

**Jurnal Pengabdian Kreativitas**

Volume 1, Nomor 1, April 2022, Halaman 24-28

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

**Penyuluhan dan Pelatihan Pengelolaan Pisang Sale Kering di Desa Blangpanyang Kecamatan Muara Satu**

Devi Andriyani<sup>1\*</sup>, Fuadi<sup>2</sup>, Anwar Puteh<sup>3</sup>, Khairil Anwar<sup>4</sup>, Fanny Nailufar<sup>5</sup>, Tiwi Savira Sani<sup>6</sup>, Rizky Fadillah<sup>7</sup>, Serlina Dwi Putri<sup>8</sup>, Muhammad Reja<sup>9</sup>

Universitas Malikussaleh, Lhokseumawe

\*Email: [deviandriyani@unimal.ac.id](mailto:deviandriyani@unimal.ac.id)

**ABSTRAK**

Pisang merupakan buah yang umumnya tumbuh di daerah tropis dan banyak tersedia di Indonesia dimana salah satunya pohonnya tumbuh di Desa Blangpanyang Kecamatan Muara Satu Kota Lhokseumawe. Pisang awak merupakan buah pisang yang mempunyai nilai ekonomi rendah bila dijual segar. Untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dengan memanfaatkan sumber daya yang tersedia yaitu pisang awak, tim pengabdian mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Malikussaleh tergerak untuk melakukan penyuluhan dan sosialisasi pengolahan pisang sale kering yang berasal dari pisang awak bersama ibu-ibu di desa Blangpanyang untuk memanfaatkan pisang awak sebagai bahan baku pembuatan pisang sale kering. Metode penyuluhan yang digunakan ialah metode ceramah dan diskusi serta metode demonstrasi pengolahan pisang sale. Adapun hasil kegiatan penyuluhan yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian ini dapat meningkatkan pengetahuan peserta mengenai teknologi pengolahan sale pisang serta memahami cara membuatnya.

**Kata kunci:** Penyuluhan, Pengolahan, Pisang Sale

**PENDAHULUAN**

Indonesia terkenal dengan ragam kuliner tradisionalnya, salah satunya adalah jajanan khas aceh yang berasal dari berbagai macam buah pisang seperti pisang awak (*Musa Acuminata Balbisiana*), pisang raja (*Musa Acuminata Textilia*), pisang susu (*Musa Acuminata Lady Finger*), serta pisang ambon (*Musa Acuminata Cavendish Subgroup*) yang sudah matang dipohon kemudian diproses alami dengan proses tradisional yang dikenal dengan nama pisang sale (Nurainy, 2017).

Sale pisang adalah makanan hasil olahan dari buah pisang yang disisir tipis kemudian dijemur. Tujuan penjemuran adalah untuk mengurangi kadar air buah pisang sehingga pisang sale lebih tahan lama. Pisang sale ini bisa langsung dimakan atau digoreng dengan tepung terlebih dahulu. selain itu, saat ini sale pisang mempunyai berbagai macam rasa seperti rasa keju. Saat ini, produksi pisang sale sudah menembus pasar internasional. Sale pisang merupakan produk pisang yang dibuat dengan proses pengeringan dan pengasapan. Sale dikenal mempunyai rasa dan aroma yang khas (Rahman, 2017).

Pisang merupakan buah tropis yang khas dan banyak tersedia di Indonesia salah satunya di Kabupaten Lhokseumawe. Desa Blang Panyang, Kecamatan Muara satu, kabupaten Lhokseumawe merupakan salah satu desa yang penduduknya banyak menanam pisang sehingga ketersediaan pisang cukup melimpah di desa tersebut. Di antara jenis pisang yang dihasilkan di desa tersebut adalah pisang awak. Pisang awak merupakan buah pisang

yang mempunyai nilai ekonomi rendah bila dijual segar, karena pisang tersebut memiliki rasa manis dengan sedikit asam dan kadang-kadang terdapat biji yang kurang disukai untuk dikonsumsi sebagai buah segar. Untuk mengatasi masalah tersebut, tim pengabdian mahasiswa fakultas ekonomi dan bisnis Universitas Malikussaleh membuat penyuluhan dan pengolahan pisang sale kering di desa tersebut bersama sebagian ibu-ibu di desa tersebut untuk memanfaatkan pisang awak sebagai bahan baku pembuatan pisang sale kering.

Sale pisang merupakan produk pengeringan buah pisang. Berbagai jenis pisang dapat digunakan sebagai bahan baku sale pisang, seperti pisang ambon, pisang emas, pisang raja, pisang siam, pisang muli dan pisang susu. (Siswanto, 1999). Faktor-faktor yang mempengaruhi mutu sale pisang antar lain adalah jenis bahan baku yang digunakan, proses pengolahan, tingkat kematangan buah dan cara pengemasannya. Kadar pati dan kadar gula akan berpengaruh terhadap kadar kadar gula sale yang dihasilkan. Kadar pektin dan protopektin akan mempengaruhi tekstur dan konsistensinya (Rukmayadi, 2012). Hasil yang sama juga disampaikan oleh Pratiwi dkk. (2014) yang menyatakan bahwa usaha sale pisang goreng menghasilkan keuntungan yang lebih tinggi dibanding usaha keripik pisang goreng.

Usaha sale pisang goreng juga dapat dikembangkan di desa Blangpanyang, karena produksi pisang di desa Blangpanyang cukup melimpah. Berdasarkan permasalahan di atas, maka tujuan dari pengabdian ini adalah meningkatkan pemahaman dan ketrampilan proses pengolahan sale pisang untuk memanfaatkan pisang yang banyak terdapat di daerah tersebut, meliputi pemilihan bahan baku, proses persiapan pengolahan, cara pengeringan dan penggorengan sale pisang.

### **Permasalahan Mitra**

Berdasarkan analisis situasi, maka yang menjadi permasalahan adalah :

- Masih banyak masyarakat Desa Blangpanyang belum memahami cara untuk mengolah pisang awak menjadi pisang sale.
- Masih minimnya pengetahuan masyarakat Desa Blangpanyang tentang pengolahan pisang sale.

Tujuan Dan Manfaat Kegiatan

#### 1. Tujuan

- Meningkatkan pengetahuan tentang cara pengelolaan pisang sale.
- Meningkatkan pemahaman dalam mengolah pisang awak di Desa Blangpanyang.

#### 2. Manfaat

- Manfaat kegiatan ini adalah peningkatan pengetahuan dan pemahaman dalam pengelolaan pisang awak menjadi pisang sale, sehingga masyarakat bisa menghasilkan lapangan kerja.

### **METODE**

Kegiatan dilaksanakan pada hari Kamis, tanggal 16 Juni 2022 di kediaman warga yaitu Ibu Yenni hasinda di Desa Blang Panyang, Kecamatan Muara Satu, Kota Lhokseumawe.

Bahan-bahan Penelitian

Bahan-bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah :

- pisang awak yang telah dipotong dengan ketebalan masing-masing 0,4 cm dan 0,8 cm.
- 100 gram tepung beras
- 50 gram tepung sagu

- ½ sendok teh air kapur sirih
- ¼ sendok teh vanili
- 2 sendok makan gula pasir
- 200 ml air



Gambar 1. Pisang Awak Yang Telah Dipotong

#### Metode Penyuluhan

Maka metode yang akan dilakukan adalah

##### 1. Ceramah dan diskusi

Metode ini diterapkan untuk menyampaikan informasi kepada para ibu yang tergabung dalam penyuluhan mengenai cara pengolahan sale pisang yang bermutu baik. Pada kegiatan ini dilakukan evaluasi untuk menilai keberhasilan kegiatan penyuluhan. Evaluasi dilakukan dengan menggunakan pretest sebelum penyuluhan dan posttest setelah penyuluhan.

##### 2. Demonstrasi pengolahan sale pisang

Kegiatan ini dilakukan untuk menunjukkan secara langsung bagaimana proses pengolahan pisang sale yang dapat di jual. Sehingga masyarakat akan lebih mudah memahaminya.

#### Proses Pengolahan

- Kupas pisang lalu belah empat, lalu susun diatas tampah.



Gambar 2. Proses Penataan Pisang Ke Tampah

- Proses penataan pisang ke dalam tampah, agar pisang bisa mengering secara merata serta mendapatkan sinar matahari yang cukup, sehingga tidak ada pisang yang tumpah tindih.

- Lalu keringkan pisang setelah ditata



Gambar 3. Pisang sale yang dikeringkan

- Setelah kering, pisang akan siap untuk di konsumsi, baik secara langsung maupun diolah terlebih dahulu.
- Terlebih dahulu campurkan tepung beras, tepung sagu, air kapur sirih, vanili, gula pasir, dan air. Kemudian aduk hingga adonannya tercampur rata.
- Setelah itu celupkan pisang sale kedalam adonan tepung, goreng dalam minyak panas hingga matang dan kering. Angkat dan tiriskan. Kemudian Pisang sale tersebut sudah dapat dinikmati. Dan dapat juga untuk dijual.



Gambar 4. Setelah Pisang Sale Digoreng

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

Kegiatan diawali sekitar pukul 13.00 dengan memberikan pretest pada peserta sekaligus perkenalan dengan tim narasumber. Materi pretest merupakan pengetahuan umum yang berkaitan dengan pengolahan sale pisang goreng. Pretest berlangsung kurang lebih 10

menit. Hasil pretest menunjukkan bahwa rata-rata nilai pengetahuan peserta tentang pengolahan sale pisang goreng hanya 40%.

Setelah dilakukan pretest, acara dilanjutkan dengan ceramah dan diskusi materi pengolahan yaitu pengolahan sale pisang, meliputi pemilihan bahan baku, persiapan bahan baku, proses pengeringan dan penggorengan sale. Kegiatan demonstrasi dan praktek pengolahan sale pisang goreng dilakukan setelah ceramah dan diskusi materi pelatihan selesai. Peserta tampak antusias mengikuti kegiatan praktek.



Gambar 5. Praktek pengolahan Pisang Sale

Hasil post test menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta mengenai materi pelatihan. Dari nilai rata-rata pretest yang hanya 40 % tingkat pemahamannya meningkat menjadi 80 % saat posttest. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan penyuluhan pengabdian ini mampu menambah pengetahuan peserta dari yang semula kategori pemahamannya rendah (40%) menjadi kategori tinggi (>75%).

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa kelompok sasaran memiliki minat tinggi untuk mempraktekkan hasil penyuluhan, namun demikian masih perlu dibina untuk meningkatkan kreativitas kelompok sasaran dalam mengembangkan produk olahan sale pisang goreng, misalnya dalam hal bentuk sale pisang goreng, kemasan dan sebagainya. Pada kegiatan ini juga dapat diketahui bahwa kelompok usaha sasaran memerlukan beberapa alat yang dapat menunjang kegiatan usahanya untuk lebih berkembang. Alat tersebut adalah para-para untuk pengeringan sale, cetakan sale pisang goreng, dan sealer. Cetakan sale berguna untuk memperoleh bentuk sale dengan ukuran sama dan sealer merupakan alat untuk menutup kemasan plastik. Uraian di atas menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian ini telah tepat sasaran sehingga dapat menambah pengetahuan peserta tentang proses produksi industri pengolahan Sale pisang Goreng.



Gambar 6. Proses pengolahan Pisang Salea

## **KESIMPULAN**

Kesimpulan yang dapat diambil dari kegiatan ini adalah bahwa kegiatan ini sangat dinanti kelompok sasaran dan mereka antusias untuk mengikuti kegiatan karena selama ini mereka haus akan pembinaan dan pendampingan yang intensif. Kelompok sasaran sangat senang mendapat bantuan alat yang bermanfaat dalam pembuatan sale pisang goreng, sehingga mereka menjadi lebih semangat untuk mengembangkan usahanya.

Kegiatan penyuluhan yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian ini dapat meningkatkan pengetahuan peserta mengenai teknologi pengolahan sale pisang dari nilai rata-rata 40 menjadi 80.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- 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.
- Rukmayadi, D dan T. Djatna. 2012. Desain Rantai Pasok Produk Unggulan Agroindustri Pisang di Cianjur Jawa barat. Jurnal Teknologi Industri Pertanian : 22 (1) : 40-50.
- Siswanto, R.1999. Penggunaan Penyerap Oksigen dalam Pemilihan pengemas untuk Memperpanjang Masa Simpan Sale Goreng Cianjur. Skripsi. IPB Bogor.
- 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.
- 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.