

Pemanfaatan tepung pisang menjadi produk olahan

Pince Salempa¹, Hasri², Sulfikar³

^{1,2,3}Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Makassar

Abstract. The Community Partnership Program (PKM) partners are the Community in the Tonyamang Village, Patampanua Sub-District, Pinrang Regency. The problem is: 1) Increased banana production results in a surplus or excess of bananas, 2) The lack of public knowledge about processing bananas into banana flour, and 3) The yields of abundant banana farmers have not been able to raise the economy of the community. The method used is: lecture, demonstration, discussion, and question and answer. The results achieved are abundant banana products that can be processed into banana flour which can be utilized as a variety of processed products that have economic value so that they are not only finished products (direct consumption).

Keywords: banana fruit, banana flour, processed cake

I. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu sentra primer keragaman pisang, baik pisang segar, olahan dan pisang liar. Lebih dari 200 jenis pisang terdapat di Indonesia. Tingginya keragaman ini, memberikan peluang pada Indonesia untuk dapat memanfaatkan dan memilih jenis pisang komersial yang di butuhkan. Provinsi Sulawesi Selatan menjadi salah satu dari 16 provinsi di seluruh Indonesia yang menjadi sentra produksi pisang.

Pinrang merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Sulawesi Selatan yang merupakan sentra penghasil komoditi pertanian berupa beras, juga memiliki potensi pertanian berupa tanaman pisang. Hampir di sepanjang pematang sawah dan kebun para petani selalu menanam pohon pisang. Melimpahnya sumber daya alam berupa pisang ini mengakibatkan adanya surplus atau kelebihan pisang. Melimpah ruahnya hasil pertanian pisang tidak serta merta menjadi potensi, tanpa diimbangi dengan penguasaan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam pengolahan pisang maka meruahnya pisang di Pinrang memunculkan permasalahan yang baru.

Pisang merupakan buah yang banyak dikonsumsi dalam bentuk segar. Permasalahan konsumsi dalam bentuk segar adalah mudah rusak dan cepat mengalami perubahan mutu setelah panen, karena memiliki kandungan air tinggi dan aktifitas proses metabolisme-nya meningkat setelah dipanen. Kelompok masyarakat penghasil pisang hanya mengetahui bagaimana memproduksi pohon pisang, dan mengolahnya menjadi produk jadi (langsung dikonsumsi) jika tertunda penggunaannya atau tidak semua pisang dapat dipasarkan/dikonsumsi, maka akan menjadi lewat masak dan rusak, sehingga tidak dapat dikonsumsi lagi. Hal ini menyebabkan banyak pisang dijual dengan harga yang rendah, bahkan terbuang percuma. Oleh karena itu perlu ada upaya yang dapat mengatasi kendala tersebut, dan

salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan memberikan pengetahuan dan keterampilan tentang pembuatan produk olahan pisang setengah jadi (menjadi bahan baku untuk pengolahan pangan lainnya). Produk setengah jadi yang berprospek baik untuk dikembangkan adalah tepung pisang.

Tepung pisang adalah salah satu cara pengawetan pisang dalam bentuk olahan yang dianggap lebih praktis dan lebih efisien baik dari segi ketahanan maupun kegunaannya. Cara membuatnya cukup mudah, sehingga dapat diterapkan di daerah perkotaan maupun pedesaan. Beberapa olahan lain bernilai ekonomis yang bisa dibuat berbahan dasar tepung pisang adalah kue kering tepung pisang, cake tepung pisang, kue pasir, kue lapis tepung pisang dan masih banyak lagi.

Berdasarkan uraian diatas dan upaya membantu Pemerintah dalam menggalakkan industri rumah tangga dengan cara memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia, meningkatkan produksi olahan pisang serta untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat petani pisang di daerah kabupaten Pinrang, maka kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul seperti di atas perlu dilakukan.

Untuk memperjelas masalah yang dihadapi Kelompok Tani, maka Tim Program Kemitraan Masyarakat (PKM) dari Universitas Negeri Makassar melakukan survei lapangan, serta diskusi dengan pihak Kelompok Tani di Kelurahan Tonyamang, sehingga kami mendapat gambaran profil kelompok petani pisang sebagai berikut:

1. Melimpahnya sumber daya alam berupa pisang. Peningkatan produksi pisang mengakibatkan adanya surplus atau kelebihan pisang.
2. Tidak semua pisang dapat dipasarkan/dikonsumsi, maka akan menjadi lewat masak dan rusak.

3. Banyak pisang dijual dengan harga yang rendah, bahkan terbuang percuma.

Selain itu, kendala yang dihadapi Kelompok Tani setelah dilakukan survei lapangan sebagai berikut:

1. Kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pengolahan pisang menjadi tepung pisang.
2. Kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan tepung pisang menjadi berbagai produk olahan makanan.
3. Berkeinginan untuk memberikan inovasi baru khususnya produk olahan makanan yang berbahan dasar pisang, namun belum tahu pengolahannya.

Oleh karenanya, Tim Program Kemitraan Masyarakat/PKM atau Tim PKM Universitas Negeri Makassar (UNM) tertarik untuk memberikan penyuluhan dan praktek ke Kelompok Tani Kelurahan Tonyamang, Kecamatan Patampanua Kabupaten mengenai pembuatan tepung pisang dan berbagai olahan dari tepung pisang yang bernilai ekonomis.

II. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui Program Kemitraan Masyarakat (PKM), yakni melalui Sosialisasi Program, Diskusi dan Tanya Jawab, Demonstrasi, dan Pendampingan. Kelompok sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui program kemitraan masyarakat ini, yakni para anggota Kelompok Tani di Kelurahan Tonyamang, kecamatan Patampanua, Kabupaten Pinrang.

Keseluruhan proses transfer iptek ini dilaksanakan dengan mendengar, mengetahui, mencoba, mengevaluasi, menerima, meyakini, dan melaksanakan penyuluhan dan pelatihan terhadap Kelompok Tani, meliputi: 1) Praktek pembuatan tepung pisang dari pisang, 2) Praktek pengolahan tepung pisang menjadi berbagai macam produk olahan. Penyuluhan/Sosialisasi dan pelatihan ini juga disertai dengan pendampingan terhadap proses produksi dan proses pengemasannya, sehingga diharapkan kegiatan Mitra PKM, mengarah pada penguasaan pengetahuan dan keterampilan pada Kelompok Tani pisang serta dapat berjalan secara berkesinambungan dan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat petani pisang dan keluarganya.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pelaksanaan Pelatihan dan Penyuluhan

Pelaksanaan pembekalan materi pelatihan dilakukan pada pukul 10.00-12.00 Wita, setelah acara pembukaan. Pemateri terlebih dahulu memberikan materi tentang proses pengolahan pisang menjadi tepung pisang yang kemudian dilakukn proses tanya jawab dengan peserta agar peserta dapat lebih paham secara detail tentang

pembuatan tepung pisang. Hasil tanya jawab antara tim pemateri dengan peserta pelatihan dan penyuluhan menunjukkan, bahwa hamper keseluruhan peserta sangat tertarik untuk mengetahui proses pengolahan pisang menjadi tepung pisang dan menurut para peserta ini merupakan inovasi baru yang dapat bermanfaat bagi para petani pisang dan masyarakat. Umumnya peserta hanya mengetahui cara mengolah pisang menjadi produk jadi (langsung dikonsumsi).

Penyampaian materi pelatihan di lakukan menggunakan metode penjelasan, diskusi dan tanya jawab, dimana materi tentang pengolahan pisang menjadi tepung pisang serta pemanfaatan tepung pisang menjadi berbagai olahan makanan, yang dibawa ketua tim pelaksana, yakni Dr. Pince Salempa, M.Si. Setelah penyajian materi, istirahat sejenak selama 15 menit. Setelah penyajian materi pelatihan dilanjutkan sesi tanya jawab dan diskusi antara pemateri dan peserta pelatihan. Pada sesi ini, peserta pelatihan diberi kesempatan untuk menanyakan hal-hal yang belum dimengerti dan pemateri menjelaskan pertanyaan yang ditanyakan dan dilanjutkan diskusi. Terlihat bahwa 17 orang peserta (40%) dengan antusias menanyakan materi yang tidak dimengerti oleh mereka kepada pemateri dan dijelaskan kembali oleh pemateri agar mereka dapat memahaminya dengan baik. Serta 23 orang (60%) diantaranya diindikasikan paham terhadap penjelasan yang diberikan pemateri kepada para anggota kelompok tani. Ketika diskusi dilakukan sesudah tanya jawab, dimana secara bergantian peserta pelatihan dan penyuluhan diberi kesempatan untuk menjawab dari peserta lain.



Gambar 1. Pemateri pelatihan



Gambar 2. Penyajian materi pelatihan oleh pemateri

B. Pelaksanaan Pelatihan dan Penyuluhan

1. Siapkan pisang tua tapi yang belum masak. Tingkat ketuaan yang dipilih merupakan tingkat dimana kandungan patinya maksimum.
2. Pisang dilepas dari sisirnya, dicuci, dikukus atau direbus selama 10-15 menit. Pengukusan ini bertujuan untuk mempermudah pengupasan, mengurangi atau menghilangkan getah dan memperbaiki warna geplek dan tepung yang dihasilkan.
3. Setelah dikupas, buah diiris tipis-tipis melintang atau menyerong (ketebalan irisan 0,25 - 0,75 cm).
4. Pisang yang sudah dipotong direndam dengan air untuk mencegah pisang menjadi coklat dan untuk pengawetan.
5. Irisan pisang kemudian ditiriskan dan dijemur atau dikeringkan dengan alat pengering. Jika menggunakan pengering buatan dapat digunakan suhu 60-75°C selama 6-8 jam. Tanda pisang telah kering adalah jika geplek pisang mudah dipatahkan.
6. Geplek pisang segera disimpan dalam kaleng, kantong plastik atau karung plastik yang tidak menyerap air.
7. Untuk membuat tepung, geplek digiling dengan ditumbuk (dengan alu) dan alat penggiling, lalu diayak dan dikemas dalam kantong plastik.
8. Tepung pisang siap untuk diolah menjadi berbagai macam makanan.

Demonstrasi dilakukan oleh pemateri, tentang tahapan cara membuat tepung pisang dan kemudian menunjukkan sampel hasil tepung pisang kepada peserta yang telah dibuat sebelumnya dan dilanjutkan dengan pembuatan produk olahan makanan yang berbahan dasar tepung pisang.

Aplikasi langsung pembuatan tepung pisang dilaksanakan di tempat salah seorang Tim Pelaksana PKM. Dalam aplikasi pembuatan Tepung pisang, demonstrasi yang dilakukan peserta mengikuti tahapan pembuatan sesuai arahan Tim pemateri, yakni mulai dari pembimbingan pembuatan tepung pisang hingga proses pembuatan produk olahan makanan yakni persiapan bahan pembuatan produk, pencampuran, hingga pemanggangan. Tepung pisang yang di hasilkan/di buat tersebut selanjutnya di masukkan pada kemasan plastik untuk di beri label produk/merk produk. Terlihat bahwa 90% peserta yang ikut aplikasi di lapangan, aktif dalam demonstrasi pembuatan gula semut tersebut sesuai tahapan-tahapan pembuatan yang telah mereka dapatkan pada saat demonstrasi di ruang pelatihan maupun pada pembekalan materi.



Gambar 3. Hasil pengolahan pisang menjadi tepung pisang



Gambar 4. Hasil pengolahan tepung pisang menjadi produk makanan

Sebelum pelatihan ditutup tim pelaksana melakukan evaluasi pelaksanaan pelatihan dengan cara mengajukan beberapa pertanyaan kepada peserta untuk memilih sambil mengacungkan tangan ke atas, apakah kurang baik, cukup baik, sangat baik. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa, 80% peserta menyatakan kebermanfaatan tema pelatihan bagi peserta sangat baik dan 20% cukup baik. Sedang pelayanan selama pelatihan, 100% peserta menyatakan sangat baik. Kemudian kelengkapan ruang dan alat bantu kelengkapan lainnya selama pelatihan oleh 90% peserta menyatakan sangat baik dan 10% peserta menyatakan cukup baik. Hal ini menunjukkan bahwa kepuasan peserta terhadap pelaksanaan pelatihan pengolahan pisang menjadi tepung pisang dapat dikatakan sangat tinggi.

IV. KESIMPULAN

Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan kelompok tani tentang pengolahan pisang menjadi tepung pisang dan mengolah tepung pisang menjadi berbagai produk olahan makanan. Serta munculnya ide-ide kreatif dan inovatif untuk pengembangan usaha.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada seluruh staf dan civitas Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat UNM dan Pemerintah Kabupaten Pinrang Provinsi Sulawesi Selatan, yang telah memberikan fasilitas, melakukan monitoring, dan mengevaluasi kegiatan PKM hingga selesai.