

Pengolahan Pisang Sale untuk Penghasilan Alternative Masyarakat

Fikrihadi Kurnia^{*1}, Maharsa Pradityatama², Syariful Wardana³, Yusril Ilhamdani⁴, Ridoni Saoloan Purba⁵, Tegag Satriadi⁶, Wahyudinil Islam⁷, Zico Fatahillah Prastomo⁸

^{1,2}Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Mataram
^{3,4,5,6,7,8}Jurusan Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Mataram

*Email: fikrihadi@unram.ac.id

ABSTRACT

Banana is one of the fruits widely consumed by the people of Indonesia. This can be proven by the many types of bananas that grow and are marketed in all regions in Indonesia. Banana sellers can quickly get bananas to market, and consumers can buy them at varying prices. However, the problem arising from banana fruit is its relatively short life span. It is characterized by black spots that appear on the banana and mark the banana will begin to rot. Therefore, the process of processing bananas into beru products, namely banana sales, is carried out. The service activity began with an interview with banana sellers at the Karang Jasi market and Sweta market, Mataram City. This resource person obtained information about the banana sale and how to process it. Banana sale processing is divided into three stages: banana preparation, skinning and slicing bananas, and drying. Banana drying takes \pm eight days in consistently hot weather. Banana sale that is formed can be consumed directly and reprocessed into fried bananas. With this service activity, it is hoped that it can provide information to the community about how to process almost rotten bananas and use them as additional income.

Keywords

Processing, Banana Sale, Decay, Fruit



BERDAYA : Jurnal
Pendidikan dan
Pengabdian Kepada
Masyarakat
Vol 5, No.3, 2023, pp.
133-140
eISSN 2721-6381

Article History

Received 2/6/2023 / Accepted 10/10/2023/ First Published: 10/12/2023

To cite this article:

Kurnia, F., Pradityatama, M., Wardana, S., Ilhamdani, Y., Purba, R., Satriadi, T., Islam, W., & Prastomo, Z. (2023). Pengolahan Pisang Sale untuk Penghasilan Alternative Masyarakat. *BERDAYA: Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 133-140. <https://doi.org/10.36407/berdaya.v5i3.887>



© The Author(s)2023

. This open access article is distributed under a Creative Commons Attribution (CC-BY) 4.0 license

ABSTRAK

Pisang merupakan salah satu buah yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Hal ini dapat dibuktikan dari banyaknya jenis pisang yang tumbuh dan dipasarkan diseluruh daerah di Indonesia. Penjual pisang dapat memperoleh pisang dengan mudah untuk dipasarkan, dan konsumen dapat membelinya dengan harga yang bervariasi. Namun, permasalahan yang timbul dari buah pisang adalah masa hidupnya yang cukup pendek. Hal ini ditandai dengan bercak hitam yang muncul pada pisang dan menandai pisang akan mulai membusuk. Oleh karena itu, dilakukan proses pengolahan pisang menjadi produk baru yaitu pisang sale. Kegiatan pengabdian diawali dengan proses wawancara dengan penjual pisang di pasar Karang Jasi dan pasar Sweta, Kota Mataram. Melalui narasumber ini, diperoleh informasi tentang pisang sale dan cara mengolahnya. Pengolahan pisang sale terbagi menjadi 3 tahapan yaitu penyiapan pisang, menguliti dan mengiris pisang, dan proses penjemuran. Penjemuran pisang sale membutuhkan waktu \pm 8 hari pada cuaca panas yang konsisten. Pisang sale yang terbentuk, dapat dikonsumsi langsung dan diolah kembali menjadi pisang goreng sale. Dengan adanya kegiatan pengabdian ini, diharapkan dapat memberikan informasi pada masyarakat tentang cara pengolahan pisang yang hampir busuk, dan memanfaatkannya sebagai penghasilan tambahan.

