

Upaya Peningkatan Ketrampilan Pengolahan Pisang Kelompok Tani Wonotirto di Desa Cerme Kecamatan Juwangi Kabupaten Boyolali

Arifah Eviyanti^{1*}

¹ Dinas Pertanian Boyolali, Jl. Handayani, Kemiri 5731, Komplek Perkantoran Terpadu, Kabupaten Boyolali, Provinsi Jawa Tengah, Indonesia.

Coresponding Email: arifahevi60@gmail.com^{1*}

Abstrak

Produksi buah pisang di Desa Cerme, Kecamatan Juwangi, Kabupaten Boyolali sebesar 2700 kwintal per tahun (BPS, 2019). Angka ini merupakan terbanyak diantara desa lainnya di Kecamatan Juwangi. Namun hasil panen yang melimpah masih dijual oleh petani dalam bentuk segar saja tanpa ada proses penanganan yang baik. Padahal penanganan yang tidak benar dan tidak tepat dapat mengakibatkan kerusakan yang cukup tinggi karena sifat hasil pertanian yang mudah rusak terutama untuk golongan buah dan sayuran. Oleh karena itu, penyuluh pertanian di Balai Pertanian Juwangi mengadakan program SAOSANG (Desa Olah Pisang) yaitu pelatihan pengolahan pisang menjadi kripik pisang aneka rasa serta pemasarannya. Metode pendekatan yang diterapkan dalam program ini menggunakan metode ceramah, demonstrasi mengolah aneka kripik aneka rasa, seperti coklat, balado, keju, matcha serta metode tanya jawab. Kegiatan ini diikuti oleh 10 orang anggota kelompok tani Wonotirto berjalan dengan lancar. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan peningkatan pengetahuan yang efektif (91%). Hal tersebut ditunjukkan pada hasil pre test 8,6 dan post test 22,7 dengan selisih 14,1. Selain itu, peserta juga antusias selama mengikuti kegiatan baik praktik maupun teori. Adanya program SAOSANG diharapkan menambah wawasan, pengetahuan dan keterampilan sehingga mampu membuka usaha baru rumahan yang potensial di Desa Cerme. Pada akhirnya peningkatan pengetahuan tersebut akan berdampak terhadap peningkatan kesejahteraan keluarga petani. Kegiatan pelaksanaan SAOSANG perlu dilaksanakan dan ditingkatkan untuk kelompok-kelompok tani yang lain dengan media pembelajaran yang menarik dan efektif.

Kata Kunci: Produksi Pisang; Pengolahan; Pemasaran; Kripik Pisang.

1. Pendahuluan

Buah pisang merupakan jenis komoditi hortikultura yang memiliki nilai sosial dan ekonomi tinggi bagi masyarakat Indonesia karena pisang sebagai sumber provitamin A yang baik, pisang cukup dikenal oleh masyarakat luas, budidaya pisang dapat dilakukan dimana saja dan cepat pertumbuhannya [1]. Komoditas pisang mempunyai peluang besar untuk dimanfaatkan dalam aneka industri. Pisang termasuk dalam family Musaceae dan terdiri atas berbagai varietas dengan penampilan warna, bentuk, dan ukuran yang berbeda. Varietas pisang yang diunggulkan antara lain ambon kuning, ambon lumut, raja, rajanangka, pipit.

Desa Cerme adalah Desa yang terletak di Kecamatan Juwangi, Kabupaten Boyolali. Salahsatu potensi Desa Cerme adalah produksi pisangnya yang tinggi. Berdasarkan data BPS (2019) produksi pisang di Desa Cerme mencapai 2700 kwintal per tahun [2]. Angka ini merupakan tertinggi dari desa lainnya di Kecamatan Juwangi. Hasil panen yang melimpah hanya dijual oleh Petani dalam bentuk segar saja tanpa ada proses penanganan yang baik. Pisang rajanangka mentah harganya murah dan tidak banyak yang mau mengkonsumsinya karena harus diolah dahulu. Memberdayakan potensi lokal desa untuk meningkatkan tingkat kesejahteraan pendapatan adalah salah satu visi dari Desa Cerme. Oleh karena itu penyuluh pertanian Juwangi bekerja sama dengan ketua kelompok tani

Wonotirto melalui program SAOSANG untuk melatih masyarakat terampil mengolah buah pisang menjadi kripik aneka rasa yang bisa dipasarkan sehingga menambah pendapatan ekonomi. Teknik pengolahan dilakukan dengan teknologi tepat guna yaitu pengolahan berbasis skala rumah tangga, jika sudah terampil maka akan dikembangkan menjadi usaha mikro kecil dan menengah (UMKM).

