



PEMANFAATAN BATANG PISANG MENJADI BAHAN OLAHAN KERIPIK SEBAGAI PRODUK USAHA UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN UMKM DAN MENGURANGI LIMBAH BATANG PISANG DI DESA LEDANG KECAMATAN LENANGGUAR

Novi Kadewi Sumbawati^{1*}, Ulan Tara², Elly Karmeli³, Rosyidah Rachman⁴

^{1,2,3,4}Universitas Samawa, Sumbawa Besar, Indonesia

*E-mail: novi.sumbawa@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan ini bertujuan untuk mendeskripsikan program kegiatan pembuatan keripik dengan pemanfaatan batang pisang sebagai produk usaha untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di Desa Ledang. Metode pelaksanaan program kerja ini yaitu presentasi atau menjelaskan manfaat dari batang pisang juga menjelaskan besarnya peluang usaha dari keripik batang pisang dan juga langsung mempraktekkan program yang dibuat sampai sasaran mengerti dan paham untuk mempraktikkannya sendiri di rumah maupun secara berkelompok. Program ini diikuti oleh masyarakat dan Ibu PKK Desa Ledang, Kecamatan Lenangguar, Kabupaten Sumbawa, Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB). Langkah-langkah dalam kegiatan ini yaitu menyiapkan batang pisang yang sudah pernah berbuah sebagai bahan utama, serta bahan dan alat pendukung. Cara membuat keripik kedebong pisang adalah pilih kedebong pisang yang baik. Kemudian iris setipis mungkin batang pisang. Setelah itu masukkan ke rendaman air yang telah dicampur garam dan kapur sirih. Rendam selama 24 jam. Lalu marinasi menggunakan bahan yang sudah disiapkan. Kemudian buat adonan tepung dan Goreng dengan minyak panas, setelah kecoklatan lalu angkat dan tiriskan.

Kata kunci: Pemanfaatan; batang pisang; produk usaha; perekonomian; UMKM; limbah batang pisang

UTILIZATION OF BANANA BAGS INTO CHIPS PROCESSED MATERIALS AS BUSINESS PRODUCTS TO IMPROVE THE MSME ECONOMY AND REDUCE BANANA BAGS WASTE IN LEDANG VILLAGE, LENANGGUAR SUB-DISTRICT

ABSTRACT

This activity aims to describe the activity program for making chips by utilizing banana stems as a business product to improve the economy of the people in Ledang Village. The method of implementing this work program is presenting or explaining the benefits of banana stems as well as explaining the magnitude of business opportunities from banana stem chips and also directly practicing the program that is made until the target understands and understands to practice it alone at home or in groups. This program was attended by the community and the PKK from Ledang Village, Lenangguar District, Sumbawa Regency, West Nusa Tenggara Province. The steps in this activity are preparing banana stems that have been fruitful as the main ingredient, as well as supporting materials and tools. The way to make banana kedebong chips is to choose a good banana kedebong. Then slice the bananas as thin as possible. After that, put it in a water bath that has been mixed with salt and whiting. Soak for 24 hours. Then marinate using the ingredients that have been prepared. Then make flour dough and fry in hot oil, after browning then remove and drain.

Kata kunci: Utilization; banana stems; business product; economy; MSME; banana stem waste

PENDAHULUAN

Desa Ledang merupakan salah satu desa di Kecamatan Lenangguar, Kabupaten Sumbawa. sebagian besar penduduknya bermata pencaharian petani dan peternak, mereka hanya mengandalkan hasil pertanian dan peternakan untuk memenuhi berbagai kebutuhan seperti kebutuhan pokok, kebutuhan pendidikan anaknya dan kebutuhan lain. Desa Ledang memiliki kekayaan alam berupa perkebunan pisang yang luas, namun potensi ini tidak dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat Desa Ledang, ini dibuktikan dengan masyarakat yang hanya memanfaatkan buah dan daunnya. Sehingga menghasilkan limbah batang pisang yang menumpuk jika tidak di olah maka akan menimbulkan bau yang tidak sedap, sehingga menimbulkan polusi udara. Padahal jika dilihat dari



manfaatnya batang pisang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan manusia yakni dapat mengobati dan menyembuhkan berbagai macam penyakit, antara lain: sebagai dektosifikasi sistem pencernaan, menurunkan berat badan, mengontrol kolestrol dan tekanan darah, menyembuhkan asam lambung, menstabilkan gula darah, dan masih banyak manfaat batang pisang bagi kesehatan. Disisi lain, masyarakat Desa Ledang menganggap remeh batang pisang.