Profil Penulis

Fikrihadi Kurnia, Maharsa
Pradityatama,
Program Studi Teknik Industri,
Fakultas Teknik, Universitas
Mataram

Syariful Wardana, Yusril
Ilhamdani, Ridoni Saoloan Purba,
Tegas Satriadi, Wahyudinil Islam,
Zico Fatahillah Prastomo
Jurusan Teknik Mesin, Fakultas
Teknik, Universitas Mataram

Corresponding Author
*Email: fikrihadi@unram.ac.id

Kata Kunci: Pengolahan, Pisang Sale, Pembusukan, Buah

Reviewing Editor
Hendryadi, STIE Indonesia
Jakarta

PENDAHULUAN

Komoditi di sektor pertanian merupakan penyumbang terbesar kedua bagi perekonomian Indonesia setelah bidang industri pengolahan (Dya & Budyanra, 2020). Produk hortikultura buah-buahan merupakan salah satu produk komoditi di sektor pertanian yang memiliki peluang serta potensi untuk dikembangkan secara berkelanjutan (Pitaloka, 2020). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik tahun 2020, produksi buah pisang merupakan produksi buah-buahan tertinggi di Indonesia dengan angka produksi sebesar 8.182.756 ton.

Produksi pisang yang tinggi merupakan potensi yang dapat dimanfaatkan, tetapi buah pisang memiliki sifat yang mudah rusak (Hardin & Toarmina, 2021). Oleh karena itu perlu langsung dikonsumsi atau dapat diolah terlebih dahulu. Proses pengolahan yang baik dapat meningkatkan nilai serta dapat memperpanjang umur simpan (Siregar, 2022).

Salah satu upaya masyarakat untuk mengantisipasi kekurangan buah pisang yang mudah rusak, yaitu dengan pengolahan buah pisang menjadi pisang sale. Pembuatan pisang sale juga bermanfaat untuk menghasilkan nilai tambah. Harga jual pisang saat panen yang relatif rendah, perlu adanya upaya untuk melakukan pengolahan hasil panen buah pisang (Purwati, Nugrahini, & Arsensi, 2017). Semakin tinggi nilai tambah yang dimiliki suatu produk maka semakin tinggi

kepuasan konsumen yang pada akhirnya konsumen akan menghargai produk tersebut dengan nilai tinggi (Hasanah, Masyhuri, & Djuwari, 2015; Periyadi, et al., 2019).

Pada pengabdian ini, dilakukan kegiatan pengolahan pisang sale. Lokasi pengabdian berfokus pada pasar yang ada di Kota Mataram, Nusa Tenggara Barat. Penggalan informasi menggunakan metode wawancara pada pedagang yang khusus menjual buah pisang. Dengan pelaksanaan pengabdian ini, diharapkan dapat memanfaatkan pisang yang tidak laku dipasaran dan pisang hampir busuk. Pisang sale dapat menjadi alternative bagi masyarakat untuk menjual produk pisang dalam bentuk yang lain.

MATERI DAN METODE

Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk memberikan informasi tentang pemanfaatan pisang yang hampir busuk dan belum laku di pasaran. Hal ini akan sangat bermanfaat untuk menghindari terbuangnya pisang tersebut, dan mengolahnya menjadi produk lainnya. Lokasi pengabdian adalah Pasar di lingkungan Kota Mataram, Nusa Tenggara Barat. Pencarian informasi menggunakan metode survey pasar dan wawancara dengan pedagang pisang.

Pada kegiatan pengabdian ini, dilakukan dengan melalui 3 tahapan yaitu: Survey pasar, bertujuan untuk memperoleh informasi awal tentang tingkat pemasaran pisang di pasar, jenis dan harga pisang; Pengolahan pisang sale, bertujuan untuk merincikan proses pembuatan pisang sale mulai dari bahan mentah hingga menjadi produk pisang sale; dan Ide Kreatif, bertujuan untuk memberikan usulan informasi tentang variasi produk olahan pisang sale.

HASIL DAN EVALUASI

Survey Pasar

Kegiatan pengabdian diawali dengan melakukan survey ke Pasar. Hal ini bertujuan untuk memperoleh informasi-informasi awal tentang penjualan pisang. Fokus survey adalah di daerah Kota Mataram. Selain itu, dilakukan juga wawancara dengan pedagang pisang untuk memperoleh informasi yang lebih akurat. Pada tahap ini diperoleh 2 narasumber yang merupakan penjual pisang. Kegiatan dilaksanakan pada hari Minggu, 27 November 2022. Berdasarkan hasil wawancara dengan narasumber, diperoleh kesimpulan yaitu:



Gambar 1.

Wawancara dengan narasumber



Gambar 2.
 Narasumber dalam kegiatan di lapangan

Tabel 1.
 Rekap wawancara dengan narasumber

No.	Kriteria	Narasumber	
1	Jenis Kelamin	Perempuan	Laki-laki
2	Lokasi	Pasar Karang Jasi	Pasar Sweta
3	Lama Berdagang Pisang	10 tahun	13 tahun
4	Varian pisang yang dijual	3-5 pisang	3-6 pisang
5	Informasi terkait pisang sale	<ul style="list-style-type: none"> - Penjual berpengalaman membuat pisang sale - Pisang kepok adalah yang paling cocok untuk pisang sale - Pisang lain dapat digunakan, namun tekstur dan rasanya kurang bagus - Pengeringan pisang dengan terkena cahaya matahari langsung - Lama pengeringan adalah 4-7 hari untuk cuaca panas, 1-3 minggu untuk cuaca panas yang tidak konsisten - Simpan pisang sale pada toples atau kemasan kedap udara, sehingga masa hidupnya lebih lama - Pisang sale tidak layak konsumsi jika terdapat jamur 	<ul style="list-style-type: none"> - Penjual berpengalaman membuat pisang sale - Semua pisang dapat dijadikan pisang sale - Jenis pisang kapok memiliki tekstur dan rasa yang paling bagus dibanding yang lainnya - Lama pengeringan pisang sale adalah 1-2 minggu tergantung pada cuaca - Jika terdapat jamur pada pisang pada prosesnya, pisang sale gagal jadi - Pisang sale dapat bertahan hingga maksimal 1 tahun dengan penyimpanan yang baik - Selain dikonsumsi langsung, pisang sale dapat diolah kembali menjadi pisang goreng sale
6	Informasi tambahan	<ul style="list-style-type: none"> - Harga pisang menurun seiring kualitas kesegaran pisang - Pisang akan mengalami pembusukan pada 1 minggu setelah pisang matang - Kulit pisang berbintik hitam menandakan awal pembusukan pisang - Pisang busuk total dibuktikan dengan bau dan bentuk pisang yang benyek dan hancur - Pisang yang hampir busuk memiliki harga antara 30%-50% dari harga pisang segar, dan biasa diolah menjadi pisang sale - Selain pisang kepok, pisang jenis lain juga dapat digunakan 	

Proses Pengolahan Pisang Sale

Menyiapkan Pisang

Pada kegiatan pengabdian ini, penyiapan pisang adalah sebagai bahan dasar pembuatan pisang sale. Sampel pisang adalah pisang kepok dan pisang hijau. Pisang Kepok adalah bahan yang umum digunakan, sementara pisang hijau sebagai sampel uji. Adapun kriteria sampel merupakan pisang yang berusia \pm 5 hari (Gambar 3).



Gambar 3.
Sampel pisang

Menguliti dan Mengiris pisang

Pada tahapan ini, pisang yang telah disiapkan kemudian dikuliti dan diiris tipis. Terdapat banyak variasi dalam ukuran ketebalan irisan. Dalam hal ini, 1 pisang biasanya diiris sebanyak 2-4 kali, tergantung pada ukuran pisang ketebalan yang diinginkan. Semakin kecil irisan akan berdampak pada lamanya pengeringan. Namun, dikarenakan ukuran pisang akan semakin menyusut seiring dengan kadar air yang semakin berkurang pada pisang, disarankan untuk mengiris menjadi 2-3 bagian saja.



Gambar 4.
Proses menguliti dan mengiris pisang

Proses penjemuran

Proses penjemuran membutuhkan waktu 8 hari, yang dalam hal ini sesuai dengan yang dijelaskan oleh narasumber sebelumnya. Pada kegiatan pengabdian ini, penjemuran dilakukan antara pukul 08.00-15.00 WITA. Adapun kondisi cuaca pada proses penjemuran adalah 95% cerah, sehingga memungkinkan proses penjemuran berjalan dengan lancar. Kendala hanya terjadi cuaca mendung pada hari ke-5 penjemuran pada pukul 12.18-14.20 WITA. Adapun gambaran proses penjemuran dan perubahan yang terjadi sesuai dengan Gambar 5.



1 hari penjemuran



2-3 hari penjemuran

Gambar 5.
Proses penjemuran
selama 1-3 hari

Pada proses pengeringan tahap ini, diobservasi antara hari 1-3 penjemuran. Setelah pisang diiris dan mulai dijemur, kondisi pisang ditandai dengan kadar air yang mulai berkurang dan pisang terasa kering jika disentuh. Secara fisik, ketebalan pisang mulai berkurang dan menyusut menandakan proses pengeringan berhasil.



4-6 hari penjemuran



7-8 hari penjemuran

Gambar 6.
Proses penjemuran
selama 4-8 hari

Proses pengeringan dilanjutkan pada hari ke 4-8 pengeringan. Pada tahap ini, selain bentuk fisik pisang semakin menyusut, terdapat tanda yang dimana pisang mulai menggelap (kecoklatan dan kehitaman) akibat kadar gula yang terkandung. Hal ini dibuktikan dengan rasa pisang yang memiliki rasa yang sangat manis. Terdapat rasa kenyal saat dikunyah yang sangat berbeda dengan pisang yang masih segar. Penggambaran rasa dan tekstur pisang ini memiliki kemiripan dengan kurma. Pada hari ke-8, proses penjemuran berakhir dan menghasilkan pisang sale. Dalam kondisi lain, penjemuran dapat dilanjutkan sesuai dengan kebutuhan tingkat kekeringan pisang yang diinginkan pembuat.

Penyimpanan

Pisang sale yang telah dibuat selanjutnya dapat disimpan untuk dikonsumsi sewaktu-waktu. Penyimpanan disarankan pada toples kedap udara sehingga masa kadaluarsa pisang sale dapat lebih lama. Pada hasil wawancara dengan narasumber, diinformasikan bahwa pisang sale yang bagus dapat bertahan hingga 1 tahun atau lebih dengan penyimpanan yang baik. Hindari pisang sale dari udara lembab karena berdampak tumbuhnya jamur. Jika terdapat jamur yang tumbuh pada pisang sale, disarankan untuk tidak mengkonsumsinya karena dapat dikatakan bahwa pisang sale telah kadaluarsa.

Pembahasan

Pada bagian sebelumnya, telah dijelaskan tentang proses membuat pisang sale. Dibutuhkan waktu yang lama untuk dapat memperoleh hasil yang baik. Selain itu, kondisi cuaca menjadi factor penentu kualitas dari pisang sale. Hal ini dikarenakan jika penjemuran tidak dilakukan dengan benar, akan tumbuh jamur pada pisang dan menjadikan pisang sale gagal terbentuk. Setelah dilakukan percobaan pada 2 jenis pisang, diperoleh kesimpulan bahwa pisang sale dapat dibuat pada berbagai jenis pisang. Perbedaan dari pisang sale jika menggunakan jenis pisang lain adalah pada lama penjemuran, rasa, dan bentuknya saja. Pernyataan ini berbanding lurus dengan hasil wawancara dengan narasumber.

Pisang sale merupakan produk makanan yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Pisang yang hampir busuk biasanya akan dibiarkan dan kemudian dibuang. Hal ini berdampak pada kerugian bagi pedagang buah. Oleh karenanya dibutuhkan cara yang efektif untuk dapat memanfaatkan kondisi ini, walaupun dengan bentuk produk baru dan harga yang lebih murah. Hasil wawancara dengan narasumber menyatakan bahwa pisang sale dapat dijual seharga Rp. 5000 – Rp. 10.000 per Kg, sesuai dengan kualitasnya. Merancang kemasan yang kreatif dapat menjadi nilai tambah dalam strategi pemasaran (Putri, Muttaqien, & Atamtajani, 2019). Hal ini menjadi sarana alternative yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat luas dalam meningkatkan penghasilan (Kaniawati, Indrawan, & Sukma, 2019).

Selain dijual secara eceran, pisang sale dapat juga diolah kembali menjadi beberapa produk lain yaitu pisang goreng sale. Produk ini memiliki keunikan tersendiri yang dimana, pada umumnya pisang goreng dibuat dari pisang yang kualitasnya masih bagus. Dengan adanya pengolahan terhadap pisang yang tidak laku maupun hampir busuk, dapat menjadi alternative oleh masyarakat untuk memperoleh penghasilan lain (Saedudin, 2021).

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian bertujuan untuk dapat memberikan usulan berupa pengolahan pisang yang tidak laku di pasar dan hampir busuk menjadi produk jenis baru. Produk ini adalah pisang sale. Dengan adanya produk pisang sale, dapat menjadi produk alternative untuk dimanfaatkan dan dijual sebagai penghasilan masyarakat. Kegiatan diawali dengan melakukan wawancara secara langsung dengan penjual pisang di pasar Karang Jasi dan pasa Sweta, Kota Mataram. Dalam proses pengolahannya terdiri dari 3 tahapan yaitu menyiapkan pisang, menguliti dan mengiris pisang, dan proses penjemuran. Lama penjemuran yang dibutuhkan untuk menghasilkan pisang sale adalah 8 hari. Selain dapat dikonsumsi langsung, pisang sale juga dapat diolah kembali menjadi produk lain yaitu pisang goreng sale. Berdasarkan hasil pengabdian ini, diharapkan dapat

memberikan informasi pada masyarakat tentang dapat diolahnya pisang menjadi produk lain, yang dimana memiliki nilai ekonomi yang bagus. Hal ini juga untuk menghindari dibuangnya pisang secara sia-sia.

REFERENSI

- Dya, R., & Budyandra. (2020). Determinan total factor productivity growth sector pertanian di kawasan barat indonesia periode 2013-2017 menggunakan analisis regresi data panel. *Seminar Nasional Official Statistics, 1*, hal. 218–227. Jakarta Timur.
- Hardin, M., & Toarina, P. (2021). *Food Safety and Quality Based Shelf Life of Perishable Foods*. Switzerland: Springer.
- Hasanah, U., Masyhuri, M., & Djuwari, D. (2015). Analisis nilai tambah agroindustri sale pisang di Kabupaten Kebumen. *Ilmu Pertanian (Agricultural Science), 18(3)*, 141-149.
- Kaniawati, K., Indrawan, R., & Sukma, A. (2019). Penerapan Digital Marketing dan Personal Finance Sebagai Pengembangan Usaha Jus Honje di Desa/Kecamatan Mangunjaya Kabupaten Pangandaran. *Charity : Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1(1)*, 30-39.
- Periyadi, Soedarsono, D. K., Nugraha, N. D., Kurniawan, U., Fitriyanti, N., Belasunda, R., & Esfandari, D. A. (2019). Impelementasi Dan Pemanfaatan Teknologi Untuk Promosi Unesco Global Geopark Ciletuh Palabuhanratu Sukabumi. *Charity : Jurnal Pengabdian Masyarakat, 2(1)*.
- Pitaloka, D. (2020). Hortikultura: Potensi, pengembangan dantantangan. *Jurnal Teknologi Terapan: G-Tech, 1(1)*, 1-4.
- Purwati, Nugrahini, T., & Arsensi, I. (2017). Pengolahan pisang talas dalam usaha meningkatkan nilai tambah hasil panen. *Jurnal Abdimas Mahakam, 1(2)*, 80–87.
- Putri, S. A., Muttaqien, T. Z., & Atamtajani, A. S. (2019). Desain Kemasan untuk Mendukung Pemasaran Produk Olahan Pangan Kelompok Wanita Tani Kreatif Permata. *Charity : Jurnal Pengabdian Masyarakat, 2(1)*.
- Saedudin, R. R. (2021). Program Pengembangan Jiwa Entrepreneurship Di Panti Sosial Asuhan Anak Nugraha Dengan Pelatihan Dan Pendampingan Kewirausahaan Berkelanjutan. *Charity : Jurnal Pengabdian Masyarakat, 4(2)*, 41-45.
- Siregar, A. Z. (2022). Pengolahan Kopi Tepat Guna Mendukung Pertanian Berkelanjutan Di Desa Telagah, Sei Bingei, Langkat. *Charity : Jurnal Pengabdian Masyarakat, 5(1a)*, 7 - 18.

Accepted author version posted online: 10/12/2023
Hendryadi (Reviewing editor)

FUNDING

Kegiatan ini merupakan bagian dari program Pengabdian Kepada Masyarakat yang didanai secara mandiri oleh penulis.

Fikrihadi Kurnia et al.

Processing, banana sale, decay, fruit

COMPETING INTERESTS

Tidak ada konflik kepentingan untuk diungkapkan.