

ENTREPRENEURSHIP DENGAN PENGOLAHAN JANTUNG PISANG MENJADI ABON UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT DI DESA KOTARAJA LOMBOK TIMUR

Siti Aisyah Hidayati, Sri Wahyulina, Embun Suryani, Gusti Ayu Sri Oktariyani

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Unram, Mataram, Indonesia

Alamat korespondensi : sitiaisyahhidayati@unram.ac.id

ABSTRAK

Kotaraja adalah salah satu desa di Kecamatan Sikur Kabupaten Lombok Timur yang memiliki potensi yang besar di bidang pertanian dan perkebunan. Potensi yang besar tersebut didukung dengan hamparan lahan yang luas. Hasil pertanian dan perkebunan di desa ini antara lain ialah padi, jagung, dan pisang. Pisang adalah salah satu tanaman perkebunan yang tidak mengenal musim dan relatif banyak terdapat di Desa Kotaraja. Pemanfaatan pohon pisang selama ini belum dilakukan secara maksimal, masih terbatas pada buah dan daunnya saja. Buah pisang hanya terbatas pada konsumsi sendiri atau dijual, selain itu dibuat olahan makanan seperti pisang goreng atau kolak. Sedangkan daunnya dimanfaatkan sebagai pembungkus makanan. Ada alternatif lain yang dapat meningkatkan nilai pohon pisang, yaitu dengan membuat abon dari bagian pohon pisang yaitu jantung pisang. Salah satu kegiatan yang dapat dijalankan untuk mengolah potensi tersebut adalah dengan membuat kreasi makanan yang belum ada sebelumnya seperti pembuatan abon dari jantung pisang. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mengembangkann entrepreneurship melalui peningkatan nilai ekonomi hasil perkebunan (jantung pisang) menjadi olahan makanan (abon). Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan memberikan penyuluhan tentang arti penting kewirausahaan dan praktik pembuatan abon dari jantung pisang. Praktik pembuatan dimulai dengan menjelaskan bahan-bahan dan peralatan yang digunakan, proses pengolahan sampai dengan tersajikan abon dari jantung pisang. Dengan adanya peningkatan nilai ekonomi hasil perkebunan, yaitu jantung pisang menjadi abon diharapkan dapat meningkatkan pendapatan khususnya ibu-ibu rumah tangga dan masyarakat di Desa Kotaraja.

Kata Kunci: Abon, Jantung Pisang, Desa Kotaraja

PENDAHULUAN

Kotaraja adalah salah satu desa di Kecamatan Sikur yang memiliki potensi yang besar di bidang pertanian dan perkebunan. Potensi yang besar tersebut didukung dengan hamparan lahan yang luas. Hasil pertanian dan perkebunan di desa ini antara lain ialah padi, jagung, pisang dan lain sebagainya. Pisang adalah salah satu tanaman perkebunan yang tidak mengenal musim dan relatif banyak terdapat di Desa Kotaraja. Pemanfaatan pohon pisang selama ini belum dilakukan secara maksimal, masih terbatas pada buah dan daunnya saja. Buah pisang hanya terbatas pada konsumsi sendiri atau dijual, selain itu dibuat olahan makanan seperti pisang goreng atau kolak. Sedangkan daunnya dimanfaatkan sebagai pembungkus makanan. Ada alternatif lain yang dapat meningkatkan nilai pohon pisang, yaitu dengan membuat abon dari bagian pohon pisang yaitu jantung pisang.

Dalam mengolah potensi perkebunan tersebut, dibutuhkan suatu program yang dapat dijalankan guna untuk meningkatkan jiwa wirausaha dan diharapkan mampu meningkatkan tingkat kesejahteraan masyarakat setempat. Salah satu program yang dapat dijalankan guna untuk mengolah potensi tersebut adalah dengan membuat kreasi makanan yang belum ada sebelumnya dibuat oleh masyarakat setempat seperti membuat abon dengan bahan jantung pisang. Abon yang akan dibuat dengan bahan baku jantung pisang ini tidak jauh beda proses dan rasanya dengan abon-abon pada umumnya. Olahan dari jantung pisang yang akan dibuat menjadi abon ini diharapkan mampu bersaing di pasaran dan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat setempat.

Pengolahan pohon pisang, yaitu jantung pisang menjadi abon tersebut dilaksanakan dengan cara pembuatan tradisional, seperti pembuatan abon pada umumnya. Hanya saja, bahan dasar yang digunakan berbeda dari abon-abon lainnya yaitu jantung pisang. Pembuatan abon jantung pisang ini

merupakan langkah atau cara yang dilakukan guna untuk memanfaatkan potensi yang ada pada desa tersebut, mengingat di Desa Kotaraja memiliki potensi sumberdaya alam yang terdapat di sektor pertanian dan perkebunan yang cukup melimpah yang didukung dengan kondisi alam yang subur.

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini akan diberikan kepada anggota Kelompok Dasa Wisma ARMAWA Desa Kotaraja. Kelompok ini beranggotakan ibu-ibu rumah tangga. Kegiatan ini melibatkan mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Semester Genap 2019/2020. Dengan adanya peningkatan nilai ekonomi hasil perkebunan, yaitu jantung pisang menjadi abon diharapkan dapat meningkatkan pendapatan khususnya ibu-ibu rumah tangga dan masyarakat pada umumnya.

METODE KEGIATAN

Dalam pelaksanaan kegiatan ini, bentuk partisipasi masyarakat adalah sebagai berikut:

1. Mengikuti kegiatan penyuluhan tentang kewirausahaan yang diberikan Tim Pengabdian Masyarakat Universitas Mataram

Pada pengabdian ini, masyarakat terutama ibu-ibu rumah tangga anggota Kelompok Dasa Wisma ARMAWA Desa Kotaraja akan diberikan penyuluhan tentang arti penting kewirausahaan untuk menunjang kehidupan sehari-hari. Materi ini banyak menjelaskan tentang wirausaha. Wirausaha adalah seseorang yang mandiri, yaitu orang yang memiliki sumber penghasilan. Seorang wirausaha berperan baik secara internal maupun eksternal. Secara internal seorang wirausaha berperan dalam mengurangi tingkat kebergantungan terhadap orang lain, meningkatkan kepercayaan diri, serta meningkatkan daya beli pelakunya. Secara eksternal, seorang wirausaha berperan dalam menyediakan lapangan kerja bagi para pencari kerja. Dengan terserapnya tenaga kerja oleh kesempatan kerja yang disediakan oleh seorang wirausaha, tingkat pengangguran menjadi berkurang.

Seorang wirausaha memiliki peran sangat besar dalam melakukan wirausaha. Ada beberapa peran wirausaha dalam kehidupan sehari-hari adalah:

1. Menciptakan lapangan kerja
2. Mengurangi pengangguran
3. Meningkatkan pendapatan masyarakat
4. Mengombinasikan faktor-faktor produksi (alam, tenaga kerja, modal, dan keahlian)
5. Terjalannya silaturahmi

Salah satu bentuk wirausaha yang paling potensial bagi masyarakat di Desa Kotaraja adalah dengan memanfaatkan pohon pisang yang relatif banyak tumbuh di desa tersebut. Bagian pohon pisang yang dapat dimanfaatkan adalah jantung pisang, dengan mengolah menjadi abon, berarti telah terjadi peningkatan nilai ekonomi. Semula pohon pisang yang dimanfaatkan hanya buah dan daunnya saja, sekarang bisa dimanfaatkan jantung pisang menjadi abon bahkan bisa dijual sehingga merupakan pendapatan tambahan bagi penduduk setempat.

2. Mengikuti dan berperan aktif dalam Praktik pembuatan abon dari jantung pisang

Kegiatan ini akan menjelaskan peralatan dan bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan abon.

a) Peralatan

1. Kompor gas
2. Wajan
3. Sendok masak
4. Sendok saringan
5. Saringan
6. Panci
7. Cobek
8. Pisau
9. Piring
10. Mangkok

b) Bahan

1. Jantung Pisang 1 kg
2. Minyak goreng
3. Merica secukupnya
4. Bawang merah 13 siung
5. Bawang putih 11 siung
6. Cabai merah
7. Cabai rawit
8. Garam secukupnya
9. Penyedap rasa secukupnya
10. Jinten secukupnya
11. Terasi secukupnya
12. Air

Selanjutnya diikuti dengan langkah-langkah pengerjaan atau proses pembuatannya. Adapun langkah-langkahnya sebagai berikut:

1. Buka tiap-tiap kelopak jantung pisang
2. Ambil bunga jantung pisang dan pisahkan dari putiknya
3. Panaskan air hingga mendidih
4. Masukkan garam beserta bunga jantung pisang yang telah dibersihkan
5. Setelah matang, angkat bunga jantung pisang dan tiriskan
6. Suir bunga jantung pisang dan kemudian cuci hingga bersih
7. Remas bunga jantung pisang agar kandungan airnya berkurang
8. Haluskan bumbu - bumbu yang terdiri dari: cabai rawit, bawang putih, garam, cabai merah besar, jinten putih, merica, penyedap rasa dan terasi
9. Campur bumbu halus dan bunga jantung pisang secara bersamaan hingga merata
10. Panaskan minyak goreng
11. Masukkan bunga jantung pisang yang telah dicampur dengan bumbu halus ke dalam minyak goreng yang sudah panas
12. Goreng bunga jantung pisang hingga berwarna kecoklatan
13. Angkat dan tiriskan
14. Abon jantung pisang siap disajikan.

Dengan terlaksananya kegiatan ini diharapkan masyarakat Desa Kotaraja khususnya ibu-ibu rumah tangga menyadari arti penting kewirausahaan dengan memanfaatkan potensi lokal dan meningkatkan nilai ekonomi dari pohon pisang yang relatif banyak tumbuh di Desa Kotaraja Kecamatan Sikur Kabupaten Lombok Timur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang pengembangan *entrepreneurship* melalui peningkatan nilai ekonomi hasil perkebunan (jantung pisang) menjadi olahan makanan (abon) di Desa Kotaraja Kecamatan Sikur Kabupaten Lombok Timur sesuai dengan rencana. Hal ini dapat dilihat dari antusiasme peserta dalam penyuluhan kewirausahaan dan praktik pembuatan abon dari jantung pisang yang difasilitasi oleh tim pengabdian masyarakat Universitas Mataram.

1. Penyuluhan Kewirausahaan

Pada pengabdian ini, masyarakat terutama penduduk usia produktif diberikan penyuluhan tentang arti penting kewirausahaan untuk menunjang kehidupan sehari-hari. Materi ini banyak menjelaskan tentang wirausaha. Wirausaha adalah seseorang yang mandiri, yaitu orang yang memiliki sumber penghasilan. Seorang wirausaha berperan baik secara internal maupun eksternal. Secara internal seorang wirausaha berperan dalam mengurangi tingkat kebergantungan terhadap orang lain, meningkatkan kepercayaan diri, serta meningkatkan daya beli pelakunya. Secara eksternal, seorang wirausaha berperan dalam menyediakan lapangan kerja bagi para pencari kerja. Dengan terserapnya tenaga kerja oleh kesempatan kerja yang disediakan oleh seorang wirausaha, tingkat pengangguran menjadi berkurang.

Seorang wirausaha memiliki peran sangat besar dalam melakukan wirausaha. Ada beberapa peran wirausaha dalam kehidupan sehari-hari adalah:

1. Menciptakan lapangan kerja
2. Mengurangi pengangguran
3. Meningkatkan pendapatan masyarakat
4. Mengombinasikan faktor-faktor produksi (alam, tenaga kerja, modal, dan keahlian)
5. Terjalannya silaturahmi

Salah satu bentuk wirausaha yang paling potensial bagi masyarakat di Desa Kotaraja adalah dengan memanfaatkan pohon pisang yang banyak tumbuh di desa tersebut. Bagian pohon pisang yang dapat dimanfaatkan adalah jantung pisang, dengan mengolah menjadi abon, berarti telah terjadi peningkatan nilai ekonomi. Semula pohon pisang yang dimanfaatkan hanya buah dan daunnya saja,

sekarang bisa dimanfaatkan jantung pisang menjadi abon bahkan bisa dijual sehingga merupakan pendapatan tambahan bagi penduduk setempat.



Gambar 1. Penyuluhan Kewirausahaan oleh Tim Pengabdian Masyarakat

2. Praktik Pembuatan Abon Dari Jantung Pisang

Praktik pembuatan abon dari jantung pisang dilakukan dalam 2 (dua) kegiatan. Kegiatan Pertama dilaksanakan oleh Tim Pengabdian Masyarakat dari UNRAM. Kegiatan ini diikuti oleh 12 (duabelas) orang. Pelaksanaan kegiatan pertama ini dibantu oleh mahasiswa KKN Universitas Mataram. Kegiatan kedua dilaksanakan dibawah Koordinator ARMAWA diikuti oleh 11 (orang) orang. Kegiatan ini juga dibantu oleh Mahasiswa KKN UNRAM.

1) Kegiatan Pertama

Praktik pembuatan abon yang dilakukan oleh tim pengabdian Universitas Mataram dan Koordinator ARMAWA merupakan kegiatan yang ditunggu-tunggu oleh masyarakat. Hal ini terlihat dari antusiasme masyarakat yang ingin ikut membantu dalam pelaksanaan kegiatan ini. Kegiatan ini diawali dengan menjelaskan peralatan dan bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan abon.

Peralatan :

1. Kompor gas
2. Wajan
3. Sendok masak
4. Sendok makan
5. Saringan
6. Panci
7. Cobek
8. Pisau
9. Piring
10. Mangkok

Bahan :

- a. Jantung Pisang 1 kg
- b. Minyak goreng
- c. Merica secukupnya
- d. Bawang merah 13 siung
- e. Bawang putih 11 siung
- f. Cabai merah
- g. Cabai rawit
- h. Garam secukupnya
- i. Penyedap rasa secukupnya
- j. Jinten secukupnya
- k. Terasi secukupnya
- l. Air

Selanjutnya diikuti dengan langkah-langkah pengerjaan atau proses pembuatannya. Adapun langkah-langkahnya sebagai berikut:

- Buka tiap-tiap kelopak jantung pisang
- Ambil bunga jantung pisang dan pisahkan dari putiknya
- Panaskan air hingga mendidih

- Masukkan garam beserta jantung pisang yang telah dibersihkan
- Setelah matang, angkat jantung pisang dan tiriskan
- Suir jantung pisang dan kemudian cuci hingga bersih
- Remas jantung pisang agar kandungan airnya berkurang
- Haluskan bumbu - bumbu yang terdiri dari: cabai rawit, bawang putih, garam, cabai merah besar, jinten putih, merica, penyedap rasa dan terasi
- Campur bumbu halus dan jantung pisang secara bersamaan hingga merata
- Panaskan minyak goreng
- Masukkan jantung pisang yang telah dicampur dengan bumbu halus ke dalam minyak goreng yang sudah panas
- Goreng jantung pisang hingga berwarna kecoklatan
- Angkat dan tiriskan
- Abon jantung pisang siap disajikan.

Dengan terlaksananya kegiatan ini diharapkan masyarakat Desa Kotaraja khususnya penduduk usia produktif menyadari arti penting kewirausahaan dengan memanfaatkan potensi lokal dan meningkatkan nilai ekonomi dari pohon pisang yang banyak tumbuh di Desa Kotaraja Kecamatan Sikur Kabupaten Lombok Timur.



Gambar 2. Penjelasan tentang Bahan dan Peralatan yang Digunakan dan Proses Pembuatan Bumbu



Gambar 3. Jantung Pisang yang Siap Diolah dan Proses Pembuatan Bumbu



Gambar 4. Proses Penggorengan dan Abon dari Jantung Pisang Siap saji

Setelah kegiatan pertama selesai, dilanjutkan dengan penyerahan alat-alat masak yang akan digunakan untuk kegiatan kedua.



Gambar 5. Penyerahan Alat-Alat dari Ketua Tim Pengabdian Masyarakat Kepada Koordinator ARMAWA

2) Kegiatan Kedua

Kegiatan kedua dilaksanakan dibawah Koordinator ARMAWA diikuti oleh 11 (sebelas) orang. Kegiatan ini juga dibantu oleh Mahasiswa KKN UNRAM.



Gambar 6. Penjelasan Bahan dan Peralatan yang Digunakan dan Proses Pembuatan Abon dari Jantung Pisang



Gambar 7. Abon Jantung Pisang Siap Disajikan

Peserta yang mengikuti kegiatan kedua ini berbeda dengan peserta yang mengikuti kegiatan pertama. Hal ini dilakukan agar lebih banyak masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga mengetahui tentang pembuatan abon dari jantung pisang. Setelah mengikuti kegiatan ini diharapkan para peserta dapat mempraktikkan pembuatan abon ini. Hasil yang berupa abon dari jantung pisang yang sudah dibuat dapat dikonsumsi sendiri dan dijual untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

KESIMPULAN DAN SARAN

KESIMPULAN

1. Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat tentang pengembangan *entrepreneurship* melalui peningkatan nilai ekonomi hasil perkebunan (jantung pisang) menjadi olahan makanan (abon) di Desa Kotaraja Kecamatan Sikur Kabupaten Lombok Timur sesuai dengan rencana. Hal ini dapat dilihat dari antusiasme peserta dalam kegiatan penyuluhan kewirausahaan dan praktik pembuatan abon dari jantung pisang.
2. Masyarakat mulai menyadari arti penting kewirausahaan untuk menunjang kehidupan sehari-hari.
3. Hasil perkebunan berupa pisang, tidak saja fungsinya diambil dari buah dan daunnya tetapi juga dapat diambil dari jantung pisang yang diolah menjadi abon. Abon yang dihasilkan dapat dikonsumsi sendiri dan dapat juga dijual sehingga dapat menambah pendapatan masyarakat khususnya para penduduk usia produktif.

SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dalam waktu yang singkat. Dengan adanya keterbatasan tersebut, kegiatan ini menjadi kurang optimal. Untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang akan datang, diharapkan bisa lebih memiliki tambahan waktu dan dana, sehingga kegiatan berikut yang berupa pengemasan, pemberian merek dan pemasaran abon dengan bahan baku jantung pisang bisa dilaksanakan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Pihak Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Mataram atas dana yang diberikan, sehingga kegiatan pengabdian ini berjalan sesuai rencana.

DAFTAR PUSTAKA

- Muhandri, Tjahja. 2002. Strategi Penciptaan Wirausaha (Pengusaha) Kecil Menengah yang Tangguh. *Makalah Falsafah Sains*. Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.
- Saiman, Leonardus. 2009. *Kewirausahaan: Teori, Praktik dan Kasus-kasus*. Penerbit: Salemba Empat, Jakarta.
- Sunandar, Asep; Sumarsono, R.B., Benty, D.D.N. dan Nurjanah, N., Aneka Olahan Pisang Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Pisang Dan Pendapatan Masyarakat. <http://journal2.um.ac.id/index.php/pedagogi/article/download/1945/1134>, Universitas Negeri Malang, Jalan Semarang 5 Malang 65145, diakses tanggal 28 Februari 2018
- <http://ciputrauceo.net/blog/2016/3/7/bisnis-dan-tujuan-kewirausahaan>. Diakses tanggal 28 Februari 2018
- https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Raja,_Sikur,_Lombok_Timur. Diakses pada tanggal 10 Desember 2018.