



SOSIALISASI PEMBUATAN KERIPIK PELEPAH PISANG DI KELURAHAN SIMATORKIS

Oleh

Sri Rahmi Tanjung^{1*}, Samakmur², Meliza³, Zulfadli⁴, Rida Rahmadani Rambe⁵, Telistina Nasution⁶, Maysa Fitri Harahap⁷

^{1*, 5, 6, 7} Prodi Pendidikan Biologi, Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pendidikan Tapanuli Selatan

² Prodi Pendidikan Ekonomi, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Institut Pendidikan Tapanuli Selatan

³ Prodi Pendidikan Kimia, Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pendidikan Tapanuli Selatan

*Email: rahmyief@gmail.com

Article info:

Diterima: 08 Februari 2023

Disetujui: 10 Februari 2023

Publis: 10 Februari 2023

Abstrak

Salah satu bentuk usaha yang mungkin dilakukan oleh ibu rumah tangga adalah dengan berwirausaha dengan membuat keripik. Produk olahan makanan berbahan pohon pisang dipilih sebagai usaha untuk berwirausaha karena memiliki prospek yang baik. Selain buahnya ada bagian lain yang bisa dimanfaatkan seperti bonggol pisang. Mengingat manfaat dan kandungan gizi yang bagus maka diversifikasi bonggol pisang diperlukan agar produk lebih bisa diterima oleh masyarakat. Tujuan kegiatan ini adalah melatih masyarakat Kelurahan Simatorkis membuat keripik bonggol pisang enak dengan bahan baku yang mudah didapatkan dan ada disekitar mereka sehingga dapat menambah penghasilan rumah tangga. Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah metode ceramah dan praktik. Pada kegiatan ini dilakukan pembinaan terhadap mitra dengan mendeskripsikan proses membuat keripik bonggol pisang. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat dalam membuat produk olahan keripik bonggol pisang sehingga dapat memberikan dampak positif. Dampak positif dari kegiatan ini adalah meningkatkan keterampilan dan pengetahuan terkait pembuatan olahan produksi dari pohon pisang.

Kata Kunci: Pelepah Pisang, Keripik, Kelurahan Simatorkis, Ide bisnis, Kuliner.

Abstrack

One form of business that may be done by housewives is entrepreneurship by making chips. Processed food products made from banana trees were chosen as an attempt to become an entrepreneur because they have good prospects. Apart from the fruit, there are other parts that can be used, such as the banana weevil. Considering the benefits and good nutritional content, it is necessary to verify the banana weevil so that the product is more acceptable to the public. The purpose of this activity is to train the Simatorkis Village community to make delicious banana hump chips with raw materials that are easily available and are around them so that they can increase household income. The method used in this community service is the lecture and practice method. In this activity, coaching is carried out for partners by describing the process of making banana hump chips. This service activity aims to empower the community in making processed banana hump chips so that they can have a positive impact. The positive impact of this activity is to increase skills and knowledge related to the manufacture of processed products from banana trees



Keywords: Banana Weevil, Chips, Simatorkis Village, Buseness Idea, Culinary.

1. PENDAHULUAN

Selama ini masyarakat Indonesia masih belum memaksimalkan pemanfaatan potensi yang terdapat pada tanaman pisang karena penggunaannya yang hanya sebatas buah, pelepah, jantung dan daun saja. Bonggol pisang merupakan salah satu bagian yang paling jarang dimanfaatkan untuk konsumsi. Sering kali masyarakat menggunakannya sebagai pakan ternak atau dibuang begitu saja. Padahal bonggol pisang memiliki kandungan gizi dan serat yang cukup tinggi. Dari segi memanfaatkan ternyata ada bagian lain dari pohon pisang yang dapat diolah menjadi sesuatu yang dapat menghasilkan produk makanan dengan nilai kandungan gizi yang baik, salah satunya adalah pemanfaatan bonggol pisang Sidiq, A. W., Niati, A., Rizkiana, C., & Soedarmadi, S. (2020). Salah satu pemanfaatan bonggol pisang untuk konsumsi masyarakat adalah dengan mengolahnya menjadi keripik. Keripik merupakan makanan yang banyak disukai oleh semua kalangan baik itu anak-anak maupun orang dewasa. Selain itu, proses pembuatan keripik sangat mudah dan tidak rumit.

