

Pelatihan Pembuatan Biskuit dari Tepung Pisang di Desa Matang Segarau Kecamatan Tekarang Kabupaten Sambas

Muslimah¹, Kiki Kristiandi^{2*}, Rini Fertiasari³

^{1,2} Politeknik Negeri Sambas, Indonesia

³ Sekolah Vokasi Universitas Sebelas Maret, Indonesia

*kikikristiandi2020@gmail.com

Received 07-02-2023

Revised 18-02-2023

Accepted 25-02-2023

ABSTRAK

Desa Matang merupakan salah satu desa yang berada di Kabupaten Sambas. Komoditi hasil pertanian yang ada di Desa ini banyak ditumbuhi dengan tanaman hortikultura dan yang menjadi bagian dari hortikultura tersebut adalah pohon pisang. Hasil pertumbuhan pohon pisang yang ada di desa Matang memiliki hasil yang melimpah, sehingga dengan tingkat hasil pertanian tersebut tidak terbendung dan terdistribusi pada pasar. Hasil pertanian yang melimpah dapat menimbulkan masalah baru yaitu dengan penurunan harga atau rusaknya bahan baku. Dengan demikian tujuan dari pengabdian masyarakat ini yaitu untuk membantu proses pengolahan dari hasil pertanian buah pisang untuk dijadikan olahan pangan biskuit. Biskuit merupakan panganan yang memiliki daya terima cukup baik dimasyarakat, selain itu biskuit dapat menjadi konsumsi disemua kalangan. Peserta yang tergabung dalam kegiatan ini adalah 30 ibu-ibu PKK Desa Matang dan di bagi kedalam 5 kelompok besar. Hasil dari kegiatan ini disukai oleh ibu-ibu PKK karena menjadi bentuk pengembangan baru dari hasil pertanian.

Kata kunci: Biskuit; Tepung; Pisang

ABSTRACT

Matang Village is one of the villages in Sambas Regency. Many agricultural commodities in this village are grown with horticultural crops and banana trees are part of the horticulture. The results of the growth of banana trees in Matang village have abundant results, so that the level of agricultural production is unstoppable and distributed on the market. Abundant agricultural products can cause new problems, namely by decreasing prices or damage to raw materials. Thus the purpose of this community service is to assist in the processing of banana agricultural products to be used as processed food for biscuits. Biscuits are food that has good acceptance in the community, besides that biscuits can be consumed by all groups. Participants who joined this activity were 30 PKK Desa Matang mothers and were divided into 5 large groups. The results of this activity are liked by PKK women because it is a new form of development of agricultural products.

Keywords: Biscuits; Flour; Bananas

PENDAHULUAN

Kabupaten Sambas merupakan kabupaten yang terdapat dalam empat belas Kabupaten yang terdapat di Provinsi Kalimantan Barat. Hasil pertanian yang dihasilkan oleh Kabupaten Sambas diantaranya adalah kelapa, jeruk, padi, buah naga, jambu kristal, lada, pisang dan masih banyak hasil lainnya. Jumlah produksi hasil pertanian yang didapat memberikan citra positif pada Kabupaten Sambas, namun dari

hasil produksi pertanian tersebut tentu saja menyisipkan hasil samping dari setiap hasil produksi pertanian dan menjadi limbah organik.

Berdasarkan data Diskominfo Kabupaten Sambas (2020), menjelaskan bahwa tingkat produksi komoditas buah pisang masuk dalam urutan ke empat besar dengan jumlah 86.322 kuintal. Hasil produksi ini tidak sejalan dengan pendapatan para petani, hal ini dikarenakan harga yang dibebankan pada petani sangat rendah, selain itu hasil dari produksi ini cenderung dimanfaatkan buahnya saja. Untuk hasil yang diberikan dari pohon pisang itu sendiri masih jarang dimanfaatkan (Mudyantini et al., 2020; Putri et al., 2019). Masalah dari produksi ini dapat ditanggulangi dengan dibuatnya turunan dengan pengolahan bahan pangan diantaranya pembuatan es krim, selai, kripik, manisan, bolu, biskuit dan olahan turunan lainnya dengan memanfaatkan baik buah dan hasil samping dari buah pisang itu sendiri (Asrar, 2021).

Pengolahan pangan merupakan salah satu cara dalam mempertahankan daya awet dari sebuah pangan. Bagian ini menjadi salah satu peningkatan ekonomi dari pangan (Ernisti et al., 2019). Untuk melakukan peningkatan dalam proses pengolahan biasanya dilakukan penambahan atau substitusi, modifikasi produk dan membuat olahan baru dari bahan baku utama. Tujuan dari pengolahan pangan adalah memberikan citra baru baik dari segi aroma, rasa, tekstur dan warna, sehingga masyarakat yang mengkonsumsi produk hasil olahan mendapatkan pengalaman baru dan memberikan nilai tambah dari bahan baku yang digunakan.

Biskuit merupakan panganan yang banyak digemari oleh semua kalangan. Produk ini bahkan dapat dimanfaatkan sebagai bagian dari diversifikasi (Asrar, 2021; Hendri et al., 2020). Proses pembuatan dalam olahan ini pun termasuk mudah dan tidak memakan waktu yang lama. Dilihat dari sudut pandang yang lain bahwa pembuatan biskuit selain hemat waktu, bahan yang dapat dijangkau dan pembuatannya tidak memakan biaya tinggi. Pembuatan biskuit seringkali dijadikan sebagai panganan gawat darurat dan juga sebagai makanan pendamping asi (Aj-juwita & Kusnadi, 2015). Selama ini pembuatan biskuit yang beredar di pasaran masih banyak menggunakan bahan dasarnya adalah tepung terigu dan biaya yang dikeluarkan relatif lebih besar untuk pengadaannya (Asrar, 2021; Hendri et al., 2020). Hal lain yang terjadi adalah apabila bahan dalam olahan pangan pembuatan biskuit digantikan dengan jenis tepung lain maka dibutuhkan formula baru yang dapat memberikan hasil yang maksimal. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka diperlukan pelatihan mengenai pembuatan biskuit tepung pisang dengan harapan dapat memberikan turunan dari buah pisang dan juga dapat membantu keterampilan serta meningkatkan ekonomi yang ada di Desa Matang Segarau Kecamatan Tekarang Kabupaten Sambas.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini berjalan pada bulan November 2022 di Desa Matang Segarau Kecamatan Tekarang Kabupaten Sambas. Pelatihan ini berlangsung dalam waktu satu hari dan bekerja sama dengan lembaga Gemawan. Peserta yang terlibat dalam pelatihan kelompok ibu-ibu PKK teratai tepat berada di Desa matang dengan jumlah 30 orang. Jumlah peserta yang terlibat tersebut selanjutnya dibagi kedalam 5

kelompok sehingga jumlah dalam satu kelompok terbagi menjadi enam orang. Tujuan pembagian ini agar memudahkan dalam pembagian tugas dan memiliki tingkat pengalaman dan pemahaman saat proses pengolahan berlangsung. Kegiatan ini pun menjadi salah satu upaya dalam meningkatkan hasil pertanian yang ada di desa tersebut. Kegiatan ini dilakukan karena hasil pertanian pisang yang ada di desa tersebut cukup melimpah dan harga yang ada di petani dapat dikatakan cukup murah sehingga dengan adanya kegiatan ini menjadi salah satu peningkatan keterampilan di desa tersebut. Pendekatan yang dilakukan dalam bentuk pelatihan keterampilan melalui beberapa tahapan, diantaranya:

1. Ceramah

Pendekatan ini dilakukan guna memberikan informasi tambahan terhadap proses pembuatan dan pemanfaatan dari bahan yang akan dibuatkan. Selain itu dengan pendekatan ini diharapkan dapat memperkuat pemahaman peserta dalam membuat olahan.

2. Demonstrasi

Kegiatan ini memberikan tindakan langsung kepada peserta dalam meningkatkan pengalaman dalam pembuatan biskuit. Pengalaman yang diberikan dari kegiatan ini adalah tingkat kesesuaian bahan adonan yang dibuat, lamanya pematangan biskuit, hasil akhir dari biskuit yang telah dibuat dan selanjutnya diberikan contoh olahan yang telah selesai dibuatkan dan diberikan informasi langsung kepada peserta dengan cara menjelaskan tekstur, warna, aroma dan rasa

3. Tanya jawab

Kegiatan ini dilakukan saat berjalannya proses olahan dilakukan. Tujuannya adalah peserta dapat merasakan maksud dan tujuan pembuatan adonan dan hal lain yang diperlukan saat pengolahan sehingga dengan adanya tahapan ini dapat membuka peluang terjadinya informasi yang baik dan simultan terhadap kegiatan.

4. Evaluasi hasil akhir

Pada tahap akhir ini adalah dengan memberikan penampakan dari produk yang dibuat oleh peserta agar memberikan pengalaman dan berbagi informasi pada kelompok lainnya.

HASIL KEGIATAN

Pelatihan merupakan salah satu upaya dalam meningkatkan pengalaman dan keterampilan (Amila, 2020; Putri et al., 2019; Putri Istiana Surgya, 2022). Pelatihan menjadi suatu proses pendidikan dengan waktu yang pendek dan menggunakan prosedur yang sistematis dan terorganisir (Halim et al., 2021; Masdarini et al., 2021). Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk penguasaan keterampilan dan dapat memutuskan persoalan yang menyangkut kegiatan. Dalam pelatihan dan persiapan kegiatan pengabdian masyarakat ini merupakan hasil dari survei yang telah dilakukan oleh tim lembaga Gemawan yang ada di Desa Matang dan melakukan diskusi terkait pengembangan produk yang akan dilakukan (Sukoco & Handayani, 2020). Proses pengembangan ini selanjutnya di informasikan kepada tim lembaga Gemawan terkait olahan yang akan dibuatkan. Proses penepungan kulit pisang sebelumnya telah dilakukan di Desa Matang dengan menggunakan konsep konvensional, dimana

prosesnya dengan menggunakan sinar matahari sampai dengan kering yang selanjutnya dilakukan dengan blender sebagai pembuatan tepung dan di ayak menggunakan saringan.



Gambar 1. Pemaparan Materi dan Diskusi dengan Ibu-ibu PKK Teratai

Tepung yang tersedia dilakukan pengeceka terlebih dahulu, hal ini dilakukan untuk memastikan bahawa tepung yang dibuat sudah sesuai dan tidak memiliki kandungan air yang tinggi. Pengecekan ini dilakukan dengan meraba tingkat kelembapan secara langsung. Setelah tepung tersebut dianggap aman selanjutnya persiapan dalam pelatihan dalam pembuatan biskuit tersebut. Tepung yang tersedia selanjutnya dilakukan proses pembuatan biskuit. Bahan yang digunakan dalam pembuatan biskuit diantaranya adalah 400 gram tepung pisang, 2 lembar daun pandan, 200 gr margarin, 250 gram gula halus, 2 kuning telur, 110 ml susu cair, 60 gram dan coklat bubuk. Adapun alat yang digunakan dalam kegiatan ini adalah Wajan, Spatula, Baskom, Oven (konvensional), Saringan, Plastik, Toples, kompor, gas dan Sarung tangan. Untuk cara pembuatan dalam biskuit ini adalah

1. Masukkan tepung pisang kedalam wajan dan daun pandan. Daun pandan yang dimasukan terlebih dahulu telah dicuci dan dikeringkan. Proses ini dilakukan untuk meminimalisir adanya bau yang muncul dari bahan baku. Penyangaraian ini dilakukan selama kurang lebih 15 menit dengan kondisi tepung tidak berubah warna menjadi hitam (gosong) dan daun pandan menjadi kering (indikator daun kering yaitu dengan cara peremasan dan hancur dengan mudah). Lalu setelah proses ini selesai pisahkan antara tepung dengan daun pandan dan tunggu tepung tersebut sampai dingin dan mematikan kompor
2. Apabila tepung telah dingin maka tahap berikutnya adalah masukan tepung tersebut kedalam baskom lalu masukan margarin dan gula halus. Setelah itu di aduk sampai merata.
3. Setelah tercampur rata masukan kuning telur dan aduk kembali hingga rata, lalu masukan kembali susu cair dan aduk kembali hingga merata.
4. Selanjutnya masukan coklat bubuk dan dilakukan pengayakan hingga selesai. Bahan ini hanya sebagai pemberi warna agar sama dengan biskuit lain (opsional)
5. Kemudian diaduk rata hingga adonan tersebut kalis

6. Setelah kalis adonan bisa langsung dicetak sesuai dengan bentuk yang diinginkan
7. Pencetakan biskuit tersebut tidak menggunakan alat pencetak melainkan alat seadanya.



Gambar 2. Proses Pengolahan Biskuit Tepung Pisang

Pelaksanaan kegiatan ini berjalan dengan baik dan antusias Ibu-ibu PKK Teratai tergambar dari hasil akhir yang mereka ingin lihat. Ibu-ibu PKK Teratai merasa selama ini bahwa kulit tepung pisang tidak dapat dimanfaatkan dan hanya menjadi limbah organik saja. Dan selama ini buah pisang hanya dimanfaatkan jantung pisang, buah dan daunnya sedangkan bahan lain yang ada pada pohon pisang tidak dimanfaatkan. Sehingga dengan adanya proses pelatihan ini merasa sangat terbantu dan memberikan pengalaman baru dalam proses pengolahan. Beberapa pertanyaan yang diajukan oleh ibu-ibu PKK dalam proses pelatihan pembuatan biskuit diantaranya sebagai berikut.

Tabel 1. Diskusi Saat Proses Pelatihan

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Apakah tepung pisang ini sudah sesuai permintaan pasar ?	Tinggal lakukan uji dan membuat legalitas agar pasar lebih yakin terhadap produk yang dikembangkan
2	Apakah tepung pisang dapat dijadikan olahan lainnya ?	Ya, karena berdasarkan tekstur yang diamati bisa dijadikan beberapa olahan dan tinggal dicoba trial errornya
3	Apakah perbaikan yang perlu dilakukan dalam tepung ini ?	Hanya memperbaiki kemasan, menguji dalam laboratorium agar dapat nilai angka spesifik kandungan yang ada pada tepung
4	Berapa harga jual yang dapat dibebankan pada tepung ini ?	Dapat dilakukan dengan menggunakan rumus HPP
5	Kondisi penyimpanan yang baik dalam tepung ini seperti apa ?	Sebaiknya untuk tepung menggunakan suhu ruang agar tingkat kekeringannya dapat dipertahankan

KESIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan pembuatan biskuit dari tepung pisang ini merupakan pendekatan dalam melakukan peningkatan keterampilan dalam pengolahan bahan samping atau limbah organik yang cenderung tidak termanfaatkan oleh masyarakat. Dari proses

pelatihan ini diharapkan pula dapat meningkatkan potensi ekonomi warga dan membentuk jiwa berwirausaha. Selama proses pelatihan ini ibu-ibu PKK Teratai cukup antusias dalam mengikuti kegiatan ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada lembaga Gemawan dan Ibu-ibu PKK teratai yang dengan senang hati telah memberikan kesediaan waktunya dalam pelatihan pembuatan biskuit.

DAFTAR PUSTAKA

- Aj-juwita, A. T., & Kusnadi, J. (2015). Pembuatan Biskuit Beras Parboiled (Kajian Proporsi Tepung Beras Parboiled Dengan Tepung Tapioka Dan Penambahan Kuning Telur) Parboiled Rice Biscuit Production (Study on Proportion of Parboiled Rice Flour with Tapioca Flour and Yolk). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1711–1721.
- Amila, E. S. S. M. H. S. V. I. (2020). Pemberian Biskuit Bit Sebagai Produk Pangan Alternatif Pasien Tuberkulosis Paru Anemia. *Jurnal Abdimas Mutiara*, 1(1), 149–159.
- Asrar, M. (2021). The Pelatihan Pengembangan Biskuit Yang Diperkaya Tepung Pisang Tongka Langit Dan Ikan Cakalang Di Desa Waiheru Kota Ambon. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(4), 940–946. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i4.7100>
- Ernisti, W., Riyadi, S., & Jaya, F. M. (2019). Karakteristik Biskuit (Crackers) Yang Difortifikasi Dengan Konsentrasi Penambahan Tepung Ikan Patin Siam (Pangasius Hypophthalmus) Berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan*, 13(2). <https://doi.org/10.31851/jipbp.v13i2.2855>
- Halim, Y., Soedirga, L. C., Handayani, R., & Siregar, T. M. (2021). *Pelatihan Pembuatan Biskuit Dan Cookies Berbasis*. 04(02), 138–144.
- Hendri, A., Syafitri, R., Dina, C., Nufus, H., Zurba, N., Hidayat, D., & Syafik, M. (2020). *Pelatihan Pembuatan Biskuit Rumput Laut kepada Masyarakat Pesisir Lhok Bubon Kabupaten Aceh Barat The Training of Biscuit Seaweed Making to Coastal Community of Lhok Bubon West Aceh*. 6(2), 335–344.
- Masdarini, L., Ariani, R. P., & ... (2021). Pelatihan Mengolah Tepung Pisang Mas Menjadi Kue Kering Pada Ibu Rumah Tangga Desa Sambangan. *Proceeding Senadimas ...*, 853–862. <https://lppm.undiksha.ac.id/senadimas2021/prosiding/file/115.pdf>
- Mudyantini, W., Etikawati, N., Pitoyo, A., & Ardo, T. (2020). *Peningkatan Kualitas , Pembuatan Selai Dan Biskuit Tepung Ubi Jalar Pada Kelompok Tani Mulyo Dusun Kramen Desa Pablengan Kecamatan Matesih Kabupaten Karanganyar*. 4(2), 78–85.
- Putri, E. M. M., Utomo, W. P., Ramadhan, Z. F., Burhan, R. Y. P., Rachimoellah, M., Martak, F., Wahyudi, A., Zetra, Y., Mujahid, M. N., & Nugraheni, Z. V. (2019). Peningkatan Keterampilan Pembuatan Dan Pemasaran Kecap Biji Nangka: Alternatif Bahan

Pendamping Makanan Di Keputih Surabaya. *ABDIMAS ALTRUIS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 44–54.
<https://doi.org/10.24071/aa.v2i1.2128>

Putri Istiana Surgya, Y. H. S. (2022). Pengolahan Biskuit dengan Penambahan Rumput Laut (*Gracilaria* sp.) Biscuit Processing with the Addition of Seaweed (*Gracilaria* sp.) Putri Istiana Surgya , Yuliati H Sipahutar. *Prosiding Simposium Nasional IX Kelautan Dan Perikanan*, 93–100.

Sukoco, A., & Handayani, S. (2020). Dari Tepung Pepaya Dan Pisang G Di Desa Silo, Jember Training of Biscuit Making Process From Papaya and Banana Powders in. *Jurnal Pengabdian Masyarakat J-DINAMIKA*, 5(1), 10–14.
<https://core.ac.uk/download/pdf/327691703.pdf>