

Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat

21 November 2020, Hal. 911-920

e-ISSN: 2686-2964

Pemberdayaan masyarakat perempuan Kulonprogo melalui olahan pangan berbahan dasar pisang

Abdul Choliq Hidayat, Utik Bidayati, Reza Anggapratama, Alfia Nuriska, Arbain Syarif,
Huda Khoyrun

Universitas Ahmad Dahlan, Jl. Kapas, Semaki, Yogyakarta.

hacholiqh@gmail.com

Abstrak

Keberadaan Bandara Internasional Baru Yogyakarta di Kulonprogo bermakna terbukanya tambahan peluang ekonomis bagi masyarakat sekitar terdekat sehingga diperlukan program yang dapat meningkatkan kemampuan berwirausaha. Program ini bertujuan memberikan pengetahuan dan ketrampilan kepada kaum perempuan di Kulonprogo mengolah dan mendapatkan nilai tambah ekonomis akan hasil sumberdaya perkebunan pisang yang melimpah dan murah menjadi olahan yang variatif, inovatif, bergizi tinggi, diminati masyarakat, sehingga terjadi peningkatan kewirausahaan kaum perempuan pada tataran ekonomi keluarga, masyarakat, dan pemerintah daerah. Modus operasionalnya berupa pelatihan keahlian mengolah pisang menjadi *cake* pisang, kue semprit pisang, dan kroket pisang isi *ragout*, masing-masing terdiri beberapa rasa. Bermitra dengan Pengurus Daerah Aisyiyah Kabupaten Kulonprogo, melalui program pemberdayaan ummat, sebanyak 60 orang peserta mewakili seluruh wilayah kecamatan se Kabupaten Kulonprogo melalui seleksi oleh Pimpinan Cabang Aisyiyah Wilayah Kecamatan. Materi pemahaman meliputi strategi pemberdayaan masyarakat, manajemen awal usaha mikro, motivasi berwirausaha, teori dan praktek beberapa pengolahan berbahan dasar pisang, tehnik rasa olahan, tehnik kemenarikan rupa hasil olahan, tehnik kemasan, perhitungan modal usaha, strategi penerapan harga jual, teori pemasaran produk, teori display produk, teori akuntansi dan pelaporan sederhana, dan keberlangsungan usaha bisnis. Pelatihan dan praktek selama dua hari, pada hari Sabtu dan Ahad, tanggal 14-15 April 2018 bertempat di Pusat Pelatihan Olahan Pangan Aisyiyah DIY (PPOPA) Gamping, pukul 08.00-16.00 WIB dan kelanjutannya berupa monitoring serta pendampingan usaha berkelanjutan selama 6 bulan, evaluasi dan perbaikan serta peningkatan motivasi usaha bisnis bagi para pelaku wirausahawati baru.

Kata kunci: usaha mikro, perempuan Kulonprogo, olahan pisang.

ABSTRACT

The development of the New Yogyakarta International Airport in Kulonprogo has opened additional economic opportunities for the nearby communities. Thus, certain programs that can improve entrepreneurial skills are very much needed. This program aims to provide knowledge and skills to women in Kulonprogo to process and get economic added value from the abundant and low-cost banana plantation resources into varied, innovative, highly nutritious, widely demanded, so that there is an increase in women's entrepreneurship at the

economic level of family, society, and local government. The operational mode is training in the skills of processing bananas into banana cake, banana syringe cake, and banana croquettes filled with ragout, each consisting of several flavors. By partnering with the Regional Management of Aisyiyah Kulonprogo Regency through the ummat empowerment program, as many as 60 participants attended the program. They represented all sub-districts in Kulonprogo Regency through selection by the Head of the Aisyiyah Branch for the District Region. The learning materials include community empowerment strategies, micro-business initial management, entrepreneurial motivation, theory and practice of some banana-based processing, processed flavor techniques, processed attractiveness techniques, packaging techniques, calculation of business capital, strategies for implementing selling prices, product marketing theory, product display theory, simple accounting and reporting theory, and business continuity. The program consisted of training and practice for two days, on Saturday and Sunday, April 14-15, 2018 at the Aisyiyah Food Processing Training Center DIY (PPOPA) Gamping at 08.00-16.00 Western Indonesian Time. The follow-ups of this program are in the form of monitoring and continuous business assistance for 6 months, evaluation and improvement, also providing business motivation for new entrepreneurs.

