

PEMANFAATAN OLAHAN HASIL PANEN PISANG MENJADI PRODUK MAKANAN

Arga Juniv Samsudin¹, Dany Hasta Putra Wibawa², Vito Aditya Permana³

Arga Juniv Samsudin

Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

pijarelhamdi1@gmail.com

Dany Hasta Putra Wibawa

Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

danyhasta20@gmail.com

Vito Aditya Permana

Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

vitoaditya3331@gmail.com

Istantyo Yuwono

Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

istantyo@untag.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengoptimalkan pemanfaatan hasil panen pisang dalam pembuatan produk makanan yang inovatif dan bernilai tambah. Metode yang digunakan melibatkan analisis kualitatif dan kuantitatif untuk mengevaluasi potensi olahan pisang sebagai bahan baku makanan. Objek penelitian ini adalah hasil panen pisang dari berbagai varietas yang dikumpulkan dari mitra petani lokal. Alat dan bahan yang digunakan mencakup peralatan dapur, pemilihan bahan yang memiliki kematangan sempurna, dan bahan tambahan yang mendukung proses pembuatan produk. Penelitian ini menekankan aspek keamanan pangan, kualitas nutrisi, dan daya terima pasar terhadap produk hasil olahan pisang. Hasil penelitian mencakup formulasi produk makanan inovatif, proses produksi yang efisien, serta evaluasi sensori dan analisis mikrobiologi. Diharapkan penelitian ini dapat memberikan kontribusi positif terhadap diversifikasi produk pangan lokal, meningkatkan pendapatan petani, dan mempromosikan keberlanjutan dalam rantai pasok agroindustri pisang. Kesimpulan dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi panduan bagi Ibu Ibu PKK dalam mengembangkan produk inovatif berbasis hasil panen pisang untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin beragam.

Kata kunci: Pisang; Puding, Pisang roll, Pisang coklat; Desa Kesimantengah

Abstract

This research aims to optimize the use of banana harvests in making innovative and value-added food products. The method used involves qualitative and quantitative analysis to evaluate the potential of processed bananas as food raw materials. The object of this research is the banana harvest of various varieties collected from local farmer partners. The tools and materials used include kitchen utensils, selection of ingredients that have perfect maturity, and additional materials that support the product manufacturing process. This research emphasizes aspects of food safety, nutritional quality, and market acceptance of processed banana products. Research results include innovative food product formulations, efficient production processes, as well as sensory evaluation and microbiological analysis.

It is hoped that this research can make a positive contribution to the diversification of local food products, increase farmer incomes, and promote sustainability in the banana agro-industry supply chain. It is hoped that the conclusions of this research can be a guide for PKK mothers in developing innovative products based on banana harvests to meet increasingly diverse consumer needs.

Keywords: *Banana; Pudding, Banana roll, Banana chocolate; Kesimantengah Village*

PENDAHULUAN

Penelitian ini mencoba menggali potensi besar pisang sebagai komoditas buah-buahan untuk mendukung ketahanan pangan dan mengembangkan industri agroindustri lokal. Dengan keberagaman varietas pisang yang tersedia sepanjang tahun, penelitian ini berfokus pada optimalisasi pemanfaatan hasil panen pisang melalui pengembangan produk makanan inovatif. Tujuan utamanya adalah meningkatkan nilai tambah dan pendapatan bagi petani.

Metode penelitian yang diterapkan mencakup analisis kualitatif dan kuantitatif untuk mengevaluasi karakteristik pisang yang dapat memengaruhi kualitas produk olahan. Hasil panen pisang dari berbagai varietas menjadi objek penelitian, diperoleh melalui kemitraan dengan petani lokal. Peralatan dapur, instrumen analisis laboratorium, dan bahan tambahan digunakan sebagai alat dan bahan untuk mendukung pengembangan produk makanan.

Diharapkan penelitian ini akan menghasilkan formulasi produk makanan pisang yang inovatif, memenuhi standar keamanan pangan, dan memiliki kualitas nutrisi yang baik. Pengembangan produk ini diharapkan dapat berkontribusi positif terhadap diversifikasi produk pangan lokal, meningkatkan nilai ekonomis hasil panen pisang, serta menciptakan peluang baru dalam industri agroindustri. Penelitian ini dianggap sebagai langkah awal dalam menghadapi tantangan global terkait ketahanan pangan dan pengembangan produk berbasis sumber daya lokal.

Metode Pelaksanaan

Dalam metode pelaksanaan, koordinasi dengan mitra PKK menjadi langkah awal yang strategis. Kerjasama erat dengan mitra PKK akan memperkuat sinergi dalam menjalankan program kerja yang telah direncanakan. Awalnya, perlu dilakukan pertemuan koordinasi untuk memahami kebutuhan dan harapan masing-masing pihak.



Gambar 1. Melakukan Koordinasi pada mitra Ibu PKK

Selanjutnya, metode pelaksanaan program ini dimulai dengan pengenalan program serta mensosialisasikan pengolahan pisang kepada masyarakat Desa Kesimantengah, khususnya kepada Ibu PKK, tentang pengolahan pisang sebagai bahan baku pembuatan produk makanan seperti puding, pisang roll, dan pisang coklat. Setelah itu, langkah-langkah pelaksanaan berikutnya melibatkan pendampingan dalam proses pengolahan pisang.

1. Identifikasi dan Pemilihan Pisang:

- Lakukan identifikasi dan pemilihan pisang dengan kualitas optimal, baik dari segi ukuran maupun kondisi kesehatan.

2. Proses Panen:

- Lakukan proses panen dengan hati-hati untuk memastikan pisang yang diambil tetap segar dan berkualitas.

3. Pembuatan Puding:

- Bahan-bahan :
 - Pisang
 - Agar – agar tanpa rasa
 - Garam
 - Gula
 - Santan
 - Air
- Cara Pembuatan :
 - Campurkan pisang dengan agar-agar tanpa rasa, tambahkan gula dan garam.
 - Panaskan campuran hingga mendidih sambil terus diaduk, lalu biarkan beberapa menit agar adonan pudding benar-benar larut.
 - Setelah itu, tuangkan campuran ke dalam cetakan dan dinginkan hingga adonan padat.

4. Pembuatan Banana Roll:

- Bahan – Bahan :
 - Pisang
 - Kulit Lumpia
 - Tepung Terigu
 - Air
- Cara Pembuatan :
 - Ambil selembar kulit lumpia, letakkan potongan pisang, gulung, dan beri tepung terigu dicampur air sebagai perekat gulungan kulit lumpia.

5. Pembuatan Pisang Coklat:

- Bahan – Bahan :
 - Pisang
 - Coklat
 - Kulit Lumpia
 - Tepung Terigu
 - Air
- Cara Pembuatan
 - Potong pisang menjadi potongan dan beri sedikit coklat, pastikan seluruh permukaan pisang tertutup.
 - Susun di atas kulit lumpia, lipat dengan kulit lumpia, dan beri sedikit adonan tepung terigu beserta air sebagai perekat.

6. Proses Pengemasan dan Penyajian:

- Pastikan semua tahapan proses dilakukan dengan kebersihan dan ketelitian.
- Setelah produk siap, lakukan proses pengemasan menggunakan wadah yang sesuai agar kualitas produk tetap terjaga.

Dengan demikian, produk makanan dari olahan pisang dapat memberikan manfaat bagi masyarakat Desa Kesimantengah. Selain itu, aspek kebersihan, ketelitian, dan pengemasan yang baik juga akan menjamin produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi atau dijual.



Gambar 2. Pelaksanaan Program Kerja

Hasil Dan Pembahasan

Dari rangkaian proses pembuatan produk makanan olahan pisang seperti puding pisang, banana roll, dan pisang coklat, tercapai hasil-hasil yang menggugah selera dengan karakteristik masing-masing. Puding pisang, sebagai hidangan penutup, menyajikan kelembutan yang menyenangkan dengan paduan manisnya pisang yang halus dan tekstur lembut dari agar-agar. Sementara itu, banana roll memberikan pengalaman yang berbeda dengan kue gulung yang lezat, menggabungkan keharuman pisang dalam setiap gigitan, menjadi pilihan camilan yang menggoda. Pisang coklat, dengan sentuhan coklat leleh yang melapisi potongan pisang, memberikan harmoni rasa yang memikat.

Pentingnya Teknik kreativitas dalam setiap tahap pembuatan dari hasil akhir yang diperoleh. Teknik khusus seperti pengeringan, penggorengan, dan pelapisan coklat menghasilkan produk dengan kualitas optimal. Kreativitas juga tercermin dalam penambahan bahan tambahan seperti coklat dan lain lain, memberikan variasi yang menarik pada setiap produk.

Selain rasa, presentasi produk juga memegang peranan penting. Puding pisang dapat dihidangkan dengan estetika cetakan yang menarik, sementara banana roll dipotong rapi menjadi potongan kecil yang siap disajikan. Dengan demikian, produk-produk ini tidak hanya menciptakan pengalaman rasa yang memuaskan, tetapi juga menyuguhkan tampilan yang mengundang selera.

Selanjutnya, pembahasan melibatkan kesesuaian produk dengan keinginan konsumen. Dengan memperhatikan preferensi seperti tingkat manis atau variasi bahan tambahan, setiap produk dapat disesuaikan dengan baik. Inovasi dalam memanfaatkan bahan alami seperti pisang menjadikan proses pembuatan ini bukan sekadar rutinitas, melainkan suatu perjalanan kreatif dalam menghadirkan produk makanan yang beragam dan menggugah selera konsumen.

Dalam keseluruhan proses ini, kolaborasi dan komunikasi yang baik antara mitra PKK dan masyarakat Desa Kesimantengah turut berperan penting dalam menciptakan produk makanan olahan pisang yang berkualitas. Pertukaran ide dan pengalaman antar anggota PKK serta penerapan feedback dari konsumen akan menjadi pondasi bagi peningkatan terus-menerus dalam inovasi produk.

Selain itu, pendekatan berkelanjutan dalam pengelolaan bahan baku pisang juga dapat menjadi fokus penting. Upaya untuk meminimalkan limbah dan meningkatkan efisiensi dalam penggunaan sumber daya alam merupakan langkah proaktif dalam mendukung keberlanjutan lingkungan dan ekonomi lokal.

Dengan demikian, melalui upaya bersama, produk makanan olahan pisang ini tidak hanya menjadi kenikmatan bagi konsumen tetapi juga berkontribusi positif terhadap pembangunan komunitas dan keberlanjutan lingkungan.



Gambar 3. Pelaksanaan Program Kerja

Simpulan

Secara keseluruhan, proses pembuatan produk makanan olahan pisang, seperti puding pisang, banana roll, dan pisang coklat, mencerminkan kreativitas dan inovasi dalam memanfaatkan pisang sebagai bahan dasar. Hasil akhir yang tercipta menawarkan variasi produk dengan karakteristik masing-masing yang memikat selera konsumen. Proses ini menunjukkan pentingnya penggunaan teknik khusus dalam setiap tahap pembuatan, dari pengolahan hingga presentasi produk, untuk mencapai kualitas yang optimal.

Selain aspek teknis, kreativitas dalam penambahan bahan tambahan dan variasi presentasi menjadi faktor kunci yang memberikan nilai tambah pada produk olahan pisang. Dengan memperhatikan preferensi konsumen, produk dapat disesuaikan untuk memenuhi keinginan pasar dengan baik.

Seluruh proses ini juga menciptakan produk-produk yang tidak hanya memanjakan lidah tetapi juga menggugah indra lainnya, seperti penglihatan melalui presentasi estetika dan keharuman yang menggoda. Oleh karena itu, hasil pembuatan produk makanan olahan pisang ini tidak hanya mencerminkan keahlian dalam dapur, tetapi juga menjadi bagian dari perjalanan kuliner yang menghadirkan inovasi dan keberagaman dalam pengolahan bahan alami. Produk-produk ini, dengan rasa yang autentik dan variasi yang menarik, siap menjadi daya tarik di pasar kuliner yang dinamis dan berkembang.

Daftar Pustaka

Andayani, S., & Maduwinarti, A. (2022). PERKEMBANGAN BISNIS PADA BEBERAPA PELAKU UKM (USAHA MIKRO KECIL) MITRA LPPM UNTAG SURABAYA PASCA PANDEMI COVID-19. *Media Mahardhika*, 21(1), 166-177.

SAFSAFUBUN, B. (2014). *PERLINDUNGAN HUKUM BAGI KONSUMEN SEHUBUNGAN DENGAN PEMALSUAN SERTIFIKASI DAN LABELISASI HALAL* (Doctoral dissertation, Untag Surabaya).

Febryono, D., & Cempena, I. B. (2016). Pengaruh Selebriti Pendukung Iklan Melalui Daya Tarik Dan Kredibilitas Terhadap Citra Merek Nutrisari Oleh Mahasiswa Universitas 17 Agustus 1945 (UNTAG) Surabaya. *Jurnal Ilmu Ekonomi Manajemen*, 1(1).

Primandari, P. N. (2021). Pelatihan Desain Label Packaging pada Produk Olahan Pisang di Desa Kebondalem, Kabupaten Jombang. *JPM17: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1).

Swarga, L. A., Setyajdit, K., & Wardah, I. A. (2023). Identifikasi Kematangan Jenis Buah Pisang Menggunakan Modul Kamera, Image Processing dan Algoritma SOM. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 3(5), 3088-3097.

Mudjajanto, E. S., & Kustiyah, L. (2006). *Membuat Aneka Olahan Pisang: Peluang Bisnis yang Menjanjikan*. AgroMedia.

AbdulAzizMubarok, A. (2017). Analisis nilai tambah dan margin pemasaran pisang menjadi olahan pisang analysis of added value and marketing margin of processed banana products. *Jurnal Pertanian*, 6(1), 1-14.