

PELATIHAN PRODUK OLAHAN PISANG MENJADI KERIPIK PISANG GUNA MENINGKATKAN PENDAPATAN MELALUI PEMBERDAYAAN IBU-IBU PKK DI DESA LEMUSA KECAMATAN PARIGI SELATAN

Chitra Anggriani Salingkat^{*1}, Abdul Rahim¹, Akmal², Amalia Vertika², Rifka², Nurfatia², Hilya², Fatmilia²

¹Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian Universitas Tadulako,

²Mahasiswa Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Tadulako,

Jln. Soekarno Hatta Km. 9 Palu 94118 Sulawesi Tengah Indonesia

E-mail: *chitrasalingkat@yahoo.co.id

ABSTRAK

Salah satu jenis tanaman yang dapat dikembangkan sebagai bahan baku produk olahan adalah buah pisang. Dengan memanfaatkan potensi buah pisang sebagai salah satu sumber karbohidrat, ternyata tidak hanya turut mensukseskan program diversifikasi pangan yang dijalankan oleh pemerintah Indonesia, namun juga memberikan peluang bisnis baru bagi pelakunya. Keripik pisang merupakan salah satu olahan dari pisang kepok yang banyak digemari oleh masyarakat dari semua kalangan. Tujuan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan produk olahan keripik pisang di Desa Lemusa Kecamatan Parigi Selatan adalah untuk meningkatkan keterampilan, kreativitas dan kemampuan dalam berwirausaha untuk meningkatkan nilai jual kripik pisang. Adapun mitra pengabdian kepada masyarakat adalah kelompok masyarakat terutama ibu PKK Desa Lemusa Kecamatan Parigi Selatan. Hasil dari kegiatan pelatihan produk olahan keripik pisang oleh ibu-ibu PKK adalah mampu membuat keripik pisang yang renyah dengan berbagai varian rasa khas Desa Lemusa serta meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dengan cara pemasaran secara online agar kemasan keripik pisang sehingga lebih menarik untuk dipasarkan.

Kata kunci: Pemberdayaan masyarakat; pengemasan; produk olahan pisang; keripik pisang

Pendahuluan

Tanaman pisang merupakan salah satu tanaman yang cocok pada berbagai kondisi daerah, baik di daerah tropis maupun sub tropis tanaman tersebut dapat tumbuh dengan subur. Tanaman Pisang banyak tumbuh di Indonesia karena cocok dengan iklim tropis ini juga mempunyai khasiat menyembuhkan luka (Arifki dan Barliana, 2018). Pada umumnya pisang menyukai daerah alam terbuka yang cukup akan sinar matahari, cocok tumbuh didataran rendah sampai pada ketinggian 1000 meter lebih diatas permukaan laut (Saleh dkk, 2024).

Buah pisang berpeluang untuk dikembangkan menjadi produk olahan yang tahan lama. Usaha pengolahan buah pisang tidak saja mendatangkan keuntungan materi semata, tetapi juga telah membuka kesempatan berusaha dan bekerja kepada masyarakat, sehingga terjadi dampak positif yang dirasakan, yakni pemberdayaan ekonomi masyarakat. Dampak

sosial ekonomi yang diharapkan dengan adanya industri yang berbasis pedesaan akan menimbulkan sebuah harapan untuk dapat ikut bekerja dan berusaha di berbagai sektor, dengan tumbuhnya harapan untuk dapat bekerja dan berusaha maka akan membangkitkan semangat berusaha dari kalangan masyarakat khususnya masyarakat di Desa Lemusa.

Berbagai olahan pisang yang bervariasi dapat membantu perekonomian masyarakat. Salah satu olahan dari bahan baku pisang yang pembuatannya cukup sederhana dan digemari oleh masyarakat adalah kripik pisang. Manfaat pengolahan pisang menjadi keripik pisang adalah untuk memberikan nilai tambah dan memperpanjang kemanfaatan buah pisang, selain itu keripik pisang juga memiliki nilai gizi yang cukup tinggi sehingga baik untuk dijadikan camilan (Amini dkk, 2022). Pengolahan serta pengubahan bentuk, rasa, tekstur, aroma dan kemasan pada produk olahan buah pisang dapat menghasilkan nilai tambah yang baru dan dapat

mempengaruhi harga jual yang lebih tinggi. Keripik dapat dibuat dari semua jenis pisang, tetapi ada varietas yang memberikan rasa manis pada keripik. Varietas pisang yang mudah diolah menjadi keripik adalah pisang kepok, pisang tanduk, pisang nangka, dan pisang kapas (Dachi dkk, 2023).

Salah satu jenis buah pisang yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan keripik adalah pisang kepok dikarenakan rasanya yang enak dan bentuknya mudah diubah. Menurut Tanggasari, Ariskanopitasari dan Afgani (2023) bahwa pisang kepok adalah pisang yang memiliki kulit yang lebih tebal dan bentuk buah yang agak pipih. Tingkat kematangan pisang ini ditandai dengan adanya perubahan warna kulit yang awalnya hijau berubah menjadi kuning. Menurut Hilal dkk (2021) bahwa keripik pisang merupakan salah satu olahan yang dibuat dengan proses penggorengan irisan tipis buah pisang hingga menghasilkan keripik. Keripik pisang juga dikenal karena kenikmatannya. Keripik pisang memiliki rasa gurih khas yang akan jadi lebih nikmat jika dipadukan dengan berbagai aneka rasa manis seperti coklat, jagung manis, dan keju manis. Oleh karena itu, konsep pengabdian masyarakat ini dengan menjadikan olahan buah pisang sebagai suatu solusi pendapatan masyarakat.

Dalam kegiatan ini, melibatkan ibu-ibu PKK sebagai subjek utama dalam menciptakan perubahan yang berdampak secara langsung kepada pendapatan masyarakat. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan, kreativitas dan kemampuan dalam berwirausaha untuk meningkatkan nilai jual kripik pisang.

Berdasarkan pernyataan Hamid (2018) tentang pemberdayaan perempuan PKK sebagai anggota masyarakat dan tetap terlihat produktif sangat penting dilakukan. Hal ini untuk meningkatkan kemampuan dan kemandirian dalam dunia usaha, serta memperluas lapangan pekerjaan untuk meningkatkan pendapatan dan mencapai kehidupan yang sejahtera.

Adapun salah satu potensi yang dimiliki oleh Desa Lemusa adalah melimpahnya buah pisang baik di pekarangan rumah maupun ladang. Maka melalui program pengabdian masyarakat ini bisa menjadi langkah yang tepat dalam menggali potensi yang mereka miliki, yaitu dengan mengadakan pelatihan mengolah buah pisang menjadi keripik pisang yang berinovasi dengan memadukan rasa manis seperti coklat, tiramisu juga memberikan logo pada kemasan keripik pisang agar lebih menarik untuk dipasarkan.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Desa Lemusa, Kecamatan Parigi Selatan. Sasaran pelatihan dalam PKM adalah kelompok masyarakat terutama Ibu-ibu PKK yang berlokasi di Desa Lemusa Kecamatan Parigi Selatan dengan jumlah peserta 20 orang.

Metode kegiatan yang dilakukan dalam pengabdian kepada masyarakat ini adalah dalam bentuk pelatihan dan demonstrasi dalam pembuatan serta pengemasan keripik pisang sehingga dapat meningkatkan pemahaman dan pengetahuan peserta. Kegiatan pengabdian dilaksanakan dalam beberapa tahap antara lain tahap prosedur peminjaman tempat pelatihan, target kegiatan dan penentuan kuota peserta.

Hasil dan Pembahasan

Persiapan pelatihan pembuatan keripik pisang

Pelatihan pembuatan keripik pisang yang dilaksanakan oleh tim pengabdi memiliki inisiatif agar Kelompok masyarakat Desa Lemusa mampu membuat kripik pisang berbagai rasa yang bisa dipasarkan dan juga mampu memahami cara pengemasan yang baik dan menarik, sehingga dapat menghasilkan value yang bernilai tinggi.

Berikut tahapan pelatihan pembuatan keripik pisang yang dilaksanakan di Desa Lemusa Kecamatan Parigi Selatan seperti pada Gambar 1 yaitu (1) Pembelian bahan di pasar dan toko terdekat di Desa Lemusa, (2) Bahan utama yaitu pisang kepok yang digunakan untuk membuat keripik pisang. Pisang yang dipilih yang sudah matang namun tidak terlalu lembek, (3) pemilihan bahan coklat yaitu gula halus, minyak goreng, coklat tiramisu, (4) Alat yang digunakan yaitu kompor, gas, sendok goreng, wajan, loyang, pisau, kemasan, plastik kemasan, (5) pembuatan keripik pisang varian rasa coklat, (6) pengemasan dan (7) pemasaran melalui online.



Gambar 1. Persiapan bahan dan alat

Pelatihan pembuatan keripik pisang

Pembuatan keripik dengan berbagai macam rasa oleh Ibu PKK di Desa Lemusa,

Kecamatan Parigi Selatan, adalah program kegiatan yang dapat memberdayakan masyarakat setempat, terutama perempuan, dalam menghasilkan produk bernilai tambah. Berikut adalah langkah-langkah dalam pembuatan keripik varian rasa seperti pada Gambar 2 :

- a. Pilih pisang yang matang tetapi masih agak keras. Pisang jenis pisang kepok biasanya digunakan. Dalam pengolahan pisang kepok menjadi keripik terlebih dahulu dikupas dan
- b. dicuci bersih. Setelah itu dilakukan pengupasan dan diiris pisang dengan menggunakan pisau. Hal ini dilakukan untuk memperkecil ukuran dan mendapatkan irisan pisang yang tipis. Setelah itu dilakukan perendaman selama 10 menit dengan air garam.
- c. Selanjutnya dilakukan penggorengan dengan menggunakan wajan yang telah berisi minyak goreng yang telah dipanaskan sebelumnya. Goreng pisang dalam minyak panas hingga kering dan berwarna keemasan. Selama penggorengan keripik harus dibolak balik terus menerus dengan tujuan agar keripik tidak lengket . setelah itu angkat dan tiriskan.
- d. Setelah itu penyiapan bahan tambahan untuk berbagai varian rasa coklat dan rasa tiramisu.
- e. Untuk membuat saus Cokelat: dark chocolate dan margarin dalam mangkuk yang ditaruh di atas panci berisi air mendidih. Lalu diaduk rata hingga coklat benar-benar cair. Selanjutnya membuat Saus Tiramisu: Campurkan keju mascarpone, bubuk kopi instan, gula halus, susu kental manis, dan sedikit air panas dalam mangkuk. Aduk rata hingga semua bahan tercampur.
- f. Kemudian masukkan keripik pisang yang sudah digoreng ke dalam loyang. Lalu dituang coklat yang sudah dilelehkan secara bertahap sambil aduk rata agar semua keripik pisang terbalut coklat. Lalu ditambahkan saus tiramisu dan aduk kembali hingga tercampur rata.
- g. Kemudian keripik pisang yang sudah tercampur dibiarkan dingin dan mengeras di suhu ruang.
- h. Selanjutnya keripik pisang disimpan dalam wadah kedap udara untuk menjaga kelembaban dan kelezatan.
- i. Selanjutnya dikemas dengan menggunakan plastik kemasan untuk dijual ke warung dan toko serta dijual secara online.



Gambar 2. Pembuatan keripik pisang

Hasil pelatihan Pembuatan keripik pisang

Hasil dari pelatihan pembuatan keripik pisang aneka rasa oleh Ibu PKK Desa Lemusa, Kecamatan Parigi Selatan, terdapat beberapa hal penting yaitu Peserta pelatihan, yaitu ibu-ibu PKK, yang diharapkan telah meningkatkan keterampilan mereka dalam pembuatan keripik, termasuk pemahaman tentang teknik pembuatan, penanganan bahan, dan penggunaan berbagai macam rasa. Peserta telah belajar untuk berinovasi dalam menciptakan rasa yang unik. Hasil pelatihan adalah produksi keripik dengan berbagai macam rasa yang berkualitas baik. Ini termasuk keripik yang memiliki tekstur yang renyah, rasa yang seimbang, dan penampilan yang menarik seperti pada Gambar 3.



Gambar 3. Hasil Produk keripik pisang

Adanya program kegiatan pelatihan ini di Desa Lemusa Kecamatan Parigi Selatan diharapkan dapat mendukung desa dan memberdayakan masyarakat terutama ibu-ibu PKK di Desa Lemusa tersebut dengan tujuan agar masyarakat Desa Lemusa dapat mandiri dan memiliki kekuatan dalam kehidupan sosial

mereka. Dengan adanya produk olahan keripik pisang ini ibu-ibu bisa menjual untuk menambah pendapatan rumah tangga. Dari program ini tingkat ketercapaian target kegiatan adalah 95%, keunggulan dari produk keripik pisang ini adalah dapat di berikan berbagai varian rasa dan keripik pisang yang dapat di jajakan dengan suguhan rasa yang beragam dan keripik pisang memiliki keunikan tersendiri yakni pada cara pembuatannya yang sederhana namun menghasilkan rasa yang enak.

