

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI OLAHAN PISANG SEBAGAI USAHA MENINGKATKAN PEREKONOMIAN DALAM PROGRAM MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA(MBKM)

Nurmala Dewi¹, Henny Andriyani Wirananda^{2*}

^{1,2}Akuntansi UMN Al Washliyah Medan Indonesia

*Korespondensi : hennyandriyani@umnaw.ac.id

Abstrak

Usaha kewirausahaan mempunyai peran penting dalam peningkatan perekonomian suatu negara. Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan untuk memberikan ide berjualan untuk warga Desa Liberia. Cara pembuatan sate pisang balado telah dilaksanakan dengan harapan warga dapat memanfaatkan olahan pisang menjadi produk yang berbeda dan menjadi daya Tarik baru misalnya saja dengan sedikit memodifikasi dan berinovasi dengan usaha makanan yang sudah ada dan sudah banyak keberadaannya disekitar kita. Setelah dilaksanakannya cara pembuatan dengan metode *pre test*, Pemahaman Materi, Pelatihan dan *post test*, masyarakat dapat menerapkan hasil yaitu mengetahui metode cara pembuatan sate pisang, mengetahui cara perhitungan biaya produksi. Buah pisang adalah salah satu jenis komoditi hortikultura dalam kelompok buah-buahan yang memiliki nilai sosial dan ekonomi cukup tinggi bagi masyarakat Indonesia pada umumnya. Manfaat buah pisang yang begitu besar bagi tubuh membuat pisang memiliki peluang usaha yang besar jika bisa diolah menjadi produk yang inovatif. Selain itu juga masyarakat tergerak untuk menjual sate pisang karena masih minimnya persaingan, sehingga masyarakat memiliki kesempatan yang baik untuk berjualan sate pisang balado ini.

Kata kunci: kewirausahaan, pisang, inovasi

Abstract

Entrepreneurial business has an important role in improving the economy of a country. This community service is carried out to provide selling ideas for the residents of Liberia Village. The method of making balado banana satay has been carried out with the hope that residents can utilize processed bananas into different products and become a new attraction, for example by slightly modifying and innovating with existing food businesses and there are many around us. After carrying out the method of making with the pre test method, understanding of the material, training and post test, the community can apply the results, namely knowing the method of making banana satay, knowing how to calculate production costs. Bananas are one type of horticultural commodity in the fruit group which has quite high social and economic value for Indonesian people in general. The great benefits of bananas for the body make bananas have great business opportunities if they can be processed into innovative products. In addition, people are also moved to sell banana satay because there is still little competition, so the community has a good opportunity to sell this balado banana satay.

Keywords: entrepreneurship, bananas, innovation

1. PENDAHULUAN

Kewirausahaan adalah kemampuan kreatif dan inovatif yang dijadikan dasar kiat dan sumber daya untuk mencari peluang sukses. Sesuatu yang baru dan berbeda adalah nilai tambah barang dan jasa yang menjadi

sumber keunggulan untuk dijadikan peluang Pendirian Usaha Kewirausahaan ini bertujuan untuk mengenalkan menu dan konsep baru yang bersifat proposial. Dengan ide bisnis yang kreatif, usaha kecil ini bisa menjadi berkembang. Bahkan usaha kecil bisa berubah menjadi

besar yang membuka banyak cabang. Dalam mencari ide tidak perlu penemuan besar, tapi bisa dengan sesuatu yang sederhana yang belum terpikirkan oleh orang lain. Misalnya saja dengan sedikit memodifikasi dan berinovasi dengan usaha makanan yang sudah ada dan sudah banyak keberadaannya disekitar kita. Usaha sate pisang balado ini untuk menggali dan mengasah ilmu kewirausahaan saya sekaligus mempraktekkannya agar saya menjadi pribadi yang menginspirasi kepada teman-teman dan masyarakat pada umumnya.

