PEMANFAATAN KULIT BUAH PISANG SEBAGAI BAHAN PANGAN ALTERNATIF MELALUI PROGRAM PELATIHAN PEMBUATAN DODOL KULIT PISANG, K,RIPIK PISANG, MANISAN KULIT PISANGDAN SELAI KULIT PISANG DI DESA OLAK – ALEN KECAMATAN SELOPURO KABUPATEN BLITAR

PKM- AI

Oleh:

LAILI IRMA W	**106141401564/ 2006**
KARTIKA EKA PAKSA T.N.T	**106141401580/ 2006**
VICE ADMIRA FIRNAHERERA	**103211464617/ 2003**
YANUAR TRI ENI	**106331403366/ 2006**

UNIVERSITAS NEGERI MALANG
MALANG
2010

PEMANFAATAN KULIT BUAH PISANG SEBAGAI BAHAN PANGAN ALTERNATIF MELALUI PROGRAM PELATIHAN PEMBUATAN DODOL KULIT PISANG, K,RIPIK PISANG, MANISAN KULIT PISANGDAN SELAI KULIT PISANG DI DESA OLAK – ALEN KECAMATAN SELOPURO KABUPATEN BLITAR

Wahyuni Irma Laili, dkk, 2010. Pendamping Dra Sulistyrini M.Pd
Universitas Negeri Malang

ABSTRAK

Pisang adalah tanaman buah berupa herba yang berasal dari kawasan di Asia Tenggara (termasuk Indonesia).Tanaman ini kemudian menyebar ke Afrika.
Di Desa Olak Alen banyak sekali masyarakat yang menanam buah pisang, biasanya hasil panen pisang tersebut mereka konsumsi sendiri, di jual dalam bentuk tanpa olahan dan dijual dalam bentuk olahan, misalnya pisang goreng, keripik pisang dan lain – lain. Adapun tujuan dari pengolahan kulit pisang ini adalah mengetahui cara memberdayakan masyarakat desa Olak Alen, Mengetahui pengolahan dodol kulit pisang, keripik kulit pisang, manisan kulit pisang dan selai kulit pisang, Mengetahui alasan mengapa pengolahan dari limbah buah pisang perlu dikembangkan pada masyarakat desa Olak Alen, dan Mengetahui dampak penyuluhan dan pelatihan produksi dodol kulit pisang, keripik kulit pisang, manisan kulit pisang dan selai kulit pisang bagi penduduk desa Olak Alen. Metode dan hasilnya adalah mengolah kulit pisang menjadi bahan yang mempunyai nilai ekonomis tinggi dan hasilnya seluruh kader PKK untuk mengolah kulit pisang yang menjadi manfaat yang tinggi srta mempunyai nili ekonomis.

Kata Kunci: Kulit Pisang, Pisang, Bahan dengan nilai ekonomis

ABSTRACT

Banana is herb fruit plant which is come from the northeast Asia (Include Indonesia). This plant then spread out to Africa. There are so many societies plant this Banana in Olak-Alen Village, actually the corp of this Banana is consumed by themselves, it is sold directly or by exploration before, like making it to be fried Banana, Banana crispy chips, and anythingelse. The purposes of this Banana exploration are understanding the manner to encourage Olak-Alen society, understanding the exploration of Banana fruit's bark dodol, Banana fruit's bark crispy chips, candied Banana and jam, understanding the reason why the exploration of Banana's rubbish should be developed in Olak Alen village, and understanding the impact of this training. The method and its result are explorating Banana fruit's bark

to become a high economical value material and the result, all of the PKK member enderstand to explore Banana fruit's bark to have a high usage and economical value.
Key Words: Banana fruit's bark, Banana, An economical value material.

PENDAHULUAN

Pisang adalah tanaman buah berupa herba yang berasal dari kawasan di Asia Tenggara (termasuk Indonesia)(Hendro Soenarjono. 1998).Tanaman ini kemudian menyebar ke Afrika. Selain buahnya, tanaman pisang juga dapat dimanfaatkan dari bagian bonggol hingga daunnya (Rismunandar. 1990). Bonggol tanaman pisang (berupa umbi batang) dan batang muda dapat diolah menjadi sayuran. Bunga pisang (dikenal sebagai jantung pisang) dapat digunakan untuk sayur, manisan, acar, maupun lalapan. Daunnya dapat memberikan rasa harum spesifik pada nasi yang dibungkus dalam keadaan panas. Buah pisang mentah dapat diolah menjadi gaplek, tepung, pati, sirop glukosa, tape, dan keripik. Buah pisang matang dapat diolah menjadi sale, selai, dodol, sari buah, anggur, pure, saus, nectar, pisang goreng, pisang epe, pisang rebus, kolak, getuk, ledre, pisang panggang keju, serta aneka kue lainnya.

Pada umur 1 tahun rata-rata pisang sudah berbuah. Saat panen ditentukan oleh umur buah dan bentuk buah.(Rismunandar. 1990.) Pasar pisang di dalam negeri sangat baik karena hampir semua masyarakat kita mengonsumsi pisang. Umumnya Di pasaran pisang dijual dengan berbagai tingkatan mutu, dengan harga yang sangat bervariasi satu sama lain. Di Desa Olak Alen banyak sekali masyarakat yang menanam buah pisang, biasanya hasil panen pisang tersebut mereka konsumsi sendiri, di jual dalam bentuk tanpa olahan dan dijual dalam bentuk olahan, misalnya pisang goreng, keripik pisang dan lain – lain.Bisa kita bayangkan berapa kulit pisang yang terbuang sia – sia, padahal kulit - kulit tersebut dapat jadikan sumber makanan alternatif dengan diolah lagi menjadi dodol , keripik, manisan dan selai kulit pisang, sehingga nilai ekonomiya bertambah. Untuk itu pada kesempatan ini akan dicoba pengolahan kulit buah pisang menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis lebih yaitu dengan mengolahnya (Stover, R.H & N.W. Simmonads. 1993)

Adapun rumusan masalah dalam uraian diatas adalah: Bagaimanakah cara memberdayakan masyarakat desa Olak Alen?, Bagaimana mengolah makanan berbahan baku kulit pisang? Mengapa pengolahan dari limbah buah pisang perlu dikembangkan pada masyarakat desa Olak Alen?dan Bagaimanakah dampak penyuluhan dan pelatihan produksi aneka olahan dari kulit pisang bagi masyarakat desa Olak Alen?

Tujuan dari pelatian ini adalah untuk mengetahui cara memberdayakan masyarakat desa Olak Alen, Mengetahui pengolahan dodol kulit pisang, keripik kulit pisang, manisan kulit pisang dan selai kulit pisang, Mengetahui alasan mengapa pengolahan dari limbah buah pisang perlu dikembangkan pada masyarakat desa Olak Alen, dan Mengetahui dampak penyuluhan dan pelatihan produksi dodol kulit pisang, keripik kulit pisang, manisan kulit pisang dan selai kulit pisang bagi penduduk desa Olak Alen.

METODE

Dalam pelaksanaan program pelatihan ini, tim PKMM telah melakukan penyusunan rencana metode yang akan dilakukan selama proses awal sosialisasi dan rencana selama kegiatan berlangsung. Adapun dalam sosialisasi awal, tim PKMM terlebih dahulu mengundang kader PKK dan petani pisang desa Olak-Alen untuk mensosialisasikan kegiatan yang akan dilangsungkan. Dalam sosialisasi awal, tim PKMM memiliki tujuan agar terjadi komunikasi timbal balik tentang bagaimana cara yang efektif untuk mengajak anggota masyarakt desa Olak-Alen ikut serta dalam kegiatan ini serta untuk mengetahui karakteristik para masyarakat di desa tersebut.

Sementara pada waktu kegiatan pelatihan, metode yang digunakan adalah Metode Training of Trainner (TOT) dengan cara pemberian materi melalui ceramah, kemudian dilanjutkan dengan praktik langsung oleh masing-masing peserta. Dimana Tim PKMM tidak mengundang seluruh anggota masyarakat desa, tapi hanya kader PKK dan petani pisang desa Olak-Alen. Ini dimaksudkan agar perwakilan tersebut selanjutnya dapat melatih anggota PKK dan petani–petani pisang lain untuk membentuk tim kerja. Cara ini dianggap efektif karena transfer pengetahuan yang diperoleh selama pelatihan akan lebih tersampaikan dengan baik jika peserta pelatihan itu sendiri yang menyampaikannya dan merasa bahwa kegiatan pelatihan tersebut bermanfaat bagi mereka.

