

Pengembangan Potensi Hasil Kebun Menjadi Inovasi Produk Makanan Ringan sebagai Upaya Peningkatan Perekonomian Masyarakat

Ika Yulianingsih^{1*}, Anita Damayanti², Zaitun³, Annisa Najiyah⁴, Delia Putri Hidayat⁵

¹Pendidikan Olahraga, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Jakarta, JL. K. H. Ahmad Dahlan Cirende Ciputat Tangerang Selatan, 15419

²Pendidikan Guru Pendidikan Anak Usia Dini, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Jakarta, JL. K. H. Ahmad Dahlan Cirende Ciputat Tangerang Selatan, 15419

^{3,4,5}Pendidikan Bahasa Inggris, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Jakarta, JL. K. H. Ahmad

*E-mail : Ikawood345@gmail.com

ABSTRAK

Banyak sektor yang terdampak virus corona, salah satunya adalah bidang perekonomian. Pada masa sekarang tidak hanya kepala rumah tangga saja yang mencari nafkah, bahkan ibu rumah tangga telah berupaya untuk membantu perekonomian keluarga demi memenuhi kebutuhan sehari-hari. Kesempatan lapangan kerja semakin sempit, tidak sedikit orang berpikir untuk kembali ke kampung halaman mereka demi mempertahankan hidup dan memenuhi kebutuhan sehari-hari, Potensi untuk membuka usaha sangat besar di daerah pedesaan. Seperti halnya di wilayah kecamatan Cileungsi dan kampung Cibinong RT 003/ RW 002 Desa Tanjungsari Kecamatan Maja, Kabupaten Lebak, Banten. Penghasil singkong yang berkualitas dan melimpah banyak ditemui di wilayah Tanjungsari Rt 003/RW 002 Kecamatan Maja, kemudian di kelurahan gandoang, RT 001/RW 005, kecamatan Cileungsi Bogor juga memiliki potensi lahan sebagai penghasil buah pisang. Ketidakberdayaan masyarakat dalam mengakses potensi lokal dan produk lokal itu di sebabkan karena kurangnya pengetahuan dan kurangnya keterampilan. Dalam kegiatan ini, metode yang di kembangkan adalah pengembangan penyuluhan, pendidikan dan pelatihan, serta demo pembuatan produk. Melalui program ini, masyarakat akan mengembangkan usaha yang berbasis potensi lokal yang meliputi singkong dan buah pisang sebagai produk unggulan dari masing-masing daerah tersebut. Setelah mengakses pengetahuan dan keterampilan, masyarakat mampu mengakses potensi yang ada di lingkungan mereka, sehingga dapat menambah pendapatan keluarga menuju masyarakat sejahtera dan desa mandiri.

Kata kunci: *Pemberdayaan masyarakat, Inovasi, product local, makanan ringan, perekonomian*

ABSTRACT

Many sectors have been affected by the corona virus, one of which is the economic sector. Nowadays, it is not only the head of the household who makes a living, even housewives have tried to help the family economy to meet their daily needs. Job opportunities are getting narrower, not a few people think of returning to their hometowns in order to survive and fulfill their daily needs. The potential to open a business is huge in rural areas. As in the area of Cileungsi sub-district and Cibinong village RT 003 / RW 002, Tanjungsari Village, Maja District, Lebak Regency, Banten. The large potential for farming has made the Tanjungsari area Rt 003 / RW 002 Maja District a cassava producing area, then in Gandoang village, RT 001 / RW 005, Cileungsi Bogor sub-district also has the potential for land as a banana producer. The powerlessness of the community in accessing local potential and local products is caused by a lack of knowledge and a lack of skills. In this activity, the methods developed are extension development, education and training, as well as product manufacturing demonstrations. Through this program, the community will develop local potential-based businesses which include cassava and banana fruit as superior products from each of these regions. The hope is that through the development of the community's potential, it can improve the family economy towards a prosperous society and an independent village.

Keywords: *Community empowerment, innovation, local products, local products, snacks, the economy.*

1. PENDAHULUAN

Pandemi Covid-19 yang berlangsung sejak awal tahun telah memukul perekonomian, termasuk wilayah Indonesia.

