

KREATIVITAS OLAHAN DOMPO/SALE PISANG

Rachmat Hidayat¹, Hammy², Astrit³, Nurul Qalbi⁴, David Usman⁵, Abdul Alam⁶,
Muhammad Julyfar Afandi⁷

^{1,2,3,4,5,6,7} Program Studi pendidikan Jasmani, Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan,
Universitas Muhammadiyah Palopo
email: hammi2808@gmail.com

Abstrak

Tanaman pisang ini juga merupakan salah satu jenis tanaman yang dapat dibudidayakan dengan baik pada iklim tropis maupun tropis. Tanaman pisang ini juga merupakan salah satu jenis tanaman yang dapat dibudidayakan dengan baik pada iklim tropis maupun tropis. Berbicara soal pisang sebenarnya masih banyak olahan berbahan pisang lainnya yang punya rasa tidak kalah enak dari pisang goreng salah satunya yaitu *Dompo/Sale* pisang. Karena olahan *dompo/sale* pisang bisa awet dan tahan lama hingga beberapa bulan bisa dikirim kemanapun. *Dompo/Sale* pisang mudah di temukan di berbagai tempat seperti pusat olah-oleh, warung, hingga pedagang kaki lima. Tidak hanya sekedar pisang dampo biasa saja, dengan kreativitas kita dapat membuat berbagai varian rasa yaitu: Gula merah dan coklat. Dengan kemasan semenarik mungkin. *Sale* pisang merupakan makanan alternatif untuk menghindari pembusukan buah pisang yang diolah dengan cara pengeringan. *Dompo/Sale* pisang mudah di temukan di berbagai tempat seperti pusat olah-oleh, warung, hingga pedagang kaki lima. Tidak hanya sekedar pisang dampo biasa saja, dengan kreativitas kita dapat membuat berbagai varian rasa yaitu: Gula merah dan coklat. Dengan kemasan semenarik mungkin. *Sale* pisang merupakan makanan alternatif untuk menghindari pembusukan buah pisang yang diolah dengan cara pengeringan.

Kata kunci: Dampo/Sale Pisang, Olahan Pisang, Kreativitas

Abstract

This banana plant is also a type of plant that can be cultivated well in tropical and tropical climates. This banana plant is also a type of plant that can be cultivated well in tropical and tropical climates. Talking about bananas, actually there are many other preparations made from bananas that taste no less delicious than fried bananas, one of which is *Dompo/Sale* Banana. Because processed banana *dompo/sale* can be durable and last for several months and can be sent anywhere. Banana *Dompo/Sales* are easy to find in various places such as souvenir centers, stalls, to street vendors. Not just ordinary *Dampo* bananas, with creativity we can make various flavors, namely: Brown sugar and chocolate. With packaging as attractive as possible. Banana *sale* is an alternative food to avoid spoilage of bananas which are processed by drying. Banana *Dompo/Sales* are easy to find in various places such as souvenir centers, stalls, to street vendors. Not just ordinary *Dampo* bananas, with creativity we can make various flavors, namely: Brown sugar and chocolate. With packaging as attractive as possible. Banana *sale* is an alternative food to avoid spoilage of bananas which are processed by drying.

Keywords: Banana *Dompo/Sale*, Processed Banana, Creativity

PENDAHULUAN

Pisang adalah nama umum yang diberikan pada tumbuhan terata berukuran besar dengan daun memanjang dan besar yang tumbuh langsung dari bagian tangkai (Subdivisi et al., n.d.). Tanaman pisang ini juga merupakan salah satu jenis tanaman yang dapat dibudidayakan dengan baik pada iklim tropis maupun tropis. Pisang merupakan tumbuhan asli yang berasal dari kawasan asia tenggara kemudian menyebar keseluruh dunia. Di berbagai daerah dan mancanegara, pisang memiliki nama-nama khas tersendiri, beberapa diantaranya: gadang atau gedhang (Jawa), biyu (Bali), puntiq (Sasak), cau atau cawu (Sunda), punti (Lampung), unti (Makassar), koyo (Ternate), kula (Banda), uri (Ambon), tema (Seram), dan ounche (Madagaskar) (Subdivisi et al., n.d.)

Di kota palopo, pohon pisang bisa dikatakan bisa hidup didaerah manapun baik di dataran rendah maupun tinggi. Dimana- mana baik di pedesaan maupun pinggir jalan, pasti tanaman ini akan menjadi salah satu pemandangan yang tidak pernah absen. Hal ini menandakan bahwa buah pisang belum menjadi buah yang langka karena pohon pisang ini berbuah tidak mengenal musim, sekiranya pohon pisang telah cukup umurnya, pohon tersebut akan berbuah. Yang paling menarik keberadaan pohon dan buah pisang ini, berbeda dengan pohon lainnya, pohon pisang meski ditelantarkan begitu saja akan tetapi hidup dan beranak pinak asalkan pohon ini tidak mengalami kekeringan yang parah.

