



Pelatihan Inovasi Pemanfaatan Limbah Gedebug Pisang Produk Komersil

Lailal Gusri

Univerisitas Jambi

Bambang Irawan

Univerisitas Jambi

Hadrah

Univerisitas Batanghari Jambi

Anggrika Riyanti

Univerisitas Batanghari Jambi

Monik Kasman

Univerisitas Batanghari Jambi

M. Zahari MS

Univerisitas Batanghari Jambi

Hendi Matalata

Univerisitas Batanghari Jambi

Emelda Raudhati

Univerisitas Batanghari Jambi

Syabawaihi

Universitas PGRI Silampari Lubuk Linggau

Universitas Jambi Jl. Jambi-Ma Bulian Km 15 Mendalo Darat Jambi, 36261, Jambi

Universitas Batanghari Jambi Jl. Slamet Riyadi Broni Jambi Kel. Sei. Putri Kec. Telanaipura
36122, Jambi

Universitas PGRI Silampari Lubuk Linggau Jl. Mayor Toha, Air Kuti, Kec. Lubuk Linggau
Tim. I, Kota Lubuklinggau, Sumatera Selatan 31625

Korespondensi penulis: lailal.gusri@unja.ac.id

Abstrak. *Banana stems have benefits and can be processed into products with economic value. People sometimes ignore banana stems. Waste that is thrown away requires processing to reduce the amount of waste in the environment. The purpose of community service is to innovate to utilize banana stem waste into commercial products. The results of the community service are chips products that have characteristic flavors from the mixture. The community's response after participating in the training and eating the chips product: 1) opening up home business opportunities for the community in RT 03, Talang Banjar Village. 2) reducing waste from banana stems that are thrown into the environment. 3) providing useful knowledge and training to the community in RT 03, Talang Banjar Village.*

Keywords: *Banana stem, benefits of banana stem, economic value, solid waste reduction*

Abstrak. Batang pisang mempunyai manfaat dan dapat diolah menjadi produk yang bernilai ekonomi. Masyarakat terkadang mengabaikan batang pisang. Limbah yang dibuang memerlukan pengolahan untuk mengurangi jumlah limbah di lingkungan. Tujuan pengabdian untuk inovasi memanfaatkan limbah batang pisang menjadi produk komersil. Hasil pengabdian yaitu produk keripik mempunyai karakteristik rasa dari racikan. Respon masyarakat setelah mengikuti pelatihan dan memakan produk keripik yaitu: 1) membuka peluang usaha rumahan masyarakat di RT 03 Kelurahan Talang Banjar. 2) mengurangi limbah dari batang pisang yang dibuang ke lingkungan. 3) memberi pengetahuan dan pelatihan yang bermanfaat pada masyarakat di RT 03 Kelurahan Talang Banjar.

Kata Kunci: *Batang pisang, manfaat batang pisang, nilai ekonomis, pengurangan sampah padat*

PENDAHULUAN

Pohon pisang banyak terdapat di seluruh pelosok tanah air di Indonesia dan Batang pisang dikenal di luar negeri dengan sebutan *Banana Stem*. Masyarakat secara umum memahami tentang pohon pisang dan memanfaatkannya dari buah pisang, jantung pisang, bongkol, akar, kulit pisang dan daun pisang hingga batang pisang.

Pemanfaatan bagian dari pohon pisang seperti kulit pisang untuk kesehatan makanan telah terbukti dapat mencegah berbagai penyakit termasuk penyakit kardiovaskular, divertikulosis, sembelit, kanker usus besar, obesitas, dan diabetes. Hal berbeda perlakuan terhadap batang (gedebog) pisang yang kerap kali diabaikan, tidak dimanfaatkan dan dibuang sebagai limbah, seharusnya batang pisang dapat dimanfaatkan sebagai bahan olahan makanan seperti keripik, antioksidan, antidiabetes dalam kesehatan.

Batang pisang mengandung gizi yang bervariasi, yaitu kandungan bahan kering berkisar 3,60-9,80%, protein kasar berkisar 2,40-8,30%, lemak kasar berkisar 3,20-8,10%, bahan ekstrak tanpa nitrogen berkisar 31,60-53,00%, abu berkisar 18,4-24,70%, serat kasar berkisar 13,40-31,70%, serat deterjen netral berkisar 40,50-64,10%, serat deterjen asam berkisar 35,60-45,50%, selulosa berkisar 19,70-35,20%, hemiselulosa berkisar 4,90-18,70% dan lignin berkisar 1,3-9,20%³. (Ho et al.,2015; Zou et al.,2022). Salah satu jenis tanaman pisang yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat adalah pisang ambon hijau, batang tanaman pisang ini mengandung 12,99% bahan kering, 4,07% protein kasar, 3,80% lemak kasar, 36,33% serat kasar, 47,21% bahan ekstrak tanpa nitrogen dan 8,59% abu (Dhalika et al.,2009)

Pati dalam batang pisang menyerupai pati tepung sagu dan tepung tapioca. Batang pisang kaya akan zat gizi makro seperti kalium (K), kalsium (Ca), fosfor (P), magnesium (Mg), dan natrium (Na) (Rochana, dkk.,2017): Kalium dan natrium bersama-sama memainkan peran penting dalam menjaga keseimbangan asam-basa dalam tubuh, kalsium dan fosfor adalah komponen terpenting dari tulang dan gigi manusia dan magnesium memiliki peran dalam tubuh dalam menjaga kontraksi otot dan ketegangan saraf (Ho et al.,2015; Zou et al.,2022).

Kandungan gizi yang cukup tinggi memungkinkan batang pisang untuk dijadikan sebagai alternatif bahan pangan seperti tepung gedebog pisang yang kaya karbohidrat sehingga cukup potensial. Selain itu bonggol pisang dapat digunakan pula untuk membersihkan saluran ginjal sehingga mencegah terjadinya batu ginjal. Olahan lain yang dapat dibuat dari gedebong pisang adalah keripik batang pisang (Kartika & Suryaningtyas, 2021)

Keripik sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran. Keripik gedebong pisang yang diiris tipis kemudian di campur dengan adonan tepung agar keripik menjadi renyah lalu digoreng dengan menggunakan minyak goreng. Biasanya rasanya adalah asin dengan aroma bawang yang gurih. Perkembangan sekarang banyak memunculkan variasi rasa, tidak hanya asin gurih tetapi juga asin pedas dan manis pedas atau dikenal sebagai bumbu balado.

Batang pisang yang sudah di potong dan buah diambil menghasilkan limbah gedebong pisang. Limbah ini dapat dimanfaatkan sebagai bahan olahan produk komersil. Minim pengetahuan dan ketrampilan masyarakat untuk pengolahan gedebong pisang

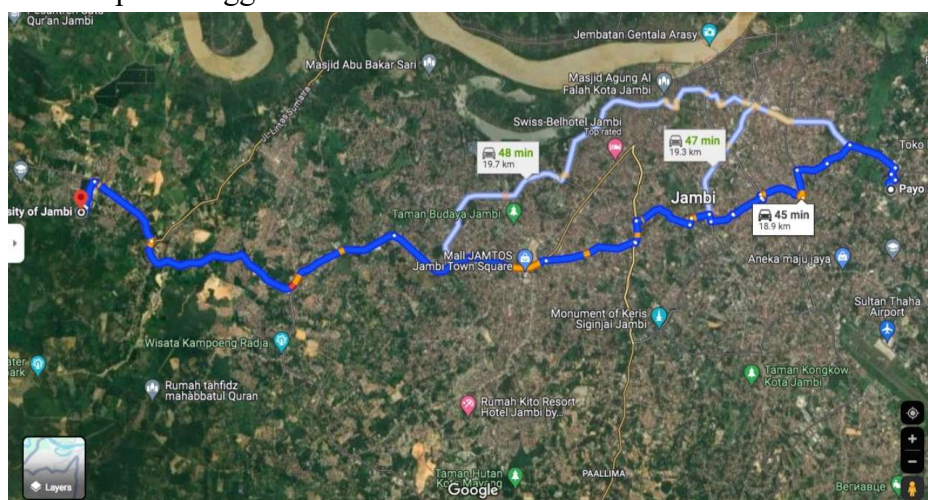
menjadi kendala inovasi limbah gedebong menjadi produk bernilai ekonomi. Masyarakat terutama ibu rumah tangga di RT 03 Kelurahan Talang Banjar tertarik mendapat pengetahuan dan ketrampilan sebagai langkah awal pemahaman tentang pengolahan gedebong pisang yaitu praktek membuat keripik gedebong pisang.

