

PEMANFAATAN PISANG NANGKA MENJADI OLAHAN JENIS TEPUNG**Fitria Nurapriani¹,****Program Studi Sistem Informasi, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer,****Universitas Buana Perjuangan Karawang****fitria.apriani@ubpkarawang.ac.id****Dwi Sulistya Kusumaningrum²****Program Studi Teknik Informatika, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer,****Universitas Buana Perjuangan Karawang****dwi.sulistya@ubpkarawang.ac.id****Nur Ahmad Rifai³****Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer****ti18.nurrifai@mhs.ubpkarawang.ac.id*****Abstrak***

Mekarbuana adalah desa penghasil pisang terbanyak di Kabupaten Karawang, pisang yang dihasilkan mencapai 8 ton per hari karena terlalu banyak tani pisang di desa Mekarbuana mengakibatkan harga jual pisang dipasar merosot jauh dibawah normal, pisang menjadi tidak ada harga dipasaran. Pisang merupakan produk hortikultura yang cepat mengalami penurunan mutu akibat proses fisiologis buah. Peningkatan umur simpan dan daya guna buah pisang memerlukan diversifikasi pengolahan. Salah satu produk dari olahan buah pisang adalah tepung. Pemanfaatan tepung pisang dalam industry pengolahan pangan sangat bervariasi, antara lain digunakan sebagai substitusi tepung terigu pada makanan bayi dan cookies Pengabdian dilaksanakan satu hari di kantor kelurahan desa Mekarbuana, yang hadir 20 orang masyarakat peserta pelatihan, yang mana pelatihan diawali dengan acara pembukaan dilakukan dengan sambutan dan pembukaan kepada kepala desa Mekarbuana, dilanjutkan dengan memberikan materi melalui presentasi dan tahap ahir eksekusi pengolahan pisang dalam varian menjadi tepung dan langsung disajikan kedalam kemasan yang telah disediakan

Kata kunci Mekarbuana, Olahan Pisang menjadi Tepung

Abstract

Mekarbuana is the village that produces the most bananas in Karawang Regency, the bananas produced reach 8 tons per day because too many banana farmers in Mekarbuana village have resulted in the selling price of bananas in the market dropping far below normal, bananas have no market price. Banana is a horticultural product that rapidly declines in quality due to the physiological process of the fruit. Increasing the shelf life and usability of bananas requires diversification of processing. One of the products from processed bananas is flour. The use of banana flour in the food processing industry varies widely, among others, it is used as a substitute for wheat flour in baby food and cookies. The service was held one day at the Mekarbuana village office, which was attended by 20 people participating in the training, where the training began with an opening ceremony carried out with remarks and the opening to the village head of Mekarbuana, followed by giving material through presentations and the final stage of execution of processing bananas in variants into flour and directly served into the packaging provided

Keywords—*Mekarbuana, Processed Bananas into Flour*

PENDAHULUAN

Desa Mekarbuana adalah salah satu desa yang ada di kecamatan Tegalwaru. Kecamatan Tegalwaru merupakan kecamatan yang letak geografisnya berada disebelah selatan ibu kota kabupaten Karawang yang jaraknya \pm 37 km. Kecamatan tegalwaru merupakan pemekaran dari kecamatan induk yakni kecamatan Pangkalan. Kecamatan Tegalwaru sendiri terdiri dari 9 desa, diantaranya ada : desa Cintelaksan, desa Cigunungsari, desa Mekarbuana, desa Wargasetra, desa Cintawargi, desa Cintelanggeng, desa Kutalanggeng, desa Kutamaneuh, desa Cipurwasari

Saat ini desa Mekarbuana dipimpin oleh kepala desa bapak Jaji Maryono, SP. MM , dengan jumlah penduduk sekitar 4.603 jiwa, dan jumlah kepala keluarga sekitar 1.475 kk, serta bidang pekerjaan yang paling banyak adalah buruh tani. Selain itu dibawah pimpinan bapak Jaji Maryono selaku kepala desa, desa Mekarbuana juga baru-baru ini terpilih sebagai desa panganaman. Dimana kegiatan ini dilangsungkan oleh sekitar limaratusan desa dari 10 kecamatan yang ada di provinsi Jawa barat.

Di desa ini terdapat beberapa tempat wisata. Selain tempat wisata, Mekarbuana juga merupaka daerah penghasil alam yang

berupa buah2an dan sayuran, hasil alam tersebut sebagian besar adalah kopi, durian, manggis dan pisang.

Desa Mekarbuana memiliki pertanian yang menghasilkan hasil bumi yang sangat banyak salah satunya hasil tani pisang. Pisang dengan berbagai jenis dihasilkan di desa Mekarbuana, karena terlalu banyak tani pisang di desa Mekarbuana mengakibatkan harga jual pisang dipasar merosot jauh dibawah normal, pisang menjadi tidak ada harga dipasaran, petani dapa menghasilkan 8 ton pisang perhari.

Pisang merupakan produk holtikultura yang cepat mengalami penurunan mutu akibat proses fisiologis buah. Peningkatan umur simpan dan daya guna buah pisang memerlukan diversifikasi pengolahan. Salah satu produk dari olahan buah pisang adalah tepung. Menurut Kurniawan(2009), memperpanjang umur simpan, memberikan kemudahan penyimpanan dan pengangkutan bahan, merupakan keuntungan dari pengolahan tepung pisang yang dapat dirasakan oleh petani. Selain itu tepung pisang juga dapat digunakan sebagai substitusi tepung pada berbagai produk olahan (Nurhayati & Andayani, 2014). Pemanfaatan tepung pisang dalam industry pengolahan pangan sangat bervariasi, antara lain digunakan sebagai substitusi tepung terigu pada makanan bayi dan cookies. Hal ini

dilakukan karena tepung pisang mengandung nutrisi yang baik dan mudah dicerna oleh organ pencernaan..

METODE

Pengabdian dilakukan secara presentasi kepada masyarakat yang mengelola pisang, metodenya dengan seminar dan praktek, pemaparan materi teori masih diperlukan untuk mendahului agar pemahaman pelatihan kepada masyarakat lebih baik, caranya dilakukan dengan menonton dan menyimak tutorial yang disampaikan narasumber

Gambar 1 penjelasan cara pembuatan



Gambar 2 Tepung Pisang



Gambar 3 Kemasan Tepung

Pengabdian dilaksanakan satu hari di kantor kelurahan desa Mekarbuana, yang hadir 20 orang masyarakat peserta pelatihan, yang mana pelatihan diawali dengan acara pembukaan dilakukan dengan sambutan dan pembukaan kepada kepala desa Mekarbuana, dilanjutkan dengan memberikan materi melalui presentasi dan tahap ahir eksekusi pengolahan pisang dalam varian menjadi tepung dan langsung disajikan kedalam kemasan yang telah disediakan

Tabel 1. Rowndon Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan	Waktu	Materi
Sabtu , 24 Juli 2021	10.00 WIB	Pembukaan dan sambutan
	11.30 WIB	Presentasi olahan pisang
	13.00 WIB – Sampa i selesai .	Praktek pembuatan olahan pisang menjadi tepung
	16.00 WIB	Penutupan acara

Berdasarkan urutan pelaksanaan pengabdian yang dilaksanakan diatas yang terdeskripsi didalam tabel 1. Maka

berikut ini merupakan uraian keberhasilan yang didapatkan dari pelaksanaan pengabdian yang dilaksanakan di Kantor kelurahan desa mekarbuana. Penyampaian materi pelatihan dilakukan dalam bentuk teori dan praktek tentang: pengolahan pisang menjadi tepung

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pisang Nangka setengah matang, Natrium Metabisulfit (NaHSO_3) dan air. Alat-alat yang dibutuhkan dalam penelitian ini adalah ayakan 60 mesh, blender (Cosmos CB-282 G), pisau, tambir, ember, soblok dan alat pemotong pisang. Penelitian dilakukan pada tiga tahapan kegiatan. Tahapan pertama adalah pemilihan buah pisang dengan membelinya di pasar karawang. Bahan baku penelitian terdiri dari buah pisang setengah matang dengan ciri terdapat 1 atau 2 buah pisang yang kulitnya sudah mengalami perubahan warna.

Tahapan kedua adalah pembuatan tepung pisang dari pisang nangka. Langkah pertama pembuatan tepung pisang adalah memotong pisang dari sisirnya, bertujuan agar mudah di rebus dan dikupas.



Gambar 4 Jenis Pisang Nangka

Selanjutnya siapkan soblok dan air kemudian masak air hingga mendidih, jika sudah mendidih masukan pisang kedalam air lalu rebus pisang selama kurang lebih 10-15 menit. Tujuan dengan dilakukan perebusan pisang, agar menghilangkan getah pada pisang dan mempermudah pengupasan.



