

**PELATIHAN DIVERSIFIKASI OLAHAN PISANG DAN SINGKONG BAGI
KELOMPOK WANITA TANI
“MULYA ABADI” KABUPATEN KUBU RAYA**

**TRAINING OF DIVERSIFICATION IN BANANA AND CASSAVA PROCESSING
FOR "MULYA ABADI" FARMERS GROUP IN KUBU RAYA REGENCY**

Sri Syabanita Elida¹⁾, Saniah²⁾, Iwan Rusiardy³⁾, Ledy Purwandani⁴⁾, Fenny Imelda⁵⁾

Politeknik Negeri Pontianak

Jl. Jenderal Ahmad Yani, Bansir Laut, Pontianak Tenggara, Kota Pontianak

¹srisyabanitaelida@gmail.com

²saniahpolnep@yahoo.com

³iwanrusiardy28@gmail.com

⁴ledypurwandani81@gmail.com

⁵fennyimelda@gmail.com

Abstrak

Kelompok Wanita Tani “Mulya Abadi” merupakan kelompok wanita tani yang baru terbentuk selama kurang lebih 2 bulan di Dusun Karya Mulya. Kelompok ini merupakan binaan dari FORHATI Kubu Raya, sehingga masih sangat kekurangan informasi pengetahuan dan keterampilan dalam bidang pertanian, khususnya dalam membuat ragam olahan komoditas unggulan daerah, diantaranya pisang dan ubi kayu (*banana and cassava flour*). Selain itu, wawasan dalam bidang manajemen dan kewirausahaan masih kurang sehingga pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) menjadi penting dilakukan. Tujuan dari kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) adalah untuk memberdayakan kelompok wanita tani Dusun Karya Mulya sebagai kelompok wanita tani yang baru terbentuk melalui pelatihan pengolahan diversifikasi olahan pisang dan ubi kayu sebagai komoditas lokal menjadi produk olahan yang bergizi dan bernilai jual serta pelatihan membangkitkan semangat berwirausaha dalam mengembangkan produk olahan nantinya. Pada pelatihan Teknologi Tepat Guna (TTG) pengolahan pisang dan ubi kayu, mitra mampu menghasilkan beragam kuliner baru seperti tepung, *cupcake*, *brownies*, dan mie yang memiliki nilai ekonomis. Mitra juga mampu mengemas produk yang dihasilkan dengan baik. Selain itu, mitra mampu membuat pembukuan untuk usaha kecil dan mempunyai kemampuan dalam mengembangkan semangat kewirausahaan dan cara menjual dipasaran.

Kata Kunci - diversifikasi, forhati, pisang, singkong, wanita tani

Abstract

The "Mulya Abadi" is a group of farmer women that was formed relatively new (around 2 months) in *Dusun Karya Mulya*, This group is under the auspices of FORHATI Kubu Raya, so there is still a lack of information knowledge and skills in agriculture, especially in making diversity processed regional leading commodities, including bananas and cassava (*banana and cassava flour*). In addition, there is lack of insight in the fields of management and entrepreneurship, so that the implementation of the Community Partnership Program (PKM) becomes important. The purpose of the Community Partnership Program (PKM) activities is to empower the farmer women's groups in Karya Mulya Hamlet as a newly formed farmer women's group through training in processing diversification of processed bananas and cassava as local commodities into nutritious and valuable processed products and training to arouse entrepreneurial enthusiasm in developing processed products later. In the Appropriate Technology (TTG) training on banana and cassava processing, partners are able to produce a variety of new culinary products such as flour, *cupcake*, *brownies*, and noodles that have economic value. Partners are also able to package products that are produced well. In addition, partners are able to keep books for small businesses and have the ability to develop an entrepreneurial spirit and how to sell on the market.

Keywords - diversification, forhati, banana, cassava, farm woman

I. PENDAHULUAN

Dusun Karya Mulya merupakan salah satu dusun yang terdapat di Desa Jeruju Besar. Desa Jeruju Besar merupakan sebuah desa yang terletak di Kecamatan Sungai Kakap Kabupaten Kubu Raya Provinsi Kalimantan Barat yang terdiri dari lima dusun, yaitu: Dusun Karya Utama, Dusun Karya Bersama, Dusun Karya Bhakti, Dusun Karya Mulya dan Dusun Karya Tani. Dusun Karya Mulya

memiliki luas wilayah 21% dari luas Desa dengan jumlah KK 226, penduduk 1.058 jiwa terdiri atas 2 RW dan 9 RT. Wilayah Desa Jeruju Besar sebelah Utara berbatasan dengan Desa Sungai Kupah, sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Sungai Itik, sebelah Barat berbatasan dengan Laut Natuna dan sebelah Timur berbatasan dengan Desa Sungai Rengas. Jarak antara Desa Jeruju Besar dengan Kota Pontianak adalah sekitar 40 km.