Keterlibatan Ibu rumah RT 03 Kelurahan Talang Banjar untuk berinovasi pemanfaatan limbah gedebong meningkat ekonomi keluarga dan mengurangi limbah gedebong pisang yang dibuang. Disamping mendapat nilai ekonomi gedebong pisang, masyarakat dapat ikut serta menjaga kelestarian lingkungan seperti mengurangi jumlah gedebong pisang yang dibuang ke tempat pemrosesan akhir sampah.

METODE PENGABDIAN

Metode pengabdian pada masyarakat yaitu melakukan pelatihan pemanfaatan batang pisang menjadi produk komersil untuk umum dilaksanakan dengan cara penyampaian materi, yang kemudian dilanjutkan dengan praktik pembuatan keripik dari limbah gedebong pisang dan selanjutnya akan dilakukan pembahasan tentang cara pengolahan yang baik serta kendala dalam pembuatan produk. Seluruh peserta diharapkan dapat memahami tata cara pembuatan produk keripik gedebong pisang serta memahami manfaat produk sebagai alternatif makanan maupun produk komersil.

Lokasi pengabdian kepada masyarakat di RT 03 Kelurahan Talang Banjar, Kota Jambi dengan titik koordinat $1^{\circ}36'32.31''\text{S}$ dan $103^{\circ}38'38.39''\text{E}$ dan waktu pelaksanaan selama dua hari pada tanggal 22-23 Januari 2024.



Gambar 1. Lokasi Pengabdian Mandiri

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan pengabdian ini dapat dilihat pada tingginya minat masyarakat khususnya ibu-ibu di RT 03 Kelurahan Talang Banjar, dimana mereka mengikuti pelatihan untuk mengolah limbah gedebong pisang menjadi makanan keripik gedebong pisang. Masyarakat di Kelurahan Talang Banjar telah lama menanam maupun mengkonsumsi buah pisang dari hasil perkebunan yang ditanam secara mandiri sehingga kegiatan pelatihan pemanfaatan limbah gedebong pisang dirasakan sangat bermanfaat untuk meningkatkan kesadaran masyarakat dalam mengolah limbah perkebunan secara mandiri pula sehingga tidak terjadi penumpukan sampah yang berpotensi mencemari lingkungan. Harapan masyarakat khususnya para ibu rumah tangga adalah dilakukan pembinaan oleh pelaku

Pelatihan Inovasi Pemanfaatan Limbah Gedebong Pisang Produk Komersil

usaha ekonomi agar masyarakat dapat memperoleh masukan maupun saran terkait cara penjualan produk keripik gedebong pisang maupun cara pengemasan produk agar lebih diminati konsumen.

Hasil praktik pembuatan keripik batang pisang, seperti terdapat pada gambar, yaitu:

Tabel 1. Hasil Praktik Pengabdian

Urutan	Kegiatan	Hasil Berupa Gambar
1	Gedebog pisang diambil dari 1/3 batang bagian bawah (100-150 cm dari bawah). Pilih batang yang bagian bawahnya masih segar.	
2	Batang pisang yang di diambil adalah bagian dalam yang berwarna hijau keputihan	
3	Membuang bagian ujung pelepah pisang bagian yang tipis di kiri dan kanan	
4	Memotong bagian pelepah menjadi 2-3 bagian.	
5	Mengupas kulit bagian luar yang licin dan mengiris menggunakan pisau.	

6	Mengiris kembali tipis-tipis hingga mendapat 4-5 lapisan	
7	Merendam hasil irisan batang pisang dengan air kapur dan di cuci sampai bersih dan dilakukan hingga 3-4 kali pencucian	
8	Meracik tepung krispy untuk baluran gedebog pisang dengan takaran dengan takaran: - Tepung beras ^[SEP] - Tepung tapioka/kanji ^[SEP] - Penyedap rasa 1 bungkus ^[SEP] - Bawang putih bubuk 1 sdm - Garam ^[SEP] Takaran tepung beras : tepung kanji = 5:2	
9	Menelup hasil racikan irisan gedebog pisang yang telah dicuci ke dalam tepung yang telah krispy yang telah diracik.	
10	Menggoreng irisian batang pisang yang telah diracik dalam wadah penggoreng hingga gelembung busa mulai hilang dan keripik kering dan mengeras. Kemudian angkat.	
11	Keripik gedebog pisang dapat ditaburi dengan bumbu tabur aneka rasa, seperti rasa keju, jagung bakar, balado, dan lainnya.	

Sumber: Praktik Pengabdian Pada Masyarakat, 2024

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat akan memberi edukasi dan pelatihan untuk mengolah batang pisang menjadi produk keripik mempunyai nilai jual. Produk keripik dari bahan baku batang pisang diharapkan dapat menjadi alternatif sumber pendapatan masyarakat dan dapat membantu ekonomi keluarga terutama yang mempunyai minat dalam pengembangan UMKM. Disamping itu, memberi pengetahuan pada masyarakat bahwa limbah batang pisang yang diabaikan selama ini mempunyai manfaat menjadi produk yang bernilai, pada akhirnya masyarakat ikut serta dalam mengurangi limbah yang dibuang ke lingkungan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ana Rochana, Tidi Dhalika, Atun Budiman and Kurnia A. Kamil. (2017). Nutritional value of a banana stem (*Musa paradisiaca* Val) of anaerobic fermentation product supplemented with nitrogen, sulphur and phosphorus sources. *Pak. J. Nutr.*, 16: 738-742.
- Dhalika, T., Mansyur, A. Budiman and A.R. Tarmidi, (2009). Integrasi domba pada sistem pertanaman pisang (*Musa paradisiaca* Val) sebagai upaya peningkatan produktifitas dan konservasi lahan kering di Jawa Barat. *Prosiding Lokakarya Nasional Pengembangan Jejaring Litkaji Sistem Integrasi Tanaman-Ternak*, Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, (SITTRRD'07), Indonesia, pp: 169-175.
- Ho, L.-H.; Tan, T.-C.; Aziz, N.A.A. (2015). Bhat, R. In vitro starch digestibility of bread with banana (*Musa acuminata* X *balbisiana* ABB cv. [SEP]Awak) pseudo-stem flour and hydrocolloids. *Food Biosci*, 12, 10–17.
- Kartika, G. R. A., & Suryaningtyas, E. W. (2021). Kandidat probiotik ramah lingkungan dari batang pisang (*Musa paradisiaca*) untuk peningkatan produksi ikan nila (*Oreochromis niloticus*) . *Journal of Marine and Aquatic Sciences*.
- Zou, F.; Tan, C.; Zhang, B.; Wu, W.; Shang, N. (2022). The Valorization of Banana By-Products: Nutritional Composition, Bioactivities, Applications, and Future Development. *Foods*. 11, 3170. <https://doi.org/10.3390/foods11203170>.

[L]
[SEP]