

Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Muslim Miskin Melalui Pemanfaatan Bonggol Pisang Menjadi Makanan Ringan Di Desa Benelan Lor Banyuwangi

Achmad Aminullah

Institut Agama Islam Darussalam (IAIDA)

Email: iaidablokagung@gmail.com

ABSTRAK: Penelitian ini merupakan penelitian dengan pendekatan metode kualitatif. Teknik analisis data yang dipergunakan dalam penelitian ini dengan metode campuran untuk kualitatif adalah dengan *interaktif model*, yang terdiri dari tiga komponen yaitu: reduksi data, penyajian data penarikan serta pengujian data. Dan untuk pemberdayaan menggunakan teknis Metode RRA yang memiliki tiga konsep dasar yaitu; (a) perspektif sistem, (b) triangulasi dari pengumpulan data, dan (c) pengumpulan data dan analisis secara berulang-ulang (*iterative*). Dari hasil temuan adalah : Strategi yang dilakukan untuk pemberdayaan masyarakat muslim miskin adalah dengan memberikan penyuluhan dan pelatihan pembuatan makanan ringan berupa kripik yang berbahan baku bonggol pisang sebagai usaha sampingan dalam upaya peningkatan pendapatan masyarakat muslim miskin. Stakeholder yang terlibat dalam pemberdayaan masyarakat muslim miskin tersebut adalah Perangkat dan PKK desa Benelan Lor serta perangkat kecamatan Kabat Banyuwangi.

Kata Kunci : *Pemberdayaan, Masyarakat miskin, Bonggol Pisang*

Pendahuluan

Beberapa konsep pembangunan di negara berkembang gagal dalam mengentaskan kemiskinan dikarenakan memisahkan pembangunan sosial dan pembangunan ekonomi. Padahal keberhasilan di negara-negara industri maju karena penekanan yang diberikan pada bidang pendidikan dan kualitas sumber daya manusia. Oleh karena itu perlu menilai kembali upaya mengatasi kesenjangan yang terjadi khususnya bagi masyarakat miskin yang semakin jauh dari kesejahteraan. Salah satu upaya mengatasi hal tersebut adalah meletakkan strategi pemberdayaan masyarakat sebagai strategi pengentasan kemiskinan. Masalah kemiskinan menyangkut hak-hak dasar masyarakat untuk mempertahankan dan mengembangkan kehidupan yang bermartabat. Pemerintah juga telah berupaya keras melakukan koreksi terhadap penyebab kegagalan mengurangi kemiskinan dan mengadopsi semua mantra kebijakan penanggulangan kemiskinan. Tahun lalu pemerintah membentuk Tim Nasional Percepatan Penanggulangan

Kemiskinan yang dipimpin langsung oleh wakil presiden, namun sampai sekarang kurang menunjukkan hasil. Jumlah penduduk di Kabupaten Banyuwangi pada Tahun 2015 sebesar 1.627.130 Jiwa.¹ Tingginya jumlah penduduk pada usia produktif merupakan suatu potensi sumberdaya manusia yang bisa mendukung kemajuan dan keberlanjutan pembangunan desa apabila diberdayakan secara maksimal.

Gambaran kemiskinan di Kabupaten Banyuwangi menurut data PPLS 2011 (diolah 2012), terdapat 163.994 jiwa penduduk miskin kategori 1 (individu dengan kondisi kesejahteraan sampai dengan 10% terendah) dari 1,5 juta penduduk pada Tahun 2011 ini. Di samping itu banyak masyarakat hidup mengelompok sedikit di atas garis kemiskinan. Mereka ini sering disebut dengan kelompok hampir miskin (near poor) dan merupakan kelompok masyarakat yang sangat rentan. Pada kelompok ini, sedikit saja terjadi guncangan ekonomi, maka kelompok hampir miskin tersebut dapat dengan mudah jatuh kembali hidup di bawah garis kemiskinan. Inilah persoalan utama yang terjadi pada tataran nasional.²

Kehidupan sosial ekonomi rumah tangga petani tradisional tidak jauh berbeda dengan karakteristik rumah tangga petani wilayah lain pada umumnya. Sebagian besar mereka masih tergolong dalam struktur sosial ekonomi berskala kecil, berorientasi subsistem dan berteknologi sederhana serta memiliki keterbatasan pendapatan, pendidikan dan keterampilan sehingga memiliki kecenderungan terhadap kondisi kemiskinan. Keuntungan-keuntungan ekonomi dari pemanfaatan sumberdaya yang terdapat disekitar mereka lebih dinikmati oleh kelompok masyarakat tertentu yang memiliki modal.

