

# Inovasi Produk Olahan (Stik Pisang) Sebagai Pendorong Pemberdayaan Ekonomi Lokal Desa Jaya Sakti

Maya Riantini<sup>1</sup>, Naek Oktafianus Pakpahan<sup>2</sup>, Ricardo Syahputra Rajagukguk<sup>2</sup>, Nabila Tara Adienta<sup>2</sup>, Ica Azzahra Pebriyani<sup>2</sup>, Nahwa Salsabila<sup>2</sup>, Alvinka Ladia Galaska<sup>2</sup>, M. Yoga Pratama<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Pertanian, Universitas Lampung,

<sup>2</sup>Mahasiswa KKN Periode 1 2024 Universitas Lampung

\*e-mail: [nabila.tara21@students.unila.ac.id](mailto:nabila.tara21@students.unila.ac.id)

## Abstract

*Training activities for making processed banana-based products as an initiative to empower the people of Jaya Sakti Village. With the main aim of increasing local potential and contribution to village economic development, this research describes the steps taken to develop value-added products from bananas. Intensive training is provided to village women as primary producers, covering production techniques, packaging management and marketing strategies. By focusing on attractive packaging, it is hoped that this processed banana product can create a positive impact on the village economy. The results of the activity show that this activity not only increases family income, but also inspires business ideas among village communities. With a commitment to product quality and sustainability, this activity succeeded in empowering the people of Jaya Sakti Village in optimizing local potential for sustainable economic development.*

**Keywords:** bananas, banana sticks, processed banana products.

## Abstrak

*Kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan berbasis pisang sebagai inisiatif untuk memberdayakan masyarakat Desa Jaya Sakti. Dengan tujuan utama meningkatkan potensi lokal dan kontribusi terhadap pembangunan ekonomi desa, penelitian ini menggambarkan langkah-langkah yang diambil untuk mengembangkan produk bernilai tambah dari pisang. Pelatihan intensif diberikan kepada kaum perempuan desa sebagai produsen utama, mencakup teknik produksi, manajemen kemasan, dan strategi pemasaran. Dengan fokus pada kemasan yang menarik, produk olahan pisang ini diharapkan dapat menciptakan dampak positif pada perekonomian desa. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa kegiatan ini tidak hanya meningkatkan pendapatan keluarga, tetapi juga menginspirasi ide usaha di kalangan masyarakat desa. Dengan komitmen terhadap kualitas produk dan keberlanjutan, kegiatan ini berhasil memberdayakan masyarakat Desa Jaya Sakti dalam mengoptimalkan potensi lokal untuk pembangunan ekonomi yang berkelanjutan.*

**Kata kunci:** pisang, stik pisang, produk olahan pisang

## 1. PENDAHULUAN

Desa Jaya Sakti merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan Simpang Pematang Kabupaten Mesuji. Kondisi alam pada desa Jaya Sakti sangat baik dan subur dengan potensi yang dimiliki sangat besar dari sektor perkebunan dan pertanian. Umumnya, mata pencaharian penduduk desa bertani dan berkebun. Perkebunan sawit, karet, singkong, dan pisang banyak ditemui di area perkebunan dan sekitar rumah warga sehingga memiliki potensi sebagai ladang usaha untuk warga sekitar. Masyarakat Desa Jaya Sakti belum banyak mengembangkan berbagai produk makanan berbahan dasar pisang. Hal ini disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat tentang olahan makanan berbasis pisang. Pisang biasanya hanya dijual ke pengepul saja dengan harga rendah. Selain itu, banyak pesaing yang juga memproduksi makanan berbasis pisang di pasaran, sehingga para pengusaha di Desa Jaya Sakti kurang tertarik dalam pengembangan ide usaha.

Peningkatan nilai jual potensi lokal dapat membantu pembangunan ekonomi berbasis potensi lokal sehingga mampu meningkatkan pendapatan masyarakat. Ketika pembangunan ekonomi didasarkan pada potensi lokal, itu membantu mengurangi kemiskinan dan menciptakan lapangan kerja baru. Semakin kuat tatanan ekonomi desa pasti akan

menyelesaikan berbagai masalah sosial seperti tingginya angka urbanisasi, kemiskinan, dan rendahnya tingkat pendidikan masyarakat. Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mendidik wanita, terutama perempuan, untuk menjadi bagian dari ekonomi kreatif dan membantu meningkatkan ekonomi keluarga (Pratiwi *et al.*, 2022).