Maka dari itu, kami tim KKL kelompok XVI memiliki alternatif untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah dengan mengolah batang pisang menjadi keripik KIBONG (Keripik Kedebong). Pengolahan batang pisang menjadi keripik KIBONG melalui 3 tahap yaitu pra pengolahan, pengolahan keripik dan pasca pengolahan keripik. Proses pra pengolahan meliputi pencarian batang pisang, pemotongan, dan penyisetan. Proses pengolahan keripik meliputi perendaman menggunakan kapur sirih dan garam, pencucian, perendaman marinasi, penepungan, dan penggorengan. Proses pra pengolahan meliputi penirisan menggunakan spinner dan pengemasan. Bahan dan alat yang digunakan untuk pembuatan KIBONG mudah diperoleh dan proses pembuatannya sangat mudah dan bisa dikerjakan secara Individu maupun kelompok masyarakat, yang dapat dijadikan sebagai salah satu wirausaha bagi masyarakat Desa Ledang.

Alternatif ini diharapkan limbah batang pisang dapat terminimalisir dengan baik. Selain itu, dari hasil produk KIBONG dapat meningkatkan UMKM dan memberikan dampak positif bagi masyarakat Desa Ledang, serta dapat meningkatkan semangat dan kreatifitas masyarakat sehingga produk ini menjadi basis perekonomian masyarakat Desa Ledang.

Kewirausahaan dalam bidang pertanian seperti meningkatkan nilai ekonomi batang pisang yang melimpah dapat menjadi ujung tombak peningkatan ekonomi masyarakat. Banyak manfaat ekonomi yang dapat diperoleh dari pohon pisang diantaranya sebagai cemilan Keripik Kedebong pakan ternak sapi dan banyak produk lainnya.

Kewirausahaan dilihat dari sumberdaya yang ada didalamnya adalah usaha seseorang yang membawa sumberdaya berupa tenaga kerja, material, dan aset lainnya pada suatu kombinasi yang menambahkan nilai yang lebih besar daripada sebelumnya dan juga dilekatkan pada orang yang membawa perubahan, inovasi, dan aturan baru (Ruwawouw, 2012). Data dan fakta menunjukkan bahwa kesempatan kerja yang dibangun oleh sekelompok usaha lebih banyak diharapkan dan dapat mejadi motor pergerakan pertumbuhan ekonomi, salah satunya pedesaan melalui sektor pertanian. Batang pisang merupakan sumber daya lokal yang melimpah di desa Ledang. Penggunaan bahan sumber daya lokal dapat meningkatkan ekonomi masyarakat (Paramita, dkk).

Pembangunan daerah diharapkan dapat dilakukan dengan memanfaatkan potensi yang ada di daerahnya, termasuk sektor-sektor ekonomi yang dapat menjadi sektor penggerak dan pemicu pertumbuhan ekonomi agar dapat meningkatkan pendapatan masyarakat (Sagajoka & Luciany, 2020). Selain potensi Sumber daya alam yang ada di daerah, aspek karakteristik wilayah baik itu produksi, konsumsi maupun kewirausahaan juga merupakan salah satu aspek yang penting dalam perencanaan pembangunan di daerah (Nona & Juniasih, 2020).

Berdasarkan hasil analisis potensi yang dimiliki Desa Ledang maka kegiatan Pengabdian kepada masyarakat yang diajukan adalah memberikan pelatihan pembuatan kripik dari batang pelepah pisang. Kegiatan ini bertujuan agar adanya inovasi dan kreativitas masyarakat dalam memanfaatkan potensi sumber daya alam dalam hal ini tanaman pisang dan khususnya batang pisang agar menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi. Pembuatan kripik dari batang pelepah pisang tersebut dapat mendorong kreativitas masyarakat Desa Ledang akan pemanfaatan batang pisang yang selama ini tidak memiliki nilai ekonomis menjadi sebuah produk makanan khas cemilan kripik batang pisang yang memiliki nilai ekonomis dengan demikian memberikan nilai tambah secara ekonomi bagi masyarakat desa. Pelatihan pembuatan kripik batang pisang tersebut diharapkan menjadi salah satu upaya meningkatkan kreativitas masyarakat Desa Ledang agar dapat meningkatkan pendapatannya.

METODE

Tempat Dan Waktu

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui program Desa Wirausaha ini dilakukan di Desa Ledang Kecamatan Lenangguar Kabupaten Sumbawa. Kegiatan ini dilakukan oleh Tim KKL Kelompok XVI.

