

UPAYA PENGEMBANGAN EKONOMI MASYARAKAT DENGAN MENJADIKAN BONGGOL PISANG SEBAGAI KERIPIK DI KELURAHAN SENDANA KECAMATAN SENDANA

Junaidi^{1*}, Suhardi M. Anwar², Harmita Sari³

^{1,2,3}Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palopo

*Korespondensi: junaidi@umpalopo.ac.id

ABSTRACT

Most of the people in the Sendana sub-district are farmers. On the other hand, the location of Sendana village is very strategic, it is one of the villages in Palopo City that has a good influence on the agricultural sector. Its geographical location on the slopes of the mountains enables many plants to grow in this area, including the banana trees that can still be found in this area. Seeing the opportunities that exist in Sendana Village regarding the use of banana trees, KKN-T University of Muhammadiyah Palopo Posko 15 took the initiative to hold a training on making chips from Banana weevil. The method used in the implementation of this service was socialization and practice. Socialization was carried out so that the community understood that the use of banana weevil could actually be done to improve the economy. Meanwhile, the practice was carried out to provide direct experience to the community on how to process banana weevil, starting from how to get banana weevil, the manufacturing process, packaging, and even marketing methods and strategies.

Keywords: Training, Banana Weevil, Economic Development

ABSTRAK

Masyarakat di Kelurahan Sendana mayoritas pekerjaannya adalah petani. Di sisi lain, letak Kelurahan Sendana yang sangat strategis di mana merupakan salah satu kelurahan yang ada di Kota Palopo yang berpengaruh baik terhadap bidang pertanian. Letak geografisnya yang berada di lereng pegunungan membuat banyak tumbuhan yang dapat tumbuh di daerah ini termasuk pohon pisang yang masih banyak ditemukan di daerah ini. Melihat peluang yang ada di Kelurahan Sendana ini mengenai pemanfaatan pohon pisang, KKN-T Universitas Muhammadiyah Palopo Posko 15 berinisiatif untuk mengadakan pelatihan pembuatan keripik dari bonggol pisang. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian ini adalah sosialisasi dan praktik. Sosialisasi tersebut dilakukan agar masyarakat memahami bahwa pemanfaatan bonggol pisang sebenarnya dapat dilakukan untuk meningkatkan perekonomian. Sedangkan praktik yang dilakukan untuk memberikan pengalaman langsung kepada masyarakat tentang bagaimana cara mengolah bonggol pisang, dimulai dari bagaimana cara mendapatkan bonggol pisang, proses pembuatan, pengemasan bahkan metode dan strategi strategi pemasaran.

Kata kunci: Pelatihan, Bonggol Pisang, Pengembangan Ekonomi

RIWAYAT ARTIKEL

Diserahkan : 14/08/2022
Diterima : 03/12/2022
Dipublikasikan : 03/04/2023

PENDAHULUAN

Masyarakat di Kelurahan Sendana mayoritas pekerjaannya adalah petani. Di sisi lain, letak Kelurahan Sendana yang sangat strategis di mana merupakan salah satu kelurahan yang ada di Kota Palopo yang berpengaruh baik terhadap bidang pertanian. Letak geografisnya yang berada di lereng pegunungan membuat banyak tumbuhan yang dapat tumbuh di daerah ini termasuk pohon pisang yang masih banyak ditemukan di daerah ini. Melihat peluang yang ada di Kelurahan Sendana ini mengenai pemanfaatan pohon pisang, KKN-T Universitas Muhammadiyah Palopo Posko 15 berinisiatif untuk mengadakan pelatihan pembuatan keripik dari bonggol pisang. Pohon pisang yang digunakan merupakan jenis pisang kepok. Program pembuatan keripik bonggol pisang ditujukan kepada masyarakat di Kelurahan Sendana agar dapat menambah keterampilan sehingga ke depannya mampu mengurangi masalah lingkungan, dan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar ketika nanti keripik bonggol pisang ini mampu diproduksi. Pembangunan di daerah diharapkan mampu dilakukan dengan cara memanfaatkan potensi yang sudah ada di daerahnya, termasuk di sektor ekonomi yang bisa menjadi sektor penggerak dan pemicu pertumbuhan ekonomi agar mampu meningkatkan pendapatan masyarakat (Fedryansyah, Pancasilawan, & Zaenudin, 2020; Sagajoka et al., 2021). Selain potensi sumber daya alam yang ada di daerah, aspek karakteristik dari wilayah baik itu produksi, konsumsi hingga kewirausahaan adalah merupakan salah satu aspek yang penting dalam perencanaan pembangunan di daerah (Purbasari, Wijaya, & Rahayu, 2020; Sagajoka et al., 2021).

