

Pelatihan Pengolahan Pelepah Pisang Menjadi Keripik Sebagai Upaya Mengurangi Limbah Dan Peluang Usaha Di Desa Kalipucang

Yasmianti¹, Maudy Pratiwi Novia Matovanni^{1*}, Sabrina Nayla Junaidi¹, Rahma Putri Salsabila¹

¹Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik dan Sains, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

*Email: maudymatovanni.ft@upnjatim.ac.id

INFO ARTIKEL

Riwayat Artikel :

Diterima : 24 Februari 2025

Disetujui : 25 April 2025

DOI:10.37253/madani.v3i3.10259

Kata Kunci :

Kalipucang, Pelatihan, Kripik Pelepah Pisang.

ABSTRAK

Desa Kalipucang, Tukur, Pasuruan memiliki populasi pohon pisang yang tinggi, masyarakat setempat memanfaatkan hal tersebut dengan mengolah buah pisang menjadi produk olahan seperti keripik pisang dan sale pisang. Proses produksi menghasilkan limbah berupa batang dan daun pohon pisang, serta kulit buah pisang. Limbah dari proses produksi produk olahan pisang belum dimanfaatkan dengan baik, dan sering kali hanya dibuang ke ladang ataupun kebun. Mahasiswa Teknik Kimia UPN "Veteran" Jawa Timur yang sedang melakukan kegiatan Bina Desa menyarankan agar mengolah limbah berupa batang pohon pisang menjadi keripik pelepah pisang yang dengan langkah tersebut dapat meningkatkan nilai ekonomis dari pohon pisang, mengurangi limbah dari produksi olahan buah pisang yang sebelumnya limbah hanya dibuang ke lingkungan, serta menjadi peluang usaha bagi masyarakat setempat. Keripik pelepah pisang merupakan makanan yang sudah diproduksi di beberapa tempat, namun di Desa Kalipucang belum terdapat UMKM yang memproduksi keripik tersebut, sehingga dilakukan edukasi terkait alat bahan dan proses pembuatan keripik pelepah pisang melalui kegiatan sosialisasi di Balai Desa Kalipucang yang dihadiri oleh pihak UMKM.

ARTICLE INFO

Article History :

Received: February 24th, 2025

Accepted: April 25th, 2025

DOI:10.37253/madani.v3i3.10259

Keywords:

content, formatting, article

ABSTRACT

Kalipucang Village, Tukur, Pasuruan has a high population of banana trees, the local community takes advantage of this by processing bananas into processed products such as banana chips and banana sales. The production process produces waste in the form of banana tree stems and leaves, as well as banana peels. Waste from the production process of processed banana products has not been utilized properly, and is often only thrown into the field or garden. Chemical Engineering students from UPN "Veteran" East Java who are currently carrying out Village Development activities suggest processing waste in the form of banana tree trunks into banana stem chips which with these steps can increase the economic value of banana trees, reduce waste from banana processing production which previously was only dumped into the environment, and become a business opportunity for the local community. Banana stem chips are a food that has been produced in several places, however, in Kalipucang Village there are no MSMEs that produce these chips, so education is carried out regarding the tools, materials and process of making banana stem chips through socialization activities at Kalipucang Village Hall attended by MSMEs.

1. Pendahuluan

Desa Kalipucang berada di Kecamatan Tuter Kabupaten Pasuruan Provinsi Jawa Timur, terdapat 6 dusun di Desa Kalipucang, yaitu Dusun Jelag, Dusun Mucangan, Dusun Kuntul Utara, Dusun Kuntul Selatan, Dusun Dodogan, dan Dusun Cikur yang berada di daerah lereng Gunung Bromo, sehingga memiliki kondisi tanah yang subur, oleh sebab itu banyak tanaman yang tumbuh dengan subur di daerah tersebut, seperti pohon pisang, kopi, jeruk, cengkeh, durian, bunga krisan, dan rumput pakan ternak. Hal tersebut yang menjadikan sebagian besar masyarakat Desa Kalipucang bermata pencarian sebagai petani dan peternak. Hasil pertanian juga terdapat yang diolah sendiri oleh masyarakat Desa Kalipucang, sehingga kelompok UMKM juga mulai berkembang di desa tersebut. Perkembangan UMKM di Desa Kalipucang juga didorong oleh Pemerintah Desa yang menggerakkan kelompok ibu-ibu PKK, dimana hal tersebut sesuai dengan upaya Pemerintah dalam menghidupkan PKK guna mendorong kemajuan UMKM di berbagai Daerah (Susanto, 2022). Produk UMKM yang terdapat di Desa Kalipucang antara lain seperti keripik pisang, kopi bubuk, permen susu, minuman susu, dan minuman sari buah jeruk. Terdapat 2 wisata edukasi yang berada di Desa Kalipucang, yaitu wisata kampung susu dan wisata kampung kopi, namun wisata edukasi tersebut masih minim diketahui oleh masyarakat dari luar kecamatan Tuter (Asy'ari, 2021) Sehingga perangkat desa mengadakan kegiatan bersepeda yang dapat diikuti oleh berbagai komunitas sepeda dari luar daerah.

Keripik pisang merupakan salah satu produk UMKM unggulan dari Desa Kalipucang yang sering kali dijadikan oleh-oleh ketika berkunjung ke Kecamatan Tuter maupun Nongkojajar. Hal tersebut terjadi karena pohon pisang banyak tumbuh di Desa Kalipucang yang memiliki suhu 20 – 29°C, dimana pohon pisang sendiri dapat tumbuh dengan subur di Daerah dengan suhu 22 – 32°C (Mujiyo, 2017). Proses pengolahan keripik pisang menghasilkan limbah berupa batang pohon pisang, daun pisang, dan kulit buah pisang. Limbah-limbah tersebut belum dimanfaatkan dengan baik dan seringkali hanya dibuang di ladang ataupun kebun, meski terkadang terdapat masyarakat yang memanfaatkan limbah tersebut sebagai pakan ternak. Namun persentasenya masih kecil dikarenakan di Desa Kalipucang banyak tanaman rumput yang tumbuh subur sehingga masyarakat lebih memilih pakan rumput dari pada limbah dari produksi keripik pisang.

Salah satu limbah dari pohon pisang yang dapat dimanfaatkan adalah pelepah batang pohon pisang. Pelepah pohon pisang memiliki kandungan karbohidrat, air, protein, kalsium, lemak, fosfor, dan zat besi (Lubis, 2023). Selain itu, pelepah pisang memiliki tekstur lunak dengan struktur berselangseling yang mudah untuk diolah menjadi makanan (Mindhayani, 2024). Pelepah pohon pisang dapat diolah menjadi keripik pelepah pisang yang dapat mengurangi limbah serta dapat dijadikan peluang usaha (Cindarbumi, 2020). Pelepah pisang sendiri memiliki rasa hambar dengan sedikit rasa jamur, sehingga ketika diolah menjadi keripik dengan ditambahkan bumbu penyedap maka dapat memiliki rasa yang gurih dan dapat dijadikan sebagai cemilan.

Keripik pelepah pisang sudah diolah oleh masyarakat di beberapa lokasi, seperti Desa Suwaru, Kecamatan Pagelaran, Kabupaten Malang. Namun di Desa Kalipucang belum pernah ada yang membuat keripik tersebut, sehingga perlu dilakukan edukasi mengenai alat, bahan, prosedur pembuatan, dan kandungan dari keripik pelepah pisang. Edukasi dilakukan dengan dua cara, yaitu yang pertama dengan mempraktekkan secara langsung proses pembuatan keripik pelepah pisang di rumah produksi keripik pelepah pisang milik salah satu anggota UMKM di Desa Kalipucang, serta

yang kedua dengan melakukan sosialisasi di Balai Desa Kalipucang yang dihadiri oleh warga Desa Kalipucang yang berprofesi sebagai pelaku UMKM dan petani. Materi yang disampaikan dalam acara sosialisasi yaitu tentang alasan mengapa perlu dilakukan pengolahan pelepah pisang menjadi keripik, kandungan pelepah pisang, alat bahan, serta prosedur pembuatan keripik pelepah pisang. Selain itu dalam sosialisasi juga dikenalkan mengenai digital marketing melalui media sosial dan *e-commerce* agar target pasar dari produk UMKM yang dijual lebih luas. Aplikasi yang seringkali digunakan sebagai media promosi maupun penjualan secara daring yaitu Facebook, WhatsApp, dan Instagram (Suryati, 2022). Namun, pelaku UMKM di Desa Kalipucang belum terampil dalam menggunakan aplikasi Instagram khususnya oleh pelaku UMKM yang umurnya sudah berusia lebih dari 35 tahun. Oleh karena itu dalam sosialisasi ditekankan mengenai bagaimana cara pengelolaan akun Instagram sebagai media promosi dan penjualan.

2. Metode

Tempat dan Waktu

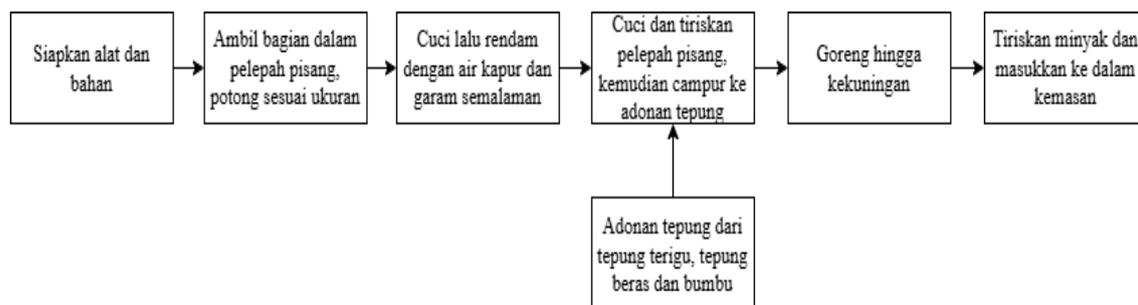
Kegiatan ini merupakan salah satu program kerja bina desa yang dilaksanakan di Desa Kalipucang, Kecamatan Tukur, Kabupaten Pasuruan. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 1 September hingga 30 September 2024.

Sasaran

Sasaran dari program kerja pembuatan kripik pelepah pisang merupakan warga yang telah menggeluti UMKM kripik pisang dan Ibu-ibu Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK).

Tahapan pelaksanaan

Tahapan pembuatan kripik pelepah pisang adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Skema Pembuatan Kripik Pelepah Pisang

3. Hasil dan Pembahasan

Pengolahan pelepah pisang menjadi kripik diharapkan dapat berjalan efektif dalam upaya mengurangi limbah dan membuka peluang usaha di Desa Kalipucang. Dengan memanfaatkan sumber daya lokal yang selama ini terabaikan, masyarakat tidak hanya mendapatkan tambahan pendapatan, tetapi juga berkontribusi pada pelestarian lingkungan.

Proses pelatihan yang penulis lakukan mencakup teknik pengolahan, pemasaran, dan manajemen bisnis di platform digital. Peningkatan pengetahuan yang signifikan dikalangan peserta menunjukkan pentingnya pendidikan dan keterampilan dalam pengembangan usaha berbasis komunitas. Hal ini sejalan dengan teori pemberdayaan masyarakat yang menekankan pada peningkatan kapasitas individu dan kelompok.

a. Tahap Observasi dan Wawancara

Observasi dan wawancara dilakukan untuk memastikan bahwa limbah pelepah pisang di Desa Kalipucang masih belum dimanfaatkan, dan hanya dibuang setelah diambil buahnya. Menurut salah satu produsen keripik pisang, selama ini pohon pisang yang telah diambil buahnya akan ditebang dan ditinggalkan di ladang, sehingga pelepah pisang hanya terbuang dan tidak dimanfaatkan lebih lanjut. Hal tersebut terjadi karena minimnya informasi mengenai manfaat dari pelepah pisang dan bagaimana mengolah pelepah pisang menjadi produk yang lebih bermanfaat. Setelah melalui tahap observasi maka langkah selanjutnya yang dapat diambil yaitu menyusun strategi mengenai pelaksanaan program pembuatan keripik pelepah pisang (Sumbawati, 2023).



Gambar 1. Observasi dan wawancara bersama pelaku UMKM

b. Tahap *trial and error* pembuatan kripik pelepah pisang

Trial and error pembuatan kripik pelepah pisang dilakukan agar didapatkan resep kripik pelepah pisang yang paling baik, sehingga menghasilkan produk yang layak untuk dikonsumsi. Meskipun sudah banyak tersedia berbagai resep kripik pelepah pisang, tim penulis melakukan inovasi pada resep yang tersedia. Inovasi tersebut meliputi cara meracik tepung dan cara menggoreng. Adonan tepung dibuat dari 500 gr tepung terigu, 500 gr tepung beras dan bumbu secukupnya yang terdiri dari garam, kaldu jamur bubuk, merica bubuk dan ketumbar bubuk. Proses menggoreng kripik pelepah pisang dilakukan sebanyak dua kali, gorengan pertama dilakukan hingga kripik pelepah pisang setengah matang, kemudian ditiriskan dan digoreng kembali hingga matang kekuningan. Proses pembuatan kripik pelepah pisang dilakukan ditempat produksi kripik pisang milik salah satu pelaku UMKM di Desa Kalipucang. Hal tersebut dilakukan agar produsen kripik pisang dapat melihat secara langsung bagaimana cara pembuatan kripik pelepah pisang dengan benar. Produsen kripik pisang merasa tertarik dengan produk kripik pelepah pisang, karena dari bahan yang semula tidak dimanfaatkan

mampu diubah menjadi produk makanan ringan yang memiliki rasa yang enak dan memiliki kandungan nutrisi.



