

Pengolahan Pisang Talas dalam Usaha Meningkatkan Nilai Tambah Buah Hasil Panen

Purwati

Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda

purwati@uwgm.ac.id

Tutik Nugrahini

Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda

Tutik_nugrahini@yahoo.com

Iin Arsensi

Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda

iinarsensi@uwgm.ac.id

Abstrak

Pisang merupakan komoditas hortikultura yang dapat dikonsumsi dalam bentuk buah segar maupun diolah. Permasalahan konsumsi pisang dalam bentuk segar adalah mudah rusak dan cepat mengalami perubahan mutu setelah panen, karena memiliki kandungan air tinggi dan aktifitas proses metabolismenya meningkat setelah dipanen. Mengingat buah pisang merupakan buah yang tidak tahan lama oleh karena itu perlu dilakukan upaya untuk mengolah pisang menjadi produk pangan yang memiliki nilai ekonomis lebih tinggi.

Penyuluhan tentang pengolahan buah pisang talas dalam usaha meningkatkan nilai tambah buah hasil panen telah dilakukan di Kelurahan Lempake Kecamatan Samarinda Utara. Hasil penyuluhan menunjukkan bahwa masyarakat mempunyai kemauan untuk mempelajari cara pengolahan buah pisang talas untuk produk pangan berupa kripik pisang dan pisang sale. Penyuluhan ini diharapkan dapat mengubah pola pikir masyarakat untuk mengembangkan usaha skala rumah atau home industri sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Keywords: Pengolahan, Pisang Talas, Nilai Tambah

Pendahuluan

Pisang Talas (*Musa paradisiaca sapientum.*) merupakan tanaman lokal dari Kalimantan Selatan.

Desa Badak Mekar terletak di Kecamatan Muara Badak Kabupaten Kutai Kartanegara. Kecamatan Muara Badak mempunyai penduduk sebanyak 11.150 orang. Tingkat mata pencaharian di desa ini 90% bertani/kebun, 5% PNS dan pedagang, 2% Tukang, 3% Wirausaha dan penganggur.

Hasil pertanian di desa badak mekar adalah tanaman palawija dan pisang. Pada saat panen pisang melimpah menurut masyarakat harga jual pisang per tandan Rp. 7.500-10.000 per tandan. Karena harga jual pisang sangat rendah, maka banyak petani pisang yang mengeluh karena harga jualnya tidak mencukupi untuk biaya pengambilan dan transportasi. Sehingga pisang dijual dipinggir jalan atau di depan teras rumah.

Mengingat harga jual pisang waktu panen yang relatif rendah sehingga perlu upaya untuk melakukan pengolahan hasil panen pisang agar dapat dipasarkan dan dikonsumsi dalam jangka waktu yang relatif lama.

Upaya yang dapat dilakukan agar buah pisang dapat dikonsumsi dan dapat meningkatkan nilai tambah bagi masyarakat petani adalah membuat kripik pisang dan pisang sale sehingga disamping penjualan buah pisang dalam bentuk segar juga dapat dijual dalam bentuk kripik pisang dan pisang sale. Dengan cara ini diharapkan kesejahteraan petani pisang dapat ditingkatkan.

Permasalahan yang dihadapi oleh petani pisang yaitu: Penghasilan yang diperoleh petani sangat rendah dan sering tidak mencukupi kebutuhan pokok mereka; Penduduk Desa Badak Mekar mata pencaharian utama mereka adalah bertani, tapi hasil tani mereka tidak memberikan hasil yang optimal; Hasil panen pisang sangat banyak, sementara harga jual pada saat panen rendah sekali, karena ada orang yang mau membeli tapi dengan harga rendah; Buah pisang selama ini dijual dalam keadaan segar, Para ibu-ibu dan anak-anak remaja banyak yang tidak bekerja dan ini bisa diajak untuk berpartisipasi dalam memenuhi kebutuhan keluarga dengan usaha pengolahan hasil panen pisang.

Berdasarkan hal tersebut di atas, perlu dilakukan penyuluhan dan pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pengolahan pisang talas dalam usaha meningkatkan nilai tambah hasil panen.

Metode

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (Penyuluhan) dilaksanakan selama 1 hari di Kelurahan Lempake Kecamatan Samarinda Utara.

Peserta Pengabdian kepada Masyarakat (Penyuluhan) adalah kelompok masyarakat yang berjumlah 10 orang peserta.

Metode kegiatan yang dilaksanakan yaitu penyuluhan berupa ceramah yang disampaikan yaitu mengenai cara pengolahan pisang talas menjadi kripik pisang dan pisang sale dan manfaat hasil olahan.

Demonstrasi pengolahan buah pisang dilakukan dengan mempraktekkan secara langsung langkah-langkah yang harus dikerjakan dalam pengolahan meliputi: pemilihan pisang, pengupasan, pemotongan, perendaman, penirisan, penggorengan dan pengemasan, sehingga siap untuk dipasarkan.

Hasil dan Pembahasan

A. Hasil

Proses adaptasi suatu materi oleh masyarakat memerlukan waktu yang bervariasi, ada yang cepat dan ada pula yang lambat di samping kompleksnya materi dan keterbatasan waktu maka hasil penyuluhan yang diharapkan hanya sampai pada tahap informasi, menyadarkan pentingnya pemanfaatan hasil panen pisang untuk meningkatkan nilai ekonomis buah dan meningkatkan pendapatan keluarga secara mandiri. Penyuluhan ini perlu dilanjutkan sampai tahap penerapannya oleh peserta.

Hasil pertanian dan perkebunan yang berasal dari komoditi lokal cukup tersedia dan dapat dimanfaatkan untuk diolah menjadi produk pangan yang dapat menjadi icon atau ciri khas daerah tersebut. Hasil panen pisang yang cukup melimpah perlu dioptimalkan melalui pengolahan menjadi produk pangan yang memiliki daya simpan dan daya jual yang lebih tinggi. Hal ini mengingat buah pisang dapat diolah menjadi aneka ragam pangan seperti kripik pisang dan pisang sale.

Dari hasil survey di lapangan yang dilakukan sebelum kegiatan pengabdian pada masyarakat menunjukkan bahwa sebagian masyarakat ada yang telah mengolah buah pisang menjadi kripik pisang untuk disajikan pada saat perayaan hari besar atau Hari Raya Idul Fitri. Sehingga hal ini perlu diupayakan pengolahan kripik pisang tersebut dapat dipasarkan lebih luas. Demikian juga dengan pemanfaatan buah pisang yang telah masak, agar tidak busuk maka dapat diolah menjadi pisang sale.

Pola pikir masyarakat dalam pemanfaatan hasil panen pisang masih terbatas untuk konsumsi sendiri dan belum pernah dipasarkan sehingga perlu upaya untuk meningkatkan nilai hasil panen pisang melalui kegiatan sosialisasi dan pelatihan.

Tingkat kesadaran masyarakat untuk melakukan pemanfaatan hasil panen pisang sebagai produk pangan berupa kripik pisang dan pisang sale masih sangat terbatas untuk konsumsi sendiri dan belum berorientasi bisnis.

B. Pembahasan

1. Penyampaian materi tentang pisang talas dan manfaatnya untuk kesehatan

Setelah mengikuti sosialisasi/penyuluhan ini diharapkan masyarakat memperoleh pengetahuan tentang pisang talas, kandungan gizinya, manfaat buah pisang untuk kesehatan serta masyarakat dapat menginformasikan kepada orang-orang di sekitarnya dan khususnya bermanfaat bagi keluarga mereka terlebih dahulu.

Hasil penyuluhan menunjukkan adanya beberapa faktor yang mendorong perlu dilakukan kegiatan penyuluhan tentang pemanfaatan buah pisang talas untuk dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Hal ini mengingat pemanfaatan buah pisang merupakan alternatif wirausaha yang memiliki nilai ekonomis bagi keluarga. Selain itu pemanfaatan buah pisang menjadi pangan fungsional bertujuan untuk menghemat pengeluaran keluarga.

Disamping itu jajanan produksi sendiri lebih aman dan sehat untuk keluarga sehingga dapat mencegah berbagai macam penyakit serta menghemat biaya kesehatan keluarga.

Pemanfaatan buah pisang talas menjadi kripik pisang dan pisang sale merupakan alternatif untuk memperpanjang daya simpan buah pisang yaitu dengan cara mengolah menjadi berbagai jenis produk. Hal ini juga dapat menjadi usaha pengembangan industri rumah tangga, karena buah pisang merupakan salah satu produk yang dimanfaatkan dalam makanan dan minuman.

Minat konsumen pada buah pisang, baik untuk konsumsi buah segar maupun untuk diolah menjadi aneka makanan dan minuman dapat menjadi peluang bisnis yang menguntungkan, disamping tetap memperhatikan kandungan gizi buah pisang karena proses pengolahan dapat menurunkan kandungan gizinya.

