

PEMBUATAN DODOL DARI KULIT PISANG KEPOK SEBAGAI INOVASI BARU DI DESA JADDUNG KECAMATAN PRAGAAN

Ayu Susilawati¹, Khadaifah², Khotija³, Luluk Suhartini⁴ Robi'atul Andawiyah⁵

^{1,2,4} Fakultas Universitas Annuqayah

^{3,5} Fakultas MIPA Universitas Annuqayah

Email: ¹susilawatiayu32@gmail.com , ²Khadaifahiefha06@gmail.com,

³khotijazahtiak@gmail.com , ⁴lulukkhafi@gmail.com,

⁵robiatulandawiyah23@gmail.com

Abstrak. Desa Jaddung merupakan salah satu desa yang memiliki potensi pertanian yang cukup besar. Desa ini menjadi salah satu sentra pertanian khususnya dalam produksi hasil pertanian pisang yaitu jenis pisang kepok. Pisang kepok (*Musa Paradisiaca Linn*) adalah tanaman buah yang berasal dari kawasan asia tenggara (termasuk indonesia). Pada umumnya pisang kepok ditemui tidak hanya diperkotaan tetapi sampai ke pelosok desa dan dapat dikonsumsi kapan saja serta untuk semua tingkatan usia. Namun, kebanyakan masyarakat disana belum mengetahui bahwa kulit pisang itu banyak kandungannya yaitu karbohidrat yang tinggi sekitar 18,5%, dan vitamin sehingga dapat dimanfaatkan untuk bahan baku pembuatan berbagai produk pangan. Saat panen, kulit pisang tentunya menghasilkan limbah kulit pisang, limbah kulit pisang biasanya terbuang begitu saja atau hanya sebagai bahan pakan ternak yang secara ekonomis tidak termanfaatkan secara efisien, sehingga kami memiliki inisiatif untuk mengolah limbah kulit pisang menjadi produk yang dapat menghasilkan kualitas yang tinggi yaitu mengolahnya menjadi dodol. Pelatihan pembuatan dodol kulit pisang dilaksanakan Bersama ibu PKK dan masyarakat desa jaddung, pelatihan ini berjalan dengan lancar serta masyarakat dapat mengetahui dampak positif.

Kata Kunci: Dodol, Kulit pisang, Pisang kepok

I. PENDAHULUAN

Desa Jaddung Kecamatan Pragaan merupakan salah satu desa yang memiliki potensi pertanian yang cukup besar. Desa ini menjadi salah satu sentra pertanian khususnya dalam produksi hasil pertanian pisang yaitu jenis pisang kepok. Desa Jaddung berada di wilayah Kecamatan Pragaan dengan luas wilayah Desa Jaddung 369,9 hektar. Kepadatan penduduk sudah mencapai 5.516 jiwa penduduk tetap, perempuan 3.116 jiwa, laki-laki 2.400 jiwa. Jumlah pemilih terdaftar 4.683 orang ditahun 2020. Namun dari keluasan wilayah yang begitu potensial saat ini masih banyak sumber daya alam yang masih belum digali. Letak Geografis Desa Jaddung berada di wilayah Kabupaten Sumenep.

Pisang kepok (*Musa Paradisiaca Linn*) adalah tanaman buah yang berasal dari kawasan asia tenggara (termasuk indonesia). Pada umumnya pisang kapok ditemui tidak hanya diperkotaan tetapi sampai ke pelosok desa dan dapat dikonsumsi kapan saja serta untuk semua tingkatan usia. Buah pisang biasanya dikonsumsi secara tidak langsung yakni dengan mengolahnya terlebih dahulu agar menjadi berbagai produk yang memiliki nilai jual yang tinggi. Dari berbagai proses pengolahan tersebut, tentunya menghasilkan limbah yang salah satunya adalah limbah kulit pisang. Limbah kulit pisang biasanya terbuang begitu saja atau hanya sebagai bahan pakan ternak yang secara ekonomis tidak termanfaatkan secara efisien (Nasrun, *et.al.* 2016). Masyarakat Desa Jaddung khususnya

Dusun Bulu belum banyak mengetahui bahwa kulit pisang bisa dijadikan produk yang berkualitas, mereka beranggapan bahwa kulit pisang hanya bisa dijadikan bahan pakan ternak saja dan limbah yang tidak ada nilai ekonomisnya. Oleh karena itu perlu adanya penambahan wawasan pengetahuan terhadap masyarakat dengan diadakan pelatihan pembuatan dodol dari kulit pisang.

Kulit pisang kepok merupakan salah satu limbah pertanian yang belum banyak dimanfaatkan masyarakat. Kulit pisang mengandung karbohidrat yang tinggi sekitar 18,5%, Sehingga dapat dimanfaatkan untuk bahan baku pembuatan berbagai produk pangan. Kulit pisang selain dapat mengurangi limbah akan dapat meningkatkan nilai ekonominya dan akan melengkapi penganekaragaman bahan pangan serta mengembangkan penggunaan bahan pangan lokal untuk memasuki pasaran global sehingga dapat membantu meningkatkan pendapatan masyarakat khususnya industri rumah tangga (Hartono, et.al. 2013). Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan produk baru dengan kualitas yang baik melalui pemanfaatan sumber daya alam sekitar yang belum termanfaatkan dan bernilai ekonomis.

Dodol merupakan makanan Tradisional yang cukup populer di beberapa daerah indonesia, serta dodol merupakan salah satu produk olahan hasil pertanian yang mampu bersaing dipasar global. Bahan dasar dodol diklasifikasikan menjadi dua yaitu, dari bahan buah-buahan dan tepung tepungan. Dodol sebagai makanan khas biasanya terbuat dari tepung beras ketan dicampur gula dan santan kelapa. Ketiga bahan baku tersebut biasanya diproses diatas tungku perapian sampai mencapai tingkat kematangan tertentu. Dalam pengolahan dodol selain bahan utama juga dapat ditambahkan bahan lain untuk memperoleh rasa dan aroma yang diinginkan sesuai selera masing-masing (Nusa et,al 2012).

II. METODE PELAKSANAAN

- **Waktu Pelaksanaan**

Pelatihan pembuatan produk dodol kulit pisang ini dilakukan sebanyak dua kali. Pelatihan pertama dilakukan bersama Ibu-Ibu PKK, dan pelatihan keduanya dilakukan bersama masyarakat pada tanggal 11-12 agustus 2022 jam 12.30 WIB.

- **Tempat Pelaksanaan**

Tempat pelatihan pembuatan produk dodol kulit pisang ini dilaksanakan di rumah Ibu Syamsiyah selaku ketua PKK dan di Aula Kyai Basir.

- **Alat dan Bahan yang digunakan**

Bahan yang digunakan adalah tepung ketan, gula merah, santan kelapa, kulit pisang dan air secukupnya. Alat penelitian yang digunakan adalah wajan, sotek kayu, pisau, baskom, sendok, blender dan kompor, saringan, panci, nampan.

- **Tahapan Pelaksanaan**

Proses pembuatan dodol kulit pisang yaitu:

- Siapkan alat dan bahan yang dibutuhkan.
- Kupas kulit pisang yang masih setengah matang, kemudian potong menjadi kecil-kecil dan dicuci sampai bersih.
- Direbus selama 30 menit sampai berubah warna menjadi kecoklatan.
- Blender kulit pisang yang sudah direbus.
- Disaring ampas dan diambil airnya.
- Campurkan gula merah dan santan, lalu dimasak sampai mendidih, setelah itu campurkan adonan tepung ketan dan ampas kulit pisang.
- Aduk sampai campuran adonan mengental, kurang lebih 3 jam dengan api kecil.
- Tuang adonan diatas nampan yang sudah diberi minyak.
- Dinginkan, setelah itu di gulung lalu dibungkus menggunakan plastik OPP.

III HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Aktivitas



Gambar 1. Proses pelatihan pembuatan dodol kulit pisang dengan Ibu-Ibu PKK



Gambar 2. Proses pelatihan pembuatan dodol kulit pisang dengan masyarakat

Berdasarkan hasil pelatihan pembuatan dodol kulit pisang tersebut menunjukkan bahwa hasil organoleptik dari dodol kulit pisang memperoleh aroma, rasa yang khas dan tekstur yang lembut dan tidak lengket serta warna kecoklatan. Aroma dan rasa kulit pisang dihasilkan dari penambahan ekstrak kulit pisang kepok yang sudah di blender dan disaring, jika kita menambah ekstrak kulit pisang pada pembuatan dodol maka akan terasa lebih kuat aroma dan rasanya yang khas.

Tekstur yang lembut dan tidak lengket tersebut dikarenakan pada dasarnya bahan baku dalam pembuatan dodol selain kulit pisang juga menggunakan tepung beras ketan, santan, dan sebagainya. Tepung ketan mengandung kadar amilopektin yang tinggi menyebabkan tepung beras ketan sangat mudah mengalami geletinisasi bila ditambahkan dengan air dan memperoleh perlakuan pemanasan (Larasati 2016). Sedangkan santan sangat berperan penting dalam pembuatan dodol kulit pisang disebabkan santan akan menambah cita rasa dan nilai gizi serta perbaikan tekstur pada bahan pangan tersebut (Cahyono *et.al.* 2015), Karena santan mengandung lemak dan minyak.

Adapun warna dari dodol tersebut terdapat pada penambahan gula, dimana semakin banyak gula ditambahkan maka warna dari dodol semakin kuat. Dalam proses pembuatan dodol gula mengalami pemanasan yang tinggi dalam jangka waktu yang lama. Hal ini mengakibatkan kadar gula sebagai sukrosa menurun, sehingga terjadi reaksi pencoklatan non enzimatik yaitu karamelisasi yang disebabkan gula berubah menjadi molekul fruktosan (Nusa *et.al.* 2012).

Kemasan yang digunakan berupa plastik OPP (*Oriented Poly Propylene*) yaitu salah satu jenis plastik kemasan yang memiliki lem karena tidak perlu menggunakan karet atau pengikat lainnya untuk menutup kantongan plastik tersebut. Keuntungan dari plastik OPP ini bersifat jernih dan kaku sehingga sangat bagus ketika digunakan untuk display dan dapat melihat dengan jelas produk yang ada didalamnya (Rachmadi *et.al.* 2015).

Dalam pembuatan dodol kulit pisang yang dilakukan peserta KKN di Desa Jaddung mendapatkan beberapa respon dari masyarakat, peserta pelatihan. Mereka merespon terkait manfaat adanya pelatihan dan penilaian terhadap dodol kulit pisang. Beberapa respon dari masyarakat dapat dilihat pada tabel 1. Respon tersebut dinyatakan oleh 23 ibu PKK dan masyarakat secara umum.

Tabel 1. Respon masyarakat terhadap produk dodol kulit pisang

No	Interval	Frequency	%	Category
1.	85 - 100	20	46,51	Very Good
2.	75 - 84	15	34,88	Good
3.	65 - 74	8	18,61	Average
4.	55 - 65	-		Bad
Jumlah		43	100.00	

B. Penyelesaian Masalah

Pada bagian pendahuluan telah dijelaskan bahwa limbah kulit pisang tidak dimanfaatkan di Desa Jaddung, hanya saja sebagai bahan pakan ternak sehingga kami memiliki inisiatif untuk mengolah limbah kulit pisang menjadi produk yang dapat menghasilkan kualitas yang tinggi yaitu mengolahnya menjadi dodol.

Inovasi dari pembuatan dodol tersebut dapat terealisasi dengan lancar karena adanya beberapa faktor, diantaranya yaitu kerja sama yang baik antara peserta KKN dengan peserta pelatihan. Akan tetapi terdapat hambatan saat melakukan pelatihan, seperti sulitnya mengatur waktu dan kurangnya pelatihan dikarenakan harus disesuaikan dengan kesibukan peserta pelatihan.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

- Kesimpulan**

Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa pelatihan pembuatan dodol kulit pisang yang dilakukan oleh mahasiswa KKN di Desa Jaddung berjalan dengan lancar, pelatihan tersebut karena melihat limbah kulit pisang yang tidak dimanfaatkan, sehingga mahasiswa KKN mengajak ibu PKK dan masyarakat untuk membuat dodol yang terbuat dari kulit pisang. Pelatihan dilakukan dengan persiapan, sosialisasi dan proses pelaksanaan.

Dalam pelatihan tersebut terdapat respon yang positif dari masyarakat yang sangat antusias dan dapat memberikan pengetahuan tentang cara mengembangkan pangan.

- Saran**

Saran dari penelitian ini adalah perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai daya simpan produk untuk beberapa waktu yang diterapkan dan penambahan kulit pisang serta nilai gizi pada produk sehingga dapat menghasilkan dodol dengan mutu yang baik dan aman untuk kesehatan jika disimpan dalam beberapa waktu serta layak dipasarkan secara global.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyono, Moh. Andi dan Sudarminto Setyo Yuwono.2015.Pengaruh Proporsi Santan dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Bumbu Gado-Gado Instan.*Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.3 (No.3):1096 Di akses pada tanggal 19 september 2022 5.30 PM
- Hartono, Arif dan Pramudyo Bagas Hanggoro Janu.2013.Pelatihan Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Kerupuk.*Jurnal Inovasi Dan Kewirausahaan*. Vol.2 (No.3):199 Di akses pada tanggal 22 agustus 2022 8.29 AM
- Larasati, Dwika.2016.Perbandingan Tepung Beras Ketan Putih (*Ci Asem*) Dengan Tepung Beras Ketan Hitam (*Setail*) Dan Konsentrasi Buah Murbei (*Morus nigra L*) Terhadap Karakteristik Opak Ketan Hitam.Universitas pasundan bandung. 1 diakses pada tanggal 19 september 2022 5.10 PM
- Nasrun, Jalaluddin dan Herawati.2016.Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Barang Sebagai Bahan Pembuatan Pupuk Cair.*Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. Vol.5 (No.2):19 di akses pada tanggal 20 september 2022 11.09 PM
- Nusa, Muhammad Iqbal, Misril Fuadi dan Winda Astari Putri Pulungan.2012.Studi Pembuatan Dodol Pisang (*Musa paradisiaca L*).*Jurnal Agrium*. Vol.17 (No.3):227 & 233. Di akses pada tanggal 21 agustus 2022 8.47 PM
- Rachmadi, Ellysa Lucia dan Liem Yenny Bendatu.Studi Kelayakan Pendiri Perusahaan OPP di Kota Sidoarjo.*Jurnal Titra*. Vol.3 (No.2):123 Di akses pada tanggal 20 september 2022 7.04 AM