

Pelatihan Pengolahan Tanaman Herbal Menjadi Pemanis Alami untuk Meningkatkan Kualitas Keripik Pisang 'Criuks' pada Kelompok Wanita Tani Karya Ibu

Anis Febri Nilansari¹, Setia Wardani², Rianto³

Program Studi Farmasi, Universitas PGRI Yogyakarta¹

Program Studi Informatika, Universitas PGRI Yogyakarta^{2,3}

ABSTRAK

Kelompok Wanita Tani (KWT) Karya Ibu di Padukuhan Pulo, Kalurahan Gulurejo, menghadapi berbagai tantangan dalam meningkatkan hasil pertanian, terutama pisang, yang melimpah namun tidak memiliki permintaan yang sebanding, sehingga menyebabkan penurunan harga jual. Untuk mengatasi masalah ini, dilakukan pelatihan pengolahan tanaman herbal, seperti jahe dan kencur, menjadi pemanis alami untuk produk keripik pisang "Criuk". Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas dan nilai jual produk dengan menggunakan bahan alami yang sehat, serta memberikan ciri khas pada produk tersebut. Melalui tahap pendekatan, identifikasi masalah, pelatihan teknis, praktik langsung, dan strategi pemasaran, anggota KWT Karya Ibu berhasil mengolah pisang menjadi keripik dengan pemanis alami. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan anggota KWT dalam pengolahan tanaman herbal, serta peningkatan daya saing produk. Selain itu, produk keripik pisang "Criuk" yang menggunakan pemanis alami memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan lebih menarik di pasar. Pengemasan yang lebih menarik dan strategi pemasaran yang tepat juga memperluas potensi pasar produk ini. Pelatihan ini tidak hanya meningkatkan perekonomian keluarga anggota KWT tetapi juga mendorong pola konsumsi yang lebih sehat di masyarakat, serta memberikan contoh sukses bagi kelompok tani lainnya dalam memanfaatkan potensi sumber daya alam lokal.

Keywords: *Pemanis Alami, Sumber Daya Lokal, Jahe, Kencur*

Corresponding Author:

Anis Febri Nilansari
(anis@upy.ac.id)

Received: October 12, 2024

Revised: November 05, 2024

Accepted: November 17, 2024

Published: December 10, 2024



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

1. PENDAHULUAN

Kalurahan Gulurejo terdiri dari sepuluh padukuhan, salah satunya adalah Padukuhan Pulo. Padukuhan Pulo terletak sekitar 28,5 km dari Universitas Pembangunan Yogyakarta (UPY), 12 km dari Kapanewon Lendah, dan 25 km dari Kabupaten Kulon Progo. Luas wilayah Padukuhan Pulo mencakup 658.627 m², dengan rincian tanah warga seluas 276.827 m², makam 1.800 m², jalan 2.000 m², wedi kengser 300.000 m², serta tanah Sultan Ground (SG) Komplek Pengkol yang seluas 60.000 m² (Ramadhan, 2020). Padukuhan ini dihuni oleh 836 jiwa, terdiri dari 416 laki-laki dan 420 perempuan. Sebagian besar penduduk laki-laki bekerja sebagai petani dan buruh pasir di Sungai Progo, sementara perempuan lebih banyak berperan sebagai ibu rumah tangga.

Pada tahun 2017, Kepala Padukuhan Pulo mendirikan Kelompok Wanita Tani (KWT) Karya Ibu, sebuah kelompok yang bergerak di sektor pertanian dengan tujuan untuk mengelola usaha tani yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar. KWT

Karya Ibu dipimpin oleh Ibu Ambar Wahyuni dan anggotanya berjumlah 20 ibu rumah tangga di wilayah Padukuhan Pulo. Dalam upaya meningkatkan hasil pertanian, KWT Karya Ibu telah menerima berbagai pelatihan terkait teknik bertanam, perawatan, serta pemberian pupuk untuk tanaman. Pelatihan ini difasilitasi oleh Dinas Pertanian Kabupaten Kulon Progo. Meskipun demikian, seiring berjalannya waktu, kelompok ini menghadapi sejumlah tantangan. Salah satu permasalahan utama yang dihadapi adalah melimpahnya hasil panen, namun permintaan pasar tidak sebanding dengan jumlah hasil yang diperoleh, sehingga mengakibatkan penurunan harga jual produk. Di samping itu, minat masyarakat lokal untuk mengonsumsi produk pertanian dari KWT Karya Ibu tergolong rendah, yang menyebabkan sebagian hasil panen, seperti pisang, justru dijadikan pakan ternak (sapi). Pandemi Covid-19 juga memperburuk keadaan, dengan turunnya daya beli masyarakat yang berdampak langsung pada penurunan omzet penjualan pisang dan singkong.

Saat ini, pemanfaatan hasil panen oleh KWT Karya Ibu di Padukuhan Pulo masih terbatas, terutama pada pisang yang hanya dijual dalam bentuk hasil panen segar tanpa pengolahan lanjutan. Oleh karena itu, untuk mengatasi permasalahan ini, tim pengabdian melakukan diskusi dengan perangkat Padukuhan Pulo dan menyepakati pentingnya pemberdayaan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian, khususnya pisang, menjadi produk olahan yang lebih bernilai jual dan dapat dipasarkan lebih luas. Dalam rangka membantu meningkatkan daya saing produk, dilakukan pelatihan pengolahan tanaman herbal menjadi pemanis alami untuk keripik pisang "Criuk" pada KWT Karya Ibu. Pelatihan ini melibatkan penggunaan bahan alami seperti jahe dan kencur sebagai pemanis dan pengawet alami. Langkah ini tidak hanya dapat meningkatkan nilai jual produk keripik pisang, tetapi juga memberikan ciri khas pada produk dari Padukuhan Pulo. Pengolahan pisang dengan pemanis alami diharapkan dapat membantu mengatasi masalah melimpahnya hasil panen, sekaligus memberikan inspirasi bagi anggota KWT untuk berwirausaha (Darmayanti, 2021)(Isroani, 2022)(Risaldo, 2021).

Pengolahan tanaman herbal menjadi pemanis alami untuk produk keripik pisang "Criuk" dapat dilakukan melalui beberapa tahapan, mulai dari pengambilan ekstrak tanaman sampai diperoleh sirup herbal yang dapat digunakan sebagai pemanis alami. Proses ini tidak hanya meningkatkan rasa produk, tetapi juga menambah nilai jual dengan menggunakan bahan alami yang lebih sehat dibandingkan pemanis buatan, serta memberikan manfaat kesehatan bagi konsumen.

2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada Kelompok Wanita Tani (KWT) Karya Ibu di Padukuhan Pulo dalam mengolah tanaman herbal menjadi pemanis alami untuk produk keripik pisang "Criuk". Metode kegiatan ini dirancang untuk memberikan pemahaman serta keterampilan kepada anggota KWT Karya Ibu agar dapat meningkatkan kualitas dan nilai jual produk pertanian. Adapun tahapan metode kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah sebagai berikut:

a. Pendekatan dan Sosialisasi

Tahap pertama adalah pendekatan kepada masyarakat dan perangkat desa untuk menjelaskan tujuan dan manfaat dari pelatihan ini.

b. Identifikasi Masalah dan Potensi

Pada tahap ini, dilakukan identifikasi masalah yang dihadapi oleh KWT Karya Ibu, meliputi melimpahnya hasil panen pisang yang belum dimanfaatkan secara maksimal, serta rendahnya nilai jual produk. Selain itu, potensi tanaman herbal lokal seperti jahe dan kencur yang dapat digunakan sebagai bahan pemanis alami juga diidentifikasi untuk meningkatkan daya saing produk.

c. Pelatihan Pengolahan Tanaman Herbal

Setelah identifikasi masalah dan potensi, dilakukan pelatihan teknis mengenai cara pengolahan tanaman herbal, seperti jahe dan kencur, menjadi pemanis alami. Pelatihan ini meliputi (Damayanti et al., 2022)(Dewi et al., 2025):

- Pengenalan Bahan Baku: Mengenalkan jenis tanaman herbal yang akan digunakan, yaitu jahe dan kencur, serta manfaatnya.
- Proses Ekstraksi: Mengajarkan cara mengekstrak jahe dan kencur menjadi bahan pemanis alami, mulai dari pembersihan, pengupasan, pamarutan, hingga perebusan untuk mendapatkan sirup alami.
- Penggunaan dalam Produk Olahan: Menjelaskan cara menggunakan sirup herbal sebagai bahan pemanis dalam pembuatan keripik pisang, serta cara memasukkan pemanis alami ini dalam proses produksi keripik.

d. Praktik Langsung

Setelah teori disampaikan, dilakukan pelatihan pengolahan tanaman herbal menjadi pemanis alami untuk produk keripik pisang "Criuks". Praktik langsung ini bertujuan agar peserta dapat memahami dan menguasai teknik pengolahan dengan benar.

e. Pemasaran dan Pengemasan Produk

Dalam tahap ini, diberikan pelatihan tambahan mengenai cara pengemasan yang baik dan menarik serta strategi pemasaran produk. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan nilai jual produk keripik pisang "Criuk" dengan pemanis alami. Pemasaran akan difokuskan pada pemasaran lokal serta potensi pemasaran lebih luas melalui promosi berbasis komunitas.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Padukuhan Pulo, Kalurahan Gulurejo, bertujuan untuk memberdayakan Kelompok Wanita Tani (KWT) Karya Ibu dalam mengolah tanaman herbal menjadi pemanis alami untuk produk keripik pisang "Criuk". Kegiatan ini telah dilaksanakan melalui serangkaian tahap yang meliputi pendekatan, pelatihan, praktik langsung, serta pendampingan. Berikut adalah hasil yang diperoleh setelah kegiatan tersebut dilakukan:

Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Anggota KWT Karya Ibu

Anggota KWT Karya Ibu menunjukkan peningkatan pengetahuan yang signifikan mengenai manfaat tanaman herbal, khususnya jahe dan kencur, sebagai bahan pemanis alami yang sehat dan bernilai jual tinggi. Para peserta memahami proses pengolahan tanaman herbal ini menjadi sirup alami yang dapat digunakan dalam pembuatan keripik pisang "Criuk". Melalui pelatihan, mereka juga mempraktikkan cara mengekstrak jahe dan kencur, serta proses pengolahan lebih lanjut menjadi pemanis alami yang aman digunakan dalam produk makanan.

Proses Produksi Keripik Pisang dengan Pemanis Alami

Setelah pelatihan dan praktik langsung, anggota KWT Karya Ibu berhasil membuat produk keripik pisang "Criuk" menggunakan sirup pemanis alami dari jahe dan kencur. Proses pembuatan keripik pisang yang semula hanya menggunakan bahan pemanis buatan, kini telah menggunakan bahan alami yang tidak hanya meningkatkan rasa, tetapi juga memberikan nilai tambah dari segi kesehatan. Produk keripik pisang ini kini lebih sehat, lebih aman, dan memiliki cita rasa yang khas berkat pemanis alami tersebut.



Gambar 1. Praktik Pengolahan Tanaman Herbal menjadi Pemanis Alami Produk Keripik "Criuks"

Proses pembuatan sirup herbal dari jahe dan kencur yang dipelajari dalam pelatihan dilakukan melalui beberapa tahapan. Pertama, tanaman herbal seperti jahe dan kencur dipilih karena kandungan senyawa alami yang memiliki rasa manis alami dan sifat pengawet. Tanaman ini kemudian dibersihkan, dikupas, dan dipotong sesuai kebutuhan. Setelah itu, jahe dan kencur dapat diekstrak atau diparut untuk mendapatkan sari atau ekstrak cair yang mengandung rasa manis alami. Ekstrak tersebut kemudian dimasak dengan metode perebusan untuk mengurangi kadar air dan memperoleh konsistensi yang diinginkan sebagai sirup alami. Sirup herbal ini selanjutnya dapat digunakan sebagai pemanis alami dalam proses pembuatan keripik pisang.

Penggunaan tanaman herbal selain dapat dimanfaatkan sebagai pemanis alami, jahe dan kencur juga memiliki beragam khasiat bagi kesehatan. Jahe memiliki kandungan zat besi, Kalium, Vitamin B3 dan B6, Vitamin C, Magnesium, Fosfor, Zinc, Folat, Riboflavin (vitamin B2), Niacin (vitamin B3). Kandungan yang paling penting dari jahe adalah zingiberol yang berfungsi sebagai anti radang dan mengandung antioksidan yang sangat tinggi (Hamad et al., 2017)(Purba & Kamisna, 2020). Selain itu, kencur sebagai perasa juga tinggi zat antioksidan. Zat antioksidan dapat berupa vitamin E dan C maupun seperti senyawa fenol yang banyak ditemukan pada rempah-rempah (Lesmana et al., 2022).

Pelatihan yang dilakukan dengan proses cukup sederhana dan dapat dilakukan dengan alat yang ada di rumah. Hal ini menjadi keuntungan bagi anggota KWT, karena mereka tidak perlu mengeluarkan biaya tambahan untuk peralatan produksi, dan bahan baku yang digunakan mudah diperoleh di sekitar mereka. Oleh karena itu, pengolahan pisang menjadi keripik dengan pemanis alami tidak hanya memberikan solusi terhadap masalah melimpahnya hasil panen, tetapi juga memberikan peluang usaha baru yang dapat meningkatkan perekonomian keluarga anggota KWT.

Peningkatan Daya Saing dan Nilai Jual Produk

Setelah penerapan pemanis alami pada produk keripik pisang, anggota KWT Karya Ibu mulai merasakan peningkatan nilai jual produk mereka. Produk keripik pisang "Criuk" yang semula dijual dengan harga rendah, kini dapat dijual dengan harga yang lebih kompetitif. Selain itu, produk ini memiliki keunggulan dari segi kesehatan yang menjadi daya tarik bagi konsumen yang lebih peduli dengan makanan alami dan bebas bahan sintetik.

Pengemasan dan Pemasaran Produk

Salah satu aspek yang ditekankan dalam kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini ialah pentingnya pengemasan yang menarik dan aman. Adanya pendampingan tim

pengabdian kepada anggota KWT Karya Ibu berhasil mengemas produk keripik pisang dengan kemasan yang lebih profesional dan sesuai dengan standar pasar. Selain itu, dalam kegiatan tersebut juga diberikan penyuluhan tentang strategi pemasaran yang efektif, yang mencakup pemasaran lokal dan potensi pemasaran lebih luas dengan memanfaatkan media sosial dan promosi berbasis komunitas.



Gambar 2. Kemasan Produk Keripik Pisang "Criuks"

Dengan adanya pengemasan yang lebih menarik dan strategi pemasaran yang tepat, produk keripik pisang "Criuk" yang dihasilkan kini memiliki peluang untuk diperkenalkan ke pasar yang lebih luas.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini tidak hanya meningkatkan keterampilan dan pengetahuan anggota KWT Karya Ibu dalam mengolah hasil pertanian, tetapi juga membuka peluang untuk menciptakan produk lokal yang bernilai jual tinggi dan mendukung pola konsumsi yang lebih sehat di masyarakat. Dengan adanya pemanfaatan sumber daya lokal dan pengembangan usaha yang berbasis pada produk alami, diharapkan KWT Karya Ibu dapat berkembang lebih baik dan menjadi contoh bagi kelompok tani lainnya dalam mengelola potensi sumber daya alam yang ada di sekitar mereka.

4. KESIMPULAN

Pelatihan pengolahan tanaman herbal menjadi pemanis alami untuk produk keripik pisang "Criuk" yang dilakukan pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Karya Ibu di Padukuhan Pulo memberikan dampak positif yang signifikan. Melalui pelatihan ini, anggota KWT Karya Ibu memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru dalam mengolah tanaman herbal seperti jahe dan kencur menjadi pemanis alami, yang tidak hanya meningkatkan kualitas produk keripik pisang, tetapi juga menambah nilai jualnya. Penggunaan bahan alami ini berhasil meningkatkan daya saing produk, memberikan ciri khas pada keripik pisang "Criuk", dan membuka peluang pasar yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Damayanti, L., Wardani, T. Y., & Putra, C. A. (2022). Penerimaan Gula Stevia Sebagai Pengganti Gula Tebu dan Gula Jawa Pada Proses Pengolahan Jamu Tradisional Kunyit Asam. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 2(2), 166-172. <https://doi.org/10.58466/lipida.v2i2.456>
- Darmayanti, N. (2021). PEMANFAATAN LIMBAH KULIT JAGUNG UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN DI DESA. *Jurnal Pengabdian Masyarakat : BAKTI KITA*, 2(1), 21-32. <https://doi.org/10.52166/BAKTIKITA.V2I1.3688>

- Dewi, A. C., Hadyanawati, A. A., Arum, J., Nur, A., & Putra, H. (2025). Pemanfaatan Tanaman Stevia Sebagai Pemanis Alami Pengganti Gula. *Jurnal IKRAITH-ABDIMAS*, 9, 25-32.
- Hamad, A., Anggraeni, W., & Hartanti, D. (2017). Potensi Infusa Jahe (*Zingiber officinale* R) sebagai Bahan Pengawet Alami pada Tahu dan Daging Ayam Segar. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4), 177-183.
- Isroani, F. (2022). KELOMPOK USAHA BERSAMA UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DALAM PERSPEKTIF EKONOMI SYARIAH. *Jurnal Ekonomi Syariah Darussalam*, 3(2), 1-18. <https://doi.org/10.30739/JESDAR.V3I2.1565>
- Lesmana, Y., Pratiwi, D. P. K., & Ekawati, I. G. A. (2022). Pengaruh Penambahan Kencur (*Kaempferia galanga* L .) Terhadap. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(1), 22-30.
- Purba, R., & Kamisna, S. (2020). Uji Daya Hambat Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var *rubrum*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Journal of Medical Laboratory*, 1(1), 37-43.
- Ramadhan, A. (2020). Dikukuhkan Sultan, 58 Lurah di Kulonprogo Resmi Didapuk Sebagai Pemangku Keistimewaan. *Tribun News*. <https://jogja.tribunnews.com/2020/01/27/dikukuhkan-sultan-58-lurah-di-kulonprogo-resmi-didapuk-sebagai-pemangku-keistimewaan>
- Risaldo, A. (2021). Impelementasi Strategi Pemasaran Dalam Upaya Peningkatan Nilai Jual Hasil Produksi Warga Binaan Pemasyarakatan. *POINT: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 3(1), 83-94. <https://doi.org/10.46918/POINT.V3I1.911>