Pelatihan Pemanfaatan Kulit Pisang Menjadi Es Krim sebagai Produk Unggulan di Desa Sijang Kabupaten Sambas Provinsi Kalimantan Barat

Renol Burjulius[1], Sonty Lena[2], Kiki Kristiandi*[3]

[1]Agroindustri Pangan, Jurusan Agribisnis, Politeknik Negeri Sambas, Indonesia
[2,3]Manajemen Informatika, Manajemen Informatika, Politeknik Negeri Sambas, Indonesia
*e-mail: kikikristiandi2020@gmail.com[3]

Abstrak

Desa sijang merupakan salah satu desa yang terdapat di kabupaten sambas dengan salah satu hasil pertanian yang dihasilkannya adalah pisang. Pisang merupakan buah dengan segudang kandungan zat gizi yang cukup lengkap dan masyarakat umumnya hanya memakan dagingnya saja, namun untuk kulit pisang masih jarang termanfaatkan dengan baik padahal kandungan kulit pisang pun sama memiliki kebermanfaatan yang baik bagi tubuh dan dapat diolah jadi es krim. Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk meningkatkan pemahaman masyarakat terhadap limbah organik kulit pisang dijadikan es krim sebagai produk unggulan desa. Adapun pendekatan yang dilakukan dalam pelatihan ini adalah terbagi menjadi empat diantaranya adalah pemberian materi, diskusi, pelatihan olahan kulit pisang dan evaluasi kegiatan. Berdasarkan hasil kegiatan yang dilakukan bahwa antusias masyarakat yang ada di Desa Sijang sangat baik, hal ini ditunjukan dengan ikut berpartisipasinya dalam kegiatan awal sampai dengan akhir, selain itu juga dapat dilihat dari hasil pre post test yang dilakukan bahwa terdapat peningkatan yang signifikan terhadap peningkatan pemahaman ibu-ibu PKK. Dari hasil kegiatan ini bahwa masyarakat dapat termotivasi dengan memanfaatkan hasil limbah atau hasil samping dari lahan pangan yang ada disekitarnya selain itu juga dari kegiatan pelatihan ini dapat menunjang nilai ekonomi dan memberikan karakteristik produk unggulan di desa tersebut.

Kata kunci: *Desa Sijang, Es Krim, Kulit Pisang*

Abstract

Sijang village is the one of villages in Sambas district with one of the agricultural products it produces is bananas. Banana is a fruit with a myriad of nutritional content that is quite complete and people generally only eat the flesh, but banana peels are still rarely used properly even though the content of banana peels has the same benefits for the body and can be processed into ice cream. The purpose of this training is to increase public understanding of the organic waste of banana peels being used as ice cream as the village's flagship product. The approach taken in this training is divided into four, namely the provision of material, discussion, training on banana peel processing and evaluation of activities. Based on the results of the activities carried out, the enthusiasm of the people in Sijang Village was very good, this was shown by their participation in the activities from the beginning to the end, besides that it could also be seen from the results of the pre post test conducted that there was a significant increase in the understanding of mothers. - Ms PKK. From the results of this activity, the community can be motivated by utilizing waste products or by-products from the surrounding food fields, besides that this training activity can support economic value and provide superior product characteristics in the village.

Keywords: *Banana Peel, Ice Cream, Sijang Village*

1. PENDAHULUAN

Kulit pisang merupakan limbah organik yang tidak termanfaatkan secara maksimal. Kulit pisang memiliki kandungan zat gizi seperti karbohidrat, glukosa, protein, lemak, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B, Vitamin C dan air (Angelina et al., 2020; Lengkap & Kunci, n.d.). Dari zat gizi yang tergambarkan ini, bahwa masih bisa termanfaatkan menjadi sebuah produk dengan karakteristik tertentu. pengetahuan masyarakat mengenai kulit pisang pun masih banyak yang tidak mengetahuinya sehingga olahan dari bahan ini pun masih jarang ditemukan. Olahan yang dapat dibuat dengan bahan sampingnya kulit pisang adalah tepung kulit pisang, kripik, manisan, es krim dan olahan turunan lainnya (Lestari et al., 2012).

Perkembangan olahan pangan dengan berbagai karakteristik tertentu sudah banyak bermunculan dan permintaan konsumen yang tinggi terhadap inovasi pangan semakin besar pula (Okyere, 2011). Es krim merupakan panganan yang hampir digemari oleh semua kalangan masyarakat (Puspawati & Riyani, 2021). Es krim memiliki banyak cita rasa dan menjadi olahan pangan yang cukup banyak dilakukan pengembangan keragaman pangan (Puspawati & Riyani, 2021). Es krim adalah panganan yang dibekukan pada suhu freezer, tujuan penyimpanan dalam suhu freezer adalah agar tidak mudah mencair dan agar tetap terjaga kepadatanya. Rasa yang ditimbulkan es krim biasanya paling dominan yaitu cita rasa manis dan asam. Dalam pembuatan es krim pun cukup mudah namun waktu proses pengerjaannya cukup lama yaitu berkisar antara 4-6 jam (Angelina et al., 2020; Arifki & Barliana, 2018).

Hasil pertanian dari buah pisang di Desa Sijang cukup melimpah namun pemanfaatan yang dilakukan pada semua bagian pohon pisangnya sendiri masih terbatas (Lestari et al., 2012). Dengan adanya potensi hasil pertanian tersebut dapat menjadi sebuah peluang yang baik dalam meningkatkan pendapatan dan perekonomian masyarakat yang ada di Desa Sijang. Selain itu pula dengan adanya potensi tersebut memberikan kesempatan untuk melakukan pengembangan produk yang lebih beragam, sehingga desa tidak hanya sebagai penyedia bahan baku saja melainkan hasil olahan yang dikembangkannya pun (Puspawati & Riyani, 2021). Hal lain yang memiliki kontribusi adalah membantu desa dalam mengembangkan produk. Sejalan dengan program yang dicanangkan oleh Kementrian Desa mengenai pembuatan produk yang diberikan pada setiap desa (*one village one product).*

Konsep OVOP ini merupakan kebijakan dimana suatu daerah menetapkan satu produk unggulan dengan keunikan dan karakteristik daerah masing-masing dengan potensi yang dimilikinya. Sehingga hasil dari pengembangan ini dapat memberikan nilai tambah dan berkontribusi terhadap pendapatan/perekonomian serta memiliki keungulan dari daerah lainnya (Kasrina & Zulaikha, 2013). Sejalan dengan permasalahan diatas bahwa dalam membantu pengembangan Desa Sijang agar dapat berkontribusi dalam tantangan global serta melatih pengembangan produk dengan memanfaatkan potensi wilayah yang dimiliki dengan melibatkan masyarakat di Desa Sijang (Setiawan et al., 2018; Tuhumury et al., 2016). Potensi yang tidak tergarap dengan maksimal pada buah pisang adalah dari kulitnya. Kecendrungan kulit pada jenis buah masih banyak tidak digunakan atau diolah oleh masyarakat, sedangkan kulit pisang masih memiliki kandungan zat gizi yang dapat dimanfaatkan menjadi olahan lain, misalnya dijadikan limbah organik, tepung, es krim dan olahan lainnya. Pemanfaatan dengan mengggunakan limbah organik ini dapat menjadi salah satu peningkatan pengembangan produk dan ekonomi bagi masyarakat (Andayani et al., 2021; Rahmat et al., 2021).

2. METODE

Pelaksanaan kegiatan ini berlangsung pada bulan juli 2021 dengan tempat yang menjadi sasaran adalah di Desa Sijang, Kec. Galing Kabupaten Sambas Kalimantan Barat. adapun jumlah peserta yang tergabung dalam kegiatan ini adalah 15 orang dan tergabung pada kelompok ibu-ibu PKK. Kegiatan ini dilaksanakan karena masih jarangnya kelompok ibu-ibu PKK mendapatkan pelatihan mengenai pengembangan produk di Desanya, padahal Desa tersebut memiliki potensi untuk mengembangkan olahan produk ke arah lebih baik lagi. Adapun tahapan yang dilakukan dalam kegiatan ini terbagi ke dalam penyampaian materi, diskusi, pengolahan dan evaluasi.

2.1. Penyampaian Materi

Kegiatan pertama adalah penyampaian materi mengenai olahan produk yang dapat dimanfaatkan menjadi produk baru dan menjadi penunjang ekonomi masyarakat setempat. Selain itu pula dalam penyampaian materi disampaiakan pula mengenai kebermanfaatan dalam kulit pisang itu sendiri. Sebelum penyampaian materi terlebih dahulu diberikan kuesioner sebagai intrumen penilaian awal dalam mengukur pemahaman dan pengetahuan ibu-ibu PKK.