Desa Jeruju Besar memiliki penduduk sekitar 6072 jiwa, yang terdiri dari 3065 laki-laki dan 3007 perempuan (BPS, 2016).

Masyarakat di Desa Jeruju Besar terdiri dari berbagai suku antara lain Bugis, Melayu, Sambas, Jawa, Madura, Cina dan Dayak dengan mayoritas penduduknya adalah suku Bugis sekitar 2558 jiwa. Sebagai daerah Jeruju Besar, sebagian besar perekonomian desa bertumpu pada sektor pertanian dan perkebunan. Terdapat 85% penduduk bermatapencaharian sebagai petani, 11% diberbagai sektor (Karyawan, Pedagang, PNS) dan 4% sisanya tidak menetap/pengangguran. Jumlah penduduk yang bekerja disektor pertanian mendominasi yaitu sekitar 1652 jiwa. Pekerjaan di sektor pertanian tidak hanya dilakukan oleh laki-laki tetapi juga oleh para wanita/ibu-ibu (BPS, 2016). Pisang, kelapa, ubi kayu, cabe juga banyak dihasilkan diwilayah Desa Jeruju Besar.

Mitra 1 merupakan kelompok wanita tani yang baru terbentuk di Dusun Karya Mulya (2 bulan), dengan latar belakang pendidikan SMP dan SMA. Berdasarkan survei di lapangan yang dilakukan oleh pengusul di awal bulan kepada Ibu Sakila dan Mba Jamila selaku ketua dan sekretaris kelompok wanita tani Mulya Abadi Dusun Karya Mulya dalam kegiatan PKM ini, anggota mereka belum pernah terlibat dalam kegiatan yang pernah diadakan di Desa Jeruju Besar terutama dalam hal pelatihan pengolahan komoditas unggulan yang ada di daerah mereka, hal ini dikarenakan tidak banyak warga dusun yang aktif dalam kegiatan desa. Dari keterangan mereka diketahui bahwa kelompok ini merupakan kelompok wanita tani yang baru terbentuk di Dusun Karya Mulya, namun setelah terbentuk sempat vakum beberapa bulan dan baru aktif kembali.



Gambar 1. Koordinasi Awal Tim PKM Politeknik Negeri Pontianak (Polnep) dengan Kelompok Tani

Kelapa, pisang, ubi kayu dan cabe selain komoditas padi merupakan komoditas yang banyak dikembangkan di daerah Desa Jeruju Besar. Menurut Kubu Raya dalam Angka (2016), rerata produksi ubi kayu di Kecamatan Sungai Kakap tahun 2015 sebesar 146, 34 kw/ha dan produksi pisang di Kabupaten Kubu Raya tahun 2014 sebesar 307.673

kw. Namun selama ini mereka belum banyak mengetahui tentang informasi pengolahan aneka komoditas tersebut selain olahan sehari-hari yaitu digoreng dan direbus. Rendahnya kualitas SDM dan kelompok wanita tani yang baru terbentuk tersebut menyebabkan masih minimnya informasi, pengetahuan dan keterampilan mereka dalam bidang pertanian khususnya dalam membuat ragam olahan komoditas unggulan yaitu pisang dan ubi kayu, serta kurangnya wawasan dalam bidang manajemen dan kewirausahaan. Nilai ekonomi akan bertambah dengan diberikannya penerapan teknologi (Widowati, 2011).

Mitra 2 merupakan Kelompok Wanita yang tergabung dalam Forum Alumni HMI-wati (Forhati) Kabupaten Kubu Raya (KKR). Rerata Berprofesi sebagai Pegawai Negeri Sipil. Keberadaan suatu forum diharapkan dapat memberikan dampak yang positif terhadap perekonomian warga (Nugrohawati, 2016). Salah satu program kerja Forhati adalah penguatan ekonomi keluarga melalui kegiatan inkubator bisnis berbasis kearifan lokal namun dalam pengembangannya terkendala dalam hal penguatan bidang teknologi pengolahan pangan dan kewirausahaan karena belum tersedianya tenaga ahli serta mitra 2 mempunyai tugas mengembangkan program di desa binaan.



Gambar 2. Koordinasi Tim PKM Politeknik Negeri Pontianak (Polnep) dengan Forhati Kubu Raya

Setyowati (2012) menyatakan bahwa keberadaan bahan baku yang melimpah dan prospek yang menjanjikan mengharuskan adanya pelaksanaan suatu pelatihan pasca panen, karena hal itu sangat diperlukan. Oleh sebab itu, tujuan dari kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) adalah untuk memberdayakan kelompok wanita tani Dusun Karya Mulya sebagai kelompok wanita tani yang baru terbentuk yang merupakan masyarakat binaan FORHATI Kubu Raya, melalui pelatihan pengolahan diversifikasi olahan tepung pisang (Rahayu, dkk, 2014) dan ubi kayu (Ginting, dkk, 2015) sebagai komoditas lokal menjadi produk olahan yang bergizi dan bernilai jual serta pelatihan membangkitkan semangat berwirausaha dalam mengembangkan produk olahan nantinya.

II. TARGET DAN LUARAN

Target yang akan dicapai adalah:

1. Mitra mempunyai tambahan wawasan dan informasi mengenai potensi lokal terutama pisang dan ubi kayu serta pemahaman mengenai peluang usaha.
2. Keterampilan mitra dalam mengolah potensi lokal daerah (tepung pisang dan ubi kayu) menjadi produk *brownies*, *cupcake* dan mie dengan spesifikasi produk antara lain:
 - a. Tepung pisang spesifikasi warna krem pucat, bersih dan wangi khas pisang.
 - b. Tepung ubi kayu warna putih, bersih, tidak apek.
 - c. *Brownies* dari tepung pisang dan ubi kayu spesifikasi mengembang, lembut dan manis.
 - d. *Cupcake* dari tepung pisang dan ubi kayu spesifikasi mengembang, lembut dan manis.
 - e. Mie dari tepung pisang dan ubi kayu kenyal dan tidak mudah putus.
3. Meningkatnya kemampuan manajerial dan kewirausahaan, serta wawasan pengembangan usaha baru.
4. Terlaksananya program kerja FORHATI khususnya bidang pengembangan teknologi pengolahan pangan dalam rangka mewujudkan inkubator bisnis berbasis kearifan lokal melalui desa binaannya.

Luaran yang akan dihasilkan dalam program PKM ini adalah 1) publikasi ilmiah, 2) publikasi media massa, 3) publikasi di web Kemenristek Dikti, 4) produk diversifikasi singkong dan pisang (tepung, *brownies*, *cupcake*, dan mie), 5) Teknologi Tepat Guna (TTG) metode pembuatan produk tepung, *brownies*, *cupcake*, dan mie dari singkong dan pisang, 6) *launching* produk (*brownies*, dan *cupcake*, pisang dan ubi kayu), dan pemasaran produk (*brownies*, dan *cupcake*, pisang dan ubi kayu) secara *online* (*facebook* dan *whatsapp*) serta *offline*.

III. METODE PELAKSANAAN

Metode yang dilakukan melalui: 1) menyampaikan informasi berkaitan dengan Teknologi Tepat Guna (TTG) untuk memanfaatkan hasil dari tanaman pisang dan ubi kayu dalam bentuk tepung menjadi berbagai macam variasi olahan pangan yang bergizi dan bernilai jual (*brownies*, *cupcake* dan mie). 2) Memberikan pelatihan dan keterampilan tentang pengolahan pisang dan ubi kayu dalam bentuk tepung menjadi berbagai macam variasi olahan pangan yang bergizi dan bernilai jual (*brownies*, *cupcake* dan mie). (3) Memberikan pelatihan manajerial, kewirausahaan (Miller & Friesen, 1983) serta strategi pemasaran tentang bagaimana memulai usaha sampai dengan menjual produk yang dihasilkan.

Adapun evaluasi pelaksanaan program dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu:

1. Evaluasi pertama (tahap awal) dilakukan pada saat pelaksanaan kegiatan di lapangan untuk mengetahui tanggapan peserta pelatihan terhadap pelatihan yang diberikan terutama dalam hal informasi variasi produk yang diberikan, tahapan proses yang dilakukan dan mengenai pembuatan usaha baru (khususnya dalam kewirausahaan) yang dilakukan melalui pemberian kuisioner.
2. Evaluasi kedua dilakukan setelah kegiatan selesai untuk mengetahui bagaimana kondisi produk yang dihasilkan, sistem pengemasan dan penyimpanan, keberlanjutan usaha, serta memberikan motivasi dan semangat sekaligus menggali informasi mengenai ada tidaknya hambatan dan tantangan dalam berusaha yang disertai dengan pemberian solusi-solusi untuk menyelesaikan masalahnya.
3. Evaluasi ketiga dilakukan setelah satu bulan dan bulan berikutnya untuk mengetahui apakah kelompok yang terbentuk pada saat pelatihan ataupun masyarakat peserta pelatihan masih ada yang tetap melakukan usaha berkelanjutan.
4. Evaluasi akhir dilakukan untuk merangkum semua tahapan evaluasi yang sudah dilaksanakan.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM dilaksanakan di Aula Balai Desa Jeruju Besar, dengan dihadiri oleh peserta dari Kelompok Wanita Tani, perwakilan dari Forhati Kubu Raya, perwakilan dari pemerintah desa serta tim PKM dari Politeknik Negeri Pontianak (Polnep). Pelaksanaan diawali dengan sambutan dari Perwakilan Desa, Forhati dan tim PKM yang dilanjutkan dengan pemberian materi dari tim. Setelah selesai dengan materi, peserta dibagi menjadi 3 kelompok untuk langsung melakukan demonstrasi tentang pembuatan olahan singkong dan pisang. Setelah selesai lalu dilanjutkan dengan sesi tanya jawab.



Gambar 3. Pelatihan Pengolahan Pisang dan Singkong dengan Mitra 1



Gambar 4. Pelatihan Pengolahan Pisang dan Singkong Mitra 1



Gambar 5. Foto Bersama Ketika Pelatihan dengan Mitra 1

Terlaksananya program PKM ini dengan baik terwujud melalui kerjasama antara semua pihak yang terlibat, diantaranya penyelenggara dalam hal ini adalah pihak Politeknik Negeri Pontianak (Polnep), Forhati Kubu Raya selaku fasilitator dan Kelompok Wanita Tani selaku peserta kegiatan. Selain itu adanya peran serta tokoh masyarakat juga memegang peranan penting dalam membuka acara dan memberikan motivasi warga untuk maju, semangat berusaha agar menjadi masyarakat yang berguna, berprestasi, dan dapat menjadi contoh bagi masyarakat di sekitar Dusun Karya Mulya.

Partisipasi peserta antara lain: 1) Kelompok Wanita Tani sebagai peserta kegiatan pelatihan pengolahan unggulan daerah yaitu pisang dan ubi kayu menjadi *banana and cassava flour* serta pelatihan manajerial kewirausahaan dan penyedia informasi mengenai kondisi mitra dan permasalahan yang dihadapi oleh mitra serta warga sekitar mitra, 2) peserta pelatihan membantu dalam menyiapkan bahan baku dan air bersih, serta fasilitas pendukung (meja, kursi, alas duduk, dan peralatan pendukung pengolahan) serta dalam menyediakan tempat pelaksanaan kegiatan, 3) Semua peserta baik dari Kelompok Wanita Tani maupun Forhati Kubu Raya membantu dalam menghubungkan tim PKM Politeknik Negeri Pontianak (Polnep) dengan beberapa tokoh masyarakat yang berkepentingan yang dapat membantu pengusul dalam membantu mendorong dan meningkatkan semangat berwirausaha warga.

Permasalahan yang dialami oleh mitra 1 berdasarkan kuisioner yang diedarkan sebelum pelatihan dapat dilihat pada Tabel I, sedangkan luaran kegiatan dan kemajuan mitra 1 (setelah pelatihan) dapat dilihat pada Tabel II.

TABEL I. PERMASALAHAN KELOMPOK WANITA TANI "MULYA ABADI" SEBELUM PELATIHAN (MITRA 1)

Informasi	Persentase
Belum mengetahui berbagai macam olahan dari singkong (ubi kayu) dan pisang	70
Belum pernah mendengar: <i>brownies, cupcake</i> , dan mie dari tepung singkong dan tepung pisang sebelumnya	85
Belum pernah membuat olahan singkong (tepung singkong) dan pisang (tepung pisang) sebelum diberi pelatihan ini	85
Kemudahan mendapatkan bahan baku di lingkungan sekitar	100
Belum mengetahui mengenai informasi perhitungan usaha	85
Belum mengetahui mengenai pembukuan sederhana	95
Belum mengetahui cara memasarkan	100
Belum mengetahui penggunaan aplikasi <i>online</i> dalam berjualan	95

Sumber: Data primer diolah, 2018

Berdasarkan Tabel I, diketahui bahwa diatas 70% peserta yang mengikuti pelatihan belum pernah mengetahui diversifikasi olahan dari pisang dan singkong, terutama produk olahannya menjadi tepung, mie, *cupcake*, dan *brownies*, walaupun bahan baku dapat dengan mudah diperoleh di sekitar lingkungan mereka. Hal ini menunjukkan bahwa wawasan peserta pelatihan masih tergolong rendah, hal ini mungkin dapat dikarenakan sesuai dengan informasi awal bahwa tingkat pendidikan kelompok wanita tani Mulya Abadi rerata lulusan SD dan SMP. Hal yang sama juga berlaku untuk pengetahuan mengenai jiwa kewirausahaan, terutama dalam kemampuan melakukan pembukuan sederhana dan cara menjual di pasar.

TABEL II LUARAN KEGIATAN DAN KEMAJUAN KELOMPOK WANITA TANI "MULYA ABADI"

Informasi	Persentase
Olahan tepung singkong dan tepung pisang yang kita buat berhasil.	90
Olahan tepung singkong dan tepung pisang yang kita hasilkan mempunyai nilai jual.	95
Pembuatan produk olahan tepung singkong dan tepung pisang mudah untuk dilaksanakan/dibuat sendiri.	100
Ketertarikan untuk membuat sendiri produk olahan tepung singkong dan tepung pisang.	100
Kemauan memberikan bimbingan kepada masyarakat disekitar tentang pembuatan produk tepung singkong dan tepung pisang.	60
Pemasaran produk yang dihasilkan dari pelatihan ini melalui media <i>online</i> .	95
Bersedia untuk membuat usaha kecil produk tepung singkong dan tepung pisang jika disediakan perlengkapan untuk memulai usaha.	100
Kemampuan menghitung sendiri perkiraan biaya produksi jika nantinya memulai usaha.	75
Kemampuan membuat pembukuan sederhana	75
Kemampuan memasarkan	90

Sumber: Data primer diolah, 2018

Hasil evaluasi dari Tabel II, menunjukkan bahwa hampir semua peserta pelatihan menyatakan produk yang dibuat saat pelatihan berhasil dan mempunyai nilai jual, hal ini dikarenakan produk yang dihasilkan mempunyai bentuk yang menarik serta rasa yang enak. Hal ini juga ditunjukkan dari antusias peserta untuk membuat kembali produk yang diajarkan di rumah. Tingkat kemauan peserta dalam menyampaikan informasi pengolahan pisang dan singkong menjadi tepung, *cupcake*, *brownies* dan mie tergolong sedang (60%), hal ini dikarenakan karena peserta pelatihan adalah ibu rumah tangga yang kesehariannya adalah berladang/bertani dan mengurus pekerjaan di rumah, sehingga kemampuan dan waktu untuk membagikan informasi menjadi lebih sedikit.

Dari hasil wawancara juga diketahui bahwa kelompok tani selalu bertemu rutin setiap bulan untuk berbagi ilmu dan keterampilan, sehingga diajarkan inilah waktu untuk berbagi informasi dapat dilakukan. Pemberian pelatihan kewirausahaan guna menumbuhkan jiwa kewirausahaan kelompok masyarakat dalam membaca peluang usaha yang menjanjikan sehingga akan membuka peluang penciptaan lapangan kerja. Pelatihan ini juga mendapat respon yang positif dari mitra, dimana 100% peserta mengatakan bahwa pelatihan yang diberikan sangat bermanfaat. Diakhir rangkaian kegiatan, 100% peserta menyatakan tertarik dan bersedia membuat usaha kecil produk olahan pisang dan singkong.

Kegiatan PKM ini perlu dilakukan secara kontinyu dan berkesinambungan agar dapat membantu masyarakat terutama dalam upaya meningkatkan nilai ekonomis dalam membuat produk olahan singkong dan pisang sehingga tujuan dari kegiatan ini dapat tercapai. Kegiatan PKM ini juga mendapat respon positif dari masyarakat. Hal ini terlihat dari keaktifan masyarakat dalam mendengar penjelasan tentang pembuatan produk yang terlihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan oleh peserta dan respon tertulis dari kuisisioner yang diedarkan.

Setelah selesai melaksanakan pembuatan produk pisang dan singkong juga dilakukan penyerahan bantuan peralatan yang diperlukan untuk pembuatan produk olahan kepada kelompok wanita tani. Azis dkk (2017) menyatakan bahwa ketersediaan peralatan yang lengkap dapat mendukung terlaksananya suatu kegiatan yang produktif. Masyarakat bersedia untuk mengembangkan produk olahan sebagai salah satu produk untuk usaha kecil mereka, ini terlihat dari kuisisioner yang mereka isi, dimana mereka tertarik untuk mengembangkan produk, terutama setelah sudah tersedianya peralatan yang diperlukan. Industri rumah tangga dan UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) yang berbasis

sumberdaya lokal sudah semestinya diberikan pembinaan mutu (Suismono & Hidayah, 2011). Dengan adanya pembinaan tersebut dapat menjadi pemicu (*trigger*) munculnya usaha baru terutama UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) dengan memanfaatkan potensi lokal yaitu pisang dan singkong.

Hal ini terlihat dari aktivitas mitra setelah mendapatkan ketrampilan pengolahan pisang dan singkong serta kewirausahaan, mereka tertarik untuk memulai produksi dalam skala kecil. Selesai pelatihan masih terus dilakukan pembinaan oleh Tim PKM Politeknik Negeri Pontianak (Polnep) kepada kelompok wanita tani, dan ini juga dilakukan dengan berkoordinasi dengan Tim Forhati Kubu Raya, sehingga setelah melakukan monitoring, disepakati bahwa peserta masih memerlukan pelatihan lebih lanjut untuk aspek pemasaran terutama kepada peserta yang akan memasarkan produk nantinya.



