

## **PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN PEMBUATAN TEPUNG PISANG BARANGAN DI DESA SIGUCI KABUPATEN DELISERDANG, SUMATERA UTARA**

**Dewi Novina Sukapiring<sup>1</sup>, Dini Novita Sari<sup>2</sup>, Eka Nenni Jairani<sup>3</sup>,  
Jane Melita Keliat<sup>4</sup>**

1,2)Fakultas Pertanian, Universitas Nahdlatul Ulama Sumatera Utara

3)Fakultas Kesehatan, Institut Kesehatan Helvetia

4)Fakultas Farmasi, Universitas Sumatera Utara

*dewi.novina88@gmail.com*

### **Abstract**

Siguci Village is one of the barangan banana producing villages in North Sumatera. The processing of banana has great prospect as one of business opportunities that increase the income of the local community. One of the processed products that can be made from barangan banana is banana flour the purpose of this training is to increase the understanding of the people of Siguci Villagr about the alternative processing of banana goods into banana flour. The method of implementation is by conducting training and direct assistance in the manufacture of banana flour and conducting pre-test dan post-test based on the results of pre-test with an averange value of 23,3 and post-test with an averange value of 65 so it can be concluded that there is an increase in public understanding of the alternative processing of banana goods

*Keywords: Barangan banana, banana flour, Siguci Village.*

### **Abstrak**

Desa Siguci merupakan salah satu desa penghasil pisang barangan di Sumatera Utara. Olahan pisang barangan memiliki prospek yang sangat besar sebagai salah satu peluang usaha yang meningkatkan penghasilan masyarakat setempat. Salah satu produk olahan yang dapat dibuat dari pisang barangan adalah tepung pisang. Tujuan pelatihan ini dilakukan adalah untuk meningkatkan pemahaman masyarakat Desa Siguci mengenai alternatif pengolahan pisang barangan menjadi tepung pisang sehingga dapat menjadi pemasukan tambahan. Metode pelaksanaan yang dilakukan adalah dengan cara melakukan pelatihan dan pendampingan secara langsung pembuatan tepung pisang dan melakukan pre-test dan post-test. Berdasarkan hasil pre-test dengan rata-rata nilai 23,3 dan post-test dengan rata-rata nilai 65 sehingga dapat disimpulkan adanya peningkatan pemahaman masyarakat tentang alternatif pengolahan pisang barangan.

*Kata kunci: Pisang Barangan, Tepung Pisang, Desa Siguci*

### **PENDAHULUAN**

Pisang barangan merupakan salah satu tanaman buah yang banyak digemari masyarakat di Indonesia.

Berdasarkan data BPS (2018), pisang merupakan salah satu tanaman buah-buahan komoditas unggul dengan produksi sebesar 7,26 juta ton yang hampir diproduksi disetiap provinsi di

Indonesia. Pisang merupakan salah satu buah yang memiliki kandungan gizi berupa karbohidrat, mineral, lemak, protein, serat, fosfor, besi, vitamin A dan C, dan juga kalium (Agustina & Rosidah, 2011).



Gambar 1. Petani Pisang Barangan Desa Siguci

Desa Siguci adalah salah satu desa di kabupaten Deliserdang, Sumatera Utara sebagai penghasil pisang barangan. Sebagian besar masyarakat di Desa Siguci adalah petani pisang barangan (Gambar 1). Selama ini oleh masyarakat, pisang barangan yang telah matang dipanen dan dijual secara langsung tanpa pengolahan. Akan tetapi seperti yang diketahui buah pisang barangan tanpa pengolahan sangat cepat mengalami pencoklatan, memiliki umur simpan yang singkat.

Buah pisang memiliki daya tahan yang sangat rendah sehingga alternatif pengolahan pisang sangat diperlukan. Salah satu alternatif pengolahan pisang barangan yang dapat dilakukan adalah pengolahan pisang menjadi tepung pisang. Pengolahan pisang menjadi tepung pisang merupakan salah satu alternatif pengawetan pisang yang lebih praktis dan efisien dari segi ketahanan dan kegunaannya (Salempa et al., 2019). Cara pencegahan agar buah hasil panen terutama pisang tidak cepat rusak adalah pengolahan buah menjadi

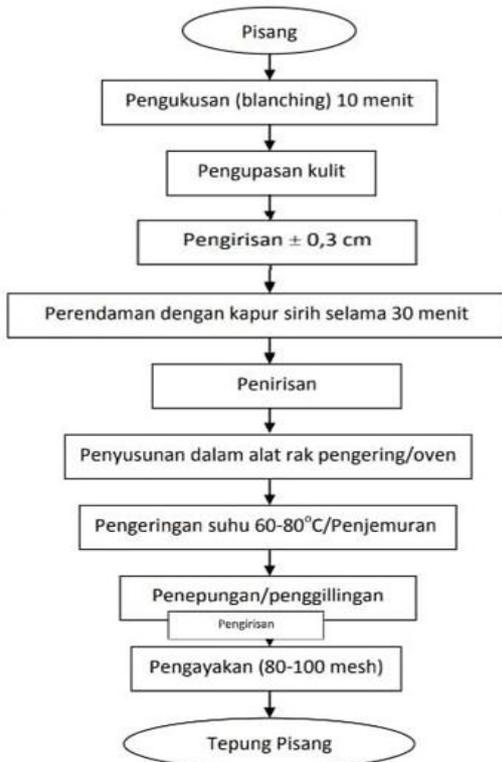
menjadi tepung pisang (Kosnayani & Hidayat, 2018).

Masyarakat di Desa Siguci belum memiliki pengetahuan mengenai cara pengolahan pisang barangan menjadi produk lain dengan nilai ekonomi yang tinggi. Sehingga diharapkan program pengabdian masyarakat ini dapat meningkatkan pemahaman masyarakat dan dapat meningkatkan pemasukan bagi masyarakat di Desa Siguci. Adapun tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberikan pelatihan dan pendampingan pembuatan tepung pisang barangan di Desa Siguci.

## **METODE**

Metode pelatihan dilakukan dengan cara ceramah, diskusi dan pendampingan pembuatan tepung pisang bersama masyarakat Desa Siguci yang sebagian besar adalah kelompok ibu-ibu, dan dilakukan di Balai Desa Siguci. Pisang barangan yang digunakan dalam pelatihan ini diperoleh langsung dari masyarakat yang mengikuti pelatihan dan tim pengabdian mendampingi dan memberi pengarahan tentang cara pembuatan tepung pisang serta menghibahkan oven pengering untuk masyarakat di Desa Siguci. Tahapan pembuatan tepung pisang barangan dapat dilihat pada gambar 2.

#### TAHAPAN PROSES PEMBUATAN TEPUNG PISANG



Gambar 2. Tahapan pembuatan tepung pisang barangan.

Mengingat saat ini sedang dalam kondisi Covid-19 pengabdian ini dilakukan sesuai dengan protokol kesehatan yaitu seluruh peserta pelatihan dan tim pengabdian menggunakan hand sanitizer, masker non medis, hair cover dan sarung tangan plastik.

#### HASIL DAN PEMBAHASAN

Masyarakat sangat antusias dengan pengolahan pisang barangan menjadi tepung, akan tetapi dikarenakan sedang dalam masa pandemi covid-19 adanya pembatasan jumlah peserta masyarakat yang diikuti sertakan dalam pengabdian hanya 12 orang.

Pelatihan dan pendampingan dilakukan selama 2 hari. Pada hari pertama tim pengabdian membagikan pre-test, ceramah dan pembagian buku saku berisi cara pembuatan tepung

pisang. Kemudian masyarakat dibagi menjadi 3 kelompok. Pada tahap pertama dilakukan pemotongan dan perendaman pisang barangan (Gambar 3) dan pengeringan (Gambar 4).



Gambar 3. Pemotongan dan Perendaman



Gambar 4. Proses Pengeringan

Pada hari kedua dilanjutkan dengan proses penghalusan dan pengayakan tepung pisang (Gambar 5), pengemasan dan pemberian label tepung pisang barangan siguci (Gambar 6) dan pembagian post-test pada akhir kegiatan. Pelatihan dilakukan dengan tetap mengikuti aturan protokol kesehatan.



Gambar 5. Penghalusan dan Pengayakan



Gambar 6. Kemasan Tepung Pisang Siguci

Pengolahan pisang barangan menjadi tepung dapat meningkatkan nilai jual pisang barangan dan dapat memperlama daya simpan pisang barangan. Usaha pengawetan hasil panen terutama pisang menjadi tepung pisang dapat dilakukan agar hasil panen buah pisang tidak cepat rusak (Kosnayani & Hidayat, 2018).

Tepung pisang barangan yang dihasilkan pada pengabdian ini, tepung berwarna agak coklat. Hal ini dapat terjadi karena buah pisang barangan berwarna kuning ketika dikeringkan buah pisang menjadi coklat sehingga tepung yang dihasilkan berwarna agak coklat. Putri et al. (2015) menyatakan blansir pada buah pisang pada proses pembuatan tepung memunculkan warna kuning dari  $\beta$ -karoten dan memberikan efek cerah pada tepung pisang. Histifarina et al. (2012) melaporkan warna daging buah pisang mempengaruhi warna tepung pisang. Tingkat kematangan pisang sangat mempengaruhi warna dan aroma tepung pisang (Harefa & Pato, 2017)

Berdasarkan hasil Pretest dan post test yang telah dilakukan diperoleh nilai yang dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Hasil Perbandingan Nilai Pre-Test dan Post Test

No	Nama Peserta	Nilai	
		Pre Test	Post Test
1	Erfina br Sipayung	20	80
2	Ulina br Barus	10	50
3	Erlina br Barus	30	80
4	Ratna br ginting	30	50
5	Tabar Ginting	40	50
6	Seriana br Sitepu	30	80
7	Imanuel Ginting	20	50
8	Rusti br Tarigan	10	70
9	Rehulina	20	70
10	Ilham Effendy	10	60
11	Leni Marlina br Tarigan	30	80
12	Lita Anggereni br Limbeng	30	60
Rata-rata		23,3	65

Berdasarkan data Tabel 1. dapat dilihat bahwa setelah pengabdian masyarakat dilakukan, ada peningkatan pemahaman masyarakat mengenai alternatif lain pengolahan pisang barangan menjadi tepung pisang.

Pengolahan pisang menjadi tepung pisang selain dapat memperpanjang daya simpan juga tidak mengurangi nilai gizi pisang tersebut. tepung pisang merupakan produk setengah jadi yang dapat diolah menjadi makanan. Kosnayani & Hidayat, 2018 melaporkan tepung pisang dapat dijadikan bahan dasar MPASI untuk bayi.

Tepung pisang memiliki kandungan protein 2,9 g, lemak 0,4 g, karbohidrat 80,6 g, serat 5,3 g, kalsium 23 mg, fosfor 62 mg, besi 4 mg, kalium 734 mg dan Vit-C 2 mg dalam 100 gram BDD (Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, 2018).

## SIMPULAN

Setelah dilakukan pelatihan dan pendampingan pembuatan tepung pisang pada Masyarakat di Desa Siguci, masyarakat memiliki antusias yang tinggi dan ada peningkatan pemahaman cara pembuatan tepung pisang, dengan memanfaatkan pisang barangan yang merupakan komoditas utama masyarakat di Desa Siguci.

Masih perlu dilakukan uji lanjut tentang daya simpan tepung pisang dan pengolahan tepung pisang menjadi berbagai produk lainnya.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kami ucapkan kepada Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi yang telah memberikan dana hibah pengabdian kepada masyarakat melalui program Kemitraan Bagi Masyarakat Stimulus. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada Kepala Desa, perangkat desa dan masyarakat Desa Siguci yang telah berpartisipasi dalam kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan tepung pisang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, T. & Rosidah. (2011). Pemberdayaan Perempuan melalui wirausaha pembuatan makanan kecil berbasis pisang di Kelurahan Tlogosari Wetan Kecamatan Pedurungan Kodya Semarang. *Abdimas*. (15)2.
- BPS (2018). Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia 2018. Badan Pusat Statistik Indonesia.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kementerian Kesehatan RI
- Harefa, W. & Pato, U. (2017). Evaluasi Tingkat Kematangan Buah Terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok Yang Dihasilkan. *Jom FAPERTA*. 4(2).
- Histifarina, D., Rachman, A., Rahadian D. & Sukmaya. (2012). Teknologi Pengolahan Tepung dari Berbagai Jenis Pisang Menggunakan Cara Pengeringan Matahari dan Mesin Pengering. *Agrin*. 16(2).
- Kosyani, A. S. & Hidayat, A. K. (2018). Pelatihan Pembuatan Tepung Pisang Kepok dan Sukun Untuk Bahan Dasar MP-ASI. *Prosiding Seminar Nasional Seri 8 "Mewujudkan Masyarakat Madani dan Lestari"*. Yogyakarta.24-33
- Putri, T. K., Veronika, D., Ismail, A., Karuniawan, A., Maxiselly, Y., Irwan, A. W. & Sutari, W. (2015). Pemanfaatan Jenis-Jenis Pisang (Banana dan Plantain) Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale dan Tepung. *Jurnal Kultivasi*. 14(2)
- Salempa, P., Hasri, Sulfikar. (2019). Pemanfaatan Tepung Pisang Menjadi Produk Olahan. *Prosiding Seminar Nasional: Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Negeri Makassar*. 340-342. ISBN:978-623-7496-01-4