

PEMANFAATAN PISANG HASIL KEBUN MENJADI KERIPIK: PELATIHAN PADA KELOMPOK PKH DUSUN LENDANG LUAR DESA MALAKA KLU

Rahmawati^{1*}, Baiq Fara Dwirani Sofia², Supriadi³

^{1 2 3} Program Studi Pendidikan Kimia, Universitas Mataram. Jalan Majapahit No. 62
Mataram, NTB 83112, Indonesia.

* Coressponding Author. E-mail: rahawati_kimia@unram.ac.id

Received: 26 Agustus 2022 Accepted: 30 Agustus 2022 Published: 30 Agustus 2022

Abstrak

Masyarakat dusun Lendang Luar desa Malaka KLU 50% lebih adalah petani kebun dengan hasil panen utama berupa pisang, salah satu yang potensial adalah kelompok ibu-ibu PKH dengan kegiatan masih sebatas kegiatan pengajian saja, namun Kelompok PKH tersebut belum diberdayakan secara maksimal karena keterampilan masih kurang. Pisang merupakan buah yang tidak tahan lama, upaya untuk menjadikannya lebih tahan lama salah satunya adalah dengan diolah menjadi keripik. Permasalahan yang ada di dusun Lendang Luar adalah hasil panen pisang dimanfaatkan hanya sebatas untuk konsumsi langsung. Solusi dari permasalahan tersebut adalah memanfaatkan potensi kelompok PKH dengan memberikan keterampilan melalui pelatihan pengoahan pisang menjadi keripik sekaligus membuka peluang meningkatkan perekonomian keluarga. Hasil kegiatan memperlihatkan semangat dan antusiasme masyarakat kelompok PKH mengikuti pelatihan pengolahan pisang menjadi keripik, dan ibu-ibu merasa bangga memamerkan hasil produksi berupa keripik yang dikemas dengan cantik.

Kata kunci: pisang, keripik, kelompok PKH.

PENDAHULUAN

Malaka, kecamatan Pemenang, Kabupaten Lombok Utara merupakan desa dengan pesisir pantai dan perbukitan di sepanjang wilayahnya. Ini merupakan salah satu potensi desa Malaka sebagai destinasi pariwisata dan kuliner khas daerah pantai. Desa Malaka memiliki luas 12,41 km² yang merupakan 9,58 % dari wilayah kecamatan pemenang dengan jumlah dusun sebanyak 12. Salah satu dusun di bagian paling selatan desa Malaka yang berbatasan dengan kabupaten Lombok Barat adalah Lendang Luar, memiliki topografi perbukitan, ±50% masyarakatnya adalah petani kebun dengan hasil alam utama adalah pisang, kelapa, dan hasil tanaman lain. Penduduk Lendang Luar ±30% bekerja sebagai buruh lepas; dan ±20% nya pelaku pariwisata. Pisang merupakan salah satu pangan unggulan di Desa Malaka, khususnya di Dusun Lendang Luar. Banyaknya tanaman pisang membuat masyarakat menjadikan pisang sebagai salah satu sumber bahan mata pencaharian mereka. Namun, sejauh ini pisang hanya dijual langsung saja tanpa adanya ide untuk mengolah

pisang menjadi sesuatu yang lebih menarik dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

Permasalahan yang dihadapi adalah: 1) Kelompok masyarakat potensial dari golongan ibu-ibu PKH dan remaja puteri dusu Lendang Luar belum diberdayakan secara ekonomi karena skill dan keterampilan yang masih kurang., 2) Hasil alam dari usaha perkebunan mayoritas kelompok tani belum dieksplorasi lebih lanjut menjadi sesuatu yang lebih bernilai jual, karena selama ini hasil usaha perkebunan hanya dikonsumsi dan dibagi-bagikan kepada masyarakat sekitar yang tidak memiliki hasil kebun.

Pisang merupakan salah satu komoditi buah tropis yang cukup berpotensi di Indonesia (Novitasari, 2013). Pisang sebagai sumber bahan pangan digolongkan sebagai sumber vitamin dan mineral dan merupakan salah satu buah unggulan Indonesia (Suryalita, 2019). Pisang merupakan komoditas hortikultura (buah) yang dapat dimakan langsung atau diolah, namun pisang merupakan buah yang tidak tahan lama (Putri dkk., 2015)

Pemanfaatan pisang oleh masyarakat secara umum, terutama bagian buahnya, sejauh



ini hanya terbatas dikonsumsi atau diolah secara sederhana sebagai panganan berupa gorengan dan rebusan. Pisang dapat dimanfaatkan hampir seluruh bagian tanamannya menjadi produk-produk yang dapat dipasarkan (Lestari dkk, 2012) sehingga belakangan ini pengolahan pisang dilakukan dengan lebih inovatif, yakni memanfaatkan bagian lain dari tanaman pisang, selain bagian buahnya. Kulit pisang dapat diolah menjadi: pakan alternator ternak pedaging (Hidayat, 2016), sebagai bahan substitusi pada pembuatan bolu (Pangestika dan Srimiat, 2020), pemanfaatan kulit pisang dalam pembuatan es krim (Ermawati, 2016), sebagai bahan pembuatan nata de musa (Palupi dkk, 2020). Bahkan bagian bonggol dari pisang pun dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan kue kering atau kukis (Saputra dkk, 2019).

