

IbM KELOMPOK TANI DESA SUNGAI RASAU KECAMATAN SUNGAI PINYUH MELALUI ANEKA OLAHAN PRODUK BERBASIS PISANG DAN NANAS

IbM Group Farmer of Sungai Rasau Village Sungai Pinyuh District Through Various Prepared Banana and Pineapple Based Products

Sari Zawitri dan Muhammad Ali
Akuntansi Politeknik Negeri Pontianak
email : zawiak@gmail.com

ABSTRACT

Sungai Rasau Village Siantan District Mempawah Regency is a very potential area in agricultural products such as banana and pineapple plants and still very limited utilization into food products. Through this PPM IbM Activity, the goals will be conducted is: to provide information of knowledge and skill of IPTEKS diversification of banana and pineapple from meat of fruit to its waste product become nutritious food product and high selling value and build entrepreneurial spirit among farmer group "Usaha Mekar Jaya" and Effort of Tani Makmur "as mitrada of this devotion activity. Activity Method to be implemented is to Provide education, training, guidance and mentoring of Appropriate Technology with the aim of improving knowledge, skill and skill of partners in processing local potency of banana and pineapple into various creative, , Nutritious and high selling value as a business opportunity as well as evaluating the results of the activities to know the progress and success of the planned program. PPM training activities have been implemented in accordance with the schedule that has been agreed and attended by 28 participants. The result of this PPM activity is able to increase understanding / insight, knowledge and skill of partner community to apply appropriate technology of pineapple and banana processed, and partners wish to develop processed pineapple and banana into small and independent business opportunity group with product that produced by PPM Product requirements specified.

Keywords: *pineapple, banana, farmer group "Mekar Jaya Enterprises" and Group farmer "Usaha Tani Makmur", sungai rasau village*

ABSTRAK

Desa Sungai Rasau Kecamatan Siantan Kabupaten Mempawah merupakan wilayah yang sangat potensial pada hasil pertaniannya berupa tanaman pisang dan nanas dan masih sangat terbatas pemanfaatannya menjadi produk pangan. Melalui kegiatan PPM IbM ini, tujuan yang akan dilakukan adalah : memberikan informasi pengetahuan dan ketrampilan IPTEKS diversifikasi pisang dan nanas dari daging buah sampai pada bagian limbahnya menjadi produk olahan pangan yang bernutrisi dan bernilai jual tinggi serta membangun jiwa kewirausahaan di kalangan kelompok Tani "Usaha Mekar Jaya" dan Usaha Tani Makmur" sebagai mitra dari kegiatan pengabdian ini. Metode Kegiatan yang akan dilaksanakan adalah memberikan pendidikan, pelatihan, pembimbingan dan pendampingan Teknologi Tepat Guna dengan tujuan meningkatkan pengetahuan, keahlian dan ketrampilan mitra dalam mengolah potensi lokal pisang dan nanas menjadi aneka olahan produk yang kreatif, menarik, bernutrisi dan bernilai jual tinggi sebagai peluang usaha serta melakukan evaluasi hasil kegiatannya mengetahui kemajuan dan keberhasilan program yang direncanakan. Kegiatan pelatihan PPM telah dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang telah disepakati bersama dan dihadiri 28 peserta. Hasil kegiatan PPM ini mampu meningkatkan pemahaman/wawasan, pengetahuan dan ketrampilan masyarakat mitra melakukan aplikasi teknologi tepat guna olahan nanas dan pisang, dan mitra

berkeinginan mengembangkan olahan nanas dan pisang menjadi peluang usaha kecil mandiri maupun kelompok dengan produk yang dihasilkan para peserta pelatihan PPM telah memenuhi persyaratan produk yang ditentukan.

Kata Kunci : nanas, pisang, Kelompok Tani “Usaha Mekar Jaya” dan Kelompok Tani “Usaha Tani Makmur”, Desa Sungai Rasau

PENDAHULUAN

Sungai Pinyuh merupakan salah satu kecamatan yang terletak di Kabupaten Mempawah Kalimantan Barat dengan jumlah penduduknya sebanyak 21.599 jiwa dan luas wilayahnya sekitar 111.070 Km² terdiri dari delapan desa (Sungai Rasau, Sungai Rasau Besar Darat, Sungai Purun Kecil, Sungai Bakau Besar Laut, Sungai Batang, Peniraman, Nusapati, Jalan Galang). Salah satu desa dikecamatan Sungai Pinyuh yaitu desa sungai Rasau dengan luas wilayahnya sekitar 1.559,90 Ha dan jumlah penduduknya 2.103 jiwa (laki-laki berjumlah 1.048 jiwa dan perempuan 1.055 jiwa) dengan jumlah kepala keluarga 427 KK merupakan desa yang sumber daya manusianya sangat rukun dan saling bekerjasama dalam melakukan kegiatan pengembangan desa.

