

## PEMANFAATAN POHON PISANG (*MUSA PARADISIACA* L.) SEBAGAI PRODUK UMKM DESA LARANGAN PERRENG “TARO PISANG”

**Lailatul Mutmainnah<sup>1\*</sup>, Amaliya Nailatul Musyarrfah<sup>2</sup>, Ulfa Maulida Farid<sup>3</sup>**

<sup>1,2</sup> Fakultas MIPA Institut Sains dan Teknologi (IST) Annuqayah

<sup>3</sup> Fakultas Teknik Institut Sains dan Teknologi (IST) Annuqayah

Email: [\\*lailajeon119@gmail.com](mailto:*lailajeon119@gmail.com)

**Abstrak.** Banyaknya komoditas holtikultura dalam golongan buah buahan yang cukup diperhitungkan pada masa ini yakni buah pisang (*Musa paradisiaca*). Hampir seluruh bagian tanaman pisang dapat dimanfaatkan, baik buah, daun, batang, bonggol, jantung, akar, serta kedebog pisang. Kedebog pisang memiliki manfaat untuk dijadikan sebagai bahan dasar olahan, yakni sebagai bahan dasar pembuatan Taro pisang. Taro Pisang merupakan salah satu jenis keripik yang unik dan jarang ditemukan dengan ciri khas rasa renyah, gurih dan berwarna kekuning-kuningan. Peluang bisnis Taro Pisang tersebut menjadi peluang bisnis yang menguntungkan bagi UMKM. Tujuan dari kegiatan ini yaitu: memberikan pemanfaatan yang alternatif bagi hasil pertanian menjadi produk dengan inovasi baru yang belum banyak dikenal oleh masyarakat, Meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian sehingga menjadi produk inovatif dengan memanfaatkan teknologi sederhana sehingga dapat meningkatkan kemandirian ekonomi, Meningkatkan nilai ekonomis batang pisang sebagai sumber bahan olahan baru. Hasil sosialisasi dan praktek pembuatan pisang dapat diterima dengan baik oleh masyarakat, ibi-ibu PKK dan seluruh aparat desa Larangan Perreng.

**Kata Kunci:** Pohon Pisang, Taro Pisang, UMKM Desa Larangan Perreng

### I. PENDAHULUAN

Banyaknya komoditas holtikultura dalam golongan buah buahan yang cukup diperhitungkan saat ini yakni buah pisang (*Musa paradisiaca*). Tujuan dari pengembangan komoditas tanaman pisang (*Musa paradisiaca*) yakni untuk memenuhi kebutuhan akan konsumsi buah. Dengan berjalannya waktu dan bertambahnya jumlah masyarakat serta meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya nilai gizi, dimana buah pisang merupakan buah yang mengandung vitamin, mineral, dan juga karbohidrat (Komaryati dan Adi, 2012). Pohon pisang kaya akan manfaat, dari buah hingga pelelehnya. Buah pisang adalah buah yang tinggi akan gizi, memiliki sumber vitamin, mineral, serta karbohidrat. Tanaman pisang (*Musa paradisiaca*) banyak ditemukan di lingkungan pedesaan. Tanaman pisang (*Musa paradisiaca*) adalah jenis tanaman yang serba guna. Karena, dari akar hingga daun dapat dimanfaatkan (Cindarbumi et., al, 2020).

Tanaman pisang (*Musa paradisiaca*) merupakan tanaman yang banyak tumbuh di daerah tropis, dikarenakan tanaman pisang tersebut menyukai iklim yang panas dan membutuhkan sinar matahari penuh. Tanaman pisang bisa tumbuh di tanah yang cukup akan air, di daerah dengan ketinggian  $\pm$  2000 m di atas permukaan laut (Rosariastuti et.al, 2018). Buah pisang adalah salah satu jenis komoditas pertanian terbanyak dalam kelompok buah-buahan, yang telah dikenal secara luas oleh masyarakat lokal hingga masyarakat luar. Buah pisang di Indonesia sangat melimpah, karena sifat tanamannya cocok dengan iklim pertumbuhan di daerah tropis. Tanaman pisang ini bisa dijumpai di seluruh wilayah Indonesia. Tanaman pisang ini sangat mudah dibudidayaan sehingga dapat ditemukan baik di pekarangan rumah, ladang, ataupun di perkebunan. Produksi buah pisang di Indonesia semakin meningkat setiap tahunnya, dengan jumlah 8.182.756 ton pada

