



PENGOLAHAN COOKIES BERBAHAN PISANG PADA KELOMPOK JALAPAGOS DI DESA BUON MANDIRI KECAMATAN LUWUK UTARA KABUPATEN BANGGAI SULAWESI TENGAH

Ramadhani Chaniago¹, Haruni Ode², Rahman Dani Lasamadi³, Darni Lamusu⁴

^{1,2,3,4}Universitas Muhammadiyah Luwuk

Email : jdhon86chaniago@gmail.com

Abstrak

Pemanfaatan buah pisang selama ini belum optimal masih sebatas sebagai buah konsumsi dan olahan tradisional. Beragam jenis makanan ringan dari pisang yang relatif populer antara lain, keripik pisang, pisang sale, pisang molen dan cookies. Cookies merupakan salah satu jenis makanan ringan yang diminati masyarakat. Cookies dikenal oleh banyak orang, baik anak-anak, usia remaja maupun dewasa, yang tinggal di daerah pedesaan maupun perkotaan. Cookies adalah kue yang terbuat dari bahan dasar tepung yang umumnya dibuat dari tepung terigu, gula halus, telur ayam, vanilli, margarine, tepung maizena, baking powder, dan susu bubuk instant. Pelaksanaan kegiatan meliputi tahap persiapan dan pelaksanaan dalam bentuk pelatihan dan praktek pembuatannya. Setelah pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan cookies dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu kelompok Jalapagos tentang potensi tanaman pisang dan dapat mewujudkan kemandirian ekonomi masyarakat di Desa Buon Mandiri Kecamatan Luwuk Utara Kabupaten Banggai.

Kata Kunci : Cookies, Pisang, Kosabangsa, Jalapagos

Abstract

Utilization of bananas so far has not been optimal, it is still limited to consumption and traditional processed fruit. Various types of snacks from bananas that are relatively popular include banana chips, banana sale, banana molen and cookies. Cookies are one type of snack that people are interested in. Cookies are known by many people, both children, teenagers and adults, who live in rural and urban areas. Cookies are cakes made from flour which are generally made from flour, powdered sugar, chicken eggs, vanilla, margarine, cornstarch, baking powder, and instant milk powder. The implementation of activities includes the preparation and implementation stages in the form of training and manufacturing practices. After the implementation of the cookie-making training activities, they can increase the knowledge and skills of the Jalapagos group mothers about the potential of banana plants and can realize the economic independence of the community in Buon Mandiri Village, North Luwuk District, Banggai Regency.

Keywords: Cookies, Banana, Kosabangsa, Jalapagos

PENDAHULUAN

Desa Buom Mandiri adalah salah satu desa di Kecamatan Luwuk Utara yang dimekarkan pada tahun 2010. Melalui data pada tahun 2019 masyarakat desa ini sebagian besar bermatapencaharian sebagian petani yaitu sebanyak 208 orang dan 53 sebagai buruh tani dari 429 orang masyarakatnya. Desa ini mempunyai ketinggian 65 meter dari permukaan laut dengan bentuk permukaan tanah daratan 30 %, perbukitan 40 % dan pegunungan 30 %. Dengan kondisi permukaan tanah yang sebagian besar di perbukitan dan pegunungan maka cocok ditumbuhi beberapa tanaman salah satunya adalah komoditi pisang.

Komoditi pisang memiliki syarat tumbuh yang cocok diberbagai kondisi permukaan tanah. Tanaman pisang dapat tumbuh pada kondisi tanah sampai pada ketinggian 2000 meter diatas permukaan laut. Tanaman pisang bisa juga ditanam pada dataran rendah yang beriklim lembab dengan suhu udara antara 15 -35 derajat Celcius dan pH tanah adalah 4,5 -7,5 (Wijayanto, 2022).

Pemanfaatan buah pisang selama ini belum optimal masih sebatas sebagai buah konsumsi dan olahan tradisional. Beragam jenis makanan ringan dari pisang yang relatif populer antara lain, keripik pisang, pisang sale, pisang molen dan lain-lain. Hal yang perlu diantisipasi adalah

lonjakan produksi pada saat panen raya disentra-sentra penghasil pisang sedangkan serapan pasar yang tidak berimbang berakibat banyak hasil buah pisang dijual dengan harga yang relatif murah. Buah pisang berpeluang untuk dikembangkan menjadi produk olahan yang tahan lama (Silfia, 2012).

Pengolahan produk merupakan salah satu cara pemanfaatan hasil panen untuk bahan baku yang berkadar air tinggi seperti umbi-umbian dan buah-buahan. Keuntungan lain dari pengolahan produk sebagai bahan baku setengah jadi yang fleksibel untuk industri pengolahan lanjutan, aman dalam distribusi, menghemat ruangan dan biaya penyimpanan (Widowati & Damardjati, 2001). Selain produk keripik dan stik buah pisang dapat diolah menjadi kue kering atau cookies. Cookies atau kue kering merupakan makanan yang banyak digemari oleh masyarakat. Menurut SNI 01-2973-1992 (BSN, 1992) cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan bertekstur padat. Cookies merupakan salah satu produk yang tahan lama. Cookies dapat disimpan untuk jangka waktu yang lama berkisar antara 3-6 bulan. Secara umum, karakteristik cookies adalah berstruktur renyah, rapuh, kering, berwarna kuning kecoklatan atau sesuai warna bahan yang digunakan, beraroma harum khas, serta terasa lezat, gurih dan manis. Prinsip pembuatan cookies adalah dibuat dari adonan tepung, telur, lemak, dan gula dicetak dan dibakar. Dua bagian utama dari proses pembuatan cookies adalah pembuatan adonan dan pembakaran (Adikhairani, 2012).

Berdasarkan uraian diatas, maka diperlukan kegiatan sebagai upaya untuk menambah pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu melalui kegiatan pelatihan dan peraktek pengolahan pisang menjadi *Cookies*. Sasaran kegiatan ini adalah ibu-ibu kelompok Jalapagos di Desa Buon Mandiri. Melalui Program Kosabangsa ini diharapkan dapat meningkatkan kemandirian ekonomi bagi masyarakat sasaran.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan oleh Tim Kolaborasi Sosial Membangun Masyarakat (Kasabangsa) dari Universitas Muhammadiyah Luwuk dengan mitra sasaran yaitu kelompok ibu-ibu penjual lapak dipinggir jalan dengan nama kelompok "jalapagos" di Desa Buon Mandiri Kecamatan Luwuk Utara Kabupaten Banggai Sulawesi Tengah. Pelaksanaan kegiatan meliputi tahap persiapan dan pelaksanaan dalam bentuk pelatihan dan praktek pembuatannya. Berikut penjelasan tahapan-tahapannya:

1. Persiapan, meliputi menyiapkan alat dan bahan pengolahan, menyiapkan materi yang dipresentasikan terkait pembuatan cookies berbahan pisang serta persiapan tempat untuk kegiatan.
2. Pelaksanaan, meliputi kegiatan pelatihan dan praktek pembuatannya produk cookies berbahan pisang. Pelatihan dilakukan dengan metode penyampaian materi secara langsung.
3. Praktek dilakukan dengan melakukan demonstrasi langsung pembuatan produk.
4. Evaluasi dilakukan dengan Tanya jawab dan diskusi baik saat penyampaian materi maupun saat praktek.

HASIL DAN PEMBAHASAN PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat telah dilaksanakan dengan mitra kelompok jalapagos di Desa Buon Mandiri Kecamatan Luwuk Utara Kabupaten Banggai Sulawesi Tengah. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada tanggal 11 Oktober 2022. Kegiatan ini bertempat di lapak salah satu anggota kelompok dan dihadiri sebanyak 25 orang anggota kelompok, dan dihadiri oleh sebagian mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Luwuk serta dihadiri oleh Kepala Desa bapak Muhardin Kamudin, SP (lihat pada gambar 1). Adapun jenis kegiatan yang disajikan dalam dua bentuk acara yaitu pertama Pelatihan dengan penyampaian materi Pemanfaatan Komoditi Hasil pertanian pisang menjadi Produk yang dapat meningkatkan ekonomi di Desa Buon

Mandiri. Sedangkan kegiatan kedua yaitu praktek pengolahan pisang menjadi cookies.

Tim pengabdian kepada masyarakat memulai kegiatan dengan menjelaskan tentang potensi komoditi pisang untuk diolah menjadi produk pangan yang bernilai ekonomi. Kegiatan ini penting dilaksanakan karena para anggota kelompok selama ini hanya menjual hasil pertaniannya terutama pisang hanya dalam bentuk segar, padahal nira aren dapat diolah menjadi beberapa produk pangan salah satunya menjadi cookies. Dengan dilaksanakan kegiatan pengolahan pisang menjadi produk pangan, Kelompok ibu-ibu mendapatkan pengetahuan tentang cara mengolah pisang menjadi produk pangan sehingga dapat meningkatkan dayaguna dan nilai tambahan secara ekonomi sehingga dapat meningkatkan pendapatan kelompok kelompok mitra. Setelah anggota kelompok ini mendapatkan materi dan informasi tentang potensi dan cara pengolahannya, kelompok ini juga mendapatkan pengetahuan yang memadai tentang pengolahan pisang menjadi cookies.

Tim Kosabangsa yang terdiri dari Dosen Fakultas Pertanian dan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Luwuk. Setelah menyampaikan materinya, selanjutnya dilakukan praktek secara langsung oleh peserta kegiatan dengan melakukan pengolahan pembuatan cookies berbahan pisang yang dapat dilihat pada gambar 2. Buah pisang yang digunakan dalam pelatihan ini berasal atau diambil dari kebun salah satu anggota kelompok.



Gambar 1. Kades Buon Mandiri Memberi Arahan Kepada Anggota Kelompok Pembuatan Cookies dari berbahan Pisang, dapat dilakukan 2 (dua) cara yaitu :

1. Membuat terlebih dahulu tepung pisang kemudian ditambahkan dengan tepung terigu atau bahan lainnya.
2. Menggunakan pisang yang telah matang kemudian dihaluskan dan ditambahkan dengan tepung terigu atau bahan lainnya.

Dalam kegiatan ini bahan yang digunakan adalah pisang yang telah matang, kemudian dihaluskan dan ditambahkan dengan bahan lain untuk membentuk adonan.

Bahan-bahan dalam kegiatan ini adalah : Pisang = 100 gr, Tepung Terigu = 300 gr, Gula = 100 gr, Mentega = 175 gr, Baking Powder = 1 sdt, Telur = 1 butir, Pasta Vanila = 1 sdm, Chocochips = 100 gr. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan Keripik Pisang sebagai berikut pisau, talenan, loyang, mixer, piring, mangkok, sendok, pencetak kue kering, kompor, oven, plastik kemasan, sealer, dan label.

Pembuatan cookies terdiri dari tiga tahap, yaitu pembuatan adonan, pencetakan dan pemanggangan. Dalam pembuatan adonan, pertama kali yaitu penghancuran 1 buah pisang, kemudian ditambahkan dengan tepung terigu dan bahan lainnya, dicampurkan dengan mixer kurang lebih 3-7 menit. Pencetakan dilakukan agar mendapatkan produk cookies yang bentuknya seragam lalu diletakkan dalam loyang yang sebelumnya sudah dilumuri mentega, lalu ditaburi chocochips. Proses pemanggangan cookies berkisar antara 180-200 °C selama 16-20 menit. Setelah pemanggangan lalu dimatikan kompor dan dibuka ovennya selanjutnya dikeluarkan cookiesnya. Selanjutnya didinginkan dan siap untuk dihidangkan.



Gambar 2. Pelaksanaan Kegiatan Pembuatan Cookies Berbahan Pisang

Selama proses kegiatan berlangsung, peserta kegiatan sangat merespon dan antusias mengikuti pelatihan dan kegiatan praktek pembuatannya. Hal ini dapat dilihat dengan banyaknya yang hadir dan memberikan pertanyaan mengenai pengolahan cookies pisang dan adanya partisipasi mereka dalam mengikuti praktek pengolahan pisang menjadi cookies.

KESIMPULAN

Setelah pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan cookies dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu kelompok Jalapagos tentang potensi tanaman pisang dan dapat mewujudkan kemandirian ekonomi masyarakat di Desa Buon Mandiri Kecamatan Luwuk Utara Kabupaten Banggai.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih ini ditujukan kepada **Direktorat Riset, Teknologi dan Pengabdian Kepada Masyarakat Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi (KEMENDIKBUD-RISTEK)** yang telah mendanai dalam kegiatan

Program Kolaborasi Sosial Membangun Masyarakat (KOSABANGSA) Pilot Project 2022.

DAFTAR PUSTAKA

- Adikhairani. (2012). Pemanfaatan limbah nangka (biji: *artocarpus hete rophyllus*, lmk dan dami nangka) untuk pembuatan berbagai jenis pangan dalam rangka penganekaragaman penyediaan pangan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan*, 14(1), 8–15.
- BSN. (1992). *SNI 01-2973-1992 Tentang Biskuit*.
- Nurheni Wijayanto. (2022). *Budidaya Pisang*.
- Silfia. (2012). Pengaruh substitusi tepung pisang terhadap mutu kue kering. *Litbang Industri*, 2(1), 43–49.
- Widowati, S., & Damardjati, D. S. (2001). Menggali Sumberdaya Pangan Lokal dalam Rangka Ketahanan Pangan. *Majalah PANGAN* No, 36.