



Pemanfaatan Hasil Pertanian Keripik Pisang Desa Tongalere Kecamatan Wawonii Utara Kabupaten Konawe Kepulauan

Pahenra¹, Tri Indah Rusli², Yaman La Ndibo³, Muhammad Yusrin Kasim⁴, Murniati⁵
Prodi Pendidikan Luar sekolah, Universitas Muhammadiyah Kendari^{1,3,4}
Prodi Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas Muhammadiyah Kendari²
Prodi Ilmu Pemerintahan, Universitas Muhammadiyah Kendari⁵
Email: anongkohenra@gmail.com

Kata Kunci:

Keripik pisang;
Usaha keluarga;
Keterampilan masyarakat.

Penulis Koresponden:

Pahenra
Universitas Muhammadiyah Kendari
anongkohenra@gmail.com

Sejarah Artikel:

Diserahkan: 20-01-2022
Direview: 21-01-2022
Direvisi: 24-01-2022
Diterima: 24-01-2022
Dipublish : 27-01-2022

Abstrak. Salah satu jajanan yang bisa dikembangkan dan bahan bakunya cukup banyak dijumpai di berbagai tempat, serta prospeknya sangat bagus yaitu keripik pisang. Desa Tongalere, Kecamatan Wawonii Utara, Kabupaten Kepulauan Konawe merupakan salah satu daerah dengan sumber daya pisang yang melimpah, yang selama ini hanya dijual mentah tanpa ada pengolahan untuk menambah nilai ekonomi pisang. Pengetahuan dan keterampilan masyarakat masih perlu ditingkatkan. Rendahnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah pisang menjadi keripik yang bernilai ekonomis tinggi memerlukan perhatian dari berbagai pihak, salah satunya dengan mengadakan pelatihan pembuatan keripik pisang. Salah satu tujuan dari kegiatan ini untuk meningkatkan keterampilan masyarakat, khususnya ibu-ibu tim penggerak dalam membuat keripik pisang yang dapat dijadikan usaha rumah tangga dan menambah pendapatan keluarga. Hasil yang diperoleh dalam pengabdian ini adalah terciptanya produk keripik pisang bumbu Tela-tela buatan ibu-ibu PKK di Desa Tongalere, tingkat partisipasi masyarakat meningkat, sehingga kegiatan yang dilakukan dapat memberikan dampak positif bagi mereka; meningkatkan keterampilan masyarakat dalam membuat keripik pisang sehingga kedepannya mampu membuat sendiri bahkan bisa membuka usaha rumahan sebagai alternatif usaha keluarga.

Pendahuluan

Indonesia dikenal sebagai kawasan pusat asal-usul pisang. Negara ini juga punya varietas pisang yang lebih banyak dari pada negara lain (Harahap, 2018). Pengolahan bahan penganan makanan pada saat ini semakin banyak dan maju pesat di kalangan (Suyanto, 2020) masyarakat searah dengan perkembangan informasi dan teknologi serta pengetahuan Buah Pisang merupakan tanaman buah di daerah tropis ini cukup populer di kalangan masyarakat kita dan hampir setiap orang memakannya. akan tetapi pengetahuan masyarakat terhadap Produk pengolahan pisang masih kurang, maka disinilah kami berpikir untuk membuat produk hasil olah pisang yaitu keripik pisang. Pisang adalah salah satu tumbuhan yang banyak memiliki fungsi antara kulitnya dapat

dibuat untuk melapisi doko-doko, batang pisang dan jantung pisang bisa dibuat menjadi sayur, bahkan yang utama adalah buahnya yang rasanya begitu enak dan manis banyak orang yang suka bahkan menjadi makan wajib ada sebagai sarapan pagi kita. Pembuatan keripik pisang coklat ini juga dapat dijadikan home industri karena pisang ini dapat dijumpai di seluruh daerah dan tanaman ini sangat mudah tumbuh. Pengolahan keripik pisang coklat ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis pisang dan menambah pendapatan rumah tangga petani (Ramlawati & Serang, 2019)

