

**PENINGKATAN NILAI TAMBAH USAHA OLAHAN KERIPIK PISANG DI DESA
BIGA, KECAMATAN WALEA BESAR, KABUPATEN TOJO UNA-UNA,
PROVINSI SULAWESI TENGAH**

(Increasing The Added Value Of Banana Chip Processing Business In Biga Village, Walea
Besar District, Tojo Una-una Regency, Central Sulawesi Province)

Mohammad Zulkarnain¹⁾, Titin Dunggio²⁾ and Sulistiawati Asraka³⁾

^{1,2,3)} Universitas Bina Mandiri Gorontalo

Email: mohammadzulkarnain828@gmail.com

ABSTRAK

Indonesia terkenal dengan makanan tradisional, salah satunya adalah keripik, namun keripik yang akan dibuat adalah keripik sehat karena berbahan dasar pisang dan menggunakan bumbu-bumbu alami tanpa bahan pengawet. Keripik yang berbahan dasar pisang serta campuran dari bumbu-bumbu alami mengandung nilai gizi dan menyehatkan, karena tidak mengandung bahan pengawet. Pisang memiliki kandungan gizi seperti vitamin (provitamin A, B, dan C) dan mineral (ka-lium, magnesium, fosfor, besi, dan kalsium) yang dibutuhkan untuk tubuh. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat adalah 1) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat di sekitar di Desa Biga, Desa Biga dalam menghasilkan produk olahan keripik pisang dengan inovasi berbagai bentuk dan rasa, serta kemasan, dan 2) Untuk mendorong pengembangan minat wirausaha mahasiswa sebagai generasi milenial. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berupa pelatihan dan pendampingan kepada kelompok masyarakat telah meningkatkan pengetahuan (knowledge) dan keterampilan (skill) pada masyarakat. Kegiatan pengolahan pisang menjadi berbagai produk terbukti memberikan tambahan nilai dan manfaat olahan pisang pengrajin di Desa Biga. Mengingat besarnya potensi pertanian tanaman pisang di Desa Biga, pengolahan kegiatan harus dikembangkan dalam skala yang lebih besar, skala bisnis untuk memaksimalkan potensi dari daerah.

Kata Kunci: keripik pisang, pisang, usaha

PENDAHULUAN

Di era globalisasi ini, pasar dalam negeri kita dibanjiri berbagai macam produk makanan, dan tidak jarang kita menjumpai produk makanan yang banyak mengandung bahan-bahan yang tidak sehat. Sangat cocok untuk anak-anak yang menyukai makanan ringan yang mengandung bahan pengawet. Salah satu cara mengatasi kebiasaan makan jajanan sarat pengawet, penulis membuat jajanan

sehat bebas pengawet dan pasti disukai semua orang.

Indonesia terkenal dengan makanan tradisionalnya salah satunya keripik pisang, namun keripik yang akan dibuat adalah keripik yang sehat karena terbuat dari pisang dan menggunakan perisa alami tanpa bahan pengawet. Keripik kentang yang terbuat dari paduan pisang

dan perisa alami bergizi dan sehat karena tidak mengandung bahan pengawet.

Pisang merupakan buah yang dapat dimakan langsung atau diolah terlebih dahulu serta banyak dibudidayakan di Indonesia karena permintaan konsumen yang tinggi. Berdasarkan data dari Dinas Pertanian Tanaman Pangan Hortikultura (2018). Pisang memiliki kandungan gizi seperti vitamin (provitamin A, B, dan C) dan mineral (ka-lium, magnesium, fosfor, besi, dan kalsium) yang dibutuhkan untuk tubuh (Ogidi et al. 2017). Pisang di Indonesia dibedakan menjadi pisang meja (banana) dan pisang olahan (plantain) (Ekaputri 2013).

Tanaman pisang termasuk dalam kategori tanaman monokotil tahunan berupa pohon yang terdiri dari batang semu. Batang semu adalah kumpulan pelepah daun yang tersusun secara teratur. Sebuah cabang symaxial tanaman memiliki meristem terminal memanjang yang membentuk bunga dan kemudian buah. Bagian bawah batang pisang terangkat berupa umbi yang disebut bonggol. Tunas lateral (pengisap) tumbuh dari tunas di tunggul, yang kemudian tumbuh menjadi tanaman pisang. Pisang umumnya tidak berbiji atau partenokarpik. Tanaman pisang dapat ditanam dan tumbuh dengan baik pada semua jenis topografi tanah, baik datar maupun miring. Pisang yang ditanam di lahan datar di bawah 500 meter di atas permukaan laut (dpl) dan dengan keasaman tanah 4,5-7,5 akan menghasilkan produktivitas terbaik. Suhu harian berkisar antara 25 C-27 C dan curah hujan 2000-3000 mm/tahun (Shinta dkk, 2010).

Desa Biga merupakan salah satu wilayah yang berada di kecamatan walea besar, kabupaten tojo una-una, provinsi sulawesi tengah. Desa biga juga berada

dipesisir pantai dengan tipologi daerah pertanian. Pada musim kemarau sering mengalami kekeringan. Tanaman pisang menjadi alternatif yang dikembangkan, karena tanaman pisang masih bisa bertahan tumbuh pada kondisi kurang air.

Pisang memiliki umur simpan yang sangat pendek yaitu 21-30 hari pada suhu 13-15°C (Verheij & Coronel 1991). Pisang diklasifikasikan sebagai buah klimakterik karena menunjukkan peningkatan CO₂ yang tiba-tiba selama pemasakan buah. Kecepatan pemasakan pisang terjadi karena zat tumbuh memfasilitasi pemecahan tepung dan penumpukan gula. Oleh karena itu, untuk memprediksi kerusakan akibat penyimpanan buah perlu dilakukan diversifikasi produk dengan bentuk olahan pisang seperti keripik. Usaha UMKM industri rumahan berpotensi untuk mengembangkan produk olahan keripik pisang dengan melakukan inovasi bentuk, rasa dan kemasan sehingga dapat meningkatkan daya saing dan nilai tambah keripik pisang. Keripik Pisang dapat dijadikan sebagai usaha skala industri rumah tangga karena dapat memberikan manfaat dan nilai tambah tingkat menengah.

Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah 1) meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat sekitar Desa Biga untuk menghasilkan produk olahan keripik pisang dengan bentuk dan rasa serta kemasan yang inovatif, dan 2) mendorong berkembangnya minat berwirausaha di kalangan mahasiswa sebagai milenial.

METODE PELAKSANAAN

A. Lokasi dan Partisipan

Program pengabdian masyarakat olahan keripik pisang dilaksanakan pada

bulan Oktober-November 2022. Lokasi kegiatan diselenggarakan di Desa Biga Desa Tenajar, Kecamatan Walea Besar, Kabupaten Tojo Una-una, Provinsi Sulawesi Tengah, Kegiatan yang dilakukan adalah pelatihan pembuatan olahan keripik pisang dengan inovasi berbagai macam bentuk dan rasa keripik.

B. Bahan dan Alat

Bahan utama yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pisang yang sudah tua, kulit berwarna hijau, dan belum mengalami penyemprotan gas karbit atau etephon. Bahan penunjang meliputi plastik kemasan, label kemasan, air, minyak goreng, garam, gula merah Peralatan yang digunakan adalah kompor miyako, penggorengan, berbagai macam pisau, toples plastik, dan baskom.

