

# PEMBERDAYAAN PEREMPUAN MELALUI WIRAUSAHA PEMBUATAN MAKANAN KECIL BERBASIS PISANG DI KELURAHAN TLOGOSARI WETAN KECAMATAN PEDURUNGAN KODYA SEMARANG

**Titin Agustina, Rosidah**

Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Email: lp2m@unnes.ac.id

**Abstrak.** Kelurahan Tlogosari Wetan, Kecamatan Pedurungan kodya Semarang adalah suatu wilayah potensial penghasil pisang karena karena keadaan alam tanaman pisang tumbuh subur di wilayah tersebut Pada umumnya penduduk setelah panen pisang dijual segar begitu saja di pasar – pasar setelah melalui pemeraman. Akan tetapi tidak semua pisang hasil panen tidak selamanya bisa diperam sehingga pisang tersebut masih mentah. Demikian pula pisang yang sudah masak dari pemeraman tidak semuanya laku terjual pada saat itu juga, karena sifat yang mudah busuk akan mempengaruhi kualitas pisang dan sekaligus mempengaruhi nilai jualnya. Sampai saat ini umumnya pemanfaatan pisang hanya dikonsumsi dalam bentuk segar ataupun direbus hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dan ketrampilan tentang pengolahan makanan kecil berbahan dasar pisang. Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, bahan pangan pasca panen yang melimpah seperti pisang dapat diolah menjadi variasi makanan yang menarik maupun menjadi produk setengah jadi yaitu tepung, sehingga dapat meningkatkan nilai jualnya dan memberikan nilai tambah dari komoditas pisang, dengan meningkatnya kreativitas makanan berbahan dasar pisang diharapkan dapat membuka peluang usaha baru, terutama masyarakat khususnya kaum perempuan di Kelurahan Tlogosari Wetan, Kecamatan Pedurungan, Kodya Semarang, untuk mengatasi masalah tersebut maka perlu memberdayakan perempuan melalui wirausaha pembuatan makanan kecil berbasis pisang. Adapun tujuan yang ingin dicapai dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah: 1. Meningkatkan pengetahuan peserta dalam pembuatan makanan kecil berbasis pisang. 2. Memberikan ketrampilan cara pembuatan makanan kecil berbasis pisang. 3. Memberikan pengetahuan dan ketrampilan cara menghitung biaya produksi dan harga jualnya untuk dipasarkan. Hasil yang dicapai dalam kegiatan pelatihan ini dapat berjalan dengan baik dan sesuai dengan rencana, berdasarkan evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berupa pelatihan Pemberdayaan Perempuan Melalui Wirausaha Pembuatan Makanan Kecil Berbasis Pisang di Kelurahan Tlogosari Wetan Kecamatan Pedurungan Kodya Semarang melalui metode ceramah, tanya jawab, demonstrasi oleh tim pengabdian, maka para peserta dapat memahami materi pelatihan. Sehingga melalui metode latihan/praktek ibu –ibu membuat makanan kecil, adapun hasilnya 100 % dikatakan berhasil, hendaknya pelatihan tersebut

dapatlah sebagai dasar pengetahuan dan keterampilan, yang selanjutnya dapat ditekuni dan dikembangkan menjadi salah satu alternatif untuk membuka usaha dengan berwirausaha.

**Kata Kunci :** Pemberdayaan, Perempuan, Wirausaha, Makanan Kecil, Berbasis Pisang

## PENDAHULUAN

Buah pisang (*Musa paradisiaca*) bukan sesuatu yang aneh bagi kehidupan kita sehari-hari. Setiap orang setidaknya pernah mengkonsumsi buah pisang karena memiliki buah yang rata-rata manis.

Pisang merupakan tanaman buah yang berupa herba yang berasal dari kawasan Asia Tenggara ( termasuk Indonesia). Di Indonesia tanaman pisang dapat tumbuh dimana – mana karena Indonesia termasuk negara tropis terutama daerah yang memiliki iklim tropis basah, lembab dan panas sangat mendukung pertumbuhan kesuburan tanaman pisang. Tumbuhnya tidak rumit, sekali tanam hasilnya dapat dinikmati terus menerus. Tanaman pisang merupakan tanaman yang serba guna hampir semua bagian pisang dapat diambil manfaatnya dari mulai bonggol, batang, bunga dan buahnya.

Buah pisang sebagai salah satu komoditas bahan pangan nasional memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap, merupakan sumber karbohidrat, mineral, dan terutama kalium. Komposisi bahan gizi pisang untuk 100 gram matang mengandung 103 kalori, air 73,3 gram, protein 1,3 gram, lemak 0,4 gram, karbohidrat 23,4 miligram, serat 0,5 gram, kalsium 11 miligram, fosfor 28 miligram, besi 0,6 miligram, vitamin A 44 RE, vitamin C 17,3 miligram, sodium 29 miligram, potassium 241 miligram, dan karoten 300 mikrogram. Belum lagi kulit pisangnya merupakan limbah hasil samping pemanfaatan buahnya namun kandungan gizinya tidak kalah dari buahnya. Hasil analisis kimia menunjukkan bahwa

komposisi kulit pisang banyak mengandung air yaitu 68,90 % dan juga karbohidrat yaitu sebesar 18,50 % dan juga masih mengandung serat yang cukup tinggi, vitamin C, B, kalsium dan protein.

Kelurahan Tlogosari Wetan, Kecamatan Pedurungan kodya Semarang adalah suatu wilayah potensial penghasil pisang karena daerahnya tropis basah lembab dan panas sehingga tanaman pisang tumbuh subur di wilayah tersebut terutama pisang raja dan pisang kepok. Pada umumnya penduduk setelah panen pisang dijual segar begitu saja di pasar – pasar setelah melalui pemeraman. Akan tetapi tidak semua pisang hasil panen tidak selamanya bisa diperam sehingga pisang tersebut masih mentah. Demikian pula pisang yang sudah masak dari pemeraman tidak semuanya laku terjual pada saat itu juga, karena sifat yang mudah busuk akan mempengaruhi kualitas pisang dan sekaligus mempengaruhi nilai jualnya.

Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, bahan pangan pasca panen yang melimpah seperti pisang dapat diolah menjadi variasi makanan yang menarik baik dari buahnya langsung maupun menjadi produk setengah jadi yaitu tepung, sehingga dapat meningkatkan nilai jualnya. Dalam bentuk tepung, memiliki masa simpan lebih panjang, pemanfaatan lebih praktis, fleksibel dan lebih beragam, disamping itu dapat mengurangi ketergantungan penggunaan tepung terigu dalam pengolahan makanan yang masih banyak digunakan ibu – ibu. Dengan mengolah pisang sebagai bahan pangan lokal dapat menjadi ciri khas suatu wilayah, yang

bila dikembangkan akan menjadi sumber penghasilan penduduk sekitar.

Sampai saat ini umumnya pemanfaatan pisang hanya dikonsumsi dalam bentuk segar ataupun direbus hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dan ketrampilan tentang pengolahan makanan kecil berbahan dasar pisang khusus kaum perempuan di Kelurahan Tlogosari Wetan, Kecamatan Pedurungan, Kodya Semarang. Salah satu upaya untuk memberikan nilai tambah dari komoditas pisang adalah dengan mengolah pisang menjadi olahan makanan yang lebih bervariasi baik dari buahnya dan produk setengah jadi yang berupa tepung pisang.. meningkatnya kreativitas makanan berbahan dasar pisang diharapkan dapat membuka peluang usaha baru, terutama masyarakat khususnya kaum perempuan di Kelurahan Tlogosari Wetan, Kecamatan Pedurungan, Sodya Semarang, untuk itu permasalahan yang akan diangkat adalah:

Bagaimana memberdayakan perempuan melalui pelatihan membuat makanan kecil berbasis pisang di Kelurahan Tlogosari Wetan, Pedurungan Semarang. Bagaimana memberdayakan perempuan melalui pelatihan membuat makanan kecil berbasis pisang untuk dapat memasarkan sehingga dapat meningkatkan pendapatan perempuan di Kelurahan Tlogosari Wetan, Pedurungan Semarang

Tujuan yang ingin dicapai dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan peserta dalam pembuatan makanan kecil berbasis pisang, memberikan ketrampilan cara pembuatan makanan kecil berbasis pisang, memberikan pengetahuan dan ketrampilan cara menghitung biaya produksi dan harga jualnya untuk dipasarkan.

Manfaat dari yang dicapai dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah peserta dapat mengetahui cara membuat makanan kecil berbasis pisang untuk menjadi makanan

yang lebih menarik dan bervariasi, peserta memiliki keterampilan pembuatan makanan kecil berbasis pisang untuk menjadi makanan yang lebih menarik dan bervariasi, dapat meningkatkan pendapatan masyarakat yang berdampak pada peningkatan kesejahteraan keluarga di Kelurahan tlogosari wetan, Kecamatan Pedurungan, Kodya Semarang.

Pemberdayaan masyarakat adalah upaya untuk meningkatkan harkat dan martabat lapisan masyarakat yang dalam kondisi sekarang tidak mampu melepaskan diri dari perangkap kemiskinan dan keterbelakangan. Dengan perkataan lain memberdayakan masyarakat adalah memampukan dan memandirikan masyarakat (Kartasasmita, 1995)

Menurut Rappaport (dalam Randy dan Riant, 2007) Pemberdayaan diartikan sebagai suatu proses, suatu mekanisme, dalam hal individu, organisasi dan masyarakat menjadi ahli akan masalah yang akan mereka hadapi. Teori pemberdayaan mengasumsikan bahwa: Pemberdayaan akan berbeda bentuk untuk orang yang berbeda, pemberdayaan akan berbeda bentuk untuk konteks yang berbeda, pemberdayaan akan berflutuasi atau berubah sejalan dengan waktu. Tahap *pertama* adalah penyadaran, pada tahap ini target yang hendak diberdayakan diberi pencerahan dalam bentuk pemberian penyadaran bahwa mereka mempunyai hak untuk mempunyai "sesuatu". Tahap *kedua* pengkapasitasan, sering disebut capacity building atau dalam bahasa yang sederhana memampukan enabling. Tahap ketiga adalah pemberian daya atau "empowerment" pemberian ini sesuai kapasitas penerima.

Wirausaha yang asal katanya adalah terjemahan dari *entrepreneur* (bahasa Perancis) yang diterjemahkan dalam bahasa Inggris dengan arti *between taker* atau *go-between*. Menurut Yoseph Schumpeter (dalam Buchari

Alma,2000) enterprenuer atau wirausaha adalah orang yang mendobrak sistim ekonomi yang ada dengan memperkenalkan barang dan jasa yang baru, dengan menciptakan bentuk organisasi baru atau mengolah bahan baku baru. Dalam definisi ini ditekankan bahwa seorang wirausaha adalah orang yang melihat adanya peluang menciptakan sebuah organisasi untuk memanfaatkan peluang tersebut, ditekankan pada setiap orang yang memulai bisnis yang baru.

Makanan kecil adalah kue, panganan atau kudapan yang disajikan sebagai makanan selingan pada suatu hidangan atau selamatan , rapat, seminar, snack box atau berbagai keperluan. (Masye Manaffe Sondakh, 1999).

Buah pisang sebagai salah satu komoditas bahan pangan memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap, merupakan sumber karbohidrat, mineral, dan terutama kalium.

Selain dikonsumsi dalam bentuk segar, buah pisang dapat diolah menjadi bermacam – macam produk olahan dalam rangka meningkatkan nilai tambah dan peningkatan pendapatan serta pengembangan industri rumah tangga yang berbasis pisang, seperti, tepung pisang, jam pisang, , brownies pisang, muffin pisang, dodol pisang, dan cup cake pisang, fried banana karamel,kue lumpur pisang,bolu pisang, pisang tabur kayu manis,donat pisang.

## METODE

Metode yang akan digunakan dalam kegiatan pelatihan ini adalah:

1. Metode ceramah : digunakan untuk menjelaskan materi tentang macam-macam pengolahan makanan kecil berbasis pisang.
2. Metode Praktek : digunakan untuk mempraktekkan macam-macam makanan kecil berbasis pisang.
3. Metode Diskusi : Dilakukan setelah kegiatan selesai kegiatan pelatihan untuk mengetahui respon peserta

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil

Pelaksanaan pelatihan yang telah direncanakan sesuai dengan kesepakatan tersebut diatas, telah berjalan sesuai dengan rencana. Adapun rincian kegiatan yang dijadwalkan 2x Pertemuan. Pertemuan yang pertama yaitu dengan cara memberikan teori tentang pisang, cara membuat tepung pisang, dan penjelasan aneka panganan dari pisang yang akan dipraktekkan dan penentuan harga pokok dan harga jual, setelah itu dilanjutkan praktek membuat :Tepung pisang, Kue lumpur pisana, Fried Banana Karamel,Brownies pisang kukus, dodol pisang. Diikuti oleh peserta sebanyak 38 orang, melebihi dari jumlah yang kita tentukan sebelumnya 25 orang.



**Gambar 1: Bahan –bahan yang digunakan untuk praktek**



**Gambar 2: Alat –alat yang digunakan untuk praktek**

Pertemuan kedua melanjutkan praktek membuat : Pisang Tabur kayu manis, Bolu pisang, Cup cake pisang, Jam pisang Donat isi jam pisang. Setelah praktek selesai dilakukan evaluasi hasil yang sudah dipraktekkan dan mendiskusikannya, termasuk cara menghitung harga pokok dan harga jualnya. Hasil praktek yang dievaluasi digunakan sebagai dasar untuk meningkatkan tingkat keberhasilan dari kegiatan pengabdian ini. Pada pertemuan ke dua ini peserta yang hadir jumlahnya tetap 32 orang melebihi dari yang kita tentukan 25 orang, ada sedikit penurunan karena ada salah satu wilayah yang warganya punya kerja.



**Gambar 3 : Tim pengabdian sedang memberikan materi**



**Gambar 4: Para peserta sedang mendengarkan materi yang diberikan oleh Tim pengabdian**

### Pembahasan

Kegiatan pengabdian pada masyarakat berupa Pemberdayaan Perempuan Melalui

Wirausaha Pembuatan Makanan Kecil Berbasis Pisang di Kelurahan Tlogosari Wetan Kecamatan Pedurungan Kodya Semarang. dapat dikatakan berhasil karena 100% peserta memperoleh nilai diatas 75. Keberhasilan dari kegiatan ini tidak lepas dari adanya faktor pendorong dan pendukung sebagai berikut:

1. Materi yang diberikan relevan dengan kebutuhan masyarakat di Kelurahan Tlogosari Wetan sebagai daerah penghasil pisang dimana banyak dijumpai dipekarangan-pekarangan masyarakat setempat, hal ini dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mengolah aneka makanan berbasis pisang.
2. Semua materi dapat diterima oleh peserta dengan baik, hal ini dapat dilihat dari keaktifan peserta pada saat teori maupun praktek, disamping itu materi pelatihan yang dipilih menggunakan metode yang sederhana, serta bahan dan alat yang diunakan mudah didapat.
3. Dapat dikembangkan sebagai peluang usaha yang pada akhirnya dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

### SIMPULAN DAN SARAN

#### Simpulan

Berdasarkan evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berupa pelatihan Pemberdayaan Perempuan Melalui Wirausaha Pembuatan Makanan Kecil Berbasis Pisang di Kelurahan Tlogosari Wetan Kecamatan Pedurungan Kodya Semarang dapat berjalan lancar dan sesuai dengan rencana yang telah direncanakan melalui metode ceramah, tanya jawab, demonstrasi oleh tim pengabdian, maka para peserta dapat memahami materi pelatihan. Sehingga melalui metode latihan/praktek ibu-ibu membuat makanan kecil dengan hasil 100 % dikatakan berhasil.

## Saran

Berdasarkan atas hasil pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat saran yang diusulkan adalah sebagai berikut:

1. Kepada ibu-ibu peserta pelatihan dan sebagai kader PKK DI kelurahan Tlogosari, Kecamatan Pedurungan agar menyampaikan dan menyebarkan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh kepada masyarakat sekitarnya, hendaknya pelatihan tersebut dapatlah sebagai dasar pengetahuan dan keterampilan, yang selanjutnya dapat ditekuni dan dikembangkan menjadi salah satu alternatif untuk membuka usaha dengan berwirausaha.
2. Perlu diberi modal bergulir pada ibu ibu agar kegiatan bisa berkembang.
3. Perlu diagendakan pelatihan selanjutnya dengan topik yang lain dari bahan yang banyak dijumpai dipekarangan masyarakat seperti; umbi-umbian.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arief Prahasta.2009, *Agribisnis Pisang*, Pustaka Grafika, Bandung
- Bambang Kartika , Puji astuti, wahyu Supartaon,1988, *Pedoman Uji Inderawi Bahan Makan*, Jogjakarta PAU Pangan dan Gizi.
- Buchari Alma.2000, *Kewirausahaan*, Alfabeta, Bandung
- Kartasasmita , ginanjar. 1995. *Pemberdayaan Masyarakat*, Jurnal Studi Pembangunan ITB Bandung.
- Masye Manaffe Sondakh. 1998. *Pengolahan Roti dan Kue*, Angkasa ,Bandung.
- Mubyartao.2000, *Membangun Sistim Ekonomi*, Yogyakarta: BPFU UGM.
- Randy R Wrihatnolo dan Riant Nugroho Dwijowoto.2007, *Management Pemberdayaan Sebuah Pengantar dan Panduan Untuk Pemberdayaan*

- Masyarakat*. Jakarta:PT gamedia
- Susilowati.2009, *Pisang Budi daya, Manfaat, dan Aneka Olahan*, Sinar Cemerlang Abadi, Jakarta.
- Tuti Soenardi dan Badan Ketahanan Pangan. 2008, *100Hidangan Lezat dan Sehat dari Bumi Indonesia*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- www. Artikel kewirausahaan Kang Amin. Com ( diunduh 21/02/2011)