



PELATIHAN PENGOLAHAN *BANANA CHOCHOLATE CHIPS* DAN *MILK CORN* PRODUK PANGAN KREATIF SEBAGAI PEMBERDAYAAN UMKM DI DESA MLESE KLATEN

Heppi Marta Cristina

Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta

heppi.martha@gmail.com

ABSTRAK

Pelatihan Pengolahan Makanan *Banana Chips* dan *Milk Corn* ini bekerjasama dengan Balai Desa Mrican dan Fakultas Ekonomi Universitas Jana Badra merupakan salah satu kegiatan Tri darma perguruan Tinggi yaitu pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pelatihan. Pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 02 Oktober 2024 di Balai Desa Mlese Klaten, dengan jumlah peserta pelatihan sebanyak 20 orang. Metode yang digunakan dalam kegiatan pelatihan ini adalah metode ceramah dan Demonstrasi dan praktik pengolahan makanan *Banana Chips* dan *Milk Corn*. Hasil dari pelatihan ini semua peserta mendapatkan pengetahuan dan keterampilan baru Khususnya untuk Produk pangan yang kreatif pada UMKM yang bisa dijadikan sebagai bekal untuk berwirausaha mendapatkan income atau pendapatan.

Kata kunci: Pelatihan, *Banana Chips*, *Milk Corn*

ABSTRACT

This Banana Chips and Milk Corn Food Processing Training in collaboration with the Mrican Village Hall and the Faculty of Economics, Jana Badra University is one of the Tri Dharma activities of higher education, namely community service in the form of training. This training was held on October 2, 2024 at the Mlese Klaten Village Hall, with 20 training participants. The methods used in this training activity are lecture and demonstration methods and practices of processing Banana Chips and Milk Corn food. The results of this training are that all participants gain new knowledge and skills, especially for creative food products in MSMEs that can be used as provisions for entrepreneurship to get income.

Keywords: Training, *Banana Chips*, *Milk Corn*

PENDAHULUAN

Produk pangan kreatif merupakan salah satu jenis produk makanan yang dihasilkan melalui inovasi dan kreativitas, baik dalam hal bahan baku, proses pengolahan, penyajian, maupun pemasaran (Kencana, 2021). Produk pangan kreatif biasanya dikembangkan dengan memadukan berbagai elemen, seperti rasa, tekstur, bentuk, dan tampilan yang menarik, sehingga menghasilkan produk makanan yang unik dan berbeda dari produk makanan konvensional. Selain itu, produk pangan kreatif sering kali mempertimbangkan aspek kesehatan, keberlanjutan, dan tren pasar, sehingga dapat memenuhi kebutuhan dan preferensi konsumen yang terus berkembang. Kreativitas dalam pengembangan produk pangan dapat mencakup penggunaan bahan-bahan lokal yang mungkin bisa memiliki daya jual yang tinggi sebagai produk.

Pendapatan sangat berpengaruh terhadap perekonomian suatu daerah dan sebaliknya, jika terjadi perubahan dari pendapatan asli daerah merupakan salah satu faktor penting yang menyebabkan terjadinya perubahan pada perekonomian daerah dan begitu juga sebaliknya (Jolianis, 2012). Pendapatan suatu daerah dapat meningkat jika dilakukan pengembangan potensi masyarakatnya. Sumber daya manusia yang terampil dan produktif merupakan motor penggerak perekonomian daerah karena masyarakat merupakan pelaksana dan pengelola usaha ekonom masyarakat. Keterampilan masyarakat dalam mengolah usaha, mengembangkan kreativitas dan inovasi diharapkan dapat meningkatkan pendapatan suatu daerah di wilayah desa. Meningkatnya potensi masyarakat akan menciptakan taraf hidup suatu daerah meningkat, sehingga berguna untuk melaksanakan tujuan Pembangunan.

Pengembangan sektor ekonomi dipedesaan memegang peranan penting dalam meningkatkan kesejahteraan Masyarakat dalam hal ini adalah pendapatan khususnya wilayah terpencil atau kurang berkembang. Dalam konteks ekonomi pedesaan, sektor ini sering kali menjadi tumpuan utama kehidupan masyarakat, terutama karena sebagian besar penduduknya bergantung pada sumber daya alam lokal sebagai mata pencaharian (Benita et al., 2023).

Produk makanan yang kreatif biasanya dibuat dengan melihat dari segi rasa, bentuk dan tampilan yang bisa dinovasikan dari bahan pangan lokal yang tersedia di suatu desa tersebut yang memiliki ciri khas. Selain itu, produk pangan kreatif sering kali

mempertimbangkan aspek kesehatan, keberlanjutan, dan tren pasar, sehingga dapat memenuhi kebutuhan dan preferensi konsumen yang terus berkembang.

Desa Mlese pada jaman dulu merupakan wilayah Kerajaan Surakarta, Desa Mlese dipimpin oleh seorang Demang. Desa Mlese pada awalnya terdiri dari 4 Dukuh (Mlese, Candi, Birin, Plumbon), dengan berjalannya waktu dan bertambahnya penduduk desa mlese berkembang menjadi beberapa dukuh yaitu Mlese, Candi, Birin, Plumbon, Tunjungsari, Wiromardani, Kepoh, Sidomulyo, Pulorejo dan Sidodadi.

Usaha Mikro dan usaha kecil atau UMKM adalah sektor usaha yang mencakup berbagai kegiatan ekonomi produktif yang dilakukan oleh individu, keluarga badan usaha kecil. UMKM memainkan peran penting dalam perekonomian Indonesia, karena sektor ini berkontribusi signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) dan menciptakan lapangan kerja yang luas, terutama di pedesaan (Vinatra, 2023). Di Desa Mlese UMKM memiliki potensi besar untuk berkembang, terutama karena ketersediaan Salah satu pangan lokal yang Desa Mlese dikenal memiliki potensi besar dalam pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang dikelola oleh masyarakat setempat. Namun, sejumlah tantangan seperti keterbatasan akses pasar, minimnya pemahaman tentang strategi pemasaran digital, dan kurangnya pengetahuan manajemen usaha masih menjadi kendala bagi pertumbuhan UMKM lokal.

Salah satu pangan lokal yang ada di desa mlese adalah Tanaman Jagung dan pisang. Jagung bisa diolah menjadi berbagai makanan yang bisa memiliki nilai jual yang tinggi dan memiliki kandungan gizi yang sangat baik bagi tubuh. Jangung bukan hanya bisa diolah menjadi makanan akan tetapi bisa diolah menjadi minuman kekinian yang dicampur dengan susu yaitu susu Jagung atau Milk Corn. Pisang merupakan salah satu komoditas pertanian yang sangat digemari masyarakat, dan menjadi salah satu komoditas tanaman buah yang mulai dikebunkan. Salah satua olah buah pisang yang banyak di olah oleh Masyarakat adalah menjadi keripik dipilih sesuai standar tingkat kematangannya oleh industri, kemudian jenis pisang olahan yang digunakan seperti pisang Kepok, Tanduk, Nangka, Kapas dan jenis pisang olahan lainnya (wardani, 2021). Keripik pisang ini bisa diinovasikan menjadi lebih enak dan memiliki nilai jual dengan diberi coklat yang sudah dilelehkan sebagai perasa bisa disebut Banan Choholate Chip.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan pelatihan ini melalui beberapa tahapan yaitu yang pertama di Lokasi pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan Banana Chocholate Chip dan Milk Corn yang di Balai desa Mlese Kecamatan Gantiwarno, Kabupaten Klaten. Waktu pelaksanaan pelatihan dilakukan 02 Oktober 2024. Kelompok sasaran dalam pelatihan ini adalah ibu ibu rumah tangga yang aktif dalam kegiatan ibu -ibu Desa Mlese sebanyak 20 orang. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini adalah metode ceramah, demonstrasi dan praktik dengan menyediakan bahan baku dan kemasan yang selanjutnya akan dipraktikkan oleh peserta pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilaksanakan sesuai Pada tanggal 02 Oktober 2024. Dilaksanakan melalui Tatap muka dengan memberikan materi tentang produk makanan yang akan diolah dan selanjutnya dilaksanakan pengolahan produk dalam hal ini adalah pengolahan Banana Chips dan Milk Corn Adapun kegiatan pelatihan dilaksanakan melalui beberapa tahapan.

1. Persiapan

Dalam proses persiapan narasumber pelatihan membuat materi dan resep makanan keripik pisang, mempersiapkan materi pengolahan keripik pisang yang disampaikan langsung kepada peserta pelatihan selanjutnya Mempersiapkan bahan untuk praktik, peralatan memasak dipersiapkan masing masing oleh peserta pelatihan.

2. Pelaksanaan

a. Ceramah

Sebelum melaksanakan praktik, peserta diberikan materi UMKM dan tentang materi Banana Chips dan Milk Corn dan juga resep dan cara pengolahan kepada seluruh peserta pelatihan untuk mendengarkan penjelasan bagaimana cara pengolahan makanan keripik pisang dan dilanjutkan sesi tanya jawab.



Gambar 1. Narasumber meberikan materi pelatihan dengan metode ceramah

b. Praktik

Setelah selesai peserta dilanjutkan pada tahap pelaksanaan praktik pengolahan keripik pisang oleh peserta pelatihan yang sudah diberikan resep di dampingi oleh narasumber dalam pengolahan Banana Chocholate Chips dimulai tahap persiapan bahan, pengupasan pisang dengan baik, pencucian pisang, Pengirisan pisang menggunakan alat pengiris, selanjutnya tahap penggorengn menggunakan dua kali penggorengan supaya tekstur pisang menjadi renyah, kemudian di dinginkan, tahap selanjutnya coklat dark dilelehkan setelah coklat leleh keripik coklat dimasukan keldama wadah pisang yang telah masak kemudian di aduk hingga rata, selanjutnya banana chocholate chips dan tahapan terakhir keripik pisang di masukan kedalam packajing. Kemudian dilanjutkan pada pengolahaan Milk Corn dimulai dengan tahap persiapan bahan, pengupasan jagung, jagun di cuci lalu di pipil kemudian tahan pengolahan jagung dimasak d hingga matang menggunakan air dan gula, setelah matang jagung di dinginkan. Selanjutnya tahap packing jagung dimasukan kedalam botol kemudian tambahkan susu fresh milk hingga penuh tutup kemudian masukan dalam lemari es agar rasanya lebih enak.



Gambar.2 Praktik pengolahan *Banana Chips* dan *Milk Corn*

c. Evaluasi

Setelah menyelesaikan praktik pengolahan *Banana Chocholate Chips* dan *Milk Corn* selanjutnya melakukan evaluasi hasil praktik meliputi dari bentuk, tampilan dan kemasan. Dalam pelatihan pengolahan sebagai *Banana Chocholate Chips* dan *Milk Corn* produk kreatif sebagai pemberdayaan UMKM di Desa Mlesa produk yang dibuat hasilnya sudah baik, para peserta pelatihan juga sangat antusias dalam mengikuti pelatihan pengolahan keripik pisang dimana pada setiap proses pengolahan *Banana Chocholate Chips* renyah, gurih dan warnanya baik. Sedangkan *Milk Corn* dengan hasil yang cukup baik dari segi warna, rasa dan tampilan.

Dari hasil pelatihan pengolahan makanan *Banana Chocholate Chips* dan *Milk Corn* sebagai produk UMKM yang bisa meningkatkan pendapatan rumah tangga dan desa dengan memanfaatkan pangan lokal yang ada di desa Mlesa. sejalan dengan pelatihan yang dilaksanakan oleh Marya Hasam (2025) bahwa pelatihan pengolahan *Banana Chips* diharapkan mampu meningkatkan pendapatan masyarakat dan mendorong pertumbuhan UMKM berbasis potensi lokal..

Selanjutnya Hasil Pelatihan yang dilakukan oleh Sukawati (2025), menjelaskan bahwa Hasil Menunjukkan bahwa pemanfaatan sumber daya lokal mampu meningkatkan nilai tambah produk serta membuka peluang usaha baru berpotensi besar untuk UMKM. Pada hasil pelatihan yang dilaksanakan oleh Muhammad Farid Nasrulloh (2023) bahwa hasil pelatihan pengolah susu jagung dapat memberiakan wawasan baru bagi para peserta untuk bisa berinovasi.

Pelatihan pengolahan *Banana Chocholate Chips dan Milk Corn* ini terlaksana dengan baik dan lancar sesuai dengan harapan dari mulai pemberian materi dan pengolahan oleh peseserta pelatihan. Para peserta juga sangat antusias selama melaksanakan pelatihan hal ini dapat lihat dari rasa ingin tahu peserta terhadap *Banana Chocholate Chips dan Milk Corn* dan pakcajing yang bagus terlihat dari hasil praktik semua peserta baik semua.



Gambar 3. Foto bersama setelah evaluasi

KESIMPULAN

Kegiatan Pelatihan ini sudah terlaksana dengan baik dan lancar sesuai dengan harapan. Peserta pelatihan juga melakukan praktik dengan baik sehingga hasil dari setiap hasil keripik pisang yang diolah baik hal ini mengungkapkan bahwa hasil dari pelatihan ini dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan baru dan berinovasi dalam mengolah makanan pada pangan lokal dan sebagai modal untuk bisa membantu perekonomian keluarga dan pemberdayaan UMKM.

REKOMENDASI

Rekomendasi dari pelatihan ini adalah agar lebih membuat *Banana Chocholate Chips* dan *Milk corn* sehingga lebih banyak variasi rasa sebagai produk yang lebih inovatif dan kreatif yang bisa di buat sebagai bahan untuk pelatihan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih di sampaikan kepada a) Balai Desa Mlese , b) Seluruh Peserta Pelatihan, c) Fakultas Ekonomi Universitas Jana Badra d) Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta.

DAFTAR PUSTAKA

- Benita, V., Anggilia, N., Safitri, M., Berliana, Q., & Renata, R. (2023). Strategi Pengembangan Ekonomi Pedesaan Melalui Penguatan Potensi Sumberdaya. *Maninvest : Jurnal Manajemen, Ekonomi, Kewirausahaan, Dan Investasi*, 1(2), 32–43.
- Gustiana, R., Hidayat, T., & Fauzi, A. (2022). Pelatihan Dan Pengembangan Sumber Daya Manusia (Suatu Kajian Literatur Review Ilmu Manajemen Sumber Daya Manusia). *JEMSI: Jurnal Ekonomi Manajemen Sistem Informasi*, 3(6), 657–666.
- Hasan,Salihi,Dunggio,Abdussamad,Gafar. (2025) Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang, *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Edimas*, Vol No 1 Mei 2025 23-32.
- Jolianis (2012). Analisis Perekonomian Daerah dan Pendapatan Asli Daerah Kabupaten/Kota di Provinsi Sumatera Barat. *Economica, Jurnal Program Studi Pendidikan Ekonomi STKIP PGRI Sumatera Barat* Vol. 1 No. 1, Oktober 2012.
- Kencana, A. P. (2021). Strategi Pengembangan Produk Pangan Lokal Bahan Dasar Singkong Dalam Meningkatkan Ekonomi Kreatif Perspektif Ekonomi Islam. Institut Agama Islam Negri (IAIN) METRO.
- Nasirulloh,Fikry,Hidayatulloh,Nasiruddin,Darwanan (2023) Pelatihan Pembuatan Hasil Olahan Jagung Menjadi Susu Jagung Untuk Meningkatkan Pebndaptan Ekonomi

Keluarga, Jurnal Pengabdian Masyarakat Jumat, Vol 4 Nomor 3 Desember 2023 132-136.

Sukawati, Hanibul, Kamelia, Afidah, Rosadi. (2025) Pembuatan Keripik Pisang Lumer dalam Penegmbagan Usaha Mikro Dengan Daya Di Desa Sri Menanti, Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara, Volume 5 Nomor 2, Mei 2025 292-299.

Wardani, Y. F. K. dan Sutopo, U. (2021), Pemanfaatan Buah Pisang Menjadi Olahan keripik Manis Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Jual, *Posidimas Pengabdian Kepada Masyarakat* Volume 1, 2021 436-451.

Vinatra, S. (2023). Peran Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dalam KesejahteraanPerekonomian Negara dan Masyarakat. *Jurnal Akuntan Publik*, 1(3), 01–08.