

Pemberdayaan ekonomi perempuan melalui pengembangan produk keripik batang pisang di Desa Eran Batu

Febrianto*, Nadia Eka Patimah, Sy. Fathya Farhana, Musmunandar, Via Meilana, Salman Taha, Djihan Fadhillah, Abdul Assam, Munira, Indah Purwanengsi, Muhammad Nur Maallah

Universitas Muhammadiyah Parepare

*e-mail korespondensi: febriafebrianto8@gmail.com

ABSTRAK

Pengabdian masyarakat ini bertujuan memberdayakan ekonomi perempuan di Desa Eran Batu melalui inovasi produk berbasis sumber daya lokal. Dengan memanfaatkan batang pisang yang selama ini dianggap limbah, kegiatan ini berhasil menciptakan produk keripik yang memiliki potensi pasar yang menjanjikan. Melalui serangkaian pelatihan pengolahan dan pendampingan, pengabdian ini telah memberikan kontribusi signifikan dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kepercayaan diri perempuan dalam berwirausaha. Hasilnya, tidak hanya tercipta produk baru yang bernilai tambah, tetapi juga terbentuk jejaring sosial yang kuat antar perempuan. Lebih lanjut, pengabdian ini telah berhasil mengubah persepsi masyarakat mengenai potensi ekonomi dari sumber daya lokal serta mendorong pemanfaatan teknologi sederhana dalam proses produksi. Dengan demikian, pengabdian ini tidak hanya memberikan dampak ekonomi, namun juga sosial dan budaya bagi masyarakat Desa Eran Batu.

Kata kunci: pemberdayaan perempuan; pengolahan pangan; keripik batang pisang; sumber daya lokal.

ABSTRACT

This community service aims to empower women's economy in Eran Batu Village through product innovation based on local resources. By utilizing banana stems previously considered waste, this activity succeeded in creating a chip product with promising market potential. Through a series of processing training and mentoring, this service has made a significant contribution to increasing women's knowledge, skills, and self-confidence in entrepreneurship. As a result, new products with added value are created, and a strong social network between women is formed. Furthermore, this service has succeeded in changing people's perceptions regarding the economic potential of local resources and encouraging the use of simple technology in the production process. Thus, this service not only has an economic impact but also a social and cultural impact on the people of Eran Batu Village.

Keywords: women's empowerment; food processing; banana stem chips; local resources.

PENDAHULUAN

Pemberdayaan perempuan merupakan isu global yang terus menjadi sorotan. Di Indonesia, partisipasi perempuan dalam pembangunan ekonomi masih menghadapi berbagai tantangan. Salah satu sektor yang dapat menjadi pintu gerbang bagi pemberdayaan perempuan adalah sektor UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah). UMKM tidak hanya menjadi tulang punggung perekonomian nasional (Jayn, 2021), tetapi juga memberikan ruang bagi perempuan untuk mengembangkan potensi dan meningkatkan kesejahteraan keluarga (Samadara, 2018; Fitriyaningsih & Munawan, 2020).

Pemberdayaan perempuan di desa-desa, khususnya dalam konteks ekonomi, masih menjadi tantangan besar. Di Desa Eran Batu, kendala utama yang dihadapi adalah terbatasnya peluang ekonomi bagi perempuan. Ketergantungan ekonomi pada sektor pertanian yang bersifat musiman, minimnya akses terhadap informasi dan teknologi, serta terbatasnya modal menjadi penghambat utama bagi perempuan untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga (Maifizar, 2018; Ra'is, 2018; Suryani dkk, 2019; Diatmika & Rahayu,

2022). Selain itu, stigma sosial yang membatasi peran perempuan dalam kegiatan ekonomi produktif juga menjadi kendala yang signifikan (Huda & Dodi, 2020; Satriawan dkk, 2021).