Salah satu sektor yang paling terkena dampak adalah sektor perekonomian. Pada akhirnya, pemutusan hubungan kerja (PHK) atau merumahkan pekerja untuk sementara waktu

tidak dapat di hindari. Berdasarkan data kementerian ketenagakerjaan dan BPJS ketenagakerjaan, terdapat 2,8 juta pekerja yang terdampak terdiri dari 1.7 juta jiwa pekerja formal di rumahkan dan 749,4 ribu jiwa di PHK. Selain itu, terdapat 282 pekerja informal yang usaha nya terganggu. Disisi lain badan perlindungan pekerja migran Indonesia (BP2MI) mencatat terdapat 100.094 Pekerja Migran Indonesia (PMI) yang berasal dari 83 negara pulang ke Indonesia dalam periode tiga bulan terakhir.

CORE Indonesia memprediksikan tingkat pengangguran terbuka kuartal II-2020 hingga 8,2% dengan scenario ringan. Untuk scenario lainnya sebesar 9.79% dalam skenario sedang dan 11,47% skenario berat. Dana moneter Indonesia (IMF) juga memproyeksikan angka pengangguran Indonesia pada 2020 sebesar 7,5% naik dari 2019 yang hanya sebesar 5,3%. Pengangguran menjadi salah satu sorotan yang di akibatkan dari virus Covid-19 pada saat ini. Maka dari itu, masyarakat harus memulai untuk memiliki bisnis pribadi demi menstabilkan perekonomian keluarga.

Untuk melakukan suatu bisnis, dibutuhkan seseorang yang kreatif yang mampu memberikan sesuatu yang baru, berbeda dan dapat mengembangkan usahanya menjadi lebih besar. Melalui inovasi seseorang dapat menghasilkan produk baru, baik untuk sendiri maupun untuk lingkungannya. Secara tidak langsung dapat memudahkan kehidupan manusia dan membawa manusia ke dalam kondisi kehidupan yang lebih baik.

Salah satu inovasi yang dapat dilakukan adalah membangun bisnis rumahan yang berangkat dari potensi daerah sekitar rumah. Pengembangan binis di daerah perumahan sangat cocok dilakukan oleh semua kalangan. Namun setiap membangun bisnis tentunya kita sebagai pelaku harus bisa menganalisis terlebih dahulu terkait dengan analisis sosial, analisis SWOT, dan juga menganalisis kebutuhan masyarakat atau konsumen yang nantinya akan menerima dan menggunakan produk kita. Telah dilaksanakan analisis sosial dan analisis SWOT pada daerah yang memiliki potensi terhadap lahan. Memiliki potensi hasil kebun yang dapat dinikmati sendiri dan juga dapat di jual belikan.

Pada masa pandemi ini, banyak masyarakat yang melaksanakan kegiatan di

rumah. Akan keluar rumah jika ada sesuatu yang sangat dibutuhkan, misalnya untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari yaitu makanan. Setiap keluarga pasti akan menyetok segala macam makanan di rumah. Berbagai macam makanan pasti akan dibutuhkan sepanjang hari. Pada masa sekarang orang akan panik dan akan membeli bahan makanan yang banyak karena takut stok makanan tersebut habis atau langka. Salah satu makanan yang dapat dikonsumsi secara langsung adalah makanan ringan. Makanan ringan merupakan makanan pendamping atau diistilahkan camilan. Makanan ringan dapat dimakan sewaktu-waktu. Semua kalangan menyukai makanan ringan. Banyak pilihan jenis makanan ringan yang dapat dikonsumsi., Makanan ringan dirasa dapat memberikan peluang bisnis yang menjanjikan.

Potensi adalah kemampuan yang mempunyai kemungkinan untuk dikembangkan. Potensi memiliki dasar kemampuan yang terpendam dan dapat dirasakan hasilnya setelah kemampuan itu dikembangkan. (Ensiklopedi Indonesia). Pada penelitian ini telah ditemukan potensi hasil kebun. di daerah RT01/RW 05 kelurahan Gandoang, Cileungsi - Bogor dan di Kampung Cibogo RT/RW 003/002, Desa Tanjungsari, Kecamatan Maja, Kabupaten Lebak, Provinsi Banten. Daerah tersebut memiliki potensi hasil kebun yang berbeda. Sehingga harapannya dengan adanya potensi hasil kebun masing-masing daerah tersebut dapat dikembangkan dan dijadikan sebagai peluang bisnis yang dapat menjadi kekhasan daerah tersebut.

Setelah melakukan analisis sosial melalui wawancara di wilayah RT01/RW 05 kelurahan Gandoang, Kecamatan Cileungsi-Bogor dan Kampung Cibogo RT/RW 003/002, Desa Tanjungsari, Kecamatan Maja, Kabupaten Lebak, Provinsi Banten pada masyarakat dan keluhan warga tentang apa yang dialami saat ini. Masyarakat daerah tersebut mayoritas bekerja sebagai buruh pabrik (karyawan) dan kebanyakan masih berstatus kontrak. Saat ini, telah banyak dari karyawan yang terdampak PHK karena pandemi Covid-19. Situasi saat pandemi Covid-19 saat ini telah mengalami berkurangnya orderan, pemasukan pabrik berkurang, dan pada akhirnya banyak pabrik yang memberhentikan sebagian karyawan

(pekerja). Selain itu masih banyaknya kualitas sumber daya manusia yang kurang.

Analisis lebih lanjut pada warga memiliki peluang untuk meningkatkan atau menstabilkan perekonomian masyarakat dengan cara memanfaatkan waktu senggang (khususnya ibu-ibu rumah tangga) untuk mencoba membuat produk makanan. Disisi lain, telah banyak warga yang sudah memiliki keahlian/ kemampuan dalam membuat produk makanan ringan ataupun kue kering yang dapat di gunakan dalam berbisnis.

Warga sekitar masih belum menyadari dengan lingkungan disekitarnya. Misalnya warga tidak menyadari adanya potensi lahan yang dimiliki, kemudian tidak menyadari dengan banyaknya hasil kebun yang dapat dimanfaatkan dan dikembangkan. Melalui pemanfaatan bahan-bahan hasil kebun tersebut dapat memiliki nilai jual lebih baik dari sebelumnya yang biasa dilakukan.

Masyarakat setempat memiliki lahan yang cukup luas dan memiliki hasil kebun, salah satunya hasil kebun di daerah Gandoang yang besar adalah bermacam-macam buah pisang. Di daerah Kampung Cibogo memiliki potensi hasil kebun yaitu singkong. Hasil panen singkong yang berkualitas dan melimpah. Pada dasarnya warga daerah tersebut memanfaatkan dengan menjual hasil kebun tersebut di pasar atau di warung. Mereka menjualnya dengan harga yang cukup murah. Sehingga dapat diprediksi hasil penjualan tersebut tidak memiliki nilai jual yang tinggi dan tidak dapat menunjang perekonomian setiap keluarga.

2. METODE

Jenis penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif. Metode kualitatif adalah metode penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, dimana peneliti adalah sebagai instrument kunci, tehnik pengumpulan data dilakukan melalui observasi dan hasil penelitian lebih menekankan makna daripada generalisasi (Sugiyono, 2012:19).

Penelitian ini menggunakan studi kasus yang berada di lingkungan warga RT 001/RW 005 Desa Gandoang RT 001/RW 005 Cileungsi, Kabupaten Bogor dan warga kampung Cibogo RT 003/RW 002 Desa Tanjungsari Kec. Maja Kabupaten Lebak, Banten. Hasil dari penelitian ini di dapatkan melalui observasi warga daerah tersebut

khususnya kepada ibu rumah tangga yang ada di lingkungan tersebut. Dan melalui penelitian ini juga di dukung melalui dokumentasi. Observasi yang sudah dilakukan daerah tersebut sebagai potensi yang ada di dua wilayah diantaranya usaha tape, makanan ringan, konveksi, dan pertanian singkong. Dan menurut saya usaha yang bisa dikembangkan adalah usaha yang berkaitan dengan singkong karena hasil panen singkong dikampung tersebut cukup melimpah jadi sayang jika singkong yang dihasilkan hanya dijual tanpa diolah. Dan observasi di daerah yang memiliki potensi penghasil buah pisang di daerah Gandoang, Cileungsi, Bogor. Warga sekitar hanya memanfaatkan dengan menjual hasil kebun di pasar ataupun di warung. Tujuan penelitian ini adalah untuk membantu meningkatkan ekonomi warga di daerah-daerah tersebut dengan melakukan inovasi makanan ringan dengan memanfaatkan potensi hasil kebun.

Berikut adalah tahapan-tahapan yang digunakan : (1) Tahap Perencanaan, Tahapan ini diawali dengan observasi tempat kegiatan yaitu dikampung Cibogo Rt 003 Rw 002, Desa Tanjungsari, Kecamatan Maja, Kabupaten Lebak dan di Desa Gendoang RT 001/RW 005 Cileungsi, Kabupaten Bogor. Dilanjutkan dengan melakukan analisis sosial yang ada di daerah tersebut. (2) Tahap Persiapan, Di tahap ini peneliti mulai menyiapkan alat dan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan makanan ringan. (3) Tahap Pelaksanaan, Tahap pelaksanaan dilakukan dalam 1 hari, dimana tahap ini adalah tahap pembuatan makanan ringan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Produk snack daerah Gandoang, RT 001/RW 005 Cileungsi Bogor penghasil buah pisang.

Pisang memiliki kandungan gizi seperti vitamin (provitamin A,B, dan C) dan mineral (Kalium, Magnesium, Fosfor, Besi dan Kalsium) yang di butuhkan untuk tubuh (ogidi et al 2017). Pisang di Indonesia dibedakan menjadi pisang meja (banana) dan pisang olahan *plantain* (Ekaputri 2015). Pisang kapok dapat di jadikan sebagai alternative untuk meningkatkan ketahanan pangan berbasis sumber daya local karena merupakan plantain

(simmond 1966) yang memiliki kandungan pati.

Cookies atau kue kering merupakan makanan yang banyak di gemari oleh masyarakat. Menurut O'brien (2003), lemak dalam kue kering berfungsi sebagai *shortening* dan akan mempengaruhi tekstur, flavor, kelembutan dan *mouthfeel*. Bahan dasar pembuatan kue kering (cookies) terdiri atas terigu dengan kadar protein sedang, lemak dan gula. Tepung yang di gunakan dalam pembuatan cookies adalah terigu. Salah satu tepung yang dapat di gunakan untuk menggantikan terigu adalah terigu berbasis pangan local. Bahan pangan local yang dapat di gunakan untuk bahan baku pembuatan tepung adalah pisang.

Desa Gandoang RT 001/RW 005 Cileungsi, Kabupaten Bogor memiliki tipologi daerah perindustrian dan persawahan. Sebagian masyarakat desa Gandoang RT 001/RW 005 ada yang bekerja sebagai petani padi atau buah seperti, buah pisang. Dan juga ada yang bekerja sebagai buruh pabrik (karyawan). Di masa pandemic ini, banyak sekali masyarakat yang terkena PHK karena merebaknya virus covid0-19 ini. Jadi, banyak masyarakat yang kehilangan pekerjaannya dan belum mempunyai usaha sendiri.

Keripik pisang dan kue kering dapat di jadikan sebagai usaha bisnis berskala industry rumah tangga, karena dapat memberikan keuntungan dan nilai tambah yang termasuk golongan sedang (15-40%) dengan rasio nilai tambah sebesar 27,04% (Mubarok *et all* 2015). Perubahan bentuk segar menjadi bentuk olahan dapat meningkatkan nilai tambah (Nuzuliyah 2018). Tujuan dari kegiatan KKN-PPM ini adalah, 1) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat RT 001/RW 005 dalam menghasilkan produk olahan keripik pisang dan kue kering dengan inovasi rasa serta kemasan dan 2) menganalisis nilai tambah usaha pengolahan keripik pisang dan kue kering. Kegiatan pelatihan dapat menambah peluang usaha bagi masyarakat khususnya untuk warga RT 001/RW 005 Desa Gandoang-Cileungsi.

