

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA MARGAMULYA DALAM MEMPERSIAPKAN PUSAT PENGOLAHAN KERIPIK GEDEBOG PISANG

**Yusraini Muharni^{1*}, Ricky Nur Fajril¹, Rufaidah¹, Monika Simanjuntak¹, Vinka Nur Octaviani¹,
Wahid¹, Rizki Maulidiani¹, Tazky Rizqi Ramadhany¹, Dewi Shafira Nurfajriani¹**

¹⁾Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.

*Email : yusraini@untirta.ac.id

Abstrak

Desa Margamulya merupakan salah satu desa dalam wilayah Kecamatan Cileles Kabupaten Lebak. Desa Margamulya memiliki beberapa potensi daerah yang dapat dikembangkan, terutama dari sektor pertanian, Salah satu hasil pertanian di desa Margamulya ialah hasil dari pohon pisang. Bagian pohon pisang yang dianggap bernilai ekonomi adalah buah dan daunnya sedangkan bagian batangnya lebih banyak dibuang setelah pisang dipanen. Batang pisang yang dikenal dengan sebutan gedebog dapat diproses menjadi olahan pangan yang bernilai ekonomi. Kuliah Kerja Mahasiswa Untirta menggagas kegiatan Pelatihan pengolahan Keripik Gedebog Pisang sebagai salah satu wujud Pelaksanaan Tri dharma Perguruan Tinggi. Tujuan pelatihan yaitu sebagai pengenalan produk olahan lokal kepada khalayak umum, selain itu juga dapat membuka peluang pekerjaan bagi masyarakat sekitar, sehingga dapat meningkatkan taraf perekonomian dan kesejahteraan masyarakat desa Margamulya. Metode yang digunakan pada pelatihan ini ialah metode ceramah, praktik dan diskusi. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa kegiatan ini mendapat antusiasme yang tinggi dari masyarakat sekitar, sehingga mereka memperoleh pengetahuan tambahan, keterampilan dan juga keahlian.

Kata Kunci : Desa Margamulya, Gedebog pisang, pelatihan.

1. PENDAHULUAN

Pertanian merupakan sektor yang memiliki peranan penting dalam pembangunan nasional karena pertanian mempunyai peran strategis sebagai penyedia bahan pangan bagi masyarakat, sebagai penyedia lapangan pekerjaan, sebagai salah satu penghasil devisa yang berasal dari komoditas non migas bagi negara, dan juga sebagai sumber pendapatan. Selain itu, sektor pertanian mampu menyerap sumber daya manusia dan tenaga kerja yang paling besar dan merupakan sumber pendapatan atau mata pencaharian mayoritas masyarakat Indonesia. Indonesia sebagai negara agraria dimana agraria menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia ialah pertanian, hamparan lahan yang ada di manfaatkan dengan menanam berbagai macam tanaman seperti bahan pangan pokok, buah-buahan, maupun obat-obatan.

Desa Margamulya merupakan salah satu desa dalam wilayah Kecamatan Cileles, Kabupaten Lebak Propinsi Banten. Secara administratif wilayah Desa Margamulya memiliki batas wilayah yaitu Sebelah Utara terdapat Desa Daroyon Kecamatan Cileles; Sebelah Selatan terdapat Desa Cikareo Kecamatan Cileles; Sebelah Timur terdapat Desa Cileles Kecamatan Cileles dan Desa Sarageni Kecamatan Cimarga; Sebelah Barat terdapat Desa Cipadang/Desa Prabugantungan.

Pada tahun 2021 Desa Margamulya memiliki jumlah penduduk sebanyak 4.175 jiwa, dengan luas wilayah 1.080 ha. Luas lahan tersebut terbagi kedalam beberapa peruntukan yaitu 10,11 ha untuk pemukiman; 3,2 ha untuk pekarangan; 12 ha untuk sawah irigasi teknis; 222 ha untuk sawah tadah hujan; 223

ha untuk perkebunan perorangan; 24,28 ha untuk fasilitas umum; 1 ha untuk tanah kas desa; 120 ha untk hutan rakyat; dan 40 ha untuk perkebunan PTPN. Desa Margamulya terletak pada koordinat -6 .4378 LU/LS dan 106.093974 BB/BT.