Pisang merupakan salah satu tanaman pangan yang sudah cukup populer. Penggunaannya banyak, dapat dibuat aneka makanan, baik dengan cara direbus digoreng, dibuat kripik, dibuat sale dan lain-lain menunjukkan bahwa tanaman ini memang amat bermanfaat bagi kehidupan manusia (Musdalifah et al., 2018). Buah pisang dapat dikonsumsi dengan berbagai cara, dapat dimakan secara langsung hingga dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan makanan, salah satunya Dampo/Sale Pisang (Muh Arsyad, 2022).

Buah pisang memang cocok diolah menjadi berbagai macam jenis hidangan. Mulai diolah menjadi camilan hingga makanan berat. Rasanya yang manis juga membuat buah satu ini disukai banyak orang. Pisang kerap dijadikan bahan utama untuk membuat banyak cemilan manis maupun gurih. Mulai dari pisang goreng klasik, pisang aroma hingga pisang goreng dengan berbagai topping (Marpaung et al., 2021).

Dampo/sale pisang adalah makanan hasil olahan pisang yang dibuat dengan proses pengeringan dan pengasapan kemudian di potong iris-iris dan di jemur. Dampo/Sale pisang merupakan makanan olahan dari buah pisang yang dikeringkan, proses pembuatannya menjadikan sale pisang memiliki rasa dan aroma yang khas (Agribisnis et al., 2022). Tujuan penjemuran adalah untuk mengurangi kadar air buah pisang, sehingga dampo pisang lebih tahan lama. Dampo pisang ini bisa langsung dimakan atau digoreng dengan tepung terlebih dahulu. Saat ini dampo pisang juga dijual dalam berbagai varian rasa, yang telah menembus pasar internasional.

Dampo/Sale pisang mudah ditemukan di berbagai tempat seperti pusat olah-olah, warung, hingga pedagang kaki lima. Tidak hanya sekedar pisang dampo biasa saja, dengan kreativitas kita dapat membuat berbagai varian rasa yaitu: Gula merah dan coklat. Dengan kemasan semenarik mungkin. Sale pisang merupakan makanan alternatif untuk menghindari pembusukan buah pisang yang diolah dengan cara pengeringan. Proses produksi dapat memberikan nilai tambah, dimana dalam proses produksi tersebut dikeluarkan biaya-biaya, namun terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungannya lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses produksi (Raja et al., 2023).

METODE

1. Sosialisasi dengan Memberikan Materi Pelatihan

Pelatihan pembuatan Dampo/Sale Pisang dilakukan dengan metode diskusi dan praktek. Selanjutnya diadakan evaluasi dari hasil praktek kegiatan pembuatan Dampo/Sale Pisang yang telah berjalan. Dalam proses ini dilihat usaha pelaku UMKM dalam pembuatan Dampo/Sale Pisang dari mulai tahap awal, persiapan sampai dengan akhir dari kegiatan praktek pembuatan Dampo/Sale Pisang (Azhar, 2020).

Pengolahan adalah suatu proses usaha untuk merubah bahan mentah menjadi bahan jadi sale pisang (Sari, 2022). Adapun materi dalam pelatihan pembuatan produk dampo adalah sebagai berikut, pengetahuan tentang tahapan proses pengolahan pangan, baik secara umum maupun khusus, pengetahuan tentang alat dan bahan pembuatan dampo pisang, dan pengetahuan proses pengolahan dampo pisang.

2. Menyiapkan Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam pengabdian ini yaitu wajan, pisau, tampah, kompor, dan parut. Bahan yang digunakan dalam pengabdian ini yaitu pisang, minyak kelapa, coklat, gula merah, meses.

3. Cara Kerja Produk

Tata cara pembuatan produk dampo/sale pisang:

- Menyiapkan alat dan bahan.
- Kupas pisang.
- Pisang dibelah menjadi dua.
- Diletakkan pada alat tampah.
- Dijemur dibawah terik matahari, 2 sampai 5 hari (sampai kering).
- Apabila pisang yang dijemur telah kering, di cuci terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke dalam wajan yang telah diberikan minyak.
- Pisang digoreng hingga matang.
- Pisang diangkat dan ditiriskan.
- Setelah ditiriskan, pisang yang telah digoreng di tambahkan topping berupa meses, coklat yang di parut, dan gula merah.

j. Produk siap dikemas dan diperjual belikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN



Gambar 1. Bahan dan Proses pembuatan



Gambar 2. Proses Pembuatan



Gambar 3. Hasil Pembuatan

Pembuatan sale pisang aneka rasa untuk mengembangkan UMKM. Kegiatan ini dilakukan pada Hari Selasa, Tanggal 21 Februari 2023 yang dilaksanakan di Kelurahan Pajalesang Kota Palopo. Peserta yang hadir dalam pembuatan produk ini adalah para UMKM yang ada di Kelurahan Pajalesang. Dalam

kegiatan ini kami membuat Produk berupa Sale Pisang karena masih kurangnya minat masyarakat terhadap produk Sale Pisang yang ada di Kelurahan Pajalesang. Dari kegiatan ini diharapkan nantinya bisa merubah minat masyarakat agar dapat lebih tertarik dalam mengelola suatu produk UMKM yang nantinya dapat meningkatkan prekonomian masyarakat dan mampu mengembangkan UMKM (Subdivisi et al., n.d.).

