

# PENGOLAHAN KERIPIK PISANG ANEKA RASA DI DESA BUKTI KECAMATAN KUBUTAMBAHAN KABUPATEN BULELENG

**Ni Made Suriani<sup>1</sup>, Risa Panti Ariani<sup>2</sup>, Made Riki Ponga Kusyanda<sup>3</sup>**

Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, FTK UNDIKSHA  
[made.suriani@undikha.ac.id](mailto:made.suriani@undikha.ac.id)

## ABSTRACT

*This training was done to help the housewives organization in Bukti Village, Kubutambahan, Buleleng Regency in processing banana into product which has more value to be sold so that it motivates the housewives to start a household scale industry, especially banana chips in various flavor. The training was conducted using lecturing, demonstrating as well as question and answer as the methods. During the training, all participants were very enthusiastic and active in joining all the sections. Therefore, it can be concluded that the training of making banana chips in various flavor in Bukti Village, Kubutambahan, Buleleng Regency was done well and could encourage the participants to upsell the banana by developing product which is made of the banana itself.*

**Keywords:** *product, processed, banana, chips*

## ABSTRAK

Pelatihan ini merupakan kegiatan yang dilakukan untuk membantu Kelompok Wanita Tani Desa Bukti, Kecamatan Kubutambahan dalam mengolah buah pisang sebagai produk yang bernilai jual lebih tinggi sehingga diharapkan mampu memberi motivasi untuk memulai usaha skala rumah tangga khususnya produksi keripik pisang aneka rasa. Adapun kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan cara pelatihan melalui metode seramah, demonstrasi dan tanya jawab. Selama kegiatan berlangsung, peserta terlihat sangat antusias dan aktif dalam mengikuti pelatihan. Dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan pelatihan pengolahan keripik pisang aneka rasa di Desa Bukti, Kecamatan Kubutambahan, Kabupaten Buleleng ini terlaksana dengan baik dan mampu memotivasi khalayak sasaran untuk meningkatkan daya jual buah pisang dengan cara mengembangkan produk yang terbuat dari buah pisang itu sendiri.

**Kata kunci:** *produk, olahan, pisang, keripik*

## PENDAHULUAN

Kabupaten Buleleng sebagai salah satu Kabupaten yang terletak di bagian di bagian utara Provinsi Bali, memiliki potensi sumber daya alam dan sumber daya manusia yang sangat strategis dan potensial. Kabupaten Buleleng, dilihat dari letak geografisnya merupakan salah satu kabupaten yang

potensial dan memiliki letak yang strategis dalam jalur perdagangan dan bentuk usaha perekonomian lainnya karena kabupaten ini memiliki pelabuhan bongkar muat Celukan Bawang.

Dilihat dari potensi Sumber Daya Alam (SDA) Kabupaten Buleleng memiliki lahan pertanian

dan perkebunan yang cukup luas dan subur, yang terbentang dari timur sampai barat yang berbatasan dengan Kabupaten Jembrana. Saat ini lahan tersebut baru dimanfaatkan untuk kepentingan perkebunan dan lahan pertanian. Sementara disatu sisi hasil pertanian dan perkebunan belum dapat dinikmati secara optimal bagi kesejahteraan masyarakat pedesaan, karena masyarakat pedesaan masih belum memahami kultur dan karakteristik lahan yang dimiliki. Kabupaten Buleleng, sebagai daerah otonom yang selama ini mengandalkan sektor pertanian dan perkebunan sebagai produk unggulan, masih dihadapkan pada persoalan kurangnya kemampuan dan keterampilan dalam mengelola hasil pertanian sehingga memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi.

Desa Bukti adalah salah satu desa yang merupakan Desa di kecamatan Kubutambahan, Kabupaten Buleleng yang memiliki sektor pertanian dan perkebunan sebagai produk unggulan. Bukti berasal dari kata Wibuh dan Mukti yang artinya Sejahtera. Berdasarkan profil desa didapat gambaran bahwa salah satu potensi hasil pertanian yang dimiliki desa Bukti adalah buah pisang. Sampai saat ini menurut informasi dari sekretaris desa Bukti luas lahan pohon pisang di desa tersebut mencapai **17 hektar**. Penanaman pohon pisang dilakukan secara besar-besaran karena mendapatkan bantuan dari Institut Teknologi Bandung (ITB), Indonesia Power dan beberapa dari swadaya masyarakat terutama jenis pisang kepok dan pisang cavendish. Namun, terdapat permasalahan terutama pada saat panen melimpah, dimana pisang-pisang ini kurang memiliki daya tahan yang baik, apalagi jika sudah matang maka pisang tidak bisa bertahan lama untuk disimpan. Hal ini disebabkan karena pisang merupakan salah satu buah klimakterik, yaitu buah yang masih dapat melangsungkan proses pematangan meski sudah dipanen yang diikuti dengan proses kerusakan jika buah tersebut terus melangsungkan proses pematangannya (Ikhsan, Tamrin, & Kadir, 2014).

Untuk mengatasi hal tersebut maka pengolahan pisang untuk dijadikan keripik sangatlah cocok bahkan tanpa harus melakukan pensortiran, serta bisa diolah dijadikan keripik tanpa melakukan proses pengupasan. Selain itu, pengolahan kripik pisang juga sangat sederhana (Ramlawati & Serang, 2019). Keripik yang menyertakan kulitnya akan terlihat beda dengan keripik pisang yang ada di pasaran. Bahkan selama ini jarang dilakukan oleh masyarakat. Untuk itu masyarakat sangat memerlukan adanya pelatihan tentang pengolahan produk pisang menjadi keripik hal ini dapat meningkatkan nilai ekonomis dari hasil pengolahan produk tersebut. Seperti yang dilakukan pada kelompok industry rumah tangga di Desa Dimembe (Daerah Minahasa) yang mendapatkan tambahan nilai jual pisang sebesar 2.404 per kilo gram pisang yang digunakan, atau setara dengan keuntungan 23 kali lipat proses produksi kripik pisang tersebut (Makarawung, Pangemanan, & Pakasi, 2017).

Berdasarkan analisis situasi di atas, dipandang perlu untuk memberdayakan kelompok wanita tani di desa ini untuk meningkatkan keterampilan di bidang pengemasan hasil olah produk pisang sehingga bisa memiliki nilai jual yang lebih tinggi, yang dapat dijadikan bekal dalam mengembangkan jiwa wirausaha di kalangan masyarakat, sehingga dapat menjadi tambahan penghasilan bagi keluarga. Selain itu juga atas permintaan dari ketua Kelompok Tani Sekar Sari Desa Bukti, mengharapkan adanya pemberian pelatihan pembuatan keripik pisang aneka rasa di desa tersebut.

#### *Pisang*

Pisang sebagai salah satu buah yang sangat mudah ditemui di hampir seluruh belahan bumi, merupakan buah yang asal pertamanya dari Asia Tenggara. Buah ini dapat tumbuh di dataran tinggi maupun rendah. Dengan nama latin *Musa*, buah ini memiliki warna dominan kuning di hampir seluruh jenisnya. Namun, terdapat juga beberapa buah pisang yang

berwarna hijau, keunguan, kemerahan, bahkan terkadang kehitaman.

Buah pisang juga sangat bergizi karena menjadi sumber energi berupa karbohidrat, serat yang baik untuk pencernaan, kalium yang berguna untuk kesehatan jantung, dan vitamin A, B dan C yang diperlukan tubuh (Agustin, 2021).

#### *Jenis-jenis Pisang*

Adapun jenis-jenis pisang yang umum dijumpai khususnya di Indonesia adalah sebagai berikut (Restu, 2021)

##### 1. Pisang Kepok

Pisang kepok memiliki bentuk seperti segitiga maupun segiempat memanjang dengan kulit yang cukup tebal. Kulitnya berwarna kuning dengan daging buah putih sedikit kekuningan. Pisang satu ini sudah sangat populer dikalangan masyarakat sebagai bahan utama pembuatan pisang goreng, keripik pisang, kolak dan masih banyak lagi.



Gambar 1. Pisang Kepok

##### 2. Pisang Cavendish

Pisang ini berbentuk melegkung dengan panjang sekitar 12-15 cm. kulitnya berwarna kuning dengan daging berwarna putih bersih. Pisang ini banyak diminati oleh masyarakat karena dagingnya yang manis dengan tekstur lembut dan padat. Karena penampakan pisang yang mulus, pisang ini menjadi salah satu komoditas ekspor Indonesia yang banyak dijadikan masakan seperti

banana coffee, smoothies dan lain sebagainya.



Gambar 2. Pisang Cavendish

##### 3. Pisang Raja

Pisang ini berbentuk seperti silinder memanjang dengan kulit yang sedikit tebal sekitar 3 milimeter. Biasanya kulit pisang ini berwarna kuning dengan daging buah yang juga berwarna kekuningan. Rasanya yang manis membuat pisang ini digemari untuk dimakan langsung. Selain itu, terdapat beberapa jajanan tradisional yang menggunakan pisang raja sebagai isian, seperti kue naga sari.



Gambar 3. Pisang Raja

##### 4. Pisang Ambon

Pisang ini memiliki diameter yang sedikit lebih besar dari pisang raja dan bentuknya agak lebih panjang (16-20 cm) berbentuk silinder. Kulitnya berwarna kuning dengan daging buah berwarna putih atau putih kekuningan (Arifki & Barliana, 2018). Selain

dimaka secara langsung karena rasanya yang manis, pisang ini juga banyak dijadikan bahan utama jajanan seperti bolu, pancake, dll.



Gambar 4. Pisang Ambon

#### *Keripik Pisang*

Keripik merupakan makanan yang sangat umum dijumpai di pasaran dengan berbagai jenis bahan utama pembuatnya. Adapun keripik yang cukup terkenal salah satunya adalah keripik yang terbuat dari buah pisang. Keripik pisang biasanya memiliki dua rasa yang dominan yang beredar di pasaran, yaitu rasa manis ataupun asin. Produksi keripik pisang tidaklah bergantung pada musim dikarenakan bahan utamanya selalu tersedia sepanjang tahun. Selain itu, keripik pisang sangatlah mudah untuk diproduksi dengan alat dan bahan sederhana yang dapat ditemui di lingkungan rumah tangga.

Adapun alat dan bahan yang digunakan untuk membuat keripik pisang adalah sebagai berikut.

#### **Bahan :**

- 2 sisir pisang yang masih mentah
- 1 sendok gula pasir
- 10 bawang putih (haluskan)
- ½ sendok the kapur sirih
- ¼ garam
- 2 liter air
- 2 liter minyak goreng



Gambar 5. Pisang kepok dan Cavendish yang digunakan untuk keripik pisang

#### **Cara membuat:**

1. Siapkan baskom berukuran besar, kemudian tuangi 2 liter air. Masukkan pula bawang putih yang sudah dihaluskan, garam, gula pasir, dan kapur sirih. Aduk hingga semua bumbu tercampur rata dan larut di dalam air.
2. Kupas kulit pisang kepok, kemudian iris pisang menggunakan pisau atau *slicer*. Usahakan agar setiap irisan memiliki ketebalan yang sama. Jadi saat digoreng bisa matang dalam waktu yang sama dan memiliki warna yang seragam.
3. Masukkan pisang yang sudah diiris tipis ke dalam air rendaman bumbu yang sudah dibuat tadi. Diamkan selama setidaknya 30 menit.
4. Panaskan minyak goreng dalam jumlah banyak, lalu goreng pisang yang telah ditiriskan dari air rendaman bumbu. Goreng sedikit demi sedikit agar pisang tidak hancur dan berbentuk keriting.
5. Goreng pisang sampai berwarna kuning keemasan dan benar-benar renyah. Angkat dari penggorengan, kemudian tiriskan minyaknya.

## METODE

Kegiatan pengabdian pada masyarakat (P2M) menggunakan metode dalam bentuk pelatihan keterampilan melalui ceramah, demonstrasi dan tanya jawab dilaksanakan selama 8 bulan. Adapun tahapan-tahapan dalam pelaksanaan kegiatannya:

1. Ceramah digunakan untuk menyampaikan pengetahuan secara umum tentang proses pembuatan keripik pisang aneka rasa.
2. Demonstrasi digunakan untuk memberikan keterampilan langsung mengenai proses pembuatan
3. Tanya jawab digunakan untuk melengkapi hal-hal yang belum

terakomodasi oleh kedua metode di atas.

4. Pelatihan mengenai proses pembuatan keripik pisang aneka rasa.
5. Evaluasi hasil akhir.
6. Pendampingan: Dalam pendampingan ini peserta akan kita pantau dan dampingi bila ada permasalahan-permasalahan selama mereka melaksanakan wirausaha ini.

Rancangan Evaluasi dilakukan setelah ibu-ibu rumah tangga di beri pelatihan keterampilan mengolah sesuai dengan metode yang diberikan. Adapun proses penganekaragaman buah pisang menjadi keripik aneka rasa adalah sebagai berikut.

Tabel 1 Penganekaragaman Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang Aneka Rasa

No	Kriteria	Indikator	Tolak Ukur
1	Variasi bahan	a. Buah pisang	Bahan yang digunakan dapat menghasilkan olahan keripik yang bervariasi
2	Variasi teknik pengolahan	a. Digoreng	Teknik menggoreng
3	Variasi bentuk penyajian	a. Bentuk b. Rasa c. Warna	Setiap hidangan memiliki bentuk, rasa, warna yang berbeda.

Tingkat keberhasilan pelatihan ini dilakukan melalui evaluasi pada tingkat kesukaan peserta pada makanan yang dihasilkan dan antusias peserta untuk mengikuti kegiatan pelatihan sampai akhir dengan menggunakan pedoman sebagai berikut :

Tabel 2. Tingkat keberhasilan pelatihan

No	Rentangan	Kategori
1	85- 100 %	Berhasil
2	50- 84 %	Sedang
3	0- 49 %	Kurang berhasil

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat di Desa Bukti, Kecamatan Kubutambahan, Kabupaten Buleleng, berjalan dengan baik. Tim P2M melakukan koordinasi dengan ibu-ibu rumah tangga mengenai jadwal, tempat serta rangkaian kegiatan. Koordinasi ini dilakukan pada tanggal 14 juli 2022 terjadi kesepakatan pelaksanaan P2M pada tanggal 27 juli 2022.

Sesuai dengan kesepakatan dengan ketua PKK Desa Bukti, Kecamatan Kubutambahan, Kabupaten Buleleng, Kami tim pelaksana tiba dilokasi pukul 10.00 wita. Ibu-ibu rumah tangga sudah siap menunggu, dan menyiapkan

tempat. Demikian juga tim kami menyiapkan semua keperluan bahan maupun peralatan yang akan digunakan pada saat pelatihan. Pelatihan ini hanya dihadiri oleh 15 orang peserta. Selain adanya pembatasan jumlah peserta, dari awal hingga akhir kegiatan semua orang yang hadir baik tim pelaksana, peserta wanita tani, maupun fasilitator lainnya harus mengikuti protocol kesehatan, seperti menggunakan masker dan cuci tangan sebelum dan sesuai kegiatan. Walaupun demikian, hal tersebut tidak mengurangi rasa antusias dari peserta untuk mengikuti pelatihan pengolahan pisang menjadi keripik aneka rasa.

Masing-masing instruktur memaparkan langkah-langkah teknis cara membuat keripik pisang dengan rapi, bersih, teratur, dan menarik. Mulai dari pengupasan pisang, mengiris pisang ampai menggoreng keripik. Setelah semua matang baru dilanjutkan dengan memberi perasa sesuai dengan selera, dalam kesempatan ini diberi rasa barbeqiu, rasa keju manis, rasa balado, dan balado pedas manis.

Seluruh kegiatan berlangsung selama 4 jam, yang dilanjut dengan evaluasi. Secara keseluruhan kegiatan berjalan lancar. Setelah diadakan evaluasi peserta sangat senang dan tertarik sekali diadakan kegiatan ini, bahkan peserta ingin mendapatkan lebih banyak ilmu lain selain yang sudah dipraktekkan. Dan sangat berharap untuk kedepannya di adakan pelatihan lain seperti pelatihan pengemasan produk hasil pengolahan pisang dengan jenis produk dan kemasan yang berbeda sehingga bisa di jadikan sumber tambahan penghasilan rumah tangga. Adapun foto-foto kegiatan pelatihan dapat dilihat seperti berikut ini.



Gambar 6. Proses Pengirisan Pisang dengan Alat



Gambar 7. Proses Penggorengan dan pengemasan Pisang



Gambar 8. Contoh Keripik Pisang Aneka Rasa yang sudah dikemas



Gambar 9. Beberapa Peserta yang Mengikuti Pelatihan

Seluruh kegiatan berlangsung selama empat jam yang dilanjutkan dengan evaluasi. Secara keseluruhan kegiatan berjalan lancar. Setelah diadakan evaluasi peserta sangat senang dan tertarik sekali diadakan kegiatan ini, bahkan peserta ingin mendapatkan lebih banyak keterampilan tentang model-model kemasan lain selain yang sudah dipraktekkan. Dan sangat berharap untuk kedepannya di adakan pelatihan lain baik mengenai pengolahan maupun kemasan tentang pemanfaatan bahan pangan local terutama pisang.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan uraian pada hasil pelaksanaan kegiatan pelatihan di bidang pengolahan keripik pisang aneka rasa, dapat di tarik beberapa kesimpulan:

1. Hasil yang didapat dari pelatihan pembuatan keripik pisang aneka rasa ini sangat baik dan mendapatkan tanggapan positif dari anggota kelompok tani di Desa Bukti. Hal ini dikarenakan para peserta bisa mengetahui bagaimana cara mengolah keripik pisang agar memiliki berbagaimacam rasa yang bias dijadikan sumber mata pencarian yang baru. Ketersediaan bahan dan keterampilan untuk mengolah bahan yang memadai menghasilkan imbas positif bagi pemasukan daerah

setempat, terutama kepada ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok wanita tani.

2. Tanggapan masyarakat khususnya setempat juga sangat positif.

Adapun saran yang diberikan adalah mengenai Kegiatan Pengabdian pada Masyarakat pada kelompok wanita tani di desa Bukti ini masih terbatas pada pengolahan keripik pisang sehingga untuk kedepannya sangat diharapkan adanya pelatihan sejenis mengenai pengolahan produk-produk yang dapat dihasilkan dari hasil bumi di daerah Des Bukti lainnya.

## DAFTAR RUJUKAN

- Agustin, S. (2021, Juli 21). *8 Manfaat Pisang bagi Kesehatan Tubuh*. Retrieved April 2022, from Alodokter: <https://www.alodokter.com/sehat-tiap-hari-berkat-manfaat-pisang>
- Arifki, H., & Barliana, M. (2018). Karakteristik dan Manfaat Tumbuhan Pisang. *Farmaka*, 16(3), 196-203.
- Ikhsan, A., Tamrin, & Kadir, M. (2014). Pengaruh Media Simpan Pasir dan Biji Plastik dengan Peberian Air Pendingin terhadap Perubahan Mutu pada Buah Pisang Kepok (*Musa Normalis L*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 3(2), 173-182.
- Makarawung, V., Pangemanan, P., & Pakasi, C. (2017, Juni). Analisis Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang pada Industri Rumah Tangga di Desa Dimembe Kecamatan Dimembe. *AgrisoSocioEkonomi Unsrat*, 13(2A), 83-90.
- Ramlawati, R., & Serang, S. (2019). Pembuatan Keripik Pisang Cokelat bagi Kelompok Mitra di Kelurahan Lanna Kecamatan Parangloe

Kabupaten Goa. *Jurnal Pengabdian  
Bina Ukhuwah*, 1(2), 143-148.

Restu. (2021, November). *10 Jenis Pisang dan  
Cara Mengolahnya*. Retrieved Apri  
2022, from Gramedia.com:  
[https://www.gramedia.com/best-  
seller/jenis-pisang/](https://www.gramedia.com/best-seller/jenis-pisang/)