Menurut Makarawung (2017), buah pisang termasuk klimaterik karena menunjukkan adanya peningkatan CO₂ yang mendadak selama pematangan buah. Kecepatan pemasakan pisang terjadi karena zat tumbuh mendorong pemecahan tepung dan penimbunan gula [3]. Penanganan yang tidak benar dan tidak tepat dapat mengakibatkan kerusakan yang cukup tinggi karena sifat hasil pertanian yang mudah rusak terutama untuk golongan buah dan sayuran (sekitar 30 – 40 %) [4]. Oleh karena itu, untuk mengantisipasi kerusakan akibat daya simpan buah, perlu dilakukan upaya diversifikasi produk melalui bentuk olahan pisang seperti kripik [5]. Kelompok tani Wonotirto Desa Cerme berpotensi untuk mengembangkan produk olahan kripik pisang dengan menambahkan inovasi dalam bentuk dan rasa, sehingga dapat meningkatkan daya saing dan nilai tambah.

Berdasarkan analisis situasi di atas, perlu untuk memberdayakan warga masyarakat desa Cerme khususnya yang tergabung dalam kelompok tani melalui program SAOSANG (Desa Olah Pisang) yaitu pelatihan pengolahan buah pisang dan pemasarannya menjadi kripik aneka rasa, mengingat teknik dan peralatan yang diperlukan sangat sederhana dan bisa dilakukan oleh semua warga.

1.1. Tujuan Kegiatan

Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah SAOSANG dapat memberi pengetahuan dan ketrampilan kepada petani agar mau dan mampu mengolah hasil pertanian pisang menjadi olahan produk salahsatunya adalah kripik pisang aneka rasa.

1.2. Manfaat Kegiatan

Manfaat kegiatan pengabdian ini adalah terjadi peningkatan nilai jual hasil pertanian pisang sehingga menambah pendapatan masyarakat di Desa Cerme.

2. Realisasi Kegiatan

2.1. Bentuk Kegiatan & Jadwal, Serta Tempat Kegiatan

a. Metode Pelaksanaan Kegiatan

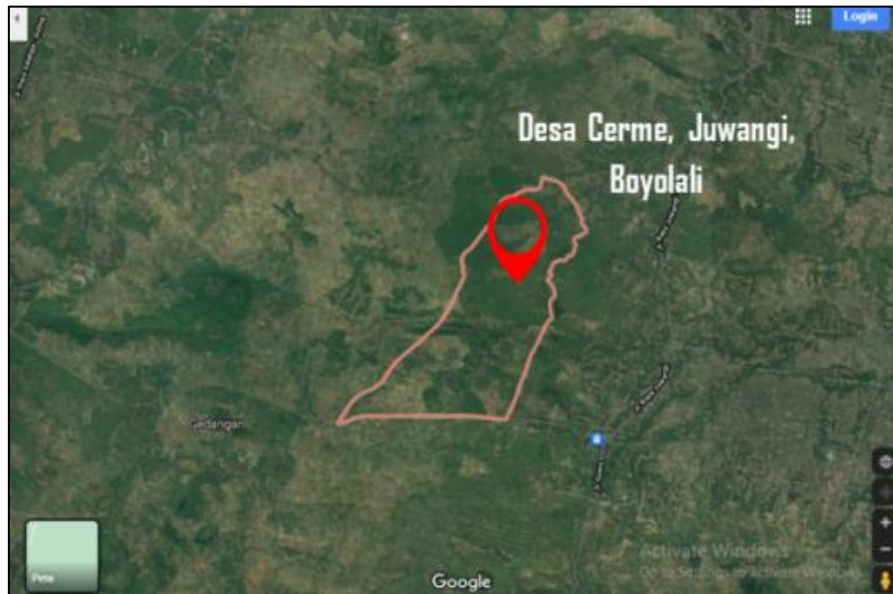
Metode yang digunakan yaitu metode pelatihan yang didahului melalui ceramah, demonstrasi, dan tanya jawab. Metode ceramah dilakukan dalam rangka memberikan informasi tentang pengolahan pisang menjadi kripik aneka rasa serta edukasi pentingnya pemasaran dengan pemberian label dan kemasan yang menarik. Metode demonstrasi dilakukan dalam membuat kripik dengan varian rasa seperti keju, coklat, balado dan matcha/green tea. Metode tanya jawab dilakukan selama proses pelatihan baik secara teoritis maupun dalam kegiatan praktik.

b. Waktu Efektif Pelaksanaan Kegiatan

Program kegiatan pengabdian pada masyarakat SAOSANG ini dilaksanakan pada bulan Mei 2021. Kegiatan meliputi persiapan, pelaksanaan, monitoring dan evaluasi.

c. Tempat Kegiatan

Program kegiatan pengabdian pada masyarakat SAOSANG ini dilaksanakan di Desa Cerme Kecamatan Juwangi Kabupaten Boyolali.



