

Inovasi Produk Berbasis Potensi Desa Sumberejo Kecamatan Gedangan Kabupaten Malang

Nunung Nurjanah^{1*}, Rina Rifqie Mariana¹, Titi Mutiara Kiranawati¹, Thomas Soseco², Adisti Putri Permatasari¹, Ester Abigail Theresia¹, Fadila Fikri Firyal¹, Halifia Lintang Prawesti¹

¹Fakultas Teknik, Universitas Negeri Malang

²Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Malang

Corresponding email: nunung.nurjanah.ft@um.ac.id

Abstrak

Potensi lokal Desa Sumberejo Kecamatan Gedangan, Kabupaten Malang, memiliki sektor budidaya pisang namun masih belum dimanfaatkan secara maksimal. Tim pengabdian menyelenggarakan pelatihan dengan memanfaatkan potensi pisang di Desa Sumberejo Kabupaten Malang. Tujuan pelatihan untuk diversifikasi produk olahan berbahan dasar pisang di UMKM Maharani dan Kader PKK. Inovasi yang dilakukan adalah berbahan pisang ambon, pisang candi, pisang kepok, menjadi produk yang bisa menjadi oleh-oleh khas Desa Sumberejo. Peserta pengabdian berjumlah 30 orang yang terdiri dari pelaku UMKM Desa Sumberejo dan Kader PKK. Program pelatihan meliputi pemaparan materi mengenai prosedur P-IRT dan Sertifikasi Halal, prosedur pemasaran digital, dan prosedur pengemasan makanan. Dilanjutkan dengan kegiatan pembuatan produk inovasi berbahan dasar pisang dan kegiatan tanya jawab. Hasil dari pelatihan ini menghasilkan Hasil pelatihan berupa peningkatan keterampilan peserta diperoleh dari angket yang disebarkan berturut-turut; 1) Penyampaian materi pembuatan desain kemasan 80%; 2) Pelaksanaan pelatihan meningkatkan produk unggulan berbasis pisang 85%; 3) Pelatihan kemasan meningkatkan nilai jual 80%; 4) Pendampingan Sertifikasi Halal dan P-IRT dapat meningkatkan keamanan dan kepastian produk yang dipasarkan 87%; dan 5) Pemasaran digital melalui sosial media 78%.

Kata kunci—Inovasi pisang, UMKM, Tim Penggerak PKK

Abstract

The local potential of Sumberejo Village, Gedangan District, Malang Regency, includes the banana cultivation sector, which has not yet been fully utilized. This program organized a training program to utilize the banana potential in Sumberejo Village, Malang Regency. The purpose of the training was to diversify banana-based processed products for Maharani SMEs and PKK cadres. The innovation involves using Ambon bananas, Candi bananas, and Kepok bananas to create products that could become Sumberejo Village's unique souvenirs. The training participants consisted of 30 people, including SME actors from Sumberejo Village and PKK cadres. The training program included presentations on P-IRT procedures and Halal Certification, digital marketing procedures, and food packaging procedures. This was followed by activities on making innovative banana-based products and a question-and-answer session. The training outcomes showed an improvement in participants' skills based on the surveys distributed as follows: 1) Presentation of packaging design material 80%; 2) Training implementation increased banana-based flagship products 85%; 3) Packaging training increased product value 80%; 4) Halal Certification and P-IRT assistance improved the safety and certainty of marketed products 87%; 5) Digital marketing through social media 78%.

Keywords—Banana Innovation, SMEs, PKK Mobilization Team

1. PENDAHULUAN

Desa Sumberejo adalah salah satu desa yang berbeda di Kecamatan Gedangan, Kabupaten Malang jumlah penduduk di Desa Sumberejo adalah sebanyak 11.672 jiwa dengan rincian jumlah penduduk laki-laki sebanyak 5.551 jiwa dan perempuan 5.818 jiwa (Demografi Sumberejo 20). Adapun mata pencaharian warga desa Sumberejo

adalah mayoritas petani, peternak dan sektor usaha lainnya. Desa Sumberejo memiliki kekayaan alam dari perkebunan salah satunya adalah tanaman pisang, luas dari perkebunan tanaman pisang ini sebesar 35 ha, dimana perkebunan dibudidayakan oleh warga desa. Menurut Kaleka (2013) jenis pisang yang ada di Indonesia berjumlah lebih dari 200 jenis. Ada beberapa jenis pisang yang dibudidayakan oleh desa Sumberejo antara lain; pisang candi, pisang

kepok, pisang ambon dan pisang raja. Pisang-pisang yang dibudidayakan di perkebunan ini umumnya hanya diperjual belikan langsung tanpa adanya proses pengolahan lebih lanjut untuk menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi.

Saat ini produk khas Desa Sumberejo yang dikenal hanyalah keripik pisang dan kripik tempe, dimana produk ini diproduksi secara industri rumah tangga yang kemudian dipasarkan. Industri rumah tangga atau yang sering diistilahkan dengan industri kecil merupakan suatu usaha mencari manfaat bentuk fisik dari suatu barang sehingga dapat dipergunakan untuk memenuhi kebutuhan dan dikerjakan di rumah (Syahdan, 2019). Desa Sumberejo memiliki kurang lebih 13 industri rumah tangga yang menghasilkan produk keripik pisang dan bolen pisang. Peningkatan produk pangan kreatif di Desa Sumberejo Kec. Gedangan Kab. Malang diperlukan beberapa strategi, baik variasi hidangan, memanfaatkan bahan lokal secara maksimal, cara penyajian dan juga cara pengemasan agar menjadi suatu hidangan atau produk yang berbeda dan dapat menjadi nilai jual yang tinggi. Pelatihan pembuatan produk pangan kreatif yang berbahan dasar buah pisang dan jantung pisang dirasa tepat untuk mengatasi masalah tersebut.

Pada pelatihan, pengabdian dan desiminasi ini, ada beberapa produk yang akan dilatih kepada warga desa Sumberejo antara lain; sirup pisang ambon, nastar dengan isian selai pisang, patty jantung pisang dan permen pisang. Keempat produk tersebut dipilih dikarenakan bahan baku dan alat yang digunakan dapat ditemukan dengan mudah oleh desa mitra dan juga proses pembuatan produk tersebut tergolong mudah. Selain itu, empat produk yang dipilih dilatar belakangi dengan kekayaan alam yang melimpah di desa Sumberejo. Diharapkan dengan adanya kegiatan pelatihan ini dapat mengoptimalkan potensi daerah yang ada di desa Sumberejo dengan menciptakan produk pangan kreatif yang berkualitas, menarik, bergizi dan memiliki nilai jual yang tinggi, serta mendorong terwujudnya perekonomian Desa yang mandiri, kreatif dan sejahtera.

2. METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah observasi dan diseminasi di Desa Sumberejo, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Malang yang dilakukan secara langsung oleh Tim Pengabdian. Kegiatan observasi ini dilakukan dengan mengunjungi desa mitra untuk mengetahui komoditas lokal yang ada di desa Sumberejo. Setelah dilakukan observasi, diketahui bahwa komoditas lokal yang ada di desa Sumberejo adalah pisang dengan jenis pisang candi, pisang ambon, pisang raja, dan pisang kepok. Kemudian dari komoditas tersebut dilakukan perencanaan dan uji coba produk inovasi dengan

memilih bahan dasar dari pisang candi, pisang ambon, dan jantung pisang. Kegiatan perencanaan dan uji coba menghasilkan produk inovasi berupa sirup pisang ambon, pisang tart, patty jantung pisang, permen jelly pisang ambon, dan tepung pisang candi yang kemudian dikemas sesuai kebutuhan masing-masing produk.

Tahap selanjutnya, setelah menghasilkan produk inovasi dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat di desa Sumberejo. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan memberikan materi dan pelatihan mengenai pembuatan dan pengemasan produk inovasi, P-IRTserta Sertifikasi Halal berupa pendampingan bagi UMKM yang belum terdaftar P-IRT dan Sertifikasi Halal. Selain itu materi yang diberikan juga mengenai administrasi yang dibutuhkan oleh UMKM dan prosedur pemasaran produk melalui sosial media kepada peserta pengabdian masyarakat yaitu anggota PKK Sumberejo dan pelaku UMKM Maharani. Evaluasi ketercapaian kegiatan pelatihan adalah sebagai berikut; 1) Penyampaian materi pembuatan desain kemasan produk sesuai dengan potensi Desa Sumberejo 80%; 2) Peserta pelatihan merasa terbantu dalam mempersiapkan produk unggulan berbasis pisang UMKM di Desa Sumberejo 85%; 3) Kemasan produk dapat meningkatkan nilai jual produk 80%; 4) Sertifikasi Halal dapat memberikan kenyamanan, keamanan, dan kepastian pada produk yang dipasarkan 87%; 5) Pemasaran digital melalui sosial media dapat menarik calon konsumen 78%.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat Desa Sumberejo dilaksanakan dengan tujuan untuk mengolah komoditas lokal berupa pisang candi, pisang ambon dan jantung pisang menjadi produk inovasi berupa Sirup Pisang Ambon, Pisang Tart, Patty Jantung Pisang, Permen Jelly Pisang Ambon, dan Tepung Pisang Candi. Kegiatan diseminasi mencakup pemberian dan pelatihan pembuatan produk yang dilakukan melalui beberapa tahap sebagai berikut:

Persiapan

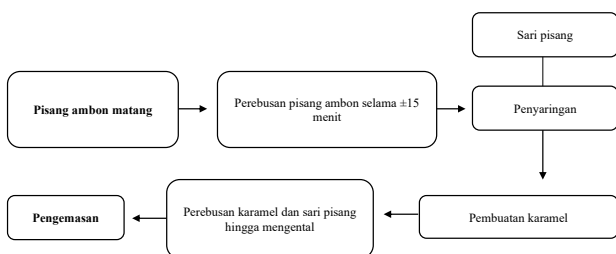
Persiapan kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan melalui dua tahap yaitu tahap koordinasi dan persiapan kegiatan pengabdian masyarakat. Pada tahap koordinasi, dilakukan koordinasi secara internal dan eksternal. Koordinasi internal dilakukan dengan anggota tim pengabdian yang menghasilkan beberapa usulan produk yang dapat dikembangkan serta konsep pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat. Koordinasi eksternal dilakukan dengan berkunjung ke Desa Sumberejo, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Malang yang menghasilkan

kesepakatan pelaksanaan pengabdian masyarakat dengan sasaran anggota PKK Desa Sumberejo dan pelaku UMKM Maharani. Pengabdian masyarakat dilaksanakan dengan materi Inovasi Produk Kuliner Berbasis Potensi Desa Sumberejo yaitu produk olahan pisang.

Setelah koordinasi, tahap selanjutnya adalah persiapan kegiatan pengabdian masyarakat. Kegiatan persiapan dilakukan dengan menyiapkan kebutuhan yang diperlukan saat pengabdian masyarakat seperti alat dan bahan, melakukan uji coba produk, menyiapkan materi, menyiapkan buku saku berisi resep produk inovasi, dan menyiapkan desain kemasan. Uji coba produk dilakukan beberapa kali untuk mendapatkan formula resep yang terbaik. Setelah formula resep terbaik ditentukan, resep tersebut dicantumkan dalam buku saku yang mencakup alat serta resep pembuatan produk inovasi. Produk inovasi tersebut terdiri dari beberapa hal, diantaranya adalah sebagai berikut.

Sirup Pisang Ambon

Sirup pisang ambon merupakan produk yang memanfaatkan pisang ambon matang sebagai bahan utama. Bahan yang digunakan untuk pengolahan sirup pisang ambon meliputi pisang ambon, air, dan gula pasir. Pisang ambon tersebut diolah dengan cara direbus bersama air dengan perbandingan air : pisang (1:2). Hasil terbaik dari analisa organoleptik yang dilakukan oleh panelis ahli adalah perlakuan perbandingan air : buah (1:2) (Pratama et al., 2012). Selain pisang ambon dan air, sirup ini juga menggunakan gula pasir yang dikaramelisasi, untuk memberikan warna alami pada sirup pisang ambon dengan presentase penambahan gula sebanyak 65% dari berat sari buah. Persentase bahwa penambahan gula sampai dengan perlakuan penambahan gula 65% masih disukai panelis dari segi aroma, rasa dan kekentalan (Asmawati et al., 2019). Prosedur pembuatan Sirup Pisang Ambon dapat dilihat pada Gambar 1.

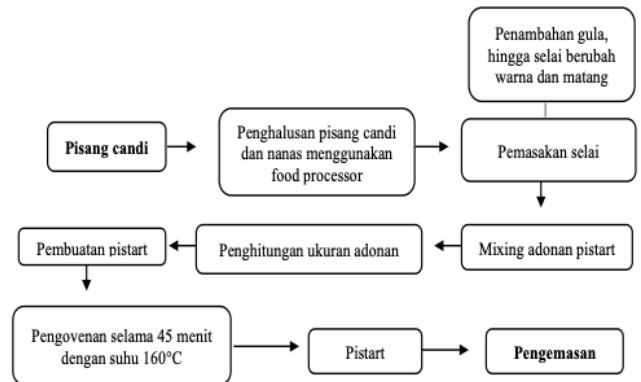


Gambar 1. Prosedur Pembuatan Sirup Pisang Ambon

Pisang Tart

Pisang tart merupakan olahan yang terbuat dari Substitusi Tepung terigu dan Tepung Pisang Candi (Musa paradisiaca linn). Bahan yang digunakan untuk pengolahan pisang tart meliputi pisang candi,

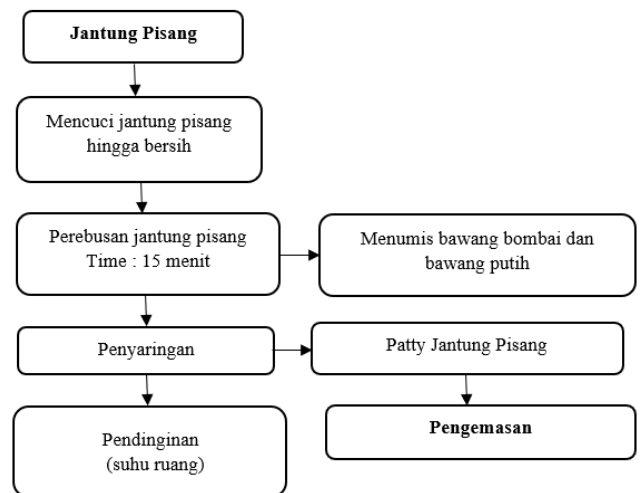
nanas, tepung pisang, tepung terigu, gula halus, mentega, susu bubuk, telur, dan vanilli. Proses pembuatan Pistart ini memiliki perbandingan adonan kulit antara Tepung terigu dan Tepung pisang sebesar 3:1, dan untuk selainya memiliki perbandingan 3:2 antara buah pisang dan buah nanas. Teknik pengolahan produk Pistart ini dengan di baking dengan suhu 160 derajat selama 45 menit. Produk Pisatart memiliki umur simpan sampai 3 bulan. Prosedur pembuatan Pisang Tart dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Prosedur Pembuatan Pisang Tart

Patty Jantung

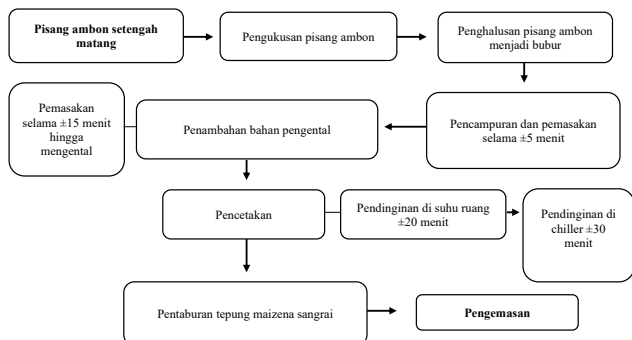
Patty Jantung Pisang merupakan makanan yang terbuat dari olahan jantung pisang. Bahan yang digunakan untuk pengolahan patty jantung pisang meliputi jantung pisang, ayam fillet, telur, tepung panir, tepung pisang, bawang bombay, bawang putih, garam, dan lada. Jantung pisang merupakan bagian dari tanaman pisang yang masih kurang pemanfaatannya, jantung pisang mengandung serat tinggi dan hanya sedikit lemak serta rendah protein (Jusniati et al., 2018). Patty Jantung Pisang ini merupakan olahan yang dikemas dengan plastik lalu di-*vacuum* bertahan selama 5 hari sejak dikemas dan harus disimpan dalam *freezer*. Prosedur pembuatan Patty Jantung Pisang dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Prosedur Pembuatan Patty Jantung Pisang

Permen Jelly Pisang Ambon

Permen jelly pisang ambon merupakan produk yang memanfaatkan pisang ambon setengah matang sebagai bahan utama dalam pembuatannya. Bahan yang digunakan untuk pengolahan permen jelly pisang ambon meliputi pisang ambon setengah matang, air, gula pasir, gelatin sapi, asam sitrat, vanila, dan air panas. Permen jelly pisang ambon diolah dengan cara menghaluskan pisang ambon setengah matang yang telah dikukus menjadi puure pisang. Setelah itu, mendidihkan campuran puure pisang ambon, gula pasir, asam citrate, vanilla, dan penambahan gelatin agar diperoleh tekstur yang kenyal. Permen jelly yang dibuat dari pisang ambon dengan penambahan gelatin dalam proses pembuatannya dapat membentuk gel dengan cara mengikat air dan membentuk jaringan. Gelatin yang telah dilarutkan ke dalam air panas dengan suhu 70-80°C, pada setiap partikelnya dapat menyerap air sehingga antar molekul gelatin menjadi kompak (Hidayati et al., 2020) dan apabila didinginkan molekul gelatin akan mengurai menjadi jaringan melalui ikatan silang sehingga membentuk gel dan menjadikan permen jelly kenya. Prosedur pembuatan Permen Jelly Pisang Ambon dapat dilihat pada Gambar 4.



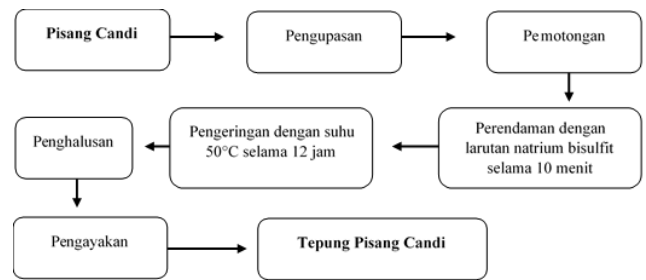
Gambar 4. Prosedur Pembuatan Permen Jelly Pisang Ambon

Pisang Candi

Pisang Candi yang dipilih sebagai bahan baku tepung pisang yakni pisang yang sudah memasuki umur panen tetapi belum matang (pisang mentah). Pisang Candi mentah dipilih karena kandungan patinya sudah mencapai titik maksimum (Puspitasari, 2018). Tujuan pengolahan pisang menjadi tepung pisang adalah untuk meningkatkan nilai jual dari buah pisang dan menyediakan bahan baku untuk proses industri pengolahan pangan lebih lanjut. Bahan yang digunakan untuk pengolahan tepung pisang candi meliputi pisang candi mentah, natrium bisulfit, dan air. Prosedur pembuatan Permen Jelly Pisang Ambon dapat dilihat pada Gambar 5.

Persiapan selanjutnya adalah membuat buku saku yang memuat resep masing-masing produk inovasi. Buku saku atau *handbook* akan memudahkan peserta untuk mempelajari ulang materi yang nanti

akan disampaikan dan dapat dipraktikkan secara mandiri oleh peserta pengabdian di rumah.



Gambar 5. Prosedur Pembuatan Permen Jelly Pisang Ambon

Selain itu, membuat materi yang akan disampaikan mengenai prosedur pendaftaran P-IRT, BPOM, dan Sertifikasi Halal, administrasi UMKM, dan prosedur pemasaran produk melalui sosial media. Tahapan terakhir dalam kegiatan persiapan adalah pembuatan desain kemasan. Masing-masing produk inovasi memiliki namaproduknya sendiri. Pembuatan desain kemasan produk ini sekaligus memuat logo Universitas Negeri Malang. Nama produk inovasi tersebut antara lain Sipiam (Sirup Pisang Ambon), Pistart (Pisang Tart), Pytung (Patty Jantung Pisang), dan Permen JIA (Permen Jelly Pisang Ambon). Desain kemasan dapat di lihat pada Gambar 6, Gambar 7, Gambar 8, dan Gambar 9.



Gambar 6. Desain Kemasan Sirup Pisang Ambon



Gambar 7. Desain Kemasan Pistart



Gambar 3. Desain Kemasan Pytung



Gambar 9. Desain Kemasan Permen JIA

Pelaksanaan

Setelah tahapan persiapan dilakukan dengan baik, selanjutnya adalah pelaksanaan kegiatan. Kegiatan pengabdian masyarakat dengan tema “Inovasi Produk Berbasis Potensi Desa Sumberejo” diselenggarakan di kantor desa Sumberejo. Peserta pengabdian adalah pelaku UMKM Maharani, anggota PKK, dan perangkat desa Sumberejo. Kegiatan ini diawali dengan sambutan dan penyampaian materi oleh masing-masing pemateri. Materi yang disampaikan mengenai mengenai prosedur pendaftaran P-IRT, BPOM, dan Sertifikasi Halal, administrasi UMKM, dan prosedur pemasaran produk melalui sosial media. Kegiatan dilanjutkan dengan pendampingan pelatihan pembuatan produk bagi peserta pengabdian masyarakat. Masing-masing pemateri membuat produk inovasinya dan melatih peserta untuk membuat produk inovasi tersebut.



Gambar 10. Pelaksanaan Kegiatan Diseminasi

Setelah pemaparan materi dan pelatihan pembuatan produk inovasi, peserta kemudian diberikan materi mengenai kemasan produk. Penggunaan kemasan yang baik dan tepat guna, maka daya simpan suatu produk akan lebih lama. Pengemasan dapat menjaga dan mencegah pembusukan makanan dan minuman dengan menghalangi masuknya oksigen dan udara yang mengandung banyak kontaminan (Mulyawan et al., 2019). Selain menambah daya simpan produk, kemasan yang baik juga akan menambah daya tarik

serta nilai jual suatu produk. Peserta diberikan materi mengenai cara mengemas produk yang baik. Masing-masing produk inovasi dikemas dengan menggunakan plastik vakum dan mesin vacum sealer, botol plastik, toples, dan plastik standing pouch. Setelah dikemas, produk diberi label sesuai dengan ketentuan dan siap untuk dipasarkan.

Ketercapaian hasil pelatihan: 1) UMKM Maharani dan Tim Penggerak PKK melakukan diversifikasi usaha berbasis pisang, contohnya UMKM Maharani memanfaatkan sisa potongan keripik pisang menjadi tepung pisang selanjutnya memproduksinya menjadi Pistart; 2) Penggerak PKK/Kader PKK memproduksi Permen Jelly Pisang Ambon, Sirup Pisang Ambon, dan Patty Jantung Pisang sebagai varian makanan tambahan posyandu; dan 3) Desain Kemasan UMKM Maharani sudah dilengkapi dengan Nomor P-IRT, Halal, dan Penggunaan Bahasa Inggris untuk nama produk dan bahan.

4. SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di desa Sumberejo menghasilkan produk inovasi dengan bahan dasar komoditas lokal berupa pisang candi, pisang ambon dan jantung pisang. Komoditas lokal tersebut menghasil produk inovasi yaitu, Sirup Pisang Ambon, Pisang Tart, Patty Jantung Pisang, Permen Jelly Pisang Ambon, dan Tepung Pisang Candi. Tujuan dari pembuatan produk inovasi ini untuk menambah nilai jual pisang dan jantung pisang yang banyak dihasilkan di desa Sumberejo. Kegiatan pembuatan produk inovasi ini juga diharapkan nantinya dapat mengembangkan produk inovasi baru yang dihasilkan oleh masyarakat desa Sumberejo.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian masyarakat mengucapkan terima kasih kepada Universitas Negeri Malang yang telah membantu mendanai kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Sumberejo tahun 2023. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada peserta pelatihan yang telah turut serta membantu dan berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian masyarakat sehingga kegiatan dapat berjalan dengan lancar. Terima kasih kepada seluruh pihak yang turut serta membantu kegiatan pengabdian masyarakat sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik dan tanpa hambatan apapun.

DAFTAR RUJUKAN

Asmawati, A., Sunardi, H., & Ihromi, S. (2019). Kajian persentase penambahan gula terhadap komponen mutu sirup buah naga merah. *Jurnal*

- Agrotek UMMat*, 5(2), 97.
<https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i2.700>
- Hidayati, S. A., Wahyulina, S., & Suryani, E. (2020). Pemanfaatan hasil perkebunan (Pisang) menjadi produk olahan (Permen Jelly) untuk meningkatkan pendapatan masyarakat di Desa Tetebatu Selatan Kecamatan Sikur Lombok Timur. *Jurnal PEPADU*, 1(1), 34–41.
<https://doi.org/10.29303/jurnalpepadu.v1i1.71>
- Jusniati, J., Patang, P., & Kadirman, K. (2018). Pembuatan abon dari jantung pisang (*Musa Paradisiaca*) dengan penambahan Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), 58.
<https://doi.org/10.26858/jptp.v3i1.5198>
- Mulyawan, I. B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., & Siska, A. I. (2019). Pengaruh teknik pengemasan dan jenis kemasan terhadap mutu dan daya simpan ikan pindang bumbu kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 464–475.
- Pratama, S. B., Wijana, S., & Febriyanto, A. (2012). Studi pembuatan sirup tamarillo (Kajian perbandingan buah dan konsentrasi gula). *J. Industria*, 1(3), 181–194.
- Puspitasari, R. (2018). Pengaruh perbedaan umur simpan pisang candi (*Musa Paradisiaca*) setelah panen terhadap karakteristik tepung pisang mentah. *Repository.Ub.Ac.Id*, 5(3), 248–253.
- Syahdan, S. (2019). Peran industri rumah tangga (home industry) pada usaha kerupuk terigu terhadap pendapatan keluarga di Kecamatan Sakra Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Manajemen dan Ilmu Pendidikan*, 1(1), 45–63.
<https://doi.org/10.36088/manazhim.v1i1.136>