



PELATIHAN PENGOLAHAN MAKANAN BERBAHAN PISANG NINGKATKAN NILAI JUAL DI UKM DHARMA KARYA DESA HARJOBINANGUN KECAMATAN PAKEM SLEMAN

Nur Wahyuni¹, Lina Mufidah², Titik Sulistiyani³

¹ Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta
nuryuyun30@gmail.com

² Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta
lina_mufidah@yahoo.co.id

³ Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta
titiksulistiyani00@gmail.com

ABSTRAK

Pisang memiliki banyak jenis yang dibudidayakan di Indonesia, antara lain pisang ambon, pisang batangan, pisang kapok, pisang raja, pisang tanduk, dan masih banyak lagi jenis pisang lainnya yang memiliki rasa bentuk dan sifat yang berbeda-beda. Upaya pemberdayaan bahan pangan local dapat memberikan kontribusi pangan dalam program diversifikasi konsumsi pangan yang sejak lama dicanangkan. Berdasarkan latar belakang ini pengabdian masyarakat dilaksanakan untuk memberikan solusi .Pengabdian masyarakat ini diselenggarakan oleh Universitas Islam Indonesia bekerjasama dengan kampus Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta mengadakan pelatihan pengolahan makanan berbahan pisang yang dilakukan untuk UKM Dharma Karya Dusun Blembem/ Desa Harjobinangun Kecamatan Pakem Sleman dengan tujuan (1) meningkatkan wawasan mengenai pengolahan pisang (2) meningkatkan ketrampilan dalam pembuatan aneka produk pisang untuk nilai jual yang lebih tinggi. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dalam bentuk pelatihan. Metode yang digunakan dalam pengabdian kepada masyarakat ini antara lain metode presentasi , demonstrasi dan praktek. Hasil penelitian bahwa pengabdian telah mencapai tujuan (1) meningkatkan wawasan mengenai pengolahan pisang telah tercapai (2) meningkatkan ketrampilan dalam pembuatan aneka produk pisang untuk nilai jual yang lebih tinggi dengan menginovasi produk antarlain bolen pisang, bolu kukus mekar pisang, kue kering pisang , nasi gurih pisang, sambal goreng pisang dan sate pisang.

Kata Kunci : Pelatihan, inovasi produk pisang, nilai jual

ABSTRACT

There are many types of bananas that are cultivated in Indonesia, including Ambon bananas, banana bars, Kapok bananas, Raja bananas, horn bananas, and many other types of bananas that have different flavors, shapes and properties. Efforts to empower local food ingredients can contribute to food consumption programs that have long been proclaimed. Based on the background of community service carried out to provide solutions. This community service was organized by the Islamic University of Indonesia with the aim that the AKK Yogyakarta Social Welfare Academy campus held banana-based training for UKM Dharma Karya Dusun Blembem/Harjobinangun Village, Pakem Sleman District by (1) improving processing knowledge (2) improving skills in making various banana products for a higher selling value. The implementation of community service activities is carried out in the form of training. The methods used in this community service include presentation, demo and practice methods. The results showed that dedication to achieving the goal of (1) increasing insight regarding banana processing had been achieved (2) increasing skills in making various banana products for higher selling values by innovating products including banana cakes, banana cakes, banana cakes, savory rice. bananas, banana fried chili sauce and banana satay.

Keywords: *Training, banana product innovation, selling value*

PENDAHULUAN

Pisang adalah buah yang bergizi tinggi karena tinggi kalium dan merupakan sumber vitamin, mineral serta karbohidrat. Kandungan vitamin yang terdapat pada pisang diantaranya vitamin A sekitar 0,003-1,0 mg/100 gr, Vitamin B1 (piridoxin) sebesar 0,5 mg/100 gr, yang selain memiliki fungsi sebagai koenzim untuk beberapa reaksi dalam metabolisme juga mendukung ketersediaan energy bagi otak untuk aktivitas sehari-hari, Vitamin C sekitar 10 mg/ 100 gr dan serofonin, 50 mikrogram/100 gr (Wibisana, 2017).

Mineral dalam sebuah pisang diantaranya kalium, magnesium, fosfor, besi dan kalsium. Nilai energy pisang dua kali lipat lebih tinggi daripada apel. Selain memberikan kontribusi gizi lebih tinggi daripada apel, pisang juga dapat menyediakan cadangan energy dengan cepat bila dibutuhkan, termasuk ketika otak mengalami kelelahan. Buah pisang selain enak juga memiliki banyak manfaat, kandungan gizinya yang lengkap sangat baik bagi kesehatan (Cahyono, 2016).

Manfaat pisang diantaranya adalah sebagai antihipertensi, yang mana penyakit hipertensi positif mengalami penurunan tekanan darah setelah dilakukan intervensi untuk konsumsi buah pisang ambon selama lima hari. Penyembuhan luka juga menjadi salah satu manfaat pisang. Hasil menunjukkan bahwa getah pisang ambon memiliki efek mempercepat infiltrasi, mempercepat proses neokapilerisasi, dan mempercepat reepitalisasi. Kandungan flavonoid dan glukosida pisang ambon merupakan senyawa yang berperan sebagai antidiabetes.

Pisang memiliki banyak jenis yang dibudidayakan di Indonesia, baik pisang buah maupun jenis pisang olahan yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi, antara lain pisang ambon, pisang batangan, pisang kapok, pisang raja, pisang tanduk, pisang badak, pisangmas, pisang susu, pisang Cavendish grand nain dan masih banyak lagi jenis pisang lainnya yang memiliki rasa bentuk dan sifat yang berbeda-beda (Cendawati, 2018). Salah satu Dusun dikota Yogyakarta yang memiliki produk pisang adalah Dusun Blembem/ Desa Harjobinangun Kecamatan Pakem Sleman. Dusun ini memiliki komoditas pisang dengan hasil perhatinya kurang lebih 5 taon. Pisang-pisang ini kebanyakan tidak diolah namun dijual mentah.

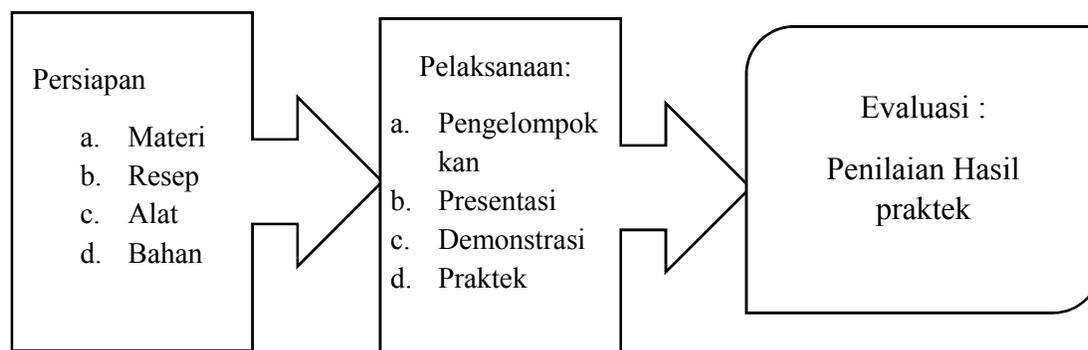
Berdasarkan sumber dari UKM Dharma Karya bahwasanya dusun ini merupakan penghasil aneka macam pisang, menginginkan untuk mengembangkan produk olahan pisang, melalui pemanfaatan potensi desa ini masyarakat membutuhkan berbagai pengetahuan dan ketrampilan dalam mengolah berbagai aneka makanan dari pisang. Pemanfaatan pisang sebagai hasil olah produk perkebunan belum banyak dilakukan masyarakat. Penyebabnya karena kurangnya pengetahuan dan ketrampilan yang dimiliki oleh masyarakat tentang pemanfaatan buah tersebut. Keberadaan buah pisang terutama yang telah lewat matang seringkali menjadi sampah atau terbuang. Fenomena ini dianggap perlu untuk disosialisasikan dan menyelenggarakan pelatihan dalam pemanfaatan pisang menjadi produk olahan bervariasi dan bernilai ekonomi. Upaya pemberdayaan bahan pangan local dapat memberikan kontribusi pangan dalam program diversifikasi konsumsi pangan yang sejak lama dicanangkan. Berdasarkan latar belakang ini pengabdian masyarakat dilaksanakan untuk memberikan solusi .

Pengabdian masyarakat ini diselenggarakan oleh Universitas Islam Indonesia bekerjasama dengan kampus Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta mengadakan pelatihan pengolahan makanan berbahan pisang yang dilakukan untuk UKM Dharma Karya Dusun Blembem/ Desa Harjobinangun Kecamatan Pakem Sleman dengan tujuan (1) meningkatkan wawasan mengenai pengolahan pisang (2) meningkatkan ketrampilan dalam pembuatan aneka produk pisang untuk nilai jual yang lebih tinggi. Target yang dituju adalah masyarakat atau Desa Harjobinangun khususnya UKM Dharma Karya.

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian yang dilakukan untuk masyarakat Dusun Blembem/ Desa Harjobinangun Kecamatan Pakem Sleman. Secara teknik pengabdian ini dilakukan dalam bentuk pelatihan. Pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 23-25 Desember 2020. Pelatihan dimulai pukul 09.00-15.00 dengan jumlah peserta 32 orang bertempat dibalai Kelurahan Harjobinangun Pakem Sleman Yogyakarta.

Pelatihan diawali dengan pemberian pengetahuan tentang manfaat pisang, pengelompokkan pisang, pengetahuan pembuatan tepung pisang dan macam –macam teknik pengolahan pisang. Pelaksanaan kegiatan bimbingan teknik pengolahan pisang dari UKM Dharma Karya Dusun Blembem/ Desa Harjobinangun Kecamatan Pakem Sleman melalui beberapa tahapan yaitu



Gambar 1. Alur pelaksanaan pengabdian

a. Tahap persiapan

1) Materi Pelatihan

Persiapan materi dan pengetikan materi untuk menambah pengetahuan peserta tentang teori tentang pisang yang meliputi pengertian, manfaat, pengelompokkan pisang, pembuatan tepung pisang, dan diversifikasi produk pisang.

2) Persiapan Resep

Kegiatan pengabdian ini sangat penting dipersiapkan resep yang akan digunakan untuk pelatihan bagi peserta antara lain persiapan resep bolen pisang, bolu kukus pisang mekar, kue kering pisang, nasi gurih pisang, sambal goreng pisang dan sate pisang.

3) Persiapan Bahan dan Alat

Keigatan pelatihan ini sebelum pelaksanaan di persiapkan semua bahan yang akan didemokan dan dipraktekkan peserta pelatihan dan juga semua alat yang akan digunakan saat pelatihan.

b. Tahap pelaksanaan

Pelatihan ini menggunakan tiga metode yaitu :

1. Metode Presentasi

Metode ini melihat kondisi para peserta pelatihan memiliki lingkungan dengan kekayaan berbagai jenis pisang, maka perlulah informasi tentang pengetahuan pisang dengan metode ceramah.

2. Metode Demonstrasi

Metode demonstrasi yaitu dengan memberi contoh pembuatan produk dari pisang disertai dengan penjelasan.

3. Metode praktek

Metode ini dimana peserta pelatihan diharuskan ikut terlibat aktif dalam pembuatan produk dari bahan pisang.

c. Tahap Evaluasi

Tahapan evaluasi dilaksanakan untuk mengetahui ketercapaian pelatihan apakah sudah sesuai tujuan dari pelatihan atau belum. Evaluasi ini dilakukan dengan dua jalan yaitu evaluasi hasil praktek dan evaluasi tim pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Masyarakat di Dusun Blembem/ Desa Harjobinangun Kecamatan Pakem Sleman pada umumnya mengkonsumsi buah pisang dalam bentuk segar, dikukus, digoreng sebagai kudapan sehari-hari. Pelatihan dilaksanakan guna membuat inovasi berbagai olahan pisang. Sebelum pelatihan dimulai tim pengabdian membuat persiapan dengan menganalisis kebutuhan pelatihan dengan mencari materi yang tepat, kemudian menentukan resep yang akan digunakan dalam pelatihan serta menyiapkan segala bahan dan alat yang digunakan.

Pada tahap awal pelatihan peserta pelatihan diberikan pengetahuan tentang berbagai gambaran jenis pisang. Pisang memiliki banyak jenis yang dibudidayakan di Indonesia, baik pisang buah maupun jenis pisang olahan yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi, antara lain pisang ambon, pisang batangan, pisang kapok, pisang raja, pisang tanduk, pisang badak, pisangmas, pisang susu, pisang Cavendish grand nain dan masih banyak lagi jenis pisang lainnya yang memiliki rasa bentuk dan sifat yang berbeda-beda (Cendawati, 2018). Peserta diberi pengetahuan tentang karakteristik dari pisang serta melakukan Tanya jawab kepada peserta, Dusun Desa Harjobinangun menghasilkan jenis pisang apa saja dan serta Tanya jawab tentang seberapa jauh masyarakat mengolah hasil pertanian pisang.

Setelah dilakukan presentasi tentang pengetahuan berbagai jenis pisang. Instruktur pelatihan menjelaskan tentang gambaran produk yang akan dibuat peserta selama pelatihan. Produk inovasi olahan dari pisang yang dibuat antara lain resep bolen pisang, bolu kukus pisang mekar, kue kering pisang, nasi gurih pisang, sambal goreng pisang dan sate pisang.



Gambar 2. Instruktur memberikan penjelasan tentang produk olahan pisang

Resep bolen pisang memiliki bahan baku pendukung antara lain tepung terigu, telur, mentega, gula, mesis, keju atau isian lainnya. Terigu digunakan untuk membuat kulit bolen, telur digunakan untuk mencampur adonan kulit bolen. Kuning telur sendiri akan memberikan warna yang menarik pada bolen sebagai olesan kulit luar. Mentega berfungsi sebagai pembentuk atau perataan adonan yang akan dijadikan pelapis kulit bolen. Gula berfungsi sebagai campuran bahan lainnya yang memberikan rasa manis pada kulit adonan bolen, sedangkan mesis atau keju akan mendampingi isian utama dari bolen (Masesah et al. 2013).



Gambar 3. Hasil pelatihan Produk Bolen pisang

Produk lainnya yang dibuat selanjutnya adalah bolu kukus pisang mekar. Produk bolu kukus sendiri merupakan kue tradisional yang populer di Indonesia. Bolu kukus biasa dibuat dari bahan baku tepung terigu, telur, gula, serta cairan susu/santan dengan dibantu oleh emulsifier dilakukan pengembangan menggunakan mixer. Emulsifier yang digunakan menggunakan sodakue atau baking powder yang kemudian dilakukan pengocokan hingga tercampur dan terbentuk Co_2 agar bolu kukus dapat mengembang dengan sempurna. Setelah adonan tercampur rata adonan dituang dalam cetakan kemudian dilakukan pengukusan dengan menghindari air menetes keadonan agar mengembang sempurna. Adonan dimasukkan dalam kukusan ketika air langsung benar-benar telah mendidih selama kurang lebih 20 menit (Kuniawati, 2019).



Gambar 4. Hasil pelatihan produk bolu kukus mekar

Kue kering pisang dibuat dengan pertimbangan agar produk olahan dari pisang memiliki daya simpan lebih panjang daripada produk olahan pisang lainnya. Kue kering ini dibuat dengan bahan utama menggunakan tepung pisang. Tepung pisang menggunakan pisang kapok yang sudah tua tetapi belum masak kemudian pisang dicuci dengan air mengalir. Selanjutnya pisang direbus selama-10-15 menit. Pisang diiris tipis melintang dengan ketebalan 1-2 mm, lalu dikeringkan pada 60-75 C sampai kering. Selanjutnya digiling dan diayak, tepung siap untuk diolah menjadi produk kue kering (Silfia, 2012).

Kue kering dibuat dengan bahan baku tepung pisang dengan dicampur tepung berat dengan perbandingan 6:1, bahan tambahan lainnya adalah susu bubuk dan vanilla. Bahan untuk membentuk kue kering berbentuk pisang dilakukan percampuran bahan kuning telur dengan butter dan icing sugar. Adonan kue kering yang telah dibentuk kemudian dimasukkan kedalam oven di suhu 120-130 derajat celcius. Setelah matang, dilakukan finising dengan coklat berwarna kuning agar mendapatkan penampakan pisang pada hasil kue kering.



Gambar 5. Hasil pelatihan produk kue kering dari pisang

Produk selanjutnya dari inovasi olahan pisang untuk konsumis masyarakat sehari-hari diberikan resep nasi gurih pisang, sambal goreng pisang dan sate pisang. Nasi gurih pisang dibuat dari bahan baku pisang kapok mengkal yang dicampur dengan santan kental, garam dan daun salam, sedangkan sambal goreng pisang menggunakan resep sambal goreng pada umumnya namun bahan utama ayam dicampur dengan pisang kapok yang telah dihancurkan. Campuran sawut pisang kapok tersebut dicampur dengan ayam cincang, telur, dan bumbu seperti bawang putih, kemudian dicetak bulat dan dicampur dalam bumbu sambal goreng.

Pada produk sate pisang dibuat dengan menggunakan pisang kapok mengkal yang diberi bumbu sate seperti ketumbar, bawang merah, bawang putih, yang kemudian dihaluskan

dan dicampur kecap. Pisang itu sendiri dipotong-potong setebal 1,5 cm dalam bumbu kemudian ditusukkan dalam sate pisang.



Gambar 6. Hasil pelatihan nasi goreng pisang, sambal goreng pisang dan sate pisang

Peserta pelatihan produk inovasi pisang yang melakukan praktek diberikan pendampingan selama proses pembelajaran pembuatan produk. Tahap praktek di selingi dengan tanya jawab peserta dan instruktur terkait cara dan strategi pembuatannya.



Gambar 7. Pendampingan instruktur untuk peserta pelatihan

Tahap terakhir yang dilakukan yaitu evaluasi. Tahap evaluasi dilaksanakan untuk mengetahui ketercapaian pelatihan apakah sudah sesuai tujuan dari pelatihan atau belum. Evaluasi ini dilakukan dengan dua jalan yaitu evaluasi hasil praktek dan evaluasi tim pelatihan.



Gambar 8. Evaluasi pelatihan oleh instruktur

Pada tahap terakhir yaitu evaluasi instruktur memberikan penilaian pada produk yang dibuat peserta pelatihan. Dalam proses evaluasi ini didapatkan peserta pelatihan memperoleh tambahan wawasan dan meningkatkan pengetahuan tentang inovasi olahan pisang yang dapat langsung diterapkan dalam praktek. Pada pelatihan ini peserta mengungkapkan bahwa terdapat peningkatan ketrampilan dalam pembuatan aneka produk pisang untuk nilai jual yang lebih tinggi. Peserta dapat memanfaatkan pisang yang dihasilkan secara maksimal.

KESIMPULAN

Berdasarkan uraian diatas pengabdian masyarakat ini dapat ditarik kesimpulan bahwa pengabdian telah mencapai tujuan (1) meningkatkan wawasan mengenai pengolahan pisang telah tercapai (2) meningkatkan ketrampilan dalam pembuatan aneka produk pisang untuk nilai jual yang lebih tinggi dengan menginovasi produk antaralain bolen pisang, bolu kukus mekar pisang, kue kering pisang , nasi gurih pisang, sambal goreng pisang dan sate pisang.

REKOMENDASI

Berdasarkan hasil pelatihan instruktur memberikan rekomendasi kepada pelatihan berikutnya untuk terus memberikan inovasi dari bahan pisang yang dapat diterima oleh masyarakat.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada 1) Pemerintah Dusun Blembem/ Desa Harjobinangun Kecamatan Pakem Sleman 2) Instruktur dari Akademi Kesejahteraan Sosial AKK ., 3) Kepada pemberi dana yaitu Universitas Islam Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyono, Bambang. (2016). *Sukses Budi Daya Pisang Di Pekarangan Dan Perkebunan*. Yogyakarta: Andi.
- Cendawati. (2018). *Kue Kering Favorit Tampilan Baru*. Jakarta: Gramedia.
- Kuniawati, Nining. (2019). “Terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus.” *E-Journal Tata Boga* 8 (1): 40–53.
- Masesah, Lika, Ali Ibrahim Hasyim, Suriaty Situmorang. (2013). Analysis of Procurement of Raw Materials and Value-Added Banana Bolen in Bandar Lampung. 1 (4): 298–303.
- Silfia, Sifia. 2012. “Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Terhadap Mutu Kue Kering.” *Jurnal Litbang Industri* 2 (1): 43. <https://doi.org/10.24960/jli.v2i1.599.43-49>.
- Wibisana, Rahmad. 2017. *Meraup Untung Dengan Bisnis Olahan Pisang*. Yogyakarta: Wangun Printika.