

# **Peningkatan Pengetahuan Masyarakat dalam Pengembangan Olahan Pisang Uter di Dusun Pengkok, Panjatan, dan Srumbung Desa Pengkok Gunung Kidul DIY**

**Yunda Maymanah Rahmadewi<sup>1</sup> dan Iis Wahyuningsih<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Bisnis Jasa Makanan  
Fakultas Ekonomi dan Bisnis

<sup>2</sup>Program Studi Farmasi  
Fakultas Farmasi

Universitas Ahmad Dahlan

Email : yunda.maymanah@culinary.uad.ac.id<sup>1</sup>, iis.wahyuningsih@pharm.uad.ac.id<sup>2</sup>,

## **ABSTRAK**

Desa Pengkok, Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunungkidul merupakan desa yang mempunyai beberapa potensi Sumber Daya Alam (SDA). Selain padi, bambu, pohon jati dan buah sawo, tanaman yang cukup banyak ditemui di desa ini adalah pisang uter. Pisang uter bermanfaat sebagai sumber energi, serat, dan mineral (potassium). Di sisi lain saat ini Desa Pengkok berniat untuk mewujudkan salah satu wilayahnya yaitu Gunung Ireng sebagai tempat wisata alam, namun belum mempunyai produk khas untuk oleh-oleh. Namun, pisang uter masih dipandang sebelah mata di Desa Pengkok karena pisang uter mempunyai biji yang banyak sehingga jarang dikonsumsi sebagai buah seperti pisang ambon dll, lebih cepat *overripe* atau terlalu matang, harga pisang ini sangat murah, kurang laku dijual, dan hanya untuk pakan burung, serta masyarakat Desa Pengkok belum mempunyai pengetahuan pengembangan olahan pisang uter, termasuk didalamnya pengetahuan tentang kewirausahaan, keamanan pangan dan harga jual. Tujuan program ini adalah meningkatkan pengetahuan dasar masyarakat terkait kewirausahaan, keamanan pangan dan penentuan harga jual dalam pengembangan pisang uter menjadi olahan komersial yang aman. Metode yang dilakukan adalah pelatihan pada kelompok wanita di Dusun Pengkok, Panjatan, dan Srumbung yang meliputi pelatihan kewirausahaan, pelatihan keamanan pangan, dan pelatihan penentuan harga jual produk. Kegiatan dilakukan pada tanggal 7, 8 dan 9 Agustus 2020. Hasil dari program pemberdayaan ini adalah adanya peningkatan pengetahuan pada kelompok sasaran, yaitu kelompok wanita di Dusun Pengkok, Panjatan, dan Srumbung setelah mengikuti pelatihan kewirausahaan, keamanan pangan, dan penentuan harga jual.

Kata Kunci: kewirausahaan, keamanan pangan, harga jual, pisang uter

## ABSTRACT

*Pengkok Village, Patuk District, Gunung Kidul Regency is a village that has several potential natural resources. Besides rice, bamboo, teak trees, and sapodilla fruit, the plants that are quite common in this village are bananas "uter". Bananas "Uter" are useful as a source of energy, fiber, and minerals (potassium). On the other hand, Pengkok Village currently intends to realize one of its areas, namely "Gunung Ireng" as a natural tourist spot, but does not have a unique product for souvenirs. However, bananas "uter" are still underestimated in Pengkok Village because they have a lot of seeds so they are rarely consumed as fruit such as Ambon banana, etc., overripe or too ripe faster, the price of them are very cheap, less salable, and only for bird feed, and the people of Pengkok Village do not have the knowledge and skills to process bananas "uter". The aim of this empowerment is to increase the basic knowledge of the community regarding food safety in the development of uter bananas into safe commercial products. The method used is training for women's group in Pengkok, Panjatan, dan Srumbung hamlets such as entrepreneurship training, food safety training, and product price determination training. This programs were held on 7<sup>th</sup>-9<sup>th</sup> August 2020. The result of this empowerment program is an increase in knowledge of the target group, women's group in Pengkok, Panjatan, and Srumbung hamlets after participating in entrepreneurship training, food safety, and product price determination.*

*Keywords: diversification, food safety, functional food, uter banana*

## PENDAHULUAN

Desa Pengkok, Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunung Kidul, mempunyai jumlah penduduk 3313 jiwa yang terdiri dari perempuan 1707 jiwa (51,06%), sedangkan laki-laki 1636 (48,94%). Sebagian besar bermata pencarian petani yaitu 784 jiwa (23,45%). Desa Pengkok terdiri dari 6 dusun, yaitu Ngembes, Ngrancahan, Panjatan, Pengkok, Kalinampu, dan Srumbung.

