

Peningkatan Jiwa Kewirausahaan Ibu-ibu PKK Melalui Pelatihan Diversifikasi Olahan Buah Siwalan di Kecamatan Paciran

¹⁾Novi Itsna Hidayati, ²⁾Khoirin Magfiroh, ³⁾Ernawati, ⁴⁾Novita Lidyana

^{1,2,3)}Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Yudharta Pasuruan

⁴⁾Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Panca Marga Probolinggo

*Email: novitalidyana@gmail.com

ABSTRAK

Pohon Siwalan merupakan tanaman serba guna, salah satunya dapat menghasilkan air nira yang digunakan sebagai minuman dengan memiliki cita rasa tinggi dan ciri keharuman yang khas. Melalui difersifikasi olahan, Buah Siwalan dapat menghasilkan berbagai produk yang dapat bermanfaat secara komersil. Di Desa Sumurgayam Kecamatan Paciran rata-rata para perempuan hanya bekerja sebagai ibu rumah. Tujuan kegiatan ini adalah menumbuhkan keterampilan wirausaha melalui pengolahan makanan berbahan dasar buah siwalan terhadap Ibu-ibu PKK di Desa Sumurgayam Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan. Waktu Kegiatan ini dilaksanakan selama 3 hari pada tanggal 20 – 22 Februari 2023. Tempat kegiatan ini dilaksanakan di Desa Sumurgayam Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan. Kegiatan ini menggunakan metode ceramah, diskusi, tanya jawab serta memberikan pelatihan diversifikasi berbagai olahan masakan berbahan Buah Siwalan pada Ibu-ibu PKK. Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK, pengetahuan dan keterampilan yang meningkat lebih dari 75% dari total seluruh peserta dalam mengolah Buah Siwalan menjadi berbagai olahan yang bernilai tinggi. Semakin sulit proses pembuatan olahan maka semakin turun pula prosentase keterampilan peserta pelatihan.

Kata Kunci: kewirausahaan, diversifikasi, Buah Siwalan

ABSTRACT

Siwalan tree is a versatile plant, one of which can produce juice which is used as a drink with a high taste and distinctive fragrance characteristics. Through processed differentiation, Siwalan Fruit can produce various products that can be commercially useful. In Sumurgayam Village, Paciran District, on average, women only work as housewives. The purpose of this activity is to cultivate entrepreneurial skills through the processing of food made from siwalan fruit to PKK mothers in Sumurgayam Village, Paciran District, Kabupaten Lamongan. This activity time will be held for 3 days on February 20-22, 2023. The place where this activity was held was in Sumurgayam Village, Paciran District, Lamongan Regency. This activity uses the method of lectures, discussions, questions and answers and provides training on diversification of various processed dishes made from Siwalan Fruit to PKK mothers. The results obtained from this activity were PKK mothers, knowledge and skills that increased by more than 75% of the total participants in processing Siwalan Fruit into various high-value preparations. The more difficult the process of making process, the lower the percentage of skills of trainees.

Keywords: entrepreneurship, diversification,

Dikirim : 26 April 2023 Direvisi: 28 April 2023 Diterima : 2 Mei 2023

PENDAHULUAN

“Kewirausahaan adalah suatu nilai yang diwujudkan dalam perilaku yang dijadikan dasar sumberdaya, tenaga penggerak, tujuan, siasat, kiat, proses, dan hasil bisnis” (Ermi Herawati, Putri Puspitasari, Maya Susanti, 2021). “Kewirausahaan diartikan sebagai kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda dari yang lain” (Drucker, 1985). Untuk menjadi wirausahawan yang sukses tidak hanya dibutuhkan pengetahuan

saja tapi juga dibutuhkan kemampuan berwirausaha yang mumpuni. Kemampuan berwirausaha adalah kemampuan atau potensi menguasai seluk beluk tentang kewirausahaan yang merupakan bawaan sejak lahir atau merupakan hasil latihan atau praktik dan digunakan untuk berwirausaha. Kemampuan yang harus dimiliki seorang wirausaha antara lain 1) kemampuan memperhitungkan risiko; 2) kemampuan berpikir kreatif; 3) kemampuan dalam memimpin dan mengelola; 4)

kemampuan berkomunikasi dan berinteraksi; 5) kemampuan teknik usaha yang akan dilakukan; 6) strategi pemasaran; 7) strategi operasional; dan 8) strategi keuangan (Suryana, 2021)

Dengan adanya penumbuhan jiwa dan bakat kewirausahaan maka daya kreasi dan inovasi akan sangat tinggi dan diimbangi dengan energi yang dimiliki pada sekelompok organisasi karang taruna. Untuk itu perlu dibekali beberapa keterampilan yang bertujuan untuk proses pengembangan diri serta menciptakan karakteristik wirausaha muda yang tangguh, handal dan siap berkompetisi dan dapat bersaing dalam dunia bisnis.

Pohon Siwalan (*Borassusflabellifer*) adalah sejenis palma yang biasa tumbuh di daerah Asia Selatan dan Asia Tenggara. Pohon ini biasa tumbuh di daerah yang kering. Di Indonesia pohon Siwalan banyak dijumpai di daerah Jawa, Nusa Tenggara Barat, Nusa Tenggara Timur, Madura dan Bali. Salah satu daerah di Jawa yang terkenal sebagai sentra Siwalan adalah daerah Paciran, Kabupaten Lamongan, Jawa Timur. Selain itu, tanaman ini banyak juga dijumpai di daerah-daerah sekitar pantai utara yang tidak jauh dari Kabupaten Tuban (Palgunadi Yohanes et al., 2016).

Pohon Siwalan merupakan tanaman serba guna, karena selain dimanfaatkan buahnya untuk konsumsi, daunnya juga bisa digunakan sebagai bahan kerajinan tangan, yaitu dalam pembuatan tas, dompet dan hiasan dinding. Selain itu, pohon Siwalan dapat menghasilkan air nira yang digunakan sebagai minuman yang mempunyai cita rasa tinggi dan ciri keharuman yang khas (Palgunadi Yohanes et al., 2016).

Di Desa Sumurgayam Kecamatan Paciran rata-rata para perempuan hanya bekerja sebagai ibu rumah tangga saja. Ada juga yang lebih memilih menjadi karyawan daripada menjadi wirausaha. Sejalan dengan hal tersebut, maka diperlukan adanya pelatihan kewirausahaan sejak dini kepada kelompok masyarakat. Target pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan untuk menumbuhkan keterampilan wirausaha baru dari kalangan remaja dan juga ibu-ibu PKK yang ada di Desa Sumurgayam Kecamatan Paciran. Kegiatan Pelatihan kewirausahaan untuk ibu-ibu PKK ini ditujukan agar mereka bisa hidup mandiri di masyarakat. Namun demikian untuk mencapai kemandirian

finansial bukan kondisi yang dapat diciptakan dalam waktu singkat. Kemandirian tersebut perlu ditumbuh kembangkan dari waktu ke waktu. Perlunya menumbuhkan jiwa kewirausahaan dari sejak dini dikarenakan pada usia yang masih muda semangat yang dimiliki masih besar, daya kreasi dan inovasi sangat tinggi begitu juga dengan energi yang dimiliki. Guna mendukung hal tersebut, para wirausahawan muda ini harus dibekali dengan keterampilan guna mengembangkan dan membentuk karakteristik wirausahawan muda yang tangguh dan siap berkompetisi sekaligus bersaing dalam bisnis yang sama.

Keterampilan usaha yang dimiliki oleh ibu-ibu PKK Desa Sumurgayam Kecamatan Paciran masih tergolong sangat terbatas, karena hanya beberapa kali mendapatkan pendampingan dari pihak-pihak yang berkompeten dalam bidang kewirausahaan. Padahal jika dilihat dari usia mereka yang tergolong produktif, mereka memiliki potensi untuk berkembang dalam kegiatan kewirausahaan yang kreatif. Untuk itu kami membidik ibu-ibu PKK yang berlokasi di Desa Sumurgayam Kecamatan Paciran.

Salah satu upaya kami dalam membantu menyelesaikan masalah masalah yang dihadapi yakni dengan cara menumbuhkan keterampilan kewirausahaan di kalangan ibu-ibu PKK yang berlokasi di Desa Sumurgayam Kecamatan Paciran berupa pelatihan keterampilan pengolahan makanan berbahan dasar buah siwalan, karena kami lihat usaha ini sedang memiliki prospek yang cukup baik, banyak konsumennya, cukup mudah pembuatannya, dan modal yang diperlukan tidak terlalu besar. Dengan mendapatkan pelatihan keterampilan tersebut diharapkan dapat menjadi sarana untuk mengasah *soft skill* dan termotivasi untuk berwirausaha. Berdasarkan uraian diatas, maka perlu dilakukan pelatihan tentang bagaimana menumbuhkan keterampilan wirausaha melalui pengolahan makanan berbahan dasar buah siwalan terhadap Ibu-ibu PKK di Desa Sumurgayam Kecamatan Paciran.

METODE

Waktu dan Tempat Kegiatan

Waktu Kegiatan ini dilaksanakan selama 3 hari pada tanggal 20 – 22 Februari 2023. Tempat Kegiatan ini

dilaksanakan di Desa Sumurgayam Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan.

Sasaran Kegiatan

Kegiatan ini diperuntukan bagi ibu-ibu yang tergabung dalam organisasi PKK yang berjumlah 20 orang di Desa Sumurgayam Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan ini merupakan metode ceramah, diskusi dan tanya jawab serta memberikan pelatihan diversifikasi berbagai olahan masakan berbahan buah siwalan pada Ibu-ibu PKK Di Desa Sumurgayam Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan.

Berikut tahap-tahap pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat:

1. Tahap pertama adalah tahap persiapan yakni dengan melakukan identifikasi anggota ibu-ibu PKK di Desa Sumurgayam yang menginginkan untuk berwirausaha.
2. Tahap kedua menggunakan metode ceramah dan diskusi, metode praktik langsung proses pembuatan olahan buah siwalan. Metode ceramah ini digunakan untuk menjelaskan tentang pentingnya semangat kewirausahaan bagi anggota ibu-ibu PKK, sehingga membuka peluang mereka untuk membuka usaha baru. Sedangkan metode praktik langsung proses pembuatan olahan buah siwalan serta pengenalan pemasaran online sederhana yang bertujuan untuk memberikan kesempatan pada anggota ibu-ibu PKK ini belajar secara langsung pada ahlinya mengenai cara-cara pembuatan makanan olahan berbahan baku buah siwalan serta cara menggunakan media sosial dalam memasarkan produk secara online. Dengan konsep *learning by doing* maka pengetahuan dan keterampilan akan mendapat hasil maksimal.
3. Tahap ketiga adalah evaluasi. Kegiatan evaluasi ini bertujuan untuk mengetahui apakah kegiatan ini sudah sesuai atau tidak. Evaluasi ini dilakukan dengan menyebar angket tanggapan peserta pelatihan terhadap proses kegiatan. Indikator evaluasi ini adalah untuk mengukur kemampuan dalam menyerap informasi dalam hal pengetahuan dan keterampilan pembuatan selai buah siwalan, pembuatan sirup buah siwalan, pembuatan nata buah siwalan serta pengenalan pemasaran secara online.

Media

Kegiatan ini menggunakan alat bantu berupa alat proyektor, layar, *sound system*, *micropon*, termasuk meja dan kursi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan Materi Diversifikasi Olahan buah siwalan

Kegiatan pelatihan ini dilakukan oleh dosen dari Universitas Yudharta Pasuruan. Saat pelaksanaan pelatihan dan proses diskusi anggota ibu-ibu PKK antusias yang cukup tinggi dalam kegiatan ini. Kandungan gizi, manfaat dari berbagai olahan berbahan dasar buah siwalan menjadi materi yang pembuka dipaparkan oleh tim pengabdian masyarakat. Pada proses pelatihan diskusi ini diawali dengan penyampaian manfaat adanya jiwa kewirausahaan pada peserta. Salah satunya dengan mengolah berbagai bahan yang mudah di dapatkan, salah satunya adalah buah siwalan.

Kecamatan Paciran merupakan salah satu penghasil buah siwalan terbesar karena letak tanahnya yang kering dan juga berada di sekitar pesisir pantai sehingga ketersediaan buah siwalan hamper selalu ada setiap saat.

Pelatihan Pembuatan Diversifikasi Olahan Buah Siwalan

Penganekaragaman berbagai bentuk olahan dapat dilakukan dengan diversifikasi. Pendapat (Riyadi, 2003) menyatakan bahwa diversifikasi pangan merupakan suatu proses pemilihan pangan yang tidak hanya tergantung pada satu jenis pangan, akan tetapi memiliki beragam pilihan (alternatif) terhadap berbagai bahan pangan. Diversifikasi berbagai olahan pangan punya keterkaitan dengan adanya kualitas sumber daya manusia semakin meningkat, serta adanya pembangunan pertanian di bidang pangan, dan perbaikan gizi masyarakat, meliputi aspek produksi, konsumsi, pemasaran, dan distribusi (Givan et al., 2020). Beberapa diversifikasi olahan pangan berbahan dasar buah siwalan pada proses kegiatan ini peserta diberikan pelatihan membuat sirup, selai dan nata buah siwalan.



Gambar1. Sirup Siwalan

Buah siwalan diolah menjadi makanan bernilai ekonomis dan mudah untuk dikuasai, karena produk yang dipilih merupakan makanan sehari-hari yang sudah sering dinikmati masyarakat. Awalnya peserta hanya mengkonsumsi biasa yaitu berupa buah segar dan langsung dimakan dan mereka tidak memiliki pengetahuan serta keterampilan dalam mengolah buah siwalan menjadi produk olahan yang dapat bernilai tinggi. Pada kegiatan pelatihan pengolahan diversifikasi buah siwalan dilaksanakan dengan praktik langsung dengan dibantu oleh tenaga ahli.



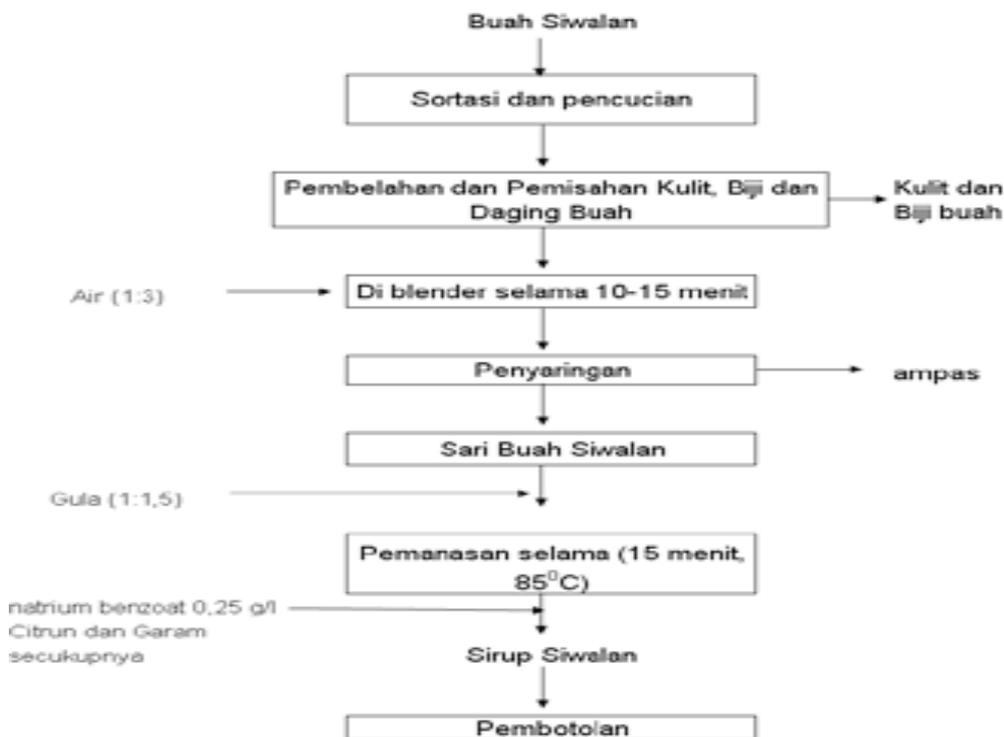
Gambar 2. Selai Siwalan

Proses pembuatan selai buah siwalan. Adapun bahan yang digunakan dalam

pembuatan selai ini sangat mudah didapatkan khususnya di Desa Sumurgayam Kecamatan Paciran. Bahan utamanya adalah buah siwalan, kemudian legen atau minuman tradisional yang sudah menjadi ciri khas di Kecamatan Paciran yang terbuat dari bunga pohon siwalan jenis betina yang berbentuk sulur. Bahan lainnya yang dibutuhkan dalam pembuatan selai ini adalah gula pasir. Cara pembuatannya, buah siwalan dan legen dijus bersamaan kemudian dimasak serta ditambahkan gula secukupnya. Pada saat memasak harus diaduk terus menerus dengan menggunakan api sedang sampai matang menjadi selai. Untuk rasanya sudah tidak perlu lagi diragukan, sangat cocok di makan bersama dengan roti tawar. Adapun lama masa simpan selai buah siwalan pada suhu ruang adalah kurang dari 10 hari karena tidak menggunakan bahan pengawet.

