

Pengolahan Singkong dan Pisang Menjadi Camilan Enak dan Sehat untuk Masyarakat di Kota Palu, Sulawesi Tengah

Steviani Batti¹, Usy Nora Manurung², Susi Putri Aprilia³, Khusnul Faradillah⁴, Dira⁵

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Terbuka¹
Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Terbuka²

steviani@ecampus.ut.ac.id¹

Abstrak

Kata Kunci:
Pengolahan pangan, pisang, singkong.

Singkong dan pisang adalah dua komoditas pangan yang masih banyak ditemui di Kelurahan Duyu, Kecamatan Tatanga, Kota Palu namun seringkali hanya dimanfaatkan dalam bentuk tradisional. Melalui inovasi pengolahan, kami bertujuan untuk menciptakan variasi camilan yang lebih bervariasi, menarik dan bebas dari bahan pengawet. Metode pengabdian ini meliputi beberapa tahap, dimulai dari melakukan survey dan wawancara untuk memahami preferensi dan kebiasaan konsumsi masyarakat terkait singkong dan pisang. Hasil ini dijadikan sebagai dasar untuk mengembangkan resep camilan yang sesuai dengan selera lokal. Kami juga melakukan riset terkait teknik pengolahan yang tepat untuk mempertahankan nilai gizi dari bahan baku tersebut. Setelah mendapatkan proses pengolahan yang sesuai, kemudian dilakukan pendampingan pelatihan bersama mahasiswa kepada kelompok masyarakat yang meliputi proses pemilihan bahan baku berkualitas, teknik pengupasan dan pemotongan yang tepat serta metode pengolahan termasuk penggunaan bahan tambahan sebagai perasa untuk meningkatkan cita rasa. Hasil kegiatan ini memberikan dampak positif terhadap masyarakat setempat dan mahasiswa dalam mulai berwirausaha dimana dengan memanfaatkan potensi lokal dalam pengolahan singkong dan pisang dapat memberikan alternatif camilan yang terjangkau bagi masyarakat serta dapat melanjutkan produksi camilan ini secara mandiri.

A. Pendahuluan

Pisang memiliki banyak jenis yang dibudidayakan di Indonesia baik itu pisang buah maupun jenis pisang olahan yang mempunyai nilai ekonomi tinggi seperti pisang kepok, pisang ambon, pisang tanduk, pisang susu, pisang raja dan masih banyak lagi yang memiliki bentuk dan rasa yang berbeda-beda (Cendawati, 2018). Pisang merupakan komoditas hortikultura yang bisa dikonsumsi langsung namun buah ini merupakan buah yang tidak tahan lama sehingga perlu diupayakan menjadi olahan yang tahan lama misalnya dengan dibuat sebagai camilan yang dapat memperpanjang daya simpan pisang. Selain pisang, singkong juga merupakan salah satu komoditas pertanian di Indonesia yang masih mudah ditemui dan juga dapat dimanfaatkan dalam berbagai olahan makanan. Singkong merupakan bahan pangan yang berdaya

guna menjadi sumber kalori dan berbagai upaya telah dikembangkan dan digunakan untuk menghasilkan teknologi pengolahan yang mampu meningkatkan nilai gizi, nilai tambah dan mengangkat citra umbi-umbian (Ernawati, 2020). Yang banyak ditemui saat ini, tingkat konsumsi singkong kurang diminati apabila tidak diolah menjadi jenis makanan lain. Untuk mencegah kerusakan singkong, maka singkong perlu dioah agar memiliki masa penyimpanan yang lebih lama dan memiliki harga jual (Istiqomah & Mahendra, 2019).

Kelurahan Duyu merupakan salah satu kelurahan yang ada di Kecamatan Tatanga, Kota Palu dan merupakan kelurahan terluas dan terbanyak penduduknya di Kecamatan Tatanga. Kehidupan masyarakat Kel. Duyu dinamis dan mengalami perkembangan dari waktu ke waktu. Penduduk di kelurahan ini sebagian besar hidup dari hasil tani dan kebun. Salah satu hasil kebun yang sampai saat ini masih mudah ditemui adalah pisang dan singkong namun dalam pengolahannya seringkali hanya dimanfaatkan dalam bentuk tradisional, tidak diolah namun dijual mentah. Di kehidupan modern saat ini, tuntutan akan makanan yang enak dan sehat menjadi perhatian utama. Kedua bahan pangan ini bukan hanya sebagai sumber karbohidrat yang kaya tetapi juga dapat diolah menjadi camilan enak dan sehat. Pengolahan pisang dan singkong sebagai camilan belum banyak dilakukan masyarakat karena kurangnya pengetahuan dan keterampilan tentang pemanfaatan singkong dan pisang. Pisang yang terlalu matang seringkali terbuang dan singkong hanya menjadi hidangan yang ekonomis sehingga dianggap perlu menyelenggarakan pendampingan pengolahan dan pemanfaatan pisang dan singkong menjadi produk olahan yang bernilai ekonomi dengan berbagai macam olahan yang bervariasi.

