



Pembuatan Selai Kulit Pisang Kepok sebagai Inovasi Produk Olahan di Desa Hadiluwih

Nur Joan Adi Winata, Herwan Parwiyanto, Addiena Izzatunnisa Hazti, Marshanda Fajar Sabilah, Dava Ayu Arum Wulan Safitri, Fauziah Nur Wardhani, Nabilla Noviean Fathrizky, Nuzulul Luthfi Murtadho, Anisah Gina Choirunisa, Diah Ayu Maharani Sri Raharjo, Gilang Surya Leksana

Universitas Sebelas Maret

Alamat: Kentingan Jl. Ir. Sutami No.36, Jebres, Kec. Jebres, Kota Surakarta, Jawa Tengah 57126

Korespondensi penulis: nurjoanadi@student.uns.ac.id

Abstrak. Kepok banana peels are generally considered waste, yet they contain fiber, pectin, and bioactive compounds that can be used as food ingredients. This community service activity, through the Real Work Lecture (KKN), aims to empower the Hadiluwih Village community to utilize banana peel waste into an economically valuable product, namely kepok banana peel jam. The methods used include outreach, training, and mentoring for housewives. The results of the activity show an increase in community skills in alternative food processing, organic waste reduction, and entrepreneurial opportunities based on local potential. Through this program, the community has an innovative product that can be used as an alternative micro-business in the village.

Keywords: Kepok banana peel, Jam, Community service, Hadiluwih.

Abstrak. Kulit pisang kepok umumnya dianggap sebagai limbah, padahal memiliki kandungan serat, pektin, serta senyawa bioaktif yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Kegiatan pengabdian masyarakat melalui Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Desa Hadiluwih dalam pemanfaatan limbah kulit pisang menjadi produk bernilai ekonomi, yaitu selai kulit pisang kepok. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan kelompok ibu rumah tangga. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan alternatif, pengurangan limbah organik, serta peluang wirausaha berbasis potensi lokal. Dengan adanya program ini, masyarakat memiliki produk inovatif yang dapat dijadikan salah satu alternatif usaha mikro di desa.

Kata Kunci: Kulit pisang kepok, Selai, Pengabdian masyarakat, Hadiluwih

PENDAHULUAN

Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu pilar utama dalam Tri Dharma Perguruan Tinggi yang wajib dilaksanakan oleh setiap perguruan tinggi di Indonesia. Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) menjadi salah satu bentuk konkret dari implementasi Tri Dharma tersebut, karena memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk berinteraksi secara langsung dengan masyarakat. Melalui program KKN, mahasiswa tidak hanya mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh di bangku perkuliahan, tetapi juga belajar memahami kondisi sosial-ekonomi masyarakat secara nyata. Dengan demikian, program KKN memiliki peran penting dalam meningkatkan relevansi pendidikan tinggi terhadap kebutuhan masyarakat serta membentuk karakter mahasiswa sebagai agen perubahan (Harahap & Hidayat, 2025).

Desa Hadiluwih yang terletak di Kecamatan Ngadirojo, Kabupaten Pacitan, Jawa Timur merupakan salah satu desa dengan potensi pertanian yang cukup besar, terutama pada komoditas pisang kepok. Pisang kepok banyak dimanfaatkan masyarakat untuk

konsumsi langsung maupun diolah menjadi berbagai produk pangan sederhana, seperti keripik pisang, sale pisang, dan pisang goreng. Namun demikian, kulit pisang yang jumlahnya cukup melimpah hanya dianggap sebagai limbah organik yang tidak memiliki nilai tambah. Kondisi ini menimbulkan permasalahan lingkungan berupa penumpukan sampah organik serta hilangnya potensi ekonomi yang dapat dikembangkan oleh masyarakat apabila limbah tersebut diolah lebih lanjut (Gurning dkk., 2021).

Kulit pisang diketahui memiliki kandungan karbohidrat, serat pangan, pektin, vitamin, dan mineral yang cukup tinggi, sehingga berpotensi untuk dijadikan bahan baku alternatif dalam pembuatan produk pangan (Rofiq dan Sari, 2019). Kulit pisang berwarna kuning diketahui mengandung berbagai senyawa bioaktif, seperti flavonoid dan fenolik. Selain itu, kulit pisang juga kaya akan karbohidrat, mineral penting seperti kalium dan natrium, serta serat selulosa. Kandungan flavonoid dan fenolik tersebut berperan sebagai antioksidan alami dan memiliki potensi aktivitas antikanker maupun antivirus (Hasibuan dan Anggreini 2017). Beberapa penelitian menunjukkan bahwa kulit pisang dapat diolah menjadi selai dengan karakteristik organoleptik yang dapat diterima oleh konsumen (Nurhayati dan Rahayu, 2020). Inovasi pemanfaatan limbah organik menjadi produk olahan pangan bernilai ekonomi juga sejalan dengan konsep ekonomi sirkular yang menekankan pada pengurangan limbah dan pemanfaatan kembali sumber daya (Septiani dan Hidayat, 2021).

Oleh karena itu, pemanfaatan kulit pisang kepok sebagai bahan baku pembuatan selai merupakan langkah strategis yang tidak hanya bermanfaat dalam aspek pengelolaan lingkungan, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat. Melalui kegiatan KKN, mahasiswa berupaya memperkenalkan inovasi ini kepada masyarakat Desa Hadiluwih melalui pendekatan sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah limbah organik, menghasilkan produk pangan inovatif yang bernilai jual, serta mendorong terbentuknya usaha mikro berbasis potensi lokal.

METODE PENELITIAN

- a. **Tempat dan waktu.** Kegiatan dilaksanakan di Desa Hadiluwih, Kecamatan Ngadirojo, Kabupaten Pacitan, Provinsi Jawa Timur pada bulan Juli-Agustus 2025.
- b. **Metode Kegiatan.** Kegiatan ini dirancang menggunakan menggunakan metode penyuluhan aktif-demonstratif berupa sosialisasi dan praktik pembuatan selai kulit pisang kepok.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan selai kulit pisang di desa hadiluwih diikuti oleh sekitar 30 peserta dari ibu-ibu PKK Desa Hadiluwih. Tingkat kehadiran yang cukup tinggi menunjukkan bahwa masyarakat memiliki minat yang besar terhadap inovasi pengolahan pangan berbasis potensi lokal. Pada awal kegiatan, sebagian besar peserta mengaku belum mengetahui bahwa kulit pisang kepok dapat dimanfaatkan menjadi produk pangan, karena selama ini kulit pisang hanya dianggap sebagai limbah yang tidak bernilai. Respon positif masyarakat juga terlihat dari keaktifan mereka dalam sesi diskusi, dimana peserta mengajukan berbagai pertanyaan terkait

cara mengurangi rasa pahit pada kulit pisang, teknik pengolahan yang aman hingga strategi pemasaran produk hasil olahan.

Proses pembuatan selai dilakukan dengan memanfaatkan kulit pisang kepok yang telah dipisahkan dari buahnya. Tahapan produksi dimulai dari dengan pencucian serta membersihkan bercak hitam di sekitar permukaan kulit pisang dan perebusan kulit pisang untuk mengurangi rasa pahit dan getah yang menempel. Selanjutnya, kulit pisang direbus kembali hingga teksturnya lebih lunak, kemudian dihaluskan menggunakan blender untuk menghasilkan adonan yang lebih halus. Setelah itu, adonan dipanaskan dan ditambahkan gula pasir serta perisa vanila kemudian diaduk hingga mengental dan tekstur menyerupai tekstur selai. Dari setiap 1 kilogram kulit pisang kepok segar diperoleh rata-rata 450-500 gram selai siap saji. Proses ini relatif sederhana, menggunakan peralatan rumah tangga seperti panci, blender dan kompor, sehingga mudah di praktikkan kembali oleh peserta di rumah masing-masing. Nurhayati & Rahayu (2020) menyebutkan bahwa salah satu keunggulan inovasi pengolahan limbah kulit pisang kepok menjadi selai adalah kemudahan teknisnya, sehingga dapat dilakukan kembali oleh masyarakat tanpa membutuhkan teknologi yang mahal maupun kompleks.

Selain pada aspek produksi, kegiatan ini juga menekankan pentingnya pengemasan sebagai salah satu strategi peningkatan nilai jual produk. Selai yang dihasilkan dikemas dalam cup plastik ukuran 90 ml dan dilengkapi dengan label sederhana bertuliskan “Selai Kulit Pisang Kepok”. Label ini tidak hanya berfungsi sebagai identitas produk, tetapi juga menegaskan citra produk sebagai olahan khas desa yang berbasis pada sumber daya lokal. Inovasi pengemasan ini memberikan dampak signifikan terhadap persepsi konsumen, karena kemasan yang rapi dan berlabel lebih mudah menarik minat beli dibandingkan produk tanpa kemasan formal. Septiani & Hidayat (2021) menegaskan bahwa aspek pengemasan dan branding merupakan salah satu faktor kunci dalam pemasaran produk berbasis limbah pertanian, karena mampu meningkatkan daya tarik konsumen sekaligus membedakan produk lokal dengan produk sejenis yang ada di pasaran.

