

Pendampingan Kelompok Ibu-Ibu Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dalam Memanfaatkan Bonggol Pohon Pisang menjadi Keripik di Dusun Karanggumuk

Shohibul M.A.* , Achmad Saiful Usman, Sri Mulyani, Aji Mahestri Rokhmst Fajri, Isna Nur Anisa, Ilham Ibnu Affan, Debby Nur Safitri, Ratih Hanifa, Yola Yulinda, Khoirum Majid

KKN Angkatan 96 Kelompok 252 UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta, Indonesia
Jl. Marsda Adisucipto No 1 Yogyakarta 55281, Indonesia. Tel. +62-274-540971, Fax. +62-274-519739
Email: ibularrozy@gmail.com*

Abstrak. Bonggol Pisang adalah Bonggol dari tanaman Pisang dan berada pada bagian paling bawah dari tanaman Pisang. Selama ini Bonggol Pisang yang sudah berbuah tidak bermanfaat atau hanya menjadi limbah saja, Pada umumnya Pohon Pisang yang di ambil adalah buahnya dan daunnya saja Bonggol Pohon dibuang begitu saja. Terlebih bonggolnya, Bonggol Pisang adalah Bonggol dari tanaman Pisang dan berada pada bagian paling bawah dari tanaman Pisang, disini kita mencoba untuk memanfaatkan bonggol Pisang menjadi kripik bonggol pisang yang enak dan bergizi dengan cara sosialisai dan praktek langsung bersama ibu – ibu di Dusun Karanggumuk. Langkah pertama pada percobaan yang kami lakukan mencari bonggol pisang kepada warga yang mempunyai pohon pisang yang sudah pada masa setelah berbuah. Setelah itu kami memebersihkan bonggol pisang tersebut supaya menghilangkan tanah yang menempel. Bagian bonggol yang digunakan yaitu pada bagian tengah bonggol pisang. Setelah itu dibersihkan dan dipotong menjadi tipis tipis dan kami rendam dalam air selama 24 jam. Setelah proses perendaman dalam air kemudian kami rendam kembali dengan air kapur dalam waktu 2 jam dengan banyaknya air kapur 1 sendok makan. Setelah itu bonggol siap untuk tahap selanjutnya menjadi kripik bonggol. Dari kegiatan ini mendapatkan dukungan penuh dari masyarakat Dusun Karanggumuk terbukti pada kegiatan ini sebagian besar ibu – ibu mengikuti kegiatan tersebut sampai selesai dengan antusias yang tinggi. Ibu – ibu dalam mengikuti kegiatan sosialisasi pembuatan kripik bonggol pisang ini dapat mengikuti dan mempraktekkan dengan baik dan lancar karena sebagian besar diikuti oleh ibu – ibu yang sudah berpengalaman dalam mengolah kripik.

Kata kunci: bonggol pisang, kripik bonggol pisang, sosialisasi, praktek langsung.

PENDAHULUAN

Pisang merupakan tanaman buah di daerah tropis beriklim basah dengan curah hujan yang merata sepanjang tahun. Tanaman ini cukup populer dikalangan masyarakat kita dan hampir setiap orang memakannya. Kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap limbah membuat kurangnya pemanfaatan limbah di lingkungan sekitar yang sebenarnya masih bisa dimanfaatkan tetapi malah hanya menjadi limbah semata. Selama ini Bonggol Pisang yang sudah berbuah tidak bermanfaat atau hanya menjadi limbah saja, Pada umumnya Pohon Pisang yang di ambil adalah buahnya dan daunnya saja Bonggol Pohon dibuang begitu saja. Terlebih bonggolnya, Bonggol Pisang adalah Bonggol dari tanaman Pisang dan berada pada bagian paling bawah dari tanaman Pisang, disini kita mencoba untuk memanfaatkan bonggol Pisang menjadi bonggol goreng yang enak dan bergizi. Dalam era perekonomian, sangat sulit sekali untuk mendapatkan pekerjaan, tetapi pemerintah semakin membuka peluang yang besar bagi masyarakat yang ingin mengembangkan usahanya di bidang konsumsi. Dan kali ini kami ingin membuat bonggol goreng yang berbahan dasar dari Bonggol Pohon Pisang untuk meningkatkan taraf ekonomi masyarakat yang ingin membuka usaha di bidang makanan (Zainal, Ahmad Taufik Fadlillah *et al*, 2014).

Bonggol pisang telah dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan pembuatan keripik (Wulandari dkk., 2009). Kandungan gizi dalam bonggol pisang juga berpotensi digunakan sebagai sumber mikroorganisme lokal karena kandungan gizi dalam bonggol pisang dapat digunakan sebagai sumber makanan sehingga mikrobia berkembang dengan baik. Kandungan tersebut antara lain: mengandung karbohidrat 66,2% (Wulandari dkk., 2009; Bilqisti dkk, 2010), protein, air dan mineral-mineral penting (Munadjim, 1983). Menurut Widiastuti (2008), dalam 100 g bahan bonggol pisang kering mengandung karbohidrat 66,2 g dan bonggol pisang segar mengandung karbohidrat 11,6 g. Menurut Bilqisti dkk.(2010), bonggol pisang memiliki komposisi yang terdiri dari 76% pati dan 20% air.

Limbah atau sampah bisa diartikan sebagai kotoran hasil pengolahan pabrik ataupun manusia yang mengandung zat kimia berupa sampah dan dapat menimbulkan polusi serta mengganggu kesehatan. Pada umumnya sebagian besar orang mengatakan bahwa limbah adalah sampah yang sama sekali tidak berguna dan harus dibuang, namun jika pembuangan dilakukan secara terus-menerus maka akan menimbulkan penumpukan sampah. Limbah bukanlah suatu hal yang harus dibuang tanpa guna, karena dengan pengolahan dan pemanfaatan secara baik limbah akan menjadi barang yang lebih berguna dari sebelumnya. Limbah akan

menjadi suatu yang sangat berguna dan memiliki nilai jual tinggi kala limbah diolah secara baik dan benar. Limbah yang tidak diolah akan menyebabkan berbagai polusi baik polusi udara, polusi air, polusi tanah dan juga polusi lain yang akan menjadi sarang penyakit. Pada lingkungan tempat pembuangan sampah bisa dipastikan udara sekitar tidak sehat dengan bau yang tak sedap dari limbah, sumber air sekitar lingkungan akan tercemar dengan resapan limbah dan tanah yang ada di lingkungan ini akan terkontaminasi dengan zat kimia limbah sehingga tanah akan tandus. Limbah organik termasuk pada jenis limbah yang mudah diuraikan zat-zatnya mejadi partikel-partikel yang baik untuk lingkungan.

Dalam Karya ilmiah ini, Kami memilih Bonggol Pohon Pisang menjadi Bahan Dasar karena seperti yang kita ketahui Bonggol Pohon Pisang yang telah berbuah di mata masyarakat hanyalah sebuah sampah yang tidak berguna, atas dasar itulah kami dengan pikiran kreatif dan inovatif kami memiliki usul mengola sebuah bonggol pisang menjadi sebuah makanan, mengingat kandungan gizi bonggol pisang yang relatif tinggi sehingga kami menyimpulkan bahwa Bonggol Pohon Pisang dapat dimanfaatkan dengan mengola menjadi sebuah Bonggol Goreng dengan cara yang tidak sulit dengan harga yang ekonomis sehingga dapat memberika wawasan kepada masyarakat terkait keripik bonggol pohon pisang tersebut, selain itu membuat Bonggol Goreng ini dapat dibuat dengan semua kalangan masyarakat baik itu masyarakat berekonomi tinggi maupun masyarakat berekonomi rendah mengingat cara pembuatannya yang tidak sulit, harga ekonomis serta seperti yang kita ketahui bahwa mencari sebuah pohon pisang bukanlah sesuatu yang sangat sulit.

Bonggol (*corn*) pisang atau batang pisang bagian bawah merupakan limbah tanaman pisang yang belum termanfaatkan secara optimal. Pemanfaatan bonggol pisang selama ini adalah untuk pembuatan pupuk K dan sabun dengan cara dibakar sampai menjadi abu. Air bonggol pisang dapat dimanfaatkan untuk menyembuhkan berbagai macam penyakit, seperti disentri, pendarahan usus, amandel serta dapat memperbaiki pertumbuhan dan menghitamkan rambut (Badan Litbang Pertanian, 2013).

Pemanfaatan limbah Bonggol Pohon Pisang yang telah berbuah ini dapat pula dimanfaatkan sebagai sumber ekonomi bagi kalangan masyarakat yang tidak bekerja atau pengangguran mengingat pula dengan tingginya nilai pengangguran di Negara kita ini , dengan modal bahan dapur sederhana serta limbah yang di mata masyarakat tidak berguna dapat menghasilkan rupiah tanpa mengeluarkan tenaga yang cukup banyak, tentunya akan menambah daya tarik masyarakat untuk membuat Bonggol Goreng yang terbuat dari bahan dasar Bonggol Pohon Pisang ini.