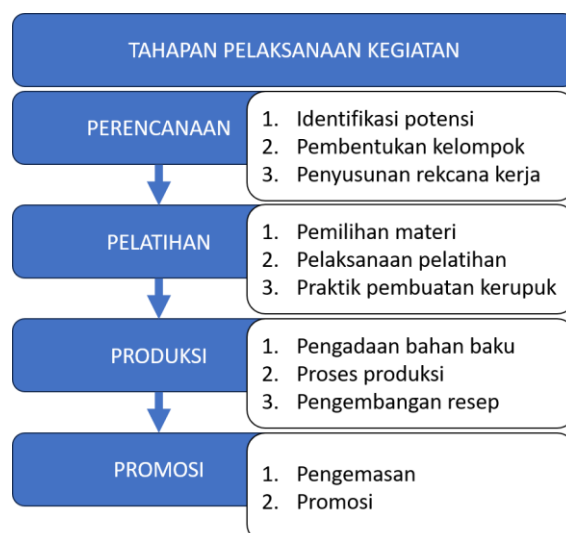
Desa-desa di Indonesia, termasuk Desa Eran Batu, memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah. Namun, seringkali potensi tersebut belum dimanfaatkan secara optimal. Salah satu contohnya adalah batang pisang yang seringkali dianggap sebagai limbah dan dibuang begitu saja. Padahal, batang pisang memiliki nilai ekonomis yang tinggi jika diolah menjadi produk yang bernilai tambah, seperti keripik.

Meskipun memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah, seperti batang pisang, pemanfaatannya belum optimal. Batang pisang yang selama ini dianggap sebagai limbah sebenarnya memiliki nilai ekonomis yang tinggi jika diolah menjadi produk yang bernilai tambah (Noordia dkk, 2016; Rosariastuti dkk, 2019; Arfah dkk, 2022). Namun, untuk mengubah potensi ini menjadi realitas, diperlukan upaya yang sistematis. Tantangan yang dihadapi dalam pengolahan batang pisang menjadi keripik antara lain kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan pangan (Ihromi dkk, 2020), terbatasnya akses terhadap pasar (Setyani & Wibowo, 2021; Utami & Arsi, 2022), serta kurangnya dukungan dari pemerintah dan lembaga terkait (Junarto & Salim, 2022).

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan perempuan di Desa Eran Batu melalui pengembangan usaha pengolahan batang pisang menjadi keripik. Secara spesifik, kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan keluarga, membuka peluang usaha baru, meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan, memperluas akses pasar bagi produk keripik batang pisang, serta mengubah mindset masyarakat tentang potensi ekonomi dari sumber daya lokal. Melalui kegiatan ini, diharapkan dapat tercipta kemandirian ekonomi bagi perempuan di desa, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, dan mendorong pemanfaatan sumber daya lokal secara berkelanjutan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengolahan batang pisang menjadi keripik di Desa Eran Batu dilaksanakan sebagai bentuk implementasi program kerja KKN Angkatan XXV Universitas Muhammadiyah Parepare. Kegiatan ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat, khususnya perempuan, dalam mengembangkan usaha kecil menengah (UMKM) berbasis sumber daya lokal dengan mitra kegiatan adalah kelompok wanita Desa Eran Batu.



Gambar 1. Alur pelaksanaan kegiatan.

Kegiatan pengolahan batang pisang menjadi keripik di Desa Eran Batu dilaksanakan secara bertahap dan melibatkan partisipasi aktif masyarakat (Gambar 1). Diawali dengan tahap perencanaan yang matang, kegiatan ini meliputi identifikasi potensi sumber daya lokal, pembentukan kelompok kerja, dan penyusunan rencana kerja yang detail. Selanjutnya, dilakukan pelatihan kepada kelompok masyarakat tentang teknik pengolahan batang pisang, pemilihan bahan tambahan, pengemasan, dan pemasaran. Setelah memiliki pengetahuan dan keterampilan yang cukup, kelompok masyarakat kemudian memproduksi keripik batang pisang secara massal. Proses produksi dilakukan secara higienis dan mengikuti standar kualitas yang telah ditetapkan. Produk keripik batang pisang yang dihasilkan kemudian dikemas secara menarik dan dipromosikan sebagai salah satu produk usaha dari Desa Eran batu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang bertujuan untuk memberdayakan perempuan di Desa Eran Batu melalui pengembangan produk keripik batang pisang telah berhasil dilaksanakan. Proses pelaksanaan yang meliputi perencanaan, pelatihan, produksi, dan pemasaran telah berjalan sesuai dengan rencana yang telah disusun. Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan pendapatan masyarakat, khususnya perempuan.

Implementasi Teknologi

Penggunaan teknologi dalam proses produksi keripik batang pisang dapat meningkatkan efisiensi, kualitas, dan kapasitas produksi. Penerapan teknologi dalam pembuatan keripik batang pisang memiliki potensi yang sangat besar untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi, serta meningkatkan daya saing produk di pasar. Meskipun dengan ketersediaan alat dan bahan seadanya, namun manfaat yang diperoleh jauh lebih baik karena memberikan pengetahuan dan pengalaman menarik bagi warga Desa Eran batu. Adapun alur atau metode pembuatan keripik pisang dapat dilihat pada Gambar 2.

Persiapan bahan meliputi batang pisang yang masih segar, sebaiknya menggunakan batang dari Pisang Batu (*Musa balbisiana*). Pisang jenis ini tersedia di Desa Eran Batu karena daunnya sering digunakan oleh masyarakat, termasuk batangnya yang dimanfaatkan dalam membuat pangan lokal masyarakat Enrekang yaitu *Nasu Burak*. Bagian yang digunakan adalah batang pisang yang berwarna putih. Untuk bumbu sebagai perasa adalah bawang, merica, kunyit, garam dan gula.

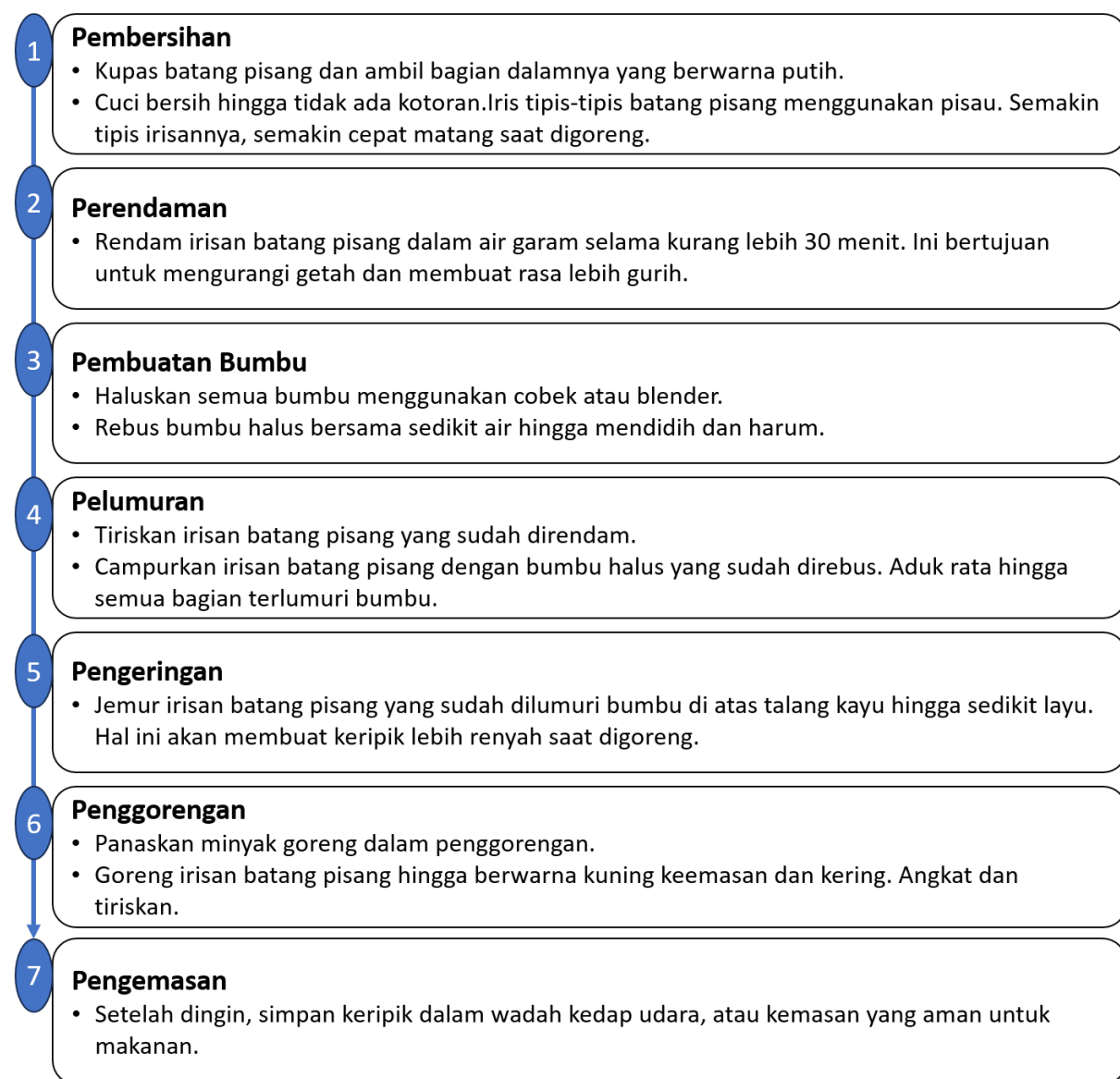
Cara pembuatan diawali dengan megupas batang pisang dan ambil bagian dalamnya yang berwarna putih. Lakukan pencucian bersih hingga tidak ada kotoran. Batang pisang diiris tipis-tipis menggunakan pisau. Semakin tipis irisannya, semakin cepat matang saat digoreng. Langkah kedua adalah perendaman irisan batang pisang dalam air garam selama kurang lebih 30 menit. Ini bertujuan untuk mengurangi getah dan membuat rasa lebih gurih. Selama proses perendaman dilakukan langkah ketiga, yaitu pembuatan bumbu. Haluskan semua bumbu menggunakan cobek atau blender. Rebus bumbu halus bersama sedikit air hingga mendidih dan harum.

