

PEMBERDAYAAN MELALUI PENGOLAHAN KERIPIK GEDEBOG PISANG (*Musa paradisiaca*) UPAYA MENGURANGI LIMBAH POHON PISANG DAN PELUANG USAHA DI PEKON KARANG AGUNG

Muhtadi¹, Ulfa Devi Pradila², Nurul Fadhilah Az-Zahro², Muhammad Rafi Syapiq Ramdhani², Kurniawan Nurrohman², Syarifah Aini², Yoga Pradana², Ester Monika Simarmata²

¹Program Studi Ilmu Hukum /FH, Universitas Lampung,

²Mahasiswa KKN Periode 1 2023 Universitas Lampung

Penulis Korespondensi: ulfa.devipradila2006@students.unila.ac.id

Abstrak

Batang pisang yang sudah tidak dimanfaatkan biasanya hanya ditumpuk dan tidak dimanfaatkan, sehingga dapat menyebabkan lingkungan menjadi kotor dan jika dibiarkan dalam jangka waktu yang lama dapat menimbulkan aroma tidak sedap. Upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah dengan melakukan kegiatan pengolahan. Umumnya, tanaman pisang hanya dimanfaatkan bagian buahnya saja, namun bagian batang pisang juga dapat diolah menjadi sebuah makanan. Inovasi pengolahan yang menggunakan bahan dasar batang pisang salah satunya adalah pembuatan keripik gedebog pisang. Usaha pengolahan keripik gedebog pisang dapat dijadikan sebuah prospek yang baik di Pekon Karang Agung karena pisang menjadi salah satu produk hasil pertanian unggulan di Pekon Karang Agung. Kandungan serat yang terdapat di dalam batang muda pisang juga dapat membantu memenuhi kebutuhan serat tubuh manusia. Kegiatan pengolahan keripik gedebog pisang juga dapat mengurangi sampah batang pisang sehingga dapat menciptakan lingkungan yang bersih. Selain itu, pengolahan keripik gedebog pisang juga dapat menjadi peluang usaha di bidang kuliner bagi masyarakat Pekon Karang Agung karena mampu memberikan nilai tambah.

Kata kunci: *Tanaman Pisang, Batang Pisang, Keripik, Ide Bisnis*

Abstract

Banana stems that are not used are usually just piled up and not used, so they can cause the environment to become dirty and if left for a long time can cause an unpleasant smell. Efforts that can be made to overcome these problems is to carry out processing activities. Generally, banana plants are only used for the fruit, but the banana stem can also be processed into food. One of the processing innovations that use banana stem as the basic ingredient is the manufacture of banana stem chips. The business of processing banana stem chips can be a good prospect in Pekon Karang Agung because bananas are one of the leading agricultural products in Pekon Karang Agung. The fiber content that contained in young banana stems can also help meet the fiber needs of the human body. Banana stem chip processing activities can also reduce banana stem waste so as to create a clean environment. In addition, the processing of banana stem chips can also be a business opportunity in the culinary field for the people of Pekon Karang Agung because it can provide added value.

Keywords: *Banana Plants, Banana Stems, Chips, Business Ideas*

1. Pendahuluan

Pekon Karang Agung merupakan salah satu pekon yang ada di Kecamatan Way Tenong, Kabupaten Lampung Barat. Pekon Karang Agung memiliki potensi hasil pertanian yang beragam, salah satunya adalah komoditas pisang. Bagian tanaman pisang yang dipanen dari proses budidaya adalah buahnya. Batang pisang tersedia dalam jumlah yang cukup banyak dan mudah ditemukan di lingkungan sekitar. Menurut Cindarbumi dan Mufid (2021), pohon pisang merupakan jenis tanaman yang hanya berbuah sekali selama masa tanam. Setelah dilakukan pemanenan, maka pohon lama – kelamaan akan layu atau biasanya batang akan langsung ditebang dan digantikan dengan bibit pisang yang baru.

