



PELATIHAN PEMBUATAN KERUPUK “DEBOG PISANG” DALAM UPAYA PENINGKATAN PENDAPATAN KELUARGA DI DESA KONANG KECAMATAN GLAGAH LAMONGAN JAWA TIMUR

Oleh

Anita¹⁾, Eko Sutrisno²⁾, Pinasthika R. W. Wiratara³⁾ & Raida Amelia Ifadah⁴⁾

^{1,2,3,4}Universitas Islam Majapahit

E-mail: ¹sp.anita17upn@gmail.com

Article History:

Received: 10-04-2021

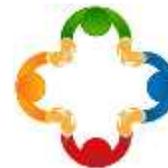
Revised: 15-05-2021

Accepted: 19-05-2021

Keywords:

Debog Pisang & Pengemasan

Abstract: Tanaman pisang merupakan tanaman yang mudah ditemukan di daerah-daerah di Indonesia. Sampai saat ini bagian tanaman pisang yang dimanfaatkan oleh masyarakat adalah buah, kulit dan daunnya. Sementara debog pisang / batang pisang belum banyak dimanfaatkan kecuali untuk pakan bebek. Seiring dengan ilmu pengetahuan yang berkembang, ternyata debog pisang mengandung gizi seperti serat, karbohidrat dan Vitamin yang masih bisa dimanfaatkan dalam bentuk olahan pangan. Hal ini memungkinkan debog pisang diolah menjadi olahan makanan ringan yang disukai semua kalangan dan semua umur seperti olahan kerupuk. Desa konang Kecamatan Glagah Lamongan merupakan desa yang hampir setiap sudut rumah pekarangan mempunyai tanaman pisang, tentunya sangat memungkinkan untuk dilakukan pelatihan kepada warga setempat membuat olahan kerupuk debog pisang. Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah memberikan pelatihan kepada anggota Ibu-ibu PKK desa Konang Kecamatan Glagah Lamongan melalui praktek atau demo langsung serta memberikan pelatihan teknik pengemasan agar terjamin mutu cita rasa produk. Program pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam 3 tahap yaitu pembuatan kerupuk debog pisang, pengemasan menggunakan standing pouch dan membuat label pengemasan. Dampak positif dari kegiatan pengabdian masyarakat ini antara lain mengurangi limbah debog pisang, memberikan pengetahuan pembuatan kerupuk debog pisang dan meningkatkan ketrampilan dalam menentukan pengemasan suatu produk pangan dan membantu meningkatkan pendapatan secara ekonomi masyarakat Desa Konang Kecamatan Glagah Lamongan.



PENDAHULUAN

Tanaman pisang merupakan tanaman yang berasal dari kawasan Asia Tenggara dan dapat dengan mudah dijumpai di Indonesia. Indonesia yang terdiri dari pulau-pulau sebagian besar dapat ditanami pohon pisang. Pohon pisang dapat tumbuh pada tanah yang subur didataran atau di lereng dengan kondisi minimnya hara di tanah. Tanaman pisang dibudidayakan dengan diberi naungan atau ditanam dengan sistem tumpangsari dengan tanaman perdu atau tanaman tahunan dan berlarik.

Seiring perkembangan jaman, tanaman pisang tidak hanya dimanfaatkan buah, kulit buah dan daunnya saja tetapi batang (debog) pisang dapat dimanfaatkan menjadi olahan makanan. Selama ini buah pisang dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai menu sehat karena mengandung vitamin serta mineral yang dibutuhkan oleh tubuh. Buah pisang mengandung unsur vitamin A dan C dan unsur Kalium dan Natrium serta Protein¹. Sedangkan kulit pisang sampai saat ini sudah dimanfaatkan sebagai bahan olahan pangan untuk membuat abon kulit pisang, keripik kulit pisang serta serundeng pisang. Kulit pisang juga mengandung antioksidan yang baik untuk kesehatan kulit. Disisi lain daun pisang umumnya masih dimanfaatkan sebagai pembungkus makanan secara tradisional jajanan pasar dan sebagai pengganti piring / wadah pada menu makanan tertentu seperti pecel khas Madiun. Dari semua manfaat tanaman pisang, belum maksimalnya pemanfaatan debog pisang yang dikarenakan oleh kurangnya pengetahuan tentang pengolahan ilmu tersebut, pada kenyataannya debog pisang mempunyai kandungan yang tak kalah bagus dengan buah pisang itu sendiri. Debog pisang mengandung karbohidrat, protein, serta mengandung pati dengan jumlah 45,5%². Selain itu, kandungan gizi yang penting dalam debog pisang adalah serat yang baik untuk pencernaan. Kandungan gizi pada debog pisang memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk olahan pangan. Hal ini dapat menunjang diversifikasi pemanfaatan semua bagian pohon pisang³.

Debog pisang yang mempunyai tekstur berlapis lapis dan berongga antara ruang dapat dijadikan kerupuk debog dengan tambahan bumbu dan tepung tertentu, tetapi untuk menghilangkan kesan tekstur debog bisa dilakukan dengan cara diblender. Kerupuk merupakan makan ringan yang hampir disukai oleh setiap kalangan dan semua umur (anak-anak, remaja dan dewasa). Tentunya hal ini menjadikan peluang untuk berinovasi dengan bahan baku yang mudah dijumpai yaitu debog pisang. Pada umumnya debog pisang hanya dibuat untuk campuran pakan ternak bebek dengan cara dirajang, selebihnya debog pisang dibakar atau dibuang di sungai-sungai yang pada akhirnya akan mencemari lingkungan.

Daerah lamongan di Desa Konang Kecamatan Glagah merupakan desa dengan Ibu PKK yang aktif dalam berbagai kegiatan untuk memajukan desa yang berbasis peningkatan ekonomi rumah tangga melalui kegiatan kegiatan *entrepreneurship*. Lingkungan desa dimana setiap rumah sebegini besar mempunyai pekarang yang ditanami pohon pisang sangat memungkinkan untuk melakukan pengolahan pemanfaatan pohon pisang (debog pisang) menjadi produk olahan krupuk dengan kemasan menarik sehingga layak dijual

¹ SURYALITA, "Review Beraneka Ragam Jenis Pisang Dan Manfaatnya," *Prosiding Seminar Nasional Biodiversitas Indonesia* (Agustus 2019): 3.

² Munadjim, *Teknologi Pengelolaan Pisang* (Jakarta: PT. Gramedia, 1983).

³ Arin Tria Agustin, "PENGARUH METODE DAN SUHU BLANCHING TERHADAP PERSENYAWAN SERAT BATANG PISANG SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN ARES," *Pro Food* 6, no. 1 (July 9, 2020): 609.



secara mutu dan kualitas di pasar Jawa Timur atau secara regional di Indonesia.

Daerah lamongan di Desa Konang Kecamatan Glagah selama ini mayoritas pekerjaan warganya adalah petani dimana dari 172 KK dengan jumlah penduduk 1.1109 jiwa. Mata pencaharian petani sebesar 251 jiwa dan buruh tani sebesar 234 jiwa sisanya yaitu berminat pencaharian wiraswasta (tambak ikan, pengusaha mebel, pengrajin anyaman), dan PNS. Pelatihan pembuatan krupuk debog di Desa konang diharapkan mampu meningkatkan kesejahteraan ekonomi, membuka *entrepreneursip* / kreatif ekonomi skalarumah tangga dan menjaga keasrian lingkungan dari sampah debog. Dalam pengabdian pembuatan kripik berbahan dasar debog pisang sebagai salah satu transfer ilmu pengetahuan kepada masyarakat dengan melakukan demonstrasi langsung kepada ibu PKK yang selanjutnya akan dilanjutkan dengan teknik pengemasan modern kerupuk debog agar dapat diterima di pasar yang luas di Indonesia.