Langkah keempat, yaitu pelumuran batang pisang yang sudah direndam dengan campuran bumbu halus yang sudah direbus. Aduk rata hingga semua bagian terlumuri bumbu. Langkah selanjutnya (kelima) adalah jemur irisan batang pisang yang sudah dilumuri bumbu di atas talang kayu hingga sedikit layu. Hal ini akan membuat keripik lebih renyah saat digoreng (Pratama, 2022). Setelah penjemuran, lakukan penggorengan (langkah keenam).

Panaskan minyak goreng dalam penggorengan. Goreng irisan batang pisang hingga berwarna kuning keemasan dan kering, angkat dan tiriskan. Dan langkah terakhir adalah penyimpanan dan pengemasan setelah keripik dingin, simpan keripik dalam wadah kedap udara atau menggunakan bahan yang aman sebagai kemasan makanan.

Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan

Salah satu tujuan utama dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah batang pisang menjadi produk yang bernilai tambah. Melalui pelatihan yang intensif, peserta telah memperoleh pengetahuan yang cukup mengenai pemilihan bahan baku, proses produksi, pengemasan, dan pemasaran. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa mayoritas peserta mampu menguasai keterampilan dasar dalam pembuatan keripik batang pisang (Gambar 3). Hal ini dibuktikan dengan meningkatnya kualitas produk yang dihasilkan pada akhir pelatihan yang membuat keripik dengan berbagai rasa, seperti rasa original dan balado (Gambar 4).



Gambar 2. Alur proses pembuatan keripik dari batang pisang yang dilakukan oleh kelompok wanita di Desa Eran Batu.



Gambar 3. Pembuatan keripik berbahan dasar dari batang pisang yang didampingi oleh tim pelaksana kegiatan bersama kelompok wanita Desa Eran Batu.



Gambar 4. Hasil olahan keripik batang pisang dengan varian rasa original dan balado.