2.2. Diskusi

Tahapan diskusi yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah melakukan tanya jawab mengenai olahan-olahan yang dapat dibuat dengan bahan dasar atau bahan baku kulit pisang. Serta tanya jawab mengenai kendala yang akan didapatkan saat proses pengolahan.

2.3. Pengolahan

Tahapan ini adalah memberikan praktek langsung kepada ibu-ibu PKK. Ibu-ibu PKK diminta langsung terlibat dalam proses pengolahan, sehingga ibu-ibu menjadi pahan dan memiliki skill yang terasah dalam proses pengolahan tersebut. selain itu pula dengan melibatkan ibu-ibu PKK tersebut dalam pengolahan agar dapat merasakan dari sisi sensorik olahan. Hal lain dalam kegiatan ini pun dilakukan persiapan alat dan bahan yang akan digunakan. Adapun alat yang digunakan diantaranya adalah pisau, talenan, pengukus, mixer, freezer, dan blender. Sedangkan bahan yang digunakan adalah kulit pisang pisang dan kulit pisang kepok, tepung es krim, sp, susu full krim, gula, dan air . proses pembuatan es krim kulit pisang melalui beberapa tahapan yaitu pembersihan, pengukusan, penghalusan, pencampuran semua bahan, mixer, pendinginan, mixer, pengemasan, dan penyimpanan.

Tahapan berikutnya adalah persiapan alat dan bahan, pengupasan kulit pisang, pencucian, perebusan, penghalusan kulit pisang, pencampuran semua bahan kemudian di mixer selama 30 menit, pemasukan kedalam freezer selama 1 jam, kemudian di mixer lagi selama 15 menit, masukkan kedalam cup kemasan, kemudian masukkan kedalam freezer sampai beku.

2.4. Evaluasi

Pada tahap akhir ini ibu-ibu diberikan kuesioner (*post test*) dan memberikan komentar tentang kegiatan yang telah dilaksanakan dan juga mengomentari tentang proses yang telah dilakukan dalam membuat es krim kulit pisang, selain itu juga dilakukan foto bersama dengan ibu-ibu PKK yang ada di Desa Sijang.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan es krim dari kulit pisang dilakukan di Desa Sijang Kecamatan Galing Kabupaten Sambas dengan peserta yang ikut hadir dalam pelatihan ini sebanyak 15 orang dan termasuk ke dalam kelompok Ibu-ibu PKK Desa Sijang. Pada proses pelatihan tersebut dilakukan pengelompokan. Tujuan pengelompokan ini adalah agar ibu-ibu tersebut dapat memahami dasar-dasar dan teknik dalam proses pengolahan es krim berbahan baku kulit pisang. Dalam proses pelatihan tersebut peserta diberikan arahan langsung oleh instruktur agar kegiatan yang dilakukan terarah dengan baik sekaligus apabila ada kendal peserta dapat bertanya langsung pada instruktur. Dalam melengkapi kegiatan sebelum dimulai kegiatan tersebut dilakukan pre test terlebih dahulu. Tujuan dengan adanya pre test ini adalah untuk melihat sejauh mana pemahaman dan pengetahuan peserta.

Kegiatan pelatihan ini dilakukan karena masih kurang sadarnya masyarakat dalam memanfaatkan limbah pisang untuk dijadikan olahan pangan yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Es krim menjadi salah satu olahan yang dibuat dalam pelatihan ini karena olahan panganan ini memiliki proses yang cukup mudah untuk dikerjakan, selain itu waktu pengerjaannya tidak memakan waktu lama. Proses dalam pembuatan es krim kulit pisang ini hanya memakan waktu 4-6 jam (Angelina et al., 2020; Arifki & Barliana, 2018; Lestari et al., 2012; Setiawan et al., 2018). Hal lain yang mendasari es krim kulit pisang dijadikan unggulan produk di Desa adalah karena panganan ini digemari semua kalangan dan memiliki tekstur unik dan rasa yang manis serta tekstur yang lembut.