¹ BPS Kabupaten Banyuwangi, "Kabupaten Banyuwangi Dalam Angka Tahun 2016", *BPS Banyuwangi. Banyuwangi* (2016)

² Nur Anim Jauhariyah, Analisis Kemiskinan dan Disparitas Ekonomi di Kabupaten Banyuwangi Melalui Pendekatan Partisipatif," *Jurnal Darussalam: Jurnal Pendidikan, Komunikasi dan Pemikiran Hukum Islam, [S.l.]*, v. 6, n. 1, p. 80-97, may 2017. ISSN 2549-4171. Diakses pada 25 Mei 2017, <http://ejournal.iaida.ac.id/index.php/darussalam/article/view/80>

Aktifitas sosial ekonomi kelas menengah ini dikhawatirkan akan menimbulkan degradasi sumberdaya terutama bagi keberlanjutan mata pencaharian rumah tangga miskin berskala kecil. Kaum wanita pada umumnya merupakan pihak yang dirugikan. Dalam rumah tangga miskin, mereka sering merupakan pihak yang menanggung beban kerja yang lebih berat dari pada kaum pria. Demikian pula dengan anak-anak, mereka juga menderita akibat adanya ketidakmerataan tersebut dan kualitas hidup masa depan mereka terancam oleh karena tidak tercukupinya gizi, pemerataan kesehatan dan pendidikan. Karena itu untuk keberlanjutan mata pencaharian rumah tangga miskin sangatlah perlu dicari peluang-peluang ekonomi kreatif yang berkelanjutan tanpa merusak sumberdaya alam di sekitarnya. Konsep mata pencaharian berkelanjutan diawali dari keinginan pemberdayaan kapasitas orang-orang yang membutuhkan penghasilan saat sekarang dan kebutuhan sosial ekonomi masa yang akan datang serta memperkecil kerentanan mereka terhadap tekanan dan guncangan.

Sesuai dengan konsep tersebut maka sumberdaya alam yang terdapat di lingkungan kita apabila bisa dimanfaatkan dan dikelola menggunakan prinsip-prinsip keberlanjutan maka diharapkan akan berdampak pada peningkatan kesejahteraan rumah tangga miskin di sekitarnya selain juga memiliki mata pencaharian alternatif secara berkelanjutan. Untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat dibutuhkan banyak ide-ide kreatif dari masyarakat dalam pemanfaatan sumberdaya yang ada. Ide-ide kreatif tersebut dapat dituangkan dalam bentuk produk-produk kreatif yang dapat meningkatkan kesejahteraan.

Pendidikan yang terbatas bagi masyarakat desa tidak berarti mereka tidak memiliki ide-ide kreatif untuk meningkatkan ekonomi keluarganya, akan tetapi mereka belum memiliki motivasi yang tinggi untuk mengembangkan ide-ide kreatif tersebut serta masih rendahnya akses terhadap informasi, teknologi, pelatihan-pelatihan keterampilan serta jaringan pemasaran hasil usahanya. Untuk itu perlu dilakukan penyuluhan terutama

kepada masyarakat desa untuk menambah pengetahuan mengenai bagaimana mengembangkan ide-ide kreatif menjadi sumber-sumber ekonomi kreatif yang dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat. Atas dasar latar belakang tersebut diatas maka penelitian tentang pemberdayaan ekonomi masyarakat muslim miskin melalui pemanfaatan bonggol pisang menjadi makanan ringan, peneliti fokuskan pada Desa Benelan Lor Kecamatan Kabat Banyuwangi sebagai desa yang jumlah masyarakat muslim miskinnya masih cukup tinggi yaitu sebanyak 549 Kepala Keluarga (KK) dari 1157 Kepala Keluarga Desa Benelan Lor³.

Desa Benelan Lor Kecamatan Kabat Banyuwangi memiliki potensi wilayah yang cukup strategis, dengan kekayaan sumberdaya alam yang belum dimanfaatkan secara optimal serta potensi sumberdaya manusia yang bisa mendukung ekonomi kreatif pedesaan. Di sisi lain aktifitas sosial ekonomi yang selama ini dilakukan masyarakat desa belum mengarah dan berfokus pada penguatan ekonomi kreatif. Karena itu upaya mengeksplorasi sumberdaya manusia melalui pengembangan ide-ide kreatifnya diharapkan akan dapat menciptakan penguatan ekonomi kreatif di pedesaan serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Untuk itu masyarakat desa perlu mendapatkan penyuluhan pemahaman dan pelatihan mengenai ruang lingkup ekonomi kreatif yang berbasis potensi sumber daya desa. Sesuai tujuan tersebut di atas maka rumusan masalah dalam pemberdayaan masyarakat miskin muslim di desa Benelan Lor Kecamatan Kabat Banyuwangi bertujuan Untuk memperoleh gambaran dan informasi tentang pemberdayaan masyarakat muslim miskin melalui pemanfaatan bonggol pisang di desa Benelan Lor kecamatan Kabat Banyuwangi dan Untuk mengetahui strategi yang dilakukan dalam pemberdayaan masyarakat miskin muslim melalui pemanfaatan bonggol pisang di desa Benelan Lor Kecamatan Kabat Banyuwangi.

³ Profil Desa Benelan Lor. "Profil Desa Benelan Lor Tahun 2015", Tanpa Terbitan. Desa Benelan (2015)

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Benelan Lor Kecamatan Kabat Kabupaten Banyuwangi Propinsi Jawa Timur. Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan selama 3 (tiga) bulan yang terdiri dari beberapa tahapan sebagai berikut:

- 1) Metode yang digunakan adalah metode kualitatif deskriptif yaitu berusaha memberikan data secara sistematis dan cermat tentang fakta-fakta dan sifat (populasi) tertentu
- 2) Melakukan survei lapangan untuk mengumpulkan data-data yang akan dijadikan bahan dalam memetakan potensi dan masalah serta fasilitasi-fasilitasi yang akan diimplementasikan.
- 3) Mempersiapkan bahan atau materi yang diperlukan dalam kegiatan penyuluhan serta pelatihan penguatan ekonomi kreatif berbasis sumberdaya desa
- 4) Mengadakan pertemuan dengan Kades, perangkat desa serta pengurus PKK Desa guna membahas tentang mekanisme pelaksanaan dan penetapan jadwal kegiatan.
- 5) Mengadakan penyuluhan dan ditindak lanjuti dengan pelatihan mengenai penguatan ekonomi kreatif dengan pemanfaatan bonggol pisang menjadi makanan ringan
- 6) Pendalaman tentang hal hal yang berkaitan dengan tindak lanjut hasil produksi utamanya dalam pemasaran hasil produksi.

Pemberdayaan masyarakat muslim miskin melalui pemanfaatan bonggol pisang menjadi makanan ringan di Desa Benelan Lor Kecamatan Kabat Banyuwangi telah dilaksanakan di balai Desa Benelan Lor Kecamatan Kabat Banyuwangi Pemberdayaan tersebut dalam pelaksanaannya diawali dalam bentuk penyuluhan dan dilanjutkan pelatihan yang dilakukan dengan dua kali kegiatan pertemuan. Sesi pertama adalah penyuluhan secara umum dengan melibatkan pengurus PKK Desa Benelan Lor dengan harapan ibu ibu PKK ini nanti yang akan secara langsung dan berkelanjutan sebagai pendamping masyarakat muslim miskin tersebut. Kegiatan dilaksanakan

pada jam 09.00 WIB sampai dengan jam 11.30 WIB. Dan yang kedua adalah pelatihan pengolahan bonggol pisang dilakukan lima hari setelah kegiatan penyuluhan pada pukul 14.00 WIB sampai dengan pukul 16.00 WIB. Pada pelatihan tersebut dihadiri oleh masyarakat sekitar, perangkat pemerintah desa, perangkat pemerintah kecamatan dan dipandu langsung oleh nara sumber yang berpengalaman dalam pengolahan makanan ringan.

