

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang

Community Empowerment Through Banana Chips Making Training

Maryam Hasan¹, Irvan Salihi², Swastiani Dunggio³, Juriko Abdussamad⁴, Gaffar⁵, Syahrir Abdussamad^{6*}

¹²Program Studi Teknik Informatika, Fakultas Ilmu Komputer, Universitas Ichsan Gorontalo

³Program Studi Ilmu Pemerintahan, Fakultas Sospol, Universitas Ichsan Gorontalo

⁴Program Studi Administrasi Publik, Fakultas Sosial, Universitas Negeri Gorontalo

⁵Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Gorontalo

^{6*}Program Studi Teknik Komputer, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Gorontalo

e-mail: maryamhasan366@gmail.com, irvansalihi@yahoo.co.id, swastianidunggio@yahoo.co.id, jurikoabdussamad@yahoo.co.id, agaffar8888@gmail.com, syahrirabdussamad@ung.ac.id*

Article history

Received: 13-05-2025

Accepted: 31-05-2025

Published: 31-05-2025

Abstrak

Desa Motilango memiliki potensi sumber daya alam berupa pisang pagata yang melimpah. Namun, pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan sebagai bahan mentah, sehingga tidak memberikan nilai tambah yang signifikan. Untuk mengatasi hal ini, dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat melalui pelatihan pembuatan keripik pisang guna meningkatkan nilai ekonomi produk lokal. Kegiatan ini menerapkan metode partisipatif yang melibatkan ibu-ibu Dasawisma sebagai mitra lokal dalam seluruh tahapan, mulai dari observasi kondisi desa, pelatihan pembuatan keripik, pendampingan produksi, hingga pelatihan pengemasan dan pemasaran. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan keterampilan masyarakat dalam menghasilkan keripik pisang dalam tiga varian rasa, serta kemampuan dalam pengemasan dan pemasaran produk. Beberapa peserta bahkan telah berhasil memasarkan produknya di pasar lokal. Kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan pendapatan masyarakat dan mendorong pertumbuhan UMKM berbasis potensi lokal.

Kata kunci: keripik pisang; pemberdayaan masyarakat; UMKM; kolaborasi partisipatif.

Abstract

Motilango Village has abundant natural resource potential in the form of pagata bananas. However, its utilization is still limited to sales as raw materials, so it does not provide significant added value. To overcome this, community service activities were carried out through banana chip making training to increase the economic value of local products. This activity applies a participatory method that involves Dasawisma mothers as local partners in all stages, starting from observing village conditions, chip making training, production assistance, to packaging and marketing training. The results of the activity showed an increase in community skills in producing banana chips in three flavors, as well as the ability to package and market products. Several participants have even succeeded in marketing their products in the local market. This activity is expected to increase community income and encourage the growth of MSMEs based on local potential.

Keywords: banana chips; community empowerment; UMKM, participatory collaboration.

1. PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKNT) merupakan salah satu bentuk pengabdian masyarakat yang memberikan kesempatan bagi mahasiswa Universitas Ichsan Gorontalo untuk menerapkan ilmu pengetahuan sekaligus berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan masyarakat. Dalam konteks ini, Desa Motilango dipilih sebagai lokasi kegiatan karena memiliki potensi pertanian yang besar, khususnya komoditas pisang pagata. Desa ini tidak hanya kaya akan keanekaragaman hayati, tetapi juga memiliki

masyarakat yang sangat bergantung pada sektor pertanian sebagai sumber utama penghidupan mereka. Dengan latar belakang tersebut, KKNT [1]–[5] diharapkan dapat memberikan dampak yang signifikan bagi masyarakat setempat.

Pisang pagata merupakan salah satu hasil pertanian utama yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat setempat. Buah ini dikenal akan rasa manisnya yang khas dan teksturnya yang lembut, sehingga sangat diminati oleh konsumen. Namun, sayangnya, pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan dalam bentuk segar. Hal ini menunjukkan bahwa ada potensi besar yang belum tergali, di mana masyarakat belum memaksimalkan nilai tambah yang dapat diperoleh dari komoditas ini. Misalnya, pisang pagata dapat diolah menjadi keripik pisang yang renyah, yang memiliki daya tarik tersendiri di pasaran. Namun, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam proses pengolahan menjadi penghalang utama bagi masyarakat untuk mencapai potensi ini.

Permasalahan ini menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi sumber daya lokal dengan kapasitas pengolahan masyarakat. Sementara Desa Motilango memiliki lahan yang subur dan iklim yang mendukung untuk budidaya pisang pagata, masyarakat setempat masih menghadapi tantangan dalam mengolah hasil pertanian mereka menjadi produk yang bernilai jual. Kesenjangan ini dapat diibaratkan sebagai sebuah jembatan yang belum dibangun, yang menghubungkan potensi yang ada dengan peluang yang dapat dimanfaatkan. Dengan demikian, pengolahan hasil pertanian menjadi produk bernilai jual, seperti keripik pisang, dapat menjadi solusi strategis untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dan mendorong tumbuhnya usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di desa.