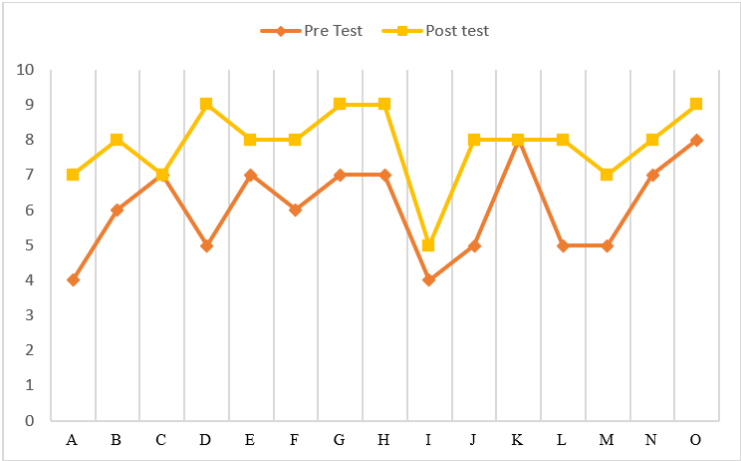
Tahapan awal sebelum memulai kegiatan pelatihan ini terlebih dahulu dilakukan penyebaran kuesioner untuk mengidentifikasi pemahaman olahan kulit pisan. Adapun kuesioner yang diberikan kepada ibu-ibu PKK adalah sebanyak 9 pertanyaan. Kuesioner ini di isi berdasarkan pemahaman individu bukan kelompok. Tujuan dari pemberian kuesioner tersebut adalah untuk mengindentikasi tingkat pemahaman ibu-ibu PKK tersebut yang selanjutnya nanti

Vol. 2, No. 5 September 2022, Hal. 1529-1534
DOI: https://doi.org/10.54082/jamsi.472

akan dilakukan pemberian materi. Pemberian materi ini pun bertujuan agar pemahaman ibu-ibu PKK terhadap kulit pisang semakin baik, sehingga sasaran yang diharapkan adalah ibu-ibu PKK tersebut dapat meilhat bahwa limbah kulit pisang dapat memiliki nilai ekonomi dan dapat dimanfaatkan secara maksimal dan menghasilkan produk dengan nilai ekonomi tinggi.

Gambar 1. Proses Olahan

Selanjutnya dari hasil pemberian materi tersebut diberikan tes akhir *(post test)* untuk melihat seberapa jauh pemahaman ibu-ibu PKK setelah diberikan materi dan pendampingan sat proses belangsung. Berdasarkan Gambar 1 terlihat bahwa dari 15 peserta pelatihan memiliki peningkatan pemahaman yang cukup signifikan terhadap kegiatan yang dilakukan. Dari data sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan ibu-ibu PKK cenderung peningkatannya terkategorikan dengan baik. Hal ini dikarenakan antusisme ibu-ibu PKK dalam proses pembuatan es krim kulit pisang. Antusiasme tersebut ditunjukkan dengan respon ibu-ibu PKK dalam penyampaian materi dan menjawab pertanyaan yang diajukan oleh pemateri terkait es krim kulit pisang serta keterlibatan dalam setiap proses pembuatan es krim kulit pisang. Dengan adanya pelatihan dan penyuluhan ini diharapkan ibu-ibu PKK dapat meningkatkan pemberdayaan masyarakat dalam bidang pengolahan pangan sehingga kulit pisang yang sebelumnya dibuang dan menjadi limbah dapat dimanfaatkan dan dikembangkan menjadi produk olahan pangan yang bernilai ekonomi tinggi.



Gambar 2. Hasil Pre-Post Test Ibu-Ibu PKK

Hasil pada Gambar 2 menunjukan adanya perbedaan yang cukup baik dalam peningkatan pengetahuan ibu-ibu. Sehingga dengan adanya parameter ini menjadi salah satu tolak ukur dalam mengidentifikasi pengetahuan ibu terhadap pemanfaatan limbah disekitar wilayahnya. Adapaun

beberapa pertanyaan yang diajukan saat sebelum dan sesudah pelatiahan diantaranya adalah (1) Apa saja kandungan zat gizi pada kulit pisang? (2) Olahan apa saja yang dapat dibuat dari kulit pisang? (3) Jenis pisang apa yang dapat diolah menjadi es krim? (4) Es krim merupakan olahan produk? (5) Suhu yang baik dalam penyimpanan es krim? (6) Tambahan apa yang mendukung dalam pembuatan es krim pisang? (7) Alat-alat yang dapat digunakan dalam pembuatan es krim? (8) Jenis Es krim yang tidak cocok bagi orang yang mengalami auto imun adalah? (9) Apa yang dimaksud dengan substitusi dalam pembuatan es krim pisang? (10) Es krim yang baik adalah jenis es krim?

