

Pemberdayaan Ekonomi Melalui Pendampingan UMKM Pisang Gula Aren (PISGREN)

Economic Empowerment Through The Invitation MSME Banana Sugar Aren (PISGREN)

Andina Farha Habibah¹

¹Universitas Djuanda Bogor, Jl. Tol Ciawi No. 1 Kotak Pos 35 Ciawi Bogor 16720, e-mail: dinafarha0@gmail.com

(Diterima: 25-06-2021; Ditelaah: 10-12-2021; Disetujui: 15-02-2022)

Abstrak

Desa Padamulya memiliki potensi ekonomi wilayah yang bergerak di bidang pertanian, perkebunan, kehutanan dan peternakan. Namun, melimpahnya sumber daya alam jarang di manfaatkan oleh masyarakat untuk dijadikan sebagai sumber penghasilan melainkan mayoritas masyarakat memanfaatkan Sumber Daya Alam yang dimiliki untuk konsumsi sehari-hari. Sebagai upaya dalam mengatasi permasalahan yang terjadi perlu adanya pelatihan inovasi produk kepada masyarakat khususnya usaha kecil guna dapat memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia dan dapat memberdayakan ekonomi usaha kecil. Metode yang dilakukan adalah dengan sosialisasi dan pembuatan inovasi produk olahan pisang. Dalam pengolahan produk penulis membuat PISGREN (Pisang Gula Aren) yang merupakan makanan cemilan enak dan sehat. Setelah dilaksanakan program ini hasil yang didapatkan adalah usaha kecil dapat mengembangkan produk olahan pisang lebih kreatif dan inovatif dan menjadi salah satu produk yang menghasilkan profit dalam usahannya.

Kata kunci: Inovasi Produk, Pengabdian Masyarakat, Pisang

Abstract

Padamulya village has the potential of an economic territory which is engaged in agriculture, plantations, planting, and animal husbandry. However, the abundance of natural resources is rarely utilized by the community to be used as a source of utilizing the community to use Natural Resources needed for daily consumption. To overcome the problems that occur there is a need for product training for the community, small businesses, use, use, sumber, natural resources, available and can empower the economy of small businesses. The method used is the socialization and manufacture of processed banana products. In product processing, the authors make PISGREN (Banana Palm Sugar) which is a delicious and healthy snack food. After implementing this program, the results obtained are small businesses that can develop banana processed products more creative and innovative and become one of the products that generate profits in their businesses.

Keywords: Banana, Community Service, Product Innovation

PENDAHULUAN

Desa Padamulya Kecamatan Pasrikuda Kabupaten Cianjur, merupakan Desa yang terletak di daerah yang mempunyai daya tarik tersendiri dari segi cocok tanam, pemandangan alam dan suasana desa yang masih asri. Desa Padamulya memiliki potensi ekonomi yang bergerak di bidang pertanian, perkebunan, kehutanan dan peternakan. Sumber daya alam di desa Padamulya terutama di dusun Lingkungsari sangat berlimpah, Namun melimpahnya sumber daya alam tidak sebanding dengan pemanfaatan yang dilakukan untuk di jadikan sebagai sumber penghasilan bagi masyarakat desa padamulya khususnya dusun Lingkungsari sendiri. Jika dapat dikelola dengan baik dan kreatif, Sumber Daya Alam tersebut akan menjadi suatu inovasi baru yang memberikan nilai ekonomi bagi masyarakat.

Inovasi dapat diartikan sebagai proses atau hasil pengembangan atau pemanfaatan, mobilisasi pengetahuan, dan keterampilan. Inovasi sangat penting karna berkaitan dengan proses perubahan perekonomian, hal ini didalamnya meliputi unsur-unsur penting sebuah perjalanan, dorongan kekuatan, praktik, bentuk konsep pengembangan dan tujuan berorientasi pada kebutuhan dunia perekonomian sekarang. Inovasi digambarkan sebagai sesuatu yang ideal dari masyarakat yang demokratis yang disebabkan oleh perbedaan-perbedaan individu, pengembangan konsep diri, tanggung jawab diri, ide-ide, pengembangan kesadaran soaial, pandangan dunia, dan pertukaran budaya. Inovasi dalam hal ini juga berkaitan erat dengan program-program individu, susunan organisasi yang fleksibel, teori-teori pembelajaran modern, materi dan media baru, fasilitas-fasilitas yang ada, dan keterlibatan langsung antara masyarakat dan lingkungan.

