

PEMANFAATAN BATANG POHON PISANG MENJADI PRODUK KERIPIK TANGIS DI DESA AENG MERAH KECAMATAN BATUPUTIH

Ach. Ramdan^{*1}, Fajrul Falah^{*2}, M. Fasikhul Lisan, M.T^{*3}

^{1,2, 3} Fakultas Teknik Informasi/Institut Sains dan Teknologi Annuqayah, Sumenep

Email: 1fitriyatunaf20@gmail.com

Abstrak. Di Desa Aeng Merah Kecamatan Batuputih terdapat banyak lahan yang ditanami pohon pisang. Pisang merupakan tanaman yang banyak tumbuh di daerah tropis karena menyukai iklim panas dan membutuhkan banyak sinar matahari. Tanaman ini dapat tumbuh pada tanah dengan kelembaban cukup pada ketinggian di bawah 2.000 meter. Di Indonesia, tanaman pisang dapat dijumpai di hampir semua daerah khususnya di Desa Aeng Merah Kecamatan Batuputih Kabupaten Sumenep. Pohon pisang yang memiliki banyak manfaat, mulai dari buah sampai batangnya bisa dimanfaatkan menjadi olahan makanan yang aman dikonsumsi. Batang pohon pisang diolah dan dimanfaatkan menjadi olahan makan keripik yang memiliki berbagai macam varian rasa. Meski terbuat dari bahan batang pisang, keripik batang pisang aman dikonsumsi. Keripik tersebut kemudian diberi nama keripik tangis yang berbahan dasar batang pohon pisang.

Kata Kunci: Batang Pisang, Keripik Batang Pisang.

I. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris yang kaya akan sumber daya alam khususnya hasil pertanian. Buah-buahan merupakan salah satu industri yang paling menjanjikan di Indonesia. Hal ini tercermin dari beragamnya buah-buahan tropis di Indonesia seperti apel, jeruk, pisang, pepaya, dan rambutan. Khususnya di Desa Aeng Merah Kecamatan Batuputih Sumenep, di mana daerah tersebut merupakan daerah pedesaan dan perkebunan. Di Desa Aeng Merah ada beberapa perkebunan pisang. Pisang-pisang tersebut merupakan perkebunan milik masyarakat setempat.

Pohon pisang mempunyai banyak manfaat, mulai dari buah hingga batangnya. Pisang merupakan buah yang kaya nutrisi dan merupakan sumber vitamin, mineral, dan karbohidrat. Tanaman pisang mudah ditemukan dan dapat ditemukan hampir di setiap desa. Tanaman pisang merupakan tanaman serbaguna yang dapat dimanfaatkan mulai dari akar hingga daunnya.

Salah satu manfaat pohon pisang ialah dengan memanfaatkan batang pohon pisang dan diproduksi menjadi keripik. Keripik kentang merupakan salah satu makanan ringan atau jajanan encer yang banyak digemari masyarakat karena renyah, enak, tidak terlalu mengenyangkan, serta tersedia dalam berbagai varian rasa seperti asin, pedas, dan manis. Keripik kentang sangat praktis karena kering sehingga memiliki umur simpan lebih lama dan mudah dinikmati kapan saja. Berbagai jenis keripik kentang dapat dimakan dengan berbagai cara, antara lain keripik buah, sayur, dan umbi-umbian. Pengabdi mempunyai variasi baru yakni keripik batang pisang. Batang pisang yang semula dibuang cuma-cuma akan diolah kembali menjadi produk kripik yang berbahan dasar batang pisang.

Program pengabdian keada masyarakat yang dilakukan oleh pengabdi ialah untuk memanfaatkan batang pohon pisang menjadi olahan makanan menjadi produk keripik yang bahannya terbuat dari batang pohon pisang. Tujuan pengabdian ini ialah untuk mengajak masyarakat bersama-sama memanfaatkan batang pohon pisang yang terbuang diolah menjadi keripik yang tentunya aman dikonsumsi oleh masyarakat Desa Aeng Merah.

II. METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam pengabdian ini meliputi 3 tahap yaitu, sosialisasi, praktik pembuatan keripik batang pisang dan pendampingan pembuatan.

Tahap pertama dilaksanakan pada tanggal 07 Agustus 2023 yang bertempat di Aula Pertemuan Masyarakat Desa Aeng Merah. Sosialisasi dilakukan oleh teman-teman KKN, yang kemudian disosialisasikan kepada masyarakat Desa Aeng Merah. Kami menjelaskan bahwa selain buah pisang yang dapat diolah menjadi berbagai macam olahan, batang pisang juga bisa diolah menjadi keripik yang tentunya aman dikonsumsi.

Tahap kedua dan tahap ketiga dilaksanakan secara bersamaan yakni setelah sosialisasi. Setelah masyarakat Desa Aeng Merah diberi pembekalan berupa sosialisasi praktik pembuatan dan pendampingan memproduksi keripik yang berbahan dasar batang pisang.

Bahan baku yang digunakan adalah:

- a. Pelepas pohon pisang
- b. Tepung terigu
- c. Tepung tapioca
- d. Tepung beras
- e. Tepung bumbu ayam *crispy* instan

Bahan pembantu yang digunakan adalah:

- a. Air
- b. Kapur sirih
- c. Garam
- d. Lada
- e. Kaldu bubuk
- f. Baking soda

Proses produksi dilakukan melalui langkah-langkah sebagai berikut:

- a. Siapkan bahan perendam batang pisang, yaitu:
 1. 6 liter air atau sesuai dengan banyaknya batang pisang
 2. 3 sdm garam
 3. 3 sdm kapur sirih, kemudian diaduk sampai merata dan sisihkan
- b. Ambil batang pisang kemudian kupas bagian luar sekitar 3 sampai 4 pelepaspisang. Setelah itu, potong satu persatu pelepas pohon pisang dengan bentuk persegi empat. Kemudian kupas sisi bagian luar pelepas pisang, selanjutnya iris bagian dalam dengan ukuran yang sama dan tipis. Kemudian masukkan pelepas tersebut ke wadah yang sudah dibuat untuk perendaman dan aduk sampai merata. Setelah itu, diamkan minimal 24 jam atau maksimal 48 jam. Lalu cuci pelepas batang pisang dengan air mengalir. Kemudian bilas hingga 4 kali, cuci dengan pelan-pelan agar teksturnya tidak remuk dan cuci sampai airnya bebas dari kapur sirih sehingga airnya menjadi bening. Setelah airnya bening, buang dan peras dengan satu arah kemudian tiriskan dan sisihkan.
- c. Siapkan bahan untuk marinasi, selanjutnya masukkan pelepas pisang yang sudah dibersihkan dan aduk sampai bumbunya merata. Kemudian diamkan selama 30 menit.
- d. Siapkan bahan untuk pelapis
- e. Setelah bahan lapis sudah selesai, peras pelepas pisang yang dimarinasi sebelumnya. Peras dengan kuat-kuat namun dengan satu arah sampai pelepas tersebut selesai. Kemudian siapkan wajan yang sudah berisi minyakgoring dan panaskan dengan api sedang. Kemudian goreng pelepas tersebut dengan minyak yang sudah panas dan diaduk-aduk agar tidak gosong. Ketika minyak pada pelepas pisang sudah tenang tidak ada gelembungnya, maka keripik baping tandanya sudah matang.



Gambar 1. Pelatihan Pembuatan Kripik Tangis



Gambar 2. Proses Pembuatan Kripik Tangis

III HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi, praktik pembuatan, dan pendampingan yang dilakukan oleh teman-teman KKN kepada masyarakat Desa Aeng Merah Kecamatan Batuputih dilaksanakan di waktu yang bersamaan. Yakni pada tanggal 07 Agustus 2023. Kegiatan tersebut bertempat di Aula Pertemuan Desa Aeng Merah. Masyarakat Desa Aeng Merah menyambut dengan baik sosialisasi, dan pembuatan keripik tersebut. Kami menjelaskan mulai dari manfaat yang terdapat pada buah pisang. Kemudian manfaat batang pisang yang bisa diolah kembali menjadi produk keripik yang aman dikonsumsi.

Buah pisang adalah makanan kaya nutrisi seperti vitamin B6, vitamin C, potassium, dan serat. Begitupun dengan batangnya, batang pohon pisang kaya akan manfaat dan kandungan gizinya. Beberapa di antaranya adalah:

1. Bisa mendetoks sistem pencernaan

Batang pisang mengandung bahan yang membersihkan sistem pencernaan dari racun dan bakteri yang sering menyebabkan sakit perut dan masalah perut lainnya. Sistem pencernaan dapat melakukan detoksifikasi dari lambung hingga usus.

2. Mengobati asam lambung

Batangnya dapat membantu mengatur kadar asam lambung dan mengembalikan keseimbangannya. Hasilnya, penderita asam lambung merasa lebih sejuk dan tidak kembung.

3. Menurunkan berat badan

Batang pisang sangat tinggi serat. Dengan mengonsumsi makanan kaya serat, perut Anda pasti akan terasa kenyang lebih lama. Selain kaya serat, batang pisang juga kaya protein dan rendah lemak.

4. Mengontrol kolesterol dan tekanan darah

Batang pisang mengandung potassium dan vitamin B6 yang dapat membantu mengontrol kolesterol dan tekanan darah tinggi sehingga lebih stabil.

5. Menstabilkan kadar gula darah

Batang pisang memiliki kadar gula darah yang lebih rendah. Jika dikonsumsi, akan membantu mencegah kenaikan kadar gula darah yang berlebihan.

Proses pembuatan membutuhkan waktu selama 3 hari. Pembuatan keripik batang pisang diproduksi oleh masyarakat Desa Aeng Merah yang didampingi oleh teman-teman KKN. Keripik yang berbahan dasar batang pisang menghasilkan keripik sebanyak 2 toples besar. Setelah proses pembuatan, keripik kemudian dikemas dengan wadah unik. Produk keripik batang pisang kemudian diberi nama keripik tangis. Kegiatan pengabdian ini *alhamdulillah* berjalan dengan baik dan masyarakat Desa Aeng Merah Kecamatan Batuputih memahami cara pembuatan produk keripik dari batang pisang dan kedepannya produksi ini bisa terus dikembangkan dan bisa dipasarkan ke masyarakat Desa Aeng Merah pada khususnya dan masyarakat Batuputih pada umumnya.



Gambar 3. Produk Kripik Tangis

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Masyarakat Desa Aeng Merah Kecamatan Batuputih berkeinginan untuk mencoba memproduksi keripik batang pisang atau yang dikenal dengan *brand* keripik tangis. Masyarakat Desa Aeng Merah juga berkeinginan untuk terus memproduksi secara terus-menerus sehingga produk keripik tangis bisa menjadi produk yang bisa terus dinikmati masyarakat dan dipasarkan di daerah Batuputih dan sekitarnya

DAFTAR PUSTAKA

Cindarbumi, Festian dkk. 2020. "Pemberdayaan Masyarakat Melalui "Pelatihan Pembuatan Keripik Dari Pelepah Pisang (Krisbog)" Bojonegoro". *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. 1. (2). 36-42.

Firyanto, Rudi dkk. 2018. "Pembuatan Keripik Buah Jambu Biji Menggunakan Alat Vacuum

- Frying Dengan Variabel Suhu dan Waktu”. *Jurnal Bakti Nusa*. 2. (2). 39 – 46.
- Marlinan, Neni dkk. 2021. “Pemanfaatan Serasah Daun Kering sebagai Pupuk Organik di Dusun Talang Ilir Kelurahan Sukamoro Kabupaten Banyuasin, Sumatera Selatan”. *International Journal of Community Engagement*. 1. (2). 1-10.
- Rosariastuti, Retno dkk. 2018. “Pemanfaatan Batang Pisang Untuk Aneka Produk Makanan Olahan Di Kecamatan Jenawi, Karanganyar”. *Journal of Community Empowering and Services*. 2. (2). 21-29. <https://jurnal.uns.ac.id/prima/index>