

**MANFAAT PELEPAH PISANG SEBAGI MAKANAN RINGAN
(KRIPIK KRISPY PELEPAH PISANG)**

¹Zuriani Ritonga, ²Bayu Eko Broto, ³Hayanuddin Safri, ⁴Fauziah Hanum

¹Universitas Islam Kebangsaan Indonesia
^{2,3,4}Universitas Labuhanbatu

E-mail : zuriani2017@gmail.com, mail.to.bayueb@gmail.com,
hayanuddinhrp@gmail.com, fauziahhanummrp@gmail.com

Corresponding Author : zuriani2017@gmail.com

Abstrak

Ringkasan Tanaman pisang tumbuh didaerah tropic karena menyukai iklim panas dan memerlukan sinar matahari penuh. Tanaman ini dapat tumbuh di tanah yang cukup air, pada daerah dengan ketinggian sampai 2.000 m dpl. Umumnya, pisang merupakan tanaman pekarangan, walaupun di beberapa daerah sudah diperkebunkan untuk diambil buahnya. Pisang merupakan tanaman yang berbuah hanya sekali, kemudian mati. Tingginya antara 2-9 m, berakar serabut dengan batang bawah tanah (bonggol) yang pendek. Dari mata tunas yang ada pada bonggol inilah bisa tumbuh tanaman baru. Pisang mempunyai batang semu yang sebenarnya tersusun atas tumpukan pelepah daun yang tumbuh dari batang bawah tanah sehingga mencapai ketebalan 20-50 cm. daun yang paling muda terbentuk dibagian tengah tanaman, keluarnya menggulung dan terus tumbuh memanjang, kemudian secara progresif membuka. Helaian daun bentuknya lanset memanjang, mudah koyak, panjang 1,5-3 m, lebar 30-70 cm, permukaan bawah berkilau, tulang tengah penopang jelas disertai tulang daun yang nyata, tersusun sejajar dan menyirip, warnanya hijau. Pisang mempunyai bunga majemuk, yang tiap kuncup bunga dibungkus oleh seludang berwarna merah kecoklatan. Seludang akan lepas dan jatuh ketanah jika bunga telah membuka. Bunga betina akan berkembang secara normal, sedang bunga jantan yang berada di ujung tandan tidak berkembang dan tetap tertutup oleh seludang dan disebut sebagai jantung pisang. Jantung pisang ini harus dipangkas setelah selesai berbuah. Tiap kelompok bunga disebut sisir, yang tersusun dalam tandan. Jumlah sisir betina antara 5-15 buah. Buahnya buah buni, bulat memanjang, membengkok, tersusun seperti sisir dua baris, dengan kulit berwarna hijau, kuning, coklat. Tiap kelompok buah atau sisir terdiri dari beberapa buah pisang. Berbiji atau tanpa biji. Bijinya kecil, bulat dan warnanya hitam. Buahnya dapat dipanen setelah 80-90 hari sejak keluarnya jantung pisang.

Kata Kunci : Pelepah Pisang, Kripik Krispy Pelepah Pisang.

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah Pisang adalah nama umum yang diberikan pada tumbuhan terna raksasa berdaun besar memanjang dari suku Musaceae. Beberapa jenisnya (*Musa acuminata*, *M. balbisiana*, dan *M. paradisiaca*) menghasilkan buah konsumsi yang dinamakan sama. Buah ini tersusun dalam tandan dengan kelompok-kelompok tersusun menjari, yang disebut sisir. Hampir semua buah pisang memiliki kulit berwarna kuning ketika matang, meskipun ada beberapa yang berwarna jingga, merah, hijau, ungu, atau bahkan hampir hitam.

Buah pisang sebagai bahan pangan merupakan sumber energi (karbohidrat) dan mineral, terutama kalium. Pisang adalah salah satu tanaman yang mudah ditemukan di mana saja. Apalagi jika kita berpergian kesuatu desa. Sering kali kita menemukan tanah kosong yang ditanami pohon pisang. Di samping untuk konsumsi segar, pisang di Indonesia juga dimanfaatkan sebagai bahan baku industri olahan pisang seperti industri: kripik, sale dan tepung pisang. Pisang banyak mengandung vitamin dan mineral esensial yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Tanaman pisang adalah tanaman yang banyak manfaatnya dan mempunyai potensi nilai ekonomi yang cukup tinggi. Sebagian besar masyarakat hanya memanfaatkan buah dan daun pisang saja. Selain untuk dikonsumsi langsung, buah pisang juga dijadikan bahan baku olahan industri. Daun juga sering dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai pembungkus makanan, alas makanan, misalnya untuk membungkus tempe. Setelah pohon tidak berbuah lagi, pohon pisang atau pelepah pisang cenderung dibuang dan tidak dimanfaatkan untuk keperluan lainnya. Pada umumnya pelepah pisang yang telah mengering dibuang begitu saja dan dianggap sebagai sampah. Bahkan terkadang oleh orang tua dan pelepah pisang kering hanya dibakar begitu saja karena dianggap sampah yang mengotori kebun. Hal ini bisa menimbulkan dampak pencemaran lingkungan karena akan semakin banyak limbah lingkungan hidup. Limbah tak selamanya menjadi bahan yang tidak berguna. Namun di tangan orang yang kreatif, limbah pelepah pisang bisa menjadi lahan bisnis yang potensial.

Ide pemanfaatan pelepah pisang menjadi makanan ringan muncul setelah memperhatikan bahwa keterampilan yang akan dikembangkan memiliki bahan baku yang sangat mudah diperoleh dan ekonomis. Dengan bahan dan peralatan yang sederhana dan mudah didapat, produk yang akan dihasilkan memiliki nilai jual tinggi dengan harga yang cukup terjangkau. Oleh karena itu, pemanfaatan pelepah pisang ini dapat meningkatkan nilai ekonomis pelepah pisang tersebut. Sehubungan dengan hal tersebut di atas dalam pemilihan pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dipilih judul "pemanfaatan pelepah pisang sebagai makanan ringan (kripik kripsi pelepah pisang)". Disini saya akan mengulas tentang kerajinan pelepah pisang, dimana pemanfaatan pelepah pisang sebagai makanan ringan.

METODE PELAKSANAAN PKM

Penentuan lokasi pelaksanaan kegiatan dilaksanakan di rumah produksi sementara yakni di Desa Aek kota batu kecamatan NA IX_X, Kabupaten Labuhanbatu utara. Untuk kedepannya diharapkan usaha ini mempunyai rumah produksi sendiri yang akan menambah efisiensi produktivitas usaha. Pembuatan ini dilaksanakan di Desa Aek Kotabatu. Hal ini dikarenakan daerah tersebut banyak orang yang membudidayakan pohon pisang dan pelepahnya terbuang begitu saja.

Analisa kebutuhan Beberapa hal yang dibutuhkan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut : Pisau sayat Pewarna (angkak) Bahan: Pertama, siapkan bahan-bahan seperti pelepah pisang secukupnya, 5 sendok makan tepung beras, 1 sendok makan tapioka, 1 sendok teh garam, dan penyedap rasa.

Tahap-tahap Pembuatan Cara membuatnya adalah :

Celupkan pelepah tersebut ke dalam adonan tepung beras yang sudah dicampur dengan tapioka, garam, dan penyedap rasa. Goreng ke dalam minyak yang panas dengan api sedang, hingga warnanya berubah menjadi kecokelatan, dan tiriskan.

Kegiatan Pelaksanaan.

1. Bagaimana pemanfaatan limbah pelepah pisang agar pelepah pisang tidak hanya menjadi sampah yang dapat meningkatkan pencemaran lingkungan?

2. Bagaimana langkah-langkah pembuatan kripik krispy dari pelepah pisang?
3. Bagaimana proses pemasaran output yang dihasilkan dari pemanfaatan limbah pelepah pisang?

Tujuan kegiatan

1. Untuk mengetahui pemanfaatan limbah pelepah pisang.
2. Untuk mengetahui langkah-langkah pembuatan kripik krispy dari pelepah pisang

Manfaat Manfaat program pengabdian masyarakat ini dikelompokkan ke dalam dua bagian. Bagian tersebut adalah sebagai berikut:

1. Bagi Masyarakat

- a. Masyarakat sasaran mendapatkan tambahan pengetahuan untuk memberi nilai tambah terhadap pelepah pisang.
- b. Masyarakat sasaran memperoleh keterampilan membuat makanan ringan pelepah pisang.
- c. Masyarakat sasaran memperoleh penghasilan tambahan dengan membuat makanan ringan dari pelepah pisang.

3. Bagi Pemerintah

- a. Mengurangi tingkat pengangguran karena melalui pengolahan makanan ringan pelepah pisang dapat membuka lapangan kerja baru.
- b. Meningkatkan kualitas sumber daya manusia di Desa Aek kota batu, Kecamatan NA IX-X, Kabupaten Labuhan batu utara untuk selalu mengoptimalkan sumber daya alam yang tersedia.
- c. Mengurangi tingkat pencemaran lingkungan.

HASIL LUARAN PELAKSANAAN KEGIATAN PENGABDIAN MASYARAKAT

Gambaran Umum Rencana Usaha

Manfaat dan Kandungan yang ada pada Pelepah Pisang Dalam pelepah pisang memiliki kandungan serat yang tinggi, dan dari serat-serat tersebut dapat dimanfaatkan, sebagai berikut:

Menurunkan Berat Badan

1. Batang pisang dapat membantu menjaga berat badan karena mengandung serat yang tinggi. Inilah sebabnya mengonsumsi jus gedebog pisang membuat kenyang lebih lama.
2. Selain itu, jus gedebog pisang memperlambat pelepasan gula dan lemak dalam aliran darah. Ini juga memperlancar pergerakan usus.

Mencegah Batu Ginjal

1. Mencampur jeruk nipis dengan jus gedebog pisang merupakan metode yang efektif untuk mencegah batu ginjal.

Kondisi Umum Lingkungan dan Potensi Sumber Daya Pohon pisang merupakan salah satu pohon yang banyak tumbuh di Kabupaten Labuhanbatu utara, khususnya di desa Aek kota batu. Hampir setiap rumah yang memiliki halaman memiliki tanaman pisang. Banyak juga pekarangan kosong yang ditumbuhi oleh pohon pisang. Di lingkungan masyarakat pedesaan khususnya, dari pohon pisang yang dimanfaatkan hanya buah dan daunnya saja. Sedangkan pohon dan bagian pelepah pisangnya hanya dibuang begitu saja karena dianggap sebagai sampah yang mengotori. Dalam hal ini kami akan mencoba untuk memanfaatkan pelepah pisang menjadi suatu karya yang memiliki nilai seni yang cukup tinggi, sehingga dapat meningkatkan nilai dari pelepah pisang.

PEMBAHASAN**Biaya Dan Jadwal Pelaksanaan****Jumlah biaya**

Asumsi :

- Masa penggunaan kompor dan gas selama waktu 3 tahun
- Masa penggunaan wadah selama waktu 1 tahun
- Masa penggunaan pisau selama waktu 2 tahun
- Masa penggunaan talenan selama waktu 3 tahun
- Masa penggunaan penghalus bumbu selama waktu 4 tahun
- Masa penggunaan peniris minyak selama waktu 3 tahun
- Masa penggunaan pengemas produk selama waktu 3 tahun
- Masa penggunaan peralatan tambahan selama waktu 2 tahun

Peralatan	Harga
Kompor dan gas	Rp. 700,000
Wadah	Rp. 150,000
Pisau	Rp. 30,000
Talenan	Rp. 75,000
Penghalus bumbu	Rp. 100,000
Peniris minyak	Rp. 80,000
Pengemas produk	Rp. 550,000
Peralatan tambahan	Rp. 130,000
Jumlah Investasi	Rp. 1,815,000

Biaya Operasional per Bulan

Biaya Tetap	Nilai
Penyusutan kompor dan gas $1/36 \times \text{Rp. } 700.000$	Rp. 19,444
Penyusutan wadah $1/12 \times \text{Rp. } 150.000$	Rp. 12,500
Penyusutan pisau $1/24 \times \text{Rp. } 30.000$	Rp. 1,250
Penyusutan talenan $1/36 \times \text{Rp. } 75.000$	Rp. 2,083
Penyusutan penghalus bumbu $1/48 \times \text{Rp. } 100.000$	Rp. 2,083
Penyusutan peniris minyak $1/36 \times \text{Rp. } 80.000$	Rp. 2,222
Penyusutan pengemas produk $1/36 \times \text{Rp. } 550.000$	Rp. 15,278
Penyusutan peralatan tambahan $1/24 \times \text{Rp. } 130.000$	Rp. 5,417
Total Biaya Tetap	Rp. 60,278

Biaya Variabel

Bonggol pisang	Rp. 50,000	x	30	=	Rp. 1,500,000	
Minyak goreng	Rp. 100,000		x	30	=	Rp. 3,000,000
Tepung	Rp. 65,000	x	30	=	Rp. 1,950,000	
Bumbu	Rp. 30,000	x	30	=	Rp. 900,000	
Kemasan	Rp. 15,000	x	30	=	Rp. 450,000	
Gas Lpg	Rp. 22,000	x	4	=	Rp. 88,000	
Biaya listrik	Rp. 95,000	x	1	=	Rp. 95,000	
Biaya air	Rp. 60,000	x	1	=	Rp. 60,000	
Biaya tambahan lain	Rp. 95,000	x	30	=	Rp. 2,850,000	

Total Biaya Variabel Rp. 10,893,000

Total Biaya Operasional

Biaya tetap + biaya variabel = Rp. 10,953,278

Pendapatan per Bulan

Penjualan rata - rata =

95 kemasan x Rp. 4,000 = Rp. 380,000
Rp. 380,000 x 30 hr = Rp. 11,400,000

Keuntungan per Bulan

Laba = Total Pendapatan - Total Biaya Operasional

Rp. 11,400,000 - 10,953,278 = Rp. 446,722

Lama Balik Modal

Total Investasi / Keuntungan = Rp. 1,815,000 : 446,722 = 4
bln

Keuntungan yang dihasilkan pada analisa usaha diatas ini yaitu jika menjual 95 kemasan dengan harga Rp. 4.000 / kemasan maka nantinya dapat memperoleh keuntungan Rp. 446.722 per bulan dengan lama balik modal 4 bulan.

Bisnis keripik pelepah pisang akan semakin mudah dan menghasilkan produk krispi jika dibantu dengan mesin peniris minyak atau mesin spinner. Mesin usaha ini mampu meniriskan minyak supaya produk pelepah pisang selalu tahan lama dan menghasilkan rasa yang nikmat. Apabila Anda tertarik untuk menjalankan usaha keripik bonggol pisang maka gunakan mesin spinner untuk menghasilkan produk keripik yang berkualitas.

Foto-Foto Kegiatan





Gambar 1. Foto-Foto Kegiatan

KESIMPULAN

Program ini dapat diselenggarakan dengan baik dan berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana kegiatan yang telah disusun meskipun belum semua peserta menguasai dengan baik materi yang disampaikan. Kegiatan ini mendapat sambutan sangat baik.

SARAN

Berdasarkan evaluasi yang telah dilakukan dapat diajukan beberapa saran sebagai berikut:

1. Supaya tercapai tujuan dengan sepenuhnya, disarankan untuk penambahan waktu pelaksanaan program tersebut.
2. Disarankan adanya kegiatan pelatihan lanjutan, guna meningkatkan kemampuan dalam memasarkan produknya.

DAFTAR PUSTAKA

<http://arikmetafora.blogspot.co.id/2013/08/pemanfaatan-limbah-pelepahpisang.html>

<http://endybook.blogspot.co.id/2011/05/tempat-pensil-dari-pelepah-pisang.html>

<http://pondokibu.com/kerajinan-tangan-dari-daun-pelepah-pisang-kering.html> 9