

# Inovasi Produk Pisang Menjadi Dodol Pisang dan Kulit Pisang Menjadi Dodol Kulit Pisang Untuk Meningkatkan Daya Saing

Dewi Lusiana <sup>\*1</sup>, Aji Brahma Nugroho<sup>2</sup>

<sup>\*1,2</sup>Universitas Muhamamdiyah Jember: Jalan Karimata No. 49 Jember Kode Pos 68121  
Telp. (0331) 336728 fax (0331)337957

e-mail: <sup>\*1</sup>dewilusiana@unmuhjember.ac.id, <sup>2</sup>ajibrahma@unmuhjember.ac.id

Diterima: 18 Juli 2023 | Dipublikasikan: 25 Juli 2023

## ABSTRAK

Setelah melakukan observasi lapangan, penulis menemukan permasalahan pada Kelompok Swadaya Masyarakat Pengolahan Pisang Darsono (KSMPPD) yaitu banyaknya buah dan kulit pisang yang tidak terolah. Hal ini disebabkan kurangnya keterampilan dan pengetahuan dalam menciptakan inovasi produk baru, kreasi kemasan yang kurang menarik serta terbatasnya manajemen pemasaran berbasis teknologi informasi untuk menjangkau pasar yang lebih luas dalam memasarkan produk. Untuk mengatasi permasalahan ini maka solusi yang ditawarkan adalah perlu diberikan pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota mitra dalam bentuk inovasi produk dodol pisang dan dodol kulit pisang. Pembuatan kreasi kemasan yang menarik. Serta pemasaran online berbasis teknologi informasi. Dasar pemilihan pelatihan pembuatan produk dodol pisang dan dodol kulit pisang yaitu memiliki masa simpan yang lama serta populer dalam masyarakat. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dibagi menjadi lima bagian yaitu penyediaan dokumen standar operasional serta pendampingan pelaksanaannya, program pelatihan dan pendampingan cara mengolah pisang dan kulit pisang menjadi dodol. pengemasan dan pelabelan ke dua produk. Serta pelatihan pengetahuan dan ketrampilan dalam menggunakan *e-commerce*. Dengan adanya pelatihan pengolahan buah pisang dan kulit pisang menjadi dodol diharapkan akan menambah pengetahuan dan keterampilan anggota mitra untuk berinovasi memproduksi produk baru yang bertujuan meningkatkan produktivitas dan daya saing. serta meningkatkan kesejahteraan anggota (KSMPPD).

**Kata Kunci :** buah pisang; kulit pisang; kandungan buah pisang

## ABSTRACT

*After conducting field observations, the author found problems in the Darsono Banana Processing Community Group (KSMPPD), in which there is a large number of unprocessed banana fruits and peels. This problem is due to the lack of skills and knowledge in creating new product innovations, less attractive packaging creations and limited information marketing. To overcome this problem, the solution offered is to provide training to improve knowledge and skills of partner members in the form of banana and banana peel dodol product innovation. Making attractive packaging creations. And online marketing based on information technology. The basis of making banana and banana peel dodol products because they have a long shelf life and are popular in the community. The method to implementing this community service activity is divided into five parts, in which making operational standard documents and*

*implementation assistance, training and mentoring programs on how to process bananas and banana peels into dodol, packaging and labeling, and also training on knowledge and skills in using e-commerce. With the training of processing bananas and banana peels into dodol, hoped it will increase the knowledge and skills of partner members to innovate new products and increasing productivity, competitiveness. And also the welfare of members.*

*Keywords: banana fruit; banana peel; banana fruit content*

## **PENDAHULUAN**

Pisang merupakan buah yang mengandung banyak vitamin dan mineral (Lamria Mangunsong, Sari Zawitri, 2016) Berdasarkan data yang dirilis oleh BPS, (2020) provinsi Jawa Timur berhasil menjadi provinsi dengan jumlah produksi terbanyak hingga mencapai 2,6 juta ton (BPS, 2020) Salah satu daerah penghasil pisang di Jawa Timur adalah Desa Darsono Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember dimana Penduduknya sebagian besar memiliki profesi sebagai petani pisang. Kondisi ini mengakibatkan saat musim panen tiba menghasilkan buah pisang yang sangat melimpah. Salah satu Efek negatif yang dirasakan oleh para petani pisang yaitu banyaknya buah pisang yang tidak terjual/terserap di pasaran membusuk sehingga membuat para petani pisang cemas dan putus asa, sebab mereka tidak punya mata pencaharian lain selain menjual buah pisang. Karena merasa memiliki masalah yang sama maka Bapak Suminto membentuk Kelompok Swadaya Masyarakat Pengolahan Pisang Darsono (KSMPPD). Tetapi karena keterbatasan pengetahuan dan keterampilan anggotanya maka Kelompok Swadaya Masyarakat Pengolahan Pisang Darsono kurang memberikan kontribusi terhadap para petani pisang dan kurang dapat memberikan solusi dari permasalahan petani pisang. Hal ini nyaris membuat petani pisang berputus asa.

Berdasarkan observasi lapangan yang dilakukan oleh penulis ditemukan bahwa belum maksimalnya pemanfaatan potensi lokal yang ada di Desa Darsono disebabkan oleh pola perilaku masyarakat petani pisang yang hanya menjual buah pisang secara matang atau hanya mengolahnya menjadi pisang goreng maupun keripik pisang untuk menambah nilai jual. Faktanya, over produksi buah pisang yang ada di Desa Darsono mengakibatkan penumpukan buah pisang yang tidak terolah dengan baik. meskipun salah satu produk buah pisang yang dihasilkan adalah buah pisang raja. Fenomena lain yang ditemukan secara riil oleh penulis di lapangan yaitu ditemukan banyak pisang yang membusuk dan terbuang terutama bagian kulitnya. Kurangnya pengetahuan masyarakat sekitar mengenai teknik mengolah pisang dan kulitnya menjadi berbagai olahan kuliner menjadi masalah utama yang ada di desa ini. Apabila jenis olahan buah pisang didiversifikasi menjadi berbagai produk olahan pangan yang inovatif maka akan menambah nilai ekonomi dari pisang itu, yang otomatis akan meningkatkan

perekonomian daerah setempat. Solusi konkrit yang ditawarkan oleh penulis adalah segera melakukan koordinasi dengan Kelompok Swadaya Masyarakat Pengolahan Pisang Darsono (KSMPPD) sebagai mitra dan melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini melakukan pelatihan pada para anggota petani Kelompok Swadaya Masyarakat Pengolahan Pisang Darsono (KSMPPD) guna meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam melakukan inovasi produk olahan buah dan kulit pisang menjadi produk dodol pisang dan dodol kulit pisang. Secara garis besar ada lima tahapan yang dilakukan guna meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mitra dalam inovasi produk olahan buah pisang yaitu penyediaan dokumen standar operasional serta pendampingan pelaksanaannya, program pelatihan dan pendampingan cara mengolah pisang dan kulit pisang menjadi dodol. pengemasan dan pelabelan ke dua produk. Serta pelatihan pengetahuan dan ketrampilan dalam menggunakan *e-commerce*. Setelah dilakukan kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan, ketrampilan dan optimisme mitra serta memaksimalkan potensi local di Desa Darsono demi mensejahterakan masyarakatnya. Potensi lahan dan hasil produk pertanian buah pisang dari Desa Darsono yang ditampilkan pada Gambar 1 dan Gambar 2

