

Pelatihan Olahan Kudapan Berbahan Dasar Pisang Sebagai Upaya Ketahanan Pangan dan Pengembangan Wisata Kuliner di Kabupaten Nagekeo

Helena R. Parera ^{1*}, Maria Yovita Gaa ²

¹⁻² Program Studi Pendidikan Ekonomi, Universitas Flores

* pareralena@gmail.com

Abstrak

Salah satu upaya mempertahankan pangan dan ketersediaan pangan dalam menjaga masyarakat dari masalah kelaparan adalah dengan memberdayakan sumber daya alam yang ada disekitarnya. Salah satu upaya untuk memberdayakan pangan adalah dengan mengolah sumber daya secara efektif, efisien dan berkelanjutan. Tujuan Program Desa Mandiri Pangan (DEMAPAN) adalah untuk meningkatkan kemampuan masyarakat desa dalam mengembangkan usaha berbasis produksi sumber daya lokal. Kegiatan pelatihan olahan kudapan berbahan dasar pisang ini, merupakan salah satu kegiatan yang dapat menunjang program DEMAPAN ini. Masyarakat disini khususnya orang muda dapat memanfaatkan sumber daya yang ada disekitaran untuk diolah menjadi makanan yang bernilai dan menjadikan kuliner local untuk dijual kepada para wisatawan yang datang. Pelatihan ini diinisiasi oleh Dinas Pariwisata Nagekeo dan narasumbernya berasal dari pelaku UMKM dan Akademisi. Kegiatan dilakukan selama 3 (tiga) hari dengan 25 peserta yang berasal dari Orang Muda Katolik dan karang taruna Desa Marpokot dan Tutubadha. Hari pertama narasumber membagi peserta menjadi 4 (empat) kelompok yaitu Kelompok 1 (umbi/akar pisang), Kelompok 2 (dua) batang pisang, Kelompok 3 (tiga) buah pisang, dan Kelompok 4 (Empat) jantung pisang. Setiap kelompok mendapatkan 1 (satu) narasumber, mereka diberikan informasi terkait bahan dasar, proses pembuatannya sampai jadi makanan. Setiap kelompok diwajibkan juga bertukar informasi tentang pengetahuan yang didapat dari narasumber untuk bisa dibuat sendiri kita selesai pelatihan. Hari kedua melanjutkan kegiatan proses masak memasak khususnya bagian akar/umbi dan buah. Untuk kerupuk perlu dijemur, setelah kering baru bisa digoreng. Hari ketiga proses pengemasan (*packaging*) dan penyajian kudapan yang telah diolah untuk dicoba oleh anggota pelatihan dan dijual kepada tamu yang hadir dalam acara penutupan kegiatan tersebut. Para peserta kegiatan baik narasumber/pemateri dan anggota hasil akhirnya mendapatkan sertifikat serta anak-anak muda yang berhasil menghasilkan produknya akan dibantu oleh Dinas Pariwisata setempat untuk memasarkan produknya. Untuk pematerinya setelah kegiatan bisa dihubungi untuk terus melakukan pendampingan kepada mereka sehingga bisa menghasilkan kudapan hasil buatan sendiri dan bisa dijual untuk menambah pendapatan mereka untuk membeli kebutuhan sehari-hari.

Kata Kunci: *pelatihan, olahan kudapan, pisang, ketahanan pangan, wisata kuliner*

Pendahuluan

Sebagai salah satu kebutuhan pokok manusia, ketahanan pangan wajib diselenggarakan pemerintah agar terbentuk masyarakat yang adil dan merata. Untuk itu pemerintah wajib mengenali potensi dan kemampuannya mencari alternative untuk mengelola dan memanfaatkan sumber daya alam secara efektif, efisien dan berkelanjutan. Beberapa strategi yang dilakukan dalam pemberdayaan masyarakat miskin yaitu dengan membangun ekonomi berbasis pertanian dan memenuhi kesediaan pangan bagi kelompok masyarakat miskin di daerah rawan pangan baik melalui pemberdayaan atau bantuan langsung.

