

Peningkatan Keterampilan Anggota WKRI Cabang Kristus Raja Semesta Alam Mopah Lama Merauke dalam Pengolahan Limbah Batang Pisang menjadi Gedebug Crispy

Yosefina Mangera^{1*}, Rosmayasinta Makasau²

¹Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Musamus, Merauke, Indonesia

²Program Studi Pendidikan Agama Katolik, STK St. Yakobus, Merauke, Indonesia

Email: ¹mangera@unmus.ac.id, ²mayamakasau@stkyakobus.ac.id

Abstract

Bananas are one type of plant that many people plant in their yards or gardens. Banana trees consist of parts that have very high utility value, one of which is the banana stem. Banana stems have high nutritional value and can be processed into snacks for the family. Mothers who are members of the WKRI organization, KRSA Mopah Lama Merauke Branch, are invited to become skilled in utilizing natural ingredients available around them to make nutritious food for the family and can increase the family's economic income. Training on processing banana stem waste into crispy gedebug is one form of activity in order to improve the skills of WKRI women in processing natural waste which is very beneficial for the family. The method used in this activity is socialization about the benefits of banana stem waste and its nutritional value and direct training or practice in making crispy gedebug. The results of this training show that there is a transfer of knowledge to WKRI mothers. This was shown by the enthusiasm of the mothers in participating in the training activities through various questions asked of the presenters and their involvement in joint practice. This training adds new skills for WKRI women in managing banana stem waste into nutritious food for the family and can be used as innovation in entrepreneurship.

Keywords: Training, Banana Steam, Crispy Gedebug.

Abstrak

Pisang merupakan salah satu jenis tanaman yang banyak di tanam oleh masyarakat di pekarangan atau kebun. Pohon pisang terdiri dari bagian-bagian yang mempunyai nilai kegunaan yang sangat tinggi salah satunya adalah batang pisang. Batang pisang mempunyai nilai gizi tinggi dan dapat diolah menjadi cemilan bagi keluarga. Ibu-ibu yang tergabung dalam organisasi WKRI Cabang KRSA Mopah Lama Merauke diajak untuk terampil dalam memanfaatkan bahan-bahan alam yang ada di sekitar untuk dijadikan panganan yang bergizi bagi keluarga dan dapat meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga. Pelatihan pengolahan limbah batang pisang menjadi gedebug crispy merupakan salah satu bentuk kegiatan dalam rangka peningkatan keterampilan ibu-ibu WKRI dalam pengolahan limbah bahan alam yang sangat bermanfaat bagi keluarga. Metode yang digunakan dalam kegiatan tersebut adalah sosialisasi tentang manfaat limbah batang pisang dan nilai gizinya dan pelatihan atau praktik secara langsung pembuatan gedebug crispy. Hasil dari pelatihan ini menunjukkan adanya transfer pengetahuan kepada ibu-ibu WKRI. Hal ini ditunjukkan dengan antusiasme ibu-ibu dalam mengikuti kegiatan pelatihan tersebut melalui berbagai pertanyaan yang ditanyakan pada pemateri dan keterlibatan dalam praktik bersama. Pelatihan ini menambah keterampilan baru bagi ibu-ibu WKRI dalam mengelola limbah batang pisang menjadi pangan yang bergizi bagi keluarga dan dapat dijadikan inovasi dalam berwirausaha.

Kata Kunci: Pelatihan, Batang Pisang, Gedebug Crispy.

A. PENDAHULUAN

Pisang merupakan salah satu jenis tanaman yang banyak tumbuh di wilayah tropis. Tanaman ini oleh masyarakat banyak dibudidayakan di sekitar pekarangan rumah ataupun di kebun. Produk utama dari tanaman ini adalah buah pisang. Namun selain buahnya, kulit buah, daun, bunga, batang dan bonggol dari tanaman pisang memiliki banyak manfaat. Buah pisang pada umumnya dikonsumsi langsung atau diolah menjadi berbagai produk olahan makanan seperti pisang goreng, cake pisang, sale, keripik, tepung pisang

