
Workshop Pembuatan Biskuit Berbahan Dasar Tepung Kulit Pisang (*Musa Paradisiaca L*)

Workshop on Making Biscuits Made From Banana Peel Flour (Musa Paradisiaca L)

^{1*)}Nurjaya, ¹⁾Elvyrah Faisal, ¹⁾Indri Selfiani

¹⁾Program Studi DIII Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Palu
Jln. Thalua Konci No. 19 Palu

*Email korespondensi: jayajastal@gmail.com
No hp: +6281340846207

DOI:

10.33860/jpmsh.v1i2.489

Histori Artikel:

Diajukan:
Agustus 2021

Diterima:
Februari 2022

Diterbitkan:
Februari 2022

ABSTRAK

Indonesia kaya akan sumber pangan lokal yang melimpah dan beranekaragam jenis yang sangat berpotensi untuk dikembangkan. Berbagai cara untuk menunjang program ketahanan pangan nasional dilakukan untuk memaksimalkan produksi dan konsumsi bahan pangan lokal sumber karbohidrat non beras dan non terigu yang menjadi prioritas pemerintah terutama dalam bidang diversifikasi. Pemanfaatan kulit pisang dapat dijadikan tepung yang bisa dibuat berbagai olahan kue seperti biskuit. Kandungan gizi tepung kulit pisang kepok per 100 g bahan sebesar air 69,8 g, Karbohidrat 18,50 g, protein 0,32 g, lemak 2,11 g, kalsium 715 g, fosfor 117 mg, besi 1,6 mg, vitamin B 0,12 mg, vitamin C 17,5 mg. Hal tersebut tentunya dapat membantu memenuhi kebutuhan serat yang dibutuhkan oleh manusia. Tujuan kegiatan ini adalah pemanfaatan limbah kulit pisang untuk menunjang program ketahanan pangan. Kegiatan dilakukan dengan pemberian penyuluhan mengenai ketahanan pangan dan demonstrasi pembuatan biskuit berbahan kulit pisang. Pengabdian masyarakat ini meningkatkan pengetahuan dalam memanfaatkan limbah kulit pisang dengan mampu membuat cemilan yang memiliki nilai gizi dan dapat mengurangi limbah organik. Diharapkan biskuit berbahan tepung kulit pisang dapat menjadi cemilan favorit yang tidak kalah bersaing dan dapat membuka wawasan untuk produksi pangan skala rumah tangga dengan bahan baku kulit pisang.

Kata kunci: Kulit Pisang (*Musa Paradisiaca L*); Biskuit;

ABSTRACT

Indonesia is rich in abundant and diverse local food sources that have the potential to be developed. Various ways to support the national food security program are carried out to maximize the production and consumption of local food sources of non-rice and non-wheat carbohydrates, which are the government's priorities, especially in the field of diversification. Utilization of banana peels can be used as flour which can be made various processed cakes such as biscuits. The nutritional content of kepok banana peel flour per 100 grams of material is 69.8 g of water, 18.50 g of carbohydrates, 0.32 g of protein, 2.11 g of fat, 715 g of calcium, 117 mg of phosphorus, 1.6 mg of iron, vitamins B 0.12 mg, vitamin C 17.5 mg. This of course can help meet the fiber needs needed by humans. The purpose of this activity is the utilization of banana peel waste to support food security programs. The activity was carried out by providing counseling on food security and demonstrations of making biscuits made from banana peels. This community service increases knowledge in utilizing banana peel waste by being able to make snacks that have nutritional value and can reduce organic waste. It is hoped that biscuits made from banana peel flour can become a favorite snack that is not less competitive and can open up insights for household-scale food production with banana peel raw materials.

Keywords: Banana Peel (*Musa Paradisiaca L*) ; Biscuits;

PENDAHULUAN

Indonesia kaya sumber pangan lokal yang melimpah dan beranekaragam jenis yang sangat berpotensi untuk dikembangkan. Berbagai cara untuk menunjang program ketahanan pangan nasional dilakukan untuk memaksimalkan produksi dan konsumsi bahan pangan lokal sumber karbohidrat non beras dan non terigu yang menjadi prioritas pemerintah terutama dalam bidang diversifikasi. Diversifikasi pangan dilakukan dengan memperhatikan sumber daya lokal melalui peningkatan teknologi pengolahan dan produk pangan serta peningkatan kesadaran masyarakat untuk mengkonsumsi berbagai jenis pangan dengan gizi seimbang (Setyadi, 2016).

Diversifikasi pangan menjadi salah satu pilar utama dalam mewujudkan ketahanan pangan menuju kemandirian dan kedaulatan pangan rangka meningkatkan kesejahteraan rakyat (Sihombing, 2021). Salah satu bahan lokal yang dapat dimanfaatkan dalam diversifikasi pangan adalah pemanfaatan kulit pisang menjadi tepung substitusi terigu (Syahrudin, dkk 2015)

Di Indonesia, pisang merupakan salah satu buah yang sangat populer di masyarakat karena mudah ditemukan dan tersedia dalam berbagai jenis, disamping harganya yang sangat terjangkau dan nilai gizinya yang sangat lengkap. Budidaya buah pisang saat ini dilakukan secara sederhana hanya di pekarangan/kebun rumah, tetapi telah dilakukan secara intensif terutama pisang untuk keperluan ekspor, perkembangan produksi pisang di Indonesia pada periode 1980-2015 juga berfluktuasi namun memiliki tren yang menggembirakan karena bernilai positif. Selama tahun 1980-2010 rata-rata pertumbuhan produksi pisang naik sebesar 4,04% per tahun sedangkan selama 2011-2015 rata-rata pertumbuhan produksi pisang lebih besar 4,92% per tahun. Pada tahun 1980 total produksi pisang di Indonesia sebesar 1,9 juta ton dan pada tahun 2015 naik secara signifikan mencapai 7,3 juta ton (Kementerian Pertanian, 2016).

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Sulawesi Tengah pada tahun 2018, produksi buah pisang di Sulawesi Tengah mencapai 12.495,3 ton, untuk Kabupaten Sigi produksi pisang mencapai 701,3 ton dan di Kecamatan Sigi Biromaru mencapai 178,6 ton, Kecamatan Kulawi mencapai 150 ton, Kecamatan Marawola mencapai 98,7 ton. Di Kecamatan Kulawi penghasil buah pisang kedua tertinggi di Kabupaten Sigi (BPS, 2018).

Selama ini pemanfaatan kulit pisang menjadi bahan dasar dalam pembuatan produk makanan sangat jarang ditemukan. Berdasarkan survei awal peneliti di Desa Boladangko, Kecamatan Kulawi, Kabupaten sigi, kulit pisang tidak di manfaatkan dan hanya dibuang menjadi sampah, padahal kulit pisang tersebut banyak di temukan diberbagai tempat dan bisa di manfaatkan untuk menjadi bahan baku produk makanan.

Aryani (2018) membuat produk dengan bahan dasar tepung kulit pisang dan hasilnya menunjukkan bahwa tepung kulit pisang memenuhi uji persyaratan bentuk, bau, karbohidrat, serat pangan dan kadar air. Selain daya terima produk, kandungan kadar air juga menjadi faktor penting karena semakin rendah kadar air, maka daya simpan menjadi lebih baik (Aryani, dkk 2018).

Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman serta kesadaran masyarakat dalam pemanfaatan limbah kulit pisang untuk menunjang program ketahanan pangan.

METODE

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Kecamatan Kulawi pada bulan Februari 2020 dengan bentuk kegiatan berupa pendidikan masyarakat yaitu pemberian penyuluhan terkait ketahanan pangan dengan memanfaatkan limbah pangan lokal dan demonstrasi pembuatan biskuit berbahan limbah kulit pisang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kecamatan kulawi selatan adalah daerah yang berada di bawah pegunungan yang dikelilingi oleh perkebunan dan persawahan dari masyarakat setempat. Kecamatan Kulawi Selatan adalah salah satu kecamatan hasil dari pemekaran Kecamatan Kulawi yang secara geografis berada pada posisi $1^{\circ}33'21''-1^{\circ}48'53''$ LS $119^{\circ}55'26''-120^{\circ}10'39''$ BT. Secara keseluruhan Kecamatan Kulawi Selatan untuk tahun 2018 memiliki jumlah penduduk yaitu 9.341 jiwa, dengan luas wilayah $418,12 \text{ km}^2$ kepadatan penduduknya sebesar 22 jiwa/km^2 , sebagian besar masyarakat berprofesi sebagai petani, dan suku yang berada di daerah Kecamatan Kulawi selata adalah sebagian besar suku uma dan juga ada suku lain (Bugis, Toraja, China) yang menetap di beberapa desa.

Kegiatan ini diikuti oleh 20 orang peserta. Peserta yang mengikuti workshop dibatasi karena kondisi yang tidak memungkinkan untuk membuat kerumunan (Covid-19). Kegiatan dilakukan dengan menerapkan prokes yang telah di anjurkan oleh pemerintah. Kegiatan ini diawali dengan pemberian penyuluhan yang bertujuan untuk meningkatkan pemahaman serta kesadaran masyarakat dalam pemanfaatan limbah kulit pisang yang dapat menunjang program ketahanan pangan.



