



# Pembuatan Banana Melting sebagai Alternatif Usaha Peningkatan Ekonomi Kelompok Wanita Tani di Pekon Gedung Surian, Gedung Surian, Lampung Barat

Esa Ghanim Fadhallah\*, Teguh Setiawan, Diki Danar Tri Winanti

Teknologi Industri Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung, 35145, Lampung, Indonesia

**Abstrak.** Pisang merupakan komoditas unggulan kedua setelah kopi yang memiliki sumber daya yang melimpah di Pekon Gedung Surian, Kecamatan Gedung Surian, Kabupaten Lampung Barat. Namun dengan jumlah yang melimpah ini, warga memanfaatkan pisang hanya untuk konsumsi segar secara langsung tanpa ada proses pengolahan lebih lanjut. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah pisang menjadi produk *banana melting* pada Kelompok Wanita Tani sehingga dapat dijadikan alternatif usaha sampingan. Metode yang digunakan adalah metode ceramah mengenai pengenalan produk banana melting yang dilengkapi dengan praktik langsung mengenai proses pengolahannya. Hasil kegiatan ini dapat meningkatkan pengetahuan atau pemahaman terkait produk banana melting sebesar 24,72 % secara keseluruhan. Setelah kegiatan ini diharapkan adanya inisiatif dari Kelompok Wanita Tani untuk memulai usaha pengolahan *Banana Melting* yang dapat meningkatkan perekonomian KWT di Pekon Gedung Surian, Kecamatan Gedung Surian, Kabupaten Lampung Barat.

**Kata kunci:** *banana melting*, ekonomi, keripik pisang.

## 1. Pendahuluan

Pekon Gedung Surian merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Gedung Surian, Kabupaten Lampung Barat. Penduduk di Pekon Gedung Surian mayoritas memiliki pekerjaan sebagai petani kopi. Dengan kondisi ini petani kopi cenderung tidak banyak melakukan kegiatan setelah melewati masa panen dan perputaran ekonomi juga dirasa berjalan lambat. Hafif [1] menjelaskan bahwa dalam usaha tani kopi yang merupakan tanaman tahunan, diperlukan strategi dalam keberlanjutan usahanya untuk menopang perekonomian petani kopi. Berdasarkan hal tersebut, maka Kelompok Wanita Tani di Pekon Gedung Surian, Kecamatan Gedung Surian, Lampung Barat, memanfaatkan komoditas lain untuk dijadikan usaha dalam rangka membantu kondisi perekonomian petani. Salah satu komoditas lain di desa ini yang tersedia setiap musimnya adalah buah pisang. Pisang mempunyai kandungan gizi sangat baik, antara lain mengandung vitamin C dan B kompleks, menyediakan energi cukup tinggi dibandingkan dengan buah-buahan lain.

\* Corresponding author: esa.ghanim@fp.unila.ac.id

Pisang juga kaya akan mineral seperti kalium, magnesium, fosfor, besi, dan kalsium. Pisang juga dalam bentuk olahan lain mengandung serat dan antioksidan seperti beta karoten dan flavonoid yang baik untuk tubuh [2].

Warga di Pekon Gedong Surian umumnya mengonsumsi pisang segar secara langsung tanpa adanya pengolahan lebih lanjut. Hasil pertanian seperti pisang menjadi bentuk olahan lain merupakan usaha yang dilakukan sehingga dapat memberikan nilai tambah ataupun nilai jual. Berdasarkan hal tersebut, peluang yang dapat dilakukan berdasarkan kondisi ini adalah memanfaatkan komoditas pisang dengan cara mengolahnya menjadi suatu produk kreatif sehingga dapat dijadikan kegiatan alternatif yang produktif bagi para petani kopi maupun Kelompok Wanita Tani disaat melewati masa panen kopi [3,4].

*Banana Melting* adalah salah satu produk olahan pisang berupa keripik yang dibalur/dilapisi dengan lelehan coklat sehingga tercipta suasana “meleleh” atau “*melting*”. Produk ini dapat dibuat dengan mudah tanpa memerlukan banyak proses dan bahan yang sulit. Oleh karena itu, diperlukan penyuluhan dan pelatihan kepada Kelompok Wanita Tani di Pekon Gedung Surian agar mengetahui pemanfaatan lain dari pisang dan memiliki keterampilan dalam mengolah pisang menjadi banana melting.

Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para Kelompok Wanita Tani di Pekon Gedung Surian dalam pengolahan pisang menjadi produk *banana melting*.

