

# Pelatihan Pembuatan Aneka Produk Olahan Dari Tepung Kulit Pisang Di Ukm “ Ud. Kripik Bintang Sembilan” Lumajang

*by Tri Rini Kusparwanti*

---

**Submission date:** 04-Apr-2023 04:05PM (UTC+0700)

**Submission ID:** 2055498047

**File name:** 56.Tri\_RINI\_\_Pengabdian\_Ok\_opt.pdf (49.95K)

**Word count:** 1971

**Character count:** 12046

# Pelatihan Pembuatan Aneka Produk Olahan Dari Tepung Kulit Pisang Di Ukm “ Ud. Kripik Bintang Sembilan” Lumajang

Tri Rini Kusparwanti <sup>#1</sup>, Niniek Wihartiningsih <sup>#</sup>, M. Zayin Sukri <sup>#</sup>

<sup>#</sup> Program Studi Produksi Tanaman Hortikultura  
Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember  
Jl. Mastrip Po Box 164 Jember 68121

<sup>1</sup>tririni62@gmail.com,

## Abstract

Banana is a very abundant commodity, especially in Lumajang area. Utilization of bananas is generally limited to the flesh alone, while the skin is removed and become organic waste or used as animal feed. The amount of banana peel that is quite a lot of waste making chips and banana sale, will be profitable if used as raw materials for food. Community Service performed in UKM "Kripik Bintang Sembilan", Senduro, Lumajang. This devotion is carried out in September 2017 until December 2017. The targets of this Community Service program are: To create and introduce the stages of manufacture of semi-finished products and derivative products. Develop and improve the production process technology system of various banana processed products so as to ensure the sustainability of the business and can increase the income of the surrounding community. This type of Community Service activities are: Guidance and Counseling, Semi-finished Product Training (Flour) and pilot package of various processed products from banana flour. The results obtained from this Devotional Activity is a package of technology making various foods from banana peel flour as a healthy food and making various processed food products that are ready to be marketed.

**Keywords:** training, various processed products, and banana peel flour.

## I. PENDAHULUAN

Ketergantungan terhadap salah satu pangan pokok khususnya terigu, menuntut masyarakat untuk menggali potensi pangan yang ada disetiap daerah. Pisang sebagai salah satu tanaman buah-buahan mempunyai potensi besar diolah menjadi tepung sebagai substitusi tepung terigu. Buah pisang cukup sesuai untuk diproses menjadi tepung mengingat bahwa komponen utama penyusunnya adalah karbohidrat (17,2 – 38%)

Pisang merupakan komoditas tropis yang sangat berlimpah, khususnya didaerah Lumajang. Akan tetapi, diversifikasi pemanfaatannya selama ini belum banyak dilakukan. Pengolahan pisang menjadi tepung pisang merupakan salah satu alternative untuk mengurangi kehilangan pasca panen. Selain mengandung pati yang dapat dicerna, tepung pisang juga mengandung komponen serat pangan seperti pati resistant (17,5 %), polisakarida non-pati (non-starch polysaccharides) yang berfungsi sebagai serat pangan (dietary fiber) (Juarez-garcia et al, 2006 ; dan Ovando-martinez, et al, 2009).

Pemanfaatan buah pisang umumnya terbatas pada daging buahnya saja, sedangkan kulitnya dibuang dan menjadi limbah organik atau dijadikan makanan ternak. Jumlah kulit pisang yang cukup banyak akan memiliki nilai jual yang menguntungkan apabila bisa dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan. Kulit pisang adalah buah

yang banyak memiliki kandungan bermanfaat bagi tubuh manusia, hanya saja kulit pisang tidak bisa dimakan secara langsung meskipun kulit pisang memiliki kandungan bermanfaat karena rasanya tidak enak. Dalam kulit pisang terdapat kandungan vitamin C, vitamin B, protein, kalsium dan lemak yang cukup. Selain itu terdapat kandungan air sebanyak 68,90 persen dan karbohidrat atau pati sebanyak 18,50 persen. Karena kulit pisang mengandung zat pati, maka kulit pisang bisa dijadikan tepung dan bisa diolah menjadi makanan lain yang enak.

Tepung pisang mempunyai rasa dan bau yang khas sehingga dapat digunakan pada pengolahan berbagai jenis makanan yang menggunakan tepung (tepungberas, terigu) di dalamnya. Dalam hal ini, tepung pisang menggantikan sebagian atau seluruh tepung lainnya. Aneka produk olahan tepung pisang, seperti roti, cake/pancake, kue kering, kue lapis, tepung pisang, puding dan makanan bayi/balita, kue pasir dan lain-lain. Dalam tepung pisang, banyak digunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan, makanan bayi, roti dan lain-lain (Widowati, 2001). Pembuatan aneka produk olahan dari tepung pisang dengan memanfaatkan sumberdaya lokal sangat prospektif dalam meningkatkan keuntungan dan menjaga keberlanjutan usaha UKM, hal ini dikarenakan kemudahan penyediaan bahan baku yang melimpah di lokasi usaha.

## II. TARGET DAN LUARAN

### 2.1 Target

Target dari Program Pengabdian Pada Masyarakat ini, antara lain :

1. Membuat dan memperkenalkan tahap-tahap pembuatan produk setengah jadi dan produk turunannya.
2. Mengembangkan dan memperbaiki sistem teknologi proses produksi aneka produk olahan pisang sehingga menjamin keberlanjutan usaha, sehingga dapat meningkatkan penghasilan bagi masyarakat sekitar.
3. Membentuk ketrampilan berwirausaha serta memberikan wawasan dan pengalaman aktivitas bisnis bagi anggota mitra pelaku usaha olahan pisang melalui pembuatan produk setengah jadi (tepung) dan aneka produk olahan dari tepung pisang.

### 2.2 Luaran Kegiatan

Setelah dilakukan kegiatan Pengabdian pada masyarakat ini diharapkan mitra usaha pisang akan diperoleh luaran yaitu :

1. Memberikan peluang bisnis yang berkelayakan usaha dan menguntungkan, sebagai alternatif lapangan usaha yang cukup prospektif untuk dikembangkan di masa mendatang.
2. Sebagai salah satu alternatif untuk memanfaatkan pisang secara lebih optimal, sehingga akan lebih banyak aneka produk olahan
3. Menjadi informasi dan komunikasi yang efektif bagi semua pihak yang peduli dan berkepentingan dengan pengembangan produk olahan dari pisang.

## III. METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat ini adalah sebagai berikut :

1. Tahap pertama, digunakan metode penyuluhan dan diskusi tentang pisang sebagai bahan baku aneka produk olahan.
2. Tahap kedua, digunakan metode teknis tentang pembuatan aneka pembuatan produk setengah jadi sampai menjadi aneka produk olahan , disertai dengan maintenance peralatan.
3. Tahap ketiga, menggunakan metode percontohan dengan menunjukkan hasil dari pembuatan produk setengah jadi (tepung) dan aneka produk olahan (cake, kue kering) sebagai produk olahan yang dapat meningkatkan penghasilan UKM pisang

## IV. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat yang dilakukan ini melibatkan Politeknik Negeri Jember dan Mitra UKM pisang Senduro. Politeknik berperan sebagai pembawa inovasi berupa penerapan paket teknologi, khususnya teknik peningkatan produk dari pisang yang dapat menambah penghasilan keluarga dan diversifikasi olahan pangan. Tim Pengusul terdiri dari tiga orang dengan

bidang keahlian Produksi Tanaman Hortikultura dengan keahlian dan sangat kompeten untuk melakukan transfer teknologi dibidang produksi pisang yang mencakup bagaimana mengembangkan produk setengah jadi menjadi aneka produk olahan pisang. Sangat sesuai untuk menyelesaikan masalah yang dihadapi oleh Mitra.

## IV. HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

Hasil yang diperoleh dari kegiatan Pengabdian pada Masyarakat ini adalah paket teknologi pembuatan tepung kulit pisang dan paket teknologi pengolahan tepung kulit pisang menjadi kue (cake Pisang, Bolu Pisang dan Brownies).

### 1. Pembuatan Tepung Kulit Pisang

Adapun hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan tepung kulit pisang, antara lain :

#### 1. Pengupasan dan pencucian

Kulit pisang yang akan digunakan sebagai bahan baku tepung adalah kulit pisang yang belum rusak/busuk. Kulit yang sudah terpilih, kemudian di cuci hingga bersih agar kotoran yang menempel menjadi bersih.

#### 2. Perajangan

Kulit pisang yang telah dicuci kemudian potong menjadi bagian kecil dengan ukuran kurang lebih 1 cm x 0,5 cm, kemudian rendam dalam larutan natrium tiosulfat/asam sitrat(15 gr/ltr air) selama 20 menit. Pengirisan bertujuan untuk mempermudah dalam pengeringan

#### 3. Pengepresan

Kulit pisang yang telah mengalami perendaman diangkat kemudian di tiriskan lalu dipres agar airnya berkurang. Hal ini dapat mempercepat proses pengeringan. Alat yang digunakan untuk mengepres adalah spinner, sehingga irisan kulit pisang menjadi kesat.

#### 4. Pengeringan

Kulit pisang yang telah di pres kemudian dijemur pada sinar matahari efektif selama dua hari hingga mudah patah apabila diremas. Proses pengeringan dapat juga dilakukan dengan oven dengan suhu 40 derajat Celsius, cara ini digunakan apabila cuaca hujan. Kualitas terbaik adalah pengeringan dengan sinar matahari.

#### 5. Penepungan dan Pengayakan

Setelah irisan kulit pisang kering, langkah selanjutnya adalah memasukkan kedalam mesin penepung kemudian diayak dengan pengayak tepung.

#### 6. Pengemasan

Agar tepung kulit pisang dapat tahan lama, maka perlu dikemas dalam kantong plastik kedap udara yang menarik agar konsumen tertarik untuk membelinya.

#### B. Proses Pengolahan Tepung Pisang Menjadi Makanan Cake Pisang

Bahan : Tepung Pisang : 150 gr, Tepung Terigu: 150 gr, Mentega, untuk adonan: 300 gr, Untuk olesan: 25 gr, Gula pasir: 300 gr, Telur: 6 butir, Garam:  $\frac{3}{4}$  sdt, Soda Kue:  $\frac{2}{3}$  sdt, Baking powder: 1 sdt, Vanili: 1,5 sdt, Pewarna kuning: 1 sdt, Cokelat bubuk: 1 sdm, Essence(Rhum Jamaica): 2 sdm

##### Cara Pembuatan ;

1. Tepung pisang dicampur dengan tepung terigu dan diaduk hingga benar-benar rata
2. Mentega, gula, soda kue, baking powder, pewarna kuning telur, vanili dan garam kocok dengan kecepatan tinggi hingga menjadi adonan yang homogen dan lumer
3. Telur ditambahkan satu persatu sambil terus diaduk sampai adonan mengembang
4. Kecepatan mixer dikurangi, tepung dimasukkan sedikit demi sedikit hingga menjadi adonan yang homogen dan lembut (adonan kuning)
5. Ditambah essence (rhum jamaica) dan diaduk rata
6. Diambil 6-8 sendok makan adonan kuning, ditambah coklat bubuk, dan diaduk-aduk hingga tercampur rata (adonan coklat)
7. Loyang dibersihkan dan dioles mentega tipis-tipis merata, kemudian ditaburi tepung secara merata
8. Adonan kuning dituang kedalam dua cetakan (dibagi rata), Adonan coklat dituangkan dibagian tengah sepanjang cetakan, ditekan dengan sendok sampai kedasar cetakan sambil digoyang
9. Oven dipanaskan dan adonan dipanggang hingga matang

#### Kue Bolu Tepung Pisang

Bahan : Tepung pisang: 150 gr, Gula halus putih, mentega: 150 gr, Susu skim: 50 gr, Soda kue: 5 gr, Telur ayam; 6 butir (pisahkan kuning dan putihnya), Pisang Ambon: 2 buah (1 dilumatkan, 1 buah untuk hiasan)

##### Cara Pengolahan :

1. Tepung pisang, susu skim dan soda kue dicampur sampai rata (tepung pisang campuran)
2. Gula dan margarin/mentega dikocok sampai berbuih putih, kemudian tambahkan kuning telur sambil dikocok sampai rata. Putih telur yang tersisa juga dikocok sampai berbuih, kemudian dimasukkan sedikit demi sedikit ke dalam adonan sebelumnya sambil dikocok. Kedalam adonan ini, dimasukkan tepung pisang campuran sedikit demi sedikit sambil dikocok, masukkan pisang ambon yang sudah dilumatkan.. Campuran yang diperoleh disebut adonan mentah.
3. Tuang adonan mentah dimasukkan ke dalam cetakan, hiasi dengan potongan pisang ambon, kemudian di oven sampai matang

#### Brownies Kukus Tepung Pisang

Bahan : Tepung pisang: 150 gr, Tepung terigu: 150 gr, Gula pasir: 300 gr, mentega: 225 gr, Susu bubuk : 2 sdm, Soda kue: 1 sdt, Telur ayam; 5 butir, coklat bubuk: 100 gr, Milo: 100gr, Essence pisang:  $\frac{1}{2}$  -1sdt

##### Cara Pembuatan ;

1. Campur tepung pisang, tepung terigu, susu bubuk, coklat bubuk, baking powder, milo aduk hingga benar-benar rata
2. Kocok gula pasir, telur dan essence pisang sampai adonan mengembang
3. Cairkan mentega, hilangkan uap panas
4. Tuangkan cairan mentega ke dalam kocokan telur, aduk rata
5. Masukkan campuran tepung pisang sambil diaduk sampai merata
6. Tuangkan adonan kedalam cetakan yang telah diolesi dengan minyak
7. Kukus selama kurang lebih 45 menit
8. Angkat kue dari pengukusan, potong sesuai dengan ukuran

#### V. KESIMPULAN DAN SARAN

##### 6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan luaran yang dicapai, maka kesimpulan dari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah sebagai berikut :

1. Hasil yang diperoleh dari Kegiatan Pengabdian ini adalah paket teknologi pembuatan aneka makanan dari tepung kulit pisang sebagai makanan yang menyehatkan dan pembuatan aneka produk olahan makanan yang siap dipasarkan.
2. Kegiatan bimbingan dan penyuluhan serta pelatihan secara intensif tentang pembuatan aneka produk olahan dari kulit pisang mendapat tanggapan yang baik dan antusias dari khalayak sasaran
3. Hasil kegiatan Pengabdian ini peserta pelatihan menunjukkan peningkatan minat membentuk ketrampilan berwirausaha serta memberikan wawasan dan pengalaman aktivitas bisnis bagi anggota mitra pelaku usaha olahan pisang melalui pembuatan tepung pisang dan produk olahan dari tepung kulit pisang.

##### 6.2 Saran

Program Pengabdian Kepada Masyarakat berupa pendidikan dan pelatihan kepada anggota kelompok UKM “Kripik Bintang Sembilan” sangat baik dilakukan secara berkesinambungan dan masih perlu ditindaklanjuti. Sebagai upaya untuk meningkatkan sumberdaya manusia yang siap berwirausaha secara mandiri di lingkungan masyarakat, sehingga dapat membuka lapangan kerja bagi masyarakat sekitar segera terwujud

---

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan bahwa hasil pengabdian kepada masyarakat ini dari sumber dana BOPTN Politeknik Negeri Jember tahun 2017.

DAFTAR PUSTAKA

1. Djide, Natsir M, dkk. 2006. *Analisis Mikrobiologi Farmasi*. Makassar: Laboratorium Mikrobiologi Farmasi FMIPA. Universitas Hasanuddin.
2. *Panduan Pengolahan Pangan yang Baik Bagi Industri Rumah tangga*. 2002. Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan. Jakarta
3. Sulistyomaty, E, 2010, *Petunjuk Praktikum Food Technology* (diakses pada Sabtu 23 Mei 2015)
4. Tri Margono, Detty Suryati, Sri Hartinah, *Buku Panduan Teknologi Pangan*, Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation, 1993.

# Pelatihan Pembuatan Aneka Produk Olahan Dari Tepung Kulit Pisang Di Ukm " Ud. Kripik Bintang Sembilan" Lumajang

## ORIGINALITY REPORT

40%

SIMILARITY INDEX

40%

INTERNET SOURCES

5%

PUBLICATIONS

5%

STUDENT PAPERS

## MATCHED SOURCE



es.scribd.com

Internet Source

7%

7%

★ es.scribd.com

Internet Source

Exclude quotes Off

Exclude bibliography Off

Exclude matches < 2%