

## PELATIHAN PENGOLAHAN KRIPIK PISANG BUMBU INSTAN "SUNA CEKUH" DI DESA TIGA BANGLI

I G.A. LANI TRIANI <sup>\*)</sup>, A.A.M.D. ANGGRENI <sup>\*)</sup>, M. INDRI H.A <sup>\*\*)</sup>, DAN A.S. DUNIAJI <sup>\*\*)</sup>

<sup>\*)</sup> Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Unud

<sup>\*\*)</sup> Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Unud

Alamat : Gedung GA, Jl. Kampus Bukit Jimbaran

Email : lanitriani@yahoo.com

### ABSTRACT

Banana is one of the fruits that is always used for religious ceremony in Bali. Banana is rich in hydrocarbon, vitamin and mineral. Usually after harvesting, banana easily becomes spoiled and causes it banana having low quality. Furthermore, good agricultural manufacturing was required to improve the quality of the fruit. The community service was conducted on April- August 2014 to the woman farmer Group of Bunga Sahabat at the village of Tiga of Susut district, Bangli Regency. The women farmer group was given the knowledge and skill in order to improve the processing of banana as Banana Chips with "Suna Cekuh" spices. "Suna Cekuh" spices is the combination of garlic, zedoary and salt that was homogenized to make instant powder. The women farmer group has proven their skill and ability to produce the good quality product. of banana chips with "Suna Cekuh" spices. The banana chip with "Suna Cekuh" spices was accepted by the highly preferred panelist.

*Keywords* : chip, suna-cekuh, hydrocarbon

### PENDAHULUAN

Kelompok Bunga Sahabat yang berlokasi di Banjar Bungan, Desa Tiga Kecamatan Susut, Kabupaten Bangli merupakan salah satu industri rumah tangga yang memproduksi kripik pisang (Anon., 2011). Kelompok Bunga Sahabat merupakan kelompok wanita tani (KWT) yang dirintis mulai tahun 2005 diawali dengan mencoba mengusahakan salah satu produk yaitu kripik pisang. Selama 2 tahun bergelut membuat kripik pisang secara perlahan membuahkan hasil, produk kripik pisang ini sudah semakin banyak dibeli masyarakat yang dititipkan di warung maupun di toko-toko serta hampir setiap tahun selalu mengikuti pameran di kota Bangli maupun di tingkat provinsi di kota Denpasar. Kelompok wanita tani ini berlokasi di dusun atau banjar Bungan, Desa Tiga, Kecamatan Susut Bangli dengan jumlah tenaga kerja sebanyak 3 orang dengan tingkat pendidikan SD, SMP dan SMA. Kelompok usaha ini diketuai oleh I Nyoman Suaryadha Suasana.

Kapasitas produksi kripik pisang setiap hari rata-rata mencapai 30 kg dari bahan baku buah pisang kurang lebih 70 kg. Harga jual kripik pisang di perusahaan ini adalah Rp. 20.000 per kilogramnya. Dengan kapasitas produksi seperti ini baru dapat memenuhi kebutuhan ke sejumlah pelanggan/konsumen yang berada disekitar perusahaan, desa dan sebagian kecil konsumen di kecamatan dan Kabupaten Bangli. Kebutuhan kripik pisang terus mengalami peningkatan, sementara kripik pisang yang diproduksi masih terbatas pada jenis olahan yang original (tanpa bumbu). Penggunaan bumbu sintetis dan bumbu lokal

yang dengan rasa "Pedas Manis" dengan aneka warna dan rasa kurang diminati oleh konsumen, disamping daya tahan produk cepat rusak (Santoso, 1996)

"Suna Cekuh" adalah bawang putih dan kencur yang sering digunakan sebagai bumbu dapur. Bawang putih merupakan kelompok rempah-rempah yang memiliki khasiat sebagai antimikroba dan antioksidan, demikian juga dengan kencur. Kedua bumbu dapur ini sudah sering dipakai sebagai bahan penyedap untuk berbagai jenis masakan, khususnya masakan Bali bumbu "Suna Cekuh" sudah sangat populer dikalangan masyarakat, dengan rasa gurih dan enak serta merangsang selera makan.