Sasaran/Mitra

Sasaran pembinaan dalam pengabdian ini adalah ibu-ibu Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Desa Ledang dan ditujukan untuk mendeskripsikan pemanfaatan batang pisang sebagai produk usaha untuk meningkatkan perekonomian masyarakat serta meningkatkan nilai kemanfaatan dan nilai ekonomis batang tanaman pisang sebagai sumber bahan makanan olahan baru, dari semula tidak lazim digunakan sebagai bahan baku makanan olahan menjadi bahan baku pembuatan keripik gedebog pisang di Desa Ledang, Kecamatan Lenangguar, Kabupaten Sumbawa.

Metode Pengabdian

Tahapan dalam Pengabdian kepada Masyarakat adalah sebagai berikut :

Tahap	Gambar	Deskripsi
Tahap Pertama (observasi & perencanaan)		Tahap Observasi dilakukan oleh kelompok XVI KKL Desa Ledang. Survey yang dilakukan berkoordinasi dengan Kepala Desa dan kelompok PKK Desa Ledang. Kegiatan selanjutnya yaitu tahap perencanaan dilakukan dalam program ini termasuk menyusun strategi program yang akan dilaksanakan dan kebutuhan masyarakat.
Tahap Kedua (Persiapan)		Tahap persiapan. Tahap ini dilakukan dengan menyusun rangkaian kegiatan berupa jadwal kegiatan, dan menyiapkan materi untuk sosialisasi serta instruktur/pelatih untuk membimbing dalam pendampingan pembuatan keripik. Tahapan ini juga menyiapkan alat dan bahan untuk proses pelatihan. Pembuatan jadwal kegiatan disesuaikan dengan waktu dilapangan
Tahap Ketiga (Sosialisasi & pelatihan/pendampingan)		Tahap Sosialisasi & Pelatihan/Pendampingan dilakukan pada tanggal 01 Agustus 2022. Kegiatan ini berupa sosialisasi kegiatan pelatihan/pendampingan pembuatan Keripik Gedebog Pisang pada anggota PKK. Tahapan yang dilakukan yaitu a) panduan (tutorial) pembuatan Keripik Gedebog Pisang, b) mengemas (packaging) produk. c) strategi pemasaran keripik gedebog yang efektif dan efisien. Pembuatan Keripik Pelepah Pisang dilaksanakan secara bersama- sama dengan anggota PKK.

Tahap	Gambar	Deskripsi
Tahap Keempat (Evaluasi)		Tahap evaluasi dalam program pengabdian ini yaitu dilaksanakan dalam bentuk diskusi informal untuk bertukar pikiran secara lebih leluasa mengenai manfaat, kelebihan, kekurangan dan masukan dari anggota. Adapun hasil dari evaluasi pertama menunjukkan hasil yang positif. Peserta merasakan manfaat dari materi yang disampaikan karena adanya simulasi yang memudahkan materi yang disampaikan, selain itu anggota PKK didampingi oleh kelompok KKL XVI Desa Ledang mampu membuat Keripik gedebog pisang dan dipasarkan pada Bazar 17 Agustus. Keberlanjutan dari program ini, dengan modal materi yang didapatkan untuk membuat Keripik Pelelah Pisang masyarakat Desa Ledang dapat mempraktekkan secara mandiri pembuatan keripik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan di Desa Ledang, Kecamatan Lenangguar, Kabupaten Sumbawa, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Dimana kebanyakan masyarakatnya merupakan petani, mengakibatkan banyaknya limbah pertanian yang tidak dimanfaatkan disekitar tempat tinggalnya seperti limbah pohon pisang, selain itu tingkat ekonomi masyarakat sekitar yang juga rendah. Sehingga pemanfaatan limbah pertanian berupa batang pisang menjadi produk olahan kripik yang bisa menjadi salah satu ide usaha untuk membantu meningkatkan perekonomian masyarakat. Memanfaatkan limbah pertanian yang ada disekitar kita seperti, limbah batang pisang merupakan salah satu cara untuk mengurangi limbah batang pisang yaitu dengan di jadikan produk yang memiliki nilai jual.

Program kerja membangun kewirausahaan bertujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dan memberikan pemahaman kepada masyarakat Desa Ledang tentang bagaimana cara memanfaatkan kedebong pisang (batang pisang) untuk dijadikan bahan makanan yang bisa memberikan nilai tambah secara ekonomi serta dapat memberikan peluang berwirausaha dengan memanfaatkan batang pisang dan mengolahnya menjadi cemilan yang sehat bagi anak-anak maupun orang dewasa dengan pemanfaatan bahan lokal yang selama ini tidak pernah digunakan dan tidak bernilai ekonomis. Batang pisang atau limbah tanaman pisang yang belum dimanfaatkan secara optimal dan biasanya hanya di buang setelah ditebang atau dijadikan pakan ternak. Limbah batang pisang ini dapat menghasilkan nilai jual yang tinggi apabila diolah secara baik dan benar seperti di jadikan produk keripik kedebong pisang (KIBONG). Batang pisang ini memiliki kandungan yang baik bagi kesehatan seperti, tanin, dapomin, serotonin, hidroksitriptamin, neropinefrin, vitamin A, vitamin B dan vitamin C.