Pisang adalah salah satu bahan baku lokal yang dapat dimanfaatkan untuk menjadi berbagai olahan untuk memperkuat ketahanan pangan. Pisang memiliki banyak protein dan lemak, serta gula dan karbohidrat sebagai sumber energi. Pisang semakin banyak dimanfaatkan bukan hanya untuk pakan tetapi juga sebagai bahan makanan olahan seperti kripik pisang, pati pisang, minyak pisang, beras pisang, tepung pisang, dan makanan olahan lainnya. Pisang memiliki kandungan gizi yang sangat baik, dan lebih banyak energi daripada buah-buahan lain. Pisang mengandung banyak mineral seperti kalium, magnesium, fosfor, besi, dan kalsium. Selain itu, pisang mengandung vitamin seperti C, B kompleks, B6, dan serotonin, yang berfungsi sebagai neurotransmitter yang aktif untuk memastikan fungsi otak berjalan lancar (Tawakkal dan Cahyaningrum, 2022).

Produk olahan dari pisang yang paling banyak diminati berupa makanan ringan adalah salah satu upaya untuk meningkatkan nilai komoditas pisang. Olahan pisang berpotensi dijadikan sebagai pendorong ekonomi melalui bisnis olahan pisang. Hal tersebut karena pisang mudah untuk didapatkan dan mudah diolah menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual tinggi. Diharapkan peningkatan kreativitas dalam produk berbahan dasar pisang akan membuka peluang bisnis baru bagi masyarakat, terutama kaum perempuan di Desa Jaya Sakti. Pemberdayaan masyarakat menjadi proses pembangunan sumber daya manusia atau masyarakat itu sendiri dalam bentuk peningkatan kemampuan, kreatifitas, kompetensi, daya pikir, dan tindakan yang lebih baik dari waktu sebelumnya. Pemberdayaan masyarakat adalah penting dan wajib dilakukan karena pertumbuhan ekonomi dan teknologi belakangan ini akan sangat mempengaruhi kemampuan setiap orang untuk memenuhi kebutuhan mereka (Winarni *et al.*, 2023). Kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan produk olahan pisang berupa stik pisang merupakan sebuah upaya dalam rangka meningkatkan kualitas dan nilai jual pisang. Hal ini diharapkan dapat membuka pandangan masyarakat tentang peluang usaha dan pemanfaatan potensi lokal yang memiliki nilai ekonomi tinggi.

## 2. METODE

Kegiatan ini adalah salah satu bentuk program kerja dari mahasiswa KKN Universitas Lampung Periode I Tahun 2024 di Desa Jaya Sakti untuk Pelatihan Pembuatan Produk Olahan (PPO) ke Dasawisma Desa Jaya Sakti dan Ibu-ibu PKK Desa Jaya Sakti. Metode dalam penulisan artikel ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan model deskriptif-eksplanatif yang bermaksud memberikan gambaran mendetail terkait program kerja pembuatan produk olahan berbasis pisang selama pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata sekaligus menjelaskan langkah-langkah mulai dari sebelum pembuatan, proses, hingga *output* dan *outcome* dari program kerja tersebut.

Pengabdian kemasyarakatan ini dilakukan pada hari Senin, 29 Januari 2024, pukul 09.00 WIB sampai dengan 12.00 WIB di Balai Desa Jaya Sakti, Kecamatan Simpang Pematang, Kabupaten Mesuji. Dalam pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Produk Olahan (PPO) ini dilakukan dua tahap. Tahap yang pertama, memberikan pengetahuan membangun sebuah usaha mengenai produk olahan berbasis pisang. Setelah itu, terjadi dialog interaktif yang dilakukan, ini membuktikan bahwa ibu-ibu Desa Jaya Sakti sangat antusias terhadap materi yang disampaikan. Tahap kedua, pembuatan produk olahan berbasis pisang yaitu stik pisang dengan melibatkan ibu-ibu PKK Desa Jaya Sakti dalam setiap proses pembuatannya, sehingga diharapkan pada setiap kelompok sasaran mampu untuk membuat dan mempraktekkannya sendiri. Adapun tahapan pelaksanaan kerja tim KKN Unila Periode I di Desa Jaya Sakti adalah:

