

## Pemberdayaan dan Peningkatan Ekonomi Melalui Pelatihan Pembuatan Berbagai Produk dari Bahan Dasar Pisang di Desa Paya Cut Kecamatan Juli Kabupaten Bireuen

Marzalina<sup>1\*</sup>, Hakim Muttaqim<sup>1</sup>, Heri Gustami<sup>2</sup>,  
Fina Meilinar<sup>3</sup>, Dani Pratama Putra<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Dosen Prodi Ekonomi Pembangunan FE Universitas Almuslim Bireuen – Aceh

<sup>2</sup> Dosen Prodi Informatika Medis Fikom Universitas Almuslim Bireuen - Aceh

<sup>3</sup> Dosen Prodi Pendidikan Bahasa Indonesia FKIP Universitas Almuslim Bireuen – Aceh

<sup>4</sup> Dosen Prodi Akuakultur Fak. Pertanian Universitas Almuslim Bireuen - Aceh

\*) email: linamarza@yahoo.com

DOI:  
10.51179/ajce.v3i2.2837

### Article history

Received:  
August 22, 2024

Revised:  
August 28, 2024

Accepted:  
August 29, 2024

**Key Word:**  
Bananas, Processed  
Products, Training,  
Community Empowerment



© 2023  
Oleh authors. Aceh Journal  
of Community Engagement  
(AJCE). Artikel ini bersifat  
open access yang didistri-  
busikan di bawah syarat dan  
ketentuan Creative Commons  
Attribution-ShareAlike 4.0  
International License

**ABSTRACT:** This community service program aims to improve the economy of the people of Desa Paya Cut, Kecamatan Juli, Kabupaten Bireuen, through training in the production of processed banana products. Desa Paya Cut has abundant natural resources in the form of bananas, but their utilization to increase community income is still not optimal. This training will cover various types of processed banana products, such as banana chips, banana dodol, and banana cakes, as well as packaging, storage, and marketing techniques. It is expected that this program can improve the skills of the community in processing bananas, increase the sales of processed banana products, and raise community awareness of the potential of bananas as a source of income.

**ABSTRAK:** Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Paya Cut, Kecamatan Juli, Kabupaten Bireuen, melalui pelatihan pembuatan produk olahan pisang. Desa Paya Cut memiliki potensi sumber daya alam berupa pisang yang melimpah, namun pemanfaatannya untuk meningkatkan pendapatan masyarakat masih belum optimal. Pelatihan ini akan mencakup berbagai jenis produk olahan pisang, seperti keripik pisang, dodol pisang, dan kue pisang, serta teknik pengemasan, penyimpanan, dan pemasaran produk. Diharapkan program ini dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah pisang, meningkatkan penjualan produk olahan pisang, dan meningkatkan kesadaran masyarakat tentang potensi pisang sebagai sumber pendapatan.

### PENDAHULUAN

Indonesia kaya akan sumber daya alam, termasuk tanaman pisang yang memiliki potensi besar untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Provinsi Aceh, khususnya Kabupaten Bireuen, memiliki potensi sumber daya alam pisang yang melimpah. Namun, pemanfaatan pisang di Desa Paya Cut, Kecamatan Juli, Kabupaten Bireuen, masih belum optimal. Masyarakat belum sepenuhnya memanfaatkan potensi pisang untuk meningkatkan pendapatan dan perekonomian mereka.

Pisang yang banyak tersedia dengan ragamnya di pekarangan rumah maupun di kebun masyarakat Paya Cut, merupakan buah yang bergizi tinggi karena tinggi kalium dan merupakan sumber vitamin, mineral serta karbohidrat. Kandungan vitamin yang terdapat pada pisang diantaranya vitamin A, Vitamin B1 (piridoxin), yang selain memiliki fungsi sebagai *koenzim* untuk beberapa reaksi dalam metabolisme juga mendukung ketersediaan energy bagi otak untuk aktivitas sehari-hari. Juga mengandung vitamin C dan serofonin (Wibisana, 2017).

