



## PELATIHAN OLAHAN SINGKONG DAN PISANG UNTUK PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA WONOTOPO

Lina Mufidah<sup>1</sup>, Titik Sulistiyani<sup>2</sup>, Eka Rachmawati<sup>3</sup>, & Rr Christiana Mayang A. Stj<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta

[lina\\_mufidah@yahoo.co.id](mailto:lina_mufidah@yahoo.co.id)

<sup>2</sup> Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta

[titiksulistiyani00@gmail.com](mailto:titiksulistiyani00@gmail.com)

<sup>3</sup>Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta

[eckha.rachma@gmail.com](mailto:eckha.rachma@gmail.com)

<sup>4</sup>Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta

[christianamayang94@gmail.com](mailto:christianamayang94@gmail.com)

### ABSTRAK

Pisang merupakan komoditas hortikultura (buah) yang dapat dimakan langsung, buah ini termasuk buah yang tidak tahan lama. Penambahan tepung dapat memperpanjang daya simpan pisang tanpa mengurangi nilai gizi. Singkong merupakan bahan makanan komoditi pangan yang melimpah serta banyak dijumpai didaerah pedesaan dengan harga relative terjangkau, oleh karena itu untuk mengatasi melimpahnya singkong pada masa penen perlu diolah agar lebih lama masa penyimpananya dan lebih tinggi nilai jualnya. Pengabdian masyarakat ini diselenggarakan oleh Pemerintah Desa Wonotopo, Kecamatan Gebang, Kabupaten Purworejo bekerjasama dengan Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta untuk mengadakan pelatihan pengolahan makanan berbahan pisang dan singkong dengan tujuan sebagai berikut : (1) meningkatkan wawasan mengenai pengolahan pisang (2) meningkatkan ketrampilan dalam pembuatan aneka produk pisang dan singkong untuk menambah nilai jual yang lebih tinggi. Bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan pelatihan. Metode yang digunakan dalam pengabdian kepada masyarakat ini adalah metode ceramah, demonstrasi dan praktek. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengabdian telah mencapai tujuan (1) meningkatkan wawasan mengenai pengolahan pisang telah tercapai (2) meningkatkan ketrampilan dalam pembuatan aneka produk pisang untuk nilai jual yang lebih tinggi dengan membuat Banana cake dan bolen pisang, sedangkan dari bahan singkong dibuat olahan proll tape dan brownies singkong.

**Kata Kunci** : Pelatihan, Pisang, Singkong

## ABSTRACT

*Banana is a horticultural commodity (fruit) that can be eaten directly, this fruit is a perishable fruit. The addition of flour can extend the shelf life of bananas without reducing the nutritional value. Cassava is a food commodity that is abundant and often found in rural areas with relatively affordable prices, therefore to overcome the hoarding or abundance of cassava during harvesting. it is necessary to process cassava so that the storage period is longer and higher. This community service was organized by the Village Government of Wonotopo Village, Gebang District, Purworejo Regency in collaboration with the AKK Yogyakarta Social Welfare Academy campus holding training on food processing made from bananas and cassava with the aim of (1) increasing knowledge about banana processing (2) improving skills in the manufacture of various banana and cassava products. for a higher resale value. The implementation of community service activities is carried out in the form of training. The methods used in this community service include lecture, demonstration and practice methods. The results of the research show that the service has achieved the objectives of (1) increasing knowledge about banana processing and (2) improving skills in making various banana products for higher selling values by making Banana cake and banana cake, while from cassava, prol tape and cassava brownies.*

**Keywords:** *Training, Banana, Cassava*

## PENDAHULUAN

Pisang (*Musa paradisiaca*) merupakan buah yang mengandung sumber karbohidrat, mineral serta vitamin B6 dan vitamin C yang tinggi. Pisang merupakan buah dengan tekstur lunak dan mudah dicerna, memiliki karbohidrat sederhana dan kompleks sebagai sumber energy dan antioksidan dopamine. Pisang mengandung kalium yang tinggi sebanyak 373 mg per 100 gr pisang, dengan vitamin A 250-335 g per 100 gr pisang. Serta komposisi kimia buah pisang raja per 100 g porsi makanan yaitu energi 116 kkal, air 67,30 g, karbohidrat 31,15 g, protein 0,79 g, lemak 0,18 g, dan kalium 465 mg (Wulandari et al., 2018).

Pisang memiliki banyak jenis yang dibudidayakan di Indonesia, 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). Pisang merupakan komoditas hortikultura (buah) yang dapat dimakan langsung, buah ini termasuk buah yang tidak tahan lama oleh karena itu perlu dilakukan upaya untuk menjadikannya lebih tahan lama dengan diolah menjadi makanan seperti banana cake dan boleh pisang (Kuniawati, 2019). Penambahan tepung dapat memperpanjang daya simpan pisang tanpa mengurangi nilai gizi. Pembuatan produk dengan bahan pisang ini akan mengatasi tingginya produksi pisang dengan keterbatasan teknologi pasca panen yang ada.

Selain pisang terdapat bahan mentah yang menjadi komoditas pertanian di Indonesia yang banyak yaitu singkong. Singkong dapat dimanfaatkan dalam berbagai bentuk aneka olahan makanan. Umbi singkong merupakan sumber energy yang kaya karbohidrat namun sedikit protein. Singkong mengandung glukosa dan dapat dimakan mentah. Umumnya daging umbi singkong berwarna putih atau kekuning-kuningan untuk singkong yang rasanya manis menghasilkan paling sedikit 20 mg HCN per kilogram umbi akar yang masih segar dan 50 kali lebih banyak pada umbi yang rasanya pahit. Pada jenis singkong yang pahit proses pemasakan sangat diperlukan untuk menurunkan kadar racunnya (Septiriyani, 2017). Hal tersebut menunjukkan bahwa singkong berpotensi untuk meningkatkan indeks ketahanan pangan di Indonesia karena jumlah produksinya yang tinggi dan sehat untuk dikonsumsi.

Renstra strategis kementerian pertanian 2015-2019 menyebutkan bahwa seandainya kondisi perdagangan komoditas tanaman pangan Indonesia dalam posisi deficit atau net importer, maka komoditas pangan penyumbang impor terbesar adalah gandum, kedelai, jagung, dan beras sedangkan komoditas penyumbang ekspor terbesar adalah singkong. Sisi potensi nilai ekonomi dan sosial, ubi kayu merupakan bahan pangan yang berdaya guna menjadi sumber kalori di berbagai negara. Berbagai upaya telah dilakukan dan dikembangkan untuk menghasilkan teknologi pengolahan yang dapat meningkatkan nilai tambah, nilai gizi dan mengangkat citra dari umbi umbian (Ernawati et al., 2020). Tingkat konsumsi singkong sangat kurang diminati apabila tidak diolah menjadi makanan lain. Singkong merupakan bahan makanan komoditi pangan yang melimpah serta banyak sekali dijumpai di daerah pedesaan dengan harga relative terjangkau, oleh karena itu untuk mengatasi penimbunan atau melimpahnya singkong pada masa panen. Untuk mencegah kerusakan singkong akibat reaksi browning, maka perlu singkong diolah agar lebih lama masa penyimpanannya dan lebih tinggi harga jualnya (Istiqomah & Mahendra, 2019).

Salah satu Dusun di kabupaten Purworejo yang memiliki komoditas pertanian antara lain pisang dan singkong adalah Dusun Wonotopo. Pisang dan singkong di dusun ini kebanyakan tidak diolah namun dijual mentah. Padahal komoditas dusun tersebut pisang dan singkong sangat melimpah, masyarakat menginginkan untuk mengembangkan produk olahan pisang, melalui pemanfaatan potensi desa ini. Masyarakat membutuhkan berbagai pengetahuan dan ketrampilan dalam mengolah berbagai aneka makanan dari pisang dan singkong. Pemanfaatan pisang dan singkong sebagai hasil olah produk perkebunan belum

banyak dilakukan masyarakat, penyebabnya karena kurangnya pengetahuan dan ketrampilan yang dimiliki oleh masyarakat tentang pemanfaatan pisang dan singkong. Keberadaan buah pisang terutama yang telah lewat matang seringkali menjadi sampah atau terbuang dan singkong yang menjadi hidangan masyarakat yang ekonomis menjadi fenomena yang selalu hadir dianggap perlu untuk disosialisasikan dan menyelenggarakan pelatihan dalam pemanfaatan pisang dan singkong menjadi produk olahan bervariasi dan bernilai ekonomi.

