

PENDAMPINGAN KEWIRAUSAHAAN PEMBUATAN DENDENG MANIS DARI ONTONG PISANG PADA MASYARAKAT DI DESA BANDILAN BONDOWOSO

Lusiana Tulhusnah^{1*)}, Siti Soeliha²⁾, Minullah³⁾

^{1,2,3} Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Abdurachman Saleh Situbondo

*Email Korespondensi : lusiana@unars.ac.id

Abstrak

Desa Bandilan adalah sebuah desa di Kecamatan Prajekan Kabupaten Bondowoso, Provinsi Jawa Timur. Sebagai sebuah desa yang subur berpotensi menghasilkan berbagai jenis tanaman yang bisa dikonsumsi masyarakat. Salah satu tanaman yang bisa dikembangkan menjadi alternatif makanan tambahan bagi masyarakat desa yaitu pemanfaatan ontong pisang menjadi olahan Dendeng. Permasalahan yang dihadapi masyarakat Desa Bandilan Bondowoso ontong pisang saat ini hanya dijadikan sebagai bahan lalapan saja, padahal ontong pisang juga bisa dijadikan produk yang mempunyai nilai ekonomis tinggi. Sebagian besar masyarakat belum bisa memanfaatkan ontong pisang menjadi berbagai jenis produk. Salah satu manfaat dari Ontong Pisang bisa dikelola menjadi Dendeng Manis. Dari hasil observasi banyak masyarakat yang tidak mengetahui cara membuat dendeng manis ontong pisang, oleh karena itu perlu dilakukan pendampingan pembuatannya. Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pendampingan pembuatan Dendeng Manis dengan bahan dasar ontong pisang mulai dari proses pemilihan bahan, proses pembuatan, pengemasan hingga pemasaran produk. Metode yang digunakan yaitu dengan melakukan pelatihan secara langsung pada masyarakat Desa Bandilan Kecamatan Prajekan Kabupaten Bondowoso. Setelah dilakukan pelatihan masyarakat bisa membuat produk Dendeng Manis dari Ontong pisang secara mandiri dan bisa menyusun strategi pemasaran digital. Produk yang dihasilkan Selain bisa dikonsumsi sendiri juga dapat dipasarkan sebagai tambahan penghasilan.

Kata Kunci: kewirausahaan, dendeng manis, ontong pisang

Abstract

Bandilan Village is a village in Prajekan District, Bondowoso Regency, East Java Province. As a fertile village, it has the potential to produce various types of plants that can be consumed by the villagers. One plant that can be developed as an alternative additional food for villagers is to use of banana blossom to make jerky. The problem faced by the people of Bandilan Bondowoso Village is that currently banana blossom are only used as fresh vegetables, even though banana blossom can also be used as a product that has high economic value. Most people have not been able to utilize banana blossom into various types of products. One of the benefits of Banana blossom is that can be processed into Sweet Jerky. From observations, many people do not know how to make sweet banana blossom jerky, therefore is necessary to provide assistance in making it. This villagers service aims to provide assistance in making Sweet jerky with the basic ingredients of banana blossom starting from the process of selecting ingredients, the manufacturing process, packaging to marketing the product. The method used is by conducting direct training to the people of Bandilan Village, Prajekan District, Bondowoso Regency. After this training, the villagers can make sweet jerky products from banana blossom

independently and can develop digital marketing strategies. Apart from being self-consumable, the products produced can also be marketed as additional income.

Keywords: entrepreneurship, sweet jerky, banana blossom

PENDAHULUAN

Ekonomi Bondowoso tahun 2023 mengalami percepatan pertumbuhan sebesar 4,62 persen setelah sebelumnya tumbuh di tahun 2022 sebesar 3,51 persen. Dari sisi produksi, Lapangan Usaha Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum mengalami pertumbuhan tertinggi sebesar 10,41. Dilihat dari sisi produksi, struktur PDRB Bondowoso tahun 2023 didominasi lapangan usaha pertanian, kehutanan, dan perikanan sebesar 27,88 persen. Pertumbuhan ekonomi Bondowoso sebesar 4,62 persen pada tahun 2023 masih lebih rendah dibandingkan dengan pertumbuhan ekonomi Indonesia pada tahun yang 2023 sebesar 5,05 persen. Kondisi tersebut menunjukkan daya beli masyarakat Bondowoso masih rendah sehingga masyarakat perlu mencari alternatif pendapatan secara mandiri salah satunya melalui kewirausahaan dengan menciptakan peluang usaha pembuatan produk dengan memanfaatkan bahan baku yang tersedia di lingkungan rumah sehingga tidak perlu membeli bahan baku dengan harga yang lebih mahal. Produk yang dihasilkan selain untuk dikonsumsi sendiri juga bisa dipasarkan pada masyarakat sekitar dan masyarakat luas dengan memanfaatkan pemasaran digital.