C. Bentuk Kegiatan

Program pengabdian kepada masyarakat ini berlangsung dalam beberapa tahap yaitu persiapan, pelatihan dan pendampingan. Pada tahap persiapan dilakukan upaya untuk mengidentifikasi calon peserta pelatihan dan menginventarisasi potensi tanaman pisang. Pelatihan meliputi pengetahuan tentang pisang dan pengolahan pisang dalam segala bentuknya, inovasi pembuatan keripik pisang yaitu inovasi bentuk, rasa dan kemasan, serta praktek penerapan inovasi tersebut. Inovasi bentuk disesuaikan dengan jenis pisau yaitu Honeycomb, Slender, Round, Bevel, Round Serrated dan Serrated Bevel. Inovasi rasa dengan mencampurkan 2kg irisan pisang goreng dengan 40g bumbu aneka rasa (pedas, keju, ayam, green tea, coklat dan gula aren), 10g. Gunakan toples tertutup untuk mencampur bahan dengan baik. Kemasan yang digunakan dibungkus plastik dan diberi label.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pelatihan Olahan Keripik Pisang melalui Inovasi Variasi Bentuk dan Rasa

Kegiatan pelatihan mampu meningkatkan pengetahuan mengenai inovasi olahan keripik pisang dalam bentuk dan rasa seperti adanya bentuk keripik yang menjadi ciri khas produk dan berbagai bumbu perasa seperti keju, cokelat, green tea, gula aren, pedas, dan gurih Olahan keripik pisang pernah dilakukan oleh warga.

Prosesnya dimulai dengan memilih pisang yang sudah tua, belum matang, berkulit hijau, belum disemprot dengan karbida atau gas ethephon (Gambar 1), atau yang memiliki satu atau dua buah pisang matang dalam tandan yang memiliki karakteristik kandungan pati maksimal. Kupas pisang, potong berbagai bentuk setebal 1-2mm (Gambar 2), lalu cuci hingga airnya hilang dan tiriskan selama 3-5 menit. Goreng irisan pisang dalam minyak panas dengan suhu 180-200°C selama 5-10 menit (gambar 3). Jika minyak sudah panas, tidak perlu ditambahkan crunch seperti margarin. Pengurasan oli selama 1-2 menit dapat dilakukan dengan menggunakan spinner.



Gambar 1. Pisang yang sudah tua untuk bahan baku pembuatan kripik



Gambar 2. Buah pisang yang sudah diiris

Inovasi rasa dilakukan dengan mencampur 2 kg keripik pisang yang sudah digoreng, 40g bumbu tabur aneka rasa (balado, keju, chicken, green tea, cokelat, dan gula aren) dan 10 g tepung maizena sangrai. Bahan-bahan tersebut diaduk merata menggunakan stoples bertutup (Gambar 4). Keripik dengan inovasi rasa dan bentuk dikemas menggunakan kemasan plastik plip dan diberi label (Gambar 5).

B. Analisis Nilai Tambah Olahan Keripik Pisang

Dalam penyelesaian permasalahan UMKM, terdapat beberapa kegiatan untuk memenuhi kebutuhan para pelaku UMKM khususnya keripik pisang dalam meningkatkan kemampuan kreatifitasnya dalam mengelola keripik pisang. 1) Melakukan kegiatan bagi masyarakat pemilik usaha UMKM untuk menambah pengetahuan tentang inovasi olahan keripik pisang bentuk dan rasa seperti bentuk keripik yang menjadi ciri khas produk dan perasa seperti balado dan manis pedas. 2) Merealisasikan kegiatan UKM tentang pengolahan keripik pisang inovasi baru.

Pengolahan pisang menjadi berbagai produk terbukti memberikan nilai tambah dan manfaat bagi pengolahan pisang oleh pengrajin di desa Biga. Mengingat potensi budidaya pisang yang besar di desa Biga, maka kegiatan pengolahan harus dikembangkan dalam skala yang lebih

besar dan skala usaha untuk memaksimalkan potensi daerah tersebut. Kegiatan pengolahan ini bertujuan untuk menyerap hasil produksi pisang sebagai alternatif konsumen untuk mengkonsumsi pisang. Pemerintah daerah harus membantu membuka pasar sebanyak-banyaknya untuk produksi produk olahan pisang.



Gambar 3. Proses penggorengan keripik pisang



Gambar 4. Pencampuran rasa pada keripik pisang



Gambar 5. Keripik sudah dikemas

Efisiensi merupakan indikator penting dalam mengukur kinerja keseluruhan suatu kegiatan. Sebelum bisnis berkembang ke skala yang lebih besar, yang terbaik adalah melalui beberapa pengolahan pisang yang efisien. Pengelola usaha industri rumah tangga di Desa Bandar Labuhan berusaha mengalokasikan penggunaan input secara optimal untuk mencapai efisiensi yang sempurna. Hal ini dapat dilakukan dengan mengacu pada pengolahan pisang yang efisien. Inovasi dalam mengolah pisang menjadi suatu jenis makanan olahan sangat diperlukan dalam upaya membuat variasi makanan ringan sehingga dapat menjawab permasalahan persaingan di industri kuliner.

Kita bisa mulai dengan mengubah penggunaan dan pemilihan bahan baku pisang yang baik, serta melakukan berbagai upaya inovasi. Pisang mudah ditemukan sebagai bahan masakan di Desa Biga. Pisang yang sudah tua, belum matang, berkulit hijau, tidak disemprot gas karbida, atau ditandai dengan adanya satu atau dua buah pisang matang dalam satu tandan, dipilih pada awal perlakuan, hal ini menunjukkan bahwa kandungan pati sudah mencapai maksimum.

Salah satu umkm di Desa Biga yaitu pemilik usaha Isang Patompo Keripik sebelumnya usaha keripik pisang tersebut hanya memiliki rasa original saja, tetapi setelah mengikuti kegiatan ini terdapat peningkatan pengetahuan mengenai inovasi rasa keripik seperti, keju, cokelat, green tea, gula aren, pedas, dan gurih. Kegiatan ini juga berhasil meningkatkan pengetahuan strategi dalam pemasaran produk melalui media internet dan melalui pameran.

PENUTUP

A. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan dan membantu kelompok ibu-ibu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta. Untuk menambah pengetahuan peserta dalam memilih bahan pisang yang berkualitas, pengetahuan tentang keripik kentang jenis baru, dan rasa baru keripik kentang. Peserta juga mampu berinovasi dalam bentuk keripik dalam berbagai bentuk antara lain honeycomb, lonjong, miring, bulat, bergerigi dan bulat, serta varian rasa antara lain keju, coklat, green tea, gula aren, rasa pedas dan gurih.

Pengolahan pisang menjadi berbagai produk terbukti memberikan nilai tambah dan manfaat bagi pengolahan pisang oleh pengrajin di desa Biga. Mengingat potensi budidaya pisang yang besar di desa Biga, maka kegiatan pengolahan harus dikembangkan dalam skala yang lebih besar dan skala usaha untuk memaksimalkan potensi daerah tersebut.

B. Saran

Berdasarkan hasil acara ini, disarankan untuk terus membina dan mendampingi kelompok masyarakat ini agar terus menjalin dan mengembangkan kegiatan usaha yang produktif dengan cita rasa keripik dan kemasan yang cantik sehingga mampu bersaing dengan UMKM lainnya.

REFERENSI

- [1] Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura Provinsi Jambi, 2018. *Perkembangan Luas Panen, Produksi dan Produktivitas Jagung di Provinsi Jambi*. Kota Jambi.
- [2] Ekaputri S. 2013. *Perbandingan keragaman morfologi pisang Kepok Unti Sayang (Musa balbisiana) hasil subkultur 1 sampai 6*. [Skripsi].Bogor(ID):Institut Pertanian

Bogor

- [3] Ogidi IA, Wariboko C, Alamene A. 2017. Investigation of some nutritional properties of plantain (musa paradisiaca) cultivars in bayelsa state. *European Journal of Food Science and Technology*. 5(3): 15–35.
- [4] Shinta, Agustina. 2011. Ilmu Usahatani. Malang: UB Press
- [5] Verheij, Coronel RE. 1991. Buah-Buahan yang dapat dimakan dalam Prosea Sumber Daya Nabati Asia Tenggara 2. Jakarta (ID): Gramedia Pustaka Utama