Gambar 6. Tindak Lanjut Desa Binaan dengan Forhati Kubu Raya



Gambar 7. Pelatihan Strategi Pemasaran Produk (Teknik Pengemasan) dengan Mitra 1



Gambar 8. Pelatihan Strategi Pemasaran Online dengan Mitra 1



Gambar 9. Foto Bersama Setelah Pelatihan dengan Mitra 1

Kegiatan PKM untuk Mitra 2 dilaksanakan di rumah ketua Forhati Kubu Raya dengan dihadiri oleh Tim PKM Politeknik Negeri Pontianak (Polnep), Tim Pokja Forhati dan Mba Jamila selaku perwakilan dari Kelompok Wanita Tani, Desa Jeruju Besar. Sebelum diberikan pelatihan peserta diminta untuk mengisi kuisioner mengenai pemahaman tentang pengolahan produk dari pisang dan singkong dan kemampuan kewirausahaan (pembukuan sederhana, perhitungan harga jual dan pemasaran produk). Pelaksanaan diawali dengan sambutan dari ketua Forhati Kubu Raya dan Tim PKM yang dilanjutkan dengan serah terima alat, pemberian materi dari Tim dan diakhiri dengan pengisian kuisioner setelah pelatihan yang berisikan pemahaman setelah diberikan pelatihan (kewirausahaan, bauran pemasaran, serta penerimaan produk yang diolah). Setelah selesai dengan materi, peserta dibagi menjadi 4 kelompok untuk langsung melakukan demonstrasi tentang pembuatan olahan singkong dan pisang. Setelah selesai lalu dilanjutkan dengan sesi tanya jawab.



Gambar 10. Pemberian Materi oleh Tim PKM Politeknik Negeri Pontianak (Polnep) tentang Pengolahan Produk dari Pisang dan Singkong kepada Mitra 2



Gambar 11. Peserta Membuat Mie dari Tepung Pisang dan Tepung Singkong (Mitra 2)



Gambar 12. Peserta Membuat *Brownies* dan *Cupcake* dari Tepung Pisang dan Tepung Singkong (Mitra 2)

Selesai pelatihan masih terus dilakukan pembinaan oleh Tim PKM Politeknik Negeri Pontianak (Polnep) kepada kelompok wanita tani, dan ini juga dilakukan dengan berkoordinasi dengan Tim Forhati Kubu Raya. Permasalahan yang dialami oleh mitra 2 sebelum diberikan pelatihan dapat dilihat pada Tabel III, sedangkan luaran kegiatan dan kemajuan mitra 2 (setelah pelatihan) dapat dilihat pada Tabel IV.

TABEL III
PERMASALAHAN FORHATI KUBU RAYA
SEBELUM PELATIHAN (MITRA 2)

Informasi	Persentase
Belum mengetahui berbagai macam olahan dari singkong (ubi kayu) dan pisang.	50
Belum pernah mendengar: <i>brownies</i> , <i>cupcake</i> , dan mie dari tepung singkong dan tepung pisang sebelumnya.	70
Belum pernah membuat olahan singkong (tepung singkong) dan pisang (tepung pisang) sebelum diberi pelatihan ini.	80
Kemudahan mendapatkan bahan baku di lingkungan sekitar.	90
Belum mengetahui mengenai informasi perhitungan usaha	50
Belum mengetahui mengenai pembukuan sederhana	40
Belum mengetahui cara memasarkan	30
Belum mengetahui penggunaan aplikasi <i>online</i> dalam berjualan	40

Sumber: Data primer diolah, 2018

Berdasarkan Tabel III, diketahui bahwa 50% peserta yang mengikuti pelatihan belum pernah mengetahui diversifikasi olahan dari pisang dan singkong, terutama produk olahannya menjadi tepung, mie, *cupcake*, dan *brownies*, walaupun bahan baku dapat dengan mudah diperoleh di sekitar lingkungan mereka. Hal ini sesuai dengan informasi diawal, bahwa belum tersedianya tenaga ahli menyebabkan adanya kendala dalam hal penguatan bidang teknologi pengolahan pangan dan kewirausahaan. Namun, hanya sedikit warga yang belum memiliki pengetahuan mengenai jiwa kewirausahaan, terutama dalam kemampuan melakukan pembukuan sederhana dan cara menjual di pasar yang dapat dilihat dari jumlah persentase yang hanya berkisar 40% dan 30%.

TABEL IV
LUARAN KEGIATAN DAN KEMAJUAN FORHATI
KUBU RAYA SETELAH PELATIHAN (MITRA 2)

Informasi	Persentase
Olahan tepung singkong dan tepung pisang yang kita buat berhasil.	100
Olahan tepung singkong dan tepung pisang yang kita hasilkan mempunyai nilai jual.	100
Pembuatan produk olahan tepung singkong dan tepung pisang mudah untuk dilaksanakan/dibuat sendiri.	80
Ketertarikan untuk membuat sendiri produk olahan tepung singkong dan tepung pisang.	100
Kemauan memberikan bimbingan kepada masyarakat disekitar tentang pembuatan	100

produk tepung singkong dan tepung pisang.	
Pemasaran produk yang dihasilkan dari pelatihan ini melalui media <i>online</i> .	100
Bersedia untuk membuat usaha kecil produk tepung singkong dan tepung pisang jika disediakan perlengkapan untuk memulai usaha.	100
Kemampuan menghitung sendiri perkiraan biaya produksi jika nantinya memulai usaha.	100
Kemampuan membuat pembukuan sederhana	100
Kemampuan memasarkan	100

