

Edukasi Pemanfaatan Sisa Makanan Untuk Menjadi Produk Bernilai Ekonomi

Ririh Dian Pratiwi¹, Hayu Wikan Kinasih¹, Retno Indah Hernawati^{1*}

¹Universitas Dian Nuswantoro

Jalan Nakula I/5-11 Semarang, Indonesia

*Email: retno.indah.hernawati@dsn.dinus.ac.id

ABSTRAK.

Pisang merupakan buah yang mudah didapatkan dan relatif murah, sehingga banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Kandungan serat dan potasiumnya sangat baik bagi kesehatan. Namun pisang memiliki kelemahan cepat matang. Oleh karena itu perlu diberikan edukasi dan pelatihan agar ibu rumah tangga dapat memanfaatkan pisang tersebut menjadi produk yang bermanfaat dan bernilai ekonomi. Tujuan dari edukasi dan pelatihan ini diharapkan dapat menjadi sumber inspirasi para ibu rumah tangga untuk lebih kreatif dalam memanfaatkan sisa makanan rumah tangga dan mandiri secara ekonomi.

Kata Kunci: sisa makanan, edukasi, bernilai ekonomi

ABSTRACT

Banana is a fruit that is easy to get and relatively cheap, so it is widely consumed by the public. The fiber and potassium content are very good for health. However, bananas have the disadvantage of ripening quickly. Therefore, it is necessary to provide education and training so that housewives can use these bananas into products that are useful and have economic value. The aim of this education and training is expected to be a source of inspiration for housewives to be more creative in utilizing household leftovers and be economically independent.

Keywords: food waste, education, economic value

DOI: <https://10.55983/empjcs.v2i4.412>

PENDAHULUAN

Salah satu isu global terkait pangan adalah semakin tingginya makanan yang tidak terkonsumsi (*food waste*). Menurut Organisasi Pangan dan Pertanian Dunia (FAO, 2014) *food waste* merupakan makanan yang masih layak konsumsi namun tidak dikonsumsi atau dibuang karena alasan tertentu. Indonesia merupakan salah satu negara dengan peringkat tertinggi ke empat sebagai negara penghasil *food waste* (Munir & Fadhilah, 2023). Hal ini tentu memerlukan penanganan yang serius baik dari pemerintah melalui berbagai regulasi maupun edukasi kepada masyarakat. Edukasi ini bertujuan agar masyarakat dapat mengambil peran nyata melalui tindakan mengelola makanan layak konsumsi yang dimilikinya sebagai perwujudan ketahanan pangan masyarakat (Junus & Mamu, 2022).

Hasan et al., (2021) menjelaskan bahwa program ketahanan pangan menjadi salah satu prioritas nasional dalam RPJMN 2020-2024. Sebagai panduan desa diterbitkan Peraturan Menteri Desa PDTT Nomor 7 tahun 2021 tentang prioritas penggunaan Dana Desa tahun 2022, Peraturan Menteri Desa PDTT Nomor 8 tahun 2022 tentang prioritas penggunaan Dana Desa tahun 2023 serta Keputusan Menteri Desa nomor 82 Tahun 2022 tentang Pedoman Ketahanan Pangan di Desa. Salah satu tujuan ketahanan pangan desa adalah meningkatkan konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang, aman, higienis, bermutu, tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, serta berbasis pada potensi sumber daya lokal (Nugraha & Dewi, 2022). Hal ini sejalan dengan upaya negara dalam menangani masalah *food waste*, terutama dalam penganeekaragaman konsumsi masyarakat berbasis potensi lokal .

Keterlibatan tim pengabdian pada masyarakat dari Program Studi Akuntansi Udinus ingin berkontribusi melalui kegiatan edukasi pemanfaatan *food waste* untuk memperkaya anekaragam konsumsi makanan. Kegiatan ini selain diharapkan mampu berkontribusi dalam menangani masalah *food waste* juga diharapkan memberikan motivasi bagi kaum perempuan untuk memiliki kemandirian ekonomi. Kemandirian ekonomi perempuan merupakan salah satu perwujudan panca dharma wanita yang keempat, wanita sebagai pencari nafkah tambahan . Pemberdayaan perempuan menjadi bagian dari tanggungjawab yang harus dilakukan secara berkelanjutan demi terwujudnya masyarakat yang mandiri (Senoaji & Sari, 2023). Pemberdayaan perempuan khususnya bagi ibu rumahtangga diharapkan mampu meningkatkan kemandirian dalam peningkatan taraf hidup dan pendapatan keluarga (Kusumayadi et al., 2022), serta meningkatkan taraf hidup dan kesejahteraan masyarakat (Hernawati & Natalisty, 2022).