Melihat antusias KWT ini sangat tinggi dalam melaksanakan usahanya tersebut maka dari pihak Perguruan Tinggi khususnya dari Fakultas Teknologi Pertanian memandang sangat perlu memberikan dukungan/bantuan teknologi dalam perbaikan pengolahan kripik pisang "Suna Cekuh" demi kesinambungan usaha tersebut serta untuk peningkatan taraf hidup masyarakat khususnya masyarakat Desa Tiga.

### METODE PEMECAHAN MASALAH

Metode yang dilakukan dalam penelitian ini melalui pelatihan dan praktik langsung di lapangan. Pelatihan pengolahan kripik pisang dengan bumbu "suna cekuh" ini di berikan pada KWT bunga Sahabat di desa Tiga, Bangli mulai bulan April sampai bulan Agustus 2014. Jumlah peserta adalah sebanyak 15 orang.

Pelaksanaan kegiatan diberikan melalui penyuluhan dan pelatihan dengan mempraktikan langsung

pembuatan kripik pisang dan bumbu instant suna cekuh. Selama pelatihan berlangsung, peserta juga diberikan materi berupa brosur maupun panduan pengolahan kripik pisang, formula dan teknik pengolahan kripik pisang dengan bumbu instant “suna cekuh”. Disamping itu dalam pelatihan ini peserta juga diberi kesempatan untuk berdiskusi untuk menyampaikan permasalahan dan hambatan yang dirasakan dalam upaya memperbaiki produk kripik pisang yang diproduksinya.

Peserta juga diberikan pelatihan mengenai penggunaan alat pengiris kripik dengan menggunakan motor penggerak (mesin) listrik dengan kapasitas 50 kg per jam. Alat ini mampu meningkatkan produktivitas usaha KWT ini dari cara manual yang dikerjakan hanya 5 kg per jam menjadi 50 kg per jam. Disamping itu peserta juga diberikan pelatihan mengenai jenis kemasan dan cara pengemasan yang baik dan benar, disamping pemberian labeling pada produk olahan yang diproduksi (Astawan dan Astawan., 1991). Pada Tabel 1 disajikan formulasi kripik pisang bumbu instant “suna cekuh” dan Gambar 1 diagram alir proses pembuatan kripik pisang.

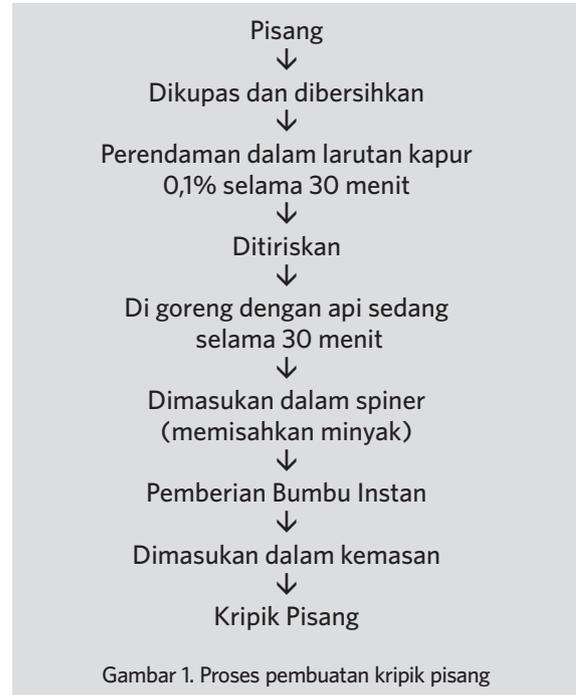
Tabel 1. Formula kripik pisang bumbu instant “suna cekuh”

Jenis Produk	Kripik pisang	Garam Halus	Bawang putih (%)	Kencur (%)	Bawang putih: kencur (1:10) (%)
Kripik bumbu instan bawang putih	1000 g	0,1	0,5	-	-
Kripik bumbu instan kencur	1000 g	0,1	-	0,1	-
Kripik bumbu instan “suna cekuh”	1000 g	0,1	-	-	0,5

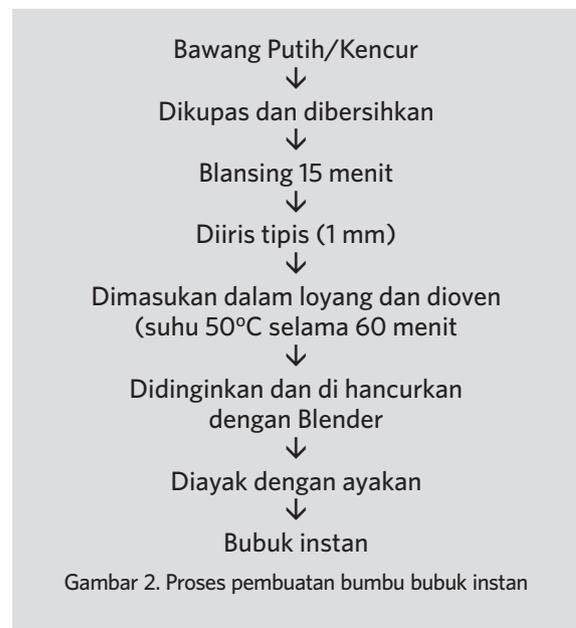
Uji sensoris terhadap ke tiga (3) jenis produk kripik pisang menggunakan uji kesukaan terhadap produk (Soekarto, 1985). Sebanyak 15 panelis diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk olahan kripik pisang. Kriteria uji kesukaan terhadap kripik pisang disajikan pada Tabel 2

Tabel 2 Kriteria uji kesukaan terhadap warna, kerenyahan, rasa dan penerimaan keseluruhan)

Kriteria	Skor
Amat sangat suka	7
Sangat suka	6
Agak sangat suka	5
Suka	4
Biasa	3
Agak tidak suka	2
Amat tidak suka	1



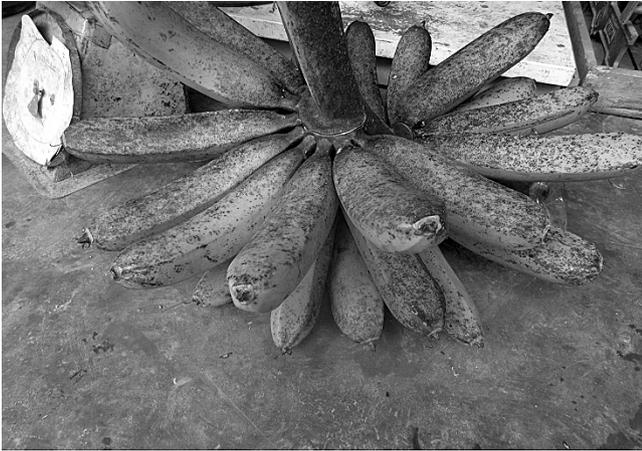
Gambar 1. Proses pembuatan kripik pisang



Gambar 2. Proses pembuatan bumbu bubuk instan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kelompok wanita tani bunga sahabat sangat antusias di dalam mengikuti penyuluhan dan pelatihan pengolahan kripik pisang dengan bumbu instan suna cekuh ini. Respon yang diberikan sangat positif dengan kehadiran peserta selama kegiatan tidak pernah absen atau kehadiran 100%. Disamping itu kesungguhan peserta dapat dinilai dari diskusi dan pertanyaan yang diajukan terkait masalah yang belum dimengerti. Peserta secara terbuka dan spontan mengharapkan solusinya



Gambar 3a. Pisang kapas



Gambar 3b. Kripik Pisang



Gambar 3c. Kripik pisang dalam kemasan

dan meminta supaya langsung di demonstrasikan melalui praktik langsung pembuatan kripik pisang tersebut.

Penyuluhan yang dilakukan dan pelatihan langsung dengan praktik memicu antusiasme dan kesungguhan peserta dalam pembuatan kripik pisang ini. Hal ini disebabkan masalah yang belum dimengerti dapat segera di praktikan dan di demonstrasikan baik secara kelompok maupun secara individu sehingga setiap peserta berkesempatan untuk melatih diri dan mengetahui keterampilan/skill yang perlu ditingkatkan. Pada Gambar 3 dapat dilihat beberapa jenis produk kripik pisang KWT bunga sahabat.

Selama kegiatan penyuluhan dan pelatihan berlangsung peserta sangat aktif mengikuti kegiatan ini. Para peserta disamping dilatih secara berkelompok, juga ditugaskan untuk melatih keterampilannya secara individu. Pelatihan ini dilakukan secara berulang-ulang sampai peserta memiliki keterampilan yang memadai pada setiap tahapan proses pengolahan kripik. Pada setiap tahapan pengolahan kripik ini beberapa keterampilan yang perlu diperhatikan mulai dari pemilihan bahan baku, pereparasi produk meliputi pengupasan, perendaman dan pengirisan produk termasuk juga pada saat penyiapan bumbu instan agar produk yang dihasilkan memenuhi standar nutrisi dan keamanan pangan. Keterampilan yang lain adalah cara produksi pangan yang baik dan benar terutama dalam memperhatikan panas/suhu minyak pada saat penggorengan dan lama waktu proses penggorengan sehingga produk yang dihasilkan disamping kualitasnya baik, penampilan dan kerenyahan produk juga disukai konsumen.

Berdasarkan hasil uji sensoris ke 3 jenis produk olahan kripik pisang bumbu instan suna cekuh ini, panelis memberikan penilaian amat sangat suka (skor 6.5-7) terhadap warna kripik pisang. Demikian juga terhadap rasa dan kerenyahan produk, kripik pisang dengan bumbu suna cekuh memiliki skor rata-rata 6,75 (Amat sangat suka), sedangkan kripik pisang bumbu instan bawang putih dengan skor 6,24 (sangat suka –amat sangat suka) dan kripik pisang bumbu instan kencur dengan skor yang diberikan panelis Agak sangat suka (4.7-5.0). Penerimaan secara keseluruhan terhadap ke tiga (3) produk ini, produk olahan dengan bumbu instan bawang putih dan suna cekuh amat sangat disukai oleh panelis dan berbeda dengan kripik pisang bumbu instan kencur. Hal ini dapat dipahami bahwa produk bumbu instan kencur belum memenuhi selera panelis terhadap rasa kencur yang berbeda dengan citarasa bawang putih yang sudah terbiasa dengan flavor dan aroma yang dihasilkan pada bawang putih.

## SIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Peserta pelatihan kelompok wanita tani bunga sahabat sudah memiliki keterampilan dalam memproduksi kripik pisang bumbu instan "suna cekuh". Kripik yang dihasilkan amat sangat disukai oleh panelis baik dari segi warna, rasa, kerenyahan dan penerimaan keseluruhan. Kripik ini sudah dikemas dengan baik dan siap untuk dipasarkan.

### Saran

Kelompok ini diharapkan untuk terus melanjutkan produksi kripik dengan beragam jenis olahan dan tidak

terpaku pada bahan baku pisang saja, seperti berbahan baku dari umbi-umbian serta beragam citarasa yang berbasis pada bumbu alami.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia dan Rektor Universitas Udayana melalui ketua LPPM Unud yang telah memfasilitasi dan mendanai penelitian dan pengabdian kepada masyarakat ini. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada aparat desa Tiga kecamatan Susut kabupaten Bangli dan Kelompok wanita tani bunga Sahabat yang bersedia sebagai mitra dalam pengembangn iptek bagi masyarakat yang kami laksanakan.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. 2011. Data Statistik desa Tiga kecamatan Susut Kabupaten Bangli Provinsi Bali .
- Astawan, M dan Astawan, M.W., 1991. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. Akademika Pressindo. Jakarta.
- Santoso, B.H. 1996. Buah Pisang dan Anggur Pisang. Teknologi Tepat Guna. Penerbt Kanisius.
- Saraswati. 1993. Membuat Pisang Sale dan Dodol Pisang. Bhratara. Jakarta.
- Satuhu, S dan Supriyadi, A., 2004. Pisang. Budidaya, Pengolahan & Prospek Pasar. Penebar Swadaya. Depok. Jakarta.
- Soekarto, ST. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhatara Aksara, Jakarta.