

PEMANFAATAN HASIL PANEN PISANG MENJADI OLAHAN CEMILAN BERVARIASI RASA DI DESA BANDAR MERIAH KEC. SUNGGAL

Khodijah Tussolihin Dalimunthe¹, Yusnadi², Jubaidah Hasibuan³, Athaillah⁴

^{1,2,3} Universitas Negeri Medan, Medan, Indonesia

⁴ Universitas Haji Sumatera Utara, Medan, Indonesia

E-mail Author: khodijah@unimed.ac.id

ABSTRAK

Lingkungan yang terletak di Desa Bandar Meriah, Sukamaju Kecamatan Sunggal merupakan daerah agraris, jenis tanaman seperti pisang masih banyak ditanam oleh masyarakat sekitar untuk menambah hasil pendapatan. Akan tetapi, masyarakat kebingungan menjual buah tersebut. Penyuluhan partisipatif pada masyarakat Dusun V dengan judul pemanfaatan hasil panen pisang menjadi olahan cemilan bervariasi rasa. Pendekatan yang dilaksanakan pada masyarakat yang bertujuan agar masyarakat memiliki kemandirian, keterampilan, dan mampu mengembangkan potensi yang ada pada desa tersebut. Diharapkan dengan dilaksanakan sosialisasi maka dapat meningkatkan kemampuan dalam mengolah buah pisang menjadi produk yang bernilai ekonomis dan dapat membantu perekonomian keluarga.

Kata Kunci: Penyuluhan Masyarakat, Keterampilan, Mengolah Pisang

ABSTRACT

The environment located in Bandar Meriah Village, Sukamaju, Sunggal District is an agricultural area, many types of plants such as bananas are still planted by local people to increase their income. However, people are confused about selling the fruit. Participatory outreach to the people of Dusun V with the title of using the banana harvest to make snacks with various flavors. The approach implemented in the community aims to ensure that the community has independence, skills and is able to develop the potential that exists in the village. It is hoped that by carrying out socialization, the ability to process bananas into products that have economic value can improve and can help the family economy.

Keywords: *Community Education, Skills, Processing Bananas*

PENDAHULUAN

Menurut Herlyadisti Tahun 2023 pisang merupakan salah satu komoditas buah unggulan dan banyak ditemukan di Indonesia. Buah pisang dapat tumbuh dan ditemukan hampir di seluruh daerah di Indonesia dengan spesifikasi tersendiri. Pisang mengandung sumber gizi yang baik untuk tubuh diantaranya sebagai sumber vitamin, karbohidrat, dan juga mineral. Pengembangan produk keripik pisang dapat menjadi salah satu peluang untuk menciptakan keunggulan kompetitif di pasar dikarenakan produk yang dihasilkan lebih baru, lebih baik, dan lebih inovatif sehingga mempunyai keunggulan untuk bersaing dengan pesaing yang memiliki produk sejenis lainnya.

Menurut SNI Tahun 1996 bahwa keripik pisang merupakan salah satu produk makanan ringan yang banyak digemari konsumen. Keripik pisang mempunyai nilai gizi

* Dalimunthe, K.T., dkk. (2024)

cukup tinggi, terutama nilai energi dari 100 gram keripik pisang diperoleh energi sebesar 519 kkal. Nilai energi yang tinggi tersebut berasal dari kadar karbohidrat dan minyak yang terserap selama proses penggorengan keripik. Itulah sebabnya, keripik pisang cocok digunakan sebagai makanan penutup energi, khususnya ketika sedang sibuk beraktivitas. Masyarakat sekarang dituntut agar lebih kreatif dan inovatif dalam menjalankan usaha. Tanaman pisang di Desa Bandar Meriah menjadi salah satu produk pertanian yang banyak dihasilkan. Masyarakat setelah panen langsung menjual buah pisang kepasar, kadang tidak terjual habis. Sehingga, dapat menyebabkan kerugian serta mengurangi pendapatan keluarga. Perlu adanya peningkatan pengetahuan Masyarakat, agar hasil panen pisang tersebut bisa diolah menjadi makanan yang lebih bernilai ekonomis dan mampu membantu perekonomian keluarga.

Suyanti Tahun 2008 menjelaskan bahwa rasanya yang renyah dan terjangkau menjadikan produk tersebut banyak digemari Masyarakat. Seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen, kini keripik pisang mulai diinovasikan berbagai varian rasa, seperti ada yang menggunakan tambahan coklat, keju, pedas, asin, manis pada keripik pisang tersebut. Meskipun *trend* tersebut belum lama dikenal masyarakat luas, namun perkembangannya sudah sangat pesat, sehingga banyak produsen yang beralih untuk menjual keripik pisang. Produk bukan barang baru bagi masyarakat Indonesia, namun dengan menambahkan sedikit inovasi, kini keripik tersebut banyak dicari konsumen dan menjadi salah satu peluang bisnis menarik yang menjanjikan untung besar bagi pelakunya. Maka dari itu, perlu dilaksanakan penyuluhan pemanfaatan hasil panen pisang menjadi olahan cemilan bervariasi rasa.

Kegiatan pengabdian ini sebelumnya sudah pernah dilaksanakan di berbagai tempat seperti hasil pengabdian yang dilaksanakan oleh Ekayani Tahun 2021 dengan judul pelatihan pembuatan bolen pisang sebagai produk bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam upaya peningkatan kesejahteraan masyarakat. Begitu juga hasil pengabdian yang dilaksanakan oleh Syofya Tahun 2020 pelatihan pengolahan pisang pasca panen pada bumdes bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pemuda dan pemuda terkait potensi, cara mengolah pisang, dan cara memasarkannya.

METODE

Jenis pengabdian adalah model penyuluhan *button up* (penyuluhan Partisipatif) dari dan untuk masyarakat. Peningkatan yang diberikan kepada Masyarakat agar mereka mau dan mampu secara mandiri mengolah hasil panen pisang menjadi makanan yang lebih lezat dan mudah dijual di pasaran. kegiatan dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 23 Mei 2024. Berlokasi di Dusun V Bandar Meriah Kecamatan Medan Sunggal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian dilaksanakan mulai dari jam 08.00 s/d Selesai. Adapun susunan yang dilaksanakan sebagai berikut yaitu:

A. Tahapan Persiapan

1. Survei pendahuluan di Desa Bandar Meriah
 2. Koordinasi Dengan Kepala Desa Bandar Meriah
 3. Menentukan Tema Penyuluhan
 4. Menentukan tugas dari anggota panitia Penyuluhan
 5. Menentukan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan
 6. Menentukan pemateri/narasumber yang akan memberikan ilmu mengenai tema Penyuluhan yang telah ditentukan.
- B. Pelaksanaan
1. Berkoordinasi dengan kepala Desa
 2. Pembukaan Doa
 3. Kata sambutan dari Ketua Panitia
 4. Pemaparan materi Penyuluhan serta tanya jawab.
 5. Proses mengolah keripik pisang rasa coklat
 6. Penutup Foto Bersama
- C. Hasil Kegiatan

Berdasarkan hasil kegiatan tersebut dimana permasalahan yang dihadapi masyarakat yaitu kurangnya pemahaman bagaimana mengelola hasil panen pisang bernilai ekonomis. Oleh karena itu, perlu pemberdayaan seperti kegiatan “Penyuluhan Pemanfaatan Hasil Panen Pisang Menjadi Olahan Cemilan Bervariasi Rasa Di Desa Bandar Meriah Kec. Sunggal . Antusia masyarakat pada saat penyampaian materi seperti pertanyaan tentang bagaimana pisang bisa dijual dipasar dengan cepat dan masyarakat terus membeli prosuk tersebut?. Pada proses mengolah pisang, masyarakat saat senang dan ingin menerapkan dirumah agar dapat membantu keuangan rumah. Diharapkan melalui kegiatan ini dapat mengatasi permasalahan yang dihadapi masyarakat melalui penyuluhan partisipatif masyarakat Desa Bandar Maria. Masyarakat menjadi mempunyai pengetahuan, keterampilan baru dalam pembuatan kripik pisang berbagai variasi yang dapat menjadi sumber pendapatan tambahan.



Gambar 1. Foto Bersama Mahasiswa dan Masyarakat



Gambar 2. Proses Pembuatan Kripik Pisang

KESIMPULAN

1. Masyarakat Desa Bandar Meriah mempunyai Pengetahuan baru dalam proses pengolahan pisang.
2. Masyarakat Desa Bandar Meriah lebih kreatif dan inovatif secara mandiri dalam mengolah sumber daya alam yang ada di wilayah tersebut.
3. Masyarakat dapat menghasilkan tambahan uang bahkan menjadi usaha utama di keluarga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana pengabdian mengucapkan terima kasih kepada seluruh peserta dan panitia yang terlibat dalam kegiatan tersebut.

REFERENSI

- Ekayani, I. A. P. H., Sudria, I. B. N., & Putra, P. S. E. A. 2021. Pelatihan Pembuatan Bolen Pisang Sebagai Produk Olahan Pisang Di Desa Bukti. *Proceeding Senadimas Undiksha*, 1546.
- Herdiansyah, Haris. 2010. Metode Penelitian Kualitatif untuk Ilmu-ilmu Sosial. Jakarta: Salemba Humanika.
- Herlyadisti, F. 2023. Nilai Tambah Dan Prospek Pengembangan Usaha Pada Produk Olahan Keripik Pisang. Jawa Timur :Uwais Inspirasi Indonesia.
- Indriasari, R. (2021). Penyuluhan tentang pengolahan dan pengemasan varian rasa produk keripik pisang industri rumah tangga desa Padang kecamatan Pagar Gunung kabupaten Lahat. *Jurnal Anadara Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 1-5.
- Purnamasari, R., Salam, A. F., & Suseno, B. D. (2021). Pemulihan Ekonomi Keluarga Pasca Bencana Tsunami Selat Sunda Di Desa Bulakan Kecamatan Cinangka Kabupaten Serang Melalui Penciptaan Nilai Tambah Pisang Coklat Crunchy. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 4(2), 386-394.
- Ramlawati, R. 2019. Pembuatan Kripik Cokelat Bagi kelompok Mitra Di Kelurahan Lanna Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa. *Pengabdian Bina Ukhuwah*, 1(2), 143-148.
- Standar Nasional Indonesia. 1996. Keripik Pisang. SNI 01-4315-1996. Dewan Standarisasi Nasional.
- Syofya, H., Lestari, F., & Hadi, I. 2020. Pelatihan Pengolahan Pisang Pasca Panen Pada BUMDES Batu Patah Desa Muak Kecamatan Bukit Kerman Kabupaten Kerinci. *Jurnal Abdi Sakti (JAS)*, 2(1), 24-31.
- Sugiyono. 2015. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Alfabeta CV.
- Suyanti, 2008. PISANG Budi Daya, Pengolahan, dan Prospek Pasar. Penebar Swadaya: Jakarta