

PEMBUATAN KERIPIK BONGGOL PISANG SEBAGAI INOVASI PRODUK OLAHAN PANGAN KREATIF DI DESA KERBANG LANGGAR

Tarkono¹, Sapto Kuncoro², Eka Kasymir³, Gading Azarine Paramesthi⁴, Nimas Shifa Azzahra⁴, Ike Kusuma Astuti⁴, Melli Oktaviana⁴, Fedo Chandra Aditya⁴, Aqsal Raihan Sahrinda⁴, Yusrin Dani⁴

¹Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Lampung

²Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

³Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

⁴Mahasiswa KKN Periode 1 2023 Universitas Lampung

Penulis Korespondensi: gading.azarineparamesthi2003@students.unila.ac.id

Abstrak

Bonggol pisang adalah bagian dari tanaman atau pohon pisang yang jarang dimanfaatkan dibanding bagian tanaman pisang lainnya, hal ini disebabkan kurangnya informasi dalam pengolahan bonggol pisang menjadi sesuatu yang bermanfaat. Kandungan gizi, karbohidrat, serat, dan protein dari bonggol pisang sangat berguna bagi tubuh jika dikelola menjadi bahan pangan yang kreatif dan inovatif. Artikel ini memuat informasi dan pemaparan mengenai Program Pengabdian Kepada Masyarakat berkaitan dengan pembuatan olahan pangan bonggol pisang menjadi keripik bonggol pisang. Kegiatan dari program ini dimulai dari proses pembuatan, langkah-langkah, hasil, serta sosialisasi pemasaran tentang strategi marketing melalui media sosial, dengan bantuan pendekatan kualitatif-deskriptif. Mitra pada program pengabdian ini adalah ibu-ibu PKK, karang taruna, serta masyarakat Desa Kerbang Langgar, Pesisir Utara. Dilaksanakannya kegiatan ini bertujuan untuk menumbuhkembangkan sumber daya alam yang dimiliki oleh Desa Kerbang Langgar yang dapat menjadi barang bernilai jual, sehingga *output* dari kegiatan ini adalah berkembangnya kemampuan masyarakat dalam menghasilkan inovasi produk pangan kreatif yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat setempat.

Kata kunci: Bonggol Pisang, Pangan Kreatif, SDA

Abstract

The Banana weevil is part of a banana plant or tree which is rarely used compared to other parts, due to the lack of information in processing the banana weevil into something useful. The nutritional content, carbohydrates, fiber, and protein from banana weevils are very useful for the body if processed into innovative food ingredients. This article contains information regarding the Community Service Program related to the processing of banana hump food into banana hump chips. The process of this program starts from the making, steps, results, and promoting socialization about marketing strategies through social media, with the help of a qualitative-descriptive approach. Partners in this service program are PKK, Karang Taruna, and the entire community of Kebang Langgar Village, Pesisir Utara. This activity aims to develop the natural resources owned by Kebang Langgar Village which can become valuable goods. Furthermore, the output from this activity is the development of community in producing creative food product innovations that can improve the local community's economy.

Keywords: *The Banana weevil, Creative Food, Natural Resource*

1. Pendahuluan

Indonesia adalah negara yang kaya akan sumber daya alam yang berguna bagi masyarakat, terlebih ketika sumber daya alam tersebut dimanfaatkan dengan benar, salah satu pemanfaatan sumber daya alam yang sering dilakukan adalah mengolahnya sebagai produk pangan yang bergizi. Pangan merupakan kebutuhan mendasar bagi kehidupan manusia (Buyung, B, dkk, 2020), beberapa contoh pangan yang sering dijadikan produk olahan oleh masyarakat Indonesia adalah jagung, sagu, singkong, dan pisang, di mana pangan-pangan tersebut dapat dikembangkan menjadi pangan fungsional (Ridlo, R, dkk, 2021), definisi secara umum dari pangan fungsional adalah pangan yang dapat memberikan zat-zat gizi esensial pada tubuh, sekaligus memberikan efek perlindungan tubuh atau bahkan efek penyembuhan terhadap gangguan penyakit (Nusraningrum, D, dkk, 2021). Salah satu pangan lokal yang kaya akan serat terutama serat kasar adalah bonggol pisang (Ridlo, R, dkk, 2021), yang dapat diolah menjadi pangan fungsional. Namun selama ini masyarakat Indonesia masih belum memanfaatkan secara optimal potensi yang terdapat pada tanaman pisang sebab masyarakat hanya mengenal sebatas buah, pelepas, dan jantung saja untuk dikonsumsi (Rohmani, S., & Yugatama, A. 2019).