Strategi diatas diwujudkan melalaui Program Desa Mandiri Pangan (DEMAPAN), yang bertujuan meningkatkan kemampuan masyrakat desa dalam pengembangan usaha berbasis produksi sumber daya lokal. Dengan demikian ketersediaan pangan, peningkatan daya beli serta kemudahan akses pangan rumah tangga dapat terpenuhi. Jika program ini berjalan dengan baik maka kecukupan gizi rumah tangga dapat terpenuhi sehingga terjadi penurunan kerawanan pangan dan gizi masyarakat di pedesaan.

Selain untuk memenuhi kebutuhan pangan dan gizi masyarakat, program pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan kuliner bebasis potensi lokal juga untuk mendukung industri pariwisata yaitu melalui pengenalan kuliner lokal.

Kabupaten Nagekeo memiliki potensi berbagai jenis komoditas pangan lokal, oleh karena itu Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan (DPKP) menjalankan amanah pemerintah Pusat melalui kegiatan Pelatihan Pengembangan Industri Pangan Lokal (PIPL). Acara ini diselenggarakan selama tiga hari, mulai tanggal 15–17 September 2020. Tujuan dari kegiatan ini adalah mengembangkan usaha pengolahan pangan lokal, mengurangi ketergantungan terhadap sumber pangan tertentu, menjamin ketersediaan pangan masyarakat secara mandiri dan menjamin kecukupan gizi sehingga dapat hidup sehat, aktif dan produktif.

Melalui kegiatan ini peserta memperoleh materi mengenai pengolahan / diversifikasi berbagai komoditas pangan lokal, pengemasan, prospek produk pangan lokal di pasar modern, analisis usaha, publik speaking terkait pemasaran produk, digitalisasi marketing untuk peningkatan peluang usaha IKM serta kemitraan usaha. Pada hari ketiga, serta petugas pendamping melakukan praktek pengolahan / diversifikasi berbagai komoditas pangan lokal. Kegiatan inovasi pengolahan pangan lokal bekerjasama dengan Tim dari Pusat Studi pariwisata Universitas Flores. Praktek pengolahan / diversifikasi menggunakan produk berbahan dasar pisang. Diharapkan dengan diversifikasi pangan tersebut selain meningkatkan preferensi pangan masyarakat berbahan baku pangan lokal juga mampu meningkatkan industri pangan lokal.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pelatihan olahan kudapan berbahan dasar pisang diinisiasi oleh Dinas Pariwisata Kabupaten Nagekeo, alasan yang pertama ialah ketersediaannya bahan dasar pisang di daerah tersebut, yang mana daerah Nagekeo adalah penghasil pisang. Alasan kedua menghasilkan produk kudapan local untuk menjadi penciri daerah tersebut dan

alasan yang ketiga adalah mengubah bahan yang ada disekeliling untuk dijadikan kudapan yang bernilai ekonomi tinggi.

Kegiatan Pelatihan ini dibuka oleh bapak Bupati Nagekeo dr. Johanes Don Bosco, M.Kes. dan ditutup pada hari ketiga oleh Asisten 1 Setda Nagekeo Emanuel Ndun. berlokasi di halaman anjungan wisata Tutubadha di Rendu Rendu Tutubadha, kegiatan dilaksanakan selama 3 (tiga) hari, 21-23 September 2021, Pukul 08.00 s.d. 15.00 Wita. Adapun 25 (dua puluh lima) peserta terdiri dari Orang Muda Katolik (OMK), karang taruna dari Desa Marpokot dan Tutubadha. Dalam kegiatan tersebut hadir 4 (empat) narasumber.

