

**PELATIHAN PEMANFAATAN BATANG PISANG MENJADI OLAHAN KERIPIK  
DI DESA WAJAK KIDUL KECAMATAN BOYOLANGU KABUPATEN  
TULUNGAGUNG**

**\*Navita Maharani, Shinta Citra Wulandari**

Universitas Islam Kediri, [navitamaharani@uniska-kediri.ac.id](mailto:navitamaharani@uniska-kediri.ac.id),

***Abstract***

*Wajak Kidul is one of the villages in Boyolangu District, Tulungagung Regency which has abundant potential for banana plants. However, problems arise when only banana fruit and leaves are used, while banana stems have not been used properly, causing problems for the environment. The community service team sees the problem of banana stem waste not being utilized as potential. With the help of technology and innovation, banana stem waste can be developed into a processed culinary product, namely chips, which have economic value and are beneficial for health and can improve the economy of village communities. This activity was carried out using direct training and practical methods at the Village Hall with the participants being PKK cadre women and village officials. The participants were very enthusiastic about this series of training activities. The first day of training was the provision of material and direct practice in using banana stems to make chips. On the second day, participants were given material related to offline and online product marketing to reach a wider market so that the economy of Wajak Kidul Village is more advanced and developed.*

**Keywords:** *Training, chip, banana stems*

**Abstrak**

Wajak Kidul merupakan salah satu Desa di Kecamatan Boyolangu Kabupaten Tulungagung yang mempunyai potensi tanaman pisang yang melimpah. Akan tetapi masalah timbul ketika yang dimanfaatkan hanya buah dan daun pisang saja, sedangkan batang pisang belum dimanfaatkan dengan baik sehingga menimbulkan masalah bagi lingkungan. Tim pengabdian kepada masyarakat melihat masalah limbah batang pisang yang tidak dimanfaatkan sebagai sebuah potensi. Dengan bantuan teknologi dan inovasi limbah batang pisang bisa dikembangkan menjadi sebuah produk olahan kuliner yaitu keripik yang bernilai ekonomis dan bermanfaat untuk kesehatan serta dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa. Pelaksanaan kegiatan ini menggunakan metode pelatihan dan praktik langsung dilaksanakan di Balai Desa dengan peserta Ibu-ibu kader PKK beserta perangkat desa. Para peserta sangat antusias dengan rangkaian kegiatan pelatihan ini. Hari pertama pelatihan adalah pemberian materi dan praktik langsung pemanfaatan batang pisang menjadi keripik. Pada hari kedua peserta diberi materi terkait pemasaran produk secara *offline* dan *online* untuk menjangkau pasar yang lebih luas agar perekonomian Desa Wajak Kidul lebih maju dan berkembang.

**Kata Kunci:** Pelatihan, keripik, batang pisang,

---

Artikel diterima: 29 April 2024

direvisi: 18 Juni 2024

disetujui: 20 Juni 2024



Ciptaan disebarluaskan di bawah Lisensi Creative Commons Atribusi-BerbagiSerupa 4.0 Internasional.

## Pendahuluan

Wajak Kidul merupakan salah satu Desa di Kecamatan Boyolangu Kabupaten Tulungagung yang mempunyai potensi tanaman pisang yang melimpah. Potensi buah pisang telah berhasil dimanfaatkan dengan baik oleh masyarakat Desa Wajak Kidul hingga mampu meningkatkan nilai tambah dan nilai jual hasil tanaman tersebut. Akan tetapi masalah timbul ketika yang dimanfaatkan hanya buah dan daun pisang saja, sedangkan batang pisang belum dimanfaatkan dengan baik sehingga menimbulkan masalah. Limbah batang pisang yang dibuang begitu saja, menumpuk dan tidak diolah dapat menimbulkan bau yang tidak sedap sehingga mengganggu lingkungan sekitar.