Desa Pengkok, merupakan salah satu desa di Gunungkidul yang mempunyai potensi wisata, salah satunya adalah Gunung Ireng. Gunung Ireng merupakan puncak tertinggi di Kawasan dusun Srumbung sehingga udara di tempat ini sangat sejuk dan berselimut kabut di pagi hari. Sebutan Gunung Ireng atau *Black Hill* kemungkinan karena kondisi batuan vulkanik di puncaknya yang berwarna hitam dengan sedikit tanaman di sekitarnya. Momen *sunrise* dan *sun set* di puncak Gunung Ireng menghadirkan nuansa alam yang begitu apik, sehingga menarik minat wisatawan lokal (Rismiyadi, 2018).

Selain padi, bambu, pohon jati dan buah sawo, tanaman yang cukup banyak ditemui di desa ini adalah pisang uter. Namun, pisang uter masih dipandang sebelah mata di Desa Pengkok karena pisang uter mempunyai biji yang banyak sehingga jarang dikonsumsi sebagai buah segar, lebih cepat *overripe* atau terlalu cepat matang, harganya sangat murah, kurang laku dijual, dan hanya untuk pakan burung. Dari hasil survei diketahui masyarakat Desa Pengkok belum mempunyai pengetahuan dan ketrampilan mengolah pisang uter. Padahal dalam setiap 100 g daging buah pisang uter mengandung air sebanyak 70 g, protein 1,2 g, lemak 0,3 g, pati 2,7 g, dan serat 0,5 g. Buah pisang uter juga kaya akan potassium, sebanyak 400 mg/100 g. Pisang uter kaya akan vitamin C, B6, vitamin A, thiamin, riboflavin, dan niacin. Energi yang terkandung dalam setiap 100 g daging buah pisang uter sebesar 275 kJ – 465 kJ (Anonim, 2018). Di sisi lain saat ini Desa Pengkok berniat untuk mewujudkan salah satu wilayahnya yaitu Gunung Ireng sebagai tempat wisata alam, namun belum mempunyai produk khas untuk oleh-oleh.

Potensi pisang uter tersebut dapat dikembangkan dengan baik agar bisa menjadi salah satu alternatif produk khas dari daerah wisata Gunung Ireng Gunungkidul Yogyakarta. Aspek pengembangan produk diawali dengan kewirausahaan. Kewirausahaan merupakan penerapan kreativitas dan keinovasian untuk memecahkan permasalahan dan upaya memanfaatkan peluang, sehingga kewirausahaan adalah kombinasi dari kreatifitas, keinovasian, dan keberanian menghadapi risiko dengan cara kerja keras untuk membentuk dan memelihara usaha baru (Kamil, 2010). Aspek berikutnya adalah aspek keamanan pangan dalam proses produksi makanan. Dan aspek ketiga adalah terkait harga jual. Penentuan harga produk yang kurang tepat, akan menyebabkan harga produksi terlalu mahal sehingga produk tidak diminati konsumen. Sebaliknya apabila harga terlalu murah memang akan menarik minat konsumen untuk membeli produk. Namun, hal tersebut menyebabkan hasil penjualan tidak dapat menutup biaya produksi (Purnamawati *et al*, 2018).

Kondisi tersebut yang melatar belakangi adanya kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan dasar dalam kewirausahaan, keamanan pangan dan

penentuan harga jual produk. Tujuan dari pemberdayaan ini adalah memberikan bekal dasar terkait pengembangan pisang uter sebagai olahan pangan komersial sehingga diperoleh produk yang aman dan siap bersaing di pasaran serta kelompok usaha yang nantinya terbentuk akan bertahan lama.

### **TARGET LUARAN YANG DICAPAI**

Target luaran dari kegiatan pengabdian yang dilaksanakan adalah terjadinya peningkatan pengetahuan mitra sasaran yaitu kelompok wanita yaitu pengetahuan tentang kewirausahaan, keamanan pangan, dan penentuan harga jual.

