

ABON KULIT PISANG CITA RASA MENANTANG

KULIT PISANG, DIBUANG SAYANG,
DIOLAH RASANYA MENANTANG

SMP Terbuka Tiris
Kabupaten Probolinggo, Jawa Timur



Selayang Pandang

Tiris adalah sebuah kecamatan di Kabupaten Probolinggo yang terletak di sebelah tenggara dari Kota Probolinggo. Secara geografis Kecamatan Tiris berada pada ketinggian 150 sampai 2000 meter di atas permukaan air laut dan termasuk daerah pegunungan.

Kecamatan Tiris memiliki banyak destinasi wisata alam, diantaranya adalah Songa Adventure Arung Jeram yang menantang adrenalin pengunjung, baik dari Kabupaten Probolinggo maupun dari luar kabupaten. Tiris juga memiliki banyak danau yang indah dan masih terjaga keasriannya yaitu Ranu Agung, Ranu Segaran, Ranu Segaran Kidul, Ranu Merah dan Ranu Gedang. Selain itu masih ada beberapa air terjun, yaitu Air Terjun Tirai Bidadari di Desa Jangkang yang saat ini viral, Air Terjun Mukjizat, Air Terjun Pringgi dan Air Terjun Kembar yang ada di Desa Andungbiru. Wisata yang tak kalah indahnya adalah kebun teh di Desa Andungbiru. Hamparan-hamparan teh yang hijau dengan perbukitan dan pegunungan benar-benar membuat pengunjung tak akan pernah bosan ke sana. Tidak jauh dari lokasi kebun teh, ada sisa peninggalan sejarah abad ke-14 yaitu Candi Kedaton.

Di samping itu, Kecamatan Tiris juga terkenal dengan ragam buah lokalnya. Hampir sepanjang tahun Tiris selalu menghasilkan buah pisang yang melimpah. Buah pisang tersebut tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan penduduk di Kabupaten Probolinggo saja melainkan juga dikirim ke berbagai wilayah di Indonesia, seperti Bali, Surabaya dan

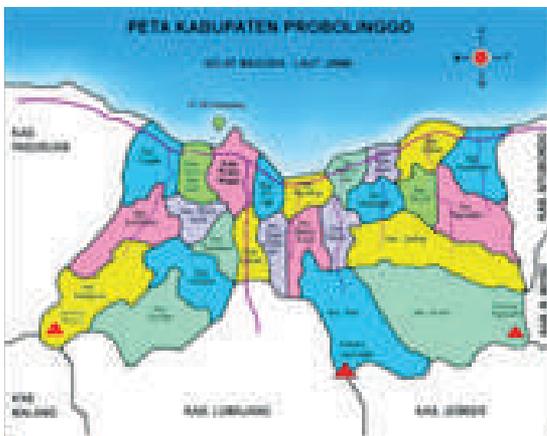


Gambar 1. Wisata Ranu Agung Kecamatan Tiris Kabupaten Probolinggo

Jakarta. Potensi pertanian dan perkebunan yang lain adalah kopi, durian, manggis dan alpukat.

Profil Sekolah

SMP Terbuka Tiris merupakan lembaga pendidikan formal yang menginduk di SMPN 1 Tiris. Kegiatan belajar mengajar menggunakan metode belajar mandiri di TKB (Tempat Kegiatan Belajar). Selain di TKB, proses belajar peserta didik juga diselenggarakan di sekolah induk dengan waktu terjadwal. Visi SMP Terbuka Tiris adalah "Tercapainya Peningkatan Prestasi Berdasarkan IMTAK dan IPTEK



Gambar 2. Gedung SMPN 1 Tiris, peta kecamatan dan kabupaten

serta Kepedulian Lingkungan”, dengan salah satu Misi meningkatkan proses pembelajaran berbasis IPTEK dan mengembangkan kemampuan peserta didik untuk terampil dalam berkarya. Sekolah berharap lulusan SMP Terbuka nantinya dapat menciptakan peserta didik yang terampil dalam berkarya.

Untuk menunjang program tersebut maka sekolah menunjuk guru bina dan guru pamong sebagai penghubung proses belajar mengajar kepada peserta didik. Guru bina yang dimiliki berjumlah 12 orang, guru pamong 4 orang. Jumlah peserta didik Tahun Ajaran 2019-2020 adalah 80 orang dan tersebar dalam 4 TKB yaitu TKB Ranugedang, TKB Tlogosari, TKB Ranuagung dan TKB Tiris.

Adapun bantuan yang pernah diterima oleh SMP Terbuka Tiris adalah BOP (Bantuan Operasional Penyelenggaraan) dan PPK (Program Pendidikan Keterampilan) SMP Terbuka tahun 2009 – 2016 dengan produk yang sekolah pilih waktu itu keterampilan kriya kayu. Bantuan yang sama juga diperoleh tahun 2019 dan 2020 dengan produk pilihan olahan makanan dan minuman. Dengan adanya bantuan BOP dan PPK tersebut dapat dijadikan modal untuk meningkatkan proses belajar peserta didik khususnya dalam mengembangkan jenis keterampilan yang dipilih. Komitmen yang diinginkan untuk mengembalikan ciri khas SMP Terbuka Tiris yang lebih mengedepankan pembelajaran berbasis terampil.

Profil Daerah

SMP Terbuka Tiris terletak di Desa Ranuagung Kecamatan Tiris Kabupaten Probolinggo sekitar 60 km dari kota Probolinggo tepatnya di bawah kaki Gunung Lamongan. Untuk sampai ke sekolah membutuhkan perjuangan ekstra keras sebab jalan yang dilalui berliku dan banyak tanjakan. Namun semua itu akan terbayar karena setelah memasuki wilayah Tiris, akan disuguhi pemandangan alam yang indah. Gunung, bukit, pepohonan menghiasi sepanjang jalan yang dilalui. Mata pencaharian sebagian besar warga kecamatan Tiris adalah buruh tani. Salah satu potensi besar yang dihasilkan dari bertani tersebut adalah buah pisang. Banyak ditemui lahan milik masyarakat yang ditanami pisang. Di sepanjang jalan wilayah Tiris juga tak luput dari banyaknya pohon pisang berjajar yang memang sengaja ditanam oleh warga. Bahkan lahan kosong di sekolah kami juga ditanami pohon pisang.

Waktu panen mayoritas warga menjualnya ke Pasar Tiris yang beroperasi setiap Senin dan Kamis. Berbagai jenis pisang yang ada di pasar Tiris diantaranya pisang embhuk (Bahasa Madura) , pisang kepok, pisang candi, pisang raja, pisang emas, pisang marning, dan pisang ambon.

Selain dipasarkan ke luar wilayah, pisang yang terkumpul juga dibeli oleh sejumlah masyarakat untuk dikonsumsi atau dijadikan bahan olahan kue. Bahkan ada juga yang membelinya dengan sistem pesanan. Salah satunya adalah UD Jaya Nata Desa Tiris Kecamatan Tiris. Perusahaan tersebut memproduksi keripik pisang sebagai produk utamanya. Tentunya bukan hanya keripik pisang yang



Gambar 3. Kebun pisang, buah pisang di pasar

dihasilkan, tetapi juga kulit pisang bisa dijadikan makanan lain. Memang sebagian besar masyarakat hanya memanfaatkan buahnya lalu kulitnya dibuang tanpa memperdulikan kulit pisang tersebut.

Kulit pisang yang dianggap tak ada manfaatnya ternyata mengandung gizi tinggi yang tak kalah dari buahnya. Berdasarkan penelitian Anhwange et al (2009) kulit pisang

mengandung karbohidrat sebesar 59%, protein kasar 0,9%, lemak kasar 31,7%, serat kasar 1,7%, dan beberapa kandungan mineral didalamnya seperti potasium 78,1%, kalsium 19,2%, besi 24,3%, dan mangan 24,3%. Alangkah baiknya jika kulit pisang tersebut dapat diolah menjadi bahan makanan salah satunya adalah abon kulit pisang.

SMP Terbuka Tiris mencoba untuk mengembangkan produk makanan dengan memanfaatkan kulit pisang sebagai bahan utama yaitu "Abon Kulit Pisang". Sekolah ingin mencoba membuat inovasi dan ide baru dalam pengembangan produk abon tersebut dengan harga yang ekonomis dan bersahabat bagi semua kalangan.



MOTTO :
Kulit pisang, dibuang jangan,
diolah rasanya menantang

Jenis Keterampilan dan Produk yang Dihasilkan

Jenis keterampilan yang dikembangkan pada tahun 2009 - 2016 adalah keterampilan kriya kayu dengan produk anyaman bambu. Hasil karya tersebut diantaranya kopiah, tempat tisu, lampion, keranjang buah, keranjang kue, kipas, tempat pensil, dan desain baju untuk karnaval. Dari karya

tersebut SMP Terbuka Tiris juga pernah diundang dalam kegiatan Lomolari tahun 2010, 2014, dan 2016 di Jakarta dan pernah meraih penghargaan sebagai peserta terbaik II (dua) tahun 2010.