Bonggol pisang adalah bagian yang paling jarang dimanfaatkan maupun dikonsumsi. Kalaupun dimanfaatkan, hanya digunakan sebagai pakan ternak, sisanya dibuang atau bahkan dibiarkan. Hal ini terjadi karena kurangnya pemahaman masyarakat tentang manfaat dari bonggol itu sendiri. Hal inilah yang terjadi di Kelurahan Sendana, Kecamatan Sendana, Kota Palopo. Padahal

bonggol pisang dapat dimanfaatkan dan 100% dapat dikonsumsi. Baik dari segi kandungan gizi, bonggol pisang mempunyai kandungan serat dan juga kalsium yang tinggi sehingga bisa dijadikan sumber serat dan kalsium alternatif. Dengan tingginya kandungan karbohidrat yang menjadi keunggulan dari bonggol pisang, hingga dapat dijadikan sebagai bahan pangan pengganti beras bahkan menjadi sumber energi bagi yang mengonsumsinya (Nalar Rizky & Mavianti, 2019). Salah satu pemanfaatan bonggol pisang adalah dengan mengolahnya menjadi keripik. Keripik merupakan makanan tradisional dengan ciri khas tertentu sehingga memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Karena selain enak, gurih dan renyah keripik bonggol pisang juga memiliki cita rasa yang modern dan praktis sehingga dapat menarik konsumen untuk mencicipinya. Bahannya juga mudah didapat dan murah, proses pembuatannya juga cukup mudah dan sederhana namun harus memiliki kesabaran yang luar biasa untuk mendapatkan hasil yang maksimal juga (Nalar Rizky & Mavianti, 2019).

Melihat adanya kesempatan untuk memanfaatkan bonggol pisang di Kelurahan Sendana, kami sebagai mahasiswa KKNT Universitas Muhammadiyah Palopo Posko 15 tertarik untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat agar dapat memanfaatkan bonggol pisang sehingga mampu meningkatkan ekonomi masyarakat di Kelurahan Sendana. Pelatihan dilakukan supaya kualitas sumber daya masyarakat dapat lebih berkembang (Istanto, Apsari, & Gutama, 2021). Maka, harapan kegiatan yang kami lakukan ini adalah bisa memberikan tambahan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat khususnya di Kelurahan Sendana. Bahkan tidak menutup kemungkinan dengan keahlian yang dimiliki oleh masyarakat sehingga mampu membangun jaringan usaha (Daulay, 2014). Sehingga peluang untuk mendapatkan penghasilan lebih juga besar. Untuk dapat mengembangkannya diperlukannya mental pengusaha yang kuat, peka terhadap peluang dan perubahan, mau mengambil risiko, dapat menciptakan inovasi, dan yang terpenting adalah mau berproses

sehingga kokoh dan tangguh menjadi pengusaha yang sukses (Nalar Rizky & Mavianti, 2019; Sukoco, Fordian, & Rusdin, 2019).