Gambar 2. Map Lokasi Kegiatan (Desa Cerme)

2.2. Hasil Pelaksanaan Pengabdian

a. Tahap Pelaksanaan

Proses pengolahan kripik pisang yang dilakukan yaitu pertama pengupasan dan pengirisan pisang yang telah dicuci. Serta telah melakukan disortasi pada saat dikupas, kemudian diiris tipis-tipis (tebal 2-3 mm) secara oval atau melintang menggunakan pisau asah. Hasil irisan pisang tersebut ditampung dalam baskom berisi air garam untuk menghindari perubahan warna pisang atau browning karena proses enzimatis. Tahap selanjutnya adalah penggorengan irisan buah pisang menggunakan minyak bersih. Minyak goreng yang dibutuhkan jumlahnya harus banyak, agar semua bahan pisang dapat terendam saat digoreng. Perbandingan antara minyak goreng dengan pisang adalah 1kg irisan pisang membutuhkan 2 liter minyak goreng. Irisan pisang dimasukan penggorengan saat minyak sudah panas. Proses penggorengan dilakukan juga pengadukan secara pelan-pelan. Penggorengan dilakukan satu kali sampai kripik cukup kering dan garing yang ditandai dengan perubahan warna pisang menjadi kuning keemasan. Tahap berikutnya yaitu penirisan agar minyak goreng terserap oleh kertas dan kripik tidak berminyak. Kripik hasil penggorengan didiamkan di atas tirisian sampai minyak yang tertinggal menetes tuntas. Setelah tiris dan dingin maka dilanjutkan dengan pemberian varian rasa.



Gambar 2. Pengupasan pisang

Proses selanjutnya adalah pemberian bumbu dilakukan untuk menambahkan cita rasa yang bermacam-macam pada kripik pisang. Pemberian bumbu ini dilakukan setelah kripik pisang dingin dengan cara menaburkan bumbu berbentuk serbuk ke dalam toples yang berisi kripik pisang, kemudian diguncang-guncang (*shaking*) agar bumbu menyebar secara merata. Bumbu yang diberikan menyesuaikan permintaan konsumen. Tahap pemberian bumbu coklat dibuat dengan dicampur beberapa bahan yaitu 10 gram tepung maizena yang telah disangrai, 60 gram coklat bubuk dan 30 gram gula salju. Tujuan pemberian tepung maizena adalah agar kesemua bahan menyatu serta meminimalisir penggunaan coklat yang terlalu banyak.

Tahap selanjutnya yaitu proses pengemasan yang dilakukan secara manual sebelum pemasaran atau saat kripik pisang dibeli oleh konsumen sesuai dengan banyaknya permintaan. Kemasan yang disediakan terbuat dari standing pouch yang berukuran 12 x 24 cm dengan kapasitas antara 100 gram dan kemasan thinwall berukuran 50 gram yang telah dicetak merk (label) kripik pisang sesuai dengan standar operasional prosedur. Kegiatan ini juga disertai edukasi pemasaran mengenai komponen dalam label seperti komposisi, netto, tanggal kadaluarsa, tempat produksi, kontak yang bisa dihubungi serta media sosial.



Gambar 4. Pengemasan

Selama proses kegiatan berlangsung peserta sangat antusias mengikuti pelatihan, baik secara teori maupun praktik. Hal ini dilihat dari kehadiran peserta sesuai dengan jumlah yang diundang yaitu kehadiran peserta 100%. Selama proses pembuatan kripik, semua anggota kelompok bekerja sesuai tugasnya, sangat kompak dan saling bekerjasama. Peserta antusias dengan bertanya pemberian tepung maizena, yaitu untuk merekatkan bumbu halus. Pengemasan masing-masing varian dikemas dalam plastic kemasan dan diberi label. Selanjutnya dievaluasi secara keseluruhan



Gambar 5. Kegiatan SAOSANG.

b. Tahap Evaluasi

Evaluasi dilakukan guna memperbaiki perencanaan kegiatan/program penyuluhan dan kinerja penyuluh, mempertanggungjawabkan kegiatan yang dilaksanakan, membandingkan antara kegiatan yang dicapai dengan tujuan yang telah ditetapkan. Evaluasi yang dilakukan dalam kegiatan penyuluhan ini dilakukan dengan menggunakan data yang berasal dari alat instrument pengukur evaluasi berupa pertanyaan untuk mengukur pengetahuan petani sasaran. Pengumpulan data dengan metode skala nilai. Data diperoleh dari 10 petani sasaran sebagai responden kuisioner yang telah diberikan. Kuisioner diberikan sebanyak 2 kali yaitu sebelum (*Pre-Test*) dan sesudah (*Post-Test*) kegiatan penyuluhan dengan kuisioner yang sama, sebagai perbandingan parameter peningkatan pengetahuan petani.

Tabel 1. Distribusi Kesesuaian Pemahaman Petani Tentang Pengolahan Kripik Pisang dan Pemasarannya (*Pre-Test*)

Kategori	Interval Skor	Total Skor	Skor Rata-rata	Evaluasi
Tidak efektif	0 – 33,33			
Cukup Efektif	33,34-66,66	86	8,6	Tidak efektif
Efektif	66,67-100			

Sumber : Analisis Data Primer

Tabel 1. Distribusi Kesesuaian Pemahaman Petani Tentang Pengolahan Kripik Pisang dan Pemasarannya (*Post-Test*)

Kategori	Interval Skor	Total Skor	Skor Rata-rata	Evaluasi
Tidak efektif	0 – 33,33			
Cukup Efektif	33,34-66,66	227	22,7	Cukup efektif
Efektif	66,67-100			

Sumber : Analisis Data Primer

$$\begin{aligned} \text{Efektivitas Penyuluhan} &= \frac{\text{Rata Post Tes} - \text{Rata2 Pre tes}}{\text{Target} - \text{Rata2 Pre test}} \times 100\% \\ &= \frac{22,7 - 8,6}{21 - 8,6} \times 100\% \\ &= 91\% \end{aligned}$$

Kategori : 1) 0 – 33,33 = Tidak efektif
2) 33,34 - 66,66 = Cukup efektif
3) 66,7 – 100 = Efektif

Sumber : Analisis Data Primer

2.3. Masyarakat Sasaran

Peserta terdiri dari ibu-ibu anggota kelompok tani Wonotirto yang ditentukan jumlahnya 10 orang mengingat *protocol* covid-19 yang membatasi jumlah orang yang berkumpul. Selama proses kegiatan berlangsung peserta sangat antusias mengikuti pelatihan, baik secara teori maupun praktik. Hal ini dilihat dari kehadiran peserta sesuai dengan jumlah yang diundang yaitu kehadiran peserta 100%. Peserta mengalami peningkatan pengetahuan dan ketrampilan mengenai pengolahan dan pemasaran kripik pisang. Dari hasil evaluasi pun diperoleh tingkat pengetahuan petani yaitu sebesar 91% yang artinya program SAOSANG berjalan efektif.

3. Tinjauan Hasil yang dicapai

Program SAOSANG yang diadakan di Desa Cerme, Juwangi, Boyolali dengan materi pelatihan pengolahan dan pemasaran kripik pisang aneka rasa menggunakan metode ceramah dan diskusi dalam waktu 120 menit menunjukkan peningkatan pengetahuan yang efektif (91%). Hal tersebut ditunjukkan pada hasil *pre-test* 8,6 dan *post-test* 22,7 dengan selisih 14,1. Kegiatan penyuluhan pertanian dalam program SAOSANG ini sangat dibutuhkan oleh petani. Informasi pengolahan dan pemasaran kripik pisang aneka rasa yang disampaikan mampu mengubah tingkat pengetahuan

petani. Meningkatnya pengetahuan pelaku utama diharapkan akan berdampak pula terhadap sikap dan kemauan petani dalam mengolah hasil pertanian pisang sehingga turut membentuk usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) baru. Pada akhirnya peningkatan pengetahuan tersebut akan berdampak terhadap peningkatan kesejahteraan keluarga petani. Kegiatan pelaksanaan SAOSANG perlu dilaksanakan dan ditingkatkan untuk kelompok-kelompok tani yang lain dengan media pembelajaran yang menarik dan efektif.

4. Daftar Pustaka

- [1] Haryanto, D., 2013. Penyusunan Draft Standard Operating Procedure (SOP) Pengolahan Keripik Pisang (Studi Kasus disalahsatu Industri Rumah Tangga Keripik Pisang Andar Lampung). *Jurnal Budidaya Tanaman*, 18(2), pp132–143.
- [2] Badan Pusat Statistik. 2020. Kecamatan Juwangi dalam Angka. BPS Boyolali. Jawa Tengah
- [3] Makarawung, V., 2017. Analisis Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang pada Industri Rumah Tangga di Desa Dimembe Kecamatan Dimembe. *Jurnal. Agri SosioEkonomi Unsrat*, 13(2), pp.83–90.
- [4] Keristian, Y. 2019. Pengolahan hasil pertanian. *Cybex Pertanian*. <http://cybex.pertanian.go.id/Pengolahan-Hasil-Pertanian>. Diakses Tanggal 7 Mei 2021 (15:23)
- [5] Nurainy, F., Hidayati, S., Koesoemawardani, D. and Suroso, E., 2017. Penyuluhan dan Pelatihan Pengolahan Sale Pisang Kelompok Usaha bersama Aisyah di Desa Sukajawa Kecamatan Bumi Ratu Nuban Kabupaten Lampung Tengah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), pp.11-13.