



PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PEMBUATAN CAKE PISANG, ROTI MANIS PISANG DAN PAI SUSU SEBAGAI USAHA BARU PRODUK LOKAL DI DESA GIRIREJO NGOMBOL KABUPATEN PURWOREJO

Lina Mufidah¹, Eka Rachmawati²

¹ Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta
linamufidah@gmail.com

² Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta
eckha.rachma@gmail.com

ABSTRAK

Desa Girirejo, Kecamatan Ngombol, Kabupaten Purworejo memiliki potensi sumber daya lokal berupa pisang yang melimpah. Namun, pemanfaatan pisang di wilayah ini masih terbatas pada konsumsi langsung atau olahan sederhana yang belum bernilai tambah optimal. Fenomena ini juga ditemukan di berbagai daerah lain di Indonesia, di mana diversifikasi olahan berbasis pisang dapat menjadi strategi efektif untuk meningkatkan pendapatan masyarakat serta memberdayakan UMKM lokal. Pengembangan ini menggunakan Penerapan metode partisipatif, seperti *Participatory Rural Appraisal (PRA)*, juga memungkinkan masyarakat untuk secara aktif terlibat dalam proses identifikasi masalah, inovasi produk, hingga pengelolaan usaha. Dengan pendekatan ini, masyarakat Desa Girirejo dapat berkontribusi dalam menciptakan produk bernilai tambah seperti cake pisang, roti manis pisang, dan pai susu. Peserta memiliki keterampilan dalam pembuatan roti manis isi pisang, cake pisang, dan pai susu. Masyarakat mampu mengembangkan produk olahan pisang sebagai usaha yang berkelanjutan. Munculnya UMKM baru yang bergerak di bidang pengolahan pisang di Desa Girirejo. Produk yang dihasilkan memiliki kualitas baik dan dapat dipasarkan di tingkat lokal maupun lebih luas. Terjalannya kerja sama antara peserta, narasumber, dan fasilitator untuk pengembangan usaha ke depannya. Kegiatan *Pelatihan Pengolahan Pisang menjadi Produk Usaha Kuliner* ini merupakan langkah strategis dalam memberdayakan masyarakat Desa Girirejo. Dengan bimbingan dari narasumber berpengalaman dan fasilitator kompeten, peserta akan memperoleh pengetahuan dan keterampilan praktis yang dapat diaplikasikan langsung untuk memulai usaha kecil menengah.

Kata Kunci : Pemberdayaan, Olahan pisang, Produk lokal

ABSTRACT

The village of Girirejo, located in Ngombol Subdistrict, Purworejo Regency, has abundant local resources in the form of bananas. However, the utilization of bananas in this area is still limited to direct consumption or simple processing, which has not yet provided optimal added value. This phenomenon is also found in other regions of Indonesia, where diversifying banana-based products can serve as an effective strategy to increase community income and empower local MSMEs. This development applies participatory methods, such as Participatory Rural Appraisal (PRA), enabling the community to actively engage in identifying problems, innovating products, and managing businesses. Through this approach, the community of Girirejo Village can contribute to creating value-added products such as banana cakes, banana sweet bread, and milk pies. Participants have developed skills in making banana-filled sweet bread, banana cakes, and milk pies. The community is capable of developing processed banana products into sustainable businesses, leading to the emergence of new MSMEs focused on banana processing in Girirejo Village. The resulting products are of good quality and can be marketed both locally and more widely. Cooperation between participants, resource persons, and facilitators has been established to support future business development. The Banana Processing Training into Culinary Business Products is a strategic step to empower the people of Girirejo Village. With guidance from experienced resource persons and competent facilitators, participants gain practical knowledge and skills that can be directly applied to start small and medium enterprises.

Keywords : Empowerment, Banana processing, Local products

PENDAHULUAN

Desa Girirejo, Kecamatan Ngombol, Kabupaten Purworejo memiliki potensi sumber daya lokal berupa pisang yang melimpah. Namun, pemanfaatan pisang di wilayah ini masih terbatas pada konsumsi langsung atau olahan sederhana yang belum bernilai tambah optimal. Fenomena ini juga ditemukan di berbagai daerah lain di Indonesia, di mana diversifikasi olahan berbasis pisang dapat menjadi strategi efektif untuk meningkatkan pendapatan masyarakat serta memberdayakan UMKM lokal .

Pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal telah terbukti meningkatkan kemandirian ekonomi dan daya saing produk (Winarni et al., 2023). Sebagai contoh, berbagai program di Indonesia telah menghasilkan inovasi produk olahan pisang, seperti banana egg roll dan sale pisang, yang berhasil menarik pasar karena desain kemasan yang higienis dan inovasi cita rasa (Hibar et al., 2022). Hal ini menunjukkan pentingnya inovasi olahan yang didukung dengan pelatihan pengembangan produk, pengemasan, dan pemasaran untuk meningkatkan nilai jual produk local (Yuniati et al., 2020).

Diversifikasi pangan berbasis pisang juga dapat mendukung ketahanan pangan dan menciptakan inovasi produk yang diminati pasar. Kegiatan seperti pelatihan pengolahan

nugget pisang di Jatim dan inovasi pada produk berbasis zero-waste telah menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat mampu mengubah produk sederhana menjadi komoditas bernilai tambah tinggi yang diminati oleh konsumen lokal dan internasional

Pengembangan ini menggunakan Penerapan metode partisipatif, seperti *Participatory Rural Appraisal (PRA)*, juga memungkinkan masyarakat untuk secara aktif terlibat dalam proses identifikasi masalah, inovasi produk, hingga pengelolaan usaha. Dengan pendekatan ini, masyarakat Desa Girirejo dapat berkontribusi dalam menciptakan produk bernilai tambah seperti cake pisang, roti manis pisang, dan pai susu. Produk-produk ini memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi ikon lokal yang tidak hanya memenuhi kebutuhan konsumsi tetapi juga meningkatkan ekonomi desa melalui perluasan pasar (Winarni et al., 2023)

Selain itu, pengelolaan berbasis kearifan lokal dan modal sosial memberikan kontribusi signifikan terhadap keberhasilan pemberdayaan. Contohnya adalah keberhasilan sentra pisang di Jawa Tengah, di mana masyarakat didorong untuk mengelola produknya sendiri dengan dukungan teknologi dan strategi pemasaran yang terintegrasi. Hal ini menunjukkan bahwa pemberdayaan berbasis potensi lokal tidak hanya meningkatkan pendapatan masyarakat, tetapi juga menciptakan keberlanjutan ekonomi berbasis komunitas.

Program ini diharapkan tidak hanya menciptakan peluang usaha baru tetapi juga mendukung agenda ketahanan pangan melalui diversifikasi produk berbasis potensi lokal. Dengan dukungan dari berbagai pihak, inovasi berbasis produk lokal seperti ini dapat menjadi model pemberdayaan masyarakat yang berkelanjutan (Yuniati et al., 2020).

METODE PELAKSANAAN

Pendekatan dan Rancangan Kegiatan Program pemberdayaan ini menggunakan metode *Participatory Rural Appraisal (PRA)* sebagai pendekatan utama. PRA adalah metode partisipatif yang melibatkan masyarakat secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari identifikasi masalah, perencanaan, hingga evaluasi hasil. Metode ini bertujuan untuk menggali potensi dan kebutuhan masyarakat dengan pendekatan yang inklusif, sehingga solusi yang dihasilkan dapat diterima dan diimplementasikan dengan baik oleh masyarakat ...

Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Pelaksanaan kegiatan ini akan dilakukan dalam beberapa tahapan berikut

a. Identifikasi Masalah dan Potensi

Tahapan awal adalah identifikasi masalah dan potensi lokal melalui diskusi kelompok terarah (*focus group discussion*, FGD) bersama masyarakat Desa Girirejo. Dalam diskusi ini, akan diidentifikasi tantangan utama dalam pengelolaan hasil panen pisang dan peluang diversifikasi produk berbasis pisang seperti cake pisang, roti manis pisang, dan pai susu (Yudha et al., 2021).

b. Pelatihan dan Transfer Teknolog

Tahap ini meliputi pelatihan pembuatan produk olahan pisang kepada kelompok masyarakat. Pelatihan akan mencakup:

- 1) Teknik pembuatan cake pisang, roti manis pisang, dan pai susu (Muhammad Irfan Taufan Asfar et al., 2023).
- 2) Pengemasan produk yang menarik, higienis, dan sesuai standar pasar.
- 3) Strategi pemasaran berbasis offline maupun online, seperti melalui media sosial atau marketplace.

