

**PEMANFAATAN DEBOG PISANG (*MUSA PARADISIACA*)  
MENJADI SEBAGAI IDE USAHA MASYARAKAT DI DEA  
SAENTIS KECAMATAN PERCUT SEI TUAN, KABUPATEN DELI  
SERDANG**

**Nadiya Zulfiany, Wahyuni Umami Harahap**

Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara  
*wahyuniumami@umsu.ac.id*

**Abstract**

Banana plants are plants that are widely grown in Indonesia. Until now banana trees are only used in the form of fruit, or leaves only. While the debog (stem) of bananas is usually left to rot used as cow feed without being reprocessed. Banana debog contains nutrients such as calories, protein, carbohydrates, Calcium, Phosphorus, Iron, Vitamin B1, Vitamin C, and Water. This allows banana debog to be a snack that is preferred by all circles such as processed chips. Banana debog has a layered and hollow texture between spaces can be used as debog chips with additional seasoning and flour. The method used in this devotion is counseling consisting of socialization and training. Through the manufacture of processed banana debog community can increase the utilization of banana plants and can be used as one of the business ideas and improve the family economy, especially for the community in Saentis Village Percut Sei Tuan District, Deli Serdang Regency. Community service in the youth of the mosque has a positive impact including being able to reduce the waste of banana debog.

*Keywords: abstract, italic, maximum five words, template*

**Abstrak**

Tanaman pisang merupakan tumbuhan yang banyak tumbuh di daerah Indonesia. Sampai saat ini pohon pisang hanya dimanfaatkan berupa buah, atau daunnya saja. Sementara debog (batang) pisang biasanya dibiarkan membusuk digunakan sebagai pakan sapi tanpa bisa diolah kembali. Debog pisang mengandung gizi seperti kalori, protein, karbohidrat, Kalsium, Fosfor, Zat besi, Vitamin B1, Vitamin C, dan Air. Debog pisang dapat dijadikan sebagai makanan ringan yang diminati masyarakat. Debog pisang dapat diolah menjadi keripik debog pisang. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah penyuluhan yang terdiri dari sosialisasi dan pelatihan. Melalui pembuatan olahan debog pisang masyarakat dapat meningkatkan pemanfaatan tanaman pisang dan dapat dijadikan sebagai salah satu ide usaha serta meningkatkan perekonomian keluarga, terutama bagi masyarakat di lingkungan Desa Saentis Kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang. Kegiatan pengabdian ini diharapkan mampu meningkatkan keterampilan masyarakat dan menjadi sumber pendapatan tambahan.

*Kata kunci: Debog pisang, Keripik, Tanaman pisang, Masyarakat*

## PENDAHULUAN

Tanaman pisang (*Musa paradisiaca* L.) merupakan tumbuhan yang banyak tumbuh didaerah tropis, karena menyukai iklim panas dan memerlukan matahari penuh. Tanaman ini dapat tumbuh di tanah yang cukup air pada daerah dengan ketinggian sampai 2000 meter di atas permukaan laut (Rosariastuti, 2018). Di Indonesia, tanaman pisang dapat dijumpai di hampir semua daerah. Pohon pisang selama ini hanya dimanfaatkan berupa buah, atau daunnya saja dan biasanya daunnya dijual untuk digunakan sebagai pengganti pembungkus makanan dan buahnya dimanfaatkan sebagai pisang goreng, keripik, atau pencampur bahan olahan makanan lainnya. Sementara batangnya dibiarkan membusuk atau biasanya digunakan sebagai pakan sapi tanpa bisa diolah kembali (Ningsih, 2021).

Tanaman pisang merupakan tanaman yang bisa dimanfaatkan keseluruhan bagiannya. Bagian tanaman pisang yang biasanya dimanfaatkan adalah buah, batang dan daun. Perkembangan teknologi meningkatkan kemampuan untuk mengolah bagian tanaman pisang yang lain yaitu debog pisang. Debog pisang memiliki kandungan gizi yang lengkap. Debog pisang mengandung pati sebanyak 45,5%, serat dan protein. Serat sangat penting memperlancar pencernaan. Batang pisang dapat dimanfaatkan menjadi sebuah ide usaha yang bernilai jual tinggi bagi masyarakat, salah satunya mengolahnya menjadi keripik. Keripik adalah makanan yang banyak dikonsumsi oleh berbagai jenis umur mulai dari anak-anak, remaja dan dewasa. Kondisi ini menunjukkan bahwa usaha keripik memiliki peluang yang tinggi (Anita, 2021).

Mayoritas mata pencaharian di daerah Desa Saentis Kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang adalah petani, yang membudidayakan berbagai jenis tanaman salah satunya adalah tanaman pisang. Debog pisang di desa ini banyak yang belum dimanfaatkan dan biasanya dibuang. Hal ini menjadi peluang pemanfaatan debog pisang menjadi keripik yang memiliki kemasan yang menarik sehingga penjualannya lebih tinggi.

## METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan bersama remaja masjid dusun IX dengan metode penyuluhan. Kegiatan ini terdiri dari sosialisasi dan pelatihan. Sosialisasi dilakukan untuk memberitahukan kepada masyarakat bahwa debog pisang dapat dimanfaatkan menjadi olahan keripik. Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik debog pisang adalah batang pisang kepok, minyak, air, tepung terigu, tepung beras, penyedap rasa, garam, kapur sirih, kompor, sutil, kual, saringan, tabung gas, pisau, baskom dan talenan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan dilakukan bersama remaja masjid di Dusun IX, sebelumnya dilakukan sosialisasi kepada peserta pelatihan bahwa debog (batang) pisang dapat dimanfaatkan untuk dijadikan olahan keripik serta memperlihatkan hasil dari produk yang telah dibuat satu hari sebelum acara dimulai. Bagian pisang yang dimanfaatkan adalah debog pisang kepok. Debog pisang yang digunakan sehat. Bagian debog pisang diambil adalah pangkal pisang sampai  $\frac{1}{2}$  batang dari tinggi pohon pisang. Kemudian

gunakan bagian debog pisang yang masih muda dan tebal mulai dari lapisan ke 6 dan seterusnya karena bagus untuk dijadikan keripik. Selanjutnya diambil selembat lapisan debog pisang, buang ke dua sisi luarnya. Lalu potong memanjang menjadi 2 atau 3 bagian, dengan lebar sekitar 3 s/d 4 cm. Kupas sisi kulit luar debog pisang menggunakan pisau tajam hingga terlihat lembaran inti pisang yang menyerupai kotak-kotak atau seperti Taro. Lalu diiris tipis dengan ukuran 3 cm x 5 cm atau sesuai selera dan direndam selama 24 jam kedalam baskom yang sudah berisi air yang di campur dengan garam dan kapur sirih agar menghilangkan racun serta tidak berwarna hitam. Setelah 24 jam, di cuci menggunakan air bersih yang mengalir 3 s/d 4 kali. Selanjutnya siapkan tepung terigu, tepung beras serta bumbu penyedap dan di campur. Kemudian masukkan potongan debog pisang kedalam adonan yang sudah dibuat hingga rata. Debog pisang dimasukkan kedalam minyak goreng panas dengan api sedang. Debog pisang dimasak selama 2 s/d 3 menit kemudian ditiriskan menggunakan saringan. Debog pisang yang sudah matang ditunggu sampai dingin kemudian dimasukkan kedalam kemasan standing pouch.



**Gambar 1. Pelatihan Pembuatan Keripik Debog Pisang**

Keripik merupakan makanan yang digemari masyarakat Indonesia. Pemanfaatan debog pisang menjadi produk olahan keripik dapat menjadi ide usaha serta dapat meningkatkan perekonomian rumah tangga di Desa Saentis. Jenis pisang yang digunakan dalam pembuatan keripik adalah pisang raja. Kegiatan ini bertujuan membangun kreatifitas warga untuk mengelola hasil tanaman di sekitarnya dan memberikan edukasi ke masyarakat tentang bagaimana mengelola olahan debog pisang menjadi peluang bisnis yang besar.

## **KESIMPULAN**

Pengabdian masyarakat mampu mengatasi masalah limbah pohon pisang dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Pembuatan keripik debog

pisang sangat sederhana dan meningkatkan perekonomian keluarga, terutama bagi masyarakat di lingkungan Desa Saentis Kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Bapak Kepala Desa, Remaja masjid Dusun IX yang telah berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian. Terimakasih juga kepada masyarakat yang sudah aktif mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat yang telah kami laksanakan.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Anita, dkk. (2021). *Pelatihan Pembuatan Kerupuk “Debog pisang” dalam Upaya Peningkatan Pendapatan Keluarga di Desa Konang Kecamatan Glagah Lamongan Jawa*. Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat. 1(2) : 197-204.
- Ningsih, V. & Hiden. (2021). *Inovasi Pemanfaatan Limbah Batang Pisang Menjadi Camilan “Kedebong Taro” Bernilai Ekonomis Di Desa Bagik Plak Barat*. Jurnal Bakti Nusa. 2(2) : 39-46.
- Rosariastuti, R, dkk. (2017). *Pemanfaatan Batang Pisang Untuk Aneka Produk Makanan Olahan Di Kecamatan Jenawi, Karanganyar*. Hal:21-29. ISSN: 2579-5074.