Beberapa studi terdahulu menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan hasil pertanian telah berhasil meningkatkan kapasitas kewirausahaan masyarakat desa. Contohnya, program serupa di Desa Cilembu, Sumedang, yang dilaksanakan oleh [6], berhasil mengubah pola pikir masyarakat tentang pengolahan hasil pertanian. Masyarakat yang awalnya hanya mengandalkan penjualan hasil pertanian segar kini mulai berani berinovasi dan menciptakan produk baru yang lebih bernilai. Demikian pula, di Desa Simoketawang, Sidoarjo, [7] mencatat bahwa program pelatihan serupa mampu meningkatkan pendapatan masyarakat dan menciptakan lapangan kerja baru. Namun, belum banyak program yang secara spesifik mengangkat potensi pisang pagata dalam konteks pemberdayaan berbasis komunitas. Hal ini menjadi celah penting yang ingin diisi oleh program KKNT ini.

Program pelatihan ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan keterampilan teknis masyarakat dalam pengolahan pisang, tetapi juga memperkenalkan strategi pemasaran dan pengemasan produk secara modern. Dalam pelatihan ini, peserta akan diajarkan teknik-teknik pengolahan yang efisien dan higienis, serta cara mengemas produk agar menarik bagi konsumen. Misalnya, penggunaan kemasan yang menarik dan ramah lingkungan dapat meningkatkan daya tarik produk di pasar. Selain itu, kegiatan ini dirancang secara partisipatif dengan melibatkan ibu-ibu Dasawisma sebagai mitra pelaksana. Dengan melibatkan mereka, diharapkan program ini dapat berjalan dengan lebih efektif dan berkelanjutan. Ibu-ibu ini diharapkan tidak hanya menjadi peserta, tetapi juga penggerak utama dalam kegiatan pengolahan dan pemasaran produk.

Diharapkan, kegiatan ini dapat memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat serta menciptakan model pemberdayaan yang dapat direplikasi di desa lain dengan karakteristik serupa. Ketika masyarakat diberdayakan untuk mengolah hasil pertanian mereka sendiri, mereka tidak hanya akan mendapatkan peningkatan pendapatan, tetapi juga rasa percaya diri dan kemandirian. Kemandirian ekonomi ini akan berdampak pada kualitas hidup masyarakat secara keseluruhan. Dengan adanya pelatihan dan dukungan yang tepat, diharapkan desa-desa lain juga dapat menerapkan model serupa untuk mengoptimalkan potensi sumber daya lokal mereka.

Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKNT) di Desa Motilango tidak hanya sekadar program pengabdian, tetapi merupakan langkah strategis dalam memberdayakan masyarakat melalui pengolahan hasil pertanian, khususnya pisang pagata. Dengan pendekatan yang terintegrasi, mulai dari pelatihan

keterampilan hingga strategi pemasaran, diharapkan program ini mampu menjembatani kesenjangan antara potensi dan realitas yang ada. Melalui kolaborasi dengan masyarakat, terutama ibu-ibu Dasawisma, program ini diharapkan dapat menciptakan dampak yang berkelanjutan dan menjadi contoh bagi desa-desa lain dalam mengoptimalkan potensi lokal mereka. Dengan demikian, KKNT bukan hanya berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan masyarakat, tetapi juga memperkuat fondasi ekonomi desa yang lebih mandiri dan berdaya saing.

2. METODE

Metode pelaksanaan kegiatan ini terdiri dari beberapa tahapan yang saling terkait dan saling mendukung, masing-masing memiliki peran penting dalam mencapai tujuan akhir.

Observasi dan Survei Lapangan merupakan langkah awal yang krusial dalam setiap program pengembangan masyarakat. Dalam tahap ini, tim melakukan identifikasi potensi lokal yang ada di Dusun II Pelamboyan, seperti keberadaan sumber daya alam, keterampilan masyarakat, serta kebutuhan mendesak yang mereka hadapi. Misalnya, melalui wawancara dan diskusi kelompok, tim dapat menemukan bahwa masyarakat memiliki banyak pisang yang tidak terpakai dan potensi untuk mengolahnya menjadi produk bernilai tinggi. Selain itu, pemilihan mitra pelaksana program, dalam hal ini ibu-ibu Dasawisma, juga dilakukan dengan mempertimbangkan pengalaman dan komitmen mereka terhadap program. Dengan melibatkan mereka, diharapkan program ini akan lebih diterima dan berkelanjutan.

