



## Peningkatan peran kelompok wanita tani melalui bisnis kuliner berbasis olahan pisang dan talas di Desa Tempursari, Candimulyo, Magelang

Retno Rusdijjati<sup>1</sup>, Alfian Syarifuddin<sup>1</sup>✉, Oesman Raliby Al Manan<sup>1</sup>, Agus Suprpto<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Universitas Muhammadiyah Magelang, Magelang, Indonesia

<sup>2</sup> Universitas Tidar, Magelang, Indonesia

✉ [alfiansy@ummgl.ac.id](mailto:alfiansy@ummgl.ac.id)

 <https://doi.org/10.31603/ce.5545>

### Abstrak

Salah satu tanaman yang banyak tumbuh di Desa Tempursari adalah tanaman pisang dan talas. Komoditas tersebut jika diperjualbelikan secara langsung akan memberikan nilai jual yang rendah. Berdasarkan hal tersebut, perlunya strategi diversifikasi olahan pangan untuk meningkatkan nilai ekonomi tanaman tersebut, yaitu dengan olahan keripik dengan varian rasa sesuai target pasar yang dituju. Kegiatan pendampingan dilakukan dengan peserta sejumlah 20 orang yang merupakan perwakilan dari 2 dusun. Tahapan pelaksanaan meliputi kegiatan sosialisasi, pelatihan, praktik, dan pendampingan. Berdasarkan kegiatan tersebut, hasil produk olahan makanan khususnya keripik pisang dan keripik talas mampu memberikan alternatif dalam peningkatan ekonomi dengan pemanfaatan sumber daya alam yang melimpah.

**Kata Kunci:** Kelompok wanita tani; Bisnis kuliner; Olahan pisang; Olahan talas

## *Increasing the role of women's farmer groups in Tempursari Village, Candimulyo, Magelang, through a culinary business based on banana and taro processing*

### Abstract

Banana and taro are two of the many plants that grow in Tempursari Village. These commodities will have a low selling value if traded directly. As a result, a processed food diversification strategy is required to increase the economic value of these plants, such as processed chips with flavor variants based on the intended target market. The mentoring activity was carried out with the participation of 20 participants, who were representatives from two hamlets. Outreach activities, training, practice, and mentoring are all part of the implementation process. Based on these activities, the outcomes of processed food products, particularly banana chips and taro chips, have the potential to provide an alternative method of increasing the economy by utilizing abundant natural resources.

**Keywords:** Farmer women's group; Culinary business; Processed bananas; Processed taro

## 1. Pendahuluan

Tempursari merupakan salah satu dari 19 desa yang ada di Kecamatan Candimulyo, Kabupaten Magelang. Tempursari termasuk kategori desa swasembada yang terdiri dari 2 dusun, 3 RW, dan 6 RT. Luas wilayahnya 96,5 hektar yang dihuni 724 jiwa yang

terdiri dari 352 pria dan 372 perempuan (Azhar, Safruddin, Widyastuti, Nurchollifah, & Syarifuddin, 2021; Rusdidjati, Syarifuddin, Raliby, & Suprpto, 2021). Komposisi penduduk didominasi oleh usia produktif (usia 15-49 tahun), diikuti lansia (> 49 tahun), selanjutnya anak-anak dan remaja (0-14 tahun). Tingkat pendidikan didominasi lulusan Sekolah Dasar (30%), dan jenis pekerjaan kepala keluarga umumnya di swasta (105 KK), diikuti petani (29 KK) dan buruh tani (75 KK), sedangkan para perempuan umumnya menjadi ibu rumah tangga atau tidak bekerja produktif.

Sebagian besar lahan dimanfaatkan untuk pertanian yaitu sebesar 76,7 hektare dan sisanya 19,8 hektare digunakan untuk keperluan lain termasuk pemukiman. Komoditas pertanian yang banyak dibudidayakan salah satunya adalah tanaman pisang kapasan dan rojonongko. Tanaman pisang kapasan dan rojonongko tersebut umumnya dibudidayakan di pekarangan-pekarangan rumah, di kebun, ataupun di sawah. Namun, pisang kapasan ini lebih banyak dijual segar dengan harga per tandan sekitar Rp 80.000. Satu tandan rata-rata berisi 10 sisir pisang, dan 1 sisir umumnya terdiri dari 15 buah pisang dengan panjang sekitar 6 cm dan berkulit tebal.



Gambar 1. Buah pisang kapasan dan rojonongko

Pisang kapasan dan rojonongko umumnya dijual segar oleh masyarakat, karena kalau dikonsumsi segar kurang enak. Meski sudah matang sempurna, masih terasa sepat dan kurang manis. Tetapi kalau diolah menjadi aneka olahan pangan seperti direbus, digoreng, atau dioven, maka cita rasa yang lezat akan muncul. Jenis-jenis olahan tersebut seperti keripik (Gambar 2), sale (Gambar 3), dan nugget (Gambar 4).



Gambar 2. Keripik pisang



Gambar 3. Sale pisang



Gambar 4. Nugget pisang

Keripik pisang (Gambar 2) adalah salah satu olahan pisang yang berbentuk irisan tipis, yang digoreng dengan minyak sehingga menjadi produk dengan kadar air yang rendah. Kripik pisang mempunyai daya simpan yang lama. Produk ini dapat dibuat dari semua jenis pisang khususnya pisang yang mempunyai nilai ekonomi yang rendah dan tidak dimanfaatkan sebagai buah pencuci mulut (*dessert*). Dalam perkembangannya, keripik pisang diolah dengan aneka rasa seperti rasa coklat, rasa keju, rasa bawang, dan rasa pedas dengan aneka kemasan yang menarik, sehingga disukai oleh semua kalangan.

Sale pisang (Gambar 3) merupakan produk pengeringan buah pisang. Berbagai jenis pisang dapat digunakan sebagai bahan baku *sale* pisang, seperti pisang ambon, pisang emas, pisang raja, pisang siam, pisang muli, dan pisang susu (Munadjim, 1983). Faktor-faktor yang mempengaruhi mutu *sale* pisang antar lain adalah jenis bahan baku yang digunakan, proses pengolahan, tingkat kematangan buah, dan cara pengemasannya. Kadar pati dan kadar gula akan berpengaruh terhadap kadar kadar gula *sale* yang dihasilkan. Kadar pektin dan protopektin akan mempengaruhi tekstur dan konsistensinya (Nurainy, Hidayati, Koesoemawardani, & Suroso, 2017). Produk agroindustri pisang yang paling unggul di Cianjur adalah *sale* pisang kering (goreng) (Indra & Rukmayadi, 2019). Usaha *sale* pisang kering menghasilkan keuntungan yang lebih tinggi dibanding usaha keripik pisang. Jadi, usaha *sale* pisang kering memiliki prospek yang sangat baik (Nurainy et al., 2017).

Nugget pisang (Gambar 4) adalah suatu bentuk produk daging giling yang dibumbui, kemudian diselimuti oleh perekat tepung, pelumuran tepung roti (*breadcrumbing*), dan digoreng setengah matang lalu dibekukan untuk mempertahankan mutu selama penyimpanan (Anggraeni, Hasibuan, Malik, & Wijaya, 2013) (Putri, 2018). *Nugget* merupakan makanan siap saji (*fast food*) yang sangat digemari oleh semua kalangan baik anak-anak hingga orang dewasa (Siagian, Nugraheni, & Hasibuan, 2019). *Nugget* pada umumnya dibuat dari daging ayam, akan tetapi saat ini dapat dibuat dari berbagai bahan baku di antaranya dari buah pisang.

Ketiga produk olahan tersebut selain dapat dikonsumsi untuk *camilan* sehat keluarga, dapat juga dikembangkan menjadi suatu unit usaha. Mengingat sebagian besar ibu rumah tangga di Desa Tempursari tidak mempunyai pekerjaan lain selain ibu rumah tangga. Dengan usaha olahan pisang tersebut, diharapkan para ibu rumah tangga dapat mencari tambahan penghasilan untuk keluarga. Sehubungan dengan hal tersebut, maka akan dilakukan kegiatan pelatihan dan pendampingan kepada para ibu rumah tangga di Desa Tempursari tersebut untuk mengolah pisang menjadi keripik, *sale*, dan *nugget* hingga ke pengemasannya.

## 2. Metode

---

Kegiatan pendampingan yang dilakukan di Balai Desa, Desa Tempursari, Kecamatan Candimulyo, Kabupaten Magelang, Jawa Tengah. Desa ini memiliki 2 dusun dengan jumlah kepala keluarga sebanyak 240 orang. Subyek pengabdian adalah para ibu rumah tangga sejumlah 20 orang yang merupakan perwakilan dari 2 dusun. Pembatasan ini dilakukan mengingat pandemi covid-19 masih berlangsung, namun pelaksanaan pelatihan dan pendampingan tetap menerapkan protokol kesehatan yang telah ditetapkan. Tahapan pelaksanaan kegiatan ini meliputi, antara lain:

- a. Kegiatan sosialisasi, pelatihan, praktik, dan pendampingan. Sosialisasi dilaksanakan dengan tujuan untuk memberikan informasi kepada masyarakat khususnya para ibu yang tergabung dalam kelompok wanita tani tentang potensi buah pisang kapasan yang dapat diolah menjadi aneka produk olahan pangan yang sehat dan mempunyai nilai jual yang lebih tinggi dari bahan bakunya. Kegiatan sosialisasi dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan mengolah pisang kapasan menjadi keripik, sale, dan nugget sekaligus dengan pengemasannya, serta pemberian bantuan alat untuk proses produksi olahan pisang. Selain itu, juga diadakan pelatihan olahan talas.
- b. Kegiatan pendampingan untuk menindaklanjuti kegiatan pelatihan yang telah dilaksanakan

## 3. Hasil dan Pembahasan

---

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan dilakukan secara bersamaan dalam satu waktu, setelah disepakati dengan pihak desa bahwa kegiatan tersebut dilaksanakan selama 1 hari di Balai Desa Tempursari, Kecamatan Candimulyo, Kabupaten Magelang, Jawa Tengah dengan tetap menerapkan protokol kesehatan ([Gambar 5](#)). Kegiatan yang dihadiri oleh 20 orang peserta yang merupakan perwakilan ibu-ibu rumah tangga dari 2 dusun yang ada di desa tersebut. Selain tim PKW juga dihadirkan salah seorang pelaku usaha olahan pisang yang juga merupakan dampingan dari Universitas Muhammadiyah Magelang, yaitu Kripik Pisang “*Banana Crezs*” dari Kecamatan Dukun, Kabupaten Magelang.



Gambar 5. Proses pelatihan dan praktik pembuatan olahan pisang

Dalam kegiatan tersebut disampaikan oleh tim PKW bahwa Desa Tempursari mempunyai potensi yang luar biasa untuk komoditas pisang. Namun, selama ini belum dimanfaatkan secara optimal sebagai usaha kreatif yang produktif. Padahal

buah pisang dapat diolah menjadi berbagai olahan pangan yang disukai oleh semua kalangan masyarakat dan bernilai jual lebih tinggi bila dibandingkan dengan pisang segar. Kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan dan praktik pembuatan keripik pisang, nugget pisang, dan sale pisang.

Kegiatan pelatihan tersebut mampu menginspirasi warga Desa Tempursari untuk menginisiasi usaha berbahan dari pisang yang berasal atau ditanam oleh warga Tempursari menjadi produk olahan keripik pisang aneka rasa. Usaha yang dirintis ibu-ibu kelompok wanita tani ini terdapat 2 kelompok yang terbagi sesuai dengan pedukuhan ibu-ibu tinggal, yaitu Dusun Tempursari 1 dan Tempursari 2. Ibu-ibu kelompok Wanita tani ini dalam memproduksi keripik pisang ini tidak menggunakan pisang kapasan yang telah dipraktikkan pada saat pelatihan. Namun, produksi yang dilakukan menggunakan bahan pisang rojonongko. Hal tersebut dilakukan karena harga bahan dan rasa dari pisang ini tidak diminati oleh masyarakat, sehingga dengan pemanfaatan bahan tersebut akan meningkatkan nilai dari pisang rojonongko yang awalnya tidak bernilai tinggi dapat dimanfaatkan dengan baik. Berikut hasil olahan pisang rojonongko yang digunakan dalam pembuatan keripik pisang yang disajikan pada [Tabel 1](#) yang berguna dalam menentukan harga jual keripik pisang di pasaran. Kapasitas produksi dalam satu minggu dari kedua dusun adalah 8 kali produksi dengan bahan pisang 12 tunden/ sekitar 36 kg bahan pisang. Kapasitas produksi 1 minggu memerlukan biaya bahan sebesar Rp 774.000,00. Keripik pisang yang dihasilkan dari 36 Kg bahan awal pisang adalah ±25 Kg keripik pisang. Biaya bahan yang diperlukan untuk memproduksi keripik pisang adalah Rp 30.960,00/kg.

**Tabel 1. Biaya pengolahan pisang rojonongko dalam 1 minggu**

No	Bahan Baku	Jumlah Bahan	Harga
1	Pisang Rojonongko	36 kg	600.000
2	Minyak Goreng	6 liter	84.000
3	Gas	2 tabung	40.000
4	Perasa dan plastik		50.000
Total			774.000

Selain memproduksi keripik pisang, warga Desa Tempursari/ anggota kelompok Wanita tani juga mencoba untuk memproduksi keripik talas. Berdasarkan animo konsumen, keripik talas lebih banyak peminatnya daripada keripik pisang. Dalam 1 minggu, kapasitas produksi keripik talas sebesar 29 Kg. Biaya produksi yang diperlukan dalam memproduksi disajikan pada ([Tabel 2](#)) sebagai berikut.

**Tabel 2. Biaya pengolahan talas dalam 1 minggu**

No	Bahan Baku	Jumlah Bahan	Harga
1	Talas	29 kg	72.500
2	Minyak Goreng	5 liter	70.000
3	Gas	1 tabung	20.000
4	Perasa	5 bungkus	25.000
5	Plastik		35.000
Total			222.500

Biaya bahan yang diperlukan dalam memproduksi talas sebanyak 29 Kg adalah Rp 222.500,00. Dari 29 Kg talas mendapatkan bobot akhir keripik talas 12 Kg. Proses

pemasaran produk keripik ini masih menggunakan cara konvensional, yaitu dengan cara menawarkan produk secara langsung kepada konsumen, sehingga perlu adanya langkah/strategi promosi dalam pemasaran produk. Produk yang dihasilkan sementara dipasarkan ke tetangga kampung, minimarket lokal, dan puskesmas.

## 4. Kesimpulan

---

Produk olahan makanan khususnya keripik pisang dan keripik talas di Desa Tempursari, Kecamatan Tempursari, Kabupaten Magelang mampu berikan alternatif dalam peningkatan ekonomi dengan cara diversifikasi olahan pangan dengan pemanfaatan sumber daya alam/bahan awal yang melimpah, yaitu pisang rojonongko menjadi embrio untuk keberlanjutan produksi produk olahan tersebut dan ditinjau dari peminat konsumen yang memberikan nilai positif terhadap produk hasil olahan.

## Daftar Pustaka

---

- Anggraeni, A., Hasibuan, S., Malik, B., & Wijaya, R. (2013). Improving The Quality of Tofu Waste as A Source of Feed Through Fermentation Using the *Bacillus amyloliquefaciens* Culture. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 3(4), 285. <https://doi.org/10.18517/ijaseit.3.4.305>
- Azhar, A. E., Safruddin, M., Widyastuti, W., Nurchollifah, Y., & Syarifuddin, A. (2021). Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) Menjadi Produk Inovatif di Dusun Tempursari 1, Tempursari, Candimulyo, Magelang. *Community Empowerment*, 6(4), 520–523. <https://doi.org/10.31603/ce.4349>
- Indra, A. S. N., & Rukmayadi, D. (2019). Analisa Atribut dan Pengembangan Produk Croissant Pada PT.XYZ dengan Metode Kano dan Quality Function Deployment. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi, Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta*, 8.
- Munadjim, M. (1983). *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta: Gramedia.
- Nurainy, F., Hidayati, S., Koesoemawardani, D., & Suroso, E. (2017). Penyuluhan dan Pelatihan Pengolahan Sale Pisang Kelompok Usaha Bersama Aisyah di Desa Sukajawa Kecamatan Bumi Ratu Nuban Kabupaten Lampung Tengah. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(2), 1–3.
- Putri, V. D. (2018). Uji Kualitas Kimia Dan Organoleptik Pada Nugget Ayam Hasil Substitusi Ampas Tahu. *Jurnal Katalisator*, 3(2), 143. <https://doi.org/10.22216/jk.v3i2.3711>
- Rusdidjati, R., Syarifuddin, A., Raliby, O., & Suprpto, A. (2021). Peningkatan Imunitas Keluarga dan Budaya Kewirausahaan Masa Pandemi Covid-19 melalui Budidaya Toga di Desa Tempursari, Candimulyo, Magelang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 1–5.
- Siagian, S. C., Nugraheni, M., & Hasibuan, M. A. (2019). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Pada Inovasi Pengolahan Nugget Pisang Untuk Meningkatkan Ekonomi di Desa Sipispis. *Jurnal Penelitian Kesejahteraan Sosial*, 18(1), 11.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License

---