

## Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Diversifikasi Produk Pangan

Irnanda Pratiwi<sup>1</sup>, Muhni Pamuji<sup>2</sup>, Nasir<sup>3</sup>  
Universitas Tridianti<sup>1,2,3</sup>

E-mail: irnanda\_pratiwi@univ-tridianti.ac.id<sup>1</sup>, muhni\_pamuji@univ-tridianti.ac.id<sup>2</sup>, nasir@univ-tridianti.ac.id<sup>3</sup>

### ABSTRAK

Saat ini pemerintah daerah di kelurahan sialang, kecamatan sako mencanangkan program gempar (gerakan menanam pare) di lingkungan perumahan. Agar pare dapat dikonsumsi masyarakat yang tidak menyukai sayuran yang memiliki rasa pahit, pare dapat diolah menjadi olahan pangan lainnya yaitu keripik pare. Selain pare, potensi bahan pangan lain yang bersumber dari tanaman pekarangan rumah yang dapat diolah yaitu batang pisang. Bagian batang pisang yang bisa digunakan untuk membuat keripik adalah pelepah pisang. Keripik pelepah pisang merupakan makanan ringan yang mempunyai manfaat serat sangat tinggi. Beberapa permasalahan yang ditemui pada upaya pemberdayaan masyarakat berbasis diversifikasi olahan pangan yaitu belum adanya pelatihan secara menyeluruh tentang *urban farming* serta potensi komoditas pertanian yang dapat diimplementasikan pada *urban farming*. Belum adanya pelatihan cara memanfaatkan hasil pertanian atau tanaman pekarangan, khususnya tanaman pisang dan pare. Tujuan dari kegiatan ini adalah mengedukasi masyarakat tentang konsep pertanian *urban farming*, serta memberikan pelatihan kepada masyarakat tentang cara berwirausaha dengan mengolah produk pangan yang kurang diminati menjadi produk yang bernilai ekonomis dan dapat dipasarkan ke pangsa pasar yang lebih luas. Dengan lahan perkotaan yang terbatas inipun dapat dimanfaatkan untuk tanaman sayur dan buah. Alternatif penggunaan rak tanaman berbahan baja ringan dapat digunakan untuk tanaman vertikultur dan pekarangan. Hasil yang didapatkan untuk 1 batang pelepah pisang sekitar 1,5 Kg keripik pelepah pisang dan 1 Kg pare menghasilkan 200 gr keripik pare.

**Kata kunci :** *Pelepah Pisang, Pare, Pangan, Urban Farming, Wirausaha*

### ABSTRACT

Currently the local government in Sialang sub-district, Sako sub-district is launching a Gempar program (bitter melon planting movement) in residential areas. So that bitter melon can be consumed by people who do not like vegetables that have a bitter taste, bitter melon can be processed into other processed foods, namely bitter melon chips. Apart from bitter melon, another potential food sourced from home garden plants that can be processed is banana stems. The part of the banana stem that can be used to make chips is the banana stem. Banana stem chips are a snack that has very high fiber benefits. Some of the problems encountered in community empowerment efforts based on food processing diversification are the absence of comprehensive training on urban farming and the potential of agricultural commodities that can be implemented in urban farming. There is no training on how to use agricultural products or garden plants, especially bananas and bitter melon. The purpose of this activity is to educate the public about the concept of urban farming, as well as provide training to the community on how to do entrepreneurship by processing food products that are less desirable into products that have economic value and can be marketed to a wider market share. Even with limited urban land, it can be used to grow vegetables and fruit. An alternative to using light steel plant racks can be used for verticulture and yard plants. The results obtained for 1 banana stem are around 1.5 kg of banana stem chips and 1 kg of bitter melon produces 200 grams of bitter melon chips.

