

INTRODUKSI TEKNOLOGI PENGOLAHAN PISANG UNTUK MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT DI DESA CILEUNYI WETAN KABUPATEN BANDUNG

Mohamad Djali, Yana Cahyana, Tensiska, dan Herlina Marta

Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran

ABSTRAK,

Program Pengabdian Masyarakat Dosen (PPMD) berlokasi di Desa Cileunyi Wetan Kecamatan Cileunyi Kabupaten Bandung. Khalayak sasaran yang ditargetkan adalah perwakilan kader Desa Cileunyi Wetan meliputi pemilik UKM Pengolahan Pangan, ibu-ibu PKK, kelompok tani. Kegiatan ini bertujuan (1) mensosialisasikan manfaat/potensi buah pisang sebagai bahan baku olahan pangan serta cara pengolahan buah pisang menjadi berbagai produk olahan pangan, (2) menambah variasi produk olahan aneka produk bakery berbahan baku buah pisang, (3) memperbaiki pengemasan produk olahan aneka camilan unit usaha sasaran sehingga lebih menarik dan optimal melindungi produk. Metode yang diterapkan pada pelatihan ini antara lain berupa penyuluhan mengenai beberapa teori yang mendukung (CPPB-IRT, potensi dan komposisi pisang, cara pengolahan pisang menjadi berbagai produk olahan pangan, cara pengemasan yang baik), praktek pengolahan pisang menjadi produk olahan pangan dan pendampingan pengolahan pisang. Output yang diinginkan dari kegiatan ini adalah antara lain: (1) Peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat sasaran mengenai potensi dan cara pengolahan buah pisang, (2) Terciptanya variasi produk olahan aneka produk bakery berbahan baku buah pisang, (3) Kemasan produk unit usaha mitra lebih menarik dan optimal melindungi produk. Setelah kegiatan terdapat peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta mengenai CPPB-IRT, potensi dan komposisi pisang, cara pengolahan pisang menjadi produk pangan dan cara pengemasan dan pelabelan yang baik untuk pangan. Selain itu meningkatnya motivasi peserta untuk mengembangkan usaha di bidang produk olahan berbasis pisang.

Kata kunci: Pisang, produk olahan pangan, Cileunyi Wetan, peningkatan ekonomi

ABSTRACT,

The Community Service Program (PPMD) is located in Cileunyi Wetan Village, Cileunyi District, Bandung Regency, West Java. The targeted audience is the Cileunyi Wetan Village cadre which includes Food Processing UKM owners, PKK members, and farmer groups. This activity aims to (1) socialize the benefits / potential of banana as a raw material in food product and how to process banana into various food products, (2) add variety of food products from banana, (3) improve packaging and labeling of food products so that it is more attractive and optimally protects the product. The methods applied in this training included counseling on several supporting theories (good manufacturing process (GMP), potential and composition of banana, how to process banana into various processed food products, packaging methods), the practice of processing banana into food products. The targeted outputs from these activities include: (1) increasing the knowledge and skills of the target community regarding the potential and methods of processing banana, (2) creating a variety of food products made from banana, (3) improving packaging and labeling food product. After the activity there was an increase in participants' knowledge and skills regarding GMP, the potential and composition of bananas, how to process bananas into food products and how to improve packaging and labeling food products. In addition, there was an increase in the motivation of participants to develop businesses in banana-base food product.

Key words: banana, food product, Cileunyi Wetan, economic impact

PENDAHULUAN

Desa Cileunyi Wetan merupakan salah satu desa di Kecamatan Cileunyi Kabupaten Bandung. Di Daerah ini banyak terdapat pengusaha produk olahan pangan, dimana bahan baku yang digunakan terbatas pada singkong dan ubi jalar. Dalam rangka meningkatkan variasi produk, maka perlu diperkenalkan produk aneka camilan lain berbahan baku buah pisang. Diharapkan dengan bertambahnya variasi produk aneka camilan dapat memperluas pangsa pasar produk unit usaha tersebut.

Sektor pertanian merupakan salah satu sektor yang diharapkan dapat memberikan sumbangan yang berarti dalam peningkatan pendapatan nasional terutama dalam penyediaan lapangan kerja dan penyediaan bahan baku. Salah satu sektor pertanian yang memegang peranan penting dalam penyerapan tenaga kerja yaitu sektor agroindustri di bidang pengembangan produksi pangan. Menurut Widodo (2003), pengembangan produksi pangan bertujuan untuk menyajikan bahan menjadi lebih

siap dikonsumsi dan meningkatkan kualitas sehingga dapat meningkatkan harga jualnya.

Salah satu jenis tanaman yang dapat dikembangkan sebagai bahan baku produk olahan pangan adalah buah pisang. Memanfaatkan potensi buah pisang sebagai salah satu sumber karbohidrat, ternyata tidak hanya turut mensukseskan program panganekaragaman (diversifikasi) pangan yang dijalankan pemerintah Indonesia, namun juga memberikan peluang bisnis baru bagi para pelakunya.

Buah pisang secara sederhana dapat diolah menjadi makanan ringan. Masyarakat biasa mengkonsumsi buah pisang dengan cara buah pisang segar dikukus atau digoreng biasa sebagai pendamping minum teh atau kopi. Olahan buah pisang seperti ini tentu bukan merupakan olahan yang menarik dan bernilai gizi tinggi apalagi akan diusahakan sebagai usaha bisnis, selain alasan utama yaitu tidak tahan lama. Buah pisang dapat diinovasikan menjadi berbagai macam produk olahan pangan. Produk olahan pangan berbahan baku buah pisang antara lain produk aneka camilan seperti keripik pisang konvensional,

keripik pisang simulasi, kecipring, stik pisang, snack, dan tepung pisang dapat dimanfaatkan juga sebagai bahan baku produk bakery.

Mengingat persaingan pasar di bisnis camilan sudah sangat ketat, maka diperlukan sebuah keunikan untuk meningkatkan nilai jual produk, misalnya dengan memilih kemasan produk yang unik dan menarik, sehingga konsumen yang membeli bisa langsung tertarik untuk membelinya. Selanjutnya dapat ditambahkan varian rasa yang berbeda agar konsumen semakin penasaran dengan citarasa produk camilan pisang yang di pasarkan, misalnya menambahkan bumbu/seasoning yang beragam untuk meningkatkan nilai jual aneka camilan pisang.

Beberapa produk aneka camilan yang telah diproduksi oleh unit usaha aneka camilan di Kecamatan Cileunyi masih memiliki kekurangan dalam hal pengemasan dan pelabelan, dimana teknik pengemasan yang digunakan masih sederhana yaitu menggunakan heker dan belum diberi label. Hal ini menyebabkan perlindungan produk belum optimal dan kurang menarik konsumen.

Pengemasan diperlukan untuk meminimalkan atau mengendalikan proses penurunan mutu suatu produk pangan. Menurut UU no 7 tahun 1996 tentang pangan, kemasan pangan adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi dan atau membungkus pangan baik, yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak. Menurut Saccharow dan Griffin (1970) menggolongkan jenis dan bentuk kemasan dalam 3 golongan, yaitu : pengemasan Tegar (Rigid), pengemasan semi tegar (semi rigid), dan pengemasan lentur (flexible).

Salah satu fungsi pengemasan pangan adalah sebagai media untuk berkomunikasi dan memberikan informasi kepada konsumen. Menurut PP 69 tahun 1999 dinyatakan bahwa label pangan adalah : "Setiap keterangan mengenai bahan pangan berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan." Untuk keperluan informasi kepada konsumen, syarat-syarat label haruslah (i) mudah dibaca, (ii) jelas terlihat, (iii) tidak disembunyikan, (iv) tidak mudah lepas, (v) tidak mudah luntur. Adapun keterangan yang perlu dicantumkan pada label kemasan pangan adalah : Nama produk pangan, daftar ingredien, isi bersih dan berat bersih, nama dan alamat perusahaan, negara asal, identifikasi lot, kadaluarsa, petunjuk penyimpanan, petunjuk pemakaian.

Dari uraian di atas maka perlu diadakan kegiatan PPM untuk meningkatkan pendapatan pelaku usaha aneka camilan di Desa Cileunyi Wetan Kecamatan Cileunyi Kabupaten Bandung. Kegiatan ini juga dikolaborasikan dengan KKN mahasiswa sebanyak 10-12 orang dimana mereka dapat terlibat dalam kegiatan penyuluhan dan pendampingan kepada mitra PKM. Adapun tujuan dari kegiatan ini adalah sbb:

1. Mensosialisasikan manfaat/potensi buah pisang sebagai bahan baku olahan pangan serta cara

pengolahan buah pisang menjadi berbagai produk pangan

2. Menambah variasi produk olahan pangan berbahan baku buah pisang pada unit usaha sasaran
3. Memperbaiki pengemasan produk olahan pangan sehingga lebih menarik dan optimal melindungi produk
4. Mengembangkan usaha dan meningkatkan pendapatan unit usaha sasaran

METODE

Khalayak sasaran merupakan masyarakat usia produktif, baik yang sudah mempunyai usaha pengolahan makanan maupun yang belum. Masalah yang dihadapi oleh kelompok UKM makanan adalah kurang bervariasinya produk olahan yang dijual dan bahan baku terbatas pada singkong. Selain itu, kemasan produk yang dijual masih sederhana, sehingga kurang optimal untuk melindungi produk dari kerusakan dan kurang menarik untuk dipasarkan. Sementara kelompok masyarakat yang belum mempunyai usaha, terbatasnya pengetahuan, pemahaman dan keterampilan yang dimiliki oleh anggota kelompok tentang cara pembuatan produk pangan dan kurangnya minat untuk menghasilkan produk yang dapat dikomersialkan.

Untuk memecahkan permasalahan di atas dilakukan dengan berbagai metode antara lain: kegiatan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan mengenai cara pemanfaatan pisang sebagai bahan baku pembuatan produk pangan. Kegiatan ini diharapkan dapat mendorong terbentuknya unit usaha aneka bakery berbasis buah pisang dan meningkatkan/mengembangkan kapasitas usaha dari unit usaha yang sudah ada di Desa Cileunyi Wetan Kecamatan Cileunyi Kabupaten Bandung

Berdasarkan permasalahan yang diangkat dalam kegiatan PPM ini, maka metode yang akan digunakan dalam kegiatan PPM ini antara lain:

- a. Penyelenggaraan pelatihan teori untuk meningkatkan pengetahuan para peserta. Metode pembelajaran dalam pelatihan teori ini menggunakan metode ceramah dan demonstrasi. Metode ceramah dipilih untuk menyampaikan teori dan konsep-konsep substansi yang sangat prinsip dan penting, yang harus dikuasai oleh peserta pelatihan. Substansi tersebut berupa materi pokok yaitu berkaitan dengan pengetahuan tentang bahan, cara pengolahannya dan pengemasan serta pelabelan produk tersebut serta CPPB-IRT. Demonstrasi sangat penting keberadaannya dalam kegiatan pelatihan ini, karena dalam pelatihan suatu proses kerja akan lebih mudah diikuti oleh peserta pelatihan manakala keterampilan yang akan ditransformasikan bisa dieksplisitkan secara konkrit melalui demonstrasi.
- b. Penyelenggaraan pelatihan praktek pembuatan produk aneka camilan berbahan baku buah pisang

dan cara pengemasan dan pelabelan yang baik. Pada pembuatan produk aneka camilan, praktek dilakukan mulai dari cara mempersiapkan buah pisang sebagai bahan makanan meliputi penyortiran, trimming dan grading dan pengolahannya menjadi aneka produk pangan. Metode pembelajaran yang digunakan untuk kelancaran pelatihan adalah demonstrasi dan metode latihan. Metode demonstrasi diberikan agar peserta melihat prosedur praktek dengan baik dan kemudian dapat mengikuti melalui latihan. Metode latihan atau praktek ini diberikan kepada para peserta pelatihan dengan harapan peserta pelatihan akan mempunyai pengalaman langsung dengan melakukan sendiri atau mempraktekan materi pelatihan tentang prosedur atau langkah kerja dalam pembuatan aneka camilan berbahan baku buah pisang.

Kegiatan ini melibatkan tim pelaksana (dosen), mahasiswa dan masyarakat (anggota unit usaha pengolahan pangan). Adapun keterlibatan dan peran masing-masing personal dalam kegiatan dapat dilihat pada Tabel 1 dan indikator keberhasilan kegiatan dapat dilihat pada Tabel 2.

Kegiatan PPM ini mengambil sasaran masyarakat Desa Cileunyi Wetan terdiri dari pemilik usaha aneka camilan, perwakilan ibu-ibu PKK, kelompok tani dan masyarakat produktif di daerah tersebut yang berjumlah sekitar 40 orang. Peserta merupakan perwakilan kelompok usaha yang memiliki kemampuan untuk mensosialisasikan kembali hasil pelatihan kepada anggota

kelompok lainnya. Pemilihan kelompok usaha dilakukan oleh pihak Desa.

