

PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK PISANG SEBAGAI SARANA PELUANG BISNIS UNTUK IBU PKK DI KAMPUNG AIMASI, PAPUA BARAT

Arniana Anwar^{1*}, Nunang Lamaek May¹, Fadhilah Iqra Mansyur¹, Novalia E Ruatakurey¹,
Dorce Rumbiapuk², Efraim Asmuruf²

¹Jurusan Kehutanan, Fakultas Kehutanan, Universitas Papua

²Jurusan Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Papua

*Email korespondensi: anwararniana39@gmail.com

Asal : Indonesia

ABSTRAK

Pisang merupakan salah satu jenis komoditas pertanian yang dikenal oleh masyarakat Indonesia karena manfaatnya. Pisang dikenal karena hampir semua bagian tanaman pisang dapat dimanfaatkan mulai dari daun, batang hingga buah. Pisang merupakan pangan lokal yang berpotensi untuk dikembangkan. Diperlukan usaha yang komprehensif untuk mengembangkan pangan lokal skala kecil dimulai dari kalangan ibu rumah tangga. Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan tujuan untuk memberikan pelatihan kepada ibu-ibu rumah tangga khususnya ibu PKK Kampung Aimasi untuk peningkatan nilai tambah makanan olahan pisang dalam bentuk keripik pisang coklat. Adapun indikator keberhasilan yang diperoleh berdasarkan hasil *assessment* melalui tanya jawab pada peserta PkM adalah dari total jumlah peserta yang hadir hampir seluruh peserta menunjukkan antusiasme menyimak dan mengajukan pertanyaan terkait materi pelatihan yang disampaikan. Peserta yang hadir bersemangat mengikuti rangkaian kegiatan dari awal hingga akhir dan juga mereka memiliki keinginan untuk menerapkan ilmu yang diperoleh untuk meningkatkan keterampilan dalam berwirausaha.

Kata kunci: pisang, pangan, keripik, Aimasi

ABSTRACT

Bananas are a type of agricultural commodity known to the Indonesian people because of their benefits. Bananas are known because almost all parts of the banana plant can be used, from leaves, stems to fruit. Bananas are a local food that has the potential for development. Comprehensive efforts are needed to develop small-scale local food starting from housewives. This community service activity was carried out with the aim of providing training to housewives, especially PKK mothers in Aimasi Village, to increase the added value of processed banana foods in the form of chocolate banana chips. The success indicators obtained based on the results of the assessment through questions and answers among PkM participants were that from the total number of participants present, almost all participants showed enthusiasm in listening and asking questions related to the training material presented. The participants who attended were enthusiastic about taking part in the series of activities from start to

finish and they also had the desire to apply the knowledge they had gained to improve their entrepreneurial skills.

Keywords: *Bananas, food, chips, Aimasi,*

PENDAHULUAN

Pisang adalah salah satu jenis komoditas pertanian yang sudah dikenal secara luas oleh masyarakat baik masyarakat lokal maupun global. Pisang dikenal karena hampir semua bagian tanaman pisang dapat dimanfaatkan mulai dari daun, batang hingga buah. Selain itu, pengolahan pisang menjadi panganan sangat beragam mulai dari digoreng, direbus, bahkan buah pisang dapat dikonsumsi tanpa harus melalui proses pengolahan terlebih dahulu. Dengan perkembangan teknologi, pengolahan pisang juga berkembang. Pendayagunaan pisang tidak hanya sebagai bahan makanan untuk buah-buahan, tetapi juga sebagai produk olahan yang diperdagangkan di pasar internasional, seperti untuk campuran makanan bayi (Makarawung, et al. 2017). Saat ini pisang diketahui juga memiliki efek farmakologi yaitu anti ulser, penyembuh luka, antioksidan, pengangkal untuk gigitan ular, hipoglikemik, aterogenik, dan augmentasi otot rangka (Swathi, 2011). Selain itu kemudahan untuk budidaya membuat pisang banyak dilirik sebagai bahan baku untuk dikembangkan dalam dunia wirausaha.

Kampung Aimasi, Distrik Prafi, Kabupaten Manokwari, Papua Barat merupakan salah satu daerah transmigran yang penduduknya Sebagian besar berasal dari luar Papua. Dengan mayoritas masyarakatnya bermata pencaharian di bidang pertanian. Sebagian besar pekarangan yang dimiliki oleh masyarakat memiliki luasan yang cukup untuk

menanam berbagai macam tanaman buah salah satunya adalah pisang. Hal ini merupakan potensi yang sangat baik untuk dilirik sebagai bentuk pemanfaatan pangan lokal.

Pemanfaatan pangan lokal umumnya mempunyai potensi untuk meningkatkan nilai tambah produk pertanian. Oleh karena itu diperlukan usaha yang komprehensif untuk mengembangkan pangan lokal skala kecil dimulai dari kalangan ibu rumah tangga. Terlebih saat ini usaha skala kecil di Indonesia mempunyai prospek yang baik untuk berkembang karena sistem penjualan *online* yang sedang trend. Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan tujuan untuk memberikan pelatihan kepada ibu-ibu rumah tangga khususnya ibu PKK Kampung Aimasi untuk peningkatan nilai tambah makanan olahan pisang dalam bentuk keripik pisang coklat.

METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilaksanakan di Kampung Aimasi, Prafi, Papua Barat, pada tanggal 29 Juli 2023 bertempat di Kantor PKK Aimasi.

Metode yang digunakan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah *Asset Based Community Development* (ABCD). Metode ini menggunakan pendekatan yang menekankan pada inventarisasi asset yang terdapat dalam masyarakat dan dianggap potensial untuk dikembangkan untuk

pemberdayaan masyarakat (Suroiyah et al. 2021).

Kegiatan dilakukan diawali dengan persiapan meliputi survey lokasi dan juga diskusi bersama kepala Kampung terkait potensi pangan yang dimiliki Kampung Aimasi. Selanjutnya adalah pelaksanaan yang meliputi penyusunan materi PkM, penyuluhan dan juga tanya jawab dengan ibu-ibu PKK. Evaluasi dilakukan untuk memonitor dan tindak lanjut pengembangan kegiatan PkM dengan mitra.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi Pengembangan Produk Pisang

Sosialisasi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah upaya memasyarakatkan sesuatu sehingga menjadi dikenal, dipahami, dihayati oleh masyarakat atau pemasyarakatannya. Sosialisasi dilakukan untuk menyamakan persepsi ibu-ibu PKK terkait cara pengolahan pisang kapok menjadi keripik dengan tambahan coklat untuk meningkatkan nilai jual.

Tahap sosialisasi tim PkM menjelaskan potensi hasil kebun berupa pisang yang dimiliki oleh Kampung Aimasi. Selain itu, dalam hal ini pisang kapok merupakan buah tropis yang menjadi salah satu komoditas hortikultura yang mudah dibudidayakan dan memiliki nilai produksi yang tinggi di Indonesia dengan kandungan gizi yang cukup baik terutama sebagai sumber kalium (Anwar, et al. 2021). Selain itu, dijelaskan lebih lanjut oleh Ambarita et al. (2016) kandungan mineral lainnya yang terdapat pada pisang adalah magnesium, fosfor, besi, dan sejumlah kalsium.



Gambar 1. Ibu PKK antusias memperhatikan sosialisasi

Pisang mudah dibudidayakan dan bisa tumbuh dimana saja. Kampung Aimasi sangat mendukung untuk komoditas ini, karena sebagian besar masyarakatnya berprofesi sebagai petani. Menurut data survey yang dilakukan anggota PkM, luas lahan tanaman buah-buahan yang ada di Kampung Aimasi adalah kurang lebih 28 Ha dan juga terdapat lahan tanpa tanaman seluas 10 Ha. Tentunya lahan ini dapat dimanfaatkan untuk budidaya pisang kepok.

Olahan Keripik Pisang Coklat

Pisang merupakan komoditas yang bisa diolah menjadi apa saja dan dengan cara apa saja. Pada umumnya pisang sering diolah oleh masyarakat Indonesia sebagai pisang goreng. Panganan ini umum di jumpai di masyarakat Indonesia. Pengolahannya juga bisa dengan cara direbus, dibuat kolak atau bahkan bisa langsung dikonsumsi tanpa melalui proses pengolahan. Kemajuan teknologi ikut mempengaruhi pengolahan pisang saat ini. Bahkan kulit pisang bisa dijadikan tepung dan juga bahan dalam pembuatan selai (Gurning, et al. 2021). Tepung

kulit pisang merupakan substituen yang sangat baik karena memiliki kandungan gizi memadai dengan karakter yang relatif baik jika digunakan sebagai pengganti tepung terigu (Aryani, et al. 2018).

Keripik pisang merupakan salah satu olahan pisang yang mudah dibuat dan juga memiliki peminat yang cukup banyak. Pembuatan keripik ini dapat dilakukan oleh siapa saja terutama ibu-ibu rumah tangga karena alat dan bahan yang digunakan sangat mudah untuk diperoleh. Selain itu, modal yang dikeluarkan juga relatif terjangkau.



Gambar 2. Proses Pembuatan Keripik Pisang Coklat

Kegiatan pelatihan dimulai dengan pemilihan jenis pisang yang akan digunakan adalah pisang dengan tingkat kematangan sedang, tidak terlalu matang dan juga tidak muda. Kulit pisang dikupas dan juga diiris tipis, dalam kegiatan ini ibu-ibu PKK terlibat langsung bersama tim pengabdian. Salah satu yang menarik dalam kegiatan ini adalah keripik yang dibuat menggunakan tambahan coklat, hal ini diharapkan dapat meningkatkan nilai jual

keripik.

Coklat merupakan salah satu produk kakao yang paling digemari dibandingkan produk lainnya. Hal ini disebabkan karena coklat memiliki kekhasan citarasa, tekstur dan juga warna. Kompleksitas citarasa coklat terdiri dari berbagai macam komponen yang sangat spesifik dan tidak bisa digantikan oleh sumber lain. Rasa yang terkandung dalam coklat merupakan kombinasi dari rasa dasar pahit, asam dan juga manis (Misnawi et al. 2006). Oleh karena itu, coklat diminati oleh hampir semua kalangan masyarakat baik anak-anak maupun dewasa.

Pengemasan dan Perancangan Desain Label

Setelah keripik selesai di proses maka tahap akhir adalah pengemasan produk. Tampilan kemasan suatu produk adalah salah satu hal penting untuk diperhatikan karena melalui kemasan konsumen mendapatkan pesan dari isi produk di dalamnya, baik melalui tulisan informasi yang tertera di kemasan tersebut, maupun dari tampilan suatu kemasan yang memberikan cita atau kesan tersendiri di mata konsumen (Apriyanti, 2018). Tim PkM membuat contoh desain untuk kemasan produk keripik pisang coklat (Gambar 3).

Desain tersebut hanya merupakan contoh dan masih bisa dikembangkan oleh para peserta pelatihan sesuai dengan kreatifitas.



Gambar 3. Desain Label Keripik Coklat

Dilakukan pengemasan menggunakan *standing pouch* plastik agar kualitas keripik pisang tetap terjaga. Kemasan juga berperan sebagai proteksi produk, perbedaan iklim, prasarana transportasi dan saluran distribusi juga akan berdampak pada kualitas produk. Sehingga pemilihan kemasan sangat penting. Digunakan kemasan dua ukuran yaitu 500 gram dan juga 1000 gram. Sehingga ada kemasan ekonomis dan juga kemasan besar.



Gambar 3. Foto Bersama Ibu-Ibu PKK

Setelah rangkaian proses pembuatan keripik pisang coklat hingga tahap pengemasan selesai maka dilakukan tanya jawab oleh peserta dan juga tim PkM yang dalam hal ini juga melibatkan mahasiswa KKN di Kampung Aimasi. Adapun indikator keberhasilan yang diperoleh berdasarkan hasil *assessment* melalui tanya jawab pada peserta PkM adalah dari total jumlah peserta yang hadir hampir seluruh peserta menunjukkan antusiasme menyimak dan mengajukan pertanyaan terkait materi pelatihan yang disampaikan. Peserta yang hadir bersemangat mengikuti rangkaian kegiatan dari awal hingga akhir dan juga mereka memiliki keinginan untuk menerapkan ilmu yang diperoleh untuk meningkatkan keterampilan

dalam berwirausaha.

SIMPULAN DAN SARAN

Produk keripik pisang coklat diterima dengan baik oleh para peserta pelatihan. Kebermanfaatan pelatihan juga dirasakan oleh peserta karena sebelumnya ibu-ibu belum pernah membuat keripik pisang coklat melainkan hanya keripik pisang yang gurih. Bahkan beberapa peserta sama sekali belum pernah mengolah secara langsung pisang menjadi keripik. Antusiasme peserta juga cukup baik, dilihat dari respon dan keaktifan peserta saat mengikuti kegiatan. Beberapa kali peserta bertanya dan juga menjawab pertanyaan yang diberikan oleh tim sehingga komunikasi dua arah dapat berlangsung dengan baik.

Kegiatan pelatihan pengolahan pangan sebaiknya sering dilakukan karena sangat baik untuk menjadi peluang bisnis bagi ibu rumah tangga. Pengembangan ilmu yang diberikan juga diharapkan dapat terus dilakukan oleh ibu-ibu PKK di Kampung Aimasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, H., Septiani, Nurhayati. (2021). Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pengolahan Biskuit. *Jurnal Selaparang*, 4(2), pp. 315-320. doi: 10.31764/jpmb.v4i2.4377.
- Ambarita, M. D. Y., Bayu, E. S., Setiado, H. (2016). Identifikasi Karakter Morfologis Pisang (*Musa* spp) di Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Agroekoteknologi*, (4) 1, pp. 1911-1924. doi: 10.32734/jaet.v4i1.12404.

- Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya Kemasan Terhadap Penjualan Produk Perusahaan. *Sosio E-Kons.* 10(1), pp. 20-27. doi: 10.30998/sosioekons.v10i1.2223.
- Aryani, T., Isnin, A. U. M., Aji, B. W. (2018). Karakteristik Fisik, Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang dan Perbandingannya terhadap Syarat Mutu Tepung Terigu. *Jurnal Riset Sains dan Teknologi*, 2(2), pp. 45-50. doi: 10.30595/jrst.v2i2.3094.
- Gurning, R. N. S., Sakral, H. P., Misril, F. (2021). Pemanfaatan Limbah Buah Pisang Menjadi Selai Kulit Pisang sebagai Peningkatan Nilai Guna Pisang. *Jurnal E-Dimas*: 12(1), pp. 106-111. doi: 10.26877/e-dimas.v12i1.6395.
- Makarawung, V., Paulus, A. P., Caroline, B. D. P. (2017). Analisis Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang Pada Industri Rumah Tangga Di Desa Dimembe Kecamatan Dimembe. *Agri Sosio Ekonomi*: 13(2A), pp. 83-90. doi:10.35791/agrsosek.13.2A.2017.16608.
- Misnawi, Susijahadi, Jinap. S., Teguh, W., Novrita, P. (2006). Pengaruh Konsentrasi Alkali dan Suhu Koncing terhadap Citarasa, Kekerasan, dan Warna Permen Coklat. *Pelita Perkebunan*: 22(2), p. 119-135.
- Suroiyah, E. N. & Sholihatul, A. H. (2021). Peran ABCD pada KKN-DR (Kuliah Kerja Nyata Dari Rumah) di Era Covid-19 Tahun 2021. *Khidmatuna*: 2(1), pp. 32-40. doi: 10.51339/khidmatuna.v2i1.321.
- Swathi, D., Jyothi, B., Sravant. (2011). Review: Pharmacological Studies and Pharmacological Actions of Musa Paradisiaca. *International Journal of Innovative Pharmaceutical Research*. 2(2), pp. 122-125.