

## **PENGOLAHAN PEMANFAATAN PELEPAH PISANG MENJADI KERIPIK SEBAGAI MAKANAN SEHAT DALAM UPAYA PENINGKATAN PEREKONOMIAN DI KAMPUNG KEMERANGGEN KELURAHAN TAMAN BARU KECAMATAN TAKTAKAN**

**Euis Amilia<sup>1</sup>, Nur Hidayanti<sup>2</sup>**

Universitas Banten Jaya, Banten, Indonesia

Email: <sup>1</sup>[euisamilia@unbaja.ac.id](mailto:euisamilia@unbaja.ac.id)

### **ABSTRACT**

*Banana midrib has a porous, hollow, and fibrous character so that the density value is large. In addition, banana stems contain more than 50% cellulose. In general, people don't care much about the banana midrib, especially after the tree bears fruit. Kemeranggeng village, the village of Taman Baru, the Taktakan sub-district, is known for its banana trees. The ingredients are easy to find and inexpensive, such as banana tree trunks, tapioca flour, salt, cooking seasoning, whitening water, mineral water, and oil for frying, just soak the banana stem pieces in salt water, at least 2 or 3 hours, no need to stay overnight. washed and processed as usual. Its texture is more brittle and not the same as chips soaked in Betel Lime, so this whitening serves to eliminate the sepet or bitter taste in the banana midrib, while also making the banana midrib texture stronger and more sturdy or not brittle. Additional ingredients are rice flour, 5 servings of tapioca, 2 measures (for a 5:1 mixture of flour ingredients) for a dose of 5 vegetable spoons, 5 spoons of rice flour, 2 spoons of tapioca, 1 tsp garlic powder (Garlic), and 1 bks of seasoning. chicken. The results of processing banana midrib chips have a positive impact on economic progress in Kemeranggeng village, Taan Baru sub-district, Taktakan district.*

*Keyword: Ekonomi, Processing, Chips, Banana, Utilization.*

### **ABSTRAK**

Pelepah pisang memiliki karakter berpori, berongga, serta berserat sehingga nilai densitasnya besar. Selain itu pelepah pisang memiliki kandungan selulosa lebih dari 50%. Pada umumnya, masyarakat kurang memperdulikan pelepah pisang, terutama setelah pohonnya berbuah. Kampung Kemeranggeng, kelurahan taman baru kecamatan taktakan, dikenal dengan pohon pisanganya. Bahan-bahannya mudah ditemukan dan murah harganya, seperti batang pohon pisang, tepung tapioka, garam, penyedap masakan, air kapur sirih, air mineral, dan minyak untuk menggoreng, cukup merendam potongan batang pisang dengan air garam, minimal 2 atau 3 jam, tidak perlu sampai semalaman. dicuci bersih dan diolah seperti biasa. teksturnya itu lebih rapuh dan tidak sama dengan keripik yang direndam Kapur Sirih, jadi kapur sirih ini berfungsi menghilangkan rasa sepet atau pahit pada pelepah pisang selain itu juga membuat tekstur pelepah pisang kuat dan lebih kokoh atau tidak rapuh. Bahan tambahan adalah, Tepung beras 5 takar tapioka 2 takar (untuk bahan tepung campuran 5:1) untuk takaran 5 sendok sayur, 5 centong tepung beras, 2 centong tapioca, 1 sdt bawang putih bubuk (Garlic), dan 1 bks penyedap ayam. Hasil pengolahan keripik pelepah pisang memberikan dampak positif terhadap kemajuan perekonomian di kampung Kemeranggeng kelurahan Taman Baru Kecamatan Taktakan.

Kata Kunci : Ekonomi, Pengolahan, Keripik, Pisang, Pemanfaatan.

## PENDAHULUAN

Berdasarkan [1] bahwa kelurahan taman baru kecamatan taktakan merupakan salah satu keluarahan yang terletak di Kota Serang dengan luas wilayah 334,5 ha atau 3.345 km<sup>2</sup>, dengan batas wilayah sebelah utara kelurahan kasemen kota serang, sebelah selatan, kelurahan umbul tengah kecamatan taktakan kota serang, sebelah barat desa pelamunan kecamatan taktakan kota serang, dan sebelah timur keluarhan dengceng kecamatan taktakan kota serang. Pisang (*Musa Paradisiaca*, Linn) merupakan tumbuhan yang berasal dari Asia dan tersebar di Spanyol, Italia, Indonesia, dan bagian dunia yang lain. Pada dasarnya tanaman pisang merupakan tumbuhan yang tidak memiliki batang sejati. Batang pohonnya terbentuk dari perkembangan dan pertumbuhan pelepah yang mengelilingi poros lunak panjang. Pelepah pohon pisang juga mengandung selulose dalam jumlah yang cukup tetapi selama ini pemanfaatannya dirasa kurang optimal. Pelepah pohon pisang banyak dijumpai di daerah pedesaan terutama pada masa pascapanen. Umumnya pelepah pisang diabaikan begitu saja setelah pohonnya berbuah. Potensi limbah pelepah pisang memang sangat besar didaerah agraris, khususnya di Indonesia. [2].

Pelepah pisang memiliki karakter berpori, berongga, serta berserat sehingga nilai densitasnya besar. Selain itu pelepah pisang memiliki kandungan selulosa lebih dari 50%. Pada umumnya, masyarakat kurang memperdulikan pelepah pisang, terutama setelah pohonnya berbuah [3]. Kampung Kemeranggeng, kelurahan taman baru kecamatan taktakan, dikenal dengan pohon pisangnya.. Pohon pisang selain dimanfaatkan buah dan daunnya, ternyata bisa di manfaatkan batangnya atau pelepahnya untuk di jadikan sebagai makanan keripik yang bernilai gizi tinggi. Ada beberapa manfaat dari pelepah pisang diantaranya adalah detoksifikasi system pencernaan, mengobati batu ginjal dari ISK, penurunan berat badan, mengontrol kolesterol dan tekanan darah juda dapat menyembuhkan asam lambung. [4]

## METODE DAN PELAKSANAAN

Metode yang digunakan selama proses pembuatan keripik pelepah pisang adalah (1). Pembekalan kepada mahasiswa pendamping lapangan yang dilaksanakan di kampung kemeranggan kelurahan taman baru kecamatan taktakan Rt.019 Rw.007, Bp.Tarmidi sebagai ketua Rt (2). Pelaksanaan pembuatan keripik pada masyarakat di kampung kemeranggan kelurahan taman baru kecamatan taktakan Rt.019 Rw.007,yang diawali dengan pemberian materi mengenai tentang manfaat keripik dari pelepah pisang (3). Demonstrasi pembuatan keripik pelepah pisang oleh Ade Nandang Faturrohman, salah satu mahasiswa KKM Kelompok 21 yang disertai Ketua DPL Euis Amilia S.P., S.Pd.I., M.I.L. (4). Praktek pembuatan keripik pelepah pisang menjadi makanan sehat di masyarakat kampung Kemeranggeng Taman Baru Taktakan.

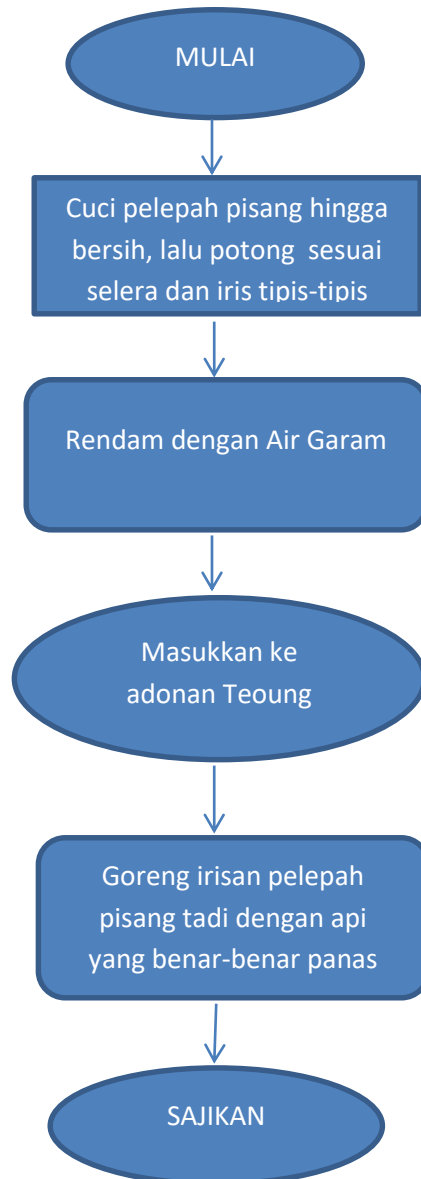
Bahan-bahannya mudah ditemukan dan murah harganya, seperti batang pohon pisang, tepung tapioka, garam, penyedap masakan, air kapur sirih, air mineral, dan minyak untuk menggoreng. Sebenarnya penggunaan kapur sirih itu tidak harus, karena selagi kita menggunakan jenis Pisang yang jantung pisanganya bisa dimakan, batang pisanganya juga aman dikonsumsi. Jadi jika tidak ada kapur sirih, Kita bisa cukup merendam potongan batang pisang dengan air garam, minimal 2 atau 3 jam. Jadi tidak perlu sampai semalaman. Lalu dicuci bersih dan diolah seperti biasa. Cuma sudah pasti teksturnya itu lebih rapuh dan tidak sama dengan keripik yang direndam Kapur Sirih, jadi kapur sirih ini berfungsi menghilangkan rasa sepet atau pahit pada pelepah pisang selain itu juga membuat tekstur pelepah pisang kuat dan lebih kokoh atau tidak rapuh.

Bahan utama adalah pelepah pisang kepek secukupnya (karena pelepah pisang kepek tidak sepet atau pahit dibandingkan jenis pisang lain) kalau untuk batang pisang yang rasanya sepet atau pahit bisa pakai kapur putih atau kapur sirih direndam maksimal 2 hari 2 malam atau sampai rasa sepetnya hilang kemudian dicuci sampai bersih. Bahan tambahan adalah , Tepung beras 5 takar tapioka 2 takar (untuk bahan tepung campuran 5:1) untuk takaran 5 sendok sayur,

5 centong tepung beras,, 2 centong tapioca,, 1 sdt bawang putih bubuk ( Garlic ), dan 1 bks penyedap ayam.

Cara membuat Keripik pelepah Pisang adalah sebagai berikut, cuci sampai bersih pelepah pisang, potong-potong ukuran sesuai selera, lalu iris tipis-tipis, rendam dengan air garam. masukkan ke adonan tepung tadi satu per satu balurkan tepung.. Cara menggorengnya gunakan api sedang dan minyak harus benar-benar panas dan sajikan.

Diagram Alur Proses pembuatan keripik pelepah pisang menjadi makanan bergizi :



**Gambar 1. Diagram Alur Proses Pembuatan**



**Gambar 2. Pembuatan Keripik Pelepah Pisang**

## HASIL

Hasil pengolahan keripik pelepah pisang memberikan dampak positif terhadap kemajuan perekonomian di kampung Kemeranggen kelurahan Taan Baru Kecamatan Taktakan. Hasil penggorengan pelepah pisang yang sudah dikemas bias di lihat gambar di bawah ini :



**Gambar 3. Keripik Pelepah pisang yang sudah dikemas**



**Gambar 4. Sosialisasi dengan warga setempat tentang manfaat keripik pelepah pisang**

## PEMBAHASAN

Untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat di kampung Kemeranggen kelurahan Taan Baru Kecamatan Taktakan dengan pengolahan keripik pelepah pisang menjadi makanan sehat yang bernilai gizi terutama di saat pandemi Covid-19 dan di era New Normal, perlu mengkonsumsi makanan ringan yang bernilai gizi tinggi. Hal ini penting untuk meningkatkan stamina tubuh supaya tetap sehat. Kandungan pada pelepah pisang yang memiliki karakter berpori, berongga, serta berserat sehingga nilai densitasnya besar. Selain itu pelepah pisang memiliki kandungan selulosa lebih dari 50%. Pada umumnya, masyarakat kurang memperdulikan pelepah pisang, terutama setelah pohonnya berbuah

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] SK PERMENDAGRI No 8 Tahun 2006. Profil Kelurahan Taman Baru Taktakan Kota Serang
- [2] Susy Y.P dan Abdul G.W, 2008, Pemanfaatan Sekam Padi dan Pelepah Pohon Pisang Sebagai Bahan Alternatif Pembuat Kertas Berkualitas, Jurnal Aplikasi Ilmu - Ilmu Agama, Vol. IX, No.1 Juni 2008 : 44-45
- [3] Juang, G. (2013). Struktur Dari Pohon Pisang. <https://ghiffarijuang.wordpress.com/2013/10/23/struktur-dari-pohon-pisang>. Diakses Pada 13 Oktober 2018
- [4] <https://www.kompasiana.com/azizatul999/602674908ede48593646d523/pemanfaatan-pelepah-pisang-untuk-kripik-sebagai-sebagai-makanan-sehat-di-masa-new-normal>