Namun, di balik cap-nya sebagai 'limbah', batang pisang bagian bawah ini ternyata

mengandung gizi yang cukup tinggi dengan komposisi yang lengkap. Dalam 100 gram bonggol pisang basah terkandung 43,0 kalori, 0,36 g protein, 11,60 g karbohidrat, 86,0 g air, beberapa mineral seperti Ca, P dan Fe, vitamin B1 dan C, serta bebas kandungan lemak (Rukmana, 2005). Secara lengkap, kandungan gizi dalam bonggol pisang basah dan kering dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 1. Kandungan gizi dalam bonggol pisang

No.	Kandungan gizi	Bonggol basah	Bonggol kering
1	Kalori (kal)	43.00	245.00
2	Protein (g)	0.36	3.40
3	Lemak (g)	0.00	0.00
4	Karbohidrat (g)	11.60	66.20
5	Kalsium (mg)	15.00	60.00
6	Fosfor (mg)	60.00	150.00
7	Zat besi (mg)	0.50	2.00
8	Vitamin A (SI)	0.00	0.00
9	Vitamin B1 (mg)	0.01	0.04
10	Vitamin C (mg)	12.00	4.00
11	Air (g)	86.00	20.00
12	Bagian yang dapat dimakan (%)	100.00	100.00

Sumber : Direktorat Gizi, Depkes RI (1981) dalam Rukmana, R. (2005)

Di kehidupan ini, segala sesuatu pasti memiliki Kekurangan dan Kelebihan, di Penelitian kami kali ini kami tidak dapat memungkiri bahwa walaupun banyak kelebihan dari penelitian kami, namun masih ada beberapa kekurangan yang bersumber dari penelitian kami, ada pula beberapa kelebihan dan kekurangan dari penelitian kami. Kelebihan dalam penelitian ini antara lain: bahan dan Perlatannya Mudah ditemukan dan ekonomis, mudah untuk membuatnya, tidak memerlukan waktu yang lama, dan dapat menjadi sumber penghasilan bagi masyarakat berekonomi rendah. Sedangkan kekurangan dalam penelitian ini adalah bahwa mencari Bonggol Pohon Pisang di daerah perkotaan tidaklah mudah.

METODE PENELITIAN

Para masyarakat di Dusun Karanggumuk mayoritas warganya sebaian besar berprofesi sebagai petani selain menanam padi ,Mayoritas warga di Dusun Karanggumuk dan juga menanam pohon pisang . Jenis pisang yang ditanam bisanya berjenis kepok,klutuk dan raja.Di Dusun Karanggumuk yang terdiri dari 2 Rw dan 3 Rt yang kurang lebih lahan yang ditanami pohon pisang sekitar 100 Ha. Kebanyakan lahan ditanami pohon berjenis pisang kepok. Setelah pohon pisang berbuah hasilnya akan dijual ke pasar dann tengkulak bisa juga dikonsumsi sendiri selain buah warga biasanya juga memanfaatkan daun .Akan tetapi masyarakat kurang bisa memanfaatkan bagian lainnya. Kebanyakan warga biasanya setelah pohon pisang berbuah pohon itu langsung ditebang atau dibiarkan.

Padahal masih banyak bagian dari pohon pisang salah satunya akar atau bonggol pisang yang hanya

dibuang. Maka dari itu kami memanfaatkan bonggol pisang agar bisa lebih bernilai tinggi. Dengan memanfaatkan bonggol pisang menjadi olahan kripik yang dapat dijual untuk meningkatkan taraf ekonomi masyarakat Dusun Karanggumuk dan Kegiatan ini kami pertama kali disosialisasikan kepada ibu rumah tangga guna meningkatkan kepercayaan tentang bagaimana cara memanfaatkan bonggol pisang sebagai olahan kripik yang enak dan dapat meningkatkan taraf perekonomian para warga. Setelah diadakannya sosialisasi warga mendukung dan antusias. Melihat ketersediaan dan antusias warga terhadap kegiatan tersebut maka langkah selanjutnya kami mengadakan beberapa percobaan membuat kripik bonggol pisang. Kami memilih bonggol pisang berjenis pisang kepok dan klutuk karena menurut sumber jenis pisang tersebut yang paling cocok untuk dijadikan sebagai olahan keripik bonggol pisang.

Langkah pertama pada percobaan yang kami lakukan mencari bonggol pisang kepada warga yang mempunyai pohon pisang yang sudah pada masa setelah berbuah. Setelah itu kami memebersihkan bonggol pisang tersebut supaya menghilangkan tanah yang menempel. Bagian bonggol yang kami gunakan yaitu pada bagian tengah atau hati bonggol pisang.

