

Pelatihan Kewirausahaan dan Praktik Pembuatan Sale Pisang Dusun Jatibungkus, Desa Hargomulyo, Kecamatan Gedangsari, Kabupaten Gunung Kidul

Moh. Zainul Adzkiya, Nabila Khoirunnisa H, Kirana Catur Yunika, Ade Sarwoko*, Nurhaliman, Astuti Eka Rahmawati, Indri Fitriyani, Farah Fauzia, Zulaicha, Dhoni Ari Nugrohor

KKN Angkatan 96 Kelompok 112 UIN Sunan Kalijaga
Jl. Marsda Adisucipto No 1 Yogyakarta 55281, Indonesia Tel. +62-274-540971, Fax. +62-274-519739
Email: adesarwoko@gmail.com*

Abstrak. Dusun Jatibungkus merupakan salah satu dusun yang berada di wilayah Kelurahan Hargomulyo, Kecamatan Gedangsari, Kabupaten Gunung Kidul, Propinsi D.I. Yogyakarta. Jatibungkus sendiri memiliki produk pisang yang sangat meilmpah. Salah satunya adalah pisang becici. Pisang jenis ini memiliki rasa sedikit masam dan pisang ini tidak laku untuk dijual. Tujuan dari pelatihan ini adalah meningkatkan jiwa wirausaha masyarakat dan melatih keterampilan pengolahan pembuatan sale pisang. Metode yang dilakukan dalam bentuk acara seminar dengan menampilkan tampilan power point materi pelatihan kewirausahaan dilanjutkan praktik pembuatan sale pisang. Hasil dari kegiatan ini adalah masyarakat mampu membuat olahan sale pisang dari pisang becici dan jiwa kewirausahaan masyarakatpun semakin meningkat. Dengan adanya pelatihan kewirausahaan dan praktik pembuatan sale pisang ini warga dusun jatibungkus menjadi memiliki pengetahuan baru akan cara lain pengolahan pisang becici selain itu juga warga menjadi tahu cara pengemasan atau packaging produk dengan baik dan benar, serta langkah-langkah apa yang harus dilakukan apabila ingin membuka suatu usaha baru.

Kata Kunci: pelatihan kewirausahaan, praktik pembuatan sale pisang dusun jatibungkus.

PENDAHULUAN

Dusun Jatibungkus merupakan salah satu dusun yang berada di wilayah Kelurahan Hargomulyo, Kecamatan Gedangsari, Kabupaten Gunung Kidul, Propinsi D.I. Yogyakarta. Secara geografis, dusun Jatibungkus berada di Kabupaten Gunung Kidul dengan jarak kurang lebih 35 km dari Kota Yogyakarta, sedangkan jarak dari Balai Desa Hargomulyo kurang lebih 1 Km.

Dusun Jatibungkus ini dapat di tempuh dengan kendaraan roda dua maupun roda empat dan sebagian besar jalan sudah diaspal. Dusun Jatibungkus berada di wilayah perbukitan dengan jenis tanah merah sehingga banyak lahan tanah yang digunakan untuk perkebunan palawija dan peternakan sapi dengan keadaan air cukup memadai. Lahan penduduk ditanami padi saat musim penghujan dan ditanami palawija ketika musim kemarau. Dengan kondisi tanah seperti itu, sebagian besar penduduk memilih bekerja menjadi buruh, petani, peternak dan karyawan di beberapa instansi. Dukuh ini terbagi menjadi 4 RT yaitu RT 01, RT 02, RT 03, RT 04. Data mengenai susunan kelembagaan dusun Jatibungkus akan disajikan sebagai berikut:

Tabel 1. Susunan Kelembagaan

No.	Nama	Jabatan
1.	Gunawan S.T	Ketua Dukuh
2.	Suroto	Ketua RT 01
3.	Gito Waluyo	Ketua RT 02
4.	Sular	Ketua RT 03
5.	Sudasman	Ketua RT 04

Jatibungkus sendiri memiliki produk pisang yang sangat meilmpah. Salah satunya adalah pisang becici. Pisang jenis ini memiliki rasa sedikit masam dan pisang ini tidak laku untuk dijual. Oleh karenanya perlu dibuat olahan makanan yang lebih bervariasi agar rasanya lebih enak dan memiliki nilai jual yang tinggi nantinya. Namun kendala lain jiwa kewirausahaan dan keterampilan kewirausahaan di dusun ini masih cenderung lemah oleh karenanya perlu diadakan suatu pelatihan.

METODE PENELITIAN

Mulanya kami melakukan observasi terhadap potensi alam dan potensi masyarakat setempat. Ketika kami melakukan kunjungan ke rumah ketua RT 02, kami disuguhi pisang becici. Saat kami mulai menikmati pisang tersebut kamipun bertana jenis pisang apa ini. Akhirnya bapak ketua RT 02 menjelaskan bahwa pisang ini tergolong hasil kebun yang meilmpah namun kurang laku dipasar. Bahkan jika sudah tidak ada yang mau mengkonsumsinya lagi, pisang tersebut dijadikan makanan sapi. Melihat keadaan demikian, kami mendapat ide untuk memanfaatkan pisang tersebut dengan tujuan dapat meningkatkan nilai jual pisang tersebut. Setelah diskusi bersama kelompok, kami memutuskan untuk mengolah pisang tersebut menjadi sale pisang. Selain itu kami juga melengkapi dengan diasakannya pelatihan kewirausahaan demi keberlanjutan program pemberdayaan hasil alam

tersebut. Adapun sasaran dalam program kerja kami ini ialah ditujukan kepada ibu-ibu.

Kegiatan ini kami sosialisasikan melalui kegiatan Perkumpulan Ibu PKK dengan melakukan pengumuman langsung akan diadakan Pelatihan Kewirausahaan dan Praktik Pembuatan Sale Pisang hingga pengemasannya. Selain itu kami juga membuat surat undangan untuk disebarakan ke warga Dusun Jatibungkus.

Program kerja ini dilakukan dalam bentuk acara seminar dengan menampilkan tampilan power point materi Pelatihan Kewirausahaan menggunakan proyektor. Audiens dibetuk menjadi 4 kelompok dengan memiliki ketua dan sekretaris pada masing-masing kelompok. Kemudian tiap kelompok diperkenankan membuat sebuah prakarya yang akan dijadikan produk perusahaannya. Kegiatan ini dimulai pukul 10:00 – 12:00.

Dilanjutkan Praktik Pembuatan Sale Pisang masih dengan keadaan awal. Kegiatan ini dijelaskan mulai dari awal memotong pisang dengan bentuk kecil memanjang hingga penjemuran dan penggorengannya. Antusiasme ibu-ibu begitu terlihat dengan upaya ibu-ibu yang ingin mencoba menggoreng sale pisang yang sudah kami sediakan. Praktik Pembuatan sale pisang ini berlangsung dari pukul 12:00 – 13:30. Acara ini dihadiri oleh 54 peserta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan Kewirausahaan dan praktik pembuatan sale pisang di Dusun Jatibungkus, Hargomulyo, Gedangsari dihadiri oleh 50 orang peserta ibu-ibu. Lokasi Pelatihan Kewirausahaan dan Praktik Pembuatan Sale Pisang bertempat di Balai Dusun Jatibungkus. Kegiatan ini dibagi ke dalam dua sesi. Sesi pertama diisi dengan Pelatihan Kewirausahaan. Pelatihan Kewirausahaan disampaikan dalam rangka mengubah mindset ibu-ibu dan memberikan pemahaman tentang kewirausahaan. Harapannya dengan begitu, ibu-ibu dapat menanamkan semangat kewirausahaan dalam dirinya sehingga dapat memanfaatkan setiap bahan olahan pangan yang ada di Dusun Jatibungkus. Sedangkan sesi ke dua diisi dengan praktik pembuatan sale pisang. Praktik pembuatan sale pisang dilakukan secara langsung setelah materi mengenai pelatihan kewirausahaan disampaikan.

Peserta antusias dalam menyimak materi yang disampaikan serta mengikuti jalannya praktik pembuatan sale pisang. Peralatan yang dibutuhkan dalam praktik pembuatan sale pisang cukup mudah, karena termasuk peralatan masak sehari-hari, yaitu kompor, wajan, soled, serok, baskom, piring, sendok, tampir, dan kertas minyak.

Praktik pembuatan sale pisang dimulai mengupas dan mengiris buah pisang. Pisang diiris menjadi kurang lebih 6 bagian, tergantung pada ukuran masing-masing pisang. Pisang yang digunakan dalam praktik pembuatan sale pisang ini adalah pisang becici. Alasan

menggunakan pisang becici adalah karena rasanya yang asam manis ketika sudah matang, tetapi ketika sudah dijadikan sale pisang rasanya berubah menjadi manis. Sehingga mendukung cita rasa dari produk sale pisang.

Setelah pisang diiris menjadi 6 bagian, pisang dijemur dibawah terik matahari kurang lebih selama 2 hari tergantung pada tingkat keterikan sinar matahari. Pisang dijemur sampai kering dan warnanya berubah menjadi kecoklatan.

Proses selanjutnya yaitu membuat adonan untuk sale pisang. Adonan sale pisang terdiri dari tepung terigu, tepung beras, telur, garam, vanili, dan rumbater. Setelah adonan dibuat, proses selanjutnya yaitu proses penggorengan. Sebelum digoreng, pisang dilumuri dengan adonan yang telah dibuat, kemudian digoreng sampai matang.

Praktik pembuatan sale pisang dapat meningkatkan keterampilan ibu-ibu. Selain untuk dikonsumsi sendiri, harapannya dengan adanya ilmu baru yang dipelajari ibu-ibu dapat memproduksi sale pisang dalam skala rumah tangga sehingga mampu membantu perekonomian rumah tangganya. Ibu-ibu dapat meningkatkan jumlah pendapatan keluarga dengan tetap berada di rumah karena pembuatan sale pisang memanfaatkan alat dan bahan yang umumnya tersedia di dapur.

Peserta pelatihan menunjukkan antusiasme yang tinggi selama proses praktik pembuatan sale pisang. Antusiasme tersebut ditunjukkan dengan respon peserta yang sangat baik dalam menerima materi mengenai kewirausahaan serta kemauan peserta untuk terlibat dalam setiap tahap proses pembuatan sale pisang. Peserta juga tidak segan untuk bertanya kepada narasumber apabila ada hal-hal yang belum mereka mengerti. Antusiasme peserta tersebut diharapkan dapat meningkatkan pemberdayaan ibu-ibu dalam bidang pengolahan pangan sehingga pisang becici yang sebelumnya hanya untuk makan burung, dapat dimanfaatkan dan dikembangkan menjadi olahan pangan yang memiliki nilai ekonomi tinggi.



Gambar 1. Pelatihan kewirausahaan di Dusun Jatibungkus



Gambar 2. Praktik pembuatan sale pisang

KESIMPULAN

Dengan adanya pelatihan kewirausahaan dan praktik pembuatan sale pisang ini warga dusun jatibungkus menjadi memiliki pengetahuan baru akan cara lain pengolahan pisang becici selain itu juga warga menjadi tahu cara pengemasan atau packaging produk dengan baik dan benar, serta langkah – langkah apa yang harus dilakukan apabila ingin membuka suatu usaha baru. Apabila akan melakukan pelatihan dan praktik hal-hal semacam ini pun, harus melihat lagi apa kebutuhan

warga apa yang ada di lapangan. Jangan memaksakan apa yang tidak bisa atau tidak ada disana karena itu akan mempersulit kelompok dan warga sekitar juga.

DAFTAR PUSTAKA

- Hadiyati, E. 2012. *Kreativitas Dan Inovasi Pengaruhnya Terhadap Pemasaran Kewirausahaan Pada Usaha Kecil*. Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan. Vol 1:135-151
- Krisnawati, Oky. 2009. *Pengembangan Produk Sale Pisang Dengan Metode Three-Phase Model Of Quality Function Deployment (QFD)*. Semarang : Universitas Katolik Soegijapranata
- Nurainy, F., dkk, E. 2017. *Penyuluhan Dan Pelatihan Pengolahan Sale Pisang Kelompok Usaha Bersama Aisyah Di Desa Sukajawa Kecamatan Bumi Ratu Nuban Kabupaten Lampung Tengah*. Sakai Sambayan. Vol 2 : 38-40
- Saragih, R. 2017. *Membangun Usaha Kreatif, Inovatif Dan Bermanfaat Melalui Penerapan Kewirausahaan Sosial*. Jurnal Kewirausahaan. Vol 3(2) : 26-34
- Sukirman. 2017. *Jiwa Kewirausahaan Dan Nilai Kewirausahaan Meningkatkan Kemandirian Usaha Melalui Perilaku Kewirausahaan*. Jurnal Ekonomi dan Bisnis. vol 20 : 1.

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK