



This is an open article under the
CC-BY-SA license

INOVASI PRODUK SELAI PISANG DAN SAMBAL ONTONG UNTUK PENINGKATAN POTENSI EKONOMI DESA NGIMBANG KECAMATAN PALANG KABUPATEN TUBAN

Betty Ariani^{1)*}, Fatkur Huda¹⁾, Dede Nasrullah¹⁾, Dheyani Eka Putri¹⁾, Wahyu Surya kartika
Dewi¹⁾, Reynaldi Tri K¹⁾, Nisrina Rihadda Aisy¹⁾

¹Universitas Muhammadiyah Surabaya
betty.ariani@ft.um-surabaya.ac.id^{1)*}

Submitted : 14 November 2023

Accepted : 29 April 2024

Published : 30 April 2024

Abstrak Desa Ngimbang yang terletak di kecamatan Palang, kabupaten Tuban ini terkenal memiliki sumber daya alam buah pisang yang cukup melimpah. Namun, masih kurangnya pemanfaatan dan pengolahan buah pisang dan jantung pisang menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi. Sebagian besar petani di desa Ngimbang masih menjual pisang secara mentah atau sebagai buah. Selain itu bagi UMKM permasalahan yang ada salah satunya terkait pengurusan legalitas izin berusaha. Kelompok tim pengabdian membuat program pemberdayaan masyarakat dan UMKM di Desa Ngimbang agar dapat meningkatkan nilai ekonomi dengan cara membuat inovasi produk berbasis pisang dan membantu dalam membuat nomor induk berusaha. Metode dan tahapan yang dilakukan dalam pengabdian ini dimulai dari tahap observasi potensi dan permasalahan, diskusi tentang inovasi produk yang dibuat berupa selai pisang dan sambal ontong, pembuatan resep yang spesifik dan khas, desain kemasan produk, serta penyuluhan strategi pemasaran. Proses dan tahapan pengabdian ini dilakukan dalam kurun waktu 3 bulan. Adapun hasil yang didapatkan adalah tersedianya produk selai pisang dan sambal ontong sebagai produk khas desa Ngimbang, terdapatnya UMKM kelompok ibu – ibu yang meneruskan produksi dan kemampuan pemasaran melalui *e commerce*. Hal ini diharapkan membantu masyarakat desa dan UMKM di desa Ngimbang agar dapat meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk hasil pertanian mereka menjadi lebih tinggi untuk menunjang kesejahteraan warga desa.

Kata Kunci: Inovasi produk, Olahan pisang, Olahan jantung pisang, Produk pertanian, UMKM.

1. PENDAHULUAN

Tuban adalah sebuah wilayah kabupaten yang terletak di provinsi Jawa Timur, Indonesia. Kabupaten Tuban terletak di pantai utara Jawa, yang terdiri dari 20 kecamatan, 17 kelurahan, dan 311 desa. Kabupaten Tuban memiliki jumlah penduduk sebesar 1.215.795 jiwa dengan

luas wilayah 1.834,15 km² dan angka sebaran penduduk 648 jiwa/km². Angka tersebut dapat dikatakan kecil karena kabupaten Tuban sendiri memiliki jumlah kecamatan yang terbilang sedikit.

Palang adalah sebuah kecamatan di kabupaten Tuban, provinsi Jawa Timur, Indonesia. Kantor kecamatan Palang berada di bibir laut utara. Jalur transportasi utama adalah jalur Semarang-Surabaya. Sekalipun Sebagian wilayahnya adalah pesisir, namun sebagian besar penduduknya bermata pencarian nelayan dan petani. Daerah ini tanahnya terkenal sangat subur dengan berbagai tanaman. Padi, jagung, kacang tanah, bahkan tembakau bisa tumbuh dengan subur dan memakmurkan desa-desa di kecamatan ini. Salah satu desa yang terletak di wilayah kecamatan Palang adalah desa Ngimbang yang merupakan tempat untuk tim pengabdian melaksanakan kegiatan. Desa Ngimbang merupakan desa yang berada di kecamatan Palang, kabupaten Tuban. Desa Ngimbang sendiri merupakan wilayah yang terkenal memiliki sumber daya alam berupa buah pisang yang dikatakan cukup melimpah,

