

PENGOLAHAN KULIT PISANG MENJADI KERUPUK DI RT 09 KELURAHAN KEBUN TEBENG KOTA BENGKULU

Rio Prabowo¹, Yusmaniarti², Surya Ade Saputera, Supawanhar

¹ Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Program Studi Akuntansi
Universitas Muhammadiyah Bengkulu, Bengkulu, Indonesia
Email : Bowowinada97@gmail.com

ARTICLE HISTORY

Received [23-11-2021]

Revised [30-11-2021]

Accepted [30-12-2021]

ABSTRAK

Kerupuk kulit pisang merupakan jenis makanan kering yang menggunakan bahan baku kulit pisang yang diolah sedemikian rupa, diberi bumbu rempah dengan rasa yang gurih, dan bisa disajikan sebagai lauk pendamping nasi. Ide inovasi produk ini adalah berupa pemanfaatan limbah pisang berupa kulitnya yang selama ini sering dibuang dan menjadi sampah rumah tangga. Perlakuan yang diberikan membuat tampilan kerupuk Kulit Pisang tidak jauh berbeda dengan kerupuk lainnya yang terbuat dari ikan maupun udang, bahkan kandungan gizi yang terkandung dalam kerupuk Kulit Pisang sangat tinggi dan sangat baik untuk perkembangan tubuh manusia. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk memotivasi pelaku UKM untuk mampu memanfaatkan sumber daya tersedia sehingga mampu meningkatkan pendapatan mereka di masa pandemi ini. Metode yang digunakan adalah melalui penyuluhan, pelatihan cara mengolah kulit pisang menjadi kerupuk dan pendampingan pada pelaku UKM untuk pemasaran produk secara online. Hasil yang didapatkan dari kegiatan pengabdian ini adalah termotivasinya para pelaku UKM keripik pisang untuk memanfaatkan sumber daya yang ada berupa limbah kulit pisang untuk menghasilkan produk inovasi baru yang memiliki nilai komersial sehingga mampu meningkatkan pendapatan para pelaku UKM.

Kata Kunci: Limbah pisang, Kerupuk kulit pisang, Peningkatan Pendapatan

I. PENDAHULUAN

Di era digital segala sesuatu dibuat efisien, termasuk penggunaan tenaga kerja manusia. Dampaknya terjadi tingkat pengangguran yang tinggi, BPS mencatat lebih dari 30% angka pengangguran diakibatkan oleh sempitnya lapangan pekerjaan, terlebih angka pengangguran tertinggi paling banyak dari angkatan pendidikan sebesar 9%. Kondisi ini, perlu disikapi oleh semua pihak khususnya masyarakat itu sendiri. Bagaimana dapat melihat berbagai tantangan dan batasan

yang dimiliki agar dapat bertahan di tengah-tengah himpitan ekonomi. Perlu dicari cara dan solusi dalam menyelesaikannya, di antaranya membekali diri dengan pengetahuan berwirausaha. (Charolina et al., 2020) Khairul Bahrun dkk, (2021) mengemukakan, kemampuan berwirausaha semestinya dimiliki oleh setiap orang. Mengingat kegiatannya sangat erat dengan kehidupan sehari-hari, bahkan banyak orang yang lahir di lingkungan keluarga wirausaha (Yusmaniarti, 2018).

Dengan demikian, jika hal terburuk

terjadi pada seseorang, misalnya gagal dalam pendidikan, ada hal yang bisa ia lakukan yakni menjadi pengusaha atau pedagang. Dengan demikian, tidak terjadi hal-hal buruk, justru dapat menurunkan angka pengangguran. Banyak pihak yang diperlukan terlibat agar lahir jiwa wirausaha, namun peran orang tua yang paling sentral. Sejauh mana mereka memiliki keinginan kuat untuk mendidik dan mengajarkan wirausaha sejak dini (Yusmaniarti, Supawanhar, Sri Ekowati, 2021)

Seluruh wilayah Indonesia merupakan penghasil pisang karena iklim Indonesia sangat cocok untuk pertumbuhan tanaman pisang. Tanaman pisang merupakan tanaman hortikultura yang menjadi salah satu bahan ekspor yang baik dan sangat potensial bagi negara. Disamping itu pisang juga merupakan jenis tanaman yang setiap saat berbuah tanpa ada istilah musim. Tanaman pisang dapat dikatakan sebagai tanaman serbaguna. Akar, umbi (bonggol), batang, daun sampai kulitnya dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Kulit pisang kebanyakan masih merupakan limbah pertanian yang dibuang begitu saja sehingga sering menimbulkan pencemaran lingkungan. Oleh sebab itu perlu dicarikan solusi penanganannya dengan dimanfaatkan menjadi suatu bahan/produk makanan oleh industri.

Kulit pisang mengandung karbohidrat yang tinggi sekitar 18,5 % (Munadjim, 1988), sehingga dapat dimanfaatkan untuk bahan baku pembuatan berbagai produk pangan diantaranya untuk pembuatan minuman beralkohol, nata, dan kerupuk. Kulit pisang merupakan bahan baku kerupuk yang sangat mudah didapatkan, berbeda dengan buah-buahan lain yang mempunyai musim tertentu. Dengan bekerjasama dengan industri rumah tangga yang membuat goreng pisang, penyediaan bahan baku akan lebih baik karena kulit pisang tidak dibuang ke tempat sampah.

Kulit pisang pada umumnya hanya dibuang sebagai limbah organik saja atau

digunakan sebagai makanan ternak. Jumlah kulit pisang yang cukup banyak akan memiliki nilai jual yang menguntungkan apabila bisa dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan melalui cara pengolahan yang cukup sederhana. Limbah kulit pisang ini sebenarnya mengandung zat gizi yang cukup tinggi terutama pada vitamin dan mineralnya, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan. Selain dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan, juga memperbaiki kandungan gizi bila diolah menjadi makanan atau camilan. (Rita et al., 2021)

Kerupuk adalah makanan ringan atau masyarakat sekitar sering menggunakan kerupuk ini sebagai pelengkap makanan berat, yang pada umumnya dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur bahan baku utama seperti udang atau ikan. Namun saat ini harga udang dan ikan melonjak besar dipasaran oleh karena itu, masyarakat Indonesia membuat inovasi dengan berbagai macam bahan baku utama untuk pembuatan kerupuk. Salah satunya adalah kulit pisang ini. Kerupuk kulit pisang juga dapat diinovasikan menjadi berbagai macam olahan pangan yang kekinian dan bergizi. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis kerupuk dari kulit pisang sekaligus mengurangi limbah kulit pisang, mengembangkan ekonomi kreatif dengan memanfaatkan kulit pisang sebagai bahan pembuatan produk makanan ringan, menambah variasi olahan makanan yang kekinian dan bergizi untuk masyarakat khususnya lingkungan sekitar, menciptakan lapangan pekerjaan baru untuk mengurangi pengangguran dengan memberdayakan masyarakat sekitar.

Pemanfaatan kulit pisang yang selama ini menjadi limbah terbuang untuk diolah menjadi bahan pangan yang bergizi, tentu saja menjadi salah satu peluang terbukanya usaha baru dan jenis makanan baru yang kaya akan kreatifitas, bergizi dan peduli lingkungan. Selain memunculkan jenis panganan baru, juga membantu

pemerintah dalam mengatasi banyaknya sampah atau limbah rumah tangga khususnya dari buangan kulit pisang itu sendiri. Usaha baru ini dapat menggandeng usaha lainnya yang telah ada untuk diajak kerjasama dalam hal mengatasi limbah usaha. Contohnya dengan menggandeng UKM yang menggunakan bahan baku pisang dalam kegiatan operasionalnya. Limbah kulit pisang juga bisa didapat dari penjual gorengan yang setiap harinya membuang sisa kulit pisang sebagai sampah rumah tangga. Di Era Pandemi kegiatan pengolahan limbah pisang ini dapat meningkatkan pendapatan para pelaku UKM khususnya di Kota Bengkulu, karena selama masa pandemic covid banyak pelaku UKM yang mengalami penurunan omset penjualannya. (Sari, F, P., 2021)

II. METODE KEGIATAN

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan cara mengkoordinasikan terlebih dahulu dengan masyarakat terkait teknis dimana akan dilaksanakan kegiatan pekatihan ini. Setelah diskusi diputuskan pemilik rumah yang nantinya akan digunakan untuk program penyuluhan yaitu bertempat di RT 09 Kelurahan Kebun Tebeng pada tanggal 5, 12, dan 19 September 2021 dan beberapa rumah warga. Setelah itu dimulai dengan pemberian penyuluhan tentang pengolahan kerupuk kulit pisang. Kemudian dilakukan pelatihan atau demonstrasi dengan pemanfaatan limbah dari kulit pisang yang berada di Kebun Tebeng yang berkaitan dengan program pemanfaatan kulit pisang sebagai bahan dasar pembuatan kerupuk.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari pengolahan kulit pisang menjadi kerupuk. Pisang merupakan salah satu jenis buah tropis yang sudah populer di kalangan masyarakat, dan mempunyai

potensi yang tinggi untuk dikembangkan di berbagai wilayah. Pisang merupakan tanaman asli daerah Asia Tenggara termasuk Indonesia. Tanaman pisang dengan nama latin *Musa paradisiaca* nama ini telah diproklamirkan sejak tahun 63 SM. Tanaman pisang berasal dari daerah tropis yang beriklim basah, dan dapat tumbuh baik di dataran rendah sampai dataran tinggi 1.000 – 3.000 mdpl. Tanaman pisang lebih senang tumbuh di daerah yang subur dengan pH tanah 4,5 – 7,5 (Sumarjono, 1997). Sedangkan menurut Nuryani (1996) berdasarkan beberapa pengertian tersebut maka dapat disimpulkan bahwa pisang merupakan tanaman asli Asia Tenggara yang banyak ditemukan di daerah tropis beriklim basah dan dapat tumbuh baik di dataran tinggi dan rendah.



Gambar 1. Pemasaran Produk ke kalangan Anak-anak

Dalam pembuatan kerupuk pisang ada beberapa alat-alat yang diperlukan yaitu baskom, pisau, wajan, nampan, timbangan,

talenan, ulekan, sendok makan, blender, panci, sendok pengaduk, penggoreng, dandang, tampah atau wadah pengering, kompor. Bahan-bahan yang diperlukan adalah kulit pisang, tepung tapioka, kapur sirih, garam, baking soda, bawang putih, MSG dan minyak goreng.

Langkah-langkah yang dilakukan dalam pembuatan kerupuk kulit pisang ini adalah sebagai berikut :

- Kulit pisang disortasi
- Kulit pisang dibersihkan dengan menggunakan air kapur untuk menghilangkan getah dan noda-noda hitamnya
- Dibilas dan direbus hingga matang.
- Setelah matang dihaluskan dengan menggunakan blender.
- Bahan bumbu dihaluskan, kemudian
- Campurkan kulit pisang yang telah diblender dengan air, tepung tapioka dan baking soda hingga mengental.
- Tambahkan bumbu yang telah dihaluskan.
- Bentuk bulatan memanjang dan dikukus dengan menggunakan dandang hingga matang, dinginkan.
- Setelah dingin dipotong kecil-kecil dan dijemur.
- Kemudian goreng dengan minyak panas, tiriskan.
- Kerupuk siap untuk dikemas dan dipasarkan hingga di sajikan.

IV. KESIMPULAN

Dari pengabdian ini dapat disimpulkan bahwa para remaja dan beberapa anak di sana paham akan berwirausaha serta memanfaatkan bahan tak pakai jadi nilai jual tinggi, sehingga mereka semangat akan dalam berwirausaha dalam pengembangan kerupuk kulit pisang.

<http://jurnal.umb.ac.id/index.php/JIMAKUKERTA>

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan LPPM Universitas Muhammadiyah Bengkulu yang telah memfasilitasi kelancaran pengabdian yang telah dilakukan. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada masyarakat kelurahan kebun tebeng terkhusus nya RT009 yang telah menerima saya untuk mengabdikan di kelurahan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Charolina, O., Faridah, F., Supawanhar, S., & Romdana, R. (2020). Upaya Peningkatan Perekonomian Keluarga Melalui Implementasi Kampung Tematik Di Kelurahan Padang Nangka Kecamatan Singaran Pati Kota Bengkulu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi Raflesia*, 3(2), 385–392.
<https://doi.org/10.36085/jpmb.v3i2.949>
- Khairul Bahrun, Yusmaniarti, Hernadianto, Fratnesi, R. (2021). Jurnal INDONESIA RAYA. *Jurnal Indonesia Raya*, 2(2), 1–5.
- Rita, W., Mutmainnah, E., Peternakan, P. S., Bengkulu, M., Akuntansi, P. S., Ekonomi, F., Bengkulu, U. M., Agribisnis, P. S., & Bengkulu, M. (2021). *Pemberdayaan Masyarakat Melalui*. 4(2), 615–619.
- Sari, F, P., dan M. (2021). Meningkatkan Pendapatan Pelaku Ukm Kota Baturaja. *Seminar Nasional ADPI Meengabdi Untuk Negeri Pengabdian Masyarakat Di Era New Normal Prosiding*, 2(2), 289–294.

Yusmaniarti, Supawanhar , Sri Ekowati, A. Y. (2021). Pendidikan dan Pelatihan Kewirausahaan Bagi Santriwati dalam Pembuatan Aneka Makanan berbasis Ekonomi Kreatif Di Panti Asuhan Kasih Ibu Aisyiyah Kota Bengkulu. *INDONESIA RAYA*, 2(2), 1–10.
<http://journal.pdmbengkulu.org/index.php/indonesiaraya/article/view/314/pdf>

Yusmaniarti, Yusmaniarti, Sri Ekowati, Uswatun Isnaini Abror, S. (2018). Mengukur minat berwirausaha melalui pendekatan theory of planned behavior dan variabel efikasi diri serta literasi ekonomi (studi pada mahasiswa ptn & pts di kota bengkulu). *Seminar Nasional “Dunia Pendidikan Dalam Perubahan Revolusi 4.0,”* 1(1).
<https://doi.org/DOI>
10.17605/OSF.IO/E7NWZ