**Keywords:** *Banana Stems, Bitter Melon, Food, Urban Farming, Entrepreneurship*

## 1. PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar utama bagi manusia yang harus dipenuhi. Maka dari itu, pemerintah selalu berupaya untuk meningkatkan ketahanan pangan terutama yang bersumber dari peningkatan produksi dalam negeri. Untuk memenuhi kebutuhan pangan penduduknya, Indonesia memerlukan ketersediaan pangan dalam jumlah mencukupi dan tersebar, yang memenuhi kecukupan operasional logistik yang luas. Ketahanan pangan juga merupakan faktor pendukung pada beberapa poin dalam SDGs (*Sustainable Development Goals*). Ketahanan pangan adalah suatu kondisi terpenuhinya kebutuhan pangan baik dari segi jumlah, mutu, aman, merata dan terjangkau oleh seluruh lapisan masyarakat (Ikhrum & Chotimah, 2022). Pemberdayaan masyarakat yang mampu memproduksi bahan makanan sendiri dan mampu mengolah makanan tersebut hingga memiliki kualitas dan nilai ekonomis, tentunya sangat menguntungkan.

Kecamatan Sako merupakan salah satu daerah yang memiliki jumlah penduduk yang besar. Salah satu daerah yang menjadi tujuan kegiatan pemberdayaan masyarakat ini adalah kelurahan Sialang. Kelurahan ini memiliki jumlah penduduk yang cukup besar dengan rata – rata luas hunian di daerah ini memiliki lahan terbatas. Untuk pemberdayaan masyarakat dengan pembuatan tanaman di pekarangan rumah, hal ini bisa diatasi dengan metode *Urban Farming*. Dengan penerapan konsep *urban farming* pada lingkungan perkotaan yang memiliki lahan terbatas, maka kegiatan ini dapat menambah pengetahuan masyarakat (Pratiwi, Nasir, & Andalia, 2022).

Saat ini pemerintah daerah di Kelurahan Sialang, Kecamatan Sako

mencanangkan program GEMPAR (Gerakan Menanam Pare) di lingkungan perumahan. Pare (*Momordica charantia L.*) atau disebut *bitter gourd* merupakan sayuran budidaya dengan nilai ekonomi cukup penting di negara – negara seperti India, Malaysia, Afrika dan Amerika Selatan. Pare bukanlah tanaman asli Indonesia. Tanaman pare termasuk dalam tanaman semusim yang bersifat menjalar atau merambat dengan struktur batang tidak berkayu dan memiliki sulur – sulur pembelit yang berbentuk pilin. Agar pare dapat dikonsumsi masyarakat yang tidak menyukai sayuran yang memiliki rasa pahit, pare dapat diolah menjadi olahan pangan lainnya yaitu keripik pare.

Selain pare, potensi bahan pangan lain yang bersumber dari tanaman pekarangan rumah yang dapat diolah yaitu batang pisang. Buah pisang (*Musa paradisiaca L.*) merupakan buah yang banyak dikonsumsi oleh semua orang. Untuk daerah perkotaan, batang pisang memiliki potensi yang besar untuk dijadikan pangan olahan. Karena seringkali, warga perkotaan enggan untuk menggunakan atau memanfaatkan batang pisang. Sampai saat ini, umumnya pemanfaatan pisang hanya dikonsumsi dalam bentuk segar ataupun direbus. Hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan makanan kecil berbahan dasar pisang (Rahmi Tanjung et al., 2023).

Bagian dari batang pisang yang dapat digunakan untuk olahan makanan yaitu hati batang pisang. Hati batang pisang sangat besar manfaatnya untuk digunakan sebagai bahan dasar makanan olahan yaitu bahan dasar pembuatan kerupuk dan dendeng (Rosariatuti, Sumani, & Herawati, 2018). Selain itu juga, bagian batang pisang yang bisa digunakan untuk membuat keripik adalah pelepah pisang. Keripik pelepah pisang merupakan makanan ringan yang mempunyai manfaat serat sangat tinggi

sehingga mencegah penyakit diverticulitis, konstipasi (sembelit), mencegah obesitas, diabetes mellitus, arterosclerosis, jantung coroner, kolesterol dan kanker usus (Rosdiyani et al., 2023). Alternatif ini diharapkan limbah batang pisang dapat terminimalisir dengan baik (Kadewi Sumbawati, Tara, Karmeli, & Rachman, 2023).

