

PELATIHAN PEMBUATAN KRIPIK PISANG DI DESA NIRANNUANG, KABUPATEN GOWA

Rahmiah Sjafruddin^{1,*}, Abdul Azis², Fajar³, Hastami Murdiningsih⁴, Mutia Latifa^{5**} Andi Ajeng Ferawati^{6**}

^{1,2,3,4} Dosen Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Ujung Pandang, Makassar

^{5,6} Mahasiswa Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Ujung Pandang, Makassar

ABSTRACT

The community service activities were carried out in The Nirannuang Village which was attended by housewives who had free time. The mothers who participated in this activity were seen from the average background education level consisted of Junior High School around 62%, Senior High School around 23% and undergraduate degree around 15%. The purpose of the community service activities was to carry out an educational process and guidance for groups of housewives to process bananas into products in the form of banana chips. Banana processing starts from the process of peeling, soaking, slicing, frying, draining and banana chips products. This community service activity was carried out with a counseling or discussion approach and training followed by demonstrations of making chips made from Kepok bananas. Service activities produce outputs in the form of equipment for making banana chips, skilled mothers making banana chips, and producing banana chips products ready for sale.

Keywords: Nirannuang, banana, banana chips

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di desa Nirannuang dengan peserta adalah ibu-ibu rumah tangga yang memiliki waktu luang. Ibu-ibu yang mengikuti kegiatan pengabdian dilihat dari tingkat pendidikan rata-rata SD sekitar 62%, SMA 23% dan sarjana (S1) 15%. Tujuan kegiatan pengabdian bagi masyarakat adalah melakukan proses edukasi dan pembimbingan bagi kelompok ibu-ibu rumah tangga untuk mengolah pisang menjadi produk berupa kripik pisang. Pengolahan pisang dimulai dari proses pengupasan, perendaman, pengirisan, penggorengan, penirisan dan produk kripik pisang. Kegiatan pengabdian dilakukan dengan pendekatan penyuluhan/diskusi, pelatihan yang dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan kripik berbahan baku buah pisang kepok. Kegiatan pengabdian menghasilkan luaran berupa tersedianya peralatan pembuatan kripik pisang, ibu-ibu trampil membuat kripik pisang, dan menghasilkan produk kripik pisang siap jual.

Kata Kunci: Nirannuang, pisang, kripik pisang

1. PENDAHULUAN

Sektor pertanian memberikan kontribusi terbesar dalam pembentukan PDRB kabupaten Gowa yakni hampir sekitar 50%. [1] Subsektor hortikultura salah satunya produksi buah-buahan telah berkontribusi secara nyata dalam mendukung perekonomian nasional, khususnya di Kabupaten Gowa, dan kota sekitarnya. Dilihat dari produksi, pisang menempati urutan ke empat untuk bahan pangan yang paling penting untuk diperhatikan setelah beras, gandum, dan jagung. Sampai saat ini, produksi pisang terus dikembangkan di propinsi Sulawesi Selatan dan kabupaten Gowa merupakan urutan ke empat sebagai daerah penghasil pisang terbesar di Sulawesi Selatan. [2]

Khusus di kabupaten Gowa, pisang menempati urutan tertinggi pertama untuk kategori buah dan sayuran tahunan dengan produksi mencapai 176,529 ton pada tahun 2019. Kontribusi terbesar untuk daerah penghasil produksi pisang tertinggi adalah kecamatan Somba Opu yang mencapai 44,925 ton (25,45%), menyusul tiga daerah dengan produksi tertinggi yaitu kecamatan Bontolempangan 26,054 ton (14,76%), kecamatan Biringbulu 24,952 ton (14,13%), dan kecamatan Pallangga 18,05 ton (10,2%), kecamatan Bontomarannu 0,92%. [2], dimana desa Nirannuang merupakan bagian wilayah kecamatan Bontomarannu.

Produksi buah pisang sebagai buah unggulan banyak dimanfaatkan masyarakat dengan dikonsumsi sendiri dalam wujud fresh ataupun diolah dalam bentuk santapan lain semacam pisang rebus, pisang goreng, kolak pisang, serta aneka wujud olahan santapan yang lain. Adapun gambaran produksi buah-buahan di kabupaten Gowa seperti pada Gambar 1.

* Korespondensi penulis: Rahmiah Sjafruddin, email rahmiah.sjafruddin@gmail.com

** Mahasiswa D3 Teknik Kimia



Gambar 1. Produksi buah-buahan di kabupaten Gowa tahun 2019. [2]

Pisang merupakan makanan yang memiliki kandungan mineral seperti kalium, magnesium, besi, fosfor, serta kalsium, memiliki vit B serta C, pro vit A (betakaroten) dan sumber energi dengan nilai kalor 136 kalori per 100 gram.[3] Sementara menurut [4], kandungan gizi buah pisang per/100 g dengan kalori 89 kal dan nutrisi berupa karbohidrat 22,8 g, air 75%, protein 1,1 g, gula 12,2 g, lemak 0,3 grm, vitamin A 3 grm dan vitamin C 8,7 mg.

Buah pisang merupakan buah yang memiliki umur simpan yang sangat singkat, mudah membusuk (rusak) dan harga jual yang masih rendah. Kondisi inilah yang mendasari kegiatan pengabdian bagi masyarakat untuk melakukan pelatihan pembuatan kripik pisang yang dilaksanakan di desa Nirannuang. Kegiatan pengabdian dilakukan dengan bermitra dengan perangkat desa, dengan sasaran peserta adalah ibu-ibu rumah tangga yang memiliki waktu luang. Kegiatan pengabdian dengan melakukan proses inovasi untuk mengolah pisang menjadi kripik pisang yang memiliki keunggulan produk tahan lama, rasa produk dapat divariasikan, harga yang lebih tinggi. Keripik pisang saat ini, kebanyakan diproduksi oleh industri rumah tangga dengan skala usaha yang masih kecil. Industri rumah tangga sangat populer dalam masyarakat.[5] Pada proses pembuatan kripik pisang melalui proses pengirisan, perendaman, penggorengan dan pengepakan [6]. Proses pengolahan buah pisang menjadi kripik dengan memperhatikan pemilihan bahan baku yakni buah pisang kepok yang masih keras tapi sudah tua (matang), pengirisan, pencucian dan perendaman dengan menggunakan air kapur sirih dan penambahan garam.[7] Manfaat pengolahan pisang menjadi keripik pisang adalah untuk memberikan cita rasa yang bervariasi, nilai tambah dan memperpanjang kemanfaatan buah pisang, selain itu keripik pisang juga memiliki nilai gizi yang cukup tinggi sehingga baik untuk dijadikan camilan.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian diawali dengan pertemuan antara Tim Pengusul dan aparat desa serta anggota mitra yang merupakan ibu-ibu yang bermukim di desa Nirannuang. Pertemuan kegiatan pengabdian untuk pembuatan kripik pisang dihasilkan kesepakatan awal dengan mitra dengan permasalahan prioritas yang dihadapi dengan melakukan solusi kerja diantaranya : (1) melakukan edukasi untuk proses pengolahan buah pisang menjadi produk yang dapat menjadi sumber penghasilan bagi ibu-ibu. (2) menyediakan sarana prasarana yang standar pada saat mengelola dan mengolah buah pisang menjadi produk kripik pisang, (3) menghasilkan produk kripik pisang yang dikemas dan siap dipasarkan. Metode pendekatan yang dilakukan Tim pengusul adalah dengan metode penyuluhan dan diskusi, pelatihan dan praktek secara langsung.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Potensi sumber bahan baku buah pisang yang merupakan komoditas unggulan di daerah Gowa, maka pengembangan usaha pengrajin kripik menjadi peluang besar. Kegiatan pengabdian bagi masyarakat dilaksanakan di desa Nirannuang, kabupaten Gowa dengan bekerjasama dengan aparat desa dengan peserta adalah ibu-ibu rumah tangga. Peserta yang hadir dalam pelaksanaan kegiatan dilihat dari tingkat pendidikannya terdiri dari lulusan sarjana 15%, lulusan SMA 23% dan tamatan SD 62%. Pelaksanaan kegiatan dilakukan di lokasi mitra, yakni di desa Nirannuang yang dikoordinir oleh ketua kelompok mitra. Kegiatan pengabdian diawali dengan sambutan dari sekretaris desa Nirannuang. Adapun sambutan dari aparat desa dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Sambutan bapak sekertaris desa Niarnnuang

Sambutan sekertaris desa Nirannuang merespon baik kegiatan pelatihan pembuatan kripik pisang yang dilakukan oleh Tim dari Politeknik Negeri Ujung Pandang (PNUP). Menurut bapak sekdes, kegiatan seperti ini merupakan kegiatan yang sangat diharapkan dapat dilaksanakan secara berkelanjutan bagi masyarakat guna memberikan edukasi yang dapat membuka wawasan masyarakat dalam mengembangkan ketrampilan. Kegiatan kemudian dilanjutkan dengan menyerahkan secara simbolik alat-alat yang dibutuhkan oleh mitra dalam melakukan pengolahan pisang menjadi kripik pisang. Adapun Gambar penyerahan alat secara simbolik yang dilakukan Tim PNUP dengan bapak sekertaris desa dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Penyerahan peralatan secara simbolik kepada sekertaris desa Niarnnuang

Kegiatan pengabdian dilanjutkan dengan melakukan penyuluhan dan diskusi dengan para peserta. Pemaparan materi terkait dengan potensi ketersediaan bahan baku, nilai gizi pisang, manfaat pengolahan pisang, dan peluang bisnis dari pengolahan pisang menjadi kripik pisang. Pemaparan materi memberikan animo positif bagi peserta dengan munculnya pertanyaan yang mengarah pada ketertarikan mengembangkan produk kripik pisang. Kegiatan yang dilakukan berjalan dengan baik dengan respon peserta sangat baik. Adapun dokumentasi dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Penyuluhan dan diskusi dengan peserta

Kegiatan pengabdian, kemudian dilanjutkan pada tahapan pelatihan dan praktek langsung untuk mengolah pisang menjadi kripik pisang. Tahap awal dilakukan dengan memberikan arahan untuk melakukan pemilihan pisang sebagai bahan penentu kualitas kripik yang dihasilkan. Pisang yang digunakan adalah pisang kepok dengan tekstur yang masih keras tetapi sudah matang dengan baik. Pisang kemudian dikupas dan dicuci dan direndam menggunakan air kapur sirih ($\pm 10 - 15$ menit) dan ditambahkan garam ($\pm 0,1\%$) dan rempah lainnya. Kegiatan demonstrasi mengupas dan merendam pisang dapat di lihat pada Gambar 5 dan 6.



Gambar 5. Proses pengupasan pisang



Gambar 6. Proses pembuatan bumbu dan perendaman pisang

Proses perendaman dilakukan dalam kondisi pisang masih utuh (belum diiris) agar warna pisang tidak mengalami perubahan (hitam) yang dapat menurunkan kualitas produk. Tujuan perendaman air kapur dan pemberian garam agar cita rasa kripik pisang dapat terasa.

Proses kemudian dilanjutkan ke tahap pengirisan pisang kepok secara tipis-tipis dan langsung digoreng. Hal ini dilakukan agar pisang tidak mengalami perubahan warna, sehingga menghasilkan kripik pisang yang renyah dengan tekstur dan warna yang tetap menarik. Proses pelatihan dan demonstrasi mengkaji perbandingan bahan pisang dan minyak goreng yang digunakan. Agar minyak yang digunakan sehemat mungkin, maka para pengrajin kripik pisang diharapkan telah menghitung perbandingan irisan pisang dan kebutuhan minyak dalam sekali produksi, sehingga minyak yang tersisa sekecil mungkin. Hal ini diharapkan agar minyak yang digunakan hanya sekali proses dan minyak goreng sisa tidak berlebih. Penggunaan minyak sekali proses sangat menentukan kualitas kripik pisang yang dihasilkan. Proses pengirisan dan penggorengan merupakan ketrampilan tersendiri yang membutuhkan kelincahan tangan. Adapun kegiatan pengirisan dan penggorengan dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Proses pengirisan pisang

Agar kualitas kripik pisang maksimal, maka selama penggorengan diberikan bahan indicator dan penambahan daun wangi (cita rasa khas), serta melakukan pengadukan secara pelan-pelan sampai kripik agak kering dan garing yang ditandai dengan bahan indicator yang diberikan sudah kering. Adapun proses penggorengan seperti pada Gambar 7.



Gambar 8. Proses penggorengan pisang

Langkah selanjutnya dengan meniriskan minyak pada kripik pisang sampai betul-betul habis secara tuntas (tidak ada lagi tetesan minyak). Pada proses pelatihan pembuatan kripik pisang masih menggunakan penirisan minyak secara manual. Target ke depan untuk produksi skala besar, maka diharapkan menggunakan alat peniris minyak seperti mesin spinner yang berfungsi untuk mengurangi kadar minyak pada kripik pisang. Pada tahapan inilah dilakukan pemberian varian rasa yang beragam sesuai dengan keinginan konsumen (manis atau asin). Kripik pisang yang sudah bebas dari minyak dilakukan pengemasan dengan beragam ukuran, mulai dari 250 g sampai 1 kg. Adapun proses pengemasan yang dilakukan ibu-ibu seperti pada Gambar 9.



Gambar 9 Proses penirisan dan pengemasan kripik

Kripik pisang yang dihasilkan dikemas dengan menggunakan kemasan yang dilengkapi dengan label yang menjadikan produk mempunyai daya tarik bagi konsumen untuk di pasaran. Adapun desain label untuk kemasan peking produk kripik pisang seperti pada Gambar 10.



Gambar 10. Desain label peking kripik pisang

Kegiatan pengabdian ini telah terlaksana dengan baik dengan dukungan dan respon yang sangat baik dari aparat desa dan para peserta. Agar usaha kripik pisang dapat berkelanjutan, maka perlu dilakukan pendampingan dan terus melanjutkan kerjasama dengan instansi-instansi terkait.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian dengan peserta adalah ibu rumah tangga (IRT) yang memiliki waktu luang dengan tingkat pendidikan dari tamatan SD 62%, SMA 23% dan S1 15% telah mampu melakukan pembuatan kripik pisang dengan baik. Kegiatan pengabdian dilakukan dengan pendekatan penyuluhan/diskusi, pelatihan yang dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan kripik berbahan baku buah pisang kepok. Kegiatan pengabdian menghasilkan luaran berupa tersedianya peralatan pembuatan kripik pisang, ibu-ibu trampil membuat kripik pisang, dan menghasilkan produk kripik pisang siap jual.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini, kami mengucapkan banyak terima kasih kepada Direktur Politeknik Negeri Ujung Pandang dan Ketua Unit Penelitian dan pengabdian kepada masyarakat Politeknik Negeri Ujung Pandang, atas kepercayaannya untuk membiayai kegiatan pengabdian yang dilakukan serta Tim pengusul kegiatan pengabdian serta Mitra (kepala desa Nirannuang) dan ibu-ibu di desa Nirannuang

6. DAFTAR RUJUKAN

- [1]. E.P. Putra., dan Kasmianti., “Pengembangan Wilayah Berbasis Potensi Sektor Unggulan di Kabupaten Gowa”., Jurnal Mega Aktiva., ISSN 2086-1974, Volume 7, Nomor 2., 2018., web: <https://megaaktiva.umkendari.ac.id/index.php/jurnal>.
- [2]. BPS. Statistik Pertanian Hortikultura Kabupaten Gowa 2020. No. katalog 5204003.7306; No. publikasi 73060.2006. 2020.
- [3]. Mahmud, H., & Kasim, H. “Program Kemitraan Masyarakat Pengolahan Keripik Pisang Di Kecamatan Tidore Kota Tidore Kepulauan”., Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M), hal 272–277. 2020.
- [4]. Pahendra., dkk., Pemanfaatan Hasil Pertanian Keripik Pisang Desa Tongalere Kecamatan Wawonii Utara Kabupaten Konawe Kepulauan”, Jurnal pengabdian masyarakat Amaliah, Vol 6, Nomor 1, hal 28-36, Februari 2022. DOI: 10.51454/amaliah.v6i1.416.
- [5]. Abdullah, N., & Subaedah, S. “Pendampingan Pembuatan Keripik Pisang pada Masyarakat (Suatu Pendekatan Dakwah)”. Jurnal Ilmiah Islamic Resources, Vol 16 No. 2, hal 232–242. Desember 2019.
- [6]. Malik, E., Adan, L. M. H., Rais, M., Abdullah, R., & Dja’wa, A. “Program Kemitraan Masyarakat Usaha Keripik Pisang Di Desa Waoangi Kecamatan Sampolawa”. Community Development Journal: Vol 2 No.1, hal 72–75. Februari 2021. <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/view/145Februari2021>
- [7]. Marzius, I. Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang dan Opak Mini Pelangi Inovasi Produk Pemanfaatan Hasil Kebun didesa Mekar Sari. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat BUGUH, 1(1), 11–17. September 2021 <https://jurnalbuguh.unila.ac.id/index.php/buguh>.