Dari sisi ekonomi, pemanfaatan kulit pisang sebagai bahan baku selai memberikan peluang usaha yang cukup menjanjikan. Bahan baku berupa kulit pisang tersedia melimpah dan sebelumnya tidak memiliki nilai jual, sehingga biaya produksi relatif rendah. Dengan estimasi harga jual Rp10.000–Rp12.000 per botol ukuran 150 gram, masyarakat dapat memperoleh keuntungan yang signifikan apabila produk ini diproduksi secara berkelanjutan. Misalnya, dengan kapasitas produksi 50 botol per minggu, potensi pendapatan mencapai Rp500.000–Rp600.000. Bagi usaha rumah tangga di pedesaan, jumlah ini cukup untuk menambah penghasilan keluarga. Sementara itu, dari sisi sosial, kegiatan ini berhasil meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya pengelolaan limbah organik dan menciptakan pola pikir baru bahwa limbah dapat diolah menjadi produk bernilai tambah. Kurnia dkk, (2020) menyebutkan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui transfer teknologi sederhana dapat memperkuat kemandirian masyarakat sekaligus mendorong terciptanya wirausaha baru di pedesaan.

Meskipun kegiatan ini menunjukkan hasil positif, terdapat beberapa tantangan yang dihadapi. Pertama, rasa pahit alami kulit pisang memerlukan teknik perebusan berulang agar dapat diminimalisasi, sehingga menambah waktu produksi. Kedua, daya simpan selai masih terbatas, yaitu sekitar 5–7 hari pada suhu ruang, sehingga diperlukan inovasi pengawetan alami untuk memperpanjang umur simpan. Ketiga, pemasaran produk masih terbatas pada lingkungan desa karena belum adanya strategi promosi berbasis digital. Oleh karena itu, ke depan perlu dilakukan beberapa langkah pengembangan, seperti penggunaan bahan pengawet alami (misalnya kayu manis atau lemon), diversifikasi rasa untuk meningkatkan variasi produk, dan pemanfaatan media sosial serta marketplace untuk memperluas jangkauan pemasaran. Hal ini sejalan dengan

konsep *ekonomi sirkular* yang menekankan pada pemanfaatan limbah menjadi produk bernilai guna sekaligus mendukung keberlanjutan ekonomi lokal (Septiani & Hidayat, 2021).

KESIMPULAN

Program KKN pembuatan selai kulit pisang kepok di Desa Hadiluwih berhasil memberikan keterampilan baru kepada masyarakat, mengurangi limbah organik, dan membuka peluang usaha mikro berbasis potensi lokal. Ke depan, pengembangan dapat difokuskan pada diversifikasi rasa, perbaikan kemasan, serta pemasaran lebih luas agar menjadi produk unggulan desa.

DAFTAR PUSTAKA

- Gurning, R.N.S., Puarada, S.H. dan Fuadi, M., 2021. Pemanfaatan Limbah Pisang Menjadi Selai Pisang Sebagai Peningkatan Nilai Guna Pisang. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 12(1) : 106-111.
- Harahap, Y.A. dan Hidayat, T. 2025. Kontribusi Mahasiswa KKN dalam Meningkatkan Produktivitas dan Kesehatan Masyarakat di Desa Salang Tungir, Kecamatan Namorambe, Kabupaten Deli Serdang. *PEMA*, 5(2) : 573-580.
- Hasibuan, C.F. dan Anggraeni, D.N. 2017. Pembuatan Selai Kulit Pisang. *Jurnal Prodikmas Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1) : 78-83.
- Kurnia, M., Jaya, I., Jalil, A. R., Arya, N. dan Amin, S. 2020. KKN tematik pemberdayaan masyarakat melalui penerapan teknologi untuk peningkatan taraf hidup masyarakat di Kecamatan Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Hasanuddin*, 1-9.
- Nurhayati, N. dan Rahayu, S. 2020. Pemanfaatan kulit pisang menjadi selai sebagai inovasi pangan lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 112–120.
- Rofiq, A. dan Sari, W. 2019. Potensi kulit pisang sebagai bahan pangan alternatif. *Agroindustri Indonesia*, 8(1), 45–52.
- Septiani, R. dan Hidayat, T. 2021. Pembuatan produk olahan berbasis limbah pertanian. *Jurnal Inovasi Pangan*, 4(3), 76–83.