Seiring berjalannya waktu, kesadaran masyarakat akan konsumsi pangan yang sehat dan upaya untuk menambah pendapatan keluarga juga meningkat maka masyarakat semakin kritis dalam memilih produk makanan yang akan dikonsumsi. Hal ini memacu para industri rumah tangga untuk membuat produk pangan yang memiliki penampilan yang menarik dan kandungan gizi yang baik.

Dalam 100 gram buah pisang talas mengandung gizi (Purwati, 2017):

- Karbohidrat 22,40 %
- protein 2,45 %
- lemak 1,42 %
- Vitamin C 2,24 mg

2. Pengolahan Pisang Talas menjadi kripik pisang dan pisang sale

Setelah mengikuti sosialisasi/penyuluhan ini diharapkan masyarakat mengubah pola pikir untuk memanfaatkan hasil panen pisang menjadi produk pangan yang bernilai ekonomis sehingga dapat menambah income keluarga.

Pengetahuan tentang pengolahan pisang menjadi kripik dan pisang sale dapat diterapkan secara individu maupun kelompok atau skala rumah tangga.

Selama ini diversifikasi buah pisang hanya dikenal sebagai pisang goreng dan kolak pisang, dengan demikian perlu diadakanya penganekaragaman produk buah pisang agar dapat meningkatkan manfaat panen buah pisang.

Salah satu produk yang dapat dibuat dari hasil panen pisang yaitu kripik pisang dan pisang sale. Dengan demikian dapat meningkatkan nilai ekonomis buah pisang sehingga terciptanya penganekaragaman buah pisang terutama sebagai pangan fungsional.

1. Pisang Sale

Untuk produksi pisang sale biasanya digunakan pisang yang telah matang betul, dengan kadar gula sekitar 19.5 %, setelah dikupas, kemudian diberi asam sulfit (3 %). Sulfirisasi dapat dilakukan dengan pembakaran sulfur sehingga mencapai konsentrasi sulfur dioksida 1.0-1.6 % selama 15 menit, kemudian dikeringkan secepat mungkin. Beberapa suhu pengeringan yang dianjurkan adalah antara 50-82 °C selama 10 menit dan 24 jam, sehingga menghasilkan produk akhir dengan kadar air sekitar 8 sampai 18 % dengan rendemen 12-17 % dari pisang segar.



Gambar 1. Buah pisang yang telah matang

2. Kripik Pisang

Kripik pisang dengan nama mutu yang tinggi telah dikembangkan sebagai berikut, pisang mentah tetapi sudah tua dikupas dan diiris tipis-tipis, direndam dalam larutan natrium atau,

kalium metabisulfit, kemudian digoreng dalam minyak pada suhu 180-200 °C, dan ditaburkan bubuk yang mengandung garam (3,00 %) dan antioksidan 0,002 % (BHT) Butylated hydroxy toluen dan 0,01 % BHA (Butylated hidroxy annisal) per berat kripik. Sebelum digoreng dapat dikeringkan lebih dahulu.



Gambar 2. Kripik Pisang

Simpulan dan rekomendasi

Dari pelaksanaan penyuluhan dapat diambil beberapa kesimpulan :

1. Kegiatan penyuluhan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pisang talas dan kandungan gizinya serta manfaatnya untuk kesehatan.
2. Pengolahan pisang menjadi kripik pisang dan pisang sale dapat diterapkan secara individu atau kelompok dalam skala rumah tangga serta berpeluang untuk menambah income/pendapatan keluarga

Jurnal Abdimas Mahakam

<https://journal.uwgm.ac.id/index.php/abdimasmahakam>

Online ISSN : 2549-5755

Juni 2017, Vol.1 No. 2

Daftar Pustaka

- Aspariah, N. 2005. Pengaruh takaran pupuk N dan kotoran ayam terhadap pertumbuhan vegetatif pisang talas (*Musa paradisiaca* var *sapientum*). Skripsi. Fak. Pertanian Unlam . Banjarbaru.
- Dinas Pertanian Tanaman Pangan. 2006. Laporan Tahunan Dinas Pertanian Tanaman Pangan Pemerintah Daerah Propinsi Kalimantan Selatan. Banjarbaru.
- Tim Redaksi Trubus, 2001. Budidaya Tanaman Pisang. Trubus. Jakarta.