Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (AJPKM)
Volume 7, No 2, November 2023
e-ISSN 2580-0531, p-ISSN 2580-0337
DOI: https://doi.org/10.32696/ajpkm.v7i2.2509

Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Menjadi Makanan Sehat Di Desa Tuntungan II Pancur Batu Sumatera Utara

Fadhila Syafitri*, Henny Andriyani Wirananda
Akuntansi Umn Al Washliyah Medan Indonesia
*Korespondensi: hennyandriyani@umnaw.ac.id

Abstrak

Kulit pisang merupakan limbah yang sering tidak dimanfaatkan oleh masyarakat atau kelompok industri usaha mikro kecil dan menengah (UMKM), yang sebenarnya dapat ditingkatkan nilai keekonomiannya dengan dioleh menjadi berbagai produk makanan. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah memanfaatkan limbah kulit pisang menjadi makanan sehat di Desa Tuntungan II, Pancur Batu Sumatera Utara. Metode yang digunakan dalam kegiatan adalah pelatihan melalui ceramah, diskusi dan praktik pembuatan makanan sehat dari kulit pisang. Evaluasi berupa pretes dan postes dilakukan untuk melihat efektivitas kegiatan. Hasil kegiatan menunjukkan pemahaman masyarakat mitra tentang pengolahan limbah kulit pisang menjadi makanan sehat meningkat yang ditunjukkan dari hasil postes rata-rata pengetahuan peserta sebesar 75% dari sebelum pelatihan dengan rata-rata 52%. Kegiatan ini diketahui berhasil meningkatkan pemahaman masyarakat mitra dalam memanfaatkan limbah kulit pisang menjadi makanan sehat.

Kata kunci: limbah, kulit pisang, makanan sehat

Abstract

Banana peels are waste that is often not utilized by the community or industrial groups of micro, small and medium enterprises (MSMEs), whose economic value can actually be increased by being processed into various food products. The aim of this community service activity is to utilize banana peel waste into healthy food in Tuntungan II Village, Pancur Batu, North Sumatra. The method used in the activity is training through lectures, discussions and practice in making healthy food from banana peels. Evaluation in the form of pretest and posttest is carried out to see the effectiveness of the activity. The results of the activity show that the partner community's understanding of processing banana peel waste into healthy food has increased as shown by the results of the post-test, the average knowledge of participants was 75% from before the training with an average of 52%. This activity is known to have succeeded in increasing the partner community's understanding of utilizing banana peel waste into healthy food.

Keywords: waste, banana peel, healthy food

Submit: September 2023 *Diterima: Oktober 2023* *Publis: November 2023*

Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International (CC-BY-NC-ND 4.0)

1. Pendahuluan

Hidup sejahtera merupakan dambaan setiap orang yang memenuhi keinginan finansialnya berupa sandang, pangan dan papan untuk segala kebutuhannya sehari-hari. Berbagai upaya dilakukan untuk mencapai tujuan tersebut. Kegiatan tersebut dapat dilakukan melalui pembentukan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). UMKM merupakan salah satu jenis usaha kecil yang berperan sangat penting dalam meningkatkan dan menumbuhkan perekonomian masyarakat. Karena keberadaan UMKM mampu bertahan dalam situasi apapun untuk mendatangkan keuntungan bagi masyarakat. Ketangguhan UMKM terbukti ketika krisis keuangan tahun 1998 melanda dan banyak perusahaan besar yang tumbang, namun UMKM tetap bertahan bahkan berlipat ganda. Saat ini pangsa UMKM dalam mendukung perekonomian negara sangat tinggi. Peranan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) dalam mendorong pertumbuhan ekonomi dan kemampuan menyerap tenaga kerja serta menyebarkan manfaat pembangunan terlihat jelas di masyarakat (Aliyah, 2022).

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) memiliki peran penting dan strategis dalam perekonomian nasional. Pertama, jumlah industrinya besar dan ada di hampir semua sektor ekonomi. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Finlandia dan Kementerian Koperasi dan UKM tahun 2008, jumlah UKM tercatat sebanyak 51,3 juta unit atau 99,9% dari seluruh unit usaha. Kedua, potensi lapangan kerja yang besar. Setiap unit investasi di sektor UMKM dapat menciptakan lebih banyak lapangan kerja dibandingkan dengan investasi yang sama di perusahaan besar. Sektor UMKM mempekerjakan 97,04 juta tenaga kerja atau 99,4 persen dari total angkatan kerja. Ketiga, porsi UMKM dalam pembentukan PDB cukup tinggi yaitu 55,56% dari total PDB.

Pada umumnya meskipun penjualan online sudah ada, namun masih banyak konsumen yang membeli produknya langsung dari toko atau mall. Namun kini, setelah era normal baru pasca pandemi covid 19, terjadi perubahan signifikan dalam penjualan online. Pelaku UMKM juga perlu menyesuaikan dan mengondisikan penjualan produk dan layanannya (Anita, 2022)**.**

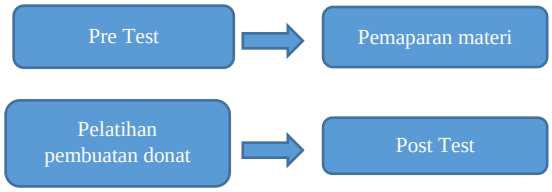
Selama ini kebanyakan masyarakat hanya memanfaatkan kulit pisang, jika tidak dibuang, sebagai pakan ternak seperti kambing, sapi dan kerbau. Pengusaha yang mengolah pisang seringkali tidak memanfaatkan kulitnya dan menjadi limbah yang tidak memiliki nilai jual. Terdapat banyak pohon pisang dan gorengan di kawasan Pantai Cermin, sehingga banyak sekali limbah kulit pisang dan tidak terpakai. Melalui sosialisasi dan pelatihan cara penanganan limbah kulit pisang dapat mengubah pola pikir dan pisang mengurangi limbah kulit pisang yang tidak dibuang secara maksimal (Angelina et al., 2020).

Mengolah limbah kulit pisang menjadi bahan makanan yang bernilai jual dapat meningkatkan nilai keekonomiannya. Salah satunya dengan dijadikan keripik sehat. Alasan pengabdi memilih produk ini adalah selain harganya murah, sehat dan juga gampang dibuat. Tujuan kegiatan ini adalah memanfaatan limbah kulit pisang menjadi makanan sehat di Desa Tuntungan II Pancur Batu Sumatera Utara.

2. Metode Pelaksanaan

Sebelum melakukan pelatihan cara pembuatan keripik kulit pisang ini, pengabdi telah mengikuti penelitian di Kreasi Lutvi di Tuntungan II. Waktu penelitian berlangsung sekitar lima bulan yaitu antara bulan Agustus hingga Desember tahun 2022 (Thaha, 2020).

Kegiatan pelatihan pembuatan keripik kulit pisang diikuti 20 orang masyarakat Pantai Cermin yang ingin membuka usaha baru dengan rasa yang unik.



Sebelum kegiatan dilaksakan terlebih dahulu peserta mengikuti pre test (menguji pemahaman masyarakat tentang materi yang akan disampaikan), Kemudian dilanjut dengan pembuatan keripik kulit pisang dan saat akhir kegiatan peserta melakukan post test yang nantinya dijadikan sebagai indikator keberhasilan program.

Bahan-bahan dan Cara Pembuatan

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Keripik Kulit Pisang adalah:

1. Buah Pisang/Kulit pisang
   Bahan utama untuk membuat keripik kulit pisang adalah kulit pisang yamg tidak terlalu tebal atau tipis. Kerik bagian dalam kulit pisang hingga benar-benar bersih, agar keripik tidak terasa lekat. Pohon pisang bisa ditanam sendiri agar menghemat biaya pengeluaran.
2. Tepung beras & Tepung tapioka
   Penggunaan tepung beras dan tepung tapioka pada adonan adalah untuk melengketkan kulit pisang agar dimakan lebih renyah.
3. Garam
   Penggunaan garam pada adonan adalah untuk memberi rasa pada adonan.
4. Bawang putih & Ketumbar
   Haluskan bawang putih dan ketumbar hingga halus, kemudian dicampur dengan tepung beras dan tapioka, Bawang putih & ketumbar berguna menjadi bumbu agar tidak hambar.
5. Kaldu ayam bubuk
   Penggunaan kaldu bubuk pada adonan agar adonan lebih gurih dan renyah.

Pengemasan & Packaging

Kemasan produk penting karena merupakan salah satu ujung tombak pemasaran. Bukan sekedar wadah atau kemasan, tetapi bagian dari titik sentuh konsumen yang mengkomunikasikan positioning dan diferensiasi produk serta dapat memicu pembelian impulsif. Saat ini, pengemasan adalah alat pemasaran yang potensial. Desain kemasan yang baik dapat menciptakan kenyamanan bagi konsumen dan nilai promosi bagi produsen. Selain kemasan, kualitas pelayanan juga penting, yang sangat penting dalam keputusan pembelian konsumen. Kualitas pelayanan merupakan sikap yang berkaitan dengan keunggulan pelayanan atau pendapat konsumen terhadap kebaikan perusahaan. Varietas produk memainkan peran penting dalam keputusan pembelian. Varietas produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk diperhatikan, dibeli, digunakan atau dikonsumsi yang dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan (Rahmawati, 2022). Kemasan pada keripik ini menggunakan plastik khusus keripik dengan ukuran 100 gram kemudian diberi logo yang sesuai.

3. Hasil dan Pembahasan

Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan untuk memberikan ide berjualan untuk warga Pantai Cermin.Pelatihan pembuatan keripik kulit pisang telah dilaksanakandengan harapan warga dapat memanfaatkan limbah kulit pisang menjadi produk yang berbeda dan menjadi daya tarik baru di lapak UMKM. Banyaknya saingan usaha keripik pisang menjadi acuan untuk masyarakat berinovasi dan berkreatifitas agar menciptakan produk yang tidak hanya untuk dinikmati tetapi keripik kulit pisang

juga membawa manfaat baik bagi kesehatan konsumenya dan peluang usaha yang bisa dijalankan dengan modal yang minim. Diantara kandungan kulit pisang adalah Kalori 105, Lemak 0 gram, Karbohidrat 27 gram, Gula 14 gram, Serat 3 gram, Protein 1 gram, Kalium, Vitamin A, Vitamin C, Kalsium, dan Besi.

Keripik kulit pisang adalah makanan berbahan dasar kulit pisang dan diproses dengan penggorengan rendam (deep frying) dan memiliki kerenyahan. Keripik kulit pisang merupakan salah satu produk olahan dari limbah kulit pisang yang dibuat dari irisan kulit pisang, digoreng dengan atau tanpa bahan tambahan pangan yang diizinkan. Kulit pisang yang baik dijadikan keripik adalah kulit pisang yang ketebalannya sedang. Pisang yang dapat diolah menjadi keripik kulit pisang adalah jenis pisang Kepok. Harga bahan baku pisang yang diolah lebih murah dibandingkan dibanding pisang lainnya.Atau bisa juga dengan menanam pohon pisang sendiri agar menghemat biaya produksi.

Selain kandungannya, pisang kepok memiliki banyak manfaat mulai dari daun pisang, batang pisang, jantung pisang, umbi dan pucuk pisang. Selama ini kebanyakan masyarakat kita hanya makan isi pisangnya saja dan langsung membuang kulit pisangnya. Pengolahan pisang untuk makanan ringan dan minuman biasanya menghasilkan limbah berupa kulit pisang yang tidak mampu diolah oleh banyak orang dan dibuang oleh masyarakat sekitar. Menurut Susanti (2006), kulit pisang biasanya tidak dimanfaatkan secara nyata, melainkan dibuang begitu saja Pisang yang cukup melimpah, d. H. 1/3 buah pisang yang tidak dikupas dan memiliki nilai jual yang menguntungkan jika dapat digunakan sebagai bahan makanan. Produksi pisang semakin meningkat setiap tahunnya dan tentunya kita semakin dituntut untuk dapat memanfaatkan semua yang ada di dalam buah pisang sehingga memunculkan inovasi makanan yang terbuat dari buah pisang tersebut (Hendrawan et al., 2019). Perbedaan keripik kulit pisang ini dengan kulit pisang lainnya adalah varian rasa yang ada antara lain coklat, strawberry, vanilla (Siregar et al., 2023).

Tabel 1. Hasil Pre Test dan Post Test

No	Materi Pelatihan	Pretest	Postest
1	Pemahaman Peralatan dan bahan	80%	95%
2	Pemahaman metode pembuatan	40%	80%
3	Pemahaman perhitungan biaya dan harga jual	35%	50%

Dari tabel diatas dinyatakan bahwa 80% masyarakat yang paham apa saja alat dan bahan yang digunakan untuk pembuatan keripik kulit pisang ini, 40% masyarakat paham cara membuat keripik kulit pisang dengan renyah dan 35% masyarakat yang pandai dalam menjual produk ini, karena sebagian masih bingung mau jual harga berapa. Oleh dari itu, dilakukan pemaparan materi agar masyarkat paham akan biaya produksi dan harga jual yang sesuai agar mencapai target yang dituju.

Dari hasil pelatihan dan praktik langsung pembuatan keripik kulit pisang didapatkan hasil post test sebagai berikut: 90% masyarakat memahami peralatan dan bahan yang digunakan untuk pembuatankeripik kulit pisang,80% masyarakat paham cara pembuatan yang benar agar renyah dan gurih dan 75% masyarakat paham akan cara menghitung keuntungan dan harga jual yang sesuai. Terdapat angka peningkatan pada post test. Dapat diartikan bahwa peserta terbantu dari adanya pelatihan pembuatan

keripik kulit pisang ini. Kegiatan ini memiliki harapan agar peserta dapat menerapkan metode dan dapat menjual Donat Mercon di rumah atau lapak UMKM.

Capaian dari pelatihan ini yakni pemahaman peserta mengenai peluang usaha berjualan keripik yang berbeda dari yang pernah ada sebelumnya. Diharapkan peserta dapat memahami dan menguasasi metode pembuatan serta memahami cara perhitungan keuntungan yang dapat dihasilkan dari berjualan keripik kulit pisang ini. Di sisilain dari penjelesan materi saat kegiatanyang kemudian diterapkan langsung saatpeserta dapat temotivasi berbisnis atau membuka usaha kecil-kecilan dengan membuat donat mercon serta agar ada perubahan perekonomian masyarakat Pantai Cermin kedepannya. Dengan adanyapeningkatan perekenomian diharapkan masyarakat mendapatkan kesejahteraan yang lebih baik dari sebelumnya yang kemudian Keripik Kulit Pisang ini menjadi cemilan yang disukai wargai Pantai Cermin.

Perancang Strategi Pasar

Seperti yang kita ketahui, kegiatan pemasaran berbeda dengan penjualan, transaksi atau bisnis. The American Marketing Association 1960 mendefinisikan pemasaran sebagai berikut:
Pemasaran adalah pelaksanaan dunia usaha yang mengarahkan arus barang dan jasa dari produsen ke konsumen atau pengguna. Definisi ini hanya menekankan aspek penjualan dan bukan kegiatan pemasaran. Meskipun fungsi lain tidak disajikan, kami tidak mendapatkan gambaran pemasaran yang jelas dan lengkap. Sementara itu, dalam bukunya Marketing Management Analysis, Planning, and Control, Philip Kotler mendefinisikan definisi lain yang mendefinisikan pemasaran secara lebih umum,yaitu:Pemasaran adalahsuatu proses sosial dimana individu dan kelompok memperoleh apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan dan memelihara produk dan nilai bagi individu dan kelompok lain (Lubis Nurbaity Arlina, 2004).

4. Kesimpulan

Pengetahuan masyarakat desa Pantai Cermin meningkat tentang cara mengolah limbah kulit pisang menjadi keripik dan kue mengalami peningkatan. Pencemaran berasal dari limbah kulit pisang yang dibuang ke sembarangan diminimalisir dengan cara diolah menjadi kripik dan kue. Masyarakat Desa Pantai Cermin Batu memanfaatkan limbah kulit pisang sebagai sumber makanan yang berkalsium tinggi guna memenuhi kebutuhan gizi keluarga dan telah dimanfaatkan oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan hidup.

Referensi

Aliyah, A. H. (2022). Peran Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *WELFARE Jurnal Ilmu Ekonomi*, *3*(1), 64–72.

Angelina, Y., Octaviani, A., & Triono, B. S. (2020). Pemanfaatan Kulit Pisang Dan Tanaman Herbal Sebagai Bahan Pembuatan Es Krim Yang Bernilai Ekonomi. *Wasana Nyata*, *4*(1), 10–13.

Anita, S. Y. (2022). Analisis Strategi Bersaing Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Masa Pandemi Covid-19 Dalam Perspektif Etika Bisnis Islam (Studi Pada Pelaku UMKM Keripik Pisang di Jl. ZA. Pagar Alam). *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, *8*(1), 352.

Lubis Nurbaity Arlina. (2004). Strategi Pemasaran Dalam Persaingan Bisnis. *Persepsi Masyarakat Terhadap Perawatan Ortodontik Yang*

Dilakukan Oleh Pihak Non Profesional, 1–14. http://repositorio.unan.edu.ni/2986/1/5624.pdf%0Ahttp://fiskal.kemenkeu.go.id/ejournal%0A

Oktavianita, B., Izdihar, F., & Hasanah, N. (2020). Pengembangan Ekonomi Desa Padanaan dengan Wirausaha Keripik Kulit Pisang di Kabupaten Sumedang (Economic Development of Village in Padanaan with Entrepreneurial Banana Leather Chips in Sumedang Districts). *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, *2*(4), 690–695.

Rahmawati, K. (2022). *Pengaruh Kemasan Produk , Kualitas Pelayanan , dan Variasi Produk Terhadap Keputusan Pembelian Donat Pada UMKM Foodstalls Semarang*. *November*, 1295–1300.

Siregar, R. S., Kuswandari, R. A., & Ilvira, R. F. (2023). *PKM - Improving the Knowledge and Skills of Housewives through Technical Guidance on Kepok Banana Chips Processing*. *4*(2), 271–284.

Thaha, A. F. (2020). Dampak Covid-19 Terhadap UMKM Di Indonesia [The Impact of Covid-19 on MSMEs in Indonesia]. *Jurnal Brand*, *2*(1), 148–153.

Wakano, D., Samson, E., & Tetelepta, L. D. (2016). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Bahan Olahan Kripik Dan Kue Donat Di Desa Batu Merah Kota Ambon. *Biosel: Biology Science and Education*, *5*(2), 152.