Hasil Dan Diskusi

3.1 Proses Pembuatan Kripik Bonggol Pisang

a) Pengadaan bahan baku bonggol pisang

Yang dimaksud bonggol pisang adalah bagian batang pisang yang menancap di tanah dan ditumbuhi akar. Bahan baku bonggol pisang sangat mudah didapatkan karena hampir setiap lingkungan pekarangan warga terdapat berbagai jenis pohon pisang yang memang tumbuh subur. Namun berdasarkan penyuluhan yang diberikan oleh narasumber pohon pisang yang paling bagus dan enak dijadikan bahan baku kripik adalah:

- 1) Bonggol pisang Sobo atau pisang Gajih dan pisang raja
- 2) Bonggol pisang tersebut hendaknya berasal dari pisang yang sehat dan tidak terserang virus.
- 3) Bonggol pisang yang bisa dimanfaatkan adalah yang baru ditebang maksimal 3 hari setelah tebang. Bonggol pisang yang telah diambil dari dalam tanah selanjutnya dibersihkan bagian luarnya yang masih kotor dan ada akarnya sampai hanya kelihatan bagian yang putih bersih sebagian bahan kripik

b) Penyediaan bahan tambahan

1) Air Bersih

Air dalam pembuatan keripik digunakan untuk mencuci bahan baku dan merendam. Air yang digunakan harus memenuhi persyaratan air minum dan air bersih sesuai standar Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 416/MENKES/PERK/IX/90. Air tersebut tidak berwarna, tidak berasa, tidak berbau dan tidak mengandung zat yang membahayakan.

2) Minyak goreng

Minyak goreng yang digunakan adalah minyak kelapa atau minyak kelapa sawit yang bermutu baik (jernih dan tidak tengik. Penggunaan minyak goreng dengan kualitas rendah akan menghasilkan keripik yang tidak tahan lama (cepat tengik).

3) Gula Pasir

Fungsi gula dalam pembuatan keripik bonggol pisang adalah untuk memberikan rasa manis. Gula pasir dibuat sirup terlebih dahulu dengan perbandingan 1 kg gula pasir dilarutkan dalam 5 gelas air. Gula yang digunakan harus bermutu baik, yaitu kering, tidak bau apek atau masam, tidak Nampak adanya ampas atau bahan asing dan berwarna putih. Gula dikenal sebagai bahan pangan yang memberikan rasa manis. Gula yang dimaksud pada bidang pengolahan pangan yaitu sukrosa, yang merupakan gula hasil pengolahan tebu atau bit.

4) Garam dapur

Fungsi garam dapur adalah untuk memberi rasa asin. Garam yang digunakan adalah garam beryodium. Garam yang biasanya digunakan untuk industri pangan yang memiliki rumus molekul NaCl. Konsumsi garam per orang per hari sekitar 6-18 gram NaCl. Garam ini merupakan komponen yang penting, yang banyak diatur oleh rasa, kebiasaan, tradisi, daripada keperluan.

5) Bawang putih

Bawang putih merupakan salah satu komoditi pertanian yang dibutuhkan masyarakat terutama untuk penyedap makanan atau sebagai bumbu. Umbi bawang mengandung minyak atsiri (metil alit disulfida) yang berbau menyengat. Dengan adanya kandungan atsiri tersebut bawang putih merupakan bumbu yang memberi aroma atau bau harum juga rasa yang gurih pada kelezatan makanan

6) Kemiri

Kemiri yang digunakan adalah kemiri yang memiliki bentuk utuh. Fungsi kemiri dalam pembuatan keripik kimpul adalah sebagai bumbu

untuk menambah rasa gurih. Penggunaan kemiri disini dengan cara dihaluskan bersama garam dan bawang putih. Jumlah kemiri yang digunakan adalah sebanyak 5 gram untuk satu kilogram keripik bonggol pisang mentah.

7) Kunyit

Kunyit yang digunakan adalah kunyit yang besar dan tua sehingga warna kuning yang diperoleh benar-benar bagus. Fungsi kunyit dalam proses pembuatan keripik adalah untuk campuran perendaman rajangan agar tidak berbau amis, dengan cara kunyit diparut, diambil airnya lalu dicampurkan dalam cairan kapur sirih dan rajangan bonggol pisang direndam selama 15 menit .