Pembuatan camilan berbahan dasar pisang dan singkong merupakan usaha yang paling mudah dilakukan serta hanya membutuhkan modal yang kecil sehingga kegiatan pendampingan ini yang dilaksanakan bekerjasama dengan mahasiswa diharapkan mampu meningkatkan keterampilan masyarakat dan mahasiswa yang memulai usaha mandiri dalam pengolahan camilan berbahan pisang dan singkong untuk bisa mendapatkan nilai jual.

B. Metode Pelaksanaan

Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk pendampingan kepada mahasiswa yang saat ini memulai usaha mandiri serta masyarakat dengan memberikan keterampilan mulai dari proses pengolahan, pengemasan hingga pemasaran. Kegiatan pendampingan ini telah dimulai dengan observasi kepada mahasiswa dan masyarakat setempat hingga ke proses pelaksanaan.

1. Pada tahap awal, mahasiswa dan masyarakat sekitar diberikan penjelasan tentang bahan dan alat yang perlu dipersiapkan sampai bagaimana

- pengolahan dari pisang dan singkong menjadi cemilan yang lebih bervariasi.
2. Setelah itu dilakukan praktek pembuatan olahan pisang dan singkong hingga pengemasan yang baik.
 3. Pada kegiatan pendampingan juga dilakukan evaluasi dengan tanya jawab dan diskusi terkait produk yang dihasilkan.

C. Hasil dan Pembahasan

Hasil kegiatan pendampingan pengolahan singkong dan pisang menjadi camilan secara umum menunjukkan peningkatan keterampilan dalam pengolahan bahan baku pisang dan singkong menjadi cemilan yang lebih variatif. Kegiatan ini bisa memberikan peningkatan pada perekonomian masyarakat sekitar dan memberikan peluang usaha baru sehingga kedepannya masyarakat dapat menjual produk untuk peningkatan pendapatan.

Produk yang dihasilkan adalah kripik pisang dengan berbagai macam rasa. Teknik pengolahannya dimulai dari memilih jenis pisang yang bisa diolah dengan baik. Pisang yang digunakan adalah pisang kepok yang belum matang (kulitnya masih hijau), kemudian diris tipis-tipis menggunakan alat khusus setelah itu direndam dalam air biasa yang telah dicampur dengan 1 sdt kapur selama kurang lebih 1 jam. Pisang yang telah direndam selama kurang lebih 1 jam kemudian dicuci bersih dan direndam dengan air yang ditambahkan sedikit garam. Tiriskan pisang dari air rendaman kemudian goreng hingga matang. Setelah dingin, hasilnya bisa dicampurkan dengan lelehan coklat maupun rasa yang lain.

Gambar 1.

Tahap awal pengolahan pisang



Gambar 2.

Proses pengolahan dan hasil



D. Simpulan

Berdasarkan uraian diatas, kegiatan pendampingan ini dapat ditarik kesimpulan bahwa pendampingan telah mencapai tujuan dalam meningkatkan wawasan dan pengetahuan mengenai pengolahan pisang dan singkong dan telah meningkatkan keterampilan dalam pembuatan produk cemilan yang memiliki nilai jual tinggi dengan membuat keripik beraneka rasa dengan pengemasan yang lebih baik.

E. Referensi

- Cendawati. (2018). *Kue Kering Favorit Tampilan Baru*. Jakarta: Gramedia.
- Ernawati, S., Badar, M., & Squard, T. (2020). *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan singkong sebagai Potensi Lokal Di Desa Teke Kabupaten Bima*. J.Pepadu. Vol.1
- Istiqomah, I. W., & Mahendra, A. M. (2019). *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Penyuluhan Inovasi Pengolahan Singkong Dan Opak*. J. Pengabdian Masyarakat, Vol. 3