Gambar 1. Pemberian Penyuluhan Mengenai Pemanfaatan Pangan Lokal Sebagai Penunjang Ketahanan Pangan



Gambar 2. Pemeriksaan Suhu Tubuh Peserta Sebelum Mengikuti Kegiatan Workshop

Kegiatan penyuluhan disambut oleh seluruh peserta dan peserta juga berperan aktif mengajukan pertanyaan terkait materi yang telah diberikan. Dalam pemberian penyuluhan, dijelaskan juga mengenai tahapan-tahapan proses pembuatan biskuit yang dimulai dengan pembuatan tepung berbahan kulit pisang. Penjelasan disertai dengan gambar dan video untuk memudahkan peserta dalam memahami materi yang diberikan. Kegiatan dilanjutkan dengan praktik langsung pembuatan biskuit berbahan tepung kulit pisang. Tepung Kulit pisang yang digunakan adalah kulit pisang kepok (*Musa Paradisiaca L*). Dengan karakteristik yang dapat dilihat di Tabel 2.

Tabel 1. Karakteristik Tepung Kulit Pisang (*Musa Paradisiaca L*)

No	Parameter	Karakteristik
1	Warna	Coklat
2	Tekstur	Halus
3	Aroma	Normal
4	Kadar Air (%)	10,4

Penelitian yang dilakukan oleh Aryani dkk (2018) menunjukkan bahwa kandungan kadar air menjadi faktor penting karena semakin rendah kadar air, maka daya simpan menjadi lebih baik (Miftahudin et al., 2015). Kadar air berkaitan dengan kualitas dan stabilitas bahan, karena kadar air sangat berpengaruh dalam pengujian setiap bahan pangan dalam kehidupan sehari-hari. Selain itu, kadar air juga sangat mempengaruhi daya

simpan pada produk (Arizka & Daryatmo, 2015; Kiptiah, dkk 2018).



Gambar 2. Biskuit berbahan tepung kulit pisang (*Musa Paradisiaca L*).

Pembuatan biskuit diawali dengan pembuatan tepung kulit pisang. Proses pembuatan tepung kulit pisang termasuk mudah dilakukan karena tidak membutuhkan alat dan bahan yang susah dan mahal. Tepung kemudian dijadikan bahan utama pembuatan biskuit. Semua peserta dilibatkan dalam proses pembuatan biskuit agar nantinya dapat melakukan praktik mandiri dirumah.

SIMPULAN

Kesimpulan kegiatan pengabdian masyarakat ini meningkatkan pemahaman dan kesadaran dalam memanfaatkan limbah kulit pisang dan mampu membuat cemilan yang memiliki nilai gizi dan dapat mengurangi limbah organik. Diharapkan, biskuit berbahan tepung kulit pisang dapat menjadi cemilan favorit yang tidak kalah bersaing dan dapat membuka wawasan untuk produksi pangan skala rumah tangga dengan bahan baku kulit pisang.

DAFTAR PUSTAKA

Andriwulan, Nuri, Feri Kusnandar, and Dian Herawati. 2011. *Analisis Pangan*.
Arizka, A. A., & Daryatmo, J. (2015). Perubahan kelembaban dan kadar air teh selama penyimpanan pada suhu dan kemasan yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(4).
Aryani, Titin dkk. 2018. "Karakteristik Fisik,

Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang Dan Perbandingannya Terhadap Syarat Mutu Tepung Terigu." *JRST (Jurnal Riset Sains dan Teknologi)* 2(2): 45.

BPS. 2018. "Produksi Pisang (Kuintal) Provinsi [72] Sulawesi Tengah Tahun 2018."

Kementerian Pertanian. 2016. "Outlook Komoditas Pisang." *Komoditas Pertanian Sub Sektor Hortikultura* 19(7): 28.

Kiptiah, Dkk. 2018. "Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca L*) Terhadap Kadar Serat Dan Daya Terima Cookies." *Jurnal Teknologi Agro-Industri* 5(2): 66.

Miftahudin, M., Liman, L., & Fathul, F. (2015). Pengaruh masa simpan terhadap kualitas fisik dan kadar air pada wafer limbah pertanian berbasis wortel. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(3), 121–126.

Setyadi, Didit Anindita. 2016. "Pengaruh Jenis Tepung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Dan Waktu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Banana Flakes." : 1–122.

Sihombing, Y. (2021). Diversifikasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Pada Masa Pandemi covid-19. *Buletin Teknologi Dan Informasi Pertanian*, 19(1),

Syahruddin, Akmal, Irviani A Ibrahim, and S Nurdiyana. 2015. "Identifikasi Zat Gizi Dan Kualitas Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa Sapientum*) Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari Dan Oven." *Media Gizi Pangan* XIX(1): 116–21. <https://docplayer.info/30173736-Identifikasi-zat-gizi-dan-kualitas-tepung-kulit-pisang-raja-musa-sapientum-dengan-metode-pengeringan-sinar-matahari-dan-oven.html>.