

INOVASI MEMBUAT OLAHAN KEKINIAN DENGAN MENINGKATKAN NILAI JUAL DARI PISANG KEPOK MENJADI PISANG LUMER (PAMER)

Ilmal¹, Nurul Annisa², Dede Rahmat³, Miranda⁴, Nurul Fitria⁵, Jusriati⁶, A. Heri Riswanto⁷
^{1,2,3,4,5,6,7}Program Studi Pendidikan Jasmani, Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan,

Universitas Muhammadiyah Palopo

email: ilmalyakin50@gmail.com¹, nurulannisa070@gmail.com², mirandawunta@gmail.com³,

hasruddinhalik@gmail.com⁴, darmawannurfitria@gmail.com⁵, jusriati@umpalopo.ac.id⁶,

andiheriswanto@umpalopo.ac.id⁷

Abstrak

Pisang kepok merupakan salah satu jenis pisang yang banyak ditemukan, khususnya Sulawesi Selatan. Pisang dengan nama latin *musa paradisiacal* merupakan salah satu jenis buah-buahan tropis yang tumbuh dan berkembang di Indonesia. Sampai saat ini kegunaan selain makan langsung pisang kapok juga diolah menjadi pisang goreng dan olahan lainnya. Kegiatan yang dilakukan ini sebagai salah satu alternatif cara pengolahan dengan metode baru yaitu membuat pisang goreng lumer selanjutnya dilakukan percobaan pembuatan sampai kualitas bagus dan layak jual. metode yang mana dilakukan tahap pendahuluan yaitu observasi singkat ke sumber-sumber dan pemanfaatan Pisang kepok yang ada di kota palopo hingga Saat Ini. Setelah itu kegiatan ini dilakukan agar masyarakat dapat lebih kreatif dalam mengolah buah pisang bukan hanya pisang kapok tetapi pisang jenis lain juga. Hasil kegiatan ini disajikan dalam urutan proses produksi dan dalam perhitungan biaya produksi pisang lumer Rincian biaya ini dimaksud memberi gambaran bagi masyarakat yang berminat menjadikan pisang kepok lumer ini sebagai kegiatan usaha selanjutnya masyarakat bisa melakukan inovasi sendiri agar dapat dinikmati dan dimanfaatkan oleh masyarakat di sekitaran Palopo.

Kata kunci: Pisang Goreng, Pisang Lumer, Olahan Kreatif

Abstrak

Kepok banana is a type of banana that can be found especially in South Sulawesi. Banana with the Latin name *musa paradisiacal* is one type of tropical fruit that grows and develops in Indonesia. Until now, apart from being eaten directly, kapok bananas are also processed into fried bananas and other preparations. This activity was carried out as an alternative way of processing with a new method, namely making melted fried bananas, then conducting experiments until the quality is good and worth selling. the method used in the preliminary stage is a brief observation of the sources and utilization of Kepok Bananas in Palopo City to date. After that this activity was carried out so that the community was more creative in processing bananas, not only kapok bananas but also other types of bananas. The results of this activity are presented in the order of the production process and the calculation of the production cost of melted bananas. The details of these costs are intended to provide an overview for people who are interested in making these melted kepok bananas their next business activity. Communities can innovate on their own so that they can be enjoyed and utilized by the people around Palopo.

Keywords: Fried Bananas, Melted Bananas, Creative Creations

PENDAHULUAN

Pisang dengan nama latin *musa paradisiacal* merupakan salah satu jenis buah-buahan tropis yang tumbuh dan berkembang di Indonesia. Dikenal sebagai produsen pisang di dunia. produksi pisang di Indonesia yang cukup tinggi tidak sebanding dengan tingkat konsumsi masyarakat sehingga mengakibatkan banyaknya pisang yang tidak di manfaatkan karna daya simpan buah pisang yang relatif singkat.

pisang merupakan buah yang sering di konsumsi dalam kehidupan sehari hari untuk memenuhi kebutuhan gizi, masyarakat Indonesia konsumsi buah pisang sekitar 45% dalam bentuk segar. permasalahan konsumsi pisang dalam bentuk segar sangat terbatas karena buah pisang mengandung 70% air akibat masi berlangsungnya proses respirasi setelah panen.

Pemanfaatan pisang selain dikonsumsi secara langsung, pisang juga dapat diolah menjadi berbagai olahan seperti kolak pisang, keripik pisang, bolu pisang dan lainnya. Banyaknya manfaat buah pisang

bagi tubuh menjadikan pisang memiliki peluang usaha jika diolah menjadi produk olahan yang inovatif. Salah satunya adalah pisang lumer. Pisang lumer merupakan olahan buah pisang kekinian yang mengembangkan makanan tradisional yaitu pisang goreng yang sudah dikenal dimasyarakat. Dalam produksinya pisang lumer digoreng dengan tepung yang renyah dan disajikan dengan menambahkan topping didalamnya seperti coklat dan keju.

Ada beberapa jenis pisang yang dikenal di Indonesia, diantaranya pisang ambon, pisang uli, pisang raja, pisang kepok dan lain-lain. Dari beberapa jenis pisang, pisang kepok cukup banyak diolah dan sering di konsumsi sebagai pisang goreng.

Pisang kepok adalah salah satu jenis pisang yang memiliki ciri daging yang tebal dan enak tapi tidak semanis jenis pisang lainnya. Pisang kepok memiliki banyak manfaat untuk kesehatan, yang berasal dari kandungan nutrisi. Pisang kepok merupakan pisang bentuk agak gepeng dan persegi, ukuran buahnya kecil, panjangnya 10- 12 cm dan beratnya mencapai 80- 120 g. Kulit buahnya sangat tebal dengan warna kuning kehijauan dan kadang berwarna coklat.

Di wilayah kota Palopo sendiri banyak ditemui pisang dengan berbagai jenisnya. Namun salah satu jenis yang sangat sering dijumpai yaitu jenis kepok. Namun meskipun dapat dikategorikan sebagai salah satu wilayah yang banyak menghasilkan pisang jenis kepok, wilayah ini sepertinya masih kurang peka terhadap manfaat yang bisa didapatkan dengan memanfaatkan pisang kepok tersebut sebagai olahan makanan yang dapat meningkatkan nilai ekonomi masyarakat setempat dikarenakan jarang diantara masyarakat yang ada di wilayah tersebut yang mengolah pisang yang ada melainkan hanya dijual secara langsung ke penada yang ada dengan harga bisa dikatakan lumayan murah. Untuk itu melalui fenomena yang ada ini penulis berinisiatif untuk melakukan kegiatan inovasi yaitu mengolah pisang kepok menjadi pisang lumer dan ini diharapkan dapat meningkatkan nilai jual dari buah pisang kepok dan dapat dijadikan peluang usaha.

METODE

Inovasi pisang kepok menjadi makanan kekinian pisang lumer ini dilakukan dengan tahap sebagai berikut;

1. Persiapan

Pada tahap persiapan ini dilakukan kunjungan keperkebunan pohon pisang untuk mengecek ketersediaan pisang kepok di kota Palopo. Selain itu juga dilakukan wawancara kepada masyarakat sekitar mengenai pengolahan pisang kepok yang sering masyarakat lakukan. Selanjutnya dilakukan studi pengolahan pisang kepok yang mudah dan menarik bagi kalangan anak muda masakini yaitu dengan membuat pisang lumer.

2. Pelaksanaan

Pada kegiatan pelaksanaan selanjutnya dilakukan percobaan pembuatan sampai kualitas bagus dan layak jual, maka diadakan perhitungan biaya untuk gambaran awal. Hasil dan gambaran ini selanjutnya dilakukan sesi diskusi dengan masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Alat

Beberapa peralatan yang diperlukan dalam kegiatan pembuatan yaitu:

- a. Wadah sebagai tempat menampung pisang yang akan diolah
- b. Pisau untuk mengupas kulit pisang
- c. Baskom untuk sebagai tempat membuat adonan
- d. gelas untuk menghaluskan buah pisang yang masih utuh
- e. Wajan untuk menggoreng pisang yang telah diberi adonan

2. Bahan utama yang diperlukan

- a. Pisang kepok 2 sisir
- b. Tepung terigu 1 bungkus
- c. Tepung panir 1 bungkus
- d. air 1 gelas
- e. minyak goreng 2 liter
- f. gula pasir 6 sendok makan

3. Bahan topping

- a. coklat

b. keju

Proses pembuatan pisang lumer mengikuti urutan sebagai berikut

1. Siapkan bahan-bahan yang diperlukan seperti tepung panir, minyak goreng, tepung terigu, pisang kepok dan coklat batang atau keju.



Gambar 1. Persiapan bahan

2. buka kulit pisang, potong dadu coklat batang dan persiapkan tepung panir dan tepung terigu.



Gambar 2. Pisang, tepung dan coklat yang sudah di siapkan

3. kukus pisang yang telah dipisahkan dari kulitnya agar kandungan air yang ada dalam buah pisang berkurang. setelah pisang dikukus kemudian dihancurkan hingga menjadi lebih halus agar lebih muda dibentuk



Gambar 3. Bua pisang yang telah di kukus

4. lalu tambahkan tepung terigu sebanyak 5 sendok makan dan gula pasir sebanyak 3 sendok makan kedalam pisang yang telah dihaluskan. Setelah itu bulatkan adonan dan isi dengan coklat yang telah dipotong dadu tadi.



Gambar 4. Penambahan tepung terigu dan gula

5. setelah dibulatkan dan diisi coklat masukkan kedalam larutan tepung yang sudah dicairkan agar bulatan yang dibuat lebih rapih lalu masukkan adonan pisang kedalam tepung panir agar lebih kokoh lagi dan terlihat lebih rapi.



Gambar 5. Membuat bulatan dan pembaluran tepung.

6. setelah diberikan tepung panir kemudian digoreng menggunakan minyak yang panas dengan api kecil agar adonan pisang tidak gosong, lalu goreng hingga matang.



Gambar 6. Penggorengan adonan

7. setelah adonan pisang berwarna kuning keemasan angkat lalu sajikan di piring



Gambar 7. Hasil olahan pisang kepek menjadi pisang lumer dengan isian coklat dan keju.

Hal penting dari kegiatan ini adalah perhitungan biaya. Secara sederhana perhitungan biaya dari pembuatan pisang kepek lumer adalah sebagai berikut.

Rincian biaya ini dimaksud memberi gambaran bagi masyarakat yang berminat menjadikan pisang kepek lumer ini sebagai kegiatan usaha selanjutnya masyarakat bisa melakukan inovasi sendiri.

SIMPULAN

Dari kegiatan yang dilakukan dapat disimpulkan beberapa hal, pisang kepek bisa diolah menjadi makanan kekinian yaitu pisang lumer agar memberi nilai tambah dari pisang kepek. Kegiatan ini bisa menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat terutama di era sekarang ini yang lebih modern. Selanjutnya kegiatan ini perlu di sosialisasikan kepada masyarakat agar lebih banyak yang bisa mengambil manfaat.

SARAN

Untuk peneliti selanjutnya agar mampu menjaga dan melestarikan produksi pisang lumer Karena kegiatan ini sangat bermanfaat bagi masyarakat, Mensosialisasikan bagaimana cara mengolah pisang kepek menjadi produk yang lebih sehat dan dapat mengembangkan ide-ide kreatif sesuai globalisasi dunia.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada dosen Universitas Muhammadiyah Palopo yang telah memberikan dukungan financial terhadap pengabdian ini serta membimbing kami dalam penulisan untuk kedepannya lebih baik lagi dalam penulisan karya ilmiah

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Imas. 2020. *Kultur Jaringan Pisang Kepok Tanjung*. Deepublish. Yogyakarta.
- Ambarita, Monica Dame Yanti., Eva Sartini Bayu, dan Hot Setiada. 2015. Identifikasi Karakter Morfologis Pisang (*Musa spp.*) di Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Agroteknologi*. Vol. 4(1): 1911-1924.
- D. P. Hapsari, D. Maulita, and N. Umdiana, "Peningkatan Ekonomi Rumah Tanggal Dengan Pengolahan Pisang," *KAIBON ABHINAYA J. Pengabd. Masy.*, 2019, doi:10.30656/ka.v1i2.1586.
- D. T. Retno and W. Nuri, "Pembuatan Bioetanol dari Kulit Pisang," *Pros. Semin. Nas. Tek. Kim. "Kejuangan" Pengemb. Teknol. Kim. untuk Pengolah. Sumber Daya Alam Indones.*, 2011.
- Nurmin, Sri Mulyani Sabang, dan Irwan Said. 2018. Penentuan Kadar Natrium (Na) dan Kalium (K) Dalam Buah Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca L.*) Berdasarkan Tingkat Kematangannya. *Jurnal Akademika Kim.* Vol. 7(3): 115-121.
- Pangestika, Aprilia Indah., dan Mia Srimati. 2020. Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) dalam Pembuatan Bolu Kukus. *Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*. Vol. 4(1): 39-50
- Rohmani S, Yugatama A, Prihapsara F. 2018. Inovasi Minuman Sehat Berbahan Kedelai Dalam Upaya Pemberdayaan Masyarakat Melalui Wirausaha di Kabupaten Sukoharjo. *Agro Kreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. 4(2): 68-74.

T. K. Putri et al., "Pemanfaatan jenis-jenis pisang (banana dan plantain) lokal Jawa Barat berbasis produk sale dan tepung," *Kultivasi*, 2015, doi: 10.24198/kltv.v14i2.12074.