



PENGEMBANGAN JIWA KEWIRAUSAHAAN DI KALANGAN IBU RUMAH TANGGA DALAM MENINGKATKAN KREATIFITAS MENGELOLA MAKANAN BERBASIS UBI DAN PISANG DI NAGARI VII KOTO TALAGO KABUPATEN LIMA PULUH KOTA

DEVELOPMENT OF ENTREPRENEURSHIP IN HOUSEHOLD WOMEN IN IMPROVING THE CREATIVITY OF MANAGING UBI AND BANANA BASED FOOD IN NAGARI VII KOTO TALAGO, LIMA PULUH KOTA REGENCY

Sri Arita¹, Rita Syofyan²

^{1,2} Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Padang, Padang

E-mail: sriarita69@gmail.com¹, ritasyofyan@fe.unp.ac.id²

INFO ARTIKEL

Koresponden

Sri Arita

sriarita69@gmail.com

Rita Syofyan

ritasyofyan@fe.unp.ac.id

Kata kunci:

pengabdian masyarakat, pengabdian

Website:

<http://idm.or.id/JCS>

hal: 164 - 169

ABSTRAK

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi bahan pangan pasca panen yang melimpah seperti ubi dan pisang dapat diolah menjadi variasi pangan yang menarik atau menjadi produk setengah jadi yaitu tepung, sehingga dapat meningkatkan nilai jual dan memberikan nilai. Bisa juga diolah menjadi makanan yang memiliki nilai jual lebih tinggi, seperti kue, puding dan lain sebagainya yang lebih menguntungkan daripada menjualnya mentah atau sekadar direbus. Berdasarkan pengamatan, masyarakat Nagari VII Koto Talago masih belum memiliki pengetahuan dan pengalaman dalam mengolah ubi jalar dan pisang menjadi makanan olahan lainnya. Kreativitas mengolah makanan berbahan dasar ubi dan pisang ini diharapkan dapat membuka peluang usaha baru bagi masyarakat khususnya perempuan di VII Koto Talago Kab 50 Kota. Oleh karena itu perlu diadakan pelatihan pembinaan kewirausahaan pembuatan jajanan berbahan dasar ubi dan pisang. Tujuan kegiatan ini adalah: 1. Meningkatkan pengetahuan peserta tentang pembuatan jajanan berbahan dasar ubi jalar dan pisang. 2. Membekali keterampilan membuat jajanan berbahan dasar ubi dan pisang. 3. Membuat kelompok usaha agar masyarakat dapat terorganisir dengan baik karena masyarakat Nagari VII Koto Talago belum membentuk kelompok usaha. Hasil yang ingin dicapai dalam kegiatan pelatihan ini adalah tumbuhnya jiwa kewirausahaan masyarakat di Nagari VII Koto Talago Kab 50 Kota, peningkatan pengetahuan masyarakat tentang pengolahan pangan dan pembentukan kelompok usaha di VII Koto Talago Kab 50 Kota.

ARTICLE INFO

Correspondent

Sri Arita
sriarita69@gmail.com

Rita Syofyan
ritasyofyan@fe.unp.ac.id

Keywords:
community service,
entrepreneurship

Website:
<http://idm.or.id/JCS>

page: 164 - 169

ABSTRACT

The development of science and technology of post-harvest food which is abundant such as sweet potatoes and bananas can be processed into interesting food variations or into semi-finished products, namely flour, so as to increase the selling value and provide value. It can also be processed into foods that have a higher selling value, such as cakes, puddings and so on, which are more profitable than selling them raw or simply boiled. Based on observations, the people of Nagari VII Koto Talago still do not have the knowledge and experience in processing sweet potatoes and bananas into other processed foods. This creativity in processing sweet potato and banana-based foods is expected to open new business opportunities for the community, especially women in VII Koto Talago Kab 50 Kota. Therefore, it is necessary to hold entrepreneurship training for making snacks made from sweet potatoes and bananas. The objectives of this activity are: 1. Increase participants' knowledge about making sweet potato and banana based snacks. 2. Providing skills to make snacks made from sweet potatoes and bananas. 3. Creating business groups so that the community can be well organized because the people of Nagari VII Koto Talago have not yet formed a business group. The results to be achieved in this training activity are the growth of the entrepreneurial spirit of the community in Nagari VII Koto Talago Kab 50 Kota, increasing community knowledge about processing food and the formation of business groups in VII Koto Talago Kab 50 Kota.

Copyright © 2020 JCS. All rights reserved

PENDAHULUAN

Di Indonesia tanaman ubi dan pisang dapat tumbuh di mana-mana karena Indonesia termasuk negara tropis terutama daerah yang memiliki iklim tropis basah, lembab dan panas sangat mendukung pertumbuhan kesuburan tanaman ubi dan pisang. Tumbuhnya tidak rumit, sekali tanam hasilnya dapat dinikmati terus menerus. Tanaman ubi dan pisang merupakan tanaman yang serba guna hampir semua bagian ubi dan pisang dapat diambil manfaatnya.

Nagari VII Koto Talago Kabupaten Lima Puluh Kota adalah suatu wilayah potensial penghasil ubi dan pisang karena daerahnya tropis basah lembab dan panas sehingga tanaman ubi dan pisang tumbuh subur di wilayah tersebut, Pada umumnya penduduk setelah panen pisang dijual segar begitu saja di pasar-pasar setelah melalui pemeraman. Namun pisang yang sudah masak dari pemeraman tidak semuanya laku terjual pada saat itu juga, karena sifat yang mudah busuk akan mempengaruhi kualitas pisang dan sekaligus mempengaruhi nilai jualnya. sedangkan ubi biasanya langsung dijual mentah ke agen yang biasanya mengambil dengan harga yang murah.

Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, bahan pangan pasca panen yang melimpah seperti ubi dan pisang dapat diolah menjadi variasi makanan yang menarik baik dari buahnya langsung maupun menjadi produk setengah jadi yaitu tepung, sehingga dapat meningkatkan nilai jualnya. Dalam bentuk tepung, memiliki masa simpan lebih panjang, pemanfaatan lebih praktis, fleksibel dan lebih beragam, di samping itu dapat mengurangi ketergantungan penggunaan tepung terigu dalam pengolahan makanan yang masih banyak digunakan Ibu-ibu. Dengan mengolah ubi dan pisang sebagai bahan pangan lokal dapat menjadi ciri khas suatu wilayah, yang bila dikembangkan akan menjadi sumber penghasilan penduduk sekitar.

Sampai saat ini umumnya pemanfaatan ubi dan pisang hanya dikonsumsi dalam bentuk segar ataupun direbus hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan makanan kecil berbahan dasar ubi dan pisang khusus kaum perempuan di Nagari VII Koto Talago, Kabupaten Lima Puluh Kota. Salah satu upaya untuk memberikan nilai tambah dari komoditas ubi dan pisang adalah dengan mengolah ubi dan pisang menjadi olahan makanan yang lebih bervariasi baik dari buahnya dan produk setengah jadi seperti tepung ubi. meningkatnya kreativitas makanan berbahan dasar ubi dan pisang diharapkan dapat membuka peluang usaha baru, terutama masyarakat khususnya kaum perempuan di Nagari VII Koto Talago, Kabupaten Lima Puluh Kota. Untuk itu permasalahan yang diangkat adalah: Bagaimana mengembangkan jiwa kewirausahaan di kalangan Ibu rumah tangga dan meningkatkan kreatifitas mengolah makanan kecil berbasis ubi dan pisang di Nagari VII Koto Talago, Kabupaten Lima Puluh Kota, sehingga dapat meningkatkan pendapatan Ibu rumah tangga di nagari ini.

Permasalahan yang ditemukan di Nagari VII Koto Talago, Kabupaten Lima Puluh Kota adalah masyarakat masih minim pengetahuan dalam mengolah produk hasil kebun yang mereka miliki, dalam hal ini adalah ubi dan pisang, masyarakat cenderung menjual ubi dan pisang tersebut secara langsung karena tidak mempunyai ide dan keterampilan dalam mengolah hasil kebun tersebut agar memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi. dan berdasarkan wawancara dengan masyarakat setempat mereka terkadang menjual ubi dan pisang tersebut dengan harga yang rendah, sedangkan jika diolah menjadi makanan lainnya tentu akan dapat dijual dengan harga yang lebih tinggi.

Hal lain adalah mayoritas perempuan yang sudah menikah di Nagari VII Koto Talago tidak memiliki aktivitas yang dapat membantu perekonomian keluarga. Berdasarkan pengamatan, Ibu-ibu rumah tangga tersebut mengaku kebingungan dan tidak memiliki ide terkait apa yang bisa mereka lakukan agar dapat menambah penghasilan keluarga. Mereka berkeinginan untuk memiliki usaha atau kegiatan namun tidak memiliki ide dan keterampilan. Keadaan ini menunjukkan, bahwa masyarakat harus diberikan pelatihan untuk mengembangkan jiwa wirausaha dan didorong untuk mengembangkan keterampilan dengan meningkatkan nilai jual dari ubi dan pisang menjadi sesuatu produk yang bernilai jual tinggi. Hal ini tentunya akan ikut menggerakkan aktifitas ekonomi industri rumah tangga sehingga nantinya akan berpengaruh terhadap pendapatan keluarga. Ini berarti peluang pengembangan industri rumah tangga sangat terbuka dan potensial untuk dikembangkan.

METODE PELAKSANAAN

Model Implementasi Kegiatan

Metode yang digunakan dalam kegiatan pelatihan ini adalah: 1) Metode ceramah: digunakan untuk menjelaskan materi tentang macam-macam pengolahan makanan kecil berbasis ubi dan pisang. 2) Metode Praktek: digunakan untuk mempraktekkan macam-macam makanan kecil berbasis ubi dan pisang. 3) Metode Diskusi: Dilakukan setelah kegiatan selesai kegiatan pelatihan untuk mengetahui respon peserta. Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Koordinasi persiapan pelatihan dalam mengembangkan jiwa wirausaha dikalangan ibu rumah tangga dalam meningkatkan kreatifitas mengolah makanan kecil di Nagari VII Koto Talago, Kabupaten Lima Puluh Kota terkait, seperti LP2M UNP, Wali Nagari dan PKK, untuk:
 - a. Penyusunan jadwal pelaksanaan kegiatan,
 - b. Penentuan tempat pelaksanaan.
2. Menentukan narasumber serta materi pelatihan.
3. Mengundang Ibu Rumah Tangga/PKK di Nagari VII Koto Talago, Kabupaten Lima Puluh Kota.
4. Mempersiapkan ruangan, peralatan dan perlengkapan penunjang kegiatan pelatihan.
5. Penyampaian materi tentang Jiwa Kewirausahaan.
6. Bimbingan dan praktek pengelolaan makanan kecil yang kreatif berbasis ubi dan pisang.
7. Review terhadap praktek dan output yang telah dilaksanakan.
8. Membuat laporan pelaksanaan Kegiatan Pelatihan.

Partisipasi Mitra dalam Pelaksanaan Program

Ibu Rumah Tangga di Nagari VII Koto Talago, Kabupaten Lima Puluh Kota menjadi mitra dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini. Adapun peran dan partisipasi dalam pelaksanaan program yaitu pada saat pelatihan maka Ibu rumah tangga menjadi audience dan berperan aktif dalam diskusi dan praktek yang dilaksanakan.

HASIL KEGIATAN

Target sasaran kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah ibu rumah tangga/PKK di Nagari VII Koto Talago, Kabupaten Lima Puluh Kota dalam kegiatan ini berpartisipasi aktif dalam kegiatan *workshop* dengan menjadi *audience* serta ikut langsung dalam seluruh rangkaian kegiatan pelatihan.

Persiapan, Melakukan pertemuan awal dengan ibu-ibu rumah tangga/PKK terkait dengan jadwal dan tempat pelaksanaan kegiatan. Kegiatan pertemuan awal ini dilakukan pada tanggal 29 Agustus 2020. Pada kegiatan persiapan juga akan dilakukan pendataan dan penetapan peserta pelatihan. Salah satu komitmen yang perlu ditekankan adalah kesediaan peserta mengikuti setiap rangkaian acara dari awal sampai selesai. Dalam tahap persiapan kegiatan ini tim pelaksana juga mendapatkan bantuan dan informasi dari wali jorong dan Ibu PKK setempat.

Kegiatan inti, Kegiatan dari pengabdian ini dilakukan selama 2 hari, yaitu pada tanggal 5 sampai 6 September 2020 dengan agenda kegiatan sebagai berikut: Pada pertemuan pertama dilakukan pada Hari Sabtu tanggal 5 September 2020. Mengisi materi pelatihan yang diberikan oleh Ibu Sri Arita, S.Pd., M.PdE: Bagaimana

mengolah makanan dari bahan dasar ubi dan pisang. Setelah dilakukan pemaparan materi diselingi tanya jawab dan diskusi. Kemudian dilanjutkan dengan pelatihan cara mengolah makanan berbahan dasar ubi menjadi makanan bingka ubi dan nugget pisang. Sebelum dimulai pelatihan Ibu-ibu dibagi dua kelompok, kelompok pengolahan ubi dan pengolahan pisang (Gambar 1).



Gambar 1. Penyampaian Materi Mengolah Makanan Berbahan Dasar Ubi dan Pisang

Pada pertemuan kedua dilakukan pada Hari Minggu tanggal 6 September 2020, Ibu Dr, Susi Evanita, MS dengan materi tentang Kewirausahaan/Jiwa Kewirausahaan, pembuatan kemasan yang menarik dan bagaimana cara mengaplikasikan dalam memulai sebuah usaha atau bisnis. Pemberian informasi diselingi dengan diskusi dan Tanya jawab untuk mendapatkan respond dan umpan balik dari peserta tentang materi yang disampaikan. Kemudian dilanjutkan dengan Ibu Rita Syofyan, S.Pd. M.PdE memaparkan tentang bagaimana menghitung harga pokok penjualan untuk makanan yang dibuat yaitu bingka ubi dan nugget pisang. Kelompok Ibu-ibu yang membuat bingka ubi menghitung harga pokok penjualan dan begitu juga dengan Ibu-ibu kelompok nugget pisang menghitung harga pokok penjualan.

Hasil evaluasi yang diperoleh dari kegiatan pengabdian yang dilakukan yaitu berupa *workshop* (dengan metoda ceramah, diskusi dan praktek) yang dilakukan dalam mencapai tujuan pengabdian masyarakat ini mampu meningkatkan pengetahuan para Ibu PKK dalam rangka mengembangkan jiwa wirausaha di kalangan Ibu rumah tangga dalam meningkatkan kreatifitas mengolah makanan kecil.

Program PKM Pengabdian Masyarakat ini hadir sebagai sebuah usaha untuk memecahkan permasalahan masyarakat tersebut. Dengan sistem dan metodologi yang dijalankan mengarah kepada pembentukan unit usaha diselingi dengan berbagai pelatihan-pelatihan baik pelatihan pengembangan sumber daya manusia (SDM), soft skill, dan pelatihan dalam pengolahan dan manajemen usaha diharapkan mampu memberikan manfaat baik di bidang ekonomi dan juga peningkatan kualitas sumber daya manusianya.



Gambar 2. Foto Bersama Tim Pengabdian dengan Peserta *Workshop*

Secara umum realisasi pelaksanaan program dari tanggal 5 sampai 6 September 2020 berjalan dengan baik. Tim Pengabdian walaupun tidak memantau secara langsung namun terus melakukan komunikasi pada Ibu-ibu melalui *whatsapp group* untuk berdiskusi jika ada permasalahan yang ingin didiskusikan.

SIMPULAN DAN SARAN

Dari kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan yang berjudul Pengembangan Jiwa Kewirausahaan di Kalangan Ibu Rumah Tangga Dalam Meningkatkan Kreatifitas Mengelola Makanan Berbasis Ubi Dan Pisang Di Nagari VII Koto Talago, Kabupaten Lima Puluh Kota, dapat diketahui sebelum diadakannya pelatihan masih banyak para peserta yang belum dapat mengolah makana dari bahan ubi dan pisang menjadi makanan yang kekinian. Dan setelah diadakannya pelatihan, ibu-ibu dapat mengolah makanan yang kekinian dari bahan dasar ubi dan pisang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terimakasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Negeri Padang yang telah membiayai dan mendukung pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Arief Prahasta. 2009. *Agribisnis Ubi dan Pisang*. Pustaka Grafika, Bandung
- Bambang Kartika, Puji Astuti, Wahyu Supartaon. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Makan*. Jogjakarta PAU Pangan dan Gizi.
- Buchari Alma. 2000. *Kewirausahaan*. Alfabeta, Bandung
- Kartasasmita, Ginanjar. 1995. *Pemberdayaan Masyarakat*. Jurnal Studi Pembangunan ITB Bandung.
- Masye Manaffe Sondakh. 1998. *Pengolahan Roti dan Kue*. Angkasa ,Bandung.
- Mubyartao. 2000. *Membangun Sistim Ekonomi*. Yogyakarta: BPFE UGM.
- Randy R Wrihatnolo dan Riant Nugroho Dwijowoto. 2007. *Management Pemberdayaan Sebuah Pengantar dan Panduan Untuk Pemberdayaan*.