

PEMANFAATAN LIMBAH BATANG PISANG MENJADI PRODUK BERNILAI JUAL SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT DESA REKSONEGORO KABUPATEN GORONTALO

Suryani Une¹, Sakinah Ahyani Dahlan^{1*}, Widya Rahmawati Saman¹

¹Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

*Email korespondensi: sakinahdahlan@ung.ac.id

Asal: Indonesia

ABSTRAK

Desa Reksonegoro merupakan salah satu desa di Kecamatan Tibawa yang memiliki letak strategis karena berbatasan langsung dengan jalan trans Sulawesi dan Bandar udara Provinsi Gorontalo Jalaludin Tantu. Masyarakat desa Reksonegoro secara umum bermata pencaharian sebagai petani dan pedagang kuliner khas daerah. Tanaman pisang yang tersebar luas di desa Reksonegoro belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai produk olahan pangan. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Reksonegoro melalui pelatihan pembuatan berbagai olahan batang pisang. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pemberian penyuluhan dan pelatihan kepada ibu-ibu rumah tangga Desa Reksonegoro akan manfaat, potensi dan nilai ekonomi batang pisang sebagai produk olahan. Selanjutnya peserta pelatihan diminta untuk mengisi kuisioner penilaian mengenai tingkat penerimaan peserta terhadap materi yang diberikan oleh narasumber dan keinginan peserta untuk membuat kembali produk olahan batang pisang sebagai sumber mata pencaharian baru. Berdasarkan hasil kuisioner terlihat bahwa peserta memberikan penilaian 3 (cukup mudah) sampai 5 (sangat mudah) untuk materi yang diberikan dan aplikasi materi dalam prakteknya. Selain itu, lebih dari 70% peserta memberikan penilaian sangat mudah untuk ketiga produk yang diberikan dan keinginan peserta untuk membuat kembali produk sebagai mata pencaharian baru mencapai 90%. Hasil pengabdian ini diharapkan dapat membantu masyarakat Desa Reksonegoro untuk mengembangkan produk olahan dari batang pisang dan menjadi sumber pendapatan baru bagi keluarga.

Kata kunci: Reksonegoro, Keripik, Kerupuk, Dendeng, Batang Pisang

ABSTRACT

Reksonegoro Village, located within the Tibawa sub-district, boasts a strategic position due to its proximity to the Trans-Sulawesi Road and the Jalaludin Tantu airport in Gorontalo Province. The majority of the village's residents work as farmers or traders of local culinary specialties. Banana plants, which are abundant in Reksonegoro, have yet to be widely utilized by the community in the form of processed food products. The aim of this activity is to improve the economy of the Reksonegoro Village community by training them to process various product of banana stems. To achieve this

objective, counseling and training sessions were conducted for the housewives of Reksonegoro Village on the benefits, potential, and economic value of banana stems as processed products. In a formal tone, the evaluation questionnaire was administered to the participants, inquiring about their acceptance level of the material provided by the resource person and their inclination towards recreating banana stem processed products as a potential source of livelihood. Based on the results of the questionnaire, it was observed that the participants had rated the material provided by the resource person and its practical application at 3 (fairly easy) to 5 (very easy) on a difficulty scale of 1 to 5. Furthermore, more than 70% of the participants assigned a very easy rating to the three products, and a remarkable 90% expressed their wish to produce the same products again. These findings are expected to contribute towards the development of processed products from banana stems in the community of Reksonegoro Village, and provide a new source of income for the families.

Keywords: *Reksonegoro, chips, crackers, jerky, banana stem*

PENDAHULUAN

Kabupaten Gorontalo merupakan satu dari enam daerah administratif di Provinsi Gorontalo yang memiliki potensi sumber daya pertanian yang cukup tinggi. Secara geografis kabupaten Secara topografis, daerah kabupaten Gorontalo terdiri dari pegunungan, dataran dan pantai sehingga daerah ini memiliki keanekaragaman tanaman pertanian yang luas seperti adanya tanaman perkebunan, tanaman pangan dan hortikultura.

Secara umum, potensi pertanian terbesar yang dikembangkan oleh kabupaten ini adalah tanaman pangan (padi dan jagung), tanaman perkebunan (kelapa, kakao dan kelapa sawit) dan tanaman hortikultura (buah-buahan dan sayuran). Selama ini, pengembangan tanaman hortikultura khususnya tersebar di beberapa kecamatan diantaranya kecamatan Tibawa. Kecamatan Tibawa memiliki posisi yang penting karena terletak di persimpangan jalan trans Sulawesi yang menghubungkan antara provinsi Gorontalo, Sulawesi Utara dan Sulawesi Tengah. Selain itu, berdasarkan

demografinya masyarakat kecamatan Tibawa terdiri dari multi etnis dan agama. Salah satu desa yang memiliki letak strategis di kecamatan Tibawa adalah Desa Reksonegoro yang berbatasan langsung dengan jalan trans Sulawesi dan bandar udara Jalaludin Tantu.

Desa Reksonegoro merupakan salah satu desa wisata budaya di Provinsi Gorontalo yang telah lebih dulu dikenal sebagai pusat kuliner tradisional khususnya dodol. Penduduk desa Reksonegoro sebagian besar bermata pencaharian sebagai petani padi dan jagung serta beberapa diantaranya dengan tanaman perkebunan. Selain itu, sebagian lainnya menjadikan perdagangan sebagai sumber ekonomi keluarga utamanya produk makanan tradisional seperti dodol, nasi bulu (sejenis lemang) dan hasil kebun seperti buah-buahan (pisang, pepaya dan sebagainya). Namun, pendapatan dari berbagai mata pencaharian ini belum banyak meningkatkan ekonomi masyarakat desa Reksonegoro. Oleh karena itu, bagi masyarakat desa khususnya ibu-ibu rumah tangga perlu adanya peningkatan pengetahuan

dan kemampuan untuk mengolah serta memanfaatkan bahan lain termasuk di dalamnya adalah limbah pertanian. Salah satu limbah pertanian yang masih dapat diolah dan dimanfaatkan adalah batang pisang (gedebog).

Batang pisang atau yang oleh masyarakat setempat dikenal dengan gedebog pisang merupakan limbah pertanian yang dihasilkan setelah pemanenan buah pisang. Setelah buah pisang dipanen, batang pisang yang telah ditebang hanya dibiarkan membusuk dan menjadi kompos di lahan kebun padahal kandungan komponen penting dalam batang pisang masih cukup tinggi. Menurut Zulfiany & Harahap, (2022), batang pisang mengandung pati sebesar 45,5%, protein dan kaya akan serat. Batang pisang yang diolah menjadi produk pangan telah dilakukan sebelumnya seperti keripik batang pisang (Imran & Indriani, 2022; Robiandi et al., 2022), dendeng dan kerupuk (Rosariastuti et al., 2018).

Selama ini, masyarakat desa Reksonegoro hanya memanfaatkan batang pisang sebagai pakan ternak dan belum pernah mengolahnya menjadi produk makanan disebabkan karena minimnya pengetahuan masyarakat mengenai akan teknologi produksi dan diversifikasi olahan batang pisang. Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan upaya peningkatan ekonomi masyarakat desa Reksonegoro melalui pelatihan pembuatan olahan batang pisang yaitu keripik batang pisang, dendeng dan kerupuk hati batang pisang.

METODE

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada 16 – 17 Mei 2023 dimulai pada pukul 08.00

WITA s/d selesai di Balai Rakyat Desa Reksonegoro, Kabupaten Gorontalo. Metode pelaksanaan yang digunakan yaitu:

- a. Identifikasi masalah pada komoditi pertanian sebagai upaya dalam menentukan kebutuhan penyuluhan bagi masyarakat Desa Reksonegoro.
- b. Identifikasi potensi Desa Reksonegoro yang dapat dijadikan objek penyuluhan.
- c. Penyuluhan oleh narasumber yang terdiri atas penyampaian materi kepada peserta dari Desa Reksonegoro dengan topik pengolahan limbah batang pisang menjadi bahan pangan olahan yakni keripik, kerupuk, dan dendeng.
- d. Praktek langsung oleh peserta dalam pembuatan keripik batang pisang, kerupuk batang pisang, dan dendeng batang pisang.

Pembagian kuisioner kepada peserta dengan tujuan mengetahui tingkat penerimaan peserta terhadap materi yang diberikan oleh narasumber dan keinginan peserta untuk membuat kembali produk olahan batang pisang sebagai sumber mata pencaharian baru.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian ini dilaksanakan dengan agenda pemanfaatan limbah batang pisang menjadi bahan pangan olahan yakni keripik, kerupuk, dan dendeng, sehingga dengan adanya pengabdian yang berupa pemberian materi dan praktek pembuatan langsung dapat meningkatkan produktifitas peserta dalam mengolah bahan pangan. Hal ini tentunya berhubungan langsung dengan meningkatnya nilai ekonomi masyarakat ketika melakukan pemasaran produk hasil pengolahan batang pisang. Kegiatan ini melibatkan berbagai

komponen, yakni dosen Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo, mahasiswa Universitas Negeri Gorontalo, perwakilan Kelompok Masyarakat UMKM Desa Reksonegoro, dan panitia desa yang bekerjasama dengan fasilitator desa.



Gambar 1. Lokasi Pelatihan Pengolahan Batang Pisang

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan tahap sebagai berikut:

1. Identifikasi Masalah terkait Komoditi Pertanian

Identifikasi permasalahan ini diawali dengan adanya keresahan masyarakat terhadap limbah pertanian untuk dapat diolah menjadi produk yang lebih bernilai tinggi, juga sebagai pemberdayaan kelompok UMKM Desa Reksonegoro yang beranggotakan perempuan yang bekerja sebagai ibu rumah tangga untuk memiliki penghasilan tambahan ketika produk yang diajarkan kemudian dipasarkan. Pihak desa sangat terbuka dalam hal menjelaskan kebutuhan apa saja yang diperlukan masyarakat desa terutama kaum perempuan, sehingga lebih memudahkan narasumber dalam menggali potensi desa.

2. Pemaparan Materi oleh Narasumber

Pemaparan materi disampaikan langsung oleh narasumber yang dalam hal ini merupakan staf dosen di Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo (UNG). Materi terbagi atas pengenalan awal mengenai potensi objek yakni batang pisang dalam hal nilai gizi, ekonomi, kemudahan dalam pengolahan yang kemudian dilanjutkan dengan menjabarkan alur pembuatan masing-masing produk yakni pembuatan keripik batang pisang, kerupuk batang pisang, dan dendeng batang pisang. Melalui pemaparan ini, para peserta diharapkan lebih mudah memahami materi sebelum dilanjutkan pada praktek langsung pembuatan produk. Pemaparan materi dilakukan dengan menampilkan gambar dan tulisan pada layar yang dapat memudahkan peserta dalam mengingat isi materi.



Gambar 2. Peserta Pelatihan Olahan Produk Batang Pisang

3. Diskusi Peserta dan Narasumber

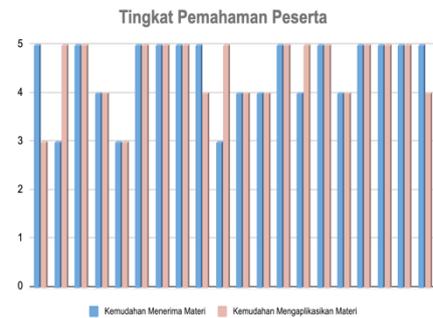
Peserta memiliki kesempatan untuk berdiskusi dengan narasumber terkait dengan materi yang telah disampaikan sebelum selanjutnya melakukan praktek langsung yang didampingi oleh narasumber. Pada

diskusi ini peserta mengajukan beberapa pertanyaan dan masukan kepada narasumber yakni mengenai bahan baku, cara pengolahan yang baik, potensi menjadi produk lain, cara pengemasan, cara pemasaran, hingga cara memperoleh bahan baku lainnya.

Diskusi ini memperoleh beberapa solusi, yakni bahan baku yang digunakan merupakan bagian dalam dari batang pisang agar diperoleh rasa yang lebih gurih, cara pengolahan yang baik untuk produk keripik adalah dengan perendaman dengan kapur sirih untuk menghilangkan rasa sepat pada batang pisang, sedangkan pada dendeng dan kerupuk adalah penjemuran yang maksimal. Batang pisang dapat digunakan sebagai bahan untuk pembuatan produk non pangan seperti tas, tempat *tissue*, hingga tempat pensil. Produk batang pisang yakni keripik, kerupuk, dan dendeng dapat dikemas menggunakan kemasan plastik dan diberi label sebagai pengenalan dan sumber informasi produk. Pemasaran produk dapat dilakukan dengan berbagai cara yang salah satunya adalah memanfaatkan kelebihan dari social media dan aplikasi jual beli yang sudah tersedia dan dapat diakses secara gratis.

Pada kegiatan diskusi ini, kemampuan peserta dinilai berdasarkan kuisioner yang diisi oleh peserta dengan pertanyaan: seberapa jelas peserta menerima materi setelah mengikuti pelatihan, dan; seberapa mudah peserta dalam mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh (Gambar 3). Hasil kuisioner menunjukkan bahwa penerimaan materi oleh peserta dan kemudahan dalam

mengaplikasikan berkisar antara nilai 3 (cukup mudah) sampai 5 (sangat mudah).



Gambar 3. Grafik Tingkat Pemahaman Peserta terhadap Materi

4. Praktek Pembuatan Produk Olahan Batang Pisang

Tahapan ini dilakukan dengan kerjasama antara narasumber dan peserta pelatihan. Tahapan pengolahan produk ini diawali dengan membagi peserta ke dalam 3 kelompok, yang masing-masing kelompok mengolah satu produk olahan. Setiap kelompok terdiri dari 6-7 orang anggota, yang kemudian kelompok ini dilanjutkan hingga menjadi kelompok usaha desa. Adapun produk-produk olahan yang dipraktekkan adalah keripik batang pisang, kerupuk dan dendeng hati batang pisang. Proses pembuatan keripik batang pisang diawali dengan persiapan bahan baku yakni batang pisang, bumbu, dan tepung yang kemudian dilanjutkan dengan pemotongan batang pisang hingga diperoleh beberapa lembar kulit batang pisang bagian dalam. Bagian tersebut kemudian dicuci bersih kemudian dipotong bagian pinggirnya, selanjutnya bagian kulit sebelah dalam dikupas dan dibuang. Bagian kulit pisang yang memiliki tekstur berongga kemudian

diiris melintang tipis, selanjutnya dipotong-potong ± 5 cm. Potongan ini kemudian direndam dengan larutan kapur sirih selama semalam lalu dicuci sampai bersih kemudian ditiriskan. Potongan kulit pisang yang tersebut selanjutnya dicampurkan bumbu dan tepung kemudian digoreng hingga garing (Gambar 4).



Gambar 4. Proses Praktek Pembuatan Keripik Batang Pisang

Pembuatan keripik batang pisang memanfaatkan kulit batang pisang bagian dalam, sedangkan untuk produk kerupuk dan dendeng menggunakan bagian hati batang pisang. Adapun pembuatan kerupuk batang pisang yakni persiapan bahan baku yang berupa hati batang pisang, bumbu, dan tepung tapioka. Hati batang pisang selanjutnya dicuci bersih dan dipotong kecil-kecil kemudian dihancurkan menggunakan blender. Bubur hati batang pisang selanjutnya disaring menggunakan kain saring, selanjutnya ampasnya disisihkan untuk digunakan. Proses selanjutnya adalah antara ampas batang pisang dicampurkan dengan tepung tapioka (perbandingan 1:1) dan bumbu yang telah disiapkan. Selanjutnya diperoleh adonan kerupuk dibentuk silinder dan dibungkus dengan daun pisang kemudian

dikukus sampai matang ± 1 jam. Adonan kerupuk kemudian didinginkan, diiris tipis dan dilakukan penjemuran di bawah sinar matahari hingga adonan tersebut kering. Penjemuran dilakukan untuk mengurangi kadar air kerupuk sehingga kerupuk menjadi lebih garing saat dilakukan penggorengan pada tahap akhir.



Gambar 5. Praktek Pembuatan Kerupuk Hati Batang Pisang

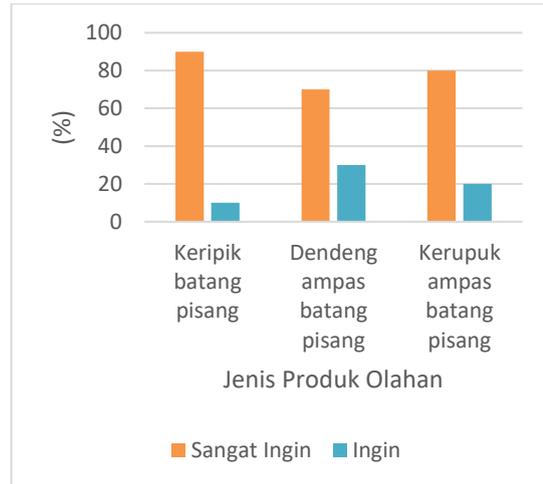
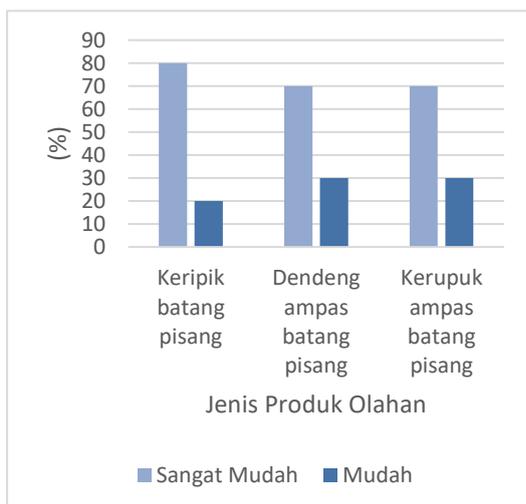
Selain kerupuk batang pisang, produk lain yang dapat dibuat dari hati batang pisang adalah dendeng batang pisang. Pembuatan dendeng batang pisang diawali dengan bahan baku berupa ampas batang pisang dilakukan pencampuran dengan madu, tepung terigu, dan bumbu yang selanjutnya didiamkan sekitar 1 – 3 jam sampai bumbu meresap. Setelah itu, adonan dendeng hati batang pisang dibentuk menjadi lembaran dengan ketebalan ± 2 mm dan dipotong persegi. Selanjutnya, dendeng dikeringkan di bawah sinar matahari selama 1 -2 hari sampai cukup kering. Setelah itu, olesi dendeng dengan campuran madu dan sedikit air untuk memberi kesan mengkilap dan kemudian dioven dengan suhu 180°C selama 5 menit. Selanjutnya dendeng didinginkan dan siap

dikemas.



Gambar 6. Praktek Pembuatan Dendeng Batang Pisang

Setelah praktek pembuatan aneka olahan batang pisang, selanjutnya dilakukan evaluasi tentang manfaat pelatihan ini dan relevansinya terhadap kehidupan peserta pelatihan. Evaluasi dilakukan melalui pengisian kuisisioner dengan menjawab beberapa pertanyaan mengenai manfaat pelatihan, relevansi pelatihan dengan kehidupan sehari-hari dan keinginan membuat kembali produk-produk batang pisang sebagai usaha baru.



Gambar 7. Tingkat Kemudahan Proses Pembuatan Produk (atas) dan Tingkat Keinginan Peserta membuat kembali produk (bawah)

Berdasarkan gambar 7 terlihat bahwa secara umum peserta memberikan penilaian sangat mudah untuk proses pembuatan ketiga produk batang pisang (< 70 - 80%). Hal ini disebabkan karena bahan dan peralatan yang digunakan untuk pengolahan ketiga produk mudah diperoleh. Proses pembuatan yang ringkas dan tidak memakan waktu lama juga menjadi salah satu alasan peserta merasa produk batang pisang mudah untuk dilakukan. Selain itu, dievaluasi juga tingkat keinginan peserta untuk membuat kembali produk batang pisang yang telah dilatih. Terlihat bahwa peserta pelatihan sangat antusias dan memiliki keinginan yang tinggi untuk membuat kembali produk olahan batang pisang (< 70 - 90%). Hal ini berkaitan dengan kemudahan dan kepraktisan alat, bahan dan proses mengolah batang pisang.

SIMPULAN

Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Reksonegoro dilakukan penyuluhan dan pelatihan pembuatan berbagai produk olahan batang pisang seperti keripik, kerupuk dan dendeng batang pisang. Peserta pelatihan dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu rumah tangga Desa Reksonegoro memberikan respon positif terhadap materi yang diberikan dan sangat antusias untuk dapat membuat kembali produk-produk olahan batang pisang yang dipraktikkan. Kemudahan akan bahan, peralatan dan proses pembuatan produk menjadi alasan utama peserta untuk membuat kembali produk yang dipraktikkan. Hasil kegiatan ini diharapkan dapat membantu masyarakat Desa Reksonegoro untuk mengembangkan produk olahan dari batang pisang dan menjadi sumber pendapatan baru bagi keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

Imran, S., & Indriani, R. (2022). PENINGKATAN NILAI TAMBAH BATANG PISANG SEBAGAI KOMODITAS UNGGULAN DI DESA ULANTA KECAMATAN SUWAWA KABUPATEN BONE BOLANGO. 1.

Kecamatan Tibawa Dalam Angka 2021.pdf. (n.d.).

Robiandi, F., Arisalwadi, M., Rahmania, R., Rifani, A., & Rahastama, S. (2022). PELATIHAN PENGOLAHAN LIMBAH BATANG PISANG MENJADI KRIPIK DI RT.59 KELURAHAN BATU AMPAR, BALIKPAPAN. SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan, 6(3), 1501. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v6i3.10542>

Rosariastuti, R., Sumani, S., & Herawati, A. (2018). Pemanfaatan Batang Pisang Untuk Aneka Produk Makanan Olahan Di Kecamatan Jenawi, Karanganyar. PRIMA: Journal of Community Empowering and Services, 2(1), 21. <https://doi.org/10.20961/prima.v2i1.36114>

Zulfiany, N., & Harahap, W. U. (2022). PEMANFAATAN DEBOG PISANG (MUSA PARADISIACA) MENJADI SEBAGAI IDE USAHA MASYARAKAT DI DEA SAENTIS KECAMATAN PERCUT SEI TUAN, KABUPATEN DELI SERDANG. 5(2).