

Pemanfaatan Potensi Pisang Raja Melalui Pelatihan Kewirausahaan : Bolen dan Strudel Pisang

¹Ika Wulandari*, ²Endang Sri Utami, ³Dodi Hendra Amantara, ⁴Sefi Aulia Nur Asifah

Afiliasi: ^{1,2,3,4} Universitas Mercu Buana Yogyakarta

Korespondensi Penulis: ikawulandari@mercubuana-yogya.ac.id

ABSTRAK

Pisang raja, merupakan salah satu potensi alam yang dimiliki di desa Wiladeg, Gunung Kidul Yogyakarta. Selama ini pemanfaatan pisang raja masih belum maksimal, hanya dijual mentah ke pasaran. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan keterampilan pelaku UMKM dalam pengolahan pisang raja menjadi bolen dan strudel pisang, serta meningkatkan pemahaman mengenai penghitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual. Kegiatan dilakukan dengan melibatkan 15 orang peserta. Metode yang dilakukan adalah pelatihan yang meliputi pelatihan pembuatan strudel, bolen serta penentuan harga pokok produk dan harga jual. Hasil pelatihan menunjukkan terjadinya peningkatan keterampilan mitra sasaran dalam membuat bolen dan strudel. Peserta pelatihan juga sudah paham dalam menghitung harga pokok produksi dan harga jual. Pelatihan ini berdampak terhadap peningkatan pemberdayaan masyarakat untuk menciptakan kemandirian ekonomi.

Kata kunci: *Strudel, Kewirausahaan, Pisang raja*

ABSTRACT

Plantains are one of the natural potentials in Wiladeg Village, Gunung Kidul, Yogyakarta. So far, the utilization of plantains has not been maximized, only sold raw to the market. The purpose of this community service activity is to improve the skills of MSME actors in processing plantains into banana bulbs and strudel, as well as to improve understanding of calculating Production Cost and Selling Price. The activity was carried out involving 15 participants. The method used was training which included training in making strudel, bolen and determining the product cost and selling price. The results of the training showed an increase in the skills of target partners in making bulbs and strudel. Training participants also understood how to calculate production cost and selling price. This training has an impact on increasing community empowerment to create economic independence.

Keywords: *Strudel, Entrepreneurship, Plantain*

Informasi Artikel: Submit: xxx-xx-20xx Revisi: xx2-xx-20xx Diterima: xx-xx-20xx



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

PENDAHULUAN

Pelaku UMKM di Indonesia berkembang sangat pesat, khususnya di Daerah Gunung Kidul. Gunung Kidul saat ini menjadi salah satu daerah atau kabupaten yang mempunyai potensi wisata yang sangat baik. Keberadaan tempat wisata di daerah Karangmojo seperti Gua Pindul, Gua Tanding dan Bukit Sumilir menjadi salah satu tujuan wisata yang sangat diminati. Desa Wiladeg merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Karangmojo, Gunung Kidul, Yogyakarta. Desa Wiladeg berjarak 2 kilometer dari tempat wisata Gua

Pindul dan Gua Tanding. Setiap penduduk yang ada di Desa Wiladeg rata-rata mempunyai lahan yang cukup luas, karena daerah yang tidak begitu subur maka sebagian besar masyarakat di desa Wiladeg memanfaatkan lahan untuk ditanami berbagai jenis pisang, salah satunya adalah pisang raja dan pisang kepok. Namun saat ini pemanfaatan pisang raja belum maksimal, dimana pisang hanya dikonsumsi langsung atau digoreng saja. Padahal jika diolah dan dimanfaatkan dengan baik, pisang mempunyai nilai jual yang tinggi. Hal ini juga didukung keberadaan pisang yang cukup melimpah di desa tersebut.

Saat ini pemberdayaan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga di Desa Wiladeg belum optimal. Tidak sedikit ibu rumah tangga yang kurang memanfaatkan waktu luang untuk kegiatan produktif yang bisa menghasilkan pendapatan. Menurut Ekayani, Sudria & Putra (2021) Pemberdayaan bertujuan untuk memberdayakan masyarakat agar dapat lebih mandiri, dapat meningkatkan kemampuannya dalam memperbaiki kualitas kehidupan melalui tindakan sendiri dan untuk diri sendiri. Ibu Rumah Tangga mempunyai potensi untuk mengembangkan UMKM melalui industri rumah tangga (Utami, Wulandari, Pabulo, Wulansari, 2024). Pemberdayaan ibu rumah tangga efektif dalam menunjang peningkatan perekonomian masyarakat.

Potensi lain di Desa Wiladeg adalah keberadaan tempat wisata yang mendukung pemasaran dan penjualan produk olahan pisang. Terdapat permasalahan lain yang juga harus dipecahkan di desa tersebut seperti pengetahuan SDM yang kurang terkait dengan penghitungan Harga Pokok Produksi dan harga jual. Tujuan dari kegiatan ini adalah (1) Meningkatkan keterampilan pelaku UMKM dalam pengolahan pisang raja dan kapok menjadi berbagai macam olahan unggulan (2) Meningkatkan pemahaman mengenai penghitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual. Penerapan program Pengabdian Kepada Masyarakat, diharapkan dapat bermanfaat dan meningkatkan perekonomian pelaku UMKM di Desa Wiladeg, Karangmojo, Gunung Kidul, Yogyakarta.

METODE PENELITIAN

Mitra sasaran adalah pelaku UMKM di Desa Wiladeg, Kabupaten Gunung Kidul. Jumlah peserta adalah 15 orang. Mitra Pengabdian berperan sebagai peserta penyuluhan dan pelatihan. Mitra juga berperan dalam penyediaan tempat untuk pelatihan dan penyuluhan. Metode yang digunakan adalah Participatory Rural Appraisal, dimana pendekatan kepada masyarakat dapat dilakukan dengan cara sosialisasi, edukasi, pelatihan dan pendampingan

secara langsung maupun tidak langsung kepada masyarakat. Pelatihan meliputi pembuatan bolen dan struddle pisang, serta perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual. Berikut adalah tahapan kegiatan pengabdian :



Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan Pengabdian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan dilaksanakan pada bulan Agustus 2024 dengan melibatkan 15 orang pelaku UMKM di Desa Wiladeg Karangmojo, Gunungkidul Yogyakarta. Kegiatan awal dilakukan dengan melakukan sosialisasi kepada pelaku UMKM mengenai rencana kegiatan yang akan dilaksanakan. Pada tahap selanjutnya adalah tahap pelaksanaan. Tahap pelaksanaan diawali dengan memberika pretest kepada seluruh peserta. Pre test dengan memberikan 20 pertanyaan kepada peserta yang meliputi pembuatan strudel dan bolen pisang, harga pokok produksi dan harga jual. Pre test dan post test digunakan sebagai indikator untuk mengetahui keberhasilan kegiatan.

Pelatihan Pembuatan Strudel dan Bolen Pisang

Pelatihan dimulai dengan menjelaskan potensi mengenai pisang raja untuk dibuat menjadi makanan yang bernilai ekonomi tinggi dibandingkan jika hanya dikonsumsi atau dijual tanpa diolah terlebih dahulu. Bolen dan Strudel merupakan salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat. Tekstur kulit yang lembut dan berlapis-lapis serta isian yang wangi dari pisang raja, membuat bolen dan strudel menjadi makanan pilihan untuk oleh-oleh maupun dikonsumsi harian. Tim Pengabdian menjelaskan terlebih dahulu mengenai bahan-bahan pembuatan strudel dan bolen pisang. Berikut bahan-bahan yang dibutuhkan :

Tabel 1. Bahan Pembuatan Bolen dan Strudel

Adonan A	Bahan I : 65 gr gula 100 gr mentega/margarin 120 ml air 3/4 sdt garam Masak hingga mendidih, diamkan 2 menit
	300 gram terigu protein tinggi (misal : cakra) Masukkan tepung terigu pada bahan I Aduk sampai tercampur rata, bulatkan, kemudian bungkus dalam plastik/wadah tertutup biarkan dingin (masukkan di kulkas 30 menit)
Adonan B	85 gr mentega/margarin 100 gr tepung terigu protein sedang (misal : segitiga) Aduk dan campur, masukkan dalam wadah taruh di kulkas 30 menit
Bahan Isian	Pisang raja Margarin Potong pisang raja, tumis dengan margarin
Bahan Topping	Meses/Coklat/Keju/Gula pasir
Bahan Olesan	2 buah kuning telur dicampur 2 sdm Susu Kental Manis dan minyak goreng secukupnya

Setelah Tim Pengabdian menjelaskan mengenai bahan pembuatan bolen dan strudel, kemudian dijelaskan mengenai langkah pembuatannya yang dilanjutkan dengan praktik. Langkah membuat bolen : (1) Bagi adonan A menjadi 24 bagian, bulatkan (2) Bagi adonan B menjadi 24 bagian, bulatkan (3) Adonan C : Gilas adonan A, masukkan adonan B, bentuk bulat. Gilas, lipat jadi 2, gilasi lagi, lipat lagi. Sisihkan. Ulangi sampai selesai (4) Ambil Adonan C yang sudah jadi kemudian digilas, isi dengan meses/coklat/keju, pisang raja. Bentuk bolen dan taruh dalam loyang. Lakukan sampai selesai. (5) Olesi bolen dengan bahan olesan, taburi dengan keju/meses/gula sesuai selera. (6) Oven dengan suhu 180⁰ C selama 30 – 35 menit (hingga matang coklat keemasan). Langkah membuat Strudel sama dengan bolen, namun adonan dibuat lebih besar. Adonan dipipihkan, kemudian dikerat samping kanan dan kiri, sisakan bagian tengah. Bagian tengah diisi dengan susu kental manis, taburi gula, susun pisang di atasnya, taburi coklat meses, kemudian dibentuk kepang. Olesi dengan bahan olesan, taburi topping sesuai selera. Kemudian dipanggang pada suhu 180⁰ C kurang lebih 30 – 35 menit (sampai matang). Berikut adalah dokumentasi kegiatan pembuatan bolen dan strudel :



Gambar 2. Dokumentasi Pelatihan 1

Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Produk

Pelatihan selanjutnya adalah mengenai Perhitungan Harga Pokok Produksi. Harga Pokok Produksi dipergunakan untuk menghitung biaya yang terjadi selama proses produksi dengan menjumlahkan antara Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja Langsung, dan Biaya Overhead Pabrik. Biaya Bahan Baku meliputi biaya bahan yang digunakan selama proses produksi seperti tepung, margarine, minyak, pisang raja, meses dan sebagainya. Biaya Tenaga Kerja Langsung merupakan biaya yang dikeluarkan berupa upah untuk membayar tenaga kerja yang menangani langsung selama proses produksi. Biaya Overhead pabrik merupakan biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Contoh biaya overhead adalah biaya kemasan produk, biaya gas. Tim Pengabdian kemudian memberikan contoh menghitung Harga Pokok Produksi sesuai dengan biaya yang telah dikeluarkan untuk pembuatan bolen dan strudel. Peserta pelatihan kemudian menghitung harga pokok produksinya. Adapun rumus menghitung Harga Pokok Produksi adalah sebagai berikut :

Harga Pokok Produksi

: Biaya Bahan Baku + Biaya Tenaga Kerja Langsung + Biaya Overhead Pabrik

Rumus untuk menghitung Harga Pokok Produksi/unit adalah sebagai berikut :

Harga Pokok Produksi per buah : $\frac{\text{Jumlah Harga Pokok Poduksi}}{\text{jumlah yang diproduksi}}$

Peserta pelatihan telah belajar menghitung harga pokok produksi/buah dengan didampingi oleh Tim Pengabdian. Penentuan harga pokok produksi ini mempermudah pelaku usaha dalam menentukan Harga jual nantinya.

Pelatihan Perhitungan Harga Jual

Pelatihan Perhitungan Harga jual dilakukan setelah dilaksanakannya pelatihan perhitungan harga pokok produksi. Tim Pengabdian menjelaskan bahwa harga jual merupakan jumlah uang yang bersedia dibayarkan oleh pembeli kepada penjual melalui kesepakatan. Harga jual harus dihitung dengan detail agar nantinya pelaku usaha tidak mengalami kerugian. Harga jual diperoleh dari harga pokok produksi setelah ditambah dengan *mark up* keuntungan yang diinginkan oleh penjual. Pada pelatihan ini juga dijelaskan bahwa penentuan harga jual untuk penjual yang tidak memproduksi barangnya sendiri dengan pelaku usaha yang memproduksi barang sendiri berbeda. Dimana untuk pelaku usaha yang tidak memproduksi barang sendiri seperti penjual dan pedagang dapat menggunakan metode *mark up pricing*. Metode ini dilakukan dengan cara menambah harga jual dengan *mark up* (tingkat keuntungan yang diinginkan). Sedangkan untuk pelaku usaha yang memproduksi barangnya sendiri dapat menggunakan metode *cost plus pricing* yaitu dengan menambahkan Harga Pokok Produksi dengan markup atau tingkat keuntungan yang diinginkan. Berikut adalah rumus perhitungan Harga Pokok Produksi :

$$\text{Harga jual per unit} = \text{Harga pokok produksi per unit} + \text{mark up}$$

Peserta pelatihan dengan didampingi Tim Pengabdian telah menghitung harga jual dari bolen dan strudel dengan menggunakan tingkat keuntungan yang diinginkan adalah 40% dari Harga Pokok Produksi. Berikut adalah dokumentasi pelatihan penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual :



Gambar 3. Dokumentasi Pelatihan 2

Pasca dilaksanakan kegiatan pelatihan inti, selanjutnya adalah dengan membagikan soal post test dengan soal yang sama saat pre test, sehingga nanti diketahui tingkat ketercapaian dari kegiatan pengabdian ini

Evaluasi Kegiatan dan Monitoring

Berdasarkan hasil *pre test* dan *post test* serta monitoring pasca pelatihan diperoleh hasil bahwa kegiatan pengabdian telah berjalan dengan baik dan memperoleh capaian sebagai berikut :

Tabel 1. Tingkat Ketercapaian Kegiatan

No	Keterangan	Sebelum Pelatihan	Pasca Pelatihan
1	Tingkat pemahaman peserta mengenai pembuatan strudel dan bolen pisang raja	18%	82%
2	Tingkat keterampilan peserta dalam membuat bolen dan strudel pisang	Belum terampil	Terampil
3	Tingkat pemahaman peserta mengenai harga pokok produksi dan harga jual	22%	80%

Secara keseluruhan terjadi peningkatan pemahaman peserta mengenai pembuatan strudel, bolen, penentuan harga pokok produksi dan harga jual. Peserta pelatihan juga sudah terampil membuat bolen dan strudel pisang. Kekurangan dari pelatihan ini adalah belum tersedianya sarana pendukung seperti oven untuk masing-masing peserta. Namun demikian telah diberikan sarana pendukung oven untuk kelompok bersama. Berdasarkan hasil monitoring terakhir, mitra sasaran sudah mulai memproduksi dan memperjualbelikan bolen dan strudel. Saat ini mitra telah terampil dalam membuat strudel dan bolen pisang raja. Mitra juga telah memasarkan produknya baik secara offline maupun online. Kegiatan yang dilaksanakan telah sesuai dengan tujuan awal dari kegiatan pengabdian adalah untuk peningkatan pendapatan. Dengan adanya program ini terjadi peningkatan pemberdayaan masyarakat dan adanya peningkatan nilai ekonomi dari pisang raja yang bermuara pada peningkatan pendapatan masyarakat.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini telah terlaksana dengan baik dan sesuai dengan tujuan awal. Terjadinya peningkatan pemahaman peserta mengenai pembuatan bolen, strudel, perhitungan harga pokok produksi dan perhitungan harga jual menjadi tolak ukur keberhasilan program. Adanya upaya produktif mitra sasaran dalam membuat bolen dan strudel untuk

diperjualbelikan kepada masyarakat juga menunjukkan keberhasilan kegiatan karena berdampak pada peningkatan pendapatan masyarakat.

UCAPAN TERIMAKASIH

Diucapkan terimakasih yang sebesar besarnya kepada LPPM Universitas Mercu Buana Yogyakarta yang telah mendanai kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Selain itu ucapan terimakasih juga ditujukan kepada para pelaku usaha dan masyarakat di Padukuhan Keteng, Wiladeg, Karangmojo, Gunungkidul yang telah membantu terlaksananya kegiatan pengabdian ini dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Dalimunthe, K. T., Yusnadi, Hasibuan, J., & Athaillah. (2024, 4(2)). Pemanfaatan Hasil Panen Pisang Menjadi Olahan Cemilan Bervariasi Rasa di Desa Bandar Meriah Kec. Sunggal. *JUKESHUM*, 332-335.
- Ekayani, I. A., Adhista, I. N., & Adhista, P. E. (2021). Pelatihan Pembuatan Bolen Pisang Sebagai Produk Olahan Pisang di Desa Bukti. *Proceeding Sendimas Udhiksa*, 1546 - 1553.
- Mufidah, L., Rachmawati, E., & Sulistyani, T. (2024, 5(01)). Pelatihan Pemanfaatan Singkong dan Pisang dalam Rangka Pemberdayaan Ibu PKK Desa Pulutan Kabupaten Purworejo. *Abdimas Akademika*, 09-16.
- Nur Achmadi, & Ika Wulandari. (2023). Pelatihan Pembukuan Sederhana Bagi Pelaku UMKM di Kabupaten Kulon Progo. *NUSANTARA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 55–63. <https://doi.org/10.55606/nusantara.v3i2.1040>
- Utami, E., Wulandari, I., Pabulo, A., & Wulansari, A. (2024). Peningkatan Kemandirian Ibu Rumah Tangga melalui Pelatihan Kewirausahaan dan Pembentukan Usaha Bersama. *Darmabakti : Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 5(01), 141-148. <https://doi.org/10.31102/darmabakti.2024.5.01.141-148>