Tanaman pisang merupakan suatu tumbuhan yang dari akar hingga daunnya dapat digunakan dan dimanfaatkan oleh manusia. Pisang diketahui mengandung gizi tinggi dan sebagai sumber vitamin, mineral, dan juga karbohidrat. Kandungan nutrisi lainnya seperti serat dan vitamin dalam buah pisang seperti vitamin A, B, dan C, dapat membantu memperlancar sistem metabolisme tubuh, meningkatkan daya tahan tubuh dari radikal bebas, serta menjaga kondisi tetap kenyang dalam waktu lama (Rismunandar 1981). Kelurahan Simatorkis adalah salah satu Kelurahan di kabupaten Tapanuli Selatan yang memiliki potensi yang cukup besar terhadap tanaman pisang. Hampir setiap rumah tangga pasti memiliki pohon pisang sendiri di pekarangan rumahnya. Pemanfaatan pelepah pisang ataupun bonggol pisang di kelurahan Simatorkis masih jarang diketahui oleh masyarakatnya. Kebanyakan orang di kelurahan Simatorkis hanya mengetahui pemanfaatan buah Pisangnya saja. Oleh Karena itu Kami berharap dengan adanya kegiatan PKM ini akan menambah wawasan masyarakat Kelurahan Simatorkis tentang pemanfaatan pelepah pisang. Sampai saat ini umumnya pemanfaatan pisang hanya dikonsumsi dalam bentuk segar ataupun direbus hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan makanan kecil berbahan dasar pisang.

Melihat bonggol pisang yang berpotensi cukup besar di kelurahan Simatorkis ,maka perlu dilakukan suatu program untuk meningkatkan kesadaran masyarakat karena Sampai saat ini umumnya pemanfaatan pisang hanya dikonsumsi dalam bentuk segar ataupun direbus, hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan makanan berbahan dasar bonggol pisang. Oleh karena itu untuk menambah wawasan masyarakat tentang pemanfaatan pelepah pisang maka perlu dilakukan suatu program untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan potensi bonggol pisang dan mensosial. Produk berupa keripik , yang dipilih karena memiliki prospek yang baik untuk berwirausaha. Selain itu keripik bonggol pisang bisa dijadikan peluang usaha yang menguntungkan karena bisa membantu peningkatan gizi, mengingat manfaat dan kandungan yang ada dalam bonggol pisang memiliki banyak kegunaan untuk dijadikan olahan masakan dengan berbagai cara, rasa, serta cara menyajikan maupun makanan yang beraneka ragam. Tidak boleh dilupakan juga yang harus diperhatikan adalah faktor kualitas, karena preferensi konsumen terhadap atribut produk terletak pada komponen kualitas (Herlambang et al.2018), sehingga diharapkan mampu meningkatkan kesejahteraan penghasilan keluarga dengan memanfaatkan teknologi serta juga mampu berinovasi dalam memperingan pengeluaran keluarga tanpa mengurangi kebutuhan gizi keluarga karena selain nikmat juga menyehatkan. memanfaatkan pengetahuan dan teknologi untuk dapat memiliki jiwa kewirausahaan (Rosmayadi, R., Fitriyadi, S., & Triani, S. N. (2019)).

Negara Indonesia merupakan salah satu negara yang dikenal sebagai produsen pisang dunia. Indonesia telah memproduksi sebanyak 6,20 % dari total produksi dunia, 50 % produksi pisang asia berasal dari Indonesia (Supriyadi dan Satuhu 2008). Salah satu upaya untuk memberikan nilai tambah dari komoditas pisang adalah dengan mengolah pisang menjadi olahan makanan yang lebih bervariasi baik yang tidak hanya dari buahnya saja. Untuk mencapai tujuan tersebut tim melakukan pembinaan terhadap masyarakat melalui pendampingan dalam proses produksi. Meningkatnya kreativitas makanan

berbahan dasar pisang diharapkan dapat membuka peluang usaha baru bagi masyarakat. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat untuk mengolah bonggol pisang menjadi keripik yang enak, dan juga menambah ide dan semangat berwirausaha dengan sumber bahan baku yang mudah didapatkan dan ada disekitar mereka sehingga dapat menambah penghasilan rumah tangga.