Wilayah Desa Margamulya terdiri dari 5 RW dan 17 RT. Dimana RW 01 membawahi 4 RT, meliputi Kp. Kadu Pocol, Kp. Cisape, Kp. Sukamulya, dan Kp. Cisumur. Adapun RW 02 membawahi 3 RT, meliputi Kp. Cimerak, Kp. Citapen dan Singa Agung, Kp. Cibatung, Citomo, dan Singa Agung. Sedangkan RW 03 membawahi 3 RT, meliputi Kp. Sengkol, Ciputat, Cigaranggang, Kp. Kaung Sari, Kp. Undur Kaung. Lalu untuk RW 04 membawahi 3 RT, meliputi Kp. Kadu Koneng, Kp. Cimurutu, Kp. Babakan, dan Cimareme. Terakhir yaitu RW 05 membawahi 4 RT, meliputi Kp. Cilatak, Kp. Kabayan, Kp. Lebak Gempol, dan Ciomas Girang, Kp. Ciranji dan Ciomas Hilir. Wilayah Desa Margamulya memiliki beberapa jenis potensi yang sangat potensial seperti tersedianya lahan pertanian, lahan perkebunan, dan dua aliran sungai yang apabila dikelola dengan maksimal bisa dijadikan sentra perikanan. Potensi tersebut dapat meningkatkan taraf perekonomian dan pendapatan masyarakat. Disamping itu, lokasi desa yang akan dilewati jalur tol Serang-Panimbang akan berdampak pada perkembangan kegiatan ekonomi dalam sektor formal maupun non formal kedepannya. Selain tanaman padi, jenis tanaman perkebunana yang cocok dibudidayakan di Desa Margamulya antara lain tanaman sayur mayur, jagung, timun, pisang, kelapa, dan tanaman kehutanan lainnya.

Beragam tanaman yang ada di Desa Margamulya salah satunya adalah pohon pisang. Pohon ini adalah jenis tanaman yang banyak tumbuh di daerah tropis. Pohon pisang yang dikenal sebagai

tanaman tunas yang hanya berbuah sekali dalam seumur hidupnya. [1]

Masyarakat umumnya memanfaatkan buahnya untuk dijadikan olahan makanan. Selain buah, batang atau pelepah pisang juga dapat diolah menjadi bahan bernilai ekonmis.[2][3] Namun dibutuhkan ketrampilan dalam mengolah pelepah pisang yang berupa bahan baku menjadi bahan setengah jadi atau barang jadi yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi.[1] .disini kami berinovasi untuk bisa memanfaatkan serta mengolah batang pisang atau gedebog pisang menjadi olahan berupa keripik Olahan tersebut dipasarkan sebagai produk UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) yang mana menjadi salah satu bentuk usaha yang dibangun dalam poduksi dengan skala yang kecil. Disisi lain produk UMKM juga terkenal sebagai ikonik produk olahan khas atau produk menarik dari suatu daerah. UMKM juga bisa menjadi salah satu bentuk pengenalan produk olahan lokal kepada khalayak umum, selain itu dengan adanya produk UMKM sendiri bisa menjadi suatu potensi yang bisa dibanggakan atau menjadi produk unggulan bagi suatu desa. Tidak hanya itu adanya kegiatan produksi usaha juga akan membuka peluang pekerjaan bagi masyarakat yang ada di desa Margamulya, pendapatan yang dihasilkan dari hasil penjualan produk olahan UMKM juga bisa menjadi salah satu sumber pendapatan bagi desa, yang kemudian menjadikannya sebagai bentuk potensi atau daya jual bagi desa Margamulya. Pengoptimalan pemanfaatan terjadi dari segi lahan yang ditanami pohon pisang, yang kemudian hasil dari tanaman tersebut dijadikan sebagai olahan makanan yang bergerak dalam sektor usaha serta terjadi pemberdayaan masyarakat setempat untuk berpartisipasi sebagai bagian dari bergeraknya produksi usaha keripik gedebog pisang tersebut. Keripik gedebog

pisang adalah makanan olahan yang dibuat dengan bahan baku batang pisang. [3]

2. METODE KEGIATAN

Kegiatan dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 02 Februari 2023. Lokasi kegiatan di Desa Margamulya Kecamatan Cileles Kabupaten Lebak. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode ceramah, praktik, dan diskusi. Metode ceramah digunakan untuk menjelaskan materi tentang pengolahan keripik gedebog pisang. Lalu, metode praktiknya digunakan untuk mempraktikkan cara-cara membuat keripik gedebog pisang, mulai dari pemilihan batang pisang, pengelupasan hingga sampai pada pengemasan. Metode diskusi digunakan setelah kegiatan pengabdian selesai untuk mengetahui respon dari masyarakat.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pohon pisang merupakan salah satu potensi pertanian yang ada di Desa Margamulya. Pohon pisang yang ditanam kemudian akan dikelola hingga menghasilkan uang. Adapun bagian pohon pisang yang dimanfaatkan ialah gedebog pisang. Jenis pisang yang digunakan ialah pisang kepok. Terdapat dua jenis pisang kepok, yaitu pisang kepok putih dan pisang kepok kuning. Pisang kepok digunakan karena pisang kepok memiliki nilai komersil yang tinggi. Sampai saat ini bagian pohon pisang yang sering dimanfaatkan oleh masyarakat adalah buah, kulit, dan daunnya. Sementara batang dari pohon pisang belum banyak dimanfaatkan.[4]

