

Pelatihan Olahan Pisang Lokal untuk Pemberdayaan Ekonomi Ibu Rumah Tangga di Mangkupadi

Rina Sri Wahyuni¹⁾ Dedik Wiryawan²⁾ Yuliansyah³⁾
^{1,2,3)} Fakultas Ekonomi/Manajemen/Universitas Kaltara, Indonesia

ARTICLE INFO	ABSTRACT
<p><i>Jejak Artikel :</i> <i>Masuk Artikel :01 April 2025</i> <i>Perbaikan : 15 April 2025</i> <i>Diterima :-</i></p> <p>Kata Kunci : pelatihan, pisang lokal, ibu rumah tangga, pemberdayaan ekonomi, olahan pangan</p>	<p>Desa Mangkupadi merupakan salah satu wilayah di Kabupaten Bulungan yang memiliki potensi hasil pertanian berupa pisang lokal yang melimpah. Namun, pemanfaatan pisang tersebut masih terbatas pada konsumsi rumah tangga dan penjualan dalam bentuk segar dengan harga rendah. Untuk meningkatkan nilai tambah dan daya jual produk pisang, perlu dilakukan inovasi pengolahan dan pelatihan keterampilan kepada masyarakat, khususnya ibu rumah tangga. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan ekonomi keluarga melalui pelatihan pembuatan produk olahan berbasis pisang lokal. Pelatihan ini meliputi teori dan praktik pembuatan aneka produk olahan seperti keripik pisang, sale pisang, dan bolu pisang. Kegiatan dilaksanakan di Desa Mangkupadi pada tanggal 28 Maret 2025 dengan melibatkan 25 peserta ibu rumah tangga. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan keterampilan peserta dalam mengolah pisang menjadi produk bernilai jual, serta munculnya motivasi untuk memulai usaha rumahan. Kegiatan ini memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan pendapatan keluarga melalui optimalisasi potensi lokal.</p>

A. LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara agraris yang kaya akan sumber daya alam, termasuk hasil pertanian seperti pisang. Data Badan Pusat Statistik (BPS, 2023) menunjukkan bahwa produksi pisang di Indonesia mencapai lebih dari 8 juta ton per tahun, menjadikannya salah satu komoditas buah paling banyak dihasilkan. Di tingkat lokal, Desa Mangkupadi yang terletak di Kabupaten Bulungan memiliki potensi hasil pisang lokal yang cukup besar. Namun, selama ini pemanfaatan pisang masih sebatas dikonsumsi langsung atau dijual dalam bentuk segar dengan harga yang rendah dan mudah rusak karena tidak tahan lama.

Ibu rumah tangga di wilayah ini memiliki waktu dan potensi untuk terlibat dalam kegiatan ekonomi produktif berbasis rumah tangga, namun seringkali terkendala keterampilan teknis dan akses informasi pasar. Menurut Kementerian Koperasi dan UKM (2022), pelatihan kewirausahaan dan keterampilan olahan pangan berbasis potensi lokal terbukti efektif dalam meningkatkan pendapatan keluarga dan menciptakan usaha mikro baru.

Pisang memiliki potensi tinggi untuk diolah menjadi berbagai produk bernilai ekonomi seperti keripik pisang, sale pisang, nugget pisang, dan bolu pisang. Produk-produk ini selain tahan lama, juga memiliki pasar yang luas baik secara offline maupun online. Oleh karena itu, diperlukan sebuah intervensi pelatihan yang tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis ibu rumah tangga, tetapi juga membuka wawasan mereka tentang potensi usaha rumahan berbasis pangan lokal.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dirancang sebagai solusi konkret dalam

menjawab tantangan ekonomi rumah tangga melalui optimalisasi pisang lokal. Dengan pendekatan pelatihan langsung dan berbasis praktik, diharapkan peserta mampu memproduksi, mengemas, dan memasarkan produk olahan pisang secara mandiri.