Ketersediaan bahan utama keripik pisang adalah buah pisang yang banyak tersedia di masyarakat. Buah pisang yang akan dibuat menjadi keripik dipilih yang sudah tua dan masih mentah agar mudah diiris, khususnya jenis pisang yang akan diolah seperti pisang kepok, tanduk, nangka, kapas, dan jenis pisang olahan lainnya. Keripik pisang dapat dibuat menjadi beberapa rasa tergantung bumbu (*seasoning*) yang ditambahkan. Persiapan bahan baku juga meliputi bahan baku penolong dan bahan baku tambahan seperti air dan minyak goreng (Siregar et al., 2020) Namun dalam kegiatan pendampingan ini adalah digunakan pisang yang ditanam oleh masyarakat atau dalam istilahnya adalah pisang kepok yang banyak tersedia. Pisang merupakan buah yang sering dijumpai dalam kehidupan sehari-hari. Buah ini menjadi konsumsi sehari-hari untuk memenuhi kebutuhan gizi harian. Indonesia memiliki kurang lebih 200 jenis pisang yang tersebar di seluruh penjuru pulau. Beberapa pisang yang sering dikonsumsi orang Indonesia antara lain pisang ambon (*Musa paradisiaca S.*), pisang tanduk (*Musa paradisiaca fa. Corniculata.*) dan pisang tongka langit (*Musa troglodytarum L.*) (Marzius, 2021)

Buah yang paling banyak mengandung vitamin dan memiliki khasiat adalah Buah Pisang. Di dalam buah pisang terdapat gizi yang sangat baik, di mana menjadi sumber kekuatan atau tenaga bagi kita yang mengkonsumsinya dibandingkan berbagai jenis buah yang lainnya (Malik et al., 2021) Pisang menciptakan tenaga 136 kalori per 100 gram. Mineral banyak terkandung dalam buah pisang, kalium, magnesium, besi, fosfor, serta kalsium, memiliki vit B serta C, pro vit A (betakaroten). “Buah pisang bisa dikonsumsi dalam wujud *fresh* maupun diolah jadi wujud santapan lain semacam pisang rebus, pisang goreng, kolak pisang, keripik pisang, serta aneka wujud olahan santapan yang lain (Mahmud & Kasim, 2020) Bahan makanan dari pisang dimana disebut juga keripik pisang merupakan olahan makanan yang digemari oleh masyarakat. Pisang yang sangat sesuai buat di buat keripik merupakan pisang batu ataupun pisang kepok. Tipe pisang ini mempunyai wujud yang bundar besar, daging buahnya padat, serta renyah sehabis digoreng. Keripik pisang kebanyakan diproduksi oleh industri rumah tangga dengan skala usaha yang masih kecil. Industri rumah tangga sangat populer dalam masyarakat. (Abdullah & Subaedah, 2019)

Pemberdayaan masyarakat perlu digalakan untuk meningkatkan ekonomi keluarga. Pembentukan kelompok masyarakat yang mandiri secara ekonomi dengan dibekali keterampilan dan keahlian serta inovasi-inovasi tambahan mengenai produk-produk makanan khas daerah lokal diharapkan bisa meningkatkan taraf dan kesejahteraan hidup masyarakat (Garis et al., 2019). Keripik pisang adalah produk makanan ringan yang dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan berdasarkan SNI. (Handayani et al., 2021). Buah pisang yang akan dibuat menjadi keripik dipilih yang matang, dipilih jenis pisang olahan seperti pisang Kepok, Tanduk, Nangka, Kapas dan jenis pisang olahan lainnya. Manfaat pengolahan pisang menjadi keripik pisang adalah untuk memberikan nilai

tambah dan memperpanjang kemanfaatan buah pisang, selain itu keripik pisang juga memiliki nilai gizi yang cukup tinggi sehingga baik untuk dijadikan camilan.

Desa Tongalere Kecamatan Wawonii Utara Kabupaten Konawe Kepulauan merupakan salah satu sentra penghasil pisang yang ada di daerah tersebut. Buah pisang merupakan salah satu bahan yang dijadikan bahan utama dalam mengolah berbagai makanan., meski sebelum diolah pun sudah dapat dikonsumsi dan rasanya pun enak dan bervitamin. membuat produk keripik pisang yang berbahan dasar bumbu tela-tela atau biasa disebut bumbu Antaka untuk meningkatkan taraf ekonomi masyarakat yang ingin membuka usaha di bidang makanan

Adanya pelatihan pengolahan keripik pisang produk lebih mengetahui cara pembuatan keripik pisang yang baik dan benar serta lebih menarik dengan penambahan varian rasa juga memberikan inovasi pada kemasan yang berbeda. Sehingga lebih menarik perhatian masyarakat dengan pengemasan produk yang unik dan menarik secara perlahan akan meningkatkan daya jual pada produsen dan daya beli pada konsumen (Hisan & Posumah, 2019) Pelatihan Pengolahan keripik pisang yang dilakukan secara manual dengan cara memotong menggunakan pisau pasrahan diharapkan, kedepannya bisa maju dan berkembang lebih besar sehingga warga dapat memproduksi kripik pisang dengan menggunakan teknologi atau mesin dan alat-alat yang lebih modern agar tidak menyita banyak waktu dan tenaga tapi bisa menghasilkan produksi yang maksimal bila warga telah mengaplikasikan (Bramantyo, 2019)

Olahan keripik pisang dapat meningkatkan nilai tambah terhadap komoditi pisang masyarakat Kepulauan Wawonii serta daya simpan yang lebih lama. Melalui program pengabdian masyarakat, Tim Pengabdian Masyarakat universitas Muhammadiyah kendari melakukan pelatihan keterampilan membuat keripik pisang berbagai variasi rasa dengan tujuan meningkatkan keterampilan masyarakatnya terutama ibu-ibu rumah tangga. Berdasarkan hal tersebut diatas maka dalam pengabdian ini mengambil tema pelatihan pembuatan kripik pisang dengan tujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat serta menambah *income* ibu ibu rumah tangga masyarakat Desa Tongalere Kecamatan Wawoni Utara Kabupaten Konawe Kepulauan.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Model kegiatan pengabdian ini adalah kombinasi antara penyuluhan, pendidikan dan latihan. Penyuluhan bertujuan untuk memberikan informasi tentang seputar tanaman Pisang yang banyak tumbuh di lokasi tempat tinggal mereka dan bagaimana meningkatkan nilai tambah dari pisang lokal dengan mengolahnya menjadi keripik pisang berbagai rasa. Sedangkan pendidikan dan latihan bertujuan agar ibu-ibu rumah tangga lebih paham dalam pembuatan keripik pisang karena mereka terlibat langsung proses pembuatan mulai dari penyiapan, bahan pengolahan, dan pengemasan

Sesi persiapan yang dibutuhkan adalah mengumpulkan semua data yang memiliki kaitan terhadap aktivitas kegiatan dalam mempersiapkan semua kegiatan yang dibutuhkan dalam menyelesaikan aktivitas. Bagian ini terdiri atas: 1) Melakukan pelatihan tentang cara membuat pisang kripik dengan melakukan koordinasi secara terus menerus dengan kelompok masyarakat yaitu ibu ibu anggota PKK desa Tongalere Kecamatan Wawonii Utara Kabupaten Konawe Kepulauan; 2) Penentuan pembagian beban kerja harus didiskusikan oleh anggota regu sehingga anggota regu memiliki pekerjaan yang sama; 3) Pelatihan yang dilakukan harus mempersiapkan semua bahan utama dan perlengkapannya; serta 4) Melakukan koordinasi dengan berbagai pihak terkait yang berhubungan langsung dengan kegiatan ini.

Persiapan pembuatan keripik pisang dimulai dari menyiapkan beberapa sisir buah pisang kemudian dikupas setelah itu direndam kedalam air dan tambahkan garam secukupnya agar getahnya hilang. Berikutnya pisang diiris tipis-tipis namun bentuk pengirisan yang biasanya memanjang di buat berbeda yaitu membuat irisannya seperti jajanan taro. Agar proses pengirisan lebih cepat serta memiliki ketebalan yang sama sebaiknya diiris menggunakan alat khusus untuk mengiris pisang yang mau dijadikan keripik. Selanjutnya irisan pisang digoreng dalam minyak panas dengan api sedang. Tunggu hingga matang atau setelah warnanya berubah cerah kuning kecoklatan. Angkat lalu diamkan beberapa saat hingga tingkat panasnya menyesuaikan suhu ruangan. Berikutnya untuk membuat kripik lebih gurih maka dicampur dengan bumbu tela tela bumbu khas warga setempat dan akhirnya siap dipasarkan.

Hasil dan Pembahasan

Kandungan buah pisang yang banyak mengandung vitamin C, A, mineral, serat dan kandungan gizi lain yang sangat bermanfaat bagi kesehatan manusia. Sebagian besar masyarakat mengakui kelezatan dan kandungan gizi pada buah pisang. Buah pisang merupakan hasil samping dari pemanfaatan pisang yang dapat dijadikan makanan ringan seperti keripik, Kandungan gizi buah pisang per 100 gram(3,5 oz) dengan nutrisi kalori 89 kal, karbohidrat 22,8 gram, AIR 75%, vitamin A,

Alat yang digunakan untuk pembuatan keripik Pisang yaitu sendok wajan, wajan, kompor gas, pisau, Parutan khusus pisang. Bahan yang digunakan untuk Pembuatan Keripik Pisang yaitu Pisang, minyak goreng, dan Bumbu Antaka atau Tela-Tela.

Berikut ini adalah langkah- langkah dalam proses pembuatan pisang menjadi keripik yaitu mempersiapkan bahan mentah berupa pisang yang telah dibersihkan kemudian dikupas kemudian di pisang yang telah dibersihkan dan dikupas, selanjutnya digoreng kedalam wadah tertentu dengan menggunakan bumbu tela tela.



Gambar 1 Mengupas Pisang



Gambar 2 Goreng Keripik Pisang

Berikan Bumbu Tela-Tela Pada Keripik Pisang Selanjutnya pisang dilakukan pendinginan kemudian dilakukan pengemasan dan diberikan label, dan pada akhirnya siap dipasarkan dalam skala lokal.



Gambar 3 Memberikan Bumbu Tela-Tela Pada Keripik Pisang



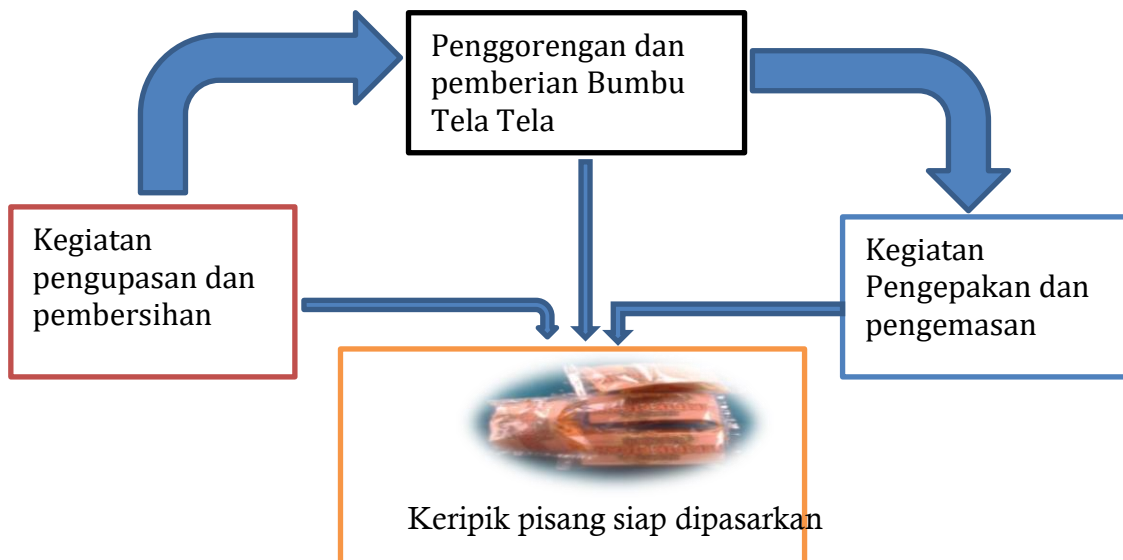
Gambar 4 Keripik Pisang diKemas dan Diberi Label



Gambar 5 Keripik Pisang Karya Tim Pengabdian UMK Desa Tongalere Siap untuk dijual



Gambar 6 Proses pemasaran



Gambar 7 Skema pembuatan keripik pisang

Tanaman Pisang merupakan bagian dari sekian tanaman yang banyak dibudidayakan di kawasan yang memiliki iklim panas dan lembab seperti asia tenggara, kepulauan pasifik, papua, amerika selatan dan afrika. tanaman pisang yang berdaun besar dan memanjang ini menghasilkan buah yang tersusun tandan dengan

kelompok-kelompok tersusun menjari yang disebut dengan sisir.buah pisang yang dalam bahasa inggris disebut dengan *Banana* ini merupakan sumber makanan yang bergizi tinggi,banyak gizi dan nutrisi yang dibutuhkan manusia terdapat pada buah pisang ini.(Siregar et al., 2020). Sulawesi Tenggara dan khususnya di desa Tongalere kabupaten Konawe Kepulauan banyak dibudidayakan tanaman pisang khususnya pisang kepok.

Tabel 1 Kandungan Gizi Buah Pisang per/100gram

Jenis Nutrisi gizi	Kandungan gizi
Kalori	89 Kal
Karbohidrat	22,8 gram
Air	75 %
Protein	1,1 gram
Gula	12,2 gram
Lemak	0,3 grm
Vitamin A	3 grm
Vitamin C	8,7 mg

Kegiatan pendampingan pembuatan keripik pisang yang dilaksanakan oleh Universitas Muhammadiyah Kendari yang bermitra dengan pemerintah desa Tongalere Kecamatan Wawonii Utara Kabupaten Konawe Kepulauan. Telah berjalan sesuai dengan harapan dengan melibatkan ibu-ibu rumah tangga di Desa Tongalere Kabupaten Konawe Kepulauan sebagai peserta Pelatihan. Adapun hasil dari pelatihan yaitu ibu-ibu rumah tangga sudah dapat membuat kripik pisang dengan metode yang baru dan mudah dilaksanakan oleh peserta pendampingan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi.

Berdasarkan hasil kegiatan Pendampingan yang telah dijelaskan sebelumnya, bahwa kegiatan pendampingan ini mendapat respon yang sangat memuaskan dari para peserta, ibu – ibu rumah tangga di Desa Tongalere Kecamatan Wawonii Kabupaten Konawe Utara, dimana para peserta begitu bersemangat dalam mengikuti pendampingan dan hasilnya memuaskan

Pelaksanaan Pendampingan kepada Masyarakat khususnya ibu ibu rumah tangga dirasa memiliki manfaat yang sangat berarti. Pelatihan ini sangat berguna dalam memberikan pemahaman dan ilmu pengetahuan yang pada akhirnya dapat diimplementasikan di rumah tangga dalam pengelolaan pembuatan keripik pisang secara berkesinambungan dan dapat menghasilkan pendapatan bagi keluarga.

Berdasarkan kegiatan yang dilakukan, meskipun sudah berjalan dengan baik namun tetap saja ada faktor-faktor yang mempengaruhinya. Berikut faktor pendukung dan penghambat dalam pelaksanaan pemanfaatan hasil kebun pada masyarakat Tongalere kabupaten Konawe Kepulauan adalah

1. Faktor Pendukung Adapun faktor-faktor pendukungnya adalah:
 - a. Terjalannya kerjasama yang baik antara peserta, dukungan dari aparat desa serta anggota tim yang menyelenggarakan kegiatan ini
 - b. Hasil kebun yang melimpah sesuai dengan kebutuhan produksi
 - c. Besarnya peluang karena belum adanya produk yang sejenis.
2. Faktor Penghambat Adalah Masyarakat umumnya pengrajin batu-bata kurang memiliki waktu luang yang cukup untuk diajak mengikuti kegiatan ini

Simpulan dan Saran

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan menyimpulkan bahwasannya paska pendampingan pemberdayaan pembuatan keripik pisang maka selanjutnya melihat keahlian para anggota PKK desa Tongalere dalam hal membuat keripik dari pisang bertambah dan meningkat. Dengan meningkatnya keterampilan dalam pembuatan bahan keripik dari pisang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat desa Tongalere Kecamatan Wawonii Utara kabupaten Konawe Kepulauan..

Saran yang dapat diberikan dari penelitian ini adalah diharapkan bagi pengusaha keripik pisang mampu memanfaatkan peluang pasar dan meningkatkan pengetahuan dalam mengolah keripik pisang. Sedangkan untuk pemerintah kabupaten Konawe Kepulauan dapat memfasilitasi dalam hal peralatan yang digunakan untuk membuat usaha keripik pisang agar memiliki daya saing dengan daerah lain.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada ketua lembaga pengabdian kepada masyarakat universitas Muhammadiyah Kendari dan Pemerintah Desa Tongalere Kecamatan Wawonii Utara Kabupaten Konawe Kepulauan serta adik adik Mahasiswa UMK Kendari yang telah memberikan dukungan waktu, sarana dan prasarana serta fasilitas lain yang kami butuhkan selama melakukan pengabdian.

Daftar Rujukan

- Abdullah, N., & Subaedah, S. (2019). Pendampingan Pembuatan Keripik Pisang pada Masyarakat (Suatu Pendekatan Dakwah). *Jurnal Ilmiah Islamic Resources*, 16(2), 232–242.
- Bramantyo, R. N. A. Fitri; U. R. M. G. (2019). Pelatihan Pengolahan dan Pemasaran Produk Keripik Pisang Melalui E-Marketing Dusun Jati Desa Jatidukuh Kecamatan Gondang Mojokerto. *Jurnal Abdi Bhayangkara*, 1(01), 17–26.
http://ejournal.lppm.ubhara.id/index.php/jurnal_abdi/article/view/9
- Garis, R. R., Garvera, R. R., & Sari, P. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Prasejahtera Melalui Inovasi Keripik Pisang Rumput Laut Di Desa Pajaten Kecamatan Sidamulih. *Abdimas Galuh*, 1(1), 83–93.
<https://doi.org/http://dx.doi.org/10.25157/ag.v1i1.2887>
- Handayani, T., Olii, N., & Pelangi, K. C. (2021). Pemberdayaan Kelompok PKK Desa Ilomata melalui Wirausaha Keripik Pisang Aneka Rasa. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(2), 185–191.
<https://doi.org/https://doi.org/10.29244/agrokreatif.7.2.185-191>
- Harahap, M. F. A. (2018). *Analisis Kelayakan Usaha Tani Pisang Barangan (Musa acuminata L.)(Studi Kasus: Kelompok Tani Mekar Tani Kecamatan Sibiru-Biru)*.
<http://repository.uma.ac.id/handle/123456789/9793>
- Hisan, C., & Posumah, N. H. (2019). Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Balado. *MONSU'ANI TANO Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1).
<https://core.ac.uk/download/pdf/230961383.pdf>
- Mahmud, H., & Kasim, H. (2020). Program Kemitraan Masyarakat Pengolahan Keripik Pisang Di Kecamatan Tidore Kota Tidore Kepulauan. *Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M)*, 272–277.

- Malik, E., Adan, L. M. H., Rais, M., Abdullah, R., & Dja'wa, A. (2021). Program Kemitraan Masyarakat Usaha Keripik Pisang Di Desa Waoangi Kecamatan Sampolawa. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 72–75. <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/view/1456>
- Marzius, I. (2021). Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang dan Opak Mini Pelangi : Inovasi Produk Pemamfaatan Hasil Kebun didesa Mekar Sari. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat BUGUH*, 1(1), 11–17. <https://jurnalbuguh.unila.ac.id/index.php/buguh>
- Ramlawati, R., & Serang, S. (2019). Pembuatan Keripik Pisang Cokelat Bagi Kelompok Mitra Di Kelurahan Lanna Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa. *Jurnal Pengabdian Bina Ukhuwah*, 1(2), 143–148. <http://jurnal.fe.umi.ac.id/index.php/JPBU/article/view/362>
- Siregar, N., Lubis, K., & Mahda, N. (2020). Pengabdian Kepada Masyarakat pada Usaha Keripik Pisang Nangka Desa Limau Manis Kecamatan Tanjung Morawa Kabupaten Deli Serdang. *Pelita Masyarakat*, 2(1), 37–43. <https://doi.org/DOI:https://doi.org/10.31289/pelitamasyarakat.v2i1.4194>
- Suyanto, M. A. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Desa Topi Biau Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang. *Insan Cita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1). <https://jurnal.unigo.ac.id/index.php/insancita/article/view/883>