Tahapan Kegiatan antara lain sbb:

- 1) Kegiatan penyuluhan terdiri dari
 - Pengetahuan mengenai pisang meliputi: kandungan gizi dan potensinya
 - Pengetahuan mengenai cara pengolahan pisang menjadi produk aneka camilan
 - Cara pengemasan dan pelabelan pangan yang baik
 - Pengetahuan mengenai CPPB-IRT (Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga)
- 2) Kegiatan Pelatihan dan Praktek
 - Pembuatan tepung dan pati pisang
 - Pembuatan produk olahan berbahan baku pisang
 - Lomba pembuatan produk olahan berbahan baku pisang
- 3) Pendampingan pengolahan dan konsultasi mengenai pembuatan produk olahan pisang

Target yang ingin dicapai dari kegiatan ini adalah antara lain:

- 1) Peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat sasaran mengenai potensi dan cara pengolahan buah pisang
- 2) Terciptanya variasi produk olahan pangan berbahan baku buah pisang
- 3) Mendorong terbentuknya unit usaha produk olahan pangan berbasis buah pisang

Tabel 1. Keterlibatan Masing-Masing Kelompok dalam Kegiatan

| No | Rencana Kegiatan | Keterlibatan dalam Kegiatan | | |
|----|--|--|--|---|
| | | Dosen | Mahasiswa | Masyarakat |
| 1 | Penyuluhan: a. Pengetahuan mengenai pisang meliputi: kandungan gizi dan potensinya b. Pengetahuan mengenai cara pengolahan pisang menjadi produk aneka camilan c. Cara pengemasan dan pelabelan pangan yang baik d. Pengetahuan mengenai CPPB-IRT (Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga) | Narasumber Evaluasi kemampuan peserta | Mengatur/mengatur acara mulai dari tahap persiapan dan pada saat acara berlangsung | Menyediakan tempat Peserta/objek penyuluhan |
| 2 | Pelatihan a. Pembuatan produk aneka camilan berbahan baku buah pisang b. Pengemasan dan pelabelan produk aneka camilan | Instruktur pelatihan | Mengatur kerberlangsungan acara secara teknis | Menyediakan tempat Peserta/melakukan praktek pembuatan produk aneka camilan |

Tabel 2. Indikator Keberhasilan Kegiatan

| No. | INDIKATOR | Base Line (sebelum kegiatan) | Pencapaian setelah kegiatan |
|-----|-------------|---|---|
| 1. | Pengetahuan | <ul style="list-style-type: none"> • Rendahnya tingkat pengetahuan mengenai keunggulan dan kandungan buah pisang, pemanfaatan buah pisang, pengemasan dan pelabelan produk dan CPPB-IRT | <ul style="list-style-type: none"> • Meningkatnya pengetahuan mengenai keunggulan dan kandungan buah pisang, pemanfaatan buah pisang, pengemasan dan pelabelan produk dan CPPB-IRT |
| 2. | Praktek | <ul style="list-style-type: none"> • Keterampilan mengenai cara pengolahan buah pisang menjadi produk aneka camilan masih terbatas • Belum mengetahui cara pengemasan dan pelabelan yang baik | <ul style="list-style-type: none"> • Dapat mengolah buah pisang menjadi aneka produk olahan pangan • Dapat memilih kemasan yang menarik dan sesuai untuk produk aneka camilan |

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyuluhan Mengenai CPPB-IRT (Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga) dan Cara Pengolahan Pisang menjadi Produk Olahan Pangan serta Cara Pengemasan Pangan yang Baik

Kegiatan dilakukan di Balai Desa Cileunyi Wetan. Acara dihadiri oleh 40 orang peserta dari UKM, Ibu PKK dan kader desa. Metode yang digunakan berupa penyuluhan mengenai cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga dan Cara Pengolahan Pisang menjadi Produk Olahan Pangan. Diakhir acara diadakan diskusi dan tanya jawab mengenai materi yang diberikan. Selain itu juga dilakukan evaluasi untuk mengukur kemampuan peserta mengenai materi yang diberikan melalui pengisian kuesioner.

Khalayak sasaran untuk kegiatan penyuluhan adalah pemilik UKM dan kader dari desa. Penyuluhan ini bertujuan untuk membuka wawasan kedua mitra mengenai materi tersebut. Cara produksi pangan yang baik (CPPB) merupakan salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk pangan, potensi dan cara pengolahan pisang menjadi produk olahan pangan.

Perkembangan teknologi dewasa ini mengakibatkan perubahan dalam kebiasaan makan, yang mempunyai dampak dalam perkembangan teknik produksi dan distribusi pangan. Oleh karena itu pengawasan dalam cara produksi pangan secara efektif merupakan hal yang penting untuk mencegah gangguan kesehatan manusia dan dampak ekonomi sebagai akibat dari penyakit yang ditimbulkan oleh pangan.