Gedebog pisang atau batang pisang adalah batang semua yang terdiri dari pelepah yang berlapis menjulang menguat dari bawah keatas sehingga dapat

menopang daun dan buah pisang. Batang pisang mengandung 80 % air dan memiliki kandungan selulosa dan glukosa tinggi sehingga biasa dimanfaatkan masyarakat sebagai pakan ternak atau juga dapat dimanfaatkan sebagai media tanam.[5]

Desa Margamulya merupakan suatu wilayah yang berpotensi penghasil pohon pisang karena daerahnya yang tropis, basah, lembab, dan panas sehingga tanaman pohon pisang tumbuh subur di wilayah tersebut. Pada umumnya setelah pohon pisang di panen yang diambil hanya buahnya saja sedangkan batang. pohonnya dibuang atau kurang dimanfaatkan oleh masyarakat setempat. Salah satu upaya untuk memberikan nilai tambah adalah mengolah batang pisang menjadi olahan makanan yang lebih berinovatif berupa keripik gedebog pisang. Meningkatnya kreativitas makanan berbahan dasar pisang diharapkan dapat membuka peluang usaha baru, sehingga diperlukan terobosan yang baru untuk membuat produk berbahan batang pisang yang sehat dan diharapkan mempunyai prospek yang bagus dan cemerlang dan sangat diperlukan transfer teknologi untuk meningkatkan kualitas, nilai jual, serta strategi pemasarannya.

Pengolahan Keripik Gedebog Pisang meliputi beberapa tahapan kegiatan, yaitu tahapan persiapan, sosialisasi persiapan daerah industri melalui pelatihan kewirausahaan dengan menggunakan potensi lokal, pelaksanaan program, dan sosialisasi terkait kemasan. [1]

a. Tahapan persiapan

Pada pelaksanaan program ini, kami bekerjasama dengan masyarakat sekitar dan Kelompok PKK di Desa Margamulya dalam pembuatan Keripik Gedebog Pisang. masyarakat sekitar diundang dengan membagikan pamflet ke sekitar dan mengundang secara langsung.

b. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan metode sosialisasi pelatihan serta pendampingan pembuatan keripik gedebog pisang. Tahap ini terbagi menjadi dua, yaitu:

➤ Tahap Pertama

Sosialisasi persiapan daerah industri melalui pelatihan kewirausahaan dengan menggunakan potensi lokal yang dilaksanakan pada tanggal 02 Februari 2023. Kegiatan ini mensosialisasikan terkait persiapan Desa Margamulya menjadi daerah industri melalui pemberdayaan masyarakat agar masyarakat di Desa Margamulya mampu mengetahui peluang dan cara menghadapi situasi yang ada. Pemberdayaan masyarakat yang kami lakukan yaitu dengan pelatihan

kewirausahaan dengan menggunakan potensi lokal berupa gedebog pisang.

➤ Tahap Kedua

Praktek dan pendampingan keripik gedebog pisang pada masyarakat sekitar dan kelompok PKK. Tahapan ini dilakukan dengan panduan serta pendampingan pembuatan keripik gedebog pisang secara bersamaan. Pembuatan keripik ini dilakukan secara berkelompok. Pada kegiatan ini terdapat 4 kelompok yang masing-masing kelompoknya terdiri dari 3-4 orang dan 1 orang panitia yang bertugas untuk mengarahkan cara pembuatan keripik gedebog pisang. Setelah proses pembuatan gedebog pisang selesai, dilanjutkan dengan sosialisasi kemasan kepada masyarakat dan kelompok PKK. Adapun alat dan bahan serta langkah-langkah pembuatan Keripik Gedebog Pisang ditampilkan pada Tabel 1

Tabel 1

Bahan dan Alat yang diperlukan dalam proses pengolahan keripik gedebog pisang

Bahan-bahan yang diperlukan	Alat yang digunakan
Pelepeh/ gedebog pisang kepok Kapur sirih Bawang putih Kaldu bubuk garam, dan lada Baking soda Tepung tapioka tepung terigu tepung beras Tepung bumbu ayam krispi	Wajan Spinner pisau Talenan Baskom Sendok takar timbangan dapur Kompor

Potong pelepeh pisang yang akan digunakan dengan ukuran panjang 8cm dan lebar 5cm. kupas sisi kulit luar pelepeh pisang yang licin dengan cara diseset menggunakan pisau

Cuci pilihan pisang yang telah direndam sampai bersih. Siapkan bumbu marinasi dengan cara mencampurkan semua bahan marinasi, kemudian aduk rata.

Masukkan potongan pelepeh pisang ke dalam bumbu marinasi yang sudah dibuat. Aduk rata, diamkan selama 30 menit agar bumbu meresap.

Setelah 30 menit di rendam pada bumbu marinasi, kemudan tiriskan, peras searah agar tidak hancur. Peras sampai kesat agar tidak rawan menggumpal saat proses penepungan.

Siapkan bahan pelapis untuk keripiknya. Lumuri peleah pisang yang telah di rendam bumbu marinasi dengan bahan pelapis.

Panaskan minyak, goreng potongan peleah pisang yang sudah terlumuri bahan pelapis dengan ukuran api sedang agak besar diawal. Lakukan sisanya sampai

wajan penuh. Setelah keripiknya mulai terlihat kaku, kecilkan api menjadi sedang agak kecil hingga minyak agak tenang. Apabila keripik sudah hampir matang, besarkan kembali apinya. Goreng keripik dengan api besar di menit terakhir selama 1-2 menit.



Gambar 2. Pelatihan Pengolahan Batang Pisang menjadi keripik gedebog di Desa Margamulya, Kec. Cileles, Lebak Banten

4. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan pemberdayaan di desa Margamulya Kecamatan Cileles Kabupaten Lebak berjalan dengan lancar. Pada pemberdayaan pengembangan inovasi pengolahan gedebok pisang menjadi keripik sesuai dengan potensi yang ada di desa Margamulya, dikarenakan salah satu sumber daya yang melimpah desa Margamulya yaitu pohon pisang.

DAFTAR PUSTAKA

S. L. Kusna and K. Anam, "PELATIHAN PENGOLAHAN PELEPAH PISANG GUNA PENINGKATAN KETRAMPILAN DAN EKONOMI MASYARAKAT," *AL-UMRON J. Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 2, no. 1,

Produk keripik pisang ini mendapatkan antusiasme tinggi dari masyarakat sekitar. Dengan adanya produk keripik gedebog pisang ini juga diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa Margamulya. Selama proses pembuatan keripik gedebog pisang terdapat hambatan yaitu pada proses pengolahan yang membutuhkan waktu yang cukup lama, mulai dari proses perendaman hingga penggorengan keripik,

pp. 1–8, Oct. 2021, doi: 10.36840/alumron.v2i1.470.

Ida Fauziatun Nisa and M. Iqbal Tawakkal, "PEMBERDAYAAN EKONOMI DESA KANDANGAN MELALUI PEMANFAATAN POHON PISANG MENJADI KERAJINAN:

- ECONOMIC EMPOWERMENT OF KANDANGAN VILLAGE THROUGH THE UTILIZATION OF BANANA TREES INTO CRAFT,” *J. Pengabdi. Masy. Indones.*, vol. 1, no. 2, pp. 28–33, Jun. 2022, doi: 10.55606/jpmi.v1i2.194.
- F. Zahro *et al.*, “PEMBERDAYAAN PENGOLAHAN KRIPIK GEDEBOG PISANG DI DESA PURWOREJO,” *J. Ilm. Mhs. Kuliah Kerja Nyata JIMAKUKERTA*, vol. 1, no. 1, pp. 173–182, Nov. 2021, doi: 10.36085/jimakukerta.v1i1.2955.
- Abdul Mun’im, A. As’ad, L. H. Maburri, M. M. Fattah, and M. M. Al Khotimi, “Pemberdayaan Santripreneur melalui Produksi “D’box Crispy“ di Pondok Pesantren Sunan Drajat Lamongan,” *KERIS J. Community Engagem.*, vol. 1, no. 2, pp. 83–93, Dec. 2021, doi: 10.55352/keris.v1i2.420.
- P. Arsi, P. Subarkah, T. Damai, and A. Nurhakim, “OPTIMASI UMKM DI KEC.KEDUNGBANTENG KAB.BANYUMAS MELALUI PENDEKATAN IPTEK GUNA KETAHANAN EKONOMI PADA MASA PANDEMI COVID-19,” *SELAPARANG J. Pengabdi. Masy. Berkemajuan*, vol. 6, no. 1, p. 24, Mar. 2022, doi: 10.31764/jpmb.v6i1.7951.