Setelah mengikuti pelatihan, peserta telah memproduksi keripik batang pisang untuk dikonsumsi sendiri. Untuk dapat menjadikan sebagai sumber usaha bagi warga, perlu peningkatan produksi seiring dengan keinginan masyarakat akan produk keripik batang pisang yang unik (Sulistowarni dkk, 2020). Selain itu, kegiatan promosi penting dilakukan untuk keberhasilan memperluas jangkauan permintaan, sehingga produk keripik batang pisang dapat dikenal oleh masyarakat yang lebih luas (Marlien dkk, 2021; Sinta, 2022).

Perubahan Persepsi Masyarakat

Kegiatan pengabdian masyarakat ini juga berhasil mengubah persepsi masyarakat tentang potensi ekonomi dari sumber daya lokal. Sebelumnya, batang pisang dianggap sebagai limbah yang tidak memiliki nilai ekonomis, dan hanya digunakan pada acara adat di momen tertentu saja. Namun, setelah mengikuti pelatihan dan melihat hasil produksi keripik batang pisang yang menarik dengan rasa yang dapat diterima oleh lidah, masyarakat mulai menyadari bahwa batang pisang dapat diolah menjadi produk yang berpotensi dan bernilai jual. Perubahan persepsi ini mendorong masyarakat untuk lebih kreatif dalam memanfaatkan sumber daya alam yang ada di sekitar mereka, diantaranya adalah menciptakan varian rasa pada keripik batang pisang yang ada.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang bertujuan memberdayakan perempuan Desa Eran Batu melalui pengembangan produk keripik batang pisang telah berhasil mencapai tujuannya. Melalui pelatihan dan pendampingan, masyarakat, terutama perempuan, berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah batang pisang menjadi produk yang bernilai ekonomis. Kegiatan ini tidak hanya membuka peluang usaha baru, namun juga berhasil mengubah persepsi masyarakat tentang potensi ekonomi dari sumber daya lokal. Dengan demikian, kegiatan ini telah berkontribusi untuk dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Eran Batu.

Meskipun demikian, masih terdapat beberapa tantangan yang perlu diatasi untuk dapat mengembangkan sebagai usaha ke depannya, seperti keterbatasan modal, perluasan pasar, dan peningkatan kualitas produk secara berkelanjutan. Untuk mengatasi tantangan tersebut, diperlukan upaya secara bersama dari berbagai pihak, baik pemerintah, lembaga swadaya masyarakat, maupun pelaku usaha. Dengan dukungan yang kuat, potensi pengembangan usaha keripik batang pisang di Desa Eran Batu sangat menjanjikan.