Dari observasi yang dilakukan, pemanfaatan dari buah pisang di desa ini sendiri termasuk masih kurang dikarenakan kebanyakan dari pengusaha di desa tersebut masih menjual secara mentah atau tidak berbentuk olahan pangan. Hanya ada beberapa UMKM di desa Ngimbang yang mampu

memanfaatkan sumber daya alam ini menjadi sebuah olahan pangan. Seperti keterbatasan inovasi dari UMKM di desa ini yang hanya mengolah sumber daya pisang menjadi produk kripik pisang dan ontong crispy. Kripik pisang diolah dengan berbagai macam rasa seperti manis atau coklat, sedangkan ontong crispy terbuat dari bagian jantung pisang yang terkenal tidak bisa dibuat apa apa menjadi sebuah olahan yang menarik dan bercita rasa gurih.

Terdapat beberapa hal yang menjadi kesulitan untuk UMKM dan warga desa Ngimbang yaitu kurangnya inovasi produk dikarenakan minimnya literasi pangan dan sulitnya mengurus legalitas dokumen berwirausaha seperti Nomer Ijin Berusaha (NIB) maupun Nomer Pokok Wajib Pajak (NPWP). Oleh karena itu, kelompok KKN Tematik merencanakan sebuah program kerja yang bertujuan untuk membantu UMKM yang ada di desa Ngimbang tersebut. Program kerja tersebut bertujuan untuk memberikan sebuah inovasi produk terhadap sumber daya pisang dan memudahkan atau membantu UMKM untuk membuat Nomor Induk Berusaha (NIB). Inovasi yang diberikan oleh kelompok tim pengabdian kepada UMKM berupa

produk selai pisang dan sambal ontong. Beberapa hal yang mendorong tim pengabdian mengambil produk tersebut diatas adalah karena ketersediaan bahan baku yang melimpah, pangsa pasar yang masih terbuka luas karena kedua produk ini juga masih jarang ditemukan di masyarakat.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Desa Ngimbang terkenal memiliki sumber daya alam berupa buah pisang yang dikatakan cukup melimpah, pisang sendiri adalah buah yang tidak mengenal musim (Gurning et al., 2021). Dikarenakan ketika musim panas buah pisang akan berbuah sekitar 80 hari dan ketika musim basah akan berbuah sekitar 120 hari. Tiap bagian dari tumbuhan pisang seperti daun, batang, bahkan jantung pisang dapat dioleh menjadi sebuah produk. Jantung pisang mengandung berbagai zat yang baik bagi kesehatan seperti protein, fosfor, mineral, kalsium vitamin B1, C dan kandungan serat yang cukup tinggi (Amrozi et al., 2022)(Yana & Nafi'iyah, 2021)

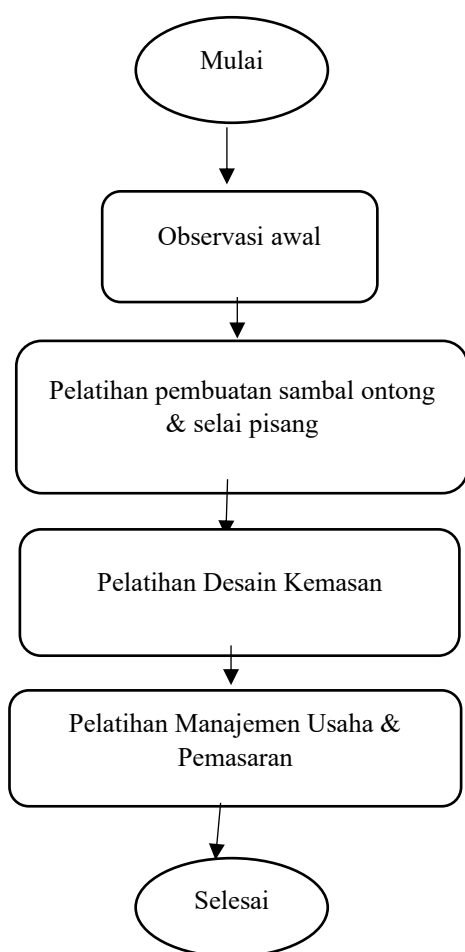
Pisang sendiri memiliki beberapa jenis seperti, pisang raja, pisang cavendish, pisang kepok, pisang ambon, dan lain-lainnya. Pisang juga memiliki

dua kategori yaitu pisang manis dan pisang plantain. Biasanya pisang yang termasuk dalam pisang manis dimakan secara langsung, memiliki rasa yang manis dan kulitnya dapat dikupas dengan mudah sedangkan pisang plantain sebelum dikonsumsi dimasak baik digoreng maupun direbus terlebih dahulu dan memiliki kulit yang tebal dan daging yang lebih keras (Efriadi et al., 2022)

Produk olahan pisang memiliki potensi penjualan yang menjanjikan, hampir semua jenis pisang dapat dimanfaatkan menjadi sumber pangan yang juga bernilai ekonomis karena menjadi panganan yang banyak diminati oleh masyarakat umum. Proses pemasaran menjadi salah satu kunci selain pembuatan kemasan yang menarik. Beberapa artikel terdahulu seperti (Muhammad Ilham Alhabsyie et al., 2020)(Kesumawati et al., 2020) (Arfan & Sumiati, 2019) (Primandari, 2021) telah melakukan implementasi terkait variasi produk olahan pisang dengan sentuhan inovasi serta pelatihan implementasi kemasan produk dalam kemasan yang menarik dapat membawa dampak yang signifikan pada penjualan produk.

3. METODE PELAKSAAN PENGABDIAN

Kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh tim yang mengkolaborasikan dosen dan mahasiswa ini dilaksanakan dengan beberapa tahapan yang dapat dijelaskan dalam diagram alir berikut ini:



Gambar 1. Diagram alir kegiatan

Kegiatan pelatihan pembuatan selai pisang dan sambal ontong menjadikan ibu Aisyiah Ngimbang dan UMKM setempat sebagai mitra. Dalam proses ini mitra bersama tim membuat

produk sesuai resep yang diberikan tim. Dalam tahapan ini ditargetkan mitra dapat melakukan produksi lanjutan pada kedua produk tersebut. Tahapan berikutnya adalah sosialisasi terkait pentingnya kemasan sebagai branding product dan bagaimana manajemen pemasaran keuangan dilakukan. Dalam tahapan ini juga dijelaskan terkait pentingnya dokumen legalitas usaha seperti NPWP maupun NIB.

Kegiatan pengabdian ini dilakukan dalam kurun waktu 3 bulan. Dalam pelaksanaan tahapan mahasiswa yang tergabung dalam program KKN Tematik tema pisang dan produk olahannya berjumlah sekitar 12 mahasiswa. Dalam pelaksanaannya dilakukan monitoring dan evaluasi baik dari dosen yang terkait dengan pengabdian juga oleh universitas melalui lembaga penelitian dan pengabdian masyarakat UM Surabaya.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian masyarakat di desa Ngimbang, kecamatan Palang, kabupaten Tuban memanfaatkan tumbuhan pisang menjadi selai pisang dan sambal ontong pisang dapat dikatakan berjalan lancar dan tercapai sesuai target. Hal tersebut dibuktikan

dengan penerimaan yang baik dari warga desa dan mitra kepada tim. Proses pelatihan mendapatkan antusiasme yang tinggi dari UMKM . Dalam proses pelatihan, mitra memiliki rencana untuk melanjutkan atau menjual produk inovasi sekaligus sebagai variasi produk yang untuk menambah tingkat penjualan produksi berbahan baku pisang. Umpan balik dari para mitra juga memiliki nilai positif.

Kegiatan pelatihan pertama yang dilaksanakan bersama ibu-ibu warga desa Ngimbang. Pelatihan dilakukan setelah pengajian rutin jum'at. Selanjutnya pelatihan kedua dilakukan bersama ibu – ibu Aisyiah Palang dengan tujuan mengenalkan produk selai pisang dan sambal ontong agar pemasaran dapat mencakup di luar daerah Desa Ngimbang.



Gambar 2. Pelatihan dengan ibu-ibu



Gambar 3. Pelatihan dengan Aisyiah

Kegiatan pelatihan pembuatan selai pisang dimulai dengan mempersiapkan bahan dan alat yang dibutuhkan. Dalam proses pembuatan selai pisang ini tidak semua jenis pisang dapat digunakan. Pisang Bangil adalah satu jenis pisang yang dipergunakan sebagai bahan baku karena terkenal manis dan bercita rasa seperti madu. Bahan utama selai pisang adalah pisang bangil dan bahan minimalis lain sebagai pelengkap. Tahap pertama pisang diblender hingga halus agar nantinya selai cukup lembut untuk di makan. Pisang yang sudah diblender kemudian dimasukan ke dalam wajan kemudian di masak dengan api kecil. Selanjutnya diberikan tambahan berupa gula, mentega dan kayu manis. Kemudian aduk secara terus-menerus hingga warna selai menjadi berubah dan tekstur lebih kental.



Gambar 4. Pelatihan bersama UMKM

Dalam kegiatan pelatihan membuat sambel ontong, bahan utama yang dibutuhkan adalah ontong (jantung pisang). Jantung pisang yang dapat digunakan adalah pisang bangil dan tidak semua jenis dapat digunakan. Tahapan pertama adalah pengupasan jantung pisang dan dibuang sari-sarinya, agar supaya getah pisang hilang maka hasil kupasan dimasukkan kedalam air yang sudah ditambahkan garam. Tahapan selanjutnya adalah perebusan jantung pisang dalam air garam hingga 30 menit setelah itu penirisan hingga tidak ada air. Kemudian proses pembuatan bumbu yang berasal dari cabai, bawang merah, bawang putih. Setelah proses pembuatan bumbu, maka ontong rebus tadi di tumis bersama bumbu tersebut hingga tercapai tingkat kematangan yang diinginkan.

Berikut ini merupakan contoh produk yang dihasilkan dalam kemasan yang dirancang oleh tim pengabdian.



Gambar 5. Produk Selai Pisang



Gambar 6. Produk Sambal Ontong

Selain itu, tim pengabdian juga mengadakan penyuluhan dan sosialisasi kewirausahaan. Kegiatan diadakan bertujuan untuk membantu dan memberikan edukasi kepada warga yang memiliki usaha online maupun offline mengenai manajemen keuangan. Penyuluhan dan sosialisasi membahas mengenai strategi pemasaran dan pengelolaan keuangan. Penyuluhan dan sosialisasi tersebut membawa dampak positif untuk warga desa Ngimbang yang awalnya secara konvensional tidak melakukan pencatatan pada semua

HUMANISM

JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT

<http://journal.um-surabaya.ac.id/index.php/HMN>

pemasukan ataupun pengeluaran keuangan, menjadi lebih tertib administrasi. Hal ini pada awalnya dianggap sebagai satu kegiatan yang sepele dan kurang diperhatikan namun setelah mendapatkan penjelasan terkait pentingnya pencatatan para peserta menjadi terbantuan dalam memonitoring perkembangan usaha mereka nantinya.



Gambar 7. Sosialisasi Kewirausahaan

Selain memberikan materi tentang strategi pemasaran dan pengelolaan keuangan, pemateri memberikan cara untuk pembuatan NPWP dan surat-surat legalitas lainnya.

Pemasaran kedua produk tersebut dilaksanakan secara offline dan online. Untuk pemasaran produk secara offline dapat melalui ibu-ibu aisyiyah dan mitra tim KKN-T. Sedangkan secara online dapat melakukan pre-order kepada para mitra seperti yang tercantum dalam brosur dan atau pamflet di bawah.

Berikut gambar pamflet pemasaran sambal ontong pisang dan selai pisang.



Gambar 8. Brosur Produk Sambal



Gambar 9. Brosur Selai Pisang

5. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian di desa Ngimbang berfokus pada inovasi produk berbasis pisang, seperti selai pisang dan sambal ontong pisang. Produk-produk ini telah melalui tahap trial and error serta uji coba sebelumnya, dan telah memperoleh testimoni positif dari masyarakat setempat. Selain itu, tim pengabdian juga

memberikan pelatihan kepada warga desa, ibu Aisyiah dan UMKM dalam hal produksi dan pemasaran produk ini.

Selain pelatihan produk, tim pengabdian juga memberikan penyuluhan dan sosialisasi tentang kewirausahaan dan manajemen keuangan kepada warga yang memiliki usaha baik online maupun offline. Hal ini membantu meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mereka dalam mengelola usaha dengan lebih baik.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kemdikbud untuk pendanaan kegiatan melalui PKKM ISS 2023 Universitas Muhammadiyah Surabaya pada program KKN Tematik, serta seluruh aparat dan warga desa Ngimbang.

DAFTAR PUSTAKA

Amrozi, Y., Yulianti, D., Susilo, A., Novianto, N., & Ramadhan, R. (2022). Klasifikasi Jenis Buah Pisang Berdasarkan Citra Warna dengan Metode SVM. *Jurnal Sisfokom (Sistem Informasi Dan Komputer)*, 11(3). <https://doi.org/10.32736/sisfokom.v11i3.1502>

Arfan, I., & Sumiati, S. (2019). Sosialisasi Dan Pelatihan Kader PKK Dalam Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Produk Olahan Pisang. *Jurnal Buletin Al-Ribaath*, 16(1).

<https://doi.org/10.29406/br.v16i1.1563>

Efriadi, A. R., Aminudin, A., Zulkifli, M., Oktaviani, Y., & Husnayetti, H. (2022). ANEKA OLAHAN PISANG: ALTERNATIF PENCIPTAAN LAPANGAN USAHA BAGI ANGKATAN KERJA DI KOTA BEKASI. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi Raflesia*, 5(2). <https://doi.org/10.36085/jpmb.v5i2.3547>

Gurning, R. N. S., Puarada, S. H., & Fuadi, M. (2021). Pemanfaatan Limbah Pisang Menjadi Selai Pisang Sebagai Peningkatan Nilai Guna Pisang. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 12(1). <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v12i1.6395>

Kesumawati, N., Suryadi, S., & Armadi, Y. (2020). ANEKA KREASI PRODUK OLAHAN PISANG. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*

- Bumi Rafflesia*, 3(1).
<https://doi.org/10.36085/jpmbbr.v3i1.764>
- Muhammad Ilham Alhabsyie, Awang Surya, Aswin Domodite, & Wilarso. (2020). OLAHAN PISANG ULI MENJADI PISANG CRISPY. *BEMAS: Jurnal Bermasyarakat*, 1(1).
<https://doi.org/10.37373/bemas.v1i1.40>
- Primandari, P. N. (2021). Pelatihan Desain Label Packaging pada Produk Olahan Pisang di Desa Kebondalem, Kabupaten Jombang. *JPM17: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1).
<https://doi.org/10.30996/jpm17.v6i1.5088>
- Yana, Y. E., & Nafi'iyah, N. (2021). Klasifikasi Jenis Pisang Berdasarkan Fitur Warna, Tekstur, Bentuk Citra Menggunakan SVM dan KNN. *RESEARCH: Journal of Computer, Information System & Technology Management*, 4(1).
<https://doi.org/10.25273/research.v4i1.6687>