

BIMTEK PEMBUATAN PRODUK OLAHAN PANGAN BERBASIS TEPUNG PISANG DI DESA SUAK KABUPATEN LAMPUNG SELATAN

TRAINING OF PROCESSED FOOD PRODUCTS BASED ON BANANA FLOUR IN SUAK VILLAGE LAMPUNG SELATAN

Hertini Rani^{1*}, Zukryandry², Luluk Irawati³, dan Depita Anggraini⁴

1,2Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Lampung

3,4Jurusan Ekonomi dan Bisnis, Politeknik Negeri Lampung

*E-mail: hertini@polinela.ac.id

ABSTRACT

Indonesia has a diversity of bananas, both fresh bananas and processed bananas. There are more than 200 types of bananas in Indonesia. This great diversity provides an opportunity for the Indonesian state to utilize it for further processing. Lampung Province is one of 16 provinces throughout Indonesia which are centers of banana production, one of which is in Suak Village, South Lampung Regency. Based on the situation analysis that has been described, the problem faced by the Women Farmers Group in Suak Village, Sidomulyo District, South Lampung Regency is the abundance of banana commodities and has not been utilized optimally. The increase in banana production leads to a surplus where if use is delayed or if all bananas are not sold or eaten, bananas become too ripe and damaged, making them inedible, as a result, many bananas are sold cheaply or even thrown away. One alternative solution to the problems faced by the Women Farmers Group in Suak Village is to provide technical guidance and assistance regarding the manufacture of banana flour and various processed foods based on banana flour that have economic value. The result of this activity is an increase in the added value of bananas and an increase in the economic income of women farmers groups.

Keywords : flour, banana, diversification

Disubmit : 10 Oktober 2022

Diterima: 10 November 2022

Disetujui : 20 Maret 2023

1. PENDAHULUAN

1.1 Analisis Situasi

Desa Suak terletak di Kecamatan Sidomulyo Kabupaten Lampung Selatan Provinsi Lampung. Desa Suak berdiri pada tahun 1971, desa ini kemudian dipecah menjadi yaitu Desa Suak dan Desa Siring Jaha. Jumlah dusun awalnya 5, tetapi diubah menjadi 9 dusun pada tahun 1999 karena perkembangannya. Kemudian pada tahun 2019, dusun 5 (Sidomukti) dimekarkan ke Desa Banjarsuri, sehingga Desa Suak menjadi 8 dusun. Desa ini berjarak sekitar 12 kilometer dari ibukota Kecamatan Sidomulyo dan 23 kilometer dari ibukota Kabupaten Lampung Selatan dengan waktu tempuh sekitar 1 jam. Letak desa yang tidak jauh dari ibukota Kabupaten Lampung Selatan dan Kota Bandar Lampung menjadikan Desa Suak salah satu tujuan wisata pantai yang paling diminati oleh masyarakat. Di Desa Suak, sebagian besar terdapat sawah dan kebun yang ditanami pohon pisang. Sumber daya alam yang melimpah berupa buah pisang menyebabkan terjadinya surplus pisang. Melimpahnya pisang di desa ini tidak selalu potensial kecuali ada keseimbangan antara penguasaan ilmu pengetahuan dan teknis dalam pengolahan pisang. Jenis pisang yang banyak dibudidayakan oleh petani di Desa Suak yaitu pisang janten.

Pisang (*Musa paradisiaca*) merupakan salah satu produk hortikultura yang mempunyai peluang besar sebagai bahan diversifikasi pangan, ketahanan pangan dan agroindustri di Indonesia. Potensi tersebut tidak hanya disebabkan oleh tingginya kandungan karbohidrat, zat gizi, mineral dan serat yang memenuhi kebutuhan suatu pangan, namun juga karena adanya permasalahan yang timbul pada masa panen raya dimana buah pisang melimpah dan menumpuk. Pisang salah satu buah yang banyak tersedia dalam bentuk segar. Masalah utamanya adalah mudah mengalami kerusakan setelah panen karena mengandung banyak uap air dan meningkatkan aktivitas metabolisme setelah panen. Kelompok masyarakat penghasil pisang hanya mengetahui bagaimana pisang diproduksi dan diolah menjadi produk akhir (dikonsumsi langsung), pisang yang sudah terlalu matang dan rusak tidak dapat dikonsumsi lagi. Oleh sebab itu guna pencegahan kerusakan pada pisang, perlu pengolahan lebih lanjut. Pengolahan buah pisang menjadi tepung pisang merupakan salah satu alternatif diversifikasi produk pisang dengan mengantisipasi dan mengurangi ketergantungan terhadap produk tepung dan beras. Hal ini sekaligus mempertegas 4 keberhasilan Kementerian Pertanian yaitu 1). mandiri, 2). diversifikasi pangan (menggunakan sumber daya lokal), 3). peningkatan nilai tambah dan 4) kesejahteraan petani.

Tepung pisang merupakan suatu cara pengawetan buah pisang dalam bentuk olahan yang dianggap lebih praktis dan efisien baik dari segi umur simpan, kepraktisannya maupun cara pengolahannya yang mudah. Menurut Kurniawan (2019), memperpanjang umur simpan, memberi kemudahan penyimpanan dan pengangkutan bahan, merupakan keuntungan dari pengolahan tepung pisang yang dapat dirasakan oleh petani. Selain itu, tepung pisang juga dapat digunakan sebagai substitusi tepung pada berbagai produk olahan (Nurhayati & Andayani, 2014).

Produk bernilai komersial lainnya yang dapat dibuat dari tepung pisang diantaranya *banana cookies*, kue lapis, dan *banana cake*. Hal ini dilakukan karena tepung pisang mengandung nutrisi yang baik dan mudah dicerna oleh organ pencernaan. Berdasarkan permasalahan diatas dan upaya membantu Desa Suak dalam memajukan dan memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia serta meningkatkan produksi olahan pisang yang akhirnya dapat meningkatkan taraf hidup petani, maka perlu dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

Analisis situasi diperoleh bahwa permasalahan yang dihadapi kelompok tani Bahari Jaya di Desa Suak adalah produksi pisang yang berlimpah yang menyebabkan terjadinya surplus buah pisang. Jika tidak dilakukan pengolahan atau semua pisang tidak dijual atau dimakan, pisang menjadi cepat mengalami kerusakan. Akibatnya, banyak pisang dijual dengan harga murah atau bahkan dibuang. Salah satu alternatif guna memecahkan masalah yang terjadi adalah dengan cara memberikan bimbingan teknis dan pendampingan kepada Kelompok Tani Bahari jaya Desa Suak Kecamatan Sidomulyo Kabupaten Lampung Selatan mengenai pembuatan tepung pisang dan berbagai olahan dari tepung pisang yang bernilai ekonomis.

1.2. Tujuan

Tujuan kegiatan ini adalah:

1. Meningkatkan pemahaman para anggota Kelompok Tani Bahari Jaya Desa Suak Kecamatan Sidomulyo Kabupaten Lampung Selatan tentang upaya peningkatan nilai tambah pisang, khususnya dalam bentuk pengolahan tepung pisang.
2. Meningkatkan keterampilan para anggota Kelompok Tani Bahari Jaya Desa Suak Kecamatan Sidomulyo Kabupaten Lampung Selatan tentang upaya peningkatan nilai tambah pisang.

2. MASALAH

Berdasarkan hasil analisis situasi, diperoleh hasil bahwa akar permasalahan kegiatan usaha pengolahan produk olahan pisang yang dijalankan Kelompok Tani Bahari Jaya adalah kurangnya variasi produk olahan pisang yang dihasilkan. Salah satu cara untuk memperluas penggunaan pisang sebagai bahan pangan adalah pengolahan tepung pisang yang selanjutnya diolah menjadi berbagai olahan pangan berbasis tepung pisang.

3. METODE

3.1 Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan dilakukan di Desa Suak Kecamatan Sidomulyo Lampung Selatan pada Bulan Mei sampai November 2022. Mitra kegiatan ini adalah anggota Kelompok Tani Bahari Jaya di Desa Suak Lampung Selatan. Jumlah khalayak sasaran sebagai mitra program sejumlah 20 orang anggota Kelompok Tani Bahari Jaya. Peserta program akan diseleksi berdasarkan motivasi yang bersangkutan untuk mengikuti dan menjalankan program secara berkelanjutan. Seleksi peserta kegiatan dilakukan bersama-sama dengan Kelompok Tani Bahari Jaya serta petugas penyuluh lapangan yang berada pada wilayah tersebut. Unit percontohan pengolahan tepung pisang dan produk olahannya yang dikembangkan di Desa Suak Kecamatan Sidomulyo diharapkan akan memotivasi dan dapat dijadikan unit percontohan oleh kelompok tani lainnya baik yang berada di desa atau kecamatan yang sama maupun kelompok tani di kabupaten lainnya.

3.2 Tahapan Kegiatan

Tahapan kegiatan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat di Desa Suak Kecamatan Sidomulyo Lampung Selatan terdiri dari:

1. Analisis Situasi

Analisis Situasi dilakukan sebagai tahapan pertama dalam rangkaian keseluruhan kegiatan PKM. Tahapan ini akan dilaksanakan dengan berkoordinasi bersama aparat desa dan mengecek langsung situasi di Desa Suak.

2. Identifikasi kebutuhan

Kebutuhan Desa Suak dilakukan dengan melakukan analisis situasi dengan fungsi koordinasi dengan perangkat desa, mencatat hasil koordinasi, dan penentuan apa saja yang dibutuhkan oleh desa.

3. Penyiapan bahan dan peralatan

Penyiapan bahan dan peralatan dilakukan agar kegiatan dapat berjalan dengan baik dan lancar. Alat- alat yang digunakan dalam kegiatan ini adalah: mesin penepung, timbangan, blender, kompor, wadah, panci untuk merebus, kuali, pisau, talenan, loyang, sendok, alat pencetak *stick*, *mixer*, dan kemasan. Bahan yang digunakan dalam kegiatan ini: pisang *green mature*, air, telur, gula pasir, keju, garam, minyak goreng, coklat bubuk, coklat *block*, vanili, ovalet, margarin dan kertas roti.

4. Bimbingan Teknis

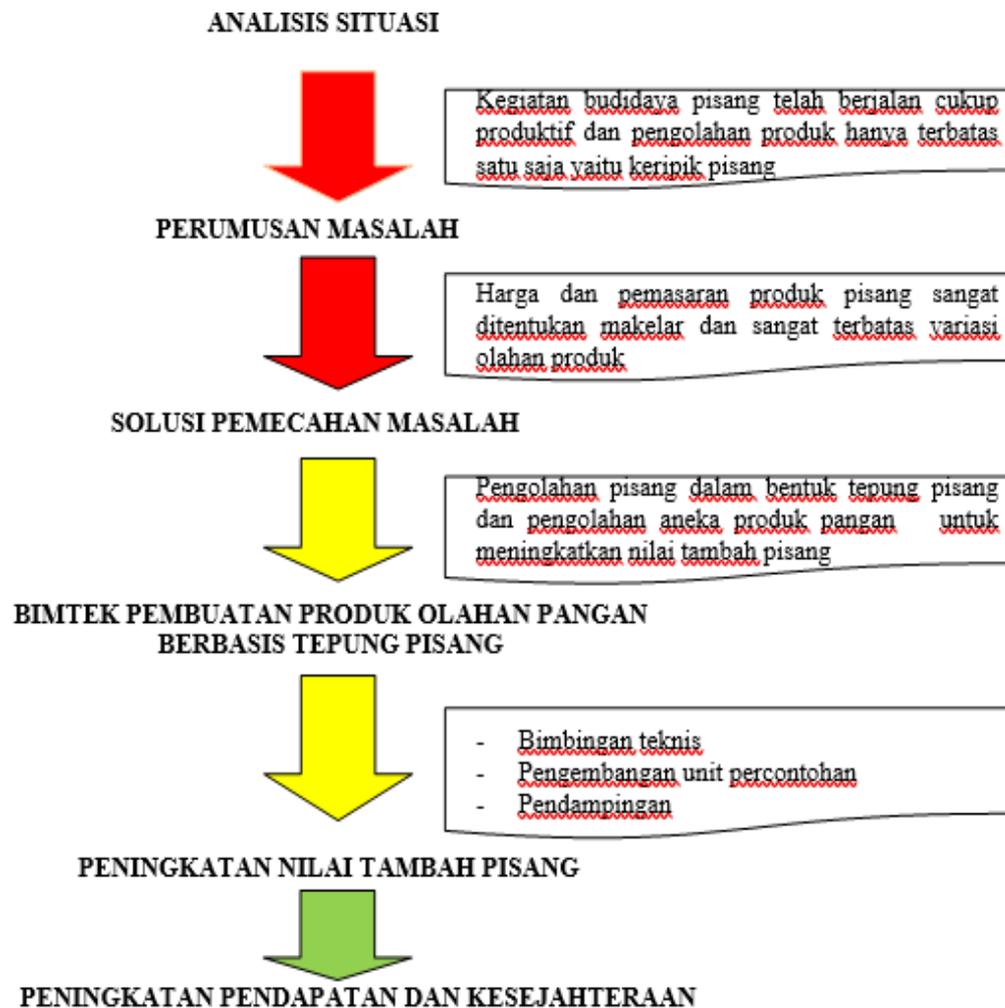
Bimbingan teknis dilakukan dengan dua tahap, yaitu: tahap memberikan materi terkait pisang, produk olahan tepung pisang, pengemasan, pembukuan sederhana dan pemasaran produk. Kemudian dilanjutkan dengan tahap pelatihan pembuatan tepung pisang dan produk olahan pangan berbasis tepung pisang (*banana stick* dan *banana brownies*) dan kegiatan pengemasan produk akhir

5. Monitoring dan Evaluasi (monev)

Kegiatan monev bertujuan mengetahui sejauh mana minat dan sikap peserta bimtek. Kegiatan ini dilakukan dengan memberikan *pre-test* dan *post-test* kepada peserta sebelum dan sesudah mengikuti bimtek.

3.3 Deskripsi dan Bagan Alir Teknologi

Metode dan tahapan penerapan teknologi pengolahan tepung pisang dan aneka produk olahannya secara rinci tersaji dalam bentuk diagram alir pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian Kepada Masyarakat merupakan salah kegiatan yang dilakukan dosen untuk mentransfer ilmu maupun hasil penelitian kepada masyarakat sehingga masyarakat mempunyai ilmu pengetahuan dan dapat melakukan penerapan teknologi. Bimtek pengolahan pangan berbasis tepung pisang diharapkan membuat peserta memiliki keterampilan dalam membuat pisang menjadi produk tepung dan produk olahannya. Kegiatan pelaksanaan PKM dilakukan di Desa Suak Lampung Selatan dengan jumlah 20 orang anggota Kelompok Tani Bahari Jaya. Peserta program diseleksi berdasarkan motivasi yang bersangkutan untuk mengikuti dan menjalankan program secara berkelanjutan. Seleksi peserta kegiatan dilakukan bersama-sama dengan Kelompok Tani Bahari

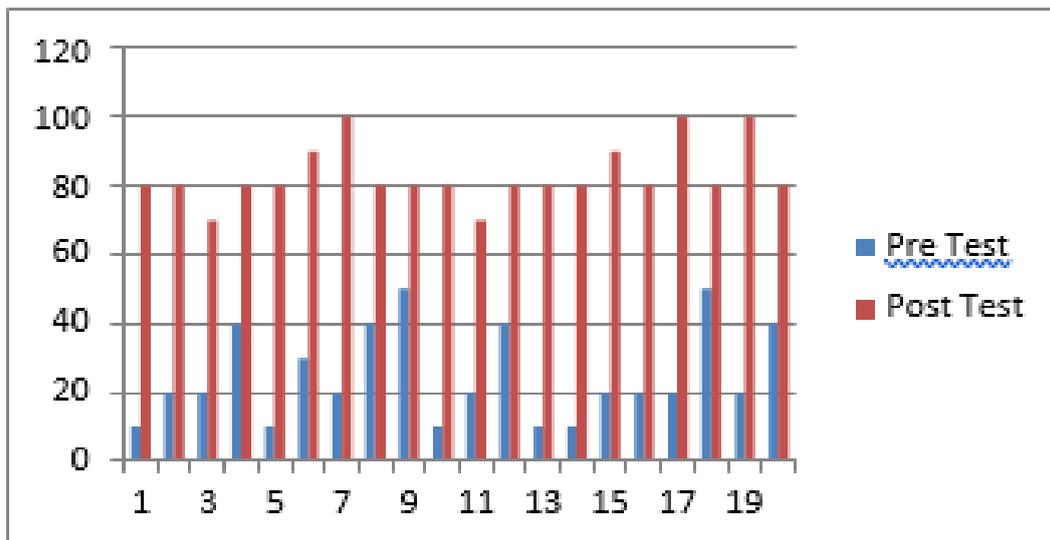
Jaya serta petugas penyuluh lapangan yang berada pada wilayah tersebut. Unit percontohan pengolahan tepung pisang dan produk olahannya yang dikembangkan di Desa Suak Kecamatan Sidomulyo diharapkan akan memotivasi dan dapat dijadikan unit percontohan oleh warga lain baik yang berada di desa atau kecamatan yang sama maupun di kabupaten lainnya.

Tepung pisang merupakan pengganti terigu yang biasa digunakan untuk membuat berbagai macam kue. Penggunaan tepung pisang berpotensi untuk dijadikan sebagai pangan fungsional karena kandungan seratnya yang tinggi (Yasinta et al., 2017). Pengembangan usaha ini juga dapat menciptakan kemandirian ekonomi melalui sistem pemberdayaan masyarakat (Syadzali, 2020). Mengembangkan ide- ide kreatif untuk produk desa yang berkualitas dapat menjadi kunci keberhasilan bagi kesejahteraan penduduk (Fauziah et al., 2020). Tepung pisang cukup sederhana untuk dibuat dan bahan-bahannya mudah didapat, sehingga dapat diakukan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa. Beberapa bahan yang digunakan dalam pembuatan tepung pisang antara lain pisang janten *green mature*, air dan kemas. Proses pengolahannya meliputi (1) pemilihan pisang yang sesuai, (2) mengupas kulit pisang menggunakan pisau, (3) mencuci pisang dengan air mengalir, (4) memotong dengan ukuran 0,5 cm, (5) mengeringkan pisang di bawah sinar matahari langsung atau di pengering pada suhu 80-90 °C selama 2-3 hari, (6) menghancurkan irisan pisang yang telah kering tersebut menjadi bubuk dengan alat penumbuk atau penggilingan tepung. Selain pembuatan tepung pisang dalam kegiatan ini juga dilakukan pembuatan produk olahan pangan berbasis tepung pisang. Produk olahan pangan yang dibuat adalah *banana stick* dan *banana brownies* (Gambar 2).



Gambar 2. Kegiatan Bimtek Pengolahan Pangan Berbasis Tepung Pisang

Evaluasi kegiatan dilakukan dalam 3 (tiga) bentuk yakni evaluasi awal, evaluasi proses, dan evaluasi akhir. Evaluasi awal dilakukan pada tahap bimbingan teknis dan dilakukan untuk mendapatkan gambaran secara utuh terkait pemahaman seluruh peserta terhadap teknologi dan program yang telah dilaksanakan. Evaluasi proses dilakukan pada tahapan pengembangan unit-unit percontohan. Evaluasi ini bertujuan mengetahui dan mengendalikan masalah yang dihadapi pada tahapan pengembangan unit percontohan. Adapun tingkat keberhasilannya adalah usaha pengolahan tepung pisang dan aneka produk olahannya (*banana stick* dan *banana brownies*) berjalan dengan baik dan menghasilkan produk dengan tingkat sebesar 95% diterima oleh konsumen atau pasar. Evaluasi akhir dilakukan pada akhir program guna mengetahui besarnya peningkatan nilai tambah pisang dan peningkatan pendapatan masyarakat yang berhasil dicapai. Tingkat keberhasilannya yaitu jika tercapai target mencapai 90% atau lebih dari rencana peningkatan yang diharapkan. Peningkatan nilai keterampilan peserta bimtek tersaji pada Gambar 3. Target yang diharapkan dari kegiatan ini adalah peningkatan nilai tambah pisang sebesar 70% dari harga bahan mentah; dan peningkatan pendapatan masyarakat tani atau kelompok tani dari sebelumnya tidak ada menjadi minimal Rp3.500.000 per bulan.



Gambar 3. Peningkatan Nilai Keterampilan Peserta Bimtek

5. KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) bimtek pembuatan produk olahan pangan berbasis tepung pisang berlangsung dengan lancar, dimana seluruh peserta sangat pro aktif dalam mengikuti seluruh rangkaian kegiatan, serta terjadinya peningkatan baik dari segi pengetahuan maupun keterampilan peserta terkait produk olahan pangan berbasis tepung pisang (*banana stick* dan *banana brownies*).

Kedepannya diperlukan kegiatan pembimbingan lebih lanjut untuk mengembangkan usaha lokal bagi kelompok tani Bahari Jaya Di Desa Suak Kabupaten Lampung Selatan. Kegiatan bimtek ini mampu memotivasi kelompok tani Bahari Jaya Desa Suak untuk mengembangkan usaha di Kabupaten Lampung Selatan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini merupakan kegiatan pendanaan DIPA Polinela tahun 2022 dan terselenggara atas pemberian izin oleh Kepala Desa Suak Lampung Selatan. Tim Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) mengucapkan terima kasih kepada seluruh masyarakat Desa Suak umumnya dan Kelompok Tani Bahari Jaya khususnya yang telah memberikan kesempatan dalam berbagi informasi dan ilmu pengetahuan.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS Provinsi Lampung. 2021. Provinsi Lampung dalam Angka 2020. Lampung.
- Fauziah, Fazriyan, W., Pratama, F. A., and Pratama, S. P. 2020. Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Teknologi Informasi untuk Mempromosikan Produk-Produk Unggulan Desa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat* 03(01): 67–73.
- Fikriman, Ulfa, Z., and Susilawati, W. 2020. Analisis Nilai Tambah dan Saluran Pemasaran pada Agroindustri Keripik Pisang di Dusun Purwobakti Kecamatan Bathin III Kabupaten Bungo. *Jurnal Agribisnis* 2(1): 30–44.
- Hariyadi, P. 2011. Riset Dan Teknologi Pendukung Peningkatan Kedaulatan Pangan. *Jurnal Diplomasi* 3(3): 90- 105.
- Johnson LA. 1991. Corn: Production, Processing and utilization. Di dalam Lorenzo KJ, Kulp K, editor.
- Mangunsong, L., Zawitri, S., and Susana. 2016. Penganekaragaman Produk Olahan Pisang Di Desa Peniti Luar Kabupaten Mempawah Kalimantan Barat. *Jurnal Teknologi Pangan* 7(2): 62–67. DOI: 10.35891/tp.v7i2.506.
- Musita, N. (2014). Pemanfaatan Tepung Pisang Batu (*Musa Balbisiana Colla*) pada Pembuatan Kue Brownies. *Jurnal Riset Industri*, Vol. 8. No. 3, hal. 171-178.
- Nurdjanah, S., Musita, N., & Indriani, D. (2011). Karakteristik Biskuit Coklat dari Campuran Tepung Pisang Batu (*Musa balbisiana colla*) dan Tepung Terigu pada Berbagai Tingkat Substitusi. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, Vol. 16. No. 1, hal. 51-62.
- Nurhayati, C., & Andayani, O. (2014). Teknologi Mutu Tepung Pisang dengan Sistem Spray Drying Untuk Biskuit. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, Vol. 25 , hal. 31-41.
- Syadzali, M. M. 2020. Model Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Ekonomi Lokal (Studi pada UKM Pembuat Kopi Muria). *Syntax Idea* 2(5): 91–97. DOI: 10.1017/CBO9781107415324.004.
- Tambajong, H. Di, Sondakh, M. F. L., and Tarore, M. L. G. 2020. Analisis Keuntungan Usaha Gorengan “Ibu Nouke” di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado. *Jurnal Transdisiplin Pertanian (Budidaya Tanaman, Perkebunan, Kehutanan, Peternakan, Perikanan), Sosial dan Ekonomi* 16(1): 97–104.
- Widodo, S. 2003. Peran Agribisnis Usaha Kecil dan Menengah untuk Memperkokoh Ekonomi Nasional. Yogyakarta: Liberty.

Yasinta, U. N. A., Dwiloka, B., and Nurwantoro. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6(3): 119–123. DOI: 10.17728/jatp.200.