Upaya pemberdayaan bahan pangan local dapat memberikan kontribusi pangan dalam program diversifikasi konsumsi pangan yang sejak lama dicanangkan. Pemberdayaan adalah bagian dari paradigma pembangunan yang memfokuskan perhatiannya pada semua aspek yang prinsipil dari manusia di lingkungannya, yakni mulai dari aspek intelektual (sumber daya manusia), aspek material dan fisik, sampai kepada aspek manajerial. Berdasarkan latar belakang ini pengabdian masyarakat dilaksanakan untuk memberikan solusi agar tercapai diversifikasi konsumsi pangan. Pengabdian masyarakat ini diselenggarakan kepala Desa Wonotopo Kecamatan Gebang Kabupaten Purworejo. bekerjasama dengan kampus Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta mengadakan pelatihan pengolahan makanan berbahan pisang dan singkong yang dilakukan untuk dengan tujuan (1) meningkatkan wawasan mengenai pengolahan pisang dan singkong (2) meningkatkan ketrampilan dalam pembuatan aneka produk pisang dan singkong untuk nilai jual yang lebih tinggi. Target yang dituju adalah masyarakat atau Desa khususnya

### **METODE PELAKSANAAN**

Pengabdian ini dilaksanakan untuk masyarakat Desa Wonotopo Kecamatan Gebang Kabupaten Purworejo. Secara teknik pengabdian ini dilakukan dalam bentuk pelatihan. Pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 17 November 2020. Pelatihan dimulai pukul 09.00-15.00 dengan jumlah peserta 20 orang bertempat di Balai Desa Wonotopo. Kegiatan pengabdian ini dalam bentuk pelatihan kepada warga desa dengan memberikan ketrampilan dalam bidang pengolahan singkong, manajemen pemasaran dan pengemasan. Pelatihan dilakukan secara kelompok. Metode yang digunakan dengan pendekatan andragogi.

Metode pelatihan yang digunakan antaralain metode ceramah, diskusi, demonstrasi dan praktek. Materi pelatihan disajikan dengan Handout dan juga praktek. Para warga memperoleh bimbingan dengan beberapa tahapan yaitu

1. Persiapan

Pada awal pelatihan peserta diberikan pengetahuan tentang teori pisang dan teori singkong, menggunakan handout serta di berikan waktu untuk Tanya jawab. Pada tahap ini peserta diberikan pertanyaan tentang seputar bahan dan alat yang telah disiapkan. Kemudian instruktur memberikan penjelasan tentang bagaimana pengolahan makanan dari singkong dan pisang secara lebih rinci.

2. Pelaksanaan Pengabdian

Pelaksanaan dilakukan dengan dua tahap yang pertama adalah teori kemudian pelaksanaan praktek , dimana pelaksanaan teori juga digunakan untuk mengkonfirmasi bahan dan alat yang akan digunakan. Kemudian instruktur akan memberikan demonstrasi pembuatan olahan makanan singkong dan pisang. Pada tahap praktek ini setelah instruktur memberikan demonstrasi dari pemilihan bahan praktek, dan juga cara membuat. Peserta pelatihan kemudian melakukan praktek hingga olahan pisang serta singkong matang dan juga dikemas.

3. Evaluasi

Pada tahap ini pelatihan juga dilakukan evaluasi. Evaluasi dilakukan dengan Tanya jawab dan diskusi dua arah. Instruktur memberikan evaluasi untuk produk yang dibuat, sedangkan peserta memberikan penilaian tentang bagaimana instruktur memberikan penjelasan dan melakukan demonstrasi.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil kegiatan pelatihan dalam rangka pemberdayaan masyarakat dan juga dalam rangka diversifikasi pangan pengembangan produk inovasi bahan baku singkong dan pisang di desa Wonotopo secara umum menunjukkan bahwa terjadi peningkatan wawasan serta pengetahuan tentang jenis pisang dan singkong serta macam –macam olahan dari kedua bahan. Metode ceramah ini telah meningkatkan dampak pemahaman peserta tetnang pengolahan bahan baku singkong dan pisang yang lebih variatif. Perilaku masyarakat dalam pengolahan bahan baku singkong dapat memberikan peningkatan pada perekonomian

masyarakat desa. Peningkatan perekonomian mereka melalui program pelatihan dengan membuka peluang usaha baru. Sehingga harapannya masyarakat dapat menjual produk agar mendapatkan peningkatan pendapatan.

Program pemberdayaan ini juga telah mencapai peningkatan pada ketrampilan dalam pembuatan aneka produk pisang dan singkon untuk nilai jual yang lebih tinggi. Produk makanan yang dibuat dari pisang adalah Banana cake dan juga bolen pisang.



**Gambar 1. Mendampingi Peserta pelatihan praktek pembuatan produk**

Banana cake merupakan produk pisang yang dicampur dengan tepung terigu. Pisang yang digunakan sebelumnya dilakukan penghancuran. Pisang ini dianjurkan menggunakan pisang yang sudah terlalu matang, sehingga dapat dimanfaatkan kembali. Cake ini dibuat dengan campuran tepung terigu sebagai pengkokoh adonan, diberikan perasa gula pasir dan juga susu kental manis. Banana cake wajib menggunakan telur untuk membuat adonan menjadi mengembang dibantu dengan baking powder dan SP. Selain itu ditambahkan juga margarin dan butter serta dilengkapi dengan vanilla essence. Para peserta sangat antusias dalam pembuatan banana cake sebab produk pisang yang telah matang dapat diolah menjadi makanan yang menarik.

Hasil pengabdian ini sejalan dengan hasil pengabdian sebelumnya menyatakan bahwa Terdapat perbedaan proses pembuatan cake ini dengan cake sejenisnya lainnya, karena bahan dasar cake pada umumnya adalah sebatas menggunakan tepung, namun cake yang digunakan kali ini menggunakan bahan dasar pisang, sehingga rasa yang diberikan adalah dominan rasa pisang dan saat disusun dalam jar maka akan ditemukan paduan rasa yang berbeda dan lebih unik (Salmayati & Amin, 2017)

Produk kedua dari olahan pisang adalah bolen pisang. Makanan ini biasa dijual dan menjadi salah satu makanan hantaran. Bolen pisang dengan bahan utama buah pisang yang dikemas dengan lapisan adonan tepung cakra. Bolen pisang dibuat dari dua lapis adonan tepung,

lapisan pertama menggunakan tepung cakra dengan margarin dan minyak, sedangkan lapisan kedua juga menggunakan tepung cakra disertai gula bubuk dan margarin serta air agar adonan bolen pisang menjadi berlapis-lapis.



**Gambar 2. Produk olahan pisang menjadi Bolen pisang**

Makanan olah dari singkong yang dibuat pada pengabdian ini adalah proll tape dan brownis singkong. Pada produk proll tape tentu saja singkong tidak langsung diolah namun dibuat terlebih dahulu menjadi tape singkong. Tape singkong tersebut dicampur dengan margarin kemudian ditempat terpisah telur dikocok bersama gula hingga larut barulah dicampur dengan tape singkong. Setelah adonan basah tersebut tercampur hasil akhirnya adalah menambahkan tepung terigu, susu bubuk, vanili kemudian dicetak dalam Loyang .

Produk kedua dari singkong yaitu brownies singkong yang dibuat dari campuran tepung terigu dengan campuran singkong. Tepung terigu yang digunakan adalah tepung segitiga dengan susu bubuk, dan baking powder. Brownies ini dapat mengembang dengan telur yang dikocok bersama SP. Setelah terigu dan juga adonan telur mengembang dicampur dengan bahan singkong bersama santan, minyak sayur dan juga cokelat. Kemudian setelah adonan tercampur rata, adonan dituang kedalam Loyang kemudian dikukus hingga matang.

