

Pengembangan Produk Tiwul Pisang di Desa Sidodadi Sebagai Icon Unggulan Kawasan Wisata Malang Selatan

Slamet Fauzan^{*1}, Wiwik Wahyuni², Agung Winarno³, Dhika Maha Putri⁴, Yongky Teguh Setiaji⁵

^{1,2,3,4,5}Universitas Negeri Malang, Indonesia

*e-mail: slamet.fauzan.fe@um.ac.id¹, wiwik.wahyuni.ft@um.ac.id², agung.winarno.fe@um.ac.id³,
dhika.maha.fe@um.ac.id⁴, yongky.teguh.1904216@students.um.ac.id⁵

Abstrak

Desa Sidodadi berada di Kecamatan Gedangan, Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur dengan potensi unggulan yaitu buah pisang. Melimpahnya pisang belum dimanfaatkan secara maksimal menjadi bahan makanan Tiwul pisang. Tujuan pengabdian ini adalah untuk membantu pelaku UMKM dalam memanfaatkan buah pisang candi melalui pengembangan menjadi tiwul pisang. Metode yang digunakan adalah perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi. Hasil dari kegiatan ini menghasilkan tiwul pisang yang dapat digunakan oleh pelaku UMKM Desa Sidodadi menjadi berbagai produk turunan. Pengabdian ini menghasilkan peningkatan kemampuan pelaku UMKM dalam mengolah pisang menjadi makanan baru yaitu tiwul pisang.

Kata kunci: Desa Sidodadi, Pendapatan Masyarakat, Tiwul Pisang.

Abstract

Sidodadi Village is in Gedangan District, Malang Regency, East Java Province with superior potential, namely bananas. The abundance of bananas has not been fully utilized as food for tiwul bananas. The purpose of this service is to assist MSME actors in utilizing temple bananas through development into banana tiwul. The method used is planning, implementation, and evaluation. The results of this activity produce banana tiwul which can be used by SMEs in Sidodadi Village into various derivative products. This service is expected to help increase people's income. This service resulted in an increase in the ability of MSME actors in processing bananas into new foods, namely tiwul bananas.

Keywords: Banana Tiwul, People Income, Sidodadi Village.

1. PENDAHULUAN

Buah pisang merupakan salah satu komoditas utama yang dimiliki oleh Desa Sidodadi, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Malang [1]. Pisang yang dihasilkan beragam jenisnya mulai dari pisang kapok, pisang raja, pisang buah dan pisang candi. Akan tetapi, berdasarkan observasi yang dilakukan oleh tim pengabdian Universitas Negeri Malang, pada saat panen terdapat *over supply* buah pisang khususnya pisang candi. Hal tersebut berdampak pada rendahnya harga pisang candi dan melimpahnya bahan karena tidak dimanfaatkan dengan baik. UMKM yang ada di Desa Sidodadi masih belum memiliki keterampilan yang cukup untuk mengembangkan potensi yang ada, disamping itu pemerintah desa tidak memberikan pelatihan bagi UMKM untuk melakukan diversifikasi guna menambah nilai dari buah pisang. Maka dari itu dibutuhkan sebuah inovasi pengembangan buah pisang salah satunya menjadi tiwul pisang sebagai bahan makanan untuk memanfaatkan potensi lokal yang ada.

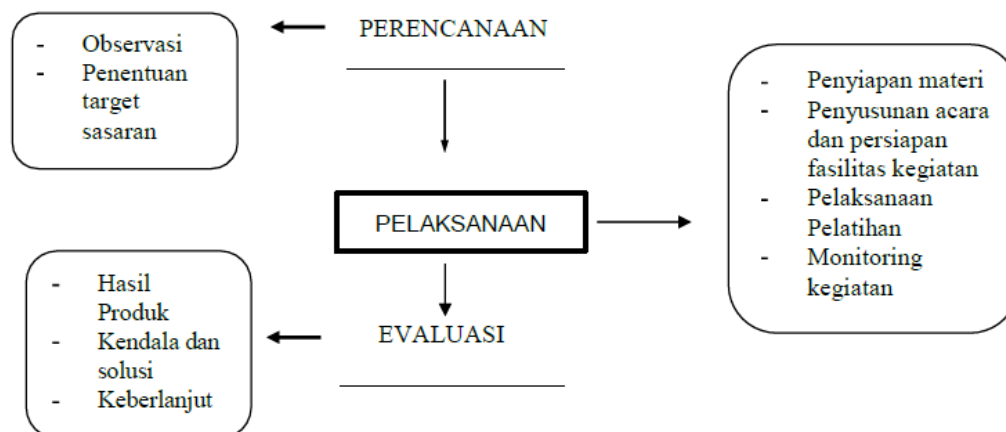
Pisang memiliki kadar karbohidrat yang tinggi sehingga berpeluang untuk menjadi bahan pokok pengganti beras [2], [3]. Apabila dibandingkan dengan bahan pangan yang ada di dunia, pisang menjadi peringkat keempat setelah gandum, padi, dan jagung [4]. Hal ini menunjukkan bahwa pisang merupakan salah satu komoditas unggulan yang dapat diperhitungkan. Pisang candi memiliki karakteristik rasa yang manis dan tekstur lembut dibandingkan dengan jenis pisang yang lain [5]. Selain itu, warna khas pada kulit pisang candi juga menjadi ciri khas [6] karena warnanya yang merah berbintik hitam dan ada juga pisang candi putih yang berwarna hijau muda [7]. Akan tetapi, karena melimpahnya jumlah pisang candi saat panen membuat pisang tersebut kalah dengan jenis yang lain.

Pengembangan buah pisang sudah banyak dilakukan contohnya sebagai keripik pisang, bolu pisang, tepung pisang, dan lain sebagainya [8]. Akan tetapi masih belum banyak yang

mengembangkan pisang candi menjadi tiwul pisang. [9] menyatakan bahwa tiwul dapat menjadi salah satu alternatif makanan pengganti nasi, dengan hasil penelitian berupa 38,3% panelis mengonsulsi tiwul untuk sarapan, 31,7% memilih untuk cemilan, 18,3% memilih tiwul sebagai makanan penunda lapar, dan 11,7% lainnya memilih tiwul sebagai alternatif pengganti nasi. [10] dalam penelitiannya, 21,7% konsumen mengonsumsi tiwul dicampur dengan nasi untuk menghilangkan rasa pahit pada tiwul singkong. Jika ditinjau dari hal tersebut, penggunaan pisang sebagai tiwul akan memiliki kelebihan rasa tiwul yang tidak pahit. [11] menyatakan bahwa tiwul dapat dikembangkan menjadi tiwul instan agar memperpanjang daya simpan, maka dari itu salah satu pengembangan produk tiwul pisang ini juga dikemas dalam bentuk produk tiwul instan sehingga memiliki daya simpan lebih lama yang cocok untuk produk oleh-oleh. Pembuatan produk dari pisang candi menjadi tiwul pisang dapat dimanfaatkan menjadi berbagai produk turunan karena hal ini dapat menambah nilai ekonomis dari pisang. Kurangnya pengetahuan masyarakat khususnya pelaku UMKM dan terbatasnya alat menjadi salah satu kendala yang dihadapi di Desa Sidodadi. Maka dari itu, tim pengabdian Universitas Negeri Malang melakukan pendampingan kepada UMKM desa Sidodadi untuk mengolah potensi yang ada menjadi berbagai produk olahan berbahan dasar tiwul pisang.

2. METODE

Metode pengabdian yang digunakan oleh tim pengabdian Universitas Negeri Malang yaitu PPE (Perencanaan, Pelaksanaan, dan Evaluasi) yang secara singkat dapat digambarkan pada gambar 1:



Gambar 1. Metode Pengabdian
Sumber: Penulis, 2022

1. Perencanaan Kegiatan.

Tahap perencanaan ini meliputi observasi di Desa Sidodadi Kecamatan Gedangan Kabupaten Malang yang bertujuan untuk menentukan sasaran kegiatan pelatihan dan mengidentifikasi masalah terkait pengolahan tiwul pisang. Sasaran dalam kegiatan pengabdian ini adalah masyarakat umum di Desa Sidodadi Kecamatan Gedangan Kabupaten Malang. Diharapkan setelah kegiatan pendampingan ini masyarakat dapat terampil dalam pengolahan tiwul pisang, pengemasan produk maupun manajemen pemasaran.

2. Pelaksanaan Kegiatan.

Kegiatan dalam pengabdian merupakan kegiatan pendampingan pengolahan tiwul pisang, pengemasan dan pemasaran produk di Desa Sidodadi Kecamatan Gedangan Kabupaten Malang. Untuk mendukung efisiensi dan efektifitas program

pengabdian ini, maka terdapat beberapa kerangka pemecahan masalah. Pertama tim pelatih dipersyaratkan memiliki kompetensi teoritis dan praktis yang memadai dalam proses pengolahan tiwul pisang, pengemasan dan pemasaran produk. Kedua persiapan pelaksanaan pengabdian harus dilakukan secara menyeluruh, terutama menyangkut materi yang berupa: materi tentang pengolahan tiwul pisang, pengemasan serta pemasaran produk; media pembelajaran yang komunikatif dan menarik serta mudah dipahami oleh peserta; materi pendampingan secara lengkap harus sudah diberikan kepada peserta pendampingan sejak awal pendampingan dilaksanakan.

Kerangka ketiga adalah menyiapkan dan melaksanakan evaluasi kegiatan secara menerus, sehingga kemajuan pencapaian tujuan pengabdian dapat terkontrol, dan tim melakukan perbaikan bila terdapat kendala dalam pelaksanaan kegiatan. Evaluasi program dilaksanakan secara menyeluruh, meliputi: materi, pelatih, peserta dan kegiatan pelatihan. Keempat metode yang digunakan pada kegiatan ini antara lain ceramah, Tanya jawab, demonstrasi, tutorial, dan observasi terhadap kemampuan peserta pelatihan dalam pengemasan produk.

Selanjutnya evaluasi kegiatan dilakukan terhadap aspek-aspek: materi, pelatih penyelenggaraan dan peserta. Evaluasi materi meliputi: keluasan dan kecukupan materi, kesesuaian dengan bidang kerja peserta. Evaluasi pelatih meliputi: penguasaan dan ketepatan waktu, sistematika penyajian, penggunaan metode & alat bantu, daya simpati, gaya, dan sikap terhadap peserta, penggunaan bahasa, pemberian motivasi kepada peserta, dan pencapaian tujuan instruksional. Penilaian pelatihan meliputi: pencapaian tujuan, dan metode pelatihan. Penyelenggaraan sosialisasi meliputi: keseluruhan penyelenggaraan, ruangan dan fasilitas, hidangan, dan waktu atau jadwal yang disediakan. Untuk peserta evaluasi dilakukan dengan pengamatan terhadap kehadiran, partisipasi, antusiasme, dan kemampuan dalam berwirausaha.

Beberapa faktor pendukung yang sangat menentukan keberhasilan program sosialisasi ini diantara instruktur yang kompeten. Instruktur dalam pengabdian ini mempunyai keahlian dalam bidang pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk. Dengan kemampuan instruktur yang demikian tentu akan mampu memberikan layanan pelatihan yang memadai. Faktor pendukung yang selanjutnya adalah partisipasi dan keterlibatan para peserta pelatihan yang berasal dari Desa Sidodadi Kecamatan Gedangan Kabupaten Malang menjadikan pelatihan lebih dinamis, curah pendapat dan berbagai pengalaman, wawasan dan pengetahuan dapat berjalan dengan baik sehingga terdapat saling belajar di antara para peserta pendampingan. Adapun faktor pendukung yang terakhir adalah fasilitas sosialisasi yang memadai, tenang serta nyaman sehingga konsentrasi peserta dalam mengikuti sosialisasi dapat terjaga dengan baik. Sebaliknya secara umum tidak terdapat penghambat yang berarti dalam penyelenggaraan sosialisasi ini.

3. Evaluasi

Evaluasi dalam pengabdian ini dilaksanakan dalam dua tahap, yaitu:

1. Selama proses kegiatan

Evaluasi pada tahap awal yaitu mengetahui tingkat pemahaman peserta pendampingan terhadap materi dan kegiatan yang diberikan melalui pertanyaan-pertanyaan yang diajukan oleh peserta pelatihan tentang pengolahan tiwul pisang, pengemasan produk maupun cara pemasaran produk.

2. Tahap Akhir Kegiatan

Evaluasi akhir kegiatan ini dilakukan untuk mengukur keberhasilan dari seluruh program pendampingan. Indikator keberhasilan dari kegiatan ini

diukur dari 85% peserta dalam kegiatan pelatihan ini dapat memahami dan mengaplikasikan pengolahan tiwul pisang, pengemasan serta pemasaran produk tiwul pisang

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan kurang lebih selama 6 bulan sampai November tahun 2022. Pertama, tim melakukan observasi 1 untuk mengetahui masalah yang dihadapi oleh mitra yaitu UMKM Desa Sidodadi. Observasi dilakukan pada tanggal 18 Juli 2022 dengan melakukan diskusi dan melihat kondisi lapangan bersama kepala Desa Sidodadi yaitu bapak Soelan. Kegiatan observasi 1 menghasilkan bahwa masalah yang ada mengenai pisang candi yang melimpah dan tidak dimanfaatkan telah lama dan belum ada solusinya. Selain itu, tim pengabdian juga melakukan survei secara langsung terhadap warga dan pelaku UMKM untuk memastikan informasi yang didapatkan. Observasi ke-2 dilakukan pada tanggal 22 Agustus 2022 untuk diskusi lebih lanjut bersama pelaku UMKM dan pihak desa agar terdapat kesepakatan dan sepemahaman diantara kedua belah pihak. Ketua tim pengabdian Dra. Wiwik Wahyuni menawarkan beberapa produk turunan dari tiwul pisang candi yang telah diolah untuk menjadi makanan khas. Pelaku UMKM sangat senang dan tidak sabar untuk mengikuti pelatihan.

Sebelum melakukan pelatihan bagi pelaku UMKM di Desa Sidodadi, tim pengabdian mencoba untuk membuat terlebih dahulu beberapa produk turunan dari tiwul pisang. Hal ini dilakukan supaya pada saat pelaksanaan, sudah terdapat contoh produk dan kemasan yang digunakan untuk pameran. Pengabdian dilakukan secara luring di Balai Desa Sidodadi, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Malang pada Hari Sabtu, tanggal 15 Oktober 2022. Kegiatan ini diikuti oleh pelaku UMKM desa Sidodadi dan dihadiri oleh Camat Gedangan. Gambar 2 merupakan gambar tiwul pisang Desa Sidodadi yang telah dibuat oleh tim pengabdian.



Gambar 2. Tiwul Pisang Desa Sidodadi
Sumber: Dokumen pribadi, 2022

Pengabdian dilakukan dengan melakukan demo secara langsung kepada masyarakat. Mereka diberikan kesempatan secara langsung untuk membuat beberapa produk turunan dari tiwul pisang. Peserta sangat antusias karena dapat memanfaatkan pisang candi menjadi berbagai produk olahan yang bernilai jual tinggi. Gambar 3 menunjukkan bagaimana proses demo pembuatan produk turunan tiwul yang dilakukan bersama masyarakat.

Pengabdian ini akan memiliki dampak yang positif bagi masyarakat di Desa Sidodadi Kecamatan Gedangan Kabupaten Malang, baik secara sosial maupun ekonomi. Berikut keuntungan dari pengabdian ini diantaranya yaitu:

1. Transfer pengetahuan tentang keterampilan masyarakat di Desa Sidodadi Kecamatan Gedangan dalam pengolahan tiwul pisang.
2. Transfer pengetahuan tentang branding icon kuliner di Desa Sidodadi Kecamatan Gedangan.

3. Meningkatkan pendapatan masyarakat di Desa Sidodadi Kecamatan Gedangan Desa Sidodadi Kecamatan Gedangan.
4. Meningkatkan mutu dan daya saing produk melalui branding icon produk yang baik bagi hasil usaha lokal masyarakat kawasan wisata pantai malang selatan di Desa Sidodadi Kecamatan Gedangan.
5. Terjalin kerjasama secara berkelanjutan antara Universitas Negeri Malang dengan masyarakat Desa Sidodadi Kecamatan Gedangan.



Gambar 3. Demo Pembuatan Produk Turunan Tiwul Pisang
Sumber: Dokumen Pribadi, 2022

4. KESIMPULAN

Tujuan dari pengabdian ini adalah membantu masyarakat Desa Sidodadi dalam mengembangkan pisang candi menjadi produk tiwul pisang. Implikasi praktis dari kegiatan ini adalah terciptanya produk tiwul pisang untuk menambah nilai ekonomis dan dapat dikembangkan menjadi berbagai produk turunan dari tiwul pisang. Pengabdian ini memiliki keterbatasan pada segi waktu dan produk yang dikembangkan masih sedikit. Sehingga, saran untuk pengabdian selanjutnya adalah melakukan pengabdian dengan jangka waktu yang lebih lama dan lebih variatif dalam mengembangkan produk turunan dari tiwul pisang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Negeri Malang yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini sehingga kegiatan dapat dilaksanakan dengan lancar. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada Kepala Desa Sidodadi yang telah bersedia menjadi mitra dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] S. Fauzan, W. Wahyuni, D. Putri, and Y. T. Setiaji, "Eksplorasi Potensi Lokal Melalui Pembuatan Banana Muffin Untuk Menambah Ekonomis Pisang di Desa Sidodadi, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Malang," *J. Abdi Masy. Indones.*, vol. 1, no. 1, pp. 39–44, 2021, doi: 10.54082/jamsi.12.
- [2] M. R. Wahyunitisari and W. Renowati, "Pengembangan Produksi UKM Keripik Pisang di Desa Kramat Sukoharjo Kecamatan Tanggul Kabupaten Jember Jawa Timur," *J. ABM Mengabdi*, vol. 6, no. 2, pp. 63–72, 2019, [Online]. Available: <http://journal.stie->

- mce.ac.id/index.php/jam/article/view/487.
- [3] B. Oktavianita, F. Izdihar, and N. Hasanah, "Pengembangan Ekonomi Desa Padanaan dengan Wirausaha Keripik Kulit Pisang di Kabupaten Sumedang (Economic Development of Village in Padanaan with Entrepreneurial Banana Leather Chips in Sumedang Districts)," *J. Pus. Inov. Masy.*, vol. 2, no. 4, pp. 690–695, 2020.
- [4] A. J. Malik, F. Zakiyabarsi, and Ilma, "PKM Strategi Pengembangan Usaha Olahan Pisang Upaya Peningkatan Nilai Tambah Masyarakat Maros," *Celeb. J. Community Serv.*, vol. 1, no. 2, pp. 1–7, 2022, doi: 10.37531/celeb.v1i2.212.
- [5] A. P. B. Abdulloh Muhammad Arief, Wardie jhon, "Analisis Usaha Tani Pisang Kepok di desa Bangun Harja Kecamatan Seruan Hilir Timur Kabupaten Seruyan," *Socio Econ. Agric.*, vol. 14, no. 2, pp. 48–56, 2019.
- [6] A. Setiyoko and T. D. Astuti, "Pengembangan dan Diversifikasi Olahan Pisang Raja Bandung Sebagai Kuliner Unggulan," *J. Penelit. dan Pengabdi. Kpd. Masy. UNSIQ*, vol. 6, no. 3, pp. 138–142, 2019, doi: 10.32699/ppkm.v6i3.745.
- [7] I. M. Sudantha, N. Dewi, and A. T. Awwali, "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Industri Keripik Bonggol Pisang Untuk Meningkatkan Ekonomi Rumahan Di Desa Aik Bukaq," *J. War. Desa*, vol. 2, no. 1, pp. 52–61, 2020, doi: 10.29303/jwd.v2i1.94.
- [8] A. B. Priyambodo, A. Istighfaroh, and D. R. Fariha, "PENGOLAHAN BUAH PISANG MENJADI PRODUK OLAHAN potensi Desa Srigonco dalam bidang pertanian , khususnya dalam hal rebranding," *J. Graha Pengabdi.*, vol. 3, no. 2, pp. 117–125, 2021.
- [9] G. D. Rembulan, "Pengembangan Industri Kecil dan Menengah Tiwul Instan sebagai Alternatif Pendukung Ketahanan Pangan dalam Perspektif Konsumen," *Ind. J. Teknol. dan Manaj. Agroindustri*, vol. 8, no. 2, pp. 87–94, 2019, doi: 10.21776/ub.industria.2019.008.02.2.
- [10] T. S. Syafani, D. A. H. Lestari, and W. D. Sayekti, "Analisis Preferensi, Pola Konsumsi, Dan Permintaan Tiwul Oleh Konsumen Rumah Makan Di Provinsi Lampung," *Jiia*, vol. 3, no. 1, pp. 85–92, 2015.
- [11] A. Sunandar, R. B. Sumarsono, D. Djum, N. Benty, and N. Nurjanah, "Aneka Olahan Pisang Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Pisang Dan Pendapatan Masyarakat," *J. Ilm. Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 1, no. 1, pp. 8–15, 2017.