

**Jurnal Pengabdian Kreativitas**

Volume 3, Nomor 2, November 2024, Halaman 25-29

e-ISSN: 2962-5823, URL: <https://ojs.unimal.ac.id/jpk>

DOI : 10.29103/jpek.v3i2.20267

**Pelatihan Pengolahan Debog Pisang sebagai Peluang Berwirausaha  
untuk Remaja Putri di Gampong Meunasah Ujong Kulam  
Matang Kuli**

Agustinawati<sup>1\*</sup>, Cut Intan Suhani<sup>2</sup>, Muhammad Yusuf<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Universitas Malikussaleh

\*E-mail: [agustinawati@unimal.ac.id](mailto:agustinawati@unimal.ac.id)

**ABSTRACT**

*Banana stem processing is an innovative activity carried out to create entrepreneurial opportunities. This processing is carried out to increase the added value of the stem and reduce waste. Banana stem can be processed by making it into chips with various flavors. The simple and easy way to process it is very helpful for young women to make various innovations. So that banana stem which was initially not utilized can be processed into more economical products as a new business opportunity..*

**Keywords:** *Bananas Stem, Chips, Economical, Entrepreneurial Interests*

**ABSTRAK**

Pengolahan debog pisang adalah kegiatan inovatif yang dilakukan untuk menciptakan peluang berwirausaha. pengolahan ini dilakukan guna meningkatkan nilai tambah debog dan mengurangi limbah. Debog pisang dapat diolah dengan membuat menjadi keripik aneka rasa. Cara mengolahnya yang sederhana dan mudah sangat membantu remaja putri untuk membuat berbagai inovasi. Sehingga debog pisang yang awalnya tidak dimanfaatkan dapat diolah menjadi produk yang lebih ekonomis sebagai peluang usaha baru.

**Kata kunci:** Debog Pisang, Keripik, Ekonomis, Berwirausaha

**PENDAHULUAN**

Di Aceh pada umumnya tanaman pisang merupakan tanaman yang mudah dijumpai disetiap tempat/daerah. Selain tanaman pisang yang mudah tumbuh, tanaman ini juga merupakan tanaman yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat karena fungsinya yang serbaguna mulai dari daun, buah dan batang yang dimanfaatkan masyarakat untuk memenuhi kebutuhannya. Debog pisang kebanyakan masih sering dibuang sebagai limbah sehingga menimbulkan masalah lingkungan maka hal ini perlu ditangani secara bijak agar yang tidak bernilai dapat dijadikan lebih bermanfaat menjadi produk makanan dan berniali ekonomis.

Tanaman Pisang adalah tanaman yang memiliki banyak manfaat dan mudah dijumpai di negara Indonesia. Setiap bagian dari tanaman pisang dapat dimanfaatkan, seperti buahnya bisa dijadikan menjadi berbagai olahan makanan, daunnya bisa digunakan untuk bungkus makanan sedangkan pelepahnya belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat pada umumnya. Kebanyakan batang pisang ini hanya menjadi limbah dan berdampak pada lingkungan sekitar. Jenis makanan keripik merupakan produk olahan yang digemari

masyarakat. Aneka macam keripik juga dijadikan komoditas oleh-oleh khas dari berbagai daerah. Pengolahan pelepah pisang menjadi keripik sangat mudah prosesnya dan dapat dilakukan dengan menggunakan alat yang sederhana dan dapat dikerjakan oleh siapa saja termasuk generasi muda.

Debog pisang merupakan bahan baku keripik yang mudah didapatkan dan melalui bekerjasama dengan industri rumah tangga /mikro yang menjual goreng pisang, maka pengurangan limbah dapat diminimalkan. Pemanfaatan debog pisang yang selama ini terbuang sebagai limbah dapat diolah menjadi produk makanan baru yang bermanfaat dan menjadi peluang berwirausaha bagi remaja putri di meunasah ujongkulam. Sehingga remaja putri dan masyarakat pada umumnya dapat lebih kreatif dan menambah pendapatan.

Adapun tujuan Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan kegiatan pelatihan pengolahan debog pisang ini bertujuan untuk memberikan pengarahan, wawasan tambahan dan keterampilan tentang pemanfaatn dan pengolahan debog pisang sebagai peluang berwirausaha untuk remaja putri meunasah ujongkulam untuk menambah pendapatan atau untuk dikonsumsi dan berdampak pada lingkungan.

## **METODE**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan oleh dosen dan mahasiswa prodi kewirausahaan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Unimal. Metode pelaksanaan kegiatan ini dilakukan secara langsung praktik/pelatihan cara pengolahan debog pisang. Pelatihan dilakukan selama 2 hari yaitu 24-25 Agustus 2024, dimana hari pertama penyampaian materi dan hari kedua praktek pengolahan dengan bahan yang sudah dipersiapkan oleh tim pelaksana pengabdian.

## **HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK**

Kegiatan pelatihan yang dilaksanakan bersama remaja putri dan juga ibu ibu meunasah ujong kulam ini dipaparkan bagaimana proses pengolahan debog Pisang ini yaitu diawali dengan pencucian, pemotongan bahan-bahan yang digunakan hingga bersih. Kemudian dimasukkan air garam dan kapur di rendam 30 menit, kemudian dibersihkan lagi sampai bersih dan rebus debog pisang, setelah selesai di rebus kemudian kulit pisang itu di blender, dan setelah itu blender juga bawang putih nya dan kemudian campurkan tempung dan bahan lain nya sehingga jadi suatu adonan dan di rebus lagi hingga matang dan di potong terus di jemur di terik matahari lalu di goreng.

Dengan proses pengolahan yang sangat sederhana ini serta tidak membutuhkan pembiayaan yang besar dan bahan baku yang mudah didapatkan disekitar rumah masyarakat maka peserta yang remaja dapat mengetahui tahapan dan proses pengolahan yang inovasi makanan keripik batang pisang. Kegiatan pembuatan keripik debog pisang (batang pisang) ini hasilnya dapat menjadi pemasukan tambahan bagi peserta secara individu maupun secara bersama sama dengan anggota remaja masjid gampong setempat.

Pengabdian ini kami lakukan sebagai upaya untuk menumbuhkan minat dan motivasi berwirausaha dari generasi muda serta upaya mengimplementasikan pengetahuann yang di dapat oleh mahasiswa Program Studi Kewirausahaan kepada masyarakat untuk membantu meningkatkan perekonomian dengan memberikan tiori dan pemaparan langsung cara pengolahan bahan yang diamggap limbah menjadi produk yang memberikan nilai tambah ekonomis dan bermanfaat bagi lingkungan.

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini sangat disukai oleh remaja putri dan ibu ibu yang merupakan peserta pelatihan dari Gampong Meunasah ujongkulam, Antusiame dan keaktifan peserta dalam kehadiran selama pelatihan dan proses pelatihan yang dibuat

sangat terasa selama kegiatan dilakukan. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dalam berwirausahaan dan dapat menambah ekonomi penghasilan remaja putri dan masyarakat pada umumnya.. Kegiatan dilaksanakan pada hari sabtu dan minggu di bulan agustus 2024 di salah satu rumah warga Gampong meunasah ujongkulam. Kegiatan melibatkan remaja putri dan ibu ibu, dosen dan mahasiswa program studi kewirausahaan. Penyampaian materi oleh dosen dan praktek dilakukan oleh seluruh tim kegiatan pengabdian.

Hasil dari kegiatan pengabdian yang bisa adalah adanya penambahan pengetahuan bagi remaja putri dan masyarakat yang dapat memanfaatkan kedebong pisang (Batang pisang) dan diolah menjadi bahan cemilan yang sehat dan memiliki nilai gizi serta dapat dipasarkan.

Adapun Proses Pengolahan keripik debog pisang dapat dijelaskan seperti berikut:

1. Menyiapkan air untuk pencucian, garam dan kapur sirih yang akan dicampur dan kemudian disisihkan.
2. Bahan baku dasar yaitu debog pisang (batang pisang) yang kualitas baik.
3. Mengupas debog pisang dan mengambil bagian inti lapisan debog.
4. Potong debong pisang dengan ukuran panjang yang sesuai selera kemudian di rendam dlam air yang sudah di persiapkan sebelumnya.
5. Tiriskan debog yang sudah direndam dan mencuci nya kembali sampai bersih.
6. Menyiapkan minyak untuk proses penggorengan.



Gambar 1. Penyampaian Materi Pelatihan



Gambar 2. Pelatihan Pengolahan debog pisang



Gambar 3. Proses Pengolahan debog pisang

## **KESIMPULAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat bermanfaat bagi masyarakat pada umumnya dan remaja puri pada khususnya yaitu adanya pengetahuan baru dan pengalaman yang lebih kreatif dan bervariasi serta adanya tumbuh minat untuk berwirausaha dengan memanfaatkan bahan lokal yang tersedia di lingkungan sekitar yang sangat mudah didapatkan. Tim pelaksana pengabdian sangat berharap besar agar tumbuhnya wirausaha baru yang mampu meningkatkan ekonomi masyarakat.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Kami dari Tim pelaksana kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat mengucapkan terimakasih kepada Ibu Husna dan seluruh pengurus yang sudah memfasilitasi dan mendukung serta memberikan waktu dan tempat dalam mensukseskan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Gampong Meunasah Ujong Kulam, juga kami mengucapkan terimakasih kepada remaja putri dan ibu-ibu yang telah bersedia meluangkan waktu untuk mengikuti kegiatan ini sehingga dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Agustinawati. (2023). Pelatihan Daur Ulang Botol Plastik Menjadi Celengan Bagi Anak-Anak Gampong Reuleut Timu, Aceh Utara. *Jurnal Pengabdian Kreativitas (JPeK)*
- Agustinawati, H. Bahri, S. Samsidar, M. Yusuf. (2024). Pembuatan Buket Sebagai Peluang Usaha Kreatif Bagi Remaja Di Desa Blang Bayu Kecamatan Syamtalira Bayu Kabupaten Aceh Utara. *Jurnal Pengabdian Ekonomi Dan Sosial (JPES)*
- Pary, C., Masita., Safitrah, A., Nurfadillah, M., dan Setiyawati, E. (2016). Analisis kandungan gizi limbah kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca* Formatypica) sebagai bahan baku kerupuk. *Jurnal Biology Science & Education*, 5(1): 112-123
- Yasin, N. (2018). Pengaruh penambahan tepung pisang pada pembuatan kerupuk. Gorontalo. *Agriculture Technology Journal*, 1(1): 49-58
- Kita Agustina, MW. (2015). *Pengaruh substitusi tepung kulit pisang raja (Musa paradisiaca) terhadap kualitas ledre*. Skripsi. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.

- S Aisyah, Z Muntari, Agustinawati, M Yusuf. (2023). Pelatihan Modernisasi Produksi Manisan Dari Olahan Air Nira Di Gampong Paloh Bate Kec. Muara Dua Kab. Aceh Utara. *Jurnal Pengabdian Kreativitas (JPeK)*
- Zailaton, Agustinawati. (2023). Pelatihan Wirausaha Perempuan Dalam Proses Pengolahan Ikan Menjadi Fried Meatballs Di Desa Cot Keumuneng Aceh. *Jurnal Pengabdian Ekonomi Dan Sosial (JPES)*