B. Metodologi Penelitian

Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Mangkupadi, Kecamatan Tanjung Palas Timur, Kabupaten Bulungan, Kalimantan Utara. Pemilihan lokasi didasarkan pada potensi pertanian pisang lokal yang melimpah, serta tingginya antusiasme ibu rumah tangga dalam mengikuti pelatihan kewirausahaan. Waktu pelaksanaan kegiatan adalah pada tanggal 28 Maret 2025, bertempat di balai desa sebagai pusat pelatihan.

Sasaran Kegiatan

Peserta kegiatan adalah 25 ibu rumah tangga yang berdomisili di Desa Mangkupadi. Kriteria pemilihan peserta mencakup: belum memiliki usaha tetap, memiliki ketertarikan terhadap pengolahan makanan, memiliki waktu untuk mengikuti pelatihan secara penuh, dan memiliki akses terhadap bahan baku berupa pisang lokal.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan ini dilakukan dengan pendekatan partisipatif dan aplikatif. Langkah-langkah pelaksanaan kegiatan mencakup:

- a) **Sosialisasi dan Survei Awal** : Tim pengabdian melakukan pendekatan awal kepada aparat desa dan tokoh masyarakat untuk menjelaskan tujuan kegiatan. Survei awal berupa penyebaran kuesioner pre-test dilakukan untuk mengukur pengetahuan dasar peserta tentang pengolahan pisang dan potensi kewirausahaan.
- b) **Penyuluhan dan Pelatihan Teoritis** : Sesi ini dilakukan secara klasikal menggunakan metode ceramah interaktif dan diskusi. Materi mencakup pengenalan produk olahan pisang, kewirausahaan rumah tangga, serta teknik pemasaran dan pengemasan produk.
- c) **Praktik Langsung (Hands-on)** : Peserta dilatih secara langsung dalam kelompok kecil untuk membuat berbagai produk olahan pisang, antara lain keripik pisang, sale pisang, nugget pisang, dan bolu pisang. Pelatihan ini mencakup teknik produksi, sanitasi pangan, serta pengemasan sederhana menggunakan alat dan bahan lokal.
- d) **Evaluasi dan Umpan Balik** : Setelah kegiatan pelatihan, dilakukan post-test untuk mengevaluasi peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta. Selain itu, dilakukan wawancara tidak terstruktur guna memperoleh umpan balik tentang kendala dan peluang usaha dari peserta.
- e) **Monitoring Lanjutan** : Sebagai tindak lanjut, tim pengabdian menyediakan pendampingan secara daring kepada peserta yang berkomitmen untuk memulai usaha rumahan berbasis produk olahan pisang.

Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan melalui beberapa teknik, yaitu:

- Pre-test dan post-test untuk mengukur perubahan pemahaman peserta
- Observasi langsung terhadap aktivitas peserta selama praktik
- Wawancara singkat dengan peserta mengenai motivasi dan hambatan
- Dokumentasi berupa foto dan video kegiatan serta hasil produk olahan

Teknik Analisis Data

Data dianalisis secara deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Data pre-test dan post-test dianalisis untuk mengetahui peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta. Sementara itu, data kualitatif dari wawancara dan observasi dianalisis untuk mengevaluasi efektivitas pelatihan dan

merumuskan rekomendasi pengembangan kegiatan serupa di masa mendatang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan olahan pisang lokal ini memperoleh respon yang sangat positif dari masyarakat, khususnya para ibu rumah tangga di Desa Mangkupadi. Selama kegiatan berlangsung, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi dalam mengikuti setiap sesi pelatihan, baik teori maupun praktik.

