

PEMBUATAN TEPUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca formatypica*) DALAM MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT JADDUNG

Sitti Nurhamidatus Sholihah¹, Nadiatul Fariyah², Elliyah³, Luluk Suhartini⁴

¹Fakultas MIPA Institut Sains dan Teknologi Annuqayah

²⁻⁴Fakultas Teknik Institut Sains dan Teknologi Annuqayah

Email: *sholihahamidatus@gmail.com

Abstrak

Desa Jaddung adalah salah satu desa yang menghasilkan pisang kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) di Pragaan Sumenep, Jawa Timur. Pengolahan pisang mempunyai prospek yang bagus dalam peningkatan perekonomian masyarakat. Salah satu produk yang dihasilkan dari pisang kepok ialah tepung. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini ialah diskusi, ceramah dan pendampingan langsung terhadap masyarakat. Tujuan dari pelatihan ini ialah untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam mengelola sumber daya alam yang dimiliki sehingga masyarakat dapat mengetahui cara meningkatkan perekonomian desa.

Kata Kunci: Desa Jaddung, Tepung, *Musa paradisiaca formatypica*.

I. PENDAHULUAN

Desa Jaddung adalah desa yang berada di dataran rendah di Kecamatan Pragaan dengan kepadatan penduduk mencapai 5.590 jiwa penduduk tetap. Sebanyak 2.751 penduduk laki-laki dan 2.839 penduduk perempuan tinggal di Desa ini dengan luas wilayah sekitar 6.84 Km² (BPS Sumenep, 2021). Akan tetapi dengan keluasan wilayah dan kepadatan penduduk yang potensial, masih banyak sumber daya alam yang belum digali.

Mayoritas masyarakat banyak yang berkebun pisang, namun kebanyakan dari mereka belum mampu menyalurkan hasil panen pisang tersebut dengan baik. Masyarakat biasanya hanya menggunakan cara-cara yang umum dalam menyalurkan hasil panen, seperti halnya menjual dalam bentuk mentah, dijual ke pasar, dijual kepada pengepul pisang, dan lain sebagainya. Adapun jenis pisang yang dibudidayakan adalah jenis pisang kapok.

Pisang kepok atau dalam bahasa latin dikenal dengan *Musa paradisiaca formatypica* merupakan hasil alam yang cukup baik untuk mengembangkan sumber daya pangan lokal. Dimana pisang kepok ini dapat tumbuh di berbagai tempat sehingga hasil buahnya selalu tersedia, karena terjadi proses klimaterik (proses pematangan) maka pisang dapat dengan cepat mengalami kerusakan setelah lepas panen. Oleh karena itu untuk mengatasi hal tersebut, maka pisang dapat diolah menjadi tepung (Devanga, 2018).

Ekawidiasta (2011) dalam penelitiannya menyebutkan bahwa tepung pisang mengandung karbohidrat yang cukup tinggi yaitu sekitar 76,47% dan bebas gluten yang memiliki efek membentuk adonan (Sidik, 2019).

Penduduk desa Jaddung belum mengetahui bagaimana cara mengolah pisang menjadi produk lain yang bernilai ekonomi tinggi. Oleh karena itu, pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini diharapkan mampu meningkatkan pemahaman masyarakat dan meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Jaddung.

II. METODE PELAKSANAAN

Waktu dan Tempat

Tempat dari penelitian ini ialah terletak di Desa Jaddung Kecamatan Pragaan Kabupaten Sumenep, Provinsi Jawa Timur. Waktunya dari tanggal 08 dan 12 Agustus 2022.

Alat dan Bahan

Alat yang dipakai untuk pengolahan tepung pisang ialah alat pengering tenaga matahari/oven, blender, pisau, penyaringan, kompor, dan wadah. Sedangkan bahan yang digunakan ialah pisang kepok setengah matang, natrium metabisulfit, dan air.

Metode

Pelatihan dilakukan dengan cara sosialisasi terlebih dahulu kepada Ibu PKK dan masyarakat, lalu praktek langsung cara pembuatannya, pelatihan tepung pisang dilakukan di rumah Ibu Syamsiyah selaku Ibu Kepala Desa Jaddung. Pisang kepok yang digunakan dalam pelatihan ini diperoleh dari Ibu Kades dan kekurangannya beli di pasar.

Proses Pembuatan

- Siapkan alat dan bahan
- Kupas pisang kepok dengan benar
- Iris tipis-tipis pisang kepok yang sudah terpisah dengan kulitnya
- Masukkan metabisulfit ke dalam wadah yang sudah berisi air, rendam selama 10 menit.
- Setelah itu, jemur selama seharian sampai pisang mengering, dan bisa dioven supaya pisang tersebut dapat kering sempurna..
- Ketika sudah kering, masukkan pisang ke dalam blender.
- Blender pisang sampai halus, dan saring sampai terpisah antara tepung yang halus dan yang kasar
- Setelah terpisah, tepung pisang siap digunakan
- Kembalikan alat dan bahan ke tempat semula

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Aktivitas

Tabel 1. Respond Masyarakat terhadap Produk tepung pisang

No.	Interval	Frekuensi	%	Kategori
1.	85-100	28	56	Verry good
2.	75-84	22	44	Good
3.	65-74			Average
4.	55-64			Bad
	Jumlah	50	100	



Gambar 1. Pembuatan Tepung Pisang dengan Ibu PKK

Berdasarkan hasil pelatihan pembuatan tepung pisang tersebut dapat dilihat bahwa tepung pisang bisa menaikkan nilai jual pisang kepok dan dapat memperpanjang masa penyimpanan. Upaya pengolahan buah pisang menjadi tepung dapat dilakukan supaya hasil panen buah pisang tidak cepat membusuk. Pelatihan ini diikuti oleh sekitar 15 orang Ibu Penggerak Kesejahteraan Keluarga (PKK) dan Ibu-Ibu Muslimat NU di Desa Jaddung. Pelatihan sekaligus pendampingan berlangsung setengah hari.

Tepung pisang kepok yang diproduksi pada kegiatan pkm ini, tepung tetap berwarna putih karena hasil rendaman dari metabisulfit. Histifarina et al. (2012) dalam jurnalnya menyatakan bahwa warna daging pisang berpengaruh terhadap warna tepung pisang.

Sedangkan menurut Sukapirin, kematangan buah pisang sangat berpengaruh terhadap warna dan aroma tepung pisang. (Sukapiring, 2021).

Pengolahan buah pisang menjadi tepung selain dapat menambah masa penyimpanan juga tidak menurunkan nilai gizi dari buah tersebut. Tepung pisang yang merupakan produk setengah jadi yang bisa diolah kembali menjadi makanan. Menurut Kosyani & Hidayat, bahan dasar makanan pengganti air susu ibu (MPASI) untuk bayi dapat diperoleh dari tepung pisang (Kosyani, 2018).

Tepung pisang mengandung protein sebesar 2,9 g, lemak sebesar 0,4 g, karbohidrat sebesar 80,6 g, serat sebesar 5,3 g, kalsium 23 mg, fosfor 62 mg, besi 4 mg serta kalium sebesar 734 mg dan Vit-C 2 mg dalam 100 gram BDD (Sukapiring, 2021).

Pengepakan dan Penyimpanan

Tepung pisang hanya bertahan sekitar 15 hari karena tanpa bahan pengawet. Jika bubuk tepung pisang tidak segera digunakan atau ingin disimpan lebih lama, sebaiknya masukkan tepung pisang ke dalam kantong plastik untuk pengawetan atau dimasukkan ke dalam lemari es/freezer.

Manfaat Tepung Pisang

Adapun manfaat dari pengolahan buah pisang menjadi tepung yaitu:

- a. Penyimpanannya lebih lama
- b. Memudahkan dalam pengemasan dan pengangkutan
- c. Lebih praktis untuk diversifikasi produk olahan
- d. Sebagai pengganti tepung terigu dan MPASI
- e. Menambah nilai ekonomi buah pisang
- f. Menambah nilai gizi melalui proses fortifikasi selama pengolahan
- g. Membuka peluang usaha sebagai langkah pengembangan agroindustri pedesaan (Prahasta, 2009).

B. Penyelesaian Masalah

Buah pisang di Desa Jaddung belum terproduksi dengan maksimal karena masyarakat disana hanya mengolahnya menjadi kripik, gorengan dan ada yang menjualnya ke pasar. Karena mayoritas masyarakat di Desa Jaddung berkebun pisang dan masih kurang produktif dalam pengolahannya, maka penulis berinisiatif untuk mengadakan pelatihan produk baru berbahan dasar pisang yang bisa dijadikan sebagai pengganti tepung terigu dan MPASI. Kekuatan internalnya sumber daya alam Desa Jaddung dapat dimanfaatkan secara maksimal dan semangat dalam mengikuti pelatihan, kelemahan internalnya sulit menemukan tekstur pisang yang tepat untuk pembuatan tepung pisang. Adapun kesempatan eksternal yaitu kesemangatan masyarakat desa dalam mengikuti pelatihan tepung pisang dan sumber daya alamnya yang melimpah akan pohon pisang, sedangkan hambatan eksternalnya sulit menyesuaikan waktu dengan masyarakat.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Pembuatan tepung pisang sangat bagus untuk kesehatan tubuh karena tanpa bahan pengawet dan tidak mengurangi gizi yang terkandung di dalamnya. Bahkan dapat menambah tingkat keawetan produk tepung. Tepung pisang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu, bahan dasar MPASI dan lebih praktis dalam penggunaannya. Jurnal ini butuh penelitian lanjutan karena kami tidak meneliti kandungan gizi dan kualitas produk dari tepung pisang tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Devangga, Aditya Bayu. 2018. Perbandingan Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Formatypica*) Dengan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Roti Manis. Tugas Akhir. Diakses pada hari Senin tanggal 15 Agustus 2022, pukul 21.23 WIB. Dikutip dari http://repository.unpas.ac.id/39410/1/Aditya%20Bayu%20Devangga_113020072_Teknologi%20Pangan.pdf
- Kosyani, A. S. & Hidayat, A. K. 2018. Pelatihan Pembuatan Tepung Pisang Kepok dan Sukun Untuk Bahan Dasar MP-ASI. Prosiding Seminar Nasional Seri 8 “Mewujudkan Masyarakat Madani dan Lestari”. Yogyakarta.
- Prahasta, A. 2009. Agribisnis Pisang. CV. Pustaka Grafika. Bandung. Diakses pada hari Kamis, 18 Agustus 2022, pukul 22.00 WIB. Dikutip dari http://eprints.ums.ac.id/27227/20/NASKAH_PUBLIKASI.pdf
- Sidik, Mochammad Rahman. 2019. Perbandingan Tepung Pisang Dengan Tepung Terigu Dan Konsentrasi Ragi Terhadap Karakteristik Donat. Skripsi(S1) Thesis, Fakultas Teknik Unpas. Diakses pada hari Senin, 15 Agustus 2022, pukul 21.23 WIB. Dikutip dari http://repository.unpas.ac.id/41332/1/MochamadRahmanSidik_123020073_TeknologiPangan.pdf
- Sukapiring, Novina. dkk., 2021. MARTABE: Jurnal Pengabdian Masyarakat. Volume 4 Nomor 2. Pelatihan Dan Pendampingan Pembuatan Tepung Pisang Barangan di Desa Siguci Kabupaten Deliserdang, Sumatera Utara. Diakses pada hari Kamis, 08 Agustus 2022, pukul 11.27 WIB. Dikutip dari <http://jurnal.um-tapsel.ac.id/index.php/martabe/article/view/3198/pdf>