Manfaat yang diharapkan setelah kegiatan ini diantaranya adalah masyarakat mendapatkan pengetahuan dan keterampilan baru tentang pengolahan banana melting, adanya tambahan kegiatan produktif yang menghasilkan bagi Kelompok Wanita Tani maupun petani kopi, dan dapat dijadikan usaha alternatif untuk menambah penghasilan masyarakat.

## 2. Metodologi

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan pada hari Rabu, tanggal 24-25 Juni 2020 mulai dari persiapan, pemberian materi, dan praktek dari pukul 09.00 – 16.00 WIB dihadiri oleh peserta KWT sejumlah 30 orang. Pelaksanaan pelatihan dilakukan di Aula Pekon Gedung Surian Kegiatan ini dibantu oleh tiga orang panitia yaitu dari mahasiswa dan warga setempat.

Metode yang dilakukan dalam pengabdian ini meliputi metode ceramah, praktik dan evaluasi. Metode ceramah berupa penyampaian materi mengenai buah pisang, pengolahan produk berbasis pisang, khususnya *banana melting*, dan penekanan pada manfaat adanya pengolahan produk untuk meningkatkan nilai tambah. Tujuannya adalah warga terpacu dan memiliki inisiatif untuk memanfaatkan komoditas lainnya menjadi produk olahan. Pada tahap ini juga diselingi dengan tanya jawab agar manfaat proses sosialisasi ini dapat dirasakan oleh warga. Praktik yaitu pelaksanaan pelatihan dan demonstrasi secara langsung mengenai proses pembuatan *banana melting*. Selanjutnya dilakukan evaluasi untuk mengukur pemahaman warga mengenai kegiatan yang sudah dilakukan. Evaluasi dilakukan melalui pemberian *pre-test* dan *post-test*.

Khalayak sasaran dalam kegiatan pengabdian ini adalah warga Kecamatan Gedung Surian terutama Kelompok Wanita Tani di Pekon Gedung Surian, Kabupaten Lampung Barat. Sasaran ini dipilih sebab di desa ini sebagian besar masyarakatnya adalah petani kopi dan saat masa panen kopi lewat, petani tidak memiliki banyak kegiatan yang dapat menunjang ekonomi warga.

## 3. Hasil dan Pembahasan

Pemahaman mengenai pengolahan produk dan pengetahuan mengenai gizi pisang diberikan diawal agar peserta memahami alasan diperlukan pengolahan pada komoditas

tersebut. Pemahaman mengenai produk olahan berbasis pisang kepada warga diberikan melalui materi tentang pengolahan produk pisang, yaitu *banana melting* agar peserta memiliki gambaran proses pengolahannya produk tersebut.

Pisang pertama-tama dibersihkan dari kotoran dan dipisahkan dari kulitnya. Selanjutnya di atas wadah yang berisi air, pisang ukurannya diperkecil menggunakan parutan yang memotong secara melintang, sehingga potongan pisang tertampung di wadah berisi air. Tujuannya adalah untuk menghambat laju oksidasi yang dapat merubah warna buah pisang yang telah terpotong. Selanjutnya pisang ditiriskan terlebih dahulu sebelum dilanjutkan ke proses penggorengan. Wajan penggorengan disiapkan yang berisi minyak dengan kondisi panas, selanjutnya ke dalam wajan tersebut dimasukkan potongan pisang secara perlahan. Proses penggorengan dilakukan selama kurang lebih 15 menit hingga tekstur mulai mengeras dan selanjutnya ditiriskan dari minyak.

Tahap selanjutnya adalah pembuatan coating pisang yaitu menggunakan coklat batang. Coklat batang kemudian dilelehkan pada panci yang diletakkan di atas wadah perebusan air. Tujuannya adalah agar coklat dapat meleleh sempurna sehingga dapat digunakan sebagai *coating*. Coklat yang sudah meleleh tersebut kemudian dituangkan pada potongan pisang yang sudah digoreng dan dilakukan pengadukan hingga rata. Kemudian pisang ditiriskan kembali sebelum selanjutnya dikemas dalam wadah kedap udara.

Konsep pengolahan banana melting ini adalah mengolah pisang menjadi *chips* yang dilumuri dengan *coating* berupa coklat leleh aneka rasa yang dikemas dalam kemasan plastik kedap udara. Coating pada produk banana melting ini memberikan kondisi lumer sehingga selain dapat menambah rasa juga meningkatkan daya awet dari produk. Pada produk pisang *chips* keberadaan minyak dapat menyebabkan ketengikan dan kemunduran mutu, sehingga penggunaan *coating* dapat menghambat penurunan mutu tersebut [5].

Pada pelaksanaan kegiatan ini diberikan *pre-test* dan *post-test* kepada peserta untuk mengevaluasi hasil kegiatan ini. Rekapitulasi hasil *pre-test* dan *post-test* disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Rekapitulasi hasil pres-test dan post-test

No	Nama	Nilai pre-test	Nilai post-test	Kenaikan/ penurunan	Persentase (%)
1	Amisah	33.33	66.66	33.33	33%
2	Kartimah	33.33	100	66.67	67%
3	Beti	33.33	66.66	33.33	33%
4	Darlina	66.66	66.66	0	0%
5	Novyana	33.33	58.33	25	25%
6	Azam	66.66	66.66	0	0%
7	Patonah	33.33	66.66	33.33	33%
8	Sayem	33.33	66.66	33.33	33%
9	Siti	66.66	100	33.34	33%
10	Siswati	33.33	66.66	33.33	33%
11	Aminah	33.33	58.33	25	25%
12	Yani	66.66	66.66	0	0%
13	Sri	66.66	66.66	0	0%
14	Sumirah	33.33	58.33	25	25%
15	Sarani	58.33	66.66	8.33	8%
16	Miska	33.33	33.33	0	0%
17	Amah	33.33	33.33	0	0%
18	Maryati	58.33	100	41.67	42%
19	Nurul	58.33	66.66	8.33	8%
20	Amallah	33.33	58.33	25.00	25%
21	Rina	50	100	50	50%

No	Nama	Nilai pre-test	Nilai post-test	Kenaikan/ penurunan	Persentase (%)
22	Astuti	33.33	66.66	33.33	33%
23	Nurhayati	33.33	33.33	0	0%
24	Rahayu	33.33	100	66.67	67%
25	Rina	50	66.66	16.66	17%
26	Yuni	66.66	100	33.34	33%
27	Purwasih	50	66.66	16.66	17%
28	Eni	33.33	66.66	33.33	33%
29	Wati	33.33	66.66	33.33	33%
30	Damayanti	33.33	66.66	33.33	33%

Secara keseluruhan, kenaikan pengetahuan dan pemahaman peserta pelatihan rata-rata 24,72 persen. Kenaikan tertinggi yaitu sebesar 67 persen yang dialami oleh 2 peserta. Sedangkan kenaikan sebesar 0,0 persen dialami oleh 7 peserta. Hasil tersebut menunjukkan mayoritas peserta sebelumnya belum memiliki pengetahuan maupun gambaran mengenai pengolahan produk pisang banana melting. Meskipun terdapat peningkatan pengetahuan dan praktek pengolahan banana melting, hasil ini dirasa belum maksimal untuk diterapkan ke wirausaha karena belum ada gambaran perhitungan ekonomi mengenai usaha banana melting. Berdasarkan hal ini, akan direncanakan kegiatan pengabdian selanjutnya adalah memberikan sosialisasi analisis ekonomi usaha banana melting agar dapat menjadi gambaran dan pemicu untuk merealisasikan kegiatan usaha.

#### 4. Kesimpulan

Hasil pengabdian ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan secara keseluruhan dari warga mengenai pengolahan produk banana melting sebesar 24,72%. Saran untuk kegiatan pengabdian selanjutnya adalah adanya penyuluhan mengenai analisis ekonomi usaha produk olahan pisang banana melting agar warga lebih memiliki gambaran mengenai usaha produk banana melting.

#### Daftar Pustaka

- [1] Hafif B, Prastowo B, Prawiradiputra BR. 2014. Pengembangan perkebunan kopi erbasis inovasi di lahan kering masam, *Pengembangan Inovasi Pertanian* 7(3): 199-206.
- [2] Pratiwi IY, Krisbianto O. 2019. Kandungan gizi, beta karoten dan antioksidan pada tepung Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum*). *Agritech* 39(1): 48-53.
- [3] Makarawung V, Pangemanan PA, Pakasi CBD. 2017. Analisis nilai tambah buah pisang menjadi keripik pisang pada industri rumah tangga di Desa Dimembe Kecamatan Dimembe. *Agri-Sosio Ekonomi Unsrat* 13(2A): 83-90.
- [4] Rahman S. 2015. Analisis nilai tambah agroindustri chips jagung, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4(3): 108-111.
- [5] Sonia NS, Mini C, Geethalekshmi PR. 2015. Potency of banana peel application and packaging in enhancing shelf life of banana chips. *International Journal Of Applied and Pure Science and Agriculture* 1(5): 58-66.