Tujuan dari kegiatan ini adalah mengedukasi masyarakat tentang konsep pertanian *Urban farming*, serta memberikan pelatihan kepada masyarakat tentang cara berwirausaha dengan mengolah produk pangan yang kurang diminati menjadi produk yang bernilai ekonomis dan dapat dipasarkan ke pangsa pasar yang lebih luas

## 2. PERMASALAHAN

Seringkali lahan perkotaan yang terbatas menjadi alasan untuk masyarakat memulai bercocok tanam. Namun dengan konsep pertanian *Urban Farming*, masalah ini dapat teratasi dengan baik. Tidak jarang konsep ini juga banyak menjadi inspirasi untuk wirausahawan baru dalam bidang pertanian. Beberapa permasalahan yang ditemui pada upaya pemberdayaan masyarakat berbasis diversifikasi olahan pangan yaitu :

1. Sebagian masyarakat belum menerapkan konsep *Urban farming* (pertanian perkotaan) di lingkungannya
2. Belum adanya pelatihan secara menyeluruh tentang *urban farming* serta potensi komoditas pertanian yang dapat diimplementasikan pada *urban farming*
3. Belum adanya pelatihan cara memanfaatkan hasil pertanian atau tanaman pekarangan.
4. Belum adanya pendampingan kewirausahaan dalam bidang produksi olahan makanan hingga produk dapat dipasarkan baik secara *offline* maupun secara *online*.

## 3. METODOLOGI

Pemberdayaan masyarakat dapat menyelaraskan suatu program agar tercipta kesejahteraan masyarakat (Martana, Rizal, & Amar, 2021). Metoda pendekatan yang ditawarkan untuk mendukung realisasi program dilakukan melalui beberapa tahap diantaranya :

### Tahap I. Pemilihan Kelompok/Individu

Pemilihan kelompok PKK/ kelompok petani/ individu yang ada di Kelurahan Sialang, Kecamatan Sako berdasarkan kelompok yang memiliki potensi yaitu ibu - ibu PKK atau warga yang memanfaatkan lahannya untuk ditanami tanaman dengan konsep pertanian perkotaan serta memiliki minat untuk memiliki atau mengembangkan usaha olahan produk pangan.

### Tahap II. Sosialisasi Kegiatan

Pada tahap ini bertujuan agar kesadaran masyarakat yang memiliki lahan pekarangan terbatas dapat mengadopsi teknologi untuk membuat tanaman di pekarangan rumah dengan konsep *urban farming*

### Tahap III. Pelatihan

Materi pelatihan adalah tentang inovasi dan pengolahan produk yang bertujuan untuk:

A. Memberikan pemahaman, pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat mengenai konsep *urban farming*. Alat – alat yang digunakan pada penerapan *urban farming* adalah :

1. Alat bor
2. Alat gerinda
3. Mata gerinda pemotong
4. Meteran
5. Gunting baja
6. Sekop kecil
7. Sprayer
8. Sarung tangan

9. Tray tanaman
10. Pot dan polybag

Bahan – bahan yang digunakan untuk pelatihan urban farming adalah :

1. Media tanam
2. Kompos
3. Bibit tanaman
4. Pupuk NPK
5. Obat hama
6. Air

B. Pelatihan membuat olahan pangan dari pare dan batang pisang.

Alat - alat yang digunakan pada pembuatan keripik adalah :

1. Kompor
2. Wajan penggoreng
3. Sutil
4. Mangkok
5. Baskom
6. Food processor atau slicer
7. Talenan
8. Pisau
9. Nampan
10. Kertas tisu
11. Centong atau sendok
12. Timbangan

Bahan – bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik adalah :

1. Pelelah pisang kapok
2. Pare
3. Tepung tapioca
4. Tepung terigu
5. Tepung beras
6. Tepung maizena
7. Lada putih bubuk
8. Garam
9. Kaldu bubuk
10. Minyak goreng
11. Air
12. Ketumbar bubuk

C. Pelatihan dalam penyusunan dan pengelolaan wirausaha penjualan makanan olahan.

Tahap IV. Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat

Kegiatan ini dapat dikembangkan pada skala rumah tangga dengan memberdayakan peran serta masyarakat dalam mengelola sampah melalui *urban farming*. Manfaat yang diperoleh adalah mendapatkan hasil pertanian, baik itu tanaman sayur maupun tanaman hias yang ditanam oleh masyarakat, sehingga secara langsung masyarakat mendapatkan hasil pertanian yang dapat dikonsumsi untuk rumah tangga, maupun dapat menjual hasil pertanian jika memiliki produktivitas yang tinggi (Solikah, Rahayu, & Dewi, 2020). Lahan yang dapat dimanfaatkan sebagai lahan pertanian perkotaan yaitu:

- a. Pekarangan/Halaman
- b. Lahan terbuka (tempat parkir dan atap)
- c. Taman dan ruang terbuka hijau
- d. Lahan institusi
- e. Lahan pertanian

**Pengolahan tanaman pare dan batang pisang** dapat dilakukan dengan kerjasama antara tim pengusul, mahasiswa dan ibu – ibu PKK dari kelurahan Sialang, Kecamatan Sako. Pengolahan bahan ini untuk menghasilkan keripik pare dan keripik pelepas batang pisang. Untuk mendukung upaya **kegiatan wirausaha**, ibu – ibu PKK akan diberikan pelatihan penyusunan alur kas (*cashflow*) hingga membuat akun sosial media dan toko *online*. Penyuluhan kepada ibu – ibu PKK tentang berwirausaha untuk mereka agar dapat lebih produktif dan membantu keuangan keluarga dan mereka dapat penghasilan tambahan dan dapat memberikan dampak positif kepada pelaku UMKM untuk menciptakan produk baru dan bermanfaat (Susanto, Sofa, Anggraini, Ifan Dolly, & Chotib, 2022).

Tahan VI. Penyusunan Laporan

Penyusunan Laporan direncanakan akan dilakukan dalam 2 macam penyusunan, yaitu penyusunan laporan bulanan dan penyusunan laporan akhir kegiatan

#### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap awal dari kegiatan ini adalah sosialisasi kepada warga kelurahan Sialang, Kecamatan Sako Kota Palembang. Tim Pelaksana memaparkan kepada masyarakat tentang pemberdayaan berbasis diversifikasi produk pangan yang ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Sosialisasi kegiatan

Banyak tanaman pekarangan yang dapat dimanfaatkan untuk diolah menjadi produk pangan, khususnya tanaman yang dapat ditanam dan tumbuh di wilayah perkotaan yang memiliki lahan terbatas. Beberapa tanaman pekarangan yang dapat diolah menjadi produk pangan makanan ringan adalah pare dan pisang. Tanaman pare merupakan tanaman menjalar yang dapat juga tumbuh di lahan terbatas. Untuk tanaman pisang, kali ini tim pengurus memanfaatkan pelepah pisang sebagai olahan makanan ringan. Beberapa bibit tanaman pekarangan ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Penanaman Bibit Tanaman Pekarangan

Tahap selanjutnya dari kegiatan ini yaitu dengan mengedukasi dan memberikan pelatihan kepada Ibu – ibu PKK Kelurahan Sialang tentang pemanfaatan tanaman pare dan pelepah pisang sebagai keripik. Penanganan khusus terhadap tanaman tersebut akan menentukan rasa olahan pangan. Produksi keripik pare dan keripik pelepah pisang ditunjukkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Produksi “Kripang” Keripik Pelepah Pisang

Untuk membuat keripik pelepah pisang, bahan yang digunakan adalah pelepah pisang atau batang pisang bagian dalam. Pelepah pisang yang berwarna putih, diiris – iris dan dibuang bagian dalam, hingga yang tersisa dan digunakan untuk bahan keripik adalah bagian dalam yang berwarna putih dan memiliki serat – serta halus.

Untuk keripik pare yang digunakan adalah buah pare dengan membuang bagian tengahnya. Sehingga yang digunakan adalah bagian daging pare yang berwarna hijau.

Agar mendapatkan hasil akhir yang kering dan renyah, keripik pare dan keripik pelepah pisang dipanaskan di dalam oven selama kurang lebih 20 menit. Hasil akhir dari keripik pare “Kripa” dan keripik pelepah pisang “Kripang” ditunjukkan pada Gambar 4 dan Gambar 5.



Gambar 4. Keripik Pelepah Pisang



Gambar 5. Keripik Pare

Selain bertanam dan produksi olahan pangan. Warga juga diedukasi tentang cara berwirausahaan dan mengembangkan bisnis secara *online* dengan memanfaatkan media sosial dan *market place* yang ditunjukkan pada Gambar 6.



Gambar 6. Edukasi berwirausaha

Pengabdian kepada masyarakat dapat diselenggarakan sebagai program kegiatan dalam kelompok dan individu, dengan focus yang lebih besar pada potensi mereka untuk kemajuan ekonomi masyarakat pedesaan (Sari Lubis, Safitri, Yana, Siregar, & Wahyuni, 2023).

## 5. KESIMPULAN

Lahan pekarangan yang terbatas tidak menjadi kendala untuk warga untuk berinovasi dan memulai untuk menerapkan konsep *urban farming*. Bahkan dengan lahan perkotaan yang terbatas inipun dapat dimanfaatkan untuk tanaman sayur dan buah. Jika sayur dan buah yang dihasilkan memiliki kuantitas yang banyak, warga dapat memanfaatkan tanaman tersebut menjadi inovasi olahan pangan, salah satunya keripik pare dan keripik pelepah pisang.

Untuk 1 batang pelepah pisang, dapat menghasilkan kurang lebih 1,5 Kg keripik pelepah pisang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ikhran, A., & Chotimah, I. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Dari Singkong. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271–278.
- Kadewi Sumbawati, N., Tara, U., Karmeli, E., & Rachman, R. (2023). Pemanfaatan Batang Pisang menjadi Bahan Olahan Keripik Sebagai Produk Usaha Untuk Meningkatkan Perekonomian UMKM dan Mengurangi Limbah Batang Pisang di Desa Ledang Kecamatan Lenangguar. *Karya : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 328–335.
- Martana, B., Rizal, R., & Amar, M. I. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk

- Olahan Ikan Lele di Desa Curug, Gunung Sindur, Kabupaten Bogor. *Seminar Nasional Hasil Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat 2021*, 615–619.
- Pratiwi, I., Nasir, N., & Andalia, W. (2022). Pemanfaatan Limbah Plastik Sebagai Media Tanam Pada Urban Farming. *Ikra-Ith Abdimas*, 5(3), 34–41.  
<https://doi.org/10.37817/ikra-ithabdimas.v5i3.2173>
- Rahmi Tanjung, S., Samakmur, Meliza, Zulfadli, Rahmadani Rambe, R., Nasution, T., & Fitri Harahap, M. (2023). SOSIALISASI PEMBUATAN KERIPIK PELEPAH PISANG DI KELURAHAN SIMATORKIS. *Jurnal ADAM : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 144–149.  
<https://doi.org/10.37081/ADAM.V2I1.1385>
- Rosariatuti, R., Sumani, & Herawati, A. (2018). Pemanfaatan Batang Pisang Untuk Aneka Produk. *Journal of Community Empowering a Services*, 2(1), 21–29.
- Rosdiyani, T., Oktaviani, Alfi Ridlo, M., Syahirudin, M., Syahrul Kamal, A., & Setiyabudi, T. (2023). Pemanfaatan Pelepah Pisang Sebagai Olahan Makanan Upaya Peningkatan Kesejahteraan di Kampung Ciguha Kecamatan Carenang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(1), 224–232.  
<https://doi.org/10.30653/JPPM.V8I1.247>
- Sari Lubis, N., Safitri, Yana, E., Siregar, H., & Wahyuni, M. (2023). Pemanfaatan Pelepah dan Bonggol Pisang (*Musa Sp.*) menjadi Cemilan untuk Peningkatan Gizi Masyarakat Desa Aman Damai. *Jurnal Kuat*, 5(2), 67–70.
- Solikhah, U. N., Rahayu, T., & Dewi, T. R. (2020). Optimalisasi Urban Farming Dengan Vertikultur Sayuran. *Wasana Nyata*, 3(2), 168–173.  
<https://doi.org/10.36587/wasananyata.v3i2.529>
- Susanto, J., Sofa, A., Anggraini, Z., Ifan Dolly, F., & Chotib, M. (2022). PELATIHAN UMKM TENTANG PENGOLAHAN PELEPAH PISANG DI DESA SEKANCING ILIR KECAMATAN TIANG PUMPUNG KABUPATEN MERANGIN. *BUDIMAS : JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT*, 4(2), 482–487.  
<https://doi.org/10.29040/BUDIMAS.V4I2.6507>