Bonggol pisang mengandung gizi yang cukup tinggi dengan komposisi yang lengkap, bonggol pisang mengandung karbohidrat (66%), protein, air, dan mineral-mineral penting, kemudian memiliki kandungan pati 45,4% dan kadar protein 4,35% (Amalia, V., dkk, 2019). Kandungan karbohidrat yang tinggi menjadi keunggulan dari bonggol pisang itu sendiri, sehingga bisa menjadi sumber energi bagi yang mengkonsumsinya (Mavianti, M., 2019), oleh karena itu bonggol pisang dapat diolah menjadi makanan yang memiliki nilai kandungan gizi yang baik (Buyung, B, dkk, 2020), jenis bonggol pisang yang biasanya digunakan adalah bonggol pisang kepok, pisang raja, dan pisang klutuk (Irmayanti, I., 2022). Olahan dari pemanfaatan bonggol pisang yang dapat dikonsumsi yaitu dikelola menjadi produk olahan keripik, sebab proses pembuatan keripik tidak terlalu rumit (Buyung, B, dkk, 2020), namun memang perlu waktu cukup lama karena perlu dilakukan perendaman dengan kapur sirih agar getah dan rasa pahit dari bonggol pisang bisa menghilang, selain itu juga keripik merupakan salah satu produk olahan yang bisa diterima di pasaran dengan peluang bisnis yang tinggi jika dikelola dengan baik (Irmayanti, I., 2022)

Desa Kerbang Langgar, Kecamatan Pesisir Utara, Kabupaten Pesisir Barat, Lampung. Mayoritas penduduknya bermata pencaharian sebagai petani sawah dan petani kebun, oleh karena itu tak heran jika sering dijumpai pohon-pohon pisang di area perkebunan masyarakat di Desa Kerbang Langgar, meskipun begitu masih jarang tanaman pisang tersebut dikelola menjadi produk olahan yang bernilai jual, sebab belum adanya upaya peningkatan nilai tambah produk pisang tersebut, selain menjualnya dalam bentuk bahan mentah. Sedangkan dengan perkembangan zaman saat ini, produk olahan dari pisang tersebut dapat mendorong perekonomian dan juga memperluas peluang kerja masyarakat setempat (Noordia, dkk, 2016) (Aminullah, 2018) dalam (Akhmadi, H, 2019). Masyarakat belum memanfaatkan secara total bagian tumbuhan pisang, hal ini bisa terjadi sebab bagian bonggol pisang biasanya dikenal untuk dijadikan pakan ternak (Sudantha, I. M., 2020), sementara itu, kebutuhan akan bahan pangan terus mengalami peningkatan sejalan dengan peningkatan penduduk, oleh karena itu diperlukan adanya inovasi untuk alternatif bahan pangan salah satunya dengan mengelola bonggol pisang (Rohmani, S, 2021), menjadi keripik yang digemari seluruh kalangan masyarakat.

Pembuatan keripik yang terkesan mudah dan tidak rumit, menjadikan keripik bonggol pisang dapat diolah oleh seluruh masyarakat Desa Kerbang Langgar, akan tetapi meskipun dianggap mudah, keripik bonggol pisang harus melalui proses yang cukup panjang, hal ini dikarenakan bonggol pisang perlu direndam dengan larutan kapur sirih $\text{Ca}(\text{OH})_2$ agar mendapatkan keripik yang renyah dan menghilangkan getah serta rasa pahitnya, menurut penelitian (Munawar, 2009) dalam (Irmayanti, I., 2022) proses perendaman larutan kapur sirih yang terbaik yaitu 1% dengan lama perendaman selama 20 menit. Ada pula perendaman bonggol pisang dengan kapur sirih selama 2 jam (Sudantha, I. M., 2020), pada intinya lama perendaman disesuaikan supaya getah bisa terpisah dengan bonggol pisang tersebut, dan proses produksi yang relatif panjang (diantaranya ada 2 kali pengorengan) (Akhmadi, H., 2019). Dengan demikian, tujuan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk menginspirasi masyarakat Desa Kerbang Langgar

tentang ide dan mendorong semangat berwirausaha dengan sumber bahan baku yang berada di sekitar mereka, dan meningkatkan pengetahuan tentang gizi bahan pangan dengan pembuatan keripik bonggol pisang.

2. Bahan dan Metode

Metode dalam penulisan artikel ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan model deskriptif-eksplanatif yang bertujuan untuk memberikan penjelasan secara mendetail terkait program kerja pembuatan keripik bonggol pisang selama pelaksanaan program Kuliah Kerja Nyata (KKN), sekaligus menjelaskan langkah-langkah mulai dari sebelum pembuatan, proses, hingga *output* dan *outcome* dari program kerja tersebut, demi tercapainya tujuan dalam sebuah program yang telah direncanakan, yaitu memberikan pengetahuan tentang manfaat bonggol pisang, memberikan atau menjelaskan bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan keripik bonggol pisang, serta cara *packing* dan pemasaran produk layak jual. Data-data yang digunakan dalam pembuatan artikel ini merupakan data primer yang bersumber daripada pengalaman dan observasi langsung oleh anggota kelompok, serta data sekunder yang diperoleh melalui kajian sejumlah literatur dan penelitian terdahulu terkait pembuatan keripik bonggol pisang.

Adapun alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan keripik bonggol pisang, yaitu:

Alat

- Wadah/Baskom 4 buah
- Serutan
- Pisau
- Talenan
- Wajan
- Kompor
- Gas LPG
- Spatula/sutil

Bahan

- Bonggol Pisang
- Kapur Sirih
- Garam Kasar
- Tepung Beras
- Minyak Goreng
- Kaldu Bubuk
- Bawang Merah
- Bawang Putih
- Kemiri
- Ketumbar

Pembuatan keripik bonggol pisang dalam program kerja ini memiliki tahapan-tahapan sebagai berikut:

1. Cabut atau ambil bonggol pisang, lalu dibersihkan dengan air hingga akar, tanah, dan kotoran lainnya tidak menempel lagi
2. Selanjutnya, potong-potong bonggol pisang sesuai dengan bentuk yang diinginkan, bisa menggunakan pisau atau serutan agar hasil potongan lebih tipis dan mudah untuk diolah
3. Kemudian, rendam potongan-potongan bonggol pisang tersebut ke dalam air larutan garam selama semalam atau 12 jam
4. Lalu esok paginya, tiriskan air garam dari bonggol pisang tersebut
5. Rendam kembali bonggol pisang dengan larutan kapur sirih selama 1 jam
6. Setelah itu, tiriskan kembali dan letakkan potongan bonggol pisang di wadah/baskom tersendiri
7. Olah bumbu dari bahan bawang merah, bawang putih, kemiri, dan ketumbar dihaluskan menjadi satu dan campurkan bumbu tersebut ke tepung beras yang sudah dicampur dengan air, menjadi adonan tepung basah

Sekretariat Badan Pelaksana Kuliah Kerja Nyata, Universitas Lampung,
Jl. Prof. Dr. Soemantri Brojonegoro No. 1, Bandar Lampung 35145.

8. Masukkan potongan bonggol pisang ke dalam adonan tepung basah yang telah dicampur bumbu tersebut
9. Panaskan minyak di wajan, atur dengan api kompor yang sedang, kemudian goreng bonggol pisang, dengan waktu yang cukup lama sampai gelembung minyak sudah tidak ada agar mendapat hasil keripik yang renyah dan tahan lama
10. Jika sudah matang, tiriskan minyak dari keripik bonggol pisang
11. Masukkan keripik bonggol pisang ke dalam kemasan plastik *zipper lock* dengan stiker logo kemasan khas desa kerbang langgar

3. Hasil dan Pembahasan

Salah satu bagian tanaman atau pohon pisang yang hingga saat ini jarang dimanfaatkan secara umum adalah bonggol pisang, padahal bonggol pisang ini bisa menjadi barang yang bernilai jual jika diolah dengan baik, sebab mengandung karbohidrat, serat dan kalsium yang tinggi sehingga dapat menjadi bahan pangan alternatif (Linda, T. M., dkk, 2020). Oleh karena itu bagian bonggol pisang ini memiliki banyak manfaat karena terkandung gizi dan serat yang cukup tinggi (Sidiq, A. W, 2020). Dengan demikian, kami berinisiatif untuk membuat dan memperkenalkan keripik bonggol pisang yang kaya akan gizi dan sebagai salah satu program kerja unggulan KKN Unila periode 1 tahun 2023 di Desa Kerbang Langgar, Kecamatan Pesisir Utara, Kabupaten Pesisir Barat. Pelaksanaan kegiatan program kerja ini dilakukan di Balai Desa Kerbang Langgar pada tanggal 29 Januari 2023, yang mendapat dukungan penuh tidak hanya dari ibu PKK melainkan pemuda karang taruna dan seluruh masyarakat setempat seperti dalam proses pembuatannya.

Secara keseluruhan, *output* dari program kerja ini terkait dengan dua kegiatan yaitu pembuatan keripik bonggol pisang dengan hasil produk olahan pangan kreatif yaitu keripik bonggol pisang dengan tahapan yang cukup panjang, kemudian dilanjutkan dengan kegiatan sosialisasi pemasaran produk bonggol pisang yang dapat memberikan wawasan serta pengetahuan kepada masyarakat, betapa pentingnya digitalisasi pada aspek pemasaran suatu produk di era globalisasi saat ini, contohnya dengan membantu membuatkan web atau blog dan media sosial sebagai salah satu strategi pemasaran saat ini. Oleh karena itu, seluruh rangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada program kerja ini berlangsung dengan baik, serta atas bantuan dan dukungan seluruh masyarakat, maka kegiatan ini dapat berhasil diselenggarakan secara optimal.



Gambar 1. Proses Pemotongan Bonggol Pisang



Gambar 2. Proses Penggorengan Keripik Bonggol Pisang

Setelah proses pembuatan produk keripik bonggol pisang, selanjutnya dilakukan proses branding dengan memberikan merek pada produk keripik bonggol pisang, yang bertujuan agar produk olahan bonggol pisang menjadi makanan camilan atau oleh-oleh khas Desa Kerbang Langgar yang dapat dikenali oleh masyarakat luas, sehingga mempunyai nilai jual yang tinggi pada konsumen nantinya.



Gambar 3. Hasil Keripik bonggol pisang yang sudah *terpacking* dan *branding*

Setelah dikemas, olahan keripik bonggol pisang menjadi contoh produk untuk dilakukan sosialisasi pemasaran. Sosialisasi tersebut dilakukan untuk membuka wawasan dan pandangan baru warga setempat untuk memasarkan produk yang bisa mereka olah sendiri seperti keripik bonggol pisang. Sosialisasi pemasaran ini dilakukan dengan memperkenalkan strategi pemasaran yaitu dengan mengemas hasil olahan keripik bonggol pisang ke dalam plastik *zipper lock* sebagai proses *packing* dan memberikan *branding* "Keripik KARLA" atau keripik kerbang langgar pada kemasan produk, yang selanjutnya mensosialisasikan hasil olahan keripik bonggol pisang kepada masyarakat Desa Kerbang Langgar yang dilakukan di Balai Desa Kerbang Langgar. Dari kegiatan sosialisasi ini diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat dengan menjadikan keripik bonggol pisang sebagai makanan ringan atau produk yang dapat memberikan nilai jual, sehingga pemanfaatan tanaman pisang bukan hanya buah, daun, jantungnya saja, akan tetapi bonggol pisang yang kaya akan gizi dan karbohidrat dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan masyarakat setempat.



Gambar 4. Sosialisasi pemasaran produk olahan keripik bonggol pisang

Kegiatan program kerja pembuatan keripik bonggol pisang yang merupakan serangkaian kegiatan pengabdian masyarakat ini memberikan banyak pengalaman serta dampak positif bagi kami, melalui kegiatan tersebut, kami mendapatkan banyak pelajaran dan tanggapan positif dari masyarakat karena memberikan suatu inovasi produk pangan yang sebelumnya tidak diketahui oleh masyarakat setempat, jika bonggol pisang dapat aman dimakan oleh seluruh kalangan usia. Harapannya kegiatan dari program kerja ini dapat mengembangkan kreatifitas masyarakat yang berdampak pada peningkatan perekonomian setempat.

Tabel 1. Keadaan awal dan keadaan akhir yang diharapkan dari pelaksanaan kegiatan

No	Keadaan Awal	Perlakuan	Keadaan Akhir
1)	Peserta tidak mengetahui bahwa bonggol pisang dapat dimanfaatkan sebagai produk olahan pangan	Dilakukannya praktik pembuatan keripik bonggol pisang sembari memberikan sosialisasi terkait manfaat bonggol pisang	Peserta mengetahui jika bonggol pisang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan, yang bisa dijadikan peluang usaha bisnis
2)	Peserta hanya mengetahui pemasaran, tetapi belum tertata secara sistematis, seperti pemasaran tradisional hingga <i>story Whatsapp</i>	Diberikan penyuluhan terkait alternatif media pemasaran lain seperti membuat blog, web dan media sosial lainnya sebagai media pemasaran digital	Peserta mengerti cara pembuatan blog / website dan media sosial, sebagai media pemasaran yang dapat mencangkup konsumen yang lebih luas

4. Kesimpulan

Kegiatan sosialisasi pembuatan dan pemasaran keripik bonggol pisang yang dilakukan di Desa Kerbang Langgar selama tiga hari diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Memberikan pengetahuan kepada masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga dengan memanfaatkan bonggol pisang sebagai peluang usaha
2. Diharapkan keripik bonggol pisang ini dapat menjadi salah satu camilan khas Desa Kerbang Langgar sebagai oleh-oleh dan dapat dipasarkan tidak hanya di Desa Kerbang Langgar saja melainkan dapat mencakup luar daerah. Selanjutnya bagi desa diharapkan menjadi wadah aspirasi masyarakat khususnya produsen keripik bonggol pisang dan dapat dikembangkan lagi dengan formulasi yang lebih bervariasi dan hasil olahan yang lebih tahan lama.
3. Sosialisasi pemasaran yang telah dilaksanakan dapat bermanfaat dalam pemberdayaan masyarakat untuk memasarkan produk ke ranah yang lebih luas

4. Kegiatan pelatihan ini berhasil karena antusiasme peserta begitu besar dalam menekuni pembuatan keripik bonggol pisang sebagai produk olahan Desa Kerbang Langgar

Ucapan Terima Kasih

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena kehendak dan ridha-Nya kami dapat menyelesaikan pengabdian ini. Selain itu, kami juga mendapat dukungan dari berbagai pihak yang telah membantu kami selama proses pengabdian. Oleh karena itu, kami mengucapkan terima kasih kepada:

- 1) Universitas Lampung
- 2) BPKKN Universitas Lampung
- 3) Dosen KDPL Mahasiswa Universitas Lampung
- 4) Dosen DPL Mahasiswa Universitas Lampung
- 5) Kepala Desa Kerbang Langgar Kec. Pesisir Utara Kab. Pesisir Barat
- 6) Masyarakat Desa Kerbang Langgar Kec. Pesisir Utara Kab. Pesisir Barat

Semoga amal dan kebaikan yang telah diberikan kepada kami, akan mendapatkan balasan yang setimpal. Aamiin.

Daftar Pustaka

Akhmadi, H. (2019). Peningkatan Akses Pasar Keripik Bonggol Pisang Menggunakan Pemasaran Berbasis Sosial Media Instagram. In *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*.

Amalia, V., Rosahdi, T. D., & 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), 58-63.

Mavianti, M., & Rizky, R. N. (2019, October). Upaya Pemanfaatan Bonggol Pisang Dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga Pada Ibu-Ibu Di Dusun 2 Desa Tanjung Anom. In *Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan* (Vol. 1, No. 1, pp. 138-143).

Rohmani, S., & Yugatama, A. (2019). Pemberdayaan Masyarakat melalui Wirausaha Kerupuk Bonggol Pisang di Kabupaten Sukoharjo. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(2), 103-108.

Buyung, B., Mariana, D., & 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), 31-36.

Linda, T. M., Firiola, S., Agnissah, R., Rinaldi, M., & Ramadhani, S. (2020, December). Pemberdayaan masyarakat di Desa Balai Makam dalam pemanfaatan bonggol pisang sebagai rintisan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). In *Unri Conference Series: Community Engagement* (Vol. 2, pp. 344-351).

Sidiq, A. W., Niati, A., Rizkiana, C., & Soedarmadi, S. (2020). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Dalam Upaya Peningkatan Kesejahteraan Keluarga Dengan Memanfaatkan Limbah Pohon Pisang. *Jurnal Surya Masyarakat*, 2(2), 110-114.

Sudantha, I. M., Dewi, N., & Awwali, A. T. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Industri Keripik Bonggol Pisang Untuk Meningkatkan Ekonomi Rumahan Di Desa Aik Bukaq. *Jurnal Warta Desa (JWD)*, 2(1), 52-61

Nusraningrum, D., Mekar, T. M., & Prasetyaningtyas, S. W. (2021). Persepsi dan Sikap Terhadap Keputusan Pembelian Produk Pangan Fungsional Pada Generasi Milenial. *Jurnal Bisnis Dan Akuntansi*, 23(1), 37-48

Ridlo, R., Maryanto, S., & Anugrah, R. M. (2021). The Analysis of Fiber Content of Nuggets and Crackers with the Basic Ingredients of Kepok Banana Hump (*Musa paradisiaca* Var. *Balbisina Colla*). *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 13(1), 85-93

Irmayanti, I. (2022). Pengaruh Konsentrasi Kalsium Hidroksida (Ca (OH) 2 dan Waktu Perendaman Terhadap Kualitas Keripik Bonggol Pisang Wak. *Serambi Journal of Agricultural Technology*, 4(1).