



## **Pelatihan Pembuatan KEBONSANAK (Keripik Bonggol Pisang Enak) sebagai Pemanfaatan Sumber Daya Alam Desa Kumba Kecamatan Jagoi Babang**

**Buyung<sup>1</sup>,Dewi Mariana<sup>2</sup>,Slamat Fitriyadi<sup>3</sup>**

**STKIP Singkawang, Singkawang, Indonesia<sup>1,2,3</sup>**

**21.buyung@gmail.com<sup>1</sup>, anieng\_dewi@yahoo.co.id<sup>2</sup>, ahmadfitriyadi521@gmail.com<sup>3</sup>**

---

***Kata Kunci :***

Bonggol Pisang; Keripik; Desa Kumba

***ABSTRAK***

*Salah satu bentuk usaha yang mungkin dilakukan oleh ibu rumah tangga adalah dengan berwirausaha dengan membuat keripik. Produk olahan makanan berbahan pohon pisang dipilih sebagai usaha untuk berwirausaha karena memiliki prospek yang baik. Selain buahnya ada bagian lain yang bisa dimanfaatkan seperti bonggol pisang. Mengingat manfaat dan kandungan gizi yang bagus maka diversifikasi bonggol pisang diperlukan agar produk lebih bisa diterima oleh masyarakat. Tujuan kegiatan ini adalah melatih masyarakat desa Kumba membuat keripik bonggol pisang enak dengan bahan baku yang mudah didapatkan dan ada disekitar mereka sehingga dapat menambah penghasilan rumah tangga. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah metode ceramah dan praktik. Pada kegiatan ini dilakukan pembinaan terhadap mitra melalui pendampingan dalam proses produksi keripik bonggol pisang. Kegiatan pengabdian untuk pemberdayaan masyarakat dalam membuat produk olahan keripik bonggol pisang membawa dampak positif. Dampak positif dari kegiatan ini adalah meningkatkan keterampilan dan pengetahuan terkait pembuatan olahan produksi dari pohon pisang.*

---

***Keywords :***

banana weevil; chips; Kumba Village

***ABSTRACT***

*One form of business that a housewife might do is entrepreneurship by making chips. Food processed products made from banana trees were chosen as an entrepreneurial business because they have good prospects. Apart from the fruit, there are other parts that can be used, such as banana weevils. Given the good health and nutritional content, verification of the banana weevil is necessary so that the product can be more acceptable to the*

*community. The purpose of this activity is to inspire people about an idea and an entrepreneurial spirit with raw materials that are easily available and available around them so that they can increase household income. The methods used in this community service activity are lecture and practice methods. In this activity, partners are provided with guidance through assistance in the production process of banana weevil chips. Community service activities to empower the community in making processed banana weevil chips have a positive impact. The positive impact of this activity is to increase skills and knowledge related to the manufacture of banana trees.*

---

## PENDAHULUAN

Pengolahan hasil pertanian membutuhkan pasokan bahan baku yang kontinyu dengan kualitas sesuai bentuk olahan yang akan dihasilkan. erbagaisumber pangan lokal sebagai bahan baku industri pengolahan sebenarnya cukup tersedia di setiap daerah (Kustiari, R., Sayaka, B., & Pasaribu, S. (2011)). Pangan merupakan kebutuhan mendasar bagi kehidupan manusia. Pangan adalah salah satu kebutuhan pokok yang dibutuhkan tubuh setiap hari dalam jumlah tertentu sebagai sumber energi dan zat gizi (Rahmadya, S., Lily, A. L., & Joko, S. (2019)). Selama ini masyarakat Indonesia masih belum memaksimalkan pemanfaatan potensi yang terdapat pada tanaman pisang karena penggunaannya yang hanya sebatas buah, pelepah, jantung dan daun saja. Bonggol pisang merupakan salah satu bagian yang paling jarang dimanfaatkan untuk konsumsi. Sering kali masyarakat menggunakannya sebagai pakan ternak atau dibuang begitu saja. Padahal bonggol pisang memiliki kandungan gizi dan serat yang cukup tinggi. Dari segi memanfaatkan ternyata ada bagian lain dari pohon pisang yang dapat diolah menjadi sesuatu yang dapat menghasilkan produk makanan dengan nilai kandungan gizi yang baik, salah satunya adalah pemanfaatan bonggol pisang Sidiq, A. W., Niati, A., Rizkiana, C., & Soedarmadi, S. (2020). Salah satu pemanfaatan bonggol pisang untuk konsumsi masyarakat adalah dengan mengolahnya menjadi keripik. Keripik merupakan makanan yang banyak disukai oleh semua kalangan baik itu anak-anak maupun orang dewasa. Selain itu, proses pembuatan keripik sangat mudah dan tidak rumit. Negara Indonesia merupakan salah satu negara yang dikenal sebagai produsen pisang dunia. Indonesia telah memproduksi sebanyak 6,20 % dari total produksi dunia, 50 % produksi pisang asia berasal dari Indonesia (Supriyadi dan Satuhu 2008). Tanaman pisang merupakan suatu tumbuhan yang dari akar hingga daunnya dapat digunakan dan dimanfaatkan oleh manusia. Pisang diketahui mengandung gizi tinggi dan sebagai sumber vitamin, mineral, dan juga karbohidrat. Kandungan nutrisi lainnya seperti serat dan vitamin dalam buah pisang seperti vitamin A, B, dan C, dapat membantu memperlancar sistem metabolisme tubuh, meningkatkan daya tahan tubuh dari radikal bebas, serta menjaga kondisi tetap kenyang dalam waktu lama (Rismunandar 1981).

Dusun Sapanan, Desa Kumba, Kecamatan Jagoi Babang, Kabupaten Bengkayang merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi yang sangat besar terhadap tanaman pisang. Hampir disetiap pekarangan rumah dan pojok-pojok kebun ditanami oleh tanaman pisang. Pemanfaatan bonggol pisang oleh masyarakat desa inipun masih belum optimal. Sejalan dengan hasil pengabdian yang telah dilakukan buyung dkk juga didaerah kecamatan jagoi babang Hal ini pula yang menjadi salah satu faktor pendukung kampus STKIP Singkawang untuk melaksanakan pengabdian masyarakat di wilayah perbatasan yaitu Kecamatan Jagoi Babang. Buyung, B., Mariyam, M., Marhayani, D. A., Hendriyana, E. C., & Murdani, E. (2020).

Sampai saat ini umumnya pemanfaatan pisang hanya dikonsumsi dalam bentuk segar ataupun direbus hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan makanan kecil berbahan dasar pisang. Melihat kebongsanak (keripik bonggol pisang enak) berpotensi yang cukup besar yang dimiliki oleh desa tersebut, maka perlu dilakukan suatu program untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan

potensi bonggol pisang dan mensosialisasikan pemanfaatan bonggol pisang dalam bentuk keripik yang menyehatkan karena berasal dari bahan alam. Produk berupa keripik dipilih karena memiliki prospek yang baik untuk berwirausaha. Selain itu keripik bonggol pisang bisa dijadikan peluang usaha yang menguntungkan karena bisa membantu peningkatan gizi, mengingat manfaat dan kandungan yang ada dalam bonggol pisang memiliki banyak kegunaan untuk dijadikan olahan masakan dengan berbagai cara, rasa, serta cara menyajikan maupun makanan yang beraneka ragam. Tidak boleh dilupakan juga yang harus diperhatikan adalah faktor kualitas, karena preferensi konsumen terhadap atribut produk terletak pada komponen kualitas (Herlambang et al.2018), sehingga diharapkan mampu meningkatkan kesejahteraan penghasilan keluarga dengan memanfaatkan teknologi serta juga mampu berinovasi dalam memperingan pengeluaran keluarga tanpa mengurangi kebutuhan gizi keluarga karena selain nikmat juga menyehatkan. memanfaatkan pengetahuan dan teknologi untuk dapat memiliki jiwa kewirausahaan (Rosmayadi, R., Fitriyadi, S., & Triani, S. N. (2019)).

Salah satu upaya untuk memberikan nilai tambah dari komoditas pisang adalah dengan mengolah pisang menjadi olahan makanan yang lebih bervariasi baik yang tidak hanya dari buahnya saja. Untuk mencapai tujuan tersebut tim melakukan pembinaan terhadap masyarakat melalui pendampingan dalam proses produksi. Meningkatnya kreativitas makanan berbahan dasar pisang diharapkan dapat membuka peluang usaha baru bagi masyarakat. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat untuk mengolah bonggol pisang menjadi keripik yang enak tentang ide dan semangat berwirausaha dengan sumber bahan baku yang mudah didapatkan dan ada disekitar mereka sehingga dapat menambah penghasilan rumah tangga.

## **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan dilaksanakan selama satu hari pada bulan Januari 2020. Lokasi kegiatan pengabdian di Dusun Saparan Desa Kumba, Kecamatan Jagoi Babang, Kabupaten Bengkayang.

Metode pelatihan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah ceramah dan praktik. Metode ceramah digunakan untuk menjelaskan materi tentang pengolahan keripik bonggol pisang sementara metode praktik digunakan untuk praktik membuat olahan produk berbasis bonggol pisang, mulai dari perancangan bonggol pisang sampai dengan pengolahan bonggol pisang.

Prosedur pembuatan keripik bonggol pisang kepek yaitu membersihkan bonggol pisang dan mengupas kulit bonggol pisang dan mencuci menggunakan air bersih, tahap selanjutnya mengecilkan ukuran dengan cara mengiris tipis dengan ukuran 5 mm menggunakan pisau yang tajam, kemudian, merendaman bonggol pisang kepek dengan 7.497 ml air dan 250 g kapur sirih selama 12,24,36 jam setelah bonggol pisang kepek direndam dengan air kapur sirih, bonggol pisang kepek dicuci dengan air bersih untuk menghilangkan sisa kapur sirih yang masih melengket pada irisan bonggol pisang kepek, kemudian dikukus, tahap selanjutnya mengeringkan bonggol pisang menggunakan oven dengan suhu 40°C, 60°C dan 80°C, selama 12 jm, setelah di oven bonggol pisang kepek digoreng dengan menggunakan kompor dan wajan yang berisi minyak, setelah bonggol pisang kepek sudah digoreng dan sudah menjadi keripik lalu di berikan bumbu instan untuk cita rasa keripik bonggol pisang kepek.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Kegiatan Pelatihan Pembuatan KEBONSANAK ( Keripik Bonggol Pisang Enak )**

Sosialisasi kegiatan dilakukan bertempat di Kantor Balai Desa Kumba di Dusun Saparan sebanyak 27 orang. Kabupaten Bengkayang adalah suatu wilayah potensi penghasil pisang karena daerahnya tropis basah lembab dan panas sehingga tanaman pisang tumbuh subur di wilayah tersebut. Umumnya setelah

dipanen pisang dijual segar begitu saja dipasar-pasar setelah memulai pengambilan, namun tidak semua pisang hasil panen bisa diambil sehingga pisang tersebut masih mentah. Demikian pula pisang yang sudah masak dari pengambilan tidak semuanya laku terjual pada saat itu juga. Sifat pisang yang mudah busuk akan mempengaruhi kualitas dan nilai jualnya. Sampai saat ini umumnya pemanfaatan pisang hanya dikonsumsi dalam bentuk segar ataupun direbus, hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan makanan kecil berbahan dasar pisang. Team pengabdian melihat potensi ini kemudian berinisiatif untuk membuat pelatihan kebonsanak( keripik bonggol pisang enak). Pertama membuat rencana, kemudaian pelaksanaan yaitu dengan ceramah dan praktik langsung pembuatan keripik bonggol pisang. Ini merupakan satu upaya untuk memberikan nilai tambah adalah pengolahan bonggol pisang menjadi olahan makanan yang bervariasi seperti keripik. Meningkatnya kreatifitas makanan berbahan dasar pisang di harapkan dapat membuka peluang usaha baru, sehingga di perlukan terobosan baru untuk membuat produk berbahan bonggol pisang yang sehat yang diharapkan mempunyai prospek yang bagus dan cemerlang.

### **Kegiatan Pelatihan**

Kegiatan masyarakat dilakukan melalui pelatihan dalam pembuatan produk olahan bonggol pisang dalam bentuk keripik. Pada kegiatan ini dilakukan pembinaan terhadap mitra melalui pendampingan dalam proses produksi kripik bonggol pisang. Mitra memiliki upaya pengembangan makanan sehat sebagai upaya sehat pencegahan penyakit serta peningkatan komoditas ekonomi masyarakat, dan mengiungat bahaya mengkonsumsi kerupuk yang banyak mengandung micin tidak baik bagi kesehatan maka pengabdian masyarakat ini akan dilakukan secara terpadu untuk memberikan solusi.



**Gambar 1.** Pelatihan pembuatan keripik



**Gambar 2.** hasil olahan keripik bonggol pisang

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Kegiatan pengabdian untuk pemberdayaan masyarakat dalam membuat produk olahan kripik bonggol pisang membawa dampak positif. Selain untuk meningkatkan nilai ekonomi dari bonggol pisang juga memberi manfaat bagi mitra, yaitu meningkatnya keterampilan dan pengetahuan mitra terkait pembuatan olahan produksi dari pohon pisang, termasuk juga mengenai teknik pengemasan. Hasil dari kegiatan ini terlihat ada peningkatan kemampuan mitra dalam berwirausaha dalam memproduksi dan menjual produk. Kedepannya produk bisa di daftarkan ke dinkes setempat untuk bisa mendapatkan sertifikat PIRT (Produksi Industri Rumah Tangga).

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Ucapan terima kasih kepada STKIP Singkawang yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan pelaksanaan pengabdian masyarakat di dusun saparan, serta desa kumba yang telah ikut berpartisipasi sehingga kegiatan ini terlaksana dengan baik dan lancar.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Buyung, B., Mariyam, M., Marhayani, D. A., Hendriyana, E. C., & Murdani, E. (2020). Socialization of Eradication of Hijaiyah Illiteracy and Guidance of Gersik Village, Jagoi Babang District. *International Journal of Public Devotion*, 2(1), 25-30.
- Herlambang A, Asmawati E, Haryono Y. 2018. *Implementasi Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga Kerupuk di Sidoarjo*. Agrokreatif Jurnal.
- Kustiari, R., Sayaka, B., & Pasaribu, S. (2011). Teknologi Pengolahan Hasil untuk Mengatasi Masalah Ketahanan Pangan. *Teknologi Pengolahan Hasil untuk Mengatasi Masalah Ketahanan Pangan, Pusat Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pangan, Bogor*.
- Rahmadya, S., Lily, A. L., & Joko, S. (2019). Pola konsumsi pangan dan tingkat ketahanan pangan rumah tangga di Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*.
- Rismunandar. 1981. *Penyakit Tanaman Pangan dan Pembasmiannya*. Bandung: Sinar Baru.
- Rosmayadi, R., Fitriyadi, S., & Triani, S. N. (2019). Budidaya Sayur Secara Hidroponik dan Ikan Lele dengan Teknologi BioMaxi untuk Memupuk Jiwa Enterpreneurship. *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, 4(2), 353-362.

- Sidiq, A. W., Niati, A., Rizkiana, C., & Soedarmadi, S. (2020). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dalam Upaya Peningkatan Kesejahteraan Keluarga dengan Memanfaatkan Limbah Pohon Pisang. *Jurnal Surya Masyarakat*, 2(2), 110-114.
- Supriyadi A, Satuhu S. 2008. *Pisang Budidaya Pengolahan dan Prospek Pasar*. Jakarta: Swadaya.