c. Monitoring dan Pendampingan Usaha

Pendampingan dilakukan untuk memastikan keberlanjutan usaha. Kegiatan ini meliputi monitoring kualitas produk, analisis pasar, dan pemberian solusi terhadap tantangan yang dihadapi masyarakat dalam pengelolaan usaha (Wibowo et al., 2022).

d. Evaluasi dan Refleksi

Tahapan evaluasi dilakukan untuk mengukur keberhasilan program. Evaluasi akan dilakukan dengan metode kuantitatif, seperti peningkatan jumlah produk yang dihasilkan, serta metode kualitatif, seperti wawancara mendalam untuk memahami manfaat program terhadap peningkatan pendapatan masyarakat (Zainudin et al., 2023).

Lokasi dan Subjek Kegiatan Program ini akan dilaksanakan pada Bulan September 2024 di Balai Desa Girirejo, Kecamatan Ngombol, Kabupaten Purworejo. Subjek kegiatan adalah kelompok masyarakat lokal, khususnya pelaku UMKM atau individu yang tertarik mengembangkan usaha berbasis olahan pisang (Dewantari¹ et al., 2022). Pelatihan ini membuat Roti manis isi pisang, cake pisang dan pai susu yang dilaksanakan pada pukul 09.00 hingga selesai. Narasumber dari Ibu Eka Rachmawati, M.Pd, dan Ibu Lina Mufidah, M.Pd dari Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta yang difasilitasi oleh lembaga pendidikan dan ketrampilan “SAKAPITOE” yang diwakili oleh Ibu Anis Riyanti, A.Md

Pelatihan ini menggunakan metode partisipatif yang melibatkan peserta secara aktif dalam seluruh tahapan kegiatan. Adapun metode yang digunakan antara lain:

1. Ceramah Singkat: Penyampaian materi mengenai potensi ekonomi pisang.
2. Demonstrasi Langsung: Narasumber memberikan contoh pembuatan produk secara bertahap.
3. Praktik Langsung: Peserta dibagi dalam kelompok kecil untuk mempraktikkan pembuatan roti manis isi pisang, cake pisang, dan pai susu.
4. Diskusi dan Tanya Jawab: Memberikan ruang bagi peserta untuk berdiskusi dan bertanya langsung kepada narasumber.
5. Evaluasi Hasil: Produk yang dihasilkan peserta dievaluasi oleh narasumber untuk memberikan masukan konstruktif.

Kerjasama dengan Stakeholder Pelaksanaan kegiatan ini akan melibatkan berbagai pihak, Pemerintah Desa Girirejo untuk dukungan administratif.. Pada pemberdayaan ini belum adanya keterkaitan Dinas untuk sertifikasi produk dan pelatihan lanjutan. (Ray et al., 2020)..

Tabel 1. Jadwal Pelaksanaan Program

No	Kegiatan	September 2024	Oktober 2024	November 2024
1	Identifikasi potensi dan perencanaan kegiatan.	■		
2	Pelatihan dan pendampingan pembuatan produk.	■		
3	Pendampingan usaha dan strategi pemasaran.		■	
4	Evaluasi program dan penyusunan laporan			■

Indikator keberhasilan program ini meliputi:

1. Peningkatan keterampilan masyarakat dalam pengolahan produk pisang.
2. Produksi dan pemasaran produk secara mandiri oleh masyarakat.
3. Meningkatnya pendapatan masyarakat Desa Girirejo melalui usaha berbasis produk lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kabupaten Purworejo, khususnya Kecamatan Ngombol, memiliki potensi besar dalam sektor pertanian dan perkebunan, salah satunya adalah hasil produksi pisang yang melimpah. Buah pisang dikenal sebagai komoditas unggulan yang mudah ditemukan dan memiliki nilai gizi tinggi. Namun, potensi besar ini belum sepenuhnya dimanfaatkan oleh masyarakat lokal. Banyak pisang hasil panen hanya dijual dalam bentuk mentah tanpa adanya pengolahan lebih lanjut yang dapat meningkatkan nilai jualnya. Kondisi ini menciptakan peluang untuk memberdayakan masyarakat lokal dalam bidang usaha berbasis olahan pisang.

Melalui program pelatihan ini, masyarakat diharapkan memiliki keterampilan baru dalam mengolah pisang menjadi produk kuliner yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi, seperti roti manis isi pisang, cake pisang, dan pai susu. Produk-produk ini tidak hanya lezat tetapi juga memiliki prospek pasar yang luas karena disukai oleh berbagai kalangan.

Pelaksanaan kegiatan ini didukung oleh Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta dengan menghadirkan narasumber berpengalaman, yaitu Ibu Eka Rachmawati, M.Pd, dan Ibu Lina Mufidah, M.Pd. Selain itu, kegiatan ini difasilitasi oleh lembaga pendidikan dan keterampilan “SAKAPITOE” yang berperan aktif dalam pengembangan keterampilan masyarakat. Kegiatan ini dirancang sebagai langkah konkret dalam meningkatkan kapasitas ekonomi masyarakat Desa Girirejo.



Gambar1. Foto Bersama Peserta dan Narasumber

Pelaksanaan pelatihan ini memiliki tujuan sebagai berikut (1) Memberikan pemahaman kepada masyarakat lokal tentang potensi ekonomi dari olahan pisang, (2) Meningkatkan keterampilan peserta dalam pembuatan roti manis isi pisang, cake pisang, dan

pai susu., (3) Mendorong tumbuhnya usaha kecil menengah (UMKM) berbasis produk olahan pisang di Desa Girirejo., (4) Membantu masyarakat menciptakan produk berkualitas yang memiliki daya saing di pasar. (5) Memberikan inspirasi bagi masyarakat untuk mengembangkan kreativitas dalam menciptakan inovasi kuliner berbahan dasar pisang.

Pelatihan ini dilaksanakan dalam satu hari penuh dengan tahapan-tahapan kegiatan diawali dengan Pembukaan Acara pukul 09.00 - 09.30 WIB. Dilakukan Sambutan dari Kepala Desa Girirejo kemudian Sambutan dari perwakilan lembaga pendidikan dan keterampilan “SAKAPITOE” dan Perkenalan narasumber oleh panitia. Tahapan selanjutnya Sesi Pengenalan Potensi Ekonomi Pisang pada pukul 09.30 - 10.00 WIB.. materi disampaikan oleh ibu eka rachmawati, m.pd, pembahasan mengenai potensi pisang sebagai komoditas unggulan, pentingnya pengolahan pisang untuk meningkatkan nilai jual Peluang usaha berbasis produk olahan pisang

Praktik Pembuatan Roti Manis Isi Pisang dimulai pukul 10.00 - 11.30 WIB Dipandu oleh Ibu Lina Mufidah, M.Pd. Tahapan praktik diawali dengan Pengenalan bahan-bahan utama dan peralatan pembuatan roti. Teknik pembuatan adonan roti manis. Proses fermentasi dan pengisian adonan dengan pisang. Teknik pemanggangan hingga roti matang sempurna. Kemudian kegiatan dilakukan Istirahat dan Makan Siang pada pukul 11.30 - 12.30 WIB.. Praktik Pembuatan Cake Pisang dilakukan pada pukul 12.30 - 14.00 WIB. Dipandu oleh Ibu Eka Rachmawati, M.Pd. Tahapan praktik dimulai dari Pengenalan bahan dan peralatan untuk pembuatan cake pisang, Teknik pengolahan adonan cake, Proses pemanggangan cake pisang, Tips menjaga tekstur dan kelembutan cake.



Gambar 2. Hasil Produk Cake Pisang dan roti pisang

Kegiatan Praktik Pembuatan Pai Susu dilakukan pukul 14.00 - 15.30 WIB. Dipandu oleh Ibu Lina Mufidah, M.Pd. Tahapan praktik diawali Pengenalan bahan dan teknik dasar pembuatan pai, proses pembuatan kulit pai yang renyah. teknik pembuatan isian pai susu berbahan pisang, Proses pemanggangan dan penyajian pai susu. Kegiatan terakhir yaitu Evaluasi Hasil Praktik dan Tanya Jawab pukul 15.30 - 16.00 WIB, Peserta mempresentasikan hasil produk yang telah dibuat, Diskusi bersama narasumber mengenai tantangan dan solusi dalam pembuatan produk Acara Penutupan Acara pukul 16.00 yang didahului dengan penyerahan sertifikat kepada peserta, Foto bersama narasumber, peserta, dan panitia serta Penutupan acara oleh Kepala Desa Girirejo.

