PEMANFAATAN BUAH PISANG SEBAGAI BAHAN BAKU TEPUNG

Dwi Nur Rahmawati[1], Weli Sentiya Tanjung[2], Aliya Dara Sufi [3], Saodin[4]
[1234]Manajemen, STIE Muhammadiyah Kalianda, Indonesia
dwinurrahma3064@gmail.com

ABSTRAK

Abstrak: Desa Suak di kecamatan Sidomulyo pernah mengalami minimnya pengatahuan tentang diversifikasi terhadap olahan buah pisang, yang mengakibatkan pembusukan buah pisang yang belum sempat dipasarkan karena melimpahnya buah pisang di desa Suak. Maka dari itu warga desa Suak berinovasi mengolah buah pisang menjadi tepung pisang. Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberikan informasi tentang pembaharuan pengolahan tepung pisang yang berkualitas baik agar memaksimalkan potensi lokal yang ada di daerah Suak. Metode yang digunakan adalah perencanaan terlebih dahulu yaitu analisis situasi menggunakan data dan informasi yang didapat dari Desa Suak, kemudian menyusun data yang telah didapat untuk dijadikan sebuah artikel PkM. Hasil dari pengabdian ini adalah untuk menjadi sumber informasi.

Kata Kunci: *Pisang; Tepung Pisang; Potensi Lokal; Diversifikasi*

Abstract: *In Suak village, Sidomulyo sub-district, there was a lack of knowledge about diversification of processed banana fruits, which resulted in spoilage of banana fruits that were not marketed due to the abundance of bananas in Suak village. Therefore, Suak villagers innovated to process banana fruit into banana flour. The purpose of this community service is to provide information on the renewal of good quality banana flour processing in order to maximize the local potential in Suak area. The method used is planning first, namely situation analysis using data and information obtained from Suak Village, then compiling the data obtained to be used as a research article. The results of this service will be a source of information for*

Keywords: *Banana; Banana Flour; Local Potential; Diversification*

Article History:
Received: 24-03-2024
Revised : 30-03-2024
Accepted: 01-04-2024
Online : 02-04-2024

This is an open access article under the CC–BY-SA license

A. LATAR BELAKANG

Pisang adalah salah satu buah yang berasal dari kawasan tropis dan buah ini banyak ditemui di Indonesia (Hartono, 2013). Nama latin dari buah pisang adalah Musa Paradisiaca. Ada banyak nutrisi sehat yang terdapat pada buah pisang, seperti serat, kalium, zat besi, magnesium dan berbagai macam vitamin yang baik untuk tubuh (Suryana, 2018). Tak heran banyak masyarakat yang menyukai buah ini, karena selain melimpah, murah dan mudah ditemui, buah ini juga memiliki banyak kandungan nutrisi. Di Indonesia ada beberapa jenis pisang yang sering dijumpai, yaitu pisang ambon, pisang susu, pisang kepok, pisang raja dan salah satunya adalah pisang yang sering ditemui di desa Suak, yaitu pisang janten (Dewangga, 2022).

Desa Suak sendiri merupakan Desa yang dibentuk pada tahun 1971 tepatnya di Kecamatan Sidomulyo, Kabupaten Lampung Selatan, Provinsi Lampung. Desa Suak memiliki wilayah seluas 1.900 hektar dan 13 hektar lahannya adalah perkebunan pisang. Luas perkebunan pisang menyebabkan banyak pisang yang dipanen. Dengan adanya perkebunan pisang ini menjadi sarana untuk menambah penghasilan warga setempat. Namun, karena melimpahnya buah pisang saat panen menyebabkan buah pisang cepat membusuk jika tidak langsung dipasarkan. Akibatnya, perlu diadakan diversifikasi terhadap buah pisang, salah satunya adalah dengan mengelola menjadi produk tepung pisang. Oleh karena itu, warga desa Suak berinovasi menjadikan buah pisang sebagai olahan tepung pisang pengganti tepung terigu.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pencetus Usaha Rumahan Tepian Suak, diperoleh hasil bahwa awal munculnya ide pembuatan tepung pisang adalah karena muncul keresahan dari warga setempat tentang rentannya penyimpanan buah pisang jika tidak langsung dipasarkan, maka dari itu mereka menginovasikan buah pisang menjadi tepung pisang agar bisa disimpan dengan jangka waktu yang lebih lama. Selain itu juga dengan adanya tepung pisang ini bisa menjadi alternatif pengganti tepung terigu sebagai bahan dasar pembuatan makanan. Dengan diadakannya pengabdian masyarakat oleh mahasiswa STIE Muhammadiyah Kalianda diharapkan agar bisa menyebarluaskan informasi mengenai pengelolaan buah pisang menjadi tepung pisang kepada masyarakat luas dan diharapkan juga supaya masyarakat mengimplementasikan informasi yang telah disampaikan.

Akan tetapi realitanya pengolahan buah pisang menjadi tepung pisang tidaklah mudah dan perlu diuji coba hingga menjadikan tepung pisang yang berkualitas baik. Hal demikian pun dirasakan oleh Buk Iis selaku pencetus pembuatan tepung pisang di desa Suak, perlu beberapa kali perubahan teknik pengolahan hingga didapatkan kualitas tepung pisang yang bagus dan layak untuk dipasarkan. Pembaharuan teknik pengolahan inilah yang akan diangkat dalam PkM tim pengabdian masyarakat STIE Muhammdiyah Kalianda dengan judul "Pemanfaatan buah pisang menjadi tepung terigu".

Diharapkan dengan disusunnya PkM ini dapat dijadikan sebagai referensi atau bahan acuan pengolahan tepung pisang yang berkualitas baik, selain itu juga diharapkan dapat menjadi informasi yang akurat bagi masyarakat yang belum mengetahui atau masih sering kali mengalami kegagalan dalam pembuatan tepung pisang.

B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan oleh Tim pengabdian jurusan Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Muhammadiyah Kalianda. Ada beberapa tahapan yang tim pengabdian gunakan untuk memecahkan masalah yang sedang dialami:

1. **Pra-Kegiatan**
   Hal pertama yang dilakukan tim pengabdian masyarakat ialah melakukan pembuktian terhadap informasi yang telah didapatkan tentang daerah yang memiliki pengetahuan mengenai pengolahan buah pisang menjadi tepung pisang. Selanjutnya, tim pengabdian masyarakat melakukan wawancara kepada Bu Iis Nurmayanti selaku pencetus ide tepung pisang di desa Suak. Mulai dari awal penemuan ide tepung pisang hingga ditemukan pembaharuan mengenai cara pengolahan tepung pisang yang memiliki kualitas baik untuk dipasarkan.
2. **Kegiatan Pelaksanaan**
   Langkah berikutnya yaitu mengumpulkan data yang didapat dari hasil wawancara mengenai pembaharuan pengolahan tepung pisang dan menyusunnya menjadi sebuah artikel PkM.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari hasil wawancara yang dilakukan tim pengabdian masyarakat disimpulkan bahwa adanya pembaharuan dalam proses pengolahan tepung pisang. Dari perubahan itu menghasilkan tepung pisang yang awalnya memiliki kualitas kurang sempurna menjadi kualitas yang lebih baik lagi.

Beberapa alasan yang menyebabkan kualitas tepung pisang yang dihasilkan kurang maksimal, yaitu dikarenakan proses pembuatan tepung pisang sebelumnya dengan cara direbus dan tidak dipotong-potong terlebih dahulu. Hal itu menyebabkan tepung pisang memiliki tekstur yang kasar. Namun, setelah mengikuti pelatihan pengolahan tepung pisang Bu Iis menemukan cara agar kualitas tepung pisang yang dihasilkan lebih baik daripada tepung pisang sebelumnya. Berikut adalah gambar kegiatan wawancara tentang pengolahan tepung pisang.



Gambar 1. Kegiatan wawancara



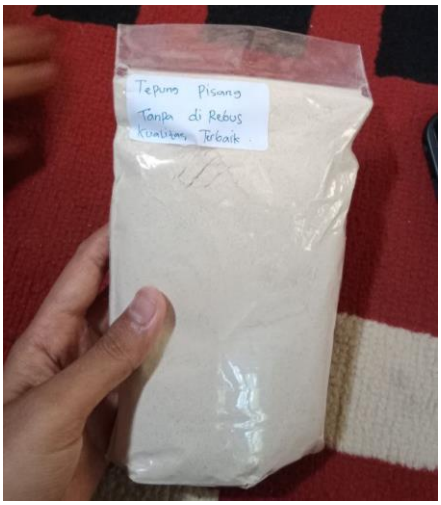
Gambar 2. Tepung pisang sebelum dan sesudah pembaharuan

Ada beberapa proses yang diperlukan untuk mengolah buah pisang menjadi tepung pisang, antara lain sebagai berikut:

1. Penyiapan bahan yang dibutuhkan, yaitu seperti pisang, pisau, air bersih, kapur, alat penggiling tepung atau alat penumbuk.
2. Kegiatan selanjutnya adalah pengupasan buah pisang. Pisang yang digunakan bisa pisang janten, sebab pisang ini tergolong ke dalam pisang plantain, yaitu pisang yang memiliki kandungan pati tinggi dan kadar gula yang lebih rendah.
3. Setelah dikupas dan dipotong kira-kira 1cm, pisang dicuci dengan air mengalir, kemudian direndam menggunakan air bersih dan dicampur dengan sedikit air kapur yang telah diendapkan untuk menghilangkan getah yang terdapat pada pisang.
4. Ketika getah sudah hilang dari buah pisang, pisang pun dicuci menggunakan air mengalir kurang lebih sebanyak 3 kali pencucian.
5. Lalu pisang dijemur dibawah terik matahari, maksimal selama 3 hari penjemuran atau dirasa pisang telah kering sempurna.
6. Pisang kering atau chip pisang digiling dengan penggilingan atau ditumbuk sampai halus.
7. Pisang yang sudah dihaluskan siap digunakan sebagai bahan pengganti tepung terigu.



Gambar 3. Chip pisang yang sudah kering



Gambar 4. Tepung pisang yang sudah jadi

D. SIMPULAN DAN SARAN

Dari hasil kegiatan Tim pengabdian masyarakat lakukan dapat diambil kesimpulan yaitu PkM ini memberikan informasi tentang pembaharuan

pengolahan tepung pisang kepada masyarakat dalam memaksimalkan pengolahan buah pisang.

Potensi buah pisang di Lampung Selatan sangatlah melimpah, seperti yang tertera dalam Badan Pusat Statistik tahun 2021 (BPS, 2021.), bahwa Lampung Selatan menempati posisi pertama sebagai penghasil buah pisang terbanyak di provinsi Lampung yaitu dengan total 4.909.816 kuintal. Maka dari itu alangkah baiknya jika potensi tersebut dimanfaatkan dengan baik guna meningkatkan perekonomian masyarakat yang ada di Lampung Selatan, salah satunya yaitu melakukan diversifikasi buah pisang menjadi tepung pisang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian masyarakat mengucapkan terimakasih kepada narasumber Ibu Iis Nurmayanti, selaku pencetus ide tepung pisang di Desa Suak, Kecamatan Sidomulyo, Kabupaten Lampung Selatan yang telah memberikan kesempatan kepada Tim pengabdian masyarakat Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Muhammadiyah Kalianda, serta Bapak Saodin selaku dosen di Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Muhammadiyah Kalianda yang membimbing dan mendukung pengabdian ini baik berupa moril maupun materiil dari awal hingga selesainya pengabdian ini.

DAFTAR RUJUKAN

BPS. (n.d.). *PRODUK BUAH-BUAHAN MENURUT KABUPATEN/KOTA DAN JENIS TANAMAN (KUINTAL)*. https://lampung.bps.go.id/indicator/55/614/1/produksi-buah-buahan-menurut-kabupaten-kota-dan-jen

Dewangga, W. (2022). *SIKAP, KEPUASAN DAN POLA PEMBELIAN KONSUMEN CAKE BANANA FOSTER DI KOTA BANDAR LAMPUNG*.

Hartono, A. (2013). Pelatihan Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang SebagaibaHAN DASAR PEMBUATAN KERUPUK. *AJIE (Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship)*, *2*(03), 198–203.

Suryana, D. (2018). *Manfaat buah: manfaat buah-buahan*. Dayat Suryana Independent.