

ECONOMIC IMPROVEMENT OF WOMEN FARMER GROUPS (KWT) THROUGH THE USE OF LOCAL PLANTS (INONATION OF PROCESSED BANANAS) AS SOUVENIR FOR CULINARY TOURISM IN PANJI ANOM VILLAGE, SUKASADA DISTRICT, BULELENG REGENCY

Damiati¹, Siti Maryam²

Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner FTK Undiksha
Email: damiati@undiksha.ac.id

ABSTRACT

Community dedication is carried out to provide training to members of the Tunas Amarta Women Farmer Group (KWT) in Panji Anom Village, Sukasada District, Buleleng Regency in the form of providing skills on processing banana fruit into various processed snacks, and inovative.

This training activity uses lecture, demonstration and hands-on practice at the training location. To determine the level of success of the training implementation, an evaluation of the level of mastery of skills is carried out from the preparation, implementation, application of skills and the results obtained by the participants.

The results of the training show that the level of success achieved is quite good and very beneficial for members of the Women Farmers Group. This shows that this community service activity can empower the Women Farmers Group by increasing their knowledge and skills in processing banan into more varied snacks, and inovative.

Keywords: *processing training, banana varian snacks*

ABSTRAK

Pengabdian Pada Masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pada anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Tunas Amarta di Desa Panji Anom, Kecamatan Sukasada Kabupaten Buleleng dalam bentuk pemberian ketrampilan tentang pengolahan buah pisang menjadi tepung menjadi olahan yang inovatif.

Kegiatan pelatihan ini menggunakan metode ceramah, demonstrasi dan praktek langsung di lokasi pelatihan. Untuk mengetahui tingkat keberhasilan pelaksanaan pelatihan dilakukan evaluasi pada tingkat penguasaan keterampilan dari tahap persiapan, pelaksanaan, penerapan ketrampilan dan hasil yang diperoleh peserta.

Hasil pelatihan menunjukkan tingkat keberhasilan yang dicapai tergolong baik dan sangat bermanfaat bagi anggota Kelompok Wanita Tani. Hal ini menunjukkan kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat memberdayakan Kelompok Wanita Tani dengan menambah pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan tepung pisang menjadi olahan jajanan yang lebih bervariasi dan inovatif

Kata kunci : Pelatihan pengolahan, olahan pisang

PENDAHULUAN

Pulau Bali merupakan bagian terkecil dari Kepulauan Indonesia. Pulau yang terkenal dengan panorama keindahan alamnya. Keindahannya sudah terdengar sampai mancanegara. Penduduk Bali berjumlah sekitar 4 juta jiwa, dengan mayoritas 92,3% menganut agama Hindu. Melihat dari mata pencaharian, sebagian penduduk Bali ada yang bekerja di sektor pariwisata, pertanian, perikanan, atau sebagian juga memilih menjadi seniman. Provinsi Bali mempunyai 9 kabupaten, salah satu diantaranya adalah Kabupaten Buleleng.

Kabupaten Buleleng sebagai salah satu kabupaten yang terletak di bagian utara provinsi Bali memiliki potensi sumber daya alam dan sumber daya manusia yang sangat strategis dan potensial. Dilihat dari letak geografisnya, Kabupaten Buleleng merupakan salah satu kabupaten yang potensial dan memiliki letak yang strategis dalam alur perdagangan dan bentuk usaha perekonomian lainnya serta memiliki pelabuhan bongkar muat Celukan Bawang yang terletak di wilayah Kecamatan Gerokgak. Kabupaten Buleleng berada di sebelah utara pulau Bali, yang mana disebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Jembrana,

disebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Karangasem, sementara disebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Tabanan.

Gerakan pembangunan yang dilakukan oleh Kabupaten Buleleng selama ini pada dasarnya telah banyak dilakukan oleh pemerintah daerah di tingkat kabupaten termasuk melibatkan berbagai komponen yang ada di masyarakat, lembaga swadaya masyarakat dan juga perguruan tinggi sebagai salah satu lembaga pendidikan. Di Kabupaten Buleleng terdapat berbagai perguruan tinggi baik negeri maupun swasta, yang keterlibatannya dalam pembangunan khususnya pemberdayaan masyarakat pedesaan diarahkan melalui Kuliah Kerja Nyata (KKN), Praktek Kerja Lapangan maupun Pengabdian pada Masyarakat.

Dilihat dari potensi Sumber Daya Alam (SDA) Kabupaten Buleleng memiliki lahan pertanian dan perkebunan yang cukup luas dan subur, yang terbentang dari timur sampai barat, yang berbatasan dengan Kabupaten Jembrana di sebelah barat dan Kabupaten Karangasem di sebelah timur. Saat ini lahan tersebut baru dimanfaatkan untuk kepentingan perkebunan dan lahan pertanian. Sementara disatu sisi hasil pertanian dan perkebunan belum dapat dinikmati secara optimal bagi kesejahteraan masyarakat pedesaan, karena masyarakat pedesaan masih belum memahami kultur dan karakteristik lahan yang dimiliki. Kabupaten Buleleng, sebagai daerah otonom yang selama ini mengandalkan sektor pertanian dan perkebunan sebagai produk unggulan, masih dihadapkan pada persoalan kurangnya kemampuan dan keterampilan dalam mengelola hasil pertanian, sehingga memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi.

Salah satu desa yang memiliki hasil pertanian dan perkebunan yang cukup beragam dan potensial yaitu **Desa Panji Anom Kecamatan Sukasada**. Berdasarkan data profil desa tahun 2019, Desa Panji Anom dikategorikan *desa binaan* yang letaknya di dataran tinggi, dengan ketinggian 800-1220 m, diatas permukaan laut, banyak curah hujan rata-rata 26mm per tahun. Desa Panji Anom sebelah utara berbatasan dengan desa Pamaron, sebelah selatan berbatasan dengan desa Wanagiri, sebelah timur

berbatasan dengan desa Panji, dan sebelah barat berbatasan dengan desa Tegallingga, walaupun letaknya yang cukup terpencil dan jauh dari wilayah perkotaan, namun desa ini memiliki potensi yang cukup besar khususnya di bidang pertanian dan perkebunan, dan pengembangan komoditas pertanian tanaman pangan.

Beberapa bagian dari tanaman pisang yang awalnya sebatas digunakan sebagai makanan ternak, kini bisa diberdayakan menjadi makanan manusia yang memiliki kandungan gizi tinggi. Bonggol pisang mengandung energi sebesar 43 kilo kalori, protein 0,6 gram, karbohidrat 11,6 gram, lemak 0 gram, kalsium 15 miligram, fosfor 60 miligram, dan zat besi 1 miligram. Sementara kulit pisang mengandung vitamin C, vitamin B, kalsium, protein, dan juga lemak yang cukup.

Batang pisang pun demikian, memiliki kandungan gizi yang bermanfaat bagi tubuh. Sedangkan buah pisang memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi yaitu sekitar 22,84 gram, protein sekitar 1,09 gram, kandungan lemak serta seratnya masing-masing 0,33 gram dan 2,6 gram, vitamin diantaranya folat sebanyak 20 mg, niacin sebanyak 0,665 mg, tianin 0,031 mg, serta vitamin A, C, E, dan K masing-masing sebesar 64 IU, 8,7 mg, 0,10 mg, dan 0,5 mg.

Dari data tersebut, maka tidak mengherankan jika kini (tanaman) pisang banyak diolah menjadi aneka ragam makanan yang lezat dan pastinya memiliki kandungan gizi tinggi. Untuk bonggol pisang, saat ini bisa dikreasi menjadi keripik bonggol pisang, kerupuk bonggol, dan semprong bonggol pisang. Sedangkan untuk kulit pisang bisa diolah menjadi kerupuk kulit pisang, dan pangsit kulit pisang. Batang pisang bisa diolah menjadi abon batang pisang. Serta buahnya bisa diolah menjadi tepung pisang dan menjadi produk inovatif lainnya seperti aneka pastry, roti, dan mie.

Di Desa Panji Anom buah pisang mulai dikembangkan oleh kelompok wanita tani baik dilahan pekarangan ataupun lahan

perkebunannya. Bila dilihat dari profil desa dimana jumlah penduduk di desa Panji Anom adalah 2679 KK dan 80 % menanam labu kuning banyak mengalami kendala terutama saat pasca panen. Berdasarkan hasil observasi kami ke desa Panji Anom pada tanggal pada hari: Kamis, 10 Februari 2022.

Potensi wisata penunjang yang serasi dengan kontur topografi perbukitan dengan perpaduan bukit, lembah, hutan dan aneka vegetasi pepohonan yang diidamkan oleh pengelola wisata adalah wisata alam dan berbagai wisata petualangan (*adventure*) yang ditunjang oleh wisata kuliner. Menyikapi hal-hal tersebut maka terdapat kelemahan mendasar yaitu pengelola wisata di Desa Panji Anom belum memiliki pengetahuan dan keterampilan terutama dalam mengelola wisata kuliner. Kelompok Wanita Tani (KWT) Tunas Amerta salah satu KWT yang ada di desa Panji Anom baru merintis dan mengembangkan kearah kuliner seperti mengembangkan madu dan minyak VCO, tetapi perintisan pengembangan bidang kuliner dengan memanfaatkan potensi sumber daya alam dan kearifan lokal yang lebih spesifik ada belum ada, misalnya pemanfaatan buah lokal seperti pisang, rambutan, papaya, dll.

Berdasarkan fenomena tersebut perlu diadakan pelatihan dan pembinaan bagi warga atau kelompok wanita tani (KWT) untuk memanfaatkan tepung buah pisang sebagai buah lokal menjadi produk olahan jajanan dan dapat meningkatkan nilai ekonomis keluarga. Selain itu usaha produk olahan tepung pisang ini dapat dihimpun dalam bentuk koperasi yang dikelola oleh KWT, dengan demikian akan mampu memberikan nilai lebih pada keberlangsungan hidup masyarakat, serta diharapkan dapat menciptakan peluang kerja bagi masyarakat di desa Panji Anom.

IDENTIFIKASI DAN PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan analisis situasi di atas, dikemukakan bahwa buah labu kuning sedang dibudidayakan dan dikelola oleh salah satu wadah yaitu kelompok wanita tani yang menyarankan agar warga yang masuk dalam kelompok ini Secara umum permasalahan yang

menyebabkan belum tergarapnya perintisan pengembangan wisata khususnya wisata kuliner di Desa Panji Anom tersebut diantaranya adalah: 1) belum adanya pengembangan wisata kuliner 2) pembentukan pengelola wisata kuliner yang terlambat, 3) kualifikasi sumber daya manusia pengelola wisata kuliner yang minim dalam mengolah tanaman buah lokal., serta 4) belum pernah diberikannya pembinaan /pelatihan kepada pengelola wisata terkait atau kelompok wanita tani tentang pemanfaatan buah lokal secara bertahap, dan berkelanjutan yang dapat menunjang wisata kuliner.

Berdasarkan fenomena tersebut perlu diadakan pelatihan dan pembinaan bagi warga atau kelompok wanita tani (KWT) untuk memanfaatkan buah pisang menjadi produk olahan jajanan sebagai oleh-oleh wisata kuliner dan dapat meningkatkan ekonomi Kelompok Wanita Tani (KWT) serta dapat enciptakan peluang kerja bagi masyarakat di desa Panji Anom.

Bertolak dari identifikasi diatas maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

Kegiatan ini secara umum bertujuan untuk memberikan bekal pengetahuan, dan keterampilan konkrit bagi Kelompok Wanita Tani (KWT) dalam memanfaatkan tanaman lokal (olahan buah pisang) sebagai oleh-oleh wisata kuliner sehingga dapat meningkatkan ekonomi anggota KWT di Desa Ambengan, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng.

Pencapaian tujuan umum di atas di samping akan mampu memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada kelompok wanita tani dalam bidang: 1) Meningkatkan kesadaran kelompok wanita tani dalam menyiapkan oleh-oleh wisata kuliner, 2) meningkatkan pengetahuan anggota kelompok wanita tani dalam pengelola wisata kuliner, 3) meningkatkan keterampilan kelompok wanita tani dalam mengolah buah pisang sebagai oleh-oleh wisata kuliner, 4) dapat meningkatkan pendapatan atau ekonomi anggota kelompok wanita tani (KWT), 5) menjadi dasar pengembangan kerjasama dan pelaksanaan kegiatan PkM yang dapat dilakukan secara lebih

lanjut oleh civitas akademika Undiksha pada khususnya maupun Perguruan Tinggi lain pada umumnya.

Perkembangan jajanan di Indonesia

Sejak manusia mengenal api, maka sejak itulah manusia mulai mengenal makanan. Mula-mula dengan teknik memasak yang paling sederhana dengan cara dibakar, kemudian terus berkembang sampai saat ini menggunakan teknik memasak dengan *microwave*. Semakin berkembang peradaban manusia, maka semakin meningkat pula kebutuhan makanan yang lebih lezat, lebih bermutu, dan lebih bervariasi. Makanan tidak hanya terdiri dari makanan pokok dengan lauk pauk dan sayuran saja, tetapi dilengkapi dengan kue-kue dan minumannya juga.

Pada mulanya kue-kue atau jajanan dibuat sebagai sesajen, yaitu untuk menghubungkan arwah leluhur dengan manusia. Masuknya agama-agama ke Indonesia, menyebabkan kue-kue atau jajanan tidak lagi digunakan sebagai pelengkap dalam acara-acara adat saja.

Berdasarkan perkembangan jajanan di Indonesia, penggolongan jajanan nusantara dapat dibagi menjadi 3 kelompok yaitu :

1. Jajanan tradisional atau klasik

Jajanan ini merupakan jajanan yang mempunyai resep secara turun temurun dari generasi ke generasi, sehingga disebut jajanan klasik. Tidak mudah membuat jajanan tradisional, karena teknik pengolahannya (banyaknya bahan, cara membuatnya dan cara penyajiannya) berdasarkan kebiasaan dan pengalaman yang diperoleh dari orang tuanya. Jajanan tradisional mempunyai ciri-ciri seperti memiliki aturan dalam bentuk, warna, dan rasa yang baku atau tetap, seperti kue cucur berbentuk bulat pipih, warnanya keciklatan dan rasanya manis, komposisi bahan yang digunakan tidak standart atau tidak baku, kuno dan klasik yaitu hanya digunakan sebagai pelengkap dalam upacara atau sebagai sesajen.

2. Jajanan modern

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi telah mempengaruhi kebudayaan Indonesia, demikian juga dengan perkembangan jajanan

nusantara sehinggakita banyak mengenal berbagai jajanan modern yang banyak dimodifikasikan dari bahan-bahan yang digunakan, dan kombinasi pada sebagian atau semua cara membuat dan cara penyajiannya pada jajanan tersebut.

3. Jajanan cipta kreasi

Jajanan yang sudah mengalami modifikasi sedemikian rupa pada bahan yang digunakan, teknik pengolahan dan cara penyajiannya, sehingga merupakan jajanan hasil cipta karya seseorang. Jadi tidak berdasarkan perkembangan jajanan tradisional, tetapi merupakan jajanan kreasi baru dengan berbagai modifikasi. Contohnya lemper singkong, cake ubi, donat kentang dan sebagainya.

Penggolongan jajanan Indonesia

Penggolongan jajanan Indonesia dapat disesuaikan dengan berbagai kebutuhan akan penggolongan jajanan tersebut, seperti penggolongan berdasarkan:

- Suhu makanan, yaitu jajanan yang disajikan panas atau dingin.
- Waktu makan, yaitu jajanan sebagai sarapan, jajanan sebagai selingan, jajanan sebagai teman minum teh sore hari.
- Tujuan membuat jajanan, yaitu jajanan sehari-hari untuk keluarga, jajanan untuk dijual, jajanan untuk kesempatan khusus (arisan, rapat, reuni dan bekaal dalam perjalanan), jajanan untuk pesta (perkawinan, ulang tahun, tahun baru, lebaran, dan natal).
- Bahan yang digunakan, yaitu jajanan dari tepung beras, tepung terigu, jajanan dari umbi-umbian, dan lain-lain.
- Teknik pengolahannya, yaitu jajanan yang digoreng, jajanan yang direbus, jajanan yang dibakar, jajanan yang dioven dan sebagainya.
- Asal daerah, yaitu jajanan khas Betawi, khas Sunda, khas Bali, khas Manado, khas Sumatra, dan sebagainya.
- Konsumen, yaitu balita, anak-anak, remaja, orang tua, wanita, laki-laki, ataupun jajanan yang dikonsumsi untuk diet (orang sakit).

Sedangkan berdasarkan konsistensinya jajanan Indonesia dapat digolongkan sebagai berikut :

- Jajanan basah, adalah kue-kue basah (tidak kering) yang disajikan tanpa kuah, yang dibuat dari bahan yang ada di Indonesia dengan menggunakan alat-alat memasak rumah tangga, bila perlu dapat dilengkapi dengan cetakan kue dan berdasarkan rasanya ada rasa manis dan asin.
- Jajanan kering, adalah kue-kue dengan konsistensi/kadar air yang rendah, sehingga jajanan ini dapat bertahan lama. Proses pengolahannya menggunakan oven atau digoreng, dan kue-kue kering ini dalam penyajiannya biasanya menggunakan stoples yang kedap udara.
- Cake / kue besar, yaitu kue jenis bolu atau cake yang menggunakan bahan, peralatan, dan teknik pengolahan tradisional Indonesia.
- Jajanan sepinggan, adalah jajanan yang berkuah memiliki cairan dan mempunyai rasa manis. Penyajian jajanan berkuah ini menggunakan mangkuk atau piring cekung yang dilengkapi dengan sedok, biasanya jajanan berkuah ini disajikan pada pagi hari sebagai pengganti sarapan atau sebagai makanan selingan disore hari.
- Puding tradisional, adalah jajanan sejenis agar-agar, dengan konsistensi basah, kenyal, lunak dan berbentuk sesuai dengan cetakan.
- Minuman Indonesia, dapat dikelompokkan menjadi 3 kelompok yaitu minuman alkohol, minuman non alkohol, dan minuman isi. Minuman alkohol adalah minuman yang mengandung kadar alkohol, sehingga apabila dikonsumsi secara berlebihan dapat memabukkan. Biasanya minuman ini merupakan hasil fermentasi dari enau seperti tuak, hasil fermentasi dari tapai ketan hitam seperti brem bali, hasil fermentasi dari buah salak. Minuman non alkohol adalah minuman yang tidak mengandung alkohol dan dapat disajikan panas seperti macam-macam wedang, dan disajikan dingin macam-macam es, sedangkan minuman isi adalah minuman baik yang disajikan panas atau dingin yang diisi dengan buah-buahan, cincau, daluman, biji mutiara, dan sebagainya.

TUJUAN KEGIATAN

Kegiatan ini bertujuan untuk :

- 1) Meningkatkan kesadaran kelompok wanita tani dalam menyiapkan oleh-oleh wisata kuliner,
- 2) meningkatkan pengetahuan anggota kelompok wanita tani dalam pengelola wisata kuliner,
- 3) meningkatkan keterampilan kelompok wanita tani dalam mengolah buah pisang sebagai oleh-oleh wisata kuliner,
- 4) dapat meningkatkan pendapatan atau ekonomi anggota kelompok wanita tani (KWT).

MANFAAT KEGIATAN

Apabila tujuan diatas telah tercapai maka diharapkan dapat :

- a. Meningkatkan kesadaran kelompok wanita tani dalam menyiapkan oleh-oleh wisata kuliner.
- b. Meningkatkan pengetahuan anggota kelompok wanita tani dalam pengelola wisata kuliner.
- c. Meningkatkan keterampilan kelompok wanita tani dalam mengolah buah pisang sebagai oleh-oleh wisata kuliner.
- d. Meningkatkan pendapatan atau ekonomi anggota kelompok wanita tani (KWT).

METODE PELAKSANAAN PENGABDIAN

Metode Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dibagi beberapa metode dengan tahap kegiatan yang meliputi : 1) tahap persiapan meliputi: pembekalan materi tentang variasi hidangan atau makanan dapat meningkatkan variasi hidangan atau makanan yang diolah; 2) tahap pelatihan meliputi cara mengolah hidangan atau makanan berupa jajanan berbahan baku buah waluh akan meningkatkan keterampilan tenaga pendidik dalam mengolah hidangan atau makanan; 3) tahap evaluasi meliputi evaluasi akhir pembuatan makanan (mencari faktor penyebab kegagalan), penilaian rasa dan tampilan makanan.

Kegiatan pengabdian pada masyarakat (P2M) menggunakan metode dalam bentuk pelatihan

keterampilan melalui ceramah, pelatihan mengolah jajanan berbahan baku buah pisang dan tanya jawab dilaksanakan secara bertahap. Adapun tahapan-tahapan dalam pelaksanaan kegiatannya:

1. Ceramah digunakan untuk penyampaian pengetahuan secara umum tentang variasi jajanan berbahan baku buah waluh. Pelatihan keterampilan digunakan untuk memberikan keterampilan langsung mengenai proses pengolahan jajanan berbahan baku buah pisang, peralatan yang diperlukan serta bahan tambahan makanan yang digunakan dalam pengolahan.
2. Tanya jawab digunakan untuk melengkapi hal-hal yang belum terakomodasi oleh kedua metode diatas.

3. Pelatihan pembuatan jajanan sehat bergizi dengan melibatkan seluruh peserta pelatihan.
4. Evaluasi hasil akhir dan pengemasan makanan. Adapun pedoman yang digunakan dalam penilaian keberhasilan pelaksanaan pelatihan.

Evaluasi Keberhasilan

Metode evaluasi diberikan kepada peserta menggunakan kriteria/indikator keberhasilan untuk penilaian pengolahan aneka jajanan dan aneka hidangan sepinggan.

Sedangkan evaluasi kegiatan ini secara keseluruhan dilakukan setelah peserta diberikan pelatihan dan menghasilkan produk olahan aneka jajanan dan aneka hidangan sepinggan. Kriteria atau indikator keberhasilan program pelatihan ini dapat dilihat pada tabel 1 berikut ini :

Tabel 1. Kriteria dan Indikator Keberhasilan Program Pelatihan.

No	Kriteria	Indikator	Tolak Ukur
1.	Kualitas bahan	Tepung terigu Tepung beras Tepung ketan Buah waluh Gula pasir Telur Garam Gula merah Pewarna makanan Asam sitrat Garam Santan fermipan Tepung kanji Minyak goreng	Rasa gurih, rasa manis, variasi warna (warna kuning kecoklatan) bentuk yang sesuai dengan kemasan atau sesuai dengan cetakan
2.	Hasil berdasarkan Teknik Pengolahan	Direbus Dikukus digoreng	Teknik dapat dilakukan beberapa kali dan bervariasi
3.	Variasi Penyajian	Bentuk Rasa Warna	Setiap hidangan memiliki bentuk, warna, dan rasa yang berbeda dan bervariasi, bentuk jajanan sesuai dengan cetakan
4.	Pemakaian Tambahan	Bahan Alami Sintetis	Bahan tambahan yang digunakan disesuaikan dengan jenis dan variasi hidangan

Tingkat keberhasilan ini dilakukan melalui evaluasi dengan menggunakan pedoman pada Tabel 2 sebagai berikut:

Tabel 2. Kategori Tingkat Keberhasilan

No	Rentangan	Kategori
1.	85 – 100 %	Berhasil
2.	50 – 84 %	Sedang
3.	0 - 49 %	Kurang berhasil

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 23 dan 30 Juli 2022, dengan sasaran anggota kelompok wanita tani di Desa Panji Anom Kecamatan Sukasada Kabupaten Buleleng dengan jumlah peserta sebanyak 15 orang.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (P2M) menggunakan metode dalam bentuk pelatihan keterampilan melalui ceramah, demonstrasi dan tanya jawab dilaksanakan secara bertahap. Adapun hasil dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah:

1. Pelatihan pengolahan pemanfaatan tanaman lokal (produk inovatif olahan pisang) di Desa Panji Anom melalui ceramah, curah pendapat atau diskusi, pengisian angket dan praktek dengan tahapan sebagai berikut;

Persiapan kegiatan

a. Ceramah, curah pendapat/diskusi dengan topik: 1) jenis-jenis tanaman lokal; 2) manfaat tanaman lokal khususnya buah pisang; 3) macam-macam produk inovasi olahan pisang;

b. Praktek pembuatan produk inovasi olahan pisang seperti membuat tepung pisang, mengolah kue atau jajanan inovatif berbahan buah pisang. c. Praktek membuat kemasan atau *packecing* pada produk inovatif olahan buah pisang.

2. Pendampingan bagi Kelompok Wanita Tani yang ada di Desa Panji Anom. Sebagai berikut :

1. Pengelolaan dan kesiapan kelompok wanita tani dalam membuat produk dan kemasan (*packecing*) oleh-oleh wisata kuliner serta pengembangan pemasaran produk secara berkelanjutan;

2. Perintisan oleh-oleh wisata kuliner yang baru berbasis pemanfaatan tanaman lokal dan kearifan setempat (*local wisdom*)

3. Penyempurnaan produk yang dihasilkan.

1. Ceramah digunakan untuk penyampaian pengetahuan secara umum tentang variasi jajanan berbahan baku tepung pisang dan buah pisang. Demonstrasi digunakan untuk memberikan keterampilan langsung mengenai proses pengolahan jajanan berbahan baku labu kuning. Pelatihan ini diberikan kepada anggota kelompok wanita tani, pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan dengan jumlah peserta setiap harinya hanya 15 orang, pelaksanaannya tetap mengikuti protokol kesehatan.

2. Tanya jawab digunakan untuk melengkapi hal-hal yang belum terakomodasi oleh kedua metode diatas. Kegiatan tanya jawab ini berlangsung sangat baik sekali karena peserta sangat merespon dan antusias sekali hal ini dibuktikan dengan ketidaksabaran peserta untuk segera mempraktekkan pengolahan jajanan berbahan baku tepung pisang dan buah pisang.

3. Pelaksanaan kegiatan berlangsung dengan lancar dan para peserta sangat antusias, karena baru pertama kali mendapatkan kegiatan keterampilan pengolahan jajanan berbahan baku buah labu kuning.

4. Evaluasi hasil kegiatan pengolahan jajanan berbahan baku tepung pisang dan buah pisang 95% berhasil dengan baik, sedangkan 5% nya merupakan kegagalan dari segi teknik pengolahannya dan tingkat keterampilan peserta yang menghasilkan kue tidak secara optimal yaitu dalam mengolah bolu kukus tepung pisang yaitu belum mekar optimal

Hal ini sesuai dengan pedoman penilaian, adapun pedoman yang digunakan dalam penilaian keberhasilan pelaksanaan pelatihan dapat dilihat pada Tabel 3 berikut:

Tabel 3. Pedoman Penilaian

No.	Rentangan	Kategori
1.	85-100%	Berhasil
2.	50-84%	Sedang
3.	0-49%	Kurang Berhasil

PEMBAHASAN

Dari hasil evaluasi pelaksanaan dan masukkan dari peserta yaitu anggota kelompok wanita tani di Desa Panji Anom yang dilaksanakan satu hari mulai dari pukul 09.00 wita sampai pukul 15.00 wita, mengolah jajan berbahan baku tepung pisang, setelah dievaluasi secara umum sudah baik (95%) yaitu dari segi rasa dan bentuk sangat baik, hal ini disebabkan peserta sudah sangat terampil dalam pengetahuan dan mengolah jajan. Sedangkan hasil keterampilan dalam membuat jenis jajan lainnya sudah berhasil secara optimal dilihat dari rasa, aroma, tekstur maupun penampilannya.

Peserta yaitu anggota kelompok wanita tani saat mengikuti pelatihan ini, semua mengikuti dengan serius dan sangat antusias dan bersemangat hal ini dibuktikan dengan semua peserta langsung mengolah jajan sesuai dengan penjelasan yang diberikan oleh pengabdian, selain itu sehari setelah dilaksanakan kegiatan ini peserta langsung membuat jajan yang dilatihkan dan langsung dijual dengan menitipkan di Bumdes. Para peserta menyampaikan memiliki pengetahuan baru yaitu mengolah jajan yang sederhana berbahan baku buah labu kuning. Peserta mengharapkan dilaksanakan kembali kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan mengolah jenis jajan yang lain terutama yang berbahan baku dari beras ketan atau tepung beras ketan.

Berdasarkan masukan diatas maka tim kami merencanakan akan melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dengan mengolah jajan dengan bahan baku dari ketan dan tepung beras ketan.

SIMPULAN

Simpulan :

Kegiatan pengabdian pada masyarakat (P2M) menggunakan metode dalam bentuk pelatihan keterampilan melalui ceramah, demonstrasi dan tanya jawab dilaksanakan secara bertahap dimana kegiatan berlangsung dengan lancar dan para peserta sangat antusias, karena baru pertama kali mendapatkan kegiatan keterampilan pengolahan aneka jajan sehat dan bergizi.

Evaluasi hasil kegiatan pengolahan jajan sehat bergizi menjadi berbagai produk olahan berupa jajan 95% berhasil dengan baik, sedangkan 5% nya merupakan kegagalan dari segi teknik pengolahan dan penyajian.

Berikut Foto-foto dan link kegiatan

[:https://www.balisharing.com/2022/07/16/inova-si-pembuatan-kue-kering-dari-tepung-pisang-untuk-oleh-oleh-wisata-kuliner-desapanji-anom/](https://www.balisharing.com/2022/07/16/inova-si-pembuatan-kue-kering-dari-tepung-pisang-untuk-oleh-oleh-wisata-kuliner-desapanji-anom/)



DAFTAR RUJUKAN

Anonim. (2008). "Khasiat Labu Kuning". Tersedia pada <http://www.la-abwa.Blogspot.com/2008/10/khasiat->

- labu-kuning.html. Diakses tanggal 2 April 2011.
- Anonim. (2011). “Aneka Manfaat dan Kandungan Gizi Labu Kuning”. Tersedia pada <http://www.scribd.com/doc/38475639/Aneka-Manfaat-Dan-Kandungan-Gizi-Labu-Kuning>. Diakses tanggal 2 Mei 2011.
- Anonim. (2011). “Khasiat labu kuning”. Tersedia pada <http://la-abwa.blogspot.com/2008/10/khasiat-labu-kuning.html>. Diakses tanggal 2 April 2011.
- Anonim. (2011). “Manfaat Buah Labu”. Tersedia pada <http://www.anneahira.com/manfaat-buah-labu.html>. Diakses tanggal 27 April 2011.
- Anonim. (2011). “Pemanfaatan labu kuning”. Tersedia pada <http://www.bisnisukm.com/pemanfaatan-labu-kuning-menjadi-tepung-labu.html>. Diakses tanggal 2 April 2011.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, (2006). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta. Bharata.
- Idrus, H.A. (2000). *Trend Jajan Pasar selera Nusantara*. Solo Jawa Tengah : CV Aneka.
- Munif, C. (2009). *Sekolahnya Manusia, Sekolah Berbasis Multiple Intelegences di Indonesia*. Bandung: Kaifa PT Mizan Pustaka.
- Sugung, dkk. (2010). *Kesehatan dan Gizi*. Departemen pendidikan dan kebudayaan Jakarta : Rineka Cipta.
- Yasaboga. (2003). *Kue-kue Indonesia*, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.