Proses pembuatan Keripik kibong (keripik gedebong pisang) sangat sederhana dan tidak membutuhkan modal yang besar. Proses pengolahan bahan makanan sederhana ini bisa didapatkan disekitar lingkungan desa karena kondisi desa ini yang memiliki banyak tanaman pisang. Selain itu generasi muda juga bisa mengetahui bagaimana proses pengolahan bahan makanan keripik batang pisang. Kegiatan pembuatan keripik kedebong pisang (batang pisang) ini hasilnya dapat digunakan oleh kelompok pkk di Desa Ledang untuk bisa menghasilkan pendapatan pribadi dan bisa dijadikan

usaha kelompok. Program pembuatan keripik kedebong pisang (batang pisang) ini untuk ibu pkk atau masyarakat tentunya memiliki beberapa faktor pendukung dan penghambat dalam pelaksanaannya.

Faktor pendukung dari program pembuatan keripik kedebong pisang (pelepah pisang) di Desa Ledang ini antara lain; pihak desa mendukung pembuatan keripik batang pisang karena pembuatan keripik dari batang pisang ini merupakan hal baru yang belum pernah diketahui oleh masyarakat dengan memanfaatkan kedebong pisang (batang pisang). Selain faktor pendukung yang telah disebutkan, ada pula beberapa faktor penghambat dalam membuat keripik kedebong pisang (batang pisang). Faktor penghambat, alat produksi yang belum mumpuni dalam skala besar. masih diperlu adanya pengadaan perlengkapan dengan kapasitas besar.

Hasil yang dicapai dari pembuatan keripik batang pisang ini adalah bertambahnya pengetahuan bagi ibu ibu kelompok PKK di Desa Ledang bahwa akhirnya dapat memanfaatkan kedebong pisang (Batang pisang) dan diolah menjadi bahan cemilan yang sehat dan memiliki nilai gizi serta dapat dipasarkan. Adapun bahan pembuatan keripik batang pisang antara lain: Batang pisang (pelepah pisang), Tepung beras, Tepung tapioca, Tepung bumbu, Tepung terigu, Garam, penyedap rasa, Lada bubuk, Kapur sirih, Baking soda, Minyak goreng dan air mineral.

Proses pembuatan keripik bahan pisang adalah sebagai berikut:

- 1) Siapkan air sekitar 4 atau sekiranya semua potongan kedebong pisang (batang pisang) dalam wadah yang telah disiapkan. Tambahkan garam dan larutan kapur sirih lalu aduk rata dan sisihkan.



- 2) Ambil kedebong pisang (batang pisang) yang terbaik itu dari jenis pisang kapok yang sudah berbuah. Sebaiknya hindari penggunaan batang pisang ambon karena hasilnya menjadi rawan pahit. Ambil batang pisang (pelepah pisang) sekitar setengah pohon kebawah. Yaitu dari pangkal pisang ke atas cukup sampai setengah batang dari tinggi pohon pisang.



- 3) Ambil pelepah batang pisang dilapisan keenam atau ketujuh dari luar, jadi hindari penggunaan bagian luar yang sudah tua
- 4) Ambil selembat pelepah batang pisang, buang kedua sisinya. Jadi cukup diambil bagian tengahnya. Lalu potong memanjang menjadi dua tau tiga bagian, dengan lebar sekitar tiga sampai empat cm. kupas sisi kulit luar batang pisang dengan cara diseset menggunakan pisau tajam hingga terlihat lembaran inti pisang



- 5) Jika bagian inti terlalu tebal, kita bisa membelahnya lagi menjadi 2 atau 3 bagian, hingga menjadi lembaran inti pisang yang tipis. Lalu potongpotong dengan panjang sesuai selera. Begitu dipotong, sebaiknya langsung dimasukkan ke dalam air perendam yang sudah kita buat tadi agar tidak rawan menghitam. Seset sisanya hingga habis. Selanjutnya rendam minimal 24 jam dan maksimal itu 48 jam.