Bonggol atau batag pisang memiliki kandungan gizi yang tinggi dengan komposisi yang lengkap. 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 %. batang pisang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan yaitu: sebagai dektosifikasi sistem pencernaan, menurunkan berat badan, mengontrol kolestrol dan tekanan darah, menyembuhkan asam lambung, menstabilkan gula darah, dan masih banyak manfaat batang pisang bagi kesehatan

Dengan teknologi pengolahan yang tepat batang pisang atau gedebog bisa dimanfaatkan menjadi produk olahan baru yang bisa meningkatkan nilai ekonomis. Tim pengabdian kepada masyarakat mencoba membuat inovasi terbaru untuk memanfaatkan batang pisang atau gedebog menjadi olahan kuliner yaitu keripik.

Menurut Ismanthono dikutip dari Lucius (2015) yang dimaksud diversifikasi produk ialah upaya penganekaragaman

produk melalui pengembangan produk baru atau mengembangkan produk yang sudah ada yang dilakukan oleh perusahaan untuk meningkatkan penjualan. Hal ini bertujuan untuk memperoleh produk baru yang mempunyai nilai tambah lebih, terutama pada aspek ekonomi. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pendapatan dan menunjang perekonomian warga masyarakat Desa Wajak Kidul Kecamatan Boyolangu Tulungagung. Melalui pemberian materi pengetahuan dan ketrampilan dalam pembuatan produk baru, packaging hingga cara memasarkan produk tersebut.

## Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan ini menggunakan metode pelatihan. Setyawan (2021) menyebutkan pelatihan bertujuan untuk meningkatkan kemampuan kerja peserta dalam bidang pekerjaan tertentu guna meningkatkan efektivitas dan produktivitas dalam suatu organisasi. Kegiatan ini dilaksanakan di Balai Desa Wajak Kidul Kecamatan Boyolangu Kabupaten Tulungagung pada tanggal 18 dan 19 Agustus 2023 dengan sasaran adalah Ibu-ibu kader PKK beserta perangkat desa. Kegiatan ini bertujuan untuk membekali masyarakat khususnya ibu-ibu agar mampu memanfaatkan limbah batang pisang yang tidak bernilai ekonomis dan mengganggu lingkungan menjadi olahan produk kuliner yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan bermanfaat.

Kegiatan ini dibagi menjadi 2 sesi. Kegiatan hari pertama adalah pelatihan pengolahan batang pisang menjadi keripik sampai pada kegiatan pengemasan. Pada Hari ke dua kegiatannya adalah materi terkait pemasaran produk. Semua sesi kegiatan berjalan dengan baik dan lancar dihadiri oleh ibu-ibu kader PKK beserta perangkat Desa Wajak Kidul Kecamatan Boyolangu Kabupaten Tulungagung sebanyak 20 orang.

## Hasil dan Pembahasan

Tanaman pisang selama ini hanya dimanfaatkan oleh masyarakat hanya sebatas pada daun, buah, jantung dan pelepahnya saja. Sedangkan masih ada bagian dari tanaman pisang yang belum dimanfaatkan secara optimal yaitu bagian bonggol pisang (Yuanita & Rahmawati, 2008). Batang pisang merupakan salah satu bagian yang paling jarang dimanfaatkan untuk dikonsumsi. Menurut (Munte, dkk, 2008) batang pisang mengandung serat yang tinggi yang dapat memenuhi kebutuhan serat tubuh manusia.

Tim pengabdian melihat masalah limbah batang pisang yang tidak dimanfaatkan di Desa Wajak Kidul sebagai sebuah potensi. Batang pisang dengan bantuan teknologi dan inovasi bisa dikembangkan menjadi sebuah produk olahan yang bernilai ekonomis. Batang pisang yang semua hanya dibuang dan menimbulkan masalah lingkungan dapat dimanfaatkan menjadi olahan kuliner yaitu keripik.

Pada hari pertama, para peserta diberi materi pelatihan kemudian mempraktikkan langsung proses pembuatan keripik batang pisang (gedebog). Pemberian materi pengolahan batang pisang dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Materi Pengolahan Keripik Batang Pisang

Setelah materi disampaikan selanjutnya seluruh peserta diajak untuk mempraktikkan langsung proses pengolahan keripik batang pisang. Seluruh peserta sangat antusias saat mempraktikkan proses pengolahan batang pisang. Kegiatan praktik

pengolahan batang pisang dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Praktik Pengolahan Batang Pisang menjadi Keripik

Alat dan bahan yang digunakan sangat sederhana yaitu:

- 1) Alat: pisau, talenan, baskom, wajan, dan kompor.
- 2) Bahan: batang pisang (pelepah pisang), tepung beras, tepung tapioca, tepung bumbu, tepung terigu, garam, penyedap rasa, lada bubuk, kapur sirih, baking soda, minyak goreng dan air mineral, bumbu balado.

Produk hasil olahan batang pisang menjadi keripik dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Produk Keripik Batang Pisang

Adapun proses pembuatannya adalah sebagai berikut:

- 1) Siapkan air kemudian tambahkan garam dan larutan kapur sirih, aduk hingga merata dan sisihkan.
- 2) Ambil batang pisang (gedebog) setengah pohon kebawah atau dari pangkal pisang ke atas cukup sampai

- setengah batang dari tinggi pohon pisang.
- 3) Ambil selebar pelepah batang pisang, buang kedua sisinya, cukup diambil bagian tengahnya. Kemudian potong memanjang menjadi dua tau tiga bagian. Kupas sisi kulit luar batang pisang dengan cara diset menggunakan pisau tajam hingga terlihat lembaran inti pisang.
  - 4) Potong tipis-tipis lembaran inti pisang. Kemudian langsung masukkan ke dalam air perendam yang sudah dibuat tadi agar tidak menghitam. Setel sisanya hingga habis. Selanjutnya rendam minimal 24 jam dan maksimal itu 48 jam.
  - 5) Perendaman dengan air garam dan kapur sirih untuk menghilangkan racun pada batang pisang sehingga bebas dari rasa pahit dan sepet. Selain itu juga agar teksturnya menjadi lebih kokoh dengan rasa yang lebih gurih, sehingga ketika digoreng akan lebih kriuk dan renyah.
  - 6) Setelah direndam, cuci bersih dengan air mengalir. Bilas hingga 3 sampai 4 kali. Cuci pelan-pelan jangan sampai teksturnya rusak dan remuk. Cuci sampai airnya bening dan bebas dari kapur lalu tiriskan.
  - 7) Siapkan marinasi dengan cara mencampurkan semua bahan marinasi, lalu aduk rata pelan-pelan. Diamkan sekitar 30 menit agar bumbu meresap. Sambil menunggu, selanjutnya siapkan bahan pelapis keripiknya.
  - 8) Setelah 30 menit marinasi, tiriskan potongan batang pisang dengan cara diperas searah, agar tidak hancur. Peras sampai kesat agar tidak rawan menggumpal saat proses penepungan
  - 9) Panaskan minyak goreng. Gulingkan potongan batang pisang ke atas tepung. Aduk hingga semua potongan batang pisang berlumur tepung. Lalu, goreng diminyak panas dengan api sedang agak besar di awal. Setelah kaku, pindah ke api sedang agak kecil hingga minyak agak tenang. Begitu keripik nyaris matang, besarkan lagi apinya. Goreng dengan api besar di menit terakhir

selama 1 sampai 2 menit kemudian angkat dan tiriskan.

- 10) Tambahkan bubuk rasa-rasa sesuai selera.
- 11) Masukkan ke dalam kemasan plastik standing pouch yang telah diberi stiker merk.
- 12) Keripik batang pisang siap disajikan, dinikmati, dipasarkan/dijual.

Pada hari ke dua kegiatan dilanjutkan dengan materi pemasaran produk. produk akan di pasarkan dengan menggunakan 2 metode yaitu *offline* dan *online*. Metode *Offline* yaitu dengan cara dipajang di etalase dan diberi *standing banner* di balai Desa Wajak Kidul agar masyarakat mudah mendapatkan informasi produk dan mengetahui keberadaan produk. Selain itu juga mempermudah dalam pembelian atau pemesanan produk. Metode pemasaran yang ke dua adalah secara *Online*. Para peserta pelatihan juga dikenalkan dan diberi pelatihan kegiatan promosi melalui media sosial seperti *Whatsapps*, *Facebook*, *Instagram* dan *Tiktok*. Dalam kegiatan ini akan diinventarisir jenis-jenis informasi produk yang akan dimasukan ke media sosial, antara lain meliputi nama produk, tampilan produk dan narahubung. Peserta juga diberi materi terkait pembuatan konten promosi yang menarik agar calon pembeli tertarik untuk membeli produk yang kita hasilkan.

Secara keseluruhan kegiatan pelatihan yang dilaksanakan berjalan dengan baik dan lancar sesuai dengan target dan tujuan yang diharapkan. Antusiasme peserta juga tinggi terlihat dari banyaknya jumlah peserta yang mengikuti pelatihan di hari pertama dan kedua.

## Penutup

### Simpulan

Batang pisang yang selama ini dianggap sampah oleh masyarakat Desa Wajak Kidul Kecamatan Boyolangu Kabupaten Tulungagung ternyata mempunyai potensi untuk dikembangkan. Dengan inovasi dan teknologi yang diadopsi oleh Tim Pengabdian kami, batang pisang

diolah menjadi sebuah produk kuliner yang mempunyai nilai ekonomis dan manfaat yang baik untuk tubuh. Peserta juga diajarkan untuk melakukan pemasaran secara *online* tidak hanya *offline* untuk menjangkau pasar yang lebih luas.

### Saran

Perlu adanya pendampingan secara berkelanjutan kepada masyarakat guna memonitoring kegiatan yang telah berjalan saat ini. Sehingga bisa terus berkelanjutan dan dapat memberikat manfaat yang lebih baik untuk masyarakat dan Desa Wajak Kidul lebih maju dan berkembang.

### Ucapan Terima Kasih

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Ketua dan Kader PKK beserta seluruh perangkat Desa Wajak Kidul Kecamatan Boyolangu Kabupaten Tulungagung.

### Daftar Pustaka

- Dhalika, T. Mansyur, dan A. R, Tarmidi. 2011. Nilai Nutrisi Batang Pisang dari Produk Bioproses (Ensilage) sebagai Ransum Lengkap. Jurnal Ilmu Ternak.11(1):17-23.
- Lucius Hermawan, „Dilema Diversifikasi Produk: Meningkatkan Pendapatan Atau Menimbulkan Kanibalisme Produk?“, Jurnal Studi Manajemen 9, no.2 (Oktober 2015): 147.
- Munte,S.I., Mohammad H., Bristoph, H.P., Irrawid, P., Hanief, R.H. (2008). Keripik Dari Batang Muda Pisang Yang Bernilai Serat Tinggi. Laporan Akhir PKM. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Setyawan, F., Maharani, N., Andriani, S., & Mariyana, S. (2021). Pelatihan Pengolahan Batang Talas dan Buah Jeruk di Desa Dermojoyan Kecamatan Srengat Kabupaten Blitar.Cendekia: Jurnal Pengabdian Masyarakat,3(1), 49-54
- Yuanita N, Raqhmawati Y. (2008). Pabrik Sorbitol dari Bonggol Pisang (Musa Paradisiaca) dengan Proses Hidrogenasi

Katalitik. [Tesis]. Surabaya (ID) Institut Teknologi Sepuluh Nopember