Adapun bentuk kegiatan selama 3 (tiga) hari sebagai berikut: 1) Hari Pertama narasumber membagi peserta menjadi 4 (empat) kelompok yaitu kelompok 1 (Kelompok Umbi/akar Pisang), Kelompok 2 (dua) kelompok batang pisang, kelompok 3 (tiga) kelompok Buah Pisang, dan kelompok 4 (Empat) Kelompok Jantung pisang. Setiap kelompok mendapatkan 1 (satu) narasumber, mereka diberikan informasi terkait bahan dasar, proses pembuatannya sampai jadi makanan. Setiap kelompok diwajibkan juga bertukar informasi tentang pengetahuan yang didapat dari narasumber untuk bisa dibuat sendiri kita selesai pelatihan; 2) Hari ke 2 (dua) Melanjutkan kegiatan proses masak memasak khususnya bagian akar/umbi dan buah. Untuk kerupuk perlu dijemur, setelah kering baru bisa digoreng; 3) Hari ke 3 (tiga) Proses packing dan penyajian kudapan yang telah diolah untuk dicoba oleh anggota pelatihan dan dijual kepada tamu yang hadir dalam acara penutupan kegiatan tersebut.

Para peserta kegiatan baik narasumber/pemateri dan anggota hasil akhirnya mendapatkan sertifikat serta anak-anak muda yang berhasil menghasilkan produknya akan dibantu oleh dinas Pariwisata setempat untuk memasarkan produknya. Untuk pematerinya setelah kegiatan bisa dihubungi untuk terus melakukan pendampingan kepada mereka sehingga bisa menghasilkan kudapan hasil buatan sendiri dan bisa dijual untuk menambah pendapatan mereka untuk membeli kebutuhan sehari-hari.

Hasil dan Pembahasan

Kabupaten Nagekeo yang merupakan salah satu Kabupaten dari 20 Kabupaten di Nusa Tenggara Timur masih merupakan Kabupaten yang persentase penduduk miskinnya tinggi. Potensi luas wilayah Kabupaten Nagekeo pada tahun 2015 tercatat 39.748.00 Ha (31,03%) merupakan lahan sawah dan 88.363,50 Ha (68,97%) merupakan lahan kering. Luas tanam untuk non beras, yaitu untuk jagung seluas 5.873 Ha (42,479 Ton), ketela pohon seluas 6.807 Ha (167,512 Ton), dan ketela rambat seluas 58 Ha (982 Ton).

Potensi lahan baik tegalan maupun pekarangan yang cukup luas belum dimanfaatkan secara optimal sehingga untuk mencukupi kebutuhan pangan masih didatangkan dari Desa lain baik kebutuhan sayur-sayurannya maupun kebutuhan buah-buahannya. Potensi pangan lokal sebagai sumber karbohidrat seperti tersebut diatas belum diolah secara optimal oleh masyarakat sebagai makanan alternatif karena budaya masyarakat yang masih menganggap belum makan jika belum makan nasi, beras dan tepung terigu lebih enak dan lebih mudah diolah dan masih terbatasnya teknologi pengolahan pangan lokal menyebabkan olah pangan non beras non terigu menjadi relatif mahal serta belum

proporsionalnya kebijakan pemerintah dalam upaya peningkatan produksi bahan pangan lokal pengganti beras.

Data produksi buah-buahan tahunan menurut jenis tanaman di kabupaten Nagekeo (kwintal), 2018–2020 menunjukkan produksi buah pisang adalah yang paling tinggi dibandingkan produksi buah lainnya.

Tabel 1. Produksi buah-buahan (dalam kwintal) di Kabupaten Nagekeo 2018–2020

Jenis Tanaman Kind of Plants	2018	2019	2020*
(1)	(2)	(3)	(4)
Buah–Buahan/Fruits:			
Durian/Durian	660	2 724	1 155
Jeruk Siam/Keprok/Orange/Tangerine	458	459	1 943
Mangga/Mango	36 575	90 894	11 752
Pepaya/Papaya	50 212	18 981	31 509
Pisang/Banana	62 075	115 061	50 257
Salak/Snakefruit	368	262	29
Alpukat/Avocado	2 017	2 866	1 442
Sukun/Breadfruit	1 630	1 369	2 566

Sumber/Source: BPS, Statistik Pertanian Hortikultura SPH-BST/BPS-Statistics Indonesia, Agricultural Statistic for Horticulture SPH-BST

Dari data potensi buah-buahan diatas, meskipun produksi pisang paling tinggi namun pemanfaatannya kurang diminati karena hasil nilai jualnya masih rendah, masyarakat yang mulai meninggalkan olahan pangan lokal dan hasil pengolahan pangan lokal masih bersifat konsumtif.

Tanaman pisang dapat tumbuh subur di wilayah ini karena didukung oleh kondisi tanah dan iklim yang sesuai. Namun SDM masyarakat yang belum mampu menjadikan buah lokal ini menjadi sesuatu yang bernilai ekonomi tinggi. Oleh karena itu perlu disampaikan kepada masyarakat makanan apa saja yang bisa diolah dari pisang ini.

Teori-teori yang diadopsi dan diterapkan dalam pelatihan ini ialah teori belajar orang dewasa (andragogi) teori ini dikemukakan oleh Malcom Knowles, yang menekankan pada prinsip-prinsip pembelajaran untuk orang dewasa. Dalam konteks pelatihan olahan kudapan pisang, peserta pelatihan adalah orang dewasa yang memiliki kebutuhan, motivasi, dan gaya belajar yang berbeda dengan anak-anak. Oleh karena itu, pelatihan harus dirancang dengan mempertimbangkan pengalaman, kemandirian, dan motivasi belajar peserta.

Teori yang ke dua ialah teori pembelajaran eksperiensial (*experiential learning*) teori ini dikemukakan oleh David A. Kolb, yang menekankan pada pembelajaran melalui pengalaman nyata. Dalam pelatihan olahan kudapan ini, peserta harus dilibatkan secara aktif dalam praktik langsung pengolahan pisang, sehingga mereka dapat memperoleh pengalaman dan keterampilan yang bermakna.

Teori ketiga ialah teori pembelajaran sosial (*social learning theory*) teori dari Albert Bandura, yang menekankan pada pentingnya pembelajaran melalui pengamatan dan interaksi social. Dalam pelatihan olahan kudapan berbahan dasar pisang, peserta dapat belajar tidak hanya dari instruktur, tetapi juga dari sesama peserta melalui diskusi, kerja kelompok, dan berbagai pengalaman.

Teori keempat yaitu teori motivasi seperti teori hierarki kebutuhan Maslow atau teori dua factor dari Herzberg dapat digunakan untuk memahami motivasi peserta dalam mengikuti pelatihan dan mengembangkan usaha olahan kudapan berbahan dasar pisang. Dengan memahami motivasi peserta, instruktur dapat merancang pelatihan yang lebih menarik dan relevan dengan kebutuhan peserta.

Teori kelima teori ekonomi (pemasaran dan kewirausahaan) dalam pelatihan olahan kudapan berbahan dasar pisang, perlu juga diberikan pengetahuan tentang aspek ekonomi, seperti pemasaran produk, strategi penjualan, dan kewirausahaan. Teori-teori ekonomi seperti bauran pemasaran (*marketing mix*) atau model perencanaan bisnis dapat diintegrasikan dalam pelatihan untuk membekali peserta dengan keterampilan bisnis yang diperlukan.

Dengan menerapkan beberapa teori di atas, pelatihan yang dilakukan dapat berjalan dengan baik. Sehingga setelah kegiatan ada hasil yang bisa dipertanggungjawabkan. Olahan kudapan berbahan dasar pisang ini dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan.

Pisang itu sendiri memiliki potensi yang besar, sehingga perlu diberikan pelatihan untuk meningkatkan nilai tambah dan diversifikasi produk olahan pisang, beberapa jenis kudapan yang dapat dikembangkan antara lain, keripik pisang, sale pisang, nugget pisang, pisang krispi, stik pisang, kue lapis pisang, dodol pisang, selai pisang, pie pisang, dan brownies pisang.

Pelaksanaan pelatihan ini melibatkan instruktur atau narasumber yang kompeten di bidang pengolahan pangan, khususnya pengolahan kudapan dari pisang. Peserta pelatihan dapat melibatkan kelompok tani, kelompok wanita, atau masyarakat umum yang tertarik untuk mengembangkan usaha olahan kudapan pisang.



Gambar 1. Kegiatan Hari Pertama dibuka oleh Bapak Bupati Nagekeo

Pelatihan mencakup materi tentang jenis-jenis olahan kudapan dari pisang, teknik pengolahan, pengemasan, perhitungan biaya produksi, strategi pemasaran, dan pengenalan mesin-mesin pengolahan sederhana. Praktik langsung pengolahan kudapan pisang juga perlu dilakukan untuk memberikan keterampilan yang memadai kepada peserta.

Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat Kabupaten Nagekeo dapat memanfaatkan potensi lokal pisang secara optimal dan berkelanjutan, serta meningkatkan pendapatan melalui diversifikasi produk olahan kudapan yang bernilai tinggi.



Gambar 2. Instruktur Memberikan Materi Mengenai materi yang akan diajarkan

Produk olahan kudapan dari pisang dimulai dari akar sampai buahnya, adapun hasil olahan yang berhasil diajarkan oleh instruktur kepada masyarakat disini adalah anak-anak muda karang taruna dan orang muda Katolik terdiri dari:

1. Kerupuk akar atau umbi pisang
2. Keripik Batang Pisang
3. Keripik pisang dengan berbagai maacam varian rasa
4. Nugget Pisang keju dan coklat
5. Kue tart Pisang
6. Nagasari Hungkue
7. Pisang Geprek
8. Pisang Goreng krispi coklat dan keju



Gambar 3. Pembagian Kelompok



Gambar 4. Aktivitas Pengolahan



Gambar 5. Produk olahan kelompok-kelompok

Manfaat yang didapatkan oleh masyarakat setelah mengikuti kegiatan ini adalah diharapkan mampu meeningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah pisang menjadi berbagai kudapan yang bernilai ekonomis tinggi, sekaligus memberikan diversifikasi produk olahan pisang yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Selain itu, kegiatan ini juga mendukung pemanfaatan potensi lokal pisang secara optimal dan berkelanjutan, sehingga dapat menciptakan lapangan kerja baru di sektor pengolahan pangan. Kegiatan ini diharapkan dapat melestarikan kearifan lokal dalam pengolahan pisang.

Kesimpulan

Kegiatan pelatihan pengolahan kudapan berbahan dasar pisang merupakan upaya yang sangat penting dalam mendukung ketahanan pangan dan mengembangkan wisata kuliner di setiap daerah. Melalui pelatihan ini, masyarakat khususnya orang muda dapat memanfaatkan bahan lokal yang melimpah yaitu pisang, untuk diolah menjadi berbagai jenis kudapan yang lezat dan bernilai ekonomis. Kegiatan ini memberikan peluang bagi orang muda untuk mengembangkan keterampilan baru dalam hal pengolahan pangan dan membuka peluang usaha di bidang kuliner untuk memberikan suguhan makanan lokal bagi para tamu dari luar daerah yang datang berjunjung ke tempat wisata setempat.

Inti dari kegiatan selama 3 (tiga) hasil kolaborasi Dinas pariwisata Nagekeo, Pusat studi Pariwisata Universitas Flores dan Pelaku Usaha UMKM Kerupuk berbahan dasar lokal menghasilkan beberapa simpulan yang bisa membantu merubah pemikiran para orang muda yaitu sebagai berikut: 1) Pelatihan ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah kudapan berbahan dasar pisang dengan beragam metode dan resep; 2) peserta memperoleh pemahaman tentang pentingnya ketahanan pangan dan pengembangan wisata kuliner berbasis produk lokal; 3) pelatihan ini memberikan peluang bagi orang muda untuk menciptakan lapangan kerja baru dan meningkatkan pendapatan melalui usaha olahan kudapan dari pisang; 4) kegiatan ini dapat mendukung upaya pelestarian dan pemanfaatan sumber daya pangan lokal, serta mempromosikan keanekaragaman kuliner dari daerah setempat; 5) pelatihan ini menjadi sarana untuk berbagi pengetahuan dan pengalaman antar peserta, serta membangun jaringan kemitraan dalam mengembangkan wisata kuliner.

Manfaat kegiatan ini tersendiri bagi Kabupaten Nagekeo ialah Mendukung Visi Pemerintah Kabupaten Nagekeo “Bersama Menuju Masyarakat Nagekeo yang Sejahtera, Unggul, Berdaya, Agamis dan Berkelanjutan.” Bagi Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Nagekeo ialah mendukung pencapaian target kinerja dinas yaitu dalam hal penanganan daerah rawan pangan. Serta bagi masyarakat desa itu sendiri ialah membangun masyarakat yang mandiri dengan mengelola usaha peternakan, pertanian dan mengolah pangan lokal secara integrasi sehingga meningkatkan pendapatan, meningkatnya kesejahteraan dan terwujudnya ketahanan dan gizi masyarakat yang akhirnya akan terbentuk masyarakat yang mandiri dalam pemenuhan kebutuhan pangannya tanpa tergantung terus dengan bantuan atau fasilitas dari pemerintah.

Ucapan Terimakasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LP2M Universitas Flores, Pusat Studi Pariwisata Universitas Flores, Dinas Pariwisata Kabupaten Nagekeo, yang telah mendukung kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

Referensi

- Astuti, R., & Sari, D. P. (2019). Pelatihan Pengolahan Pisang Menjadi Kudapan dan Pemasarannya Bagi Ibu-Ibu PKK di Desa Ngargosari. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(2), 117-123.
- Suryani, A., & Fauzi, A. M. (2020). Pelatihan Pengolahan Pisang Menjadi Berbagai Kudapan Bagi Kelompok Wanita Tani di Desa Ciburial. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 1-6.
- Nurhidayati, S., & Suryani, E. (2021). Pelatihan Pengolahan Pisang Menjadi Kudapan untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat di Desa Cikahuripan. *Jurnal Abdimas Siliwangi*, 4(1), 35-40.
- Purwaningsih, E., & Handayani, T. (2022). Pelatihan Pengolahan Kudapan Berbahan Dasar Pisang Sebagai Upaya Pemanfaatan Sumber Daya Lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 89-96.
- Pratama, A. P., & Iswanti, D. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan

- Pengolahan Kudapan Berbahan Dasar Pisang di Desa Sendangagung. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 15-22.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Nagekeo. (2021). *Statistik Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura Kabupaten Nagekeo 2020*. Nagekeo: BPS Kabupaten Nagekeo.
- Supriyanto, E., & Sari, D. P. (2018). Pelatihan dan Pendampingan Diversifikasi Produk Olahan Pisang di Desa Gembong, Kecamatan Puring, Kebumen. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 109-117.
- Wadu, A. M., Rombang, J., & Rombang, W. (2019). Pelatihan Pengolahan Pisang Menjadi Berbagai Produk Makanan di Desa Tounalet Kecamatan Falabisahaya Kabupaten Seram Bagian Barat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 105-111.
- Widyastuti, N., & Susanti, E. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Pisang di Desa Kalierang, Bumijawa, Tegal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 57-64.
- Widyastuti, N., & Susanti, E. (2021). Pelatihan Pengolahan Pisang Menjadi Produk Pangan Lokal di Desa Kalierang Kecamatan Bumijawa Kabupaten Tegal. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(2), 330-339.