- 6) Fungsi perendaman dengan air garam itu adalah untuk menghilangkan racun pada batang pisang (pelelah pisang), sementara kandungan larutan sirihnya adalah agar getahnya itu bisa hilang sehingga bebas dari rasa pahit dan sepet. Selain itu juga agar teksturnya menjadi lebih kokoh dengan rasa yang lebih gurih, sehingga ketika digoreng nantinya itu jadi lebih kriuk.
- 7) Setelah direndam, cuci bersih dengan air mengalir. Bilas hingga 3 s/d 4 kali. Cuci pelan-pelan jangan sampai teksturnya remuk. Cuci sampai airnya itu menjadi bening dan bebas dari kapur Sirih. Lalu peras dan buang airnya, sisihkan.



- 8) Setelah dicuci, siapkan marinasi dengan cara mencampurkan semua bahan marinasi, lalu aduk rata. Masukkan potongan batang pisang (pelepeh pisang) ke dalam larutan marinasi yang sudah kita buat. Aduk rata pelan-pelan. Diamkan sekitar 30 menit agar bumbu meresap. Sambil menunggu, selanjutnya siapkan bahan pelapis keripiknya. Campur semua bahan pelapis. Aduk rata. Sisihkan.



- 9) Setelah 30 menit di marinasi, sekarang pisahkan potongan batang pisang dari air marinasi, dengan cara ditiriskan, dan diperas searah, agar tidak hancur. Peras sampai kesat agar tidak rawan menggumpal saat proses penepungan. Setelah kesat, tiriskan.



- 10) Panaskan minyak goreng. Gulingkan potongan batang pisang ke atas tepung pelapis satu persatu agar tidak rawan lengket. Aduk-aduk hingga semua potongan batang pisang berlumur tepung. Lalu, goreng diminyak panas dengan api sedang agak besar di awal. Lakukan sisanya hingga kapasitas wajan penuh. Setelah kaku, pindah ke api sedang agak kecil hingga minyak agak tenang. Begitu keripik nyaris matang, besarkan lagi apinya. Goreng dengan api besar di menit terakhir selama 1 s/d 2 menit. Angkat, tiriskan



SIMPULAN

Kegiatan Pemberdayaan Keripik Gedebong Pisang di Desa Ledang Kecamatan Lenangguar berjalan dengan lancar dan mendapat respon positif dari masyarakat dan juga kelompok PPK Desa Ledang. Pengembangan inovasi pengolahan gedebog pisang menjadi keripik kedebog pisang pada pemberdayaan ini, mampu mengurangi limbah gedebog pisang yang ada di Desa Ledang, selain itu Keripik kedebog merupakan alternatif inovasi yang sesuai dengan permasalahan yang ada di Desa Ledang. Produk Keripik kedebog mendapat antusiasme tinggi dikalangan konsumen sehingga



berpotensi menjadi olahan baru yang unik dengan cita rasa yang khas. Selama proses pemberdayaan dijumpai beberapa hambatan berupa kurang efektifnya proses penyisetasan dan proses penepungan yang disebabkan masih sedikitnya Sumberdaya Manusia serta alat dan bahan produksi yang belum mumpuni untuk produksi dalam skala besar. Masih diperlu adanya kajian tentang metode penyisetasan yang lebih efektif dan penambahan perbandingan komposisi bahan keripik kedebog serta pengadaan perlengkapan yang efektif.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Kepala Desa Ledang yang telah memberi izin dan mendukung serta memberikan bantuan dana dalam mensukseskan kegiatan pengabdian kepada masyarakat Desa Ledang, penulis juga mengucapkan terimakasih kepada kelompok PKK Desa Ledang telah bersedia membantu dalam setiap kegiatan sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana dengan sukses dan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Estherlina, dkk (2021). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Borani Melalui Inovasi Pengolahan Keripik Batang Pisang (BAPIS). *Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1(4), 2021, 136-143
- Fatimatuz, dkk (2021). Pemberdayaan Pengolahan Kripik Gedebog Pisang Di Desa Purworejo. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata E* ISSN : 2808-5566 P:ISSN : 2808-7569 Hlm : 173-182
- Siti Labiba & Khurul Anam (2021). Pelatihan Pengolahan Pelepah Pisang Guna Peningkatan Ketrampilan Dan Ekonomi Masyarakat. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, Vol. 2, No.1, 2021
- Susan Daniel, dkk (2021). Training Of Processing Of Banana Stem Chips In Imrpoving Of Community Economy (Pelatihan Pembuatan Keripik Batang Pisang Dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat). *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*, Vol. 9 No. 2 Juli-Desember 2021:73-76