



## Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga di Desa Talabangi Melalui Kegiatan Diversifikasi Pangan Olahan Berbasis Pisang

Adiansyah Syarifuddin<sup>1</sup>, Andi Dirpan<sup>2</sup>, Rusli Muhammad Rukka<sup>3</sup>, Rindam Latief<sup>4</sup>

<sup>1,2,4</sup>Program studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin

<sup>3</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin

Email: [adiansyah@agri.unhas.ac.id](mailto:adiansyah@agri.unhas.ac.id)

DOI: <http://dx.doi.org/10.15294/abdimas.v24i2.16135>

Received : 20 November 2018; Accepted: 5 Agustus 2019; Published: 30 September 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 pada yang memanfaatkan olahan pisang, (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; (3) peningkatan adopsi kemanfaatan hasil kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat.

**Kata kunci** : Flavor; Pisang sale; Desa Tabalangi; Flavor

### PENDAHULUAN

Propinsi 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 dkk., 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 cokelat dapat meningkatkan daya terima dikarenakan aroma butter mengandung senyawa diasetil yang berasosiasi dengan rasa manis (Saint-eve 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

peningkatkan 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 mengembangkan usaha pembuatan produk makanan olahan dari pisang dimana kedua mitra menyediakan pisang dan membuat pisang sale cokelat aroma butter dengan tetap memperhatikan 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 Patampanua 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 (a) perlunya perubahan pola pikir mitra melalui pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pada diversifikasi buah pisang serta (b) 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 PEMDA Pinrang adalah 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

Secara singkat, masalah dan solusi yang ditawarkan untuk kedua mitra tersaji dalam tabel 1. 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 ini awal kegiatan ini kedua mitra akan 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

**Tabel 1.** Masalah dan solusi yang ditawarkan kepada mitra

Masalah mitra (I dan II)	Solusi yang ditawarkan
Produksi pisang yang melimpah	Melakukan diversifikasi olahan pisang
Minim pengetahuan dan keterampilan mengenai diversifikasi buah pisang	Memberikan pelatihan dan pendampingan pembuatan pisang sale cokelat aroma butter
Tidak adanya peralatan proses produksi yang memadai	Memberikan bantuan peralatan produksi olahan pisang seperti mesin spinner dan keamsan vakum
Belum mampu mengemas produk secara aman	Memberikan pengetahuan mengenai jenis dan kemasan yang menarik, aman dan kemasan yang khas dari daerah tersebut.

akan 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 diikuti 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 akan 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 di introduksikan 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 di rumah salah satu peserta (Gambar 1). Dalam sambutannya beliau menyampaikan apresiasi atas kegiatan pengabdian yang dilakukan 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.



**Gambar 1.** Pembukaan kegiatan pengabdian oleh Kepala Lurah Tonyamang

#### 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 digunakan untuk membuat pisang sale, hingga penggunaan aroma butter dalam pembuatan pisang sale coklat. Selain itu disampaikan juga tentang pemahaman penggunaan dan jenis bahan aditif, jenis dan fungsi kemasan yang banyak dipakai pada produk olahan pisang.



**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 coklat aroma butter dan uji organoleptik

Kegiatan ini diisi dengan demonstrasi pembuatan pisang sale coklat 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. 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.



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



**Gambar 4.** Pengisian uji organoleptik

Untuk mengetahui tingkat penerimaan pisang sale cokelat aroma butter dilakukan uji organoleptik dengan menggunakan uji skala 1-10 dilakukan dilokasi kegiatan (Gambar 4). Adapun atribut sensori 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 (12 orang). Dari hasil uji organoleptik diketahui bahwa pisang sale cokelat 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 cokelat aroma butter dapat berasal dari buah pisang dan cokelat yang digunakan. Aroma yang digunakan pada pembuatan pisang sale cokelat ini tidak memiliki rasa manis sehingga tinggi rasa manis pada pisang sale cokelat aroma butter 1% berasal dari pisang dan cokelat yang digunakan.

Adanya kegiatan demonstrasi ini diharapkan masyarakat khususnya ibu rumah tangga dapat termotivasi untuk menciptakan produk olahan berbasis pisang dengan aroma

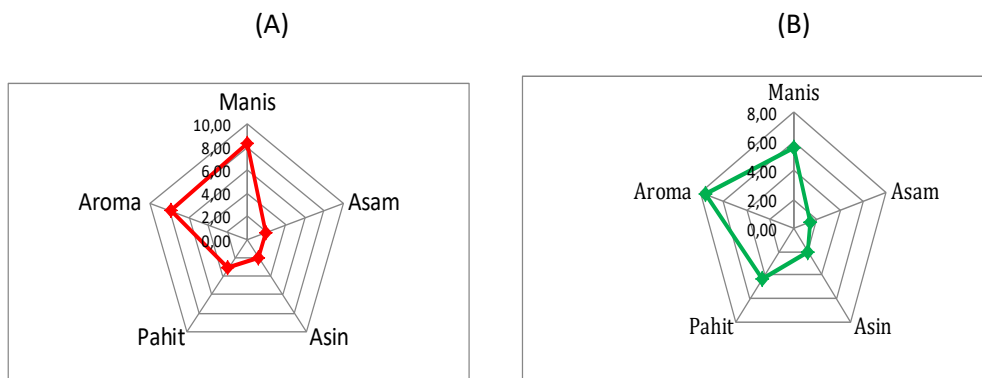
dan rasa yang enak dan bergizi. Produk pisang sale cokelat aroma butter ini dapat dijadikan sebagai produk unggulan desa Talabangi. Hal tersebut dapat meningkatkan nilai tambah pisang yang selama ini hanya menjual langsung dan dapat meningkatkan ekonomi keluarga.

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 (Gambar 7) ini dilaksanakan setelah penyuluhan dan demonstrasi dilakukan. Penyerahan mesin spinner kapasitas 1.5 kg ( dan mesin pengemas vakum bertujuan untuk memudahkan ibu rumah tangga dalam membuat pisang sale cokelat aroma butter. Penyerahan kedua alat ini dilakukan oleh ketua tim kepada ketua mitra dan disaksikan oleh peserta penyuluhan.

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



**Gambar 6.** Mesin spinner untuk mengurangi minyak pisang sale



**Gambar 7.** Penyerahan bantuan mesin spinner dan pengemas vakum kepada mitra

## KESIMPULAN

Beberapa kesimpulan yang dapat ditarik dari kegiatan pengabdian ini adalah program PKM yang telah dilakukan di desa Talabangi Kelurahan Tonyamang Kecamatan Patampanua Kabupaten Pinrang berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan mitra ibu-ibu rumah tangga dalam melakukan diversifikasi olahan pisang. Adanya keterlibatan dan jangkauan perguruan tinggi dalam upaya transfer pengetahuan dan keterampilan melalui program pengabdian kepada masyarakat, terutama yang terkait dengan upaya diversifikasi pangan olahan berbasis pisang. Telah terjadi peningkatan adopsi pemanfaatan hasil kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat bagi masyarakat luas.

## 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.