Produk olahan pisang yang paling banyak dikenal luas oleh masyarakat adalah yang berasal dari bagian buah, yakni keripik pisang. Makarawung dkk (2017) telah melakukan telaah secara ekonomi prospek keripik pisang sebagai produk pangan industri rumah tangga, Rawi dkk (2019) menjadikan keripik pisang sebagai tema pelatihan usaha kreatifitas mahasiswa, sedangkan Wardani dan Sutopo (2022) melaporkan bahwa usaha pembuatan keripik pisang sangat bermanfaat dan menguntungkan bagi masyarakat, demikian juga yang dilaporkan oleh Abdullah dan Subaedah (2019) tentang pemberdayaan masyarakat dalam memanfaatkan pisang menjadi produk olahan keripik.

Berangkat dari potensi bahan baku yang mudah didapatkan, pengolahan pisang menjadi keripik diharapkan bisa menjadi bekal untuk meningkatkan keterampilan dan kreativitas bagi masyarakat, sekaligus memberikan kemampuan berwirausaha guna meningkatkan nilai jual pisang. Menilik kondisi kondisi masyarakat dusun Lendang Luar dengan hasil alam berupa pisang, sementara belum memiliki skill pengolahan pisang menjadi produk bernilai ekonomis, maka kegiatan untuk memberedayakan mereka melalui pelatihan pengolahan keripik pisang menjadi urgen untuk diberikan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini melibatkan masyarakat dusun Lendang Luasr, khususnya ibu rumah

tangga dan remaja puteri yang tergabung dalam kelompok PKH.

Kegiatan ini diawali dengan memberikan edukasi kepada masyarakat tentang pentingnya pengetahuan tentang potensi hasil alam untuk diolah menjadi produk-produk bernilai ekonomi yang dapat meningkatkan penghasilan rumah tangga, kemudian dilanjutkan dengan memberikan pelatihan cara pengolahan pisang menjadi keripik pisang mencakup: cara pemilihan pisang yang bagus, cara membuat keripik, dan cara pengemasan.

Bahan-baha pembuatan keripik: pisang kepok setengah matang, kapur sirih, air untuk merendam, minyak goreng secukupnya, garam. Cara Membuat: a) Larutkan kapur sirih ke dalam 1 liter air; b) Kupas dan bersihkan buah pisang lalu iris tipis; c) Rendam selama lebih kurang 1 jam ke dalam larutan air kapur; d) Angkat kemudian tiriskan; e) Celupkan ke dalam air garam sebelum digoreng agar bumbu meresap; f) Goreng irisan pisang dalam minyak yang banyak sampai matang; g) Angkat dan tiriskan; h) Setelah dingin, keripik seberat 250 gram dikemas ke dalam plastik.

HASIL KEGIATAN

Sasaran utama kegiatan pelatihan pembuatan keripik pisang ini adalah kelompok ibu-ibu dan remaja puteri dusun Lendang Luara yang tergabung dalam kelompok PKH, berisi wali dari murid PAUD, yang kesehariannya tidak memiliki aktifitas kerja selain sebagai ibu rumah tangga. Tujuan memberikan pelatihan keterampilan kepada kelompok PKH tersebut agar mereka memiliki skill untuk mengolah hasil kebun, di sela-sela kegiatan mengurus rumah tangga, menjadi produk bernilai jual sehingga pada akhirnya dapat membantu penghasilan keluarga.

Pelaksanaan pelatihan pembuatan keripik pisang diawali dengan pencarian bahan baku utama (yakni pisang kapok setengah matang atau pisang kepok yang sudah tua). Pencarian pisang kepok tua dilakukan di kebun-kebun yang ditumbuhi banyak pohon pisang, kemudian dilakukan penyortiran untuk mendapatkan pisang yang berkualitas bagus (Gambar 1).





Gambar 1. Proses pencarian pisang dan penyortiran

Demo pembuatan keripik pisang diarahkan dengan bantuan mahasiswa KKN Universitas Matara yang sedang berada di lokasi. Materi pelatihan yang diberikan adalah: cara memilih pisang yang bagus untuk bahan keripik, cara mengiris pisang menjadi irisan yang tipis, cara merendam pisang agar warna pisang tidak menghitam, dan cara menggoreng keripik pisang (Gambar 2).



Gambar 2. Peserta diberikan pelatihan mengolah pisang menjadi keripik

Selama kegiatan berlangsung peserta pelatihan tampak antusias dan merasa senang selama mengikuti rangkaian kegiatan pelatihan. Mereka merasa mendapatkan pengalaman dan pengetahuan sekaligus keterampilan baru dalam upaya memanfaatkan hasil kebun (Gambar 3).



Gambar 3. Antusiasme peserta mengikuti kegiatan pengolahan pisang menjadi keripik.

Semangat peserta bertambah setelah keripik yang dihasilkan dikemas ke dalam plastik kemasan sehingga tampilan keripik pisang juga menjadi menarik. Peserta pun dengan sumringah menunjukkan hasil karya mereka (Gambar 4).



Gambar 4. Peserta menunjukkan keripik pisang yang telah dikemas.

Kegiatan ini juga melibatkan beberapa aparat desa sekaligus juga sebagai konsumen pertama dari produk keripik pisang karya kelompok PKH. Stiker hasil kreasi mahasiswa KKN (Gambar 5) yang mempercantik kemasan keripik pisang menjadi daya tarik tersendiri untuk promosi selanjutnya.



Gambar 5. Stiker pada kemasan keripik pisang karya kelompok PKH.

Manfaat yang dapat diambil dari kegiatan pelatihan ini adalah:

1. Masyarakat dusun Lendang Luar secara umum sangat antusias untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka.
2. Wawasan masyarakat menjadi terbuka tentang potensi hasil kebun apabila diolah atau dikembangkan menjadi produk olahan baru.
3. Masyarakat memiliki alternatif lain dalam memanfaatkan hasil panen kebun mereka selain untuk konsumsi secara langsung.
4. Rasa optimis yang muncul akan terbukanya peluang untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga.

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pengolahan keripik pisang di dusun Lendang Luar ini memberikan keterampilan baru, kepada ibu-ibu dan remaja kelompok PKH, bagaimana memanfaatkan buah pisang hasil kebun menjadi produk keripik yang bernilai jual untuk membantu meningkatkan perekonomian keluarga.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih terhaturkan kepada mahasiswa KKN tematik Universitas Mataram angkatan Juli 2022 (Tizar Sepli Abiyusani, Meri Mariani, Frilia Anisa Tamima, Destia Emiliana Putri, Dita Ayudia Shanti, Dwi Tanti Vidina Sunu, Aora Savira, Septiana Puji Rizka Lestari, M Ari Sulaiman HD, Alwi Sahnann) atas partisipasinya mensukseskan kegiatan PKM ini.

DAFTAR PUSTAKA



Jurnal Pengabdian Inovasi Masyarakat Indonesia is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License

- Abdullah, N dan Subaedah. 2009. Pendampingan Pe Pendampingan Pembuatan Keripik Pisang pada Masyarakat (Suatu Pendekatan Dakwah), *Islamic Resources*, 16 (2).
- Novitasari, R, 2013, Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Menjadi Panganan Olahan Kripik Pedas, *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2 (2).
- Siti Lestari, Entika Fani Prastikawati, Filia Prima Artharina, 2012, Pemanfaatan Pohon Pisang Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat, *E-Dimas Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(2) :17.
- Suryalita, 2019, *Review Beraneka Ragam Jenis Pisang dan Manfaatnya*, Prosiding Seminar Nasional Biodiversitas Indonesia Gowa, UIN Alauddin Makassar.
- Putri, T.K., D. Veronika, A. Ismail, A. Karuniawan, Y. Maxiselly, A. W. Irwan, dan W. Sutar, 2015, Pemanfaatan Jenis-Jenis Pisang (Banana Dan Plantain) Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale Dan Tepung, *Jurnal Kultivasi*, 14 (2).
- R. Hidayat, A. Setiawan, E. Nofyan, 2016, Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Lilin (Musa Paradisiaca) Sebagai Pakan Alternatif Ayam Pedaging (Gallus Galus Domesticus), *Jurnal Peternakan Surabaya*, 5 (1).
- Aprilia Indah Pangestika dan Mia Srimiat, 2020, Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca) dalam Pembuatan Bolu Kukus, *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, 4 (1).
- Bekti Palupi, Istiqomah Rahmawati dan Felix Arie Setiawan, 2020, *Warta Pengabdian*, 14 (3).
- Made Wira Lega Saputra, Risa Panti Ariani dan Damiami, 2019, Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang Kepok (Musa Acuminata Balbisiana) Menjadi Choco Cookies, *Jurnal Bosparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10 (3).
- Rais Dera Pua Rawi, Ramli Lewenussa dan Karmila Karmila, 2019, *Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Sebagai Sarana Peluang Bisnis Dan Kreatifitas Mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas*
- Wa Ode Ermawati, 2016, Kajian Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Raja (Musa Paradisiaca Var Raja) Dalam

Pembuatan Es Krim, *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1 (1).

Vinny Makarawung, Paulus A. Pangemanan dan Caroline B.D. Pakasi, 2017, Analisis Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang Pada Industri Rumah Tangga Di Desa Dimembe Kecamatan Dimembe, *Agri-Sosio Ekonomi Unsrat*, 13 (2), 83-90.

Muhammadiyah Sorong, Abdimas : *Papua Journal of Community Service*, 1 (2), 24-30.

Yulia Fatma Kusuma Wardani dan Umarwan Sutopo, 2020, Pemanfaatan Buah Pisang Menjadi Olahan Keripik Manis Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Jual, ***PRODIMAS: Prosiding Pengabdian Masyarakat***, 1.