Selanjutnya, pada tahap Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang, peserta diberikan pemahaman mendalam mengenai alat dan bahan yang diperlukan untuk proses produksi. Dalam sesi ini, instruktur tidak hanya menjelaskan secara teori, tetapi juga memberikan demonstrasi langsung tentang bagaimana cara mengolah pisang menjadi keripik yang renyah dan lezat. Misalnya, peserta diajarkan cara memilih jenis pisang yang tepat, teknik pengirisan yang konsisten, serta cara mengatur suhu minyak saat menggoreng agar hasilnya maksimal. Pelatihan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga membangun kepercayaan diri para peserta dalam menciptakan produk mereka sendiri.

Pada tahap Pendampingan Pengolahan dan Produksi, mahasiswa yang terlibat berperan sebagai mentor dan fasilitator. Mereka membantu ibu-ibu Dasawisma dalam setiap langkah proses produksi, mulai dari pengirisan pisang hingga penggorengan. Dalam proses ini, mahasiswa dapat memberikan tips tambahan, seperti cara menjaga kebersihan dan keamanan pangan, yang sangat penting dalam industri makanan. Selain itu, interaksi antara mahasiswa dan peserta menciptakan suasana belajar yang menyenangkan dan kolaboratif, di mana kedua belah pihak dapat saling bertukar pengalaman dan pengetahuan.

Setelah produk jadi, tahap selanjutnya adalah Pengemasan dan Pelabelan Produk. Dalam tahap ini, perhatian terhadap detail sangat penting. Kemasan yang menarik dan fungsional dapat mempengaruhi keputusan pembelian konsumen. Oleh karena itu, peserta dilatih untuk merancang kemasan yang tidak hanya estetik, tetapi juga informatif. Misalnya, mereka belajar tentang pentingnya mencantumkan informasi gizi dan tanggal kedaluwarsa pada label. Dengan demikian, produk keripik pisang tidak hanya terlihat menarik, tetapi juga memenuhi standar yang diharapkan konsumen.

Sosialisasi Manajemen Usaha dan Pemasaran menjadi tahap yang tidak kalah penting. Dalam pelatihan ini, peserta diberikan pengetahuan tentang strategi pemasaran yang efektif, termasuk pemanfaatan media sosial dan platform online. Dengan memahami cara memasarkan produk mereka, para peserta dapat menjangkau pasar yang lebih luas dan meningkatkan potensi penjualan.

Terakhir, Evaluasi Program adalah langkah yang sangat penting untuk mengukur keberhasilan dari seluruh rangkaian kegiatan. Melalui diskusi terbuka dan umpan balik dari peserta, tim dapat mengevaluasi apa yang telah berjalan dengan baik dan apa yang perlu diperbaiki. Misalnya, jika peserta merasa kesulitan dalam aspek tertentu, tim dapat merencanakan sesi tambahan untuk memberikan dukungan lebih. Evaluasi ini tidak hanya bermanfaat untuk program yang sedang berjalan, tetapi juga menjadi referensi untuk pengembangan program di masa mendatang.

Setiap tahapan dalam metode pelaksanaan kegiatan ini saling mendukung dan berkontribusi terhadap tujuan akhir, yaitu pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan hasil pertanian lokal. Dengan pendekatan yang sistematis dan kolaboratif, diharapkan program ini tidak hanya memberikan keterampilan baru kepada masyarakat, tetapi juga meningkatkan kesejahteraan mereka secara

berkelanjutan. Melalui proses yang terencana dan evaluasi yang konsisten, program ini dapat menjadi model bagi inisiatif serupa di daerah lain, mendorong pertumbuhan ekonomi lokal dan memanfaatkan potensi sumber daya yang ada.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan yang dilaksanakan di Dusun Pelamboyan bersama mitra ibu-ibu Dasawisma menunjukkan keberhasilan yang signifikan dalam memberdayakan masyarakat setempat. Pelatihan ini tidak hanya berfokus pada pengembangan keterampilan praktis, tetapi juga pada pembentukan kesadaran akan potensi produk lokal yang dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga. Dalam konteks ini, beberapa capaian utama dari kegiatan ini menjadi sangat penting untuk dibahas lebih dalam.

