

Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Borani Melalui Inovasi Pengolahan Keripik Batang Pisang (BAPIS)

Estherlina Sagajoka^{1*}, Reyna Virginia Nona², Yuliana Nensi Antonia³,
Devikarlinda Gobhe⁴

^{1,2,3,4} Universitas Flores, Ende, Indonesia
Corresponding Author: esthersagajoka@gmail.com

Info Artikel Diterima : 30/09/2021 Direvisi: 15/10/2021 Disetujui: 26/10/2021

Abstract. Borani Village, Bajawa District, Ngada Regency is a village that has a population of 1,136 people, with the livelihood of most of the people being farmers. Borani village also has a variety of potential natural resources that are quite potential to be developed such as banana plants. Banana plant is a plant from the gardens of the people of Borani Village which is quite potential but until now it has not been developed properly to increase the income of the village community. The people of Borani Village have not made good use of the banana plant because the banana midrib has not been processed into food because it is only used as fodder for livestock. People only know that bananas are used as snacks or sold in logs, and the leaves are used for wrapping containers for making cakes and so on. Based on this situation analysis, the service activities of lecturers and students took the initiative to provide innovative training on the use of Banana Trunks into Banana Trunk Chips (Bapis Chips) so that the utilization of banana stems that had no economic value so far could be increased through innovation in the manufacture and processing of Banana stems into Chips. Bapis as a snack food for children and adults. The innovation of making Bapis chips will provide added value economically for the Borani village community, Bajawa sub-district. The materials and tools used for making bapis chips are easy to obtain and the manufacturing process is very easy and can be done individually or in groups. The training activities for making Bapis Chips went smoothly and there was involvement and activity of the target group during the training activities. This training activity is one of the entrepreneurial activities for the people of Borani Village, Bajawa District, Ngada Regency and is expected to increase the income of the community.

Keywords: Innovation, Banana Trunk, Bapis Chips, Value Added

Abstrak. Desa Borani Kecamatan Bajawa Kabupaten Ngada merupakan desa yang memiliki jumlah penduduk kurang lebih 1.136 jiwa, dengan mata percaharian sebagaian besar adalah Petani. Desa Borani juga memiliki berbagai potensi sumber daya alam yang cukup potensial untuk dikembangkan seperti tanaman pisang. Tanaman Pisang merupakan tanaman hasil kebun masyarakat desa Borani yang cukup potensial namun sampai saat ini masyarakat desa Borani mengenal buah pisang yang digunakan sebagai makanan cemilan maupun di jual secara geondongan sedangkan daunnya digunakan untuk wadah pembungkus untuk pembuatan kue dan sebagainya, sedangkan pemanfaatan batang pelepah pisang selama ini hanya digunakan sebagai makanan ternak. Pada hal jika di lihat dari manfaatnya batang pisang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan manusia yakni dapat mengobati dan menyembuhkan berbagai macam penyakit antara lain : sebagai dektosifikasi sistem pencernaan, menurunkan berat badan, mengontrol kolesterol dan tekanan darah, menyembuhkan asam lambung, menyembuhkan asam lambung, menstabilkan gula darah, dan masih banyak manfaat batang pisang untuk kesehatan. Disisi lain bagi masyarakat desa Borani desa Borani menganggap remeh batang pisang dan tidak memiliki nilai ekonomi sama sekali, sehingga melalui KKN Mandiri tahun 2021 Mahasiswa Universitas Flores berinisiatif untuk memberikan pelatihan inovasi pemanfaatan Batang Pisang menjadi Keripik Batang Pisang (Keripik Bapis) sehingga pelepah batang pisang yang selama ini tidak memiliki nilai ekonomi dapat di tingkatkan melalui inovasi pembuatan dan pengolahan Batang pelepah Pisang menjadi Keripik Bapis sebagai makanan cemilan bagi anak anak maupun orang dewasa. Inovasi pembuatan kripik Bapis akan memberikan nilai tambah secara ekonomi bagi Masyarakat desa Borani kecamatan Bajawa. Bahan dan alat yang digunakan untuk pembuatan kripik bapis mudah diperoleh dan Proses pembuatannya pun sangat mudah dan bisa dikerjakan secara individu maupun kelompok masyarakat, yang dapat dijadikan sebagai salah satu kegiatan wira usaha bagi masyarakat desa Borani Kecamatan Bajawa kabupaten Ngada.

Kata Kunci: Inovasi, Batang Pisang, Keripik Bapis, Nilai Tambah

How to Cite: Sagajoka, E., Nona, R.V., Antonia, Y.N., & Gobhe, D. (2020). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Borani Melalui Inovasi Pengolahan Keripik Batang Pisang. *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(4), 136-143. <https://doi.org/10.37478/abdika.v1i4.1257>



Copyright (c) 2021 Estherlina Sagajoka, Reyna Virginia Nota, Yuliana Nensi Antonia, Devikarlinda Gobhe. This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

Pendahuluan

Desa Borani merupakan salah satu desa di wilayah Kecamatan Bajawa Kabupaten Ngada dengan luas wilayah $\pm 4,6$ km² dan terletak pada daerah ketinggian dengan ketinggian dari permukaan laut kurang lebih 1.200 Meter, dan bentangan wilayah terdiri dari perbukitan. Jumlah penduduk desa Borani berjumlah 1.136 jiwa terdiri dari laki-laki berjumlah 513 jiwa dan perempuan 623 jiwa. Dengan jumlah KK sebanyak 236 KK. Masyarakat desa Borani memiliki tingkat pendidikan yang beragam, SD dengan prosentase sebesar 68,06%, kemudian tamat SLTP, tamat SLTA, dan paling sedikit adalah Tamat Perguruan Tinggi. Sebagian besar mata pencaharian pokok masyarakat adalah sebagai petani dengan prosentase sebesar 86,60%. dan sisanya 14,40% memiliki pekerjaan serabutan, PNS dan juga memiliki kios yang menjual bahan kebutuhan masyarakat di desa tersebut.

Desa Borani Kecamatan Bajawa memiliki potensi unggulan desa seperti: jumlah penduduk desa Borani sebanyak 1.136 jiwa, Luas wilayah keseluruhan 4,6 Km², Lahan yang belum digarap masih luas, Terdapat Lembaga Pendidikan, Tanah dapat diolah menjadi Bata Merah, Banyak Warga yang trampil membuat bata merah, Borani merupakan Desa penghasil Tenun Ikat, Terdapat kampung tradisional yang masih utuh, Tanaman bambu milik masyarakat tersedia begitu banyak, Tanaman Kayu – Kayuan, Terdapat 1 lembaga pendidikan dasar dan 1 taman bermain anak usia prasekolah yang didukung oleh 7 Guru PNS dan 3 Guru Honorer serta tenaga administrasi lainnya sebanyak 1 Honorer. Merupakan jalur pariwisata, Jalan Aspal: 3 Km, Jalan Hot Mix: 2000 meter, Jalan Makadam : 1 KM, memiliki Gedung Kantor Desa.

Jika ditinjau dari sisi pertumbuhan ekonomi selama tahun 2000-2021 menunjukkan peningkatan, namun belum terlalu signifikan. Hal ini disebabkan karena belum optimalnya masyarakat Desa Borani mengolah dan memanfaatkan potensi sumber daya lokal seperti pengelolaan berbagai kerajinan dari bambu, kayu dan juga pengelolaan hasil kebun khususnya Pisang. Pada umumnya masyarakat desa Borani hanya memanfaatkan buah pisang dijadikan kripik, daunnya dapat digunakan untuk membungkus kue dan juga untuk makanan ternak dan batang pisang digunakan untuk makanan ternak babi.

Pemanfaatan batang pelepah pisang oleh masyarakat di Desa Borani selama ini hanya digunakan sebagai makanan ternak, namun sebenarnya batang pisang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan manusia yakni dapat mengobati dan menyembuhkan berbagai macam penyakit antara lain: sebagai dektosifikasi sistem pencernaan, menurunkan berat badan, mengontrol kolesterol dan tekanan darah, menyembuhkan asam lambung, menstabilkan gula darah, dan masih banyak manfaat batang pisang untuk kesehatan.

Kewirausahaan dalam bidang pertanian seperti meningkatkan nilai ekonomi batang pisang yang melimpah dapat menjadi ujung tombak peningkatan ekonomi masyarakat. Banyak manfaat ekonomi yang dapat diperoleh dari pohon pisang diantaranya sebagai cemilan “kedebock taro” (Hiden & Ningsih, 2021), kerupuk (Rosariastuti, Sumani& Herawati, 2019), pakan ternak sapi (Labatar, 2018) dan banyak produk lainnya.

Kewirausahaan dilihat dari sumberdaya yang ada didalamnya adalah usaha seseorang yang membawa sumberdaya berupa tenaga kerja, material, dan asset lainnya pada suatu kombinasi yang menambahkan nilai yang lebih besar daripada sebelumnya dan juga dilekatkan pada orang yang membawa perubahan, inovasi, dan aturan baru (Ruwawouw, 2012). Data dan fakta menunjukkan bahwa kesempatan kerja yang dibangun oleh sekelompok usaha lebih banyak diharapkan dan dapat mejadi motor pergerakan pertumbuhan ekonomi, salah satunya pedesaan melalui sektor pertanian. Batang pisang merupakan sumber daya lokal yang melimpah di desa Borani. Penggunaan bahan sumber daya lokal dapat meningkatkan ekonomi masyarakat (Paramita, Muhlisin, & Palawa, 2018).

Pembangunan daerah diharapkan dapat dilakukan dengan memanfaatkan potensi yang ada di daerahnya, termasuk sektor-sektor ekonomi yang dapat menjadi sektor penggerak dan pemicu pertumbuhan ekonomu agar dapat meningkatkan pendapatan masyarakat (Sagajoka & Luciany, 2020). Selain potensi Sumber daya alam yang ada di daerah, aspek karakteristik wilayah baik itu produksi, konsumsi maupun kewirausahaan juga merupakan salah satu aspek yang penting dalam perencanaan pembangunan di daerah (Nona & Juniasih, 2020).

Berdasarkan hasil analisis potensi yang dimiliki Desa Borani maka kegiatan Pengabdian kepada masyarakat yang diajukan adalah memberikan pelatihan pembuatan kripik dari batang pelepah pisang. Kegiatan ini bertujuan agar adanya inovasi dan kreativitas masyarakat dalam memanfaatkan potensi Sumber Daya Alam dalam hal ini tanaman pisang dan khususnya batang pisang agar menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi. Pembuatan kripik dari batang pelepah pisang tersebut dapat mendorong kreativitas masyarakat Desa Borani akan pemanfaatan batang pisang yang selama ini tidak memiliki nilai ekonomis menjadi sebuah produk makanan khas cemilan kripik batang pisang yang memiliki nilai ekonomis dengan demikian memberikan nilai tambah secara ekonomi bagi masyarakat desa. Pelatihan pembuatan kripik batang pisang tersebut diharapkan menjadi salah satu upaya meningkatkan kreativitas masyarakat Desa Borani agar dapat meningkatkan pendapatannya.

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian di Desa Borani dilakukan dengan menggunakan pendekatan:

1. Persuasif yaitu pendekatan yang bersifat himbauan dan dukungan tanpa unsur paksaan bagi masyarakat untuk berperan aktif dalam kegiatan ini
2. Model Participatory Rural Appraisal (PRA) yang menekankan keterlibatan masyarakat dalam keseluruhan kegiatan mulai dari perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi program kegiatan
3. Model Participatory Teknologi Development yang memanfaatkan teknologi tepat guna yang berbasis pada ilmu pengetahuan dan kearifan budaya local
4. Model Community development yaitu pendekatan yang melibatkan masyarakat secara langsung sebagai subjek dan objek pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat

Adapun langkah langkah yang dilakukan dalam rangka kegiatan pelatihan adalah sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi Potensi Ekonomi desa Borani
2. Melakukan koordinasi dengan Kepala desa dan aparat desa
3. Mengidentifikasi kelompok dasa wisma dan kelompok Orang Muda Katolik (OMK) Desa Borani
4. Membuat kesepakatan dengan kelompok dasawisma dan OMK untuk kegiatan pelatihan pembuatan kripik batang
5. Membuat skedul untuk kegiatan pelatihan pembuatan kripik batang pelepah pisang

Berdasarkan hasil koordinasi dengan para stakeholder terkait maka kegiatan pelatihan pembuatan kripik batang pisang dapat dilaksanakan pada tanggal 25 dan 26 Agustus 2021 dimana uraian kegiatan adalah tanggal 25 mahasiswa dan OMK menyiapkan berbagai peralatan dan bahan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk membuat kripik Bapis, dan tanggal 26 Agustus bertempat di kantor Desa Borani dilaksanakan kegiatan pelatihan pembuatan Kripik BAPIS Borani. Kegiatan berlangsung lancar dan aman, kegiatan tersebut diikuti peserta dari kelompok dasawisma, kelompok PKK Desa dan kelompok OMK berjumlah kurang lebih 25 orang.

Hasil dan Pembahasan

Program kerja membangun kewirausahaan pada generasi muda bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada generasi muda Desa Borani tentang bagaimana cara memanfaatkan batang pisang (pelepah pisang) untuk dijadikan bahan makanan yang bisa memberikan nilai tambah secara ekonomi serta dapat memberikan peluang berwirausaha dengan memanfaatkan batang pelepah pisang dan mengolahnya menjadi cemilan yang sehat bagi anak-anak maupun orang dewasa dengan pemanfaatan bahan lokal yang selama ini tidak pernah digunakan dan tidak bernilai ekonomis.

Proses pembuatan Kripik Bapis sangat sederhana dan tidak membutuhkan modal yang besar. Proses pengolahan bahan makanan sederhana ini bisa didapatkan disekitar lingkungan desa karena kondisi desa ini yang memiliki banyak tanaman pisang. Selain itu generasi muda juga bisa mengetahui bagaimana proses pengolahan bahan makanan kripik batang pisang (pelepah pisang). Kegiatan pembuatan kripik batang pisang (pelepah pisang) ini hasilnya dapat digunakan oleh generasi muda di Desa Borani untuk bisa menghasilkan pendapatan pribadi dan bisa dijadikan usaha kelompok. Program pembuatan kripik batang pisang (pelepah pisang) ini untuk generasi muda atau masyarakat tentunya memiliki beberapa faktor pendukung dan penghambat dalam pelaksanaannya.

Faktor pendukung dari program pembuatan kripik batang pisang (pelepah pisang) di Desa Borani ini antara lain; pihak desa mendukung pembuatan kripik batang pisang karena pembuatan kripik dari batang pisang ini merupakan hal baru yang belum pernah diketahui oleh masyarakat dengan memanfaatkan batang pisang (pelepah pisang). Selain faktor pendukung yang telah disebutkan, ada pula beberapa faktor penghambat dalam membuat kripik batang pisang (pelepah pisang). Faktor-faktor

penghambat pembuatan keripik batang pisang adalah adanya penerapan PPKM sehingga tidak dapat mengikutsertakan kelompok daswisma lainnya yang ada di Desa Borani.

Hasil yang dicapai dari pembuatan keripik batang pisang ini adalah bertambahnya pengetahuan bagi ibu-ibu kelompok dasawisma, PKK dan OMK di Desa Borani bahwa akhirnya dapat memanfaatkan batang pisang (pelepeh pisang) dan diolah menjadi bahan cemilan yang sehat dan memiliki nilai gizi serta dapat dipasarkan.

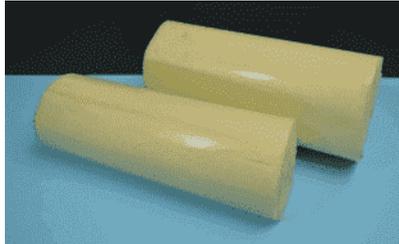
Adapun bahan pembuatan keripik batang pisang antara lain: Batang pisang (pelepeh pisang), Tepung beras, Tepung tapioca, Tepung bumbu, Tepung terigu, Garam, penyedap rasa, Lada bubuk, Kapur sirih, Baking soda, Minyak goreng dan air mineral.

Proses pembuatan keripik bahan pisang adalah sebagai berikut:

- 1) Siapkan air sekitar 4 atau sekiranya semua potongan batang pisang (pelepeh pisang) dalam wadah yang telah disiapkan. Tambahkan garam dan larutan kapur sirih lalu aduk rata dan sisihkan



- 2) Ambil batang pisang (pelepeh pisang) yang terbaik itu dari jenis pisang kapok yang sudah berbuah. Sebaiknya hindari penggunaan batang pisang ambon karena hasilnya menjadi rawan pahit. Ambil batang pisang (pelepeh pisang) sekitar setengah pohon kebawah. Yaitu dari pangkal pisang ke atas cukup sampai setengah batang dari tinggi pohon pisang.

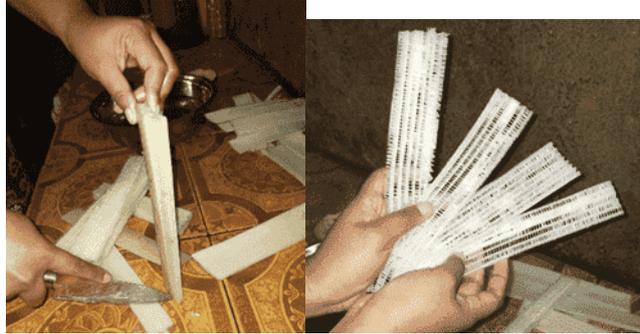


- 3) Ambil pelepeh batang pisang dilapisan keenam atau ketujuh dari luar, jadi hindari penggunaan bagian luar yang sudah tua



- 4) Ambil selempang pelepeh batang pisang, buang kedua sisinya. Jadi cukup diambil bagian tengahnya. Lalu potong memanjang menjadi dua atau tiga bagian, dengan lebar sekitar tiga sampai empat cm. kupas sisi kulit luar

batang pisang dengan cara diseset menggunakan pisau tajam hingga terlihat lembaran inti pisang



- 5) Jika bagian inti terlalu tebal, kita bisa membelahnya lagi menjadi 2 atau 3 bagian, hingga menjadi lembaran inti pisang yang tipis. Lalu potong-potong dengan Panjang sesuai selera. Begitu dipotong, sebaiknya langsung dimasukkan ke dalam air perendam yang sudah kita buat tadi agar tidak rawan menghitam. Seset sisanya hingga habis. Selanjutnya rendam minimal 24 jam dan maksimal itu 48 jam.



- 6) Fungsi perendaman dengan air garam itu adalah untuk menghilangkan racun pada batang pisang (pelelah pisang), sementara kandungan larutan sirihnya adalah agar getahnya itu bisa hilang sehingga bebas dari rasa pahit dan sepet. Selain itu juga agar teksturnya menjadi lebih kokoh dengan rasa yang lebih gurih, sehingga ketika digoreng nantinya itu jadi lebih kriuk.
- 7) Setelah direndam, cuci bersih dengan air mengalir. Bilas hingga 3 s/d 4 kali. Cuci pelan-pelan jangan sampai teksturnya remuk. Cuci sampai airnya itu menjadi bening dan bebas dari kapur Sirih. Lalu peras dan buang airnya, sisihkan.



- 8) Setelah dicuci, siapkan marinasi dengan cara mencampurkan semua bahan marinasi, lalu aduk rata. Masukkan potongan batang pisang

(pelepeh pisang) ke dalam larutan marinasi yang sudah kita buat. Aduk rata pelan-pelan. Diamkan sekitar 30 menit agar bumbu meresap. Sambil menunggu, selanjutnya siapkan bahan pelapis keripiknya. Campur semua bahan pelapis. Aduk rata. Sisihkan.



- 9) Setelah 30 menit di marinasi, sekarang pisahkan potongan batang pisang dari air marinasi, dengan cara ditiriskan, dan diperas searah, agar tidak hancur. Peras sampai kesat agar tidak rawan menggumpal saat proses penepungan. Setelah kesat, tiriskan.



- 10) Panaskan minyak goreng. Gulingkan potongan batang pisang ke atas tepung pelapis satu persatu agar tidak rawan lengket. Aduk-aduk hingga semua potongan batang pisang berlumur tepung. Lalu, goreng diminyak panas dengan api sedang agak besar di awal. Lakukan sisanya hingga kapasitas wajan penuh. Setelah kaku, pindah ke api sedang agak kecil hingga minyak agak tenang. Begitu keripik nyaris matang, besarkan lagi apinya. Goreng dengan api besar di menit terakhir selama 1 s/d 2 menit. Angkat, tiriskan



Simpulan dan Tindak Lanjut

Kegiatan Pelatihan Pembuatan Keripik Batang Pelepeh Pisang di desa Borani Kecamatan Bajawa dilaksanakan selama 2 hari berlangsung sesuai rencana dan mendapat respon dari masyarakat dan juga kelompok OMK desa Borani. Karena dengan kegiatan pelatihan tersebut

memberikan tambahan pengetahuan, membuka wawasan untuk membuka usaha dengan pemanfaatan bahan lokal yang tidak berguna menjadi berguna dan dapat memberikan nilai tambah secara ekonomi bagi kelompok masyarakat, kelompok PKK serta kelompok OMK di desa Borani.

Daftar Pustaka

- Hidden, H., & Ningsih, V. (2021). Inovasi Pemanfaatan Limbah Batang Pisang Menjadi Camilan “Kedebong Taro” Bernilai Ekonomis Di Desa Bagik Polak BaraT. *Jurnal Bakti Nusa*, 2(2), 39-46.
- Labatar, S. C. (2018). Pengaruh pemberian batang dan kulit pisang sebagai pakan fermentasi untuk ternak sapi potong. *Jurnal Triton*, 9(1), 31-37.
- Nona, R.V., & Juniasih, I.A.K. (2020). Analisis Kepuasan Petani Terhadap Kinerja Penyelenggaraan Penyuluhan Pertanian Di Kabupaten Ende Provinsi Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 23 (2), 151-162.
- Paramita, M., Muhlisin, S., & Palawa, I. (2018). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pemanfaatan Sumber Daya Lokal. *Qardhul Hasan: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 19-30.
- Rosariastuti, R., Sumani, S., & Herawati, A. (2019). Pemberdayaan Wanita Tani melalui Produksi dan Manajemen Produksi Kerupuk Batang Pisang di Jenawi Karanganyar. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*, 3(1), 10-17.
- Rumawouw, G. J. (2012). Praktek wirausaha bagi mahasiswa dalam meningkatkan ekonomi. *Prosiding Aptekindo*, 6(1).
- Sagajoka, E., & Luciany, Y.P. (2020). Classification of Sector That Tiggers Economic Growth in Ende District during 2015-2019 Period. *Advances in Economics, Business and Management Rsearch*, Volume 169, 26-28.