Setelah kami bersihkan bonggol tersebut kami potong menjadi tipis tipis dan kami rendam dalam air selama 24 jam. Setelah proses perendaman dalam air kemudian kami rendam kembali dengan air kapur dalam waktu 2 jam dengan banyaknya air kapur 1 sendok makan. Setelah itu bonggol siap untuk tahap selanjutnya menjadi kripik bonggol. Adapun alat dan bahan untuk membuat keripik bonggol pisang tersebut yaitu:

Alat	Bahan:
1. Kompor	1. Bonggol Pisang
2. Wajan	2. Tepung Beras
3. Gas	3. Tepung Tapioka
4. Sotel	4. Air
5. Serok	5. Minyak goreng
6. Cobek	6. Telur
7. Ulekan	7. Santan kelapa
8. Baskom	8. Njet
9. Pisau	
10. Piring	
11. Kertas buat alas	
Bumbu:	5. Kemiri
1. Bawang Putih	6. Gula
2. Ketumbar	7. Daun jeruk
3. Garam	8. Kunyit
4. Kencur	

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Sosialisai dan praktek masak pendampingan pemanfaatan bonggol pisang menjadi kripik yang sasarannya terhadap ibu – ibu dilaksanakan pada Rabu, 15 Agustus 2108 dimulai pukul 13.00 sampai selesai kegiatan ini dimulai dengan sambutan-sambutan oleh panitian sosialisasi dan praktek masak pendampingan pemanfaatan bonggol pisang.



Gambar 1. Sosialisai dan praktek pembuatan kripik bonggol

Setelah itu sebelum memulai membuat kripik terlebih dahulu kami menjelaskan tentang manfaat kripik bonggol pisang terhadap perekonomian warga. Selanjutnya ibu – ibu peserta sosialisai di bagi menjadi 5 kelompok. Setiap kelompok sudah disediakan alat dan bahan masing – masing. Kemudian praktek langsung dengan pemateri 2 orang di depan untuk menjelaskan urutan pembuatan kripik bonggol pisang dari mentah sampai jadi. Langkah yang pertama dalam pembuatan kripik bonggol pisang dimulai dengan membuat adonan untuk berikut ini adalah langkah-langkah membuat adonan kripik:

1. Haluskan bawang putih, kencur, kunyit, ketumbar, daun jeruk, kemiri, gula/cabe dan garam
2. Campurkan tepung beras, kanji, telur, santan dan bumbu aduk sampai rata

Pada tahap ini walaupun pemateri sudah menjelaskan takaran bumbu untuk membuat adonan akan tetapi kebanyakan ibu – ibu selain melihat resep mereka sering menambah dan meracik sendiri bumbu sesuai yang mereka inginkan dikarenakan selera masing – masing orang berbeda – beda. Setelah proses pembuatan adonan tahap selanjutnya yaitu proses penggorengan kripik bonggol sebagai berikut.

1. Siapkan bonggol pisang
2. Bersihkan bonggol pidal dan potong kotak-kotak



Gambar 2. Bonggol pisang. **Gambar 3.** Proses membersihkan dan memotong bonggol pisang

3. Iris tipis-tipis bonggol
4. Cuci irisan bonggol, tiriskan dan keringanginkan



Gambar 4. Bonggol pisang yang telah diiris. **Gambar 5.** Proses pencucian bonggol yang telah diiris

5. Panaskan minyak goreng
6. Masukkan irisan bonggol pisang ke adonan yang sudah disiapkan
7. Goreng hingga kering dan matang
8. Tiriskan dan siap dihidangkan



Gambar 6. Proses menggoreng adonan bonggol pisang. **Gambar 7.** Bonggol pisang yang siap dihidangkan

KESIMPULAN

1. Dari program sosialisasi praktek memasak pembuatan kripik bonggol pisang mendapatkan dukungan penuh dari masyarakat Dusun dan Karanggumuk terbukti pada kegiatan ini sebagian besar ibu – ibu mengikuti kegiatan tersebut sampai selesai dengan antusias yang tinggi.
2. Masyarakat dalam mengikuti kegiatan sosialisasi pembuatan kripik bonggol pisang ini dapat mengikuti dan mempraktekkan dengan baik dan lancar karena sebagian besar diikuti oleh ibu – ibu yang sudah berpengalaman dalam mengolah kripik.
3. Pemanfaatan kripik bonggol pisang ini dapat meningkatkan perekonomian warga dikarenakan dengan mengolah bonggol sebagai kripik dapat menjadikan bonggol lebih bernilai tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. 1998. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Jim Ife dan Frank Tesoriero. 2008. *Community Development*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Mubyarto. 1996. *Pengembangan Ekonomi Rakyat dan Penanggulangan Kemiskinan*. Jakarta: Kumpulan Karang.