Pohon pisang yang dimiliki masyarakat akan menghasilkan limbah organik berupa batang pisang. Batang pisang yang dibiarkan dan menumpuk di lahan perkebunan dalam jangka waktu lama akan menimbulkan aroma yang tidak sedap dan merusak estetika lingkungan. (Zahro *et al.*, 2021). Menurut Sari & Alfianita (2019), batang pisang yang dibiarkan di lingkungan dapat mengalami proses pengomposan secara alami oleh mikroorganisme tanah, namun proses tersebut terjadi dalam jangka waktu yang panjang. Oleh karena itu, alternatif yang dapat dilakukan untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah dengan melakukan pengolahan.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Budiyan *et al.*, (2016), limbah batang pisang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan pupuk organik cair. Rendaman limbah batang pisang yang mengalami fermentasi selama kurang lebih 2 minggu akan menghasilkan kandungan unsur Nitrogen (N) dan Fosfor (P). Kedua kandungan tersebut sangat baik untuk pertumbuhan tanaman. Solusi lain yang dapat dilakukan dan memiliki potensi untuk dikembangkan adalah dengan melakukan kegiatan pengolahan batang pisang menjadi produk makanan. Upaya tersebut dapat dijadikan salah satu langkah pemberdayaan UMKM di sektor usaha. Selanjutnya daya saing yang muncul di dunia usaha juga dapat menjadi faktor pendukung bagi pengembangan sektor UMKM.

Bahan baku berupa batang pisang tersedia dalam jumlah yang banyak dan belum dimanfaatkan dengan baik. Oleh karena itu, dibutuhkan sebuah motivasi dan inovasi bagaimana masyarakat khususnya di kalangan ibu rumah tangga mampu mengkreasikan dan menambah penghasilan. Motivasi atau dorongan menjadi salah satu hal penting untuk menumbuhkan minat dalam mencapai suatu tujuan tertentu (Setyani & Wibowo, 2021).

Tanaman pisang biasanya hanya memanfaatkan buahnya saja sebagai bahan baku pembuatan keripik pisang ataupun sale pisang. Sementara itu, batang pisang menjadi bagian tanaman pisang yang jarang dimanfaatkan untuk dikonsumsi. Bagian batang pisang yang dapat dikonsumsi oleh manusia adalah bagian inti batang atau batang muda. Batang muda ini memiliki tekstur yang lebih halus dan mengandung serat tinggi, sehingga dapat diolah untuk konsumsi dan dapat membantu memenuhi kebutuhan serat tubuh manusia (Al Husaini *et al.*, 2022). Menurut Tanjung *et al.*, (2023), kandungan nutrisi dalam batang muda pisang terdiri dari serat, vitamin A, B, dan C yang dapat membantu memperlancar sistem metabolisme tubuh, meningkatkan daya tahan tubuh dari serangan radikal bebas, dan seratnya mampu memberikan rasa kenyang lebih lama.

Pengolahan batang pisang menjadi olahan makanan berupa keripik gedebog pisang merupakan salah satu upaya mengoptimalkan hasil pertanian yang ada di Pekon Karang Agung dan juga upaya mengurangi tumpukan sampah batang pisang yang tidak terpakai. Kegiatan pengolahan juga diharapkan mampu berpengaruh pada peningkatan nilai tambah. Menurut Agustina & Huda (2022), nilai tambah atau *value added* merupakan usaha untuk memberikan nilai jual pada barang dengan melakukan kegiatan pengolahan. Nilai tambah juga dapat dilakukan melalui beberapa cara, di antaranya mengembangkan teknologi, melakukan pembaruan atau inovasi, dan memperbaiki teknik pengolahan.

Selain memberikan nilai tambah pada batang pisang, ide pengolahan juga dapat menjadi peluang untuk meningkatkan pendapatan bagi masyarakat. Pengelolaan usaha yang baik dapat dijadikan sebuah momentum yang berujung kepada pemberdayaan masyarakat dengan melibatkan berbagai lapisan masyarakat terutama kelompok ibu rumah tangga agar dapat mengisi waktu luang.

2. Bahan dan Metode

Bahan utama yang digunakan adalah gedebog pisang. Gedebog pisang merupakan bagian batang yang memiliki ruas – ruas. Jenis pisang yang digunakan pada percobaan adalah pisang ambon dan pisang lilin. Batang pisang diperoleh dari kebun milik warga Pekon Karang Agung. Bahan tambahan yang digunakan antara lain, kapur sirih, air, tepung beras, tepung tapioka, tepung serbaguna, minyak goreng, dan bumbu penyedap.

Kegiatan pengolahan dilaksanakan di wilayah Pemangku dua, Pekon Karang Agung, Kecamatan Way Tenong, Kabupaten Lampung Barat. Kelompok sasaran kegiatan adalah Kelompok Wanita Tani dan ibu – ibu yang ada di Pekon Karang Agung. Sasaran ditetapkan dengan pertimbangan bahwa kegiatan pengolahan makanan biasanya digemari oleh kelompok ibu – ibu. Kegiatan pengolahan yang dilakukan merupakan salah satu program kerja Kuliah Kerja Nyata (KKN), sehingga waktu pelaksanaan dilakukan selama dua hari yang terdiri dari tahap persiapan, tahap praktik, dan tahap evaluasi. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 5 Februari 2023 dan 6 Februari 2023. Adapun tahapan – tahapan dalam pelaksanaan kegiatan antara lain sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Pada tahapan ini, tim pelaksana yaitu mahasiswa KKN Pekon Karang Agung melakukan pemilihan kelompok sasaran dengan mempertimbangkan kondisi yang ada di lapangan. Tahap persiapan selanjutnya adalah mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam pengolahan keripik gedebog pisang. Selanjutnya adalah melakukan persiapan operasional yang berkaitan dengan perizinan. Tahapan ini dilakukan dengan menghubungi langsung kepada Pemangku 2 untuk mengundang peserta dan meminta perizinan lokasi pelaksanaan.

2. Tahap Praktik

Tahap praktik pengolahan keripik gedebog pisang dilakukan dengan cara mendemonstrasikan kepada kelompok sasaran. Adapun tahapan – tahapan yang dilakukan dalam proses pengolahan antara lain:

a. Persiapan Bahan dan Alat

Bahan – bahan yang disiapkan dalam pembuatan keripik gedebog pisang terdiri dari batang pisang (gedebog), kapur sirih, air, minyak goreng, tepung tapioka, tepung beras, tepung serbaguna, dan bumbu penyedap. Adapun peralatan yang disiapkan yaitu golok, wadah, pisau, talenan, wajan, kompor, dan spatula.

b. Proses Pengolahan Keripik Gedebog Pisang

- 1) Batang pisang yang sudah dibersihkan bagian luarnya kemudian diiris melintang secara tipis.
- 2) Kemudian, cuci irisan gedebog pisang dengan air bersih. Setelah dicuci, siapkan larutan kapur sirih untuk merendam irisan gedebog pisang. Perendaman dilakukan sampai semua bagian irisan gedebog pisang terendam. Perendaman dilakukan kurang lebih 10 jam. Tujuan perendaman adalah untuk menghilangkan getah.
- 3) Proses selanjutnya adalah membilas irisan gedebog pisang yang direndam larutan kapur sirih dengan air bersih.
- 4) Setelah itu, campurkan bumbu – bumbu kering yang terdiri dari tepung beras, tepung tapioka, tepung serbaguna, dan penyedap rasa ke dalam satu wadah dan aduk hingga rata.
- 5) Kemudian, baluri irisan gedebog pisang dengan bumbu kering. Selanjutnya adalah proses penggorengan yang dilakukan sampai berubah warna menjadi keemasan. Kreasi rasa dapat

dilakukan dengan menambahkan bumbu perasa makanan, seperti pedas, asin, gurih, dan lainnya.

- 6) Selanjutnya adalah melakukan pengemasan untuk keripik gedebog pisang yang sudah ditiriskan dan dingin.
- c. Tahap Evaluasi
Tahap evaluasi merupakan kegiatan *sharing* atau tanya jawab dengan peserta terkait dengan pengolahan keripik gedebog pisang. Pada tahap evaluasi terdapat beberapa pertanyaan mengenai jenis pisang apa saja yang dapat digunakan sebagai bahan baku pengolahan, ukuran atau takaran bumbu kering, dan pertanyaan seputar cara mengembangkan bisnis. Tahapan evaluasi dilakukan dengan tujuan untuk memperbaiki ketidaksesuaian yang dilakukan agar dapat segera diperbaiki bersama.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengolahan batang pisang menjadi keripik gedebog pisang merupakan sebuah inovasi yang masih belum diketahui oleh masyarakat Pekon Karang Agung. Umumnya pemanfaatan pisang hanya dikonsumsi bagian buahnya, baik dalam bentuk segar ataupun diolah menjadi olahan keripik dan sale pisang. Hal tersebut terjadi karena masih kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah makanan berbahan dasar pisang. Keripik gedebog pisang merupakan keripik yang dibuat dengan menggunakan bahan dasar batang pisang dengan bahan tambahan berupa tepung beras, tepung tapioka, tepung serbaguna, dan bumbu penyedap. Batang pisang yang tadinya tidak dimanfaatkan, kini dapat diolah masyarakat Pekon Karang Agung menjadi sebuah makanan ringan. Ide pemberdayaan melalui pengolahan keripik gedebog pisang dilakukan dengan pertimbangan bahwa Pekon Karang Agung memiliki potensi hasil pertanian yang baik pada komoditas pisang.



Gambar 1. Proses Pembuatan Keripik Gedebog Pisang

Tabel 1. Keadaan awal dan keadaan akhir yang diharapkan dari peserta penyuluhan

No	Keadaan Awal	Perlakuan	Keadaan Akhir
1)	Peserta yang hadir masih belum mengetahui pemanfaatan batang pisang menjadi olahan makanan berupa keripik gedebog pisang.	Pemberian materi mengenai prospek, potensi dan manfaat dari limbah batang pisang.	Peserta penyuluhan dapat mengetahui dan memahami pemanfaatan limbah batang pisang menjadi olahan makanan berupa keripik gedebog pisang.
2)	Peserta yang hadir masih belum mengetahui cara pengolahan kerpik dengan bahan dasar batang pisang.	Praktik pengolahan keripik berbahan dasar batang pisang.	Peserta penyuluhan mengetahui proses pembuatan dan mampu membuat keripik gedebok pisang secara mandiri.

Sumber: Hasil Diskusi dengan Aparat Pekon Karang Agung

Pengolahan keripik gedebog pisang juga menjadi salah satu upaya meningkatkan pendapatan karena mampu memberikan nilai tambah. Selain itu, olahan keripik ini dapat menjadi kreatifitas baru yang memiliki prospek baik kedepannya. Kegiatan dilakukan melalui pendemonstrasian langsung atau praktik langsung bersama dengan peserta yang terdiri dari Kelompok Wanita Tani dan ibu – ibu sekitar Pemangku Dua Pekon Karang Agung. Setelah kegiatan ini masyarakat akan memiliki pengetahuan baru dalam memanfaatkan batang pisang yang dapat dijadikan sebuah ide baru di bidang usaha olahan makanan.

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pengolahan keripik gedebog pisang di Pekon Karang Agung, Kecamatan Way Tenong, Kabupaten Lampung Barat, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

- 1) Respon dan antusias kelompok sasaran atau peserta pelatihan pengolahan keripik gedebog pisang sangat baik. Hal tersebut dibuktikan dari keseriusan peserta dalam memperhatikan pendemonstrasian tahapan – tahapan pengolahan. Selain itu, peserta juga aktif memberikan pertanyaan seputar pengolahan. Peserta mengakui bahwa kegiatan pengolahan keripik berbahan dasar gedebog pisang merupakan suatu hal yang baru. Peserta juga mengaku tertarik untuk mencoba mempraktikkan di rumah dan menjadikannya sebuah ide bisnis baru.
- 2) Batang pisang yang sudah tidak terpakai berhasil diolah menjadi sebuah olahan makanan yaitu keripik gedebog pisang. Melalui kegiatan ini, diharapkan masyarakat Pekon Karang Agung dapat melakukan pengolahan keripik gedebog pisang secara berkelanjutan dan menjadikannya sebagai peluang bisnis agar menghasilkan laba atau keuntungan. Selain itu, dari kegiatan pengolahan dapat mengurangi sampah atau limbah batang pisang.

Ucapan Terima Kasih

Puji syukur kami panjatkan kepada Allah SWT karena berkat rahmat serta hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan jurnal ini. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada pihak – pihak yang memberikan dukungan berupa pikiran, waktu, tenaga, biaya, dan sebagainya. Oleh karena itu, pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

- a) Universitas Lampung
- b) BPKKN Universitas Lampung
- c) Dosen Pembimbing Lapangan Mahasiswa Universitas Lampung
- d) Peratin Pekon Karang Agung Kec. Way Tenong
- e) Perangkat Pekon Karang Agung Kec. Way Tenong

f) Masyarakat Pekon Karang Agung, Kec. Way Tenong, Kab. Lampung Barat.
Semoga amal dan kebaikan yang diberikan kepada kami akan mendapatkan balasan dari Allah SWT.
Aamiin.

Daftar Pustaka

- Agustina, A., & Huda, N. (2022). Pendampingan Peningkatan Produktifitas dan Kualitas Produk Olahan Pelepah Pisang Khas Desa Selawang Berbasis Inovasi Teknologi Semi Otomatis. *J-Abdi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(2), 3793-3800.
- Al Husaini, M. A., Gematullah, G., Hifziah, H., Saputra, L., Sari, N. P., Nabila, P., & Murni, F. (2022). Pengabdian Kukerta Unri Desa Pongkai: Menguak Sisi Lain Gedebok Pisang Menjadi Olahan Makanan Ringan Sebagai Produk UMKM. *Maspul Journal of Community Empowerment*, 4(2), 250-255.
- Budiyani, Ni Komang, Ni Nengah Soniasari, dan Ni Wayan Sri Sutari. (2016). "Analisis Kualitas Larutan Mikroorganisme Lokal (MOL) Bonggol Pisang". *E-Jurnal Akroekoteknologi Tropika*, 5(1).
- Cindarbumi, F., & Mufid, M. (2021). pemberdayaan masyarakat melalui "pelatihan pembuatan keripik dari pelepah pisang (krisbog)" bojonegoro. *Al-umron: Jurnal pengabdian kepada masyarakat*, 2(1), 36-42.
- Sari, M. W., & Alfianita, S. (2019). Pemanfaatan batang pohon pisang sebagai pupuk organik cair dengan aktivator EM4 dan lama fermentasi. *Jurnal TEDC*, 12(2), 133-138.
- Setyani, A. Y., & Wibowo, E. A. (2021). Pendampingan Peningkatan Nilai Jual Gedebok Pisang menjadi Bahan Olahan Pangan Kelompok Wanita Tani Suka Maju Kecamatan Kalikotes Klaten. In *Sendimas 2021-Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat*, 6 (1), 267-274.
- Tanjung, S. R., Samakmur, S., Meliza, M., Zulfadli, Z., Rambe, R. R., Nasution, T., & Harahap, M. F. (2023). Sosialisasi Pembuatan Keripik Pelepah Pisang di Kelurahan Simatorkis. *Jurnal ADAM: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 144-149.
- Zahro, F., Utomo, F., Puspitasari, D. A., Rahma, K., Zubaidi, M. K., Hidayah, N., & Hakim, M. H. (2021). Pemberdayaan Pengolahan Kripik Gedebog Pisang di Desa Purworejo. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (JIMAKUKERTA)*, 1(1), 173-182.