- 1. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan** : Hasil pre-test menunjukkan bahwa mayoritas peserta (84%) belum memiliki pengetahuan dasar mengenai teknik pengolahan pisang menjadi produk bernilai jual. Setelah mengikuti pelatihan, hasil post-test menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman, di mana 92% peserta memahami teknik dasar pembuatan keripik, sale, dan bolu pisang. Hal ini menunjukkan bahwa metode pelatihan efektif dalam meningkatkan kapasitas peserta.
- 2. Kemampuan Produksi dan Kreativitas** : Selama sesi praktik, peserta mampu memproduksi berbagai produk olahan dengan hasil yang memuaskan. Produk yang dihasilkan menunjukkan kualitas rasa, kebersihan, dan bentuk yang layak konsumsi. Selain itu, beberapa peserta menunjukkan kreativitas dalam pengemasan produk dengan memanfaatkan bahan sederhana seperti plastik mika dan stiker label lokal.
- 3. Respons dan Motivasi Peserta** : Dari hasil wawancara, sebagian besar peserta mengungkapkan bahwa mereka tertarik untuk menjadikan keterampilan ini sebagai peluang usaha rumahan. Sekitar 68% peserta menyatakan niat untuk memulai usaha kecil-kecilan dari rumah, dan beberapa bahkan meminta pendampingan lanjutan terkait pemasaran digital dan legalitas usaha.
- 4. Dampak Sosial dan Ekonomi** : Kegiatan ini berkontribusi dalam membangun kemandirian ekonomi rumah tangga melalui pemanfaatan komoditas lokal. Ibu rumah tangga yang sebelumnya tidak produktif secara ekonomi kini memiliki alternatif aktivitas yang dapat menghasilkan pendapatan. Selain itu, kegiatan ini juga memperkuat jejaring sosial antarwarga melalui kerja sama kelompok dalam proses produksi.
- 5. Evaluasi dan Rekomendasi** : Meskipun hasil kegiatan menunjukkan keberhasilan, masih terdapat beberapa kendala seperti keterbatasan alat produksi, kebutuhan pelatihan lanjutan dalam pengemasan modern, dan strategi pemasaran daring. Oleh karena itu, disarankan adanya pelatihan lanjutan yang fokus pada branding produk, penggunaan media sosial, dan akses perizinan usaha (PIRT dan Halal).

Secara keseluruhan, kegiatan ini efektif dalam meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga dan membuka peluang ekonomi baru melalui pengolahan pisang lokal yang melimpah di wilayah Mangkupadi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan produk olahan pisang lokal di Desa Mangkupadi berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi ibu rumah tangga dalam memanfaatkan potensi lokal untuk kegiatan ekonomi produktif. Pelatihan ini memberikan dampak positif terhadap pemberdayaan perempuan dalam skala rumah tangga dan menumbuhkan semangat kewirausahaan lokal.

Saran

Untuk pengembangan lebih lanjut, disarankan adanya pelatihan lanjutan yang mencakup aspek pemasaran digital, branding produk, dan legalitas usaha kecil seperti PIRT dan sertifikasi halal. Selain itu, perlu adanya kerja sama dengan instansi terkait untuk membantu akses permodalan, alat produksi yang lebih memadai, serta pendampingan berkelanjutan agar usaha yang dirintis dapat berkembang secara optimal dan berkelanjutan.

◆ DAFTAR PUSTAKA

1. Badan Pusat Statistik. (2023). *Produksi Buah-buahan Menurut Jenis dan Provinsi (Ton)*, 2022. Jakarta: BPS. <https://www.bps.go.id>
2. Kementerian Koperasi dan UKM. (2022). *Laporan Tahunan: Pengembangan UMKM Berbasis Potensi Lokal*. Jakarta: Kemenkop UKM.
3. Nasution, R. A., & Handayani, S. (2021). "Pemberdayaan Ekonomi Keluarga melalui Pelatihan Olahan Pangan Lokal." *Jurnal Pengabdian Masyarakat Mandiri*, 5(2), 87–95.
4. Ningsih, W., & Pratiwi, D. (2020). "Peluang Bisnis Olahan Pisang sebagai Alternatif Usaha Rumahan." *Jurnal Kewirausahaan dan UMKM*, 4(1), 34–41.
5. Wibowo, D. A., & Sari, N. M. (2023). "Inovasi Produk Pangan Lokal dalam Meningkatkan Nilai Tambah Komoditas Daerah." *Agroindustri Journal*, 7(3), 112–120