

Kegiatan Pengabdian Masyarakat: Pembuatan Olahan Pisang Kembang Desa Nyiur Permai, Kecamatan Keritang, Riau

**Afrizal Tanjung¹, Alwiandra Deski^{1*}, Amanda Hafidza¹, Fauzana Jihan Mawaddah¹,
Hani Nurhaliza¹, Indah Permata Murfi¹, Mora Hagabean¹, Murni Yulia¹, Raudhatul
Jannah¹, Rayhan Dwi Putra¹, Salsabila Azharia Putri¹**

¹Universitas Riau

*Email korespondensi: alwiandra.deski2935@student.unri.ac.id

Abstrak

Pengolahan Pisang Kembang adalah sebuah penelitian yang mengeksplorasi potensi Pisang Kembang sebagai bahan utama dalam produksi berbagai produk makanan olahan. Dikenal dengan tekstur dan rasanya yang unik, Pisang Kembang menawarkan peluang yang signifikan dalam industri makanan dan minuman karena potensinya untuk dikembangkan menjadi produk yang inovatif. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi metode pengolahan yang efektif dan menganalisis kualitas sensorik dan nilai gizi dari produk yang dihasilkan. Metodologi yang digunakan meliputi percobaan berbagai teknik pengolahan seperti pengeringan, fermentasi, dan pengolahan termal untuk menghasilkan produk seperti keripik pisang, tepung pisang, dan minuman berbahan dasar pisang. Temuan penelitian menunjukkan bahwa Pisang Kembang dapat diolah menjadi produk dengan nilai gizi yang tinggi dan kualitas sensorik yang baik. Pengolahan Pisang Kembang tidak hanya menambah keragaman produk pangan tetapi juga berpotensi meningkatkan pendapatan petani pisang dan memanfaatkan sumber daya lokal secara lebih efektif. Temuan ini memberikan landasan bagi pengembangan industri pengolahan pisang yang lebih berkelanjutan dan beragam di masa depan.

Kata kunci: Pengolahan Pisang Kembang, Olahan Makanan, Produk, Industri

Article Info

Received date: 24 Agustus 2024

Revised date: 02 September 2024

Accepted date: 08 September 2024

PENDAHULUAN

Pisang merupakan jenis tanaman yang dapat beradaptasi dengan baik di berbagai kondisi lingkungan, baik di daerah tropis maupun subtropis, sehingga mampu tumbuh dengan subur di wilayah-wilayah tersebut. Secara umum, tanaman ini lebih menyukai area yang terbuka dan mendapatkan cukup sinar matahari (Amini & Permata, 2022). Pisang bisa tumbuh optimal di dataran rendah hingga ketinggian lebih dari 1000 meter di atas permukaan laut. Menariknya, tanaman pisang tidak memiliki batang sejati, karena batangnya terbentuk dari kumpulan pelepah daun yang menyelimuti poros yang lunak dan panjang. Sementara itu, batang sejati pisang terletak pada bonggol yang tersembunyi di dalam tanah (Azzahra Naibaho et al., 2024). Dari segi gizi, pisang kaya akan nutrisi yang sangat bermanfaat bagi tubuh, dan menyediakan energi yang lebih tinggi dibandingkan dengan buah-buahan lain. Pisang juga dikenal sebagai buah yang secara alami bebas dari lemak, kolesterol, dan natrium. Menurut AKG FKM UI (Pada Azzahra Naibaho et al., 2024) pisang adalah salah satu buah yang dapat mendukung pola makan sehat berkat kandungan gizinya yang bervariasi.

Tabel 1. Kandungan gizi satu pisang ukuran medium (sekitar 126 gram)

Unsur Gizi	Jumlah Satuan
Kalori	110 gram
Karbohidrat	30 gram
Protein	1 gram
Vitamin B6	5 mg
Mangan	3 mg

Vitamin C	9 mg
Potassium	450 mg
Dietary Fiber	3 gram
Magnesium	34 mg
Folat	25.0 mg
Ribofalavin	1 mg
Niacin	8 mg
Vitamin A 81	81 IU
Iron	3 mg

Sumber: FKG FKM UI

Pohon pisang banyak ditemukan di Indonesia karena sangat cocok dengan iklim tropis yang ada. Selain itu, pisang juga dikenal memiliki manfaat untuk mempercepat penyembuhan luka (Ningsih et al., 2024) Berdasarkan pengamatan awal, pisang tumbuh subur di Desa Nyiur Permai. Desa ini terletak di Kecamatan Keritang, Kabupaten Indragiri Hilir, dan memiliki batas wilayah sebagai berikut: di sebelah utara berbatasan dengan Desa Teluk Kelasa, di sebelah selatan dengan Desa Keritang Hulu, di sebelah barat dengan Desa Pengalihan, dan di sebelah timur dengan Desa Kuala Lemang. Luas Wilayah Desa Nyiur Permai sekitar $\pm 25,5 \text{ km}^2$

METODE

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Nyiur Permai, Kecamatan Kering, Kabupaten Indragiri Hilir, dengan fokus utama pada pemberdayaan masyarakat lokal. Kegiatan ini dirancang khusus untuk melibatkan ibu-ibu Desa Nyiur Permai sebagai sasaran utama, dengan harapan mereka dapat menjadi agen perubahan yang berperan aktif dalam menyebarluaskan pengetahuan kepada masyarakat yang lebih luas. Program pelatihan ini tidak hanya sekadar transfer ilmu, tetapi juga bertujuan untuk membangun kapasitas pemuda agar mampu berkontribusi secara nyata dalam perkembangan desa mereka. Kegiatan ini disusun melalui beberapa tahapan yang terstruktur dan terarah, memastikan bahwa setiap peserta mendapatkan pemahaman yang mendalam serta kemampuan praktis yang dapat diterapkan langsung di lingkungan mereka (Hardini et al., 2022).

Tahapan-Tahapan dalam kegiatan ini meliputi:



Gambar 1. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Penjelasan dari bagan tersebut dapat dijabarkan sebagai berikut:

- Observasi:** Langkah pertama adalah melakukan observasi untuk memahami kondisi awal lokasi pengabdian. Tujuan utama dari tahap ini adalah mengidentifikasi siapa saja yang akan menjadi target kegiatan pengolahan pisang. Melalui observasi ini, informasi penting terkait kebutuhan dan potensi pengembangan produk pisang kembang dapat dikumpulkan.
- Perencanaan:** Setelah observasi, tahap perencanaan dilakukan. Di sini, tim merumuskan kegiatan yang akan dilaksanakan selama pengabdian, termasuk tujuan yang ingin dicapai. Rencana kegiatan juga mencakup penyusunan timeline agar setiap tahapan dapat dilaksanakan tepat waktu dan hasil yang diperoleh sesuai dengan harapan. Perencanaan yang matang menjadi kunci agar pelaksanaan kegiatan berjalan efisien dan optimal.
- Pelaksanaan:** Tahap pelaksanaan adalah wujud nyata dari perencanaan yang telah disusun. Selama tahap ini, kegiatan dijalankan sesuai dengan rencana yang telah dibuat. Tugas-tugas dibagi di antara anggota kelompok, termasuk proses pembuatan produk pisang kembang hingga

tahap penjualan. Kerjasama dan koordinasi antar anggota kelompok sangat penting untuk memastikan kelancaran pelaksanaan setiap tahapan

- d) Promosi Penjualan: Setelah seluruh proses pengolahan pisang selesai, tahap promosi dan pemasaran produk dimulai. Promosi penjualan adalah aspek yang krusial untuk memastikan produk, dalam hal ini pisang kembang, dapat dikenal dan diminati oleh konsumen. Strategi promosi yang dilakukan mencakup pembuatan kemasan menarik untuk produk serta pemasaran melalui platform media online seperti Marketplace Facebook dan grup WhatsApp. Hal ini bertujuan untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan penjualan produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian di Desa Nyiur Permai, Kecamatan Keritang, Kabupaten Indragiri Hilir, yang dilaksanakan selama satu hari pada tanggal 11 Agustus 2024 namun dengan observasi dan perencanaan kegiatan sebelumnya, difokuskan pada pengolahan pisang kembang agar memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Berikut adalah tahapan-tahapan yang dilakukan dalam kegiatan tersebut:

1. **Observasi:** Pada tahap observasi, tim pengabdian melakukan survei awal di Desa Nyiur Permai untuk memahami kondisi lingkungan dan potensi yang ada. Dari hasil pengamatan, ditemukan bahwa desa ini memiliki produksi pisang yang melimpah, namun sebagian besar dijual langsung tanpa diolah. Hal ini menyebabkan harga pisang rendah dan buah cepat membusuk, sehingga mengurangi nilai ekonomisnya. Banyak warga desa yang belum menyadari potensi besar pengolahan pisang kembang menjadi produk yang lebih bernilai. Pengamatan ini menunjukkan pentingnya edukasi dan pelatihan bagi masyarakat agar bisa memanfaatkan pisang secara optimal, meningkatkan perekonomian desa.
2. **Perencanaan:** Setelah melakukan observasi, tim pengabdian merencanakan langkah-langkah untuk mengolah pisang kembang menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Salah satu produk yang akan dibuat adalah pisang kembang dalam bentuk camilan seperti pisang goreng renyah yang dikemas dengan menarik. Perencanaan kegiatan meliputi pemilihan bahan, alat, serta penyusunan jadwal kegiatan. Dalam tahap ini juga dibuat timeline kegiatan, termasuk waktu pelatihan, produksi, hingga pemasaran produk. Targetnya adalah para ibu-ibu yang tertarik akan wirausaha dan pengelolaan pisang kembang, yang akan diajari cara mengolah pisang kembang dengan metode yang sederhana namun bernilai ekonomis tinggi.
3. **Pelaksanaan:** Pada tahap pelaksanaan, kegiatan dimulai dengan memberikan pelatihan kepada masyarakat tentang pengolahan pisang kembang. Kegiatan ini diikuti oleh 30 peserta yang terdiri dari anggota karang taruna dan ibu-ibu PKK. Pelatihan meliputi penyampaian materi teori dan praktik langsung. Para peserta diajarkan cara memilih pisang yang tepat untuk diolah, dan diberikan pengetahuan tentang manfaat pengolahan pisang menjadi produk bernilai lebih tinggi. Selama pelatihan, alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembuatan pisang kembang antara lain:
 - **Alat:**
 1. Penggorengan
 2. Pisau tajam
 3. Wajan besar
 4. Saringan minyak
 5. Kompor gas
 6. Alat pengaduk adonan
 7. Alat pengemas
 - **Bahan:**
 1. Pisang kembang matang
 2. Tepung terigu
 3. Tepung tapioka
 4. Gula pasir
 5. Telur ayam
 6. Minyak goreng
 7. Garam
 8. Vanili bubuk
 9. Kemasan plastik

Dalam proses pelaksanaan, peserta dilatih mulai dari mengupas pisang, memotong, mengolah adonan tepung, hingga menggoreng pisang dengan teknik yang benar agar menghasilkan tekstur yang renyah. Setelah produk selesai dibuat, pisang kembang dikemas dengan menarik untuk dijual.

4. **Promosi Penjualan:** Tahap akhir dari kegiatan pengabdian adalah promosi dan penjualan produk pisang kembang. Pada tahap ini, tim pengabdian membantu masyarakat untuk memasarkan produk melalui platform media sosial, seperti Marketplace Facebook dan grup WhatsApp. Langkah ini dilakukan untuk memperluas jangkauan penjualan produk, tidak hanya di sekitar desa tetapi juga ke daerah-daerah lain. Tim juga memberikan pelatihan tentang cara membuat deskripsi produk yang menarik, mengambil foto produk dengan pencahayaan yang baik, serta cara berinteraksi dengan calon pembeli melalui platform online. Selain itu, strategi pengemasan produk juga menjadi fokus agar produk terlihat lebih profesional dan mampu bersaing di pasar.

Dengan rangkaian kegiatan tersebut, hasil yang diharapkan adalah peningkatan pendapatan masyarakat Desa Nyiur Permai melalui pengolahan pisang kembang. Masyarakat juga diharapkan lebih memahami pentingnya pengolahan hasil pertanian menjadi produk yang lebih bernilai ekonomi tinggi, sehingga mampu meningkatkan kesejahteraan mereka di masa depan.

KESIMPULAN

Program pengolahan Pisang Kembang di Desa Nyiur Permai secara keseluruhan terlaksana dengan baik, respon masyarakat terhadap pelaksanaan kegiatan sangat antusias dan masyarakat senang dalam mengikuti setiap tahapan yang ada. Harapannya kegiatan positif ini dapat terus berlanjut di Desa Nyiur Permai dengan inovasi-inovasi yang lebih baik lagi kedepannya. Masyarakat juga dapat melanjutkan program ini untuk meningkatkan hasil perekonomian masyarakat yang ada dalam penjualan hasil olahan kuliner.



Persiapan alat dan bahan



Proses kegiatan pengolahan pisang kembang dan promosi media sosial



Hasil Pengolahan pisang kembang bersama masyarakat Desa Nyiur Permai

Gambar 1. Foto Kegiatan Pengabdian

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Dosen Pembimbing Lapangan, Bapak Dr. Ir. Afrizal Tanjung, M.Sc., yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam setiap langkah kegiatan yang kami lakukan, terutama dalam proses pengolahan pisang kembang di Desa Nyiur

Permai. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada Bapak Kepala Desa Nyiur Permai, Bapak Muhammad Ismail, serta Ibu Hj. Suhaina atas dukungan dan bantuannya yang sangat berharga dalam pelaksanaan kegiatan ini. Kami juga sangat menghargai partisipasi aktif dari ibu-ibu desa Nyiur Permai yang telah terlibat secara antusias. Tak lupa, kepada seluruh masyarakat yang telah mendukung dan memberikan motivasi, kami sampaikan apresiasi yang setinggi-tingginya.

DAFTAR PUSTAKA

- Amini, N., & Permata, S. (2022). *Pemberdayaan Ibu Pkk Melalui Pelatihan*. 1(2), 162–169.
- Azzahra Naibaho, A., Wandani Lase, T., Suriani Harefa, M., & Geografi, P. (2024). Analisis Penjualan Produk Olahan Pisang dan Ubi pada Usaha Dream Food Sebagai Makanan Kekinian. *Journal of Community Service & Empowerment*, 2(1), 2985–4032.
<https://doi.org/10.58536/j-cose.v2i1.99>
- Hardini, L. P., Sulistyowati, S. N., & Febriyanti, R. (2022). Pelatihan Pengolahan Makanan Dari Buah Pisang Pada Anggota Karangtaruna Desa Kesamben. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(2), 883.
<https://doi.org/10.31764/jpmb.v6i2.8323>
- Ningsih, S., Fitria, T. N., Widyana, M., & Nurcahyani, M. B. (2024). Pemanfaatan Olahan Pisang Sebagai Tambahan Pendapatan Ibu-Ibu PKK di Desa Keden Kalijambe Sragen Suhesti. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Budimas*, 06(02), 232–239.