Gambar 2. Trial and error pembuatan kripik pelepah pisang

c. Tahap sosialisasi dan evaluasi tanya jawab

Sosialisasi dan evaluasi tanya jawab dilakukan di Balai Desa Kalipucang pada tanggal 29 September 2024 yang dihadiri oleh warga, ibu-ibu PKK dan pelaku UMKM. Sosialisasi ini terdiri atas sesi demonstrasi, pelatihan *digital marketing* produk, dan sesi tanya jawab. Sesi demonstrasi berisi cara memotong pelepah pisang dengan benar agar kripik pelepah pisang yang dihasilkan memiliki ukuran yang tidak terlalu tebal dan memiliki tekstur yang renyah serta tidak terlalu tipis agar kripik tidak mudah hancur. Selama ini masyarakat hanya melakukan penjualan secara langsung di Daerah Kecamatan Tukur dan sekitarnya. Pada saat sosialisasi turut dijelaskan mengenai *digital marketing* yang memanfaatkan aplikasi Instagram dan Shopee untuk memasarkan produk agar jangkauan pasarnya lebih luas. Audiens juga diperkenankan untuk mencicipi kripik pelepah pisang yang sebelumnya telah dipersiapkan. Terdapat beberapa pertanyaan yang disampaikan oleh audiens mengenai proses pembuatan kripik pelepah pisang, sehingga membuat informasi yang disampaikan semakin jelas.



Gambar 3. Sosialisasi program
kerja di Balai Desa Kalipucang

4. Kesimpulan

Tanggapan positif dari masyarakat mengenai produk keripik pelepah pisang menunjukkan bahwa terdapat minat yang kuat dalam mengolah limbah menjadi produk baru yang bernilai ekonomi. Penulis merekomendasikan agar kelompok usaha ini terus mendapatkan bimbingan dalam aspek pemasaran dan branding untuk meningkatkan daya saing produk. Bimbingan tersebut untuk selanjutnya dapat diberikan oleh pemerintah desa setempat maupun dari pihak luar. Selain itu, perluasan jangkauan distribusi dan promosi melalui media sosial dapat membantu meningkatkan visibilitas dan penjualan. Secara keseluruhan, program ini tidak hanya mengatasi masalah limbah dari proses produksi makanan dari buah pisang, seperti keripik pisang dan sale pisang, tetapi juga memberikan peluang ekonomi yang berkelanjutan bagi masyarakat Desa Kalipucang. Kedepannya, diharapkan lebih banyak inovasi dalam pengolahan limbah pertanian lainnya yang dapat diterapkan oleh masyarakat di Desa Kalipucang, sehingga dapat menjadikan desa ini sebagai model dalam pengelolaan sumber daya yang berkelanjutan.

5. Daftar Pustaka

- Asy'ari,S, Ar-Rosyid,N F 2021. Pendampingan Perancangan Website Sebagai Media Informasi dan Promosi Desa Wisata Kalipucang Kecamatan Tukur Kabupaten Pasuruan. Jurnal Soeropati.Vol. 3, No. 2
- Cindarbumi,F 2020. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Kripik Pelepah Pisang Bojonegoro. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. Vol 1. No 2
- Lubis,N. S 2023. Pemanfaatan Pelepah Pisang Dan Bonggol Pisang Menjadi Cemilan Untuk Peningkatan Gizi Masyarakat Desa Aman Damai. Jurnal Kuat. Vol 5. No 2. Hh 68-74
- Mindhayani,I, dkk. 2024. Pelatihan Pembuatan Tali Pelepah Pisang bagi Kelompok Pengrajin Gedebog Pisang di Desa Kedungkeris. Jurnal Madayani Vol. 5 No. 2
- Mujiyo, dkk. 2017. Potensi Lahan Untuk Budidaya Pisang Di Kecamatan Jenawi Karanganyar. Journal of Sustainable Agriculture. 2017. 32(2)
- Sumbawati, N. K, dkk 2023. Pemanfaatan Batang Pisang Menjadi Bahan Olahan Keripik Sebagai Produk Usaha Untuk Meningkatkan Perekonomian Umkm Dan Mengurangi Limbah Batang Pisang Di Desa Ledang Kecamatan Lenangguar Vol 3. No 1
- Suryati, dkk 2022. Pentingnya Pelatihan E-commerce Guna Meningkatkan Penjualan UMKM. Jurnal Nasional Pengabdian Masyarakat. Vol. 3, No. 2
- Susanto,J, dkk. 2022. Pelatihan UMKM Tentang Pengolahan Pelepah Pisang di Desa Sekancing Ilir Kecamatan Tiang Pumpung Kabupaten Merangin. Jurnal Budimas, Vol. 04, No. 02