

PEMBUATAN KERIPIK DARI BATANG POHON PISANG DALAM UPAYA MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT DI DESA GINDOSULI

Rafli Bernaldi¹, Dwi Oktavallyan S², Atik Prihatiningrum³, Panji Anom Ramawangsa⁴

¹ Program Studi Fisika, Fakultas MIPA, Universitas Bengkulu, raflibernaldi1@gmail.com

² Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Bengkulu, dwi.oktavallyan@unib.ac.id

² Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Bengkulu, aprihatiningrum@unib.ac.id

² Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Bengkulu, panjianom89@gmail.com

ABSTRAK

Pohon pisang menjadi suatu tanaman yang banyak tumbuh di wilayah Asia Tenggara termasuk Indonesia. Selain buahnya, bagian seperti bonggol, batang, dan daunnya juga memiliki banyak manfaat. Di Indonesia sendiri pemanfaatan batang pohon pisang masih jarang dilakukan dikarenakan keterbatasan pengetahuan pada pemanfaatan yang bisa didapatkan dari hasil pengolahan batang tersebut. Batang pohon pisang dapat diolah menjadi keripik yang lezat dan dapat menjadi peluang usaha bisnis. Program kegiatan KKN ini dilaksanakan di Desa Gindosuli, Kecamatan Bunga Mas, Kabupaten Bengkulu Selatan. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan metode penyuluhan atau sosialisasi baik dengan membuat video tutorial maupun dengan mengumpulkan warga sekitar. Diharapkan dengan program pembuatan keripik dari batang pisang ini dapat meningkatkan minat masyarakat Desa Gindosuli, Kecamatan Bunga Mas, Kabupaten Bengkulu Selatan dalam pemanfaatan bagian dari pohon pisang ini.

ABSTRACT

Indonesia, in particular, has a lot of banana trees. There are many benefits associated with the hump, stem, and leaves in addition to the fruit. As a result of limited knowledge about the utilization of banana stems, banana tree trunks are still rarely used in Indonesia. The trunks of banana trees can be turned into delicious chips and can be a source of income. The Community Service Program was conducted in Gindosuli Village, Bunga Mas District, South Bengkulu Regency. In order to implement this activity, video tutorials are made or residents are gathered to provide counseling or socialization. Hopefully, the program for making chips from banana stems will increase interest in the use of banana trees in Gindosuli Village, Bunga Mas District, South Bengkulu Regency.

Citation: Rafli Bernaldi, Dwi Oktavallyan S, Atik Prihatiningrum, Panji Anom Ramawangsa. Pembuatan Keripik Dari Batang Pohon Pisang Dalam Upaya Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Di Desa Gindosuli. *Jurnal Arcipelago*, 3(2), 71-80. DOI: <http://dx.doi.org/10.46339/arc.v3i2.857>

Riwayat Artikel

Received: 17-11-2022

Revised: 03-12-2022

Accepted: 15-12-2022

Published: 28-12-2022

Kata Kunci:

Batang, Keripik, Masyarakat Desa, Pisang.

Article History

Received: 17-11-2022

Revised: 03-12-2022

Accepted: 15-12-2022

Published: 28-12-2022

Keywords:

Steam, Chips, Villagers, Banana.

Pendahuluan

Iklim perekonomian Indonesia saat ini menjadi sulit untuk diprediksi, terlebih lagi setelah adanya penyebaran virus covid-19 yang terjadi pada tahun 2020. Ada banyak masyarakat yang diberhentikan dalam pekerjaannya. Menurut Mas'udi (2020), hampir mencapai 1.943.916 orang dari 114.340 perusahaan yang melakukan PHK terhadap karyawannya. Beberapa kebijakan telah dilakukan pemerintah, termasuk dengan adanya pembatasan dalam aktivitas. Kondisi ini menjadi tantangan yang besar khususnya bagi masyarakat menengah kebawah dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari. *Social atau physical distancing* ini membawa pengaruh pada penurunan aktivitas ekonomi secara keseluruhan (Iskandar, Possumah and Aqbar, 2020).

