

**Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara  
Volume 1, April 2023**

Universitas Mataram, 23-24 Februari 2023

**PELATIHAN DAN PEMANFAATAN PISANG MAS BALI (*Musa acumita colla*) SEBAGAI BAHAN  
BAKU TEPUNG UNTUK MENINGKATKAN ALTERNATIF PANGAN LOKAL LOMBOK**

Hazi Rofiqoh, Sultan Adji Ryan Firdaus, Nirwanto, Antonius Ivan Respati Turang, Wahyu  
Amanda, Baiq Dean Gefire, Bilal Agus Safari, Eka Suryeni, Nina Harni Dewi, Fitri Chintya  
Febriani, Sutriyono

Universitas Mataram

Alamat Korespondensi: [hazirofiqoh@gmail.com](mailto:hazirofiqoh@gmail.com)

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

**ABSTRAK**

Desa Aik Berik, Kecamatan Batukliang Utara, Kabupaten Lombok Tengah, Nusa Tenggara Barat merupakan salah satu wilayah yang kaya akan pisang mas bali. Pisang mas bali merupakan jenis pisang yang memiliki nilai jual rendah dan tidak bertahan lama atau mudah membusuk. Pisang mas bali memiliki potensi yang tinggi dibandingkan dengan jenis pisang yang lain yakni memiliki kadar karbohidrat yang tinggi. Tingginya karbohidrat pada pisang mas bali berbanding lurus dengan kadar pati atau tepung yang dihasilkan. Oleh sebab itu, KKN Tematik Universitas Mataram memberikan solusi berupa sosialisasi dan pelatihan pembuatan tepung dari pisang mas bali (*Musa acumita colla*). Tujuan dari sosialisasi dan pelatihan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Ibu PKK (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga) dalam memanfaatkan sumber daya alam lokal khususnya pisang mas bali. Metode penelitian yang digunakan pada pengabdian ini meliputi beberapa tahapan yakni, observasi, perizinan, penyusunan jadwal kegiatan, pembuatan tepung pisang mas bali, sosialisasi, pelatihan. Evaluasi, dan mentoring. Hasil dari penelitian ini berupa tepung pisang yang berwarna putih sedikit kecoklatan dengan tekstur tepung yang lembut dan halus seperti tepung pada umumnya. Hasil dari pelatihan ini juga dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dari Ibu PKK dengan hasil sangat baik. Hal tersebut berdasarkan angket kepuasan pelatihan yang telah diisi oleh 20 responden

**Kata Kunci:** Tepung Pisang, *Musa Acumita Colla*, Pisang Mas Bali

**PENDAHULUAN**

Nusa Tenggara Barat merupakan salah satu Provinsi yang mempunyai kekayaan pangan berlimpah. Salah satu pangan unggul Nusa Tenggara Barat adalah pisang dengan berbagai macam jenis yakni, pisang raja, pisang kepok, pisang tanduk, pisang mas bali, pisang ambon, dan lain-lain. Menurut Badan Pusat Statistika (BPS) (2021), Produksi pisang di Nusa Tenggara Barat sebesar 118.234 Ton. Berdasarkan Satu Data NTB (2021) Lombok Tengah merupakan Kabupaten ke-2 yang mampu memproduksi pisang yang lebih tinggi dibandingkan Kabupaten Lombok Timur, Lombok Utara, Kota Mataram, Kota Bima, Bima, Sumbawa, dan Dompu. Salah satu Desa di Kawasan Lombok Tengah yang mempunyai produksi pisang yang tinggi adalah Desa Aik Berik.

Desa Aik Berik merupakan daerah yang subur karena terletak di kaki Gunung Renjani dan merupakan jalur pendakian ke gunung. Berdasarkan hasil survey KKN Tematik Universitas Mataram dengan Ibu PKK (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga) mengatakan bahwa jenis pisang yang melimpah dikawasan Desa Aik Berik adalah pisang mas bali. Pisang mas bali mengandung protein (1,4 g), lemak (0,2 g), karbohidrat (33,6 g), kalsium (10 mg), fosfor (25 mg), Besi (0,8 mg), vitamin A (79 IU), vitamin B

(0,009 mg), dan vitamin C (2 mg) (Nuroso 2012). Pisang mas bali memiliki kandungan karbohidrat yang lebih tinggi dibandingkan dengan pisang ambon (25,8 g), pisang ancling (17,2 g), pisang raja (31,8 g), dan pisang sereh (31,1 g) (Nuroso 2012). Karbohidrat yang tinggi berbanding lurus dengan tingginya kandungan pati didalamnya (Anggeraini, 2018). Oleh sebab itu kadar karbohidrat pada pisang mas bali juga menunjukkan bahwa kadar pati pada pisang tersebut tinggi. Pati berperan penting dalam proses pengolahan pangan dalam kehidupan sehari-hari. Tingginya kandungan karbohidrat pada pisang mas tidak berbanding lurus dengan pemamfaatannya.

Masyarakat biasanya hanya menjual pisang mas bali dalam keadaan masih mentah (belum diolah). Pisang mas bali juga mempunyai nilai jual yang paling rendah dipasaran dibandingkan dengan jenis pisang lainnya seperti pisang kapok, pisang raja, pisang ambon, pisang susu dan lain-lain. Berdasarkan hasil survey dengan para pedagang dan pengepul pisang di Desa Aik Berik, harga pisang mas bali satu tundun hanya Rp. 5000-6000 per-tundun atau Rp. 400-500 per-sisir. Nilai ekonomis yang rendah dari pisang mas bali disebabkan karena pisang tidak bisa bertahan lama dan cepat membusuk sehingga tidak dapat dipergunakan lagi. Pemanfaatan teknologi tepat guna dalam mengatasi permasalahan pisang mas bali ini sangat di perlukan sehingga KKN Tematik Universitas Mataram berinovasi untuk membuat tepung dari pisang mas bali sebagai salah satu sumber pangan lokal. Pembuatan tepung pisang ini akan di sosialisasikan dan dilakukan pelatihan kepada ibu PKK di Desa Aik Berik sebagai salah satu bentuk pengabdian dan kontribusi dari KKN Tematik Universitas Mataram dalam mengatasi permasalahan tersebut. Tujuan dari sosialisasi dan pelatihan pembuatan tepung pisang mas bali ini untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK dalam mengolah pisang mas bali sebagai sumber bahan pangan alternatif sehingga harapannya nilai jual pisang mas bali juga lebih tinggi.

#### METODE KEGIATAN

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini menggunakan metode penelitian Preharsini,dkk yang telah dimodifikasi (Preharsini, Sugiyanto, and Devanus 2021). Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Aik Berik, Kecamatan Batukliang Utara, Kabupaten Lombok Tengah, Nusa Tenggara Barat. Mitra dalam kegiatan ini adalah Ibu PKK (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga) berjumlah 15 orang. Adapun tahapan yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut:

1. Observasi dan perizinan pelaksanaan kegiatan kepada Kepala Desa dan Ketua ibu PKK (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga) Desa Aik Berik
2. Penyusunan jadwal kegiatan yang dilakukan oleh Ibu PKK dan KKN Tematik Universitas Mataram Desa Aik Berik
3. Pembuatan tepung pisang oleh KKN Tematik Universitas Mataram Desa Aik Berik
4. Sosialisai dan pelatihan pembuatan tepung pisang mas bali
5. Evaluasi dan mentoring kegiatan untuk mengetahui keberlanjutan dari kegiatan pembuatan tepung pisang.

#### HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahapan pertama yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah observasi di Kawasan pengambilan pisang mas bali yang terletak di Hutan Benang Stukel, Desa Aik Berik, Kecamatan Batukliang Utara, Kabupaten Lombok Tengah, Nusa Tenggara Barat. Observasi dilakukan secara offline dan melakukan wawancara terkait permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat Aik Berik terkait pisang mas bali. Selanjutnya melakukan perizinan kepada Kepala Desa dan Ketua ibu PKK (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga) Desa Aik Berik dengan memberikan surat izin untuk melakukan kegiatan.



Gambar 1.1 Perizinan dan Diskusi Terkait Pelatihan



Gambar 1.2 Observasi Pisang Mas Bali di Kawasan Benang Stukel

Tahapan kedua yang dilakukan adalah penyusunan jadwal kegiatan pelatihan dengan Ibu PKK (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga). Adapun diskusi terkait jadwal kegiatan pelatihan dan sosialisai ini dilakukan secara offline. Tahapan ketiga yang dilakukan adalah pembuatan tepung dari pisang mas bali. Proses pembuatan tepung pisang mas bali dengan menggunakan pisang mas bali yang masih mentah atau sudah tua. Adapun tahapan pembuatan tepung pisang mas bali adalah sebagai berikut.