Pelatihan ini dapat memberdayakan masyarakat setempat, terutama perempuan, untuk menghasilkan produk bernilai tambah. Mereka dapat menjual keripik pisang hasil buatan mereka sendiri, menciptakan peluang ekonomi baru, dan meningkatkan pendapatan keluarga. Selain itu juga keterampilan pembuatan, peserta pelatihan mungkin telah mendapatkan pengetahuan tentang memasarkan secara online. Peserta pelatihan diharapkan menjadi lebih mandiri secara ekonomi dan tidak hanya mengandalkan pekerjaan konvensional. Mereka dapat menjalankan usaha keripik mereka sendiri. Ini dapat menjadi salah satu produk khas desa yang dapat dipromosikan dan dijual di luar daerah. Pelatihan semacam ini juga dapat mempererat hubungan dalam komunitas, memungkinkan peserta untuk berbagi pengetahuan dan pengalaman, serta bekerja sama dalam upaya pengembangan ekonomi lokal. Dengan pendapatan tambahan dari penjualan keripik, peserta pelatihan dapat meningkatkan kualitas hidup mereka dan keluarga mereka. Ini bisa berdampak pada akses terhadap pendidikan, kesehatan, dan fasilitas lainnya. Hasil pelatihan ini juga dapat menarik perhatian pemerintah lokal dan pihak terkait lainnya yang dapat memberikan dukungan lebih lanjut dalam pengembangan bisnis keripik dengan berbagai macam rasa.

Kesimpulan

Pelatihan ini diharapkan dapat mendukung desa dan memberdayakan masyarakat terutama ibu-ibu PKK di Desa Lemusa dengan tujuan agar masyarakat Desa Lemusa dapat mandiri dan memiliki kekuatan dalam kehidupan sosial mereka. Dengan adanya produk olahan keripik pisang ini ibu-ibu bisa menjual untuk menambah pendapatan rumah tangga. Keunggulan dari produk keripik pisang ini adalah berbagai varian rasa dan keripik pisang memiliki keunikan tersendiri yakni pada cara pembuatannya yang sederhana namun menghasilkan rasa yang enak. Selain itu juga

keterampilan pembuatan, memberikan pemahaman kepada peserta pelatihan juga pengetahuan tentang memasarkan secara online.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kami haturkan kepada Lembaga Penelitian Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Tadulako, Camat Parigi Selatan, Kepala Desa Lemusa dan seluruh warga Desa Lemusa yang telah membantu terlaksananya kegiatan pelatihan ini.

Daftar Pustaka

- Amini, N., Permata, S., dan Wahid, S.H., 2022. Pemberdayaan Ibu PKK Melalui Pelatihan Keterampilan pembuatan Produk dari Olahan Pisang. *Development Journal of Community Engagement*, 1(2): 162 – 169.
- Arifki, H.H., dan Barliana, M. I, 2018. Karakteristik dan Manfaat Tumbuhan Pisang Di Indonesia: Review Artikel. *Farmaka*, 16(3): 196 – 203.
- Dachi, D.R., Samosir, D.S., dan Saragih, W., 2023. Analisis Pengolahan Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisiana colla*) Menjadi Keripik Pisang (Studi Kasus: Home Industry Dua Jaka). *Jurnal Agribizda*, 7(1): 72 – 80.
- Hamid, R.S., Anwar, S.M., Rahmatia, Ikbil, 2018. Pemberdayaan Ibu-ibu PKK Melalui Social Preneur Sebagai Upaya Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Pettalandung. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 2(1): 23-29.
- Hilal, I., Sari, Y.A., Pratama, W.R., Nugroho, A.F, 2021. Pembuatan Keripik Pisang Aneka Rasa Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Jual Di Kampung Pulau Batu, Kecamatan Way Kanan. *Jurnal Pengabdian Sosial Indonesia*, 1(2): 84-88.
- Saleh, L., Sumiratin, E., Junus, M., Aryana, Sebriani, Dewi, S., 2024. Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Buah Pisang Menjadi Cookies di Kelurahan Wawonggole Kabupaten Konawe. *urnal Pengabdian dan Keberlanjutan Masyarakat*, 1(3): 43-48.
- Tanggasari, D., Nelwan, L. O., dan Yulianto, M. 2023. Pengaruh Tinggi Tumpukan dan Proses Tempering Terhadap Mutu Gabah yang Dikeringkan dengan Fluidized Bed Dryer. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 39(2): 95-103.