

Pemanfaatan Pelepah Pisang Sebagai Olahan Makanan Upaya Peningkatan Kesejahteraan di Kampung Ciguha Kecamatan Carenang

Utilization of Banana Fronds as Processed Food Efforts to Improve Welfare in Ciguha Village, Carenang District

Telly Rosdiyani¹, Oktaviani², Muhammad Alfi Ridlo³, Muhammad Syahirudin⁴, Ahmad Syahrul Kamal⁵, Tedi Setiyabudi⁶

^{1,5} Program Studi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Banten Jaya, Jl Ciwaru II No.73 Kota Serang Banten – 42117, Indonesia

² Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Banten Jaya, Jl Ciwaru II No.73 Kota Serang Banten – 42117, Indonesia

³ Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Banten Jaya, Jl Ciwaru II No.73 Kota Serang Banten – 42117, Indonesia

⁴ Program Studi Pendidikan PPKN, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Banten Jaya, Jl Ciwaru II No.73 Kota Serang Banten – 42117, Indonesia

⁶ Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Banten Jaya, Jl Ciwaru II No.73 Kota Serang Banten – 42117, Indonesia
Email: tellyrosdiyani004@gmail.com

Received: 30 September 2022; Revised: 28 November 2022; Accepted: 26 Februari 2023

Abstrak : Kampung Ciguha Desa Carenang terdapat banyak pohon pisang dan biasanya masyarakat hanya memanfaatkan buah pisang, daun pisang maupun jantung pisang. Pengembangan pengetahuan dalam manfaat dari pelepah pisang mempunyai nilai ekonomis. Pelepah pisang memiliki serat yang dapat mencegah penyakit diverticulitis, konstipasi (sembelit), mencegah obesitas, diabetes mellitus, arterosclerosis, jantung koroner, kolesterol dan kanker usus oleh karena itu sangat baik untuk dikonsumsi. Bentuk aktivitas pengabdian yang dilakukan dengan penyuluhan, praktek, pelatihan dan kemitraan kelompok pengembangan kesejahteraan keluarga (PKK) bersama Universitas Banten Jaya. Adapun sasaran pengabdian pada ibu-ibu rumah tangga yang terhimpun pada kelompok PKK bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga. Pengolahan pelepah pisang menjadi keripik memerlukan tahapan proses dimulai dengan pemilihan pelepah pisang, merendam sampai penggorengan dan packaging. Hasil pengabdian yang diperoleh bahwa kelompok PKK telah berhasil memanfaatkan pelepah pisang menjadi keripik dengan berbagai rasa yang memiliki nilai ekonomis berdampak pada peningkatan kesejahteraan keluarga dan kerjasama. Pelepah pisang menjadi produk yang dapat dijual serta dapat menciptakan mata pencaharian baru.

Kata Kunci: Pelepah pisang; kripik; Kampung Ciguha

Abstrac : Ciguha Village Carenang Village has many banana trees and usually people only use banana fruits, banana leaves and banana hearts. The development of knowledge in the benefits of banana fronds has economic value. Banana fronds have fiber that can prevent diverticulitis, constipation (constipation), prevent obesity, diabetes mellitus, arterosclerosis, coronary heart disease, cholesterol and intestinal cancer, therefore it is very good to consume. The form of service activities carried out by counseling, practice, training and partnership of family welfare development groups (PKK) with Banten Jaya University. The target of devotion to housewives gathered in the PKK group aims to improve family welfare. Processing banana fronds into chips requires a process stage starting with the selection of banana fronds, soaking until pouring and packaging. The results of the service obtained that the PKK group has succeeded in utilizing banana fronds into chips with various flavors that have economic value have an impact on improving family welfare and cooperation. Banana fronds become a product that can be sold and can create new livelihoods.

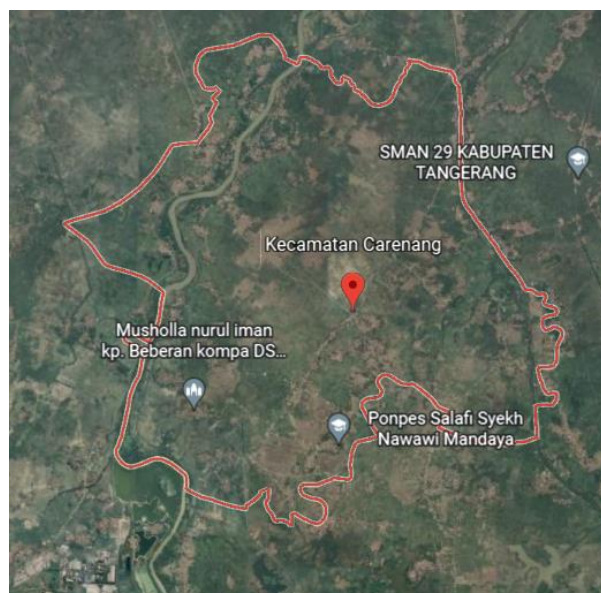
Keywords: Banana fronds; chipies; Ciguha Village

DOI: 10.30653/jppm.v8i1.247



1. PENDAHULUAN

Tahun 1967 Kampung Ciguha adalah nama kampung yang berada di wilayah Desa Carenang Kecamatan Carenang Kabupaten Serang, kemudian di tahun 1983-an Desa Carenang dimekarkan menjadi dua Desa yaitu Desa Mekarsari yang dipimpin oleh dua orang kepala Desa. Secara umum keadaan Desa Carenang merupakan daerah dataran rendah, daerah 49 meter diatas permukaan laut. Desa Carenang mempunyai iklim sedang sehingga mempunyai pengaruh langsung terhadap aktifitas pertanian dan pola tanam di Desa ini. Desa Carenang merupakan salah satu wilayah di kecamatan Carenang Kabupaten Serang Provinsi Banten, dengan luas wilayah 4,36 km², kondisi umum semua tanah diwilayah Desa Carenang cukup subur.



Gambar 1. Peta lokasi Kecamatan Carenang

Di Kampung Ciguha Desa Carenang terdapat banyak pepohonan salah satunya yaitu pohon pisang. Pisang merupakan merupakan salah satu jenis tanaman yang hidup sepanjang tahun. Pisang biasanya digunakan sebagai keripik pisang atau bahkan sebagai makan segar dan bahkan diolah menjadi bahan makanan gorengan. Pada toko kue dijadikan sebagian bahan pembuatan kue atau bolu pisang. Tanaman ini sangat mudah ditanam dan dikembangbiakkan serta tidak membutuhkan waktu yang terlalu lama untuk bisa dipanen. Akan tetapi, setelah pisang sudah menghasilkan buah, pohon pisang yang sudah berbuah biasanya ditebang dan tidak bisa menghasilkan apa-apa, padahal pelepah pisang masih bisa dimanfaatkan untuk menghasilkan produk-produk yang memiliki nilai ekonomis dengan dibuat dalam bentuk kreasi cantik dan unik yang akan berdampak pada peningkatan pendapatan keluarga. Serat batang pisang berpotensi sebagai bahan dasar pembuatan tas (Devi, 2019; Septyani & Musdalifah, 2019). Selain itu, serat dari batang pisang juga dapat sebagai bahan dasar papan serat (Juniardi dkk, 2012; Suryani & Ekowati, 2022) dan kerajinan tekstil (Maimunah, 2006; Saufika & Trisyono, 2020) yang memiliki nilai ekonomi sehingga dapat berdampak pada pendapatan tambahan rumah tangga dan peningkatan kebersihan di lingkungan dengan memanfaatkan potensi limbah disekitaran pekarangan rumah. Eksplorasi pemanfaatan limbah berupa serat pelepah pisang sangat berpotensi menjadi cikal bakal produk unggulan desa (Panggabean & Dewi, 2020; Laibiba et al., 2021). Optimalisasi produk lokal dapat berpotensi menjadi produk unggulan desa yang berdampak pada pengkatan ekonomi masyarakat. Masyarakat kampung Ciguha biasanya hanya memanfaatkan buah, daun, dan jantung pisang. Sehingga kami berinovasi untuk membuat kripik dari pelepah pisang

yang memiliki nilai manfaat yang cukup kreatif dan mempunyai nilai ekonomis. Banyak manfaat pelepah pisang misalnya bagi kesehatan diantaranya untuk mencegah terjadinya penyakit yaitu diverticulitis, konstipasi (sembelit), mencegah obesitas, diabetes mellitus, arteriosclerosis, jantung koroner, kolesterol dan kanker usus (Munte et al., 2008; Amilia & Hidayanti, 2022). Keripik dari pelepah pisang saat ini belum dikenal luas oleh masyarakat Carenang. Dengan cara mengelola keripik dari pelepah pisang yang tepat akan tercipta rasa yang enak dan gurih, beraneka ragam varian rasa menjadikan prospektif sebagai alternatif produk makanan baru.

Kelompok ibu-ibu PKK kampung Ciguha sebagian besar ibu rumah tangga dan sebagiannya lagi bekerja menjadi pembantu rumah tangga. Permasalahan yang dihadapi kelompok ibu-ibu PKK yaitu kurangnya pengetahuan dan pelatihan pemanfaatan dari pohon pisang, masyarakat telah mengetahui olahan dari pisang namun untuk pengolahan limbah pelepah pisang belum banyak diketahui untuk itu Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan melakukan pembinaan dan pelatihan pada kelompok Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Kampung Ciguha yang diperankan oleh ibu rumah tangga untuk pemanfaatan limbah pelepah pisang menjadi kreasi keripik yang bisa dijual dan bernilai tinggi untuk menambah pendapatan masyarakat. Meninjau potensi daerah Kampung Ciguha yang banyak memiliki tanaman pisang, dapat dikembangkan menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis yang pada gilirannya akan berdampak pada peningkatan pendapatan dan kesejahteraan keluarga (Susanto et al. (2022); Syahrone et al., 2021).

2. METODE

Metode yang digunakan untuk mencapai tujuan pengabdian dalam membuat kripik pelepah pisang ditampilkan dalam alur Tabel 1 dibawah ini;

Tabel 1 Uraian rencana pelaksanaan kegiatan PKM

| Tahapan Kegiatan | Uraian Rencana Kegiatan | Peran Tim Pengabdian | Partisipan |
|-------------------|--|--|---|
| Tahapan Persiapan | Tim melakukan koordinasi tentang rencana kerja dan sosialisasi kepada mitra | Tim melakukan pertemuan untuk koordinasi serta sosialisasi | Pertemuan dalam mendapatkan sosialisasi program |
| Tahap Penyuluhan | Tim memberikan pelatihan dengan bentuk penyuluhan pada kelompok PKK terkait olahan makanan | Menyusun modul penyuluhan olahan makanan | Menyiapkan peserta yang akan dilatih |
| Tahap Praktek | Tim memberikan pendampingan terhadap praktek olahan makanan | Menyusun Modul pelatihan dalam mempermudah praktek | Menyiapkan peserta berikut bahan baku praktek |
| Evaluasi Kegiatan | Tim memberikan soal praktek | Menyusun soal praktek dan memberi penilaian | Mengerjakan soal |

Berdasarkan Tabel 1 bahwa kegiatan dimulai dengan persiapan dimana tim pengabdian kepada masyarakat berkoordinasi tentang rencana kerja setelah jelas kemudian pelaksanaan penyuluhan dilakukan kepada kelompok PKK kampung Ciguha sampai melakukan praktek pembuatan kripik pisang dari pelepah pisang dan tahap evaluasi yang diberikan pada peserta. Adapun lebih jelasnya sebagai berikut:

1. Penyuluhan untuk memberikan pemahaman tentang cara pengolahan keripik pelepah pisang dimana bagaimana cara memilah serat pisang yang cocok untuk dijadikan keripik pisang, bagaimana mengolahnya sampai pelepah pisang ini dapat dikonsumsi. Penyuluhan ini diberikan secara tutorial langsung kepada ibu-ibu kelompok PKK yang dilakukan secara rutin.
2. Praktek merupakan serangkaian prosedur bagaimana cara mengolah limbah mulai dari membersihkan, merendam, mengeringkan, memotong serta menggorengnya, adapun proses pembuatan keripik pisang dari serat pelepah pisang sebagai berikut :
 - a. Bahan
Pelepah pisang, tepung tapioka, tepung beras, air secukupnya, penyedap makanan, penyedap rasa, minyak dan plastik klip.
 - b. Alat
Wajan dan spatula
 - c. Pengolahan
 - Batang pisang diambil bagian pelepahnya kemudian potong sesuai ukuran dan selanjutnya diiris bagian serat pelepah.
 - Dicuci bersih dan direndam dengan air garam selama 10 – 15 menit untuk menghilangkan getahnya.
 - Kemudian dibaluti tepung yang sudah ditambahkan sedikit penyedap rasa.
 - Selanjutnya digoreng hingga matang merata lalu ditiriskan.
 - Kemudian ditaburi penyedap makanan sesuai selera.
 - Setelah itu masukan satu persatu kedalam plastik klip.
3. Kemitraan merupakan bentuk kerjasama yang berkelanjutan antara kelompok PKK dengan Universitas Banten Jaya yang bersifat mutualisme dalam peningkatan kapasitas masing-masing pihak.
4. Evaluasi
Evaluasi dilakukan untuk mengukur penyerapan materi penyuluhan maupun praktek pelaksanaan pada program pengabdian pengolahan makanan dari pelepah pisang

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Aktivitas penyuluhan yang dilakukan untuk meningkatkan pemahaman dan pengetahuan ibu-ibu PKK dalam mengolah limbah pelepah pisang dan memberikan contoh-contoh produk kerajinan yang dapat dihasilkan mempunyai nilai jual yang tinggi. Proses diskusi yang dilakukan sekaligus menunjukkan bagaimana proses pengolahan dan mengelola limbah pelepah pisang tersebut menjadi kerajinan yang berbagai jenis dan unik serta olahan makanan. Begitu juga dengan pemaparan materi terkait analisis rantai nilai limbah pelepah pisang sampai menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis (Pangabean & Dewi, 2021). Analisis rantai nilai dimulai dari ketersediaan bahan baku, proses produksi, nilai produk, dan pemasaran yang dapat dilakukan dengan memanfaatkan serat pelepah pisang. Keseriusan Ibu-ibu kelompok PKK Kampung Ciguha sangat antusias mengikuti penyuluhan yang diselenggarakan di Balai Desa Ciguha dapat dilihat pada gambar di bawah ini.

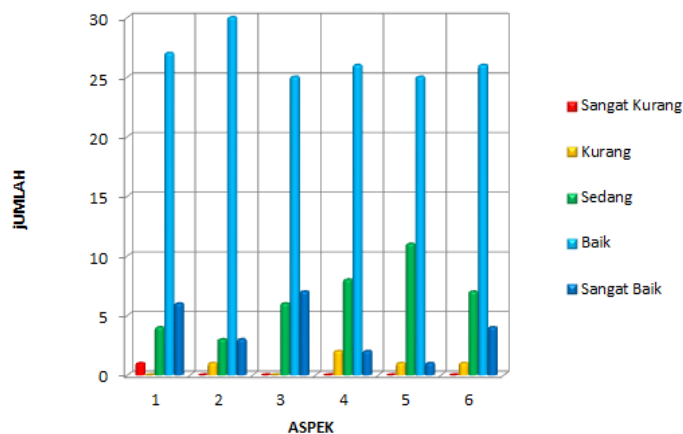


Gambar 1. Sosialisasi pemanfaatan dan pengolahan pelepah pisang

Setelah kegiatan penyuluhan usai sosialisasi pengolahan makanan dilakukan dengan penyebaran angket sebanyak 38 angket yang diberikan pada peserta kelompok PKK serta masyarakat yang hadir pada acara tersebut dengan maksud untuk dapat mengukur pemahaman terkait pengolahan pemanfaatan pelepah pisang, adapun dalam hal ini Aspek yang diukur diantaranya aspek ke 1 menanyakan seberapa paham anda terhadap materi yang disampaikan, aspek 2 tentang Apakah pemahaman anda meningkat setelah mendapatkan materi tersebut, Aspek 3, Apakah metode penyampaian materi dapat dilakukan oleh anda, Aspek 4 Apakah anda mampu mentransferkan kembali materi kepada orang lain, Aspek 5, Apakah anda yakin dapat menerapkan materi tersebut di lapangan, Aspek 6, Apakah inovasi olahan ini dapat dikembangkan sebagai mata pencaharian, maka dari beberapa indikator pertanyaan tersebut menunjukkan pemahaman masyarakat khususnya bagi peserta kelompok PKK. Rekap data evaluasi dari kegiatan penyuluhan olahan makanan dapat dilihat hasil data Tabel 2 sebagai berikut :

Tabel 2. Rekap data evaluasi penyuluhan sosialisasi olahan makanan

| Aspek | Total Kriteria | | | | |
|-------|----------------|--------|--------|------|-------------|
| | Sangat Kurang | Kurang | Sedang | Baik | Sangat Baik |
| 1 | 1 | 0 | 4 | 27 | 6 |
| 2 | 0 | 1 | 3 | 31 | 3 |
| 3 | 0 | 0 | 6 | 25 | 7 |
| 4 | 0 | 2 | 8 | 26 | 2 |
| 5 | 0 | 1 | 11 | 25 | 1 |
| 6 | 0 | 1 | 7 | 26 | 4 |



Gambar 2. Grafik evaluasi penyerapan materi

Berdasarkan Tabel dan Gambar 2 menunjukkan hasil evaluasi masyarakat dapat memahami dan mampu mengaplikasikan terhadap pengolahan pelepah pisang dengan melihat pada kegiatan praktek atau pelatihan dilakukan langsung, namun sebelumnya ibu-ibu PKK telah mempersiapkan dengan membawa bahan yang diperlukan.



Gambar 3. Pelatihan praktek pembuatan keripik pisang

Adapun proses pembuatan keripik pelepah pisang diawali dengan pemilihan batang pisang kemudian batang pisang diambil bagian pelepahnya kemudian potong sesuai ukuran dan selanjutnya diiris bagian serat pelepah, setelah diiris kemudian dicuci bersih dan direndam dengan air garam selama 10 – 15 menit untuk menghilangkan getahnya, kemudian dibalut tepung yang sudah ditambahkan sedikit penyedap rasa, selanjutnya digoreng hingga matang merata lalu ditiriskan, kemudian ditaburi penyedap makanan sesuai selera, setelah itu masukan satu persatu kedalam plastik klip.

Kemitraan merupakan bentuk kerjasama yang berkelanjutan antara kelompok PKK dengan Universitas Banten Jaya yang bersifat mutualisme dalam peningkatan kapasitas masing-masing pihak.



Gambar 4 Proses pelaksanaan pembuatan keripik pelepah pisang

Berdasarkan Gambar 4 di atas tahapan proses pemmbuatan keripik pelepah pisang yang dimulai, cara memilih serat pelepah pisang dengan kualitas yang baik. Memilah pelepah pisang paling muda pada pohon pisang Kepok, mengupas kulit batang pisang hingga lima lapis untuk menemukan bagian

yang paling muda, Setelah kulit pelepah pisang lapis kelima, barulah pelepah pisang proses pemotongan. Dalam proses pemotongan ini, pelepah pisang diiris tipis-tipis berbentuk persegi. Selanjutnya, jika seluruh pelepah pisang tepotong dengan rapi setelah tahapan itu merendamnya dengan menggunakan air garam untuk menghilangkan rasa asam, sepet atau pait, yang diakibatkan dari getah pohon pisang tersebut juga rendaman air kapur selama satu hari satu malam secara otomatis getahnya tuntas sendiri. Setelah direndam sesuai dengan waktu yang telah ditentukan, barulah memasuki tahap berikutnya yaitu proses penggorengan. Sebelum pelepah pisang tersebut digoreng, maka hal yang harus dilakukan terlebih dahulu ialah mencelupkannya ke dalam adonan tepung. Dalam proses ini hendaknya menggoreng dengan kondisi minyak yang benar-benar sudah panas dan menggunakan api yang sedang. Sesudah kripiik bewarna sedikit kecoklatan, barulah ia siap untuk diangkat dan ditiriskan.



Gambar 5. Hasil olahan keripik pelepah pisang

4. SIMPULAN

Keripik pelepah pisang merupakan makanan ringan yang mempunyai manfaat serat sangat tinggi sehingga mencegah penyakit diverticulitis, konstipasi (sembelit), mencegah obesitas, diabetes melitus, arteriosclerosis, jantung koroner, kolesterol dan kanker usus. Mampu menawarkan alternatif menjadi produk olahan makanan baru yang belum dikenal secara luas oleh masyarakat sehingga menjadi mata pencaharian yang baru.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan kepada Universitas Banten Jaya yang telah memberi kesempatan dan dukungan untuk melaksanakan kegiatan pengabdian dengan tema Optimalisasi Potensi Daerah Dalam Rangka Menumbuhkan Ekonomi Kreatif Pasca Pandemi. Kepala Desa Carenang yang sudah mengizinkan melaksanakan pengabdian di Desa Carenang, Kecamatan Carenang, Kabupaten Serang serta semua pihak yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu yang telah membantu terlaksananya tugas pengabdian ini.

REFERENSI

- Amilia, E., & Hidayanti, N. (2022), Pengolahan Pemanfaatan Pelepah Pisang Menjadi Kripik Sebagai Makanan sehat Dalam Upaya Peningkatann Perekonomian Di Kampung Kemeranggan Kelurahan Taman Baru kecamatan Taktakan. *Mulia Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 1(2),62-66. Retrieved From <https://doi.org/10.56721/mulia.v1i2.84>
- Devi, A. R. (2019). Pemanfaatan Serat Batang Pisang Sebagai Bahan Pembuatan Tas. *OSFPreprints*. 1-6. Retrieved from <https://doi.org/10.31219/osf.io/8zdg>
- Dewi, R., & Dalimunthe, M. B. (2017). Peningkatan income generate melalui unit usaha counceling centre berbasis intelektual kampus. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 23(2), 287-291. Retrieved from <https://doi.org/10.24114/jpkm.v23i2.7027>
- Juniardi, D.A., Bactiar, G., & Neolaka, A. (2012). Penggunaan Serat Batang Pohon Pisang Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Papan Serat terhadap Mutu Papan Serat. *Jurnal Menara: Jurusan Teknik Sipil*. 7(2), 1-6. Retrieved from <https://doi.org/10.21009/jmenara.v7i2.7952>
- Kusniadi, Edi. (2022) *Profil Desa Carenang*. Kampung Ciguha
- Labiba, S. K., Anam, K., Minarti, S., Zuhriyah, A., Yogatama, H. B., & Baharsyah, M. B. (2021) Pelatihan Pengolahan Pelepah Pisang Peningkatan keterampilan Dan Ekonomi Masyarakat, *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(1),1-7 Retrieved from <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=2336921&val>
- Maimunah, N. (2006). Pemanfaaan Serat Pisang Sebagai bahan Kerajinan Tekstil di Perusahaan tenun dan Kerajinan Kreatif Ridaka pelakongan. [*Skripsi*]. Universitas Sebelas Maret: Surakarta. Retrieved from <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/6269/Pemanfaatan-serat-pisang-sebagai-bahankerajinan-tekstil-di-perusahaan-tenun-dan-kerajinan-kreatif-ridaka-Pekalongan>
- Munte, M. P., Putri, B. H., Hadi, I., & Hanief, L. (2008). Keripik dari batang muda pisang yang bernilai serat tinggi. [*Skripsi*]. Bogor Aqricultural University.
- Panggabean F & Dewi, R. (2020). Pemanfaatan Pelepah Pisang Menjadi Kerajinan Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Kelompok PKK Pantai Johor. *Dedukasi*. 1(2).
- Saufika, F., & Trisyono, B. (2020), Eksperimen dan Eksplorasi Material Pelepah Pisang Untuk Produk Lampu Meja dan Vas Bunga, *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 9(2), F117-F122
- Suryani, E., & Ekowati, S. (2022), Intreprenuer Bagi Masyarakat Melalui Pembuatan Makanan Dari Bahan Dasar Pelepah Pisang Menjadi Olahan Kripik. *Jurnal JIMAKUKERTA*, 2(1), 43-46. Retrieved From <https://doi.org/10.36085/jimakukerta.v2i1.2514>
- Susanto, J., Sofa, A., Yasmir, Y., Anggraini, Z., Dolly, F.I., & Chotib, M. (2022). Pelatihan UMKM Tentang Pengolahan Pelepah Pisang Di Desa Sekancing Ilir Kecamatan Tiang PPumpung Kabupaten Merangin. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 1-9
- Septyani, N. N., & Musdalifah, M. (2019). Tingkat Kesukaan terhadap Tas Berbahan Dasar Pelepah Pisang. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 7(2), 145-149. Retrieved from <https://doi.org/10.15294/teknobuga.v7i2.21418>
- Syahroni, W., Mulyati, I. S., & Hidayat, M. N. F. (2021). PKM Pengolahan Batang dan Pelepah Pohon Pisang Untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Pakuniran Kecamatan Pakuniran. *Journal of Community Engagement*, 2(3), 884-900