Masyarakat dituntut untuk melakukan berbagai inovasi dan mencari peluang, salah satu peluang usaha yang cukup menarik dan masih terbuka lebar adalah usaha dalam bidang makanan khususnya makanan ringan. Makanan ringan dapat diproduksi dari bahan-bahan yang ada disekitar lingkungan yang mudah dijangkau masyarakat, salah satunya yaitu pohon pisang. Pohon pisang sangat mudah ditemukan dan dibudidayakan dengan iklim tropis yang di Indonesia. Pohon pisang ini juga memiliki segudang manfaat. Tanaman pohon pisang memiliki banyak manfaat tidak hanya dari buahnya saja, tetapi seluruh pohon pisang dapat memiliki kegunaannya masing-masing (Lestari, 2012). Mulai dari daun, kulit pisang, batang pisang (gedebog), (pelepah), jantung (bunga) pisang, akar pisang sampai dengan bonggol pisang dapat dimanfaatkan dan apabila diolah memiliki nilai ekonomi (Rosariatuti, 2018; Buyung, Mariana and Fitriyadi, 2020)

Keripik pisang merupakan salah satu makanan ringan yang biasanya merupakan olahan dari buah pisang itu sendiri. Penggunaan buah pisang menjadi suatu hal yang biasa untuk dijadikan bahan pokok pembuatan keripik. Namun, penggunaan bahan-bahan yang sering terabaikan dengan kapasitas yang cukup banyak seperti batang pisang jarang digunakan. Selama ini pemanfaatan produk olahan kebanyakan dari buahnya yang ada cenderung menimbulkan kejenuhan bagi masyarakat. Sehingga perlu dilakukan inovasi dalam pengolahan dari bahan dasar batang pohon pisang dengan variasi rasa sebagai produk alternatif agar dapat memberikan rasa baru bagi masyarakat. Pemanfaatan limbah pisang yang cukup mudah ini menjadi produk makanan

ini berpeluang besar untuk menjadi industri rumahan yang melibatkan ibu rumah tangga yang terbiasa dalam pengolahan makanan (Amalia, Rosahdi and Sudiarti, 2019).

Dengan adanya kegiatan KKN ini, penulis mencoba membuat produk inovasi baru berupa keripik batang pohon pisang. Keripik batang pohon pisang yaitu keripik yang terbuat dari batang pohon pisang yang digoreng serta diberi bumbu untuk memberikan rasa yang bervariasi. Dengan adanya produk olahan dari batang pohon pisang ini berupa keripik pohon pisang, diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif bagi masyarakat sebagai produk cemilan yang memiliki manfaat yang baik bagi kesehatan. Selain itu dapat meningkatkan nilai ekonomis dari pohon pisang dan dapat menjadi satu alternatif peluang usaha sehingga akan terciptanya lapangan pekerjaan baru.

Metode Penelitian

Pada dasarnya, inovasi ini dilakukan untuk mengoptimalkan pemanfaatan bagian pohon pisang yang terabaikan menjadi suatu hal yang memiliki nilai jual (Ningsih, 2021) khususnya di desa sasaran kegiatan KKN. Batang pisang merupakan bagian dari pohon pisang yang memiliki banyak manfaat, diantaranya sebagai dektosifikasi sistem pencernaan, mengontrol kolesterol dan tekanan darah, menyembuhkan asam lambung, menurunkan berat badan, menstabilkan gula darah, dan beberapa manfaat lainnya untuk kesehatan (Sagajoka *et al.*, 2021). Pada kegiatan KKN ini batang pisang akan dijadikan camilan keripik yang memiliki variasi rasa. Proses pelaksanaan kegiatan ini berlangsung di Desa Gindosuli Dusun Bunga Mas, Kecamatan Bunga Mas, Kabupaten Bengkulu Selatan, Provinsi Bengkulu. Kegiatan ini diikuti oleh beberapa masyarakat yang tertarik untuk membuat keripik pohon pisang. Waktu pelaksanaan kegiatan ini berlangsung selama 7 Minggu, terhitung dari tanggal 1 Juni 2021 hingga 16 Agustus 2021. Metode pelaksanaan kegiatan ini adalah sosialisasi atau penyuluhan mengenai manfaat batang pisang dan pembuatan keripik batang pisang. Terdiri dari tiga tahapan dalam pelaksanaan kegiatan KKN ini, antara lain proses persiapan, proses pelaksanaan, dan tahap evaluasi.

Tahap pertama dari proses kegiatan ini yaitu tahap persiapan. Tahap persiapan ini bertujuan untuk menyiapkan segala sesuatu hal yang diperlukan sebelum kegiatan pelaksanaan, mulai dari survei lokasi, hingga potensi sumber bahan baku di wilayah

masyarakat. Kemudian dilanjutkan dengan tahap pelaksanaan. Tahap pelaksanaan yaitu melakukan kegiatan sosialisasi, pembuatan video tutorial, dan proses pembuatan keripik batang pisang. Alat yang digunakan untuk proses pembuatan keripik batang pisang ini terdiri dari satu set alat masak (pisau, baskom, wajan, spatula, talenan, saringan, pouch plastic), tripod, *Smartphone* dan laptop. Untuk bahan yang digunakan berupa pohon pisang, terigu, tepung tapioka, garam, penyedap rasa, bubuk balado, bubuk kunyit, minyak dan air.

Untuk tahap selanjutnya evaluasi mengenai hasil dari produk keripik pohon pisang tersebut. Pada tahap ini dilakukan diskusi dengan masyarakat mengenai kelebihan dan kekurangan daripada produk yang dihasilkan. Pada tahap ini juga produk dicoba untuk dijual dan dipasarkan..

Hasil Pelaksanaan

Kurangnya pengetahuan mengenai pemanfaatan batang pisang, sehingga masyarakat sering kali hanya membiarkan pohon tersebut. Padahal secara ekonomis pohon tersebut dapat menjadi suatu mata pencarian jika pohon tersebut dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin seperti pembuatan keripik pohon pisang. Inovasi pembuatan keripik dari batang pisang dapat dijadikan sebagai usaha baru dalam bisnis produk olahan keripik dari pohon pisang.

Berikut tahapan yang dilakukan dalam kegiatan pengolahan batang pisang, dimulai dari melakukan sosialisasi, pembuatan video tutorial, pelatihan pembuatan keripik batang pisang, pembuatan logo kemasan, dan pemasaran.

1. Sosialisasi mengenai manfaat batang pisang

Kegiatan sosialisasi ini bertujuan untuk memberikan informasi kepada masyarakat mengenai manfaat dari batang pisang yang dapat diolah menjadi keripik. Sebelum rangkaian kegiatan dimulai, penulis meminta izin kepada Kades Dusun (KADUS) terlebih dahulu bahwa akan melakukan rangkaian kegiatan terkait pemanfaatan batang pisang. Kemudian penulis mempersiapkan materi sosialisasi mengenai manfaat batang pisang. Sosialisasi yang dilakukan mengenai manfaat dan bagaimana pengolahan pohon pisang dapat menjadi suatu produk keripik yang lezat, dan mengajak masyarakat untuk berpartisipasi dalam pembuatan keripik dari pohon pisang. Tahap selanjutnya yaitu kegiatan sosialisaii manfaat batang pisang. Sosialisasi dilakukan dengan cara mendatangi rumah kediaman masyarakat satu per satu. Untuk alat dan bahan yang

digunakan yaitu yaitu berupa laptop, printer dan kertas A4 untuk mencetak materi kegiatan sosialisasi.



Gambar 1. Pembagian materi sosialisasi pembuatan keripik batang pisang

2. Pembuatan video tutorial

Kegiatan pembuatan video ini dilakukan untuk memberikan referensi kepada masyarakat mengenai cara pengolahan batang pisang menjadi cemilan keripik yang siap untuk dipasarkan. Tahapan pembuatan video tutorial yaitu mempersiapkan alat dan bahan yang digunakan, melakukan *take off video*, *editing video*, lalu *upload* video tutorial. Pada pembuatan video tutorial, penulis juga menyiapkan alat dan bahan keripik batang pisang. Alat yang digunakan yaitu satu set alat masak (pisau, baskom, wajan, spatula, talenan, saringan, pouch plastic), *tripod*, *Smartphone* dan laptop. Sedangkan bahan yang digunakan adalah batang pisang, terigu, tepung tapioka, garam, penyedap rasa, minyak dan air..

3. Pelatihan dan Pemberdayaan Masyarakat

Pelatihan dan pemberdayaan masyarakat yang dimaksud adalah melakukan kegiatan pembuatan olahan keripik dari batang pisang. Metode yang digunakan yaitu mengumpulkan sebagian masyarakat untuk terlibat langsung dalam proses pembuatan olahan keripik pisang. Alat yang digunakan yaitu satu set alat masak (pisau, baskom, wajan, spatula, talenan, saringan, pouch plastic), *tripod*, *Smartphone* dan laptop. Untuk bahan yang digunakan berupa pohon pisang, terigu, tepung tapioka, garam, penyedap rasa, minyak dan air.

Untuk proses pembuatan keripik tersebut, pertama batang pisang ditebang dan diambil bagian dalamnya. Batang pisang tersusun dari beberapa pelepah sebagai penyusunnya. Pelepah yang sudah di ambil kemudian di potong lalu dicuci hingga

bersih dan direndam dengan air garam selama 10 menit. Sambil menunggu proses perendaman dilakukan, proses peracikan bumbu dapat dilakukan dengan takaran ½ kg tepung dan 1 kg tepung tapioca. Kedua tepung tersebut dicampur dan diberi penyedap rasa sebanyak 1 saset. Setelah tahap perendaman selesai maka dilanjutkan dengan tahap pelumuran pelepah dengan tepung. Pelepah yang telah dilumuri tepung siap untuk digoreng. Untuk penggorengan digunakan api sedang dan minyak panas lalu digoreng hingga krispi. Setelah digoreng maka keripik didinginkan sampai mencapai suhu ruangan kemudian keripik lalu diberi rasa tambahan seperti kunyit bubuk dan



(2)



(3)



Gambar 2. Sosialisasi pembuatan keripik batang pisang

4. Evaluasi produk keripik batang pisang

Untuk tahap selanjutnya melakukan evaluasi mengenai hasil dari produk keripik batang pisang tersebut. Melakukan perhitungan terhadap jumlah total produk yang dihasilkan dalam satuan bungkus untuk mengetahui seberapa tinggi nilai ekonomi yang dimiliki pada inovasi yang dilakukan. Pada tahap ini juga dilakukan diskusi dengan masyarakat mengenai kelebihan dan kekurangan daripada produk yang dihasilkan. Pada tahap ini juga produk dijual dan dipasarkan.



Gambar 3. Hasil produk keripik dari pohon pisang

Produk yang dihasilkan dari kegiatan ini berjumlah 50 bungkus dari 1 batang pohon pisang dengan tiga varian rasa yaitu rasa original, rasa balado dan rasa kunyit. Harga produk yang dijual sebesar Rp5.000,00 dengan total uang yang didapatkan jika produk terjual habis sebesar Rp250.000,00 sedangkan modal yang dikeluarkan sebesar Rp92.000,00. Rincian bahan dan biaya dapat dilihat pada tabel 1 dibawah ini.

Tabel 1. Perhitungan Pendapatan

No	Uraian	Jumlah Satuan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah
1.	Tepung Beras	½ kg	8.000,00/kg	4.000,00
2.	Minyak Goreng	1 liter	13.000,00/liter	13.000,00
3.	Tepung Tapioka	1 kg	6.000,00/kg	6.000,00
4.	Garam	1 bungkus	3.000,00/bks	3.000,00
5.	Penyedap Rasa	1 bungkus	500,00/bks	500,00
6.	Kunyit bubuk	¼ kg	30.000,00/kg	7.500,00
7.	Plastik Stand Pouch 10x17,6x0,1	1 pack (isi 50 pcs)	20.000,00/pack	20.000,00
8.	Bumbu Balado	¼ kg	60.000,00/kg	15.000,00
9.	Gas Elpiji	1 kali isi ulang	23.000,00/tabung	23.000,00
Total				Rp92.000,00
Harga 1 Bungkus Rp5.000,00				50 × 5.000 =