Gambar 5 Perebusan Pisang

Setelah 10-15 menit perebusan, lalu tiriskan pisang dan diamkan beberapa saat agar pisang dingin. Proses selanjutnya adalah pengupasan, proses ini meliputi

penghilangan kulit atau lapisan buah yang terluar. Setelah pengupasan lalu proses pemotongan daging buah dirirs atau dipotong-potong dengan menggunakan pisau atau alat pemotong pisang sekitar 2mm.



Gambar 6 Proses Pengirisan

Setelah selesai pemotongan daging buah maka proses berikutnya adalah perendaman dengan menggunakan larutan natrium metabisulfit. Takarannya yaitu 2 gram per 1 liter. Tuangkan 10 gram larutan pada ember, lalu masukan air sebanyak 5 liter, jika sudah masukan irisan daging buah pisang kedalam, rendam sekitar 5-10 menit. Tujuan dari perendaman ini yaitu agar warna pisang tidak mudah berubah menjadi kecoklatan dan juga sebagai bahan pengawet. Setelah 5-10 menit perendaman, lalu tiriskan.



Gambar 7 Penjemuran

Proses selanjutnya yaitu pengeringan, dengan pengeringan alami (dijemur). Proses penjemuran berlangsung sekitar 3 hari dengan kondisi cuaca yang bagus. Kondisi irisan pisang harus benar-benar kering agar saat proses pengilingan bias maksimal. Setelah irisan pisang sudah kering atau menjadi chips pisang (gaplek pisang) kemudian proses pengilingan.

Pada proses ini bisa dilakukan dengan 3 cara yaitu pengilingan manual dengan di tumbuk, di blender dan di tempat pengilingan. Pada penelitian ini cara yang digunakan yaitu dengan di blender. Masukan chips pisang kedalam blender, lalu blender hingga benar-benar halus, bias dilakukan dengan 2 kali pengilingan. Proses berikutnya yaitu pengayakan. Dilakukan untuk mendapatkan tepung yang benar-benar lembut dan halus. Menggunakan ayakan dengan ukuran 60 mesh.



Gambar 8 Pisang yang telah halus

KESIMPULAN DAN SARAN

Pada proses pembuatan tepung pisang nangka memakai pisang sebanyak 5

kg. Kemudian proses pengupasan pada kulitnya, dihasilkan pisang yang bersih dan siap di potong sekitar 2 kg. Setelah melewati proses pemotongan, perendaman, pengeringan dan pengilingan didapatkan hasil tepung dengan berat 750 gram. Warna dari tepungnya sendiri didapatkan warna yang kekuningan, hal ini terjadi karena jenis pisang nangka memiliki sifat warna yang kekuningan.

Pisang nangka dapat dibuat menjadi olahan tepung pisang. Warna yang dihasilkan dalam pembuatan tepung pisang yaitu berwarna kekuningan karena sifat pisang nangka tersebut yang berwarna kuning. Dari olahan tepung pisang dapat dibikin lagi olahan roti kukus manis, dengan komposisi terbaiknya yaitu 10% tepung pisang dan 90% tepung terigu. Dari hasil penelitian tersebut, diharapkan dapat meningkatkan nilai jual pisang nangka menjadi olahan tepung dan bisa dikembangkan lagi menjadi olahan roti, sehingga dapat meningkatkan hasil jual pisang nangka.

DAFTAR PUSTAKA

Amarilia, H. 2011. *Penelitian Studi Penggunaan Tepung Sukun Sebagai Bahan Pengganti Sebagian Tepung Pada Pembuatan Pancake dan Bakpao.*

deMan, M John. 1997. *Kimia Makanan.* Bandung : ITB

Nurhayati, C., & Andayani, O. (2014). *Teknologi Mutu Tepung Pisang dengan Sistem Spray Drying Untuk Biskuit.* Jurnal Dinamika Penelitian Industri, Vol. 25 , hal. 31-41.

Nuroso, Agus. (2012). *Studi Pembuatan Tepung Pisang.* Jurnal Teknologi Pertanian. Vol.1, No.2

Suswandi, S.TP., & Retti Ninsix, S.TP.,MP.(2015). *Studi Pembuatan Roti Manis Kukus Dari Campuran Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Nangka.* Vol.4, No.1