



**PENGOLAHAN KERIPIK KULIT PISANG SEBAGAI INOVASI PENINGKATAN
NILAI GUNA PISANG**

**PROCESSING BANANA PEEL CHIPS AS AN INNOVATION TO INCREASE THE USE
VALUE OF BANANAS**

Reksa Jayengsari
Universitas Suryakencana
reksaecha22@gmail.com

Masuk: 05 Desember 2023

Penerimaan: 24 Desember 2023

Publikasi: 31 Desember 2023

ABSTRAK

Mengetahui potensi hasil pertanian adalah sumber daya penting untuk mengembangkan ekonomi lokal, mendukung keberlanjutan sektor pertanian, dan meningkatkan kesejahteraan petani. Sindangsari adalah desa di Kecamatan Cilaku, Kabupaten Cianjur, Jawa Barat. Mayoritas penduduk bekerja sebagai petani. Desa ini memiliki banyak potensi pertanian. Salah satu potensi lokalnya adalah perkebunan pisang. Pisang ini biasanya diolah menjadi berbagai jenis makanan, salah satunya keripik, setelah mengetahui cara penggunaan hasil pertanian. Tidak banyak orang yang menyadari bahwa selain buah pisangnya yang dapat diolah, kulit pisang juga dapat digunakan untuk menghasilkan makanan yang dapat dikonsumsi. Oleh karena itu, kulit pisang dapat berfungsi sebagai sumber daya utama untuk menghasilkan produk inovatif yang memberikan nilai tambah dan peluang ekonomi bagi UMKM di Desa Sindangsari. Produk ini adalah salah satu contoh pemanfaatan kulit pisang, sumber daya alam yang berlimpah, menjadi makanan ringan yang lezat dan kaya nutrisi. Keripik kulit pisang telah membuka banyak peluang ekonomi bagi usaha kecil dan menengah (UMKM) sambil membantu mengurangi limbah organik lokal. Hasil penelitian ini memberikan wawasan penting untuk mendukung pengembangan produk inovatif dalam sektor pertanian dan UMKM, serta menawarkan peluang bisnis yang menjanjikan bagi Desa Sindangsari.

Kata Kunci : Ekonomi; Inovasi; Nilai; Pengabdian; Produk.

ABSTRACT

Knowing the potential of agricultural products is an important resource for developing the local economy, supporting the sustainability of the agricultural sector, and improving farmers' welfare. Sindangsari is a village in Kecamatan Cilaku, Kabupaten Cianjur, West Java. The majority of the population works as farmers. The village has a lot of agricultural potential. One of the local potentials is banana plantations. These bananas are usually processed into various types of food, one of which is chips, after knowing how to use agricultural products. Not many people realise that apart from the banana fruit that can be processed, banana peels can also be used to produce food that can be consumed. Therefore, banana peels can serve as a key resource to produce innovative products that provide added value and economic opportunities for MSMEs in Sindangsari Village. This product is one example of the utilisation of banana peels, an abundant natural resource, into delicious and nutrient-rich snacks. Banana peel chips have opened up many economic opportunities for small and medium enterprises (MSMEs) while helping to reduce local organic waste. The results of this study provide important insights to support innovative product development within the agriculture and MSME sectors, and offer promising business opportunities for Sindangsari Village.

Keywords : Devotion; Economy; Innovation; Product; Value.

A. PENDAHULUAN

Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan program tahunan yang selalu dilaksanakan oleh mahasiswa yang didampingi oleh Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) Universitas Suryakencana yang merupakan Program Pengamalan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi terutama pengabdian kepada Masyarakat. Dalam program Kuliah Kerja Nyata ini Mahasiswa diterjunkan langsung ke desanya Masing-masing untuk melakukan berbagai kegiatan berupa pengabdian yang langsung bersentuhan dengan masyarakat. Program Kuliah Kerja Nyata merupakan program wajib yang harus diikuti oleh mahasiswa, dan memiliki bobot Satuan Kredit Semester (SKS).

Program KKN mahasiswa Universitas Suryakencana Tahun 2023 di Kabupaten Cianjur bertujuan untuk mendukung pertumbuhan Indeks Pembangunan Manusia. Fokus utama program meliputi bidang Sociopreneur, Pertanian Masa Depan, Sekolah Perempuan, Digitalisasi Desa/Kelurahan, Pusat Tani Muda, Desain Kawasan Konservasi Tanaman Obat, Rumah Sampah Digital, Desa/Kelurahan Sehat, Desa/Kelurahan Cerdas, Rumah Inovasi, Kampung Iklim, Desa/Kelurahan Maritim, Desa/Kelurahan Hutan, serta Bidang Kewirausahaan dan Pariwisata. Mahasiswa yang mengikuti MBKM, PPL, dan kegiatan BNPB dapat melaksanakan KKN di tempat pelaksanaan program tersebut. Program ini memberikan kontribusi signifikan dalam berbagai bidang untuk mencapai pembangunan yang berkelanjutan.

Desa Sindangsari merupakan salah satu desa di kecamatan Ciluku Kabupaten Cianjur yang memiliki potensi pertanian dan perkebunan. Dari hasil perkebunan didapati banyak sekali pohon pisang. Selama ini masyarakat desa Sindangsari memanfaatkan pisang sebagai olahan keripik pisang saja. Beberapa UMKM di desa Sindangsari memanfaatkan buah pisang ini untuk dijadikan keripik pisang. Putra (2018) menyatakan bahwa peran UMKM sangat besar untuk pertumbuhan perekonomian Indonesia, dengan jumlahnya mencapai 99% dari keseluruhan unit usaha. Kontribusi UMKM terhadap PDB juga mencapai 60,5%, dan terhadap penyerapan tenaga kerja adalah 96,9% dari total penyerapan tenaga kerja nasional. Peranan UMKM dalam perekonomian Indonesia dapat dilihat dari kedudukannya saat ini dalam dunia usaha. Urata membagi kedudukan UMKM sebagai pemain utama dalam kegiatan ekonomi berbagai sektor, penyedia lapangan kerja terbesar, pemain penting dalam pengembangan kegiatan ekonomi daerah dan pemberdayaan masyarakat, serta pencipta pasar baru dan inovasi (Hadi et al., 2023).

Setelah mengeksplorasi bagaimana penggunaan hasil pertanian, secara umum pisang ini banyak di olah menjadi berbagai olahan makanan, salah satunya keripik. Tak banyak orang yang mengetahui bahwa selain dari buah pisangnya yang bisa diolah, ternyata kulit pisang juga bisa diolah menjadi makanan yang layak di konsumsi, dalam hal ini kulit pisang dapat menjadi sumber daya utama dalam menghasilkan produk inovatif yang memberikan nilai tambah dan peluang ekonomi bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Desa Sindangsari. Menurut penelitian Wakano et al. (2016), kulit pisang setelah diolah memiliki nilai gizi yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan donat. Untuk keripik kulit pisang, komposisi zat gizinya meliputi karbohidrat sebesar 42,5%, protein 1,00%, lemak 1,5%, kalsium 7,5%, fosfor 9,5%, besi 1,2%, vitamin B 0,9%, dan vitamin C 1,75%. Sementara itu, donat memiliki komposisi karbohidrat 52,9%, protein 1,32%, lemak 2,3%, kalsium 10%, fosfor 11,5%, besi 2,1%, vitamin B1 5%, dan vitamin C 2,59%.

Keripik kulit pisang adalah produk inovatif yang semakin mendapat perhatian di berbagai belahan dunia. Produk ini merupakan salah satu bentuk upaya dalam memanfaatkan sumber daya alam yang berlimpah, yaitu kulit pisang, dan mengubahnya menjadi makanan ringan yang lezat dan bergizi. Di desa Sindangsari, kulit pisang hanya dianggap sebagai sampah dan tidak ada upaya pengelolaan limbah dari kulit pisang tersebut. Pada umumnya kulit pisang belum dimanfaatkan secara nyata, hanya dibuang sebagai limbah organik saja atau digunakan sebagai makanan ternak seperti kambing, sapi, dan kerbau. Jumlah kulit pisang yang cukup banyak akan memiliki nilai jual yang menguntungkan apabila bisa dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan.

Keripik kulit pisang menjadi produk baru yang bisa terjun kepada konsumen selain dari keunikannya keripik kulit pisang juga memiliki rasa yang enak dan gizi yang bagus bagi kesehatan. Dalam laporan ini, kami akan menguraikan beberapa solusi yang dapat digunakan serta lebih efektif memperkenalkan produk keripik kulit pisang kepada konsumen agar kulit pisang dapat diinovasikan sebagai makanan dan tidak terbuang begitu saja. Produk keripik kulit pisang telah menghadirkan peluang ekonomi yang signifikan bagi UMKM, sambil berkontribusi pada pengurangan limbah organik di tingkat lokal. Temuan ini memberikan wawasan penting untuk mendukung pengembangan produk inovatif dalam konteks pertanian dan UMKM dan sebagai peluang bisnis yang menjanjikan untuk Desa Sindangsari.

Terdapat beberapa keunggulan olahan keripik kulit pisang, yaitu 1. Pemanfaatan kulit pisang masih belum teroptimalkan dengan baik, banyak orang masih belum melihat akan manfaat dibalik kulit pisang sehingga memiliki prospek yang baik 2. Peluang usaha rumahan yang simple dan mudah dibuat 3. Memiliki banyak kandungan gizi pada kulit pisang seperti karbohidrat, protein kasar, lemak kasar, serat kasar, dan kandungan mineral seperti potasium, kalsium, besi (Ernawaningtyas & Yulinar, 2019). Dari latar belakang tersebut maka tim melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan memberikan sosialisasi dan edukasi kepada masyarakat desa Sindangsari mengenai pemanfaatan limbah kulit pisang menjadi inovasi produk guna meningkatkan nilai guna dari buah pisang.

B. METODE

Dalam pelaksanaan kegiatan pemberdayaan masyarakat di Kampung Pasir Kunci, Desa Sindangsari, Kecamatan Ciluku, metode yang dijalankan melibatkan langkah-langkah yang terinci. Pertama, dilakukan survey lingkungan di RT 05/RW 03 untuk mengidentifikasi potensi tanaman pisang. Selanjutnya, dilakukan analisis manfaat limbah pisang sebagai bahan baku potensial. Langkah ketiga mencakup penyusunan rencana pembuatan keripik kulit pisang, yang diikuti dengan uji coba pelaksanaan untuk memastikan kualitas produk. Tahap berikutnya adalah pengenalan inovasi keripik kulit pisang kepada masyarakat, ibu-ibu PKK, dan pelaku UMKM di sekitar lingkungan Kampung Pasir Kunci. Proses ini kemudian dimonitor dan dievaluasi untuk memastikan keberlanjutan dan mencapai tujuan program. Akhirnya, kegiatan ditutup dengan penyusunan laporan akhir sebagai dokumentasi hasil dan pembelajaran dari implementasi program pemberdayaan tersebut.

C. HASIL ATAU PEMBAHASAN

Kegiatan diawali dengan survey lingkungan di desa Sindangsari yang memiliki banyak potensi tumbuhan pisang. Setelah hasil survey di dapat tempat yaitu

Kampung Pasirkunci RT 05 RW 03 Desa Sindangsari. Di lokasi tersebut banyak ditemui tumbuhan pohon pisang dan UMKM makanan olahan pisang yakni keripik pisang.

Setelah kegiatan survey selanjutnya tim melakukan analisis terhadap manfaat limbah pisang. Tim mengkaji dari beberapa artikel penelitian terkait kandungan gizi kulit pisang dan hasil penelitian-penelitian terdahulu terhadap olahan keripik kulit pisang. Hasil penelitian Shah dalam (Haryanto et al., 2016), bahwa limbah kulit pisang memiliki protein dan karbohidrat yang sangat tinggi. Karbohidrat 59.09%, protein 0.90% dan serat 31.7%. Selain itu juga limbah kulit pisang mengandung beberapa mineral, seperti natrium, kalsium, magnesium, fosfor, seng dan mangan (Emaga et al., 2006 dalam Haryanto, dkk, 2016). Dari hasil analisis terhadap manfaat limbah pisang, tim meyakini bahwa kulit pisang ini benar-benar dapat diolah menjadi keripik atau makanan ringan.

Setelah kegiatan analisis, tim melaksanakan kegiatan penyusunan rencana dan uji coba pembuatan keripik kulit pisang. Adapun tahapan dalam pembuatan keripik kulit pisang diantaranya:

1. Bersihkan kulit pisang dengan cara di kerok sampai cukup tipis;
2. Rendam dengan air garam kulit pisang yang tadi sudah siap di pakai lalu bersihkan Kembali dengan air bersih;
3. Tiriskan kulit pisang dan lebih bagus jika di jemur terlebih dahulu;
4. Siapkan adonan untuk menggoreng kulit pisang yaitu dari terigu dan gula;
5. Goreng kulit pisang dengan minyak yang panas sampai warnanya kecoklatan;
6. Kulit pisang yang sudah di goreng bisa di beri rasa sesuai selera;
7. Pengemasan pada produk keripik kulit pisang.





Gambar 1. Proses Pembuatan Keripik Kulit Pisang

Setelah uji coba pembuatan keripik kulit pisang, giat selanjutnya adalah sosialisasi pembuatan keripik kulit pisang sebagai inovasi produk dari buah pisang. Peserta kegiatan sosialisasi yaitu masyarakat, ibu-ibu PKK, dan pelaku UMKM di desa Sindangsari. Kegiatan ini dilakukan dengan diawali oleh penyampaian materi terkait kulit pisang, praktek pengolahan, pembagian keripik kulit pisang yang sudah dibuat dan evaluasi kegiatan mengenai pendapat peserta, yang mana mendapatkan respon positif dari warga. Sosialisasi dilakukan sebanyak 2 kali. Sosialisasi pertama dilakukan di salah satu rumah warga dengan peserta masyarakat, ibu-ibu PKK dan beberapa pelaku UMKM. Sosialisasi kedua dilakukan bersamaan dengan kegiatan Lokakarya KKN tingkat desa dengan peserta ibu-ibu PKK, ketua RT dan RW yang ada di lingkungan desa Sindangsari, perwakilan aparaturnya desa dan masyarakat.



Gambar 2. Sosialisasi Pembuatan Keripik Kulit Pisang

Disamping kegiatan sosialisasi cara pembuatan produk keripik kulit pisang, tim juga mensosialisasikan pentingnya *branding* pada sebuah produk. *Branding* merupakan pencitraan pada sebuah produk agar dapat menarik dan melekat pada konsumen. Sehingga konsumen akan ingat pada sebuah produk. Salah satu cara *membranding* sebuah produk adalah pemberian logo pada kemasan. Fauziyah (2019) menjelaskan bahwa Fungsi Logo Bagi perusahaan adalah

sebagai simbol pengingat produk bagi konsumen. Jadi penggunaan sebuah logo pada produk atau kemasan produk akan membantu konsumen mengingat produk kita lebih mudah. Sehingga pada kemasan produk keripik kulit pisang ini, tim memberikan desain logo yang dapat dibubuhkan pada kemasan produk keripik kulit pisang tersebut.



Gambar 3. Logo Keripik Kulit Pisang

Kemasan *standing pouch* digunakan untuk mengemas produk keripik kulit pisang ini agar lebih mudah untuk memasarkannya disegala kalangan. Disamping itu untuk variasi rasa dari keripik pisang ini, diberikan variasi rasa coklat, strawberry dan *green tea*. Inovasi rasa ini digunakan untuk memberikan kesan berbeda kepada konsumen. Menurut Roger dan Soemaker dalam (Kotler, 2000), "*Inovasi produk merupakan suatu ide baru yang berbeda dari yang sudah ada sebelumnya, inovasi dalam hal ini harus dibedakan dengan penemuan, penemuan merupakan konsep dari suatu ide*". Menurut Hurley and Hult dalam Kusumo (2006) mendefinisikan inovasi sebagai sebuah mekanisme perusahaan untuk beradaptasi dalam lingkungan yang dinamis, oleh karena itu perusahaan dituntut untuk mampu menciptakan pemikiran-pemikiran baru, gagasan-gagasan baru dan menawarkan produk yg inovatif serta peningkatan pelayanan yang memuaskan pelanggan.



Gambar 4. Kemasan Keripik Kulit Pisang

Dari kegiatan sosialisasi, didapatkan respon yang positif dari peserta. Sehingga hal ini bias menjadi alternative usaha masyarakat desa Sindangsari guna memanfaatkan limbah kulit pisang. Produk keripik kulit pisang telah menghadirkan peluang ekonomi yang signifikan bagi UMKM, sambil berkontribusi pada pengurangan limbah organik di tingkat lokal. Temuan ini memberikan wawasan penting untuk mendukung pengembangan produk inovatif dalam konteks pertanian dan UMKM dan sebagai peluang bisnis yang menjanjikan untuk Desa Sindangsari.

D. PENUTUP

Dari Hasil Pengabdian kepada Masyarakat melalui program Kuliah Kerja Nyata di Desa Sindangsari dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian ini merupakan inovasi di bidang ekonomi. Para mahasiswa KKN Desa Sindangsari memberikan pengetahuan melalui sosialisasi inovasi produk olahan kulit pisang yaitu keripik kulit pisang kepada masyarakat, ibu-ibu PKK dan pelaku UMKM. Disamping itu juga mensosialisasikan akan pentingnya *branding* pada sebuah produk seperti pemberian logo dan kemasan yang menarik.

E. UCAPAN TERIMA KASIH

Tim KKN UNSUR Desa Sindangsari ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan sehingga kegiatan KKN ini dapat terlaksana hingga akhir.

1. Camat Ciluku yang telah memberikan izin serta bantuan yang diberikan dalam rangka terlaksananya kegiatan KKN UNSUR di Desa Kamurang;
2. Kepala Desa Sindangsari (H. Ridwan Wafi) yang telah memberikan izin serta bantuan yang diberikan dalam rangka terlaksananya kegiatan KKN UNSUR di Desa Sindangsari;
3. PKK Desa Sindangsari
4. Badan Penyuluh Pertanian
5. Masyarakat Desa Sindangsari

F. DAFTAR PUSTAKA

- Ernawaningtyas, E., & Yulinar, A. W. (2019). Uji Mutu Cookies Dengan Bahan Tambahan Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa Sapientum*) Meliputi Uji Organoleptik, Protein, Karbohidrat, Kadar Air, Kadar Abu. *MEDFARM: Jurnal Farmasi Dan Kesehatan*, 8(2), 32–37. <https://doi.org/10.48191/medfarm.v8i2.15>
- Fauziyah. (2019). Pendampingan Pembuatan Logo Elvita Bakery and Cake Fauziyah. *Empowerment Society*, 1(1), 14–17.
- Hadi, S., Eikman, A., & Salmin, S. (2023). Strategi Bertumbuh (Scale Up) Pelaku Usaha UMKM Kabupaten Lombok Barat Dalam Upaya Untuk Meningkatkan Kesejahteraan. *Action Research Literate*, 7(2), 1–8. <https://doi.org/10.46799/ar.v7i2.145>
- Haryanto, A., Miharja, K., & Wijayanti, N. (2016). Effect of Banana Peel Meal on the Feed Conversion Ratio and Blood Lipid Profile of Broiler Chickens. *International Journal of Poultry Science*.
- Kotler, P. (2000). *Marketing Management, Millenium Edition*. Pearson Custom Publishing.
- Putra, A. H. (2018). Peran Umkm Dalam Pembangunan Dan Kesejahteraan Masyarakat Kabupaten Blora. *Jurnal Analisa Sosiologi*, 5(2). <https://doi.org/10.20961/jas.v5i2.18162>

Wakano, D., Samson, E., & Tetelepta, L. D. (2016). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Bahan Olahan Kripik Dan Kue Donat Di Desa Batu Merah Kota Ambon. *Biosel: Biology Science and Education*, 5(2), 152. <https://doi.org/10.33477/bs.v5i2.495>