	Rp250.000,000
Keuntungan = Hasil yang didapat - Modal	250.000,00 -
	92.000,00=
	Rp158.000,00

Dari tabel diatas dapat disimpulkan bahwa inovasi yang dilakukan pada batang pisang dapat memberikan keuntungan bagi masyarakat. Keuntungan yan didapatkan hampir 2 kali lipat dari modal awal. Selanjutn dilakukan ujicoba proses pemasaran dan penjualan. Proses pemasaran dan penjualan dilakukan di wilayah kecamatan Bunga Mas melalui media *online* maupun *offline*.

Kesimpulan

Pengolahan pohon pisang menjadi keripik menjadikan kegiatan yang sangat bermanfaat bagi masyarakat, khususnya di Desa Gindosuli, Dusun Bunga Mas, Kabupaten, Bengkulu Selatan, Provinsi Bengkulu. Melalui kegiatan ini, tidak hanya memberikan wawasan bagi masyarakat mengenai manfaat dari pohon pisang yang dapat diolah menjadi keripik, namun juga dapat membuka peluang usaha masyarakat sekitar lokasi kegiatan KKN. Tentunya peluang bisnis ini sangat menguntungkan dan dapat meningkatkan pemulihan perekonomian di daerah setempat.

Daftar Referensi

- Amalia, V., Rosahdi, T. D. and Sudiarti, T. (2019) 'Pemanfaatan Kulit Dan Bonggol Pisang Untuk Bahan Baku Makanan Ringan Di Majelis Taklim an Nur Cileunyi Kabupaten Bandung', *Al-Khidmat*, 2(1), pp. 58–63. doi: 10.15575/jak.v2i1.5534.
- Buyung, B., Mariana, D. and Fitriyadi, S. (2020) 'Pelatihan Pembuatan KEBONSANAK (Keripik Bonggol Pisang Enak) sebagai Upaya Pemanfaatan Sumber Daya Alam Desa Kumba Kecamatan Jagoi Babang', *International Journal of Public Devotion*, 3(1), p. 31. doi: 10.26737/ijpd.v3i1.2071.
- Iskandar, A., Possumah, B. T. and Aqbar, K. (2020) 'Peran Ekonomi dan Keuangan Sosial Islam saat Pandemi Covid-19', *SALAM: Jurnal Sosial dan Budaya Syar-i*, 7(7). doi: 10.15408/sjsbs.v7i7.15544.
- Lestari, S., Prastikawati, E. F. and Artharina, F. P. (2012) 'Pemanfaatan Pohon Pisang Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat', *E-Dimas*, 3(2), p. 17. doi: 10.26877/e-dimas.v3i2.363.
- Mas'udi, Wawan & Poppy S. Winanti. 2020. Covid 19: Dari Krisis Kesehatan ke Krisis Tata Kelola. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik UGM: UGM Press.
- Ningsih, V. and Hiden (2021) 'Inovasi Pemanfaatan Limbah Batang Pisang Menjadi Camilan "Kedebong Taro" Bernilai Ekonomis Di Desa Bagik Polak Barat', *Jurnal Bakti Nusa*, 2(2), pp. 39–46. doi: 10.29303/baktinusa.v2i2.27.
- Rosariatuti, R., Sumani and Herawati, A. (2018) 'Pemanfaatan Batang Pisang Untuk Aneka Produk', *Journal of Community Empowering a services*, 2(1), pp. 21–29.
- Sagajoka, E. *et al.* (2021) 'Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Borani Melalui Inovasi Pengolahan Kripik Batang Pisang [BAPIS]', *Prima Abdika, Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1 Nomor 4(4), pp. 136–143. Available at: <https://e-journal.uniflor.ac.id/index.php/abdika/article/view/1257/1134>.