Sumber: Data primer diolah, 2018

Hasil evaluasi dari Tabel IV, menunjukkan bahwa semua peserta pelatihan menyatakan produk yang dibuat saat pelatihan berhasil dan mempunyai nilai jual, hal ini dikarenakan produk yang dihasilkan mempunyai bentuk yang menarik serta rasa yang enak. Hal ini juga ditunjukkan dari tingginya tingkat antusias peserta untuk membuat kembali produk yang diajarkan di rumah. Tingkat kemauan peserta dalam menyampaikan informasi pengolahan pisang dan singkong menjadi tepung, *cupcake*, *brownies* dan mie sangatlah tinggi (100%). Serta pemasaran produk yang dihasilkan dari pelatihan melalui media *online* direspon dengan sangat baik. Pemberian pelatihan kewirausahaan guna menumbuhkan jiwa kewirausahaan kelompok masyarakat dalam membaca peluang usaha yang menjanjikan sehingga akan membuka peluang penciptaan lapangan kerja. Diakhir rangkaian kegiatan, 100% peserta menyatakan tertarik dan bersedia membuat usaha kecil produk olahan pisang dan singkong.

Sebagai tindak lanjut dari pembinaan oleh Tim PKM Politeknik Negeri Pontianak (Polnep) adalah dilakukan **Launching Produk** (*Brownies* dan *Cupcake* Pisang dan Ubi Kayu) dari Kelompok Wanita Tani "Mulya Abadi" bersama-sama dengan Forhati Kubu Raya di Kedai Koepi yang beralamat di Jalan Supadio, Gg. Merdeka 2, Kubu Raya. Pada launching produk ini, ketua Forhati Kubu Raya menyampaikan ucapan terimakasih kepada Tim PKM Politeknik Negeri Pontianak (Polnep) yang telah melakukan pembinaan kepada Kelompok Wanita Tani "Mulya Abadi" sampai bisa produktif dan menghasilkan produk yang nantinya dapat menjadi oleh-oleh bagi Desa Jeruju Besar.



Gambar 13. Launching Produk Desa Binaan

Adanya dukungan teknis yang berupa kemudahan pemasaran hasil produk sangat dibutuhkan oleh warga, hal ini dilakukan untuk mencapai keberhasilan diversifikasi usahanya (Lakitan, 2014). Oleh karena itu, selain kegiatan *launching* produk, Tim PKM Politeknik Negeri Pontianak (Polnep) bersama Forhati Kubu Raya juga masih membantu Kelompok Wanita Tani yang menekuni usaha (Mba Jamila) melakukan pemasaran di beberapa tempat, diantaranya Minishop Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Pontianak (Polnep), Kantin Bu Karim di Kampus IAIN Pontianak dan Warung di desa binaan.

5 *brownies* dengan pesanan yang paling sering dipesan adalah *brownies* singkong. Untuk memenuhi tepung singkong sebagai bahan baku dalam pembuatan *brownies*, anggota kelompok tani dilibatkan dalam proses pembuatannya, dengan dihargai oleh anggota yang membuat *brownies* dengan harga Rp. 10.000,00 - Rp. 20.000,00/kg nya. Sedangkan harga jual *brownies* seharga Rp. 20.000,00/cetak dengan ukuran kemasan ± 10 x 20 cm.



Gambar 14. Pemasaran Produk di Kantin Bu Karim di Kampus IAIN Pontianak



Gambar 15. Pemasaran Produk di Minishop Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Pontianak (Polnep)



Gambar 16. Pemasaran Produk di Warung Desa Binaan

No	TGL	Nama Produk	Hasil Penjualan	modal	untung
1.	01-10-2018	Brownies	3 x 40.000 = 120.000	60.000	60.000
	Tempat		80.000	60.000	20.000
2.	02-10-2018	Brownies	4 x 40.000 = 160.000	100.000	60.000
	Tempat		40.000	30.000	10.000
3.	03-10-2018	Brownies	1 x 40.000 = 40.000	20.000	20.000
4.	05-10-2018	Brownies	5 x 40.000 = 200.000	100.000	100.000
6.	08-10-2018	Brownies	3 x 40.000 = 120.000	60.000	60.000
7.	10-10-2018	Cup Cake	32 x 2000 = 64.000	32.000	32.000
8.	17-10-2018	Brownies	2 x 40.000 = 80.000	40.000	40.000
	Tempat	STAIN Ptk	80.000	40.000	40.000
9.	17-10-2018	Cup cake	16 x 2000 = 32.000	16.000	16.000
	Tempat	STAIN Ptk	32.000	16.000	16.000
10.	17-10-2018	Brownie	2 x 40.000 = 80.000	40.000	40.000
	Tempat	Polnep Untan	80.000	40.000	40.000
11.	17-10-18	Cup cake	16 x 2000 = 32.000	16.000	16.000
	Tempat	Polnep Untan	32.000	16.000	16.000

Gambar 17. Perhitungan Hasil Penjualan



Gambar 18. Tepung Pisang



Gambar 19. Tepung Singkong

Sampai laporan akhir ini selesai dibuat, kelompok wanita tani masih terus memasarkan produknya melalui promosi secara *online* (*Facebook* dan *WhatsApp*). Berdasarkan informasi yang diperoleh, perharinya produk yang dipesan sebanyak



Gambar 20. Cupcake dari Tepung Pisang dan Tepung Singkong



Gambar 21. Brownies dari Tepung Pisang dan Tepung Singkong



Gambar 22. Mie dari Tepung Pisang



Gambar 23. Mie dari Tepung Singkong

V. KESIMPULAN

Pisang dan singkong merupakan komoditas yang cukup berpeluang untuk dikembangkan, dan banyak terdapat disekitar lokasi kegiatan PKM. Penerapan pengetahuan dan teknologi tentang pembuatan olahan pisang dan singkong menjadi tepung dan produk olahannya (*cupcake*, *brownies*, dan mie) sangat perlu dilakukan di Dusun Karya Mulya melalui kelompok Wanita Tani Mulya Abadi

yang merupakan binaan dari Forhati Kubu Raya. Selain itu, Forhati Kubu Raya juga diberikan penguatan dibidang teknologi pengolahan pangan dan kewirausahaan karena belum tersedianya tenaga ahli. Sehingga, Forhati Kubu Raya dapat menjalankan tugasnya dengan baik dalam mengembangkan program didesa binaan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Riset dan Teknologi yang telah mendanai kegiatan ini melalui Program Kemitraan Masyarakat Tahun 2018 dan kepada seluruh pihak yang telah membantu terlaksananya kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Azis, A., Miftah, H., dan Arsyad, A. 2017. Analisis Nilai Tambah dan Marjin Pemasaran Pisang Menjadi Olahan Pisang (Studi Kasus pada Industri Kecil "Srikandi") di Kelurahan Dangdeur Kecamatan Subang Kabupaten Subang Jawa Barat. *Jurnal Agribisain*. ISSN 2250-1151. 3(1) Hal 55-66.
- [2] BPS. 2016. *Kabupaten Kubu Raya dalam Angka 2016*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Kubu Raya.
- [3] Ginting, E., Utomo, J.S., dan Yulifianti, R. 2015. *Produk Olahan Aneka Umbi (Ubi Kayu, Ubi Jalar, Garut, Ganyong, Suweg, Kimpul, Talas)*. Malang: Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi.
- [4] Lakitan, B. 2014. Identifikasi Teknologi yang Relevan untuk Mendukung Diversifikasi Usaha Pe(tani) dan Diversifikasi Konsumsi Pangan Indonesia. *Teknovasi Indonesia*. 3(1) Hal 49-61.
- [5] Lukiasuti, F., 2012. Pengaruh Orientasi Wirausaha dan Kapabilitas Jejaring Usaha Terhadap Peningkatan Kinerja UKM dengan Komitmen Perilaku Sebagai Variabel Intervening. *Jurnal Organisasi dan Manajemen*. 8(2). Hal. 155-175.
- [6] Miller, D., & Friesen, P.H. 1983. Strategy making and environment. The third link. *Strategic Management Journal*, (4), 221-235.
- [7] Nugrohowati, R.N.I., dan Hasanah, L.L.N.E. 2016. *Strategi Peningkatan Perekonomian Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Makanan Olahan Buah Jambu Mete Sebagai Basis Produk Unggulan Kabupaten Wonogiri*. Universitas Islam Indonesia. Prosiding Seminar Nasional dan *Call For Paper*
- [8] Rahayu, D.S., Zueni, A. 2014. Variasi Komposisi Bahan Baku Terhadap Mutu Organoleptik Mie Tepung Pisang. *Agritepa*. 1(1) Hal 84-91.
- [9] Setyowati, N. 2012. Analisis Potensi Agroindustri Olahan Singkong di Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan*. 1(3). Hal 179-185.
- [10] Suismono, dan Hidayah, N. 2011. Pengembangan Diversifikasi Pangan Pokok Lokal. *PANGAN*. 20(3). Hal 295-314.
- [11] Widowati, S. 2011. Diversifikasi Konsumsi Pangan Berbasis Ubi Jalar. *PANGAN*. 20(1). Hal. 49-61.