

**SOSIALISASI PEMANFAATAN BATANG PISANG SEBAGAI  
KERIPIK UNTUK MEMBANGKITKAN EKONOMI  
MASYARAKAT PESISIR PANTAI DESA KOTA PARI,  
KECAMATAN PATAI CERMIN, KABUPATEN  
SERDANG BERDAGAI**

**Fadlilla Al Hasanah, Ghariza Annisa, Raudhatul Jannah,  
Salsa Dianty Yolanda, Sakinah Warahmah, Miza Nina Adlini**

Prodi Tadris Biologi, Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan ,  
Universitas Islam Negeri Sumatera Utara  
*gharizaannisa02@email.ac.id.*

**Abstract**

The abundance of banana stem waste is thrown away without further processing due to the lack of knowledge about the benefits and procedures for processing banana stems in Kota Pari Village, Pantai Cermin District, Serdang Bedagai Regency. In fact, banana stems contain a high source of fiber, minerals, vitamins, and carbohydrates. Banana stems contain vitamins that can maintain the body's metabolic system and increase the immune system and can be a source of energy. Banana stems are part of bananas that are often used by the community. However, with proper processing, banana stems can be utilized optimally. The research method used in this study is an experimental research method. The experimental research method is one of the research methods by conducting several experiments on the object of research. In this case, the object of research used is banana stems as raw material for making chips. Community service activities carried out in Kota Pari Village, Pantai Cermin District, Serdang Bedagai Regency with the aim of providing knowledge and skills for the community to process banana stems into economic value food in the form of chips were welcomed by the community and the training provided can be said to have been successful. successful, but this activity has not provided training on product marketing strategies. Follow-up training is needed so that the community can produce banana stem chips on a large scale.

*Keywords: Banana, Waste, Stem, and Chips.*

**Abstrak**

Melimpahnya limbah batang pisang yang dibuang begitu saja tanpa pengolahan lebih lanjut karena minimnya pengetahuan akan manfaat serta tata cara pengolahan batang pisang di Desa Kota Pari, Kecamatan Pantai Cermin, Kabupaten Serdang Bedagai. Padahal, batang pisang mengandung sumber serat, mineral, vitamin, dan karbohidrat yang tinggi. Batang pisang mengandung vitamin yang dapat menjaga sistem metabolisme tubuh dan meningkatkan sistem kekebalan serta dapat menjadi sumber energi. Batang pisang merupakan bagian pisang yang sering dimanfaatkan oleh masyarakat. Namun, dengan pengolahan yang tepat, batang pisang dapat dimanfaatkan secara maksimal. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian eksperimental. Metode penelitian eksperimental merupakan salah satu metode penelitian dengan cara melakukan beberapa percobaan terhadap objek penelitian. Dalam hal ini objek penelitian yang dipakai adalah batang pisang sebagai bahan baku pembuatan keripik. Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Kota Pari, Kecamatan Pantai Cermin, Kabupaten Serdang Bedagai dengan tujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan bagi masyarakat untuk mengolah batang pisang menjadi bahan pangan bernilai ekonomis dalam bentuk keripik disambut dengan baik oleh masyarakat dan pelatihan yang diberikan bisa dikatakan telah berhasil, namun kegiatan ini belum memberikan pelatihan bagaimana strategi pemasaran produk. Tindak lanjut pelatihan sangat diperlukan agar masyarakat dapat memproduksi keripik batang pisang dalam skala besar.

*Kata kunci: Pisang, Limbah, Batang, dan Keripik.*

## PENDAHULUAN

### Pohon Pisang

Pisang merupakan tumbuhan terna raksasa berdaun besar dan memanjang yang berasal dari suku Musaceae. Ada beberapa jenis Musaceae yang menghasilkan buah untuk dikonsumsi. Dalam satu tandan pisang, terdapat beberapa sisir pisang yang tersusun dari beberapa buah pisang.

Pisang memiliki warna kulit dengan bermacam macam warna, namun mayoritas memiliki warna kuning ketika matang. Pisang kaya akan nutrisi, khususnya kalium, karbohidrat dan mineral.

Pisang merupakan tumbuhan tropis, sehingga pisang banyak ditemui di Indonesia. Hal ini karena Indonesia memiliki iklim yang cocok serta kondisi lingkungan yang bagus untuk perkembangan dan pertumbuhan pisang. Di Indonesia, pisang banyak dimanfaatkan untuk kebutuhan sehari hari, mulai dari pelepah, pohon, daun, maupun buah pisang itu sendiri. Berikut merupakan syarat tumbuh tanaman pisang:

1. Iklim tropis dengan kondisi kelembapan yang mencukupi serta suhu yang tidak begitu dingin sangat mendukung perkembangan dan pertumbuhan pisang. Namun, tidak menutup kemungkinan pisang juga bisa tumbuh di daerah subtropis dengan suhu yang lebih dingin.
2. Tempat dengan kondisi angin berkecepatan sedang hingga rendah merupakan tempat yang cocok, karena angin

kencang dapat merusak kondisi daun pisang.

3. Kebutuhan air untuk menanam pisang harus tercukupi dengan kondisi curah hujan 1.520-3.800 mm/tahun dan masa kering selama 2 bulan.

Pisang dapat tumbuh dengan kondisi media tanam sebagai berikut:

1. Tanah berhumus dengan kandungan kapur. Penambahan pupuk juga disarankan untuk pertumbuhan pisang yang lebih optimal.
2. Kebutuhan air harus tercukupi dengan ketentuan air tidak boleh sampai menggenang atau dengan ketinggian air 100-200 cm pada kondisi tanah setengah basah dan 50-150 cm pada kondisi kering.
3. Tanah harus memiliki kekuatan resap yang optimal, karena pisang tidak dapat tumbuh dengan baik pada kondisi tanah yang mudah erosi.
4. Kandungan garam dalam tanah lebih dari 0,07%.

Pisang dapat tumbuh di Indonesia pada daratan rendah hingga daratan tinggi dengan ketinggian 2000 mdpl. Namun beberapa jenis pisang seperti ambon, angka dan tanduk dapat hidup optimal pada ketinggian 1000 mdpl.

Pisang berkembang biak dengan vegetatif melalui tunas. Bibit pisang yang siap tanam biasanya berukuran 1-1,5 m dengan diameter sekitar 12-20

cm. Bibit diambil dari indukan dengan kondisi yang paling baik, dimana 1 pohon indukan dapat menghasilkan 7-9 tunas. Jika tunas berlebih akan dilakukan pemotongan atau penjarangan. Ada 2 jenis bibit yang biasanya di jadikan anakan, yaitu anakan muda dan dewasa. Pada jenis bibit anakan dewasa kondisi fisiknya lebih optimal dengan bakal bunga yang sudah siap berbuah. Bibit dengan kondisi daun berbentuk tombak atau lancip lebih diutamakan ketika proses budidaya. Bibit dapat ditanam dengan jarak tanam 2X2 m.

Tidak semua bagian pohon dapat dimanfaatkan. Ada beberapa bagian yang sering menjadi sampah dan dibuang. Contohnya kulit pisang dan gedebog atau batang pisang. Pada penelitian kali ini kami akan mempelajari pemanfaatan gedebog atau batang pisang itu sendiri.

Kandungan gizi pisang sangatlah tinggi. Pisang dikenal sebagai sumber serat, mineral, vitamin, dan karbohidrat yang tinggi. Pisang mengandung vitamin yang dapat menjaga sistem metabolisme tubuh dan meningkatkan sistem kekebalan serta dapat menjadi sumber energi (Rismunandar, 1981).

Hampir seluruh bagian dari tanaman pisang dapat dimanfaatkan. Namun, ada juga yang biasanya dibuang karena dianggap tidak dapat dimanfaatkan. Salah satunya adalah batang pisang. Padahal, dengan pengolahan yang tepat bagian bagian tanaman pisang yang dianggap tak berguna tersebut dapat menjadi alternatif dalam kehidupan sehari hari. Contohnya batang pisang atau gedebog biasanya dimanfaatkan sebagai bahan alternatif pembuatan kertas, anyaman, dan pakan ternak. Jantung pisang juga dapat dimanfaatkan sebagai olahan kuliner seperti dendeng. Sedangkan kulit pisang biasanya dimanfaatkan

untuk pembuatan produk nata atau roti. Kemudian bagian bonggolnya dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan obat alternatif penyakit disentri, rambut rusak, pendarahan usus, dan bau mulut (Rosdiana, 2009).

Menurut Afandi (2013) dan Anonim (2015) pisang berdasarkan manfaatnya, dapat dikelompokkan menjadi 4 yaitu:

1. Pisang buah meja (*musa sapientum*) yang terdiri dari pisang raja, barangan, susu, ambon, raja sereh, ambon lumut, dan pisang mas.
2. Pisang yang diolah (*musa paradisiaca*) yang terdiri dari pisang nangka, oli, kepo, kapas, batu, dan tanduk.
3. Pisang berbiji (*musa brachycarpa*) yang terdiri dari pisang kluthuk dan batu.
4. Pisang penghasil serat (*musa texilis*) yang terdiri dari pisang manila.

Pemanfaatan tanaman pisang dapat dilakukan dengan berbagai cara, contohnya sebagai berikut:

1. Daun pisang dapat digunakan sebagai pembungkus makanan.
2. Batang pisang (gedebog) dapat digunakan sebagai bahan pembuatan mainan anak, rakit, alas tancap wayang kulit, dan seratnya dapat digunakan sebagai bahan dasar industri tekstil.
3. Jantung (bunga pisang) biasa digunakan sebagai bahan masakan dan mainan anak.
4. Air pada bonggol pisang dapat digunakan sebagai penyubur rambur dan antiseptic.
5. Akar dan hati pisang dapat

digunakan sebagai bahan pembuatan pupuk organik.

6. Kulit pisang dapat digunakan sebagai campuran olahan makanan.



Gambar 1. Tumbuhan Pisang

Tanaman pisang berasal dari kingdom *Plantae*, divisi *Magnoliophyta*, kelas *Liliopsida*, ordo *Musales*, famili *Musaceae*, dan genus *Musa*.

### **Batang Pisang**

Batang pisang merupakan bagian pisang yang sering dimanfaatkan oleh masyarakat. Namun, dengan pengolahan yang tepat, batang pisang dapat dimanfaatkan secara maksimal. Batang pisang merupakan tangkai bunga yang menopang seluruh bagian dari tanaman pisang. Bagian dalam tanaman pisang memiliki kandungan nutrisi yang tinggi, sehingga cocok dijadikan sebagai bahan olahan makanan. Berikut merupakan kandungan manfaat dari batang pisang:

1. Mengandung karbohidrat, sebagai sumber energi untuk menjaga tubuh tetap fit dan tidak lemas/lesu.
2. Mengandung lemak, sebagai pelindung untuk mengatur suhu tubuh, sebagai pengatur jalannya fungsi tubuh, dan

sebagai pengangkut vitamin.

3. Mengandung protein yang diperlukan dalam pembentukan dara, tulang rawan, otot, kulit, dan tulang. Protein juga diperlukan untuk memperkuat, membangun, dan mengganti atau memperbaiki jaringan tubuh. Berperan sebagai pembentuk hormon untuk mengatur kordinasi se dan organ dalam tubuh. Serta membentuk antibodi untuk melindungi tubh dari serangan penyakit. Sehingga proein ini sangat penting dalam pertumbuhan dan perkembangan anak anak serta janin yang masih di dalam kandungan.
4. Mengandung glikemik yang rendah, mencegah lonjakan gula darah sehingga baik untuk penderita diabetes.
5. Mengandung serat, memperbaiki sistem pencernaan.
6. Mengandung antibiotic, sebagai penyembuh luka dan sariawan. Caranya adalah dengan meminum air perasan batang pisang yang telah diembunkan semalaman.
7. Mengobati cacar air dengan memperkuat sistem kekebalan tubuh.
8. Memiliki efek diurutik, mencegah batu ginjal dengan mengatasi endapan kalsium pada ginjal. Caranya adalah dengan meminum air rebusan batang pisang 2 kali dalam seminggu.
9. Mengatasi asam lambung, dengan cara mengkonsumsi jus batang pisang setiap sarapan.