Kewirausahaan memiliki peran yang sangat penting dalam perekonomian, terutama dalam mendorong inovasi, pertumbuhan ekonomi, penciptaan lapangan kerja, dan pengurangan ketimpangan ekonomi. Kewirausahaan seringkali menjadi mesin utama inovasi. Wirausaha menciptakan produk, layanan, dan proses baru yang meningkatkan efisiensi, produktivitas, dan kualitas hidup. Wirausaha menciptakan peluang baru untuk pertumbuhan ekonomi. Menurut Alifuddin dan Razak (2015) kewirausahaan adalah proses penciptaan sesuatu nilai yang baru, menggunakan waktu dan upaya, menanggung risiko keuangan, fisik, serta risiko sosial yang mengiringi, namun menerima imbalan moneter serta kepuasan dan kebebasan pribadi. Membuka usaha baru, bisa menciptakan permintaan akan barang dan jasa baru, yang pada gilirannya meningkatkan kegiatan ekonomi secara keseluruhan. Ide pembuatan produk kewirausahaan bisa diperoleh dari lingkungan terdekat misalnya dengan memanfaatkan tanaman yang tumbuh disekitar tempat tinggal.

Secara administratif, wilayah Kabupaten Bondowoso terbagi menjadi 23 Kecamatan, 10 Kelurahan dan 209 desa. Letak Kabupaten Bondowoso tidak berada pada daerah yang strategis. Meskipun berada di tengah, namun Kabupaten Bondowoso tidak dilalui jalan negara yang menghubungkan antar provinsi. Salah satu desa di Kabupaten Bondowoso yang memiliki potensi pada bidang pertanian yaitu desa Bandilan.

Sebagai desa yang memiliki tanah yang subur masyarakat desa Bandilan banyak memanfaatkan pekarangan rumah untuk menanam pohon pisang. Berdasarkan observasi diperoleh hasil sebagian besar masyarakat desa Bandilan memanfaatkan lahan pekarangan untuk menanam berbagai jenis tanaman salah satunya pohon pisang. Kondisi tersebut menyebabkan banyak terdapat limbah ontong pisang yang masih belum dikelola dengan baik. Selama ini ontong pisang hanya digunakan sebagai bahan pelengkap makanan lalapan saja. Ontong pisang bisa dikelola menjadi berbagai jenis makanan olahan misalnya dendeng manis dengan bahan dasar ontong pisang. Inovasi dari limbah ontong

pisang bisa dijadikan makanan yang bernilai ekonomi tinggi (Novitasari, A. Arifin dkk. 2013).

Ontong Pisang adalah bagian dalam dari batang bunga pisang yang belum berkembang sepenuhnya menjadi buah pisang. Biasanya ontong pisang atau jantung pisang dipanen saat batang bunga masih muda dan lunak. Putro, B.E. dan T. Rosita (2006) menjelaskan bahwa Denjapi adalah “dendeng” yang terbuat dari jantung pisang. Dendeng yang biasanya terbuat dari daging dicoba untuk dibuat dari bahan lain, dalam hal ini jantung pisang, bahan yang biasanya kurang bermanfaat. Bentuk dan rasanya mirip dendeng daging yaitu persegi, tipis, berserat, warnanya kecokelatan, rasanya manis dengan aroma rempah yang tajam.

Permasalahan yang dihadapi banyak masyarakat desa Bandilan yaitu belum memahami cara memanfaatkan ontong pisang menjadi dendeng manis sehingga perlu pendampingan untuk memproduksinya. Target dari pendampingan tersebut masyarakat dapat memahami proses pembuatan produk dendeng manis ontong pisang dan bisa dilakukan secara mandiri mulai dari pemilihan bahan-bahan, proses produksi sampai pengemasannya. Selain itu masyarakat bisa memahami cara memasarkan produk pada lingkungan masyarakat sekitar dan masyarakat luas dengan memanfaatkan pemasaran digital. Persoalan lainnya pemahaman masyarakat tentang strategi pemasaran masih minim terutama strategi pemasaran digital sehingga perlu dilakukan pelatihan pemasaran digital khususnya pemasaran produk dendeng manis ontong pisang.

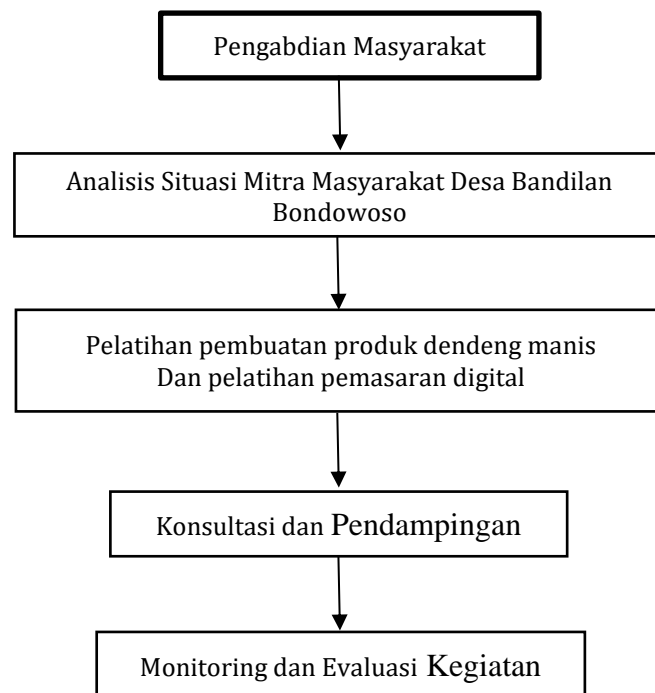
Adapun mengenai permasalahan, solusi dan target bagi mitra kelompok masyarakat desa Bandilan Bondowoso dapat dilihat pada tabel 1 di bawah ini.

Tabel 1
Permasalahan, Solusi dan Target capaian oleh Masyarakat Desa Bandilan Bondowoso

Permasalahan	Solusi	Target
- Banyaknya limbah ontong pisang yang masih belum dikelola dengan baik	- Pelatihan pembuatan produk Dendeng Manis dengan bahan dasar ontong pisang	- Masyarakat bisa membuat Dendeng Manis dengan bahan dasar ontong pisang
- Rendahnya pemahaman masyarakat tentang pemasaran digital	- Pelatihan pemasaran digital	- Masyarakat mampu memasarkan produk Dendeng Manis dengan bahan dasar ontong pisang

METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) dilakukan secara bertahap selama 1 bulan terhitung dari bulan Mei 2024 sampai dengan bulan Juni 2024. Lokasi PKM bertempat di Desa Bandilan adalah sebuah desa di Kecamatan Prajekan Kabupaten Bondowoso, Provinsi Jawa Timur. Tim pelaksana pengabdian terdiri dari tiga dosen dengan melibatkan mahasiswa program studi manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Abdurachman Saleh Situbondo. Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian disusun dalam bentuk kerangka supaya hasil kegiatan dapat mencapai target secara efektif dan efisien yang ditunjukkan pada Gambar 1 di bawah ini.



Gambar 1. Tahap Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM Pendampingan Kewirausahaan Pembuatan Dendeng Manis Dari Ontong Pisang Pada Masyarakat Di Desa Bandilan Bondowoso yang dilaksanakan pada hari minggu 2 Juni 2024 banyak menghasilkan manfaat bagi masyarakat diantaranya; masyarakat mengetahui proses pembuatan dendeng manis dengan bahan dasar ontong pisang. Masyarakat baru memahami baha-bahan yang dibutuhkan dan tahapan proses pembuatan dendeng manis.

Beberapa warga yang menyaksikan langsung proses pembuatan dendeng manis mengaku heran dan baru pertama kali membuat produk tersebut. Dari produk yang dihasilkan masyarakat antusias dan menyampaikan akan membuatnya secara mandiri di rumah masing-masing. Sebagian masyarakat yang sudah mencoba mengkonsumsi dendeng manis yang mereka buat bersama warga masyarakat yang lain menyampaikan bahwa dendeng manis dari ontong pisang ini menjadi alternatif makanan pengganti apabila tidak mendapatkan daging untuk membuat dendeng. Masyarakat akan mencoba secara mandiri sebagai tahap awal akan dikonsumsi sendiri dan dalam jangka panjang produk olahan dari ontong pisang ini akan dipasarkan pada masyarakat sekita. Bahan-bahan yang dibutuhkan dan tahapan pembuatan dendeng manis dari ontong pisang sebagai berikut:

1. Bahan yang digunakan untuk membuat dendeng ontong pisang

- a. Ontong pisang 4 biji
- b. Bawang putih 8 siung
- c. Laos 1 ruas
- d. Ketumbar ½ ons
- e. Lombok besar 4 biji
- f. Gula merah ¼ kg
- g. Merica 1 sendok teh
- h. Garam 3 sendok makan
- i. Penyedap rasa secukupnya

- j. Asam 1 sendok makan
- k. Tepung beras 3 sendok makan

2. Tahapan pembuatan

1. Kupas ontong pisang sampai tersisa bagian yang putih kemudian cuci hingga bersih;
2. Iris ontong pisang menjadi beberapa bagian;
3. Ontong pisang yang sudah dipotong menjadi beberapa bagian kukus sekitar 30 menit;
4. Setelah matang, angkat ontong pisang kemudian iris kembali ontong pisang yang sudah matang menjadi bagian-bagian kecil;
5. Haluskan semua bumbu sampai halus;
6. Campurkan ontong pisang matang yang sudah diiris kedalam bumbu kemudian ulek hingga tercampur rata;
7. Setelah tercampur rata, siapkan daun pisang lalu ratakan adonan diatas daun pisang sampai tipis
8. Jemur adonan dendeng ontong pisang sampai kering hingga siap untuk di goreng;
9. Setelah kering potong adonan ontong pisang yang sudah kering menjadi beberapa bagian berbentuk persegi panjang;
10. Dendeng ontong pisang siap di goreng;
11. Tuangkan minyak pada wajan yang bersih tunggu hingga minyak panas;
12. Ambil beberapa dendeng ontong pisang yang sudah kering;
13. Celupkan pada minyak yang sudah panas, bolak balik hingga dendeng menjadi matang;
14. Angkat dendeng yang sudah di goreng, diamkan hingga minyak pada dendeng kering;
15. Dendeng manis ontong pisang siap untuk dikonsumsi.



Gambar 2. Ontong pisang siap diolah



Gambar 3. Ontong pisang setelah dihaluskan siap dicampurkan dengan bahan lainnya



Gambar 4. Warga sedang mengolah ontong pisang menjadi dendeng manis



Gambar 5. Ontong pisang setelah diolah kemudian dijemur



Gambar 5. Dendeng Manis ontong pisang siap dikonsumsi

Evaluasi dari kegiatan PKM ini diharapkan peserta pelatihan mencoba di rumah masing-masing dengan harapan dari pemanfaatan dan pengolahan ontong pisang menjadi dendeng manis bisa dijadikan sebagai menu tambahan konsumsi sehari-hari dan dalam jangka panjang bisa menjadi produk berkualitas yang dipasarkan pada lingkungan masyarakat sekitar dan masyarakat luas dengan memanfaatkan media sosial. Luaran yang dicapai dalam kegiatan pengabdian ini adalah :

1. Produk dendeng manis yang renyah
2. Menambahkan nilai ontong pisang yang pada awalnya sebagai lalapan menjadi dendeng manis
3. Artikel ilmiah/publish

KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diperoleh dari pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat "Pendampingan Kewirausahaan Pembuatan Dendeng Manis Dari Ontong Pisang Pada Masyarakat Di Desa Bandilan Bondowoso" adalah:

1. Antusias dan Minat yang tinggi dari mitra program pengabdian kepada masyarakat memberikan dampak positif bagi pelaksanaan program Pendampingan Kewirausahaan Pembuatan Dendeng Manis Dari Ontong Pisang Pada Masyarakat Di Desa Bandilan Bondowoso, hal ini terlihat dari semangat dan keingintahuan peserta tentang pemanfaatan ontong pisang menjadi menjadi dendeng manis.
2. Pelaksanaan program Pendampingan Kewirausahaan Pembuatan Dendeng Manis Dari Ontong Pisang Pada Masyarakat di Desa Bandilan Bondowoso berdampak pada kemampuan keluarga dalam memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari dan perubahan mindset masyarakat yang mampu mengolah ontong pisang menjadi dendeng manis sekaligus menjadi peluang usaha yang bisa dilakukan secara mandiri atau kelompok usaha.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam kesempatan ini, saya mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Muhammad Yusuf Ibrahim, S.H, M.H. selaku Rektor Universitas Abdurachman Saleh Situbondo (UNARS) atas kesempatan dan bimbingannya.
2. Bapak Puryantoro, S.P., M.P. selaku Wakil Rektor bidang Administrasi Akademik Universitas Abdurachman Saleh Situbondo atas kesempatan dan bimbingannya.
3. Ibu Dr. Reky Lidyawati, M.Pd.I selaku Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LP2M) UNARS yang telah memberikan kemudahan dan pengarahan dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat.
4. Ibu Lita Permata Sari, S.E., MSA. Ak. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis UNARS atas motivasi dan bimbingannya sesuai kebutuhan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat.
5. Ibu Fitriyah selaku koordinator mitra sekaligus tuan rumah pelaksanaan kegiatan PKM "Pendampingan Kewirausahaan Pembuatan Dendeng Manis Dari Ontong Pisang Pada Masyarakat di Desa Bandilan Bondowoso".

REFERENSI

- Alifuddin, M. dan Razak M. 2015. Kewirausahaan strategi membangun kerajaan bisnis. Penerbit: MAGNAScript Publishing, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS) 2023. Statistik Pertumbuhan Ekonomi Kabupaten Bondowoso Tahun 2023 : Badan Pusat Statistik Kabupaten Bondowoso.
- Novitasari, A. Arifin dkk. 2013. Inovasi dari Jantung Pisang (Musa SPP). Jurnal kesmadaska 98-99.
- Putro, B.E. dan T. Rosita 2006. Membuat Dendeng Rendah Kolestrol Dari Jantung Pisang. Agromedia Pustaka, Jakarta.