2. METODE PENGABDIAN

Kegiatan PKM ini dilaksanakan selama satu hari di Kelurahan Simatorkis pada tanggal 14 April 2022. Tahap perencanaan dilakukan dengan pembentukan dan pembekalan Tim Pengabdian Kepada Masyarakat yang terdiri dari 3 orang. Setelah anggota kelompok tersusun, kemudian dilanjutkan dengan menentukan lokasi atau tempat pengabdian kepada masyarakat yang akan di tuju. Setelah menemukan tempat tujuan kegiatan PKM, kemudian menyusun kegiatan yang akan dilaksanakan di kelurahan Simatorkis dan selanjutnya menyusun proposal yang kemudian di ajukan, Setelah itu meminta surat pengantar dari LPPM.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di kelurahan Simatorkis ini berjudul Sosialisasi Pembuatan Keripik dari Pelepah pisang yang dimulai dari mengajak para ibu rumah tangga untuk ikut serta dalam Sosialisasi Pembuatan Keripik tersebut. Untungnya para ibu rumah tangga di kelurahan Simatorkis tertarik dengan kegiatan Sosialisasi ini karena pengolahan Pelepah pisang dianggap unik dan belum banyak yang mengetahuinya. Kemudian dalam pelaksanaan kegiatan kami menjelaskan tentang kandungan dari pelepah pisang dengan metode ceramah. Kemudian menjelaskan langkah-langkah pembuatan keripik pelepah pisang ini yakni yang dimulai dari pencarian bahan berupa pelepah pisang yang teksturnya bagus, tidak terlalu muda dan tidak terlalu tua. Selanjutnya tahap pemotongan. Mengiris tipis pelepah pisang dan setelah di iris lalu di rendam dengan kapur sirih. Setelah itu mempersiapkan bahan untuk menggoreng yaitu tepung tapioka, bawang putih bubuk, tepung Beras, dan penyedap rasa. Setengah jam kemudian, barulah masuk ke tahap penggorengan, campurkan pelepah pisang yang sudah di iris dan di rendam itu dengan tepung yang sudah dicampurkan. dan mulailah menggoreng. Jangan lupa membalik balikkan keripik saat di goreng. Tahap selanjutnya adalah menabur bubuk balado atau bubuk jagung manis pada keripik. Terakhir adalah Pengemasan dengan plastik.

Adapun langkah-langkah secara detailnya yaitu tahap pertama berupa pemotongan. Pada tahap pemotongan, pelepah pisang di potong tipis agar keripik yang di hasilkan renyah. Bagian yang di iris adalah bagian tengah dari pelepah pisang yang berwarna putih. Kemudian Cuci potongan gedebog pisang dengan air yang mengalir sampai bersih dan sisa air kapur sirih benar-benar hilang. Setelah itu diperas sesuai arah serat dari gedebog pisang. Setelah proses pencucian lalu marinasi. Rendam potongan gedebog pisang dengan bumbu kurang lebih 1 jam agar bumbunya benar-benar meresap. Bumbu dasarnya adalah garam, merica, bubuk kayu manis dan kaldu ayam. Campuran tepung yang digunakan meliputi tepung terigu, tepung tapioka dan tepung beras. Untuk menambah rasa asin atau gurih campuran ini bisa ditambahkan garam dan bumbu. Potongan kecil gedebog yang telah melalui proses marinasi kemudian dicelupkan ke dalam tepung lalu diayak supaya butiran tepung yang tidak menempel tidak ikut tergoreng. Setelah melalui proses penepungan, potongan kecil gedebog pisang siap untuk digoreng. Proses ini harus memperhatikan besaran api agar menghasilkan keripik gedebog pisang yang renyah akan tetapi tidak berminyak. Proses yang terakhir ini adalah proses paling penting karena akan menjadi daya tarik tersendiri bagi para konsumen. Kriteria pengemasan tentunya harus yang ekonomis dan higienis karena hal tersebut bisa menentukan nilai kelayakan jual di pasaran.

Dalam Kegiatan ini timbul pertanyaan dari kalangan ibu-ibu yaitu apakah pelepah pisang ini layak di konsumsi. Dan akhirnya pertanyaan ini pun bisa terpecahkan. Tentu saja Pelepah pisang layak di konsumsi, Kandungan nutrisi Pelepah pisang seperti serat dan vitamin dalam buah pisang seperti vitamin A, B, dan C, dapat membantu memperlancar sistem metabolisme tubuh, meningkatkan daya tahan tubuh dari radikal bebas, serta menjaga kondisi tetap kenyang dalam waktu lama. Setelah berakhirnya Kegiatan PKM di kelurahan Simatorkis, tahap selanjutnya yang dilakukan oleh tim kami adalah melaporkan kepada Lurah Kelurahan Simatorkis Sisoma bahwa kegiatan PKM sudah usai di laksanakan di buktikan dengan dokumentasi berupa gambar saat pelaksanaan Sosialisasi dan juga

Absensi Pelaksanaan PKM.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Hasil