Sasaran produk adalah seluruh warga masyarakat Kota Palopo. Kegiatan yang dilaksanakan untuk menumbuhkan jiwa wirausaha dan memulai usaha produktif untuk masyarakat Kota Palopo dan meningkatkan pemahaman dan keterampilan dalam mengelola produksi, pemasaran, dan Sumber Daya Manusia (Mulyana et al., 2020). Dengan demikian produk dengan mudah diperjual belikan ke seluruh masyarakat Kota Palopo. Usaha produktif yang dimulai dari modal kecil, dengan niat dan minat yang serius bisa sedikit demi sedikit dapat meningkat dan memperoleh keuntungan yang memuaskan, sehingga dapat menambah penghasilan keluarga. Saat ini masyarakat Kota Palopo sudah timbul semangat dan keberanian untuk membentuk kelompok usaha maupun secara individu berdasarkan kesepakatan dan keahlian yang dimiliki (Armalinda, 2020).

SIMPULAN

Kegiatan UMKM yang diselenggarakan di Kelurahan Pajalesang Kota Palopo. Kegiatan ini untuk menambah ilmu dalam mengembangkan jiwa berwirausaha dalam upaya memulai usaha produktif bagi seluruh masyarakat. Dengan adanya kegiatan membuat Domo/Sale Pisang akan dapat membantu untuk memulai usaha produktif. Adapun beberapa peluang yang dapat diambil dari kewirausahaan meliputi peluang untuk memperoleh kemampuan diri, peluang untuk memanfaatkan potensi yang dimiliki, peluang untuk memperoleh manfaat secara finansial, peluang untuk berkontribusi kepada masyarakat dan untuk menghargai usaha-usaha seseorang. Dengan adanya kegiatan kewirausahaan ini, para masyarakat diharapkan menjadi insan yang mandiri di masa depan dengan membantu meningkatkan pendapatan ekonomi melalui kegiatan kewirausahaan dengan mulai usaha yang produktif, sehingga angka kemiskinan dan tingkat pengangguran di Kota Palopo sedikit demi sedikit bisa teratasi.

SARAN

Para pelaku UMKM Domo/Sale Pisang menentukan saluran pemasaran yang lebih efisien sehingga memberikan keuntungan kepada semua pihak yang terlibat dalam sistem UMKM.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan UMKM ini didanai oleh para pelaku UMKM dan dibantu oleh Dosen Muhammadiyah Palopo. Oleh karena itu kami mengucapkan terima kasih kepada Dosen Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan atas dukungan dana yang diberikan sehingga dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Agribisnis, P. S., Pertanian, F., & Maret, U. S. (2022). Analisis Usaha Industri Sale Pisang Skala Rumah Tangga di Kecamatan Karangpucung Kabupaten Cilacap. 27(2), 117–129. <https://doi.org/10.20961/jkb.v27i2.56029>
- Armalinda. (2020). Penyuluhan Dalam Menumbuhkan Jiwa Wirausaha Dan Memulai Usaha Produktif Pada Masyarakat Desa Bandung Agung Kecamatan Pagar Gunung Kabupaten Lahat. Suluh Abdi: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat (2020), 2(1), 27–30.
- Azhar, M. A. S. (2020). Pelatihan Pembuatan Krupuk Untuk Membantu Perekonomian Ibu-ibu Desa Mudung Kepohbaru Bojonegoro. 01(02), 9–12.
- Marpaung, M., Sugianto, S., & Yolanda, U. (2021). Model Quadruple Helix Dalam Pengembangan UMKM (Studi Kasus Pada Industri Pisang Sale Kutacane Kab. Aceh Tenggara). Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam, 7(2), 891–899. <https://doi.org/10.29040/jiei.v7i2.2615>
- Muh Arsyad. (2022). Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Fisikokimia Pisang Sale. Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan, 10(1), 53–62. <https://doi.org/10.30605/perbal.v10i1.1540>
- Mulyana, I., Sujana, D., & Sulanjana, R. A. (2020). Strategi Meningkatkan Penjualan Keripik Dan Sale Pisang Amalia Melalui Digital Marketing. Dharma Bhakti Ekuitas, 5(1), 483–488. <https://doi.org/10.52250/p3m.v5i1.305>
- Musdalifah, M., Antara, M., & Laapo, A. (2018). Analisis Pemasaran Sale Pisang Pada Industri

- “Diana” Di Kota Palu. Agrotekbis: E-Jurnal Ilmu ..., 6(April), 165–170.
<http://103.245.72.23/index.php/agrotekbis/article/view/272%0Ahttp://103.245.72.23/index.php/agrotekbis/article/download/272/265>
- Raja, C. V, Di, B., & Palu, K. (2023). ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PENDAPATAN PISANG SALE PADA. 2(1), 25–31.
- Sari, Y. K. (2022). Analisis nilai tambah agroindustri sale pisang di dusun purwo bakti kecamatan bathin iii kabupaten bungo.
- Subdivisi, T. D., Famili, O., Tracheophyta, G., Angiosperms, S., & Musaceae, Z. (n.d.). Pisang. Pisang.