Berdasarkan pra survei diketahui bahwa buah yang paling banyak dikonsumsi warga di lingkungan RW 1 kelurahan Pidakpayung Semarang secara berurutan adalah pisang (42%), pepaya (33%). jeruk (23%) dan lainnya (2%). Hal ini menunjukkan pisang merupakan buah yang paling banyak tersedia dalam rumah tangga. Pisang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, seperti menghasilkan asam amino triptofan yang mempengaruhi hormon serotonin untuk menciptakan suasana hati yang bahagia (Pangesti et al., 2019) dan mempengaruhi hasil pemeriksaan pada faal hati (Santoso et al., 2022). Pisang selain harganya yang relatif lebih murah, mudah didapatkan juga mempunyai kandungan vitamin yang tinggi meskipun mempunyai resiko cepat busuk. Pisang yang terlalu masak oleh ibu-ibu PKK RW 1 sebagian besar (60%) diolah lebih lanjut dan 40% menyatakan dibuang. Dari jawaban mereka yang mengolah lebih lanjut sebagian besar diolah menjadi pisang goreng (34%), dikukus (27%), dibuat kue (23%) dan lainnya ((16%). Pengolahan pisang ini diharapkan juga dapat membuat masa simpan pangan lokal menjadi lebih panjang (Kurniasari et al., 2022). Beberapa produk olahan pisang betupa nugget pisang (Kurniasari

et al., 2022), MP-ASI (Junus & Mamu, 2022), daur ulang kulit pisang menjadi tas jinjing dan alas makan (Mirosea et al., 2023) menunjukkan bahwa pisang memiliki banyak manfaat dan aneka hasil yang memiliki nilai ekonomis. Berdasarkan hasil ini maka tim pengabdian masyarakat menginisiasi untuk memberikan edukasi penciptaan nilai ekonomis sisa makanan khususnya pisang yang sudah terlalu masak melalui pembuatan produk yang sederhana dan bernilai ekonomis. Tujuan kegiatan ini selain memberikan pendidikan penganeekaragaman makanan hasil olahan pisang juga memotivasi ibu-ibu anggota PKK RW 1 Pudakpayung untuk mempunyai kegiatan yang bernilai ekonomis. Hasil olahan pisang yang diajarkan diharapkan memberikan ide bisnis rumah tangga bagi ibu-ibu anggota PKK RW1 Pudakpayung sehingga mendorong peningkatan kemandirian ekonomi keluarga.

METODE

Pengabdian yang dilakukan pada lingkungan PKK RW1 Kelurahan Pudakpayung Semarang ini dilakukan melalui beberapa tahapan :

1. Identifikasi Masalah. Pada tahap ini, tim pengabdian melakukan koordinasi dan survey atas kebutuhan mitra, serta menyepakati kebutuhan yang diperlukan oleh warga masyarakat RW 1 Kelurahan Pudakpayung berkaitan dengan pelaksanaan pengabdian. Kegiatan ini dilakukan dengan melakukan interview kepada ketua PKK RW 1 Kelurahan Pudakpayung Semarang untuk menentukan materi pendidikan yang sesuai dengan kebutuhan anggota PK. K RW 1.
2. Pelatihan. Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan pada saat pertemuan PKK di lingkungan RW 1 Kelurahan Pudak Payung Semarang, pada hari Minggu tanggal 9 Juli 2023. Kegiatan pertemuan PKK ini merupakan pertemuan rutin bulanan yang salah satu agendanya adalah pendidikan warga. Dalam kegiatan ini diberikan pelatihan praktik pengolahan pisang yang terlalu masak menjadi beberapa produk, seperti bola-bola pisang, steak pisang dan martabak pisang dengan dipandu *Junior Chef* Sigit, sebagai tenaga profesional. Pengolahan pisang dipilih dengan menggunakan metode yang paling sederhana, dengan tambahan bahan lain seminimal mungkin, dan dengan peralatan yang pasti tersedia di rumah. Setelah proses pembuatan produk selesai, dilanjutkan dengan pemaparan perhitungan harga pokok produk olahan untuk menentukan harga jual produknya. Sebagai evaluasi kemanfaatan materi yang disampaikan disebarkan kuesioner sebagai umpan baliknya.
3. Evaluasi. Pada akhir kegiatan, peserta diberikan kuesioner mengenai tanggapan peserta setelah mengikuti kegiatan. Hasil isian kuesioner kemudian dipergunakan sebagai alat evaluasi atas aktivitas pengabdian yang dilakukan oleh tim. Evaluasi ini meliputi kemanfaatan pelatihan, kemudahan ide produk olahan, serta keinginan untuk melakukan ide bisnis menjadi suatu kegiatan ekonomi meski hanya untuk lingkup yang kecil.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian pada warga RW 1 Kelurahan Pudakpayung Semarang ini dihadiri oleh sebanyak 30 peserta yang merupakan perwakilan dari masing- masing RT yang ada pada lingkup wilayah RW 1. Kegiatan diawali dengan pembukaan oleh ibu ketua PKK RW1 Kelurahan Pidak Payung, kemudian dilanjutkan dengan materi ketahanan pangan dan pemanfaatan sisa bahan makanan, yang selanjutnya dilanjutkan dengan perhitungan harga pokok produk untuk menentukan harga jual. Hasil informasi yang dikumpulkan berdasarkan kuesioner serta kegiatan tanya jawab selama kegiatan berlangsung disajikan seperti dalam tabel 1 berikut:

Tabel 1. Hasil kusioner

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Pelatihan yang dilakukan memberikan pengetahuan baru	64%	36%
2.	Pelatihan yang diberikan mudah untuk dilakukan sendiri	93%	7%
3.	Pelatihan yang dilakukan memberikan ide bisnis	62%	38%



Gambar 1. Edukasi dan pelatihan mengolah *food waste* pisang menjadi produk bernilai ekonomi

Pembahasan

Pelatihan ini selain ditujukan untuk memberikan ide penganekaragaman olahan pisang, juga memberikan ide bisnis sederhana yang memungkinkan untuk dikembangkan dalam rumah tangga. Aneka olahan pisang yang dapat dibuat selama pelatihan adalah bola-bola pisang, steak pisang dan martabak pisang. Untuk menilai apakah produk yang dibuat memiliki kelayakan bisnis maka perlu dihitung harga pokok produksinya. Perhitungan harga pokok produksi ini mempunyai manfaat untuk menentukan harga jual dan menentukan laba/rugi usaha (Alfriyano et al., 2022). Berikut ini adalah proses perhitungan harga pokok produksi untuk produk olahan pisang:

Tabel 2. Perhitungan harga pokok produk

	Bola-bola Pisang	Biaya/satuan	Jumlah
Bahan	5 pisang masak	$10.000/12 = 833$ buah	4.165
	5 lembar roti tawar	$6.000/10 = 600$ /lembar	3.000
	2 sachet SKM	$8.400/6 = 1.400$ /sachet	2.800
	20 gr meses	$8.000/100 = 80$ /gr	1.600
			11.565
Estimasi biaya TK dan BOP (5% dari biaya bahan)			579
Total Biaya Produksi			12.144

Bola-bola Pisang		Biaya/satuan	Jumlah
Estimasi Biaya non produksi (10%) dari total biaya produksi			1.214
Total harga pokok penjualan			13.358
Jumlah unit dibuat			12
Biaya per unit			1.114
Steak pisang		Biaya/satuan	Jumlah
Bahan	5 lembar kulit pangsit	$7.000/20 = 350$ lembar	1.750
	2 buah pisang masak	$10.000/12 = 833$ buah	1.666
	1 SKM coklat	$8.400/6 = 1.400$ /sachet	1.400
			4.816
Estimasi biaya TK dan BOP (5% dari biaya bahan)			241
Total Biaya Produksi			5.057
Estimasi Biaya non produksi (10%) dari total biaya produksi			506
Total harga pokok penjualan			5.563
Jumlah unit dibuat			5
Biaya per unit			1.113
Martabak Pisang		Biaya/satuan	Jumlah
Bahan	5 lembar kulit pangsit	$7.000/20 = 350$ lembar	1.750
	5 buah pisang masak	$10.000/12 = 833$ buah	4.165
	1 sachet SKM	$8.400/6 = 1.400$ /sachet	1.400
			7.315
Estimasi biaya TK dan BOP (5% dari biaya bahan)			366
Total Biaya Produksi			7.681
Estimasi Biaya non produksi (10%) dari total biaya produksi			769
Total harga pokok penjualan			8.450
Jumlah unit dibuat			5
Biaya per unit			1.690

Rekapitulasi ide jualan hasil olahan pisang:

Tabel 3. Kontribusi laba masing-masing produk

No	Produk olahan	Biaya per unit	Harga jual	Margin laba
1.	Bola-bola pisang	Rp 1.114	Rp 2.000	44%
2.	Steak pisang	Rp 1.113	Rp 1,500	26%
3.	Martabak pisang	Rp 1.690	Rp 2.000	16%

Dari ide pengolahan pisang yang ditawarkan, ide membuat bola-bola pisang merupakan ide yang paling menguntungkan. Selain itu bola-bola pisang juga merupakan produk yang paling mudah dibuat. Kreasi bola-bola pisang yang diajarkan selain bisa menggunakan topping meses, juga bisa memanfaatkan rempah roti, coklat ataupun keju.

SIMPULAN

Pisang merupakan buah yang paling mudah didapatkan, murah dan banyak manfaat. Ketika pisang terlalu masak dapat dimanfaatkan untuk menjadi beberapa kudapan yang memiliki nilai ekonomis. Dari hasil pelatihan penganekaragaman olahan pisang dapat dikreasikan menjadi bola-bola pisang, steak pisang maupun martabak pisang. Apabila ditinjau dari kelayakan bisnis bola-bola pisang memberikan kontribusi laba yang relative tinggi dibandingkan dengan steak pisang maupun martabak pisang. Diharapkan dengan pelatihan yang diberikan bisa memberikan ide bisnis bagi ibu-ibu PKK RW1 Pudak payung dalam rangka meningkatkan ketahanan ekonomi keluarga.

REFERENSI

- Alfriyano, K. R. S., Tinangon, J. J., Warongan, J. D., Akuntansi, J., Ekonomi dan Bisnis, F., & Sam Ratulangi, U. (2022). Analysis of determining the cost of production and treatment of by producyts at UD. Sumo. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, DaHukum)*, 5(2), 807–816.
- Hasan, S., Aulia, B., & Yudha, T. (2021). Pemberdayaan kelompok wanita tani dalam ketahanan pangan di desa Padaan kecamatan Pabelan kabupaten Semarang. *Icodev, Vol 2 No 1*(1), 35–46.
- Hernawati, R. I., & Natalisty. (2022). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Bawang Merah sebagai Upaya Peningkatan Kesejahteraan Keluarga. *Empowerment: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 1–6. <https://doi.org/10.55983/empjcs.v2i1.351>
- Junus, N., & Mamu, K. J. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Buah Pisang Sebagai Makanan Pencegah Stunting Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 41 Tahun 2014 Tentang Pedoman Gizi Seimbang di Desa Lamu. *DAS SEIN: Jurnal Pengabdian Hukum Dan Humaniora*, 2(1), 1–12. <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/dassein/article/view/12067>
- Kurniasari, R., Sabrina, S., & Salma, A. N. (2022). Pelatihan Kader Posyandu Untuk Membuat Camilan Tinggi Protein Berbahan Lokal Sebagai Upaya Pencegahan Stunting. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(4), 1834. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v6i4.11468>
- Kusumayadi, F., Aprianti, K., Yusuf, M., Muhajirin, & Ismunandar. (2022). Pelatihan Diversifikasi Olahan Bawang Merah Menjadi Bawang Goreng Varian Rasa Untuk Meningkatkan Produktivitas Ibu Rumah Tangga Di Desa Donggobolo Kabupaten Bima. *Prima: Portal Riset Dan Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 45–52. <https://doi.org/10.55047/prima.v1i2.182>

- Mirosea, N., Safaruddin, S., Arifuddin, A., Aulia, A., & Gorethi, G. (2023). Pengabdian Kepada Masyarakat dalam Menciptakan Nilai Tambah Ekonomi dari Daur Ulang Kulit Pisang Community Service In Creating Economic Value Added from Recycled Banana Skin. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JAPIMAS)*, 2(1), 30–36.
- Munir, A., & Fadhilah. (2023). Climate Change and Food Insecurities: The Importance of Food Loss and Waste Reduction in Indonesia. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1134(1), 012040. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1134/1/012040>
- Nugraha, S. P., & Dewi, H. S. (2022). Peran Gender Kontemporer di Indonesia - Perubahan dan Keberlanjutan: Studi Pustaka. *Psikologika: Jurnal Pemikiran Dan Penelitian Psikologi*, 27(2), 351–378. <https://doi.org/10.20885/psikologika.vol27.iss2.art9>
- Pangesti, N. B., Mulyasari, I., & Anugrah, R. M. (2019). The Correlation Of Simple Carbohydrate Intake And Saturated Fat With Triglyceride Levels On Male Workers At Cv Laksana Karoseri. *Jurnal Kesehatan Dan Gizi*, 11(25), 29–38.
- Santoso, A. P. R., Wulandari, D. D., Savitri, A. D., Kardina, R. N., Maat, S., Mukminin, M. R., Fa'ida, W. N., Amalina, A. N., & Daffa, alvian. (2022). Sosialisasi Pemanfaatan Buah (Pisang) untuk Kesehatan Hati dan Pemeriksaan Urine untuk Kesehatan. *Proceeding UNUSA*, 499–505.
- Senoaji, F., & Sari, R. M. (2023). Pemberdayaan masyarakat dalam menambah nilai ekonomi warga desa Burno Lumajang. *Community Development Journal*, 4(2), 4227–4234.