Brownies singkong ini juga diberikan kepada warga pada pengabdian Muzakki untuk meningkatkan nilai jual singkong yang merupakan salah satu aset yang ada di Dusun Krajan ini, serta mampu menambah penghasilan bagi ibu-ibu di Dusun Krajan ini. Melalui penggalian ABCD (Asset Based Community Development) dengan beberapa tool-nya, disimpulkan bahwa Pelatihan olahan singkong inovatif dan kreatif berupa kue si engkong ini dapat memberikan wawasan dan pengetahuan baru tentang olahan singkong yang mempunyai nilai jual yang

tinggi. Dengan olahan singkong yang lebih maksimal, kue Si Engkong ini bisa menjadi komoditi perdagangan baru bagi warga Dusun Krajan dan sekitarnya (Muzakki, 2019).

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan uraian diatas pengabdian masyarakat ini dapat ditarik kesimpulan bahwa pengabdian telah mencapai tujuan (1) meningkatkan wawasan dan pengetahuan mengenai pengolahan pisang dan singkong telah tercapai (2) meningkatkan ketrampilan dalam pembuatan aneka produk pisang untuk nilai jual yang lebih tinggi dengan membuat Banana cake dan bolen pisang, sedangkan dari bahan singkong dibuat olahan proll tape dan brownies singkong.

### **REKOMENDASI**

Berdasarkan hasil pelatihan instruktur memberikan rekomendasi kepada pelatihan berikutnya untuk terus memberikan inovasi dari bahan pisang dan singkong yang dapat diterima oleh masyarakat luas segala usia.

### **UCAPAN TERIMAKASIH**

Ucapan terimakasih disampaikan kepada 1) Pemerintah Desa Wonotopo Kecamatan Gebang Kabupaten Purworejo. 2) Instruktur dari Akademi Kesejahteraan Sosial AKK ., 3) Kepada manajemen yaitu LPK Sakapitoe.



## DAFTAR PUSTAKA

- Cendawati. (2018). *Kue Kering Favorit Tampilan Baru*. Gramedia.
- Ernawati, S., Badar, M., & Squard, T. (2020). *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan singkong sebagai Potensi Lokal Di Desa Teke Kabupaten Bima*. 1(4), 523–528.
- Istiqomah, I. W., & Mahendra, A. M. (2019). *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Penyuluhan Inovasi Pengolahan Singkong Dan Opak*. *Pengabdian Masyarakat*, 3.
- Kuniawati, N. (2019). *Sifat Organoleptik Bolu Kukus*. Abstrak. *E-Journal Tata Boga*, 8(1), 40–53.
- Muzakki, H. (2019). *Pelatihan Pembuatan “Si Engkong” Kue Brownies Berbahan Singkong Dalam Upaya Meningkatkan Taraf Ekonomi Masyarakat Di Dusun Krajan Desa Blimbing Kec. Dolopo Kab. Madiun*. *Ndonesian Engagement Journal*, 91–105.
- Salmayati, S., & Amin, K. (2017). *PkMD Kue Pisang Lanna Ibu-Ibu Pkk Kecamatan Parang Loe Kabupaten Gowa*. *Tamaddun*, 16(2), 74–80. <https://doi.org/10.33096/tamaddun.v16i2.54>
- Septiriyani, V. I. (2017). *Potensi Pemanfaatan singkong sebagai bahan tambahan dalam pembuatan es puter secara tradisional* (Vol. 11, Issue 1).
- Wulandari, R. T., Widyastuti, N., & Ardiaria, M. (2018). *Perbedaan Pemberian Pisang Raja Dan Pisang Ambon Terhadap Vo2max Pada Remaja Di Sekolah Sepak Bola*. *Journal of Nutrition College*, 7(1), 8. <https://doi.org/10.14710/jnc.v7i1.20773>