

PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK BONGGOL PISANG PADA SISWA SMKN 4 GORONTALO UTARA, PROVINSI GORONTALO

Adnan Engelen¹, Arif Murtaqi Akhmad Mutsyahidan^{1*}

Dosen Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo

*Corresponding e-mail: arifakhmad@ung.ac.id

ABSTRAK

Keripik pisang yang dibuat dengan berbahan bonggol pisang memiliki potensi yang cukup besar untuk dimanfaatkan oleh masyarakat sehingga dapat diolah menjadi produk olahan yang bernilai jual. Masalah yang sering dihadapi adalah tidak banyak masyarakat yang melakukan kegiatan produk olahan bonggol pisang setelah mengkonsumsi buah pisang. Hal itu menyebabkan pohon pisang dikonsumsi buahnya namun bonggolnya belum dimanfaatkan oleh masyarakat sehingga dapat terbuang percuma tanpa adanya perhatian masyarakat untuk memanfaatkannya. Adapun beberapa solusi yang dilakukan adalah dengan diadakannya pelatihan pembuatan keripik bonggol pisang yang akan dilaksanakan dalam program PKM terdiri atas tiga tahapan, yaitu 1) sosialisasi manfaat kegiatan pengolahan bonggol pisang, 2) pelatihan pembuatan produk keripik bonggol pisang. Harapan setelah diadakan kegiatan PKM ini adalah siswa-siswa SMKN 4 Gorontalo Utara dan masyarakat dapat memahami dan terampil dalam mengolah bonggol pisang serta meningkatkan kualitas produk yang bernilai jual tinggi di pasar serta meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat.

Kata Kunci : bonggol pisang, produk keripik, nilai ekonomi

ABSTRACT

Banana chips made from banana weevils have considerable potential to be utilized by the community to be processed into processed products with market value. The problem is that only a few people carry out processed banana weevil products after consuming their bananas. Some of the solutions are training on making banana cob chips which will be carried out in the PKM program consisting of three stages, namely 1) socialization of the benefits of banana cob processing activities, 2) training on making banana cob chips products. The hope after this PKM activity is that students of SMKN 4 North Gorontalo and the community can understand and become skilled in processing banana weevils and improve the quality of products with high selling value in the market and improve the economic welfare of the community.

Keywords: banana weevil, chip product, economic value

PENDAHULUAN

Pisang (*Musa paradisiacal L.*) merupakan

tanaman buah tropis beriklim basah dengan curah hujan yang merata sepanjang tahun.

Tanaman ini cukup populer dikalangan masyarakat kita dan hampir setiap orang memakannya. Bonggol pisang biasanya hanya dibiarkan membusuk, karena tidak memiliki nilai jual. Namun kini di Banyuwangi, Jawa Timur bonggol pisang dapat diolah menjadi kerupuk renyah dan gurih oleh seorang ibu rumah tangga.

Keripik bonggol pisang dengan aneka rasa bisa menjadi peluang bisnis yang cukup tinggi jika diolah dengan benar dan dipasarkan secara tepat. Potensi pasar yang luas dan ketersediaan jumlah bahan baku yang melimpah yang ada di masyarakat akan menjadi nilai tambah bonggol pisang. Oleh karena itu hendaknya dimanfaatkan oleh pengusaha kecil dan petani tanaman pisang guna menambah pendapatan dan menjadikan keripik ini menjadi kuliner khas.

Bonggol yang biasanya digunakan adalah bagian yang ada di bawah tanah hingga ke akar. Bagian tersebut dibersihkan hingga diperoleh bagian dalam bonggol yang berwarna putih. Kemudian dilakukan pemotongan dan perendaman untuk mengeluarkan getah, lalu diiris tipis-tipis dan dibumbui.

Saat ini, kebutuhan pokok seperti beras, gandum, pati, maizena (jagung) semakin bersaing dari segi harga. Maka dari itu, kita harus dapat mencari solusi untuk mengantisipasinya, terutama dalam pemenuhan kebutuhan makanan sehari-hari. Wilayah Indonesia merupakan wilayah yang sangat subur, diibaratkan tongkat dan kayu dapat menjadi tanaman. Tanaman yang tumbuh di wilayah Indonesia sangat beragam, dari rumput, herba sampai pohon. Pisang yang kita kenal

selama ini yang di dimanfaatkan sebagai bahan makanan hanya buahnya saja, padahal selain buahnya bonggolnya pun dapat di gunakan sebagai bahan baku pembuatan makanan yaitu keripik bonggol pisang.

METODE

Tempat dan Waktu.

Pelatihan Pembuatan keripik bonggol pisang kepada siswa SMKN 4 Gorontalo Utara adalah dalam rangka pengabdian masyarakat. PKM ini telah melakukan penyusunan rencana metode yang akan dilakukan selama proses awal sosialisasi dan rencana selama kegiatan berlangsung.

Prosedur Kegiatan

Tim dosen memiliki tujuan agar terjadi komunikasi timbal balik tentang bagaimana cara efektif untuk mengajak siswa ikut serta dalam kegiatan ini. Kegiatan pelatihan menggunakan pemberian materi melalui ceramah, kemudian dilanjutkan dengan praktik langsung oleh para siswa. Cara ini dianggap efektif karena transfer pengetahuan yang diperoleh selama pelatihan akan lebih tersampaikan dengan baik jika peserta pelatihan itu sendiri yang menyampaikannya dan merasa bahwa kegiatan pelatihan tersebut bermanfaat bagi mereka.

Metode dan teknik yang digunakan dalam kegiatan pelatihan ini bersifat interaktif dan partisipatif dengan kombinasi beberapa metode pembelajaran (Sudjana, 2010): a) metode ceramah bervariasi, b) metode diskusi, c) metode tanya jawab, d) metode demonstrasi, e) metode praktek, dan Evaluasi dalam perlu dilakukan untuk menilai ketercapaian tujuan

program kegiatan pengabdian ini, yang disusun dalam bentuk instrumen berupa: angket atau kuesioner, pengamatan atau observasi dan evaluasi partisipatif.

Dalam kaitannya dengan kegiatan ini, kuesioner disebarakan kepada para peserta pelatihan. Peserta pelatihan berusaha untuk menjawab pertanyaan atau pernyataan yang terdapat dalam kuesioner dan mengisi pertanyaan atau pernyataan itu secara tertulis,.

HASIL KEGIATAN DAN PEMBAHASAN

Tahap Persiapan

Sebelum pelaksanaan program ini, dilakukan koordinasi oleh Tim pada pihak sekolah yaitu SMKN 4 Gorontalo Utara.

Pelaksanaan Kegiatan Inti

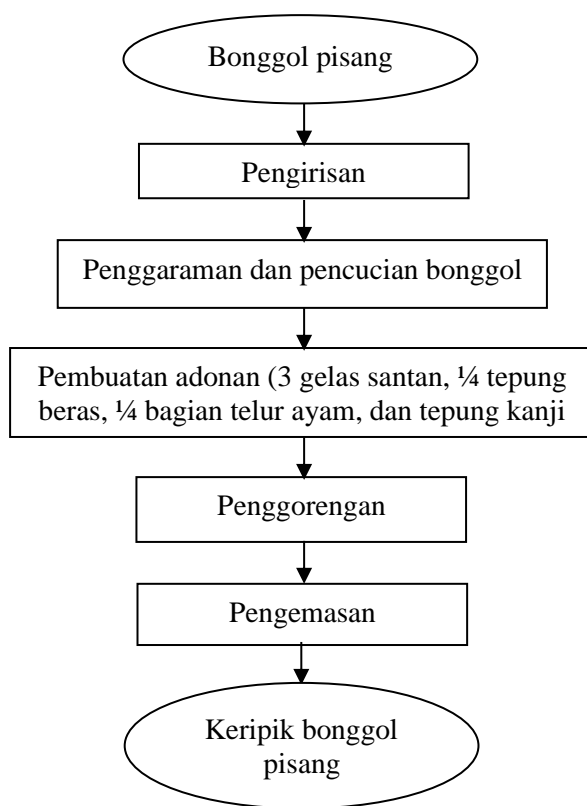
Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang dilaksanakan kepada Siswa SMKN 4 Gorontalo Utara yang pelaksanaannya terjadwal, dan berjalan sesuai rencana. Pada tahap persiapan dilaksanakan observasi dan permohonan izin ke sekolah yang menjadi tujuan (SMKN 4 Gorut) guna mendapatkan izin untuk melaksanakan kegiatan pelatihan, sekaligus menginformasikan target jumlah peserta dan kriteria peserta yang akan diikuti dalam pelaksanaan kegiatan. Setelah izin diberikan ketua pelaksana menyusun jadwal pelaksanaan kegiatan sesuai dengan hasil kesepakatan bersama dalam rapat koordinasi pendahuluan dengan tim pelaksana yang terdiri dari 2 orang dosen. Kegiatan pelatihan ini bertemakan Pelatihan Pembuatan Keripik Bonggol Pisang.



Gambar 1. Dokumentasi pelaksanaan kegiatan

Produk yang diajarkan pada pelatihan tersebut adalah membuat keripik berbahan dasar bonggol pisang. Pelatihan diberikan berupa pemberian keterampilan kepada siswa dari jurusan teknologi pengolahan pertanian di SMKN 4 Gorut. Adapun tahapan pelaksanaan pelatihan meliputi: 1) tahap persiapan, yaitu survey tempat dilaksanakannya pelatihan, jumlah peserta, menyusun bahan dan alat yang akan disiapkan pada saat pelatihan, menyiapkan materi praktik pembuatan keripik bonggol pisang yang akan diberikan pada pelatihan. 2) tahap pelaksanaan. Pelatihan meliputi: 1) pelatihan menitik beratkan pada kemampuan kognitif peserta berupa pembekalan materi terkait dengan pengolahan bonggol pisang menjadi keripik yang bermutu dan kandungan gizi yang terdapat pada bonggol tersebut, dan juga pengenalan alat dan bahan penunjang dalam pembuatan produk tersebut, dan 2)

pelatihan pembuatan keripik bonggol pisang. Pelatihan dimulai dengan demonstrasi pembuatan produk. Arahan dan tanya jawab berlangsung selama kegiatan. Tim pelaksana menjelaskan langkah-langkah pembuatannya sambil mendemonstrasikan prosen pembuatan keripik bonggol pisang. Pelatihan berlangsung dari pukul 9.30-12.00 WITA. Alur pembuatan keripik bonggol pisang dapat dilihat pada Gambar 2:



Gambar 2. Diagram alir pembuatan keripik bonggol pisang

PENUTUP

Kesimpulan pada kegiatan ini adalah sebagai berikut:

- 1) Siswa sebagai peserta pelatihan sangat semangat karena terlibat aktif selama kegiatan berlangsung.
- 2) Produk yang dibuat menghasilkan produk yang sesuai dengan harapan memiliki rasa yang cukup baik.
- 3) Evaluasi kegiatan pelatihan secara umum berjalan dengan baik dan memuaskan peserta maupun tim pelaksana. Peserta berharap ditahun-tahun kemudian dapat diberikan kesempatan mendapatkan pelatihan sejenis.

Saran pada kegiatan ini adalah pemanfaatan bonggol pisang sebagai keripik dapat lebih beragam rasa karena memberikan prospek baik ke depan. Pada kegiatan pelatihan ini peserta diharapkan dapat mengembangkannya dalam bentuk berwirausaha atau mengembangkannya dalam industri rumah tangga.

DAFTAR PUSTAKA

- Sudjana, H.D. 2010. Metode dan Teknik Pembelajaran Partisipatif. Bandung: Falah Production. Universitas Terbuka.
2017. Panduan Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat, LPPM Universitas Terbuka, Jakarta.