Keyword: *micro enterprises, Kulonprogo women, bananas based processed food.*

PENDAHULUAN

Bandara Baru Internasional Yogyakarta yang ditetapkan dibangun di Kabupaten Kulonprogo pada tahun 2018-2019 dan akan dioperasikan April 2019 (tempo.co/read/1155540), merupakan keberuntungan bagi daerah tersebut dan merupakan peluang terbukanya berbagai kesempatan perluasan kegiatan ekonomi bagi masyarakat Kulonprogo dan sekitarnya (Petraakis, and Kostis, 2012). Peran serta masyarakat untuk mempersiapkan diri mengambil peran positif tentu sangat diharapkan oleh pemerintah daerah, khususnya kreativitas perekonomian terutama dengan memanfaatkan keunggulan kompetitif yang dimiliki oleh masyarakat setempat. Hal ini akan meningkatkan ekonomi warga masyarakat, keluarga, dan juga daya saing daerah melalui terbukanya peluang pekerjaan yang dapat menjadi lahan bisnis (Rijkers, 2014). Salah satunya adalah tersedianya bahan baku berupa produksi pisang yang sangat banyak sebagai hasil tanaman masyarakat petani (wikipedia.org). Selama ini komoditas pisang hasil tanaman kebun umumnya hanya dijual sebagaimana apa adanya tanpa melalui pengolahan, sehingga tidak terdapat pertambahan nilai ekonomis dari komoditas tersebut. Bahkan dari berberapa jenis pisang ada yang dapat dikatakan tidak ada harganya padahal potensi menjadi modal ketahanan pangan masyarakat (Purwaningsih, 2008) dan (Rusdarti, 2010).

Masyarakat khususnya kaum perempuan Kulonprogo pada umumnya tidak mempunyai keahlian dan pengetahuan tentang jenis-jenis olahan yang berbahan baku pisang dan juga tidak mempunyai kreativitas dan pengetahuan untuk berusaha menjadikan pisang sebagai olahan yang bernilai ekonomis (Solomon, 1998). Jika dapat dilakukan suatu upaya pemahaman pengetahuan dan ketrampilan pengolahan pisang di kalangan perempuan di Kabupaten Kulonprogo serta diupayakan peningkatan pemahaman kewirausahaannya, maka para perempuan akan dapat meningkatkan kesejahteraan diri dan keluarga (detik.com/read/2011) dan (Chile, 2016). Jiwa kewirausahaan dibangun agar dapat berperan serta dalam bisnis untuk memasuki iklim usaha yang terbuka melalui keberadaan Bandara Baru Internasional Yogyakarta melalui suatu program pemberdayaan masyarakat diharapkan dapat menjadi suatu momentum bangkitnya kesadaran baru di kalangan perempuan Kulonprogo, salah satunya adalah berbagai olahan berbahan dasar pisang (Chile, 2016) dan (Arumsari, dan Rini, 2008).

Pisang adalah nama umum yang diberikan pada tumbuhan berdaun besar memanjang, beberapa jenisnya, menghasilkan buah-buahan untuk dikonsumsi. Buah ini tersusun dalam tandan dengan kelompok-kelompok tersusun menjari yang disebut sisir. Hampir semua buah pisang memiliki kulit berwarna kuning ketika matang, meskipun ada beberapa yang berwarna jingga, merah, hijau, ungu, atau bahkan hampir hitam. Buah pisang sebagai bahan pangan merupakan sumber energi (karbohidrat) dan mineral, terutama kalium (wikipedia.org) dan (Solomon, 1998).

Nilai energi pisang sekitar 136 kalori untuk setiap 100 gram yang secara keseluruhan berasal dari karbohidrat. Nilai energi pisang dua kali lipat lebih tinggi daripada apel. Apel dengan berat sama (100 gram) hanya mengandung 54 kalori. Kandungan energi pisang merupakan energi instan yang mudah tersedia dalam waktu singkat, sehingga bermanfaat dalam menyediakan kebutuhan kalori sesaat. Karbohidrat pisang merupakan karbohidrat kompleks tingkat sedang dan tersedia secara bertahap, sehingga dapat menyediakan energi dalam waktu tidak terlalu cepat. Karbohidrat pisang merupakan cadangan energi yang sangat baik digunakan dan dapat secara cepat tersedia bagi tubuh (wikipedia.org) dan (Solomon, 1998).

Pisang kaya mineral seperti kalium, magnesium, fosfor, kalsium, dan besi, dan hampir seluruhnya (100 persen) dapat diserap tubuh. Berdasarkan berat kering, kadar besi pisang mencapai 2 miligram per 100 gram dan seng 0,8 mg. Kandungan vitaminnya sangat tinggi, terutama provitamin A, yaitu betakaroten, sebesar 45 mg per 100 gram berat kering. Pisang juga mengandung vitamin B, yaitu tiamin, riboflavin, niasin, dan vitamin B6 (piridoxin). Kandungan vitamin B6 pisang cukup tinggi, yaitu sebesar 0,5 mg per 100 gram. Selain berfungsi sebagai koenzim untuk beberapa reaksi dalam metabolisme, vitamin B6 berperan dalam sintesis dan metabolisme protein, khususnya serotonin. Serotonin diyakini berperan aktif sebagai neurotransmitter dalam kelancaran fungsi otak. Vitamin B6 juga berperan dalam metabolisme energi yang berasal dari karbohidrat, sehingga mendukung ketersediaan energi bagi otak untuk aktivitas sehari-hari (wikipedia.org) dan (Solomon, 1998).

Permasalahan mendasarnya adalah:

1. Momentum keberadaan Bandara Baru Yogyakarta Internasional membuka peluang usaha ekonomis dengan komoditas produk unggulan daerah.
2. Pemanfaatan produksi pisang yang melimpah dan rendah nilai ekonominya di Kulonprogo secara ekonomis belum optimal untuk diciptakan sebagai komoditas produk unggulan daerah.
3. Pengolahan hasil produksi pisang belum dipahami dan belum mempunyai ketrampilan di kalangan kaum perempuan Kabupaten Kulonprogo.
4. Kesadaran potensi ekonomi kaum perempuan di Kabupaten Kulonprogo belum dikembangkan.
5. Jiwa kewirausahaan kaum perempuan belum ditumbuhkan secara optimal.

METODE

Mahasiswa Program Studi Magister Manajemen Pascasarjana Universitas Ahmad Dahlan sebanyak 5 (lima) orang didampingi oleh 2 (dua) orang dosen bermusyawarah untuk melaksanakan pengabdian kepada masyarakat Kabupaten Kulonprogo melalui Program Pemberdayaan Ummat (Prodamat) bersepakat melaksanakannya dengan bermitra Pimpinan Daerah Aisyiyah Kabupaten Kulonprogo, merupakan organisasi wanita beranggotakan para wanita atau perempuan yang tersebar secara hirarkhis ke seluruh Kecamatan dan Desa.

Prodamat ini bertujuan untuk :

1. Memberikan pemahaman dan ketrampilan tentang upaya pemberdayaan masyarakat khususnya perempuan di bidang ekonomi agar berdaya dan sejahtera, memanfaatkan terbukanya peluang oleh adanya Bandara Baru Internasional Yogyakarta.

2. Memberikan pemahaman dan ketrampilan kepada kaum perempuan Kulonprogo agar mampu menjadi perempuan berjiwa wirausaha dan mandiri.
3. Memberikan pelatihan agar mampu mengolah pisang menjadi komoditas yang mempunyai nilai tambah ekonomis dan menjadi komoditas usaha bisnis.
4. Memberikan pelatihan agar mampu memahami dan berketrampilan dalam kemasan dan display komoditas perdagangan.
5. Memberikan pelatihan agar mampu menghitung biaya produksi, akuntansi dan pelaporan sederhana,
6. Memberikan pelatihan agar mampu terampil mengolah komoditas berbahan baku pisang yang variatif, inovatif, bernilai gizi tinggi, dan merupakan komoditas bisnis yang diminati oleh masyarakat.
7. Memberikan pelatihan agar dapat memahami dan mampu mengelola bisnis secara berkelanjutan.

Koordinasi yang intens dilakukan antara Tim Prodamat dengan Pimpinan Aisyiyah Daerah Kabupaten Kulonprogo, Pimpinan Aisyiyah Kecamatan se-Kabupaten Kulonprogo untuk mempersiapkan seleksi peserta, distribusi persyaratan dan kewajiban tiap peserta serta tatacara pelaksanaan dengan harapan pelaksanaan Prodamat dapat terlaksana secara sukses. Undangan tertulis disampaikan kepada para peserta berjumlah 60 orang dan transportasi pergi-pulang telah direncanakan dengan baik.

Manfaat atas penawaran program Prodamat ini bagi para perempuan Kulonprogo adalah:

1. Mendapatkan pemahaman dan ketrampilan tentang upaya pemberdayaan masyarakat khususnya perempuan di bidang ekonomi agar berdaya dan sejahtera, memanfaatkan terbukanya peluang oleh adanya Bandara Baru Internasional Yogyakarta.
2. Mendapatkan pemahaman dan ketrampilan kepada kaum perempuan Kulonprogo agar mampu menjadi perempuan berjiwa wirausaha dan mandiri.
3. Mendapatkan pelatihan agar mampu mengolah pisang menjadi komoditas yang mempunyai nilai tambah ekonomis dan menjadi komoditas usaha bisnis.
4. Mendapatkan pelatihan agar mampu memahami dan berketrampilan dalam kemasan dan display komoditas perdagangan.
5. Mendapatkan pelatihan agar mampu menghitung biaya produksi, akuntansi dan pelaporan sederhana,
6. Mendapatkan pelatihan agar mampu terampil mengolah komoditas berbahan baku pisang yang variatif, inovatif, bernilai gizi tinggi, dan merupakan komoditas bisnis yang diminati oleh masyarakat.
7. Mendapatkan pelatihan agar dapat memahami dan mampu mengelola bisnis secara berkelanjutan.

Modus operasionalnya berupa pelatihan keahlian mengolah pisang menjadi *cake* pisang, kue semprit pisang, dan kroket pisang isi *ragout*, masing-masing terdiri beberapa rasa. Program Prodamat ini terbatas sebanyak 60 orang peserta mewakili seluruh wilayah kecamatan se Kabupaten Kulonprogo melalui seleksi oleh Pimpinan Cabang Aisyiyah Wilayah Kecamatan. Dilaksanakan selama 2 (dua) hari terdiri atas teori dan praktek, pada tanggal Sabtu dan Ahad, 14-15 April 2018 bertempat di Pusat Pelatihan Olahan Pangan Aisyiyah DIY (PPOPA) Gamping, pukul 08.00-16.00 WIB.

Materi pemahaman untuk peserta meliputi strategi pemberdayaan masyarakat oleh masyarakat lainnya, manajemen awal usaha mikro, motivasi berwirausaha, teori dan praktek beberapa pengolahan berbahan dasar pisang, teknik rasa olahan, teknik kemenarikan rupa hasil olahan, teknik kemasan, perhitungan modal usaha, strategi penerapan harga jual, teori

pemasaran produk, teori display produk, teori akuntansi dan pelaporan sederhana, dan keberlangsungan usaha bisnis.

Dosen pertama memberikan materi tentang: strategi pemberdayaan masyarakat, motivasi berwirausaha, menjadikan diri sebagai pebisnis. Pemanfaatan produk lokal yang potensial untuk dijadikan komoditas unggulan yang bernilai ekonomis perlu dikembangkan dan diasah secara terus menerus tanpa henti dan berjiwa “tahan uji”. Sebagai contoh adalah pisang, dan akan didapatkan berbagai produk atau komoditas yang dapat dihasilkan di Kulonprogo serta dapat dijadikan komoditas bernilai bisnis. Produk-produk lokal secara prinsip kewirausahaan dapat dijadikan produk unggulan daerah yang bernilai jual di lokal, daerah, maupun nasional bahkan ekspor internasional. Hal penting yang harus ditumbuhkembangkan adalah pengembangan kreativitas dan inovasi yang tiada henti. Prinsip lainnya adalah pemanfaatan produk bahan yang melimpah dan kontinyu, yang semula bernilai rendah, dijadikan bernilai tinggi secara ekonomi. Perlu memiliki pengetahuan dan ketrampilan yang memadai serta berhasil guna. Prodamat ini diharapkan mampu melahirkan para wirausahawati perempuan yang baru dari Kulonprogo.

Dosen kedua memberikan materi tentang: perhitungan modal usaha, strategi penerapan harga jual, teori pemasaran produk, teori display produk. Usaha mikro harus dimulai dari nol, dan sejak semula harus terlatih berjiwa bisnis/wirausaha. Harus dapat menghitung modal awal yang digunakan dalam proses bisnis, nilai produk, biaya produksi, biaya tenaga, biaya komoditas bahan-bahan. Memahami tatacara pengelolaan berwirausaha, mampu dan terlatih memisahkan keuangan pribadi dan usaha. Memahami dan menghayati kemauan pasar dan pangsa pasar. Mampu dan terampil memasarkan komoditas produk, menata display komoditas serta kemasan produk.

Mahasiswa Prodamat memberikan materi tentang: teori akuntansi dan pelaporan sederhana, dan keberlangsungan usaha bisnis. Wirausahawan baru harus memulai dengan akuntansi sederhana atas proses bisnisnya. Bagaimana membuat neraca berjalan pemasukan dan pengeluaran keuangannya. Catatan yang berarti bagi proses bisnisnya, serta bagaimana membuat pelaporan keuangan dan komoditas produk yang dihasilkan serta identifikasi hasil produksi dalam kemasan, sehingga memahami dan terampil dalam perhitungan produk yang aktif dan kadaluwarsa.

Narasumber Ahli dari PPOPA DIY memberikan materi tentang: teori dan praktek beberapa pengolahan berbahan dasar pisang, teknik rasa olahan, teknik kemenarikan rupa hasil olahan, dan teknik kemasan. Mengolah pisang menjadi *cake* pisang, kue semprit pisang, dan kroket pisang isi *ragout*, masing-masing terdiri beberapa rasa.

Pelatihan dimulai dengan sebelumnya dipersiapkan seluruh peralatan yang diperlukan dan selanjutnya penjelasan teori maupun untuk praktek. Peserta dibagi kedalam 3 (tiga) kelompok, kelompok pertama: teori dan praktek menu olahan beberapa jenis *cake* pisang dipandu oleh seorang ahli. Kelompok kedua: teori dan praktek beberapa jenis kue semprit. Kelompok ketiga: kroket pisang isi *ragout*. Para peserta terlibat aktif sejak mempersiapkan bahan-bahan yang diperlukan, persiapan peralatan dan bahan, proses adonan, proses memasak, hingga tatacara membuat kemasan, serta teknik display komoditas hasil produksi. Juga praktek menghitung biaya-biaya bahan, tenaga, energi terpakai, bahan kemasan dan penentuan harga jual. Juga diperkenalkan teori dan praktek pemasarannya serta teknik-teknik menarik lainnya. Peserta terlibat aktif dan penuh semangat mengikuti rangkaian acara hingga akhir. Tahapan berikutnya adalah pertukaran kelas untuk mengikuti teori dan praktek proses produksi secara bergiliran.

Setelah sesi teori dan praktek produksi, kemasan, display, perhitungan harga jual dan tatacara pemasaran, para peserta diminta untuk evaluasi proses, hasil, dan kejelasan teori dan praktek serta seluruh rangkaian. Pelatihan diakhiri dengan evaluasi tertulis untuk dijadikan dokumen atas proses pelatihan secara keseluruhan.

Hasil evaluasi menyatakan bahwa para peserta merasa sangat puas, mendapatkan pemahaman baru dan ketrampilan baru, serta mempunyai semangat kuat untuk melanjutkannya bertindak sebagai wirausahawati baru dan bertekad melaksanakan bisnis secara berkelanjutan, baik sendiri-sendiri maupun secara bersama-sama teman-temannya.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Dengan telah selesainya acara pelatihan olahan berbahan baku pisang bagi perempuan Kulonprogo meskipun baru beberapa resep menu olahan maka Prodamat ini telah memberikan pondasi dan rasa percaya diri bagi peserta pelatihan untuk dilanjutkan dengan komitmen menjadi wirausahawati baru. Meski demikian jalan masih panjang untuk menjadikan mereka sebagai usaha mikro kecil dan menengah yang dapat diharapkan memajukan ekonomi keluarga, masyarakat maupun daerah Kulonprogo. Masih harus dibuktikan dengan perjalanan diantaranya mengalami jatuh bangun sebagai usahawan untuk menuju sukses.

Para peserta pelatihan telah dapat melaksanakan praktek membuat olahan berbahan baku pisang terdiri atas beberapa jenis cake pisang, beberapa jenis kue semprit, dan kroket pisang isi ragout. Telah mendapatkan pemahaman dan ketrampilan baru tentang kemasan hasil produksi meskipun masih membutuhkan pemahaman dan teknik ketrampilan berbagai jenis kemasan sebagai suatu pelatihan tersendiri. Telah mendapatkan pemahaman dan ketrampilan teknik display hasil produksi agar para konsumen tertarik untuk membeli. Hal inipun masih membutuhkan dilakukannya pelatihan tersendiri juga. Mereka juga telah memahami bagaimana cara menghitung biaya-biaya dari sejak bahan baku, proses produksi, tenaga kerja, dan harga pokok produksi serta harga produk untuk dijual kepada konsumen.

Mereka telah memahami bagaimana membuat laporan akuntansi, neraca berjalan, identifikasi produk, pemasaran, dan menghitung laba rugi. Namun tetap diperlukan pemahaman dan ketrampilan beberapa hal lainnya seperti permodalan, perancangan bisnis jangka panjang, pengembalian modal, liabilitas asset, dan lain-lainnya. Masih dibutuhkan program prodamat lanjutan lainnya.

Mereka telah memahami meski secara sederhana tentang manajemen sumberdaya baik sumber daya alam maupun sumber daya manusia sebagai asset ataupun modal dasar sebagai pengusaha meskipun tahap awal. Berbagai jenis produk olahan berbahan baku pisang juga diperlukan untuk diketahui oleh para perempuan Kulonprogo jika ingin sukses di bidang olahan pisang saja. Misalnya berbagai jenis pie pisang : Pie pisang raja, Banana milk pie, Banoffe pie, Banana cheese milk pie-pie, Banana choclatchip pie, Banana pie (Teflon), Pie goreng pisang kismis, Simple banana cake tart, Banana pie brownies, Bolen pisang, Pisang crispy, dan masih banyak lagi. Jika sudah asyik dengan teknik pembuatan olahan dengan berbagai variasi menu, maka akan timbul berbagai ide bisnis yang terus memerlukan kreatifitas dan inovasi baru untuk bisnis, dan terus akan terpacu berkembang sebagai pengusaha.

Akan halnya untuk menjadi wirausahawan tangguh yang “tahan banting” oleh adanya berbagai tantangan, hambatan dan rintangan, berbagai kesulitan dalam berbisnis diperlukan pengalaman di lapangan seiring dengan kemajuan proses berbisnis. Oleh karenanya masih dibutuhkan bimbingan dan uluran tangan bantuan dari berbagai stake holder. Permodalan dari sejak akses ke bank ataupun lembaga keuangan untuk UMKM, bantuan pemerintah baik pusat maupun daerah. Kebutuhan berbagai pemahaman dan ketrampilan lainnya demi terwujudnya impian para peserta pelatihan untuk menjadi wirausahawan yang tangguh dalam jangka panjang.

Apalagi jika peserta membutuhkan pemahaman dan ketrampilan di bidang olahan berbahan baku selain pisang dan merupakan bahan baku yang tersedia melimpah dan belum dikelola sebagai komoditas unggulan yang bernilai ekonomis tinggi. Sebagai gambaran tentang

pelaksanaan proses pelatihan dan semangat mengikuti pelatihan para peserta kaum perempuan Kulonprogo, maka berikut ini ditampilkan pada Gambar 1 sampai dengan Gambar 4.



Gambar 1. Kegiatan persiapan.



Gambar 2. Kegiatan pembukaan acara



Gambar 3. Kegiatan teori dan praktek



Gambar 4. Kegiatan praktek dan menilai hasil

SIMPULAN

Program Prodamat Mahasiswa dan Dosen Magister Manajemen Universitas Ahmad Dahlan yang telah dilaksanakan dan ditujukan kepada para peserta kaum perempuan yang tergabung di dalam Aisyiyah Daerah Kulonprogo pada tanggal 14-15 April 2018 bertempat di Pusat Pelatihan Olahan Pangan Aisyiyah DIY (PPOPA) Gamping, pukul 08.00-16.00 WIB. Pelatihan ini telah memberikan pemahaman dan ketrampilan kepada kaum perempuan di bidang ekonomi agar berdaya dan sejahtera, memanfaatkan terbukanya peluang usaha oleh adanya Bandara Baru Internasional Yogyakarta. Dimaksudkan agar mampu menjadi perempuan berjiwa wirausaha dan mandiri, mampu mengolah pisang menjadi komoditas yang mempunyai nilai tambah ekonomis dan menjadi komoditas usaha bisnis yang potensial. Peserta juga telah mampu memahami dan berketrampilan dalam kemasan dan display komoditas perdagangan, menghitung biaya produksi, akuntansi dan pelaporan sederhana. Telah dapat memproduksi olahan sebagai komoditas berbahan baku pisang yang variatif, inovatif, bernilai gizi tinggi, dan merupakan komoditas bisnis yang diminati oleh masyarakat serta diharapkan mampu mengelola bisnis secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada mitra Prodamat ini ditujukan kepada :

1. Pimpinan Aisyiyah Daerah Kabupaten Kulonprogo beserta jajaran pengurusnya.
2. Pimpinan Aisyiyah Kecamatan se-Kabupaten Kulonprogo beserta jajaran pengurusnya.
3. Pimpinan PPOPA DIY yang telah mengirimkan para Narasumber Ahli sebagai pelatih dalam pelatihan ini.
4. Pimpinan Pusat Pelatihan Olahsan Pangan Aisyiyah DIY (PPOPA) Gamping, Sleman.
5. Para peserta pelatihan kaum perempuan Kabupaten Kulonprogo yang telah dengan antusias dan semangat penuh mengikuti pelatihan ini.
6. Para Pemberi bantuan yang tidak dapat kami sebutkan disini dengan iringan doa semoga menjadi amal sholih yang diridloi oleh Allah SWT. Aamiin.

DAFTAR PUSTAKA

- Arumsari, Vini, dan Rini, Wulandari Dwi Etika. (2008). Peranan wanita dalam mewujudkan ketahanan pangan pada tingkat rumah tangga di Kabupaten Sleman DIY. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 13 No. 1, April 2008, Hal: 71 – 82.
- Chile, Financing SMEs and Entrepreneurs, (2016), Financing SMEs and Entrepreneurs, OECD Publishing, 2016-04-14, pp. 155–173, doi:10.1787/fin_sme_ent-2016-11-en, ISBN 9789264249462, retrieved 2020-11-14.
- <https://id.wikipedia.org/wiki/Pisang> diakses pukul 21.13 tanggal 13 Nop 2020.
- <http://finance.detik.com/read/2011/12/05/160638/1783039/5/52-juta-umk-di-indonesia-60-dijalankan-perempuan>. Diakses tanggal 14 Nopember 2020 pukul 12.28.
- <https://travel.tempo.co/read/1155540/bandara-kulon-progo-beroperasi-April-2019-khusus-internasional/full&view=ok> . Diakses 12 Jan 2019.
- Petrakis, P.E. and Kostis, P.C. (2012), “The Role of Knowledge and Trust in SMEs”. *Journal of the Knowledge Economy*, DOI: 10.1007/s13132-012-0115-6. P-p. 105-124.
- Purwaningsih, Yunastiti. (2008). Ketahanan Pangan: Situasi, permasalahan, kebijakan dan pemberdayaan Masyarakat. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 9(1),1-27.
- Rijkers, B. M. J., Arouri, H., Freund, C. and Nucifora, A. (2014), “Which firms create the most jobs in developing countries? Evidence from Tunisia”. *LabourEconomics* 31, December 2014: 84-102.
- Rusdarti. (2010). Potensi ekonomi daerah dalam pengembangan UKM unggulan di Kabupaten Semarang. *Jurnal JEJAK*, 3(2), 143-155.
- Solomon, Charmaine (1998). *Encyclopedia of Asian Food (edisi ke-Periplus)*. Australia: New Holland Publishers. ISBN 978-0-85561-688-5. Diakses tanggal 14 Nop, 2020.