Peneliti ikut serta ketika pembuatan keripik pisang hanya di hari pertama dan selebihnya beberapa warga RT 001 RW 005 yang membuat keirpik pisang dan kue kering masing-masing. Terdapat warga yang membuatnya sendiri dan ada juga yang saling

membantu. Pembuatannya di lakukan mulai dari menyiapkan bahan yaitu mengupas dan mengiris/serut pisang yang telah tersedia dan yang sudah di bersihkan sampai ke pembuatan tahap terakhir.

Dan untuk pembuatan kue kering, ada salah satu ibu rumah tangga yang sudah mahir membuat sejenis kue kering, tetapi ibu rumah tangga tersebut sempat berhenti di karenakan alat yang terbatas. Dengan adanya program pembuatan produk kue kering, ibu rumah tangga tersebut langsung memulai Kembali aktivitas pembuatan kue kering tersebut dan juga dibantu oleh beberapa warga, baik berupa, Bahan kue, peminjaman alat pembuat kue seperti; Oven, Mixer dll. Berikut adalah Gambar 1:



Gambar 1. Pembuatan Produk keripik pisang & Kue kering

Beberapa warga sudah ada yang memasarkan produknya, terutama produk keripik pisang variant (Asin dan Coklat). Peneliti membantu membelikan standing pouch untuk packaging keripik pisang coklat, Sticker produk dan plastic bening ukuran 10x20 cm untuk pacakaging keripik pisang asin. Warga memasarkan produk tersebut secara konsinyasi (titip jual ke warung) dan peneliti membantu memasarkan via online atau memasarkan juga kepada teman atau kerabat dekat. List harga keripik pisang variant coklat (Menggunakan packaging standing pouch) Rp. 2.500/ Pouch. Harga keripik pisang variant asin (Menggunakan packaging plastic bening) Rp. 1.500/ Plastik.

Dalam satu hari, keripik pisang variant coklat bisa habis sebanyak 10 pouch/hari. Dikarenakan, banyak anak-anak yang menyukai produk tersebut dengan daya Tarik rasa coklat yang belum pernah ada masyarakat yang menjual atau membuat produk tersebut. Untuk pemasara n kue kering di jual secara online melalui status whatsapp dan di jual kepada teman atau kerabat dekat. Peneliti juga

membantu dalam pemasaran kue kering ini. Karena, pemasaran kue kering tidak semudah dengan pemasaran keripik pisang. Dan juga kue kering ini dibuat tanpa bahan pengawet, sehingga ketahanannya tidak terlalu lama.

Di awal pemasaran, salah satu ibu rumah tangga dari RT 001 RW 005 berhasil menjual sebanyak 7 toples kue kering kepada teman dan kerabat dekat dan di bantu juga oleh peneliti dalam hal promosi dan pemasarannya. Harga 1 toples kue kering berkisar Rp.70.000/ toples (Untuk Nastar) dan Rp. 55.000/ toples (Untuk sprit coklat). Kue kering di sini antara lain : Nastar, Sprit, Putri salju dll. Namun, konsumen lebih banyak yang menyukai kue kering Nastar dan Sprit. Modal pembuatan kue kering ini hanya mencapai Rp. 100.000,. Dan di awal pemasaran, ibu rumah tangga tersebut berhasil mendapatkan penghasilan sebesar Rp. 490.000. Jadi, untung dari penjualan kue kering itu mencapai Rp. 390.000/7 toples di awal pemasaran. Memang usaha kue kering adalah usaha yang paling menguntungkan dan bisa mengembalikan modal sebanyak 100%.

Tetapi di hari-hari berikutnya, pembeli (konsumen) kue kering semakin berkurang. Hanya sekitar 2-3 konsumen yang membeli produk kue kering tersebut atau ibu rumah tangga tersebut hanya membuat kue kering ketika ada pesanan dari konsumen saja. Jadi, pemasaran kue kering ini tidak bisa di lakukan setiap hari (terlalu sering). Karena, biasanya pembeli kue kering itu akan banyak (membludak) ketika adanya peringatan hari besar, seperti ; Idul fitri, Idul adha, Acara keluarga dll. Berikut adalah gambar produk kue kering:



Gambar 2. Produk yang siap dipasarkan



Gambar 3. Produk dipasarkan di warung

Produk snack daerah kampung Cibinong RT 003/ RW 002 Desa Tanjungsari Kecamatan Maja, Kabupaten Lebak, Banten penghasil singkong.

Di beberapa daerah singkong mempunyai arti ekonomi yang cukup penting bagi mereka. Dimata pemerintah dan masyarakat, singkongpun dianggap sebagai bahan makanan lokal yang perlu digalakkan sebagai bahan makanna pokok alternatif. Untuk menjadi makanan, singkong dikebanyakan desa hanya diolah dengan cara di buat tape, keripik, tiwul, atau hanya direbus dan digoreng. Olahan tersebut merupakan olahan tradisional yang biasanya dipraktikan oleh kebanyakan masyarakat untuk memenuhi kebutuhan konsumsinya. Namun, kebanyakan itu hanya dilakukan oleh kalangan orang tua yang menyukai olahan singkong yang masih seperti itu. Maka dari itu perlu adaya inovasi baru yang harus dibuat oleh warga dikampung cibogo ini. Salah satu inovasi makanan modern berbahan dasar singkong yang cukup mudah untuk dibuat adalah Brownies berbahan dasar singkong. Mungkin kita sudah tidak asing dengan brownies tapi mungkin tidak banyak orang yang tau jika singkong dapat diolah menjadi brownies, seperti warga yang ada dikampung cibogo mereka masih merasa asing dengan brownies yang dibuat dari singkong. Maka dari itu beberapa ibu-ibu yang bersedia belajar bagaimana cara membuat brownies berbahan dasar singkong. Berikut cara dan bahan dari pembuatan Brownies Singkong.

Dalam pembuatan brownies singkong berikut bahan-bahan yang dibutuhkan : a)200gr Singkong parut, b)100gr Tepung terigu, c)150gr gula pasir, d) 3 butir telur, e)100gr Dark Chocolate, f) 300gr cocoa powder, g) Margarine/ butter, h) SP atau pengembang.

Cara membuat produk dituangkan dalam beberapa tahapan sebagai berikut: a). Masukkan 3 butir telur, gula pasir dan SP kedalam wadah lalu mixer sekitar 5-8 menit sampai adonan mengembang dan berubah menjadi berwarna putih, atau sampai adonan kaku, b) Setelah adonan telur mengembang dan kaku masukan tepung terigu, cocoa powder, singkong parut, dan dark chocolate yang sudah dilelehkan. Aduk atau mixer kembali adonan hingga tercampur dengan rata, c) Siapkan loyang yang sudah diolesi margarine atau butter agar tidak lengket, setelah itu masukan adonan kue kedalam Loyang, d) Masukan loyang kedalam kukusan yang sudah dipanaskan sebelumnya, kukus kue sekitar 25-30 menit, e) Jika sudah 25-30 menit kita bisa mengecek kematangan kue dengan menusuk tusukan sate, jika tidak ada adonan yang menempel ke tusukan sate tandanya brownies sudah matang dan siap untuk disajikan.

Dari hasil pengamatan kesulitan yang didapatkan adalah alat pengaduk atau Mixer sebagian besar dari ibu-ibu tidak memiliki mixer tetapi ada pilihan lain jika tidak memiliki mixer adonan dapat diaduk secara manual. Semua bahan bisa didapatkan dengan mudah dan dengan harga yang murah. Ibu-ibu dikampung cibogo dirasa mampu membuat inovasi olahan singkong ini, dan harapannya ibu-ibu dikampung cibogo bisa memanfaatkannya untuk dijadikan peluang usaha rumahan. Berikut adalah gambaran hasil produk makanan ringan kekinian berupa kue brownies yang berbahan dasar singkong yang berasal dari daerah kampung Cibogo, Maja, Banten.



Gambar 4. Hasil produk olahan singkong menjadi makanan ringan (roti brownies)

Sebelum adanya pengenalan produk makanan ringan, perekonomian warga masih cukup rendah karena mayoritas ibu-ibu di desa gandoang RT 001/RW 005 dan kampung Cibogo hanya bekerja sebagai ibu rumah tangga, terlebih saat ini kebanyakan

bapak-bapak /warga sini terkena PHK di akibatkan virus covid-19. Dan setelah pengenalan produk makanan ringan yang sesuai dengan hasil alam di daerah tersebut, beberapa warga sangat antusias dan tertarik untuk ikut serta dalam pembuatan produk makanan ringan.

Pembuatan produk ini lebih banyak diikuti oleh ibu rumah tangga. Ada sebanyak 5-8 orang ibu rumah tangga yang ikut serta dalam program ini. Dan di kampung Cibogo ada sebanyak 8 Warga yang ikut serta dalam program ini, tidak lain karena ingin mendapatkan penghasilan dari hasil produk yang di adakan dalam kegiatan ini. Hasil perekonomian setelah adanya pengenalan dan pembuatan produk keripik pisang dan kue kering, perekonomian warga khususnya warga/ibu rumah tangga yang mengikuti program ini, mengalami peningkatan sekitar 70%. Sebelum di adakannya kegiatan ini, ibu rumah tangga belum bisa mendapatkan penghasilan sendiri.

Hasil dan ketertarikan produk makanan ringan cukup tinggi. Karena ada berbagai jenis makanan ringan, sehingga menjadi daya tarik untuk menarik pembeli. Rata-rata konsumen yang paling banyak membeli yaitu dari kalangan anak-anak sebanyak 75%.

Untuk hasil kelayakan produk, produk ini sangat layak di buat dan dipasarkan. Terutama untuk keripik pisang variant asin dan coklat. Karena, keripik pisang ini lebih mudah di jual. Bisa di jual dengan cara konsinyasi (titip ke warung), online dan kepada teman& kerabat dekat. Begitu juga dengan brownies singkong, banyak anak-anak maupun orang dewasa sebagai pembelinya dan cara penjualannya lebih banyak dengan memposting dan pre order.

Ibu rumah tangga yang membuat dan memasarkan produk bisa mendapatkan hasil Rp.30.000-50.000/hari untuk keripik pisang varianr coklat dan keripik pisang variant asin bisa mendapatkan hasil Rp. 20.000-30.000/hari. Untuk produk brownies singkong ibu-ibu dapat menjualnya dengan harga Rp. 25.000-35.000/bungkus. Dalam kurun waktu 1 hari ibu-ibu dapat menjual kurang lebih 10 bungkus yang dijual melalui online, belum dengan hitungan produk yang dititipkan di warung. Dalam waktu satu bulan kira-kira untuk pendapatan bersih dapat menghasilkan laba sebesar Rp. 3.000.000. hasil wawancara

yang telah dilakukan pada ibu rumah tangga dengan hasil yang mereka dapatkan itu cukup membantu perekonomian mereka dan mereka merasa senang karena mampu mendapatkan hasil dari apa yang mereka usahakan, sehingga dapat membantu memenuhi kebutuhan sehari-hari.

4. KESIMPULAN

1).Terciptanya produk keripik pisang variant (Asin & Coklat) dan kue kering hasil karya warga desa gandoang RT 001/RW 005, 2) Tingkat partisipasi beberapa warga cukup baik, sehingga kegiatan ini dapat dijalankan dan memberikan dampak positif bagi warga. 3). Meningkatnya keterampilan warga RT 001/RW 005 dalam membuat produk keripik pisang dan kue kering sehingga kedepannya mereka mampu membuat sendiri bahkan dapat membuka usaha rumahan sebagai salah satu alternative usaha keluarga.

Kegiatan pengabdian masyarakat yang berupa pelatihan dan pendampingan kepada warga RT 001/RW 005 terutama kepada ibu rumah tangga telah meningkatkan pengetahuan (knowledge) dan keterampilan (skill). Peningkatan pengetahuan warga dalam pemilihan bahan baku pisang yang berkualitas, pengetahuan bentuk keripik pisang, cara pembuatannya dan pengetahuan rasa (variant) keripik pisang.

Beberapa warga juga mampu dalam pembuatan kue kering seperti, Nastar dan sprit. Dan terdapat juga salah satu ibu rumah tangga dari RT 001/RW 005 yang bangkit Kembali untuk meneruskan hobynya dalam membuat kue kering yang mampu menstabilkan atau meningkatkan perekonomian keluarga setelah sekian lama berhenti dalam pembuatan kue kering karena adanya suatu kendala. Keuntungan dari hasil pembuatan dan pemasaran keripik pisang dan kue kering adalah mampu menstabilkan dan meningkatkan pendapatan warga. Berdasarkan hasil kegiatan ini, disarankan untuk beberapa warga RT 001/RW 005 yang ikut serta dalam kegiatan ini agar terus melanjutkan dan mengembangkan kegiatan usaha produktif ini, sehingga kegiatan ini bisa terus berlanjut dan bermanfaat bagi warga terutama dalam kondisi pandemic saat ini.

Tidak berbeda dengan hasil produk makanan ringan yang saat ini berupa brownies singkong kekinian, sebagai jajan khas di

wilayah tersebut, memiliki manfaat kepada masyarakat untuk menambah wawasan dari menginovasi hasil pertanian. Sehingga pada saat sekarang tidak lagi menjual hasil kebun (singkong) dengan menjual secara langsung. Diciptakannya produk baru harapannya akan menambah pengalaman dan kreativitas masyarakat dalam memanfaatkan potensi hasil perkebunan. Selain itu akan sedikit demi sedikit mendorong masyarakat untuk selalu mengasah kreativitas dan selalu berinovasi sesuai dengan perkembangan jaman.

Hasil produk sebagai khas dari kedua daerah yang memiliki potensi menghasilkan bahan pembuatan makanan ringan. Harapannya menjadi produk unggulan yang terkenal dalam memproduksi makanan ringan yang menarik.

UCAPAN TERIMAKASIH

Syukur Alhamdulillah, kami sampaikan terimakasih kepada Allah SWT yang telah memberikan kemudahan dan kelancaran dalam menyelesaikan artikel ini. Kemudian tidak lupa kami sampaikan terimakasih kepada pihak yang telah membantu untuk menyelesaikan artikel ini, memberikan data-data dan informasi terkait penelitian ini. Harapannya dengan adanya artikel ini dapat memberikan informasi terkait judul dalam artikel ini. Dapat digunakan sebagai bahan referensi, dan dapat digunakan sebagai referensi penelitian lebih lanjut.

DAFTAR PUSTAKA

- Ekaputri S. 2015. Perbandingan keragaman morfologis pisang kapok unti sayang (Musa balbisiana) hasil subkultur 1 sampai 6. (skripsi).Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor
- Simmond NW. 1966. *Bananas* 2nd ed. London (UK); Longmans.512 pp
- BPJS ketenagakerjaan; Data pekerja yang terkena covid-19
- Badan Perlindungan Pekerja Migran Indonesia (BP2MI); Data Pekerja Migran Indonesia (PMI)
- Brien,O. 2003; Lemak dalam kue kering sebagai *shortening,flavor*, dan *mouthfeel*.

Mubarok (2015)& Nuzuliyah (2018); Bisnis rumah tangga dan meningkatkan nilai tambah produk.

Rahmawati. Fitri. 2009. Pengembangan Industri Kreatif Melalui Pemanfaatan Pangan Lokal Singkong. *Seminar Nasional "Peran Pendidikan Kejuruan Dalam Pengembangan Industri Kreatif*. Yogyakarta: UNY Jurusan PTBB.

Koswara,Sutrisno. *Modul Teknologi Pengolahan Ubi-Umbian (Bagian 6: Pengolahan Singkong)*. Bogor: Bogor Agricultural University. (Di Akses Pada 8 September 2018)

Ditbinlitabnas (1996) Pedoman Pelaksanaan Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Oleh Perguruan Tinggi, Dikjen Dikti, Jakarta: Depdikbud.