Dengan demikian harus ditekankan disini bahwa pedoman produksi yang baik harus mencakup seluruh rantai pangan, mulai dari produksi primer sampai konsumen akhir. Untuk aspek pengolahan telah tersedia CPPB-IRT yang merupakan pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Oleh karena itu dalam acara ini akan ditekankan beberapa pedoman aspek hulu dan hilir yang harus diperhatikan agar keseluruhan rantai pangan dapat dikontrol dengan baik.

Penyuluhan mengenai cara pengolahan pisang dimulai dari materi mengenai potensi pisang, komposisi gizi, cara pembuatan tepung dan pati pisang, serta alternatif produk yang dapat dibuat berbahan baku pisang. Beberapa produk yang dapat dibuat dari tepung pisang antara lain: *cake, cookies, brownies*, roti, dan lain-lain. Praktek pembuatan produk berbahan baku pisang akan dilaksanakan pada pertemuan selanjutnya.

Acara penyuluhan dilakukan dengan metode ceramah dan diskusi/tanya jawab. Pada sesi diskusi, masih banyak permasalahan di lapangan yang dihadapi oleh peserta untuk menerapkan CPPB-IRT. Pada akhir kegiatan dilakukan evaluasi kepada peserta untuk melihat peningkatan pengetahuan peserta terhadap materi yang

diberikan. Foto-foto kegiatan penyuluhan dapat dilihat pada Gambar 1. Hasil evaluasi peningkatan pengetahuan peserta terhadap materi penyuluhan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil Evaluasi Peserta terhadap materi CPPB-IRT

| Kriteria Penilaian | Persentase Peserta | |
|--------------------|--------------------|--------------------|
| | Sebelum Penyuluhan | Setelah Penyuluhan |
| Rendah (< 60%) | 100% | - |
| Sedang (60 - 80%) | | 35% |
| Tinggi (> 80%) | | 65% |
| Total | | 100% |

Pada tabel di atas dapat dilihat terjadi peningkatan pengetahuan peserta tentang CPPB-IRT dimana sebelum pelatihan semua peserta (100%) memiliki tingkat pengetahuan yang rendah mengenai CPPB-IRT dimana nilai isian kuesioner di bawah 60%. Sementara setelah mendapatkan penyuluhan CPPB-IRT, sebanyak 35% peserta mendapatkan nilai 60-80% dan sebanyak 65% peserta mendapatkan nilai di atas 80%. Diharapkan dengan adanya pengetahuan mengenai CPPB-IRT ini mendorong kedua mitra untuk menerapkan CPPB-IRT ini dalam proses pengolahan produknya..

Tabel 4. Hasil Evaluasi Peserta terhadap Materi Pemanfaatan Pisang

| Kriteria Penilaian | Persentase Peserta | |
|--------------------|--------------------|--------------------|
| | Sebelum Penyuluhan | Setelah Penyuluhan |
| Rendah (< 60%) | 70% | - |
| Sedang (60 - 80%) | 30% | 20% |
| Tinggi (> 80%) | | 80% |
| Total | | 100% |

Pelatihan dan Praktek Pembuatan Produk Olahan Pisang

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pemanfaatan buah pisang menjadi produk olahan pangan berhasil dilaksanakan dengan baik. Peserta kegiatan adalah peserta yang sama dengan kegiatan-kegiatan sebelumnya. Kegiatan ini dimulai dengan penjelasan singkat mengenai cara pembuatan produk olahan pisang seperti brownies, cake, bolu kukus, stik dan keripik pisang, kemudian dilanjutkan dengan praktek langsung pembuatan aneka produk tersebut.

Dari hasil pelatihan, beberapa produk yang dihasilkan memiliki karakteristik organoleptik yang belum memuaskan terkait keterbatasan keterampilan peserta dalam pengolahan produk pangan berbasis pisang. Produk yang dihasilkan memiliki kelemahan dari segi sifat organoleptik melalui uji kesukaan panelis. Pada pembuatan

cake dan bolu, tekstur yang dihasilkan kurang empuk dan agak bantat.

