

Pelatihan Kewirausahaan Pembuatan Produk Olahan Pisang Bagi Mama-Mama Asli Papua di Kelurahan Mandala

Ferdinand Christianto Situmorang ^{a*}, Nurliah ^b

^{a*,b} Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Musamus, Kota Merauke, Provinsi Papua Selatan, Indonesia.

ABSTRACT

The purpose of this service is to increase the entrepreneurial interest of Papua Aboriginal women in Mandala Village. We will also increase the production of banana raw materials that can be processed into products with high economic value. The method of delivery of this service activity is lecture, discussion, and hands-on practice. The outcome achieved was learning opportunities and support to improve entrepreneurial management, as well as entrepreneurial training on how to manufacture processed banana products for Papuan indigenous women in Mandala Village. In addition, increased interest in entrepreneurship among Papuan indigenous women in Mandala Village is expected to reduce unemployment and poverty in the region. This service activity is also expected to have a positive impact on the environment. B. Improve common interests and strengthen local economies. In the long term, this activity aims to be a role model for other communities to start businesses and develop local potential in their respective regions.

ABSTRAK

Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk mengembangkan minat berwirausaha pada mama-mama asli Papua di Kelurahan Mandala. Selain itu, diharapkan dapat meningkatkan produksi bahan baku pisang yang dapat diolah menjadi produk dengan nilai ekonomis tinggi. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah dengan metode ceramah, diskusi, dan praktek langsung. Hasil yang dicapai adalah memberikan pembelajaran dan pendampingan dalam meningkatkan manajemen wirausaha serta pelatihan kewirausahaan dalam pembuatan produk olahan pisang bagi mama-mama asli Papua di Kelurahan Mandala. Selain itu, dengan meningkatkan minat berwirausaha pada mama-mama asli Papua di Kelurahan Mandala, diharapkan dapat mengurangi angka pengangguran dan kemiskinan di wilayah tersebut. Kegiatan pengabdian ini juga diharapkan dapat memberikan dampak positif pada lingkungan sekitar, seperti meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan memperkuat ekonomi lokal. Dalam jangka panjang, diharapkan kegiatan ini dapat menjadi contoh bagi masyarakat lain dalam memulai usaha dan mengembangkan potensi lokal di wilayah mereka masing-masing.

ARTICLE HISTORY

Received 10 February 2023
Accepted 13 March 2023
Published 22 March 2023

KEYWORDS

Businessman; Bananas, Economic Value.

KATA KUNCI

Wirausaha; Buah Pisang; Nilai Ekonomis.

1. Pendahuluan

Buah pisang secara sederhana dapat diolah menjadi makanan ringan. Masyarakat biasa mengkonsumsi buah pisang dengan cara buah pisang segar dikukus atau digoreng biasa sebagai pendamping saat minum teh atau kopi. Olahan buah pisang seperti ini tentu bukan merupakan olahan yang menarik dan bernilai gizi tinggi apalagi akan diusahakan sebagai usaha bisnis, selain alasan utama yaitu tidak tahan lama. Buah pisang dapat diinovasikan menjadi berbagai macam produk olahan pangan. Produk olahan pangan berbahan baku buah pisang antara lain produk aneka camilan seperti keripik pisang konvensional, keripik pisang simulasi, kecimpring, stik pisang, snack, dan lain-lain. Pisang juga bisa diolah menjadi produk setengah jadi berupa tepung dan pati dan dapat digunakan untuk menggantikan terigu dalam pembuatan berbagai produk pangan termasuk produk *bakery*. Kelebihan tepung pisang dibandingkan terigu adalah tepung pisang bebas *gluten*, dimana *gluten* ini merupakan *allergen* dan bisa menyebabkan *celiac disease*. Pangan fungsional yang berkembang saat ini mengarah pada pengembangan produk *bakery* bebas *gluten* (*gluten free product*).

Mengingat persaingan pasar di bisnis camilan sudah sangat ketat, maka diperlukan sebuah keunikan untuk meningkatkan nilai jual produk (Mulyadi Nitisusastro, 2015; Cenadi, 2000; Scarborough, 2011). Selain produk yang unik juga dibutuhkan pemilihan kemasan produk yang unik dan menarik, sehingga konsumen yang membeli bisa langsung tertarik untuk membelinya (Triyono, 2002; Agustina, 2009; Albert, 2006). Pengemasan diperlukan untuk meminimalkan atau mengendalikan proses penurunan mutu suatu produk pangan. Menurut Undang-undang Nomor 7 tahun 1996 tentang pangan, kemasan pangan bahan yang digunakan untuk mewadahi dan atau membungkus pangan baik, yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak.

Tepung pisang bisa digunakan untuk mensubstitusi tepung terigu dimana bahan baku yang digunakan terbatas pada terigu dalam pembuatan produknya. Dalam rangka mengurangi pemakaian terigu dan meningkatkan variasi produk, maka perlu diperkenalkan produk olahan pangan berbahan baku buah pisang (Koswara, 2006). Diharapkan dengan bertambahnya variasi produk dapat memperluas pangsa pasar produk unit usaha tersebut dan mengembangkan hasil olahan pisang.

Beberapa produk aneka camilan yang telah diproduksi oleh unit usaha aneka camilan di Kelurahan Mandala masih memiliki kekurangan dalam hal pengemasan dan pelabelan, dimana teknik pengemasan yang digunakan masih sederhana yaitu menggunakan heker dan belum diberi label. Hal ini menyebabkan perlindungan produk belum optimal dan kurang menarik konsumen, sehingga pada kegiatan ini juga akan dilakukan pelatihan mengenai cara pengemasan dan pelabelan yang baik. Berdasarkan masalah tersebut maka tim pengabdian tertarik melakukan pelatihan kewirausahaan dengan topik Pelatihan Kewirausahaan Pembuatan Produk Olahan Pisang Bagi Mama-Mama Asli Papua Di Kelurahan Mandala.

Mangunsong, Zawitri, & Susana (2016) menemukan bahwa diversifikasi produk berbasis pisang di Desa Peniti di luar Kabupaten Mempawah, Kalimantan Barat dapat meningkatkan peluang ekonomi bagi masyarakat setempat. Adriyanto, Prasetyo, & Sari (2020) juga menekankan pentingnya pemberdayaan ibu rumah tangga melalui pelatihan pengolahan pisang di kelurahan Panggung Lor, sedangkan Hapsari, Maulita, & Umdiana (2019) mengeksplorasi potensi pengolahan pisang dalam meningkatkan ekonomi rumah tangga. Demikian pula, Sunandar, Sumarsono, Benty, & Nurjanah (2017) menyoroti pentingnya menciptakan berbagai produk berbasis pisang untuk meningkatkan nilai jual dan meningkatkan pendapatan masyarakat setempat. Dari beberapa hasil penelitian dan kegiatan pengabdian sejenis, Topik Pelatihan Kewirausahaan Pembuatan Produk Olahan Pisang Bagi Mama-Mama Asli Papua di Kelurahan Mandala memiliki nilai kebaruan dalam meningkatkan keterampilan wirausaha dan pengolahan pisang, serta meningkatkan partisipasi dan kemandirian

ekonomi mama-mama asli Papua melalui pelatihan kewirausahaan berbasis pisang, yang pada akhirnya akan menumbuhkan minat dan kemampuan wirausaha bagi masyarakat di Kelurahan Mandala.

2. Metode

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut :

- 1) Metode ceramah digunakan dalam seluruh kegiatan ini, yaitu dalam proses penyampaian materi pelatihan.
- 2) Metode diskusi digunakan dalam kegiatan ini yaitu sebagai media komunikasi saat pelatihan berlangsung sehingga terjadi komunikasi dua arah antara pemateri dan para peserta. Maksudnya yang belum memahami dapat menanyakan langsung kepada pemateri dan sambil berdiskusi.
- 3) Metode praktek langsung dengan mengolah bahan baku pisang menjadi produk olahan pisang. Memberikan pembelajaran dan pendampingan dalam meningkatkan manajemen wirausaha Pelatihan Kewirausahaan Pembuatan Produk Olahan Pisang Bagi Mama- Mama Asli Papua Di Kelurahan Mandala. Memberikan wacana dan penjelasan kepada Mama-Mama Papua selaku mitra dalam pengabdian ini bagaimana cara meningkatkan manajemen wirausaha melalui usaha pengolahan bahan baku pisang, yaitu mengenai;
 - a. Kualitas produk, bagaimana membuat produk yang berkualitas, salah satu nya melalui tampilan kemasan yang cantik sehingga mampu menarik minat masyarakat.



Gambar 1. Pendampingan Manajemen Wirausaha, salah satu mitra

- b. Pembuatan produk, bagaimana membuat produk olahan bahan baku pisang, salah satu nya dengan praktek langsung membuat produk olahan pisang di masyarakat.



Gambar 2. Pendampingan Pembuatan Produk Olahan Pisang



Gambar 3. Pengemasan Produk Olahan Pisang

- c. Pemasaran, membantu mitra kami dalam memasarkan/mengenalkan produknya untuk lebih dikenal lagi oleh masyarakat luas, selain masyarakat di lingkungan, dengan memanfaatkan media sosial yang ada. (WhatsApp, Line, BB, Facebook). Promosi dengan cara ini sangat mudah dan bisa dikendalikan langsung setiap saat oleh mitra kami.



Gambar 4. Penjelasan pentingnya pemasaran melalui promosi



Gambar 5. Foto Bersama Mama-Mama Papua Kelurahan Mandala

3. Hasil

Kegiatan ini dilaksanakan di kelurahan Mandala Kabupaten Merauke pada bulan Juni sampai dengan Desember 2021. Tahapan pelaksanaan pengabdian yang sudah dilakukan:

- 1) Membantu dalam hal pembuatan kemasan dengan bahan plastik mika untuk kemasan yang siap dipasarkan agar terlihat rapi,
- 2) Membantu pembuatan produk olahan pisang untuk meningkatkan minat wirausaha mama-mama asli papua kelurahan mandala.

Tabel 1. Hasil Capaian

Uraian	Sebelum	Sesudah	Capaian Kegiatan
Membantu dalam hal pembuatan kemasan dengan memberikan bantuan berupa plastik mika yang siap dipasarkan agar terlihat rapi	Tidak Ada Kemasan yang digunakan		100%
Membantu pembuatan produk olahan pisang untuk meningkatkan minat wirausaha mama-mama asli papua kelurahan mandala	Tidak Ada minat wirausaha pengolahan bahan baku pisang		100%

Hasil yang diharapkan pada tahap ini adalah meningkatnya minat untuk berwirausaha mama-mama papua kelurahan mandala melalui pelatihan pembuatan produk olahan bahan baku pisang. Pada tahapan selanjutnya adalah Evaluasi hasil pendampingan manajemen wirausaha, pembuatan produk olahan pisang.

4. Kesimpulan dan Saran

Kegiatan pengabdian yang sudah dilakukan berupa manajemen wirausaha yang meliputi Pelatihan Pembuatan Produk olahan bahan baku pisang serta pentingnya kemasan pada produk. Dimana dalam pengabdian ini kami membantu mitra (Mama-Mama Papua Kelurahan Mandala) untuk masalah kemasan dengan berupa bahan plastik mika untuk kemasan, serta memberikan pelatihan cara membuat produk olahan bahan baku pisang sebagai bahan untuk meningkatkan minat wirausaha. Diharapkan dengan kegiatan pengabdian yang tim lakukan ini dapat menumbuhkan minat mama-mama papua di kelurahan mandala untuk mampu berwirausaha dalam meningkatkan perekonomian saat ini. Berdasarkan kesimpulan tersebut, berikut adalah beberapa saran dan rekomendasi yang dapat diambil:

- 1) Memberikan pelatihan lanjutan: Pelatihan yang telah dilakukan perlu ditingkatkan dengan memberikan pelatihan lanjutan yang lebih spesifik dan mendalam, misalnya tentang pengolahan bahan baku pisang menjadi produk olahan yang lebih beragam dan bernilai ekonomi tinggi.

- 2) Memperluas jangkauan pelatihan: Selain di Kelurahan Mandala, pelatihan dapat diperluas ke desa-desa atau wilayah lainnya di Papua yang memiliki potensi pisang yang tinggi dan memiliki minat wirausaha yang sama.
- 3) Mengembangkan kemitraan: Dalam kegiatan pengabdian selanjutnya, perlu dikembangkan kemitraan dengan pihak-pihak yang memiliki pengalaman dan keahlian di bidang wirausaha dan pengembangan produk, sehingga kegiatan pengabdian dapat lebih optimal dan memberikan manfaat yang lebih besar.
- 4) Menggali potensi pasar: Selain meningkatkan keterampilan dan kemampuan mama-mama Papua dalam berwirausaha, perlu juga dilakukan studi pasar untuk menggali potensi pasar dari produk olahan pisang tersebut sehingga dapat meningkatkan daya jual dan nilai ekonomi dari produk yang dihasilkan.
- 5) Memperhatikan aspek lingkungan: Dalam pengembangan produk olahan pisang, perlu diperhatikan aspek lingkungan, seperti penggunaan bahan kemasan yang ramah lingkungan dan pengelolaan limbah yang baik, sehingga kegiatan pengabdian ini dapat memberikan dampak yang positif bagi lingkungan sekitar.

Ucapan Terima Kasih

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat adalah program tahunan yang didanai oleh LPPM Universitas Musamus. Penulis merasa berterima kasih yang sebesar-besarnya kepada LPPM Universitas Musamus karena telah memberikan dana dan dukungan dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat sehingga seluruh kegiatan dapat berjalan dengan baik.

Referensi

- Adriyanto, A. T., Prasetyo, I., & Sari, T. P. (2020). Pemberdayaan Kewirausahaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Berbagai Olahan Pisang di Kelurahan Panggung Lor. *Jurnal Riptek*, 14(1), 11-13.
- Agustina, W. (2009). Desain Kemasan dan Label Produk Makanan. Kumpulan Modul Pelatihan UPT B2PTTG-LIPI Subang.
- Albert, (2006). Mengenal Simbol pada Kemasan Plastik. <http://ebook.pangan.com>. Diakses tanggal 15 Januari 2014
- Cenadi, Christine Suharto. (2000). Peranan Desain Kemasan dalam Dunia Pemasaran. *Jurnal Nirmana* Vol 2. No. 1, Januari 2000.
- Hapsari, D. P., Maulita, D., & Umdiana, N. (2019). Peningkatan Ekonomi Rumah Tangga Dengan Pengolahan Pisang. *Kaibon Abhinaya: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 78-83.
- Koswara, S. (2006). Pisang sebagai Cadangan Pangan Alternatif. Ebookpangan.com.
- Mangunsong, L., Zawitri, S., & Susana, S. (2016). Penganekaragaman Produk Olahan Pisang Didesa Peniti Luar Kabupaten Mempawah Kalimantan Barat. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 7(2).
- Mulyadi Nitisusastro. (2015). Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil, Penerbit Alfabeta.

- Sunandar, A., Sumarsono, R. B., Benty, D. D. N., & Nurjanah, N. (2017). Aneka Olahan Pisang Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Pisang Dan Pendapatan Masyarakat. *Abdimas Pedagogi: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(1).
- Triyono, A. (2002). Modul Pengemasan Produk Makanan, Kumpulan Modul Pelatihan UPT B2PTTG-LIPI Subang
- Zimmerer, Scarborough. (2011). Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil I Edisi 5, Penerbit Salemba Empat.