Secara geografis, batas wilayah desa Sungai Rasau bagian utara berbatasan dengan Desa Anjongan Dalam Kecamatan Anjongan, bagian selatan berbatasan dengan Kelurahan Sungai Pinyuh Kecamatan Laut Natuna, bagian barat berbatasan dengan desa Sungai Bakau Besar Darat Kecamatan Mempawah Timur dan bagian timur berbatasan dengan Desa Galang Kecamatan Anjungan. Desa Sungai Rasau berjarak ± 48 km dari kota Pontianak dengan waktu yang diperlukan selama ± 2 jam.

Penduduk Desa Sungai Rasau bermata pencaharian sebagai besar sebagai petani sebanyak 700 orang (laki-laki 488 orang dan perempuan 122 orang) dan buruh tani sebanyak 80 orang (laki-laki 50 orang dan perempuan 30 orang) dengan tingkat pendidikan rata-rata masyarakatnya adalah tamat SD sebanyak 5.281. Tanaman Hortikultura pisang dan nanas merupakan tanaman yang banyak dibudidayakan di desa

ini dan kedua komoditi tersebut menjadi komoditi unggulan Desa Sungai Rasau. Sampai saat ini Desa Sungai Rasau merupakan salah satu daerah penghasil utama pisang dan nanas di Kecamatan Sungai Pinyuh.

Selama ini pengolahan pisang kepek diolah pada bagian daging buahnya menjadi keripik pisang, kolak, pisang goreng dan pisang rebus. Begitu pula dengan nanas dikonsumsi bagian daging buahnya dalam bentuk segar, diolah menjadi sayuran dan selai untuk kue nastar sehingga nilai ekonomisnya masih relatif rendah. Padahal semua bagian tanaman pisang dan nanas dapat diolah menjadi produk pangan yang kaya akan karbohidrat, vitamin, mineral dan serat yang tinggi yaitu dari bagian kulit pisang, kulit nanas. Pulur, batang, bonggol dan jantung pisang (Munadjim, 1983; Rukmana dan Rahmat, 1999; Aminatul dkk., 2009). Banyaknya pisang dan nanas di desa Sungai Rasau memberi potensi dan peluang usaha bagi masyarakat setempat untuk melakukan diversifikasi pisang dan nanas yaitu dari bagian daging buah sampai pada bagian limbahnya.

Sasaran Kegiatan pengabdian pada masyarakat (PKM) ini ditujukan pada kelompok tani “Usaha Mekar Jaya” sebagai Mitra (IbM) 1 dan kelompok tani “Usaha Tani Makmur” sebagai mitra (IbM) 2. Kelompok tani ini bergabung dalam GAPOKTAN dengan nama USAHA BERSAMA. Kedua mitra dalam kelompok tani ini sangat aktif dan saling membantu bekerja sama dalam upaya pengembangan desa dan sering melakukan diskusi mengenai budidaya dan penanganan komoditi lokal (seperti pisang, nanas, kelapa, padi dan sayuran) bersama tim penyuluh pertanian. Disamping itu kelompok tani ini

memiliki ketrampilan dan pengetahuan tentang IPTEK diversifikasi pisang dan nanas yang masih minim dengan modal yang masih terbatas.

Salah satu upaya untuk mengembangkan potensi pisang dan nanas dapat dilakukan melalui upaya diversifikasi pengolahan produk olahannya. Diversifikasi produk olahan dipilih dengan memperhatikan aspek ekonomi dan tingkat pendidikan kelompok mitra di Desa Sungai Rasau. Teknologi pengolahan produk olahan pisang (aring jarring pisang, biscuit, bolu mekar, abon dan nugget jantung pisang) dan nanas (selai nanas, permen jelli, manisan kering buah dan pulur nanas, dan sirup nanas) merupakan teknologi sederhana, sehingga mudah dimengerti dan dilaksanakan oleh kelompok tani. Sementara itu dari aspek ekonomi produk tersebut merupakan produk olahan pangan yang prospektif untuk dikembangkan menjadi alternative usaha kecil. Oleh karena itu dengan dibarengi program *entrepreneurship* maka produk tersebut dapat dipasarkan yang pada gilirannya dapat memberikan *income*/penghasilan tambahan bagi masyarakat mitra.

BAHAN DAN METODE

Bahan

Bahan yang digunakan pada kegiatan pengabdian olahan pisang dan nanas meliputi; Nanas, pisang, jantung pisang, terigu, tepung tapioka, gula pasir, margarine, telur, mentega, susu bubuk, gula merah, bumbu aneka rasa, garam, agar-agar, gelatin, minyak goreng, baking powder, tepung panir, sprite, meseseres, pewarna kue, vanili, bawang merah, bawang putih, keju dan santan kelapa

Alat

Alat yang digunakan pada kegiatan pengabdian olahan pisang dan nanas meliputi : perangkat kompor gas, timbangan, dandang, panci, kuai, *mixer*, baskom, blender, pisau, talenan, sendok penggoreng,

cetakan kue, pemotong aneka bentuk, toples, *cup sealer*, spatula, gelas ukur, serbet, *oven*, loyang tipis.

Metode Pelaksanaan

Metode kegiatan pengabdian masyarakat didesa Sungai Bakau yaitu Memberikan pendidikan, pelatihan, pembimbingan dan pendampingan Teknologi Tepat Guna dengan tujuan meningkatkan pengetahuan, keahlian dan ketrampilan mitra dalam mengolah potensi lokal pisang dan nanas menjadi aneka olahan produk yang kreatif, menarik, bernutrisi dan bernilai jual tinggi meliputi:

1. Memberikan penjelasan dan pengetahuan kepada masyarakat dengan menyampa-ikan materi yang berkaitan dengan:
 - a. Pengolahan nanas dan pisang dari daging buah sampai limbahnya
 - b. Sanitasi dan Hiegene dalam pengolahan labu kuning
 - c. Penentuan kualitas produk yang dihasilkan,
 - d. Cara pengemasan dan penyimpanan serta
 - e. Strategi pemasaran dan kewirausahaan.

Untuk mempermudah Pelaksanaan kegiatan ini, setiap peserta akan diberi modul dan brosur yang telah disusun oleh tim pelaksana PPM dan dalam penyampaian materi kegiatan menggunakan fasilitas laptop dan infokus.

2. Melakukan tanya jawab dan diskusi. Setelah melakukan kegiatan penyampaian materi teknologi (IPTEKS), peserta diberi kesempatan untuk mengajukan pertanyaan terhadap materi yang kurang dimengerti atau kurang jelas
3. Pembimbingan kegiatan praktek olahan nanas dan pisang melalui tahapan sebagai berikut: Menjelaskan mengenai bahan-bahan yang dibutuhkan dan menyebutkan fungsi dari bahan yang dipergunakan dalam satu formula produk, dalam pembuatan pangan menjelaskan peralatan yang digunakan,

teknik pengolahan, teknik pengemasan yang baik dan menarik, teknik pembukuan, teknik pemasaran.

4. Evaluasi dan monitoring kegiatan pelaksanaan pengabdian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di rumah sekretaris Desa Sungai Rasau sebagai upaya mengenalkan dan mengembangkan potensi lokal (nanas dan pisang) melalui diversifikasi olahan nanas dan pisang menjadi produk yang prospektif, variatif dan kreatif sebagai alternatif peluang usaha yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat setempat dan mendukung program pemerintah ketahanan pangan.

Kegiatan ini diharapkan kelompok tani dapat berpartisipasi secara aktif agar program dapat berjalan lancar dan sukses antara lain : membantu menyiapkan lokasi dan tempat bagi pelaksanaan kegiatan PPM dan membantu menyediakan bahan baku pisang dan nanas untuk kegiatan praktek olahan produk nanas dan pisang.

Pada pelaksanaan pengabdian ini sebagai bahan evaluasi kegiatan, peserta diminta mengisi kuisisioner yang akan dibagikan sebelum dan setelah kegiatan pelatihan berlangsung. Adapun hasil evaluasi tersebut dapat dilihat pada Tabel 1.

Hasil capaian yang diperoleh dari kegiatan ini terlihat pada Tabel 1 bahwa aparat desa, Gapoktan dan kelompok tani serta masyarakat setempat memberikan respon positif terhadap kegiatan ini. Karena selama ini mereka hanya memanfaatkan dan mengolah potensi lokal (nanas dan pisang) masih secara konvensional dengan kegiatan ini merupakan suatu upaya untuk mengembangkan potensi lokal dengan aplikasi teknologi tepat guna sederhana mudah dimengerti menjadi produk olahan yang kreatif, bergizi, menarik dan bernilai

jual serta berpotensi sebagai alternative peluang usaha.

Mitra selama mengikuti kegiatan pengabdian selalu bersemangat dan memperhatikan dengan seksama dari awal kegiatan sampai pada akhir kegiatan. Hal ini menjadi indikator keberhasilan kegiatan pengabdian karena mitra mengalami peningkatan wawasan dan pengetahuan teknik olahan nanas dan pisang, teknik pengemasan, dan teknik pemasaran produk. Selain itu pada kegiatan demonstrasi praktek pembuatan produk terlihat mitra dengan antusias mengikuti dan mempraktekkan produk olahan nanas dan pisang dengan spesifikasi produk sebagai berikut:

- a. Menghasilkan *jaring-jaring pisang* dengan variasi rasa (alami, pedas, jagung bakar, berbique, dan keju) sebagai cemilan yang renyah, enak dan bergizi.
- b. Menghasilkan tepung ubi kayu dan aplikasinya pada pembuatan biskuit dan bolu kukus (berbentuk bulat mengembang) yang memiliki citarasa yang khas (Widowati *et al.*, 2002).
- c. Menghasilkan nugget jantung dan bonggol pisang yang gurih dan memiliki cita rasa khas berwarna kuning kecoklatan.
- d. Menghasilkan abon jantung pisang yang kaya akan serat dan gurih.
- e. Menghasilkan selai nanas dan pisang bertekstur lembut dan halus (Fachrudin, 2008; Suryani *et al.*, 2004).
- f. Menghasilkan *nata de banana* dan *nata de pina* berwarna putih dan kenyal kenyal dan dapat dicampur dalam sirup nanas sebagai minuman segar.
- g. Menghasilkan permen jelly nanas menggunakan bahan hidrokoloid gel tanpa bahan pengawet bertekstur kenyal, berwarna kuning dan berasa manis.
- h. Menghasilkan manisan kering dari daging dan pulur nanas yang berasa asam-asam manis dikemas dengan plastik bermotif dan toples kecil (Susanto, dan Sucipto, 1994).

Tabel 1. Luaran kegiatan PPM di desa Sungai Rasau hasil kuisioner mitra

Kegiatan	Luaran
Keaktifan peserta mitra selama kegiatan	Mitra sangat antusias dan selalu bersemangat mengikuti kegiatan dari sesi penyuluhan sampai sesi pembuatan produk sebesar (93,33%)
Penyuluhan dan penyampaian materi	Peningkatan wawasan dan pengetahuan mitra tentang diversifikasi olahan nanas dan pisang (92,86%)
Pelatihan pembuatan produk	1. Ketersediaan alat dan bahan yang digunakan untuk pelatihan olahan produk (100%) 2. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan kelompok mitra dalam mempraktekan pengolahan produk olahan berbasis pisang dan nanas dengan kemasan yang baik dan menarik (96,42%)
Pelatihan Kewirausahaan	Peningkatan keinginan mitra untuk menjadi wirausaha dengan mengembangkan usaha kecil dari olahan nanas dan pisang (85,71%)

Adapun gambar aktifitas kelompok mitra dalam mengikuti pelatihan dapat dilihat pada Gambar 1 dibawah ini.



Gambar 1. Mitra mengisi kuisioner sebelum kegiatan dan penyampaian materi kewirausahaan oleh Tim PPM

KESIMPULAN

1. Masyarakat mitra memberikan respon positif sangat memuaskan terhadap kegiatan pengabdian ini dimulai dari tahap penyuluhan/penyampaian materi sampai demonstrasi diversifikasi olahan nanas dan pisang

2. Peningkatan pengetahuan, wawasan dan ketrampilan masyarakat mitra dalam melakukan aplikasi teknologi tepat guna sederhana membuat produk olahan nanas dan pisang bernutrisi, dan bernilai jual tinggi

3. Masyarakat mitra sangat trampil membuat produk olahan nanas dan pisang dan berkeinginan untuk membuka usaha kecil untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan keluarga

DAFTAR PUSTAKA

Aminatul dkk. (2009). Pemanfaatan *Nata de banana skin* Menjadi Minuman Aneka Rasa Sebagai Upaya Cerdas Untuk Menambah Nilai Ekonomis Kulit Pisang Pada Masyarakat Di Jalan Jombang I Malang. Universitas Negeri Malang. Malang.

Fachruddin, L. (2008). Membuat Aneka Selai. Kanisius, Yogyakarta.

Munadjim. (1983). Teknologi Pengolahan Pisang. Gramedia, Jakarta.

Rukmana dan Rahmat. (1999). Usaha Tani Pisang. Kanisius. Yogyakarta.

- Suryani A, Hambali E, dan Rivai M. (2004). *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Susanto, T dan Sucipto, N. (1994). *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. CV. Family, Blitar.
- Widowati, S., Suismono, Suarni, Sutrisno dan Komalasari, O. (2002). *Petunjuk Teknis Proses Pembuatan Aneka Tepung dari Bahan Sumber Karbohidrat Lokal*. Balai Penelitian Pascapanen Pertanian.