Produk yang dihasilkan pada saatn pelatihan dievaluasi dan diberi masukan kepada para peserta mengenai penyebab kekurangan kualitas organoleptiknya. Kepada para peserta ditugaskan untuk membuat kembali produk tersebut secara berkelompok di rumah masing-masing untuk dievaluasi pada pertemuan selanjutnya. Kegiatan lanjutan ini bertujuan untuk lebih mengasah keterampilan peserta untuk menghasilkan produk olahan pisang yang memiliki sifat organoleptik yang baik dan diterima oleh konsumen. Untuk kegiatan ini akan dilombakan sehingga peserta termotivasi untuk membuat produk olahan pisang. Peserta dibagi menjadi 4 kelompok kecil dimana per kelompoknya berjumlah 5 orang. Masing-masing kelompok bebas berkreasi untuk membuat aneka produk berbasis pisang. Kriteria penilaian meliputi ide inovasi, formulasi produk, penyiapan bahan, proses pengolahan, dan kualitas produk yang dihasilkan

Sebelum hari pelaksanaan lomba, masing-masing kelompok sudah diminta merancang jenis produk, formulasi serta cara pembuatan produk yang akan mereka lombakan. Syarat utama dari jenis produk yang akan dibuat adalah bahan baku utama yang digunakan adalah buah pisang, baik dalam bentuk buah segar maupun pati ataupun tepung pisang. Tepung dan pati yang digunakan adalah hasil produksi di laboratorium Teknologi Pengolahan Pangan. Pada saat hari pelaksanaan lomba, terlebih dahulu diberikan pengarahan awal mengenai peraturan dan tata tertib lomba. Waktu yang disediakan mulai dari persiapan bahan dan penyajian produk adalah selama 2 jam. Produk yang dihasilkan akan dinilai oleh juri yang terdiri dari tim pelaksana dan wakil dari Desa Cileunyi Wetan.

Evaluasi pelatihan praktek dilakukan untuk mengetahui kemampuan peserta dalam pengolahan pisang. Evaluasi dilakukan pada saat proses atau praktek membuat brownies, cake dan bolu kukus. Peserta diamati dengan lembar pengamatan yang terdiri dari 3 kriteria, yaitu: persiapan, proses pengolahan dan hasil. Hasil evaluasi terhadap keterampilan peserta pelatihan dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Hasil Evaluasi Terhadap Keterampilan Peserta Pelatihan

| Kriteria | Persentase Peserta | | |
|-------------------|--------------------|-------------------|----------------|
| | Persiapan Bahan | Proses Pengolahan | Display Produk |
| Rendah (< 60%) | - | - | - |
| Sedang (60 - 80%) | 25% | 30% | 50% |
| Tinggi (> 80%) | 75% | 70% | 50% |
| Total | 100% | 100% | 100% |

Evaluasi sikap peserta terhadap kegiatan pelatihan pemanfaatan dan diversifikasi olahan pisang menjadi produk aneka camilan dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Hasil Evaluasi Sikap Peserta terhadap Kegiatan

| Kriteria | Persentase Peserta |
|-------------------|--------------------|
| Kurang bermanfaat | - |
| Bermanfaat | 20% |
| Sangat bermanfaat | 80% |
| Total | 100% |

SIMPULAN

Berdasarkan hasil evaluasi, Program PKM memberikan dampak positif baik bagi masyarakat Desa Cileunyi Wetan Kecamatan Cileunyi. Terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat mengenai pemanfaatan buah pisang sebagai produk olahan pangan serta termotivasi untuk mengembangkan usaha di bidang pengolahan produk pangan berbasis pisang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada program hibah PPM Universitas Padjadjaran atas dukungan dana kegiatan

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Suryana. 2002. Pembangunan Ketahanan Pangan dalam Kerangka Desentralisasi. Departemen Pertanian, Jakarta
- Badan Bimas Ketahanan Pangan. 2004. Model Pemberdayaan Masyarakat untuk Mewujudkan Ketahanan Pangan. Departemen Pertanian, Jakarta
- Departemen Pertanian. 2009. Pisang: Bisakah Menjadi Bahan Baku Produk Pangan, Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 31(1): 1-3.
- Koswara, S. 2006. Pisang sebagai Cadangan Pangan Alternatif. Ebookpangan.com
- Purnomodan H. Purnamawati. 2007. Budidaya dan Jenis Tanaman Pangan Unggul. Penebar Swadya, Jakarta.
- Saccharrow, S. and R.C.Griffin. 1970. Food Packaging, The AVI Publishing Company, Westport, Connecticut.
- Widodo, S. 2003. Peran Agribisnis Usaha Kecil dan Menengah untuk Memperkokoh Ekonomi Nasional, Liberty, Yogyakarta.