4. KESIMPULAN

Hasil dari kegiatan ini diharapkan memberikan kontribusi terhadap produk unggulan desa dan dapat meningkatkan perekonomian pada masyarakat yang ada di Desa Sijang, selain itu pula ibu-ibu PKK menunjukan respon yang positif terhadap kegiatan yang dilaksanakan. Hal lain juga ibu-ibu PKK mengembangkan produk tersebut menjadi produk yang memiliki keragaman hasil dari inovasi-inovasi yang dilakukan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis ucapkan terima kasih kepada pemerintahan Desa Sijang yang telah memberikan waktu dan tempat dalam melakukan kegiatan pengabdian masyarakat dan terima kasih kepada para peserta pelatihan yang telah banyak meluangkan waktunya.

DAFTAR PUSTAKA

Andayani, S. A., Dinar, D., Marina, I., Sumantri, K., Sulaksana, J., Umyati, S., & Dani, U. (2021). Peningkatan Nilai Tambah Melalui Pengolahan Produk Hortikultura. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *2*(4), 833–836. https://doi.org/10.31949/jb.v2i4.1451

Angelina, Y., Octaviani, A., & Triono, B. S. (2020). Pemanfaatan Kulit Pisang Dan Tanaman Herbal Sebagai Bahan Pembuatan Es Krim Yang Bernilai Ekonomi. *Wasana Nyata*, *4*(1), 10–13. https://doi.org/10.36587/wasananyata.v4i1.576

Arifki, H. H., & Barliana, M. I. (2018). Karakteristik dan Manfaat Tumbuhan Pisang Di Indonesia : Review Artikel. *Jurnal Farmaka*, *16*(3), 196–203.

Kasrina, Q., & Zulaikha, A. (2013). Pisang buah (Musa spp): keragaman dan etnobotaninya pada masyarakat di desa Sri Kuncoro Kecamatan Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*, *1995*, 33–40. http://www.bkdbenteng.com/index.php/pet

Lengkap, R. A., & Kunci, K. (n.d.). *PEMANFAATAN LIMBAH KULIT PISANG RAJA DALAM PEMBUATAN ES KRIM Bintang Adhie Perdana*.

Lestari, S., Prastikawati, E. F., & Artharina, F. P. (2012). Pemanfaatan Pohon Pisang Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat. *E-Dimas*, *3*(2), 17. https://doi.org/10.26877/e-dimas.v3i2.363

Okyere, E. (2011). No Title ρ . *Phys. Rev. E*, *1*(June), 53.

Puspawati, I., & Riyani, N. (2021). *Inovasi Produk Es Krim Dengan Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga Merah dan Bunga Telang Sebagai Pewarna Alami*. 370–374.

Rahmat, S., Ikhsanudin, M., Diani, R., Kusuma, Y. F., Putri, S., Ningrum, P. A., Afrianti, A., Prasetia, I., Sari, N. I., Faina, F., & Annisa, N. (2021). Pengolahan Hasil Pertanian dalam Upaya Peningkatan Perekonomian Petani di Kabupaten Bintan. *JPPM Kepri: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat Kepulauan Riau*, *1*(2), 156–167. https://doi.org/10.35961/jppmkepri.v1i2.265

Setiawan, Mandasari, A. A., Puspita, A. D., & Supangkat, A. (2018). Pemberdayaan Masyarakat

Vol. 2, No. 5 September 2022, Hal. 1529-1534
DOI: https://doi.org/10.54082/jamsi.472

Olahan Es Krim Kulit Pisang Di Desa Jogosatru. *Among*, *01*(01), 1–8.

Tuhumury, H. C. D., Nendissa, S. J., & Rumra, M. (2016). Kajian Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Es Krim Pisang Tongka Langit. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, *5*(2), 46. https://doi.org/10.30598/jagritekno.2016.5.2.46