10. Memiliki efek detoksifikasi, membersihkan racun racun dalam tubuh.
11. Mencegah infeksi saluran kemih.

Pisang memiliki beberapa varietas, namun dalam penelitian ini batang pisang yang digunakan berasal dari varietas pisang kepok dan pisang raja. Pisang raja dan pisang kepok merupakan pisang yang dapat dikonsumsi. Namun, pemanfaatan batangnya masih belum optimal.

Beberapa penelitian menyimpulkan bahwa batang pisang dapat dimanfaatkan menjadi beberapa produk antara lain adalah menjadi dendeng, keripik dan kerupuk (Retno, dkk., 2018), kompos (Sapareng, 2016), dan pakan ternak.

Bonggol atau batang pisang memiliki kandungan gizi yang tinggi dengan komposisinya yang lengkap. Kandungan tersebut antara lain karbohidrat sebesar 66% mineral, air, dan protein penting. Gedebog atau batang pisang memiliki kandungan protein, dan pati sebesar 4,35% sebesar 45,4% (Munadjim, 1983).

Dhalika, dkk., (2011) menyatakan bahwa batang pisang memiliki komposisi gizi yang tinggi dengan protein kasar sebesar 3% termasuk asam amino, amine nitrat, glikosida, mengandung N, glikipida, vitamin B, asam nukleat, bahan ekstrak tanpa nitrogen (BETN) 28,15%, abu sebesar 25,12 %, bahan kering sebesar 87,7 %, serat kasar sebesar 29,40%, dan lemak kasar sebesar 14,23 %.

## METODE

Metode penelitian eksperimen dipilih sebagai metode yang digunakan dalam penelitian ini. Metode penelitian eksperimental merupakan salah satu

metode penelitian dengan cara melakukan beberapa percobaan terhadap objek penelitian. Dalam hal ini objek penelitian yang dipakai adalah batang pisang sebagai bahan baku pembuatan keripik.

Pelaksanaan penelitian dengan tema pengabdian masyarakat ini adalah sebagai berikut:

### 1. Pembuatan rencana

Rencana dibuat dengan tujuan agar kegiatan berjalan dengan lancar. Tahap pembuatan rencana dilakukan sebagai berikut:

- a. Observasi lanjutan dilakukan dengan tujuan mendata permasalahan yang dimiliki oleh masyarakat terkait objek penelitian, kemudian melakukan diskusi bersama perangkat desa mengenai maksud dan tujuan diadakannya penelitian.
- b. Penyusunan materi atau topik yang akan dibawakan selama kegiatan berlangsung

### 2. Tindakan atau pelaksanaan

Pelaksanaan penelitian dilakukan sebanyak 2 tahap. Tahap pertama sosialisasi dan tahap kedua praktik lapang. Adapun proses pelaksanaannya adalah sebagai berikut:

- a. Sosialisasi dilakukan dengan melakukan penyebaran undangan kepada peserta pelatihan, kemudian dilakukan penyuluhan mengenai pemanfaatan batang pisang sebagai bahan pangan.

b. Praktik lapang merupakan pelatihan secara langsung mengenai pengolahan batang pisang menjadi keripik. Adapun tahapan praktik lapang adalah sebagai berikut:

- Menunjukkan tata cara persiapan alat dan bahan pembuatan keripik batang pisang.
- Memberi penjelasan singkat mengenai pengolahan batang pisang menjadi keripik.
- Menunjukkan tata cara pengolahan batang pisang menjadi keripik.

3. Observasi atau pengamatan  
Tahap observasi atau pengamatan dilakukan dengan cara mengamati dan memperhatikan serta menganalisis kekurangan, keberhasilan, dan kelemahan strategi dan metode yang digunakan dalam mengatasi permasalahan limbah batang pisang dengan memanfaatkannya sebagai bahan keripik batang pisang.

4. Refleksi  
Refleksi atau peninjauan kembali terhadap hasil observasi yang telah dilakukan. Tahap refleksi dilaksanakan sebagai berikut:

- a. Melakukan diskusi bersama peserta pelatihan untuk mengetahui faktor penghambat atau kesulitan yang dihadapi selama proses pengolahan batang pisang menjadi keripik.
- b. Meminta masukan dan saran dari peserta untuk

mengatasi permasalahan yang ada.

### Jadwal Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat akan berlangsung selama seminggu dengan jadwal sebagai berikut:

**Tabel 1. Jadwal Kegiatan**

No	Jadwal Kegiatan	Bulan Januari					
		25	26	27	28	29	30
1.	Persiapan Kegiatan	✓	✓				
2.	Sosialisasi					✓	
3.	Praktik lapang						✓
4.	Evaluasi						✓
5.	Laporan						✓

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian ini akan dijabarkan dengan menggunakan metode PAR (*Participatory Action Research*) dengan tahapan sebagai berikut:

#### 1. Observasi

Pada tahap ini, dilakukan survei awal oleh tim pelaksana pada tanggal 30 Januari 2022 terhadap 30 orang masyarakat Desa Kota Pari, Kecamatan Pantai Cermin, Kabupaten Serdang Berdagai. 30 masyarakat diundang untuk menjadi peserta sosialisasi mengenai pemanfaatan batang pisang sebagai bahan olahan keripik sebagai upaya peningkatan ekonomi masyarakat sekitar. Setelah dilakukan sosialisasi, masyarakat menjadi lebih memahami akan manfaat batang pisang, khususnya sebagai bahan olahan keripik.

#### 2. Perencanaan

Pada tahap ini, dilakukan audiensi bersama kepala desa dan kepala dusun Desa Kota pari, Kecamatan Pantai Cermin, Kabupaten Serdang Berdagai. Audiensi tersebut menghasilkan dukungan penuh perangkat desa

terhadap kegiatan yang akan dilaksanakan. Hal ini dikarenakan kegiatan ini merupakan kegiatan pelatihan pertama kali yang diselenggarakan di desa tersebut.

Selesai melakukan audiensi, tim pelaksana bergegas menyusun rancangan skema pelaksanaan kegiatan pelatihan pemanfaatan batang pisang sebagai bahan olahan keripik. Skema pelatihan berisi tentang rangkaian acara, pengisi acara atau pemateri beserta materi yang akan disampaikan. Selanjutnya, dilakukan peninjauan terhadap referensi atau sumber pustaka mengenai pemanfaatan atang pisang sebagai bahan olahan keripik. Kemudian dilakukan optimasi resep untuk komposisi resep terbaik sehingga dapat menghasilkan produk olahan yang memiliki rasa dan tampilan yang menarik dan lezat. Setelah itu, tim pelaksana membuat video tutorial pengolahan batang pisang menjadi keripik. Video ini akan digunakan sebagai media pelatihan masyarakat yang akan dilaksanakan. Dan yang terakhir, penentuan peserta pelatihan. Peserta pelatihan terdiri dari 10 orang ibu rumah tangga, 10 orang karang taruna, dan 10 orang anggota PKK.

### 3. Tindakan atau pelaksanaan

Setelah direncanakan dengan matang, selanjutnya kegiatan siap dilaksanakan. Kegiatan pelatihan pemanfaatan batang pisang sebagai olahan keripik untuk masyarakat Desa Kota Pari, Kecamatan Pantai Cermin, Kabupaten Serdang Berdagai dilaksanakan pada tanggal 29-30 Januari 2022.

Pada tahap ini, pemateri akan menyampaikan materi mengenai pemanfaatan batang pisang sebagai olahan keripik, meliputi alat, bahan, dan media yang dibutuhkan selama proses pengolahan. Materi yang disampaikan

berasal dari referensi kredibel dari pustaka terbitan 10 tahun terakhir, dengan sumber utama berasal dari skripsi, tesis, dan disertasi atau artikel pengabdian serta jurnal dan majalah ilmiah.

