

# Pemanfaatan Bonggol Pisang Kepok dalam Upaya Meningkatkan Keterampilan Masyarakat dalam Bidang Pembuatan Keripik Bonggol Pisang Di Dusun Sangon I, Kecamatan Kokap Kabupaten Kulon Progo

Riza Hayyuningtias\*, Syarifuddin, Nur Faizatul Mardliyah, Ni'am Supriyadi, Ainur Rahman, Nadya Zuhrotul Maungizoo, Achmad Zukhruf Alfaruqi, Dyah Retno Utami, Nur Hidayatul Khotimah, Nur Endah Rahmawati

KKN 96 UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta Kelompok 37  
Jl. Marsda Adisucipto No 1 Yogyakarta 55281, Indonesia. Tel. +62-274-540971, Fax. +62-274-519739  
Email: rizahayyu27@gmail.com\*

**Abstrak.** 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 (Muliono, 2005). Bonggol pisang biasanya hanya dibiarkan membusuk, karena tidak memiliki nilai jual. Namun, seiring perkembangan zaman banyak ditemukan inovasi baru dalam membuka peluang usaha dalam pengolahan bahan mentah bonggol pisang tersebut menjadi bahan yang memiliki nilai jual tersendiri dengan mengolahnya menjadi keripik renyah dan gurih. Keripik bonggol pisang dapat diinovasikan menjadi kripik yang memiliki banyak aneka rasa, sehingga 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. Bonggol yang biasanya digunakan adalah bagian yang ada di bawah tanah hingga ke akar (Surya, 2009). 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. Tetapi tidak semua jenis bonggol pisang enak untuk dibuat keripik. Beberapa jenis bonggol pisang yang digunakan adalah yang berasal dari pisang kepok. Keistimewaannya tekstur keripik ini rasanya renyah dan tidak terasa pahit. Apalagi bonggol pisang dipercaya mengandung serat sehingga bisa memperlancar pencernaan. Keripik bonggol pisang ini ditawarkan dalam bentuk keripik siap konsumsi. Keripik ini kalau sudah digoreng bentuknya lebih menyerupai kerupuk berbentuk sedikit lebar dengan warna sedikit kecoklatan.

**Kata Kunci:** keripik bonggol pisang, *Musa paradisiacal L.*

## PENDAHULUAN

Dusun Sangon I merupakan salah satu dusun yang berada di wilayah Kelurahan Kalirejo, Kecamatan Kokap, Kabupaten Kulon Progo, Provinsi D.I. Yogyakarta. Secara geografis, Dusun Sangon I ini berada di Kabupaten Kulon Progo dengan jarak kurang lebih 31 km dari kota Yogyakarta, sedangkan jarak dari balai desa Kalirejo kurang lebih 7 km. Dusun Sangon I diapit oleh Dusun Sangon II dan Desa Hargomulyo.

Dusun Sangon I ini dapat ditempuh dengan kendaraan roda dua maupun roda empat dan sebagian besar jalan sudah diaspal. Dusun Sangon I berada di wilayah perbukitan dengan pohon kelapa yang mendominasi perkebunan di dusun ini. Kebutuhan air bagi warganya dikatakan sudah mencukupi untuk kegiatan sehari-hari, hanya saja ketika musim kemarau tiba banyak warga yang mengeluh karena kekurangan air untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Dengan kondisi tanah seperti itu, sebagian besar penduduk memilih bekerja menjadi buruh, petani, dan karyawan di beberapa instansi.

Dusun Sangon I dikenal dengan suburnya tanaman pohon kelapa. Letak geografisnya yang berada di lereng pegunungan membuat pohon kelapa banyak tumbuh di daerah ini. Pohon kelapa yang menghasilkan nira

dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar untuk membuat gula aren. Pembuatan gula aren secara tradisional disebut nitis. Nitis menjadi pekerjaan mayoritas ibu-ibu di dusun Sangon I.

Selain pohon kelapa, masih banyak lagi pohon-pohon yang dapat tumbuh disini, baik yang dikomirsilkan maupun untuk dipakai sendiri. Salah satu pohon yang dimanfaatkan sendiri oleh masyarakat Sangon I yaitu pohon pisang. Pohon pisang tentu sudah familiar dikalangan masyarakat mana saja. Pisang yang tumbuh di dusun Sangon I terbagi menjadi beberapa jenis pisang, mulai dari pisang uter atau masyarakat disini menyebutnya pisang bandung, pisang hijau, pisang kepok dan masih banyak lagi.

Indonesia termasuk ke dalam Negara penghasil pisang terbesar di dunia. Produksi pisang nasional terus meningkat setiap tahun, misalnya dari 2.308.379 ton (tahun 1988) menjadi 2.417.760 ton (tahun 1989) (Octaviani & Rendra, 2012). Daerah penghasil pisang terbesar berada di Pulau Jawa (Endang, Kwartiningsih dkk, 2010). Namun, masih belum banyak yang mengetahui jika Indonesia ternyata mengimpor pisang dari luar negeri padahal lahan untuk menanam pisang yang berkualitas sangat banyak di Indonesia. Setiap kali panen batang atau bonggol pisang pasti tidak

dimanfaatkan dan hanya dibuang saja. Padahal semua elemen pisang tersebut bisa dimanfaatkan.

Pohon pisang memang tidak memiliki umur panjang, pasalnya pasca berbuah lantas ditebang bagian yang tersisa akan mati sebab akan mulai tumbuh tunas baru dibelah pohon induknya. Pohon pisang bisa mencapai ketinggian 3 m. Batangnya yang berupa batang semu berpelepah berwarna hijau sampai coklat. Jantung pisang yang merupakan bunga pisang berwarna merah tua keunguan. Pada bagian bawah dalam terdapat bonggol. Bonggol pisang merupakan bagian pisang yang mempunyai nilai ekonomis rendah. Masyarakat kebanyakan tidak memanfaatkan bonggol pisang. Begitupun di dusun Sangon I, masyarakat belum mengetahui pemanfaatan dari pohon pisang secara baik dan benar. Secara umum pemanfaatan tanaman pisang sudah dimulai sejak zaman dulu (Dzulkarnain HB, 1998).

Melihat peluang yang ada di dusun Sangon I mengenai pemanfaatan pohon pisang, KKN UIN Sunan Kalijaga Kelompok 37 berinisiatif untuk mengadakan pelatihan pembuatan keripik dari bonggol pisang. Pohon pisang yang digunakan merupakan jenis pisang kepok. Program pembuatan keripik bonggol pisang ditujukan kepada ibu-ibu guna menambah keterampilan sehingga kedepannya dapat megurangi masalah lingkungan, serta meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar ketika keripik bonggol pisang ini dapat diproduksi nantinya.

Metode dalam pelatihan dilakukan secara *button up*, artinya dilakukan bersama-sama dengan mengajar ibu-ibu untuk berpartisipasi sehingga pemahaman tidak hanya dari satu arah saja. Ibu-ibu juga akan dilibatkan dalam proses pembuatan keripik bonggol ini. Alasannya ketika dipraktikkan bersama-sama akan mudah diingat dari pada hanya sekedar melihat dan mendengar apa yang disampaikan oleh pemateri.

## METODE PENELITIAN

Kegiatan ini diawali dengan melakukan sosialisai sekaligus penyampaian program kerja kepada Dukuh, ketua-ketua RT, RW, serta warga setempat. Tanggapan dari program pelatihan kripik bonggol pisang sangat baik, terbukti dari antusias para warga yang penasaran akan proses pembuatan kripik tersebut. Selain itu pelatihan ini dirasa perlu karena dianggap unik dan berpotensi dapat dikomersilkan.

Selain sosialisai pengolahan kripik bonggol pisang, sebelumnya kami juga memaparkan berbagai macam manfaat dan kandungan dari bonggol pisang itu sendiri sehingga menarik perhatian warga, serta setelah sudah berupa produk kami juga memaparkan bagaimana nantinya teknik pemasarannya. Kegiatan ini bertujuan membantu memajukan kesejahteraan masyarakat warga Sangon I, khususnya para Ibu-ibu supaya memiliki keterampilan pengolahan produk yang tadinya dilihat tidak ternilai menjadi ternilai.

Masyarakat sadar bahwa melalui program kerja ini mereka dapat memanfaatkan keseluruhan bagian dari pohon pisang, tidak hanya buah, daun, serta batangnya saja. Pemanfaatan ini tidak hanya berpengaruh pada penanggulangan pencemaran lingkungan, namun juga akan berpengaruh pada sisi ekonomis Dusun Sangon I.

Pelaksanaan program kerja ini diawali dengan mencari pohon pisang jenis kepok, dan kemudian diambil bagian bonggolnya saja. Pisang kepok adalah tanaman buah herba yang berasal dari kawasan Asia Tenggara dan dapat tumbuh di dataran rendah sampai pegunungan dengan ketinggian 2000m diatas permukaan laut. Pisang dapat tumbuh pada iklim tropis basah, lembab, dan panas dengan curah hujan yang optimal adalah 1.520-3.800 mm/tahun dengan 2 bulan kering (Munadjim, 1988). Metode dalam pelatihan ini akan dilakukan secara *button up*, artinya dilakukan bersama-sama dengan mengajar ibu-ibu untuk berpartisipasi sehingga pemahaman tidak hanya dari satu arah saja. Ibu-ibu juga akan dilibatkan dalam proses pembuatan keripik bonggol ini. Alasannya ketika dipraktikkan bersama-sama akan mudah diingat dari pada hanya sekedar melihat dan mendengar apa yang disampaikan oleh pemateri.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan ini dilakukan bersamaan dengan arisan Ibu-ibu pada hari Senin 30 Juli pukul 14.00 s/d 15.30 WIB bertempat di rumah pak dukuh Sudarman. Ada sekitar 30 ibu-ibu yang datang untuk mengikuti pelatihan. Sebelum acara arisan dimulai, KKN UIN Sunan Kalijaga kelompok 37 sudah terlebih dahulu menyiapkan tempat dan peralatan.

Setelah melakukan persiapan, pelatihan dimulai dengan membagikan selebaran resep dalam bentuk buku kecil. Sembari melakukan persiapan, kami juga memaparkan cara pengolahan bonggol pisang kapok ini. Pada saat memaparkan, kami juga sembari mempraktikkan bersama dengan ibu-ibu PKK. Awalnya kita memotong bonggol yang kita butuhkan dari utahan bonggol pisang tersebut, lalu bonggol diiris tipis-tipis, selanjutnya bonggol direndam dengan menggunakan air kapur sirih. Karena pada saat proses perendaman membutuhkan waktu yang tidak sedikit yaitu minimal 1 jam perendaman. Maka pada saat praktik kami sudah terlebih dahulu menyiapkan irisan bonggol yang sudah direndam dan dicuci bersih lalu siap untuk di goreng, lalu siapkan adonan kemudian bonggol siap digoreng.

Selesai praktik, Ibu-ibu pun mencicipi hasil olahan kripik bonggol yang baru digoreng tersebut. Dengan adanya kegiatan pelatihan kripik bonggol pisang ini, lalu didukung adanya selebaran resep yang dibagikan harapannya ibu-ibu dapat mempraktekannya sendiri dirumah dan pembuatan kripik bonggol ini bisa menjadi salah satu sumber penghasilan serta pekerjaan sampingan lainnya.

### Kandungan Gizi

Bonggol pisang menurut Suyanti dan Supriyadi (2008) adalah tanaman berupa umbi batang (batang aslinya). Secara lengkap, kandungan gizi dalam bonggol pisang

basah dan kering menurut Direktorat Gizi, Depkes RI (1981) dalam Badan Litbang Pertanian (2013) dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 1. Tabel Kandungan Gizi pada 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

Berikut adalah langkah-langkah pembuatan keripik bonggol pisang kepok:

1. Ambil bonggol pisang. pisang yang enak dibuat keripik diantaranya pisang kapok, kluthuk dan raja. Setelah itu kupas bonggol sampai bersih. Ambil bonggol bagian dalam yang terlihat melingkar dan empuk.



Gambar 1. Pengambilan dan pengelupasan bonggol pisang.

2. Potong bonggol pisang seperti gambar di bawah ini, kemudian cuci bonggol terlebih dahulu sebelum dilakukan pemotongan bonggol yang lebih kecil.



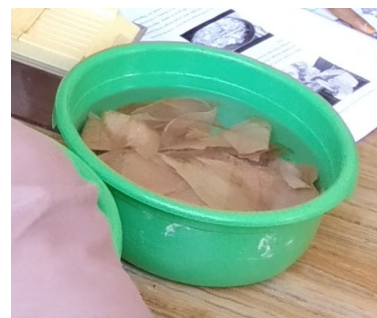
Gambar 2. Pencucian bonggol pisang

3. Iris bonggol pisang dengan ukuran lebih kecil dan tipis



Gambar 3. Pemotongan bonggol pisang

4. Siapkan air kapur atau air garam untuk merendam bonggol pisang yang sudah di iris tipis tersebut. Bonggol direndam kurang lebih setengah hari agar getah dapat keluar. Bonggol boleh tidak direndam, hanya nanti hasilnya kurang enak dan getahnya akan terasa.



Gambar 4. Perendaman bonggol pisang dalam air kapur

5. Setelah direndam, bonggol pisang dicuci bersih dan ditiriskan.
6. Membuat bumbu halus untuk keripik bonggol pisang diantaranya yaitu bawang putih secukupnya, ketumbar, kemiri, dan garam di tumbuk sampai halus. Kemudian siapkan 5 sendok tepung tapioka, seperempat tepung beras, royco dan daun jeruk dipotong kecil-kecil. Semua bahan tersebut dicampur menjadi satu dengan bumbu halus diatas.



Gambar 5. Pembuatan bumbu halus

7. Masukkan irisan-irisan bonggol pisang kedalam adonan tepung
8. Goreng adonan keripik bonggol pisang ke dalam minyak panas hingga matang dan kekuningan.



Gambar 6. Penggorengan bonggol

9. Tiriskan keripik bonggol pisang yang sudah matang. Bumbui keripik bonggol pisang dengan bumbu rasa sesuai selera.

## KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan Kuliah Kerja Nyata kepada masyarakat dapat disimpulkan bahwa Ibu-ibu masyarakat Dusun Sangon I, Desa Kalirejo, Kecamatan Kokap, Kabupaten Kulon Progo dapat mengikuti pelatihan pembuatan keripik bonggol pisang kepok. Keripik bonggol pisang tersebut mempunyai banyak manfaat, diantaranya dapat dijadikan sebagai pupuk urea, air yang terdapat dalam bonggol terutama dari jenis pisang klutuk dan pisang kepok mempunyai kasiat sebagai obat untuk menyembuhkan berbagai macam penyakit, seperti pendarahan dalam usus, amandel, desentri, memperbaiki pertumbuhan rambut, dan sebagai cairan untuk berkumur. Pendarahan yang terjadi dalam usus besar dapat disembuhkan dengan meminum air yang diperoleh dari bonggol pisang klutuk yang masih muda (anakan). Disamping itu, bonggol yang masih muda merupakan rebung yang dapat dimasak dan dimakan sebagai sayur. Kemudian bonggolnya sendiri dapat dimanfaatkan untuk pembuatan keripik.

Melalui pelatihan pembuatan keripik bonggol pisang ini diharapkan kedepannya warga masyarakat Dusun Sangon I dapat mengembangkan menjadi sentra produksi keripik bonggol pisang kepok, sehingga dapat menambah pendapatan serta peluang usaha baru dan menjadikan keripik ini menjadi kuliner khas.

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Litbang Pertanian. 2013. *“Kerupuk Bonggol Pisang: Dari Limbah Yang Kaya Gizi Ke Meja Makan Kita”*. Agroinovasi Sinartani Edisi 24-30 April 2013 No.3504 Tahun XLIII.
- Munadjim. 1988. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Octaviani, Nurul dan Rendra Saputra. 2012. *“OLANG (Olahan Bonggol Pisang) Sebagai Pengganti Makanan Pokok Rakyat”*. Dalam *blog.binadarma.ac.id/devitaaryasari/?p=38*, diakses pada tanggal 8 September 2018, pukul 15.00.
- Suyanti, dan Ahmad Supriyadi. 2008. *Pisang Budi Daya Pengolahan dan Prospek Pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Djulkarnain HB. 1998. *Pohon Obat Keluarga*. (Jakarta: Intisari)
- Kwartiningsih, Endang, dkk. 2010. *Pemanfaatan getah berbagai jenis dan bagian dari pohon pisang sebagai zat pewarna alami tekstil*. (Ekuilibrium, vol.9, no. 1)
- Muliono. 2005. *Kamus Kimia*. (Bumi Aksara : Bandung)
- Surya. 2009. *Khasiat bonggol pisang* (<http://www.surya.co.id/2009/06/22/khasiat-bonggol-pisang>). Diakses pada tanggal 7 September 2018 pukul 20.30 WIB