Informasi dari Cahyono (2016), bahwa mineral dalam sebuah pisang diantaranya kalium, magnesium, fosfor, besi dan kalsium. Nilai energy pisang dua kali lipat lebih tinggi daripada apel. Selain memberikan kontribusi gizi lebih tinggi daripada apel, pisang juga dapat menyediakan cadangan energi dengan cepat bila dibutuhkan, termasuk ketika otak mengalami keletihan. Buah pisang selain enak juga memiliki banyak manfaat, kandungan gizinya yang lengkap sangat baik bagi kesehatan.

Seperti di kenal masyarakat Aceh umumnya, dan kabupaten Bireuen yang tersedia beberapa jenis pohon pisang, antara lain pisang ambon, pisang batangan, pisang kapok, pisang raja, pisang tanduk, pisang badak, pisangmas, pisang susu, pisang Cavendish grand nain dan masih banyak lagi jenis pisang lainnya yang memiliki rasa bentuk dan sifat yang berbeda-beda (Cendawati, 2018). Dengan banyaknya jenis pisang yang dibudidayakan, baik pisang buah maupun jenis pisang olahan yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi, jika masyarakat dapat mengolahnya, seperti membuat produk kue sebagai kuliner lokal. Sehingga menambah nilai jual pisang tersebut.

Oleh karenanya, dosen Universitas Almuslim melihat masyarakat di desa Paya Cut kecamatan Juli Bireuen berpotensi untuk mengolah sumber daya pisang yang cukup tersedia di desa tersebut. Inisiatif untuk melakukan program pengabdian masyarakat sebagai kewajiban tri darma perguruan tinggi. Maka pengabdian dalam bentuk pelatihan dan pendampingan ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Desa Paya Cut dengan meningkatkan keterampilan mereka dalam mengolah pisang menjadi berbagai produk yang bernilai jual.

Pelatihan ini akan mencakup berbagai jenis produk olahan pisang, seperti keripik pisang, dodol pisang, dan kue pisang, serta teknik pengemasan, penyimpanan, dan pemasaran produk. Diharapkan program ini dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, membuka peluang usaha baru, dan mendorong pengembangan ekonomi di Desa Paya Cut.



Gambar 1. Suasana Pelatihan Pemberdayaan dan Peningkatan Ekonomi di Desa Paya Cut Kecamatan Juli Kabupaten Bireuen

## METODE

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah observasi lapangan, koordinasi dengan pihak terkait, dan perencanaan yang matang. Observasi lapangan dilakukan untuk memahami kondisi dan kebutuhan masyarakat. Koordinasi dengan *keuchik* (kepala desa) bertujuan untuk mendapatkan izin dan dukungan dalam pelaksanaan program.

Perencanaan yang matang meliputi penentuan materi pelatihan, metode penyampaian, dan strategi pemasaran produk, untuk memastikan kelancaran kegiatan dan menghindari potensi kerugian atau kendala.

Pengabdian yang dilakukan untuk masyarakat desa Paya Cut Kecamatan Juli Kabupaten Bireuen ini dalam bentuk pelatihan. Yang dilaksanakan pada tanggal 12-13 Agustus 2024 di kantor desa setempat. Pelatihan di ikuti 15 peserta, ibu-ibu warga desa tersebut dan diberikan sebanyak 5 dosen Universitas Almuslim yakni: Marzalina, Hakim Muttaqim, Heri Gustami, Fina Meilinar, dan Dani Pratama Putra.

Pelatihan diawali dengan pemberian pengetahuan tentang manfaat pisang, pengelompokkan pisang, pengetahuan pembuatan tepung pisang dan macam-macam teknik pengolahan pisang. Pelaksanaan kegiatan bimbingan teknik pengolahan pisang dilakukan secara bertahap.

#### a. Tahap Persiapan

- 1) Materi Pelatihan: Persiapan materi dan pengetikan materi untuk menambah pengetahuan peserta tentang teori tentang pisang yang meliputi pengertian, manfaat, pengelompokkan pisang, pembuatan berbagai jenis produk olahan pisang, seperti keripik pisang, dodol pisang, dan kue pisang, serta teknik pengemasan, penyimpanan, dan pemasaran produk.
- 2) Persiapan Resep: Kegiatan pengabdian ini sangat penting dipersiapkan resep yang akan digunakan untuk pelatihan bagi peserta antara lain persiapan resep pembuatan produk olahan pisang. Baik produk keripik pisang, dodol pisang, dan kue pisang.

#### b). Tahap Pelaksanaan:

Dengan metode Demonstrasi, yaitu dengan memberi contoh pembuatan produk dari pisang disertai dengan penjelasan. Setekah itu dengan metode praktek langsung, dimana peserta pelatihan diharuskan ikut terlibat aktif dalam pembuatan produk dari bahan pisang tersebut, tergantung produk yang akan di hasilkan.

#### c). Evaluasi:

Penilaian Hasil praktek dari pelatihan. Evaluasi dilaksanakan untuk mengetahui ketercapaian pelatihan apakah sudah sesuai tujuan dari pelatihan atau belum. Evaluasi ini dilakukan dengan dua jalan yaitu evaluasi hasil praktek dan evaluasi tim pelatihan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pada tahap awal pelatihan peserta pelatihan diberikan pengetahuan tentang berbagai gambaran jenis pisang. yang dibudidayakan, baik pisang buah maupun jenis pisang olahan yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi, antara lain pisang ambon, pisang batangan, pisang kapok, pisang raja, pisang tanduk, pisang badak, pisangmas, pisang susu, pisang Cavendish grand nain dan masih banyak lagi jenis pisang lainnya yang memiliki rasa bentuk dan sifat yang berbeda-beda (Cendawati, 2018).

Peserta diberi pengetahuan tentang karakteristik dari pisang serta melakukan Tanya jawab kepada peserta di desa Paya Cut tersebut. Diskusi terbuka sengaja dilakukan agar suasana tampak akrab dan bersahaja tentang apa saja yang peserta mengetahui produk dari pisang dan tanya jawab tentang bahan, resep dan segala bentuk produk yang di latih.

#### a). Keaktifan Peserta

Peserta pelatihan pembuatan produk olahan pisang di Desa Paya Cut menunjukkan antusiasme yang tinggi dalam mengikuti program ini. Hal ini terlihat dari tingkat kehadiran dan partisipasi aktif mereka dalam setiap sesi pelatihan.

#### b). Peningkatan Keterampilan:

Pelatihan berhasil meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah pisang menjadi berbagai produk, seperti keripik pisang, dodol pisang, dan kue pisang. Peserta mampu membuat produk dengan kualitas yang baik dan beragam. Peserta pelatihan produk inovasi pisang yang melakukan praktek diberikan

pendampingan selama proses pembelajaran pembuatan produk. Tahap praktek di selingi dengan tanya jawab peserta dan instruktur terkait cara dan strategi pembuatannya.

c). Peningkatan cara Pengemasan dan Penjualan:

Setelah mengikuti pelatihan, dilakukan cara pengemasan agar produk tersebut dapat dijual dengan tampilan yang elegan dan menarik. Sebagian besar peserta mulai mencoba berbagai bentuk kemasan yang mereka anggap baik dan layak serta bernilai estirika. Untuk bisa di pasarkan dari produk olahan pisang mereka. Penjualan produk olahan pisang mengalami peningkatan, sehingga memberikan tambahan pendapatan bagi para peserta.

Program pengabdian masyarakat ini juga berhasil meningkatkan kesadaran masyarakat tentang potensi pisang sebagai sumber pendapatan. Masyarakat Desa Paya Cut kini lebih memahami cara mengolah pisang menjadi produk yang bernilai jual dan dapat meningkatkan perekonomian mereka.

d). Evaluasi hasil Pelatihan:

Pada tahap terakhir yaitu evaluasi instruktur (pengabdian) memberikan penilaian pada produk yang dibuat peserta pelatihan. Dalam proses evaluasi ini didapatkan peserta pelatihan memperoleh tambahan wawasan dan meningkatkan pengetahuan tentang inovasi olahan pisang yang dapat langsung diterapkan dalam praktek.

Pada pelatihan ini peserta mengungkapkan bahwa terdapat peningkatan ketrampilan dalam pembuatan aneka produk pisang untuk nilai jual yang lebih tinggi. Peserta dapat memanfaatkan pisang yang dihasilkan secara maksimal.



Gambar 2. Pemanfaatan Bahan dasar Pisang untuk Pembuatan Produk Kue

e). Luaran Yang Dicapai

(1). Laporan:

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini telah dirangkum dalam bentuk laporan tertulis yang dapat dipublikasikan melalui media online atau cetak. Laporan ini dapat menjadi bahan referensi bagi pihak-pihak yang ingin mengembangkan program serupa di masa mendatang.

(2). Pengembangan Keterampilan:

Pelatihan ini telah memberikan keterampilan baru kepada masyarakat Desa Paya Cut dalam mengolah pisang. Keterampilan ini dapat digunakan untuk meningkatkan pendapatan dan membuka peluang usaha baru.

### (3). Peningkatan Kerjasama:

Program pengabdian masyarakat ini telah membangun kerjasama yang baik antara tim pengabdian masyarakat dengan masyarakat Desa Paya Cut. Kerjasama ini diharapkan dapat berlanjut dan bermanfaat bagi pengembangan ekonomi di desa tersebut.

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat ditarik simpulan bahwa semua tujuan pengabdian tercapai secara optimal, walaupun masa pelatihan dan praktiknya sangat singkat.

Adapun pencapaian tujuan pengabdian dalam bentuk pelatihan ini, yakni:

- (1) Ibu-ibu warga desa yang mengikuti pelatihan dapat meningkatkan wawasan mengenai pengolahan pisang;
- (2) Peserta meningkatkan ketrampilan dalam pembuatan aneka produk pisang untuk nilai jual yang lebih tinggi dengan menginovasi produk antara keripik pisang, dodol pisang, dan kue pisang, serta teknik pengemasan, penyimpanan, dan pemasaran produk.
- (3). Semua harapan dari kegiatan dapat dirasakan dan dicapai khususnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah pisang, meningkatkan penjualan produk olahan pisang, dan meningkatkan kesadaran masyarakat tentang potensi pisang sebagai sumber pendapatan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Cahyono, Bambang. (2016). *Sukses Budi Daya Pisang Di Pekarangan Dan Perkebunan*. Yogyakarta: Andi.
- Cendawati. (2018). *Kue Kering Favorit Tampilan Baru*. Jakarta: Gramedia.
- Estherlina,dkk (2021). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Borani Melalui Inovasi Pengolahan Keripik Batang Pisang (BAPIS). *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(4): 136-143.
- Lokankubo (2007). Manfaat Kulit Pisang. (html manfaat kulit pisang). <http://Lokankubo.multiply.com/journal/item/40>
- Nur Wahyuni, Lina Mufidah, Titik Sulistiyani (2021). Pelatihan Pengolahan Makanan Berbahan Pisang Meningkatkan Nilai Jual di Ukm Dharma Karya Desa Harjobinangun Kecamatan Pakem Sleman, *Abdimas Akademika*, 2(01): 01-11
- Rosdiana, Rina (2009). Pemanfaatan Limbah dari Kulit Pisang (online). <http://onlinebuku.com/2009/01/29.pemanfaatan-limbah-daritanaman-pisang/bahan-makanan-dari-pisang-dan-kulitnya-diakses>:
- Siti Labiba dan Khurul Anan (2021). Pelatihan Pengolahan Pelepah Pisang Guna Peningkatan Ketrampilan Dan Ekonomi Masyarakat. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, Vol:2, No:1.
- Wibisana, Rahmad. (2017). *Meraup Untung Dengan Bisnis Olahan Pisang*. Yogyakarta: Wangun Printika.