METODE

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian ini adalah sosialisasi dan praktik. Solusi yang ditawarkan dalam kegiatan ini adalah memberikan kegiatan pelatihan yang berfokus pada pemanfaatan potensi lokal menjadi produk yang bernilai lebih (ekonomis) (Hasbi & Sari, 2019). Sosialisasi tersebut dilakukan agar masyarakat memahami bahwa pemanfaatan bonggol pisang sebenarnya dapat dilakukan untuk meningkatkan perekonomian. Sedangkan praktik yang dilakukan untuk memberikan pengalaman langsung kepada masyarakat tentang bagaimana cara mengolah bonggol pisang, dimulai dari bagaimana cara mendapatkan bonggol pisang, proses pembuatan, pengemasan bahkan metode dan strategi strategi pemasaran. Adapun bahan yang diperlukan adalah bonggol pisang (sebaiknya pisang kepok), adonan tepung yang terdiri dari tepung beras, ketumbar, bawang putih bubuk, penyedap rasa, dan garam (boleh disesuaikan dengan selera masing-masing) (Nalar Rizky & Mavianti, 2019).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat memberikan hasil sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan masyarakat di Kelurahan Sendana tentang bonggol pisang selama ini hanya terbuang sia-sia.
2. Membantu masyarakat di Kelurahan Sendana untuk memanfaatkan sumber daya alam yang dapat dijadikan sumber penghasilan ekonomi tambahan.
3. Diharapkan mampu menjadi peluang ke depannya untuk menjadikan bonggol pisang menjadi produk usaha keripik bonggol pisang.
4. Cara membuat keripik bonggol pisang adalah dengan memilih bonggol pisang yang baik, bersih dan bebas dari penyakit

(Saragih. & Katarida, 2018). Kemudian bersihkan bonggol pisang yang sudah dipilih dari serat akarnya lalu dipotong tipis menggunakan pisau *cutter*. Setelah itu, cuci bersih bonggol pisang. Hasil dari potongan bonggol pisang direndam ke air bersih selama \pm 3-4 jam, lalu ditiriskan. Kemudian siapkan adonan tepung sambil memanaskan minyak di dalam wajan. Kemudian, bonggol pisang yang sudah ditiriskan tadi dimasukkan ke dalam adonan tepung sedikit demi sedikit lalu goreng hingga kuning kecoklatan. Setelah itu, tiriskan hasil dari penggorengan agar minyak yang menempel di keripik berkurang. Dan keripik pun siap untuk dikemas dan dikonsumsi (Nalar Rizky & Mavianti, 2019).



Gambar 1. Bonggol Pisang Diiris Tipis Menggunakan Pisau *Cutter*
(Sumber: Harmita Sari)



Gambar 2. Menyiapkan Adonan untuk Bonggol Pisang
(Sumber: Harmita Sari)



Gambar 3. Menggoreng Bonggol Pisang Sampai Kecoklatan
(Sumber: Harmita Sari)



Gambar 4. Bonggol Pisang Siap Dikemas
(Sumber: Harmita Sari)



Gambar 5. Bonggol Pisang Siap Dipasarkan
(Sumber: Harmita Sari)



Gambar 6. Proses Pemasaran Produk Bonggol Pisang
(Sumber: Harmita Sari)

Dalam pembuatan keripik bonggol pisang ini, bonggol pisang yang digunakan sebaiknya bonggol pisang kepok. Hal tersebut dikarenakan hasil yang lebih bagus dan warnanya juga lebih menarik jika dibandingkan dengan menggunakan bonggol pisang yang lain. Secara tradisional, air dari bonggol pisang kepok dipercaya sebagai obat disentri dan pendarahan usus besar (Suyanti & Supriyadi, 2008). Bonggol pisang memiliki khasiat tersendiri yaitu baik untuk pencernaan, mengobati diare, disentri dan wasir berdarah, mengatasi rambut rontok, mengobati sakit nyeri kepala dan mengobati radang ginjal. Bonggol pisang memiliki kandungan serat yang cukup tinggi yaitu 5% berat basah dan 15% berat kering (Komalasari, Ni N, T., Suter, I. K., Darmayanti, 2016) dan bebas kandungan lemak. Bonggol pisang menjadi pilihan karena selain manfaat dan kandungan yang terdapat dalam bonggol pisang, bahwa di Kelurahan Sendana warganya banyak yang memiliki tanaman pisang yang pemanfaatannya pada daun, buah, dan pelepahnya saja. Bonggol pisang cenderung sama sekali tidak termanfaatkan apalagi untuk dikonsumsi.

SIMPULAN

Dari pelatihan pembuatan keripik bonggol pisang ini maka diharapkan masyarakat Kelurahan Sendana mampu meningkatkan pendapatan ekonomi tambahan dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada, dan semoga dengan adanya pelatihan ini

dapat menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat di Kelurahan Sendana.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Ibu Nurfaedah Daming, S.H selaku Lurah Sendana yang telah memberikan izin untuk melakukan pengabdian kepada masyarakat di Kelurahan Sendana. Terima kasih juga kepada Ibu Noni selaku Ketua Kelompok Tani Mekar Sendana Kelurahan Sendana yang banyak membantu dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat yang kami lakukan. Terima kasih juga kepada Adi Cahyo Gumelar, Aqifa Mugfira Takdir, Arya Yovie Adianto, Egi, Febby Ananda Pratiwi, Heriyanti, Nur Indah Yani, Putri Ayu, Syamsuddin, Syandra, Tri Elsanti selaku Mahasiswa KKN-T Universitas Muhammadiyah Palopo yang telah berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Daulay, R. 2014. Strategi Jaringan Usaha Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat. *Jurnal Ekonomi kawan: Jurnal Ilmu Ekonomi Dan Studi Pembangunan*, 11(12), 1–12.
- Fedryansyah, M., Pancasilawan, R., & Zaenudin, M. (2020). PENGEMBANGAN POTENSI EKONOMI WILAYAH DALAM PERSPEKTIF KEWIRAUSAHAAN DI DESA KADAKAJAYA. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 533–538. <https://doi.org/https://doi.org/10.24198/kumawula.v3i3.30915>
- Hasbi, A. H & Sari, H. 2019. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Hasil Peternakan Dan Perikanan sebagai Upaya Dalam Menumbuhkan Jiwa Wirausaha Di Desa Pombakka Kecamatan Malangke Barat Kabupaten Luwu Utara. *RESONA Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*. 11-18.
- Hayyuningtias, Syarifuddin, dkk. 2019. Pemanfaatan Bonggol Pisang Kepok dalam Upaya Meningkatkan Keterampilan Masyarakat dalam Bidang Pembuatan Keripik Bonggol Pisang Di Dusun Sangon I, Kecamatan Kokap Kabupaten Kulon Progo. *Prosiding Konferensi Pengabdian Masyarakat*. 433-436.
- Istanto, D., Apsari, N. C., & Gutama, A. S. (2021). PARTISIPASI MASYARAKAT DALAM KEGIATAN BANK SAMPAH (Studi Kasus Pada Kelompok Masyarakat Pengelola dan Nasabah Bank Sampah Warga Manglayang RW.06 Kecamatan Cibiru, Kota Bandung). *Share: Social Work Jurnal*, 11(1), 41–50.
- Komalasari, Ni N, T., Suter, I. K., Darmayanti, L. P. T. 2016. Karakteristik Lawar Bonggol Pisang (Musa sp). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5 (1).
- Nalar Rizky, R., & Mavianti. 2019. Upaya Pemanfaatan Bonggol Pisang Dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga Pada Ibu-Ibu Di Dusun 2 Desa Tanjung Anom. *Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan*, 1(1), 138–143.
- Purbasari, R., Wijaya, C., & Rahayu, N. (2020). IDENTIFIKASI AKTOR DAN FAKTOR DALAM EKOSISTEM KEWIRAUSAHAAN: KASUS PADA INDUSTRI KREATIF DI WILAYAH PRIANGAN TIMUR, JAWA BARAT. *AdBispreneur: Jurnal Pemikiran Dan Penelitian Administrasi Bisnis Dan Kewirausahaan*, 5(3), 241–262.
- Putri, L. P., Bismala, L., & Safina, L. 2019. Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Ekonomi Kreatif Sebagai Upaya Peningkatan Kemandirian Ekonomi. *Jurnal Sains Penelitian & Pengabdian*, 2(1), 1–6.
- Sagajoka, E., Nona, R. V., Antonia, Y. N., & Gobhe, D. 2021. Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Borani Melalui Inovasi Pengolahan Kripik Batang Pisang [BAPIS]. Prima Abdika, *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1 (4), 136–143.
- Sukoco, I., Fordian, D., & Rusdin. (2019). Pelatihan Dasar Dan Workshop Kewirausahaan Di Desa Cintaratu Kabupaten Pangandaran. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 248–261. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v2i3.24706>