

## Inovasi Bahan Olahan Pisang

Estu Rejeki Kurniawan, Fadlil Ahmad Ismail, Rihanatul Fauziah\*, Afni Pinastika Dewi, Rahmanisa, Bima Krtistiano, Anjar Pramutyasih, Yuni Fitria  
KKN 96 UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta Kelompok 182  
Jl. Marsda Adisucipto No 1 Yogyakarta 55281, Indonesia. Tel. +62-274-540971, Fax. +62-274-519739  
Email: rihanfauziah.312@gmail.com\*

**Abstrak.** Produk inovasi olahan makanan sangat gencar dikalangan pebisnis di era-modern. Pemberdayaan tentang sumber daya alam yang banyak terdapat di Indonesia menjadi pertimbangan untuk memajukan perekonomian Bangsa. Pemanfaatan SDA yang berada di Dusun Wuni belum maksimal. Banyak terdapat tanaman pisang di pekarangan maupun kebun warga. Oleh sebab itu, penulis berupaya untuk memberdayakan pisang menjadi olahan tepung melalui kegiatan workshop bersama warga. Telah dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat berupa workshop pembuatan tepung pisang. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk menambah wawasan bagi masyarakat khususnya ibu-ibu tentang pemanfaatan sumber daya alam setempat yang diolah secara inovatif, dengan bahan utama pisang yang dibuat menjadi tepung, sehingga dapat dikembangkan untuk berwirausaha. Kegiatan tersebut dilaksanakan di Padukuhan Wuni, Giricahyo, Purwosari, Gunung Kidul. Pelaksanaan dilakukan di masing-masing RT yaitu 01-04 di Dukuh Wuni. Pelaksanaan dilakukan pada 26-31 Agustus 2018 dengan melibatkan 102 sasaran dari keseluruhan RT. Metode yang digunakan adalah workshop dan demonstrasi. Kegiatan dimulai dengan penjelasan mekanisme pembuatan, pelaksanaan yang turut mengajak sasaran untuk berpartisipasi, dan kuis. Hasil dari pelaksanaan kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan sasaran tentang pembuatan tepung dan donat dari pengolahan pisang. Seluruh peserta workshop menyukai rasa, warna, aroma dari tepung pisang.

**Kata Kunci:** donat, inovasi, pisang, sumber daya alam, tepung.

### PENDAHULUAN

Makanan menjadi kebutuhan pokok setiap manusia. Cita rasa olahan yang khas menjadi daya tarik tersendiri, salah satunya yakni buah pisang dimana keberadaannya yang mudah ditemui dan kapasitasnya yang memadai serta pohon pisang ini bisa di manfaatkan semuanya mulai dari daun hingga bonggolnya.

Salah satu bentuk inovasi makanan olahan dari buah pisang ini adalah pemanfaatan buah pisang yang di olah menjadi tepung pisang yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu yang nantinya untuk bahan baku dari pembuatan olahan makanan lainnya seperti brownis, kue kering, roti, dan berbagai macam kue lainnya.

Program pelatihan olah makanan dari pohon pisang ini ditujukan kepada Dusun wuni, desa giricahyo, kecamatan Purwosari, kabupaten Gunung Kidul dimana mayoritas penduduknya bekerja sebagai petani dan berkebun yang dimana salah satu hasil kebunnya yakni pohon pisang.

Adapun tujuan program pelatihan ini adalah mampu mengdogkrak kreatifitas warga masyarakat dan juga mengurangi kemiskinan dalam mengelola hasil kebunnya sehingga diharapkan mampu mandiri dalam mencukupi pangan dan ekonomi, diliat dari letak strategis pedukuhan ini di kelilingi oleh destinasi tempat wisata menarik salah satunya pantai-pantai dan bukit parahayang parangtritis.

Subyek pendampingan yang diajukan pada program pelatihan olah makanan dari buah pisang adalah ini Dusun wuni, desa giricahyo, kecamatan Purwosari,

kabupaten Gunung Kidul melihat dari segi hasil perkebunan Dusun tersebut memiliki sumber daya berupa pohon pisang dengan jumlah yang cukup dan lahan perkebunan masing-masing warganya menanam pohon pisang, mayoritas pekerjaan warga dusun adalah bertani dan berkebun, tetapi warga kesulitan untuk mengembangkan hasil bertani dan berkebunnya dikarenakan tempat mereka yang digunakan untuk transaksi jual beli hasil bertani dan berkebun hanya di sebuah pasar yang beroperasi hanya dalam kurun waktu seminggu seklai sehingga kendala-kendala dalam pemasarannya salah satunya yakni tempat unuk bertransaksi salah satu contohnya apabila buah pisang sudah mask dan siap jual nmun pasar belum waktunya beroperasi maka kan dijual ke tetangga terdekat dengan harga mrah oleh karena dibutuhkan inovasi agar buah pisang ini dapat dijual dalam jangka waktu yang sedikit lama yakni dengan inovasi dibuat kenjadi tepung pisang. Berdasarkan progam pengabdian ini mempunyai target yaitu mampu meningkatkan kesejahteraan dan kemandirian warga masyarakat dalam berkreasi dengan rincian sebagai berikut:

1. Mewujudkan sumber pemasukan bagi warga dusun dengan cara meningkatkan kemampuan warga masyarakat dalam mengelola hasil berkebun
2. Mewujudkan dusun sebagai percontohan olahan bahan makanan yang siap di pasarkan

### METODE PENELITIAN

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelekatan kualitatif yaitu metode penelitian yang

berlandaskan filsafat postpositivisme, digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti adalah instrumen kunci. Teknik pengumpulan data menggunakan triangulasi analisis data yang bersifat induktif/kualitatif, dan penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada generalisasi. Sugiyono (2014).

Sesuai dengan pendekatan yang digunakan, dimana kehadiran peneliti dilapangan sangat penting dan perlu dilakukan secara optimal. Tim penelitian ini melakukan penelitian partisipan dimana seluruh anggota tim terjun langsung dan ikut serta dalam kegiatan untuk melakukan penelitian sekaligus melakukan wawancara dengan narasumber yang terkait secara langsung mengenai inovasi bahan olahan pisang. Sumarto (2003, hlm. 17)

Lokasi penelitian berada di dusun Wuni, Giricahyo, Purwosari, Yogyakarta. Lokasi ini dipilih karena disana ditemukan permasalahan kekeringan akibat kemarau panjang. Sehingga mengakibatkan tanaman-tanaman perkebunan mati karena tandus dan gersang. Selain itu dusun Wuni mengalami kesulitan air, bahkan harus membeli air untuk memenuhi kebutuhan hidup masyarakat desa setempat. Oleh karena itu dengan adanya olahan pisang menjadi tepung mampu meningkatkan perekonomiannya melalui pemasaran tepung pisang tersebut dikarenakan tepung pisang memiliki harga jual yang lebih tinggi, atau mengurangi pengeluaran konsumen terhadap tepung.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan workshop pembuatan tepung pisang yang dilakukan di Dusun Wuni ketika KKN (Kuliah Kerja Nyata) memberikan hasil yaitu dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman masyarakat tentang kandungan senyawa organik di dalam kulit pisang. Selain itu juga dapat meningkatnya keterampilan masyarakat dalam membuat tepung pisang secara sederhana berbasis biologi industri, sehingga dimungkinkan peserta dapat membuat sendiri tepung pisang di rumah sebagai usaha untuk meningkatkan ekonomi warga. Tepung pisang memiliki kandungan senyawa organik yang lebih tinggi daripada tepung beras dan tepung kentang, yaitu:

**Tabel 1.** Perbandingan komposisi tepung pisang dengan tepung beras dan tepung kentang

Komponen	Tepung		
	Pisang	Beras	kentang
Air (g)	3	12	78
Kalori (kal)	340	363	82
Protein (g)	4,4	6,7	2,0
Lemak (g)	0,8	0,4	0,1
Karbohidrat (g)	88,6	80,4	19
Serat Kasar (g)	2,0	0,3	0,4
Abu (g)	3,2	0,5	1,1
Vitamin-vitamin (mg)	76,92	0,17	16,23

Prosedur pembuatan tepung pisang sebagai berikut:

- Bahan baku berupa pisang mentah dicuci bersih kemudian di dikupas. Selanjutnya dipotong menjadi bagian kecil berbentuk stik.
- Kemudian bahan baku dihaluskan dengan menggunakan blender hingga hancur.
- Serbuk campuran yang sudah jadi kemudian dipisahkan antara serbuk kasar dan halusna dengan cara disaring
- Serbuk halusna merupakan tepung pisang yang sudah jadi kemudian dilakukan pengemasan. (gambar terlampir)

Proses pembuatan pisang yang pertama adalah pemotongan pisang menjadi bentuk stik dengan tujuan agar dalam proses pengeringan lebih cepat. Pengeringan dilakukan dimaksudkan untuk mengeluarkan kadar air yang terkandung dalam pisang. Proses selanjutnya yaitu penggilingan atau ditumbukkan pisang kering kemudian menjadi tepung pisang. Tepung pisang yang sudah jadi kemudian di simpan terlebih dahulu ketika tidak akan digunakan agar tepung pisang dapat tahan lama.

Tepung pisang adalah produk yang berwarna kuning kecoklatan sampai coklat muda terbuat dari pisang yang sudah tua tepi belum masak. Tepung pisang memiliki aroma pisang yang masing kuat. Tepung diperoleh dengan proses pengeringan dan penumbukkan. Tepung pisang ini banyak digunakan oleh perusahaan makanan. Tepung pisang digunakan dalam pembuatan roti, biskuit, gula-gula, tepung biji-bijian dan saus karena tepung pisang dapat menggantikan sebagai tepung gandum dan hasil yang diperoleh bagus kualitasnya. Tepung pisang mengandung gluten sehingga perlu mencampurkannya dengan tepung gandum agar bisa renyah dan mengembang, jumlah tepung gandum yang digantikan sebanyak 25%. Tepung pisang dapat digunakan dalam pembuatan makaroni, spageti dan pengganti beras. Selain itu juga untuk campuran tepung biji-bijian atau tepung ketela dan pada pembuatan perekat.



**Gambar 1 (kiri)** Stik pisang kering. **Gambar 2 (kanan)** Stik pisang kering halus



**Gambar 3 (kiri)** Serbuk kasar. **Gambar 4 (kanan)** Serbuk halus.

## KESIMPULAN

Program kegiatan Workshop Pengolahan Tepung Pisang berjalan dengan baik dan lancar sesuai dengan rencana yang telah dibuat. Kegiatan ini mendapat respon yang sangat baik dari masyarakat, terbukti dengan antusias yang ditunjukkan masyarakat untuk ikut berpartisipasi dalam pelatihan ini sampai dengan selesai. Keingintahuan masyarakat terhadap inovasi olahan tepung pisang ini juga menjadi bukti bahwa pentingnya program kegiatan ini dilakukan. Program pengolahan tepung pisang ini diangkat dari *asset mapping* yang telah dilakukan yang menunjukkan bahwa potensi hasil tanaman pisang yang ada di dusun Wuni sangat besar. Sehingga perlu adanya pengolahan yang lebih serius lagi, dengan harapan dapat meningkatkan nilai ekonomis bagi masyarakat. Dan sebagai salah satu bentuk keseriusan dalam merespon potensi ini adalah dengan diadakannya “Workshop Pengolahan Tepung Pisang” ini.

Kondisi geografis yang kurang mendukung untuk mengadakan Workshop Olahan tepung Pisang dalam satu waktu dan satu tempat menjadi salah satu penghambat bagi jalannya kegiatan ini. Tim pelaksana

harus bekerja ekstra untuk dapat menyelesaikan kegiatan ini. Karena harus mengadakan kegiatan ini sebanyak empat kali dan dilakukan ditempat yang berbeda-beda.

Adapun untuk saran yang diberikan adalah perlu adanya tindak lanjut terhadap kegiatan ini, terutama dalam hal pemasaran. Karena pemasaran menjadi masalah utama dalam keberlangsungan setiap ide atau inovasi yang berbau komersil di Dusun Wuni ini. Pengetahuan masyarakat mengenai ilmu pemasaran masih sangat sederhana dan terbatas. Sehingga dengan adanya tindak lanjut dalam hal pemasaran ini diharapkan dapat menjadi sebuah titik cerah untuk tetap berlangsungnya inovasi olahan tepung pisang ini, sekaligus dapat menaikkan perekonomian masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, Alfabeta: Bandung
- Sumarto dan Hetifa Sj. 2003. *Inovasi, Partisipasi dan Good Governance*. Bandung: Yayasan Obor Indonesia
- Agus Nuroso, S.TP. *Studi Pembuatan Tepung Pisang*. Teknologi Pangan Faperta UNISI.

**THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK**