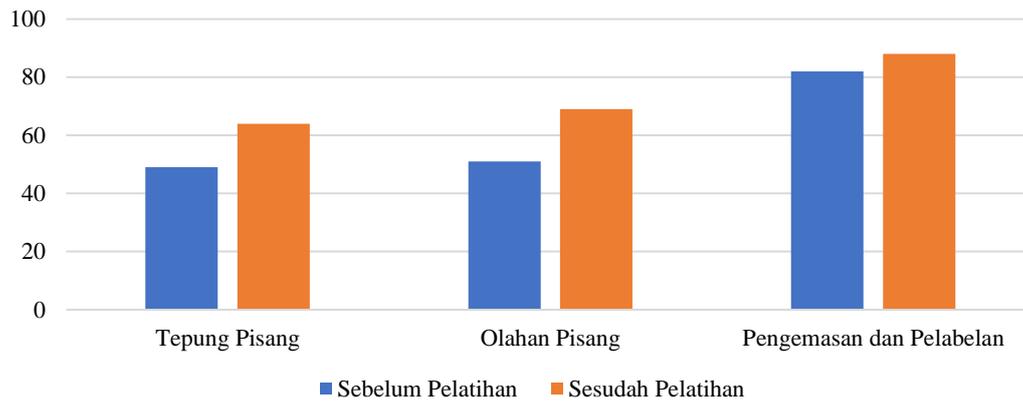
Gambar 3. Pelatihan Penentuan Harga Jual dan Pelabelan

Sedangkan hasil dari pelatihan teknik pengemasan dan pelabelan yaitu *egg roll* pisang uter, *cookies* pisang uter, dan *cake* kukus pisang uter yang dikemas dengan kemasan yang tepat dan sudah memiliki label produk, seperti terlihat pada Gambar 4.

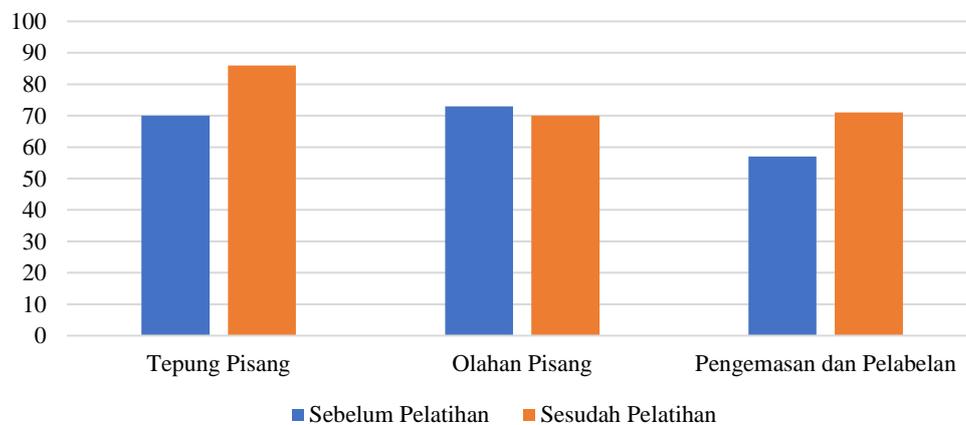


Gambar 4. Produk Hasil Pelatihan dan Pendampingan

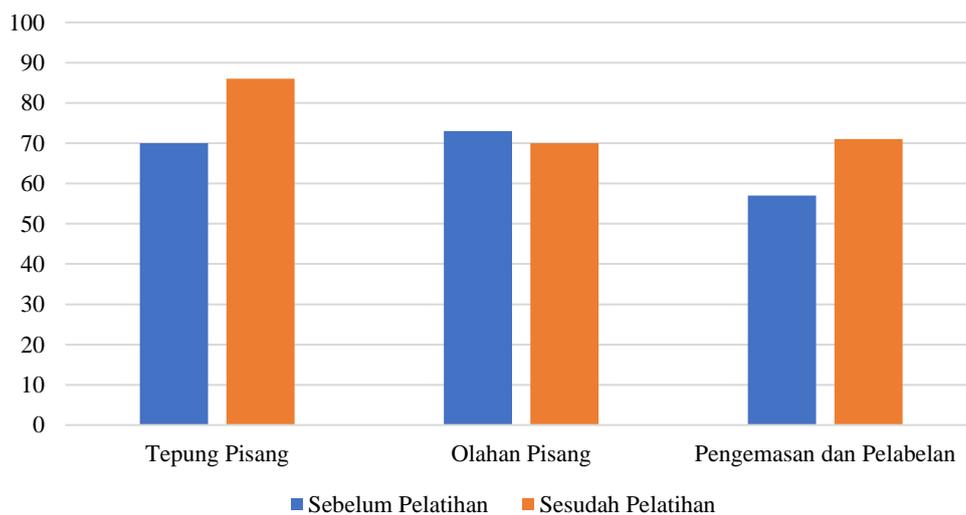
Program pemberdayaan masyarakat melalui beberapa pelatihan dasar memberikan pengaruh pada perubahan pengetahuan masyarakat sasaran. Pelatihan-pelatihan yang diberikan menyebabkan peningkatan pengetahuan masyarakat sasaran yaitu kelompok ibu-ibu di Dusun Pengkok, Panjatan, dan Srumbung, Desa Pengkok, Kec Patuk, Gunung Kidul (Gambar 5, 6, 7).



Gambar 5. Perubahan Pengetahuan Masyarakat Dusun Pengkok Setelah Pelatihan



Gambar 6. Perubahan Pengetahuan Masyarakat Dusun Panjatan Setelah Pelatihan



Gambar 7. Perubahan Pengetahuan Masyarakat Dusun Srumbung Setelah Pelatihan

Selain pengetahuan, keterampilan masyarakat sasaran juga mengalami peningkatan keterampilan. Masyarakat sasaran menjadi lebih terampil dalam membuat tepung pisang uter, *egg roll* pisang uter, *cookies* pisang uter, dan *cake* kukus pisang uter, serta mengemas dan *labelling* (Tabel 1).

Tabel 1. Peningkatan Keterampilan Masyarakat Setelah Pelatihan

Jenis Keterampilan	Sebelum Pelatihan	Sesudah Pelatihan
Pelatihan pengemasan dan design label	23%	47%
Pelatihan pembuatan tepung pisang	27%	70%
Pelatihan pembuatan cookies	30%	47%
Pelatihan pembuatan eggroll	30%	57%
Pelatihan pembuatan cake kukus	33%	53%

Peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat juga memberikan dampak ekonomi dan sosial kelompok masyarakat. Adanya produk olahan pisang uter, dapat digunakan sebagai *side income* bagi kelompok wanita/ibu-ibu. Selain itu, kegiatan pemberdayaan ini juga dapat meningkatkan produktivitas kelompok masyarakat melalui aktivitas pengolahan pisang uter menjadi olahan komersial lainnya. Program pemberdayaan masyarakat di lokasi lain seperti di Desa Kasunyatan, Kecamatan Kasemen menunjukkan adanya dampak nyata yang terlihat dalam antusiasme peserta ketika mengikuti pelatihan pembuatan pisang crispy (Hapsari, dkk., 2019).

Peningkatan keterampilan juga terlihat dari ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Panggung Lor, Kecamatan Semarang Utara, Kota Semarang setelah mengikuti pemberdayaan kewirausahaan ibu-ibu rumah tangga melalui pelatihan pembuatan berbagai olahan pisang (Adriyanto, dkk., 2020). Sebanyak 30 peserta dari kelompok ibu-ibu di Desa Weiheru, Kota Ambon juga mengalami peningkatan pengetahuan tentang cara pembuatan tepung dan biskuit yang diperkaya pisang tongka langit dan ikan cakalang yang terlihat dari perubahan nilai dari 38 menjadi 79. Semua peserta mampu/terampil dalam membuat biskuit yang diperkaya tepung pisang tongka langit dan ikan cakalang (Asrar dan Ristanti, 2021).

KESIMPULAN DAN SARAN

Pengetahuan dan keterampilan masyarakat terhadap cara pembuatan tepung pisang uter dan olahan tepung pisang uter meningkat. Masyarakat sasaran mampu membuat produk dari tepung pisang uter, sehingga sudah siap untuk melakukan pemberdayaan kepada masyarakat sasaran. Olahan produk tepung pisang yang dibuat oleh masyarakat adalah *egg roll* pisang uter, *cookies* pisang uter, dan *cake* kukus pisang uter. Saran dari kegiatan ini adalah diperlukan koordinasi dengan pihak pihak yang dapat membantu pemasaran produk olahan pisang yang akan dihasilkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih diberikan kepada Deputy Bidang Penguatan Riset dan Pengembangan, Kementerian Riset dan Teknologi/Badan Riset dan Inovasi Nasional serta Pemerintah Desa Pengkok yang telah membiayai dan memberikan fasilitas kegiatan pengabdian ini dengan nomor kontrak 102/SP2H/PPM/DRPM/2020.

Conflict of Interests

The authors declared that no potential conflicts of interest with respect to the authorship and publication of this article.

REFERENCES

- Adriyanto, A.T., Prasetyo, I., & Sari, T.P. (2020). Pemberdayaan Kewirausahaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Berbagai Olahan Pisang Di Kelurahan Panggung Lor. *Jurnal Riptek*, 14 (1): 11-13.
- Anonim. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017.
- Aris P. (2013). Studi Eksperimen Pembuatan Bolu Kering Substitusi Tepung Pisang Ambon. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1): 17-30.
- Asrar, M. dan Ristanti, S.Y. (2021). Pelatihan Pengembangan Biskuit yang Diperkaya Tepung Pisang Tongka Langit dan Ikan Cakalang di Desa Waiheru Kota Ambon. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5 (4): 940-946.
- Asrar, M., & Ety Yuni Ristanti. (2021). Pelatihan Pengembangan Biskuit Yang Diperkaya Tepung Pisang Tongka Langit dan Ikan Cakalang di Desa Waiheru Kota Ambon. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(4): 940-946.
- Dwi M dan Jonni SRP. (2018). Formulasi *Muffin* Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca Linn*) dan Susu Kedelai (*Glycine max*) sebagai Alternatif Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS). *Pontianak Nutrition Journal*, 1(2): 48-51.
- Hapsari, D.P., Maulita, D. & Umdiana, N. (2019). Peningkatan Ekonomi Rumah Tangga Dengan Pengolahan Pisang. *KAIBON Abhinaya: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1 (2): 77-82.
- Irwan D. (2018). Pembuatan Bolu dengan Substitusi Pisang Goroho. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1): 19-28.
- Mitha APH. (2018). Pengaruh Varietas Pisang Terhadap Kadar Pati Resisten (RS) Serta Efek Hipoglikemik Tepung Pisang Tinggi RS pada Tikus Diabetes Induksi Streptozotocin-Nicotinamide (STZ-NA). Diakses dari <http://etd.repository.ugm.ac.id>.
- Nanti M. (2009). Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 14(1): 68-79.
- Rahmadewi, Y.M. & S Sabila. (2019). Pengembangan Cookies Non Terigu dari Campuran Tepung Beras, Tepung Tapioka, dan Tepung Maizena. *Journal of Food and Culinary*, 2(1): 1-10.
- Rismiyadi. (2018). Pemerintah Kabupaten Gunungkidul Jajagi Pengembangan Gunung Ireng dengan Perguruan Tinggi. 2018. Diakses dari <http://bappeda.gunungkidulkab.go.id/pemerintah-kabupaten-gunungkidul-jajagi-pengembangan-gunung-ireng-dengan-perguruan-tinggi/>.
- Ulfi NAY, Bambang D, dan Nurwanto. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Cookies*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3): 119-123.