

---

**Pemberdayaan Masyarakat di Desa Lakekun Melalui Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Pangan Lokal di Desa Lakekun Kecamatan Kobalima Kabupaten Malaka Propinsi Nusa Tenggara Timur (Studi Kasus Kios Kue K2)**

*Community Empowerment in Lakekun Village Through Local Food-Based Entrepreneurship Training in Lakekun Village, Kobalima District, Malacca District, East Nusa Tenggara Province (Case Study of K2 Cake Kiosk)*

<sup>1)</sup>Ermalinda Taek Naimnule, <sup>2)</sup>Maria Yunita A Bano, <sup>3)</sup>Veronika Y Luruk, <sup>4)</sup>Sirilus Lake, <sup>5)</sup>Mardit N.Nalle

<sup>1-4)</sup> Mahasiswa Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Timor

<sup>5)</sup> Dosen Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Timor

Alamat: Sasi, Kec. Kota Kefamenanu, Kabupaten Timor Tengah Utara, Nusa Tenggara Timur

Korespondensi penulis : [aditnale@gmail.com](mailto:aditnale@gmail.com)

---

**Article History:**

Received: 20 Februari 2023

Revised: 21 Maret 2023

Accepted: 05 April 2023

**Keywords:** entrepreneurship training, local food, cake kiosk K2

**Abstract.** *Kada Cake Kiosk is one of the Micro, Small and Medium Enterprises that has seized the opportunity to develop Banana Chips as processed food in Kobalima District. Even though Kobalima District has made a small contribution in developing Micro, Small and Medium Enterprises in Malacca Regency, this potential can become a business opportunity for K2 Cake Kiosk owners in developing these processed foods. The idea of developing a banana chip business began in 1993 when Ms. Florentina Hoar wanted to develop a banana chip business with minimal capital but had the potential to increase business income. This is done by moving from developing a chips and other processed food business to processing products that have the potential to increase product added value. This business analysis originates from existing recipes from their parents in micro businesses as snacks or snacks. This opportunity, where the bananas cultivated by farmers sometimes have a low selling value, was utilized by Ms. Florentina to increase her business in banana chips and other processed foods. The method of carrying out the Professional Work Practice activities of the Agribusiness Study Program, Faculty of Agriculture, University of Timor, provides solutions to the problems identified in Lakekun Village, especially at the K2 Cake Kiosk. The method of carrying out the intended activity is purposive, namely the intentional determination of the K2 Cake Kiosk as the main indicator that is used as a respondent in carrying out the intended activity. The approach taken in answering problems such as: 1. Location surveys, namely looking at existing potentials and constraints such as Community Problems in the Benpasi Village. 2. Identification of each Community that can be used as an example of the intended entrepreneurship training. 3. Training for each farmer group in the Benpasi Village to answer these problems to increase agricultural production in the Benpasi Village. 4. Counseling and training on maintenance and care management for plants so that they can be used for further processing 5. Monitoring and evaluation of the activities in question in an effort to increase the intended community service activities. From the Training Activities*

---

***Pemberdayaan Masyarakat di Desa Lakekun Melalui Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Pangan Lokal di Desa Lakekun Kecamatan Kobalima Kabupaten Malaka Propinsi Nusa Tenggara Timur (Studi Kasus Kios Kue K2)***

---

*for Making Banana Chips at the K2 Cake Kiosk in Lakekun Village, Kobalima District, Malaka Regency, East Nusa Tenggara Province based on Professional Work Practices in the Agribusiness Study Program, Faculty of Agriculture, University of Timor, it can be concluded that students can see business potential and are able to analyze the advantages possessed in micro businesses in Lakekun Village. In addition, they get a lot of benefits from the training by providing recipes that are obtained by business owners so that in the future they can be practiced as their business opportunities*

---

### **Abstrak**

Kios Kue Kada merupakan salah satu Usaha Mikro Kecil dan Menengah yang menangkap peluang dalam mengembangkan Keripik Pisang sebagai pangan olahan di Kecamatan Kobalima. Meskipun Kecamatan Kobalima memiliki kontribusi kecil dalam mengembangkan usaha Mikro Kecil dan Menengah di Kabupaten Malaka namun potensi ini dapat menjadi peluang usaha bagi pemilik Kios Kue K2 dalam mengembangkan pangan olahan tersebut. Ide dalam mengembangkan usaha keripik pisang dimulai pada tahun 1993 dimana Ibu Sipriana Hoar ingin mengembangkan usaha keripik pisang dengan modal yang seadanya namun memiliki potensi untuk peningkatan pendapatan usaha. Hal ini dilakukan dengan bergerak dari mengembangkan usaha keripik dan pangan olahan lainnya untuk menjadi produk olahan yang memiliki potensi terhadap peningkatan nilai tambah produk. Analisis usaha ini bernula dari resep yang sudah ada dari orang tua mereka dalam usaha mikro sebagai snack atau camilan. Peluang ini dimana pisang yang dibudidayakan oleh petani kadang memiliki nilai jual yang rendah dimanfaatkan oleh Ibu Sipriana untuk meningkatkan usaha keripik pisang dan pangan olahan lainnya. Metode pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Profesi Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Timor memberikan solusi terhadap permasalahan yang diidentifikasi di Desa Lakekun terutama di Kios Kue K2. Metode pelaksanaan kegiatan yang dimaksud adalah secara purposive yaitu penentuan secara sengaja terhadap Kios Kue K2 sebagai Indikator utama yang dijadikan responden dalam pelaksanaan kegiatan yang dimaksud. Pendekatan yang dilakukan dalam menjawab permasalahan seperti : 1. Survei lokasi yaitu melihat potensi dan kendala yang ada seperti Permasalahan Masyarakat di Kelurahan Benpasi. 2. Identifikasi terhadap masing-masing Masyarakat yang dapat dijadikan contoh pelatihan kewirausahaan yang dimaksud. 3. Pelatihan terhadap setiap kelompok tani di Kelurahan Benpasi untuk menjawab permasalahan tersebut untuk meningkatkan produksi pertanian di Kelurahan Benpasi. 4. Penyuluhan dan pelatihan tentang manajemen pemeliharaan dan perawatan terhadap tanaman agar dapat dimanfaatkan untuk diolah lebih lanjut 5. Monitoring dan Evaluasi terhadap kegiatan yang dimaksud dalam upaya peningkatan kegiatan pengabdian yang dimaksud. Dari Kegiatan Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang pada Kios Kue K2 di Desa Lakekun Kecamatan Kobalima Kabupaten Malaka Propinsi Nusa Tenggara Timur berbasis Praktek Kerja Profesi Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Timor dapat disimpulkan bahwa Mahasiswa dapat melihat potensi usaha dan mampu menganalisis keuntungan yang dimiliki dalam usaha Mikro di Desa Lakekun. Selain itu mereka mendapatkan banyak manfaat dari pelatihan tersebut dengan memberikan resep yang didapatkan oleh pemilik usaha untuk kedepannya mampu dipraktikkan sebagai peluang usaha.

**Kata kunci :** Pelatihan Kewirausahaan, Pangan Lokal, Kios Kue K2

### **PENDAHULUAN**

Pisang merupakan salah satu komoditi Hortikultura terbesar di Kabupaten Malaka. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya jenis pisang yang dibudidayakan oleh masyarakat di Kabupaten Malaka seperti Pisang Kepok, Pisang Mas, Pisang Susu, Pisang Luan, Pisang Tembaga. Produksi

Pisang di Kabupaten Malaka pada tahun 2021-2022 mengalami penurunan yaitu 667.707 ton menjadi 656.235 ton dengan luas panen sebesar 1741 hektar. Kecamatan Malaka Tengah merupakan salah satu kecamatan yang memberikan kontribusi Terbesar dalam produksi pisang dimana pada Tahun 2022 Produksi Pisang di Kecamatan Malaka Tengah dapat memberikan kontribusi terhadap Produksi Pisang dengan total Produksi sebesar 380.700 ton. Hal ini memberikan harapan dalam mengolah tanaman pisang menjadi salah satu produk pisang olahan seperti keripik, kue tar pisang, selai, Anggur Pisang, dan produk olahan lainnya.

Usaha Mikro Kecil dan Menengah merupakan salah satu bentuk usaha yang memiliki modal terbatas dengan Usaha mikro dalam UMKM adalah usaha ekonomi produktif yang dimiliki perorangan maupun badan usaha sesuai dengan kriteria usaha mikro. Sebuah usaha bisa dikatakan sebagai usaha mikro UMKM adalah bila memiliki keuntungan dari usahanya sebesar Rp 300 juta, dan memiliki aset atau kekayaan bersih minimal sebanyak Rp 50 juta (di luar aset tanah dan bangunan) (Kompas 16 Juni 2022). Kondisi Usaha Mikro akan memberikan pengaruh dalam peningkatan pendapatan usaha dan peningkatan terhadap lapangan kerja sehingga menjadi usaha yang lebih produktif di Desa Lakekun Kabupaten Kobalima Kabupaten Malaka.

Kios Kue Kada merupakan salah satu Usaha Mikro Kecil dan Menengah yang menangkap peluang dalam mengembangkan Keripik Pisang sebagai pangan olahan di Kecamatan Kobalima. Meskipun Kecamatan Kobalima memiliki kontribusi kecil dalam mengembangkan usaha Mikro Kecil dan Menengah di Kabupaten Malaka namun potensi ini dapat menjadi peluang usaha bagi pemilik Kios Kue K2 dalam mengembangkan pangan olahan tersebut. Ide dalam mengembangkan usaha keripik pisang dimulai pada tahun 1993 dimana Ibu Sipriana Hoar ingin mengembangkan usaha keripik pisang dengan modal yang seadanya namun memiliki potensi untuk peningkatan pendapatan usaha. Hal ini dilakukan dengan bergerak dari mengembangkan usaha keripik dan pangan olahan lainnya untuk menjadi produk olahan yang memiliki potensi terhadap peningkatan nilai tambah produk. analisis usaha ini bernula dari resep yang sudah ada dari orang tua mereka dalam usaha mikro sebagai snack atau camilan. Peluang ini dimana pisang yang dibudidayakan oleh petani kadang memiliki nilai jual yang rendah dimanfaatkan oleh Ibu Sipriana untuk meningkatkan usaha keripik pisang dan pangan olahan lainnya.

*Pemberdayaan Masyarakat di Desa Lakekun Melalui Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Pangan Lokal di Desa Lakekun Kecamatan Kobalima Kabupaten Malaka Propinsi Nusa Tenggara Timur (Studi Kasus Kios Kue K2)*



**Gambar 1. Gambaran Usaha Kios Kue K2**

Salah satu Upaya dari Ibu Sipriana Hoar adalah ingin meningkatkan Upaya dengan mengikuti berbagai pelatihan yang dilaksanakan oleh Dinas Disperindak dan Dinas Tanaman Pangan untuk mengembangkan kegiatan usaha tersebut dengan Upaya untuk mendapatkan pengetahuan tentang pengolahan produk olahan, pemberian bantuan usaha, maupun kemitraan dengan mendapatkan labeling dan sertifikasi halal terhadap produk olahan Keripik Pisang. Ada berbagai olahan pangan lainnya dari komoditi lain yang dibudidayakan namun pemilik ingin memfokuskan pada keripik pisang dimana potensi ini akan menjadi ole-ole kas dari kabupaten Malaka. Ada dua jenis rasa yang diolah yaitu Keripik Pisang Rasa Manis dan Pedas. Ke depannya Ibu Sipriana berupaya untuk mengembangkan berbagai produk olahan sebagai ole-ole kas dari Kabupaten Malaka seperti Anggur Pisang, Cake Pisang, Maupun Keripik Pisang dengan rasa yang berbeda.

Ada beberapa peluang usaha dari Kios Kue K2 dimana usaha mikro akan memberikan pengaruh terhadap peningkatan pendapatan usaha, peningkatan lapangan kerja, dan peningkatan terhadap nilai jual produk terhadap nilai tambah produk. Dalam jangka panjang, pemilik usaha dari Kios Kue K2 ingin sekali mempromosikan produknya tidak hanya di Kawasan Propinsi Nusa Tenggara Timur namun dipasarkan di Kawasan Luar Propinsi Nusa Tenggara Timur. Ada beberapa kendala seperti modal usaha untuk mengembangkan skala usaha, program kemitraan masih terbatas dalam memasarkan produk sehingga pemilik Usaha dari Kios Kue K2 ingin sekali agar produknya bisa menembus pasar lebih luas dengan usaha keripik pisang. Kekuatan Produk Keripik

Pisang sudah dirasakan oleh beberapa kalangan di Propinsi Nusa Tenggara Timur sehingga ada kerja sama dari Bank Propinsi Nusa Tenggara Timur mengadakan kemitraan dengan memberikan bantuan terhadap bentuk kemasan yang dibuat dan upaya untuk memasarkan Keripik Pisang ke beberapa Supermarket Seperti Alfamart dan Indomaret serta mengikuti pameran Produk Lokal di Kupang dan Atambua. Hal ini akan menjadi modal usaha dengan terus mempromosikan Keripik Pisang hingga ke seluruh wilayah di Indonesia.



**Gambar 2. Produk Olahan Kios Kue K2**

Kegiatan awal dalam memulai pelatihan pembuatan Keripik Pisang adalah dengan melihat beberapa Wirausaha yang ada di Desa Lakekun dimana hampir semua wirausaha Mikro Kecil dan Menengah lebih banyak bergerak di Jasa Pertokoan dengan menjual barang Industri daripada Pengolahan Bahan Baku Lokal sehingga didapatkan Kios Kue K2 yang memulai usaha membuat keripik Pisang dengan memanfaatkan Produk Pisang sebagai Potensi Lokal di Desa Lakekun. Kegiatan ini dilakukan berbeentuk Pengabdian Masyarakat Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Timor Kefamenanu. Jumlah mahasiswa yang ditugaskan untuk melakukan Praktek Kerja Profesi sebanyak empat orang dengan jumlah tenaga kerja sebanyak 3 orang dalam keluarga. Tahapan yang dilakukan dimulai dari Tahapan Perencanaan dan Tahapan Pelaksanaan Kegiatan selama kurang lebih 45 hari. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam pengabdian masyarakat berbentuk pelatihan kewirausahaan berbasis pangan olahan keripik pisang adalah sebagai berikut: 1. Survei lokasi terhadap berbagai potensi dan kendala yang ada seperti Permasalahan yang ada di Kios Kue K2 2. Identifikasi terhadap kegiatan usaha dan tempat yang dapat dijadikan contoh pelatihan kewirausahaan yang dimaksud. 3. Pelatihan terhadap setiap proses pembuatan Keripik dan Pangan olahan lainnya untuk menjawab permasalahan tersebut. 4. Sharing dan tentang manajemen pemeliharaan dan perawatan terhadap tanaman agar dapat

***Pemberdayaan Masyarakat di Desa Lakekun Melalui Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Pangan Lokal di Desa Lakekun Kecamatan Kobalima Kabupaten Malaka Propinsi Nusa Tenggara Timur (Studi Kasus Kios Kue K2)***

dimanfaatkan untuk diolah lebih lanjut 5. Monitoring dan Evaluasi terhadap kegiatan yang dimaksud dalam upaya peningkatan kegiatan pengabdian yang dimaksud dan hasil yang dicapai.

## **METODE**

Metode pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Profesi Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Timor memberikan solusi terhadap permasalahan yang diidentifikasi di Desa Lakekun terutama di Kios Kue K2. Metode pelaksanaan kegiatan yang dimaksud adalah secara purposive yaitu penentuan secara sengaja terhadap Kios Kue K2 sebagai Indikator utama yang dijadikan responden dalam pelaksanaan kegiatan yang dimaksud. Program ini akan memberikan pengetahuan dan skill dari pemilik Kios Kue K2 terhadap empat mahasiswa Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Timor untuk memanfaatkan produk lokal yang nantinya dapat dijual sehingga dapat memberikan kenaikan pendapatan wirausaha. Pendekatan yang dilakukan dalam menjawab permasalahan seperti : 1. Survei lokasi yaitu melihat potensi dan kendala yang ada seperti Permasalahan Masyarakat di Kelurahan Benpasi. 2. Identifikasi terhadap masing-masing Masyarakat yang dapat dijadikan contoh pelatihan kewirausahaan yang dimaksud. 3. Pelatihan terhadap setiap kelompok tani di Kelurahan Benpasi untuk menjawab permasalahan tersebut untuk meningkatkan produksi pertanian di Kelurahan Benpasi. 4. Penyuluhan dan pelatihan tentang manajemen pemeliharaan dan perawatan terhadap tanaman agar dapat dimanfaatkan untuk diolah lebih lanjut 5. Monitoring dan Evaluasi terhadap kegiatan yang dimaksud dalam upaya peningkatan kegiatan pengabdian yang dimaksud.

Tahapan metode pelaksanaan kegiatan Pengabdian Praktek Kerja Profesi bersama Mahasiswa Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Timor Kefamenanu melalui pendekatan partisipatif antara Dosen, Mahasiswa, dan Pemilik Kios Kue K2

## **Bahan dan Alat**

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Keripik Pisang pada Kios Kue K2 adalah sebagai berikut: Pisang, Minyak Goreng, Gula Pasir, Bawang Putih, Lombok, Garam, dan Soda Kue.

Peralatan yang digunakan antara lain dalam pembuatan Keripik Pisang pada Kios Kue K2 adalah sebagai berikut : Parang, Pisau, Bokor, Dandang, Mesin Mol, Dulang, Tacu, Sutel, Ero-ero, Batu Ulik, Mesin Timbang, Alat Pres, Stempel.

Proses pembuatan pembuatan Keripik Pisang pada Kios Kue K2 adalah sebagai berikut:

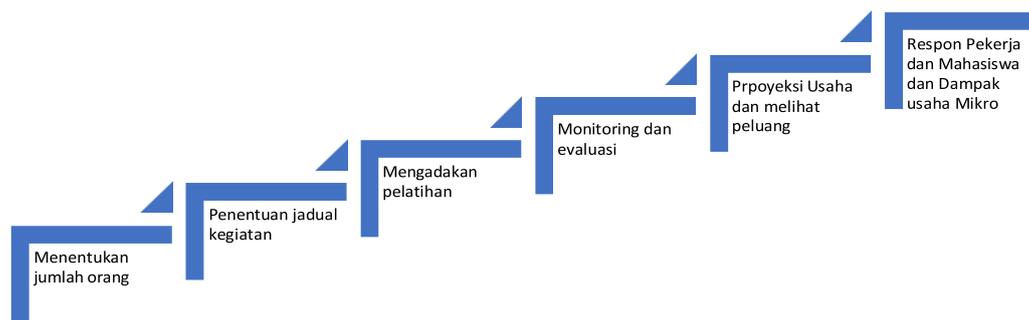
- Perendaman pisang menggunakan air garam
- Pengupasan
- Perendaman pisang menggunakan soda
- Mol pisang
- Pemisahan pisang yang sudah di mol pada dulang
- Pemanasan minyak
- Penggorengan pertama
- Pengupasan bawang
- Pembersihan Lombok
- Pengulikan bawang dan Lombok
- Pencairan gula pasir
- Masukkan bawang pada gula yang sudah di cairkan, kemudian pisahkan di dua wadah setelah itu masukan Lombok pada wadah yang satu untuk rasa pedas dan wadah yang satu untuk rasa manis.
- langkah selanjutnya rendam kembali pisang yang sudah di goreng ke dalam campuran tersebut, lalu di goreng kembali.

Pada tahap pengepakan maka Langkah-langkah yang harus diperhatikan dalam melakukan pengepakan adalah sebagai berikut:

- Persiapan kemasan
- Stempel tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa pada kemasan
- Pengisian kripik, setelah itu ditimbang karena berat kripik yang dinginginkan itu 150gram
- Setelah ditimbang langkah selanjutnya, bungkus kripik dipres menggunakan alat pres, lalu susun pada meja yang sudah disediakan.

Tahapan-tahapan yang akan dilakukan dalam mengembangkan kegiatan kewirausahaan yang dimaksud dari kegiatan Pelatihan Kewirausahaan bahan baku lokal adalah sebagai berikut :

*Pemberdayaan Masyarakat di Desa Lakekun Melalui Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Pangan Lokal di Desa Lakekun Kecamatan Kobalima Kabupaten Malaka Propinsi Nusa Tenggara Timur (Studi Kasus Kios Kue K2)*



**Gambar 3: Tahapan Penentuan Pembuatan Keripik Pisang dan Tindak Lanjut**

Tahapan Kegiatan tersebut dimulai dengan melihat berapa potensi yang dimiliki oleh Kios Kue K2 terhadap jumlah orang dan proses kegiatan pengolahan Keripik Pisang. Setelah itu ditetapkan orang dalam keluarga sebanyak 5 orang. Penentuan Jadwal Kegiatan dimulai Tanggal 8 Juli 2023 sampai dengan 7 Agustus selama 40 hari selama kegiatan Praktek Kerja Profesi berlangsung.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Tahapan Pembuatan Pisang dapat dimulai sebagai berikut:

1. Hal pertama yaitu Pisang sebanyak 11-12 tandan disiapkan untuk dilakukan pada tahap selanjutnya.
2. Tahap Kedua dimana dilakukan Perendaman pisang menggunakan air garam secukupnya kemudian langsung dikupas. Hal ini dilakukan untuk menghilangkan getah hyang ada pada kulit dan daging buah pisang sehingga tidak lengket di tangan saat pengupasan
3. Tahap Ketiga dilakuikan dalam bentuk perendaman pisang menggunakan soda dimana soda kue dicampur dengan air sebanyak lebih dari lima liter kemudian dimasukan soda sebanyak satu bungkus sebanyak lima dandang dengan proses perendaman selama tiga jam.
4. Setelah itu Pisang ditiriskan lalu diiris dengan menggunakan mesin Mol pisang dengan proses pemasukan pisang sebanyak satu buah agar pemotongan lebih rapi
5. Tahap selanjutnya yaitu Pemisahan pisang yang sudah di mol dan diiris tipis-tipis ditaruh di dandang agar lebih tertata rapi.

6. Setelah itu pisang yang sudah tertata di dalam dandang digoreng setengah matang lalu ditiriskan. Hasil ini masih dilakukan tahap pertama penggorengan keripik pisang. Hal ini dapat dilihat pada Gambar berikut:



**Gambar 4. Tahap Persiapan Pembuatan Keripik Pisang Pertama**

***Pemberdayaan Masyarakat di Desa Lakekun Melalui Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Pangan Lokal di Desa Lakekun Kecamatan Kobalima Kabupaten Malaka Propinsi Nusa Tenggara Timur (Studi Kasus Kios Kue K2)***

Proses Pembumbuhan keripik pisang dapat dilakukan sebagai berikut:

1. Pengupasan bawang sebanyak 6 kilogram dilakukan sampai bersih lalu diulik pada lumpang.
2. Langkah selanjutnya yaitu Pembersihan Lombok dan dilakukan pengulikan pada lumpang yang berbeda.
3. Pengulikan bawang dan Lombok dilakukan pada wadah masing-masing secara terpisah. Hal ini dilakukan untuk pencampuran lebih rata dalam proses pengadukan ke wadah
4. Langkah selanjutnya yaitu Pencairan gula pasir dimulai dengan mendidihkan terlebih dahulu lalu pada dandang ukuran lima kilogram sampai mendidih lalu diturunkan kemudian ditaruh gula pasir sebanyak 6 kg
5. Kemudian Masukkan bawang yang sudah diulik pada gula yang sudah di cairkan, kemudian pisahkan di dua wadah setelah itu masukan Lombok pada wadah yang satu untuk rasa pedas dan wadah yang satu untuk rasa manis tidak ditabur Lombok.
6. Langkah selanjutnya rendam kembali pisang yang sudah di goreng ke dalam campuran tersebut, lalu di goreng kembali. Hal ini dapat dilihat pada gambar berikut:



**Gambar 5. Tahap Pembumbuhan dan Penggorengan Kedua Keripik Pisang**

Tahap ketiga adalah dilakukan proses pengepakan dimana hasil pembumbuhan pisang setelah dicampur dengan dua rasa maka dilakukan proses untuk penggorengan sampai keripik pisang terasa gurih. Tahap ini dilakukan sebagai berikut:

1. Persiapan kemasan
2. Stempel tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa pada kemasan
3. Pengisian kripik, setelah itu di timbang karena berat kripik yang dinginginkan itu 150gram
4. Setelah ditimbang langkah selanjutnya, bungkusan kripik dipres menggunakan alat pres, lalu susun pada meja yang sudah disediakan.



**Gambar 6. Proses Pengepakan Keripik Pisang**

***Pemberdayaan Masyarakat di Desa Lakekun Melalui Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Pangan Lokal di Desa Lakekun Kecamatan Kobalima Kabupaten Malaka Propinsi Nusa Tenggara Timur (Studi Kasus Kios Kue K2)***

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Dari Kegiatan Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang pada Kios Kue K2 di Desa Lakekun Kecamatan Kobalima Kabupaten Malaka Propinsi Nusa Tenggara Timur berbasis Praktek Kerja Profesi Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Timor dapat disimpulkan bahwa Mahasiswa dapat melihat potensi usaha dan mampu menganalisis keuntungan yang dimiliki dalam usaha Mikro di Desa Lakekun. Selain itu mereka mendapatkan banyak manfaat dari pelatihan tersebut dengan memberikan resep yang didapatkan oleh pemilik usaha untuk kedepannya mampu dipraktekan sebagai peluang usaha. Mereka

Saran dari kegiatan pelatihan ini adalah perlunya berbagai keterlibatan dan kerja sama dengan para penyuluh untuk saling bekerja sama untuk memberikan informasi secara berkala kepada para mengenai mengenai produk yang lagi *trend* di pasar dan memberikan pelatihan terusmenerus untuk meningkatkan skill petani dalam mengelola produk lokal. Selain itu peran Pemerintah daerah dalam memberikan ruang gerak yang besar dan fasilitas tempat dan alat pendukung untuk para petani sehingga mereka dapat memanfaatkan potensi terhadap pengembangan bahan baku lokal untuk dipasarkan. Hal ini menjadi penting untuk meningkatkan keanekaragaman pangan lokal yang tersedia di Kabupaten Malaka menjadi produk baru yang lebih bermanfaat. Hal ini akan meningkatkan pendapatan petani dan peningkatan lapangan kerja bagi para wirausaha baru yang ingin berpartisipasi aktif untuk meningkatkan lapangan kerja di sektor kewirausahaan

## **DAFTAR PUSTAKA**

- BPS Kabupaten Malaka. 2023. Kabupaten Malaka Dalam Angka. Badan Pusat Statistik Kabupaten Malaka.
- Gries, Thomas dan W. Naude. 2008. *Entrepreneurship and Structural Economic Transformation*. Research Paper No. 2008/62. Finland : World Institute for Development Economics Reserch (UNU-WIDER)
- Kim, Chuk Kyo.2004. *Developing on SME Development Policy for Indonesia : Drawing on the Korean Experience*. Discussion Paper Series No. 04/02/05. United Nations Support Facility for Indonesian Recovery (UNSFIR)
- Tambunan, Tulus. 2008. *SME development, economic growth and Government Intervention in developing Country: The Indonesia Story* dalam Journal International Entrepreneurship Vol 6: 147-167

Stephen P. Robbins adalah penulis dari *Organizational Behavior*, dan *Managing Today*. Menerima gelar PhD dari University of Arizona, dan telah menghabiskan sebagian besar hidupnya untuk menulis buku. Buku-bukunya saat ini digunakan di lebih dari 800 perguruan tinggi dan universitas di AS.

Prentice-Hall, Inc. 2000, *Stephen P. Robbins Biography*, (<http://myphliputil.pearsoncmg.com>, diakses tanggal 09 Mei 2012)