Adapun strategi yang berorientasi pengembangan produk dan diferensiasi produk dapat membantu masyarakat desa Padamulya terutama UKM dusun Lingkungsari dalam memunculkan ide-ide baru disetiap penyusunan dan strategi pemasaran. Demikian pula dengan meningkatkan efektifitas promosi penjualan secara terus menerus, masyarakat dusun Lingkungsari secara cepat dapat mengantisipasi perubahan-perubahan yang terjadi melalui strategi-strategi yang diaplikasikan. Dan dengan mekanisme tersebut diharapkan masyarakat dapat meningkatkan kinerja pasarnya.

Sulitnya akses jalan serta transportasi menjadi salah satu hambatan pergerakan roda perekonomian masyarakat Dusun Lingkungsari. Untuk mengembangkan sumber daya alam sebagai potensi ekonomi diperlukannya pengetahuan serta kreativitas dalam mengolah sumber daya alam yang dimiliki. Selain itu, masyarakat masih banyak yang beranggapan bahwa tingkat ekonomi yang terpenting cukup hanya dengan bisa memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari dan mengelola hasil tani atau perkebunan yang ada di sekitar menjadi salah satu tantangan tersendiri bagi UKM. Adapun solusi yang dapat dibuat untuk mengatasi masalah yang terdapat di Desa Padamulya salah satunya melalui Pelatihan Inovasi Produk dengan memanfaatkan sumber daya alam yang terdapat di Desa Padamulya terutama di dusun Lingkungsari, salah satunya Pisang yang diinovasikan menjadi produk PISGREN (Pisang Gula Aren).

Tumbuhnya industri kreatif di Indonesia disebabkan adanya krisis global yang berkepanjangan sehingga memunculkan semangat yang lebih dalam menciptakan, mengkreasikan, dan menginovasikan sesuatu dalam menciptakan ide-ide dan karya-karya yang baru. Arief Johari menyatakan bahwa pertumbuhan industri kreatif yang baik di Indonesia belum mampu memberikan pengaruh yang positif dan signifikan bagi Indonesia salah satu penyebabnya adalah “Manajemen Problem” yaitu suatu pemikiran yang menyebabkan adanya pemikiran bahwa sebuah produk yang dihasilkan hanya untuk konsumsi di dalam negeri sehingga hal inilah menyebabkan bahwa Indonesia termasuk pada kategorisasi sebagai negara konsumtif yang potensial secara internasional. Berdasarkan uraian di atas maka perumusan masalah adalah ekonomi kreatif sebagai suatu solusi mensejahterakan masyarakat dalam meningkatkan tingkat perekonomian.

Dalam hal ini sebuah inovasi sangat diperlukan untuk bisa menciptakan ekonomi kreatif yang diinginkan. Adapun yang dimaksud dengan inovasi adalah sebuah gagasan, produk atau proses yang memiliki potensi untuk digunakan sebagai pemacu daya saing sebuah bangsa, wilayah, industri, organisasi, individu atau gabungan dari kategori-kategori ini. Dengan memanfaatkan bahan bekas yang sudah tidak terpakai lalu diinovasikan menjadi sebuah produk yang layak dipasarkan dan layak untuk dihargai.

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian ini dilakukan melalui pendampingan ekonomi UKM dengan cara memberikan pelatihan berupa inovasi produk dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada di sekitar guna meningkatkan profit UKM sehingga diharapkan dapat memberdayakan perekonomian.

Lokasi dan Waktu Pengabdian

Adapun lokasi yang dijadikan tempat pelaksanaannya adalah salah satu tempat usaha milik Ibu Rosi di Dusun Lingsari Desa Padamulya, Kecamatan Pasirkuda, Kabupaten Cianjur, Provinsi Jawa Barat. Alasan dipilihnya UKM tersebut karena lokasi UKM mudah untuk diakses sehingga penulis dapat memantau perkembangan pemasaran produk PISGREN.

Penyusunan Kegiatan Program

Kajian teori tersebut untuk mendukung penyusunan program kerja di bidang ekonomi untuk mengatasi permasalahan-permasalahan ekonomi di Kampung Lingsari Desa Padamulya. Berikut program kerja yang dilaksanakan terdapat pada Tabel 1.

Tabel 1 Program Kerja yang Dilaksanakan

No.	Program Kerja	Uraian Program
1.	Pelatihan Pembuatan produk pisang gula aren	Pelatihan pembuatan inovasi produk olahan pisang dapat mengembangkan produk olahan pisang lebih kreatif dan inovatif dan menjadi salah satu produk yang menghasilkan profit untuk usaha kecil menengah

HASIL & PEMBAHASAN

Produk yang dihasilkan dari kegiatan Program ini adalah pemanfaatan bahan baku pisang dan gula aren yang diolah dan diberi nama (PISGREN). Pembuatan produk tersebut bertujuan untuk memberdayakan ekonomi usaha kecil menengah dengan adanya inovasi produk PISGREN diharapkan dapat meningkatkan profit untuk usaha kecil menengah serta menjadi produk yang diminati oleh masyarakat di dalam maupun luar desa Padamulya.

Metode pelaksanaan yang dilakukan penulis berupa program Pendampingan Ekonomi Masyarakat dengan cara memberikan pelatihan untuk usaha kecil menengah yang akan mengembangkan potensi sumber daya alam yang ada disekitar wilayah desa Padamulya salah satunya adalah pisang. Program produk PISGREN yang memanfaatkan sumber daya alam yang cukup melimpah di pedesaan sangat efektif dijadikan sebagai cemilan bahkan oleh-oleh khas daerah tersebut. Dengan adanya pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bermunculan ide untuk mengembangkan usaha kecil menengah dengan memanfaatkan hasil tani kemudian dinamakan PISGREN dengan pengemasan menarik sehingga dapat menarik perhatian konsumen dan dapat menaikkan profit Usaha Kecil Menengah melalui pembuatan inovasi produk olahan Pisang dan pelatihan masyarakat kampung Lingkungsari.

Adapun perubahan pasca pelaksanaan yang diharapkan adalah sebagai berikut:

Tabel 2 Perubahan yang Diharapkan

No.	Keterangan	Pra Pelatihan	Pasca Pelatihan
1.	Keterampilan UKM dalam mengolah pisang menjadi sebuah produk	Sudah dapat mengelola pisang namun belum adanya Inovasi	Memiliki keterampilan mengembangkan pisang menjadi produk inovasi baru
2.	Pisang	Hanya diolah sebagai pisang gorang oleh UKM	Pisang diolah menjadi produk inovasi baru serta dapat memberikan profit
3.	Pemasaran Pisang	Tidak terlalu menarik	Kemasan yang menarik sehingga produk dapat dipasarkan dengan didistribusikan ke toko kue

Pelaksanaan Program Pendampingan dan Pembuatan Produk Olahan Pisang

Berikut tahap pelaksanaan program pendampingan dan pembuatan produk olahan Pisang.

1) Tahap Memahami Permasalahan

Dalam tahap ini penulis memahami permasalahan dengan melakukan survei kepada masyarakat sekitar Kp. Lingkungsari Desa Padamulya dalam rangka melakukan identifikasi masalah yang ada. Sehingga penulis dapat merencanakan solusi untuk mengatasi masalah tersebut. Setelah melakukan identifikasi

ditemukan bahwa permasalahan yang ada di Desa Padamulya adalah kurangnya pemanfaatan potensi sumber daya sehingga diperlukan pendampingan untuk meningkatkan potensi tersebut.

2) Tahap Membuat Solusi

Dalam tahap membuat solusi terbagi menjadi beberapa tahap di antaranya:

a. Survei Lokasi

Survei lokasi dilakukan di dusun lingkungsari oleh pelaksana kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Selanjutnya pelaksana melakukan survei untuk mencari warga yang memiliki usaha mikro di sekitar Dusun Lingkungsari Desa Padamulya

b. Pengembangan Produk

Dalam melaksanakan percobaan, produk yang dibuat sebagian besar sesuai dengan apa yang di harapkan, yaitu dari bahan baku yang mudah ditemukan sampai peralatan yang cukup memadai. Tetapi ada beberapa kendala dalam melakukan percobaan, diantaranya produk yang akan disajikan cukup lengket hal ini terjadi karena berlebihnya gula merah yang dicampurkan kedalam olahan sehingga dalam proses penggorengan gula merah tersebut meluber. Untuk mengatasi masalah tersebut, pelaksana meminimalisir penggunaan gula merah ke dalam olahan

c. Persiapan Bahan-Bahan Produksi

Pelaksana menyediakan bahan-bahan yang diperlukan untuk pelatihan UMKM dalam pembuatan produk pisang gula aren.

d. Membuat Desain Logo dan Kemasan

Dalam pembuatan desain kemasan, pada gambar dan tulisan desain, terinspirasi dari komposisi produk yang di hasilkan yaitu pisang gula aren. Desain kemasan dibuat dengan sederhana namun memiliki daya tarik tersendiri untuk memikat konsumen. Pencantuman logo dari "KKN Kelompok 2" pada sisi tengah di atas stiker, tujuannya untuk memberikan ciri bahwa produk tersebut merupakan ide produk dari tim KKN Tematik 2019 Kelompok Universitas Djuanda di Dusun Lingkungsari Desa Padamulya. Berikut contoh desain logo kemasan produk pisang gula aren.



Gambar 1 Logo Produk Pisang Gula Aren

e. Pelaksanaan Pelatihan produksi

Pelatihan dilaksanakan pada tanggal 4 september 2019. Pelaksanaan di sambut baik serta antusias oleh Ibu Rosi selaku pemilik usaha dengan disediakannya peralatan yang dibutuhkan untuk membuat produk. Dalam melakukan pendampingan, pelaksana memberikan tutorial apa saja bahan-bahan yang diperlukan serta tata cara pembuatan produk dan bagaimana cara pengolahan hingga penyajian kepada pemilik usaha mikro.

Hasil dari kegiatan ini, pemilik usaha dapat memahami serta membuat produk pisang gula aren dengan mandiri. Produk pisang gula aren menjadi produk pengembangan milik usaha ibu rosi karena sebelumnya Ibu rosi telah menjual produk pisang goreng. Pelatihan ini diharapkan dapat terwujudnya tujuan pelaksana yaitu ingin memberdayakan ekonomi melalui inovasi produk.

Dalam melaksanakan solusi dilakukan dengan Pelatihan produk pembuatan PISGREN dilaksanakan pada tanggal 4 September 2019. Pelatihan produksi produk ini ditujukan untuk pemilik usaha kecil menengah guna mengembangkan inovasi produk alam oleh pemilik usaha sekitaran Kp. Lingsungsari Sebelum produksi produk PISGREN dilaksanakan, penulis menyampaikan terlebih dahulu kepada Ibu Rosi akan dibuat seperti apa Pisang tersebut.

Produksi pembuatan Pisang Gula Aren dilakukan dengan beberapa tahap seperti proses pemotongan, proses pengolahan, proses pembentukan hingga proses pengemasan. Berikut proses pengolahan PISGREN:

- 1) Tahap pertama, proses pengupasan kulit Pisang. Setelah proses pengupasan kulit Pisang, dilakukan pemotongan hingga terbagi menjadi beberapa bagian.
- 2) Tahap kedua, proses penghalusan Gula Aren. Setelah pisang sudah terpotong, selanjutnya tahap penghalusan Gula Aren yaitu dengan diparut dengan menggunakan alat sederhana seperti pisau. Ini bertujuan agar Gula mudah dikombinasikan dengan pisang pada saat proses pengolahan.
- 3) Tahap ketiga, proses pembuatan perekat adonan. Pertama tuangkan tepung terigu secukupnya kemudian tambahkan air hingga terigu sudah terasa cukup kental. Berikut proses pengolahan pisang menjadi Pisang Gula Aren:

a. Bahan-bahan:

- 2 buah pisang
- 20 gr Tepung Terigu
- 3 Lembar Kulit Lumpia
- ½ Gelas air
- 1 buah gula aren
- 2 Butir Telur

b. Cara Pembuatan

1. Siapkan bahan-bahan yang telah ditentukan.
2. Siapkan satu buah daging pisang kemudian potong-potong hingga terbagi menjadi 3 bagian.
3. Kemudian parut gula merah hingga menjadi bubuk halus.
4. Berikutnya potong satu lembar kulit lumpia menjadi dua bagian.
5. Letakkan potongan kulit lumpia di atas wadah yang datar kemudian masukkan pisang yang telah di potong tadi dengan taburan gula merah.
6. Kemudian gulung kulit lumpia tersebut sampai pisang dan gula merah tersebut tertutup dengan rapat.
7. Siapkan tepung yang telah dicampur air hingga cukup kental kemudian Oleskan cairan tepung beras sebagai perekat kulit lumpia.
8. Panaskan minyak goreng, bila sudah cukup panas masukan bahan yang telah terbentuk kedalam wajan.
9. Goreng pisang gula aren sampai terlihat warna kecokelat - cokelatan lalu tiriskan
10. Siapkan wadah bersih untuk penyajian pisang gula aren.

Pemasaran

Pada pemasaran produk Pisang Gula Aren (PISGREN) dilaksanakan di tempat usaha (warung) milik Ibu Rosi yang telah dijadikan sebagai tempat pendampingan serta pelatihan Inovasi produk. Dalam penetapan harga, harga Produk Pisang Gula Aren dijual dengan harga yang ekonomis supaya dapat menarik daya beli konsumen.

Hasil dari penjualan Pisang Gula Aren cukup memberikan profit bagi pemilik usaha yaitu dalam satu kali pemasaran Pisang Gula Aren mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 5000 dengan total terjualnya produk sebanyak 20 pcs. Dapat disimpulkan inovasi produk pisang gula aren cukup diminati oleh masyarakat Lingsungsari hal ini terlihat dari terjualnya semua produk pisang gula aren dalam satu kali penjualan. Pemasaran yang dilakukan belum dilakukan secara meluas dikarenakan akses jarak distribusi ke pasar yang cukup sulit dan jauh sehingga dapat memakan biaya yang cukup besar. Hal ini menjadi salah satu faktor tidak maksimalnya pemasaran yang ingin dilakukan.

KESIMPULAN

Pada kegiatan inovasi produk khususnya pendampingan Usaha kecil yang diselenggarakan di Dusun Lingkungsari Desa Padamulya kecamatan Pasirkuda. dapat membantu UKM dalam membuat strategi pemasaran berupa inovasi produk baru dalam usahanya dengan mengolah hasil tani yang biasanya tidak di kembangkan serta dimanfaatkan secara maksimal menjadi bermanfaat dan memiliki harga jual. Sehingga diharapkan dapat memberdayakan perekonomian UKM serta menambah kepandaian dalam mengolah makanan.

Dalam praktiknya pelaksana sudah menyiapkan logo dan kemasan khusus untuk produk yang dihasilkan, agar UKM tidak perlu memusingkan bagaimana kemasan untuk penjualan produk olahan tani tersebut. Demo masak inovasi produk ini dilaksanakan di salah satu rumah warga yang memiliki usaha kecil menengah pada Rabu tanggal 04 September 2019, pelaksana membuat pendampingan UKM berupa inovasi produk dari bahan dasar pisang dan gula aren. Bahan dasar tersebut diolah menjadi pisang gula aren. Diharapkan dengan adanya pendampingan UKM ini dapat membangun semangat UKM dalam meningkatkan perekonomiannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anshori, M. Y. (2018). Laporan Individu Kegiatan KKN Tematik. Universitas Djuanda Bogor Fakultas Ekonomi Islam.
- Anwar, S. S. (2019). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Singkong. Fakultas Ekonomi Islam halaman pertama- halaman terakhir
- Prasetyo, A. (2018). Potensi Peningkatan Produktivitas Kewirausahaan Berbasis Model Penguatan Teknopreneur pada Hasil Inovasi Kota Magelang.
- Supriyono dan Pandji S. (2010). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Inovasi Produk. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur.
- Ulfi Pristina, Cholis Hidayati dkk.2016. Peningkatan Kualitas Dan Produktivitas Santan Kelapa Pada Kelompok Usaha Perajin Kelapa. Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya.