

## **Pemberdayaan Ekonomi Keluarga Melalui Pelatihan Pengolahan Keripik Batang Pisang Di Desa Besmarak**

**Margaretha Yolanda Ndejeng<sup>1</sup>, Theresia Virginia Utha Beo<sup>2</sup>, Richardus Wilibard Bria<sup>3</sup>, Enike Tje Yustin Dima<sup>4</sup>, Salomon Leki<sup>5</sup>**

*<sup>1,2,3,4,5</sup> Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Katolik Widya Mandira Kupang, Indonesia*

### **Corresponding Author**

**Nama Penulis:** Margaretha Yolanda Ndejeng

**E-mail:** [ndejengmargaretha@gmail.com](mailto:ndejengmargaretha@gmail.com)

### **Abstrak**

*Tujuan pengabdian kepada masyarakat ini adalah : 1) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Ibu Rumah Tangga di Dusun 5, Desa Besmarak melalui pelatihan pengelolaan Limbah Batang Pisang menjadi keripik yang lebih bernilai ekonomis, 2) Meningkatkan Sumber Daya Manusia melalui penguatan ekonomi rumah tangga, 3) Menganalisis nilai tambah limbah batang pisang yang diolah menjadi keripik. Pelaksanaan kegiatan ini berlangsung selama dua hari yakni tanggal 3 – 4 Februari 2024 dengan beberapa kegiatan antara lain, persiapan pembuatan keripik, pelatihan pembuatan keripik dan pengemasan. Hasil pengabdian menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan kemampuan peserta latihan dalam mengelolah keripik batang pisang, seperti pemilihan bahan baku, campuran bahan baku, dan inovasi rasa. Oleh karena itu pengelolaan keripik batang pisang ini layak untuk terus dikembangkan dan dijadikan usaha bagi Ibu Rumah Tangga di Dusun 5, Desa Besmarak untuk menumbuhkan kemandirian ekonomi rumah tangga masyarakat.*

**Kata kunci** - Pemberdayaan, Keripik, Batang Pisang, Ekonomi

### **Abstract**

*The objectives of this community service are: 1) Increasing the knowledge and skills of Housewives in Hamlet 5, Besmarak Village through training in managing Banana Stem Waste into chips that are more economically valuable, 2) Increasing Human Resources through strengthening the household economy, 3) Analyzing added value of banana stem waste which is processed into chips. This activity will take place over two days, namely 3 - 4 February 2024 with several activities including, preparation for making chips, training in making chips and packaging. The results of the service showed an increase in the training participants' knowledge and abilities in managing banana stem chips, such as selecting raw materials, mixing raw materials, and flavor innovation. Therefore, the management of banana stem chips is feasible to continue to be developed and become a business for housewives in Hamlet 5, Besmarak Village to foster the economic independence of the community's households.*

**Keywords** - Empowerment, Chips, Banana Stems, Economy

## **PENDAHULUAN**

Desa Besmarak merupakan satu dari sebelas desa yang ada di Kecamatan Nekamese, Kabupaten Kupang, Provinsi Nusa Tenggara Timur, merupakan salah satu desa berbukit-bukit dengan dataran tersebar. Desa ini memiliki potensi utama dalam bidang pertanian dan kehutanan. Desa ini merupakan lumbung sayuran utama bagi masyarakat Kota Kupang. Selain sebagai penghasil hortikultura, desa ini juga merupakan penghasil komoditas pertanian dan perkebunan. Salah satu komoditas pertanian yang dihasilkan di Desa Besmarak adalah Pisang.

Sebagai Desa yang kaya akan sumber daya alam tersebut, tidak serta merta membuat Desa Besmarak bebas dari masalah ekonomi. Masalah produksi dan pemasaran hasil komoditi masih menjadi masalah utama bagi masyarakat Desa Besmarak dan juga ketergantungan kepada sektor pertanian. Banyak komoditi yang belum diolah secara baik sebelum dipasarkan yang menyebabkan masyarakat harus menjualnya dengan harga yang murah, yang merugikan masyarakat itu sendiri. Kesadaran masyarakat akan kondisi ini masih sangat rendah.

Salah satu komoditi pertanian yang belum diolah secara baik di Desa Besmarak adalah pisang. Masyarakat hanya memanfaatkan buah pisangnja saja. Masyarakat belum tau mengolah bagian pisang yang lain, yang dalam hal ini adalah batang pisang. Masyarakat masih belum punya pengetahuan dan keterampilan dalam mengelolah batang pisang menjadi keripik yang lebih bernilai ekonomis, ketimbang dibiarkan begitu saja. Pengolahan keripik batang pisang memiliki potensi ekonomi yang signifikan. Ini mungkin karena permintaan pasar yang tinggi untuk produk-produk makanan ringan, keripik pisang yang telah dikenal luas, dan biaya produksi yang relatif rendah.

Penunjang ide pengabdian ini adalah pengabdian yang dilakukan Aisyah & Kurniawan( 2021), yaitu Pemanfaatan Batang Pisang Menjadi Olahan Keripik Sebagai Produk Usaha Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat di Desa Saentis. Hal serupa juga dilakukan oleh (Adnyana et al (2024) tentang Rebranding Keripik Pelepah Pisang Produk Up2k Pkk Desa Kukuh Kerambitan Tabanan, Bali. Maka dari itu Program pemberdayaan ekonomi keluarga di Desa Besmarak mungkin dipandang sebagai strategi untuk mengurangi tingkat kemiskinan dan meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat setempat. Pelatihan pengolahan keripik batang pisang dapat menjadi salah satu komponen utama dalam upaya ini.

## **METODE**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan di Desa Besmarak, Kecamatan Nekamese, Kabupaten Kupang, Provinsi Nusa Tenggara Timur. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan oleh mahasiswa Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Katolik Widya Mandira melalui kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN). Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat terlebih khusus ibu rumah tangga dalam pengolahan produk pertanian menjadi lebih bernilai ekonomis dengan memanfaatkan potensi yang ada, meingkatkan nilai guna batang tanaman pisang sebagai sumber bahan makanan baru, yang semula sangat asing bagi masyarakat setempat (Rosariatuti et al., 2018).

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan program kegiatan pelatihan pembuatan keripik batang pisang sebagai upaya untuk meningkatkan perekonomian keluarga bagi Ibu rumah tangga di Desa Besmarak. Metode pelaksanaan program pengabdian ini yaitu dengan cara menjelaskan manfaat dari batang pisang serta peluang dari usaha cemilan batang pisang dan juga langsung mempraktikan Bersama ibu-ibu rumah tangga di dusun 5, Desa Besmarak, Kecamatan Nekamese secara bersama-sama. Langkah-langkah dalam pembuatan keripik pisang ini adalah dengan menyiapkan batang pisang tua sebagai bahan utama serta bahan dan alat pendukung seperti baskom, kompor, saringan, tisu, pisau, wajan, tepung terigu, tepung tapioka, tepung beras, plastik kemasan, minyak goreng, kapur sirih, air, bubuk

kaldu, lada bubuk, Masako dan bon cabe. Tahapan pelaksanaan program pengabdian ini yaitu observasi masalah, perencanaan, pelaksanaan pelatihan dan evaluasi.

1. Tahap Observasi Masalah  
Pada tahap ini dilakukan observasi oleh tim pengabdian untuk mengidentifikasi masalah yang ada di Desa Besmarak.
2. Tahap Perencanaan  
Pada tahap ini dilakukan koordinasi dengan Kepala Desa dan Kepala Dusun, selanjutnya ditentukan tempat kegiatan dan sasaran serta persiapan alat dan bahan yang akan digunakan untuk melaksanakan kegiatan.
3. Tahap Pelaksanaan Pelatihan  
Pada tahap ini dilakukan pelatihan, mulai dari proses awal yaitu mempersiapkan batang pisang, pemisahan batang pisang dari kulit dan jaringnya, melakukan uji coba perendaman selama 24 jam, pengolahan sampai pada pengemasan.
4. Tahap Evaluasi  
Kegiatan ini dilakukan untuk mengetahui manfaat dari kegiatan ini terhadap ibu-ibu rumah tangga di Dusun 5, Desa Besmarak.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 3 Februari hingga 4 Februari 2024. Pelatihan ini diikuti oleh ibu rumah tangga yang berjumlah tiga orang di Dusun 5, Desa Besmarak, Kecamatan Nekamese, Kabupaten Kupang. Berdasarkan hasil pengamatan tim pengabdian yang telah dilakukan di desa tersebut, masyarakatnya mayoritas bekerja sebagai petani. Banyak limbah pertanian yang tidak dimanfaatkan dengan baik, padahal masih mempunyai nilai guna, seperti pohon pisang. Sehingga pelatihan pengolahan batang pisang menjadi keripik bisa dijadikan ide usaha untuk membantu perekonomian keluarga (Hiden & Ningsih, 2021). Selain bernilai ekonomis, batang pisang juga ternyata memiliki kandungan yang baik bagi kesehatan seperti tannin, dopamine, serotonin, hidroksitriptamin, neropinefrin, vitamin A, vitamin B, dan vitamin C (Sumbawati, 2023).

Langkah-langkah dalam pengolahan keripik batang pisang ini adalah menyiapkan batang pisang sebagai bahan utama, serta bahan dan alat yang lain sebagai pendukung. Cara pembuatannya adalah sebagai berikut: pilih batang pisang yang sehat dan bebas dari penyakit, iris buang kulit luarnya, ambil bagian tengah yang seperti jarring, lalu masukan ke dalam rendaman air yang telah dicampur dengan garam dan kapur sirih. Biarkan selama 24 jam. Lalu tiriskan serta dicuci dengan air yang mengalir sampai air cucian berwarna bening. Siapkan tepung tapioka, tepung beras, tepung terigu, masako, lada bubuk, bubuk balado sebagai bumbu. Baluri batang pisang ke dalam adonan tepung dan bumbu, masukan ke minyak panas, goreng sampai berwarna kuning kecoklatan, lalu angkat dan tiriskan. Setelah dingin masukan ke dalam kemasan. Untuk rasa balado tambahkan bubuk balado atau bon cabe. Keripik pisang siap disajikan dan dipasarkan. Proses Pembuatannya bisa dilihat pada gambar di bawah ini:



Gambar 1.

Proses Pengirisan Batang Pisang Untuk Mengambil Bagian Dalam Yang Berbentuk Jaring dan Merendamnya Ke Dalam Larutan Garam dan Kapur Sirih

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license



**Gambar 2.**  
Proses Penirisan



**Gambar 3.**  
Proses Cuci Sampai Berwarna Bening



**Gambar 4.**  
Pencampuran Tepung dan Bumbu



**Gambar 5.**  
Proses Penggorengan



**Gambar 6.**

Keripik Pisang Yang Sudah Di Kemas

Hasil dari kegiatan ini adalah menghasilkan keripik batang pisang yang gurih dan renyah serta siap untuk dipasarkan, karena dilakukan sampai proses pengemasan. Adanya antusiasme yang tinggi dari ketiga ibu rumah tangga dalam mempraktekan pembuatan keripik menjadi salah satu tolok ukur, bahwa kegiatan ini membawa ilmu dan pengetahuan baru bagi mereka. Faktor pendukung dari program pembuatan keripik pisang ini adalah adanya fasilitas yang diberikan oleh Kepala Dusun 5, Desa Besmarak seperti tempat untuk pelaksanaan latihan dan cara untuk memperagakan kepada para ibu rumah tangga. Faktor penghambat kegiatan ini adalah terbatasnya waktu luang bagi ibu rumah tangga di dusun tersebut, sehingga pada akhirnya hanya beberapa orang saja yang ikut serta, tetapi mereka mempunyai rasa antusias yang tinggi.

## KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pelatihan pengolahan keripik batang pisang yang dijalankan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata, Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Katolik Widya Mandira, dapat disimpulkan bahwa semua kegiatan berjalan dengan baik, dan sangat diapresiasi oleh para peserta serta perangkat desa Besmarak. Antusias yang sangat tinggi dari peserta pelatihan, karena memang sebelumnya mereka belum mengetahui manfaat lain batang pisang, selain sebatas sebagai pakan ternak.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Katolik Widya Mandira yang telah memberi dukungan financial terhadap pengabdian ini dan juga terima kasih kepada Pemerintah Desa Besmarak yang turut mendukung terlaksananya pengabdian ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adnyana, N. W., Putu, N., Andreani, E., Desain, S., Denpasar, I., Studi, P., Pangan, T., Udayana, U., Studi, P., & Informatika, T. (2024). Pisang Produk Up2k PKK Desa Tabanan. *Wikrama Parahita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 8, 2–7.
- Aisyah, P., & Kurniawan, H. A. (2021). *Pemanfaatan Batang Pisang Menjadi Olahan Keripik Sebagai Produk Usaha Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat di Desa Saentis*. November.
- Hidden, H., & Ningsih, V. (2021). Inovasi Pemanfaatan Limbah Batang Pisang Menjadi Camilan “Kedebong Taro” Bernilai Ekonomis Di Desa Bagik Polak Barat. *Jurnal Bakti Nusa*, 2(2), 39–46. <https://doi.org/10.29303/baktinusa.v2i2.27>
- Rosariatuti, R., Sumani, & Herawati, A. (2018). Pemanfaatan Batang Pisang Untuk Aneka Produk. *Journal of Community Empowering a Services*, 2(1), 21–29.
- Sumbawati, N.; T. U. R. R. (2023). Utilization of Banana Bags Into Chips Processed Materials As Business Products To Improve the Msme Economy and Reduce Banana Bags Waste in Ledang

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