### **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pemberdayaan ini dilakukan dengan kegiatan penyuluhan dan pelatihan kewirausahaan, keamanan pangan, dan penentuan harga jual. Sasaran pemberdayaan ini adalah kelompok wanita dari 3 dusun terpilih yaitu Dusun Pengkok, Panjatan, dan Srumbung, Desa Pengkok, Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunung Kidul, DIY. Setiap dusun terpilih mengirimkan perwakilan warga sebanyak 10-15 orang. Evaluasi proses pemberdayaan ini dengan menilai pengetahuan warga sasaran sebelum dan sesudah pelatihan. Kegiatan dilakukan pada tanggal 7, 8 dan 9 Agustus 2020. Kegiatan pemberdayaan ini melibatkan tim dosen dari Program Studi Bisnis Jasa Makanan dan Farmasi Universitas Ahmad Dahlan dan mahasiswa dari Program Studi Farmasi, Manajemen, dan Teknik Informatika.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pengembangan potensi pisang dimulai dengan menanamkan pentingnya pengembangan pisang uter yang menjadi potensi alam yang belum tergali. Kegiatan ini dilakukan dengan memberikan pelatihan kewirausahaan. Pola pikir dan semangat berwirausaha inilah yang menjadi dorongan kuat bagi masyarakat untuk memberikan nilai tambah pisang uter melalui produk olahan komersial.

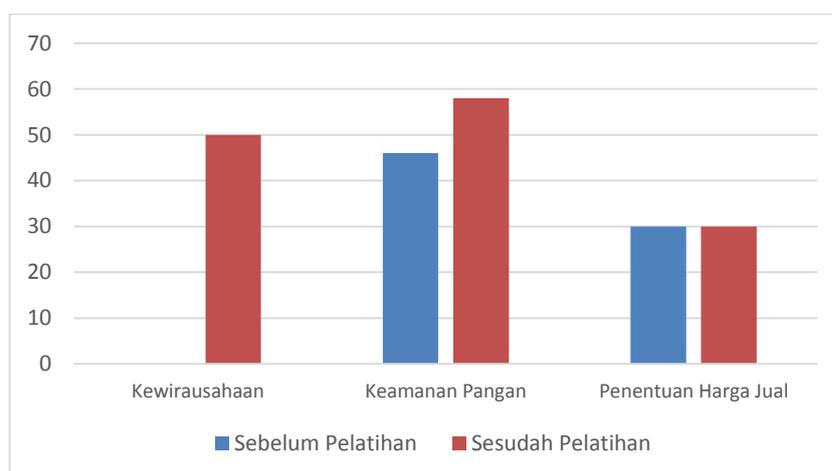


Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Kewirausahaan, Keamanan Pangan, dan Penentuan Harga Jual

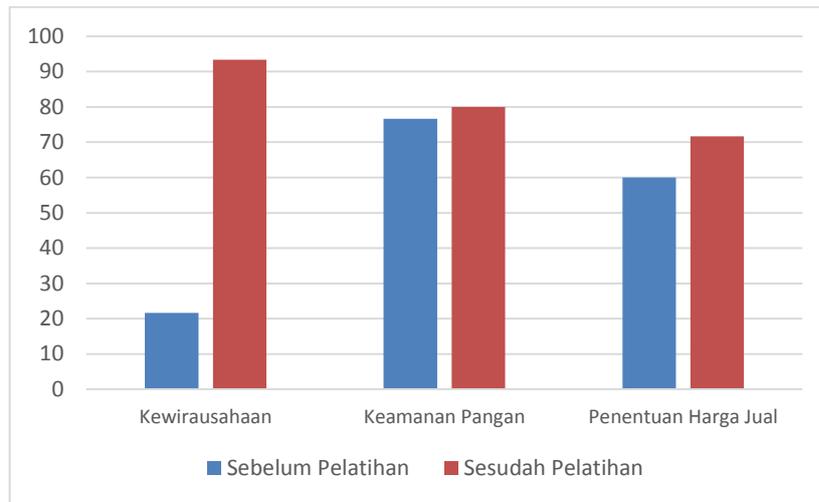
Bekal pengetahuan dalam berwirausaha ini ditambah dengan pelatihan keamanan pangan agar masyarakat dapat mengolah pisang uter dengan baik dan aman. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk menanamkan kebiasaan dalam masyarakat sasaran untuk mengolah pangan secara baik, bersih, dan aman. Materi yang diberikan berupa aspek-aspek yang harus diperhatikan dan dilaksanakan selama pengolahan pangan sehingga sesuai dengan panduan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) bagi Industri Rumah Tangga (IRT). Bekal lain dalam

mempersiapkan produk tepung pisang uter dan olahan tepung pisang uter yang siap jual adalah memberikan pelatihan penentuan harga jual. Gambaran kegiatan pelatihan dapat dilihat pada Gambar 1.

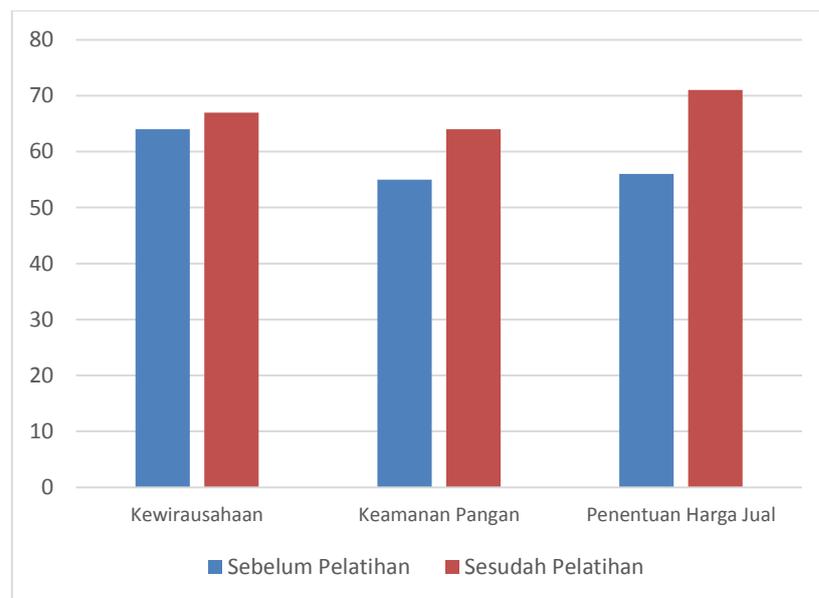
Program pemberdayaan masyarakat melalui beberapa pelatihan dasar memberikan pengaruh pada perubahan pengetahuan masyarakat sasaran. Adanya pelatihan kewirausahaan, keamanan pangan, dan penentuan harga jual, menyebabkan peningkatan pengetahuan masyarakat sasaran yaitu kelompok ibu-ibu di Dusun Pengkok, Panjatan, dan Srumbung, Desa Pengkok, Kec Patuk, Gunung Kidul seperti tersaji pada Gambar 2, 3, 4. Berdasarkan gambar 2, 3 dan 4 terlihat pada ketiga pelatihan pengetahuan masyarakat meningkat, meskipun besarnya peningkatan pada tiap pelatihan tiap dusun berbeda.



Gambar 2. Perubahan Pengetahuan Masyarakat Dusun Pengkok Setelah Pelatihan Kewirausahaan, Keamanan Pangan, dan Penentuan Harga Jual



Gambar 3. Perubahan Pengetahuan Masyarakat Dusun Panjatan Setelah Pelatihan Kewirausahaan, Keamanan Pangan, dan Penentuan Harga Jual



Gambar 4. Perubahan Pengetahuan Masyarakat Dusun Srumbung Setelah Pelatihan Kewirausahaan, Keamanan Pangan, dan Penentuan Harga Jual

Hasil program ini sejalan dengan hasil penelitian dengan judul Manfaat pelatihan kewirausahaan program nasional pemberdayaan masyarakat mandiri pedesaan di Desa Nogosaren Kecamatan Getasan Kabupaten Semarang yaitu hasil pelatihan kewirausahaan memberi manfaat, baik sosial dan manfaat ekonomi juga

manfaat proses belajar pelatihan kewirausahaan yang menghasilkan perubahan dalam hal pengetahuan, sikap, dan keterampilan berwirausaha (Mira, 2015).

Studi yang dilakukan oleh Nurhasah dkk menunjukkan bahwa aspek keamanan pangan memiliki pengaruh yang tidak langsung terhadap keputusan pembelian konsumen (Nurhasah *et al.*, 2017). Sejalan dengan studi tersebut, studi Lubis menunjukkan hal yang sama bahwa aspek keamanan pangan memberikan pengaruh yang kecil terhadap niat beli konsumen dalam pembelian produk makanan organik di Bandar Lampung (Lubis, 2017). Di sisi lain, menyediakan pangan yang aman harus selalu dilakukan oleh industri makanan karena aspek keamanan pangan merupakan aspek penting yang menyangkut banyak hal.

Keamanan pangan memberi dampak yang nyata terhadap kesehatan konsumennya. Sekitar 2 juta orang, sebagian besar didominasi oleh anak-anak, meninggal dunia disebabkan oleh penyakit pencernaan yang berasal dari air dan makanan terkontaminasi serta sanitasi yang buruk (Food and Agriculture Organization, 2014). Fakta lain terkait keamanan pangan yang ada di dunia diantaranya 77 juta orang di Amerika mengalami sakit akibat makanan dimana sebagian terdiri dari anak-anak di bawah usia 5 tahun. Sekitar 600 juta orang, dengan perbandingan 1 dari 10 orang di dunia, mengalami sakit setelah makan makanan yang terkontaminasi dan 420.000 orang diantaranya meninggal dunia (Anonim, 2019). Beberapa kejadian keracunan makanan juga ditemukan di Indonesia, khususnya Daerah Istimewa Yogyakarta (Wiariyanti *et al.*, 2018; Hatijah *et al.*, 2018) yang menunjukkan masih belum maksimalnya penerapan standar keamanan pangan dalam proses produksi makanan. Pangan tidak aman tidak hanya memberi dampak pada aspek kesehatan saja melainkan berpengaruh terhadap aspek perkembangan sosial ekonomi, pariwisata, dan perdagangan.

Hasil program ini juga sejalan dengan program Purnamawati, *et al* (2018) yaitu setelah kegiatan pelatihan dilakukan, keterampilan masyarakat perajin tenun di Kecamatan Sidemen, Bali yang mengalami peningkatan sebesar 80%. Sebagian besar sudah dapat menghitung harga pokok produksi dan menentukan harga jual dengan benar.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Pelatihan kewirausahaan, keamanan pangan, dan penentuan harga jual dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat sasaran yaitu kelompok wanita di Dusun Pengkok, Panjatan, dan Srumbung, Desa Pengkok, Kecamatan Patuk, Gunung Kidul, Yogyakarta.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Anonim, 2018, Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017.

Anonim, 2019, Food safety is everyone's business, Diakses dari [https://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=15241:food-safety-is-everyone-s-business&Itemid=1926&lang=en](https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=15241:food-safety-is-everyone-s-business&Itemid=1926&lang=en)

Food and Agriculture Organization, 2014, Food Safety: A right or A Privilege? Understanding the Importance of Food Safety, Second International Conference on Nutrition (ICN2) Food Safety Side Event, Diakses dari <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/events-projects/event/detail/en/c/266111/>

Hatijah S, et al, 2018, Keracunan Makanan pada Pertemuan Kader PKK di Kota Yogyakarta. Proc 4th UGM Public Heal Symp. Vol 34 No 11.

I Gusti Ayu Purnamawati, et al, 2018, Pelatihan dan Pendampingan Penyusunan Cost of Goods Sold untuk Menentukan Harga Jual Produk pada Usaha Tenun di Kecamatan Sidemen Kabupaten Karangasem. International Journal of Community Service Learning. Vol 2 No 1: 10-15.

Kamil, Mustofa, 2010, Model Pendidikan Dan Pelatihan, Bandung, Alfabeta.

Lubis MI, 2017, Persepsi Konsumen terhadap Niat Beli Produk Makanan Organik di Bandar Lampung, Universitas Lampung.

Nurhasah S, et al, 2017, Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Minat Beli Produk Makanan Olahan Halal pada Konsumen. J Manaj dan Organ. Vol 8 No 3: 250–260.

Rismiyadi, 2018, Pemerintah Kabupaten Gunungkidul Jajagi Pengembangan Gunung Ireng dengan Perguruan Tinggi, Diakses dari <http://bappeda.gunungkidulkab.go.id/pemerintah-kabupaten-gunungkidul-jajagi-pengembangan-gunung-ireng-dengan-perguruan-tinggi/>.

Saktiarsih, M., 2015, Manfaat Pelatihan Kewirausahaan Program Nasional Pemberdayaan Masyarakat Mandiri Perdesaan (PNPM-MP) di Desa Nogosaren Kecamatan Getasan Kabupaten Semarang, *Skripsi*, Jurusan Pendidikan Nonformal, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Negeri Semarang. Volume 2, Number 1, pp. 10-15.

Wiariyanti WR, et al, 2018, Keracunan Makanan Di Kantor X Kalasan Kabupaten Sleman Provinsi DIY. Proc 4th UGM Public Heal Symp. Vol 34 No 11.