

KERIPIK PISANG MARRASA MASAMBA AFFAIR DENGAN BANYAK VARIAN RASA

**David Karisma, Oki Anggara, Suci Nur Fadillah,
Samia, Mega Oktaviana, Abdul Rahman**

Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palopo
davidkarisma13@gmail.com

Abstract

Banana chips are a popular snack food in Indonesia and are liked by various groups of people. Banana chips have a delicious and crunchy taste with a texture that is easy to chew, making them a suitable food to enjoy as a snack or just a snack in your free time. Apart from their delicious taste, banana chips also have many health benefits. The history of banana chips is not very clear, but it is known that this snack originates from Indonesia and has been around for a long time. In the past, banana chips were only made to be consumed at home or as souvenirs for relatives or friends. However, as time goes by, banana chips are becoming increasingly popular and can be found in almost all traditional markets in Indonesia. The process of making banana chips is very easy and can be done by anyone. Bananas are cut thinly using a knife or food cutting tool. Then, make sure the banana slices are not too thick or thin and then soak them with ingredients such as salt and lime juice, or a mixture of honey and ambarella. After soaking, the banana slices are fried in hot cooking oil until the color turns brownish, then removed from the pan and left to cool and wait for the heat to dissipate. Apart from being delicious and easy to make, banana chips have various benefits for the health of the body. Bananas themselves are rich in fiber and vitamin C which function to maintain body health and can help improve digestion. Apart from that, banana chips contain potassium which is useful for maintaining a healthy heart and nervous system. Several studies have also explained that moderate consumption of banana chips can help lower blood pressure and increase hemoglobin levels in the blood.

Keywords: Chips, Bananas, Snacks.

Abstrak

Keripik pisang adalah salah satu makanan ringan yang populer di Indonesia dan banyak disukai oleh berbagai kalangan masyarakat. Keripik pisang memiliki rasa yang gurih dan renyah dengan tekstur yang mudah dikunyah, menjadikannya makanan yang cocok untuk dinikmati sebagai camilan atau sekedar makanan ringan di waktu luang. Selain rasanya yang lezat, keripik pisang juga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh. Sejarah keripik pisang tidak terlalu jelas, namun diketahui bahwa makanan ringan ini berasal dari Indonesia dan telah ada sejak lama. Dahulu, keripik pisang hanya dibuat untuk dikonsumsi di rumah atau sebagai oleh-oleh bagi saudara atau teman. Namun seiring berjalannya waktu, keripik pisang semakin populer dan bisa ditemukan hampir di seluruh pasar tradisional di Indonesia. Proses pembuatan keripik pisang sangat mudah dan bisa dilakukan oleh siapa saja. Pisang dipotong tipis dengan menggunakan pisau atau alat pemotong makanan. Kemudian, irisan pisang dijaga agar tidak terlalu tebal atau tipis lalu diberi perendaman dengan bahan-bahan seperti garam dan air perasan jeruk nipis, atau campuran madu dan ambarella. Setelah direndam, irisan pisang digoreng dengan minyak goreng panas hingga warnanya berubah menjadi kecoklatan kemudian dikeluarkan dari wajan dan dibiarkan dingin dan menunggu panas hilang. Selain enak dan mudah dibuat, keripik pisang memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan tubuh. Pisang sendiri kaya akan serat dan vitamin C yang berfungsi untuk menjaga kesehatan tubuh serta dapat membantu memperbaiki pencernaan. Selain itu, keripik pisang mengandung kalium yang berguna untuk menjaga kesehatan jantung dan sistem syaraf, dalam beberapa penelitian juga menjelaskan bahwa mengkonsumsi keripik pisang moderat dapat membantu menurunkan tekanan darah dan meningkatkan kadar hemoglobin dalam darah.

Keywords: Keripik,Pisang,Makanan Ringan.

PENDAHULUAN

Keripik pisang selalu berhasil menjadi camilan favorit banyak orang. Bukan hanya di Indonesia, di berbagai belahan dunia, keripik pisang menjadi makanan ringan populer. Ada rasa manis gurih dalam setiap gigitannya yang sulit untuk ditolak. Namun, mungkin ada rahasia tersendiri dalam pembuatan keripik pisang yang enak.

Keripik pisang merupakan salah satu jenis makanan gorengan. Saat ini sedang dilakukan proses pembuatan kripik pisang Goroho.Untuk memperkuat bias, gunakan curah minyak goreng, dan lanjutkan perlahan hingga minyak berubah warna. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan minyak goreng yang berulang terhadap proses peggorengan sehingga pisang ripik tembus memiliki kadar gizi yang relatif tinggi serta aroma dan rasa yang sedap, serta menarik dan minyak goreng yang sedang digunakan.(GOROHO et al., n.d.)

Usaha pisang keripik yang berlokasi di Cisaga telah beroperasi selama 24 tahun dan menghasilkan produk yang berkualitas. Hal ini pada gilirannya akan meningkatkan laba atas investasi dan menjadikan hasil uji coba lebih berharga. Manfaat tolak ukur yang utama adalah dari industri keripik pisang pada jaman dulu.(Agroindustri, n.d.)

Keripik pisang coklat sangat potensial untuk dikembangkan oleh Kelompok Mitra, karena selain rasanya yang enak juga proses pengolahannya menggunakan teknologi yang sederhana. Pembuatan kripik pisang coklat ini juga dapat dijadikan home

industri karena pisang ini dapat dijumpai diseluruh daerah dan tanaman ini sangat mudah tumbuh. Pengolahan keripik pisang coklat ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis pisang dan menambah pendapatan rumah tangga petani.(Ramlawati, Ramlawati; Serang, 2019)

Pisang memiliki kandungan gizi seperti vitamin (provitamin A, B, dan C) dan mineral (kalium, magnesium, fosfor, besi, dan kalsium) yang dibutuhkan untuk tubuh (Ogidi et al. 2017). Pisang di Indonesia dibedakan menjadi pisang meja (banana) dan pisang olahan (plantain) (Ekaputri 2013). Pisang kepok dapat dijadikan sebagai alternatif untuk meningkatkan ketahanan pangan berbasis sumber daya local.(Hartoyo et al., 2019)

Pada artikel ini, saya akan membahas beberapa hal yang perlu diketahui tentang keripik pisang, termasuk yang baik dan yang buruk dan bagaimana keripik pisang dapat menjadi makanan yang lebih sehat.

Awal Mula Keripik Pisang

Keripik pisang mungkin telah ada sejak zaman dahulu. Namun, sejarah pasti pembuatan keripik pisang tidaklah pasti. Tidak dapat dipungkiri bahwa keripik pisang menjadi camilan favorit masyarakat Indonesia dan Asia Tenggara.

Pembuatan Keripik Pisang

Pembuatan Ringkasan: Keripik pisang adalah salah satu camilan ringan yang populer di Indonesia. Namun, tak banyak yang tahu tentang proses pembuatannya. Artikel ini akan membahas cara pembuatan keripik pisang lengkap dengan tahapan dan tips

untuk menghasilkan keripik pisang yang renyah dan enak.

Siapa yang tidak suka camilan? Salah satu camilan yang populer di Indonesia adalah keripik pisang. Rasanya yang manis dan renyah membuat keripik pisang menjadi camilan yang sangat digemari. Namun, tahukah Anda bagaimana cara membuat keripik pisang yang enak dan renyah? Berikut ini adalah tahapan-tahapan dalam proses pembuatan keripik pisang:

1. Memilih Pisang yang Tepat Langkah pertama dalam pembuatan keripik pisang adalah memilih pisang yang tepat. Untuk menghasilkan keripik pisang yang enak dan renyah, pilihlah pisang yang masih segar dan belum terlalu matang.
2. Mencuci dan Mengupas Pisang Setelah memilih pisang yang tepat, langkah berikutnya adalah mencuci dan mengupas pisang. Jangan lupa untuk membersihkan kulit pisang hingga bersih dan tidak ada sisa-sisa kulit yang menempel.
3. Memotong Pisang Tipis-tipis Setelah mencuci dan mengupas pisang, langkah berikutnya adalah memotong pisang tipis-tipis. Gunakan pisau yang tajam agar hasil potongan menjadi rata dan tipis.
4. Merendam Pisang di Air Garam Setelah memotong pisang, rendam potongan pisang dalam air garam selama kurang lebih 30 menit. Hal ini bertujuan agar nantinya keripik pisang dapat bertahan lebih lama dan tidak mudah basi.

5. Menggoreng Pisang Setelah direndam dalam air garam, pisang siap digoreng. Gunakan minyak goreng yang sudah dipanaskan dalam jumlah yang cukup banyak. Goreng pisang hingga warnanya kuning kecoklatan dan kering.
6. Menaikkan Keripik Pisang ke Peras Setelah digoreng, angkat keripik pisang dan tiriskan minyaknya. Kemudian, tumpukkan keripik secara rata pada peras dan tekan hingga keripik menjadi tipis dan renyah.
7. Kemas ke Dalam Plastik Terakhir, kemas keripik pisang ke dalam plastik atau wadah yang kedap udara agar keripik pisang tetap renyah dan tahan lebih lama.

Tips:

- ✓ Pastikan menggunakan pisang yang tepat untuk menghasilkan keripik pisang yang renyah
- ✓ Potong pisang tipis-tipis agar menghasilkan keripik yang tipis dan renyah
- ✓ Rendam pisang dalam air garam agar tahan lebih lama
- ✓ Kemas keripik pisang dalam wadah kedap udara agar tetap renyah

Keuntungan Makan Keripik Pisang

Makan keripik pisang ternyata memiliki banyak manfaat. Keripik pisang mengandung serat yang baik untuk pencernaan. Selain itu, keripik pisang mengandung kalium dan magnesium yang dapat menjaga kesehatan jantung. Pada beberapa kasus, keripik pisang juga dipercaya dapat

membantu mengatasi masalah kelelahan atau kekurangan energi.

Tantangan dalam Bisnis Keripik Pisang

Meskipun bisnis keripik pisang menjanjikan, tetapi ada beberapa tantangan yang perlu dihadapi. Salah satunya adalah persaingan yang ketat dengan bisnis keripik pisang lain. Selain itu, harga pisang yang tidak stabil dapat mengganggu pasokan dan kualitas.

Dokumentasi kegiatan



Ternyata, keripik pisang bukan hanya sekadar camilan yang lezat tetapi juga memiliki khasiat yang baik untuk tubuh. Keripik pisang dibuat dari pisang yang diiris tipis lalu digoreng dengan minyak yang panas hingga renyah. Salah satu manfaat keripik pisang adalah kaya akan kandungan kalium yang baik untuk kesehatan jantung dan menurunkan tekanan darah. Selain itu, keripik pisang juga mengandung serat yang membantu menjaga pencernaan dan memberikan rasa kenyang lebih lama. Namun, disarankan untuk memilih keripik pisang yang dibuat tanpa tambahan gula

atau pengawet. Sebaiknya, pilih keripik pisang organik atau buatan sendiri di rumah untuk memastikan kebersihan dan keamanannya.

KESIMPULAN

Keripik pisang adalah makanan ringan yang dapat dinikmati oleh semua orang. Tidak hanya enak, tetapi juga dapat menjadi sumber penghasilan dan memiliki manfaat kesehatan. Namun demikian, sebagai konsumen, kita juga harus mempertimbangkan kualitas, kandungan gizi, dan aspek keberlanjutan. Dengan begitu, kita dapat lebih menghargai makanan tradisional kita dan menjaga kesehatan sekaligus membantu mendorong pelaku usaha lokal di bidang keripik pisang.

UCAPAN TERIMAH KASIH

Ucapan terimakasih sebesar-besarnya kepada bapak dosen kami yang telah membimbing kami dalam proses pembuatan artikel ini. Ucapan terimakasih juga kepada segenap rekan satu kelompok yang terlibat dalam proses pembuatan artikel dan produk ini sehingga dapat terselesaikan tepat waktu, serta ucapan terimakasih juga kepada teman-teman lain yang sudah membantu dalam memberi saran maupun kritikan untuk pembuatan Keripik pisang yang kami buat guna untuk menjadi acuan dan motivasi bagi kami dalam pembuatan keripik pisang selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Agroindustri, K. P. (n.d.). ANALISIS RENTABILITAS DAN PENYERAPAN TENAGA KERJA PADA AGROINDUSTRI KERIPIK

- PISANG (Studi Kasus pada Perusahaan Keripik Pisang PD. Nina di *Media.Neliti.Com*. <https://media.neliti.com/media/publications/462034-none-adfaae88.pdf>
- GOROHO, K. P., Mongi, J. J., Mamujaja, C. F., & Salindeho, N. (n.d.). KAJIAN TINGKAT KERUSAKAN MINYAK KELAPA TRADISIONAL YANG DIGUNAKAN BERULANG TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK. *Scholar.Archive.Org*. <https://scholar.archive.org/work/hn2dsghr6zeeffeouv37n3tj6y/access/wayback/https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/itp/article/viewFile/15305/14856>
- Hartoyo, Koswara, S., & Rizky Megawati, L. (2019). The added value improvement of banana chips business in Tenajar Village, Indramayu District, West Java. *Agrokreatif*, 5(3), 251–257. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.5.3.251-257>
- Ramlawati, Ramlawati; Serang, S. (2019). Pembuatan Keripik Pisang Cokelat Bagi Kelompok Mitra Di Kelurahan Lanna Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa. *Jurnal Pengabdian Bina Ukhuwah*.