1. Tahap Pra-Survei

Tim KKN Unila mendata permasalahan dan potensi sumber daya Desa Jaya Sakti

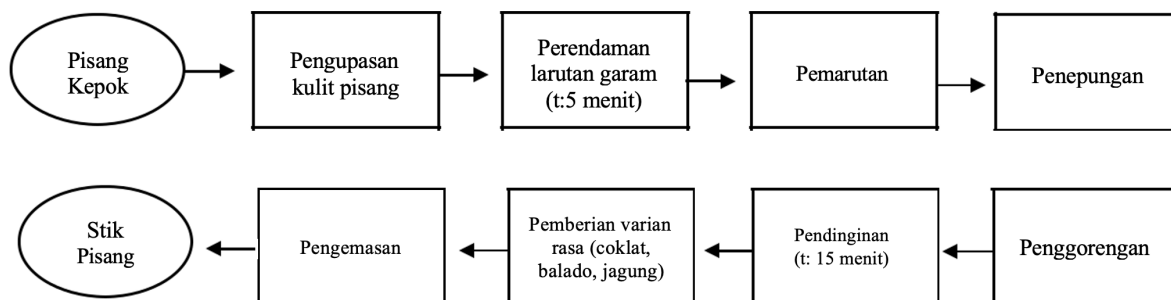
2. Tahap Perencanaan

Tim KKN Unila melakukan musyawarah dengan pihak terkait tentang program, tempat/waktu, bahan dan alat yang harus dipersiapkan.

3. Tahap Pelaksanaan

Pelatihan pembuatan produk olahan berbasis pisang pada Dasawisma dan PKK Desa Jaya Sakti.

Bahan yang diperlukan dalam pembuatan stik pisang yaitu pisang kepok mentah 5 sisir, 1 kg tepung maizena, 2L minyak, air dan garam. Sedangkan alat-alat yang digunakan yaitu pisau, baskom, parutan wortel, sutil, serok, wajan dan kompor. Adapun alur tahapan pembuatan disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram alir pembuatan stik pisang.

Tahapan proses pembuatan stik pisang yang pertama, mengupas kulit pisang kepok. Kedua, pisang kepok yang telah dipisahkan dari kulitnya direndam larutan garam selama 5 menit. Ketiga, memarut pisang menjadi kecil. Keempat, memberikan tepung maizena untuk pemisah dan menambah kegarangan. Kelima, menggoreng stik pisang dan didinginkan selama 15 menit. Keenam, memberikan varian rasa lalu mengemas.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program kerja pembuatan produk olahan adalah salah satu program kerja KKN Unila Periode I Tahun 2024 di Desa Jaya Sakti. Program kerja ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat mengenai peluang usaha dalam pengembangan ekonomi desa. Program ini berlangsung selama 1 hari dengan rangkaian kegiatan mulai dari pemberian materi mengenai langkah awal memulai usaha hingga pemasaran dan dilanjutkan praktek pembuatan produk olahan. KKN Unila di Desa Jaya Sakti memanfaatkan hasil pertanian warga, buah pisang. Salah satu proyek utama kelompok ini adalah olahan pisang menjadi stik pisang. Hal ini dipilih karena ini adalah hasil pertanian cukup banyak ditanam sekitar desa. Tujuan lain, selain membuat pisang menjadi olahan yang menarik, adalah meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Stik pisang adalah produk olahan pisang tipis yang digoreng dengan berbagai bumbu. Bahan baku dan bahan tambahan adalah dua komponen utama bahan pembuat stik pisang. Bahan baku adalah bahan yang digunakan dalam jumlah besar dan tidak dapat diganti oleh bahan lain. Proses pembuatan terdapat bahan tambahan digunakan untuk melengkapi bahan baku dan meningkatkan rasa. Proses pembuatan stik pisang cukup sederhana, potensial dijadikan industri rumah tangga, tidak membutuhkan banyak modal, namun mampu menghasilkan keuntungan ekonomis (Tawakkal dan Cahyaningrum, 2022)

Kegiatan pengabdian ini memberikan wawasan kepada masyarakat tentang pentingnya sebuah niat, rencana, dan rincian dalam sebuah usaha. Kemunculan ide usaha harus mempertimbangkan riset pasar sehingga produk tersebut dapat berkembang seiring dengan

berjalannya waktu. Ibu-ibu desa Jaya Sakti cukup antusias dalam penerimaan materi terbukti dengan adanya interaksi aktif pada saat pemberian materi. Dalam kegiatan ini, diajarkan cara membuat olahan pisang, serta cara mengemas dan melabelkan produk agar lebih menarik. Tujuan pelatihan adalah untuk memberikan pemahaman tentang bagaimana olahan pisang dapat digunakan oleh masyarakat Desa Jaya Sakti dengan cara yang akan menghasilkan manfaat ekonomi yang lebih besar.



Gambar 2. Pemberian materi.

Kegiatan selanjutnya, pembuatan produk olahan dengan mempraktekan secara bersama-sama proses pembuatan produk olahan stik pisang dengan harapan agar masyarakat dapat mempraktekan secara langsung mulai dari pengupasan, pemotongan, penepungan, penggorengan, pemberian rasa hingga pengemasan. Ibu-ibu PKK secara sukarela mengambil bagian dalam aktivitas dengan semangat yang tinggi, menunjukkan minat dan keinginan untuk memahami seluk-beluk pembuatan produk olahan berbasis pisang.



Gambar 3. Proses pembuatan produk olahan.

Kemasan/packaging memberikan dampak besar untuk nilai jual suatu produk pangan. Kemasan yang aman, higienis, dan disertai label yang memuat informasi produk (Winarni *et al.*, 2023). Kami memberi merk khas produk dengan nama AOPYS (Aneka Olahan Pisang Jaya Sakti). Penamaan produk bertujuan agar produk olahan pisang memiliki ciri khas dan lebih dikenal di masyarakat. Design produk selanjutnya dicetak dalam bentuk sticker dan ditempel pada plastik kemasan ziplok. Produk olahan pisang yang kami buat dalam kegiatan ini terdiri dari empat varian rasa yaitu stik pisang original, balado, coklat dan jagung manis.



Gambar 4. Kemasan dan label stik pisang.

Kegiatan olahan pisang yang lebih menarik juga dapat meningkatkan nilai ekonomisnya, sehingga dapat dijual, dan berdampak pada peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat. Terutama bagi pelaku *home industry* dan pelaku usaha kecil, karena olahan pisang ini memberi modal untuk lebih kreatif dan bagi ibu rumah tangga untuk bereksperimen dan membantu perekonomian keluarga mereka.



Gambar 5. Produk olahan dengan ibu-ibu PKK Desa Jaya Sakti.

#### 4. KESIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat kepada ibu-ibu PKK pisang oleh tim pengabdian telah diterima dengan baik sesuai dengan luaran yang ditargetkan. Kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan berbasis pisang di Desa Jaya Sakti yang dilaksanakan oleh KKN Universitas Lampung Periode I Tahun 2024 memiliki potensi besar untuk menjadi pendorong perekonomian lokal dan memberdayakan kaum perempuan dalam mengembangkan usaha kreatif berbasis pisang. Dengan komitmen, manajemen yang baik, dan penerapan strategi yang tepat, program ini dapat menciptakan dampak positif yang berkelanjutan bagi masyarakat desa.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kepada Allah SWT yang senantiasa kami panjatkan karena hanya dengan rahmat dan hidayah-Nya kami dapat menyelesaikan pengabdian ini. Kami juga banyak mendapatkan dukungan dari berbagai pihak yang telah menyumbangkan pikiran, waktu, tenaga, dan sebagainya. Oleh karena itu, pada kesempatan yang baik ini kami mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Lampung, Semoga amal dan kebaikan yang diberikan kepada kami akan mendapatkan balasan dari Allah SWT.

## DAFTAR PUSTAKA

- Pratiwi, L., Lestari, S. P., dan Rismayani, G. (2022). Pemberdayaan Ekonomi Perempuan: Aneka Olahan Pisang Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Jual Pisang dan Penguatan Ekonomi Keluarga. *MARTABE :Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 587–593.
- Tawakkal, M. I., dan Cahyaningrum, V. D. (2022). Pelatihan Dan Pendampingan Produksi Keripik Pisang Varian Rasa Sebagai Produk Kewirausahaan Bagi Ibu Pkk Desa Kalianyar Kecamatan Kapas Kabupaten Bojonegor. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 3(2), 43–50.
- Winarni, S., Mawarni, A., Azmi, A., Aslam, E. Y., dan Kujariningrum, O. B. (2023). Pemberdayaan Masyarakat dalam Inovasi Olahan Pisang. *Journal of Public Health and Community Service*, 2(1), 7–11.