8) Larutan kapur sirih

Larutan kapur sirih disini digunakan sebagai bahan perendaman irisan dalam pembuatan keripik, larutan 16% kapur sirih membutuhkan bahan 160 g kapur sirih ditambah air sebanyak 1000 ml sebagai bahan pelarutnya. Kapur sirih yang digunakan adalah kapur sirih yang sering dimakan bersama sirih, berwarna putih dan lembek. Penambahan kapur sirih berfungsi untuk memberikan tekstur keripik yang renyah, menghambat proses pencoklatan pada rajangan selama pengolahan. Proses pencoklatan (browning) ini disebabkan karena adanya senyawa phenol, dimana senyawa ini bila bereaksi dengan udara akan menyebabkan warna coklat pada bonggol pisang bila dikupas atau dipotong. Alasan penggunaan kapur sirih dengan konsentrasi 16 % karena dapat menurunkan senyawa oksalat dalam rajangan bonggol pisang dan memberikan kerenyahan (tekstur) yang baik untuk keripik

c) Penyediaan Peralatan

Untuk peralatan dalam proses produksi kripik sebetulnya cukup sederhana dan mudah didapat. Peralatan yang dibutuhkan tersebut dapat dilihat pada Tabel 3.1 berikut:

Tabel 3.1 Peralatan Produksi Kripik

No	Nama Peralatan	Fungsi	Kapasitas
1.	Kompor gas / tungku	Pemanas	-
2.	Penggorengan (wajan)	Penggorengan	4-5 liter/ <i>batch</i>
3.	Serokdan Sutil	Penggorengan	-
4.	<i>Slicer</i> (Alat perajang)	Pemotongan	1/2 kg/menit
5.	Baskom	Perendaman	4 - 5 liter
6.	Pisau <i>Stainless steel</i>	Pemotongan	-
7.	Ember plastik	Perendaman	4 - 5 liter
8.	Nyiru / edek bambu	Penirisan	4 - 5 Kg

Sumber : Dokumentasi peneliti, 2016

3.2 Aksi Sharing dan Pelatihan Pembuatan Kripik.

Setelah bahan baku utama bonggol pisang didapatkan maka langkah langkah yang dilakukan adalah sebagai berikut:

a) Memproses Bahan Baku

Bonggol pisang yang baru diambil dengan mengupas kulit luar yang kotor dan ada akarnya untuk diambil bagian dalam yang berwarna putih bersih, catatan apabila sudah berubah warna atau terjadi pembusukan maka tidak bisa dimanfaatkan untuk bahan kripik. Adapun tahapan selanjutnya:

- 1) Dipotong dan dirajang, bentuk rajangan kripik pada awal pelatihan disesuaikan dengan selera dan kemampuan peserta pelatihan.
- 2) Hasil rajangan pada tahap awal direndam dengan air kapur sirih selama 10 menit, selanjutnya direndam dalam air garam selama 15 menit.
- 3) Setelah cukup masa perendaman, ditiriskan dan diangin-anginkan ditempat terbuka untuk meminimalisasi kandungan air yang ada pada bahan rajangan bonggol pisang.

b) Proses Penggorengan Dan Pemberian Bumbu Rasa.

- 1) Bahan rajangan kripik bonggol pisang yang sudah ditiriskan, dimasukkan dalam penggorengan manakala minyak goreng sudah benar benar mendidih. Setelah warna rajangan kripik di penggorengan kelihatan kuning agak kecoklatan menunjukkan kripik

sudah masak dan segera diambil dengan serok selanjutnya ditaruh di nyiru bambu agar dingin dan kandungan minyaknya turun.

2) Tahapan Inovasi Rasa . Berikut ini adalah variasi rasa untuk keripik bonggol pisang yang bisa diadopsi dari keripik lain dengan sedikit modifikasi. Secara umum ada dua teknik dalam pemberian bumbu (*seasoning*) pada produk keripik yaitu teknik pencelupan dan teknik penaburan, adapun tehnik pembubuan atau inovasi rasa adalah sebagai berikut.

(a) Pemberian bumbu rasa manis dengan teknik pencelupan

Gula pasir putih dilarutkan dalam air dengan perbandingan 1 kg gula: 250 ml air, dan diaduk-aduk sampai larut merata. Setelah itu larutan dipanaskan sampai mendidih. Setelah mendidih, api segera dikecilkan untuk menjaga larutan gula tetap panas dan cair. Pencelupan dalam larutan gula. Keripik yang telah ditiriskan segera dicelupkan ke dalam larutan gula, diaduk sebentar agar merata, lalu diangkat dan didinginkan/diangin-anginkan.

(b) Pemberian bumbu rasa asin dengan teknik pencelupan

Keripik bonggol pisang yang sudah digoreng setengah kering dicelupkan ke dalam larutan garam dengan perbandingan 1:100, kemudian penggorengan dilanjutkan sampai keripik betul-betul kering.

(c) Pemberian bumbu rasa pedas dengan teknik pencelupan

Keripik bonggol pisang yang sudah digoreng setengah kering dicelupkan ke dalam larutan bumbu yang terdiri dari cabe, bawang putih, dan garam. Setelah itu larutan dipanaskan sampai mendidih. Setelah mendidih, api segera dikecilkan untuk menjaga larutan bumbu pedas tetap panas dan cair.

(d) Pemberian bumbu dengan teknik pelapisan (*Coating*)

Siapkan bumbu yang telah dihaluskan, seperti gula halus, garam halus, cabe bubuk, coklat bubuk yang sudah diolah, *seasoning* (bumbu siap saji berbagai rasa seperti rasa pizza, keju, barbeque,

ayam, dan lain-lain). Keripik yang telah digoreng dan dingin ditaburi bahan-bahan atau bumbu dalam suatu kantong plastik, kemudian kantong plastik dibolak balik sedemikian rupa sehingga bumbu dapat melapisi secara merata.

Keripik Rasa Manis Untuk mendapatkan keripik dengan rasa manis dapat dilakukan penaburan dengan tepung gula halus.

Keripik Rasa Asin Untuk keripik dengan rasa asin dapat dilakukan penaburan dengan tepung garam halus.

3.3 Pengemasan

Proses sortasi dilakukan untuk mengklasifikasi kualitas atau mutu dengan cara memilah dan mengelompokkan berdasarkan ukuran, warna, dan bentuk keripik yang dihasilkan, dilakukan secara manual. Proses pengemasan bertujuan untuk meningkatkan daya simpan produk. Bahan pengemas yang umum digunakan untuk keripik bonggol pisang adalah plastik polipropilen dengan ketebalan minimal 0,8 mm atau aluminium foil. Pengemasan produk yang berupa keripik sebaiknya menggunakan mesin pengemas vakum (vacuum sealer). Setelah produk dikemas, dilakukan pemeriksaan terhadap penutupan kantong plastik. Pelabelan makanan harus mengikuti ketentuan PP No. 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan. Pemberian label bertujuan untuk memberi informasi tentang produk dan memberi penampilan yang menarik. Informasi terdiri dari nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih, nama produsen, tanggal, bulan, dan tahun kadaluwarsa, nomor registrasi, serta label Halal.⁴

Penyimpanan produk akhir sebaiknya dilakukan di ruang yang terpisah dengan ruang penyimpanan bahan baku. Dalam proses pengangkutan dihindarkan dari kerusakan fisik dan pengaruh cahaya sinar matahari langsung untuk mencegah terjadinya proses oksidasi. Apabila semua faktor tersebut dilakukan dengan benar, maka keripik bonggol pisang yang dikemas dengan menggunakan plastik propilen dapat bertahan 3 bulan, jika

⁴ Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label Dan Iklan Pangan (1999).

menggunakan alumunium foil bisa mencapai ± 1 (satu) tahun. Sebab alumunium foil kedap uap air dan oksigen serta sinar ultra violet dari sinar matahari.

3.4 Pemasaran

Mengingat sumber daya manusia keluarga miskin muslim di wilayah desa ini secara umum masih sangat rendah maka dalam proses yang berhubungan dengan tindak lanjut dari hasil produksi juga masih sangat rendah utamanya yang berkaitan untuk pemasaran. Sebagai langkah pemecahan masalah maka peneliti bersama stakeholder di tingkat desa utamanya ibu pengurus PKK desa sepakat untuk membuat wadah yang khusus berkaitan dengan kreativitas produk sebagai upaya pengentasan warga miskin dengan membentuk Pokmas (Kelompok Masyarakat). Sehingga hal hal yang menyangkut pemasaran hasil produk akan langsung dipandu dan ditangani secara bersama melalui Pokmas. Pokmas desa ini diberi nama Pokmas Mawar Kuning.

Simpulan

1. Proses pemberdayaan masyarakat miskin muslim dengan pemanfaatan bonggol pisang menjadi makanan ringan di Desa Benelan Lor Kecamatan Kabat Banyuwangi berjalan dengan baik dan mendapatkan apresiasi yang baik. Walaupun pada awalnya perwakilan masyarakat miskin muslim dari tiga dusun di di Desa Benelan Lor kurang tertarik untuk ikut, namun setelah diberikan penyuluhan secara terpadu bersama team penggerak PKK desa dan Peneliti maka mulai ada perubahan sikap kearah yang positif untuk mengikuti pelatihan tentang proses pengolahan bonggol pisang yang semula dianggap tidak bermanfaat menjadi makanan ringan yang memiliki daya tarik tersendiri.
2. Kegiatan pemberdayaan masyarakat miskin muslim dengan pemanfaatan bonggol pisang menjadi makanan ringan berupa kripik dalam pelaksanaan diberikan bimbingan dan pendampingan sampai dengan mekanisme pemasaran produk melalui wadah Kelompok Masyarakat

