



PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK PISANG DAN OPAK MINI PELANGI: INOVASI PRODUK PEMANFAATAN HASIL KEBUN DI DESA MEKAR SARI

Muhammad Basri¹, Marzius Insani¹, Roni Hermawan², Wulan Saputri², Mei Karuniawati², Rani Rahayu², Nurul Aulia Dewi², Roifan Akib As'ari², Windy Pradani², Ardelia Putri Ramadhani²

¹Program Studi Pendidikan Sejarah/Jurusan P. IPS/FKIP, Universitas Lampung,

²Mahasiswa KKN Periode 1 2021 Universitas Lampung

Penulis Korespondensi : marzius.insani@fkip.unila.ac.id

Abstrak

Kurangnya minat masyarakat dalam mengolah pemanfaatan hasil kebun, yaitu buah pisang dan singkong di Desa Mekar Sari menunjukkan belum adanya inovasi baru dalam pemanfaatan hasil kebun. Hasil kebun seperti pisang dan singkong dapat diolah menjadi produk seperti keripik dan opak mini pelangi. Inovasi yang dapat dilakukan untuk produk keripik yaitu dari segi bentuk serta rasa yang berbeda dari biasanya. Sedangkan singkong yang di olah menjadi sebuah opak mini diinovasikan dengan berbagai warna. Kegiatan ini bertujuan untuk menghasilkan sebuah inovasi makanan yang bisa dijadikan makanan khas Desa Mekar Sari serta meningkatkan perekonomian masyarakat. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini ada 2, yaitu edukasi dan pengembangan serta pengolahan dengan jumlah peserta 20 orang karena masih dalam masa pandemi. Hasil yang diperoleh yaitu masyarakat mampu membuat produk keripik pisang dan opak mini pelangi untuk membantu meningkatkan perekonomian.

Kata kunci : *pisang, singkong, inovasi makanan, perekonomian*

Abstract

The lack of public interest in cultivating the utilization of garden products, namely bananas and cassava in Mekar Sari Village indicates that there are no new innovations in the utilization of garden products. Garden products such as bananas and cassava can be processed into products such as chips and mini rainbow opaque. Innovations that can be done for chip products are in terms of shape and taste that are different from usual. Meanwhile, cassava which is processed into a mini opaque is innovated in various colors. This activity aims to produce a food innovation that can be used as the typical food of Mekar Sari Village and improve the community's economy. There are 2 methods used in this activity, education and development with processing with 20 participants because they are still in a pandemic period. The results obtained were that the community was able to make banana chips and mini rainbow opaque to help improve the economy.

Keywords : *cassava, banana, food innovation, economy*



1. Pendahuluan

Desa Mekar Sari merupakan sebuah desa yang terletak di kabupaten Mesuji Provinsi Lampung. Desa ini memiliki letak yang strategis karena di desa ini terdapat sebuah tempat wisata terbesar di kabupaten Mesuji yaitu Taman Keanekaragaman Hayati. Hal tersebut menjadi keuntungan tersendiri bagi masyarakat untuk mempromosikan produknya. Masyarakat desa Mekar Sari notabene sebagai pengrajin batu bata dan petani oleh sebab itu masyarakat Mekar Sari kurang memiliki waktu untuk memanfaatkan hasil kebun. Selama ini masyarakat hanya menjual secara langsung hasil kebun (buah pisang dan singkong) tanpa mengolahnya menjadi sebuah produk. Hal tersebut mengakibatkan kurangnya inovasi serta pemanfaatan hasil kebun (buah pisang dan singkong) menjadi sebuah produk dan menjadi makanan khas desa Mekar Sari sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

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* f. *Corniculata*.) dan pisang tongka langit (*Musa troglodytarum* L.)

Pisang merupakan komoditas hortikultura (buah) yang dapat dimakan langsung atau diolah. Pisang merupakan buah yang banyak dikonsumsi dalam bentuk segar. Permasalahan konsumsi pisang dalam bentuk segar adalah mudah rusak dan cepat mengalami perubahan mutu setelah panen, karena memiliki kandungan air tinggi dan aktivitas proses metabolismenya meningkat setelah dipanen. Pisang sebagai sumber bahan pangan umumnya digolongkan sebagai sumber vitamin dan mineral, sama halnya dengan buah-buahan lainnya. Daging buah pisang mengandung 70% air, 27% karbohidrat, 0,5% serat, 1,2% protein, dan 0,31% lemak. Disamping itu, daging tersebut juga mengandung unsur-unsur K, Na, serta vitamin-vitamin A, C, Tiamin, riboflavin dan niasin (Putri.dkk.2015:2).

Singkong merupakan bahan pangan alternatif sebagai pengganti beras. Singkong dipilih sebagai bahan pangan alternatif karena produksi singkong di Indonesia melimpah yaitu mencapai 21 juta ton. Singkong juga mampu beradaptasi pada wilayah marginal dengan tingkat curah hujan yang rendah, sehingga bisa ditanam di hampir seluruh wilayah di Indonesia. Karbohidrat singkong yang tinggi (63,6 gram) dengan kandungan lemak yang rendah (0,3 gram) mampu menstimulasi perubahan kadar glukosa dalam darah sehingga singkong cocok dijadikan makanan pengganti beras (Harsita & Amam.2019:20).

Keripik pisang adalah produk makanan ringan yang dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan (SNI 01-4315-1996). 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 (Haryanto.dkk.2013:132).

Buah Pisang sering dikonsumsi sebagai buah segar serta dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan. Pisang mentah dan segar dapat diolah menjadi pati, sirup glukosa, gaplek, tepung dan keripik. Pembuatan kripik pisang menggunakan pisang yang tua dan segar. Buah pisang yang bagus untuk diolah menjadi keripik adalah pisang kepok, pisang raja, pisang tanduk. Pada pembuatan keripik pisang cokelat, selain bahan baku pisang, juga dibutuhkan minyak goreng, bubuk cokelat, gula halus dan susu bubuk. Kelebihan dari pembuatan Keripik Pisang cokelat ini, adalah hanya memerlukan teknologi dan peralatan yang sederhana, sehingga sangat mudah dikembangkan oleh masyarakat di Desa Mekar Sari untuk menjadi wirausaha baru yang akan dapat



meningkatkan penghasilan/ pendapatan, sekaligus dapat meningkatkan ekonomi masyarakat (Ramlawati & Serlin Serang, 2019:143).

Opak Singkong adalah makanan camilan sejenis kerupuk yang berasal dari bahan dasar singkong. Opak Singkong rasanya gurih, terbuat dari singkong (ubi kayu) kukus, garam dan daun kucai. Cara membuatnya yaitu singkong kukus dan garam yang ditumbuk hingga halus kemudian ditempatkan dalam wadah. Ambil satu jumpot (sebesar bola kelereng) lalu campur dengan daun kucai dan dipipihkan hingga cukup tipis, kemudian dijemur. Setelah kering, opak dapat digoreng dengan minyak yang cukup hingga matang. opak singkong yang di produksi. (Gunawan.dkk.2018.187). Produksi dari singkong yang diolah mahasiswa KKN dan Ibu ibu PKK desa Mekar Sari memiliki berbagai varian warna dan memiliki ukuran yang lebih kecil sehingga di beri nama opak mini pelangi. Dari pengelolaan singkong menjadi opak mini, di harapkan dapat menumbuhkan minat masyarakat untuk berinovasi dan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa Mekar Sari

Berdasarkan uraian diatas, maka permasalahan pokok sebagai berikut: (1) Hasil kebun (buah pisang dan singkong) belum dimafaatkan secara maksimal oleh masyarakat Desa Mekar sari, (2) kurangnya nilai jual Hasil kebun Masyarakat desa Mekar Sari, (3) kurangnya pengetahuan masyarakat dalam memanfaatkan Hasil kebun (buah pisang dan singkong) sebagai makanan olahan yang bisa menjadi makanan khas desa Mekar Sari.

Tujuan kegiatan ini adalah: (a) untuk melatih keterampilan ibu-ibu PKK dan para remaja desa Mekar saridi dalam pembuatan Keripik Pisang Dan Opak Mini, (b) untuk meningkatkan Hasil kebun (buah pisang dan singkong).

2. Bahan dan Metode

Kegiatan ini dilaksanakan dilingkungan Desa Mekar sari, Kecamatan Tanjung Raya, Kabupaten Mesuji pada bulan Februari-Maret 2021. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan Keripik dan Opak Pelangi adalah Hasil kebun (buah pisang dan singkong) masyarakat desa Mekar sari. Bahan-bahan lain yang digunakan adalah garam, bawang putih, , ketumbar, tepung tapioka, pewarna makanan, penyedap rasa, bubuk coklat, bumbu balado, dan minyak untuk menggoreng. Sedangkan alat yang digunakan adalah panci, colet, wajan, pengaduk, tungku, pisau, ember, talenan, baskom, ulekan, sendok, mangkuk.

Metode pelaksanaan, sebagai awal maka dilakukan kegiatan pengumpulan informasi untuk mengetahui kondisi lokasi dan kebutuhan riil. Selanjutnya, tim akan melakukan pengabdian dalam dua tahap sekaligus. Pertama, melakukan edukasi, tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan inovasi baru dalam pengolahan hasil kebun (buah pisang dan singkong) menjadi sebuah makanan berupa keripik pisang dan opak mini pelangi yang bisa di jadikan sebagai makanan khas dan meningkatkan perekonomian masyarakat desa Mekar Sari. Kedua, melakukan pengembangan dalam pengolahan Hasil kebun (buah pisang dan singkong). Dalam tahap ini akan dipaparkan cara pengolahan Hasil kebun (buah pisang dan singkong) yang sudah dirancang oleh tim, yang sudah disesuaikan dengan kebutuhan dan kondisi setempat.

Pengolahan keripik pisang dan opak mini pelangi dilakukan sebagai berikut.

Pembuatan keripik pisang

Siapkan 2 hingga 4 sisir buah pisang kemudian di kupas setelah itu di rendam 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 lapisan coklat kita campur bubuk coklat, atau bisa juga di taburi Rasa Balado, sesuai dengan selera, dan pastikan tercampur secara rata. Setelah itu masukkan irisan pisang yang sudah digoreng pada larutan coklat atau rasa balado, kemudian tutup wadah-nya dan di goyang-goyang sampai semua irisan keripik pisang dilapisi coklat atau rasa balado.

Pembuatan Opak mini pelangi

Siapkan 5 hingga 10 buah singkong, lalu Kupas singkong dan bersihkan. Setelah itu haluskan terlebih dahulu menggunakan parutan bisa juga menggunakan mesin penghalus, kemudian siapkan kain untuk memisahkan antara ampas singkong dengan sari patinya dengan cara di peras menggunakan kain yang telah di sediakan. Setelah selesai memisahkan antara ampas dan sari patinya, tunggu hingga sari pati yang telah di pisahkan tadi mengendap dan menjadi tepung aci/tapioka. Setelah itu, campurkan kembali tepung tapioka yang di dihasilkan dari sari pati tadi kedalam wadah yang terdapat ampas singkong, kemudian aduk hingga merata. Pastikan adonan tersebut tidak terlalu kering agar mudah untuk di bentuk.

Setelah itu siapkan bumbu-bumbu yang di butuhkan seperti, bawang putih, ketumbar, garam dan pewarna makanan. Setelah itu, haluskan bumbu tersebut kemudian campurkan kembali kedalam adonan dan aduk hingga merata, setelah itu beri pewarna makanan sesuai dengan selera. Setelah adonan siap, letakan di atas wadah atau bisa juga menggunakan daun pisang sebagai alasnya kemudian pipihkan adonan tersebut menggunakan botol atau alat lainnya, setelah itu cetak dengan menggunakan cetakan yang bisa berbentuk bulat. setelah selesai, kemudian kukus singkong yang telah dipipihkan tadi menggunakan panci yang sebelumnya sudah di siapkan, tunggu hingga matang. Setelah matang, yang tadinya menggunakan alas daun pisang kemudian pindahkan ke wadah, kemudian jemur opak yang sudah matang tadi hingga mongering. Setelah mongering opak siap untuk di goreng.

3. Hasil dan Pembahasan

Potensi hasil kebun yang melimpah dengan salah satu komoditas hortikultura dari kelompok buah-buahan yang saat ini cukup diperhitungkan di desa Mekar Sari adalah tanaman pisang dan singkong. Pengembangan komoditas pisang dan singkong bertujuan memenuhi kebutuhan akan konsumsi dan peningkatan perekonomian masyarakat. seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk dan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pengolahan hasil kebun menjadi sebuah produk dan dapat meningkatkan inovasi serta dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Selain rasanya enak, bergizi tinggi dan harganya relatif murah, pisang dan singkong juga merupakan salah satu tanaman yang mempunyai prospek cerah karena hampir setiap orang gemar mengkonsumsi buah pisang (Suyatno, 2013).

Kegiatan yang dihadiri oleh 20 peserta yang memang terbatas karena masih dalam masa pandemic ini, merupakan kegiatan baru yang dilakukan dalam rangka pengembangan dan pengolahan hasil kebun. Kegiatan berjalan dengan lancar baik dalam edukasi awal hingga tahap pengembangan dan pengolahan sehingga terciptalah produk olahan singkong dan pisang.



Gambar 1. Proses Pembuatan Opak Mini Pelangi



Gambar 2. Produk hasil olahan



Gambar 3. Foto bersama Ibu-ibu dengan produk berupa Opak Mini Pelangi dan Keripik Pisang

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan ide dan inovasi-inovasi dalam upaya pemanfaatan beragam potensi yang dimiliki Desa Mekar Sari. Beberapa diantaranya adalah melakukan kegiatan edukasi tentang pemanfaatan hasil kebun dan cara pembuatan produksi yang berbahan baku hasil kebun (Buah pisang dan singkong). salah satu inovasi pembuatan produk olahan yaitu keripik pisang dan opak mini. Dengan adanya kegiatan ini tentu masyarakat lebih memahami lagi bagaimana cara menaikkan nilai jual hasil kebun yang dimiliki, tidak hanya itu, praktik pengolahan juga menjadi salah satu keterampilan tambahan yang dimiliki tentunya hal ini sangat bermanfaat.

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 di Desa Mekar Sari.

a. Faktor Pendukung

Adapun faktor-faktor pendukungnya ialah:

- Terjalannya kerjasama yang baik antara peserta, dukungan dari aparat desa serta anggota tim yang menyelenggarakan kegiatan ini
- Hasil kebun yang melimpah sesuai dengan kebutuhan produksi
- Besarnya peluang karena belum adanya produk yang sejenis.

b. Faktor Penghambat

- Masyarakat umumnya pengrajin batu-bata kurang memiliki waktu luang yang cukup untuk diajak mengikuti kegiatan ini



4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan dapat disimpulkan bahwa dengan melakukan berbagai inovasi yang memanfaatkan Hasil kebun (buah pisang dan singkong) yang menjadi produk unggulan dari Desa Mekar sari diharapkan mampu menciptakan lapangan kerja baru dan tentunya sektor ekonomi dari produk yang dijual menjadi makanan oleh-oleh desa Mekar Sari yaitu Keripik pisang dan Opak mini pelangi ini dapat menjadi daya tarik wisatawan lokal maupun mancanegara.

Dengan terus meningkatkan minat masyarakat dalam mengolah dan menciptakan inovasi baru dalam hal pengolahan hasil kebun (buah pisang dan singkong) di harapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa Mekar Sari, serta masyarakat lebih bervariasi dan menciptakan rasa baru dan desain baru yang sesuai dengan tren dipasaran.

Ucapan Terima Kasih

Terima Kasih kami ucapkan kepada Universitas Lampung, BP-KKN, Masyarakat Desa Mekar Sari dan seluruh komponen yang terlibat yang telah membimbing dan membantu kami dalam pengabdian terjun kelapangan sehingga kami dapat memberikan sumbangsih manfaat untuk masyarakat.

Daftar Pustaka

- Gunawan, A., Umami, N., Ferdinant, P., & Irman, A. (2018). Pengembangan Proses Produksi Opak Singkong di Kabupaten Pandeglang melalui Implementasi Mesin Pencetak. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(2), 185-194.
- Haryanto, D., Nawansih, O., & Nurainy, F. (2013). Penyusunan Draft Standard Operating Procedure (SOP) Pengolahan Keripik Pisang (Studi Kasus Di Salah Satu Industri Rumah Tangga Keripik Pisang Bandar Lampung). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 18(2), 132-143.
- Suyatno, A. (2013). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat adopsi teknologi budidaya pisang kepok (musa paradisiaca) di desa sungai kunyit laut kecamatan sungai kunyit kabupaten Pontianak.
- Harsita, P. A., & Amam, A. (2019). Analisis Sikap Konsumen Terhadap Atribut Produk Olahan Singkong. *Agrisocionomics: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1), 19-27.
- Putri, T. K., Veronika, D., Ismail, A., Karuniawan, A., Maxiselly, Y., Irwan, A. W., & Sutari, W. (2015). Pemanfaatan jenis-jenis pisang (banana dan plantain) lokal Jawa Barat berbasis produk sale dan tepung. *Kultivasi*, 14(2). 63-70.
- 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.