REFERENSI

- Arfah, S. R., Syarif, A., & Suhaeman, I. (2022). Kelompok Pengrajin Limbah Pisang di Desa Bongki Lengkesa Kabupaten Sinjai. *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(3), 473-480.
- Diatmika, I. P. G., & Rahayu, S. (2022). *Model Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Lokal dan Peran Pemerintah*. Ahlimedia Book.
- Fitriyaningsih, P. D. A., & Munawan, F. N. F. (2020). Relevansi kesetaraan gender dan peran perempuan bekerja terhadap kesejahteraan keluarga di Indonesia (perspektif ekonomi Islam). *Al-Maiyyah: Media Transformasi Gender Dalam Paradigma Sosial Keagamaan*, 13(1), 38-50.
- Huda, H. D., & Dodi, L. (2020). *Rethinking Peran Perempuan dan Keadilan Gender: Sebuah Konstruksi Metodologis Berbasis Sejarah dan Perkembangan Sosial Budaya*. CV Cendekia Press.
- Ihromi, S., Asmawati, A., & Marianah, M. (2020). Penyuluhan dan Pelatihan Pola Asupan Gizi Masyarakat dan Teknologi Pengolahan Bahan Baku Pertanian Bagi Korban Gempa Lombok Dusun Kembang Kuning Kecamatan Narmada Lombok Barat. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat (JADM)*, 1(2), 75-81.
- Jayn, W. N. (2021). Tujuan pembangunan berkelanjutan di Kabupaten Bandung Barat: pelajaran dari program sekolah ibu hebat tahun 2019-2020. *Academia Praja: Jurnal Ilmu Politik, Pemerintahan, dan Administrasi Publik*, 4(2), 454-473.
- Junarto, R., & Salim, M. N. (2022). Strategi membangun kemandirian dan kesejahteraan masyarakat desa: Bukti dari gunung Sewu Geopark, Indonesia. *Tunas Agraria*, 5(2), 142-164.
- Maifizar, A. (2018). Karakteristik Dan Fenomena Kemiskinan Keluarga Miskin Pedesaan Di Aceh. *Community: Pengawas Dinamika Sosial*, 2(3).
- Marlien, R. A., Prabowo, R. E., & Sutejo, B. (2021). Pelatihan Strategi Pemasaran Online Bagi Kelompok Peningkatan Ketrampilan Usaha Rakyat (PKUR). *Jurnal Penamas*, 5(1), 19-27.
- Noordia, A., Nurita, T., & Dewi, R. C. (2016). Respons Peserta Pelatihan Pembuatan Sari Buah Pisang dan Nata De Banana Skin Limbah Kulit Pisang di Lidah Kulon Lakrsantri dan Jagir Sidomukti. *Jurnal ABDI: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 6-9.
- Pratama, Y. M. (2022). Pemanfaatan Hasil Alam Ubi Kayu Pada Desa Umbulrejo, Kecamatan Ponjong, Kabupaten Gunungkidul. *Jurnal Atma Inovasia*, 2(1), 93-99.
- Ra'is, D. U. (2018). Peta inklusi sosial dalam regulasi desa. *Reformasi*, 7(2).
- Rosariastuti, R., Sumani, S., & Herawati, A. (2019). Pemberdayaan Wanita Tani melalui

- Produksi dan Manajemen Produksi Kerupuk Batang Pisang di Jenawi Karanganyar. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*, 3(1), 10-17.
- Samadara, S. (2018). Pemberdayaan perempuan pengrajin tenun ikat di kampung prai ijing, desa tebar, kecamatan kota, kabupaten sumba barat, nusa tenggara timur untuk meningkatkan perekonomian keluarga dan mendukung pengembangan pariwisata daerah. *Jaka-Jurnal Jurusan Akuntansi*, 3(1), 44-53.
- Satriawan, D., Pitoyo, A. J., & Giyarsih, S. R. (2021). Faktor-Faktor yang Memengaruhi Kepemilikan Jaminan Kesehatan Pekerja Sektor Informal di Indonesia. *Tata Loka*, 23(2), 263-280.
- Setyani, A. Y., & Wibowo, E. A. (2021, November). Pendampingan Peningkatan Nilai Jual Gedebok Pisang menjadi Bahan Olahan Pangan Kelompok Wanita Tani Suka Maju Kecamatan Kalikotes Klaten. In *Sendimas 2021-Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat* (Vol. 6, No. 1, pp. 267-274).
- Sinta, S. N. A. (2022). Pemasaran Sale Pisang secara Online sebagai Upaya Pemulihan Ekonomi Pasca Gempa 2018 di Desa Dangiing, Kabupaten Lombok Utara. *Abdi Psikonomi*, 45-51.
- Sulistyowarni, I., Sundari, S., & Halim, S. (2020). Potensi Komoditi Perdagangan Pisang dalam Rangka Memenuhi Permintaan dan Mendukung Ketahanan Pangan Ditinjau dari Perspektif Ekonomi Pertahanan (Studi di Kabupaten Bogor). *Jurnal Pertahanan & Bela Negara*, 10(3), 317-342.
- Suryani, E., Permadi, L. A., & Serif, S. (2019). Identifikasi karakteristik dan profil kemiskinan di Pulau Lombok: Basis perumusan intervensi kebijakan. *Jurnal Sosial Ekonomi dan Humaniora*, 5(1), 27-41.
- Utami, S. M., & Arsi, A. A. (2022). Lingkungan Perdesaan: Sebuah Tantangan Perubahan Bagi Masyarakat Pegunungan. *Bookchapter Alam Universitas Negeri Semarang*, (1), 90-120.