METODE

1. Lokasi, waktu dan Peserta Kegiatan

Kegiatan dilaksanakan di Desa Konang Kecamatan Glagah Kabupaten Lamongan Jawa Timur pada tanggal 5 Desember 2020. Peserta kegiatan adalah ibu-ibu anggota PKK Desa konang sebanyak 30 orang dengan mendatangkan narasumber dari Tim Dosen Pengabdian Masyarakat Prodi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Islam Majapahit

2. Alat dan bahan dalam pelatihan.

Alat yang digunakan dalam pelatihan antara lain Pisau, Kompor gas, Baskom, Sendok, Blender, timbangan, panci pengukus dan spinner sedangkan bahannya antara lain Bonggol pisang, Tepung terigu, Tepung sagu, Bawang merah, Bawang putih, Ketumbar, Kemiri, Garam, Air, Minyak

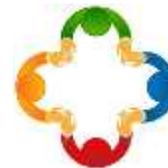
3. Permasalahan Mitra

Desa Konang memiliki jumlah penduduk 1.100 jiwa dengan 172 KK. Sumber penghasilan utama penduduk Desa dari sektor pertanian termasuk, perikanan dan perkebunan. Organisasi yang aktif di tingkat desa salah satunya yaitu PKK, yaitu organisasi yang mewadahi kegiatan Ibu-ibu rumah tangga dengan ketuanya adalah istri kepala desa. Keberadaan PKK dapat dimanfaatkan sebagai sarana untuk pemberdayaan masyarakat. Informasi dan pengetahuan akan lebih mudah tersampaikan langsung kepada anggota yang terlibat dalam kegiatan. Berdasarkan analisis situasi di desa tersebut, masalah yang dihadapi oleh ibu PKK di desa konang antara lain: 1) Memiliki pengetahuan tentang pemanfaatan debog pisang menjadi krupuk dari mahasiswa yang melakukan kegiatan KKN di desa tersebut tahun 2016, tetapi belum tahu mutu dan kualitas yang dihasilkan, 2) Pemasaran kerupuk dari bahan debog pisang hanya kalau ada pesanan, sebab lain yaitu tidak memiliki jaringan pasar untuk penjualan, dan 3) Usaha krupuk debog pisang belum menghasilkan tambahan secara ekonomi sebagai penopang pendapatan keluarga. Sedangkan potensi yang ada di desa konang antara lain: 1) Kemauan dan Motivasi dari ibu PKK yang di dukung oleh pemerintah desa setempat.

1. Belum adanya hasil industri kecil skala rumah tangga.

2. Alat-alat yang digunakan juga sederhana, serta pernah mendapat bantuan dari Pemerintah kabupaten lamongan melalui disperindag.

Berdasar pada potensi dan potensi yang ada di desa konang, maka solusi yang telah disepakati antara kepala desa, perangkat desa dan ketua penggerak PKK yaitu perlu



diadakannya pelatihan kembali tentang pembuatan kerupuk dari debog pisang dengan standar layak jual dari segi warna, rasa dan kemasan sehingga memudahkan pemasaran

4. Target Luaran

Ibu-ibu PKK Desa Konang Kecamatan Glagah Lamongan memahami tentang peningkatan mutu dari produk dari cara pengemasan, pengetahuan bahan dan pengolahannya sehingga mampu menghasilkan produk kerupuk dari bahan debok pisang untuk menambah pendapatan keluarga.

HASIL

Kegiatan pelatihan melibatkan Pemerintah Desa Konang kecamatan Glagah Lamongan dengan peserta ibu-ibu anggota PKK Desa konang dengan tujuan untuk para ibu rumah tangga dapat mengisi waktu dengan kegiatan yang bermanfaat sekaligus membantu perekonomian keluarga. Tanaman pisang banyak terdapat didesa Konang, kerupuk jadi pilihan karena awalnya tahu dari mahasiswa KKN, bahan mudah dan murah didapatkan serta kerupuk merupakan barang yang cepat laku dipasar⁴. Tahapan yang dilakukan dalam pelaksanaan pelatihan yang pertama dilakukan adalah pengarahan umum dan motivasi dari bapak Abdul Karim selaku kepala Desa Konang, Sekretaris Kecamatan Glagah Lamongan H. Mastoto dilanjutkan arahan dan motivasi dari Tim Dosen Pengabdian Masyarakat Prodi Teknologi Hasil Pertanian Univeristas Islam Majapahit sekaligus anggota dari AMJ (Asosiasi Pedagang Makanan dan Minuman Jawa Timur).

Ibu-ibu PKK yang mengikuti kegiatan pelatihan sangat antusias, begitu juga dengan pihak Pemdes, kecamatan dan kabupaten. Hal ini dibuktikan datangnya Kepala Dinas Perdagangan dan Perindustrian Kabupaten Bapak Zamroni di tengah-tengah kegiatan. Adanya motivasi tentang prospek penjualan dari Ibu Sri wahyuni membuat para peserta semakin semangat dalam melaksanakan pelatihan. Setelah kegiatan pelatihan diharapkan munculnya produk kerupuk dari debog pisang yang memiliki warna, rasa, kerenyahan sesuai dengan selera pembeli. Ketua PKK desa Konang juga dimasukkan dalam grup anggota AMJ guna memudahkan pemasaran.

Pihak desa diharapkan dapat membantu pengadaan alat yang lebih modern agar produksi kerupuk dari debog ini lebih banyak dan berkualitas. Diperlukan beberapa peralatan seperti mesin pembuat kerupuk, alat pengaduk adonan yang berfungsi untuk mencampur semua adonan kerupuk sehingga akan menghemat waktu dan tenaga, dan mesin pencetak kerupuk agar hasilnya produk lebih rapi. Tindak lanjut dari kegiatan ini yaitu pelatihan tentang manajemen keuangan dan pemasaran.

1. Pelatihan pembuatan kerupuk berbahan dasar debog pisang

Debog pisang yang digunakan adalah dari debog pisang raja. Cara membuat kerupuk debog pisang yaitu memilih debog pisang yang sehat atau *fresh* (tidak tereserang hama penyakit atau busuk). Selanjutnya membersihkan debog pisang dengan mencuci bersih dengan air mengalir dan dipotong potong kecil kecil sehingga memudahkan untuk diblender. Debog pisag yang sudah bersih diblender sampai lembut. Hal ini bertujuan untuk menghilangkan kesan khas rongga-rongga debog pisang untuk dijadikan kerupuk. Hasil dari debog yang sudah diblender ditambahkan dengan kapur sirih dan direndam Selama 1-2 jam

⁴ Sholichah Rohmani and Adi Yugatama, "Pemberdayaan Masyarakat melalui Wirausaha Kerupuk Bonggol Pisang di Kabupaten Sukoharjo," *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat* 5, no. 2 (June 28, 2019): 103–108.



degan tujuan memperbaiki warna debog pisang tersebut dan menambah kerenyahan hasil kerupuk debog pisang. Selanjutnya yaitu ditiriskan di saringan besi selama 30-45 menit dan dimasukkan adonan tepung dengan bumbu yang sudah dihaluskan sedikit demi sedikit serta diaduk secara perlahan sampai adonan tercampur rata. Langkah selanjutnya yaitu pengukusan selama 30-60 menit setelah itu dilakukan pencetakan sederhana dengan diiris tipis melintang. Langkah terakhir yaitu memanaskan minyak goreng di wajan dan dilakukan penggorengan sampai kerupuk berwarna kuning kecoklatan. Hasil kerupuk yang sudah digoreng ditiriskan dan dilakukan pengeringan minyak dengan *spinner* agar meminimalisir minyak yang menempel di kerupuk yang dapat menyebabkan lebih cepat mengalami ketengikan.

2. Pelatihan pengemasan keripik berbahan dasar debog pisang

Pengemasan merupakan salah satu upaya penyimpanan dan menjamin kualitas mutu dari produk pangan. Fungsi pengemasan adalah menjaga perubahan fisik, kimia serta aroma produk pangan. Kerupuk debog pisang hasil olahan ibu-ibu anggota PKK Desa konang dikemas dengan standing pouch plastik mika dengan ketebalan 70 micron dengan 3 variasi ukuran yaitu pouch mika kecil 9x15 cm, 15x20 cm dan 18 x 30 cm. Alasan memilih *standing pouch* mika untuk mengemas kerupuk debog pisang karena produk kerupuk debog pisang terlihat dari luar kemasan karena mika berwarna bening sehingga dapat menarik konsumen. Selain itu mencetak label yang disesuaikan dengan ukuran *pouch* mika yang digunakan. Label produk pangan mencakup berat bersih (gram), gambar produk, nama usaha, tanggal kadaluarsa (1-2 bulan). Dan selanjutnya akan dilakukan pendampingan tentang pengurusan ijin Produksi Pangan Industri Rumah tangga (PIRT).

DISKUSI

Pemanfaatan debog pisang sebagai inovasi sekaligus diversifikasi pangan olahan berbahan dasar debog pisang untuk dijadikan kerupuk debog pisang dapat meningkatkan pendapatan ekonomi rumah tangga ibu-ibu anggota PKK Desa konang. Kerupuk merupakan makanan yang digemari masyarakat Indonesia. Proses pembuatan kerupuk bongol pisang tidak rumit dan kerupuk bongol pisang disukai semua kalangan (anak anak, remaja dan orangtua) ⁵.

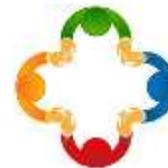
Pada pembuatan kerupuk debog pisang mengutamakan pengolahan makanan yang sehat artinya alami dengan bahan dasar yang ada tanpa ditambahkan pengawet makanan. Kerupuk debog pisang kaya akan gizi seperti serat pangan dan pati serta dapat dipercaya untuk mengobati penyakit disentri. Bahan dasar pembuatan kerupuk debog pisang sebaiknya menggunakan pisang kapok atau pisang raja ⁶. Hal ini dikarenakan debog pisang kapok mempunyai kadar air lebih kecil yaitu 0,99 % dibandingkan dengan debog pisang raja yang mempunyai kadar air sekitar 1,41%. Kandungan kadar air lebih sedikit lebih baik karena dapat mempengaruhi mutu dari produk pangan itu sendiri (warna dan rasa). Kandungan debog pisang dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 : Kandungan gizi dalam bonggol debog pisang

Kandungan Gizi	Bonggol kering
----------------	----------------

⁵ Ibid.

⁶ SURYALITA, "Review Beraneka Ragam Jenis Pisang Dan Manfaatnya."



Lemak (g)	0,00
Karbohidrat (g)	66,20
Protein (g)	3,40
Kalori (kal)	245
Zat besi (mg)	2,00
Fosfor (mg)	150
Kalsium (mg)	60
Vitamin A (SI)	0,00
Vitamin B1 (mg)	0,04
Vitamin C (mg)	20,00

Sumber : Rukmana (2005)⁷

Kerupuk debog pisang dikemas dengan *standing pouch* mika dengan ketebalan 70 micron diharapkan kerupuk dapat mempunyai umur simpan sekitar 1-2 bulan. Pengemasan juga bertujuan untuk memperluas pasar dengan tetap terjaga mutu dan kualitas kerupuk debog pisang. Kemasan dapat mempengaruhi daya beli konsumen terhadap produk pangan olahan. Kemasan menarik akan meningkatkan ketertarikan konsumen untuk membelinya⁸. Kemasan dapat mempengaruhi keputusan konsumen membeli jajanan di kota gresik⁹. Penentuan jenis kemas untuk kerupuk debog pisang yaitu memiimalisir kerusakan cita rasa dan mutu kerupuk debog pisang dengan memilih jenis kemasan menggunakan plastik polipropilen (PP). plstik polipropilen (PP) sebagai bahan kemas produk pangan dinyatakan aman oleh Badan pengawasan Obat dan Makanan republic Indonesia (BPOM RI)

KESIMPULAN

Pengabdian masyarakat pada anggota Ibu-ibu PKK desa konang mempunyai dampak positif diantaranya mampu mengurangi limbah debog pisang, memberikan pengetahuan pembuatan kerupuk dberbahan dasar debog pisang dan meningkatkan ketrampilan teknik pengemasan modern untuk mengemas hasil olahan kerupuk debog pisang dengan tujuan menjaga cita rasa dan mutu serta memperluas pasar. Pengabdian masyarakat pengolahan keerupuk debog pisang diharapkan mampu meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat Desa Konang melalui kegiatan pemberdayaan anggota ibu-ibu PKK.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Ucapan terimakasih kepada Kepala Desa Konang Kecamatan Glagah Lamongan memberikan kesempatan Tim pengabdian masyarakat Universitas Islama Majapahit untuk transfer ilmu tentang pengolahan kerupuk berbahan dasar debog pisang dan anggota Ibu-Ibu PKK yang berperan aktif dalam mengikuti pelatihan ini

⁷ Rukmana R, *Aneka Olahan Limbah Dari Tanaman Pisang, Jambu Mete, Rosella* (Yogyakarta: Kanisius, 2005).

⁸ . Sulistyandari, Ekaningtyas Widiastuti, and Suci Indriati, "KEMASAN PRODUK SEBAGAI STRATEGI PEMASARAN KERUPUK RAMBAK 'MIRASA' DI DESA DUKUHTURI, KEC. BUMIAYU, KAB. BREBES," *Adimas : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 1, no. 2 (December 13, 2017): 1.

⁹ Satrio Pandu Wiguna, "Pengaruh Kemasan Produk Terhadap Keputusan Konsumen Dalam Membeli Produk Jajan Khas Kota Gresik" (UIN Malang, 2007).

**DAFTAR REFERENSI**

- [1] Sulistyandari, Ekaningtyas Widiastuti, and Suci Indriati. "KEMASAN PRODUK SEBAGAI STRATEGI PEMASARAN KERUPUK RAMBAK 'MIRASA' DI DESA DUKUHTURI, KEC. BUMIAYU, KAB. BREBES." *Adimas : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 1, no. 2 (December 13, 2017): 1.
- [2] Agustin, Arin Tria. "PENGARUH METODE DAN SUHU BLANCHING TERHADAP PERSENYAWAAN SERAT BATANG PISANG SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN ARES." *Pro Food* 6, no. 1 (July 9, 2020): 609.
- [3] Munadjim. *Teknologi Pengelolaan Pisang*. Jakarta: PT. Gramedia, 1983.
- [4] R, Rukmana. *Aneka Olahan Limbah Dari Tanaman Pisang, Jambu Mete, Rosella*. Yogyakarta: Kanisius, 2005.
- [5] Rohmani, Sholichah, and Adi Yugatama. "Pemberdayaan Masyarakat melalui Wirausaha Kerupuk Bonggol Pisang di Kabupaten Sukoharjo." *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat* 5, no. 2 (June 28, 2019): 103–108.
- [6] SURYALITA. "Review Beraneka Ragam Jenis Pisang Dan Manfaatnya." *Prosiding Seminar Nasional Biodiversitas Indonesia* (Agustus 2019): 3.
- [7] Wiguna, Satrio Pandu. "Pengaruh Kemasan Produk Terhadap Keputusan Konsumen Dalam Membeli Produk Jajan Khas Kota Gresik." UIN Malang, 2007.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN

HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN