



## Pengolahan Keripik Pisang Cokelat Meningkatkan Nilai Pangan Lokal

### Chocolate banana chip processing increases local food value

Mesrijayadi<sup>1</sup>, Eko Sumarsono\*<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Fakultas Pertanian Universitas Dehasen Bengkulu, Bengkulu, Indonesia

Correspondent Author: \*ekosumartono@relawanjurnal.id

---

#### How to Cite :

Mesrijayad., Sumartono, E. (2023). *Pengolahan Keripik Pisang Cokelat Meningkatkan Nilai Pangan Lokal*: Jurnal PADAMU NEGERI (Pengabdian Masyarakat Bidang Eksakta) Vol 4 No 1 page 25-28. DOI: <https://doi.org/10.37638/padamunegeri.4.1.574>

#### ARTICLE HISTORY

Received [20 December 2022]

Revised [10 January 2023]

Accepted [03 February 2023]

*This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license*



#### ABSTRAK

Pengolaan pangan tradisional bisa menjadi sebuah produk yang memiliki nilai tinggi jika ada unsur kebutuhan serta kreatifitas di dalamnya. Pangan tradisional seperti pisang sering kali kita jumpai di pasar-pasar dengan harga yang murah. Pisang akan memiliki nilai lebih jika sudah diolah menjadi barang yang baru.

**Kata Kunci:** *pangan, tradisional, keripik pisang*

#### ABSTRACT

*Traditional food processing can be a product that has high value if there is an element of need and creativity in it. We often find traditional foods such as bananas in markets at low prices. Bananas will have more value if they have been processed into new goods*

*Keywords:* *food, traditional, banana chips*

## I. PENDAHULUAN

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber daya hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia. Termasuk di dalam pengertian pangan adalah bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan-bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan dan minuman. Pengertian pangan di atas merupakan definisi pangan yang dikeluarkan oleh badan dunia untuk urusan pangan, yaitu Food and Agricultural Organization (FAO). Produk pangan tradisional sangat banyak ragamnya, seperti pisang, singkong, ubi jalar, ubi talas, beras, kentang a sagu. Pangan tradisional menjadi bahan pokok pada setiap masakan yang dihidangkan di meja makan. Pangan tradisional membuat masyarakat mengetahui serta menyadari betapa pentingnya pangan tradisional sebagai penunjang kehidupan masyarakat. Pangan tradisional merupakan salah satu akses bagi masyarakat dalam memenuhi setiap kebutuhan hajat hidupnya. Pengolaan pangan tradisional bisa menjadi sebuah produk yang memiliki nilai tinggi jika ada unsur kebutuhan serta kreatifitas di dalamnya. Pangan tradisional seperti pisang sering kali kita jumpai di pasar-pasar dengan harga yang murah. Pisang akan memiliki nilai lebih jika sudah diolah menjadi barang yang baru seperti keripik.



Lazimnya keripik pisang akan memiliki rasa manis (asli pisang) atau rasa asin. Kedua rasa tersebutlah yang sering kali dijumpai dipasaran. Oleh karena itu, untuk meningkatkan nilai keripik pisang maka rasa keripik pisang bisa ditambahkan seperti keripik pisang rasa macha tea yang menunjukkan bentuk kebaruan rasa pisang atau keripik pisang rasa coklat. Diharapkan dengan kedua rasa tersebut anak-anak muda memiliki rasa penasaran untuk mencicipi keripik pisang tersebut.

## II. METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini dibuat dalam 2 tahap yaitu tahap pendekatan yang dilakukan dengan mengidentifikasi masalah yang ada di daerah tempat tinggal, dan tahap pelaksanaan pengolahan pisang.

## III HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan bertujuan untuk meningkatkan nilai keripik pisang di masyarakat. Kegiatan ini berupa pengolahan keripik pisang memberi rasa coklat dan teh macha. Proses kegiatan ini diawali dengan persiapan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik pisang. Alat yang diperlukan dalam pengolahan yaitu kompor gas, wajan penggorengan, pisau, panci, papan iris, nampan, baskom. Sedangkan bahan yang digunakan yakni pisang mentah masih berwarna hijau, jenis pisang yang digunakan pisang kopok, pisang nangka, pisang ambon dan lainnya. Siapkan bubuk coklat dan bubuk teh macha.

Kupas bersih kulit pisang lalu rendam pisang di air garam. Setelah 1 jam ambil pisang kemudian potong tipis-tipis memanjang menggunakan pisau, untuk hasil yang lebih bagus boleh menggunakan mesin pemotong atau alat pengiris pisang. Kemudian masukan kembali potongan tadi kembali ke rendaman air garam selama 5 menit. Sembari menunggu, panaskan minyak goreng yang cukup untuk menggoreng pisang. Setelah minyak terasa panas, ambil pisang dari rendaman kemudian masukan ke dalam penggorengan dengan api sedang hingga benar-benar matang dan kering berwarna kuning ke emas-emasan. Jangan lupa untuk membolak-balik keripik pisang supaya tidak gosong. Angkat dan tiriskan.

