

Jurnal Pengabdian Kreativitas

Volume 1, Nomor 1, April 2022, Halaman 11-16

URL: <https://ojs.unimal.ac.id/jpk>

**Pemberdayaan Masyarakat Melalui Produksi Pisang Sale
(Masyarakat Dusun Perma Desa Alue Liem)**

Yoesrizal Muhammad Yoesoef^{1*}, Mukhlis Muhammad Nur², Agustinawati³, Muhammad Wali⁴, Zailaton⁵, Maulida⁶, Nur Holila Siregar⁷, Fitriani⁸

¹IAIN Lhokseumawe

²³⁴⁵⁶⁷⁸Universitas Malikussaleh, Lhokseumawe

*Email: yoesrizal@iainlhokseumawe.ac.id

ABSTRAK

Pemberdayaan masyarakat khususnya dalam produk pengolahan makanan dalam rangka meningkatkan ekonomi masyarakat di Dusun Perma, Desa Alue Liem, Kecamatan Blang Mangat. Tujuan utama dalam pemberdayaan ini adalah agar supaya dapat menguatkan hasil produksi pisang sale pada kelompok usaha bersama menjadi lebih sempurna baik dari sisi produktifitas dan pemasarannya agar dapat lebih menguntungkan, pengabdian ini bertujuan untuk dapat meningkatkan taraf hidup ekonomi masyarakat khususnya masyarakat di Dusun Perma, Desa Alue Liem, Kecamatan Blang Mangat. Hasil pengabdian ini telah memberikan motivasi kepada masyarakat khususnya usaha mak nieng untuk meningkatkan lebih banyak produksi pisang sale. Tim telah memberikan pemaparan untuk memperluas jangkauan pemasaran.

Kata kunci: Pemberdayaan, Produksi, Pisang Sale

PENDAHULUAN

Pisang merupakan makanan ringan tradisional yang memiliki banyak penggemar di kalangan masyarakat. Rasanya yang manis, gurih dengan tekstur yang unik, menjadikan daya tarik sendiri dari sale pisang (Pratiwi, 2013). Hingga kini usaha sale pisang masih sangat besar peminatnya dari kalangan anak-anak maupun orang dewasa.

Banyaknya produksi pisang dikelola ini menjadi peluang besar untuk membuat olahan makanan khususnya sale masih belum maksimal. Buah pisang yang sering dijadikan olahan sale adalah pisang ambon, selain pisang tersebut, masyarakat masih jarang untuk mengolahnya menjadi sale. Padahal masih banyak jenis pisang yang dapat diolah menjadi sale, salah satunya adalah pisang mas.

Pisang mas memiliki aroma harum dan rasa yang manis sehingga cocok juga untuk dijadikan sale pisang, namun pengolahan pisang mas pasca panen masih terbilang jarang dilakukan (Rahman, 2017). Karena masyarakat kebanyakan hanya mengkonsumsi pisang mas dalam keadaan buah segar, oleh karena itu penjualan pisang dalam bentuk buah segar banyak yang tersisa dan berakibat terhadap pembusukkan buah pisang banyaknya pisang yang membusuk dikarenakan tidak adanya pengolahan pasca panen pada pisang. Agar dapat mengurangi kerugian yang ditimbulkan dari banyaknya pembusukan pisang mas tersebut, perlu dilakukan pengolahan pasca panen pisang mas salah satunya dengan dijadikan sale pisang.

Sale pisang dengan bahan baku pisang mas diharapkan juga dapat menambah nilai ekonomis dari pisang mas tersebut (Nurainy, 2017). Serta kebanyakan sale pisang yang beredar di masyarakat adalah sale pisang dengan rasa original tanpa ada penambahan rasa lain. yaitu rasa red velvet, green tea, dan cokelat. Diharapkan bukan hanya orang dewasa saja yang mengkonsumsinya tetapi anak-anak juga akan tertarik untuk mencobanya. Tentunya hal tersebut akan berdampak kepada kenaikan pendapatan para petani pisang

Mitra dan Kelompok Sasaran Program

Mitra dalam pelaksanaan Pengabdian ini adalah usaha pisang sale mak nieng. Adapun tempat pelaksanaan kegiatan pengabdian bertempat di Dusun Perma, Desa Alue Liem, Kecamatan Blang Mangat.

Usaha pisang sale ini dari segi jenis teknologi yang digunakan umumnya sederhana dan sangat mudah penguasaannya. Oleh karena itu, pengolahan pisang sale ini tidak menuntut prasyarat tenaga kerja berpendidikan formal, tetapi lebih mengutamakan keterampilan khusus dalam pengolahan pisang sale. Kebutuhan tenaga kerja dengan spesifikasi tersebut bisa dipenuhi oleh pria atau wanita yang telah mengikuti pelatihan atau magang di unit usaha sejenis.

Tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi harus terjamin kebersihannya. Usaha yang dapat dilakukan yaitu dengan mencuci tangan sebelum bekerja, menggunakan antiseptik kulit, dan menggunakan penutup kepala. Hal itu dilakukan agar produk terhindar dari kontaminasi pekerja. Pisang sale sendiri merupakan olahan pisang yang dibuat dengan cara dikeringkan. Pada mulanya, pembuatan ini ditujukan untuk meminimalisir pisang yang terbuang percuma karena busuk, mengingat pisang di Gorontalo memang cukup melimpah. Namun seiring perkembangan waktu, sale pisang melebur ke dalam budaya kuliner Indonesia dan semakin digemari. Saat ini, sale pisang telah mengalami banyak inovasi dalam rasa. Penambahan unsur seperti keju dan coklat membuat sale pisang semakin nikmat. Cara membuat sale pisang ini pada dasarnya sangat mudah. Secara umum, ada beberapa cara membuat sale pisang, antara lain:

Pisang sale yang dibuat dengan menggunakan asap dari kayu.

Sale pisang yang dibuat dengan bantuan natrium bisulfit Masing-masing cara ini memiliki kelebihan dan kekurangannya masing-masing. Pembuatan sale pisang dengan natrium bisulfit.

Masing-masing cara ini memiliki kelebihan dan kekurangannya masing-masing. Pembuatan sale pisang dengan natrium bisulfit dan juga asap belerang bisa menanggulangi permasalahan yang dijumpai pada pembuatan sale secara tradisional yakni dengan asap.

Adapun bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan sale pisang antara lain:

- Buah pisang yang telah matang. Cermati kulitnya yang telah menguning. Jenis pisang yang baik diolah menjadi sale pisang antara lain pisang emas, pisang ambon, dan juga pisang raja, sebab cepat busuk. Jumlahnya terserah Anda.
- Air bersih.
- Tepung terigu
- Margarine
- Gula, dan
- Garam. Bahan ini opsional, sebab sale pisang yang telah kering bisa langsung digoreng jika ingin.
- Bahan lainnya adalah natrium bisulfit. Ini juga opsional, Anda bisa menggunakannya atau tidak. Jika ingin, bisa dibeli di apotik. Biasanya bentuknya dalam kemasan bubuk.

Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan dalam Menghasilkan Olahan Makanan berupa Pisang Sale yang Berkualitas.

Luaran lain yang diharapkan dari kegiatan Pengabdian ini adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah buah pisang menjadi produk makanan pisang sale dan memiliki nilai ekonomis tinggi, sehingga dapat memberikan nilai tambah dalam pemenuhan dan peningkatan pendapatan masyarakat.

METODE

PERSIAPAN DAN PEMBEKALAN

Persiapan dan Pembekalan dilakukan oleh pemilik usaha Pisang sale Mak Nieng dan juga beberapa mahasiswa dan kelompok sasaran.

Persiapan Waktu Mengingat waktu pelaksanaan Pengabdian ini dilaksanakan bersamaan dengan kegiatan perkuliahan sedangkan jangka waktu pelaksanaan dilakukan pada hari rabu, kamis dan jumat selama 2 minggu. Dengan demikian waktu pelaksanaan adalah 6 hari yang dilaksanakan selama 2 minggu.

Persiapan sarana dan prasarana Bersama-sama dengan pemilik dari usaha Pisang Sale Mak Nieng menyiapkan tempat untuk pelatihan Bagaimana mengolah buah pisang dan memanfaatkannya untuk dijadikan produk makanan berupa pisang sale.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Program utama dari Pengabdian ini untuk penguatan produksi pisang sale pada kelompok usaha masyarakat, yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan pada masyarakat dalam memproduksi pisang sale yang lebih baik, agar supaya permintaan produksi pisang sale meningkat, sehingga dapat meningkatkan penghasilan masyarakat yang khususnya pada pembuat pisang sale, dengan adanya peningkatan penghasilan masyarakat dapat berpengaruh langsung pada meningkatnya pertumbuhan ekonomi.

Sifat-sifat penting yang sangat menentukan kualitas rasa sale pisang adalah warna, rasa, bau, kekenyalan, dan ketahanan simpannya, untuk itu dalam memproduksi pisang sale dari pengolahan sampai pengepakan harus memperhatikan faktor-faktor yang dapat berpengaruh langsung pada produksi pisang sale, hal ini menjaga kualitas produksi pisang sale itu sendiri. Faktor alam juga sering mempengaruhi produktivitas pisang sale, seperti halnya musim hujan yang secara langsung mengganggu proses pengeringan, sehingga gangguan alam seperti hujan, maka untuk menjaga keberlangsungan proses produksi pisang sale, maka dikeringkan dengan pengering alat pengering buatan.