Pada tahun 2019 SMP Terbuka Tiris mencoba untuk beralih ke jenis keterampilan olahan makanan dan minuman. Adapun beberapa alasannya adalah pertama, bahan dasar bambu sulit ditemukan karena yang dipakai untuk bahan adalah jenis bambu Apus. Kedua, tingkat kompetitor yang cukup tinggi. Ketiga, daya beli masyarakat cenderung rendah. Keempat, tenaga ahli yang dipilih sudah purna tugas. Itulah beberapa alasan yang jadi pertimbangan sekolah beralih dari jenis kerajinan kriya kayu ke kerajinan pengolahan makanan dan minuman.

Berangkat dari potensi yang dimiliki baik potensi alam maupun Sumber Daya Manusia dalam mendukung PPK ini, maka jenis keterampilan yang dipilih SMP Terbuka Tiris Tahun Ajaran 2019-2020 ini adalah Pengolahan Makanan dan Minuman dari buah pisang. Dari buah pisang itu akan menghasilkan 3 jenis olahan yaitu tepung pisang, butter cookie tepung pisang, dan abon kulit pisang.

Alasan kami beralih dalam pemilihan PPK adalah pertama, potensi alam sangat mendukung, Kedua, buah pisang mudah didapat, tidak mengenal musim sehingga dalam penggunaannya sebagai bahan dasar tidak akan kekurangan. Ketiga, kulit pisang yang dijadikan bahan utama dalam pembuatan abon mudah didapat karena adanya kerja sama dengan UD Jaya Nata. Keempat, memiliki tenaga ahli yang kompeten dalam membuat olahan makanan dan minuman.

Sasaran PPK

Sasaran pelaksanaan PPK ini adalah semua peserta didik SMP Terbuka Tiris dengan melibatkan guru bina, guru pamong, dan tenaga ahli. Sosialisasi dan pengenalan bahan ajar praktik diberikan di sekolah induk. Materi praktik diberikan kepada semua peserta didik pada saat belajar di sekolah induk. Namun khusus untuk praktik pengolahan, pihak sekolah mendatangkan beberapa peserta didik yang dianggap kompeten dari tiap-tiap TKB. Adapun strateginya adalah pertama, setiap guru pamong diminta memilih peserta didik yang kompeten bidang tata boga. Kedua, peserta didik yang terpilih nantinya akan dijadikan peserta didik ahli (tutor sebaya) untuk dapat memberikan ilmunya kepada teman lainnya di tiap-tiap TKB.

Dengan strategi tutor sebaya tersebut belajar praktik peserta didik dalam PPK dapat berlangsung secara berkesinambungan. Jika semua terlaksana secara terorganisir maka materi serta praktik akan tersampaikan dengan maksimal.

Proses Persiapan PPK

Persiapan awal sekolah melakukan sosialisasi dengan mengadakan rapat koordinasi antara pihak sekolah dengan guru bina dan guru pamong pada masing-masing TKB di sekolah induk. Sekolah juga mensosialisasikan kegiatan PPK ini ke semua orang tua/wali peserta didik dan tokoh masyarakat setempat dengan tujuan agar mereka

mengetahui dan memahami bahwa SMP Terbuka Tiris dalam pembelajarannya lebih mengedepankan pada aspek keterampilan. Hal itulah yang bisa menarik perhatian masyarakat setempat. Sosialisasi tersebut dijadikan ajang promosi dalam Penerimaan Peserta Didik Baru (PPDB) khususnya untuk SMP Terbuka Tiris.

Dalam pembelajarannya dibuat penjadwalan yang melibatkan guru bina dan guru pamong. Khusus pelaksanaan praktik PPK dijadwalkan selama 3 bulan yaitu Oktober-Desember 2019 di sekolah induk. Setelah kegiatan praktik PPK terjadwal maka langkah selanjutnya adalah penyusunan bahan ajar dan evaluasi. Dalam penyusunan bahan ajar, dibagi menjadi 3 tahapan sebagai berikut.

Pertama adalah mengolah pisang menjadi tepung. Di sini, peserta didik dikenalkan dengan alat-alat dan bahan yang digunakan, jenis pisang yang akan dipakai, dan cara mengolah tepung menjadi pisang;

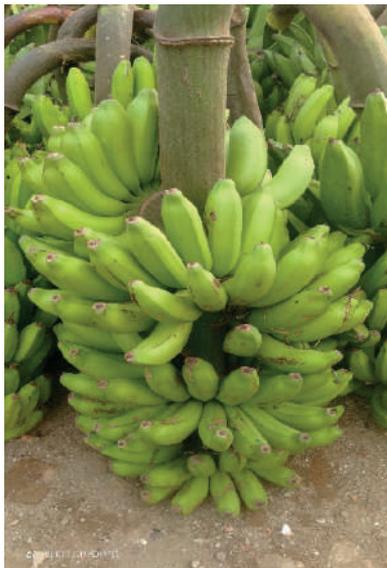
Kedua adalah membuat butter cookies tepung pisang. Peserta didik dikenalkan dengan alat dan bahan yang diperlukan dan cara membuat butter cookies menggunakan tepung pisang;

Ketiga adalah membuat abon kulit pisang, yang kami jadikan program unggulan dari SMP Terbuka Tiris. Peserta didik diajarkan cara mengolah kulit pisang menjadi abon. Materi awal adalah pengenalan alat dan bahan yang digunakan dan dikenalkan juga jenis kulit pisang yang paling baik untuk dijadikan olahan.

Proses Pelaksanaan Kegiatan Praktik

Alat dan Bahan Membuat Tepung Pisang

Buah pisang adalah salah satu buah yang mengandung gizi cukup tinggi dengan nilai kalori 120 kalori dan dilengkapi dengan berbagai macam vitamin dan mineral. Kandungan zat pati cukup tinggi 30 mg-100 mg sehingga cocok untuk dibuat tepung. Tepung pisang sangat baik untuk pencernaan dan baik untuk makanan bayi. Selain itu dapat dijadikan berbagai macam olahan kue. Alat-alat yang dibutuhkan adalah sarung tangan, pisau, perajang, bak plastik, paranet untuk menjemur pisang, dan blender. Adapun bahannya adalah pisang mentah. Jenis pisang yang diolah menjadi tepung adalah pisang Embhuk (Bahasa Madura). Pisang tersebut dinamai pisang embhuk karena nama tersebut sangat familiar di kalangan masyarakat setempat. Ada juga yang



menamai pisang santan (bahasa khas Surabaya) atau biu keladi (bahasa khas Bali). Pisang tersebut kami pilih karena memiliki daging yang sepat sehingga tidak butuh waktu yang terlalu lama dalam proses mencuci sebelum diolah.

Gambar 4. Pisang Embhuk (Bahasa Madura)

Alat dan Bahan Membuat Butter Cookies Tepung Pisang



Gambar 5. Bahan butter cookies tepung pisang

Alat-alat yang perlu dipersiapkan adalah mangkuk (bowl), spatula plastik, loyang segi empat, mixer, cetakan cookies, kompor gas, oven, ayakan tepung, dan timbangan (alat ukur). Bahan-bahannya adalah tepung pisang, tepung terigu, vanilla gula halus, garam, kuning telur, keripik pisang (yang sudah dihaluskan), choco chip

Alat dan Bahan Abon Kulit Pisang

Adapun alat-alat yang diperlukan adalah kompor, panci, nampan, mangkuk, spatula plastik, sendok, garpu, parutan kelapa, blender, wajan, saringan santan, frying spatula, saringan minyak stainless dan spinner (peniris minyak). Beberapa bahan yang dipakai adalah kulit pisang, daging

Kedua, buah pisang yang sudah dicuci diiris tipis menggunakan perajang.



Gambar 9. Mengiris tipis kulit pisang

Ketiga, pisang yang sudah diiris tipis lalu dijemur. Pada saat penjemuran menggunakan paranet agar kandungan air dalam irisan pisang tersebut cepat mengering. Butuh waktu sekitar 3-4 hari penjemuran untuk daerah atas sedangkan daerah bawah bisa 2 hari. Proses pengeringan juga bisa menggunakan oven dengan suhu sekitar 150 °C selama 2 (dua) jam. Irisan pisang dikatakan kering apabila mengeras.



Gambar 10. Menjemur

Keempat, irisan pisang yang sudah kering di tumbuk kasar lalu diblender sampai halus. Bisa juga penghalusannya dengan digiling/diselep



Gambar 11. Menghaluskan hasil tumbukan kulit pisang yang sudah kering

Kelima, tepung pisang yang sudah jadi lalu dikemas dengan menggunakan plastik tebal (ziplock) sehingga kualitas tepung dapat bertahan lama.



Gambar 12. Tepung pisang siap diolah

Proses Pembuatan Butter Cookies Tepung Pisang

Butter cookies adalah kue kering yang cukup diminati oleh kalangan masyarakat khususnya di wilayah Tiris. Terlebih lagi pada saat momen lebaran, kue tersebut banyak dibeli oleh masyarakat, di samping awet dan tahan lama, proses pembuatannya cukup mudah.

Langkah-Langkah Membuat Butter Cookies Tepung Pisang



Gambar 13. Proses mencampur bahan

Pertama, campurlah tepung pisang, tepung terigu, vanilla sampai merata.

Kedua, campurlah mentega, kuning telur, gula halus, dan garam lalu mixer dengan kecepatan sedang hingga rata.

Ketiga, campurkan adonan satu dan dua secara perlahan-lahan sambil mixer hingga menjadi adonan lembut dan merata.



Gambar 14. Proses mencampur bahan

Keempat, setelah adonan selesai, adonan dibentuk bulat di dalam loyang yang telah diolesi margarin.



Gambar 15. Proses menyusun adonan kue ke dalam loyang

Kelima, olesi permukaan adonan dengan kuning telur, taburi keripik pisang yang sudah ditumbuk, lalu beri hiasan choco chip.



Gambar 16. Mengolesi dengan kuning telur

Keenam, masukkan ke dalam oven. Apabila warna terlihat kuning mengkilat, keluarkan dari oven.



Gambar 17. Butter Cookies pisang siap untuk dinikmati.

Membuat Abon Kulit Pisang

Olahan abon kulit pisang ini adalah produk pilihan dari SMP Terbuka Tiris. Perlu diketahui, kulit pisang yang akan diolah adalah kulit pisang masak yang sudah melalui dua kali proses. Pertama, kulit pisang direndam memakai air endapan kapur sekitar 1 jam lalu dicuci menggunakan air bersih. Kedua, kulit pisang direbus sekitar 30 menit. Selanjutnya kulit pisang siap diolah menjadi abon dengan langkah-langkah sebagai berikut.

Pertama, suwirlah dan kerok kulit pisang yang sudah siap diolah menggunakan garpu agar hasilnya menyerupai serat.



Gambar 18. Suwiran kulit pisang

Kedua, kukuslah daging ayam lalu disuwir menggunakan garpu sampai menyerupai serat.



Gambar 19. Suwiran daging ayam

Langkah ketiga adalah menyangrai. Beberapa bahan yang disangrai yaitu jahe, lengkuas, kunyit, merica, ketumbar, bawang merah, bawang putih, dan jinten. Sangrai semua bahan tersebut hingga harum. Setelah disangrai semua bumbu tersebut dihaluskan menggunakan blender dengan campuran air lalu masukkan ke mangkuk.

Sementara itu, masaklah santan dicampur gula merah, gula pasir, penyedap rasa, garam, daun jeruk, daun salam, dan serai yang sudah dikeprek.



Gambar 20. Proses sangrai



Gambar 21. Proses penghalusan



Gambar 22. Proses mengolah bumbu

Campurkan semua bumbu yang sudah dimasak tersebut (langkah 3) ke dalam wajan besar lalu masukkan kulit pisang dan daging ayam yang sudah disuwir ke bumbu sampai semua bumbu meresap lalu tiriskan.

Langkah keempat adalah goreng semua abon menggunakan minyak kelapa. Selama proses penggorengan harus sesering mungkin diaduk menggunakan spatula sampai warna abon kuning kecoklatan. Setelah masak sempurna angkatlah abon dan taruh ke wadah dan diamkan sampai dingin



Gambar 23. Proses menggoreng

Langkah terakhir, pemisahan minyak pada abon menggunakan spinner.



Gambar 24. Memisahkan minyak menggunakan spinner

Apabila masih ada abon yang menggumpal suwirlah kembali menggunakan garpu sampai berbentuk serat.

Agar lebih beraroma, campurkan bawang goreng secukupnya.



Gambar 25. Proses suwir kembali apabila masih ada gumpalan



Gambar 26. Abon sudah masak sempurna siap untuk dicicipi dan dikemas

Dalam proses pembuatan abon membutuhkan waktu sekitar 4 jam. Abon yang sudah masak hendaknya disimpan dalam toples yang tertutup rapat sehingga kualitas abon dapat bertahan sampai 6 (enam) bulan. Perlu kecermatan dan kejelian dalam menentukan masak tidaknya abon. Jika terlalu dini hasil abon akan tidak renyah namun jika terlambat akan gosong.

Refleksi dan Pengembangan Produksi

Dari semua tahapan yang telah dilakukan, peserta didik sudah memiliki kemampuan dalam membuat olahan makanan dari pisang khususnya membuat abon kulit pisang. Peserta didik sangat senang dan semangat mengikuti kegiatan praktik. Evaluasi dari semua kegiatan praktik PPK yaitu perlunya memproduksi abon dengan varian rasa yang variatif dan jumlah produksi lebih banyak sehingga persediaan untuk pemasaran dapat mencukupi.



Gambar 27. Kemasan abon kulit pisang

Produksi yang kami kembangkan adalah abon kulit pisang varian ayam. Dalam sekali praktik, abon yang dihasilkan sekitar 1,7 kg. Abon yang sudah dibuat lalu dikemas menggunakan plastik tebal (ziplock) dengan takaran 100 g dan dijual seharga Rp.15.000,- (tahun 2020) lebih murah sekitar 50 % dari harga normal.

Setelah dikemas, kami melakukan promosi dan pengenalan produk, ke dewan guru, guru bina, dan guru pamong SMP Terbuka Tiris serta masyarakat sekitar. Selanjutnya kami mencoba mempromosikan produk kami ke lingkungan Dinas Pendidikan dan Wakil Bupati Kabupaten Probolinggo.



Gambar 28. Dinas Pendidikan Kabupaten Probolinggo



Gambar 29. Wakil Bupati Kabupaten Probolinggo

Kewirausahaan

Sebelum proses pemasaran dilakukan kami membentuk team work yang melibatkan guru bina dan guru pamong diantaranya bagian ide kreatif, packing produksi, dan pemasaran produk. Saat ini varian rasa yang sudah kami sediakan adalah abon kulit pisang rasa ayam.

Produk yang telah kami buat lalu dipasarkan melalui *offline* dan online Adapun pemasaran *offline* produk abon kulit pisang SMP Terbuka Tiris dapat ditemui di beberapa tempat yaitu stand toko oleh-oleh khas tiris di pasar Tiris, toko di lingkungan sekitar SMP Terbuka Tiris.



Gambar 30. Pemasaran abon di toko-toko terdekat wilayah Tiris

Pemasaran online

Kata kunci: abon kulit pisang.

Di sana akan banyak ditemui produk abon berbagai merk dengan harga relatif mahal.

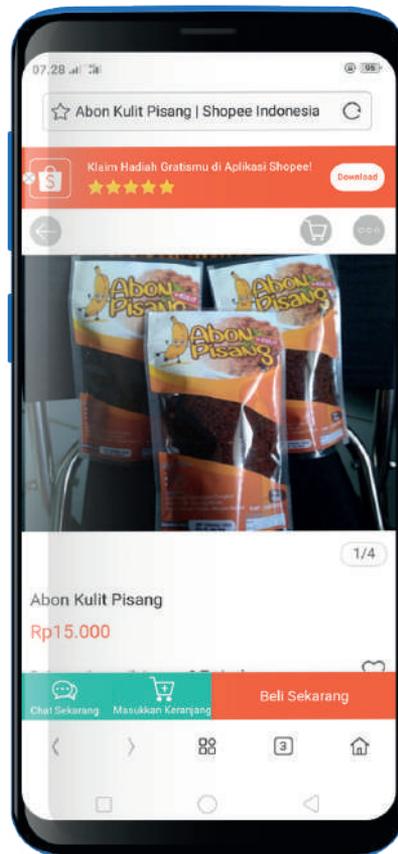
Ingat !

Produk kami adalah Abon Kulit Pisang harga ekonomis dengan cita rasa menantang.

Masa kadaluarsa:
6(enam) bulan.

Link:

[https://shopee.co.id/
alisabian/4447366505/](https://shopee.co.id/alisabian/4447366505/)



Gambar 31.
Pemasaranonline
menggunakan
aplikasiShopee

Khusus pemasaran lewat FB dan WA hanya dapat dipesan jika sudah terdaftar sebagai pertemanan atau grup WA karena sekolah belum menggunakan iklan berbayar.

Chat FB/WA: Anang Setiya Budi (guru keterampilan pada SMP Terbuka Tiris).



Gambar 32.Pemasaran
lewat Facebook

Perhitungan Modal dan Keuntungan (Tahun 2020)

- 1 Nama produk yang dihasilkan: Abon Kulit Pisang
- 2 Jumlah produksi : 3 kg
- 3 Hasil Produksi : 1,7 Kg

Tabel Perhitungan Biaya Produksi

Modal dasar			
	Bahan dasar	Harga	Total
1	Kulit pisang	5.000	
2	Daging ayam	30.000	
3	Jahe	3.000	
4	Lengkuas	3.000	
5	Kunyit	3.000	
6	Merica	2.000	
7	Ketumbar	2.000	
8	Bawang merah	3.000	
9	Bawang putih	5.000	
10	Kelapa	8.000	
11	Gula merah	6.000	
12	Gula pasir	3.000	
13	Asam jawa	3.000	
14	Garam	2.000	
15	Penyedap rasa	2.000	

