

Tanggapan Masyarakat Desa Sökkolia terhadap Pelatihan Pembuatan Tape Pisang

Hamka Lodang¹, Nani Kurnia¹, Sahribulan¹, Sitti Saenab²

¹Jurusan Biologi, ²Program Studi Pendidikan IPA

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

Abstrak. Pisang merupakan salah satu buah yang memiliki varietas yang cukup banyak dan sangat populer di Indonesia. Pisang dapat dimakan langsung atau diolah menjadi kudapan atau bahkan makanan pokok pada beberapa wilayah di Sulawesi Selatan. Desa Sökkolia, Kabupaten Gowa merupakan salah satu sentra produksi pisang varietas kepok di Sulawesi Selatan. Selain untuk dijual, masyarakat pada umumnya mengolahnya dengan cara digoreng atau dikukus. Meskipun masyarakat tidak pernah bosan dengan kudapan ini, namun mereka perlu diberi pengetahuan mengenai cara pengolahan lainnya yaitu dengan fermentasi. Melalui fermentasi, sumber makanan dengan pati tinggi dapat dijadikan tape, demikian halnya dengan pisang kepok. Masyarakat Desa Sökkolia belum mengetahui mengenai pembuatan tape pisang kepok dan keunggulannya. Oleh karena itu, suatu pelatihan mengenai pembuatan tape pisang kepok perlu dilakukan. Tujuan kegiatan ini adalah memberikan pelatihan pembuatan tape pisang kepada masyarakat Desa Sökkolia. Kegiatan ini dimulai dengan tahapan persiapan dan tahapan pelaksanaan. Tahap persiapan meliputi tahapan pengumpulan bahan, materi, *handout* dan tape pisang yang sudah siap. Adapun, tahap pelaksanaan meliputi penyampaian materi mengenai keunggulan olahan tape pisang dan cara pembuatannya, demonstrasi pembuatan tape pisang, praktek pembuatan tape pisang, uji organoleptik tape pisang, serta mengisi kuisioner mengenai tanggapan peserta terhadap pelaksanaan pelatihan. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa peserta sangat antusias mengikuti pelatihan, menyukai produk tape pisang, mendapat pengetahuan mengenai pembuatan tape pisang dan keunggulannya. Lebih lanjut, para peserta juga menanggapi bahwa pelatih sangat menguasai materi sehingga penjelasannya mudah dimengerti. Adapun tanggapan mengenai pelaksanaan wirausaha tape pisang, banyak diantaranya menanggapi secara biasa.

Kata Kunci: Pisang kepok, tape pisang, fermentasi

Abstract. Bananas are of fruits that have quite a lot of varieties and are very popular in Indonesia. Bananas can be eaten directly or processed into snacks or even staple foods in some areas in South Sulawesi. Sökkolia Village, Gowa Regency is one of the centers of kepok banana production in South Sulawesi. In addition to being sold, people generally process it by frying or steaming it. Although people never get bored with this snack, they need to be given knowledge about other processing methods, namely fermentation. Through fermentation, food sources with high starch can be made into the tape, as is the case with kepok bananas. The people of Sökkolia Village do not know about the making of Kepok banana tape and its advantages. Therefore, training on making banana kepok tape needs to be done. The purpose of this activity is to provide training on making banana tape to the people of Sökkolia Village. This activity begins with the preparation stage and the implementation stage. The preparation stage includes the stages of collecting materials, materials, handouts, and banana tape that are ready. Meanwhile, the implementation phase includes the delivery of material about the advantages of processed banana tape and how to make it, demonstration of making banana tape, practice of making banana tape, organoleptic testing of banana tape, and filling out questionnaires regarding participants' responses to the training implementation. As a result, participants were very enthusiastic about participating in the training, liked banana tape products, gained knowledge about making banana tape and its advantages. Furthermore, the participants also responded that the trainer was very knowledgeable about the material so that the explanations were easy to understand. As for the responses regarding the implementation of the banana tape entrepreneurship, many of them responded normally

Keywords: Kepok banana, banana tape, fermentation

I. PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara agraris yang sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai petani. Salah satu hasil dari pertanian yang melimpah dan beraneka ragam yaitu buah-buahan, diantaranya pisang. Pisang (*Musa paradisiaca normalis* L) merupakan salah satu jenis buah-buahan tropik yang sangat digemari, karena selain rasanya enak, mudah didapat dan harganya relatif murah, Pisang juga mengandung vitamin, mineral dan karbohidrat yang cukup tinggi. Selain itu, komoditas pisang juga mempunyai peluang besar untuk dimanfaatkan dalam aneka industri.

Di Indonesia pisang banyak disukai oleh masyarakat dari berbagai kalangan, baik dari kalangan bawah hingga kalangan atas. Salah satu contoh varietas pisang yaitu pisang kepok. Pisang kepok merupakan salah satu buah pisang yang enak dimakan setelah diolah terlebih dahulu. Pisang kepok memiliki buah yang sedikit pipih dan kulit yang tebal, jika sudah matang warna kulit buahnya akan menjadi kuning. Apabila sudah matang dagingnya kuning kemerahan dan teksturnya agak keras. Rasanya yang manis, tetapi aromanya tidak harum (Lailiyana, 2012). Umumnya pisang kepok dapat dikonsumsi secara langsung atau dapat juga diolah menjadi keripik pisang, sale pisang, pisang goreng, kolak, tepung pisang, dan lain-lain. Selain itu, kulitnya juga dapat dimanfaatkan sebagai selai.

Pisang Kepok adalah salah satu jenis pisang yang masuk ke dalam kelompok kultivar ABB artinya pisang jenis ini termasuk ke dalam kelompok pisang olah atau *plantain* disebabkan tinggi kandungan patinya (Rahamayudi, 2019)

Pisang kepok Sulawesi Selatan menyimpan potensi yang cukup tinggi. Hal ini terlihat dari tingginya frekuensi permintaan terhadap komoditas baik domestik maupun ekspor. Sebagai bukti, 72 ton pisang kepok Sulawesi diekspor ke Malaysia.

Banyak jenis bioteknologi konvensional yang dapat diterapkan di kalangan masyarakat, seperti pembuatan tape, tempe dan yoghurt. Ketiga produk bioteknologi konvensional

tersebut sangat populer bagi masyarakat meskipun mereka sendiri tidak pernah melakukannya dengan alasan tidak tersedianya waktu dan alat. Oleh karena itu diperlukan pelatihan kepada masyarakat untuk mendemonstrasikan cara mempraktekkan bioteknologi secara konvensional.

Adapun produk yang ditawarkan dalam kegiatan ini adalah tape pisang kepok. Tape merupakan makanan tradisional hasil fermentasi yang menggunakan ragi tape (yeast). Tape dihasilkan dari proses fermentasi dimana fermentasi tape merupakan salah satu produk bioteknologi konvensional yang memanfaatkan inokulum berupa ragi yang di dalamnya terdapat bibit jamur dan mikroorganisme yang akan mengubah karbohidrat menjadi gula sederhana (glukosa). Pembuatan tape pisang merupakan salah satu alternatif penganekaragaman olahan buah pisang. Namun selain singkong dan ketan, pisang juga dapat dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan tape.

Berdasarkan permasalahan di atas, tim Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) Jurusan Biologi UNM melaksanakan pelatihan pembuatan tape pisang

Pisang menjadi bahan dasar dalam pelatihan ini untuk pembuatan tape yang juga bertujuan untuk menghasilkan makanan yang dapat diminati oleh masyarakat dan menjadi sumber alternatif usaha yang dapat dikembangkan mulai dari skala rumah tangga dengan modal yang tidak terlalu besar.

Pelatihan pembuatan tape pisang kepok ini juga memberikan manfaat yang lebih besar bagi masyarakat. Sulawesi Selatan, salah satu penghasil pisang kepok yang cukup melimpah namun masyarakat pada umumnya belum mengenal diversifikasi pengolahan pisang kepok menjadi tape.

II. METODE YANG DIGUNAKAN

1. Tahap Persiapan

Persiapan pelatihan telah dilakukan pada 25 Mei – 9 Juli 2021. Dalam tahap persiapan ini ada beberapa hal yang dilakukan oleh tim pelaksana, yakni.

a. Koordinasi tim

Dalam tahapan ini tim pelaksana untuk merencanakan pelaksanaan secara konseptual, operasional serta pembagian tugas masing-masing anggota tim, penentuan dan rekrutmen peserta kegiatan, seperti lembar presensi, pelatihan dan persiapan konsumsi, publikasi, izin penggunaan lokasi kegiatan, dan dokumentasi.

b. Mempersiapkan Peralatan dan Bahan Penunjang

Dalam tahapan ini, akan dipersiapkan peralatan dan bahan yang akan digunakan untuk menunjang pelaksanaan pelatihan. Alat dan bahan untuk kebutuhan pelatihan adalah, LCD Proyektor, komputer jinjing, ATK dan Kertas HVS. Adapun alat dan bahan penunjang pelatihan adalah pisang kepok, ragi, panci, baskom, toples plastik, pisau dan kompor gas. Dalam tahapan ini juga dilakukan persiapan tape pisang untuk keperluan uji organoleptik pada saat kegiatan pelatihan berlangsung.

2. Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan Pelatihan dilakukan pada tanggal 10-11 Juni 2021 secara bersamaan dengan Tim Pengabdian lain dari Jurusan Biologi FMIPA UNM. Tahapan pelaksanaan yang dilakukan dalam pelatihan pembuatan tape pisang kepok, terbagi menjadi 3 tahapan yaitu:

a. Presentasi

Pada tahap kegiatan ini, dilakukan penyampaian informasi singkat tentang bioteknologi konvensional, metode pembuatan tape pisang kepok dan manfaat tape pisang kepok

b. Demonstrasi

Tahap ini memberikan pelatihan pembuatan tape pisang kepok yang dibimbing langsung oleh pemateri yang dibantu oleh teknisi.

c. Uji Coba Produk/Uji Organoleptik

Pada tahap ini peserta dilatih untuk melakukan uji coba produk tape pisang kepok / uji organoleptik produk tape pisang kepok

d. Analisis tanggapan peserta pelatihan terhadap pelatihan yang dilakukan.

III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

1. Pelaksanaan

Pada pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini meliputi pengetahuan/pengenalan bioteknologi fermentasi secara umum, selanjutnya dilakukan pengetahuan/pengenalan pembuatan tape yang berbahan pisang kepok yang dapat dilakukan secara konvensional. Karena selama ini kita ketahui bahwa masyarakat belum memiliki pengetahuan bahwa pisang kepok ternyata memiliki potensi untuk dijadikan produk fermentasi tape. Pelatihan pembuatan tape pisang kepok dilaksanakan agar para mitra memiliki pengetahuan dalam pembuatan tape pisang kepok. Dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini juga dilakukan diskusi dan tanya jawab dengan mitra terkait mengenai proses atau metode pembuatan tape pisang kepok.

Materi konsep dasar fermentasi tape dipaparkan oleh pengabdian dengan jelas selama kegiatan pelatihan berlangsung, dalam hal ini pemaparan materi pembuatan tape yang selama ini kita ketahui berbahan dasar ketan dan singkong. Dilanjutkan dengan pemaparan materi pembuatan tape berbahan dasar pisang kepok, dalam pemaparan tersebut dibarengi dengan pemutaran video tentang pembuatan atau industri pembuatan tape pisang kepok yang sedang berkembang di daerah lain. Hal ini dilakukan untuk menumbuhkan minat atau memberi bukti kepada masyarakat bahwa tape pisang kepok sudah dibuat dalam skala industri meskipun masih dalam industri rumah tangga. Hal tersebut dapat memotivasi peserta atau mitra untuk melakukan pengembangan produksi tape pisang kepok pada lokasi pelaksanaan kegiatan pengabdian ke masyarakat.

Tahap selanjutnya dilakukan demonstrasi dengan cara memaparkan secara langsung metode pembuatan tape pisang kepok dan menunjukkan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan tape pisang kepok. Bahan-

bahan yang digunakan dalam produksi tape pisang kepok ini ragi, pisang, gula, dan daun pisang. Sedangkan alat-alat yang digunakan adalah alat masak dan toples fermentasi. Selain itu, peserta pelatihan melakukan uji organoleptik terhadap sampel/produk tape pisang kepok yang telah diproduksi sebelumnya oleh tim pengabdian.

Tahapan penyelesaian terakhir adalah mengajak para peserta/mitra untuk melakukan kegiatan praktek. Kegiatan dilakukan oleh seluruh peserta didampingi oleh tim pengabdian. Dalam kegiatan ini, tim pengabdian memandu para peserta sesuai dengan langkah-langkah yang telah didemonstrasikan untuk pembuatan tape pisang kepok.

2. Hasil Kegiatan

Kegiatan pelatihan pembuatan tape pisang kepok dihadiri oleh ibu-ibu PKK Desa Sokkolia. Kegiatan pelatihan ini memberikan pengetahuan baru kepada peserta mengenai pembuatan tape yang berbahan dasar dari pisang kepok. Karena selama ini, mereka hanya mengetahui bahwa pembuatan tape hanya berbahan dasar dari beras ketan dan singkong. Hal tersebut terlihat dari antusiasme para peserta dalam mengikuti kegiatan (Gambar 1, Gambar 2 dan Gambar 3).



Gambar 1. Tim pengabdian sedang memberikan mendemonstrasikan pembuatan tape pisang kepok



Gambar 2. Peserta pelatihan melakukan praktek pembuatan tape pisang kepok



Gambar 3. Peserta Pelatihan sedang Mengisi Kuisisioner

Motivasi para peserta terlihat juga ketika mereka menonton video tentang industri tape pisang kepok sehingga dalam kegiatan ini ada beberapa peserta yang ingin langsung mengembangkan industri tape pisang kepok.

Seluruh peserta mendapat kesempatan untuk melakukan uji organoleptik terhadap produk tape pisang yang sudah tersedia. Hasil uji organoleptik dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Persentase Tanggapan Peserta (mitra) terhadap Tape Pisang melalui Uji Organoleptik.

Parameter	SS	S	B	TS	STS
Warna	67%	25%	8%	-	-
Aroma	83%	17%	-	-	-
Tekstur	83%	17%	-	-	-
Rasa	67%	33%	-	-	-

Keterangan: SS=Sangat Suka TS=Tidak Suka
 S=Suka STS=Sangat tidak suka
 B=Biasa

Berdasarkan Tabel 1, dapat dilihat bahwa masyarakat menyukai tape pisang, baik berdasarkan warna, aroma, tekstur dan rasa.

Para peserta juga diminta untuk memberi tanggapan mengenai keterlaksanaan pelatihan dan hasilnya dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Tanggapan Peserta (mitra) terhadap Pelaksanaan Pelatihan

Parameter penilaian	SS	S	B	TS	STS
Pelatihan ini membuka wawasan mengenai pengetahuan pembuatan tape pisang	100%				
Pelatihan ini memberi pengalaman membuat tape pisang dengan mudah	100%				
Pelatihan dilaksanakan dengan menarik dan didukung oleh bahan praktek yang lengkap	100%				
Pelatihan ini membuka wawasan pengetahuan bisnis tape pisang skala rumah tangga	17%	83%			
Para pengabdian sangat menguasai materi pelatihan, sehingga materi yang disampaikan mudah dipahami.	100%				
Bahan pelatihan lengkap terdiri dari slide power point, <i>hand out</i> dan bahan praktek untuk setiap orang peserta	100%				
Jika ada Pelatihan sejenis, maka dilaksanakan secara bersamaan dengan pelatihan lain		25%	42%	33%	

Keterangan: SS=Sangat Suka TS=Tidak Suka
 S=Suka STS=Sangat tidak suka
 B=Biasa

Berdasarkan Tabel 2, dapat dilihat bahwa para peserta telah mendapat pengetahuan mengenai pembuatan tape pisang dan menyukai rasanya. Meskipun demikian, tidak semuanya antusias untuk melakukan wirausaha di bidang ini, karena belum mengetahui pasarnya. Adapun mengenai kelengkapan bahan dan materi yang dinilai sudah lengkap dan disampaikan dengan baik oleh tim pengabdian. Tanggapan berbeda malah hanya didapatkan pada pernyataan dikuisisioner terakhir mengenai kemungkinan pelaksanaan pelatihan sejenis yang dilakukan juga secara bersamaan. Para peserta menanggapi secara biasa dan bahkan ada yang kurang setuju. Mereka memberi alasan bahwa pengabdian yang dilakukan seraca bersamaan membuat mereka kurang fokus karena memiliki keinginan untuk mengikuti semua pelatihan yang dilaksanakan.

Tape pisang merupakan suatu salah satu diversifikasi baik dari pengolahan pisang maupun dari segi olahan tape. Seperti kita ketahui, tape yang paling populer di Indonesia adalah tape singkong dan tape beras ketan. Telah banyak penelitian mengenai tape pisang kepok yang mengkaji baik karakteristik maupun uji organoleptiknya. Seperti yang dilakukan oleh Utami (2017) yang menemukan bahwa tape pisang kepok terbaik dihasilkan pada hari ketiga dengan karakteristik pH 4,76; kadar gula 11,97% dan kadar alkohol 4,45%. Adapun untuk nilai organoleptik terhadap rasa, warna, tekstur, dan aroma berturut-turut sebesar 5,34; 5,56; 4,43; dan 5,26.

Kajian lain mengenai tape pisang juga dilakukan oleh Fauziah, dkk (2020) yang mengkaji mengenai hubungan konsentrasi ragi terhadap konsentrasi alkohol pada proses fermentasi tape pisang. Hasilnya adalah konsentrai alkohol pada tape pisang didapatkan pada tape yang diperlakukan dengan ragi 2,5% dibandingkan dengan konsentrai 2%, 1,5%, 1% dan 0,5%.



IV. KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat ditarik dari hasil pelaksanaan pengabdian masyarakat adalah.

1. Peserta/Mitra memiliki pengetahuan mengenai potensi pisang kepok sebagai bahan dasar pembuatan tape.
2. Peserta/mitra memiliki keterampilan membuat tape pisang.
3. Peserta/mitra memiliki pengetahuan mengenai peluang usaha dari diversifikasi olahan pangan berbahan dasar pisang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini didanai oleh dana PNBPN 2021 Universitas Negeri Makassar dengan nomor: 518/UN36/HK/2021 tanggal 28 April 2021. Ucapan terima kasih disampaikan pula kepada Lembaga penelitian dan Pengabdian kepada

Masyarakat (LP2M) Universitas Negeri Makassar dan mitra pengabdian kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Rahamayadi, 2019, Teknologi Pembuatan Pisangkepok, <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/85288/Teknologi-Pembuatan-Tape-Pisang-Kepok/>
- Utami, C.R., 2017, Pengaruh waktu fermentasi terhadap karakteristik kimia dan organoleptic tape pisang kepok, *Journal Teknologi Pangan* vol 8 (2): 99-106.
- Fauziah, K. N., dkk (2020), Pengaruh Pemberian Dosis Ragi Tae (Kapang Amilolitik) terhadap Pembuatan Tape Pisang Kepok, *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol 10 (No1): 11-17