Ada 3 (tiga) cara pembuatan sale pisang, yaitu :

1. Cara tradisional dengan menggunakan asap kayu;
2. Cara pengasapan dengan menggunakan asap belerang;

3. Cara basah dengan menggunakan natrium bisulfit.



Gambar 1. proses pengolahan pisang sale bersama masyarakat

Proses pengasapan dengan menggunakan belerang berguna untuk :

1. Memucatkan pisang supaya diperoleh warna yang dikehendaki
2. Mematikan mikroba (jamur, bakteri)
3. Mencegah perubahan warna

Cara pembuatan sale pisang cara pengasapan

1. Pengupasan
Pisang dikupas, kemudian permukaan daging buah dikerok. Jika pisang berukuran besar, pisang dapat dibelah dua memanjang.
2. Pengasapan dengan belerang.
Agar warna pisang sale lebih cerah dan muda, pisang perlu diasapi dengan gas SO₂. Pengasapan menggunakan lemari pengasap. Pisang disusun di atas rak-rak yang dibuat dari anyaman lidi atau bambu. Di dasar lemari dibakar belerang. Setelah itu, lemari ditutup rapat kecuali saluran udara pembakaran. Setiap kg pisang memerlukan 2-4 gram belerang. Setelah pembakaran belerang habis terbakar. Pisang tetap dibiarkan di dalam lemari pemkaran, selama 10 menit.
3. Penggulaan.
Pisang yang rasanya kurang manis, setelah pengasapan, ditaburi gula pasir sehingga seluruh permukaannya tertutup lapisan tipis gula.
4. Penjemuran.
Pisang tersebut diletakkan di atas tampah, kemudian dijemur. Pada hari kedua, pisang yang masih basah, dapat diktekan dengan papan agar sedikit pipih. Jika penekanan terlalu kuat, pisang akan retak atau pecah. Penekanan ini diulangi setiap hari sampai bahan agak kering. Bahan yang agak kering menjadi agak alot, lentur, dan tidak mudah patah. Produk yang diperoleh dari proses ini disebut sebagai pisang sale segar.
5. Pengeringan dengan alat pengering.
Jika menginginkan pengeringan yang lebih cepat, langit berawan atau hari hujan pisang dapat dikeringkan dengan menggunakan alat pengering. Pengeringan akan berlangsung antara 18 sampai 24 jam tergantung pada suhu pengeringan. Dianjurkan suhu pengeringan tidak kurang dari 50°C dan tidak lebih dari 70°C. Jika suhu terlalu rendah, waktu pengeringan akan terlalu lama. Jika terlalu panas, tekstur

pisang sale akan kurang baik. Selama pengeringan, sekali 3 jam, pisang dapat juga ditekan agar semakin pipih. Pengeringan dilakukan sampai kadar air di bawah 18%. Produk yang diperoleh dari proses ini disebut sebagai pisang sale segar.

6. Penggorengan.

Pisang sale segar dapat digoreng. Terlebih dahulu pisang sale dicelupkan ke dalam adonan tepung beras. Adonan ini terdiri dari campuran tepung beras (1 bagian), air (4 bagian), garam (secukupnya) dan tepung kayu manis (secukupnya). Setelah itu, pisang sale digoreng dengan minyak panas (170°C) sampai garing. Produk yang diperoleh disebut pisang sale goreng.



Gambar 2. proses penggorengan pisang sale

7. Pengemasan

Pisang sale segar atau pisang sale goreng dikemas didalam kantong plastik.



Gambar 3. proses pengemasan pisang sale

KESIMPULAN

Mayoritas buah pisang dijual dalam bentuk masih buah pisang asli belum diproses lebih lanjut. Hal itu menjadikan nilai tambah dari budi daya pisang belum optimal, di samping itu sering terjadi kerusakan buah pisang karena tidak langsung laku terjual atau menunggu kenaikan harga. Di samping alasan di atas saat ini para konsumen dari luar kota dalam membeli sale pisang belum dapat dipenuhi oleh industri yang saat ini ada, sehingga sering terjadi para konsumen kesulitan mendapatkan pisang seperti yang diharapkan. Dari hal di atas dapat disimpulkan bahwa bisnis pembuatan pisang sale masih sangat memungkinkan tanpa merusak keseimbangan pasar yang sudah ada.

Ketersediaan buah Pisang sebagai bahan baku utama produksi pisang sale didapatkan dari kebun maupun dari pasar-pasar yang ada di Desa Huwongo dan Desa sekitarnya. Dengan berjalannya roda perekonomian melalui usaha pisang sale diharapkan dapat menjadi salah satu usaha pemberdayaan masyarakat untuk meningkatkan pendapatan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Arief Fazlul Rahman, Sukmawaty, Rahmat Sabani. 2017. EVALUASI PENGERINGAN PISANG SALE (*Musa paradisiaca* L.) PADA ALAT PENGERING HYBRID (SURYA-LISTRIK) TIPE RAK. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, Vol.5, No. 1, Maret 2017. Program Studi Teknik Pertanian di Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram.
- Fibra Nurainy, Sri Hidayati, Dyah Koesoemawardani, Erdi Suroso. 2017. Penyuluhan Dan Pelatihan Pengolahan Sale Pisang Kelompok Usaha Bersama Aisyah Di Desa Sukajawa Kecamatan Bumi Ratu Nuban Kabupaten Lampung Tengah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Jurusan Thp, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Pratiwi, D., S.M. handayani, E. Widiyanti. 2013. Studi Komparatif Usaha sale pisang goreng dan Keripik Pisang di Kabupaten Grobogan. *E-jurnal Agrista*. Edisi 3 Vol 1 (2013). Prodi Agribisnis. Fakultas Pertanian UNS. Solo.