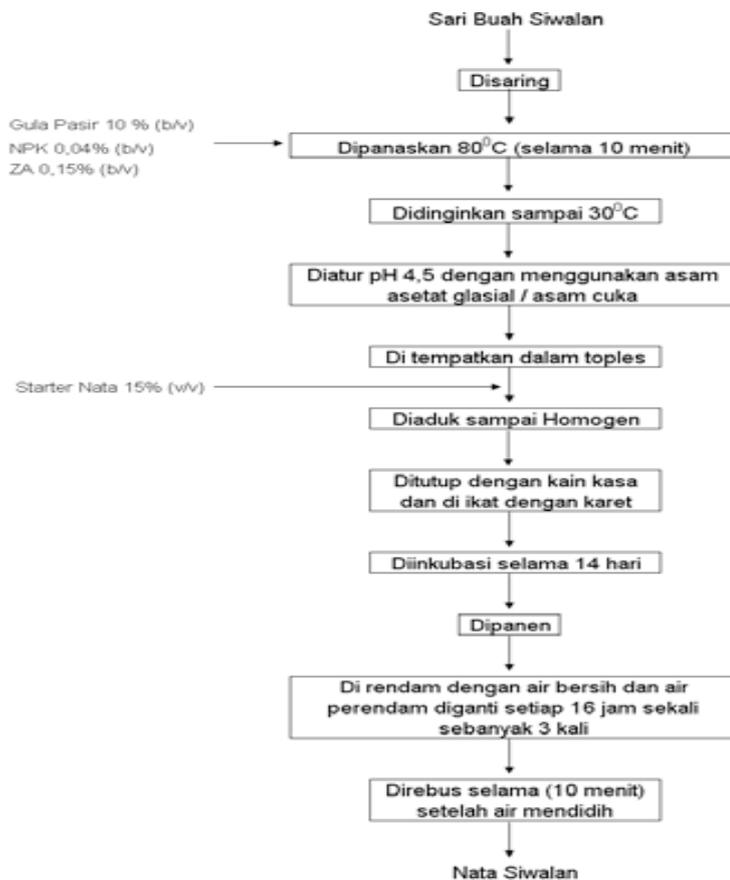
Manfaat dari selai buah siwalan ini juga cukup banyak bagi kesehatan yaitu membantu meringankan masalah pencernaan, masalah kulit, memberikan efek sejuk untuk tubuh, membantu mengurangi berat badan, meredakan migraine, mengobati bisul dan biang keringat, mencegah diabetes dan kaya akan kandungan nutrisi phyto.

Proses pembuatan sirup ini dapat dilihat pada bagan di bawah ini:



Gambar 3. Proses Pembuatan Sirup Siwalan

Cara pembuatan nata buah siwalan pada bagan di bawah ini:



Gambar 4. Pembuatan Nata Buat Siwalan

Pelatihan pembuatan nata siwlaan diawali dengan sterilisasi wadah yang akan digunakan untuk pembuatan nata selama 15 menit dalam oven suhu 70°C selama 1 jam. Tahapan-tahapan pembuatan nata siwalan yang pertama dilakukan dengan menyaring sari buah siwalan yang telah diblender. Kemudian dituangkan dalam nampan steril dan ditambahkan starter nata 15%. Selanjutnya diaduk rata sampai

homogen dan ditutup dengan kertas koran dan diikat dengan karet gelang. Kemudian diinkubasi selama 14 hari dan dipanen. Setelah dipanen nata dicuci bersih sebanyak 3 kali dengan air mengalir. Selanjutnya direbus selama 10 menit setelah air mendidih. Nata siap untuk disantap.

Pelatihan Pemasaran Online

Strategi pemasaran yang saat ini sangat efektif yang dapat dilakukan dalam memasarkan produk olahan diversifikasi buah siwalan, dengan pemasaran online. Pemasaran online dapat dilakukan dengan menggunakan berbagai media sosial, yakni market online. Market online ini menggunakan teknologi internet yang memiliki jangkauan luas. Cara yang dapat dilakukan adalah dengan (1) memulai dengan akun sosmed pribadi, misal whatsapp, facebook atau media sosial lainnya. (2) mempromosikan melalui Blog pribadi atau website sendiri (3) membuat online shop di marketplace. Langkah awal yang dapat dilakukan oleh peserta dalam pelatihan ini, dalam memasarkan produk olahan menggunakan media sosial. Karena ini lebih mudah dilakukan. Untuk program selanjutnya, dapat dilakukan pengabdian yang fokus dalam pemilihan pembuatan akun dalam online shop.

Evaluasi Pelaksanaan Program

Peserta pelatihan yakni anggota ibu-ibu PKK ini sangat antusias dalam mengikuti semua program kegiatan ini. Hal ini dapat diketahui dari hasil evaluasi terhadap pelaksanaan program kegiatan. Berikut data peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan yakni anggota ibu-ibu PKK sebelum dan sesudah mengikuti kegiatan ini :

Tabel 1. Evaluasi Pelaksanaan Program

Uraian kegiatan	Sebelum pelatihan			Sesudah pelatihan			Peningkatan peterampilan
	Jumlah peserta	Peserta yang terampil	Prosentase keterampilan	Jumlah peserta	Peserta yang terampil	Prosentase keterampilan	
Pembuatan selai	20	0	0	20	18	90	90
Pembuatan sirup	20	0	0	20	20	100	100
Pembuatan nata	20	0	0	20	15	75	75
Pengenalan pemasaran online	20	10	50	20	18	90	40

Sumber: Hasil olah data, 2023

Dari tabel di atas, dapat diperoleh informasi bahwa keterampilan peserta pada kegiatan ini pengetahuan dan keterampilan yang meningkat. Hal ini berarti pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan meningkat lebih dari 75% dari total seluruh peserta. Semakin sulit proses pembuatan maka semakin turun pula prosentase keterampilan peserta pelatihan.

Kegiatan ini berjalan tertib dan lancar, mereka juga mampu mengikuti setiap arahan dari pemateri dan sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan ini mulai dari awal hingga akhir pelatihan, hal ini karena sangat jarang mereka mendapatkan kegiatan dalam bentuk praktek yang dapat menambah keterampilan dan melatih kemandirian melalui pelatihan.

Jadwal yang telah ditetapkan dapat terlaksana tepat waktu, peserta sangat antusias selama mengikuti kegiatan ini terutama di sesi tanya jawab banyak peserta karang taruna yang mengajukan pertanyaan. Metode pelaksanaan pengabdian yang dilakukan adalah dengan cara memberikan materi, penyuluhan, memberikan pelatihan diversifikasi pengolahan berbahan dasar ikan tongkol dan manajemen usaha online. Setelah kegiatan pelatihan ini berakhir peserta memiliki pengetahuan dan keterampilan diversifikasi pengolahan produk itu sendiri dan dapat menumbuhkan jiwa wirausaha. Kegiatan ini memberikan pemahaman tentang pengolahan ikan tongkol, serta pemberdayaan ekonomi pemuda-pemudi karang taruna melalui diversifikasi olahan ikan tongkol yang dapat digunakan sebagai potensi bisnis baru bagi karang taruna.

DAFTAR PUSTAKA

Ermi Herawati, Putri Puspitasari, Maya Susanti³, N. R. (2021). *Pelatihan kewirausahaan bagi remaja karang taruna di desa dayeuh*. 1(1), 17–21.

- Drucker, P. F. (1985). *Inovasi dan Kewiraswastaan: Praktek & Dasar-Dasar*. Jakarta: Erlangga
- Givan, B., Indrawan, H. E., & Siagian, A. O. (2020). *Pelatihan Membuat Business Plan Bagi Pemuda Karang Taruna RW 01 Pinangsia Taman Sari Jakarta Komunitas Karang Taruna RW 01 Pinangsia Taman Sari Jakarta Barat memiliki*. 1(2), 69–78.
- Nurud Diniyah, Simon, B. Widjanarko, Hari Purnomo. 2008. *Sugar syrup Processing Technology From Siwalan Palm sap (Borassus flabellifer L.) dalam simonbwidjanarko.wordpress.com./2008/05/25/sugar-syrups-from-a-siwalan-palm-sap Upaya Mendukung Hidup Sehat: Studi Kasus Rw 05 Desa CipacingJatinangor.441-447.*
- Sanusi, A. (1994). *Menelaah Potensi Perguruan Tinggi Untuk Membina Program Kewirausahaan dan Mengantar Kehadiran Pewirausaha Muda*. In *Inkubator Bisnis Bandung*. Bandung: STMB-KADIN Jabar
- Palgunadi Yohanes, S., Yuniyanto, M., & Hartono, R. (2016). *Inisiasi Pengembangan Inkubator Bisnis It Sebagai Jembatan Wirausahawan Muda It (Studi Kasus Di Fakultas Mipa Uns)*. *Ajie*, 1(2), 131–133. <https://doi.org/10.20885/ajie.vol1.iss2.art4>
- Pembayun, R. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius