

Pelatihan Inovasi Pengolahan Pisang Menjadi Keripik Pisang Pada Mahasiswa Kelas A

Training on Innovation in Processing Bananas into Banana Chips for Class A Students

Sarty Syarbiah*¹, Tauwi²

¹Fakultas Pertanian Universitas Lakidende, Indonesia

²Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lakidende, Indonesia

Alamat : Jl. Sultan Hasanuddin, No. 234, Wawotobi, Lalosabila, Unaaha, Kabupaten Konawe, Sulawesi Tenggara 93461, Indonesia

Korespondensi penulis : sartysarbiyah@gmail.com*

Article History:

Received: Januari 17, 2025;

Revised: Januari 31, 2025;

Accepted: Februari 13, 2025;

Published : Februari 15 2025;

Keywords: Processing, Cheese
Banana Chips.

Abstract: The training activity on processing bananas into cheese banana chips for 4th semester students of class A who program the Agroindustry course at the Faculty of Agriculture, Lakidende University has been running well. This activity also received a positive response from students who became participants and were able to make a good contribution. 85% of the 4th semester students of class A who took part in the training were able to make cheese banana chips and 15% of the participants were not able to make cheese banana chips. This training is expected to be a means for students to increase the economic value of bananas and can be used as a home business so that it can increase family income.

Abstrak

Kegiatan pelatihan pengolahan pisang mejadi keripik pisang keju pada mahasiswa semester 4 kelas A yang memprogram matakuliah Agroindustri pada Fakultas Pertanian Universitas Lakidende telah berjalan dengan baik. Kegiatan ini juga mendapat respon positif dari mahasiswa yang menjadi peserta dan mampu memberikan kontribusi yang baik. Mahasiswa semester 4 kelas A yang mengikuti pelatihan 85% telah mampu membuat keripik pisang keju dan 15 % dari peserta belum mampu untuk membuat keripik pisang keju. Pelatihan ini diharapkan menjadi sarana mahasiswa meningkatkan nilai ekonomi dari pisang dan dapat dijadikan usaha rumahan sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Kata Kunci : Pengolahan, Keripik Pisang Keju.

1. LATAR BELAKANG

Sektor pertanian diarahkan untuk meningkatkan produksi pertanian guna memenuhi kebutuhan pangan dan kebutuhan industri dalam negeri, meningkatkan ekspor, meningkatkan pendapatan petani, memperluas kesempatan kerja dan mendorong pemerataan kesempatan berusaha (Soekartawi, 2001). Indonesia merupakan salah satu negara penghasil pisang primer yang hingga saat ini tercatat lebih dari 200 jenis pisang ada di Indonesia (Naton et al., 2020). Berdasarkan hasil survei di lokasi ternyata ada beberapa tanaman yang berpotensi membantu perekonomian rumah tangga setempat yaitu Pisang. Buah pisang sebagai bahan pangan merupakan bahan energi (Karbohidrat) dan mineral terutama kalsium. Pisang merupakan buah yang tersusun dalam tandan dengan kelompok-kelompok tersusun menjari, yang disebut sisir (Arifki dan Barliana, 2013).

Banyak masyarakat melakukan pengolahan terhadap buah pisang dengan menggabungkannya dengan bahan-bahan lain seperti tepung, gula merah, dan sirup agar pisang memiliki daya tahan yang lebih lama. Makassar memiliki beberapa produk olahan pisang yang cukup familiar seperti pisang epe, es pisang ijo, barongko dan pallu butung (Citra dkk., 2023). Berbagai macam konsep, bentuk dan cita rasa ditawarkan para pelaku bisnis untuk memanjakan mata sekaligus lidah para penikmat kuliner (Sari dkk., 2021).

Buah pisang sering dikonsumsi sebagai buah segar serta dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan. Pisang mentah dan segar dapat diolah menjadi pati, sirup glukosa, gaplek, tepung dan keripik (Ongelina, 2013). Salah satu variasi keripik pisang yang populer adalah keripik pisang keju. Keripik pisang keju merupakan keripik pisang dengan varian berbentuk yang tipis memanjang (Saputra, 2022). Keripik pisang adalah makanan ringan yang terbuat dari irisan tipis pisang yang digoreng hingga kering dan renyah, keripik pisang bisa dibuat dari berbagai jenis pisang dan disajikan dalam berbagai variasi rasa. Keripik pisang mempunyai berbagai jenis varian rasa seperti original, manis, pedas dan asin. Varian rasa keripik pisang original dikenal sebagai keripik pisang klasik tanpa pemanis. Varian keripik pisang manis yaitu keripik rasa karamel, coklat, greentea, milo, varian rasa pedas terdapat rasa balado dan pedas manis sedangkan untuk varian rasa keju yaitu keripik rasa keju (Setyanti et al., 2022).

Kelebihan dari pembuatan Keripik Pisang keju ini, adalah hanya memerlukan teknologi dan peralatan yang sederhana, sehingga sangat mudah dikembangkan oleh Kelompok masyarakat atau kalangan mahasiswa Agribisnis Kelas A1 sebagai usaha pengembangan untuk menjadi wirausaha baru yang akan dapat meningkatkan penghasilan/pendapatan. Produk Keripik Pisang keju ini mempunyai peluang untuk dipasarkan di toko-toko karena mempunyai cita rasa yang enak. Keripik pisang adalah makanan yang terbuat dari buah pisang. Program pelatihan ini yang akan dikembangkan adalah Pembuatan Keripik Pisang Keju. Pembuatan keripik pisang menggunakan pisang yang tua dan segar. Buah pisang yang bagus untuk diolah menjadi keripik adalah pisang kepok, pisang raja, pisang tanduk

2. METODE

Kegiatan pelatihan dilaksanakan di Ruangan A2 Fakultas Pertanian Universitas Lakidende pada hari Kamis tanggal 29 Oktober 2024. Peserta pada kegiatan pelatihan adalah Mahasiswa semester 4 kelas A. Kegiatan pelatihan terdiri atas ceramah dan praktek, monitoring dan evaluasi kegiatan praktek. Adapun metode pelaksanaan dalam kegiatan pelatihan dimulai pada tahap penyiapan bahan, alat yang digunakan dan praktek pembuatan produk. Tahap akhir monitoring dan evaluasi dari hasil kegiatan pelatihan.

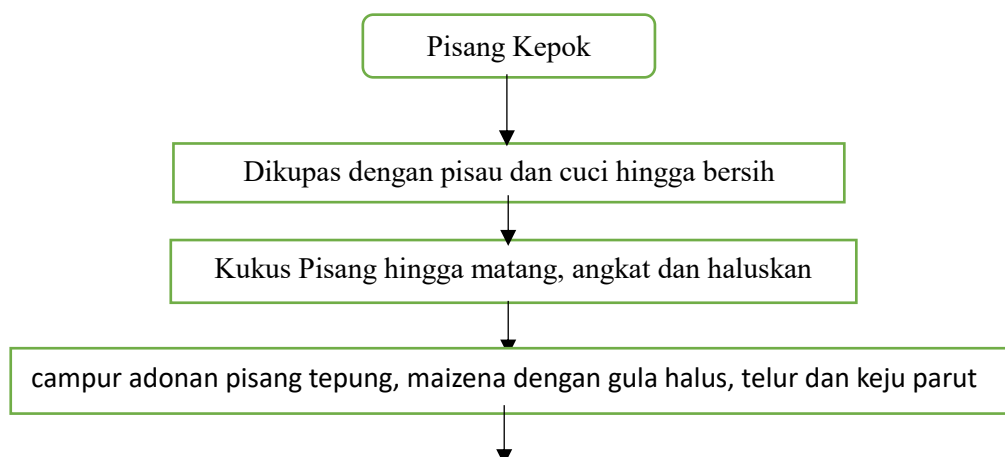
3. HASIL DAN PEMBAHASAN

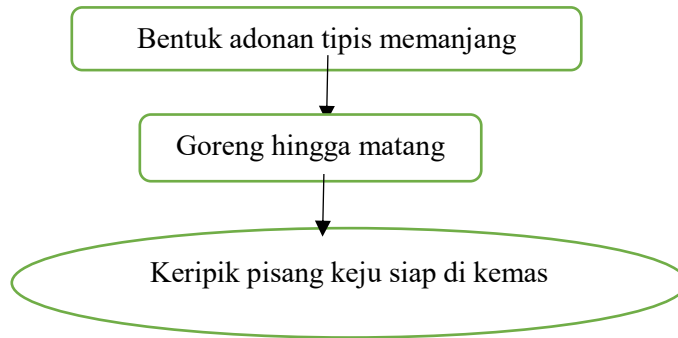
Pelatihan praktek pengolahan pisang menjadi keripik pisang keju diikuti mahasiswa Agribisnis semester 4 kelas A. keripik pisang keju ini rasanya tak kalah dengan keripik pisang lainnya yaitu rasa original dan coklat lumer. Keripik pisang keju dalam pembuatannya tidak menggunakan bahan pengawet sehingga dapat dipastikan sehat dan bergizi. Semua bahan baku yang diolah menggunakan bahan alami. Proses pengolahannya pun tidak rumit. Setiap orang mungkin bisa mempraktikannya di rumah. Selain buah pisang sebagai bahan dasar, tentu ada beberapa bahan lain yang ditambahkan dalam proses pengolahannya. Bahan pendampingnya adalah keju, gula halus, dan minyak goreng. Semua bahan alami itu nantinya dicampur saat proses pengolahan keripik pisang keju.



Gambar 1. Keripik Pisang Keju yang sudah di Kemas.

Tempat Pelatihan praktek pengolahan keripik pisang keju dilaksanakan pada hari Kamis, tanggal 29 Oktober 2024 dimulai pukul 09.30 selesai bertempat di Ruang A2 Fakultas Pertanian Universitas Lakidende dengan Dosen Pembimbing Ibu Sarty Syarbiah dan Bapak Tauwi. Cara pembuatan keripik pisang keju dapat dilihat pada gambar berikut:





Gambar 2. Cara Pengolahan Keripik Pisang Keju



Gambar 3. Keripik Pisang Keju siap saji.

Setelah pembuatan produk menjadi keripik pisang keju, kemudian langsung dikemas dalam kemasan yang telah disiapkan. Diakhir ada kegiatan evaluasi dari dosen pembimbing untuk melihat hasil akhir kegiatan pelatihan, yaitu pengetahuan dan keterampilan dari mahasiswa Kelas A yang mengikuti kegiatan praktek MK Agroindustri, hasil evaluasi dari 19 peserta yang hadir terdapat 85 % peserta telah mahir membuat olahan keripik pisang keju dan 15 % peserta yang hadir belum mahir untuk membuat produk keripik pisang keju. Dari hasil evaluasi juga 100% peserta sangat antusias dan termotivasi untuk membuat olahan keripik pisang keju agar dapat dijual sebagai pendapatan keluarganya dirumah, bahkan ada saran inovasi untuk mengadakan pelatihan dengan komoditas lainnya seperti ubi dan labu kuning karena kedua komoditas tersebut mudah didapat dan merupakan komoditas buah lokal.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pengolahan pisang mejadi keripik pisang keju pada mahasiswa semester 4 kelas A yang memprogram matakuliah Agroindustri pada Fakultas Pertanian Universitas Lakidende telah berjalan dengan baik. Kegiatan ini juga mendapat respon positif dari mahasiswa yang menjadi peserta dan mampu memberikan kontribusi yang baik.

Mahasiswa semester 4 kelas A yang mengikuti pelatihan 85% telah mampu membuat keripik pisang keju dan 15 % dari peserta belum mampu untuk membuat keripik pisang keju. Pelatihan ini diharapkan menjadi sarana mahasiswa meningkatkan nilai ekonomi dari pisang dan dapat dijadikan usaha rumahan sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifki, H. H., & Barliana, M. I. (2013). Karakteristik dan manfaat tumbuhan pisang di Indonesia: Review artikel. *Jurnal Farmaka*, 16(3), 196–203.
- Arini, S. P., & Rahayu, M. (2018). Analisis pemasaran keripik pisang pada UMKM di Kota Kediri. *Jurnal Ekonomi Kreatif dan Kewirausahaan*, 4(1), 34–41.
- Hidayat, F., & Setiawan, E. (2023). Keunggulan produk berbahan baku pisang di pasar domestik. *Jurnal Agritekno*, 11(3), 65–72.
- Naton, S., Radiansah, D., Juniansyah, H., Studi, P., Perkebunan, M., Teknologi, J., Politeknik, P., & Indonesia, P. (2020). Strategi pengembangan usaha pengolahan pisang pada UMKM Keripik 3. *Jurnal Agrotek*, 16(2), 135–148.
- Nurhasanah, D., & Mulyati, R. (2020). Potensi pengembangan bisnis pisang lokal di Indonesia. *Jurnal Inovasi Pertanian*, 5(2), 100–110.
- Ongelina, S. (2013). Daya hambat ekstrak kulit pisang Raja (*Musa paradisiaca* var. Raja) terhadap polibakteri ulser recurrent aphthous stomatitis. Universitas Airlangga.
- Saputra, B. (2022). Sikap, kepuasan, dan loyalitas konsumen terhadap pembelian produk keripik pisang lumer di CV Vanana Jaya Sinergi Kota Bandar Lampung. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Sari, N. Y., Widodo, J., & Wahyuni, S. (2021). Inovasi produk olahan pisang pada usaha home industry King's Banana Jember. *Jurnal Pendidikan Ekonomi: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan, Ilmu Ekonomi, dan Ilmu Sosial*, 15(2), 328–333.
- Setyanti, T., Fifi, S., Sunani, S. L., Meilani, T., & Sandi, A. (2022). Inovasi varian rasa pada usaha keripik pisang desa Pallimae kecamatan Poleang kabupaten Bombana. *Pabitara: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 10–18.
- Soekartawi. (2001). Pengantar agroindustri (Edisi 1). PT. Raja Grafindo Persada.
- Suyadi, A., & Hermawan, R. (2019). Analisis pengembangan produk olahan pisang pada usaha mikro kecil dan menengah. *Jurnal Agribisnis dan Pembangunan Daerah*, 2(3), 45–52.
- Wahyudi, T., & Handoko, A. (2021). Strategi diversifikasi produk pisang dalam meningkatkan daya saing usaha. *Jurnal Manajemen Agribisnis*, 7(2), 55–63.