Pembuatan Keripik Pisang merupakan salah satu hasil nyata dari pelatihan ini. Masyarakat setempat berhasil memproduksi keripik pisang dengan tiga varian rasa yang berbeda: original, balado, dan gula merah. Keripik pisang original menawarkan cita rasa alami pisang yang renyah, sementara varian balado memberikan sensasi pedas yang menggugah selera. Varian gula merah, di sisi lain, memberikan sentuhan manis yang khas dan menarik bagi konsumen yang menyukai camilan manis. Proses pembuatan keripik pisang ini melibatkan teknik pengeringan dan penggorengan yang tepat, sehingga menghasilkan produk yang berkualitas. Melalui pelatihan ini, peserta diajarkan tentang pemilihan bahan baku yang baik, teknik pemotongan yang tepat, serta cara pengolahan yang higienis. Misalnya, mereka diperkenalkan pada metode pengeringan yang dapat meningkatkan daya simpan keripik pisang, sehingga produk yang dihasilkan tidak hanya enak tetapi juga tahan lama.

Peningkatan kapasitas masyarakat merupakan capaian penting lainnya dari kegiatan ini. Para peserta pelatihan tidak hanya belajar tentang cara membuat keripik pisang, tetapi juga memahami proses pengolahan secara mandiri. Hal ini menciptakan rasa percaya diri di kalangan peserta, karena mereka kini memiliki keterampilan yang dapat digunakan untuk memulai usaha kecil-kecilan di rumah. Misalnya, salah satu peserta, Ibu Siti, yang sebelumnya tidak memiliki pengalaman dalam usaha kuliner, kini mampu memproduksi keripik pisang dan menjualnya kepada tetangga dan teman-temannya. Peningkatan kapasitas ini juga menciptakan iklim kewirausahaan yang lebih baik di Dusun Pelamboyan, di mana masyarakat mulai berinovasi dengan menciptakan varian rasa baru atau mengembangkan produk turunannya, seperti keripik dari jenis buah lainnya.

Kegiatan pelatihan di Dusun Pelamboyan merupakan contoh nyata dari upaya pemberdayaan masyarakat yang berhasil. Melalui pembuatan keripik pisang dengan berbagai varian rasa, peningkatan kapasitas masyarakat, pengemasan yang menarik, dan pemanfaatan media sosial untuk pemasaran, masyarakat setempat kini memiliki alat yang lebih baik untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi mereka. Dengan keberhasilan ini, diharapkan akan muncul lebih banyak inisiatif serupa yang dapat memberdayakan masyarakat di berbagai bidang lainnya, sehingga menciptakan dampak positif yang berkelanjutan.

Langkah-langkah Pembuatan Keripik Pisang:

a. Persiapan Bahan dan Alat

Pembuatan keripik pisang adalah proses yang tidak hanya menyenangkan tetapi juga memuaskan, terutama ketika Anda menikmati hasilnya. Keripik pisang, yang terkenal sebagai camilan renyah dan gurih, dapat menjadi pilihan yang sehat jika diproduksi dengan cara yang benar. Dalam proses pembuatan keripik pisang, ada beberapa langkah yang perlu diperhatikan agar hasilnya maksimal. Mari kita bahas langkah-langkahnya secara mendetail.

Persiapan Bahan dan Alat adalah langkah pertama yang sangat penting dalam pembuatan keripik pisang. Memilih bahan yang tepat akan sangat mempengaruhi kualitas keripik yang dihasilkan. Untuk bahan utama, disarankan menggunakan jenis pisang kepok atau pisang pagata yang setengah matang. Pisang kepok memiliki tekstur yang lebih padat dan rasa yang lebih manis, sementara pisang pagata memberikan rasa yang lebih lembut dan sedikit asam. Memilih pisang yang tepat tidak hanya akan menentukan rasa, tetapi juga tekstur keripik yang dihasilkan. Misalnya, pisang kepok yang setengah matang akan menghasilkan keripik yang lebih renyah dibandingkan dengan pisang yang terlalu matang.

Selain pisang, minyak goreng juga merupakan bahan penting dalam proses ini. Minyak yang digunakan harus cukup untuk merendam irisan pisang agar dapat digoreng dengan merata. Jenis minyak yang umum digunakan adalah minyak kelapa atau minyak sayur, yang memiliki titik didih tinggi dan

memberikan rasa yang lebih baik pada keripik. Selain itu, bumbu tambahan sesuai varian rasa juga perlu dipersiapkan. Misalnya, untuk keripik dengan rasa balado, Anda bisa menyiapkan bumbu cabai, garam, dan bawang putih. Sedangkan untuk keripik rasa keju, Anda bisa menggunakan bubuk keju yang bisa dibeli di pasaran. Dengan menambahkan bumbu yang tepat, Anda dapat menciptakan variasi rasa yang menarik dan membuat keripik pisang Anda lebih istimewa.

Setelah bahan siap, langkah berikutnya adalah menyiapkan alat yang diperlukan. Memiliki alat yang tepat akan mempermudah proses pembuatan keripik. Pisau atau alat pengiris (slicer) sangat penting untuk memotong pisang menjadi irisan tipis yang konsisten. Ketebalan irisan akan mempengaruhi waktu penggorengan dan tekstur akhir keripik. Irisan yang terlalu tebal mungkin tidak akan matang secara merata, sedangkan irisan yang terlalu tipis bisa cepat gosong. Oleh karena itu, penting untuk memperhatikan ketebalan irisan, idealnya sekitar 2-3 mm.

Wadah baskom juga diperlukan untuk menampung irisan pisang sebelum digoreng. Selain itu, wajan dan kompor adalah alat utama untuk proses penggorengan. Pastikan wajan yang digunakan cukup besar untuk menampung semua irisan pisang agar tidak menempel satu sama lain saat digoreng. Saringan atau tirisiran minyak juga penting untuk menghilangkan minyak berlebih setelah penggorengan, sehingga keripik yang dihasilkan tidak terlalu berminyak. Terakhir, plastik kemasan diperlukan untuk menyimpan keripik setelah proses pembuatan selesai. Memilih plastik yang kedap udara akan membantu menjaga kerenyahan keripik lebih lama.

Setelah semua bahan dan alat siap, langkah selanjutnya adalah proses pengirisan pisang. Dengan menggunakan pisau atau alat pengiris, iris pisang secara hati-hati agar mendapatkan irisan yang seragam. Proses ini membutuhkan ketelitian, karena irisan yang tidak merata akan mempengaruhi hasil akhir. Setelah itu, irisan pisang bisa direndam dalam air garam selama beberapa menit untuk menghilangkan getah dan memberikan rasa yang lebih pada keripik. Proses perendaman ini juga membantu menjaga warna pisang agar tidak berubah menjadi kecokelatan saat digoreng.

Setelah irisan pisang siap, panaskan minyak dalam wajan. Pastikan minyak cukup panas sebelum memasukkan irisan pisang, karena minyak yang tidak cukup panas dapat membuat keripik menjadi berminyak dan tidak renyah. Anda bisa melakukan uji coba dengan memasukkan sepotong kecil pisang ke dalam minyak; jika langsung menggelembung dan mengapung, itu tanda minyak sudah siap. Masukkan irisan pisang ke dalam wajan secara perlahan, jangan terlalu banyak agar suhu minyak tetap stabil. Goreng hingga keripik berwarna keemasan dan renyah, biasanya sekitar 3-5 menit tergantung ketebalan irisan.

Setelah keripik matang, angkat dan tiriskan menggunakan saringan untuk menghilangkan minyak berlebih. Pada tahap ini, Anda bisa menambahkan bumbu sesuai dengan varian rasa yang diinginkan. Misalnya, untuk keripik balado, taburkan bumbu cabai yang sudah disiapkan saat keripik masih panas agar bumbu mudah menempel. Untuk keripik rasa keju, taburkan bubuk keju secara merata. Proses penambahan bumbu ini adalah langkah penting yang akan menentukan cita rasa akhir dari keripik pisang Anda.

Setelah semua proses selesai, simpan keripik dalam plastik kemasan yang sudah disiapkan sebelumnya. Pastikan plastik tersebut kedap udara agar keripik tetap renyah dan tidak lembab. Keripik pisang yang sudah jadi dapat disajikan sebagai camilan di berbagai kesempatan, mulai dari acara keluarga, pertemuan teman, hingga sebagai oleh-oleh.

Pembuatan keripik pisang adalah proses yang melibatkan berbagai langkah penting, mulai dari pemilihan bahan dan alat, hingga teknik penggorengan dan penambahan bumbu. Dengan memperhatikan setiap detail dalam proses ini, Anda dapat menghasilkan keripik pisang yang tidak hanya lezat, tetapi juga menarik untuk dinikmati. Keripik pisang yang renyah dan kaya rasa dapat menjadi alternatif camilan sehat yang patut dicoba. Dengan kreativitas dalam memilih bumbu dan teknik pengolahan, Anda bisa menciptakan variasi keripik pisang yang unik dan menggugah selera.

b. Pengupasan dan pemotongan pisang

Pengupasan dan pemotongan pisang seperti pada gambar 1, adalah langkah awal yang penting dalam proses persiapan bahan makanan ini. Pisang, sebagai salah satu buah yang paling populer di dunia, memiliki berbagai macam varietas yang masing-masing memiliki karakteristik unik. Dalam konteks ini, kita akan membahas secara mendalam mengenai teknik pengupasan dan pemotongan pisang yang tepat, serta pentingnya metode ini untuk mendapatkan hasil yang optimal dalam pengolahan makanan.



Gambar 1. Pengupasan dan pemotongan pisang

Langkah pertama dalam proses ini adalah mengupas kulit pisang. Proses pengupasan ini tampaknya sederhana, namun memerlukan perhatian khusus agar tidak merusak daging buah yang lembut di dalamnya. Untuk mengupas pisang, ambil pisang yang sudah matang dan pegang dengan satu tangan. Dengan menggunakan jari telunjuk dan ibu jari, tekan bagian ujung pisang dengan lembut hingga kulitnya pecah. Metode ini lebih efektif dibandingkan dengan menarik kulit dari batangnya, karena dapat mengurangi risiko merusak daging pisang. Setelah kulit pisang terkelupas, kita dapat melihat daging buah yang berwarna kuning cerah, menandakan bahwa pisang tersebut siap untuk diolah lebih lanjut.

Setelah pisang dikupas, langkah selanjutnya adalah memotong pisang dengan cara yang tepat. Pemotongan pisang dapat dilakukan dengan berbagai cara, tergantung pada tujuan akhir dari pengolahan pisang tersebut. Salah satu metode yang umum digunakan adalah memotong pisang menjadi irisan tipis memanjang atau melingkar. Penting untuk memastikan bahwa ketebalan irisan pisang adalah sekitar 2 hingga 3 mm. Mengapa ketebalan ini penting? Karena irisan yang terlalu tebal dapat mengakibatkan bagian luar matang lebih cepat daripada bagian dalam, sedangkan irisan yang terlalu tipis dapat membuat pisang cepat kering atau hangus saat digoreng. Oleh karena itu, konsistensi dalam ketebalan irisan sangat krusial untuk memastikan bahwa setiap bagian dari pisang matang secara merata.

Sebagai contoh, ketika kita menggoreng pisang untuk membuat pisang goreng, irisan yang tepat akan menghasilkan tekstur yang renyah di luar dan lembut di dalam. Jika kita mengambil irisan yang lebih tebal, bagian luar mungkin akan terlihat keemasan dan renyah, namun bagian dalamnya bisa jadi masih mentah dan tidak enak. Sebaliknya, irisan yang terlalu tipis akan cepat matang dan bisa menjadi terlalu keras atau bahkan gosong. Dengan demikian, pemotongan yang tepat tidak hanya berpengaruh pada estetika sajian, tetapi juga pada rasa dan tekstur akhir dari hidangan yang dihasilkan.

Selain itu, teknik pemotongan juga dapat bervariasi tergantung pada jenis hidangan yang ingin kita buat. Misalnya, jika kita ingin membuat salad buah, kita dapat memotong pisang menjadi irisan melingkar yang lebih tipis untuk memberikan tampilan yang menarik dan memudahkan pencampuran dengan buah-buahan lain. Di sisi lain, jika kita ingin membuat keripik pisang, memotong pisang menjadi irisan tipis memanjang akan memberikan hasil yang lebih baik dalam hal tekstur dan rasa. Dengan memahami tujuan akhir dari pengolahan pisang, kita dapat memilih teknik pemotongan yang paling sesuai.

Dalam konteks pengolahan makanan, penting untuk memperhatikan setiap langkah dengan seksama. Proses pengupasan dan pemotongan pisang adalah dua langkah yang tampaknya sederhana, tetapi memiliki dampak besar pada kualitas hasil akhir. Mengupas kulit pisang dengan hati-hati dan memotongnya dengan ketebalan yang tepat dapat meningkatkan pengalaman kuliner secara keseluruhan. Selain itu, teknik ini juga dapat mempengaruhi waktu memasak dan cara penyajian, yang semuanya berkontribusi pada kepuasan konsumen.

Kesimpulannya, pengupasan dan pemotongan pisang adalah langkah-langkah yang sangat penting dalam proses persiapan makanan. Dengan mengikuti teknik yang tepat, kita dapat memastikan bahwa pisang yang kita olah memiliki rasa dan tekstur yang optimal. Dari pengupasan yang hati-hati hingga pemotongan dengan ketebalan yang konsisten, setiap detail kecil berkontribusi pada hasil akhir yang memuaskan. Oleh karena itu, penting bagi setiap juru masak, baik pemula maupun profesional, untuk memahami dan menerapkan teknik ini dengan baik dalam setiap persiapan makanan yang melibatkan pisang.

c. Penggorengan

Penggorengan adalah salah satu langkah penting dalam proses pembuatan keripik pisang yang tidak hanya menentukan rasa, tetapi juga tekstur dan penampilan akhir dari produk tersebut. Dalam tahap ini, minyak yang digunakan berperan sangat krusial. Untuk mendapatkan hasil yang optimal, panaskan minyak dalam jumlah banyak, yang dikenal dengan metode deep frying. Metode ini memungkinkan irisan pisang terendam sepenuhnya dalam minyak panas, sehingga menciptakan kerak yang renyah di luar dan menjaga kelembutan di dalam. Suhu minyak yang ideal berkisar antara 160 hingga 180 derajat Celsius. Jika suhu terlalu rendah, keripik akan menyerap terlalu banyak minyak dan menjadi berminyak, sedangkan jika terlalu tinggi, keripik bisa cepat gosong sebelum matang sempurna.



Gambar 2. Menggoreng pisang

Setelah minyak mencapai suhu yang tepat, irisan pisang yang telah dipersiapkan dapat dimasukkan ke dalam penggorengan. Proses penggorengan ini akan berlangsung selama beberapa menit, tergantung pada ketebalan irisan pisang. Selama proses ini, penting untuk memantau perubahan warna dan tekstur. Irisan pisang yang baik akan berubah warna menjadi kuning keemasan yang menggoda, menandakan bahwa mereka telah matang dengan baik. Tekstur yang dihasilkan harus renyah di luar tetapi tetap lembut di dalam, menciptakan kontras yang menyenangkan saat dikunyah. Setelah mencapai tingkat kematangan yang diinginkan, angkat keripik dari minyak dan tiriskan dengan baik untuk menghilangkan kelebihan minyak. Proses penirisan ini sangat penting untuk menghasilkan keripik yang tidak hanya enak, tetapi juga sehat, karena mengurangi kadar minyak yang berlebih.

d. Pemberian bumbu

Setelah keripik pisang ditiriskan dan mulai mendingin, langkah selanjutnya adalah pemberian bumbu yang diperlihatkan pada gambar 3. Pada tahap ini, kreativitas dapat diterapkan untuk

menciptakan berbagai varian rasa yang menarik. Bumbu yang ditaburkan bisa bervariasi sesuai dengan preferensi, seperti bumbu balado yang pedas, rasa manis dengan gula dan kayu manis, atau bahkan bumbu asin yang gurih. Proses ini dimulai dengan menaburkan bumbu secara merata di atas keripik yang telah dingin. Penting untuk mengaduk keripik dengan hati-hati agar bumbu menempel secara sempurna tanpa merusak tekstur keripik yang renyah. Contohnya, untuk varian balado, bisa digunakan cabai bubuk, bawang putih bubuk, dan sedikit garam, yang akan memberikan rasa pedas dan gurih yang khas. Dalam hal ini, penggunaan takaran yang tepat juga sangat penting, karena terlalu banyak bumbu dapat mengalahkan rasa alami pisang.



Gambar 3. pemberian bumbu

e. Pengemasan

Setelah bumbu merata, keripik siap untuk dikemas. Pengemasan adalah langkah terakhir yang tidak kalah penting dalam proses pembuatan keripik pisang sejalan dengan [8], [9]. Keripik yang sudah dibumbui dimasukkan ke dalam plastik kemasan, bisa menggunakan plastik vakum atau ziplock untuk menjaga kesegaran dan kerenyahan. Penggunaan sealer untuk menutup kemasan dengan baik sangat dianjurkan, agar keripik tetap kedap udara dan tahan lama. Proses pengemasan yang baik akan mencegah keripik dari kelembapan yang dapat membuatnya menjadi lembek. Selain itu, penting juga untuk menambahkan label produk yang mencantumkan nama, rasa, tanggal produksi, dan tanggal kadaluarsa. Label ini tidak hanya berfungsi sebagai identitas produk, tetapi juga memberikan informasi yang dibutuhkan konsumen untuk memastikan kualitas dan kesegaran produk.



Gambar 4. Pengemasan

Setiap langkah dalam proses pembuatan keripik pisang, mulai dari penggorengan hingga pengemasan, memiliki peran yang sangat penting dalam menentukan kualitas akhir produk. Dengan memahami dan melaksanakan setiap tahap dengan baik, mulai dari pemanasan minyak yang tepat, penggorengan yang hati-hati, pemberian bumbu yang kreatif, hingga pengemasan yang efektif, kita dapat menghasilkan keripik pisang yang tidak hanya lezat tetapi juga menarik bagi konsumen. Proses ini bukan hanya sekadar aktivitas kuliner, tetapi juga merupakan seni yang memerlukan perhatian terhadap detail dan dedikasi untuk mencapai hasil yang terbaik.

4. KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Motilango, berupa pelatihan pembuatan keripik pisang, telah menjadi sebuah inisiatif yang tidak hanya membawa perubahan signifikan bagi keterampilan masyarakat, tetapi juga memberikan dampak yang luas dalam aspek ekonomi dan sosial. Pelatihan ini tidak hanya sekadar transfer pengetahuan, tetapi juga merupakan langkah strategis dalam pengembangan potensi lokal yang selama ini mungkin belum tergali secara maksimal. Dalam konteks ini, mari kita eksplorasi lebih dalam mengenai berbagai aspek yang terlibat dalam program ini. Program pengabdian masyarakat dalam bentuk pelatihan pembuatan keripik pisang di Desa Motilango telah memberikan dampak yang luas dan positif bagi masyarakat setempat. Dari peningkatan keterampilan dan pengemasan produk hingga strategi pemasaran yang lebih baik, semua aspek ini saling terhubung dan berkontribusi pada pengembangan potensi lokal. Kolaborasi antara mahasiswa, masyarakat, dan pemerintah desa menjadi kunci keberhasilan program ini, yang tidak hanya meningkatkan ekonomi desa, tetapi juga memperkuat ikatan sosial antarwarga. Dengan dukungan berkelanjutan, keripik pisang Desa Motilango berpotensi untuk menjadi produk unggulan yang tidak hanya dikenal di tingkat lokal, tetapi juga di tingkat nasional dan internasional.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPM) Universitas Ichsan Gorontalo yang telah menyelenggarakan KKN Tematik Angkatan ke-26, serta kepada Pemerintah Desa Motilango, Kecamatan Tilongkabila, Kabupaten Bone Bolango yang telah memberikan kesempatan kepada kami, para mahasiswa, untuk melaksanakan kegiatan pengabdian ini

DAFTAR PUSTAKA

- [1] R. Melati, Y. O. Blanco, N. Firdausy, A. D. U. Maharani, M. H. Kandias, and M. Billah, "Pengembangan UMKM Melalui Digitalisais Di Desa Banjaragung Kecamatan Bareng Kabupaten Jombang," *Karya*, vol. 2, no. 3, pp. 68–76, 2022, [Online]. Available: https://jurnalkip.samawa-university.ac.id/karya_jpm/index
- [2] Irvan salih; Zohrahayaty; Budy Santoso; Swastiani Dunggio; Mochammad Sakir; Eka Zahra Solikahan, "Pembuatan Briket dari Limbah Bongkol Jagung di Desa Bondawuna," *Empiris J. Pengabdi. Pada Masy.*, vol. 1, no. 1, pp. 32–39, 2023.
- [3] S. D. Syahrir Abdussamad, Andi Bode, Irvan Salihi, Zohrahayati, Mochamad Sakir, "Pendampingan Pembuatan Cemilan Batata Crispy Coklat di Desa," *EMPIRISJurnal Pengabdi. Pada Masy.*, vol. 2, no. 2, pp. 8–14, 2024.
- [4] R. Ishak, A. Amiruddin, S. Dunggio, and S. Abdussamad, "Pengolahan Buah Aren Menjadi Produk Kolang-Kaling di Desa Kopi Kecamatan Bulango Utara Kabupaten Bone Bolango," *J. Pengabdi. Pada Masy. Eldimas*, vol. 1, no. 1, pp. 01–07, 2023, doi: 10.37905/ejppm.v1i1.3.
- [5] P. Mu, S. Dunggio, and M. Sakir, "Pengembangan Usaha Briket Dari Tongkol Jagung Di Desa Butu Kecamatan Tilong Kabila Kabupaten Bonebolango Provinsi Gorontalo," *Empiris J. Pengabdi. Pada Masy.*, vol. 1, no. 1, pp. 15–20, 2023.
- [6] R.- Rudiana, J. Sutisna, and D. F. Afifah, "Pengembangan Kewirausahaan Produk Makanan Berbasis Potensi Lokal Di Desa Cilembu Sumedang," *Sawala J. Pengabdi. Masy. Pembang. Sos. Desa dan Masy.*, vol. 3, no. 2, p. 65, 2022, doi: 10.24198/sawala.v3i2.38537.
- [7] M. Sugmawati Dewi, "Pengembangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Keripik Pisang 'Bu

- Ida' Melalui Pembuatan Katalog Produk Dan Pelatihan Pemasaran Menggunakan Media Sosial Di Desa Simoketawang Rt 01 Rw 01 Kec. Wonoayu Kab. Sidoarjo,” 2021.
- [8] R. Rozikan, “Pendampingan Peningkatan Kualitas Produk Usaha Mikro Kecil Menengah,” *Pros. Semin. Nas. Progr. Pengabdi. Masy.*, no. 20, pp. 1788–1795, 2022, doi: 10.18196/ppm.44.754.
- [9] A. Kurniawan, T. Alinda, F. Ramdhani, and M. Alawi, “Pendampingan UMKM Kripik Pisang dan Talas melalui Packaging dan Digital Marketing di Kelurahan Rakam, Kabupaten Lombok Timur, NTB,” *Komatika J. Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 3, no. 1, pp. 20–28, 2023, doi: 10.34148/komatika.v3i1.620.