KESIMPULAN

Dari pelatihan ini, diharapkan hasil-hasil berikut dapat dicapai yaitu Peserta memiliki keterampilan dalam pembuatan roti manis isi pisang, cake pisang, dan pai susu. Masyarakat mampu mengembangkan produk olahan pisang sebagai usaha yang berkelanjutan. Munculnya UMKM baru yang bergerak di bidang pengolahan pisang di Desa Girirejo. Produk yang dihasilkan memiliki kualitas baik dan dapat dipasarkan di tingkat lokal maupun lebih luas. Terjalannya kerja sama antara peserta, narasumber, dan fasilitator untuk pengembangan usaha ke depannya. Kegiatan *Pelatihan Pengolahan Pisang menjadi Produk Usaha Kuliner* ini merupakan langkah strategis dalam memberdayakan masyarakat Desa Girirejo. Dengan bimbingan dari narasumber berpengalaman dan fasilitator kompeten, peserta akan memperoleh pengetahuan dan keterampilan praktis yang dapat diaplikasikan langsung untuk memulai usaha kecil menengah.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada LPPM Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta atas dukungan yang diberikan. LPK SAKAPITOES sebagai fasilitator terselenggaranya kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan masyarakat desa Girirejo, Ngombol, Purworejo.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewantari¹, N. M., Ade, I., Saeful, M., S², A., Sri, M. ³, Lely, H. ⁴, & Kurniawan, B. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Meningkatkan Ekonomi Dengan Inovasi Olahan Pisang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 1–6. <http://ejurnal.ikipgribojonegoro.ac.id/index.php/J-ABDIPAMAS>
- Hibar, U., Susanto, B., Fatur, A. M., Febiola, S., Permana, A. D., Oktaviana, G., Setyoko, N. M., & Alfarizi, M. I. (2022). PENGEMBANGAN DAN PEMASARAN PRODUK KRIPIK PISANG (BANANA CHIPS) ARSA JAYA KHAS GUNUNG SARI. *Indonesian Collaboration Journal of Community Services (ICJCS)*. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:268951694>
- Muhammad Irfan Taufan Asfar, A., Adiansyah, R., Zailan, A., Muhamad Iqbal Akbar Asfar, A., Matematika, P., & Muhammadiyah Bone, U. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Pisang Berbasis Zero Waste. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat, 2023*. <http://journal.unj.ac.id/unj/index.php/snppm>
- Ray, S., Das, J., Pande, R., & Nithya, A. (2020). *Olahan Pisang sebagai Penunjang Ekonomi Masyarakat di Sekitar Gunung Rajabasa Lampung Rommy*. 4(2), 195–222. <https://doi.org/10.1201/9781032622408-13>
- Wibowo, A., Lestari, E., & Rahayu, P. (2022). Model Pemberdayaan Sentra Pisang berbasis Kearifan lokal dan Modal Sosial di Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah. *Jurnal Penyuluhan*, 18(02), 347–358.
- Winarni, S., Mawarni, A., Azmi, A., Aslam, E. Y., & Kujariningrum, O. B. (2023). Pemberdayaan Masyarakat dalam Inovasi Olahan Pisang. *Journal of Public Health and Community Service*, 2(1), 7–11. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jphcs/article/view/14636>
- Yudha, E. P., Ernah, Setiawan, I., Heriyanto, F. R., Adinda, Nurkhairi, Hasanah, A. M., Ningrum, C. A. A. P. P., Nurdijanti, R., & Sinaga, A. R. C. S. (2021). Peningkatan Nilai Tambah Produk Lokal Pisang Roid Melalui Pemberdayaan Wirausaha Generasi Muda di Kawasan Jatigede. *Abdimas Galuh*, 3(1), 32–38. <http://ejurnal.ikipgribojonegoro.ac.id/index.php/J-ABDIPAMAS>
- Yuniati, Y., Melany, M., Prilianti, K. R., & Alfanaar, R. (2020). Pemberdayaan Kelompok Masyarakat melalui Usaha Keripik Pisang di Desa Tegalweru, Kecamatan Dau, Malang. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:225705456>
- Zainudin, M., Maulidah, S., & Riana, F. D. (2023). Strategi Pemasaran Digital dalam Mendorong Keputusan Pembelian Produk Olahan Pisang di Indonesia. *Image : Jurnal Riset Manajemen*, 11(2), 245–255. <https://doi.org/10.17509/image.2023.023>