

**Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara**  
**Volume 1, April 2023**  
Universitas Mataram, 23-24 Februari 2023

**SOSIALISASI PEMBUATAN KERIPIK BATANG PISANG SEBAGAI UPAYA  
MENGEMBANGKAN UMKM DESA LANGKO**

Alvia May Hidayati<sup>1</sup>, Dimas Alhakimi<sup>2</sup>, Eliza Nurzaqilah<sup>3</sup>, Farida Sofiatul Husnah<sup>4</sup>, Okta Fitriani<sup>5</sup>, Rizkika Windasari<sup>6</sup>, Siti Wafia Murniati<sup>7</sup>, Sri Rahmawati<sup>8</sup>, Widi Agus Loreti<sup>9</sup>, Zulkaeni Rahmawati<sup>10</sup>

<sup>1,3,4,5,6,7,8,9,10</sup> Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram

<sup>2</sup>. Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram.

Alamat korespondensi : mayhidayatialvia@gmail.com

**ABSTRAK**

Batang pisang merupakan bagian pisang yang jarang dimanfaatkan oleh masyarakat, namun dengan pengolahan yang tepat, batang pisang dapat dimanfaatkan secara maksimal. Batang pisang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan manusia yaitu dapat mengobati dan menyembuhkan berbagai macam penyakit diantaranya sebagai dektosifikasi sistem pencernaan, menurunkan berat badan, dan lain sebagainya. Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan ini melalui sosialisasi pembuatan keripik batang pisang. Kegiatan sosialisasi dilaksanakan di Aula Kantor Desa Langko yang bertepatan dengan tanggal 7 Januari 2023. Tujuan dilaksanakannya kegiatan sosialisasi tersebut adalah untuk menginspirasi masyarakat dalam mengembangkan UMKM Desa Langko sehingga dapat meningkatkan kualitas ekonomi. Kegiatan sosialisasi pembuatan keripik batang pisang tersebut disambut dengan baik oleh masyarakat Desa Langko dan sosialisasi tersebut bisa dikatakan berhasil, namun kegiatan ini belum memberikan pelatihan bagaimana strategi pemasaran produk batang pisang tersebut.

Kata Kunci : Batang Pisang, Keripik, UMKM Desa Langko

**PENDAHULUAN**

Desa Langko termasuk wilayah Kecamatan Lingsar, dilihat dari topografinya berbukit-bukit, secara administrasi Desa Langko terletak di wilayah Kecamatan Lingsar Kabupaten Lombok Barat. Desa Langko terletak di bagian Utara wilayah Desa Giri Madia/Hutan, sebelah barat Desa Duman, sebelah Timur Desa Karang Bayan, dan sebelah Selatan desa Sigerongan. Desa Langko menurut data dari Google Maps menggunakan Fitur GPS pada Longitude 116.1636781E (Bujur Timur/BT), Atitude -8,557298(Lintang Selatan/LS) dengan didalamnya sehingga dapat mengurangi ketinggian dari Permukaan laut 91 M/DPL. Tofografi (struktur tanah ) dataran tinggi/berbukit. pertanian/perkebunan dan perdagangan. Masyarakat yang mata pencahariannya melalui sektor perdagangan memiliki usaha dengan berbagai level tingkatan baik dari usaha mikro, kecil, menengah (UMKM) maupun usaha yang bisa dikatakan besar. UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) merupakan usaha produktif yang mendukung perkembangan ekonomi masyarakat secara makro dan mikro di Indonesia dan dapat menyerap lebih banyak tenaga kerja yang dapat meningkatkan kesejahteraan para pekerja yang terlibat.

Desa Langko merupakan salah satu desa yang penduduknya banyak berkecimpung dalam sektor angka pengangguran (Suci, 2017: 52). Desa Langko juga merupakan salah satu desa yang kaya sumber daya manusia dapat dilihat dari banyaknya UMKM yang ada di desa tersebut. UMKM yang ada di Desa Langko terdiri dari berbagai macam usaha seperti keripik, kerupuk, gula aren dan lain sebagainya, kebanyakan UMKM memproduksi keripik singkong, ubi, sukun, tempe dan pisang.

Dalam pengembangan UMKM di Desa Langko membutuhkan inovasi baru, yaitu dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada. Inovasi merupakan sebuah cara perusahaan untuk dapat beradaptasi dalam lingkungan yang dinamis, dapat meningkatkan hasil penjualan laba dan juga kekompetitifan suatu bisnis (Kusumawati, 2010:54). Potensi sumber daya alam yang ada di Desa Langko meliputi hasil hutan, sungai, dan kebun. Salah satu tanaman yang banyak ditanam di kebun adalah pohon pisang.

Tanaman pisang (*Musa paradisiaca L.*) merupakan tumbuhan yang banyak tumbuh di daerah tropis, karena menyukai iklim panas dan memerlukan matahari penuh. Tanaman ini dapat tumbuh di tanah yang cukup air pada daerah dengan ketinggian sampai 2000 meter di atas permukaan laut (Rosariastuti dkk, 2018:21). Di Indonesia, tanaman pisang banyak dimanfaatkan untuk kebutuhan sehari-hari, mulai dari pelepah, pohon, daun, maupun buah pisang itu sendiri (Hasanah dkk, 2022:2275).

Hampir seluruh bagian dari tanaman pisang dapat dimanfaatkan. Namun, ada juga yang biasanya dibuang karena dianggap tidak dapat dimanfaatkan, salah satunya adalah batang pisang (Hasanah dkk, 2022:2276). Batang pisang merupakan bagian pisang yang jarang dimanfaatkan oleh masyarakat, namun dengan pengolahan yang tepat, batang pisang dapat dimanfaatkan secara maksimal (Husaini dkk, 2022:253). Batang pisang merupakan penopang seluruh bagian dari tanaman pisang. Bagian dalam tanaman pisang memiliki kandungan nutrisi yang tinggi, sehingga cocok dijadikan sebagai bahan olahan makanan (Hasanah dkk, 2022:2277). Adapun batang pisang memiliki manfaat bagi kesehatan manusia yakni dapat mengobati dan menyembuhkan berbagai macam penyakit diantaranya sebagai dekontaminasi sistem pencernaan, menurunkan berat badan, mengontrol kolesterol dan tekanan darah, menyembuhkan asam lambung, menstabilkan gula darah, dan masih banyak lagi manfaat batang pisang untuk kesehatan (Sagajoka dkk, 2021:137).

Salah satu upaya untuk memberikan nilai guna dari pohon pisang adalah dengan mengolah batang pisang menjadi olahan makanan yang lebih bervariasi yang tidak hanya dari buahnya saja. Untuk mencapai tujuan tersebut, KKN Terpadu Universitas Mataram Desa Langko melakukan sosialisasi pembuatan keripik batang pisang kepada masyarakat. Tujuan kegiatan sosialisasi ini adalah untuk menginspirasi masyarakat dalam mengembangkan UMKM Desa Langko sehingga dapat meningkatkan kualitas ekonomi.

#### METODE KEGIATAN

Metode pelaksanaan kegiatan meningkatkan kualitas ekonomi masyarakat dalam mengolah batang pisang sebagai upaya mengembangkan UMKM di Desa Langko ini melalui sosialisasi pengolahan keripik batang pisang. Sosialisasi merupakan suatu proses memperkenalkan sebuah sistem pada seseorang dan bagaimana orang tersebut menentukan tanggapan serta reaksinya (Zahro dkk, 2021:174). Pelaksanaan sosialisasi ini dilaksanakan dengan kegiatan penyampaian materi, tanya jawab, dan simulasi.

Bahan yang digunakan dalam sosialisasi pembuatan keripik batang pisang ini adalah batang pisang, kapur sirih, lada, kaldu bubuk/masako, garam, baking soda, tepung tapioka, tepung terigu, tepung beras, minyak, bumbu perasa, dan tepung bumbu ayam krispi. Adapun tahapan pembuatan keripik batang pisang tersebut adalah sebagai berikut.

1. Batang pisang dipotong dan dibuang pelepah luarnya. Ambil bagian dalam yang berwarna putih bersih. Iris tipis tipis bagian berongga yang telah diiris pinggir dan sisi luar pelepahnya kemudian potong menjadi kecil kecil.
2. Rendam batang pisang yang telah dipotong selama 24 jam menggunakan larutan garam dan kapur sirih.
3. Setelah direndam, cuci batang pisang hingga benar benar bersih sampai airnya tidak keruh.
4. Marinasi dengan bumbu selama 30 menit
5. Potongan batang pisang yang telah dimarinasi kemudian diperas, lalu dicelupkan kedalam bahan tepung pelapis yang telah dibuat.
6. Setelah dilumuri tepung, batang pisang siap digoreng, pastikan ayak terlebih dahulu batang pisang agar tepung pelapitidak menempel terlalu banyak.
7. Yang terakhir, keripik siap dikemas setelah didinginkan. Untuk varian rasa dapat ditambahkan sesuai selera.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi pembuatan keripik batang pisang di Desa Langko, Kecamatan Lingsar, Kabupaten Lombok Barat dilaksanakan pada tanggal 7 Januari 2023 yang bertempat di Aula Kantor Desa Langko dengan jumlah peserta sebanyak 34 orang. Hasil kegiatan sosialisasi menunjukkan bahwa peserta berasal dari beberapa anggota UMKM dan pemuda/pemudi Desa Langko yang sangat antusias dalam mengikuti sosialisasi tersebut. Pada sosialisasi ini, pemateri berasal dari anggota KKN Terpadu Universitas Mataram Desa Langko yang menyampaikan materi mengenai pemanfaatan dan langkah-langkah pembuatan batang pisang sebagai olahan keripik, materi yang disampaikan berasal dari berbagai referensi terpercaya.

Tabel 1. Tahapan/Rundown Kegiatan Sosialisasi

JAM	ACARA	PJ
08.30-09.00	Registrasi Peserta	Devisi Acara
09.00-09.10	Pembukaan	Devisi Acara
09.10-09.15	Sambutan Ketua KKN	Devisi Acara
09.15-09.25	Sambutan Kepala DesaLangko Sekaligus membuka acara	Devisi Acara
09.25-09.30	Penutup	
09.25-10.00	Penyampaian Materi	Devisi Acara
10.00-10.15	Diskusi	Devisi Acara
10.15-	Simulasi	Devisi
selesai	pembuatan keripik batang pisang	Acara

Sosialisasi batang pisang sebagai bahan olahan keripik dipandu oleh pembawa acara dan dibuka langsung oleh Kepala Desa Langko. Setelah acara sosialisasi dibuka oleh Bapak Kepala Desa Langko, kegiatan selanjutnya adalah penyampaian materi mengenai pembuatan keripik batang pisang. Materi yang disampaikan oleh narasumber meliputi manfaat tanaman pisang dan tahapan pengolahan batang pisang menjadi keripik. Adapun dokumentasi kegiatan tersebut adalah sebagai berikut.



Gambar 1. Registrasi peserta sosialisasi



Gambar 2. Acara pembukaan kegiatan sosialisasi



Gambar 3. Penyampaian materi oleh narasumber



Gambar 4. Proses pemotongan batang pisang



Gambar 5. Proses pembuatan tepung pelapis



Gambar 6. Proses penggorengan keripik batang pisang



Gambar 7. Proses pengemasan keripik batang pisang



Gambar 8. Logo Produk Keripik Batang Pisang



Gambar 9. Foto bersama seluruh peserta sosialisasi

#### KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi yang dilakukan oleh KKN Terpadu Universitas Mataram Desa Langko, Kecamatan Lingsar, Kabupaten Lombok Barat dengan tujuan untuk menginspirasi masyarakat dalam mengembangkan UMKM Desa Langko sehingga dapat meningkatkan kualitas ekonomi. Kegiatan sosialisasi ini juga bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan bagi masyarakat Desa Langko dalam mengolah batang pisang menjadi bahan pangan bernilai ekonomis dalam bentuk keripik disambut dengan baik oleh masyarakat dan sosialisasi tersebut bisadikatakan telah berhasil, namun kegiatan ini belum memberikan pelatihan bagaimana strategi pemasaran produk batang pisang ini, sehingga diperlukan tindak lanjut agar masyarakat dapat memproduksi keripik batang pisang dalam skala besar.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Al Hasanah, F., Annisa, G., Jannah, R., Yolanda, S. D., Warahmah, S., & Adlini, M.N. (2022). Sosialisasi Pemanfaatan Batang Pisang Sebagai Keripik Untuk Membangkitkan Ekonomi Masyarakat Pesisir Pantai Desa Kota Pari, Kecamatan Patai Cermin, Kabupaten Serdang Berdagai. *Martabe: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol 5 (6). Hal 2274-2284.
- Al Husaini, M. A., Gematullah, G., Hifziah, H., Saputra, L., Sari, N. P., Nabila, P., & Murni, F. (2022). PengabdianKukerta Unri Desa Pongkai: Menguak Sisi Lain Gedebok Pisang Menjadi Olahan Makanan Ringan Sebagai Produk UMKM. *Maspul Journal of Community Empowerment*. Vol 4(2). Hal: 250-255.
- Kusumawati, Ratna. 2010. Pengaruh Karakteristik Pimpinan dan Inovasi Produk Baru Terhadap Kinerja Perusahaan Untuk Mencapai Keunggulan Bersaing Berkelanjutan. *AKSES: Jurnal Ekonomi dan Bisnis*. Vol 5 (9). Hal: 53-64.

- Rosariastuti, Retno., Sumani., & Aktavia Herawati. 2018. Pemanfaatan Batang Pisang Untuk Aneka Produk Makanan Olahan di Kecamatan Jenawi, Karanganyar. *PRIMA: Journal Of Community Empowering and Service*. Vol. 2 (1). Hal 21-29.
- Sagajoka, E., Nona, R. V., Antonia, Y. N., & Ghobe, D. (2021). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Borani Melalui Inovasi Pengolahan Keripik Batang Pisang (BAPIS). *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. Vol. 1(4). Hal 136-143.
- Suci, Y. R. (2017). Perkembangan UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) di Indonesia. *Jurnal Ilmiah cano ekonomis*. Vol. 6(1). Hal 51-58.
- Zahro, F., Utom, F., Puspitasari, D. A., Rahma, K., Zubaidi, M. K., Hidayah, N., & Hakim, M. H. (2021). P e m b e r d a y a a n Pengolahan Kripik Gedebog Pisang di Desa Purworejo. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (JIMAKUKERTA)*. Vol 1 (1). Hal. 173-182.