tahun 2020, dimana pada tahun sebelumnya berjumlah 7.280.658 ton. Jumlah dari produksi buah pisang tersebut tetap menempati peringkat pertama dalam kategori produksi buah-buahan di setiap tahunnya (BPS, 2019 dan Direktorat Jendral Holtikultura, 2020).

Buah pisang biasanya dimakan segar dan terdapat beberapa aneka olahan lainnya seperti kolak pisang, keripik pisang, tepung pisang, dan lainnya. Pisang juga dapat di masukkan kedalam empat kelompok berdasarkan cara pemanfaatannya. Pertama, *Musa sapientum* (banana) yakni pisang meja. Kelompok pisang ini lebih enak dikonsumsi selagi segar. Yang termasuk kedalam kelompok ini yaitu: pisang ambon, pisang ambon lumut, pisang raja, pisang raja sereh, pisang mas, pisang susu, dan pisang barang. Kedua adalah *Musa paradisiaca* (plantain). Buah pisang ini sangat enak jika dikonsumsi setelah diolah. Yang termasuk kedalam kelompok ini antara lain: Pisang tanduk, pisang oli, pisang nangka, pisang kapas, pisang batu, dan pisang kepok. Ketiga adalah *Musa brachycarpa*, yakni pisang yang memiliki biji, seperti pisang batu yang biasa disebut juga sebagai pisang klutuk. Keempat adalah *Musa texilis*, yakni pisang yang dapat menghasilkan serat seperti pisang manila (Rosariastuti et.al, 2018).

Bagian dari tanaman pisang (*Musa paradisiaca*) yang dapat dimanfaatkan selain buahnya antara lain: Daun, biasa digunakan sebagai pembungkus makanan sejak dahulu serta bagian dari ritual budaya, contohnya sebagai alas sesajen. Batang pisang, biasa digunakan sebagai raket, mainan anak-anak, sarana ritual budaya seperti tempat untuk menancapkan wayang kulit. Jantung pisang, biasa digunakan sebagai bahan olahan makanan. Bonggol pisang juga bisa dimanfaatkan sebagai penyubur rambut, dan antiseptic. Akar dan hati batang pisang, digunakan sebagai rumah microorganisme pada pembuatan *Biofertilizer*. Sebagian dari masyarakat juga dapat memanfaatkan kulit pisang untuk campuran masakan (Rosariastuti et.al, 2018).

Berdasarkan uraian diatas, dapat diketahui bahwa tanaman pisang kaya akan manfaat. Bagian tanaman pisang yang masih belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat adalah bagian kedeboinya. Kedebo pisang memiliki manfaat yang sangat besar untuk digunakan sebagai bahan dasar olahan makanan, yakni sebagai bahan dasar pembuatan Taro pisang (Kripik batang pisang).

Keripik batang pisang atau disebut sebagai Taro pisang adalah salah satu jenis keripik yang unik dan masih jarang ditemukan. Kripik dari batang pisang ini mendapatkan antusias yang tinggi dari masyarakat. Sehingga tidak diragukan lagi jika taro pisang ini mulai meroket dipasaran. Taro pisang ini memiliki tekstur renyah dan gurih, berwarna kekuning-kuningan atau golden brown dan memiliki ciri khas rasa asin.

Taro Pisang ini menjadi jendela baru bagi masyarakat yang ingin memulai untuk berwirausaha dan memiliki peluang bisnis yang sangat menguntungkan. Taro pisang ini juga mempunyai prospek yang cerah. Usaha taro pisang ini sangat masih jarang di masyarakat. Sehingga peluang pemasarannya pun sangat luas untuk memperoleh laba/keuntungan dalam jumlah yang besar.

Desa Larangan Perreng Kecamatan Pragaan Kabupaten Sumenep, merupakan wilayah yang banyak ditumbuhi tanaman pisang. Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) 02 Institut Sains dan Teknologi Annuqayah memanfaatkan tanaman pisang terutama pada bagian batangnya, sehingga masyarakat dapat memperoleh hasil dari tanaman pisang tersebut dengan meningkatnya pendapatan masyarakat. Adapun tujuan dari kegiatan ini yaitu: memberikan pemanfaatan yang alternatif bagi hasil pertanian menjadi produk dengan inovasi baru yang belum banyak dikenal oleh masyarakat, Meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian sehingga menjadi produk inovatif dengan memanfaatkan teknologi sederhana sehingga dapat meningkatkan kemandirian ekonomi, Meningkatkan nilai ekonomis batang pisang sebagai

sumber bahan olahan baru yakni keripik batang pisang atau Taro Pisang yang bernilai ekonomis tinggi.

## II. METODE PELAKSANAAN

### A. Waktu dan Tempat

Pelaksanaan kegiatan ini yakni dilaksanakan pada hari Jum'at, 04 Agustus 2023 bertempat di Balai Desa Larangan Perreng Kecamatan Pragaan Kabupaten Sumenep yang dihadiri oleh Ibu – ibu PKK, Pengurus Fatayat, Seluruh Perangkat Desa, Karang Taruna dan Masyarakat Sekitar.

### B. Metode Sosialisasi dan Praktek Pemanfaatan Pohon Pisang (*Musa Paradisiaca L.*) sebagai Produk UMKM Desa Larangan Perreng “Taro Pisang”

Metode yang dibunakan dalam kegiatan ini adalah Sosialisasi dan Praktek Pembuatan Kripik pohon pisang atau Taro Pisang

#### a. Sosialisasi Inovasi Olahan Produk Pangan

Metode yang digunakan adalah mengenalkan inovasi Olahan Produk Pangan berupa Kripik Pohon Pisang atau Taro Pisang kepada Masyarakat setempat.

#### b. Praktek Pembuatan Kripik Pohon Pisang atau Taro pisang

Metode yang digunakan adalah praktek secara langsung kepada ibu- ibu PKK, Pengurus Fatayat, Seluruh Perangkat Desa, Karang Taruna dan Masyarakat sekitar. Praktek ini bertujuan untuk memberikan inovasi kepada Masyarakat dalam mengolah Pohon Pisang, sehingga hal tersebut dapat memberikan lapangan pekerjaan baru untuk masyarakat setempat serta membangun UMKM desa.

### C. Kegiatan

Dalam Pelaksanaan kegiatan program kerja Inovasi Baru Olahan Pangan sebagai ide Kewirausahaan peserta KKN 02 Institut Sains dan Teknologi Annuqayah melakukan beberapa kegiatan:

- Peserta KKN institute Sains dan Teknologi Annuqayah melakukan survei dan meminta izin kepada pemilik kebun Pisang di Dusun Lembah Desa Larangan Perreng.
- Peserta KKN institute Sains dan Teknologi Annuqayah membuat logo kemasan produk Kripik Pohon Pisang atau Taro Pisang.
- Peserta KKN institute Sains dan Teknologi Annuqayah melakukan sosialisasi dan praktek pembuatan Kripik Pisang atau Taro Pisang kepada Ibu – ibu PKK, Pengurus Fatayat, Seluruh Perangkat Desa, Karang Taruna dan Masyarakat Sekitar Desa Larangan Perreng, Kecamatan Pragaan, Kabupaten Sumenep.

### D. Alat dan Bahan Pembuatan Kripik Pohon Pisang atau Taro Pisang

- Alat - alat yang digunakan meliputi: Pisau, Wajan, Spatula, Bak, Sarangan, dan Kompor
- Bahan - bahan yang dibutuhkan meliputi: Kedebog pisang, Air, Minyak goreng, Tepung tapioca, Tepung beras, Bubuk kunyit, Bawang putih, dan Seasonning.

## III HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Hasil Aktivitas

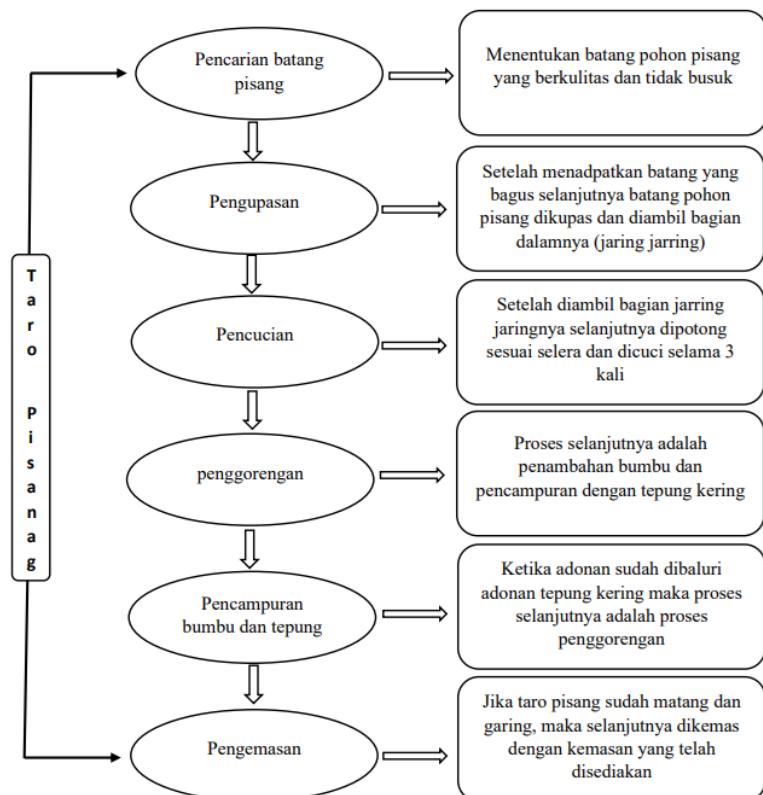
Berdasarkan data yang diperoleh dari Data Administrasi Pemerintah Desa, jumlah total penduduk Desa Larangan Perreng yang tercatat secara administrasi, berjumlah 4.231 jiwa.

Dengan rincian penduduk laki laki berjumlah 1,999 jiwa dan perempuan: 2,232 jiwa. Data tersebut diperoleh pada tahun 2021 dengan jumlah penduduk pada saat itu. Larangan perreng dengan sistem pelafalan Lamperreng, merupakan sebuah desa yang terletak di Kecamatan Pragaan, Kabupaten Sumenep, Provinsi Jawa Timur, Indonesia. Desa ini memiliki luas 6,14 Km2 dan memiliki kepadatan penduduk 689 jiwa/km2.

