

## PEMBUATAN KERIPIK PISANG COKELAT BAGI KELOMPOK MITRA DI KELURAHAN LANNA KECAMATAN PARANGLOE KABUPATEN GOWA

### Author

Ramlawati Ramlawati <sup>1\*</sup>, Serlin Serang <sup>2</sup>

### Email

[ramlawati.ramlawati@umi.ac.id](mailto:ramlawati.ramlawati@umi.ac.id) <sup>1\*</sup>, [serlin.serang@umi.ac.id](mailto:serlin.serang@umi.ac.id) <sup>2</sup>

### Afiliasi

<sup>1\*,2</sup> Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muslim Indonesia

**Abstrak:** PKM yang akan dilakukan dalam kegiatan ini adalah Pisang mentah dan segar dapat diolah menjadi keripik pisang dengan aneka rasa, salah satunya adalah keripik pisang cokelat. Keripik pisang cokelat sangat potensial untuk dikembangkan oleh Kelompok Mitra, karena selain rasanya yang enak juga proses pengolahannya menggunakan teknologi yang sederhana. Pembuatan kripik pisang coklat ini juga dapat dijadikan home industri karena pisang ini dapat dijumpai diseluruh daerah dan tanaman ini sangat mudah tumbuh. Pengolahan keripik pisang cokelat ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis pisang dan menambah pendapatan rumah tangga petani.

**Kata Kunci:** Keripik pisang cokelat; Pendapatan; Pengolahan; Pengemasan Produk; Pemasaran

### 1. Pendahuluan

Buah pisang sering dikonsumsi sebagai buah segar serta dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan. Pisang mentah dan segar dapat diolah menjadi pati, sirup glukosa, gapek, tepung dan keripik (Ongelina, 2013). Sasaran program PKM ini adalah Kelompok Mitra di Kelurahan Lanna Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa. Program PKM yang akan dikembangkan adalah Pembuatan Keripik Pisang Cokelat. Pembuatan kripik pisang menggunakan pisang yang tua dan segar. Buah pisang yang bagus untuk diolah menjadi keripik adalah pisang kepok, pisang raja, pisang tanduk. Pada pembuatan keripik pisang cokelat, selain bahan baku pisang, juga dibutuhkan minyak goreng, bubuk cokelat, gula halus dan susu bubuk.

Kelebihan dari pembuatan Keripik Pisang cokelat ini, adalah hanya memerlukan teknologi dan peralatan yang sederhana, sehingga sangat mudah dikembangkan oleh Kelompok Mitra di Kelurahan Lanna untuk menjadi wirausaha baru yang akan dapat meningkatkan penghasilan/ pendapatan, sekaligus dapat meningkatkan ekonomi masyarakat. Produk Keripik Pisang Cokelat ini mempunyai peluang untuk dipasarkan di toko-toko karena mempunyai cita rasa yang enak.

Berdasarkan uraian di atas, maka ada 2 permasalahan pokok yang dihadapi Kelompok Mitra di Kelurahan Lanna adalah :

1. Masih kurangnya pengetahuan yang dimiliki dalam hal pengolahan pisang

menjadi keripik pisang cokelat.

2. Kurang memiliki keterampilan dalam mengolah pisang menjadi keripik pisang rasa cokelat.

Menyikapi permasalahan tersebut di atas, maka diperlukan tindakan nyata pemberdayaan kelompok mitra dalam pengelolaan usaha yang lebih baik dengan orientasi pasar yang lebih luas, agar kelompok mitra termotivasi dan bertindak mandiri maupun secara kelompok. Tindakan nyata yang dapat dilakukan adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok mitra melalui pengelolaan usaha dan menciptakan produk baru berupa kripik pisang coklat serta pengemasan produk agar produk dapat bertahan lama dan tetap higienis. Upaya tersebut diharapkan akan menambah penghasilan yang pada gilirannya meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Kelurahan Lanna dan sekitarnya.

Pengolahan pisang menjadi produk Keripik Pisang rasa cokelat ini merupakan pengolahan yang menggunakan teknologi yang sederhana sehingga mudah untuk dikembangkan. Pengetahuan dan keterampilan pembuatan keripik pisang cokelat ini perlu diketahui dan dimiliki oleh anggota kelompok mitra. Selain itu kelompok mitra memerlukan juga pengetahuan teknologi pengemasan, pembukuan /analisa keuangan dan pemasaran.

Dengan demikian kelompok mitra dapat mengembangkan usaha pengolahan Keripik Pisang Cokelat, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis pisang yang akhirnya dapat meningkatkan pendapatan kelompok mitra.

Adapun Target dari kegiatan PKM “Pembuatan Keripik Pisang Cokelat” ini adalah sebagai berikut :

- a. Diharapkan kelompok mitra dapat mengikuti kegiatan “Pembuatan Keripik Pisang Cokelat “ sampai selesai.
- b. Anggota kelompok mitra yang dilibatkan dalam kegiatan ini mampu membua “Keripik Pisang Cokelat” secara perorangan atau secara berkelompok.

Kegiatan program PKM bagi kelompok pembuatan Keripik Pisang Cokelat akan menghasilkan:

- a. Kripik Pisang Coklat
- b. Keterampilan dalam pengolahan pisang menjadi kripik pisang coklat.



**Gambar 1. Pisang yang dapat dibuat Kripik Pisang Coklat**

## 2. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Untuk membantu mengatasi permasalahan yang dihadapi pada kelompok mitra, maka diperlukan Pendekatan dan Metode dalam program PKM ini. Metode dan Pendekatan yang dikembangkan adalah sebagai berikut :

### ➤ Langkah 1 (Metode Penyuluhan)

Salah satu metode yang banyak dikembangkan dalam mentransfer inovasi adalah metode penyuluhan. Metode Penyuluhan ini sangat penting diaplikasikan kepada anggota kelompok Artinya pola pikir yang dirubah terlebih dahulu untuk memudahkan pelaksanaan program IbM. Bentuk penyuluhan dapat dilakukan melalui interpersonal atau antarpersonal dengan tatap muka. Selain itu juga sebagai ajang sosialisasi program. Metode ini dianggap efisien dan efektif dalam menyampaikan pesan-pesan program.

### ➤ Langkah 2 (Metode Pelatihan)

Selain metode penyuluhan, metode lain yang sering digunakan adalah Metode Pelatihan. Metode pelatihan yang dikembangkan dalam program PKM ini meliputi dua bentuk pelatihan, yaitu ; Pelatihan proses pembuatan Keripik Pisang Cokelat, mulai dari pemilihan bahan baku (tingkat kematangan pisang yang akan digunakan), pengupasan, pengirisan dan proses pencampuran dengan gula, susu, dan cokelat hingga diperoleh keripik pisang rasa cokelat.

## 3. Hasil dan Pembahasan

Salah satu komoditas hortikultura dari kelompok buah - buahan yang saat ini cukup diperhitungkan adalah tanaman pisang. Pengembangan komoditas pisang bertujuan memenuhi kebutuhan akan konsumsi buahbuahan seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk dan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya gizi dimana pisang merupakan sumber vitamin, mineral dan juga karbohidrat. Selain rasanya lezat, bergizi tinggi dan harganya relatif murah, pisang juga merupakan salah satu tanaman yang mempunyai prospek cerah karena di seluruh dunia hampir setiap orang gemar mengkonsumsi buah pisang (Komaryati dan Adi, 2012).

Buah pisang mengandung gizi cukup tinggi, kolesterol rendah serta vitamin B6 dan vitamin C tinggi. Zat gizi terbesar pada buah pisang masak adalah kalium sebesar 373 miligram per 100 gram pisang, vitamin A 250-335 gram per 100 gram pisang dan klor sebesar 125 miligram per 100 gram pisang. Pisang juga merupakan sumber karbohidrat, vitamin A dan C, serta mineral. Komponen karbohidrat terbesar pada buah pisang adalah pati pada daging buahnya, dan akan diubah menjadi sukrosa, glukosa dan fruktosa pada saat pisang matang (15-20 %) (Ismanto, 2015).

Pisang kepok memiliki rasa yang khas yakni manis-manis jambu. Artinya rasa manis yang dihasilkan oleh pisang kepok berbeda dengan pisang barangan atau raja. Dengan memiliki rasa yang cukup manis dan juga tekstur yang bagus menjadi pilihan bagi pengusaha untuk memasarkan, mengolah maupun membudidayakan pisang kepok ini.

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) bertujuan untuk membantu mengatasi permasalahan yang dihadapi kelompok mitra (Kelompok tani).

Pelaksanaan PKM pada kelompok mitra petani penghasil pisang kepok dengan pendekatan penyuluhan dan pelatihan.

### Kegiatan Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan yang dilakukan adalah bagaimana mentransfer inovasi pada anggota kelompok mitra untuk menambah pengetahuan sehingga terjadi perubahan kognitif. Artinya pola pikir yang dirubah terlebih dahulu untuk memudahkan pelaksanaan PKM yang dapat dilihat pada gambar berikut ini:



**Gambar 2. Ketua, Anggota TIM dan Peserta Penyuluhan**

Beberapa manfaat yang bisa diperoleh mengkonsumsi pisang kapok adalah mengurangi kolesterol, memperlancar system pencernaan, mencegah sembelit, mengatasi maag, sebagai sumber potasium, mengatasi stress, menyehatkan ginjal, menguatkan tulang, mengendalikan tekanan darah, meningkatkan energi, serta dapat menyehatkan mata.

Pada tahap ini, kelompok mitra diberikan pelatihan pembuatan nugget pisang kepok dengan langkah-langkah sebagai berikut:

#### Bahan yang digunakan

1. Pisang kepok matang
2. Gula pasir
3. Coklat bubuk
4. Susu Bubuk
5. Minyak Goreng

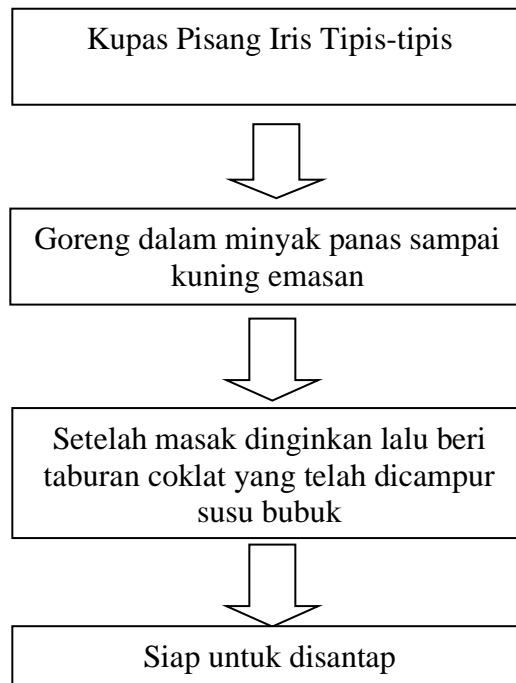
#### Alat yang digunakan

1. Baskom besar
2. Kompor gas
3. Gas elpiji
4. Wajan besar
5. Pisau

6. Sode
7. Saringan minyak

Prosedur Kerja

1. Kupas pisang, cuci bersih
2. Panaskan minyak, Iris pisang diatas wajan yang berisi minyak panas, Goreng sampai kuning keemasan
3. Tiriskan
4. Setelah kripik pisang dingin taburi bubuk coklat yang sudah dicampur susu bubuk.
5. Melakukan Pengemasan.



**Gambar 3. Skema Proses Pembuatan Kripik Pisang Coklat**



**Gambar 4. Prosedur Kegiatan Pembuatan Kripik Pisang Coklat**

Kegiatan pelatihan ini melibatkan kelompok mitra secara langsung dan

dihadiri oleh peserta mulai dari persiapan, penyediaan sarana dan tempat pelatihan sampai terlaksananya kegiatan tersebut. Tanya jawab, diskusi pada waktu pelatihan dan demonstrasi telah dilakukan dalam rangka peningkatan pemahaman dan keterampilan mitra terhadap keberhasilan usaha pengolahan pisang kepek menjadi selai pisang

#### **4. Kesimpulan**

Setelah kegiatan PKM ini dilakukan maka diharapkan kelompok mitra dapat mengetahui bahwa pisang kepek dapat juga dijadikan kripik pisang coklat selain kripik pisang yang original. Kripik pisang coklat dapat dibuat dengan mudah dan dijadikan sebagai teman untuk minum teh atau kopi. Kripik pisang coklat selain bermanfaat untuk kesehatan karena kandungan gizinya dapat juga dijadikan usaha home industri untuk menambah pendapatan rumah tangga kelompok mitra.

Hasil kegiatan masih perlu dilanjutkan dengan penentuan harga jual dan pengemasan produk agar menarik. Perlu cara atau media dalam memasarkan kripik pisang coklat. Dan Perlu dilakukan PKM berikutnya berkaitan dengan tahap Pendampingan, Tahap Monitoring dan Evaluasi.

#### **5. Ucapan Terima kasih**

Tim Pelaksana mengucapkan terima kasih kepada Rektor Universitas Muslim Indonesia, Ketua lembaga pengabdian Masyarakat Universitas Muslim Indonesia atas dukungan pendanaan kegiatan melalui program Pengabdian masyarakat dengan Program kemitraan Pemerintah dan Kelompok Mitra di Kelurahan Lanna Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa.

#### **6. Daftar Pustaka**

- Ismanto, H. 2015. Pengolahan Tanpa Limbah Tanaman Pisang. Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian. Balai Besar Pelatihan Pertanian. Batangkaluku.
- Komaryati dan Adi,S. 2012. Analisis FaktorFaktor yang Mempengaruhi Tingkat Adopsi Teknologi Budidaya Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) di Desa Sungai Kunyit Laut Kecamatan Sungai Kunyit Kabupaten Pontianak. J. Iprekas.
- Kartasmita,G. 1996. Pembangunan Untuk Rakyat,,: Pembangunan Untuk Rakyat. Pustaka CIDESINDO, Jakarta.
- Mulyati, Sri. 2005. Aneka Olahan Pisang. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Ongelina, S. 2013. Daya Hambat Ekstrak Kulit Pisang Raja (*Musaparadisiacavar.Raja*) Terhadap Polibakteri Ulser Recurrent Aphthous Stomatitis [Skripsi]. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Rismunandar, 1986. Betanam Pisang. CV. Bandung. Sinar Baru

<https://manfaat.co.id/manfaat-pisang-kepek>.