1. Disiapkan alat dan bahan yang diperlukan
2. Direbus pisang mas bali yang masih mentah selama 5 menit
3. Didiamkan dalam air dingin sampai dingin
4. Dikupas dan diiris tipis sampai berbentuk seperti cip pisang
5. Direndam dalam larutan natrium metabisulfite 1gr/1 Liter air
6. Dicuci dengan air mengalir hingga bersih
7. Dijemur sampai kering
8. Diblender sampai halus kemudian diayak
9. Dimasukkan dalam kemasan

Tepung pisang yang dihasilkan dari pisang mas bali ini berwarna putih sedikit kecoklatan. Tekstur dari tepung pisang mas bali ini sama dengan tepung terigu dan tepung beras.



Gambar 1.3 Pembuatan Tepung Pisang Mas Bali



Gambar 1.4 Tepung Pisang Mas Bali

Tahap keempat dari kegiatan ini adalah sosialisasi dan pelatihan kepada ibu PKK yang dilakukan secara offline. Sosialisasi dan pelatihan ini disampaikan oleh KKN Tematik Universitas Mataram Desa Aik Berik. Setelah kegiatan sosialisasi dan pelatihan dilaksanakan peserta mengisi angket atau lembar kuisioner untuk mengetahui kepuasan dan pengetahuan peserta tentang pelatihan pembuatan tepung pisang. Berdasarkan angket yang telah diisi oleh peserta sosialisasi dan pelatihan bahwa tingkat kepuasan peserta terkait pelatihan ini adalah 99% sangat baik. Peserta sosialisasi dan pelatihan pembuatan tepung pisang dari pisang mas bali ini sebanyak 20 orang.



Gambar 1.5 Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Tepung dari Pisang Mas Bali

Tahap terakhir adalah tahap evaluasi dan mentoring yang dilakukan secara online dan offline. Evaluasi dilakukan secara langsung dengan Ibu PKK untuk mengevaluasi terkait kekurangan dari pelatihan dan sosialisasi yang dilakukan. Mentoring kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui keberlanjutan dan perkembangan dari kegiatan pembuatan tepung pisang yang dilakukan oleh Ibu PKK.

#### KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan tentang cara pembuatan tepung dari pisang mas bali (*Musa acuminata colla*) telah dilaksanakan dengan berhasil dan lancar dalam meningkatkan pemamfaatan sumber daya lokal. Sebanyak 20 orang peserta pelatihan yang terdiri dari Ibu PKK Desa Aik Berik melihat pembuatan tepung dari pisang mas bali dan responden sangat puas dengan pelatihan ini, yang dimana hasil kepuasan tersebut berdasarkan angket yang telah diisi responden setelah melakukan pelatihan. Sosialisasi dan pelatihan ini merupakan modal awal yang diperlukan oleh Ibu PKK dalam meningkatkan pengetahuan dan meningkatkan nilai ekonomis dari pisang mas bali. Tepung mas bali harapannya bisa dijadikan bahan pangan alternatif seperti tepung terigu, tepung tapioca dan tepung beras.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Angraeni, Bernadheta Meliana. 2018. *The Effects Of Isolation Solutions On The Physicochemical And Functional Characteristics Of Cocoyam Starch (Xanthosoma Sagittifolium (L) Schott)*. Other Thesis, UNIKA SOEGIJAPRANATA SEMARANG.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2021. *Produksi Tanaman dan Buah-Buahan 2021*. Nusa Tenggara Barat.
- Nuroso, Agus. 2012. "Studi Pembuatan Tepung Pisang." *jurnal pertanian* 1(2): 1-9.
- Preharsini, Ida Ayu, Sugiyanto Sugiyanto, and Devanus Devanus. 2021. "Pelatihan Pembuatan Tepung Siap Saji Berbahan Dasar Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus P.*) Sebagai Pangan Fungsional Bagi Lansia Di Panti Werdha Tresno Mukti Turen." *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan* 5(1): 510.
- Satu Data NTB. 2021. *Rekapitulasi Luas Panen Dan Produksi Tanaman Heliconia Pisang Pisangan di NTB*. Nusa Tenggara Barat.