Desa Larangan Perreng merupakan salah satu daerah penghasil pohon pisang di Kecamatan Pragaan, Kabupaten Sumenep. Hasil dari pohon pisang di Desa Larangan Perreng ini biasanya hanya di manfaatkan oleh Masyarakat yakni buah pisang yang hanya diolah menjadi pisang goreng dan kripik pisang, daun untuk pakan ternak, dan jantung pisang sebagai sayur. Akan tetapi, pemanfaatan pohon pisang ini hanya terpaku pada produktifitas buah, sehingga hal tersebut akan menjadi problematika yang serius bagi perekonomian Masyarakat. Ketika harga buah pisang turun drastis di pasaran karena banyaknya pemasukan dari petani. Karena pengembangan dan pengolahan hasil pertanian pohon pisang masih dilakukan secara tradisional dan cenderung sama tanpa adanya inovasi baru. Dengan demikian, peserta KKN 02 IST Annuqayah memberikan inovasi baru dan kreativitas untuk pengembangan serta pemanfaatan pohon pisang sebagai Kripik Pohon Pisang atau Taro Pisang. Tujuan program kerja ini adalah, untuk meningkatkan kreatifitas warga, meningkatkan penghasilan bagi Masyarakat desa larangan perreng dan harapan dari produk yang dihasilkan oleh peserta KKN 02 IST Annuqayah ini dapat diteruskan dan dikembangkan sehingga Desa Larangan Perreng ini memiliki inovasi baru sebagai produk UMKM Desa.

Langkah pertama yang dilakukan oleh peserta KKN 02 IST Annuqayah adalah pembuatan produk Kripik Pohon Pisang atau Taro Pisang yakni dengan bahan bahan yang telah disediakan.

a. Prosedur pembuatan



Gambar 1. Proses Pembuatan Taro Pisang

b. Pengemasan

Langkah selanjutnya adalah pengemasan Kripik Pohon Pisang atau Taro pisang. Tujuan dari pengemasan atau *Packing* tersebut adalah untuk meningkatkan kualitas produk sehingga Kripik Pohon Pisang atau Taro Pisang tersebut tidak mudah lembek serta dapat meningkatkan kualitas harga. Setelah Kripik Pohon Pisang atau Taro Pisang di kemas (*Packing*) semenarik mungkin maka langkah selanjutnya adalah pemberian logo pada kemasan sebagai inovasi produk sehingga menciptakan tampilan produk lebih mewah dan menarik. Selain itu, pemberian logo pada kemasan dapat memberikan ciri khas tersendiri, sehingga produk lebih mudah dikenal oleh Masyarakat luas dan layak untuk di pasarkan. Inovasi olahan Kripik Pohon Pisang atau juga dapat memberikan terobosan baru bagi Masyarakat Desa Larangan Perreng dalam membangun usaha, sehingga nantinya hal tersebut juga dapat dikembangkan menjadi UMKM dalam meningkatkan perekonomian Masyarakat.

Pembuatan inovasi olahan pohon pisang yakni Kripik Pohon Pisang mendapat respon positif dari Masyarakat khususnya dari ibu – ibu PKK Desa Larangan Perreng, Kecamatan Pragaan, Kabupaten Sumenep. Hal tersebut dapat dilihat dari antusiasnya warga, ibu – ibu PKK dan aparat Desa Larangan Perreng untuk memperhatikan dan ikut serta membantu dalam proses pembuatan Kripik Pohon Pisang atau taro Pisang.



Gambar 2. Sosialisasi dan Praktek Pembuatan Taro pisang

Berdasarkan hal tersebut, dengan adanya pengolahan pohon pisang menjadi Kripik Pohon Pisang atau Taro Pisang, membuktikan bahwa nilai tambah hasil pertanian yang berada di Desa Larangan Perreng dapat meningkat melalui proses pengolahan komoditas tersebut menjadi produk olahan yang layak dikonsumsi.

Berdasarkan tingkat keberhasilan program kerja ini menjadi peluang bisnis bagi Masyarakat Desa Larangan Perreng, dibuktikan dengan adanya Pameran UMKM yang diikuti oleh seluruh Desa Se-Kecamatan Pragaan yang diselenggarakan dalam rangka memperingati

Kemerdekaan Republik Indonesia yang Ke-78 di Lapangan Ar-Rohmah Pragaan. Dalam acara tersebut peserta KKN 02 IST Annuqayah ikut serta memamerkan hasil produk inovasi olahan Kripik Pohon Pisang atau Taro pisang dimana, dapat dilihat bahwa produk inovasi dari peserta KKN 02 layak di jual dan dipasarkan karena banyaknya pengunjung yang membeli produk tersebut. Berdasarkan indikator keberhasilan program, diharapkan Masyarakat setempat dapat memanfaatkan produk tersebut sebagai peluang bisnis baru di Desa Larangan Perreng.

#### A. Penyelesaian Masalah

Produk olahan Kripik Pohon Pisang atau Taro Pisang, dapat menambah penghasilan bagi Masyarakat setempat dan dapat diteruskan serta dikembangkan sehingga Desa Larangan Perreng memeliki produk inovasi baru dari pohon pisang yang biasanya menjadi sampah atau limbah. Kegiatan ini mendapatkan apresiasi dari ibu – ibu PKK, Aparat Desa serta Bapak Kepala Desa.

### IV. KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. KESIMPULAN

Hasil yang diperoleh pada kegiatan ini, dapat diambil kesimpulan bahwa, terciptanya produk Kripik Pohon Pisang atau Taro Pisang mendapatkan respon yang positif dari Masyarakat Desa Larangan Perreng, sehingga kegiatan tersebut dapat dijalankan dan memberikan dampak yang baik bagi Masyarakat. Penulis juga berharap dengan adanya sosialisasi dan praktik pembuatan kripik pohon pisang atau Taro Pisang dapat meningkatkan keterampilan Masyarakat setempat.

#### B. SARAN

Saran yang dapat diberikan oleh penulis, yakni Masyarakat kedepannya dapat mengembangkan dan menjalankan produk inovasi Kripik Pohon Pisang atau Taro Pisang sebagai jalan *alternative* usaha keluarga bahkan UMKM Desa

### DAFTAR PUSTAKA

- Amarita. M., D., Y., Eva. S., B., dan Hot. S., (2015). Identifikasi Karakteristik Morfologis Pisang (*Musa spp.*) di Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Agreokoteknolog*, 1911-1924.
- Badan Pusat Statistik (BPS), (2019) dan Direktorat Jenderal Hortikultura, (2020) “*Produksi Tanaman Buah-Buahan*,” Jakarta.
- Cindarbumi. F., dan Miftahul Maufid. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui “Pelatihan Pembuatan Keripik dari Pelepas Pisang (Krisbog)” Bojonegoro. *Jurnal Al- Umron*, Vol. 01, No. 02.
- Komaryati dan Adi. S., (2012). Analisis Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Adopsi Teknologi Budidaya Pisang Gepok (*Musa paradisiaca L.*) di Desa Sungai Kunyit Laut Kecamatan Sungai Kunyit Kabupaten Pontianak. *Jurnal Iprekas- Ilmu Pengetahuan dan Rekayasa*, 52-61.
- Ningsih. V., dan Hiden (2021). Inovasi Pemanfaatan Limbah Batang Pisang Menjadi Camilan “*Kedebong Taro*” Bernilai Ekonomis di Desa Bagik Polak Barat. *Jurnal Bakti Nusa*, 39-46.
- Putri. B., A., (2021). *Nilai Ekonomis Batang Pisang sebagai Alternative Pendapatan Masyarakat*. Skripsi. Institut Agama Islam Negri (IAIN) Bengkulu.
- Komaryati dan Adi. S., (2012). Analisis Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Adopsi Teknologi Budidaya Pisang Gepok (*Musa paradisiaca L.*) di Desa Sungai Kunyit Laut Kecamatan Sungai Kunyit Kabupaten Pontianak. *Jurnal Iprekas- Ilmu Pengetahuan dan Rekayasa*, 52-61.

- Rosariastuti, R., dan Sumami, Aktavia, H., (2018). Pemanfaatan Batang Pisang Untuk Aneka Produk Makanan Olahan di Kecamatan Jenawi, Karanganyar. *Journal of Community*, 21-29.
- Wardani. Yulia Fatma. K., Urmawan. S., (2021). Pemanfaatan Buah Pisang Menjadi Olahan Keripik Manis Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Jual. *Jurnal Prodimas*, 436-451.