Lanjutan tabel

Modal dasar			
	Bahan dasar	Harga	Total
16	Daun jeruk	3.000	
17	Daun salam	3.000	
18	Serai	3.000	
	Jumlah Bahan Dasar		89.000
Bahan Penunjang			
1	Gas	8.000	
2	Plastik kemasan 17 x 1000	17.000	
3	Sticker 17 x 1000	17.000	
4	Jasa per kemasan 17 x 500	8.500	
5	Jasa Produksi 2 org x 20.000	40.000	
6	Jumlah Bahan Penunjang		90.500
	Jumlah Modal Dasar		179.500
	Hasil Penjualan		
	Packing 17 x harga 15.000		255.000
	Laba Usaha		75.500

Pemanfaatan laba usaha :

- a. 30 % untuk peningkatan motivasi peserta didik;
- b. 20 % untuk pengembangan produk;
- c. 20 % untuk team work PPK;
- d. 30 % untuk kegiatan pembelajaran.

LABEL ABON KULIT PISANG

Logo :
Gambar pisang sebagai simbol produk.

Background warna:
Orange memiliki kesan warna yang cerah.

Berat bersih : 100 gram



Gambar 33. Kemasan abon kulit pisang

Pemasaran

Sementara ini dalam pemasaran abon kulit pisang kami tidak menggunakan jasa iklan yang berbayar. Untuk pemasaran melalui WhatsApp dan Facebook sekolah meminta peserta didik untuk mengupload foto produk dan memberi deskripsi produk yang dipasarkan. Khusus dengan guru SMPN 1 Tiris dan SMP Terbuka Tiris diminta untuk memposting abon kulit pisang setidaknya sebulan sekali. Baru-baru ini dalam pemasarannya, sekolah mencoba merambah ke e-commerce (Shopee) karena pembayarannya lebih aman.

Kemitraan/Kerjasama Dengan Pihak Luar

Dalam Proses Pelaksanaan PPK SMP Terbuka Tiris menjalin hubungan kerja sama dengan UD Jaya Nata yang beralamat

di Desa Tiris Kecamatan Tiris Kabupaten Probolinggo. Jarak UD Jaya Nata ke SMP Terbuka Tiris sekitar 1 km. Pemilik UD Jaya Nata adalah Anisa. UD tersebut sudah memiliki izin operasi dari pemerintah daerah dan bersertifikat.

Produk unggulan yang diproduksi oleh UD Jaya Nata adalah keripik pisang merk Yu Nis dan pemasarannya sudah tersebar di wilayah Kabupaten Probolinggo. Dalam pengumpulan bahan, pihak UD Jaya nata memesan langsung buah pisang ke pedagang di Pasar Tiris dengan jumlah banyak. Kadang pisang sudah masak dahulu sebelum diolah. Dari bentuk kerja sama inilah SMP Terbuka Tiris memanfaatkan kulit pisang yang tidak terpakai sebagai bahan dasar untuk membuat abon sehingga tidak akan sampai kekurangan bahan dalam memproduksi abon kulit pisang.



Gambar 34. Sertifikat dan Izin Operasional UD Jaya Nata

Hasil Evaluasi Penilaian

Adapun hasil evaluasi penilaian produk adalah pertama, perlunya ada varian rasa yang lebih variatif. Kedua, rasanya abon kulit pisang cukup menantang dan dapat menipu konsumen sebab kulit pisang terasa seperti rasa abon daging sapi. Ketiga, akan mengembangkan produk dengan rasa yang lebih variatif dan dalam jumlah banyak.

Kegiatan pameran yang pernah diikuti yaitu pameran yang diselenggarakan oleh pihak Kecamatan Tiris. Sekolah bermitra dengan UD Jaya Nata. Barang yang dipamerkan adalah abon kulit pisang serta berbagai jenis produk dari UD Jaya Nata.



Gambar 35. Kegiatan pameran dan bazar Kecamatan Tiris

Perlombaan bidang keterampilan yang pernah diikuti oleh SMP Terbuka Tiris adalah Lomojari Tahun 2010, 2014, dan 2016 serta lomba keterampilan tingkat kabupaten tahun 2016. Kejuaraan-kejuaraan bidang keterampilan yang pernah diraih adalah Peserta Terbaik 2 Nasional Kriya Kayu di Jakarta dan Juara 1 Keterampilan Kriya Kayu Tingkat Kabupaten



Gambar 36. Cendera mata sebagai peserta Lomojari tahun 2014



Gambar 37. Piala peserta terbaik 2 Nasional kriya kayu tahun 2010

Adapun produk yang pernah dihasilkan SMP Terbuka Tiris tahun 2009–2016 adalah kerajinan kriya kayu. Produk yang dihasilkan berbahan anyaman bambu diantaranya kopiah, topi, tempat tisu, tempat pensil, lampion, keranjang kue, dan keranjang parsel. Pada tahun 2015 hasil karya dikembangkan lagi dengan membuat desain baju karnaval dari anyaman bambu.



Gambar 38. Produk kerajinan anyaman bambu

Hasil produk olahan makanan dan minuman yang dikembangkan saat ini adalah abon kulit pisang rasa ayam.

Produk yang dihasilkan masih belum memiliki hak paten. Kedepan sekolah akan mengusahakan untuk mendapatkan hak paten dan sertifikat halal dari dinas terkait.



Gambar 39. Produk abon kulit pisang

Succes Story

Lulusan SMP Terbuka Tiris Yang Sukses

Mulyono, seorang anak laki-laki lulusan SDN Ranuagung 1 yang tidak bisa melanjutkan ke SMP karena orang tuanya tidak sanggup untuk membiayainya sekolah. Kesehariannya, dia hanya membantu orang tuanya menyabit untuk pakan sapi milik orang lain yang dititipkannya.

Suatu hari, Mulyono diajak teman-temannya bermain ke area SMPN 1 Tiris. Awalnya malu karena dia tidak sekolah. Dia melihat betapa senangnya anak-anak yang sedang belajar di sana. Mereka belajar, bermain, bercanda. Ada rasa iri yang terbesit dihatinya. Keesokan harinya, Mulyono kembali bermain ke SMPN 1 Tiris. Dia mengintip dari pintu kelas untuk bisa melihat teman-teman lain yang bersekolah. Tiba-tiba guru yang mengajar di kelas itu keluar

dan mendapati Mulyono asik mengintip dan sesekali mengajak bicara dengan teman semasa SD nya. Guru tersebut lalu memanggil Mulyono dan menasehatinya agar tidak berkeliaran dan mengganggu murid yang sedang belajar. Mulyono



Gambar 40. Mulyono

diam sambil menunduk malu. Namun, si guru dengan tersenyum menanyakan di mana dia bersekolah. Mulyono bercerita kalau dirinya tidak bersekolah karena orang tuanya tidak sanggup untuk membiayainya.

Sambil menepuk bahu Mulyono, guru tersebut memberikan informasi tentang SMP Terbuka dan menawarkan agar dia mau bersekolah di SMP Tersebut. Dengan seizin orang tuanya, Mulyono bersekolah di SMP Terbuka Tiris. Dia belajar dengan sungguh-sungguh. Sepulang sekolah baik dari TKB ataupun sekolah induk, dia tetap bekerja membantu orang tuanya. Setelah lulus dari SMP dia melanjutkan sekolah ke SMAN 1 Tiris dan melanjutkan kuliah ke IKIP Budi Utomo Jurusan Pendidikan Jasmani dan Olah Raga. Sekarang dia menjadi guru di SDN Ranuagung 1. Selain mengajar, dia juga bertani dan bercocok tanam. Hasil tanamannya adalah pisang, kopi, alpukat, sengon albasia. Setiap kali panen selalu mendapat hasil yang melimpah.

Refleksi Program Pendidikan Keterampilan

Kendala yang dihadapi sekolah selama proses kegiatan diantaranya adanya kekhawatiran dari pihak konsumen dengan bahan kulit pisang yang dipakai untuk olahan abon. Konsumen khawatir kulit pisang yang dipakai mengandung bahan kimia karena disemprot pada saat proses pematangan buah pisang. Pemasaran melalui *offline* mulai menurun pada saat pandemi Covid-19.

Solusi yang sekolah lakukan adalah dengan menjelaskan bahwa sebelum kulit pisang diolah masih melalui beberapa proses tahapan sterilisasi. Diantaranya dengan merendam kulit pisang menggunakan endapan kapur sekitar 1 jam, lalu mencuci menggunakan campuran garam. Untuk pemasarannya menggunakan media sosial (WA dan FB) serta e-commerce

Adapun prospek PPK kedepan yaitu: pertama, mendapatkan hak paten dan sertifikat halal dari dinas terkait. Kedua, menjual produk abon dengan rasa yang lebih variatif. Ketiga, mencoba memproduksi abon dari bagian pisang lainnya yaitu dari bonggol pisang.

Kegiatan ini tidak akan berhasil tanpa adanya Team Work (kerjasama) yang baik. Untuk itu, sekolah selalu bersinergi dalam melakukan inovasi, pemasaran produk, serta pengembangan produk dari abon kulit pisang.