SOSIALISASI DAN PELATIHAN PENGOLAHAN BUAH PISANG DENGAN BERBAGAI VARIAN RASA DI DESA TOLOMATO, KECAMATAN SUWAWA TENGAH, KABUPATEN BONE BOLANGO

Mey Yulan Moko*[1)], Nursiti Aisyah Paputungan[2)]
[1] Program Studi Kesejahteraan Sosial, Universitas Nahdlatul Ulama Gorontalo
[2] Program Studi Psikologi, Universitas Nahdlatul Ulama Gorontalo
*Email: meymoko76@gmail.com [1)]
Nomor Telp : 085241200993
Asal Negara: Indonesia

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Desa Tolomato yang terletak di Kecamatan Suwawa Tengah, Kabupaten Bone Bolango. Masyarakat sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah masyarakat pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Desa Tolomato yang terdiri dari 25 orang. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan; 1) Pengetahuan terkait produk makanan yang menjadi cemilan dari buah pisang dengan berbagai varian rasa (Susu Keju, Coklat dan Tiramisu) dan cara memasarkannya. 2) Sosialisasi dan Pelatihan penerapan teknik atau metode untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat menggunakan metode Participatory Action Research (PAR) meliputi; Observasi untuk mengetahui kondisi awal dan permasalahan didesa tersebut. Kemudian Perencanaan, untuk merencanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang akan dilaksanakan dilokasi pengabdian. Pelaksanaan, melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat sesuai rencana (Penyajian,praktek,tanya jawab dan refleksi). Pendampingan, mendampingi masyarakat pelaku UMKM dalam proses pembuatan olahan buah pisang dengan varian rasa (Susu Keju, Coklat dan Tiramisu) Desa Tolomato. Hasil dari kegiatan Pelatihan ini menunjukkan bahwa; 1) kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah terkait potensi, cara pengolahan pisang dan cara memasarkannya.2) Masyarakat pelaku UMKM desa Tolomato dapat membuat produk buah pisang dengan berbagai varian rasa (Susu Keju, Coklat dan Tiramisu) khas Desa Tolomato.

Kata kunci: Pelatihan,Produk, Buah Pisang

ABSTRACT

The community service activities were carried out in Tolomato Village, which is located in Suwawa Tengah Sub-district, Bone Bolango Regency. The target for this community service activity are the community of Micro, Small and Medium Enterprises (SME) in Tolomato Village which consist of 25 people. This activity aims to provide; 1) Knowledge related to food products that become snacks from banana fruit with various flavors (Cheese Milk, Chocolate and Tiramisu) and how to market them. 2) Socialization and Training on the application of techniques or methods to produce quality products. In addition, the method of implementing community service activities are used the Participatory Action Research (PAR) method includes; Observation to find out the initial conditions and problems in the village. Then Planning, to plan community service activities that will be carried out at the service location. Implementation, carrying out community service activities based on the plan (Presentation, practice, question and answer and reflection). Furthermore, Mentoring, assisting the community of SME in the process of making processed banana fruit with flavor variants (Cheese Milk, Chocolate and Tiramisu) in Tolomato Village. Thus, The results of this training activity show that; 1) this Community Service activity can increase the knowledge and skills of the community of Micro, Small and Medium Enterprises businessmen related to the potential, how to process bananas and how to market them.2) The community of Tolomato village SME businessmen can make banana fruit products with various flavors (Cheese Milk, Chocolate and Tiramisu) typical of Tolomato Village.

Keywords: *Training, Product, Banana Fruit*

1. PENDAHULUAN

Desa Tolomato merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Suwawa Tengah, Kabupaten Bone Bolango. Desa Tolomato ini menjadi target Pengabdian kepada masyarakat dalam Program KKN-PAR tahun 2023. Daerah ini memiliki beragam potensi lokal utamanya dibidang pertanian seperti sayuran, pisang, langsat, papaya, jagung dan rambutan. Salah satu jenis tanaman yang dapat dikembangkan sebagai bahan baku produk olahan pangan adalah buah pisang. Dengan memanfaatkan potensi buah pisang sebagai salah satu sumber karbohidrat, ternyata tidak hanya turut mensukseskan program penganekaragaman (diversifikasi) pangan yang dijalankan oleh pemerintah Indonesia, namun juga memberikan peluang bisnis baru bagi pelakunya

(1). Hal ini sangat berkesesuaian dengan Pengabdian masyarakat ini dengan memanfaatkan potensi dari buah pisang yang ada di Desa Tolomato.

Pohon pisang banyak tumbuh di Desa Tolomato, melimpahnya hasil pohon pisang ini selama ini dijual hanya dalam bentuk seperti gorengan saja dan kebanyakan hanya dijual dalam bentuk wujud buah pisang dipasar pasar tradisional yang ada di Gorontalo. Beberapa jenis pisang yang ada di Desa Tolomato ini kebanyakan adalah pisang Tanduk, Pisang Goroho dan pisang kepok atau dalam istilah bahasa Gorontalo adalah pisang pagata. Adapun, buah pisang secara sederhana dapat diolah menjadi makanan ringan. Masyarakat biasa mengkonsumsi buah pisang dengan cara buah pisang segar dijadikan gorengan sebagai cemilan pendamping minum teh atau kopi. Olahan buah pisang seperti ini tentu bukan merupakan olahan yang menarik dan memiliki nilai gizi yang tinggi terlebih jika akan digunakan untuk usaha bisnis sebab tidak tahan lama. Maka dari itu, dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, kami memanfaatkan buah-buah pisang tersebut untuk dijadikan olahan keripik pisang bervarian rasa dan memiliki ketahanan yang lumayan lama.

Produk keripik pisang ditambahkan varian rasa yang berbeda ini bertujuan agar konsumen semakin penasaran dengan cita rasa produk keripik pisang yang akan dipasarkan. Varian rasa tersebut adalah susu keju dengan menggunakan buah pisang Tanduk dan buah pisang Goroho,sedangkan untuk varian rasa coklat dan tiramisu menggunakan buah pisang kepok atau pisang pagata. Keripik pisang disukai masyarakat sebagai cemilan dikala bersantai. Keripik pisang merupakan makanan kering olahan yang dibuat dengan proses penggorengan yang menggunakan irisan tipis tipis sehingga menghasilkan keripik pisang yang gurih dan renyah. Bahan yang dibuat untuk keripik pisang biasanya berasal dari pisang yang masih mentah dengan atau tanpa bahan tambahan makanan lainnya,(2). Adapun Pengabdian lainnya yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan ini adalah dilakukan oleh Andika Dwi Cahyo dan Heidy Pramitha Devi tahun 2022 yang berjudul "Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan UMKM Kripik Pisang di Dusun Kedungdang Desa Bener" (3).

Tanaman pisang merupakan tanaman yang cocok pada berbagai kondisi daerah, baik didaerah tropis maupun sub tropis tanaman tersebut dapat tumbuh dengan subur (4). Pisang mempunyai kandungan gizi sangat baik, antara lain menyediakan energy cukup tinggi dibandingkan dengan buah-buahan lain. Buah pisang juga memiliki kandungan gizi yang beragam serta dibutuhkan oleh tubuh. Buah pisang juga dapat dikatakan sebagai "mood food" karena ada kandungan tripofannya. Tripofan merupakan sejenis protein yang diubah tubuh menjadi serotonin (5). Senyawa kimia ini dapat membuat kita menjadi rileks dan meningkatkan mood sehingga membuat perasaan kita makin bahagia.

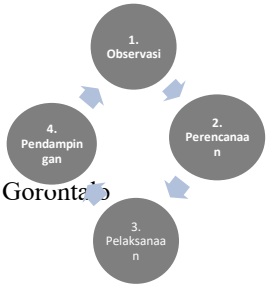
Adapun tujuan dari kegiatan Pengabdian kepada masyarakat ini yaitu 1) Memberikan pengetahuan terkait produk makanan yang menjadi cemilan dari buah pisang dengan berbagai varian rasa (Susu Keju, Coklat dan Tiramisu) khas Desa Tolomato dan cara memasarkannya.2) Memberikan Sosialisasi dan Pelatihan penerapan teknik atau metode untuk menghasilkan produk cemilan dari buah pisang dengan berbagai varian rasa berdasarkan jenis buah pisang yang berkualitas. Buah pisang tanduk dan pisang goroho sangat cocok dijadikan keripik susu keju sebab pisang tersebut beraroma khas. Kemudian untuk pisang kepok atau pisang pagata sangat cocok untuk diolah menjadi kerpik pisang dengan varian rasa coklat dan tiramisu. Untuk ketahanannya itu sendiri cukup lama. Keripik pisang susu keju dapat bertahan sampai 5 bulan lamanya. Sedangkan untuk keripik pisang coklat dan tiramisu ketahanannya bias sampai 1 bulan. Hal ini tentunya sangat diantusiasi oleh masyarakat Desa Tolomato karena dapat membantu masyarakat pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Selain daripada itu, kegiatan ini sangat penting untuk dilakukan karena melihat dari potensi hasil pertanian Desa tersebut dan masyarakat dapat segera bangkit dengan kreativitas yang dimiliki dengan memanfaatkan potensi lokal tersebut

2. METODE KEGIATAN

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilakukan di Desa Tolomato, Kecamatan Suwawa Tengah, Kabupaten Bone Bolango. Pelatihan ini dilakukan dengan berfokus pada target utama yaitu masyarakat penerima bantuan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang dapat mendistribusikan pengetahuannya ke masyarakat luas khususnya masyarakat di Desa Tolomato.

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan *Participatory Action Research (PAR).* PAR merupakan sebuah istilah yang berisi seperangkat asumsi untuk mendasari paradigm baru ilmu pengetahuan dan bertolak belakang dengan paradigm kuno (6). Kegiatan yang dilakukan dengan memenuhi kebutuhan masyarakat akan bentuk olahan pangan baru dan mengembangkan ilmu pengetahuan baru, untuk meciptakan kemandirian. Dalam program ini terdiri dari beberapa tahapan.

.



Gambar 1. Keterangan gambar bagan pelaksanaan kegiatan

Penjelasan dari bagan di atas adalah 1) Observasi, dilakukan untuk mengetahui kondisi awal tempat lokasi pengabdian kepada masyarakat; 2) Perencanaan, merencanakan kegiatan yang akan dilakukan dalam pengabdian kepada masyarakat; 3) Pelaksanaan, melaksanakan kegiatan sesuai dengan perencanaan, yaitu sosialisasi dan pelatihan pengolahan pisang bervarian rasa susu keju, coklat dan tiramisu; 4) Pendampingan, mendampingi masyarakat pelaku UMKM dalam proses pembuatan olahan buah pisang.

Kemudian sebagai upaya untuk meningkatkan kualitas produk, program pelatihan aneka olahan pisang menerapkan teknologi yang berbasis higienitas dan menarik. Higienitas yang dilakukan dengan cara mulai dari persiapan bahan-bahan, proses bahan menjadi makanan hingga pengemasannya dilakukan secara teratur dan bersih. Hal ini tentunya sangat bermanfaat bagi masyarakat yang ada di Desa Tolomato yang memiliki potensi lokal buah pisang yang melimpah.

3. HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Tolomato ini dilaksanakan selama 45 hari. Sosialisasi dan pelatihan pengolahan pisang menjadi program utama dari kegiatan pengabdian masyarakat ini. Kegiatan ini sangat efektif karena dapat membuat makanan lebih awet dan meningkatkan nilainya ketika akan dijual. Makanan olahan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah keripik pisang dengan berbagai varian rasa berupa keripik pisang susu keju (dari buah pisang tanduk) dan keripik pisang coklat dan tiramisu (dari buah pisang kepok atau pagata). Pembuatan keripik yang tidak sulit dengan memanfaatkan bahan-bahan dan alat yang sederhana dapat menghasilkan produk yang memiliki nilai jual cukup tinggi menjadi factor utama dalam pemilihan olahan keripik pisang bervarian rasa ini. Proses pembuatan dan pendampingan dilaksanakan secara langsung bersama sama dengan masyarakat pelaku UMKM di Desa Tolomato.

3.1 Gambaran Kegiatan Pengabdian

Kegiatan Pengabdian masyarakat ini diawali dengan melakukan proses observasi guna mengumpulkan informasi terkait kebutuhan yang ada didesa. Dari hasil observasi awal, ditemukan bahwa Desa Tolomato ini memiliki potensi lokal utamanya yaitu hasil pertanian. Dari beberapa hasil pertanian tersebut pisang menjadi pilihan utama kegiatan program utama pengabdian masyarakat ini. Selanjutnya tahap perencanaan, merencanakan tempat pelaksanaan kegiatan sosialisasi dan pelatihan pengolahan keripik pisang bervarian rasa, permohonan izin dan administrasi yang dibutuhkan untuk menunjang kegiatan tersebut. Kemudian tahap Pelaksanaan, dalam tahap ini persiapan alat dan bahan, pemberian materi tentang cara pembuatan olahan pisang menjadi keripik pisang bervarian rasa, lalu dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan keripik pisang varian rasa susu keju dengan menggunakan buah pisang tanduk dan pisang goroho, sedangkan keripik pisang varian rasa coklat dan tiramisu ini menggunakan buah pisang kepok atau pagata, sampai pada pengemasan dan pelabelannya.

Tahapan terakhir adalah Pendampingan kepada masyarakat pelaku UMKM dalam pengolahan keripik varian rasahal ini sangat penting dilakukan sebagai bentuk evaluasi dari kegiatan pengabdian masyarakat dan menghasilkan dampak positif dari masyarakat yaitu bertambahnya kesadaran masyarakat tentang pentingnya pengembangan keahlian yang dimiliki, serta meningkatkan wawasan masyarakat tentang pentingnya pemanfaatan media online dalam pemasarannya untuk dipromosikan lebih luas lagi.

3.2 Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Masyarakat Pelaku UMKM Desa Tolomato sangat antusias dalam mengikuti kegiatan sosialisasi dan pelatihan pengolahan buah pisang bervarian rasa. Peserta pelatihan pembuatan kripik singkong ini adalah dengan masyarakat pelaku UMKM yang berjumlah 25 orang. Bahan yang digunakan merupakan bahan-bahan untuk pengolahan keripik pisang. Berikut Alat dan Bahan Pembuatan Keripik pisang bervarian rasa; pisang tanduk, pisang goroho, dan pisang kepok, Susu Foyu, keju Procist / Keju Cheddar, minyak goreng, glaze coklat dan tiramisu, tisu kering, sarung tangan plastik, wajan anti lengket, oven, spatula, parutan keju, kompor dan gas.

Cara pembuatan keripik pisang susu keju:

1. Pisang tanduk dan pisang goroho dikupas
2. Panaskan minyak goreng, kemudian pisang diiris tipis-tipis langsung kedalam minyak goreng tanpa menggunakan garam. Hal ini bertujuan agar pisang yang diiris tipis-tipis tadi tidak saling melekat.
3. Pisang digoreng dengan menggunakan api sedang sampai berwarna keemasan lalu angkat dan tiriskan.
4. Panaskan Oven
5. Sambil menunggu oven siap digunakan, pisang tanduk dan goroho yang sudah matang di susun rapi diatas piringan oven. Setelah itu dilaburi susu Foyu dan parutan keju.
6. Masukkan kedalam oven. Tunggu sampai matang berwarna coklat keemasan.

7. Setelah matang susunlah pisang susu keju tersebut kedalam wadah standing pouch yang sudah diberi label “Banato” (Banana Tolomato).

Gambar 2. Keripik pisang susu keju

Cara pembuatan keripik pisang coklat dan tiramisu:

1. Pisang kepok atau pisang pagata dikupas
2. Panaskan minyak goreng, kemudian pisang diiris tipis-tipis langsung kedalam minyak goreng tanpa menggunakan garam.
3. Pisang digoreng dengan menggunakan api sedang sampai berwarna keemasan lalu angkat dan tiriskan.
4. Setelah itu ambil wajan penggorengan yang baru, kemudian glaze coklat/tiramisu dituang kedalam wajan tersebut dan tuangkan 3 sendok (menggunakan spatula) minyak goring panas tadi kedalam glaze coklat dan tiramisu
5. Aduk sampai glaze coklat/tiramisu dan minyak goring tadi tercampur rata
6. Campurkan keripik pisang kepok kedalam glaze coklat/tiramisu lumer sampai tercampur rata.
7. Masukkan kedalam standing pouch yang telah diberi label
8. Keripik pisang coklat/tiramisu siap disajikan.

Gambar 3. Keripik pisang coklat/tiramisu

Pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan pembuatan keripik pisang bervarian rasa susu keju, coklat dan tiramisu di Desa Tolomato berjalan dengan lancar. Materi yang disampaikan dapat diterima masyarakat dengan baik, baik secara lisan mau pun praktek karena mudah mereka pahami dan diterapkan. Suasana pelatihan berlangsung secara kondusif dan menyenangkan sebab pemateri menguasai materi dengan baik secara teori maupun praktek, sehingga peserta menjadi termotivasi dan antusias untuk mengikuti kegiatan sosialisasi dan pelatihan. Respon dari masyarakat sebagian besar ingin segera mencoba membuat olahan keripik pisan bervarian rasa ini dirumah dan menjual produk ini kemasyarakat umum.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dari Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini adalah sebagai berikut:1)Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) terkait potensi, cara pengolahan keripik pisang bervarian rasa susu keju, coklat/tiramisu, dan cara memasarkannya. 2) Membuat produk olahan buah pisang bervarian rasa susu keju dari buah pisang tanduk dan buah pisang goroho, dan keripik pisang coklat dan tiramisu dari buah pisang kepok atau pisang pagata.

DAFTAR PUSTAKA

(1) Djali,M,. Introduksi Teknologi Pengolahan Pisang Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Di Desa Cileunyi Wetan Kabupaten Bandung.. http://jurnal.unpad.ac.id/pkm/article/viewFile/20292/9769. 2022

(2) Haryanto,D. Penyusunan Draft Standard Opening Procedure (SOP) Pengolahan Keripik Pisang (Studi Kasus Di Salah Satu Industri Rumah Tangga Keripik Pisang Bandar Lampung),” Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian 18, no.2:132. http://dx.doi.org/10.23960/jthip.v18i2.2013.2013

(3) Cahyo,A.D,dkk. Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan UMKM Kripik Pisang di Dusun Kedundang Desa Bener.https://doi.org/10.53624/kontribusi.v3il.106.2022

(4) Wijayanto, Nurheni. Budidaya Pisang. https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/65519/9/Budidaya%20Pisang-Nurheni%20Wijayantoi.pdf. 2022

(5) Sari,H. Pisang Untuk Tingkatkan Mood?. https://www.klikdokter.com/gaya-hidup/diet-nutrisi/makan-pisang-bisa-tingkatkan-mood-mitos-atau-fakta. 2020

(6) Affandi, A.. Participatory Action Research (PAR) Metodologi Alternatif Riset dan Pengabdian Kepada Masyarakat Transformatif. Workshop Pengabdian Berbasis Riset Di LP2M UIN Maulana Malik Ibrahim Malang. 2020