Sampai saat ini umumnya pemanfaatan pisang hanya dikonsumsi dalam bentuk segar ataupun direbus, hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan makanan kecil berbahan dasar pisang. Team pengabdian melihat potensi ini kemudian berinisiatif untuk membuat Sosialisasi Pembuatan Keripik pelepah pisang. Pertama membuat rencana, kemudian pelaksanaan yaitu dengan ceramah dan praktik langsung pembuatan keripik bonggol pisang. Ini merupakan satu upaya untuk memberikan nilai tambah dalam pengolahan bonggol pisang menjadi olahan makanan yang bervariasi seperti keripik. Meningkatnya kreatifitas makanan berbahan dasar pisang di harapkan dapat membuka peluang usaha baru, sehingga di perlukan terobosan baru untuk membuat produk berbahan bonggol pisang yang sehat yang diharapkan mempunyai prospek yang bagus dan cemerlang. Kegiatan masyarakat dilakukan melalui pelatihan dalam pembuatan produk olahan bonggol pisang dalam bentuk ceramah. Pada kegiatan ini dilakukan pembinaan terhadap mitra melalui pendampingan dalam proses pengolahan kripik bonggol pisang. Setelah adanya PKM ini maka masyarakat akan lebih tau tentang pemanfaatan pelepah pisang sebagai ide baru di bidang Kuliner.

b. Pembahasan

Produksi pisang setiap tahun semakin meningkat. Indonesia merupakan negara yang memproduksi pisang sebanyak 6,20% dari total produksi dunia. Di Indonesia hampir semua bagian pada pisang yang terdiri dari batang, daun, bunga, akar, bonggol (tunas) dan buah dapat dimanfaatkan (Ahmad, et al., 2008). Pisang pertama kali ditemukan di dataran Afrika di teluk Guines, di Cina dan di India pada 300 tahun SM. Produksi pisang setiap tahun semakin meningkat. Indonesia merupakan negara yang memproduksi pisang sebanyak 6,20% dari total produksi dunia. Di Indonesia hampir semua bagian pada pisang yang terdiri dari batang, daun, bunga, akar, bonggol (pelepah) dan buah dapat dimanfaatkan (Ahmad, et al., 2008). Tanaman pisang merupakan tumbuhan berbatang basah yang besar, biasanya mempunyai batang semu yang tersusun dari pelepah-pelepah daun. Tangkai daun jelas beralur pada sisi atasnya, helaian daun lebar dan memanjang. Terkenal memiliki buah yang enak dan kaya akan manfaat, membuat tanaman pisang begitu populer di kalangan masyarakat Indonesia. Tak hanya buahnya yang bermanfaat, ternyata pelepah pisang juga kaya akan manfaat untuk menjaga kesehatan tubuh, dan kini pelepah pisang bahkan dijadikan bahan pembuatan keripik oleh masyarakat. Gedebog pisang atau umumnya disebut pelepah pisang memiliki banyak manfaat untuk kebutuhan masyarakat. Salah satu manfaat gedebog pisang adalah mengolahnya menjadi olahan kuliner yang khas serta menjadi lapangan bisnis kuliner baru. Tentunya kuliner yang satu ini memiliki cita rasa yang menarik.

Keripik Pelepah Pisang adalah keripik yang di buat dari pelepah pohon pisang kepok yang di olah dengan bahan lainnya seperti tepung, garlic dan lain-lain. Kini pelepah pisang yang di anggap sampah oleh masyarakat bisa kita olah menjadi kuliner. Batang pohon pisang yang kaya akan serat dan kandungan vitamin seperti Vitamin A, B dan C, serta juga kaya akan nitrogen dan kalium tentunya aman untuk di konsumsi. Pelepah pisang kaya akan serat pangan. Serat pangan menurut Astawan, (2004) salah serat kasar yang terbukti mampu mencegah berbagai macam penyakit, diantaranya penyakit gigi, diabetes mellitus, tekanan darah tinggi, obesitas, serta meningkatkan kesehatan mikroflora usus. Menurut Rudito et al., (2010) menunjukkan karakteristik kimia pati bonggol pisang yaitu kadar air sebesar 6,69%, kadar abu 0,11% dan kadar HCN 2,6 mg/kg. Kegiatan pengabdian untuk pemberdayaan masyarakat dalam membuat produk olahan kripik bonggol pisang membawa dampak positif. Selain untuk meningkatkan nilai ekonomi dari bonggol pisang juga memberi manfaat bagi mitra, yaitu meningkatnya keterampilan dan pengetahuan mitra terkait pembuatan olahan produksi dari pohon pisang, termasuk juga mengenai teknik pengemasan. Hasil daari kegiatan ini terlihat ada peningkatan

kemampuan mitra dalam berwirausaha dalam berkreasi di dunia kuliner.

4. SIMPULAN

Dunia kuliner saat ini tengah naik popularitasnya, generasi muda kian kreatif dalam berkreasi dengan hal baru dalam kuliner. Kegemaran menciptakan berbagai menu masakan tidak hanya menarik minat orang dewasa saja, bahkan anak-anak pun kini tengah menyukai kegiatan yang menjadi kegiatan khas seorang ibu. Begitu pula dengan Tim PKM kami yang tertarik untuk mengolah pelepah pisang menjadi sesuatu yang baru. Pelepah Buah pisang yang dijadikan olahan keripik pisang memiliki beberapa manfaat seperti menambah nilai penjualan dan dapat memperpanjang pemanfaatan buah pisang, selain itu olahan keripik pisang juga memiliki nilai gizi yang cukup tinggi sehingga keripik pisang ini baik untuk dijadikan sebagai camilan atau makanan ringan. PKM yang di laksanakan di Kelurahan Simatorkis ini mendapat Respon Positif dari Masyarakat desa Simatorkis. Masyarakat menjadi lebih tau tentang Pemanfaatan Pelepah pisang yang bisa di olah menjadi kuliner. Sehingga Pelepah pisang tidak hanya di anggap sebagai sampah organik saja. Dari hasil PKM ini , dapat di simpulkan bahwa keripik pelepah pisang ini layak dikonsumsi dan banyak digemari anak-anak. Karena kesukaan masyarakat terhadap keripik, maka keripik pelepah pisang ini layak dijadikan ide bisnis apa bila di olah dengan baik.

Keripik Pelepah Pisang adalah keripik yang di buat dari pelepah pohon pisang kepok yang di olah dengan bahan lainnya seperti tepung, garlic dan lain-lain. Kini pelepah pisang yang di anggap sampah oleh masyarakat bisa kita olah menjadi kuliner. Batang pohon pisang yang kaya akan serat dan kandungan vitamin seperti Vitamin A, B dan C, serta juga kaya akan nitrogen dan kalium tentunya aman untuk di konsumsi. Pelepah Buah pisang yang dijadikan olahan keripik pisang memiliki beberapa manfaat seperti menambah nilai penjualan dan dapat memperpanjang pemanfaatan buah pisang, selain itu olahan keripik pisang juga memiliki nilai gizi yang cukup tinggi sehingga keripik pisang ini baik untuk dijadikan sebagai camilan atau makanan ringan. Pelepah pisang kaya akan serat pangan. Serat pangan menurut Astawan, (2004) salah serat kasar yang terbukti mampu mencegah berbagai macam penyakit, diantaranya penyakit gigi, diabetes mellitus, tekanan darah tinggi, obesitas, serta meningkatkan kesehatan mikroflora usus. Menurut Rudito et al., (2010) menunjukkan karakteristik kimia pati bonggol pisang yaitu kadar air sebesar 6,69%, kadar abu 0,11% dan kadar HCN 2,6 mg/kg.

5. DATAR PUSTAKA

Supriyadi A, Satuhu S. 2008. Pisang Budi daya Pengolahan dan Prospek Pasar. Jakarta:Swadaya.

Herlambang A, Asmawati E, Haryono Y. 2018. Implementasi Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga Kerupuk di Sidoarjo. Agrokreatif Jurnal.

Sidiq, A. W., Niati, A., Rizkiana, C., & Soedarmadi, S. (2020). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dalam Upaya Peningkatan Kesejahteraan Keluarga dengan Memanfaatkan Limbah Pohon Pisang. Jurnal Surya Masyarakat, 2(2), 110-114.

Munte, Sarah Intan, Hamdan, Mohamad Pratomo, Bristoph, Putri, Irriwad Hadi, L. dan Hanief Remediel (2008), Keripik dari batang muda pisang yang bernilai serat tinggi. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/33467>

Kustiari, R., Sayaka, B., & Pasaribu, S. (2011). Teknologi Pengolahan Hasil untuk Mengatasi Masalah Ketahanan Pangan. Teknologi Pengolahan Hasil untuk Mengatasi Masalah Ketahanan Pangan, Pusat Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pangan, Bogor

Rismunandar, 1981. Penyakit Tanaman Pangan dan Pembasmiannya. Bandung: Sinar Baru.

