

**Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan diversifikasi olahan pisang sebagai kuliner unggulan Desa Tegallega Kecamatan Ciampel Karawang**

<sup>1</sup>Ika Rizqi Meilya, <sup>2</sup>Afra Shafa Ramadlani

<sup>1,2</sup> Program Studi Pendidikan Masyarakat, Universitas Singaperbangsa Karawang, Karawang, Jawa Barat, Indonesia

\*[ika.rizqi@fkip.unsika.ac.id](mailto:ika.rizqi@fkip.unsika.ac.id)

**ABSTRAK**

Desa Tegallega merupakan salah satu Desa di Kecamatan Ciampel Kabupaten Karawang yang penduduknya 70 persen memiliki mata pencaharian bertani dan berkebun. Salah satu hasil Sumber Daya Alam di Desa Tegallega yang paling berlimpah adalah pisang. Beberapa jenis pisang yang tumbuh di Desa Tegallega diantaranya adalah pisang pisang kepok, pisang tanduk, dan pisang nangka. Jenis-jenis pisang tersebut memiliki nilai ekonomi rendah jika hanya dijual segar. Untuk meningkatkan nilai jual dari buah pisang tersebut perlu adanya diversifikasi pengolahan makanan berbahan dasar buah pisang. Tujuan dari pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah agar masyarakat Desa Tegallega memiliki penghasilan tambahan sehingga dapat meningkatkan ekonomi rumah tangga yang pada akhirnya dapat meningkatkan kesejahteraan warga Desa Tegallega. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dalam bentuk pelatihan. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini antara lain metode presentasi, demonstrasi dan praktek. Hasil dari pengabdian ini adalah (1) meningkatnya wawasan masyarakat Desa Tegallega mengenai pengolahan pisang telah tercapai, (2) meningkatnya ketrampilan dalam pembuatan aneka produk pisang untuk menambah nilai jual yang lebih tinggi dengan menginovasi produk antara lain kebab pisang, keripik pisang aneka rasa, dan nugget pisang telah tercapai.

**Kata Kunci :** Pemberdayaan Masyarakat, Diversifikasi Pisang

**ABSTRACT**

*Tegallega Village is one of the villages in Ciampel District, Karawang Regency, where 70 percent of the population earns a living by farming and gardening. One of the most abundant natural resources in Tegallega Village is bananas. Several types of bananas that grow in Tegallega Village include kepok bananas, horn bananas and jackfruit bananas. These types of bananas have low economic value if only sold fresh. To increase the selling value of bananas, it is necessary to diversify food processing made from bananas. The aim of carrying out this service activity is so that the people of Tegallega Village have additional income so that they can improve the household economy which in turn can improve the welfare of the residents of Tegallega Village. The implementation of community service activities is carried out in the form of training. The methods used in this community service include presentation, demonstration and practice methods. The results of this service include: (1) increased insight of the Tegallega Village community regarding banana processing has been achieved, (2) increased skills in making various banana products to add higher selling value by innovating products including banana kebabs, various flavored banana chips, and banana nuggets have been achieved.*

**Keywords:** Community Empowerment, Banana Diversification

**Articel Received:** 23/01/2024; **Accepted:** 04/06/2024

**How to cite:** Meilya, I. R & Ramadlani, A. S. (2024). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan diversifikasi olahan pisang sebagai kuliner unggulan Desa Tegallega Kecamatan Ciampel Karawang. *Abdimas Siliwangi*, Vol 7 (2), 503-510. doi: 10.22460/as.v7i2.22373

---

**A. PENDAHULUAN**

Desa Tegallega terletak di Kecamatan Ciampel Kabupaten Karawang Jawa Barat, memiliki luas wilayah 39,12 km<sup>2</sup> dengan jumlah penduduk sebanyak 2.853 orang. Sebagian besar masyarakatnya bekerja di sektor pertanian sebanyak 591 orang dan 557 orang berwirausaha (Data Kependudukan Desa Tegallega Kecamatan Ciampel Kabupaten Karawang). Desa Tegallega memiliki potensi yang besar di bidang pertanian dan perkebunan. Berdasarkan informasi yang didapat dari Sekretaris Desa, luas tanaman pisang di Desa Tegallega mencapai ± 25 Ha. Ini merupakan potensi yang sangat baik untuk meningkatkan pendapatan penduduk melalui penjualan buah pisang segar dan olahan buah pisang.

Tanaman pisang terdiri atas bagian akar, batang, daun, bunga dan buah sebagai bagian penting dari hasil utama tanaman pisang. (Suyanti dan Supriadi, 2008). Pisang adalah salah satu suku Musaceae, berasal dari kawasan Asia Tenggara. Tanaman pisang ini cocok untuk tumbuh di daerah tropis serta merupakan tanaman yang tidak musiman tetapi dapat berbuah sepanjang tahun. Tanaman pisang merupakan salah satu kekayaan Indonesia dengan nama latin *Musa sp.*

Selama ini buah pisang yang ada di Desa Tegallega dijual ke pasar setempat hingga ke Jakarta. Penjualan ke Jakarta ± 7 ton/minggu dan ke Pontianak ± 4 ton/minggu. Buah pisang yang dihasilkan melebihi permintaan pasar. Hal ini menyebabkan buah pisang banyak yang tidak terjual. Ada warga yang sudah mencoba mengolah keripik pisang untuk dijual tetapi produksinya sangat sedikit dan usahanya belum berkembang. Hal ini menyebabkan buah pisang banyak yang dibiarkan membusuk atau hanya dijadikan pakan ternak.

Program pemberdayaan kampung sehat melalui pelatihan diversifikasi pangan adalah salah satu cara untuk mengubah sikap dan pola konsumsi karbohidrat di masyarakat agar sesuai dengan konsep diversifikasi (Manguntori, Wahyuni, Sari, Khoiriyah, & Ramdhan (2014). Diversifikasi pangan adalah upaya yang dilakukan oleh masyarakat untuk tidak bergantung pada satu jenis sumber makanan pokok karbohidrat saja. Mereka dapat memanfaatkan sumber karbohidrat lainnya seperti jagung, ubi-ubian, serta jenis pangan lokal lainnya yang dapat diterima oleh masyarakat dan memenuhi prinsip gizi seimbang (Dewi & Ginting, 2012).

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, muncul kepedulian kami terhadap mitra Desa Tegallega Kecamatan Ciampel Kabupaten Karawang untuk memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat setempat dalam mengolah dan memanfaatkan buah pisang sebagai produk olahan pangan, sehingga dapat meningkatkan nilai jualnya dan penanganan pasca panen yang tepat dengan memberikan penyuluhan dan pelatihan pengolahan pisang dalam pembuatan aneka produk pisang untuk menambah nilai jual yang lebih tinggi dengan menginovasi produk antara lain kebab pisang, keripik pisang aneka rasa, dan *nugget* pisang.

## **B. METODE PELAKSANAAN**

Pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan diversifikasi ini dilakukan dengan memberikan pelatihan pembuatan produk olahan pisang dengan menggunakan bahan baku utama yaitu pisang yang menjadi salah satu potensi Desa tegallega. Adapun metode pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri dari beberapa tahapan yakni sebagai berikut:

### **1. Perencanaan dan Persiapan.**

Tahapan persiapan dan perencanaan dimulai dari melakukan survey dan wawancara oleh tim PkM yang dibantu oleh mahasiswa KKN Universitas Singaperbangsa Karawang kepada masyarakat Desa Tegallega Kecamatan Ciampel Kabupaten Karawang untuk memperoleh informasi-informasi terkait keadaan ekonomi, dan potensi kelurahan setempat. Berdasarkan hasil survey diketahui masyarakat Desa Tegallega Kecamatan Ciampel Kabupaten Karawang memiliki hasil perkebunan yaitu pisang, yang hasil panennya dijual kepada para konsumen langsung dan pedagang pasar dengan harga yang sangat murah. Untuk meningkatkan nilai jual dari buah pisang tersebut maka dilakukan diversifikasi pengolahan buah pisang menjadi produk antara lain kebab pisang, keripik pisang aneka rasa, dan *nugget* pisang dengan tujuan meningkatkan nilai jual dari buah pisang tersebut. Setelah dilakukan survey lokasi pengabdian langkah selanjutnya adalah melakukan koordinasi dengan pemerintah setempat baik RT, RW dan kelurahan untuk merencanakan kegiatan selanjutnya yaitu memberikan pengetahuan berwirausaha dalam bentuk pelatihan yaitu mengolah buah pisang menjadi kebab pisang, keripik pisang aneka rasa, dan *nugget* pisang.

## 2. Pelaksanaan.

Pelaksanaan kegiatan menggunakan metode pelatihan yang memberikan pendidikan berwirausaha bagi masyarakat, dengan menggunakan beberapa tahapan sebagai berikut:

- a. Tahap observasi, melakukan pengamatan secara langsung ke lahan masyarakat Desa Tegallega Kecamatan Ciampel Kabupaten Karawang untuk melihat hasil perkebunan pisang.
- b. Wawancara, melakukan pertemuan dengan masyarakat sekitar yang memiliki hasil tanaman pisang.
- c. Mengadakan seminar wirausaha bagi masyarakat Desa Tegallega Kecamatan Ciampel Kabupaten Karawang
- d. Mengadakan pelatihan pembuatan produk pisang menjadi kebab pisang, keripik pisang aneka rasa, dan nugget pisang.

## C. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Tahap Persiapan

- a. Melakukan komunikasi dan koordinasi dengan para stake holder Desa Tegallega, Kecamatan Ciampel, Kabupaten Karawang untuk mendapatkan informasi tentang permasalahan yang dihadapi mitra PkM yang terkait dengan pengembangan potensi hasil pertanian setempat dan rencana program pengabdian.



Gambar 1. Koordinasi para stakeholder Desa

- b. Mengumpulkan informasi terkait data kependudukan dan potensi pangan lokal di Desa Tegallega, Kecamatan Ciampel, Kabupaten Karawang.
- c. Menyiapkan materi untuk penyuluhan dan kegiatan pelatihan.

## 2. Tahap Pelaksanaan

- a. Melakukan penyuluhan tentang pasca panen dan pengolahan pisang di Desa Tegallega, Kecamatan Ciampel, Kabupaten Karawang dihadiri oleh ibu-ibu PKK sebanyak 22 orang.



Gambar 2. Penyuluhan pengolahan pisang

Kegiatan penyuluhan pada hari pertama kami memberikan informasi mengenai aspek gizi dari buah pisang yang merupakan sumber karbohidrat dan menjelaskan kandungan energi pisang merupakan energi instan, yang mudah tersedia dalam waktu singkat, sehingga bermanfaat dalam menyediakan kebutuhan kalori sesaat serta menjelaskan kandungan gizi dari buah pisang yang merupakan sumber karbohidrat, vitamin A dan C, kaya mineral seperti kalium, magnesium, fosfor, kalsium dan besi. Bila dibandingkan dengan jenis makanan nabati lainnya, mineral pisang khususnya besi hampir seluruhnya dapat diserap oleh tubuh. Pisang mengandung tiga jenis gula alami yaitu sukrosa, fruktosa dan glukosa (Satuhu dan Supriyadi, 2010). Kami juga memberikan informasi mengenai jenis-jenis olahan yang paling sering diolah. Pisang sangat cocok diolah menjadi kebab pisang, keripik pisang aneka rasa, dan nugget pisang.

- b. Melakukan pelatihan pembuatan kebab pisang, keripik pisang aneka rasa, dan nugget pisang di Desa Tegallega, Kecamatan Ciampel, Kabupaten Karawang bertempat di aula desa dihadiri oleh ibu-ibu PKK sebanyak 22 orang. Pada hari ke 2 pelaksanaan demo pembuatan kebab pisang dilakukan bersama ibu-ibu PKK. Setelah demo selesai dilanjutkan dengan praktek pembuatan keripik pisang aneka rasa dan nugget pisang oleh ibu-ibu PKK tersebut, hal ini dimaksudkan agar pelatihan yang diberikan lebih efektif.

Diversifikasi produk di desa Tegallega didasarkan pada potensi besar perkebunan pisang yang dimiliki desa tersebut. Sumber daya alam yang melimpah memberikan peluang besar untuk mengembangkan produk yang bisa dipasarkan. Untuk memanfaatkan sumber daya ini secara optimal, diperlukan pendidikan non formal. Konsep ini sesuai dengan broad based education (BBE), yang melibatkan kemampuan menggunakan teknologi di berbagai bidang seperti pertanian, perikanan, dan peternakan, serta pengelolaan sumber daya alam, sosial, budaya, dan lingkungan.

Menurut Sumodingrat (Rakib, 2016), pemberdayaan masyarakat bertujuan untuk memandirikan masyarakat melalui pengembangan potensi mereka. Seorang ibu PKK yang menjadi informan menyatakan bahwa mereka kini bisa mengolah pisang sendiri karena bahan-bahan yang dibutuhkan mudah didapat di lingkungan mereka. Berdasarkan hal tersebut, diharapkan masyarakat dapat membentuk usaha-usaha kecil yang membantu negara mengurangi pengangguran dan kemiskinan. Menurut Sadono (2004), usaha kecil memberikan kontribusi besar dan signifikan kepada masyarakat dan negara. Usaha kecil ini mampu menyediakan lapangan kerja, mengembangkan teknologi atau metode baru, menghasilkan produk baru, dan berperan sebagai pemasok bagi usaha-usaha besar.

- c. Melakukan evaluasi kegiatan. Sebagai hasil evaluasi terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan adalah ibu-ibu PKK di aula Desa Tegallega, Kecamatan Ciampel, Kabupaten Karawang telah mengetahui manfaat gizi dan kesehatan dari buah pisang, mengetahui pasca panen dan potensi buah pisang untuk pengolahan makanan, mampu membuat kebab pisang, keripik pisang aneka rasa, dan nugget pisang.



Gambar 3. Evaluasi Kegiatan dengan Ibu-Ibu PKK

Menurut Saneto (Muri, 2010), pengolahan produk pangan memiliki beberapa manfaat. Pertama, dapat memperpanjang masa simpan dan ketersediaan bahan pertanian, serta memudahkan penyimpanan dan distribusi. Kedua, meningkatkan nilai tambah ekonomi dengan keuntungan finansial. Ketiga, menciptakan lapangan kerja lebih banyak, meningkatkan nilai tambah sosial. Keempat, menghasilkan produk pangan dengan penampilan, rasa, gizi, dan sifat fisik yang lebih baik. Kelima, menyediakan bahan limbah pertanian yang dapat digunakan untuk memproduksi bahan lain. Terakhir, mendorong pertumbuhan industri yang mendukung pertanian dan pengembangan pusat-pusat pemasaran.

Berdasarkan konsep di atas, pelatihan diversifikasi olahan pisang bagi masyarakat dapat memberikan berbagai manfaat tersebut. Pelatihan ini tidak hanya memperpanjang masa simpan dan ketersediaan pisang, tetapi juga memudahkan penyimpanan dan distribusi produk olahan pisang. Selain itu, pelatihan ini dapat meningkatkan nilai tambah ekonomi dengan memberikan keuntungan finansial yang signifikan bagi masyarakat. Dengan menciptakan lebih banyak lapangan kerja, pelatihan ini juga meningkatkan nilai tambah sosial di desa Tegallega. Produk olahan pisang yang dihasilkan melalui pelatihan ini akan memiliki penampilan, rasa, gizi, dan sifat fisik yang lebih baik, menarik minat konsumen. Akhirnya, pelatihan diversifikasi olahan pisang akan mendorong pertumbuhan industri yang mendukung sektor pertanian dan membantu mengembangkan pusat-pusat pemasaran lokal, yang pada gilirannya memperkuat perekonomian desa secara keseluruhan.

#### **D. KESIMPULAN**

Berdasarkan uraian di atas pengabdian masyarakat ini dapat ditarik kesimpulan bahwa pengabdian telah mencapai tujuan (1) meningkatkan wawasan mengenai pengolahan pisang telah tercapai (2) meningkatkan ketrampilan dalam pembuatan aneka produk pisang untuk nilai jual yang lebih tinggi dengan menginovasi produk antara lain kebab pisang, keripik pisang aneka rasa, dan nugget pisang di Desa Tegallega, Kecamatan Ciampel, Kabupaten Karawang.

**E. ACKNOWLEDGMENTS**

Terima kasih disampaikan kepada LPPM Unsika yang telah memberikan hibah internal dalam rangka memajukan tri dharma perguruan tinggi. Serta terima kasih kami sampaikan yang sebesar-besarnya kepada seluruh stake holder dan pemerintah desa serta masyarakat Desa Tegallega, Kecamatan Ciampel, Kabupaten Karawang sebagai tempat pelaksanaan pengabdian, semoga selalu diberikan keberkahan.

**F. DAFTAR PUSTAKA**

- Suyanti, & Supriyadi, A. (2008). *Pisang, Budidaya, Pengolahan & Prospek Pasar* (Edisi Revisi). Jakarta: Penebar Swadaya.
- Cahyono, B. (2016). *Sukses Budi Daya Pisang di Pekarangan dan Perkebunan*. Yogyakarta: Andi.
- Cendawati. (2018). *Kue Kering Favorit Tampilan Baru*. Jakarta: Gramedia.
- Kuniawati, N. (2019). Terhadap sifat organoleptik bolu kukus. *E-Journal Tata Boga*, 8(1), 40–53.
- Dewi, G. P., & Ginting, A. M. (2012). Antisipasi krisis pangan melalui kebijakan diversifikasi pangan. *Jurnal Ekonomi & Kebijakan Publik*, 3 (1), 97–118. <https://doi.org/10.22212/JEKP.V3I1.172>
- Manguntori, E. S., Wahyuni, D. I., Sari, F. Y. K., Khoiriyah, N., & Ramdhan, G. (2014). *Laporan Akhir Program Kreativitas Mahasiswa*.
- Masesah, L., Hasyim, A. I., & Situmorang, S. (2013). Analysis of procurement of raw materials and value-added banana bolen in Bandar Lampung. 1 (4), 298–303.
- Rakib, Muhammad. (2016) Pemberdayaan Masyarakat Melalui Program Life Skill Berbasis Lokal untuk Meningkatkan Produktivitas Keluarga Di Desa Lero Kecamatan Suppa Kabupaten Pinrang. *Jurnal Administrasi public, Volume 6 No.1*.
- Silfia, S. (2012). Pengaruh substitusi tepung pisang terhadap mutu kue kering. *Jurnal Litbang Industri*, 2 (1), 43. <https://doi.org/10.24960/jli.v2i1.599.43-49>
- Wibisana, R. (2017). *Meraup Untung dengan Bisnis Olahan Pisang*. Yogyakarta: Wangun Printika.