

Pelatihan Pembuatan Tepung Pisang dan Olahannya Dalam Upaya Pemanfaatan dan Peningkatan Nilai Ekonomi Pangan Lokal Papua

Vita Purnamasari*, I Made Budi

Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Cenderawasih Jayapura, Papua

***) Korespondensi:**

PS. Biologi, Jurusan Biologi, FMIPA
Universitas Cenderawasih, Jl. Kamp
Wolker Waena, Jayapura, Papua.
99583. Email:
purnamasari.vita@yahoo.co.id.

Diterima: 23 September 2022
Disetujui: 30 Oktober 2022
Dipublikasi: 2 Desember 2022

Sitasi:

Purnamasari, V., Budi, IM. 2023.
Pelatihan Pembuatan Tepung
Pisang dan Olahannya Dalam Upaya
Pemanfaatan dan Peningkatan Nilai
Ekonomi Pangan Lokal Papua. *Bakti
Hayati, Jurnal Pengabdian
Indonesia*. 2(1): 1–5.

Abstract

Bananas are a fruit commodity that produces the most in Jayapura Regency. Processing bananas into flour is one way to increase the selling value of banana commodities and increase their utilization into banana derivative products. The aim of the training is to utilize local Papuan food, namely bananas, to increase the economic value of local Papuan food. The training activities provide knowledge and insight to the public regarding banana derivative products, namely flour and preparations made from banana flour to increase economic independence. Local Papuan bananas, such as gray bananas, have the potential to be made into flour and their preparations using simple technology available in the community so that they have the potential to be developed to increase the economic value of local Papuan food.

Keyword: banana flour; Papuan local varieties of bananas; processed banana flour; local food.

PENDAHULUAN

Pisang merupakan komoditas buah-buahan yang produksinya terbanyak di Kabupaten Jayapura yaitu 10.026 ton dan Distrik Nimbokrang sendiri menyumbang sebanyak 772 ton (Anonim, 2019). Beberapa varietas pisang lokal Papua di Kabupaten Jayapura diketahui telah didaftarkan sebagai sumber daya genetik lokal Papua di antaranya pisang varietas Aomang dan varietas Ebulu Yokholo (Ondikeleuw dkk., 2020). Namun pemanfaatan pisang masih sebatas dikonsumsi langsung, direbus atau dibuat keripik.

Pengolahan pisang menjadi tepung merupakan salah satu cara yang dapat meningkatkan nilai jual komoditas pisang dan meningkatkan pemanfaatannya menjadi produk turunan pisang. Produk turunan dari tepung

pisang antara lain, bolu kering (Pratomo, 2013), roti (Adeniji, 2015; Juarez-Garcia dkk., 2006; Pico dkk., 2019), mie (Saifullah dkk., 2009) dan es krim (Yangilar, 2015).

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini bertujuan memanfaatkan pangan lokal Papua yaitu pisang untuk meningkatkan nilai ekonomi pangan lokal Papua. Manfaat kegiatan ini memberikan pengetahuan dan wawasan kepada masyarakat mengenai produk turunan pisang melalui pelatihan pengolahan pisang menjadi tepung dan olahan dari tepung pisang untuk meningkatkan kemandirian ekonomi.

METODE KEGIATAN

Pelatihan pembuatan tepung pisang dilaksanakan di Kampung Rhepang Muaf,

Distrik Nimbokrang, Kabupaten Jayapura (Gambar 1) pada bulan September–Oktober 2022.



Gambar 1. Peta lokasi kegiatan.

Bahan dan Peralatan

Bahan dasar pembuatan tepung pisang dalam pelatihan ini adalah pisang lokal yang disebut pisang abu-abu (Gambar 2) dan pisang jari. Pisang abu-abu diketahui banyak dibudidayakan oleh masyarakat Kampung Rhepang Muaf di halaman rumah dan kebun. Karakteristik fisik pisang abu-abu mirip pisang kepok, sehingga cocok dijadikan bahan baku tepung pisang. Menurut Putri dkk. (2015) pisang yang cocok digunakan sebagai bahan baku tepung pisang adalah pisang kapok. Pisang yang dipilih adalah pisang dengan tingkat kematangan 70–80% (80 hari setelah berbunga) atau pisang yang siap dipanen untuk diperam. Selain itu, dalam pembuatan olahan dari tepung pisang diperlukan bahan tambahan yaitu chips coklat/keju/kacang tanah, gula pasir, mentega dan telur.

Pembuatan tepung pisang dan olahannya menggunakan alat-alat yang sederhana seperti, kompor minyak tanah, oven kompor minyak tanah, slicer pisang, blender, saringan tepung, wadah plastik, pencampur adonan *cookies* (mixer), loyang untuk memanggang keripik pisang dan *cookies*.



Gambar 2. Pisang abu-abu, banyak ditemukan di Papua.

Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah sosialisasi, diskusi melalui *Forum Group Discussion* (FGD) dan pelatihan. Tahap sosialisasi dan diskusi (FGD) dilaksanakan dengan tujuan untuk memberi gambaran teknis pelaksanaan program. Selain itu, kedua tahap ini dibutuhkan untuk mengumpulkan usulan dan saran agar pelaksanaan kegiatan ini dapat memenuhi kebutuhan masyarakat sasaran sebelum pelatihan dilaksanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi dan diskusi dengan ibu-ibu dan pemuda dilaksanakan pada bulan September 2022 (Gambar 3). Hasil sosialisasi dan diskusi memberi gambaran bahwa selain memanfaatkan pisang yang mudah ditemukan, ibu-ibu menginginkan agar proses pembuatan tepung dan *cookies* pisang menggunakan alat-alat yang tersedia di rumah. Hal ini sejalan dengan perencanaan mengenai metode pengeringan dan jenis olahan tepung pisang yang dipilih yaitu *cookies*.



Gambar 3. Sosialisasi kegiatan dan situasi FGD.



Gambar 4. Penjelasan tentang alat dan cara kerja pembuatan tepung pisang dan cookies.

Pelatihan pembuatan tepung dimulai

dengan memperkenalkan alat dan cara kerja kepada ibu-ibu dan pemuda Kampung Rheapang Muaif (Gambar 4). Bahan dasar pembuatan tepung pisang dalam pelatihan ini adalah pisang lokal yang disebut pisang abu-abu dan pisang jari (Gambar 2). Pisang abu-abu yang akan digunakan dalam pelatihan ini telah disiapkan terlebih dahulu sebelum pelaksanaan oleh ibu-ibu dan pemuda di Kampung Rheapang Muaif.

Proses pembuatan tepung pisang dari satu sisir pisang abu-abu membutuhkan waktu \pm 3 jam dengan alat pengering oven kompor minyak. Hal ini memberi gambaran pada para ibu dan pemuda bahwa pengolahan pisang menjadi produk yang lebih tinggi nilai jualnya dapat dikerjakan disela-sela pekerjaan rutin rumah tangga.

Nilai jual tepung pisang per kilogram di situs pembelian online diketahui antara Rp. 41.600,- sampai dengan Rp. 96.000,-. Harga jual tepung pisang yang tinggi tersebut menjadi peluang untuk meningkatkan ekonomi keluarga mengingat pisang segar adalah komoditas yang nilai jualnya termasuk rendah di Papua.

Tepung pisang yang dihasilkan, warnanya tidak terlalu putih karena pisang yang digunakan berwarna agak kuning (Gambar 5A). Nuroso (2012) juga melaporkan tepung pisang yang dihasilkan tidak berwarna putih tetapi sedikit kekuningan. Walaupun tidak memenuhi syarat SNI dalam hal warna, namun karakter



Gambar 5. Bahan dan produk *Cookies*. A. tepung pisang, B. *cookies* pisang, dan C. *cookies* pisang dalam kemasan.

lain seperti bau pada tepung pisang memenuhi kategori SNI.

Tepung pisang yang dihasilkan pada tahap sebelumnya kemudian digunakan sebagai bahan baku pembuatan *cookies*. Dalam pembuatan 1 resep *cookies* menggunakan 200 gram tepung pisang dikerjakan selama \pm 1,5 jam dan menghasilkan *cookies* sebanyak 400 gram (Gambar 5B). Selain itu karena tepung pisang secara alami mempunyai rasa sedikit manis, gula yang dibutuhkan dalam adonan dapat dikurangi hingga 50%. Hal ini memberi gambaran bahwa potensi pengolahan tepung pisang menjadi *cookies* sangat menjanjikan sebagai peluang meningkatkan nilai ekonomi pisang.

Cookies dari tepung pisang yang dibuat oleh ibu-ibu dan pemuda Kampung Rhepang Muaif diperkaya rasanya dengan menambahkan cokelat chip dan keju. Pemberian bahan tambahan tersebut juga merupakan cara memperluas pasar dengan memberikan pilihan produk yang beragam. Produk *cookies* dari tepung pisang dalam kemasan (Gambar 5C) dapat dijual kepada tamu-tamu yang mengunjungi Kampung Wisata Isyo Hill's di Rhepang Muaif, Nimbokrang, Kabupaten Jayapura.

Ibu-ibu dan pemuda Kampung Rhepang Muaif dalam 3 jam dapat memproduksi 3 kilo tepung pisang. Sedangkan selama 1,5 jam dapat diproduksi *cookies* sebanyak 800 gram. Potensi pengembangan tepung dan *cookies* ini dapat dikembangkan untuk memperoleh pendapatan ekonomi keluarga.

KESIMPULAN DAN SARAN

Papua kaya sumber pangan lokal yang berpotensi ditingkatkan nilai ekonominya salah satunya adalah pisang. Pisang lokal Papua, seperti pisang abu-abu berpotensi dibuat tepung. Pembuatan tepung pisang maupun pengolahannya menjadi *cookies* menggunakan teknologi sederhana yang tersedia di masyarakat sehingga berpotensi dikembangkan untuk meningkatkan nilai ekonomi pangan lokal Papua.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Cenderawasih Jayapura atas dukungan pendanaan PNPB sehingga kegiatan ini dapat terlaksana. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada Bapak Alex Waisimon dan Caroline Waisimon, pengelola Bird Watching Isyo Hills, serta ibu-ibu dan pemuda Kampung Rhepang Muaif, Distrik Nimbokrang, Kabupaten Jayapura.

DAFTAR PUSTAKA

- Adeniji, T.A. 2015. Plantain, banana, and wheat flour composites in bread making: prospects, for industrial application. *Ajfund*. 15(4): 10182-10197.
- Anonim. 2019. Distrik Nimbokrang Dalam Angka. Badan Pusat Statistik Kabupaten Jayapura.
- Pico, J., Kang Xu, Mengmeng Guo, Zulfiqar Mohamedshah, Mario G. Ferruzzi, Mario M. Martinez. 2019. Manufacturing the ultimate green banana flour: Impact of drying and extrusion on phenolic profile and starch bioaccessibility. *Food Chemistry*. 297: 124990. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.124990>.
- Juarez-Garcia, E., Agama-Acevedo, E., Sayago-Ayerdi, S.G., Rodriguez-Ambriz, S.L., and Bello-Perez, L.A. 2006. Composition, digestibility and application in breadmaking of banana flour. *Plant Foods for Human Nutrition*. 61: 131-137.
- Ondikeleuw M, Lewaherila N, Suebu Y, Rohima HSL, dan Rumbarar MK. Varietas Lokal Terdaftar Provinsi Papua Tahun 2018-2020. Jayapura. Balitbangtan Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Papua. 2020.
- Pratomo, A. 2013. Studi eksperimen pembuatan bolu kering substitusi tepung pisang ambon. *Food Science and Culinary Education Journal*. 2(1): 24-30.
- Putri, T.K., D. Veronika, A. Ismail, A. Karuniawan, Y. Maxiselly, A. W. Irwan dan

- W. Sutari. 2015. Pemanfaatan jenis-jenis pisang (banana dan plantain) lokal Jawa Barat berbasis produk sale dan tepung. *Jurnal Kultivasi*. 14(2): 63–70.
- Saifullah, R., Abbas, F.M.A., Yeoh,S-Y, Azhar, M.E. 2009. Utilization of green banana flour as a functional ingredient in yellow noodle. *IFRJ*. 16: 373–379.
- Yangilar, F. 2015. Effects of Green Banana Flour on the Physical, Chemical and Sensory Properties of Ice Cream. *Food Technol. Biotechnol.* 53(3): 315–323.