Diamkan keripik pisang sampai panasnya hilang. Kemudian siapkan wajan bersih kemudian sangria tepung maizena selama 10 menit. Angkat dan taruh ke dalam wadah tunggu hingga dingin, setelah dingin campurkan tepung maizena dengan gula dan bubuk coklat atau matcha. Setelah itu, ambil keripik pisang yang telah digoreng kemudian aduk rata dengan penyedap rasa yang telah dicampurkan. Setelah dirasa cukup, masukan keripik pisang coklat ke dalam toples. Keripik pisang coklat siap dimakan. (S, 2019)

Berdasarkan proses pengolahan tersebut dihasilkan keripik pisang coklat yang sangat renyah, enak, memiliki tekstur yang kasar, warnanya kecoklatan dan aman dikonsumsi. Oleh karena itu, keripik pisang coklat dapat dikatakan salah satu solusi untuk menambah variasi cita rasa keripik pisang. Dengan adanya kegiatan pengolahan ini diharapkan dapat memberikan motivasi kepada penduduk Indonesia untuk memanfaatkan pisang sebagai olahan kuliner yang memberikan nilai jual tinggi, menambah pemasukan, dan dapat menjadi cemilan yang kekinian.



#### IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dari kegiatan pengolahan keripik pisang coklat ini adalah bahwa proses tersebut melibatkan beberapa tahapan yang penting untuk menghasilkan produk akhir yang berkualitas. Dari pengupasan hingga penyimpanan, setiap tahapan memiliki peranannya sendiri dalam membentuk karakteristik keripik pisang coklat. Hasil akhir dari proses ini adalah keripik pisang coklat yang memiliki tekstur yang sangat renyah dan enak, dengan tekstur yang kasar serta warna kecoklatan yang menarik. Selain itu, produk ini juga aman untuk dikonsumsi, menunjukkan bahwa proses pengolahan telah dilakukan dengan baik dan sesuai dengan standar keamanan pangan.

Saran dapat diberikan untuk meningkatkan kualitas dan efisiensi dari proses pengolahan ini. Pertama, perlu terus dilakukan penelitian dan pengembangan untuk mencari cara-cara baru dalam meningkatkan nilai tambah produk ini, misalnya dengan mengeksplorasi variasi bumbu atau teknik pengolahan yang inovatif. Kedua, penting untuk memperhatikan aspek kebersihan dan sanitasi dalam setiap tahapan proses pengolahan untuk memastikan keamanan produk akhir. Pelatihan dan pengawasan terhadap para pekerja juga diperlukan untuk memastikan kepatuhan terhadap prosedur yang telah ditetapkan.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis ucapkan terimakasih pada pihak Universitas Dehasen, terkhusus Program Studi Agribisnis dan juga pihak yang telah membantu.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Faridy, Najihatul, Nuraini Nuraini, Allif Syahputra Bania, and Chairuddin Chairuddin. 2022. Pelatihan Pembuatan Teh Celup Bunga Telang Sebagai Suplemen Daya Tahan Tubuh. *DedikasiMU : Journal of Community Service* 4(3):297–304.
- Hasibuan, M. 2009. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Herlina, Herlina. 2021. “Penetapan Kadar Vitamin C Pada Minuman Infused Water Dari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* s.), Jeruk Lemon (*Citrus Lemon*) Dan Jeruk Kalamansi (*Citrofortunella microcarpa*).” *Jurnal Ilmiah Pharmacy* 8(2):45–54.
- Kurniawan, R. dan Amri Jahi. 2005. Kompetensi Penyuluh Pertanian Di Tujuh Kecamatan Di Kabupaten Bekasi, Jawa Barat. *Jurnal Penyuluhan*. 1 (1) : 2-6
- Marpaung, Abdullah Muzi. 2020. Tinjauan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* l.) Bagi Kesehatan Manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical* 1(2):47–69.
- Maryanti, Evi, Dyah Fitriani, and Nori Wirahmi. 2018. Penerapan Teknologi Ekstraksi Fasa Cair-Gas Pada Pengembangan Produk Berbasis Jeruk Kalamansi. *Dharma Raflesia : Jurnal Ilmiah Pengembangan Dan Penerapan IPTEKS* 16(2):167-174.



Sari, Delia Komala, and Dwi Dominica. 2022. Evaluasi Uji Hedonik Dan Uji Ph Sediaan Permen Jelly Jeruk Kalamansi (*Citrofortunella microcarpa*). *Journal of Pharmaceutical And Sciences* 5(2):181–86.