(Pokmas) Mawar Kuning yang telah terbentuk pada akhir penelitian. Pengurus Pokmas yang terdiri dari Ibu penggerak PKK dan tokoh masyarakat secara berkelanjutan menjadi pembimbing dan pendamping masyarakat dalam memproduksi kripik, memasarkan maupun pengelolaan hasil penjualan dengan tetap melakukan komunikasi dengan team peneliti utamanya jika terjadi kendala.

Daftar Referensi

- Adisasmita, Rahardjo. "Membangun Desa Partisipatif," *Graha Ilmu. Yogyakarta* (2006).
- Agusta, Ivanovich. "Cara Mudah Menggunakan Metode Kualitatif pada Sosiologi Pedesaan." *Kelompok Dokumentasi Ilmu Sosial. Bogor* (1998).
- Hayami, Yujiro dan Masao Kikuchi. "Dilema Ekonomi Desa". *Yayasan Obor Indonesia. Jakarta* (1987).
- Jauhariyah, Nur Anim, "Analisis Kemiskinan dan Disparitas Ekonomi di Kabupaten Banyuwangi Melalui Pendekatan Partisipatif," *Jurnal Darussalam: Jurnal Pendidikan, Komunikasi dan Pemikiran Hukum Islam, [S.l.], v. 6, n. 1, p. 80-97, may 2017. ISSN 2549-4171. Diakses pada 25 Mei 2017, <http://ejournal.iaida.ac.id/index.php/darussalam/article/view/80>*
- Kartasasmita, Ginanjar. "Power dan Empowerment: Sebuah Telaah Mengenai Konsep Pemberdayaan Masyarakat," *Makalah dalam Pidato pada Peringatan Hari Jadi Ke-28. Pusat Kesenian Jakarta. Jakarta* (1996).
- Koentjaraningrat. "Pengantar Ilmu Antropologi," *Cetakan ke-8. Rineka Cipta. Jakarta* (1981)
- Kuncoro, Mudrajad. "Ekonomi Pembangunan: Teori, Masalah, dan Kebijakan," *AMP YKPN. Yogyakarta* (1997).
- Miles, Mathew B. dan A. Michael Huberman. "Analisis Data Kualitatif Buku Sumber Tentang Metode-metode Baru," *Penerjemah Tjetjep Rohidi. UI Press. Jakarta* (1992)
- Nasdian, Fredian Tonny. "Pengembangan Masyarakat." *BISKEMIPB. Bogor* (2003)
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label Dan Iklan Pangan (1999).
- Satuhu, S. dan A. Supriyadi. "Pisang: Budidaya, pengolahan dan prospek pasar," *Penebar Swadaya. Jakarta* (2000)
- Soekartawi. "Agribisnis: Teori dan Aplikasinya," *PT Raja Grafindo Persada. Jakarta* (1993).
- . "Pembangunan Pertanian," *PT Raja Grafindo Persada. Jakarta* (1994)

- Sumarjo, dkk. "Metode-metode Partisipatif dalam Pengembangan Masyarakat," Departemen Ilmu-ilmu Sosial dan Ekonomi Fakultas Pertanian IPB. Bogor (2004).
- Sumodiningrat, Gunawan. "Pemberdayaan Masyarakat dan Jaring Pengaman Sosial", *Gramedia Pustaka Utama. Jakarta* (1999)
- . "Pemberdayaan Sosial. Kajian Ringkas tentang Pembangunan Manusia Indonesia," *Kompas Media Nusantara. Jakarta* (2007)
- Zakaria, Amrin. "Membangun Penyuluhan Pertanian untuk Meningkatkan Daya Saing Petani," *Orasi Ilmiah. Pusat Manajemen Pengembangan Sumberdaya Manusia Pertanian. Bogor* (2006)
- Zubaedi. "Wacana Pembangunan Alternatif", *Ragam Perspektif Pengembangan dan Pemberdayaan Masyarakat. Ar-Ruzz Media. Jogjakarta* (2007)