



**INOVASI PEMANFAATAN LIMBAH BATANG PISANG MENJADI
CAMILAN “KEDEBONG TARO” BERNILAI EKONOMIS
DI DESA BAGIK POLAK BARAT**

Verawati Ningsih¹, Hiden²

¹ Bahasa Indonesia, ² Program Studi Fisika Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam,
Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

e-mail: hidempamula@unram.ac.id (hanya corresponding author)

Article history: Received: 27 Januari 2021

Revised: 01 Pebruari 2021

Accepted: 19 Pebruari 2021

Corresponding author: Hiden, Jurusan fisika F MIPA, Universitas Mataram, Email: hidempamula@unram.ac.id

ABSTRAK

Desa Bagik Polak Barat terletak di Kecamatan Labuapi, Lombok Barat. Populasinya terdiri dari 50% petani, 30% pengusaha rumahan, dan 20% profesi lainnya. Salah satu potensi yang ada di Desa Bagik Polak Barat adalah tanaman pisang. Tanaman pisang banyak dibudidayakan oleh masyarakat di kebun, sawah dan pekarangan. Pemanfaatan tanaman pisang belum maksimal, hanya buahnya diambil sedangkan batangnya dibuang saja. Batang pisang dapat dimanfaatkan dengan sedikit sentuhan inovasi untuk menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Hasil yang diperoleh komunitas mitra melalui kegiatan inovasi tersebut adalah keterampilan, Mitra telah memanfaatkan inovasi dan optimalisasi produk. Kegiatan ini telah berjalan dengan baik dan sesuai ekspektasi berkat kerjasama yang baik dengan mitra kerja dan kontribusinya selama kegiatan berlangsung. Jajanan Kedebong Taro yang inovatif ini dipasarkan dengan dua cara yaitu dijual kepada masyarakat sekitar baik melalui pasar maupun dengan menitipkannya ke warung-warung. Kedua, melalui *E-commerce*, agar pemasaran menjadi lebih global. Dengan demikian diharapkan melalui produk ini perekonomian masyarakat menjadi salah satu makanan andalan pulau Lombok yang berasal dari Desa Bagek Polak Barat.

Kata kunci: Inovasi, Kreativitas, Kedebong Taro, ekonomis, E-commerce.

PENDAHULUAN

Pemberdayaan sumber daya alam merupakan salah satu cara untuk meningkatkan perekonomian masyarakat [1]. Setiap wilayah memiliki Sumber daya alam yang melimpah khususnya di Provinsi Nusa Tenggara Barat. Kabupaten Lombok Barat yang merupakan bagian dari Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB). Desa Bagek Polak Barat merupakan Desa yang terletak di kecamatan Labuapi Kabupaten Lombok Barat. Penduduk Desa Bagik Polak Barat terdiri dari sekitar 50% petani, 30% pengusaha rumahan dan 20% profesi lainnya.

Selain itu, Desa Bagik Polak Barat memiliki potensi berupa tanaman pisang dan tanaman padi, serta tanaman lainnya. Pohon pisang banyak dibudidayakan oleh masyarakat Bagek Polak Barat, baik di kebun, sawah maupun pekarangan rumah. Setiap kali panen, sebagian besar masyarakat menjual hasil panennya dalam keadaan mentah atau tanpa diolah lebih dahulu.

Adapun hasil dari para petani dari Desa Bagik Polak bermacam-macam. Diantaranya padi, cabe, sayur mayur, dan beberapa hasil perkebunan berupa pisang, rambutan. Akan tetapi petani belum bisa memanfaatkan hasil pertanian dan perkebunan mereka untuk diolah menjadi produk, melainkan dijual dalam keadaan mentah atau langsung dijual. Hal ini mengindikasikan bahwa Desa Bagik Polak Barat sangat cocok dijadikan sebagai tempat membangun 1000 wirusaha baru, dimana sesuai juga dengan program kerja kepala Desanya yang ingin lebih banyak lagi memberdayakan masyarakatnya untuk kencar berwirausaha.