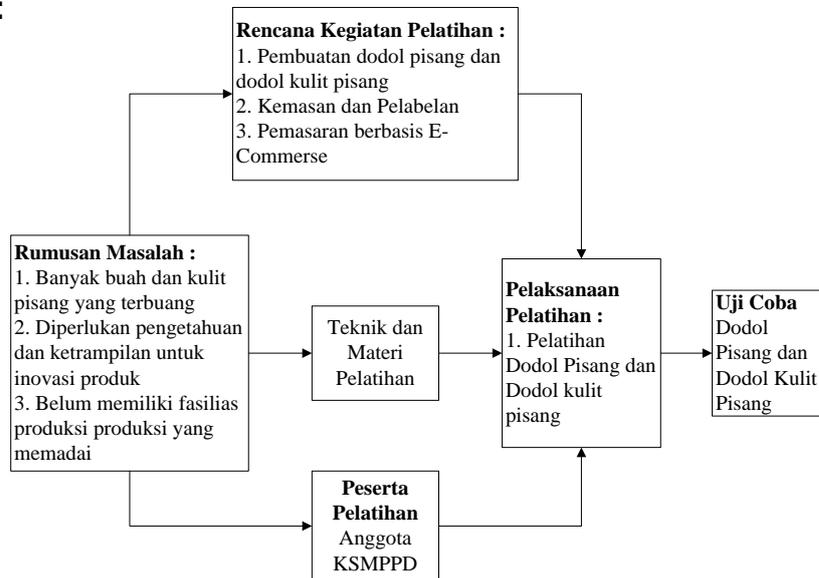


Gambar 1 : Kebun pisang    Gambar 2 : Buah Pisang

Yang menjadi tujuan utama dari kegiatan Pengabdian Masyarakat ini adalah membantu masyarakat Desa Darsono, Kecamatan Arjasa, Kabupaten Jember untuk memanfaatkan kekayaan lokal berupa pisang raja menjadi dodol pisang dan dodol kulit pisang guna menambah meningkatkan perekonomian daerah setempat

## METODE PELAKSANAAN

Untuk menemukan solusi dari permasalahan yang dihadapi mitra maka disusunlah model kerangka pemecahan masalah yang dtampilkan dalam Gambar 3 berikut ini :



Gambar 3 : Kerangka Pemecahan Masalah

Dari kerangka Pemecahan masalah mitra pada Gambar 3 kemudian setiap bagiannya dijabarkan dalam tabel 1 berikut:

**Tabel I** Penjabaran Kerangka Permasalahan Mitra

No	Parameter / Indikator	Solusi/ Aksi
1	Rumusan Masalah : a. Banyak pisang terbuang b. Banyak kulit pisang terbuang c. Belum memiliki Fasilitas Produksi yang memadai	Diperlukan pengetahuan dan keterampilan untuk inovasi produk
2	Rencana Kegiatan Pelatihan	a. Pembuatan dodol dari pisang b. Pembuatan dodol dari kulit pisang c. Pembuatan kemasan dan pelabelan d. Pembuatan pemasaran <i>e-commerce</i>
3	Peserta	Anggota mitra Kelompok Swadaya Masyarakat Pengolahan Pisang Darsono (KSMPPD)
4	Pemilihan teknik dan materi yang	Pelaksanaan Pelatihan dilakukan

	digunakan	secara praktek dan Teori dari Narasumber internal & Eksternal
5	Uji Coba Produk	Uji coba penjualan melalui e-commers

### HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Setelah disusun kerangka Permasalahan mitra langkah selanjutnya yaitu melakukan implementasi dari solusi-solusi yang ditemukan pada mitra KSMPPD dalam bentuk pelatihan-pelatihan inovasi produk olahan pisang dan kulit pisang menjadi produk kuliner Dodol. Terdapat tujuh tahapan pelatihan yang diberikan pada mitra dengan rincian ditampilkan pada Tabel 2

**Tabel 2** Pelaksanaan kegiatan pengabdian dalam bentuk pemberian materi dan praktek.

Tahapan Pelatihan	Luaran	Tahapan	Hasil Yang Di Capai
Pelatihan I	Pemahaman tujuan dilaksanakannya PKM	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Perkenalan dengan Tim dan Pembantu Lapangan</li> <li>2. Penjelasan tentang rencana pelaksanaan pelatihan pembuatan dodol pisang dan dodol kulit pisang</li> </ol>	80 % dari peserta pelatihan mampu memahami
Pelatihan 2	Diskusi resep dodol pisang dan kulit pisang	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mencari resep dan Metodologi di internet.</li> </ol>	80% dari peserta pelatihan mampu dan mengetahui resep dan metode
Pelatihan 3	Pembelian alat dan bahan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pembelian alat dan bahan di pasar</li> </ol>	100 % dari peserta pelatihan mengetahui alat dan bahan yang digunakan
Pelatihan 4	Pembuatan dodol pisang	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menyiapkan alat dan bahan</li> <li>2. Pengupasan pisang</li> <li>3. Penghalusan pisang</li> <li>4. Pencampuran semua bahan</li> <li>5. Pengadukan adonan</li> </ol>	80% dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan

		selama 5 jam 6. Pengemasan	
Pelatihan 5	Pembuatan dodol kulit pisang	1. Menyiapkan alat dan bahan 2. Menghaluskan kuit pisang 3. Pencampuran semua bahan 4. Pengadukan dodol kulit pisang selama 5 jam 5. Pengemasan	80% dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 6	Tersedianya kemasan dodol pisang dan dodol kulit pisang	1. Dodol di timbang 250 gram, di kemas dalam plastik, Pelabelan	100 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 7	Pemasaran online	Aplikasi e-commerce,	80 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan

Dari hasil pelatihan yang telah diberikan pada mitra diperoleh hasil bahwa rata-rata 85,7 persen dari peserta mampu melakukan dan memahami materi dan praktek dari narasumber internal dan eksternal. Kondisi ini terjadi disebabkan tidak semua peserta memiliki kemampuan intelegensia dan skill yang sama dalam memahami informasi yang disampaikan narasumber terutama pada pelatihan 1 dan pelatihan 7. Disamping itu dalam pengolahan dodol diperlukan ketekunan dan konsistensi dalam pengolahannya dimana tidak semua peserta mampu melakukan hal tersebut seperti ditampilkan dalam pelatihan 4 dan pelatihan 5. Dampak yang diperoleh dari pelatihan PKM ini mampu memberikan pengetahuan dan ketrampilan pada anggota mitra mengenai alternatif pemanfaatan hasil pertanian buah pisang serta peningkatan nilai jual produk berdasarkan pengemasan yang menarik dan model penjualan berbasis *e-commers*

Adapun dokumentasi dari proses pengolahan dodol buah pisang dan dodol kulit pisang hasil pelatihan ditampilkan dalam Gambar 4 sampai dengan Gambar 11 berikut



Gambar 4 : persiapan Bahan



Gambar 5 : Buah Pisang



Gambar 6 : Proses Blender Bahan Pencampuran



Gambar 7 : Proses



Gambar 8 : Pengadukan Dodol Dodol



Gambar 9 : Proses Ulen



Gambar 10 : Proses Penimbangan



Gambar 11 : Pengemasan Dodol

## KESIMPULAN

Melalui kegiatan Pengabdian Masyarakat (PKM) ini mampu membantu masyarakat Desa Darsono, Kecamatan Arjasa, Kabupaten Jember untuk memanfaatkan kekayaan lokal berupa pisang raja menjadi dodol pisang dan dodol kulit pisang guna menambah meningkatkan perekonomian daerah setempat dengan tingkat keberhasilan peserta dalam menguasai teori dan praktek dari pelatihan yang telah diberikan oleh narasumber sebesar 85,7 persen

## DAFTAR PUSTAKA

- Wulandari, R. T., Widyastuti, N., & Ardiaria, M. (2018). *Perbedaan Pemberian Pisang Raja dan Pisang Ambon Terhadap VO<sub>2</sub>max Pada Remaja di Sekolah Sepak Bola* (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- BPS. (2020). Produksi Tanaman Buah-buahan 2020. Bps.Go.Id.
- Lamria Mangunsong, Sari Zawitri, S. (2016). Penganekaragaman Produk Olahan Pisang Didesa Peniti Luar Kabupaten Mempawah Kalimantan Barat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2), 62–67. file:///C:/Users/AcerPC/Downloads/506-File Utama Naskah 1563-2-10-20180117 (1).pdf
- Badrie, S. (2020). Hortikultura Kementan: Permintaan Ekspor Pisang Meroket. Portonews.Com.
- Muhsin, S. N. (2018). *Isolasi Senyawa Metabolit Sekunder dari Fraksi N-heksan Kulit Buah Pisang Raja (Musa Paradisiaca Var. Raja)* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar).