

PEMBERDAYAAN PEREMPUAN KEPALA KELUARGA (PEKKA) DESA SUAK MELALUI BIMTEK OLAHAN TEPUNG PISANG

**Andra Vidyarini¹⁾, Kiki Puspasari¹⁾, Zukryandry¹⁾, Beni Hidayat¹⁾,
Firdawati¹⁾, Dea Rizki Widiani¹⁾**

¹Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Lampung, Lampung
E-mail: avidyarini@polinela.ac.id

Abstract

This community service program was carried out in Suak Village, South Lampung, with the aim of empowering the PEKKA through training in the processing of banana flour-based products. The activity involved educational sessions, counseling, hands-on training, and direct practice in producing innovative food products such as banana flour-based cakes and cookies. The program sought to increase participants' knowledge, skills, and economic independence by utilizing local agricultural commodities into products with higher economic value and longer shelf life. The evaluation results showed a significant improvement in participants' knowledge. The average pre-test score was 50, indicating a low level of initial understanding of food processing techniques. After the training, the post-test average score increased to 100, with 95% of participants achieving excellent results. This finding proves that practical-based training is highly effective in transferring knowledge and skills to rural communities, especially women farmers. In conclusion, this activity successfully improved the capacity of PEKKA members to transform agricultural products into innovative food commodities that have the potential to generate income and strengthen family welfare. Moreover, the program supports the achievement of sustainable development goals (SDGs), particularly in the areas of poverty reduction, gender equality, and sustainable economic growth.

Keywords: *Banana flour, PEKKA, processing*

PENDAHULUAN

Provinsi Lampung dikenal sebagai salah satu sentra produksi pisang nasional dengan potensi pertanian yang melimpah. Salah satu wilayah penghasil pisang tersebut adalah Desa Suak yang terletak di Kabupaten Lampung Selatan, sehingga sebagian besar masyarakatnya menggantungkan mata pencaharian pada sektor pertanian (BPS Lampung Selatan, 2024). Hasil panen pisang umumnya masih dipasarkan dalam bentuk segar dengan penanganan pascapanen yang minim. Kondisi ini menyebabkan produk pisang memiliki umur simpan yang singkat, sehingga menurunkan nilai jual terutama saat panen raya. Salah satu kelompok yang memiliki peran penting dalam perekonomian keluarga di Desa Suak adalah Perempuan Kepala Keluarga (PEKKA). Kelompok ini berkontribusi besar dalam menopang keberlangsungan rumah tangga, namun keterampilan dan akses mereka terhadap inovasi pengolahan pangan masih terbatas. Pemberdayaan kelompok perempuan melalui pelatihan terbukti mampu meningkatkan produktivitas sekaligus memperkuat kemandirian ekonomi keluarga (Rahmawati &

Mustofa, 2021; Prameswari et al., 2023). Oleh karena itu, pengembangan kapasitas kelompok PEKKA menjadi penting agar potensi pisang dapat diolah menjadi produk bernilai tambah. Salah satu bentuk diversifikasi olahan adalah tepung pisang, yang memiliki keunggulan dari segi gizi, serat pangan, dan fleksibilitas penggunaannya dalam berbagai produk pangan seperti *cookies*, brownies kering, maupun makanan fungsional (Setyaningsih et al., 2020; Astuti et al., 2021). Tepung pisang tidak hanya memperpanjang umur simpan pisang segar, tetapi juga membuka peluang usaha baru berbasis pangan lokal (Aini et al., 2022). Produk berbasis tepung pisang semakin potensial karena tren masyarakat saat ini mengarah pada konsumsi pangan sehat, dan alami (Nirmagustina et al., 2024; Olakunle et al., 2020).

Berdasarkan hal tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Suak dirancang sebagai upaya pemberdayaan kelompok PEKKA. Melalui kegiatan ini, diharapkan terjadi peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan kreativitas dalam mengolah pisang menjadi produk inovatif bernilai ekonomis. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan produktivitas kelompok Perempuan Kepala Keluarga (PEKKA) di Desa Suak dalam mengolah hasil pertanian, khususnya pisang, menjadi produk bernilai ekonomis yang dapat menambah pendapatan keluarga. Melalui kegiatan PkM ini, diharapkan para anggota PEKKA memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam menghasilkan beragam produk olahan yang lebih tahan lama, memiliki daya tarik pasar, serta membuka peluang usaha baru. Hasil pertanian pisang tidak hanya dipasarkan dalam bentuk segar, tetapi juga dapat diolah menjadi produk inovatif berbasis tepung pisang yang bernilai tambah, sehingga mampu memberikan kontribusi nyata bagi peningkatan ekonomi keluarga dan masyarakat Desa Suak.

Permasalahan utama yang dihadapi kelompok mitra di Desa Suak adalah keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah hasil pertanian, khususnya pisang, menjadi produk bernilai tambah. Selama ini, pisang lebih banyak dijual dalam bentuk segar dengan harga yang relatif rendah, terutama pada saat musim panen raya. Minimnya keterampilan dalam diversifikasi produk menyebabkan kelompok PEKKA hanya mengandalkan penjualan segar, yang rentan mengalami kerugian akibat penurunan harga maupun pembusukan pascapanen. Selain itu, akses terhadap pelatihan teknologi pengolahan pangan masih sangat terbatas, sehingga peluang untuk mengembangkan usaha kecil berbasis pangan lokal belum dapat dimanfaatkan secara

optimal. Kondisi ini membuat ketahanan ekonomi rumah tangga kelompok perempuan kepala keluarga masih lemah dan sangat bergantung pada hasil penjualan pisang segar semata.

METODE

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra, maka solusi yang ditawarkan adalah inovasi pengolahan hasil pertanian lokal berupa pisang menjadi produk olahan *cake* dan *cookies* berbasis tepung pisang. Produk ini dipilih karena memiliki nilai tambah, umur simpan lebih panjang dibandingkan pisang segar, serta berpotensi menjadi peluang usaha baru yang dapat meningkatkan pendapatan mitra, khususnya kelompok Perempuan Kepala Keluarga (PEKKA) Desa Suak. Agar pelaksanaan kegiatan berjalan optimal, mitra diberikan edukasi, penyuluhan, serta pelatihan yang mencakup prosedur pengolahan *cake* dan *cookies* berbahan dasar tepung pisang, pemilihan jenis kemasan yang sesuai, serta desain label kemasan yang menarik untuk meningkatkan daya saing produk di pasaran.

Solusi yang ditawarkan bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam memanfaatkan hasil pertanian lokal secara maksimal melalui diversifikasi produk. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan melalui rangkaian metode partisipatif yang melibatkan masyarakat secara langsung. Kegiatan dimulai dengan pertemuan awal bersama kepala desa dan kelompok mitra untuk menjelaskan tujuan kegiatan dan mendiskusikan rencana program melalui *Focus Group Discussion* (FGD). Selanjutnya dilakukan diskusi dengan ketua kelompok mitra terkait jadwal pelaksanaan pelatihan, serta memastikan kesiapan sumber daya. Pada tahap implementasi, tim pengabdian menyampaikan materi tentang teknik pengolahan tepung pisang menjadi *cake* dan *cookies*, dilanjutkan dengan praktik langsung bersama mitra. Selain itu, diberikan pula materi tentang teknik pengemasan yang higienis dan menarik, serta strategi pemasaran produk baik di pasar lokal, toko oleh-oleh, maupun *platform* digital.

A. Prosedur Pembuatan *Cookies* Tepung Pisang

Alat yang digunakan berupa oven, *mixer*, baskom, spatula, timbangan, loyang, cetakan kue, sarung tangan, celemek, kemasan *standing pouch* dan toples plastik. Bahan terdiri dari tepung pisang, gula halus, margarin, telur, baking powder, garam, dan vanili.