dll. Daun pisang banyak dimanfaatkan sebagai pembungkus makanan sedangkan bunga (jantung pisang) diolah menjadi sayuran. Pada kalangan masyarakat umum, batang pisang banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku pakan ternak, meskipun demikian pada masyarakat tertentu batang pisang muda dimanfaatkan sebagai bahan baku masakan, misalnya “ares” sayuran tradisional yang dibuat oleh masyarakat Bali ataupun “buruk” masakan berbahan baku batang pisang yang dibuat oleh masyarakat Toraja . Menurut Wahida et al., (2022) batang pisang memiliki potensi yang baik untuk dikembangkan sebagai bahan pakan sumber energi dalam sistem penyediaan ransum ternak ruminansia karena jumlah biomassa yang dihasilkan cukup banyak. Menurut Hasrida (2011) *dalam* Dhamayanti et al., (2018) kandungan nilai gizi dari batang pisang adalah bahan kering 8,62%; abu 24,31%; protein kasar 4,81%; serat kasar 27,73%; selulosa 26,64%; dan lignin 9,92%), sementara menurut Wina (2001) *dalam* Dhamayanti et al., (2018) kandungan lemak kasar batang pisang berkisar antara 3,20% sampai 8,10%. Selain sebagai pakan ternak batang pisang sebenarnya memiliki banyak manfaat bagi kesehatan masyarakat yakni dapat mengobati dan menyembuhkan berbagai macam penyakit antara lain sebagai dektosifikasi sistem pencernaan, menurunkan berat badan, mengontrol kolesterol dan tekanan darah, menyembuhkan asam lambung dan menstabilkan gula darah (Sagajoka et al., 2021). Menurut Sumbawati et al., (2023), batang pisang memiliki kandungan yang baik bagi kesehatan seperti, tanin, dapomin, serotonin, hidroksitriptamin, neropinefrin, vitamin A, vitamin B dan vitamin C.

Wanita Katolik Republik Indonesia (WKRI) Cabang Kristus Raja Mopah Lama mempunyai program dalam bidang pendidikan salah satunya adalah pelatihan dalam rangka peningkatan keterampilan para anggotanya dalam mengelola limbah organik untuk dijadikan produk bermanfaat dan bernilai ekonomi. Salah satu limbah organik yang banyak ditemui namun belum banyak dikelola orang para ibu adalah batang pisang. Setelah proses panen pisang dilakukan, batang pisang ditinggalkan begitu saja dan akhirnya membusuk dan menimbulkan bau yang tidak sedap di lingkungan sekitarnya. Pengenalan cara pengolahan batang pisang sebagai bahan baku pembuatan makanan olahan menjadi solusi terbaik dalam mengatasi hal tersebut, selain dapat menjadi makanan bergizi bagi keluarga, makanan olahan yang dibuat dapat menjadi inovasi dalam berwirausaha, terutama jika teknologi yang digunakan tergolong sederhana. Keripik batang pisang (gedebog crispy) merupakan salah satu jenis olahan batang pisang yang sangat diminati oleh masyarakat pada umumnya, selain rasanya yang gurih dan enak, olahan ini tergolong sangat mudah untuk dikerjakan di sela-sela waktu kegiatan ibu rumah tangga dan tentunya tidak membutuhkan modal yang besar. Olahan ini juga dapat mengurangi pengeluaran jajan anak-anak karena tergolong olahan yang cenderung digemari oleh kaum muda. Oleh karena itu dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini akan dilakukan kegiatan pelatihan guna melatih para ibu-ibu WKRI dalam mengolah batang pisang menjadi gedebog crispy yang diharapkan dapat menjadi salah satu pilihan produk olahan makanan yang dapat disukai oleh anggota keluarga dan bernilai ekonomi sehingga dapat menambah penghasilan.

B. PELAKSAAN DAN METODE

Kegiatan pengabdian dilaksanakan bersama ibu-ibu WKRI Cabang Kristus Raja Semesta Alam Mopah Lama Merauke pada bulan Maret Tahun 2024. Kegiatan ini bertempat di Sayap Barat Gereja Paroki Kristus Raja Semesta Alam Mopah Lama. Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan dengan pendekatan *Participatory Rural Appraisal (PRA)* yang melibatkan mitra dalam seluruh kegiatan.

Metode yang dilakukan pada kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut :

1. Koordinasi kegiatan dengan pengurus WKRI Cabang Kristus Raja Semesta Alam Mopah Lama Merauke. Koordinasi dilakukan dengan ketua untuk menentukan tema kegiatan yang disesuaikan dengan program kerja dari WKRI. Observasi dan diskusi untuk menentukan potensi yang ingin diangkat dalam kegiatan ini. Hasil diskusi disepakati bahwa olahan batang pisang akan menjadi tema kegiatan pelatihan dalam rangka meningkatkan keterampilan ibu-ibu WKRI dalam mengolah limbah organik yang ada di lingkungan sekitar rumah. Selanjutnya dilakukan koordinasi untuk menentukan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan.
2. Tahap persiapan, tahap persiapan meliputi penyiapan bahan-bahan dan peralatan yang dibutuhkan dalam kegiatan pelatihan. Bahan-bahan yang dipersiapkan antara lain batang pisang, air bersih, kapur sirih, tepung beras, tepung tapioka, garam, kaldu bubuk, lada bubuk, bawang putih bubuk, bubuk cabe (opsional), minyak goreng, label dan plastik untuk pengemasan. Peralatan yang digunakan antara lain pisau, talenan, baskom, kompor, wajan, sudet, penyaring, dan piring.
3. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan sosialisasi tentang nilai gizi dan manfaat batang pisang yang dapat diolah menjadi berbagai jenis olahan makanan. Pada kegiatan sosialisasi ini dilakukan juga pembagian leaflet/ brosur tentang proses pembuatan gedebog crispy. Pada kegiatan sosialisasi juga dilakukan diskusi bersama peserta yang hadir terkait materi pelatihan.

4. Praktek pembuatan gedeboog crispy dari awal pembuatan hingga proses pengemasan (packaging), dan pemberian label pada kemasan. Kegiatan ini dilakukan bersama-sama dengan peserta dari ibu-ibu WKRI Cabang Kristus Raja Semesta Alam Mopah Lama Merauke.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil observasi dan diskusi bersama pengurus WKRI Cabang Kristus Raja Semesta Alam disepakati bahwa sesuai tema program kerja tentang pemanfaatan limbah organik maka batang pisang menjadi pilihan dari limbah organik yang akan menjadi objek untuk diolah menjadi produk yang bermanfaat. Keputusan ini didukung juga oleh tingginya keberadaan limbah tersebut di sekitar rumah ibu-ibu di Paroki Kristus Raja Semesta Alam Mopah Lama. Tanaman pisang banyak ditanam di sekitar pekarangan rumah dan kebun karena selain banyak manfaat yang dapat diperoleh dari tanaman pisang (buah dan daun), tanaman pisang termasuk jenis tanaman yang mudah dibudidayakan. Pada umumnya setelah panen buah pisang di lakukan, batang pisangnya dibiarkan begitu saja hingga membusuk dan menimbulkan bau yang tidak sedap. Sebagian masyarakat menganggap limbah tersebut tidak berguna sehingga dibakar karena dianggap dapat menimbulkan pencemaran lingkungan (Sari Lubis et al., 2023). Oleh karena itu pemanfaatan limbah batang pisang menjadi produk olahan kripik (gedebog crispy) menjadi salah satu ide untuk pengelolaan limbah organik tepat guna yang dapat dijadikan makanan cemilan bagi keluarga, selain itu dapat dijadikan sebagai inovasi dalam berwirausaha untuk menambah penghasilan ekonomi keluarga. Dari sisi ekologi, pemanfaatan limbah organik ini menjadi salah satu cara mengurangi limbah di lingkungan sekitar.

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan diikuti oleh ibu-ibu anggota WKRI Cabang Kristus Raja Semesta Alam. Pada kegiatan sosialisasi dijelaskan tentang nilai gizi yang terkandung di dalam batang pisang dan berbagai manfaat batang pisang yang dapat diolah menjadi berbagai produk makanan salah satunya diolah menjadi keripik (gedebog crispy). Pada kegiatan sosialisasi ini juga dibagikan brosur tentang cara pembuatan keripik batang pisang. Peserta sangat antusias dalam mengikuti kegiatan, hal ini terlihat dari banyaknya pertanyaan yang dilayangkan kepada pemateri. Pertanyaan pada umumnya terkait batang pisang apa yang digunakan, pada lapisan batang yang mana yang akan diambil, cara pengirisannya yang mudah, lama perendaman, takaran tepung dan bumbu-bumbu, lama pengorengan, dan apakah bisa dibuat varian rasa dan lain-lain. Kegiatan sosialisasi dapat di lihat pada Gambar 1 dan brosur cara pembuatan gedeboog crispy dapat dilihat pada Gambar 2..



Gambar 1. Sosialisasi tentang pengolahan batang pisang menjadi gedeboog crispy



Gambar 2. Brosur pembuatan keripik batang pisang (gedebog crispy)

Kegiatan selanjutnya adalah praktik bersama seluruh peserta bagaimana proses pembuatan gedebog crispy. Sebelum masuk dalam proses pembuatan, peserta terlebih dahulu diperkenalkan tentang alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan gedebog crispy. Bahan-bahan yang dipersiapkan antara lain batang pisang, air bersih, kapur sirih, tepung beras, tepung tapioka, garam, kaldu bubuk, lada bubuk, bawang putih bubuk, bubuk cabe (opsional), minyak goreng, label dan plastik untuk pengemasan. Peralatan yang digunakan antara lain pisau, talenan, baskom, toples plastik, kompor, wajan, sudet, penyaring, dan piring. Gambar 3 menunjukkan kegiatan pengenalan alat dan bahan kepada peserta pelatihan.s



Gambar 3. Perkenalan alat dan bahan dalam pembuatan gedeboog crispy

Adapun proses pembuatan gedeboog crispy adalah sebagai berikut :

1. Batang pisang yang digunakan adalah bagian pelepas sebelah dalam yang berwarna kekuningan, pelepas batang pisang bagian luar yang masih berwarna hijau dikupas dan dibuang.



Gambar 4. Bagian batang pisang yang akan digunakan dalam pembuatan gedeboog crispy

2. Lepaskan pelepas batang pisang yang berwarna putih kekuningan satu-persatu, kemudian potong-potong melintang pada bagian batang yang berongga (panjangnya bisa sesuai selera, bisa berbentuk dadu atau persegi panjang).



Gambar 5. Pemotongan/pengirisan batang pisang

3. Sayat pelepas batang pisang dengan arah membujur, buang bagian luar dan dalam yang permukaannya halus. Bagian yang berongga-rongga kita gunakan sebagai bahan keripik. Lakukan hingga semua pelepas pisang habis

4. Rendam potongan batang pisang yang sudah dicucidalam air kapur sirih dan garam selama sekitar 3-4 jam. Setelah itu bilas dengan air mengalir sampai bersih. Tiriskan (jangan terlalu kering, biarkan sedikit basah agar tepung masih bisa menempel). Penggunaan kapur sirih dalam pembuatan olahan keripik ditujukan agar keripik menjadi lebih renyah. Kapur akan masuk dalam bahan olahan dan mengikat air sehingga air akan berkurang pada bahan tersebut dan merubah tekstur menjadi renyah (Dwiani dan Rahman, 2021). Selain itu juga berfungsi menghilangkan getah yang masih menempel pada batang pisang agar rasa keripik tidak sepat.



Gambar 6. Perendaman irisan batang pisang dalam larutan kapur sirih

5. Tahap selanjutnya adalah pembuatan tepung pelapis. Campurkan tepung beras, tepung tapioka, garam, kaldu bubuk, lada bubuk, bawang putih bubuk dan cabe bubuk cabe (jika keripik pedas).Gunakan wadah toples plastik yang ada tutupnya, lalu kocok-kocok campuran pelapis tadi hingga homogen.
6. Lapisi pelelah batang pisang yang sudah disiapkan tadidengan campuran tepung bumbu yang sudah dibuat,baluri potongan pelelah batang pisang dengan tepung secukupnya, jangan terlalu tebal. Kemudian letakkan pada wadah terpisah. Lakukan sampai semua irisan batang pisang sudah dibalur dengan tepung bumbu



Gambar 7. Melapisi isisan batang pisang dengan tepung

7. Irisan batang pisang yang sudah dibalur tepung siap untuk digoreng
8. Siapkan wajan lalu tuang minyak goreng, agak banyak,tunggu hingga minyak panas. Gunakan api sedang selama proses penggorengan. Masukkan irisan yang sudah dibalur bumbu tadi kedalam minyak panas dan goreng sambil diaduk-aduk agar tidak gosong. Bila sudah berwarna coklat kekuningan angkat lalu tiriskan.



Gambar 8. Proses penggorengan irisan batang pisang

9. Tunggu keripik hingga dingin. Lalu proses selanjutnya adalah pengemasan. Kemasan tidak hanya berfungsi sebagai pelindung produk dari ancaman terjadinya kerusakan, melainkan sudah menjadi salah satu unsur daya tarik konsumen dalam bersaing dengan produk-produk lainnya terutama produk yang sejenis (Purnaningrum et al., 2018).



Gambar 9. Gedebog crispy dalam kemasan dan siap dipasarkan



Gambar 10. Antusiam ibu-ibu WKRI dalam mengikuti praktik pembuatan gedebog crispy



Gambar 11. Foto bersama pengurus WKRI Cabang KRSA dan peserta pelatihan

D. PENUTUP

Simpulan

Pelatihan pengolahan limbah batang pisang menjadi gedeboog crispy bermanfaat dalam menambah keterampilan ibu-ibu WKRI Cabang Kristus Raja Semesta Alam Mopah Lama Merauke dalam memanfaatkan limbah organik di sekitarnya menjadi produk olahan makanan yang enak, bernilai gizi, dan berpotensi dijadikan sebagai sumber tambahan pendapatan bagi keluarga. Keterlibatan dan antusiasme peserta pelatihan sangat tinggi. Diharapkan dari pelatihan ini dapat menjadi inspirasi bagi para kaum ibu dalam membuat produk olahan makanan secara mandiri bagi keluarga dan berani menjadikannya sebagai peluang berwirausaha.

Saran

Perlu adanya pelatihan pemasaran berbasis on line bagi kaum ibu untuk mempermudah promosi dan pemasaran produk.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada pengurus WKRI Cabang Kristus Raja Semesta Alam Mopah Lama Merauke yang telah berdedikasi dalam pengolahan limbah organik menjadi produk olahan makanan yang sangat bermanfaat.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Dhamayanti, N., Tiwow, V. M. A., & Nuryanti, S. (2018). Penentuan Kadar Protein dan Karbohidrat pada Limbah Batang Pohon Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Normalis). *J. Akademika Kim.* 7, 7(4), 168–172.
- Dwiani, A., & Rahman, S. (2021). Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Dalam Larutan Kapur Sirih Terhadap Mutu Keripik Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*). *Jurnal Agrotek Ummat*, 8(2), 85. <https://doi.org/10.31764/jau.v8i2.5221>
- Purnaningrum, E., Masnuah, M., & Hanifah, H. Z. (2018). Pengembangan Pemasaran Oline dan Pengemasan Produk Berperan Terhadap Hasil Daya Jual. *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*, 2(1), 29–34.
- Sagajoka, E., Nona, R. V., Antonia, Y. N., & Gobhe, D. (2021). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Borani Melalui Inovasi Pengolahan Keripik Batang Pisang (BAPIS). *Prima Abdika : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(4), 136–143. <https://doi.org/10.37478/abdiка.v1i4.1257>
- Sari Lubis, N., Safitri, E. Y., Handayani Siregar, & Mira Wahyuni. (2023). Pemanfaatan Pelepas dan Bonggol Pisang (*musa sp.*) Menjadi Cemilan untuk Peningkatan Gizi Masyarakat Desa Aman Damai. *Jurnal Keuangan Umum Dan Akuntansi Terapan*, 5, 1–4.
- Sumbawati, N. K., Tara, U., Karmeli, E., & Rachman, R. (2023). Pemanfaatan Batang Pisang Menjadi Bahan Olahan Keripik Sebagai Produk Usaha Untuk Meningkatkan Perekonomian UMKM Dan Mengurangi Limbah Batang Pisang Di Desa Ledang Kecamatan Lenangguar. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 328–335. https://jurnalfkip.samawa-university.ac.id/karya_jpm/index
- Wahida, W., Ekowati, N. Y., Mangera, Y., Widijijastuti, R., & Widanarti, I. (2022). Pelatihan Pengolahan Batang Pisang Menjadi “ Gedeboog Crispy ” Dikampung Sermayam. *Musamus Devotion Journal*, 4(1), 35–42.