Berikut akan disajikan tabel metodologi pelaksanaan kegiatan :

Tabel 1. Tabel metodologi pelaksanaan kegiatan

NO	Materi	Metode	Evaluasi	Alosi Waktu
.1	Pelatihan pembuatan dodol kulit pisang , pembuatan dodol kulit pisang	Ceramah&Praktik	Tany Jawab	1 x 60 menit
. 2	Pelatihan pembuatan manisan kulit pisang & pembuatan manisan kulit pisang	Ceramah&Praktik	Tanya Jawab	1 x 60 menit
3	Pelatihan pembuatan selai kulit pisang&pembuatan selai kulit pisang	Ceramah&Praktik	Tanya Jawab	1 x 60 menit
4	Pelatihan &Pembuatan kripik kulit pisang	Ceramah&Praktik	Tanya Jawab	1 x 60 menit

HASIL DAN PEMBAHASAN

Strategi Pelatihan

Seluruh anggota PKK desa Olak-Alen berjumlah 165 dengan anggota aktif sebanyak 105. Sedangkan petani pisang di Desa Olak-alen mencapai ribuan orang.

Berdasarkan hal ini, tim PKMM tidak mengundang seluruh anggota PKK desa Olak-Alen dan petabi pisang, namun hanya mengundang 20 kader PKK dan 20 petani pisang. Pada awal pelatihan sistem pelatihan yang digunakan adalah TOT (Training of Trainer). Masing-masing dusun diwakili oleh beberapa orang yang selanjutnya akan melatih anggota karang taruna lain di dusun asalnya untuk membentuk tim kerja. Tim PKMM hanya mengawasi pelatihan dari anggota TOT.

Selama kegiatan berlangsung tim PKMM melakukan usaha untuk mengefektifkan waktu agar kegiatan berjalan dengan lancar. Secara singkat dapat di-katakan bahwa Pelatihan Pembuatan Dodol Pisang, Keripik Kulit Pisang, Manisan Kulit Pisang, dan Selai Kulit Pisang dilakukan secara berurutan dalam waktu ber-samaan. Pada hari sabtu (21 Maret 2009) pengolahan Dodol Pisang, Keripik Kulit Pisang, Manisan Kulit Pisang, dan Selai Kulit Pisang dilanjutkan hingga pengemasan. Hasil produk yang telah dikemas tersebut tidak dijual, namun dijadikan tester terlebih dahulu. Pada bulan berikutnya, kami menggunakan cara pelatihan sebagaimana pada bulan sebelumnya. Pada hari sabtu (10 Mei 2009), dodol diolah hingga tahap pen-dinginan, keripik diolah hingga penggorengan, pengolahan manisan hingga tahap perendaman dan selai hingga tahap pendinginan. Pada hari minggu (11 Mei 2009), dodol, keripik, manisan dan selai diolah lebih lanjut sampai pada tahap pengemasan.

Rincian Kegiatan Pelatihan :

Dalam kegiatan pelatihan ini, tim PKMM membagi kader PKK dan petani pisang menjadi 4 kelompok. Masing-masing kelompok terdiri dari 5 kader PKK dan 5 petani pisang. Tujuan dari pengelompokkan ini adalah agar kinerja mereka lebih mudah jika dilakukan dengan anggota yang sudah dikenal dengan baik, selain itu diharapkan agar jika nantinya mereka akan menumbuh kembangkan usaha ini di desa mereka, mereka dapat bekerja sama mengelola usaha petani pisang sebagai pemasok kulit pisang dan kader PKK sebagai pihak pemasarnya. Instrumen pelaksanaan masing-masing kelompok tersebut diberikan sama proporsinya, sehingga memu-dahkan mereka untuk melakukan kegiatan. Setiap peserta pelatihan juga di-haruskan untuk mengaplikasikan materi yang sudah diberikan tim PKMM, jadi tidak ada peserta yang tidak ikut terlibat. Semua peserta ikut terlibat dan masing-masing kelompok melakukan pembagian kerja sendiri di dalam kelompoknya.

Berikut beberapa tahapan yang dilakukan untuk memproduksi masing-masing produk makanan, yaitu Dodol Pisang, Keripik Kulit Pisang, Manisan Kulit Pisang, dan Selai Kulit Pisang

1. Dodol Kulit Pisang

Bahan : 2 kg kulit buah pisang
¼ kg buah pisang
1 kg gula pasir
½ kg gula merah
2000ml santan kelapa
½ kg tepung ketan
¼ kg tepung terigu
½ sdt vanili
Essence (bila perlu)
Natrium benzoat
Masa kadaluwarsa ± 6 Minggu

Cara Pembuatan:

1. Pisang yang sudah matang dicuci bersih lalu dikupas kulitnya.
2. Kulit pisang yang sudah bersih lalu dikerok daging kulitnya

3. Kulit pisang direbus sampai empuk
4. Setelah direbus kulit pisang dipotong kotak-kotak (3-4 mm), kemudian digiling bersama daging buah pisang tersebut agar lebih banyak dagingnya menggunakan penggiling atau blender jika dalam jumlah kecil untuk meng-haluskan kulit pisang dan daging pisang agar menjadi bubur. Setelah itu ditambah air dengan perbandingan 1:1
4. Bubur kulit dan daging pisang yang telah diblender tersebut direbus di dalam wajan bersama santan (dibiarkan sampai mendidih dan mengeluar kan minyaknya) kemudian masukkan gula, garam, pewarna, pengawet Makanan sambil terus diaduk.
5. tepung ketan dan tepung terigu dibuat adonan seperti bubur dengan sedikit air, kemudian dimasukkan ke wajan sedikit demi sedikit sambil terus diaduk kurang lebih selama 5 jam.
6. sebelum dikemas, dodol tersebut terlebih dahulu didinginkan selama semalam.

Tahap Pengemasan:

Dodol dipotong-potong lalu dibungkus dengan plastik

2. Keripik Kulit Buah Pisang

Bahan : 1 kg kulit buah pisang
1 ½ kg gula pasir
½ liter minyak goreng
Masa Kadaluarsa ± 4 Minggu

Cara Pembuatan :

- Pisang yang sudah matang dicuci bersih lalu dikupas kulitnya. Lalu dipotong dadu atau memanjang sesuai dengan selera.
- Hasil potongan direbus dengan air gula yang kental selama 5 menit kemudian matikan nyala api lalu biarkan direndan selama 24 jam.
- Kulit pisang ditiriskan dan dijemur sampai kering, sekitar 4-5 hari. Alas yang dipakai adalah nonlogam misalnya alas berbahan plastik. Hasil yang diperoleh pada tahap ini adalah bahan kripik setengah jadi dengan bentuk lebih keriting dan bisa disimpan lebih lama.
- Kulit buah pisang yang sudah benar-benar kering bisa digoreng.

Tahap Pengemasan:

Kripik kulit pisang dikemas dalam kantong plastik yang agak tebal

3. Manisan Kulit Buah Pisang

Bahan : 1 kg kulit buah pisang
1 ½ kg gula pasir
½ sdt vanili
Masa kadaluarsa ± 3 Minggu

Cara Permbuatan:

- Kulit buah pisang yang suadah dicuci lalu diiris-iris setebal 0,5-1 cm. Kemudian rendam dalam larutan kapur sirih selama kira-kira 20-30 menit lalu dicuci kembali dengan air bersih
- Irisan kulit yang sudah dicuci dimasukkan dalam larutan gula pasir, kemudian diaduk-aduk hingga merata dan air gula berkurang. Setelah itu ditambah asam sitrun, natrium benzoat, dan zat pewangi secukupnya sambil terus diaduk sampai merata (homogen). Bila proses dilanjutkan hingga air gula mengering maka akan menjadi produk manisan kering.

Tahap Pengemasan :

Manisan basah siap diangkat, didinginkan, dan dikemas dalam plastik. Kemudian direkatkan dengan lilin atau alat perekat lain

4. Selai Kulit Buah Pisang

Bahan : 1. Pisang 1 Kg
2. 6 gr tepung agar-agar
3. 1260 gr gula pasir halus
4. 5 gr asam sitrat
5. Essence Pisang secukupnya
6. ½ sdt vanili
7. Air Secukupnya

Cara Pembuatan:

- Pisang yang sudah matang dicuci bersih lalu dikupas kulitnya.
- Kulit pisang yang sudah bersih lalu dikerok daging kulitnya
- Kulit pisang direbus sampai empuk
- Setelah direbus kulit pisang dipotong kotak-kotak (3-4 mm), kemudian digiling menggunakan penggiling atau blender jika dalam jumlah kecil untuk menghaluskan kulit pisang agar menjadi bubur kulit pisang. Setelah itu ditambah air dengan perbandingan 1:1
- Bubur kulit buah ditambah dengan tepung agar dan diaduk sampai rata. Tiap kg bubur buah ditambah dengan 6 g tepung agar dan ½ sdt vanil . Setelah itu bubur buah dimasak sampai mendidih dengan api sedang. Setelah mendidih, bubur buah ditambah dengan asam sitrat, dan gula pasir halus. Tiap 1 kg bubur ditambah dengan 5 gram asam sitrat, dan 1260 gram gula pasir halus
- Setelah penambahan bahan tersebut, pendidihan diteruskan dengan api kecil sambil diaduk selama 5 menit. Setelah itu api dimatikan, dan ke dalam selai pisang ditambahkan essence pisang secukupnya. Produk yang diperoleh disebut selai pisang.

Tahap Pengemasan:

Produk ini dikemas pada botol kaca.Botol kaca disikat bagian dalamnya dengan detergen, seluruh permukaan botol dicuci sampai bersih dengan menggunakan detergen. Botol dibilas sampai bersih, setelah itu botol direbus di dalam air mendidih selama 30 menit. Botol diangkat dari air panas dan dibalikkan agar airnya keluar dari botol. Ketika botol masih panas, selai yang masih sangat panas dimasukkan ke dalam botol sampai permukaan selai 1 cm dari bibir botol paling atas. Penutup botol segera ditutupkan dengan kuat dan rapat. Selai dalam botol ini dapat disimpan lama pada suhu kamar.

KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pelatihan yang telah dilakukan, respon masyarakat sekitar desa Olak-alen cukup baik dengan adanya pelatihan ini, meskipun awalnya target peserta tidak sesuai yang direncanakan tim PKMM, sebab pada saat pelatihan berlangsung ada beberapa kendala yang membuat para peserta tidak bisa ikut hadir namun dapat segera diatasi.

Dengan adanya pelatihan ini, kader PKK dan masyarakat Desa Olak-alen juga dapat diberdayakan, sehingga PKK yang awalnya kurang aktif menjadi lebih aktif lagi. Utamanya kader PKK yang dapat menyalurkan bakat serta minat mereka dalam bidang pembuatan makanan olahan.

Pelatihan ini juga langsung ditindak lanjuti dengan pembentukan kelompok usahan bersama kerjasama antara PKK dan petani pisang, untuk masalah manajemen marketing dilakukan oleh kader PKK, sedang pengolah atau produsen adalah petani pisang. Namun, tentunya pembentukan kelompok usaha bersama ini juga perlu mendapat dukungan dari berbagai pihak termasuk perangkat desa. Untuk sekarang ini, baru tahap penguatan SDM yang terlibat dalam kelompok usaha bersama tersebut sekaligus pematangan rencana produksi agar usaha tersebut dapat berjalan dengan baik nantinya.

DAFTAR RUJUAKAN

Hendro Soenarjono. 1998. **Teknik Memanen Buah Pisang agar Berkualitas Baik. Trubus** no. 341. Jakarta, Februari 2000

http://agribisnis.deptan.go.id/pustaka/teknopro/Proses%20Pengolahan%20Komoditi%20, diakses pada 1 Juli 2006

Muhidin. **Mengenal jam (jem) dan jelly (jeli)(berikut pengolahannya.** Selera, VI (8), Agustus 1987 : 30-31

Rismunandar. 1990. **Bertanam Pisang.** C.V. Bandung: Sinar Baru

Rismunandar. 1990. **Membudidayakan Tanaman Buah-buahan**. Bandung: C.V. Sinar Baru

Stover, R.H & N.W. Simmonads. 1993. **Banana. Tropical Agriculture Series. Longman Scientific ang Technical**. New York.