Langkah-langkah:

1. Timbang semua bahan sesuai resep
2. Campurkan margarin dan gula halus, kocok hingga lembut
3. Masukkan telur satu per satu, kocok hingga rata
4. Ayak tepung pisang, baking powder, garam, dan vanili, lalu masukkan ke dalam adonan
5. Aduk perlahan hingga adonan tercampur rata dan bisa dipulung
6. Cetak adonan sesuai bentuk yang diinginkan di atas loyang
7. Panggang dalam oven suhu 160–170 °C selama 20–25 menit hingga matang
8. Dinginkan *cookies*, kemudian kemas dalam *standing pouch* atau toples plastik, tempelkan label kemasan.

B. Prosedur Pembuatan *Cake* Tepung Pisang

Alat yang digunakan diantaranya oven, *mixer*, baskom, loyang, spatula,imbangan, sarung tangan, celemek, kemasan kotak *food grade*. Bahan berupa tepung pisang, telur, gula pasir, margarin cair, susu bubuk, baking powder, vanili, pisang matang (opsional untuk aroma tambahan).

Langkah-langkah:

1. Timbang bahan sesuai resep
2. Kocok telur dan gula pasir menggunakan *mixer* kecepatan tinggi hingga mengembang dan berwarna putih pucat
3. Masukkan margarin cair, aduk perlahan hingga tercampur rata
4. Ayak tepung pisang, susu bubuk, baking powder, dan vanili. Masukkan ke adonan sedikit demi sedikit
5. Jika ingin aroma lebih kuat, tambahkan pisang matang yang sudah dilumatkan
6. Tuang adonan ke dalam loyang yang sudah dioles margarin dan ditaburi sedikit tepung
7. Panggang dalam oven suhu 170–180 °C selama 30–40 menit hingga matang
8. Setelah matang, keluarkan dari oven, dinginkan, lalu potong sesuai ukuran
9. Kemas dalam kotak *food grade* dengan label kemasan yang menarik.

Melalui rangkaian kegiatan ini, diharapkan terjadi peningkatan keterampilan, kemandirian, serta kepercayaan diri kelompok PEKKA dalam mengolah pisang menjadi produk bernilai tambah. Dengan dukungan teknik pengolahan, pengemasan, dan

pemasaran yang tepat, produk *cake* dan *cookies* berbasis tepung pisang dapat menjadi salah satu solusi penguatan ekonomi keluarga sekaligus mendukung pengembangan potensi pangan lokal. Pengabdian kepada masyarakat ini mencakup praktik langsung pengolahan, pengemasan, dan strategi pemasaran. Proses pengolahan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan peralatan sederhana yang mudah diperoleh di pasar lokal, resep disesuaikan dengan ketersediaan bahan lokal agar biaya produksi rendah, produk dikemas menggunakan *standing pouch* atau kotak *food grade* yang diberi label sederhana namun menarik, sehingga layak dipasarkan di warung, toko oleh-oleh, hingga *platform* online.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan *cake* dan *cookies* berbasis tepung pisang dilakukan melalui praktik langsung bersama kelompok mitra di Desa Suak. Kegiatan pelatihan ini menjadi pengalaman baru bagi ibu-ibu kelompok perempuan kepala keluarga (PEKKA), karena sebelumnya mereka umumnya hanya memanfaatkan pisang dalam bentuk segar atau diolah secara sederhana seperti digoreng atau direbus. Hal ini sejalan dengan penelitian Nandiyanto et al. (2020) yang menyatakan bahwa masyarakat pedesaan umumnya masih menjual hasil panen pisang dalam bentuk segar kepada pedagang pengumpul, sehingga berisiko mengalami kerugian akibat kerusakan atau pembusukan pascapanen. Minimnya pengetahuan masyarakat terkait inovasi pengolahan pisang menyebabkan produk yang dihasilkan belum memiliki nilai tambah yang tinggi. Oleh karena itu, pelatihan pengolahan tepung pisang menjadi produk *cake* dan *cookies* memberikan peluang besar bagi ibu-ibu PEKKA untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan. Produk *cake* dan *cookies* dari tepung pisang tidak hanya memiliki umur simpan yang lebih lama dibanding pisang segar, tetapi juga bernilai ekonomis karena dapat dipasarkan sebagai produk olahan pangan fungsional (Purwani et al., 2022).

Selama pelatihan, terlihat antusiasme peserta yang tinggi dalam bertanya dan berdiskusi. Antusiasme ini menunjukkan adanya motivasi besar dari masyarakat untuk mengembangkan usaha kecil berbasis potensi lokal. Pelatihan dilakukan dengan dua pendekatan, yaitu penyuluhan dan praktik langsung. Pada tahap penyuluhan, peserta diberikan pemahaman teoritis mengenai manfaat tepung pisang sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan *cake* dan *cookies*. Sementara pada tahap praktik, peserta dibimbing secara langsung dalam setiap proses produksi, mulai dari pemilihan bahan

baku, formulasi adonan, proses pemanggangan, hingga pengemasan sesuai standar keamanan pangan (Nasution et al., 2021). Foto kegiatan pengabdian kepada masyarakat disajikan dalam Gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Hasil evaluasi pelatihan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta yang signifikan. Berdasarkan hasil *pre-test*, rata-rata nilai peserta hanya mencapai 50, yang menunjukkan bahwa sebelum pelatihan, ibu-ibu mitra masih memiliki pemahaman yang terbatas mengenai teknik pengolahan produk pangan, khususnya *cake* dan *cookies* berbasis tepung pisang. Minimnya pengetahuan awal ini juga mencerminkan kondisi bahwa masyarakat desa masih belum banyak mendapatkan inovasi pengolahan pangan yang bernilai tambah dari bahan lokal. Hal ini sejalan dengan penelitian Lestari et al. (2021) yang menyebutkan bahwa keterbatasan informasi dan kurangnya pelatihan teknis merupakan hambatan utama bagi kelompok perempuan desa dalam meningkatkan keterampilan wirausaha pangan. Selain itu, kondisi ini juga menunjukkan pentingnya transfer pengetahuan yang sistematis agar potensi lokal dapat diolah secara optimal. Dengan demikian, pelatihan yang diberikan menjadi langkah

strategis dalam menjembatani kesenjangan antara ketersediaan sumber daya dan keterampilan pengolahan pangan masyarakat. Setelah pelatihan, hasil *post-test* menunjukkan peningkatan yang sangat signifikan, dengan nilai rata-rata peserta mencapai 100, dan 95% dari peserta berhasil menjawab dengan benar seluruh soal yang diberikan. Capaian ini menunjukkan bahwa pelatihan dengan metode penyuluhan dan praktik langsung sangat efektif dalam meningkatkan pemahaman, keterampilan, serta motivasi peserta untuk memanfaatkan tepung pisang sebagai bahan baku alternatif dalam produk *cake* dan *cookies*. Hasil ini juga sejalan dengan penelitian Utami et al. (2022) yang menegaskan bahwa model pelatihan berbasis praktik langsung lebih efektif dalam mentransfer keterampilan teknis dan meningkatkan rasa percaya diri peserta untuk berwirausaha. Kegiatan ini tidak hanya memberikan pengetahuan teoritis, tetapi juga membekali masyarakat dengan keterampilan aplikatif yang dapat langsung diterapkan untuk meningkatkan perekonomian keluarga.

Setelah diadakannya kegiatan pengabdian masyarakat ini, diharapkan kelompok perempuan kepala keluarga (PEKKA) di Desa Suak tidak hanya memiliki keterampilan teknis dalam mengolah pisang menjadi produk *cake* dan *cookies* berbasis tepung pisang, tetapi juga mampu mengembangkan usaha mandiri yang berkelanjutan. Peningkatan kapasitas ini diharapkan mendorong terbentuknya usaha mikro berbasis pangan lokal, memperluas peluang pemasaran baik di tingkat lokal maupun digital, serta meningkatkan pendapatan keluarga. Selain itu, adanya produk olahan dengan daya simpan lebih lama diharapkan dapat mengurangi kerugian pascapanen pisang, sekaligus memperkuat posisi perempuan sebagai penggerak ekonomi keluarga. Dengan demikian, program ini tidak hanya memberikan manfaat jangka pendek berupa keterampilan baru, tetapi juga membuka jalan bagi pemberdayaan ekonomi berkelanjutan yang mendukung tercapainya tujuan pembangunan desa yang mandiri dan sejahtera.

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan pengolahan produk berbasis tepung pisang bagi kelompok perempuan kepala keluarga (PEKKA) di Desa Suak Lampung Selatan terbukti mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi peserta dalam mengolah hasil pertanian lokal menjadi produk pangan bernilai ekonomis. Sebelum pelatihan, rata-rata nilai *pre-test* peserta hanya mencapai 50, yang menunjukkan masih rendahnya pemahaman terkait inovasi pengolahan pangan. Namun, setelah mengikuti penyuluhan

dan praktik langsung, nilai post-test meningkat signifikan hingga mencapai rata-rata 100 dengan 95% peserta berhasil menjawab seluruh soal dengan benar. Hasil ini menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik langsung sangat efektif dalam mentransfer pengetahuan teknis dan keterampilan kepada masyarakat, sehingga ibu-ibu mitra tidak hanya memahami konsep pengolahan tepung pisang, tetapi juga mampu mempraktikkannya menjadi produk *cake* dan *cookies* yang memiliki daya simpan lebih lama serta potensi pasar yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Pramono, Y. B., & Nuraini, A. (2022). Inovasi olahan berbasis tepung pisang untuk peningkatan nilai ekonomi hasil pertanian. *Agroindustri Indonesia Journal*, 11(2), 45–53.
- Astuti, D., Handayani, R., & Fitriani, R. (2021). Karakteristik fisikokimia tepung pisang dan aplikasinya dalam produk bakery. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(1), 11–19.
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Statistik pertanian Indonesia 2024*. Jakarta: BPS RI.
- Lestari, D., Handayani, T., & Pratiwi, W. (2021). Pemberdayaan perempuan melalui pelatihan pengolahan pangan lokal sebagai upaya peningkatan pendapatan keluarga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 101–109.
- Nandiyanto, A. B. D., Sofiani, D., & Oktiani, R. (2020). Utilization of banana in rural communities: Opportunities and challenges. *Journal of Community Empowerment*, 2(1), 25–33.
- Nasution, A. H., Hutapea, R. T., & Marbun, R. (2021). Pengolahan tepung pisang sebagai substitusi tepung terigu pada produk olahan pangan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(2), 112–120.
- Nirmagustina, D. E., Hidayat, B., & Zukryandry, Z. (2024). Karakteristik fisik dan kandungan gizi tepung pisang lokal Lampung dengan metode perebusan [Physical characteristics and nutritional content of local banana flour grown in Lampung Province by boiling method]. *Jurnal Agroteknologi*, 18(1), 1–13.
- Prameswari, N. D., Sari, R., & Lestari, H. (2023). Pelatihan pengolahan produk pangan lokal sebagai strategi pemberdayaan perempuan pedesaan. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(3), 121–129.
- Purwani, E. Y., Rahmawati, F., & Hartati, L. (2022). Development of functional food products based on banana flour: A review. *Indonesian Journal of Food Science and Technology*, 5(1), 45–53.
- Rahmawati, F., & Mustofa, A. (2021). Pemberdayaan perempuan kepala keluarga melalui pelatihan pengolahan pangan lokal. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 77–85.
- Setyaningsih, D., Purwani, E. Y., & Rahayu, W. (2020). Diversifikasi produk berbasis tepung pisang sebagai pangan alternatif lokal. *Jurnal Pangan Lokal Indonesia*, 4(2), 55–63.
- Utami, D. S., Rahmawati, N., & Sari, R. P. (2022). Efektivitas metode pelatihan berbasis praktik langsung terhadap peningkatan keterampilan pengolahan produk pangan lokal. *Agroindustri Journal*, 9(3), 145–154.