



PELATIHAN PEMBUATAN COOKIES DARI TEPUNG PISANG MAS DI DESA PAKUAN KECAMATAN NARMADA LOMBOK BARAT

Siska Cicilia¹; Setyaning Pawestri¹; Ahmad Alamsyah¹; Dody Handito¹;
Mutia Nur Kholisah¹; Sari Oktaviana¹; Eka Partiw¹

¹ Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri
Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

Article history: Received: 29 September 2024, Revised: 10 Oktober 2024; Accepted: 23 Oktober 2024
Corresponding author: Siska Cicilia, program Studi Ilmu dan teknologi Pangan, Fakultas tekniknologi Pangan, Unram,
e-mail: siskacicilia@unram.ac.id

ABSTRAK

Pakuan merupakan salah satu desa yang terdapat di dekat Hutan Lindung Sesaot dan termasuk dalam Kecamatan Narmada Lombok Barat. Salah satu hasil perkebunan yang berpotensi untuk dikembangkan adalah pisang mas. Masyarakat Desa Pakuan sudah mengolah pisang mas menjadi keripik dan sale pisang. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang diversifikasi olahan pisang berupa tepung pisang yang diolah menjadi cookies. Bahan dan proses pembuatan cookies pisang hampir sama dengan cookies terigu. Berdasarkan evaluasi di akhir pelatihan, diketahui semua peserta mendapat pengetahuan tentang olahan pisang mas selain keripik dan sale. Selain itu, peserta mampu mengolah pisang tersebut menjadi cookies. Diharapkan kegiatan ini dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Peserta mengikuti tahapan kegiatan dengan penuh semangat dan termotivasi untuk mengolah pisang mas menjadi tepung dan cookies.

Kata kunci: cookies, pisang mas, tepung

ABSTRACT

Pakuan is one of the villages located near the Sesaot Protected Forest and is included in the Narmada District, West Lombok. One of the commodity that has the potential to be developed is pisang mas. The communities of Pakuan Village have processed pisang mas into chips and dried bananas. This training aims to provide knowledge to the communities about the diversification of banana processing in the form of banana flour which is processed into cookies. The ingredients and process for making banana cookies are almost the same as wheat cookies. Based on the evaluation at the end of the training, it was discovered that all participants gained knowledge about processed banana mas other than chips and dried banana. Apart from that, participants were able to process the bananas into cookies. Participants took part in the activity stages enthusiastically and were motivated to process pisang mas into flour and cookies.

Keywords: banana mas, cookies, flour

PENDAHULUAN

Pakuan merupakan salah satu desa yang terdapat di dekat Hutan Lindung Sesaot dan termasuk dalam Kecamatan Narmada Lombok Barat. Desa ini memiliki potensi sumber daya alam yang sangat melimpah termasuk beragam hasil perkebunan dan tanaman pangan. Salah satu hasil perkebunan yang menjadi komoditas utama Desa Pakuan adalah pisang mas. Berdasarkan data Dinas Pertanian dan Perkebunan Provinsi NTB tahun 2023, produktifitas tanaman pisang di Lombok Barat tergolong tinggi yaitu sebesar 0,42 kw/rumpun [1]. Akan tetapi, tingginya produktifitas tidak diimbangi dengan pengetahuan dan keterampilan tentang teknologi pengolahan yang tepat. Hal ini menyebabkan nilai jual buah pisang dan olahannya sangat rendah. Harga buah pisang berkisar Rp. 5.000 – 10.000 per tandan, bahkan pada saat panen raya harganya sangat rendah yaitu kurang dari Rp. 5.000 per tandan.

Pisang mas (*Musa paradisiaca* L.) merupakan salah satu buah-buahan yang digemari oleh masyarakat yang dikonsumsi sebagai buah meja yang dijadikan hidangan segar. Pisang mas memiliki ciri khas seperti aroma yang harum dengan rasa manis. Tidak hanya mengandalkan rasa yang manis, pisang ini juga memiliki banyak sumber manfaat untuk kesehatan yang berasal dari kandungan mineral dan vitaminnya yang tinggi. Pisang ini berwarna kuning cerah, kulitnya tipis, rasanya sangat manis, dan aromanya kuat. Selain dikonsumsi dalam bentuk buah segar, pisang mas juga dapat dibuat menjadi jus buah, selai, keripik, dan dodol [2].

Beberapa kelompok/UMKM di Desa Pakuan sudah mulai mengolah pisang mas menjadi sale dan keripik pisang (Gambar 1). Produk yang dihasilkan sudah dipasarkan baik secara offline maupun online.

Buah pisang memiliki masa simpan yang relatif singkat. Untuk memperpanjang umur simpannya, pisang dapat diolah menjadi produk antara seperti tepung pisang. Pembuatan tepung pisang sangat sederhana sehingga dapat digunakan baik di perkotaan maupun pedesaan. Tepung pisang adalah tepung yang dibuat dengan cara mengeringkan dan menggiling pisang [3]. Tepung pisang bisa diaplikasikan pada industri bakeri seperti pembuatan cookies untuk mensubstitusi tepung terigu. Cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat. Cookies dengan penggunaan tepung non-terigu biasanya termasuk ke dalam golongan *short dough* [4]. Cookies umumnya berbahan baku tepung terigu. Akan tetapi belakangan ini sudah banyak dikembangkan cookies yang disubstitusi dengan bahan lain.

Berdasarkan hasil survey diketahui masyarakat Desa Pakuan belum mengetahui tentang olahan pisang selain sale dan keripik padahal produk ini memiliki potensi yang sangat tinggi untuk dikembangkan menjadi berbagai jenis produk. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa tepung pisang dapat dijadikan pensubstitusi terigu dalam pembuatan cookies [5] [6]. Oleh karena itu perlu dilakukan sosialisasi agar masyarakat mengetahui tentang diversifikasi olahan pisang dan pelatihan pembuatan produk olahan bertepung pisang mas dan tentunya dapat meningkatkan nilai ekonomi pisang.



Gambar 1. Keripik dan Sale Pisang Produksi UMKM di Desa Pakuan

METODE

Kegiatan pengabdian ini akan dilakukan di Desa Pakuan, Kecamatan Narmada, Lombok Barat dengan melibatkan ibu-ibu rumah tangga dan UMKM di Desa Pakuan. Kegiatan ini dilakukan melalui pelatihan dengan teknik ceramah, diskusi, dan praktik. Tahapan pertama kegiatan ini adalah survey yang dilakukan untuk mengetahui keberadaan dan perkembangan buah pisang mas dan sumber daya manusia. Pengumpulan data dilakukan untuk mengetahui kelompok sasaran di tempat tersebut yang dilibatkan dalam kegiatan ini. Kegiatan ini dilakukan untuk menyampaikan berbagai informasi umum mengenai kandungan gizi buah pisang, cara pembuatan tepung pisang, cara pembuatan dan pelatihan pembuatan cookies pisang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian melibatkan ibu-ibu rumah tangga dan UMKM di Desa Pakuan Lombok Barat dan dilakukan dalam beberapa tahapan yaitu:

Survey Lokasi. Survey lapangan atau survey lokasi adalah tahapan awal yang sangat penting dalam merencanakan suatu kegiatan perencanaan kerja, dalam survey lokasi tersebut dapat mengetahui kondisi ibu-ibu rumah tangga, UMKM, keadaan lingkungan, kapasitas panen pisang, dan produk berbasis pisang di Desa Pakuan. Berdasarkan hasil survey diketahui

kondisi masyarakat di Desa Pakuan yaitu sebagian besar bekerja di kebun, sebagian kecil menjadi pedagang, PNS, buruh dan masih banyak masyarakat yang menggantungkan hidupnya menjadi TKI. Pada sektor perkebunan masyarakat desa Pakuan mengadakan komoditi pisang, kopi, dan kakao. Jenis pisang yang banyak dihasilkan Terdapat beberapa UMKM di desa tersebut akan tetapi sebagian tidak aktif lagi. Pengolahan pisang difokuskan pada keripik dan sale. Kedua produk tersebut merupakan produk khas desa tersebut dan sudah dipasarkan secara *online* dan *offline*.



Gambar 2. Pisang Mas, Komoditas Utama Desa Pakuan

Pelatihan Pembuatan Cookies Pisang. Keberadaan pisang mas memiliki potensi yang besar sebagai pengganti terigu pada berbagai olahan pangan, seperti contohnya pada : cake, roti, dan cookies. Salah satu cara yang ditempuh sebagai upaya diversifikasi olahan pisang adalah dengan mengolahnya menjadi cookies. Penggunaan tepung pisang mas hingga 100% telah dapat menghasilkan cookies yang disukai oleh panelis. Produk cookies sangat berkembang dipasaran dan disukai oleh semua kalangan. Cookies umumnya dikonsumsi sebagai cemilan. Hal ini menyebabkan cookies pisang mas memiliki potensi yang tinggi untuk dikembangkan sebagai produk baru untuk dikembangkan produksinya dalam skala industri rumah tangga.

Bahan dan proses pembuatan cookies pisang mas hampir sama dengan cookies berbahan dasar terigu. Bahan pembuatan cookies adalah gula pasir, mentega, butter, telur, baking soda, baking powder, dan susu bubuk. Tahapan pembuatan cookies adalah bahan berupa butter, mentega, dan gula pasir dikocok hingga sedikit mengembang. Kemudian tambahkan telur dan dimixer hingga tercampur merata. Setelah itu, dimasukkan secara bertahap tepung pisang mas, baking soda, dan baking powder dengan mixer kecepatan rendah. Adonan tersebut kemudian dicetak sesuai dengan keinginan dan dipanggang.

Pada saat pelatihan pembuatan cookies, terlihat para peserta sangat antusias karena hal ini merupakan inovasi yang memiliki potensi untuk dikembangkan oleh kelompok. Bentuk tercapainya sasaran juga terlihat dari keberhasilan peserta pada saat mempraktekan sendiri proses pembuatan cookies pisang mas pada saat kegiatan pengabdian berlangsung, hal ini menandakan bahwa kegiatan ini sudah berhasil mencapai sasaran yang diharapkan, yaitu memberikan pengetahuan bagi ibu-ibu kelompok tani Desa Pakuan untuk dapat mengolah pisang mas menjadi cookies.



Gambar 3. Praktik Pembuatan Cookies Pisang Mas



Gambar 4. Cookies Hasil Praktik



Gambar 5. Dokumentasi Kegiatan Pelatihan Pembuatan Cookies

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan dan pembahasan kegiatan disimpulkan bahwa ibu-ibu rumah tangga Desa Pakuan mempunyai keterampilan yang sangat baik dalam mengolah tepung pisang mas menjadi cookies. Hal ini menunjukkan bahwa pelaksanaan pelatihan pembuatan cookies telah berhasil sesuai dengan yang diharapkan. Kegiatan pengabdian ini sangat diapresiasi dan diterima dengan baik oleh para peserta. Tingkat kehadiran peserta mencapai 100%, dan peserta sangat antusias mengikuti seluruh rangkaian kegiatan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini dapat terlaksana dengan lancar berkat dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Rektor Universitas Mataram
2. Ketua LPPM Universitas Mataram yang memfasilitasi dan mengkoordinasikan kegiatan ini
3. Dekan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri
4. Ketua Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan
5. Ketua Kelompok Riset Rekayasa Pengolahan Pangan
6. Masyarakat Desa Pakuan
7. Kelompok Riset Lain di Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri
8. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu

REFERENSI

- [1] Dinas Pertanian dan Perkebunan Provinsi NTB, (2023). Produktivitas Pisang Menurut Kabupaten Kota di Provinsi NTB. [Online]. Available: <https://data.ntbprov.go.id/search/type/dataset>
- [2] I. Syahlan, D. A. Sari, and M. Marianah. (2023). Pengaruh Penambahan Rumput Laut terhadap Sifat Kimia Dodol Pisang Mas Bali (*Musa paradisiaca* L.). *J. Agritechnology Food Process.*, 3(1), 34–47
- [3] L. Masdarini, R. P. Ariani, and I. A. P. Hemy Ekayani. (2021). Pelatihan Mengolah Tepung Pisang Mas Menjadi Kue Kering pada Ibu Rumah Tangga Desa Sambangan. *Proseeding Senadimas Undiksha*. 853–862
- [4] A. Faridah, Kasmita S. Pada, A. Yulastri, and L. Yusuf. (2008). *PATISERI*, 1st ed. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional
- [5] A. S. Oktaviana, W. Hersoelistyorini, and Nurhidajah. (2017). Kadar Protein , Daya Kembang , dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *J. Pangan dan Gizi*. 7(2), 72–81
- [6] U. N. A. Yasinta, B. Dwiloka, and Nurwantoro. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies. *J. Apl. Teknol. Pangan*. 6(3), 119–123