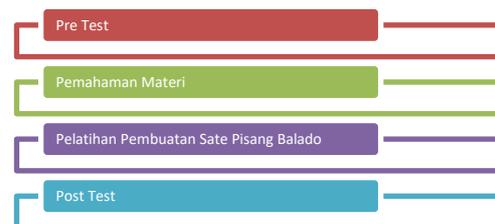
Inovasi berdirinya usaha ini berawal dari pengalaman penulis yang mengikuti program MBKM Kewirausahaan di UKM Kreasi Lutvi dimana UKM tersebut memproduksi Keripik Ubi, dari pengalaman tersebut penulis ingin mengembangkan dan membuat usaha dengan inovasi baru yang tentunya tidak kalah menarik yaitu “Banan Yummy” dengan varian rasa baru yang belum pernah di jajahkan di masyarakat yang membuat tampilan lebih menarik serta dikemas dengan semenarik mungkin, sehingga dapat menarik minat konsumen untuk membelinya.

Usaha ini bermula karena kesukaan saya terhadap buah-buahan yang kaya akan vitamin A,C dan B6 yang membuat saya tertarik untuk mendirikan usaha ini dan alhamdulillah setelah menjalani beberapa kali produksi membuat semangat saya jauh lebih meningkat karena usaha ini dapat menjanjikan dan juga permintaan semakin meningkat secara signifikan. Melihat pasar yang sangat mendukung

untuk saya membuka usaha ini membuat saya yakin bahwa usaha ini akan berjalan dan akan maju dikemudian hari. Pembuatan produk ini tidak begitu sulit, karena bahan mudah didapatkan dan tidak membutuhkan terlalu banyak proses. Untuk membuat produk ini saya membutuhkan bahan utama pisang dan minyak goreng. Sate pisang balado ini merupakan produk yang belum ada dijual didesa pematang Setrak. Masyarakat akan penasaran dan mencoba membelinya. Dengan bentuk dan kualitas yang baik mungkin produk saya ini akan menjadi jajanan yang diminati oleh masyarakat setempat.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan kewirausahaan pembuatan Sate pisang Balado ini dilakukan oleh saya sendiri untuk menciptakan sebuah usaha baru dengan inovasi baru yang menarik.



Sebelum melakukan kegiatan terlebih dulu saya melakukan pre test (untuk mengukur kemampuan awal), ini berguna untuk mengetahui pemahaman saya tentang usaha sate pisang balado. Kemudian mempelajari materi tentang membangun usaha yang baik sesuai dengan hasil dari pre test yang sudah dilakukan.

Kemudian dilanjutkan dengan pembuatan Sate pisang Balado dan saat akhir saya melakukan Post test untuk mengetahui seberapa besar saya

memahami program keberhasilan tentang usaha sate pisang balado ini.

Bahan-Bahan dan Cara Pembuatan

Pada tahap persiapan pelatihan pembuatan sate pisang balado, perlu dipersiapkan bahandan peralatan yang diantaranya :

1. Pisang kepok matang,
2. Tepung Roti,
3. Tepung Panir
4. Air,
5. Gula
6. Garam
7. Minyak goreng
8. rasa Balado

Cara pembuatannya

1. Siapkan bahan
2. Kupas kulit pisang
3. Haluskan dan diberi gula, garam
4. Bentuk bulat-bulat kecil dan
5. Masukkan kedalam adonan tepung roti
6. Setelah itu dibalur kedalam tepung Panir
7. Digoreng diminyak yang panas
8. Angkat dari penggorengan dan tiriskan
9. Dikasih bumbu balado
10. Ditusuk-tusuk seperti sate

Pengemasan Dan Packing

Kemasan produk penting karena merupakan salah satu ujung tombak pemasaran. Bukan sekedar wadah atau kemasan, tetapi bagian dari titik sentuh konsumen yang mengkomunikasikan positioning dan diferensiasi produk serta dapat memicu pembelian impulsif. Saat ini, pengemasan adalah alat pemasaran yang potensial. Desain kemasan yang baik menciptakan kenyamanan bagi konsumen dan nilai promosi bagi

produsen. Selain kemasan, kualitas pelayanan juga penting, yang sangat penting dalam keputusan pembelian konsumen. Kemasan pada sate pisang balado ini menggunakan mika dengan ukuran sedang yang hanya berisi 3 tusuk sate pisang balado, kemudian diberi logo yang sesuai.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pendirian Usaha Kewirausahaan ini bertujuan untuk mengenalkan menu dan konsep baru yang bersifat proposial. Dengan ide bisnis yang kreatif, usaha kecil ini bisa menjadi berkembang. Bahkan usaha kecil bisa berubah menjadi besar yang membuka banyak cabang. Dalam mencari ide tidak perlu penemuan besar, tapi bisa dengan sesuatu yang sederhana yang belum terpikirkan oleh orang lain. Misalnya saja dengan sedikit memodifikasi dan berinovasi dengan usaha makanan yang sudah ada dan sudah banyak keberadaannya disekitar kita

Usaha sate pisang balado ini merupakan untuk menggali dan mengasah ilmu kewirausahaan saya sekaligus mempraktekkannya agar saya menjadi pribadi yang menginspirasi kepada teman-teman dan masyarakat pada umumnya.

Tabel 1. Komposisi gizi dan nutrisi pada pisang kepok

Air	71,9 g
Karbohidar/ serat	26,3 g
Protein	0,8 g
Zat besi	0,5 g
Vitamin c	9 mg
Fosfor	30 mg
Natrium	10 mg
Kalium	300 mg

Lemak	0,5 g
-------	-------

Pisang kepok merupakan Buah yang paling banyak mengandung vitamin dan memiliki khasiat adalah Buah Pisang. Didalam buah pisang terdapat gizi yang sangat baik, dimana menjadi sumber kekuatan atau tenaga bagi kita yang mengkonsumsinya dibandingkan berbagai jenis buah yang lainnya. Pisang menciptakan tenaga 136 kalori per 100 gram. Mineral banyak terkandung dalam buah pisang, kalium, magnesium, besi, fosfor, serta kalsium, memiliki vit B serta C, pro vit A (betakaroten). (Malik et al., 2021).

Inovasi berdirinya usaha ini berawal dari pengalaman penulis yang mengikuti program MBKM Kewirausahaan di UKM Kreasi Lutvi dimana UKM tersebut memproduksi Keripik Ubi, dari pengalaman tersebut penulis ingin mengembangkan dan membuat usaha dengan inovasi baru yang tentunya tidak kalah menarik yaitu “Banana Yummy” dengan varian rasa baru yang belum pernah dijajahkan di masyarakat yang membuat tampilan lebih menarik serta dikemas dengan semenarik mungkin, sehingga dapat menarik minat konsumen untuk membelinya.

Materi kegiatan disusun sesuai dengan hasil dari pre test yang didapatkan. Dari kegiatan pelatihan materi ini kemudian dilanjutkan dengan praktik cara membuat sate pisang balado. Setelah selesai proses pembuatan, peserta akan dinilai pada proses post test.

Tabel 2. Hasil Pre Test

No	Materi Pelatihan	Persentase
----	------------------	------------

1	Pemahaman Peralatan dan bahan	80%
2	Pemahaman metode pembuatan	95%
3	Pemahaman perhitungan biaya dan harga jual	75%

Dari table diatas dinyatakan bahwa 80% paham apa saja alat dan bahan yang digunakan untuk pembuatan sate pisang balado ini, 95% paham cara membuat sate pisang balado yang baik dan benar dan 75% pandai dalam menjual produk ini, karena sebagian masih bingung mau jual harga berapa. Oleh dari itu, dilakukan pemaparan materi agar paham akan biaya produksi dan harga jual yang sesuai agar mencapai target yang dituju.

Tabel 3. Materi Pelatihan

No	Materi Pelatihan	Persentase
1	Pemahaman Peralatan dan bahan	95%
2	Pemahaman metode pembuatan	80%
3	Pemahaman perhitungan biaya dan harga jual	80%

Berdasarkan hasil pre test yang didapatkan. pelatihan ini adalah agar saya dapat memahami proses dari produksi hingga penjualan produk. Dari kegiatan pelatihan materi ini kemudian dilanjutkan dengan praktik cara membuat sate pisang yang benar. Setelah selesai proses pembuatan, akan di nilai pada proses post test.

Tabel 4. Post Test

No	Materi Pelatihan	Persentase
----	------------------	------------

1	Pemahaman Peralatan dan Bahan	90%
2	Pemahaman Metode Pembuatan	80 %
3	Pemahaman cara perhitungan biaya dan harga jual	75 %

Dari hasil pelatihan dan praktik langsung pembuatan kopi herbal bekelir didapatkan hasil post test sebagai berikut. Dapat dilihat di table 4, sebesar 80% peserta memahami peralatan dan bahan sebesar 85% memahami metode pembuatan dan sebesar 75% peserta memahami perhitungan biaya produksi hingga harga jual. Terdapat angka peningkatan pada post test. Dapat diartikan bahwa saya terbantu dari adanya pelatihan pembuatan pangsit kuliat pisang ini. Kegiatan ini memiliki harapan agar masyarakat dapat menerapkan metode dan dapat menjual sate pisang ini.

Luaran program ini berupa produk makanan dissert atau cemilan manis "Banana Yummy". Pada proses produksi dengan modal Rp.413.000 menghasilkan 30 bungkus, Biaya Produksi.

Dalam setiap produksi dapat menghasilkan 30 bungkus dengan berat 3 ons maka perkiraan biaya produksi sekali produksi sebagai berikut :

Total biaya produksi (jumlah produksi + presentasi laba)

$$=Rp 413. 000 : (30 \text{ bungkus} + 65 \%)$$

$$=Rp 13. 7 66 + (65 \% * 1.37 6 , 6)$$

$$=Rp 13. 7 66 + (894 , 7 9)$$

=Rp 14. 6 61 / bungkus untuk awal produksi .

No	Bahan dan Alat	Total
1	Minyak Goreng	Rp 18.000
2	Tepung Terigu	Rp 10.000
3	Gula Putih	Rp 14.000
4	Garam	Rp 5.000
5	Pisang Kepok	Rp 20.000
6	Bumbu Balado	Rp 12.000
7	Tepung Panir	Rp 12.000
8	Gas lpg	Rp 20.000
9	Kuali	Rp 30.000
10	Kompor	Rp 210.000
11	Spatula	Rp 15.000
12	Baskom	Rp 8.000
13	Serok	Rp 15.000
14	Pisau	Rp 5.000
15	Piring	Rp 7.000
16	label/plastik	Rp 12.000
	Total	Rp 413.000

Usaha sate pisang Balado ini termasuk usaha yang sangat menjanjikan selain mempunyai rasa yang unik usaha ini memiliki peluang yang sanagat tinggi karena sasaran penjualannya dari berbagai kalangan. Selain memliki peluang usaha terdapat juga hambatan dalam menjalankan usaha ini seperti persaingan antar usaha, pemasaran dan lain sebagainya

4. KESIMPULAN

Usaha ini bertujuan untuk mengenalkan menu dan konsep baru yang bersifat proposial. Dengan ide bisnis yang kreatif, usaha kecil ini bisa menjadi berkembang. Bahkan usaha kecil bisa berubah menjadi besar yang membuka banyak cabang. Dalam mencari ide tidak perlu penemuan besar, tapi bisa dengan sesuatu yang sederhana

yang belum terpikirkan oleh orang lain. Misalnya saja dengan sedikit memodifikasi dan berinovasi dengan usaha makanan yang sudah ada dan sudah banyak keberadaannya disekitar kita.

Buah pisang adalah salah satu jenis komoditi hortikultura dalam kelompok buah-buahan yang memiliki nilai sosial dan ekonomi cukup tinggi bagi masyarakat Indonesia pada umumnya dan Desa Liberia pada khususnya. Manfaat buah pisang yang begitu besar bagi tubuh membuat pisang memiliki peluang usaha yang besar jika bisa diolah menjadi produk yang inovatif. (Hapsari et al., 2019)

hususnya.Usaha Sate Pisang Balado ini termasuk usaha yang sangat menjanjikan karena memiliki peluang keuntungan yang sangat tinggi karena yang menjadi sasaran penjualannya yaitu dari berbagai kalangan .Diharapkan usaha ini dapat bersaing dengan bidang usaha makanan ringan lainnya.

Selain memiliki peluang usaha ,saya juga memiliki resiko yang harus saya hadapi seperti: Persaingan Usaha yang saya lakukan untuk menarik minat konsumen dengan melakukan promosi produk secara aktif serta menciptakan inovasi agar tidak kalah saing dengan usaha diluaran sana.

REFERENSI

Ahmad Karim, dkk (2021), Pelatihan Pengolahan Nilai Mahasiswa Menggunakan Aplikasi Excel Bagi Dosen; J-LAS (Journal Liaison Academia and Society);V.1,No.2;(68-74).

Ardy Ermawy, Yuanita Yuanita, Khairuddin Tampubolon (2021), Cafe & Resto Ummi Analisis Bisnis Usaha Kecil (UKM) di Jalan Gaperta Ujung Nomor 129 Medan, Jurnal: AFoSJ-LAS (All Fields of Science Journal Liaison Academia and Society),V.1, no.1, 2021 (hal:26-36),

Hapsari, D. P., Maulita, D., & Umdiana, N. (2019). Peningkatan Ekonomi RumahTangga Dengan Pengolahan Pisang. *Kaibon Abhinaya: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 78.

Malik, E., Adan, L. H., Rais, M., Abdullah, R., & Dja'wa, A. (2021). Program Kemitraan Masyarakat Usaha Keripik Pisang Di Desa Waowangi Kecamatan Sampolawa. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 72–75.
<https://doi.org/10.31004/cdj.v2i1.1456>

Nurainy, F., Hidayati, S., Koesoemawardani, D., & Suroso, E. (2017). Penyuluhan dan pelatihan pengolahan sale pisang kelompok usaha bersama aisyah di desa sukajawa kecamatan bumi ratu nuban kabupaten lampung tengah. *SAKAI SAMBAYAN-Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, (2012), 11–13.

Ramadha Yanti Parinduri, Khairuddin Tampubolon, Muhammad Syafi'i (2021), Pengembangan Produk Bolu Tape Multi Varian Dan Rasa Di Kelurahan Kedai Durian, Kecamatan Medan Johor, Jurnal: Prosiding Seminar Nasional Hasil

Pengabdian, V.3, No.1, 2021(hal:
385-396)

Khairuddin Tampubolon, Alinur Alinur,
Elazhari Elazhari, dkk (2021),
Penyuluhan Tentang Mengenal
Mesin Pompa Air dan Cara
Perawatannya di Serikat Tolong
Menolong Nurul Iman (STMNI)
Kelurahan Timbang Deli
Kecamatan Medan Amplas,
Jurnal: J-LAS (Journal Liaison
Academia and Society),V.1, no.2,
2021 (hal:1-8)

Roswita Oesman, Rahmaniah Rahmaniah
(2021). Sosialisasi Cara Membuat
Sabun Cair untuk Rumah Tangga
di Gang Fortuna Kelurahan
Timbang Deli, Kecamatan Medan
Amplas, Jurnal: J-LAS (Journal
Liaison Academia and
Society),V.1, no.2, 2021 (hal:47-
53),

Ida Zulfida, dkk (2021), *Pelatihan
Pemanfaatan Tera Box Cloud
Dalam Menunjang Kegiatan
Mengajar Dosen; J-LAS (Journal
Liaison Academia and
Society);V.1,No.2;(53-60).*

Surya Irawan, K Tampubolon,
ELAZHARI (2021), Pelatihan
Pembuatan Pupuk Cair Organik
Dari Air Kelapa Dan Molase,
Nasi Basi, Kotoran Kambing
Serta Activator Jenis Produk
EM4; J-LAS (Journal Liaison
Academia and
Society);V.1,No.2;(1-18).