

## Peningkatan Ekonomi Masyarakat Kelurahan Camplong Dengan Pengolahan Pisang

Fredrik J. Haba Bunga<sup>1</sup>, Arlindo U.S. Kette<sup>2</sup>, Norci Beeh<sup>3</sup>

<sup>1,2</sup>Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Kristen Artha Wacana

<sup>3</sup>Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Kristen Artha Wacana

Email: [arlindo020304kette@gmail.com](mailto:arlindo020304kette@gmail.com)<sup>2</sup>

### Abstract

Camplong 1 Subdistrict is one of the areas in Fatuleu District, Kupang Regency, East Nusa Tenggara, which earns its livelihood as farmers, freshwater fisheries, livestock breeders and traders. This sub-district area has a relatively short rainy season each year, therefore Camplong sub-district grows a lot of annual plants, annual plants and some of them. Annual plants that are often found in Camplong Village are coconuts and bananas. Banana is a type of plant that often bears fruit in season with various types of varieties available. The problem that people often face is how to process bananas. Results of banana processing activities, where the community is able to produce bananas with various flavors, such as Balado Flavored Banana Chips, Sweet Corn Flavored Banana Chips, Sweet Spicy Banana Chips, Chocolate Flavored Banana Chips.

*Keywords:* Chocolate Flavored Banana Chips, Sweet Corn Banana Chips, Sweet Spicy Banana Chips, Balado Flavored Banana Chips, Camplong I Village.

### Abstrak

Kelurahan Camplong 1 merupakan salah satu wilayah di Kecamatan Fatuleu, Kabupaten Kupang Nusa Tenggara Timur yang bermata pencaharian Petani, Perikanan Air Tawar, Peternak dan Pedagang. Kawasan Kelurahan ini memiliki musim penghujan yang relatife pendek setiap tahunnya, oleh karena itu Kelurahan camplong banyak sekali ditumbuhi tanaman tahunan, tanaman semusim dan sebagiannya. Tanaman semusim yang sering dijumpai di Kelurahan camplong yakni kelapa dengan juga pisang. Pisang merupakan jenis tanaman yang sering berbuah pada musimnya dengan berbagai jenis varietas yang ada. Permasalahan yang sering di hadapi oleh masyarakat yakni bagaimana pengolahan buah pisang tersebut. Hasil Kegiatan Pengolahan pisang, dimana Masyarakat mampu menghasilkan pisang dengan aneka rasa, seperti Keripik Pisang Rasa Balado, Keripik Pisang Rasa Jagung Manis, Keripik Pisang Rasa Pedas Manis, Keripik Pisang Rasa Cokelat.

**Kata Kunci :** Keripik Pisang Rasa Cokelat, Keripik Pisang Jagung Manis, Keripik Pisang Rasa Pedas Manis, Keripik Pisang Rasa Balado, Kelurahan Camplong I.

### Pendahuluan

Kelurahan Camplong 1 merupakan salah satu wilayah di Kecamatan Fatuleu, Kabupaten Kupang Nusa Tenggara Timur yang bermata pencaharian Petani, Perikanan Air Tawar, Peternak dan Pedagang. Kawasan Kelurahan ini memiliki

musim penghujan yang relative pendek setiap tahunnya, oleh karena itu Kelurahan camplong banyak sekali ditumbuhi tanaman tahunan, tanaman semusim dan sebagiannya. Tanaman semusim yang sering dijumpai di Kelurahan camplong yakni kelapa dengan juga pisang. Pisang merupakan jenis tanaman yang sering berbuah pada musimnya dengan berbagai jenis varietas yang ada. Permasalahan yang sering di hadapi oleh masyarakat yakni bagaimana pengolahan buah pisang tersebut. Buah pisang yang oleh masyarakat di lakukan pemeraman untuk mempercepat masaknya buah pisang sebenarnya sudah mengurangi nilai gizi dari buah tersebut, namun karena untuk memenuhi permintaan pasar maka hal tersebut dilakukan, akibatnya buah pisang yang tidak laku dijual akhirnya busuk dan biasanya dibuang atau diberi pada pakan ternak. Solusi atas permasalahan tersebut makan perlu dilakukan pemahaman kepada petani untuk bagaimana pisang tersebut dapat masak dengan sendiri atau biasa dikenal masak pohon sehingga nilai gizi tidak hilang, buah pisang tersebut nantinya akan dapat dilakukan pengolahan menjadi berbagai jenis pengolahan buah pisang sehingga dapat membantu masyarakat dalam meningkatkan ekonomi masyarakat.

Pembangunan ekonomi yang tangguh adalah pembangunan ekonomi yang berbasis potensi local, masyarakat menyadari potensi yang dimilikinya dan mereka dapat mengembangkan potensi tersebut hingga menjadi keunggulan local (Sunandar, Sumarsono, Djum, Benty, & Nurjanah, n.d.) Ekonomi kerakyatan sebagai salah satu teori pembanding dari teori ekonomi capital menghendaki adanya peran aktif masyarakat dalam pengembangan kegiatan perekonomian yang real. Peran aktif tersebut pada akhirnya akan menjadi kekuatan tersendiri sehingga tatanan perekonomian rakyat tahan terhadap terpaan krisis ekonomi global. Pembangunan ekonomi berbasis lokal dilakukan dengan cara meningkatkan nilai jual produk lokal sehingga mampu meningkatkan pendapatan masyarakat. Upaya ini dilakukan untuk memperkuat dukungan pada program - program reguler penanganan kemiskinan dan penciptaan lapangan kerja. Dalam Upaya pengembangan masyarakat Indonesia yang merata, adil dan makmur tidak hanya menjadi tanggung jawab pemerintah semata. Secara proporsional tugas ini diemban pula oleh seluruh komponen bangsa lainnya, termasuk didalamnya masyarakat yang bersangkutan itu sendiri maupun oleh lapisan masyarakat lain yang secara sosial ekonomi berkemampuan relative lebih baik.

Sektor pertanian merupakan salah satu sektor yang diharapkan dapat memberikan sumbangan yang berarti dalam peningkatan pendapatan nasional terutama dalam penyediaan lapangan kerja dan penyediaan bahan baku. Salah satu sektor pertanian yang memegang peranan penting dalam penyerapan tenaga kerja yaitu sektor agroindustri di bidang pengembangan produksi pangan. Menurut Widodo (2003), pengembangan produksi pangan bertujuan untuk menyajikan bahan menjadi lebih siap dikonsumsi dan meningkatkan kualitas sehingga dapat meningkatkan harga jualnya. Salah satu jenis tanaman yang dapat dikembangkan sebagai bahan baku produk olahan pangan adalah buah pisang. Memanfaatkan potensi buah pisang sebagai salah satu sumber karbohidrat, ternyata tidak hanya

turut mensukseskan program penganekaragaman (diversifikasi) pangan yang dijalankan pemerintah Indonesia, namun juga memberikan peluang bisnis baru bagi para pelakunya.

Buah pisang secara sederhana dapat diolah menjadi makanan ringan. Masyarakat biasa mengkonsumsi buah pisang dengan cara buah pisang segar dikukus atau digoreng biasa sebagai pendamping minum teh atau kopi. Olahan buah pisang seperti ini tentu bukan merupakan olahan yang menarik dan bernilai gizi tinggi apalagi akan diusahakan sebagai usaha bisnis, selain alasan utama yaitu tidak tahan lama. Buah pisang dapat diinovasikan menjadi berbagai macam produk olahan pangan. Produk olahan pangan berbahan baku buah pisang antara lain produk aneka camilan seperti keripik pisang konvensional, keripik pisang simulasi, kecimpring, stik pisang, snack, dan tepung pisang dapat dimanfaatkan juga sebagai bahan baku produk bakery. Mengingat persaingan pasar di bisnis camilan sudah sangat ketat, maka diperlukan sebuah keunikan untuk meningkatkan nilai jual produk, misalnya dengan memilih kemasan produk yang unik dan menarik, sehingga konsumen yang membeli bisa langsung tertarik untuk membelinya. Selanjutnya dapat ditambahkan varian rasa yang berbeda agar konsumen semakin penasaran dengan citarasa produk camilan pisang yang di pasarkan, misalnya menambahkan bumbu/seasoning yang beragam untuk meningkatkan nilai jual aneka camilan pisang.

Beberapa produk aneka camilan yang telah diproduksi oleh unit usaha aneka camilan selama ini masih memiliki kekurangan dalam hal pengemasan dan pelabelan, dimana teknik pengemasan yang digunakan masih sederhana yaitu menggunakan heker dan belum diberi label. Hal ini menyebabkan perlindungan produk belum optimal dan kurang menarik konsumen. Pengemasan diperlukan untuk meminimalkan atau mengendalikan proses penurunan mutu suatu produk pangan. Menurut UU no 7 tahun 1996 tentang pangan, kemasan pangan adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi dan atau membungkus pangan baik, yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak. Menurut Saccharrow dan Griffin (1970) menggolongkan jenis dan bentuk kemasan dalam 3 golongan, yaitu: pengemasan Tegar (Rigid), pengemasan semi tegar (semi rigid), dan pengemasan lentur (flexible).

Salah satu fungsi pengemasan pangan adalah sebagai media untuk berkomunikasi dan memberikan informasi kepada konsumen. Menurut PP 69 tahun 1999 dinyatakan bahwa label pangan adalah: "Setiap keterangan mengenai bahan pangan berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan." Untuk keperluan informasi kepada konsumen, syarat-syarat label haruslah (i) mudah dibaca, (ii) jelas terlihat, (iii) tidak disembunyikan, (iv) tidak mudah lepas, (v) tidak mudah luntur. Adapun keterangan yang perlu

dicantumkan pada label kemasan pangan adalah: Nama produk pangan, daftar ingridien, isi bersih dan berat bersih, nama dan alamat perusahaan, negara asal, identifikasi lot, kadaluarsa, petunjuk penyimpanan, petunjuk pemakaian.

## Metoda Pelaksanaan

1. Adapun Metode yang dipakai atau digunakan dalam kegiatan PkM ini adalah : Pengabdian akan melakukan observasi terlebih dahulu, pada saat menjelang kegiatan ataupun saat kegiatan berlangsung. Kegiatan ini perlu dilakukan yaitu dikarenakan untuk mengetahui kondisi terupdate dari mitra serta sumber daya yang dapat dimanfaatkan dalam melakukan kegiatan.
2. Melakukan perencanaan Proyek perbaikan lingkungan dimana dalam kegiatan ini kami mulai dengan membagi Tim dengan beban tugas yakni: A). memberikan informasi tentang harga jual pisang dan nilai ekonomi. B). Memberikan informasi tentang pemasaran olahan pisang. C). pelatihan pengolahan pisang, kemasan pisang dan juga pemasaran secara online.
3. Evaluasi dan sharing untuk perbaikan lingkungan. Peserta dalam kegiatan ini adalah masyarakat Kelurahan camplong Kabupaten Kupang.

## Hasil Pembahasan

### 1. Pelatihan dan Pendampingan Masyarakat PkM

Pelatihan pendampingan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat, ditujukan untuk dapat meningkatkan peranan dan usaha masyarakat Kelurahan Camplong dengan melihat potensi di Kelurahan tersebut.

Pelatihan dan pendampingan kegiatan PKM terkait dengan potensi yang ada di Kelurahan, untuk potensi Kelurahan Camplong 1 yakni Pisang, Ubi-ubian, Ikan Air Tawar, Kelapa. Pelatihan dan pembuatan Keripik Pisang Aneka Rasa dilaksanakan di Kantor Kelurahan yang diikuti oleh ibu-ibu dan dibantu oleh mahasiswa peserta KBPM. Pelatihan ini dimulai dari pemilihan bahan baku hingga proses penggorengan. Adapun proses pelatihan ini dimulai dengan:

#### a. Pemilihan Bahan Baku

Bahan Baku Pisang yang digunakan ada jenis pisang goreng yang setengah, tentunya harus terpilih dari bahan baku yang baik dan bersih. Karena itu pemilihan bahan baku harus memenuhi criteria yakni matang secara fisiologis, daging buah tidak lembek, dan bebas dari jamur atau penyakit buah..

#### b. Pengupasan

Pengupasan merupakan tahap selanjutnya setelah pemilihan bahan baku, dalam pengupasan ini dilakukan dengan hati-hati agar daging buah tidak mengalami kerusakan, serta saat pengupasan dilakukan bisa dilihat daging buah yang rusak untuk dapat diganti.



*Gambar 1. Pengupasan Pisang*

c. Pengirisan

Pisang yang telah dikupas, kemudian dibersihkan menggunakan air bersih untuk pisang tersebut benar-benar bersih dari kotoran dan getah kulit pisang. Pisang yang telah diiris selanjutnya dicuci bersih menggunakan air mengalir lalu ditiriskan sampai benar-benar bersih. Setelah itu, pisang tersebut direndam dengan kuning telur untuk membuat warna dari buah pisang menjadi lebih kuning.



*Gambar 2. Pengirisan Buah Pisang*

d. Pengorengan

Pengorengan dilakukan setelah buah pisang direndam dalam kuning telur, pisang digoreng dengan menggunakan wajan yang diberi minyak goreng yang telah panas, pengorengan dilakukan diatas tungku api.



*Gambar 3. Penggorengan Pisang*

Penggoreng dilakukan sampai pisang tersebut berubah warna menjadi kuning atau sampai pisang berasa garing. Selama digoreng pisang harus terus di bolak-balik supaya kematangan pisang merata dan tidak gosong.

**e. Pemberian Bumbu**

Pisang yang telah habis digoreng disangrai dan ditiriskan, selama pisang ditiriskan disiapkan bumbu untuk pencampuran jagung goreng. Aneka yang disiapkan dalam pencampuran keripik pisang goreng yakni rasa coklat, rasa balado, rasa pedas manis dan rasa jagung manis. Bumbu rasa keripik pisang goreng sampai benar-benar harum setelah itu keripik pisang yang telah digoreng dicampurkan menjadi satu dengan bumbu, lalu diaduk sampai bumbu dan jagung tersebut tercampur merata.

**2. Labeling dan Kemasan**

Kemasan merupakan wadah yang dapat meningkatkan nilai dan fungsi sebuah produk. Pengemasan produk menjadi hal yang sangat penting karena kemasan memiliki dampak fisik dan psikologi. Dalam hal dampak fisik, kemasan berfungsi sebagai wadah dan pelindung produk yang berada dalam kemasan tersebut. Sementara itu, kemasan memiliki dampak psikologis karena tampilan kemasan dapat menimbulkan kesan tertentu bagi para konsumen yang akan mempengaruhi preferensi mereka terhadap produk yang dikemas.

Pengemasan produk keripik pisang goreng aneka rasa menggunakan jenis kemasan Cap plastik Polipropilen (PP) kemasan plastik Polipropilen juga termasuk sebagai salah satu jenis kemasan plastik kemasan makanan ringan. Plastik ini memiliki ciri agak kaku dan tidak mudah rapuh dibanding jenis plastik lainnya. Buah Pisang yang telah digoreng kemudian dikemas dalam plastik Polipropilen (PP) untuk dapat menjaga kualitas produk jagung lebih higienis walaupun disimpan dalam jangka waktu yang lama sekaligus meningkatkan nilai ekonomi pemasaran keripik pisang aneka rasa.



*Gbr 4. Label Kemasan**Gbr 5. Labeling dan Kemasan***Simpulan.**

Dalam kegiatan tersebut melibatkan Masyarakat Kelurahan Camplong I, serta beberapa pelaku Usaha Mikro di Kelurahan Camplong. Selama kegiatan berlangsung Masyarakat melakukan beberapa pengolahan dari pengupasan sampai pada tahap pengorengan serta pencampuran bumbu. Dari kegiatan tersebut Keripik Pisang dapat dihasilkan dalam beberapa bentuk rasa, seperti rasa balado, rasa coklat, rasa jagung manis dan rasa pedas manis, sehingga Masyarakat mampu mengetahui pengolahan keripik pisang dengan beberapa aneka rasa sehingga mampu meningkatkan ekonomi Masyarakat kelurahan Camplong I serta pelaku Usaha di Kelurahan Camplong I.

**Penghargaan.**

Ucapan terimakasih kami Ucapkan pada Rektor Universitas Kristen Artha Wacana, Kepala Lembaga Pengabdian Masyarakat, Lurah Camplog I yang telah membantu memfasilitas kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat baik secara Materil dan secara Moril hingga kegiatan tersebut terlaksana dengan baik.

**Lampiran Foto Pelaksanaan PkM Kelurahan Camplong 1**

Foto 1. Diskusi Bersama Masyarakat Kelurahan Camplong



Foto 2. Pengupasan Kulit Pisang



Foto 3. Pengirisan Buah Pisang



Foto 4. Pengorengan Keripik Pisang





**Daftar Pustaka**

1. Anonimus, 2014b. [http://permathic.blogspot.com/2013/04/kandungan\\_gizi\\_dan\\_manfaat\\_buah\\_pisang.html](http://permathic.blogspot.com/2013/04/kandungan_gizi_dan_manfaat_buah_pisang.html). Diakses, 18 Februari 2014.
2. Anonimus. 2014c. <http://www.sunpride.co.id/produk2/kandungan-nutrisi-dalam-pisang>
3. Cahyono, Bambang. (2016). Sukses Budi Daya Pisang Di Pekarangan Dan Perkebunan. Yogyakarta: Andi. Cendawati. (2018). Kue Kering Favorit Tampilan Baru. Jakarta: Gramedia.
4. Kuniawati, Nining. (2019). "Terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus." E-Journal Tata Boga 8 (1): 40-53. Masesah, Lika, Ali Ibrahim Hasyim, Suriaty Situmorang. (2013). Analysis of Procurement of Raw Materials and Value-Added Banana Bolen in Bandar Lampung. 1 (4): 298-303.
5. Silfia, Sifia. 2012. "Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Terhadap Mutu Kue Kering." Jurnal Litbang Industri 2 (1): 43. <https://doi.org/10.24960/jli.v2i1.599.43-49>.  
Wibisana, Rahmad. 2017. Meraup Untung Dengan Bisnis Olahan Pisang. Yogyakarta: Wangun Printika.