**Tabel 2. Tahapan/rundown kegiatan pelatihan**

No	Waktu	Uraian Kegiatan	Pelaksana
<b>Hari Pertama : Sabtu, 29 Januari 2022</b>			
1.	09.00 s/d 09.30 WIB	Penebangan Batang Pisang	Panitia
2.	10.00 s/d 12.00 WIB	Persiapan Pengolahan Batang Pisang	Panitia
3.	12.30 s/d 13.30 WIB	Perendaman	Panitia
4.	14.00 s/d 15.00 WIB	Mengundang Masyarakat ke Acara Sosialisasi	Panitia
<b>Hari Kedua : Minggu, 30 Januari 2022</b>			
1.	09.00 s/d 12.00 WIB	Proses Pengorengan Kripik Batang Pisang dan Pengemasan Keripik Batang Pisang	Panitia
2.	13.00 WIB	Istirahat, Makan Siang dan Persiapan Shalat Dzuhur	Panitia dan Peserta
3.	14.00 WIB	Pembukaan Kegiatan Pelatihan Sosialisasi Terhadap Masyarakat Tentang Pemanfaatan Batang Pisang Sebagai a. Pembukaan Acara oleh Panitia b. Kata Sambutan oleh Kepala Dusun Desa Kota Pari, Kecamatan Pantai Cermin, Kabupaten Serdang Berdagai c. Kata Sambutan oleh Ketua Panitia Pelaksana PEMA	Panitia
4.	14.30	Pemaparan Materi Oleh	Moderat

	s/d 15.20 WIB	Panitia Dan Tanya Jawab Seputar Pengolahan Batang Pisang Kepada Masyarakat	or dan Peserta
5.	15.30 WIB		
6.	15.50 WIB	Penutup	Panitia

Pelatihan pemanfaatan batang pisang sebagai bahan olahan keripik hari pertama diisi dengan pembukaan kegiatan yang dipimpin pembawa acara. Kepala Desa Kota Pari juga adn ketua pelaksana PEMA memberi sambutan atas dibukanya kegiatan pelatihan yang akan dilaksanakan. Adapun dokumentasi kegiatan tersebut adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Acara pembukaan kegiatan pelatihan

Kegiatan selanjutnya adalah praktik lapang yang diawali dengan penebangan pohon pisang untuk mendapatkan batang pisang yang kemudian akan diolah menjadi keripik dengan proses perendaman selama 12 jam terlebih dahulu, dilanjutkan dengan pemasakan serta pengemasan produk olahan tersebut. Adapun dokumentasi kegiatan kegiatan tersebut adalah sebagai berikut:



Gambar 2. Penebangan pohon pisang



Gambar 3. Persiapan pengolahan batang pisang



Gambar 4. Proses pengolahan batang pisang



Gambar 5. Proses penggorengan batang pisang



**Gambar 6. Keripik Batang Pisang yang telah siap digoreng**



**Gambar 7. Pengemasan Keripik Batang Pisang kedalam plastik**



**Gambar 9. Sosialisasi pemanfaatan batang pisang sebagai keripik**

Selesai melakukan praktik lapang, acara selanjutnya adalah membagikan sample produk kepada peserta pelatihan dan masyarakat Desa Kota Pari, Kecamatan Pantai Cermin, Kabupaten Serdang Berdagai.

#### 4. Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan guna mengukur tingkat keberhasilan sebuah kegiatan. Tingkat keberhasilan dapat

dilihat dari beberapa komponen sebagai berikut:

##### a. Target peserta

Target peserta pada pelatihan ini adalah berjumlah 5 orang, sedangkan dalam pelaksanaannya pelatihan ini diikuti oleh lebih dari 5 orang. Sehingga dapat disimpulkan bahwa target peserta telah berhasil tercapai.

##### b. Target materi

Target materi dapat dikatakan berhasil apabila materi yang disampaikan dapat dipahami oleh peserta pelatihan. Ketepatan waktu penyampaian juga menjadi unsur keberhasilan target materi. Dalam pelaksanaan kegiatan yang telah dilakukan materi selesai tepat waktu selama 2 hari dan peserta pelatihan dilihat dari kuesioner yang diisi peserta, dan berdasarkan kuisisioner tersebut disimpulkan bahwa seluruh peserta telah memahami materi yang telah disampaikan.

##### c. Target tujuan penelitian

Dikatakan berhasil apabila peserta pelatihan mendapat pengetahuan dan keterampilan yang baru khususnya dalam mengolah batang pisang menjadi keripik. Pengetahuan dan keterampilan yang diberikan kepada peserta pelatihan pemanfaatan batang pisang menjadi bahan olahan keripik telah sesuai dengan buku/modul yang ada.

### **Diskusi/Temuan Penelitian**

#### 1. Kedebog pisang / Pelepah Pisang

Pembuatan kripik dari pelepah pisang ini membutuhkan pohon pisang yang masih segar. Pohon pisang tersebut diambil bagian dalamnya dan di bersih- bersihkan dengan air mengalir. Namun, tidak semua jenis pisang dapat dimanfaatkan batangnya sebagai bahan olahan keripik. Hanya jenis pisang yang jantungnya dapat dikonsumsi saja yang batangnya dapat diolah menjadi produk makanan. Adapun beberapa jenis pisang yang batangnya dapat dikonsumsi adalah pisang kapok, raja, dan kluthuk. Batang pisang atau gedebog yang dapat diolah menjadi keripik adalah bagian pohon hingga pangkal batang atau bonggol.

#### 2. Pengolahan batang pisang atau gedebog menjadi kripik

- a. Batang pisang/gedebog dipotong dan dibuang pelepah luarnya. Ambil bagian dalam yang berwarna putih bersih. Iris tipis tipis bagian berongga yang telah disir pinggir dan sisi luar pelepahnya kemudian potong menjadi kecil kecil.
- b. Rendam batang pisang yang telah dipotong selama 2 jam menggunakan larutan garam dan kapur sirih. Proses ini berfungsi untuk menjaga warna batang pisang agar tetap segar dan mengurangi kandungan getahnya serta membuat tekstur batang pisang lebih kenyal dan renyah.
- c. Setelah direndam, cuci batang pisang hingga benar benar bersih, kemudian peras dan tiriskan.

- d. Marinasi dengan bumbu selama 1 jam. Bumbu terdiri dari bawang merah dan bawang putih yang dihaluskan.
- e. Potongan batang pisang yang telah dimarinasi kemudian dicelupkan kedalam campuran tepung terigu dan tepung serbaguna sajiku ayam goreng. Untuk rasa yng lebih gurih atau asin dapat ditambah penyedap rasa atau garam.
- f. Setelah dilumuri tepung, batang pisang siap digoreng. Pastikan ayak batang pisang terlebih dahulu agar tepung yang tidak menempel tidak kut ter Goreng.
- g. Yang terakhir, keripik siap dikemas setelah di dinginkan. Untuk varian rasa dapat ditambahkan sesuai selera.

### **SIMPULAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Kota Pari, Kecamatan Pantai Cermin, Kabupaten Serdang Bedagai dengan tujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan bagi masyarakat untuk mengolah batang pisang menjadi bahan pangan bernilai ekonomis dalam bentuk keripik disambut dengan baik oleh masyarakat dan pelatihan yang diberikan bisa dikatakan telah berhasil, namun kegiatan ini belum memberikan pelatihan bagaimana strategi pemasaran produk. Tindak lanjut pelatihan sangat diperlukan agar masyarakat dapat memproduksi keripik batang pisang dalam skala besar.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih kami ucapkan kepada segenap civitas akademika Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan

Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, dan masyarakat Desa Kota Pari, Kecamatan Pantai Cermin, Kabupaten Serdang Bedagai, serta teman teman seperjuangan yang turut berpartisipasi dalam penyusunan penelitian ini

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Retno, Sumani, dan Aktavia. 2018. Pemanfaatan Batang Pisang Untuk Aneka Produk Makanan Olahan Di Kecamatan Jenawi, Karanganyar. *Journal of Community Empowering and Services*. e-ISSN: 2579-5074.
- Sholichah, Rohmani dan Adi Yugatama. 2019. Pemberdayaan Masyarakat melalui Wirausaha Kerupuk Bonggol Pisang di Kabupaten Sukoharjo. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. Vol 5 (2): 103-108.
- Syarifuddin, Hutwan. "Prospek Pemanfaatan Limbah Batang Pisang dalam Mendukung Ekonomi Kreatif Masyarakat Ramah Lingkungan," *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 3 (2019).