

PENGENALAN MENGENAI PEMBUATAN BANANA ROLL SEBAGAI INOVASI UMKM DI DESA TABING

Charlina Hadi*

¹Universitas Riau

Delvi Pebrianti²

²Universitas Riau

Ferdinal Purba³

³Universitas Riau

Hana Kartika Sari⁴

⁴Universitas Riau

Heriza Azmi⁵

⁵Universitas Riau

Muhammad Ragel⁶

⁶Universitas Riau

Prengki Zalfian⁷

⁷Universitas Riau

Putri Fifi Andayani⁸

⁸Universitas Riau

Siti Sahara⁹

⁹Universitas Riau

Supiah¹⁰

¹⁰Universitas Riau

Yudha Eka Putra¹¹

¹¹Universitas Riau

Abstract

This introduction is intended to provide innovation for MSMEs in Tabing Village. Tabing Village has a variety of potentials that can be developed, especially in the culinary field. Culinary is a processed product in the form of dishes that can be in the form of side dishes, snacks or drinks. One of the foodstuffs that can be developed into modern culinary around Tabing Village is bananas. The introduction of banana roll making is carried out so that the community is expected to be able to develop their creativity in making products by utilizing natural resources. In the introduction activity, measurements were carried out and an overview of public knowledge was obtained related to the manufacture of banana products to be sold and marketed in Tabing Village, as well as in Kampar Regency, and could also be used as superior products or become souvenir products.

Key word Product, Banana Roll, UMKM

Abstrak Pengenalan ini ditujukan untuk memberikan inovasi bagi para UMKM yang ada di Desa Tabing. Desa Tabing memiliki beragam potensi yang dapat dikembangkan, khususnya dalam bidang kuliner. Kuliner dapat berbentuk sesuatu yang berupa masakan dan dapat dijadikan lauk pauk, makanan ringan maupun minuman. Salah satu bahan pangan yang dapat dikembangkan menjadi kuliner modern di sekitar Desa Tabing adalah pisang. Pengenalan pembuatan banana roll di lakukan agar masyarakat

* Corresponding author: Charlina Hadi. email: desatabingkkn@gmail.com

diharapkan dapat mengembangkan kreatifitasnya dalam pembuatan produk dengan memanfaatkan sumber daya alam. Pada kegiatan pengenalan dilakukan measurement dan memberikan pengetahuan bagi masyarakat terkait proses pembuatan kuliner berbahan dasar pisang untuk dijual dan dipasarkan di Desa Tabing, maupun di Kabupaten Kampar, dan juga dapat dijadikan produk unggul atau pun menjadi produk oleh-oleh.

Kata kunci Produk, Banana Roll, UMKM

PENDAHULUAN

Pisang dikategorikan menjadi buah yang berupa herba yang berasal dari Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Tanaman ini kemudian menyebar di daerah lain seperti kawasan Afrika, Amerika Selatan dan Tengah. Buah Pisang juga mempunyai nilai jual yang cukup tinggi, dimana setiap orang gemar mengonsumsi buah pisang. Tanaman pisang dapat tumbuh di daerah beriklim tropis dengan ketinggian 1000 meter di atas permukaan laut (Oliveira & Moreira, 1989). Sumber Daya Alam yang ada di Desa Tabing terdiri dari Kelapa Sawit, Karet, Buah Jeruk dan Pisang. Dalam peningkatan kreatifitas warga desa, tim kuliah kerja nyata Desa Tabing membuat kegiatan pengenalan pembuatan Banana Roll yang bertujuan untuk memanfaatkan sumber daya alam yang untuk dapat membuat UMKM.

Kandungan gizi yang dimiliki pisang cukup tinggi dan lengkap, seperti air, karbohidrat, protein, lemak, vitamin A, B1, B2, dan C. Pada saat ini, pemanfaatan pisang hanya dimanfaatkan dalam kondisi segar. Salah satu jenis usaha dalam memberikan nilai tambah komoditas pisang dengan mengolah pisang menjadi produk siap saji dengan kandungan kalori yang mencukupi kebutuhan tubuh. (Rahman et al., 2011)

Di wilayah pengabdian kukerta Universitas Riau yaitu Desa Tabing, 5% masyarakat memiliki usaha seperti kedai, rumah makan, toko bangunan, bengkel dan penjahit. Dalam bisnis kuliner, di desa ini tidak banyak yang mengolah pisang sebagai sumber daya yang tersedia di daerah tersebut. Oleh karena itu, tim kukerta mengadakan pengenalan Banana roll untuk menumbuhkan kretivitas warga dalam mengolah sumber daya yang tersedia dan dapat dipasarkan.

Banana roll merupakan makanan masa kini yang terbuat dari pisang sebagai bahan utama. Olahan ini dalam bahasa Indonesia biasanya disebut juga dengan pisang gulung. Pisang Gulung dapat dijadikan bahan cemilan pisang yang dibalut dengan kulit lumpia dan di hias topping seperti susu dan meses.

METODE

Pengabdian ini dilakukan di Desa Tabing yang merupakan salah satu desa di Kabupaten Kampar, Provinsi Riau pada tanggal 17 Juli 2022. Mengenai sasaran yang ditargetkan, tim pengabdian melibatkan ibu-ibu PKK, UMKM dan warga setempat. Metode yang digunakan pada pelaksanaan pengenalan ini ialah persiapan, riset pasar, formulasi pembuatan dan strategi pemasaran.

TEMUAN (HASIL dan PEMBAHASAN)

Salah satu program kegiatan yang dilaksanakan dalam rangka pengabdian kepada masyarakat adalah pengenalan pembuatan banana roll. Kegiatan ini ditujukan untuk memberikan inovasi terbaru kepada masyarakat sekaligus meningkatkan kreativitas dalam berwirausaha, khususnya di Desa Tabing. Desa Tabing terdiri atas lima dusun, dan pelaksanaan kegiatan ini dipusatkan di titik tengah yang strategis, sehingga dapat menjangkau perwakilan dari seluruh dusun secara merata dan efektif.



Gambar 1 Kegiatan pelatihan



Gambar 2 Kegiatan pelatihan

Melalui kegiatan ini, tim pengabdian berhasil menghasilkan sebuah produk baru yang memanfaatkan sumber daya lokal, khususnya buah pisang yang melimpah di daerah tersebut. Pembuatan banana roll menjadi perhatian masyarakat karena selain menawarkan inovasi dalam produk olahan pangan, juga memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai usaha rumahan yang bernilai ekonomis. Produk ini tidak hanya dapat dipasarkan sebagai makanan ringan yang menarik, namun juga dapat dijadikan sebagai cemilan harian yang sehat bagi keluarga.

Pengenalan produk dilakukan melalui dua pendekatan: pertama, penyampaian materi secara teoritis mengenai manfaat dan potensi pisang sebagai bahan pangan lokal yang bergizi; kedua, implementasi langsung dalam bentuk pelatihan pembuatan banana roll. Materi teori juga menekankan pentingnya peningkatan konsumsi pisang dalam keluarga sebagai bagian dari pola makan sehat. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berdampak pada aspek ekonomi melalui kewirausahaan, tetapi juga pada peningkatan kesadaran gizi dalam keluarga.

Selain memberikan pelatihan teknis, kegiatan ini juga menjadi sarana untuk membangun semangat kolaborasi antarwarga dari lima dusun yang ada di Desa Tabing. Antusiasme masyarakat terlihat dari partisipasi aktif dalam sesi diskusi dan praktik langsung. Para peserta tidak hanya menerima informasi, tetapi juga saling berbagi pengalaman mengenai pengolahan pisang dan peluang pemasaran di lingkungan sekitar. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pengenalan banana roll berperan dalam memperkuat modal sosial dan memperluas jejaring kewirausahaan masyarakat desa.

Dalam konteks pengembangan ekonomi lokal, banana roll dipandang sebagai bentuk diversifikasi produk pertanian. Pisang sebagai komoditas utama yang sebelumnya hanya dikonsumsi langsung atau dijual dalam bentuk segar kini memiliki nilai tambah melalui proses pengolahan sederhana namun menarik. Dengan biaya produksi yang relatif rendah dan bahan baku yang mudah diperoleh, banana roll memiliki potensi sebagai produk unggulan desa yang dapat dipasarkan di tingkat lokal maupun regional, termasuk dalam pasar oleh-oleh khas desa.

Untuk menjaga keberlanjutan hasil kegiatan, tim pengabdian memberikan modul pelatihan sederhana yang memuat resep, teknik pengolahan, dan strategi pemasaran produk. Selain itu, dilakukan identifikasi tokoh masyarakat atau kader desa yang bersedia menjadi pelatih lokal ke depannya. Pendekatan ini dimaksudkan agar kegiatan tidak berhenti pada pelatihan awal saja, tetapi dapat direplikasi secara mandiri oleh masyarakat melalui pelatihan lanjutan yang berbasis komunitas.

Lebih lanjut, kegiatan ini juga memberikan nilai edukatif dalam aspek manajemen usaha mikro, seperti pencatatan keuangan sederhana, pengemasan produk, dan penentuan harga jual yang kompetitif. Dengan adanya pemahaman ini, masyarakat diharapkan tidak hanya mampu membuat produk, tetapi juga mampu mengelolanya sebagai unit usaha yang berkelanjutan. Pengetahuan ini sangat relevan terutama bagi ibu rumah tangga dan pemuda desa yang menjadi sasaran utama kegiatan.

Secara keseluruhan, pengenalan pembuatan banana roll sebagai kegiatan inovatif dalam pengabdian masyarakat di Desa Tabing membuktikan bahwa pendekatan berbasis potensi lokal dapat memberikan dampak nyata dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat. Melalui sinergi antara ilmu pengetahuan, kearifan lokal, dan partisipasi aktif warga, program ini membuka jalan bagi munculnya wirausahawan baru di desa yang tidak hanya kreatif, tetapi juga tangguh dalam menghadapi tantangan ekonomi masa kini dan masa depan.

KESIMPULAN

Setelah kegiatan pengabdian ini selesai, kelompok masyarakat dapat mengetahui bahwa pisang dapat diolah menjadi produk yang menambah pendapatan keluarga seperti Banana Roll atau disingkat Baroll. Berbeda dengan cara yang mengolah pisang biasanya oleh Desa Tabing, kali ini, pisang dapat dengan mudah dijadikan sebagai makanan pokok atau jajan. Pisang ini tidak hanya baik untuk kesehatan karena nilai gizinya yang tinggi, tetapi juga dapat dibuat sebagai buah tangan yang nantinya mungkin bisa menambah pendapatan masyarakat. Hasil dari kegiatan pengabdian ini ialah perlunya pengadaan peralatan untuk memperbaiki kemasan agar lebih awet, dan perlunya suatu cara atau wadah untuk menjual produk Banana Roll (Valor).

REFERENSI

- Khairunnisa, D., Salsabila, D. A., Elvandari, M., & Aein, M. A. (2021). Gambaran Deskriptif Produk Banana Roll Sebagai Camilan Sehat Masa Kini (Description of Banana Roll Product as a Healthy Snack). *Nutritionals Journal and Culinary*, 2(2), 32–38.
- Oliveira, F. L. G., & Moreira, M. I. R. (1989). Teknologi dalam pengolahan pisang. *Journal of the Japan Society of Air Pollution*, 24(1), 45–51.
- Rahman, T., Luthfiyanti, R., & Ekafitri, R. (2011). Pola hidup masyarakat yang cenderung menyadari akan pentingnya kesehatan dan tingginya tingkat kesibukan masyarakat menyebabkan kebutuhan pangan tidak sebatas pada pemenuhan kebutuhan gizi konvensional bagi tubuh serta memuaskan mulut dengan cita rasa yang e. *Prosiding SNaPP2011 Sains, Teknologi, Dan Kesehatan*, 2, 295–302.