

Pemanfaatan/Pengolahan Pisang Menjadi Makanan Ringan Berupa Keripik Pisang Dan Cemilan Di Desa Kecupak II Kab. Pakpak Bharat (Ulangan 28:8)

Nino Sampe Tindih Sitohang

Institut Agama Kristen Negeri Tarutung
ninositohang@gmail.com

Ibelala Gea

Institut Agama Kristen Negeri Tarutung
geaib.ig@gmail.com

Article History:

Received: November 20, 2023

Accepted: Desember 14, 2023

Published: January 31, 2024

Keywords: Utilization, Bananas, Products, Snacks.

Abstract: This journal discusses the utilization/processing of bananas into snacks such as banana chips and snacks in Kecupak II Village, Pakpak Bharat Regency. Bananas are not prominently featured in that area, but they have been optimized into a marketable product, namely banana chips. Therefore, this research aims to optimize the utilization and processing of bananas into value-added products. The principle in Deuteronomy 28:8 provides a foundation for blessings in conducting a business. Processed banana products have good market potential in Kecupak II Village and its surroundings. Besides serving as a healthy snack alternative, these products can also be an additional source of income for the local community. The utilization and processing of bananas into snacks in Kecupak II Village hold promising potential. It is hoped that this research can make a positive contribution to the development of banana agro-industry in this region.

Abstrak

Jurnal ini membahas tentang pemanfaatan/pengolahan pisang menjadi makanan ringan berupa keripik pisang dan cemilan di Desa Kecupak II Kabupaten Pakpak Bharat. Pisang merupakan buah yang tidak terlalu menonjol di daerah tersebut, tetapi telah di optimalkan menjadi suatu produk yang memiliki nilai jual yaitu Keripik pisang. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengoptimalkan pemanfaatan dan pengolahan pisang menjadi olahan produk yang bernilai tambah. Prinsip dalam Ulangan 28:8 memberikan landasan tentang Berkat dalam menjalankan suatu usaha. Produk olahan pisang ini memiliki potensi pasar yang cukup baik di Desa Kecupak II dan sekitarnya. Selain dapat menjadi Alternatif makanan ringan yang sehat, produk ini juga dapat menjadi sumber penghasilan tambahan bagi masyarakat setempat. Pemanfaatan dan Pengolahan pisang menjadi makanan ringan dan cemilan di Desa Kecupak II memiliki potensi yang menjanjikan. Diharapkan penelitian ini dapat memberikan kontribusi positif dalam pengembangan agroindustri pisang di daerah ini.

Kata Kunci: Pemanfaatan, Pisang, Produk, Makanan Ringan.

LATAR BELAKANG

Desa Kecupak II adalah salah satu desa yang berada di Kecamatan Pergetteng Getteng Sengkut (PGGS), Kabupaten Pakpak Bharat, Provinsi Sumatera Utara. Masyarakat di Desa Kecupak II mayoritas profesi mereka adalah Petani. Beberapa hasil alam/tanaman yang dihasilkan seperti: Jagung, Padi, Pisang dan lainnya. Tetapi buah pisang tidak terlalu menonjol di sana, akan tetapi buah pisang telah dapat di olah seorang masyarakat di Desa tersebut menjadi suatu cemilan dan keripik

Pisang merupakan salah satu buah yang menjadi buah yang banyak diminati oleh banyak orang maupun pengusaha di bidang Agroindustri. Pengolahan serta perubahan bentuk, rasa, tekstur, aroma dan kemasan pada produk daging buah pisang dapat menghasilkan nilai tambah yang baru dan dapat mempengaruhi harga jual yang lebih tinggi. Keripik dapat dibuat dari hampir semua jenis pisang, tetapi ada varietas yang memberikan rasa manis pada keripik. Varietas pisang yang mudah diolah menjadi keripik adalah, pisang sijohor, pisang kepok, pisang tanduk dan pisang nangka.¹

Keripik pisang adalah produk makanan ringan yang dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng. Buah pisang yang digunakan adalah buah yang masih mentah(hijau). Manfaat pengolahan pisang menjadi keripik pisang adalah untuk memperpanjang kemanfaatan buah pisang. Buah pisang memiliki nilai gizi yang cukup tinggi sehingga baik untuk dijadikan cemilan.²Peneliti mengambil judul ini karena, ingin mengetahui bagaimana memanfaatkan dan mengolah buah pisang menjadi suatu produk yang memiliki nilai jual dan menghasilkan keripik pisang yang memiliki rasa, tekstur dan kualitas yang optimal.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah Metode Kualitatif, dengan melakukan wawancara secara langsung kepada salah satu masyarakat di Desa Kecupak II yang merupakan salah satu pengusaha keripik pisang. Penelitian ini juga menggunakan Analisis Literatur yang terkait dari berbagai Artikel Jurnal dan sumber-sumber lainnya untuk mengidentifikasi teori yang sudah berkembang sebelumnya dalam bidang yang diamati.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Proses Pengolahan Keripik Pisang

A. Penyediaan Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan produk ini adalah buah pisang dan jenis buah pisang yang digunakan adalah pisang sijohor/ pisang kepok. Pisang ini diperoleh dengan membeli dari masyarakat petani yang memiliki jenis buah pisang tersebut. Pisang yang dibeli oleh pengolah adalah buah pisang yang sudah tua dan masih mentah.

B. Pengupasan

Setelah bahan baku terpenuhi maka tahapan selanjutnya adalah Pengupasan. Pengupasan adalah memisahkan kulit dengan daging pisang, lalu direndam

¹ Desniat R. Dachi, Deni S, Samosir, Wilmar Saragih, *ANALISIS PENGOLAHAN PISANG KEPOK(musa acuminata balbisiana colla) MENJADI KERIPIK PISANG*.

² Dr. Mutiara Nugraheni (2018), *Pengolahan Pisang dan Singkong*

menggunakan air yang sudah terlarut dengan garam dan kapur secukupnya selama 5 menit dengan tujuan supaya getah pisang tidak lengket dan buah pisang menjadi lebih renyah.

C. Pengirisan/ Pamarutan

Tahap selanjutnya adalah melakukan pengirisan pisang menggunakan parutan. Hal ini dilakukan untuk memperkecil ukuran pisang sehingga mendapatkan irisan yang tipis. Selama proses pamarutan setiap irisan akan di rendam dalam wadah yang berisi pewarna makanan berwarna kuning, hal ini dilakukan supaya irisan pisang tidak pucat.

D. Penggorengan

Tahap selanjutnya adalah melakukan penggorengan dalam penggorengan yang berisi minyak yang sudah dipanaskan. Irisan pisang akan digoreng dengan suhu 130-190C kemudian akan ditambahkan larutan garam supaya memiliki rasa asin, selama penggorengan irisan pisang harus di bolak-balik supaya garam nya merata Dan keripik nya tidak menyatu atau menempel sampai titik kematangan. Selanjutnya diangkat dan ditiriskan.

E. Pengemasan

Tahap selanjutnya setelah ditiriskan adalah masukkan kedalam wadah agar dicampurkan dengan bumbu, selanjutnya dikemas dengan menggunakan kemasan snack dan siap dijual ke berbagai warung, toko dan sekolah.³

2. Kendala dan Hambatan

A. Persediaan bahan baku yang konsisten

Salah satu kendala utama dalam pembuatan keripik pisang adalah persediaan bahan baku yang konsisten. Ketersediaan pisang yang berkualitas dan segar secara konsisten dapat mempengaruhi kualitas dan kuantitas produksi keripik pisang. Oleh karena itu, penting untuk menjalin kerjasama yang baik dengan para petani pisang lokal atau mempertimbangkan penggunaan pengawetan pisang agar persediaan bahan baku dapat terjaga dengan baik.⁴

B. Pengolahan yang efisiensi dan higienis

³ Desniat R. Dachi, Deni S, Samosir, Wilmar Saragih, *ANALISIS PENGOLAHAN PISANG KEPOK(musa acuminata balbisiana colla) MENJADI KERIPIK PISANG.*

⁴ Sari, R. (2017). *Analisis Pengaruh Ketersediaan Bahan Baku Terhadap Kualitas Produk Keripik Pisang.* Jurnal Ekonomi dan Bisnis, 14(2), 45-46.

Proses pengolahan keripik pisang juga menjadi salah satu hambatan dalam usaha pembuatan keripik pisang. Efisiensi dan kebersihan dalam pengolahan pisang menjadi keripik sangat penting untuk menghasilkan produk yang berkualitas tinggi dan aman untuk di konsumsi. Penggunaan mesin pengolahan yang modern dan penyimpanan yang higienis dapat membantu mengatasi kendala ini.⁵

3. Cara dan Proses Pemasarannya

A. Identifikasi Target Pasar

Langkah pertama dalam proses pemasaran produk keripik pisang adalah mengidentifikasi target pasar yang akan menjadi konsumen potensial produk. Perlu memahami siapa target pasar, seperti anak-anak, remaja/dewasa bahkan orang tua.

B. Penentuan Harga

Setelah penentuan target pasar, tentukan harga yang sesuai dengan produk. Harga harus mempertimbangkan biaya produk, margin keuntungan yang diinginkan dan harga pasar yang kompetitif.

C. Promosi dan Pemasaran

Selanjutnya adalah melakukan promosi dan pemasaran untuk meningkatkan kesadaran konsumen tentang produk keripik pisang yang ingin dijual. Banyak strategi pemasaran yang dapat digunakan seperti: kerjasama ke toko-toko lokal, dan menggunakan media sosial.⁶

Pengusaha keripik pisang yang saya temui di Desa Kecupak II juga telah memasarkan/mempromosikan usahanya cara penjualan yang mereka lakukan adalah dengan menjualkan secara langsung kepada konsumen dan menitipkannya di warung-warung yang berada di daerah lain yang tidak begitu jauh dari Desa Kecupak II. Dan salah satu lagi cara penjualan mereka adalah dengan membawa beberapa keripik pisang tersebut ke sekolah yang dijualkan/dipromosikan oleh salah satu putri mereka yang bernama “Ester”, tak jarang juga Ester mempromosikannya lewat Akun Facebooknya dan Status di Whatshapnya.

⁵ Pranoto, A. (2018). *Pengolahan Pisang Menjadi Keripik yang Efisiensi dan Higienis*. Jurnal Teknologi Pangan, 42(3), 78-89.

⁶ Wijaya, B. (2020). Strategi Pemasaran Keripik Pisang yang Efektif. Jurnal Pemasaran, 27(4), 112-125. Dan BSI NEWS. (2021).

KESIMPULAN

Dalam jurnal ini, peneliti telah mengkaji proses pemanfaatan/pengolahan pisang menjadi keripik pisang dan cemilan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghasilkan keripik pisang yang memiliki rasa, tekstur, dan kualitas yang optimal. Pembuatan keripik pisang adalah proses yang melibatkan beberapa tahap, seperti pemilihan pisang yang tua dan masih hijau serta berkualitas, pengupasan, pamarutan/pengirisan, perendaman dalam larutan, pengeringan, dan penggorengan serta pengemasan. Selain itu, terdapat berbagai variasi rasa dan metode pengolahan yang dapat digunakan untuk menciptakan keripik pisang yang unik dan menarik bagi konsumen.

Pembuatan keripik pisang memiliki beberapa kendala yang perlu di atasi agar dapat meraih kesuksesan atau keinginan pengolah, Persediaan bahan baku yang konsisten, pengolahan yang efisien dan higienis, serta pemasaran yang efektif adalah beberapa faktor mengatasi suatu kendala tersebut. Proses ini membutuhkan perhatian terhadap kualitas bahan baku, tehnik pengolahan yang tepat, dan inovasi dalam menciptakan produk yang diferensiasi. Keripik pisang memiliki potensi besar karena rasanya yang dapat dikatakan lezat, ketersediaan bahan baku yang melimpah, dan permintaan konsumen yang terus meningkat terhadap cemilan yang sehat dan alami.

Secara keseluruhan, penelitian ini memberikan wawasan yang mendalam tentang proses pengolahan pisang menjadi keripik pisang yang baik. Dengan mengikuti langkah-langkah yang tepat, dapat menghasilkan keripik pisang yang renyah, lezat, dan memiliki umur simpan yang lama.

DAFTAR PUSTAKA

- Desniat R. Dachi, Deni S, Samosir, Wilmar Saragih, *ANALISIS PENGOLAHAN PISANG KEPOK(musa acuminata balbisiana colla) MENJADI KERIPIK PISANG.*
- Dr. Mutiara Nugraheni (2018), *Pengolahan Pisang dan Singkong*
- Sari, R. (2017). *Analisis Pengaruh Ketersediaan Bahan Baku Terhadap Kualitas Produk Keripik Pisang.* Jurnal Ekonomi dan Bisnis, 14(2), 45-46.
- Pranoto, A. (2018). *Pengolahan Pisang Menjadi Keripik yang Efisiensi dan Higienis.* Jurnal Teknologi Pangan, 42(3), 78-89.
- Wijaya, B. (2020). *Strategi Pemasaran Keripik Pisang yang Efektif.* Jurnal Pemasaran, 27(4), 112-125. Dan BSI NEWS. (2021).