

Pelatihan Pembuatan Tepung Pisang sebagai Alternatif untuk Meningkatkan Nilai Jual Buah Pisang Mas di Desa Lantan

Irma Afriani^{1*}, Rabiatal Adawiyah², Lesti Marcelina³, Ahmad Rahman Yusuf⁴, Dina Yustika Ayudia⁵, Rizka Hidayati M⁶, Umi Herliana⁷, M Titan Anugerah⁸, Yogi Akbar Azizir Rahim⁹, Widhi Tri Junyarbhi¹⁰, Joko Sumarsono¹¹

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11}Program Studi Teknik Pertanian, Universitas Mataram

¹irmaafriani9733@gmail.com, ²ra6151453@gmail.com ³marchelinalesti@gmail.com, ⁴ahmadrahmanyusuf99@gmail.com, ⁵dyayustika@gmail.com, ⁶hidayatirizka553@gmail.com, ⁷u397815@gmail.com, ⁸anugerah titan533@gmail.com, ⁹Yogiazizir17@gmail.com, ¹⁰widhitrijunyarbhi@gmail.com, ¹¹sumarsonoj@gmail.com

Abstract

Banana fruit is a mainstay commodity in Lantan Village, North Batukliang, Central Lombok District (Lombok Tengah). Banana is a horticultural product that quickly deteriorates due to the physiological process of the fruit. As a commodity of agricultural products, banana fruit is a perishable product, while its shelf life is also very limited, so it is necessary to use appropriate technology to process banana fruit into food products that further increase added value and durability. One product that is processed using simple technology is banana flour. Banana flour is the result of grinding dried banana fruit (gapple pisang). The purpose of this activity is to introduce how to process banana fruit into flour in order to increase the selling value and extend the shelf life of bananas, especially gold bananas in Lantan Village, North Batukliang District, North Lombok Regency. This activity was held at the Lantan Village Office, North Batukliang District, Central Lombok Regency on Thursday, November 9, 2023 which was attended by 45 participants. During the activity, the participants were very enthusiastic about participating in the activity. So far, 5 kg of banana flour has been made from 65 banana mas. The price for 500g of banana flour is Rp. 25,000 while the price of raw bananas before processing is around Rp. 1,500 per comb. Based on this data, it can be seen that the price difference between banana flour and unprocessed raw bananas is Rp. 15,000, so it can be seen that the price of this comparison is clearly very high if not utilized properly.

Keywords: banana, banana flour, Lantan Village

Abstrak

Buah pisang menjadi komoditas andalan di Desa Lantan Batukliang Utara, Kecamatan Lombok Tengah (Loteng). Pisang merupakan produk hortikultura yang cepat mengalami penurunan mutu akibat proses fisiologis buah. Sebagai komoditi hasil pertanian buah pisang merupakan produk yang bersifat mudah rusak, sedangkan umur simpannya juga sangat terbatas, sehingga diperlukan penggunaan teknologi yang tepat guna untuk mengolah buah pisang menjadi produk makanan yang lebih meningkatkan nilai tambah dan daya tahannya. Produk olahan yang diproses dengan menggunakan teknologi sederhana adalah pembuatan tepung pisang. Tepung pisang adalah hasil penggilingan buah pisang kering (gapple pisang). Tujuan dari kegiatan ini yaitu untuk memperkenalkan bagaimana pengolahan buah pisang menjadi tepung guna meningkatkan nilai jual serta memperpanjang masa simpan buah pisang, khususnya pisang mas di desa Lantan, Kecamatan Batukliang Utara, Kabupaten Lombok Utara. Kegiatan ini dilaksanakan di Kantor Desa Lantan, Kecamatan Batukliang Utara, Kabupaten Lombok Tengah pada hari Kamis, 9 November 2023 yang dihadiri oleh 45 peserta. Pada saat kegiatan berlangsung para peserta sangat antusias mengikuti jalannya kegiatan. Sejauh ini telah dibuat sebanyak 5 kg tepung pisang dari 65 sisir pisang mas. Harga untuk 500g tepung pisang yakni Rp. 25.000 sedangkan harga pisang mentah sebelum diolah sekitar Rp. 1.500 per sisirnya. Berdasarkan data tersebut dapat diketahui bahwa selisih harga tepung pisang dan pisang mentah yang belum diolah yaitu Rp. 15.000,00, maka dapat dilihat bahwa harga perbandingan ini jelas sangat tinggi jika tidak dimanfaatkan dengan baik.

Kata Kunci: pisang mas, tepung pisang, Desa Lantan

*Penulis Korespondensi :Irma Afriani

I. PENDAHULUAN

Buah pisang menjadi komoditas andalan di Desa Lantan Kecamatan Batukliang Utara, Kabupaten Lombok Tengah (Loteng). Di mana setiap harinya terdapat sekitar 4.000 - 7.000 sisir pisang yang keluar dari Desa Lantan. Hal ini karena petani pisang di wilayah ini sekitar 600 orang dan setiap petani itu bisa menjual pisang hingga 1.000 sisir setiap bulannya. Ada berbagai macam jenis pisang di wilayah ini, di antaranya pisang mas, pisang susu, pisang raja dan lain sebagainya. Pisang mas merupakan salah satu pisang yang paling banyak dibudidayakan di desa ini, karena salah satu alasannya yaitu pisang ini tidak mengenal musim. Selain itu, pisang mas juga banyak digemari oleh masyarakat karena aromanya yang harum dan rasanya yang manis. Harga dari pisang sangatlah bervariasi tergantung jenis dari pisang itu sendiri, contohnya pisang mas dapat dijual dengan harga Rp1.500 per sisirnya. Namun harga itu bisa naik, ketika hari-hari besar seperti acara Maulid Nabi, bisa tembus diharga Rp3.000 per sisir (Prahana, 2022).

Saat ini pisang memberikan kontribusi paling besar terhadap produksi buah-buahan nasional dan menjadi komoditas unggulan di Indonesia. Indonesia merupakan pusat keragaman pisang (*Musaceae*) dan memiliki banyak jenis dan kultivar pisang yang tersebar hampir di seluruh Indonesia. Lebih dari 200 kultivar pisang dan 15 jenis pisang liar diketahui hidup di wilayah Indonesia. Pisang merupakan salah satu dari tiga marga dalam suku *Musaceae* dan merupakan persilangan antara pisang *Musa acuminata* dengan *Musa bulbisiana*. Ploidi dan genom berasal dari *M. acuminata* dicirikan dengan simbol A, sedangkan dari *M. bulbisiana* umumnya Pisang diidentifikasi berdasarkan karakter morfologi yang diamati berupa karakter kualitatif dan kuantitatif (Riandini, Astuti dan Setiawan, 2021). Secara umum, pisang (*Musa L.*) dikelompokkan menjadi 2 yaitu pisang tidak memiliki biji yang terdiri atas kurang lebih 500 kultivar dan pisang memiliki biji atau pisang liar yang terdiri atas kurang lebih 70 jenis.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (Riandini, Astuti dan Setiawan, 2021) pisang mas termasuk dalam *M. acuminata* Colla genom AA dengan ciri tinggi tegakan pelepah kurang dari 2 m, warna merah keunguan, bagian dalam tegakan pelepah hijau terang. Daun tumbuh daun tegak, 232 x 50 cm, kanal tangkai daun ke-3 lebar tepi tegak, panjang 52 cm. Basis daun runcing, permukaan dorsal rakis kuning, permukaan

ventral rakis kuning, asimetris 232 x 50 cm. Jantung gasing, ukuran 34 cm, posisi rakis sudut 450, perilaku bractea menggulung. Free tepal bulat telur, ujung free tepal sangat berkembang, anther pink keunguan, stigma kuning. Buah lurus, ujung buah tumpul, ada sisa tangkai putik ujung buah.

Buah pisang merupakan salah satu buah yang mengandung nilai gizi yang cukup tinggi sebagai sumber karbohidrat, vitamin dan mineral. Kandungan karbohidrat pada buah pisang yaitu berupa zat tepung atau pati (*strach*) dan macam-macam gula. Buah pisang segar ketika dipanen memiliki kandungan pati sekitar 20-30% berat basah dan kandungan gulanya sekitar 1-2%. Kandungan gula pada pisang hijau segar selama proses pematangan meningkat sekitar 15-20%, sedangkan total patinya menurun sekitar 1-2% (Saputra, 2020).

Pisang merupakan produk hortikultura yang cepat mengalami penurunan mutu akibat proses fisiologis buah. Sebagai komoditi hasil pertanian buah pisang merupakan produk yang bersifat mudah rusak, sedangkan umur simpannya juga sangat terbatas, sehingga diperlukan penggunaan teknologi yang tepat guna untuk mengolah buah pisang menjadi produk makanan yang lebih meningkatkan nilai tambah dan daya tahannya. Produk olahan yang diproses dengan menggunakan teknologi sederhana adalah pembuatan tepung pisang yang nantinya bisa digunakan sebagai bahan utama dalam pengolahan kue kering maupun kue basah (Saputra, 2020).

Tepung pisang adalah hasil penggilingan buah pisang kering (gapple pisang). Pembuatan tepung pisang mudah dilakukan, dan biayanya tidak mahal. Pengolahan pisang menjadi tepung pisang mempunyai beberapa keunggulan yaitu daya simpan lebih lama, mudah diolah menjadi makanan, dapat diformulasikan menjadi beberapa bentuk olahan kue, dan sifatnya mudah dicerna sehingga aman untuk konsumsi lansia dan anak-anak (bayi) (Palupi, 2012). Tepung pisang diperoleh dengan cara memanaskan pisang yang tua namun masih hijau kulitnya, kemudian dikupas, *diblanching*, dicuci, diiris kemudian dikeringkan dan terakhir yaitu digiling. Tepung pisang dapat mengganti tepung gandum sebanyak 25% dalam pembuatan roti, kue-kue dan lain-lain. Tidak hanya itu, tepung pisang juga dapat dipakai sebagai bahan dasar dalam pembuatan saus pisang (Nuroso, 2012).

Oleh karena itu, berdasarkan literatur di atas, salah satu alternatif pengolahan buah pisang menjadi produk yaitu dengan menjadikan buah pisang menjadi tepung pisang dari buah pisang mas yang melimpah di desa Lantan, kecamatan Batukliang Utara, Kabupaten Lombok Tengah. Tujuan dari kegiatan ini yaitu untuk memperkenalkan bagaimana pengolahan buah pisang menjadi tepung guna meningkatkan nilai jual serta memperpanjang masa simpan buah pisang, khususnya pisang mas di desa Lantan, Kecamatan Batukliang Utara, Kabupaten Lombok Utara.

II. METODE

Kegiatan pelatihan pembuatan tepung pisang ini dilaksanakan di Kantor Desa Lantan, Kecamatan Batukliang Utara, Kabupaten Lombok Tengah pada hari Kamis, 9 November 2023. Metode pelaksanaan dalam kegiatan pelatihan ini terdiri dari beberapa tahap di antaranya:

1) Metode Observasi (Pengamatan)

Tim pelaksana melakukan observasi dalam bentuk wawancara dengan masyarakat desa Lantan. Penulis terjun langsung untuk mengamati dan melihat secara langsung, potensi sumber daya alam yang dapat dikembangkan di desa Lantan, kecamatan Batukliang Utara, Kabupaten Lombok Tengah.

2) Metode Eksperimental

Tim pelaksana melakukan percobaan pembuatan tepung pisang dengan menggunakan beberapa metode pembuatan untuk mendapatkan hasil tepung pisang yang paling baik. Percobaan pembuatan tepung pisang dilakukan secara berkala untuk melihat hasil yang paling baik. Yang kemudian setelah mendapatkan metode yang paling baik, maka hal ini yang akan disosialisasikan kepada masyarakat.

3) Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Tepung Pisang

Tim pelaksana melakukan kegiatan sosialisasi dengan menyampaikan materi mengenai tepung pisang terlebih dahulu. Kemudian barulah, dirangkai dengan kegiatan praktik secara langsung mengenai cara pembuatan tepung pisang.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Merujuk pada hasil dari kegiatan observasi dan pengamatan secara langsung terhadap masyarakat desa serta potensi sumber daya alam (SDA) desa Lantan, maka terdapat solusi atau saran yang kami berikan. Melihat dari segi melimpahnya ketersediaan pisang mas di desa, maka solusi yang kami usulkan yaitu berupa pengolahan pisang menjadi produk tepung. Produk tepung merupakan salah satu produk olahan yang paling berpotensi. Dilihat dari segi fisiologi buah pisang yang mudah rusak, maka diperlukan olahan yang dapat

memperpanjang masa simpan. Selain itu pengolahan menjadi bahan baku yang baru memberikan potensi untuk menambah keragaman produk. Hasil dari tepung pisang ini nantinya dapat diolah menjadi berbagai macam olahan yang lain, seperti kue, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis.

Yang tentunya sebelum dilakukannya kegiatan sosialisasi kepada masyarakat, kami terlebih dahulu melakukan beberapa percobaan untuk mendapatkan metode terbaik untuk pembuatan tepung pisang. Yang akhirnya metode yang terbaik dalam pembuatan tepung pisang dilihat dari segi produk yang dihasilkan yaitu menggunakan metode perendaman buah pisang tua di dalam air panas selama kurang lebih 5-10 menit. Dengan menggunakan metode tersebut, dihasilkannya tepung pisang yang memiliki tekstur halus, warna kecokelatan dan baunya yang harum. Tidak hanya itu, produk turunan dari tepung pisang ini juga akan memiliki hasil yang kokoh atau tidak mudah hancur jika menggunakan tepung pisang dengan metode perendaman.

Setelah ditemukannya metode yang paling baik untuk digunakan dalam pembuatan tepung pisang, maka dilakukannya sosialisasi serta pelatihan kepada masyarakat desa. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan tepung pisang telah dilaksanakan pada Kamis, 9 November 2023 yang bertempat di Aula Kantor Desa Lantan. Kegiatan ini dihadiri oleh 45 orang yang berasal dari berbagai dusun di desa Lantan. Pada saat kegiatan berlangsung para peserta sangat antusias mengikuti jalannya kegiatan. Sejauh ini telah dibuat sebanyak 5 kg tepung pisang dari 65 sisir pisang mas. Harga untuk 500g tepung pisang yakni Rp. 25.000 sedangkan harga pisang mentah sebelum diolah sekitar Rp. 1.500 per sisirnya. Berdasarkan data tersebut dapat diketahui bahwa selisih dari harga tepung pisang dan pisang mentah yang belum diolah yaitu Rp. 15.000,00. Maka dapat dilihat bahwa harga perbandingan ini jelas sangat tinggi jika tidak dimanfaatkan dengan baik.

Kegiatan awal yang dilakukan yaitu dalam bentuk sosialisasi mengenai tepung pisang yang dapat dilihat pada Gambar 1. Pada tahap sosialisasi masyarakat dijelaskan mengenai materi tepung pisang yang dipaparkan oleh salah satu dari kami sebagai pemateri. Materi yang disampaikan yaitu di antaranya mengenai masalah utama potensi pisang yang melimpah, mengapa dijadikan produk tepung, dan apa saja manfaat dari pengolahan pisang menjadi tepung. Hal ini dilakukan untuk mengenalkan tepung pisang terlebih dahulu kepada masyarakat yang masih awam mengenai pengolahan pisang dalam bentuk lain selain menjadi keripik pisang ataupun sale. Sosialisasi ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan

lebih kepada masyarakat sebelum melakukan praktik secara langsung mengenai cara pembuatannya.



Gambar 1. Kegiatan sosialisasi tepung pisang

Kegiatan selanjutnya yaitu diikuti dengan melakukan pelatihan atau praktik secara langsung mengenai cara pembuatan tepung pisang. Para peserta mengikuti arahan tahap demi tahap dari tim pelaksana, seperti yang terlihat pada Gambar 2. Para ibu-ibu sangat antusias dalam melakukan praktik pembuatan tepung pisang.

Tahap-tahap pembuatan tepung pisang:

1. Pemanasan Awal

Pembuatan tepung pisang dimulai dengan pemanasan awal dengan cara direndam dengan air mendidih selama 5-10 menit untuk menghindari pengaruh getah dan memudahkan pengupasan pisang mentah. Dengan perlakuan tersebut maka buah pisang menjadi layu, sehingga getahnya terdenaturasi dan mudah dikupas.

2. Pengupasan

Proses ini meliputi penghilangan kulit atau lapisan buah yang terluar. Kulit dihilangkan karena mempengaruhi pembusukan makanan. Pengupasan dengan tangan yang umum dikerjakan di pabrik-pabrik kecil. Pisau pengupas atau alat-alat lain juga sering digunakan dalam pengupasan.

3. Pengirisan/pemotongan

Dalam mempersiapkan buah untuk diolah dilakukan pemotongan, pembelahan, penghilangan tangkai serta bagian-bagian lain yang tidak dapat dimakan. Langkah ini harus dikerjakan secepat mungkin untuk mencegah atau mengurangi perubahan warna. Untuk pengolahan jumlah kecil, langkah ini dikerjakan secara manual. Pemotongan dan pembelahan harus diamati secara hati-hati untuk memperoleh produk dengan kualitas yang baik. Kualitas yang baik akan memudahkan

penetrasi panas. Kualitas yang baik ditandai dengan tidak adanya perubahan warna. Perubahan warna mungkin disebabkan beberapa alasan seperti proses yang terjadi dari buah itu sendiri. Alasan seperti proses oksidasi yang terjadi dari buah itu sendiri. Beberapa buah-buahan berupa warnanya karena penggunaan alat-alat dari besi atau tembaga.

Pemasakan yang berlebihan dapat juga menyebabkan makanan menjadi terlalu cokelat. Oksidasi dari buah yang dikupas atau dipotong mungkin dicegah jika buah-buah tersebut segera diproses. Akan tetapi jika kelambatan tersebut tidak dapat dicegah, buah-buah yang sudah dikupas dapat dicelupkan dalam air atau larutan-larutan yang lain, tergantung pada macam produksinya. Larutan garam seperti halnya asam askorbat, asam sitrat, cuka atau cairan jeruk juga dapat digunakan. Lamanya waktu perendaman tergantung pada konsentrasi larutan dan macamnya buah. Makin lama perendaman menyebabkan buah menjadi asin, asam atau penerapan air. Maka apabila tidak terjadi keterlambatan pengolahan, perlakuan perendaman tidak perlu dilakukan. Pengirisan ini dilakukan secara memanjang.

4. Pengerangan

Buah pisang yang telah diiri harus segera kering, baik dengan pengerangan alami (dijemur) atau dengan pengerangan buatan. Pengerangan buatan baik yang modern maupun yang sederhana mempunyai keuntungan lebih dibanding dengan cara pengerangan alam yaitu temperatur dan aliran udara dapat diatur sehingga waktu pengerangan dapat diatur dengan lebih cepat, lebih bersih dan menghasilkan kualitas tepung yang lebih seragam. Pada kegiatan ini, pengerangan kami lakukan pada sarana yang telah ada di desa Lantan yaitu berupa *Solar Dryer Dome*. *Solar Dryer Dome* sendiri merupakan suatu alat pengering berbentuk kubah dengan inkubator ruangan tertutup seperti *greenhouse* dan sekilas mirip dengan *solar tunnel*. Waktu pengerangan pisang pada *Solar Dryer Dome* ini yaitu berkisar pada 2-3 hari tergantung pada cuaca atau intensitas matahari.

5. Penepungan/penggilingan

Penepungan irisan pisang kering ini kami menggunakan mesin penggiling yang kami sewa di warga setempat. Namun, setelah proses penggilingan tepung pisang masih harus melalui proses pengayakan agar memiliki partikel yang lebih halus.



Gambar 2. Praktik pembuatan tepung pisang

Rangkaian kegiatan yang terakhir yaitu dokumentasi atau foto bersama dengan peserta sosialisasi dan pelatihan yang berasal dari berbagai dusun di Desa Lantan. Para peserta memegang sampel tepung pisang yang telah digiling dan dikemas dengan rapi. Masyarakat sangat tidak sabar untuk mencoba mengolah tepung pisang menjadi kue nantinya.



Gambar 3. Foto bersama dengan para peserta kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan tepung pisang

IV. KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan dengan judul “Pelatihan Pembuatan Tepung Pisang sebagai Alternatif untuk Meningkatkan Nilai Jual Buah Pisang Mas di Desa Lantan, Kecamatan Batukliang Utara, Kabupaten Lombok Tengah” terlaksana sesuai dengan tujuan dan rencana yang sudah ditetapkan. Hal ini dapat terlihat dari antusias para peserta dalam mengikuti kegiatan, banyak peserta yang aktif bertanya sehingga mendapatkan ilmu mengenai pemanfaatan pisang mas menjadi tepung pisang. Berdasarkan pengamatan yang diperoleh dari kegiatan, maka perlu dilakukannya tindak lanjut berupa kegiatan pembinaan yang berkesinambungan mengenai pembuatan tepung pisang kepada para peserta sosialisasi.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih diucapkan kepada Kepala Desa Lantan karena telah memfasilitasi kegiatan sosialisasi ini, terima kasih juga kepada Dosen Pembimbing Lapangan kegiatan MBKM Membangun Desa Universitas Mataram karena telah memberi arahan dan saran dalam persiapan kegiatan sosialisasi, serta ucapan terima kasih kepada para peserta yang telah berkesempatan hadir di kegiatan sosialisasi ini, sehingga kegiatan ini dapat terlaksana sesuai tujuan dan rencana awal. Tanpa adanya kerja sama antar tim dan desa, kegiatan ini tidak akan dapat terlaksana dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Nuroso, A. (2012) “Studi Pembuatan Tepung Pisang,” *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(2), hal. 1–9.
- Palupi, H.T. (2012) “Pengaruh Jenis Pisang dan Bahan Perendam Terhadap Karakteristik Tepung Pisang (*Musa Spp*),” *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 4(1), hal. 102–120.
- Prahana, L.M.G. (2022) *Buah Pisang Jadi Komoditas Andalan Desa Lantan Lombok Tengah*, Tersedia pada: <https://lombok.tribunnews.com/2022/03/29/buah-pisang-jadi-komoditas-andalan-desa-lantan-lombok-tengah> (Diakses: 19 September 2023).
- Riandini, E., Astuti, R.R.S. dan Setiawan, M.R. (2021) “Jenis-Jenis Pisang (*Musaceae*) di Kecamatan Curup Tengah Kabupaten Rejang Lebong,” *Biologica Samudra*, 3(1), hal. 14–24.
- Saputra, Y. (2020) *Studi Pembuatan Tepung Pisang Kepok (*Musa acuminata Balbisiana Calla*)*. Universitas Bosowa.