Pohon pisang selama ini hanya dimanfaatkan berupa buahnya, atau daunnya saja. Dan biasanya daunnya dijual untuk digunakan sebagai pengganti pembungkus makanan dan buahnya dimanfaatkan sebagai pisang goreng, kripik, atau pencampur bahan olahan makanan lainnya. Sementara batangnya dibiarkan membusuk atau biasanya digunakan sebagai pakan sapi tanpa bisa diolah kembali.

Pemanfaatan tanaman pisang belum dimanfaatkan secara optimal menjadi bahan olahan, hanya diambil buahnya saja. Bagian batang dari pohon pisang tidak dimanfaatkan atau

dibuang. Batang pisang dapat dimanfaatkan [2][3][4] dengan sedikit sentuhan inovasi menjadi produk yang bernilai jual ekonomi tinggi bagi masyarakat di Desa tersebut.

Berdasarkan beberapa permasalahan tersebut, maka timbul gagasan untuk mengoptimalkan pemanfaatan produksi dari bahan batang pohon pisang sendiri yang selama ini sering diabaikan dan dibuang begitu saja. Solusinya adalah memanfaatkan batang tersebut untuk diolah menjadi bahan makanan atau cemilan [5][6] **Kedebong Taro**, adalah olahan berupa batang pisang yang diolah menjadi cemilan keripik taro. Dengan demikian, hal itu akan mengurangi limbah sampah dari pohon pisang, serta pemanfaatan pohon pisang yang tadinya tidak berguna dan bernilai menjadi bernilai ekonomis untuk membantu memperbaiki perekonomian masyarakat sekitar [7][8]. khususnya di Desa Bagik Polak Barat. Selanjutnya, produk inovasi tersebut dapat dipasarkan baik di daerah sekitar maupun di luar daerah dengan sentuhan teknologi saat ini.

METODE

1) Waktu dan Tempat

Program ini dilakukan di Desa Bagik Polak Barat, Kabupaten Lombok Barat, Nusa Tenggara Barat pada bulan November 2020 s/d Januari 2021.

2) Bahan dan Alat

Bahan yang dibutuhkan dalam program ini, sepuluh sendok makan tepung beras atau setara dengan 145 gram, empat sendok makan tepung tapioca setara dengan 60 gram, satu sachet garlic atau bubuk bawang putih setara dengan 5 gram, satu sendok makan masako rasa ayam, lima sendok makan garam, tiga atau lima batang pohon pisang dengan panjang 3-5 cm atau sesuai selera, dan bahan penyedap rasa, seperti balado, sapi panggang, dan jagung bakar.

1) bahan-bahan yang digunakan untuk produksi:

1. 3 s/d 5 Lembar kedebong Pisang
2. Air
3. 1 bungkus penyedap ayam
4. Tepung tapioka
5. Tepung beras
6. Topping bumbu tabur (Balado dan coklat)
7. Minyak goreng
8. Garlic
9. Garam

2) Peralatan produksi

1. Kompor
2. Wajan
3. Spatulla
4. Sendok
5. Wadah
6. Kemasan Produk

3) Bentuk kegiatan

Bentuk kegiatan dalam program Inovasi Pemanfaatan Batang Pisang Menjadi Cemilan Kedebong Taro adalah 1) Persiapan alat dan bahan untuk program membuat cemilan dari batang pisang, 2) Memotong batang pisang menjadi segiempat dan diambil serat yang ada pada batang pisang, 3) Mencampurkan bahan-bahan untuk dibaluri seratsdari batang pisang agar menjadi cemilan yang berbentuk Kedebong Taro, 4) Mengemas kedalam kemasan produk, 5) melakukan pemasaran dengan cara E-commerce, 6) Melakukan kegiatan bersih-bersih.

4) Proses Pembuatan

Metode atau proses pembuatan cemilan Kedebong Taro sebagai berikut:

- Potong batang pisang muda menjadi beberapa bagian.

- Iris tipis bagian seratnya.
- Langkah ketiga, rendam serat batang pisang tadi dengan air garam selama 20 menit.
- Kemudian remas-remas hingga air dalam serat batang pisang hilang dan tiriskan.
- Masukkan 10 sendok makan tepung beras dan 4 sendok makan tepung tapioka. Lalu masukan 1 *sachet garlic* setara 5 gram dan 1 sendok makan bumbu masako rasa ayam, lalu aduk sampai merata.
- Lalu masukan irisan batang pisang yang sudah diremas tadi satu persatu, lalu angkat.
- Kemudian goreng dengan api sedang hingga tidak ada buih-buih gelembung minyak atau sekitar 2 menit.
- Angkat dan tiriskan ketika kedebong sudah terlihat kecoklatan.
- Diamkan sebentar, lalu taburkan bubuk varian rasa.
- Dan cemilan Kedebong Taro siap disajikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1) Tahapan produksi.

1. Siapkan air dalam baskom besar siapkan sekitar 6 liter air, atau secukupnya sesuai banyaknya potongan batang pisang yang akan direndam sempurna.
2. Pilih batang pisang (Gambar 1) yang terbaik dari berbagai jenis pisang yang sudah berbuah yaitu Pisang Kepok (Sabe), Pisang Kluthuk, atau Pisang Raja. Sebaiknya hindari penggunaan batang pisang Ambon, karena hasilnya jadi rawan pahit.



Gambar 1. Pohon Pisang

Ambil batang Pisang (Gambar 1), dari pangkal pisang ke atas cukup sampai $\frac{1}{2}$ batang dari tinggi pohon Pisang (Gambar 2), potong jadi 2 agar tidak terlalu panjang. Jadi 1 pohon pisang bisa dibuat jadi 2 kali resep ini.



Gambar 2. Batang Pisang

3. Ambil kelopak batang di lapisan ke 6 atau 7 dari luar. Hindari penggunaan bagian luar kelopak batang Pisang yang sudah tua, karena hasilnya kurang bagus untuk dibuat Keripik. Gunakan bagian batang Pisang yang masih Muda dan tebal di lapisan ke 6 dst.
4. Ambil selembat kelopak Batang pisang, buang ke dua sisi luarnya. Jadi cukup diambil bagian tengahnya saja. Lalu potong memanjang menjadi 2 atau 3 bagian, dengan lebar sekitar 3 s/d 4 cm (Gambar 3). Kupas sisi kulit luar batang Pisang dengan cara diseset menggunakan Pisau Tajam hingga terlihat lembaran inti pisang [Bagian yang berbetuk menyerupai fiber kotak-kotak seperti tekstur Taro] lihat Gambar 4.



Gambar 3. Proses Pemetongan



Gambar 4. Serat Batang Pisang

5. Jika bagian inti terlalu tebal, kita bisa membelahnya lagi menjadi 2 atau 3 bagian, hingga menjadi lembaran inti Pisang yang tipis. Lalu potong-potong dengan Panjang sesuai selera, misalnya 3 cm x 5 cm. Begitu selesai dipotong sebaiknya langsung dimasukan ke dalam air yang sudah dicampur dengan garam agar tetap terlihat bagus dan tidak menghitam.
6. Fungsi perendaman dengan air garam itu adalah untuk menghilangkan racun dan rasa gatal pada Batang Pisang.
7. Setelah direndam, cuci bersih dengan air mengalir. Bilas hingga 3 s/d 4 kali. Cuci pelan-pelan jangan sampai teksturnya remuk. Cuci sampai airnya itu menjadi bening dan buang airnya, sisihkan (Gambar 5).



Gambar 5. Pencucian serat Batang

8. Setelah dicuci, siapkan semua bahan (Tepung beras, Tepung Tapioka, dan garlic) pada Gambar 6 lalu aduk rata. Masukkan potongan batang pisang ke dalam adonan yang sudah dibuat Gambar 7.



Gambar 6. Bahan-bahan



Gambar 7. Proses Pencampuran Bahan

9. Panaskan minyak goreng. Gulingkan potongan batang Pisang ke tepung yang sudah tercampur, masukan satu persatu agar tidak rawan lengket. Aduk-aduk hingga semua potongan batang Pisang berlumur tepung Gambar 8.



Gambar 8. b. Proses pencampuran kedebong dengan tepung



b. Bentuk Serat Batang kedebong setelah dicampur tepung

Selanjutnya, goreng potongan batang Pisang berlumur tepung dalam minyak panas dengan api sedang agak besar diawal (Gambar 9). Lakukan sisanya hingga kapasitas wajan penuh. Setelah kaku, pindah ke api sedang agak kecil hingga minyak agak tenang, tanpa buih. Begitu keripik nyaris matang, besarkan lagi apinya. Goreng dengan api besar dimenit terakhir selama 1 s/d 2 menit, kemudian angkat dan tiriskan.



Gambar 9. a. Proses Penggorengan Kedebong Taro



9.b. Kedebong Taro yang telah matang ditiriskan



Gambar 10. Produk Camilan Kedebong Taro siap dihidangkan



Gambar 11. Kemasan Produk

Produk ini (Gambar 10) merupakan kripik Kedebong Taro dengan bahan baku kedebong atau batang pisang. Produk ini mempunyai variasi rasa seperti rasa original, balado, sapi panggang dan jagung bakar. Manfaat produk ini terletak pada bahan bakunya (kedebong pisang). Kedebong pisang mengandung gizi seperti kalori, protein, karbohidrat, Kalsium, Fosfor, Zat besi, Vitamin B1, Vitamin C, Air. Keunikan produk ini yaitu memiliki berbagai varian rasa, sehingga masyarakat mampu memilih rasa apa yang disukainya.

2) Tahapan Pengemasan dan Pemasaran Produk

Tahapan selanjutnya, setelah produk tersedia adalah bagaimana pengemasan dan teknik pemasaran. Untuk meningkatkan nilai jual produk, maka sebelum dipasarkan dilakukan pelabelan dan pengemasan seperti pada Gambar 11.

Teknik pemasaran camilan Kedebong Taro dilakukan secara tradisional yaitu dengan menjual kepada masyarakat sekitarnya secara langsung dan atau dengan cara dititip di warung-warung. Cara kedua, adalah pemasaran yang lebih modern dan lebih luas (global) dengan mengikuti trend sekarang yakni dengan memanfaatkan teknologi. Adapun tahapan pemasaran modern ini sebagai berikut:

Promocion (promosi)

Promotion (promosi) strategi pemasaran kedebong pisang yakni membuat kemasan dengan logo (Gambar 12) untuk dipromosikan secara online atau yang biasa disebut dengan media sosial, agar semua orang tahu bahwa ada camilan kripik yang terbuat dari kedebong

pisang atau yang disebut dengan batang pisang, strategi tersebut dapat lebih memudahkan promosi dan pemasaran lebih cepat diketahui oleh masyarakat karena adanya *E-Commerce*.

Place (lokasi /distribusi)

- Lokasi untuk memproduksi kedebong taro yaitu di Dusun Lendang Bagek Polak kecamatan Labuapi Lombok Barat

Price (harga)

Harga dasar produk dipasarkan dengan harga Rp.1000,00/bungkus (di warung-warung) dan Rp.10.000 untuk pemasaran secara E-commerce termasuk ongkos kirim.



Gambar 12. Logo Produk

3) Total Biaya Anggaran Produksi

Biaya produksi meliputi biaya bahan, peralatan, dan biaya propomosi dan lain-lain, secara ringkas dapat dilihat dalam tabel berikut.

Tabel 1 Anggaran Biaya

No	Bahan dan Alat	Biaya(Rp)
BAHAN		
1.	Batang Pisang,	Rp. 00,00
2.	Tepung beras 1 kg	Rp. 11.000
3.	Tepung Tapioka 1kg	Rp. 23.000
4.	Kaldu Bumbu	Rp. 10.000
5.	Garlic powder	Rp. 15.000
6.	Minyak Goreng 2 kg	Rp. 26.000
7.	Garam	Rp. 5.000
8.	Toping Bumbu varian Rasa	Rp. 50.000
		Rp. 140.000
ALAT		
1.	Kompur Gas	Rp.500.000
2.	Wadah	Rp. 20.000
3.	Spatula	Rp. 15.000
4.	Sendok	Rp. 20.000
5.	Wajan	Rp. 100.000
6.	Kemasan Produk	Rp.100.000
7.	Stiker	Rp. 30.000
Total		Rp. 925.000

4) Kandungan Gizi dari Produk

Manfaat produk ini terletak pada bahan bakunya (kedebong pisang). Kandungan gizi Kedebong pisang seperti kalori, protein, karbohidrat, Kalsium, Fosfor, Zat besi, Vitamin B1, Vitamin C, Air [9]. Sehingga produk Kedebong Taro tidak hanya enak dan unik, namun memiliki kandungan gizi yang baik bagi penikmatnya.

Berdasarkan uraian hasil inovasi di atas, maka Program Inovasi yaitu pemanfaatan Batang Pisang Menjadi Cemilan di Desa Bagik Polak Barat, Kecamatan Labuapi ini melibatkan masyarakat secara langsung seperti karang taruna, ibu-ibu PKK dan masyarakat sekitar. Program Inovasi Pemanfaatan Batang Pohon Pisang Menjadi Cemilan ini merangkum enam kegiatan yang bertujuan membangun kreatifitas warga untuk mengelola hasil tanaman di sekitarnya dan memberikan edukasi ke masyarakat tentang bagaimana mengelola olahan batang pisang menjadi peluang bisnis yang besar.

Hasil yang dipetik oleh masyarakat mitra melalui kegiatan inovasi ini yaitu mereka memiliki keterampilan dalam berinovasi dan optimasi produk. Kegiatan ini telah berjalan dengan baik dan sesuai yang diharapkan berkat kerjasama yang baik dengan mitra serta kontribusinya selama kegiatan berlangsung. Camilan Kedebong Taro hasil inovasi dari batang pisang tersebut dipasarkan dengan dua cara yaitu pertama dijual di masyarakat setempat baik melalui pasar, warung-warung. Kedua melalui E-commerce sehingga pemasaran dapat dilakukan secara global. Diharapkan melalui produk ini perekonomian masyarakat meningkat dan menjadi salah satu makanan khas pulau Lombok yang berasal dari Desa Bagek Polak Barat.

KESIMPULAN

Hasil kegiatan inovasi pengolahan batang pisang yang dilakukan di Desa Bagik Polak Barat, dapat disimpulkan bahwa Batang pisang dapat dimanfaatkan sebagai camilan yang lezat yaitu Kedebong Taro. Camilan Kedebong Taro memiliki banyak kelebihan terutama dilihat dari nilai gizi seperti kalori, protein, karbohidrat, Kalsium, Fosfor, Zat besi, Vitamin B1, Vitamin C, Air dan dilihat dari segi harga jual, sasaran pemasaran dan ketahanan produk. Pembuatan camilan Kedebong Taro cukup sederhana dan bisa dilakukan oleh siapa saja khususnya kalangan ibu rumah tangga yang memiliki waktu senggang di rumah. Selain itu olahan batang pisang yang dijadikan camilan kedebong taro dapat meningkatkan perekonomian keluarga, terutama bagi masyarakat di lingkungan Desa Bagek Polak Barat Kecamatan Labuapi, Kabupaten Lombok barat. produk olahan atau camilan Kedebong Taro dapat dipasarkan baik secara lokal maupun global dengan E-Commerce.

Saran

Masyarakat Desa Bagik Polak Barat diharapkan mampu memanfaatkan potensi hasil alam lainnya, terutama menjadikan olahan batang pisang sebagai camilan untuk membantu meningkatkan pendapatan masyarakat.

Ucapan Terima Kasih

Terimakasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Mataram yang telah mendukung pelaksanaan pengabdian ini, rekan-rekan Mahasiswa KKN Terpadu Universitas Mataram dan Pemerintah Desa Bagik Polak Barat, Ibu-ibu PKK Desa Bagi Polak Barat beserta masyarakat yang senantiasa yang memberikan dukungan dalam terlaksananya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

REFERENSI

- [1] R. Rachmawati, H.A. Buchory, dan T.S. Maulani, "Pelatihan Motivasi Kewirausahaan Dan Keterampilan Manajerial Wirausaha Baru Di Kecamatan Lengkong Kota Bandung." (2019). Diperoleh melalui <http://ojs.ekuitas.ac.id/index.php/dharma-bhakti/article/view/84>
- [2] Roberto dan D.E. YANI, "Pengolahan Limbah Tanaman Pisang di Daerah Jonggol-Bogor Timur." Diperoleh melalui https://www.academia.edu/39875792/KODE_MK_LUHT_4450_PRAKTIKUM_UNIT_2
- [3] Syarifuddin, Hutwan. "Prospek Pemanfaatan Limbah Batang Pisang dalam Mendukung Ekonomi Kreatif Masyarakat Ramah Lingkungan," *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 3 (2019). Diperoleh melalui <https://journal.unilak.ac.id/index.php/dinamisia/article/view/2868>

- [4] Saptaningtyas, W.W. Endah and T. Nurwidayati, "Kajian Literatur Menuju Ekonomi Sirkular untuk Pisang dan Produk Olahannya," *PROSIDING SNITT POLTEKBA* 4 (2020): 515-522. Diperoleh melalui <https://jurnal.poltekba.ac.id/index.php/prosiding>
- [5] Lestari, Siti, Entika Fani Prastikawati, and Filia Prima Artharina. "Pemanfaatan Pohon Pisang untuk meningkatkan Ekonomi Masyarakat." *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 3.2 (2012): 17-20. Diperoleh melalui <https://www.neliti.com/id/publications/168675/pemanfaatan-pohon-pisang-untuk-meningkatkan-ekonomi-masyarakat>
- [6] M.A. Shohibul, A.S. Usman, S. Mulyani, A.M.R. Fajri, I.N. Anisa, I.I. Affan, "Pendampingan Kelompok Ibu-Ibu Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dalam Memanfaatkan Bonggol Pohon Pisang menjadi Keripik di Dusun Karanggumuk." *Prosiding Konferensi Pengabdian Masyarakat* 1 (2019): 289-292., ..., 65246, Prosiding Konferensi Pengabdian Masyarakat 1, 289-292 | vol: | issue : | 2019. Diperoleh melalui <https://sinta.ristekbrin.go.id/departments/detail?page=87&id=62001&afil=481&view=documents>
- [7] Asah Wiari Sidiq, Asih Niati, Citra Rizkiana, Soedarmadi Soedarmadi "Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dalam Upaya Peningkatan Kesejahteraan Keluarga dengan Memanfaatkan Limbah Pohon Pisang." *Jurnal Surya Masyarakat* 2.2 (2020): 110-114. Diperoleh melalui <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JSM/article/view/5387>
- [8] Effendi, M. Irhas, Muafi Muafi, and Joko Susanto. "Membangun Dan Meningkatkan Daya Saing Nasional Di Era Keterbukaan Ekonomi." (2012). Diperoleh Melalui <http://repository.upnyk.ac.id/2420/>