

## **PENGOLAHAN ES PISANG COKELAT**

Muhammad Arif<sup>1</sup>, Amir<sup>2</sup>

**Abstrak:** *Membangun dan mengembangkan potensi dan kemampuan ekonomi masyarakat dalam rangka meningkatkan kesejahteraan. Menciptakan kemandirian berusaha, membuka lapangan kerja, sehingga dapat membawa perubahan mendasar dalam ekonomi keluarga. Meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat. Sehubungan dengan hal tersebut, menarik untuk dikaji dan ditelaah bahwa sebagian masyarakat baik di perkotaan maupun di perdesaan perlu dilibatkan untuk memberdayakan potensi ekonomi, sekaligus meningkatkan kualitas sumber daya manusia tersebut. Pengolahan Es Pisang Coklat ini dapat dipasarkan secara luas, baik pada sekitar Desa Paddinging Kabupaten Takalar maupun diluar wilayah Kabupaten Takalar. Pemasarannya sangat mudah, baik di toko-toko kue, warung makan, pasar tradisional, super market, maupun tempat-tempat lain.*

**Kata Kunci:** *Es Pisang Cokelat, Pengolahan, Pemasaran*

### **1. Pendahuluan**

Salah satu komoditi atau jenis tanaman buah yang disukai masyarakat adalah buah pisang, dan dapat dijumpai di setiap pasar sehingga untuk memperolehnya sangat mudah. Demikian pula halnya dapat tumbuh dimana-mana, dan hamper setiap jenis tanah, pohon atau buah pisang ini dapat tumbuh dengan baik.

Oleh karena itu, setiap daerah di Indonesia ini, pohon atau buah pisang berkembang dan tumbuh dengan mudah di setiap musim, baik musim kemarau maupun musim hujan, baik musim kemarau maupun musim hujan. Dan proses penanamannya tidak perlu menggunakan bantuan teknologi sebagaimana tanaman lainnya. Tumbuh pada dataran tinggi maupun dataran rendah, namun tetap memberikan hasil (buah) yang baik sebagaimana yang diharapkan.

Buah pisang sebagaimana buah-buah lainnya sangat bermanfaat bagi tubuh. Maka tidak heran jika buah pisang dapat dikonsumsi semua tingkat umur, mulai dari bayi sampai orang tua, remaja sampai orang dewasa, dari desa sampai ke kota.

Bila kita berkunjung ke desa-desa yang ada di Sulawesi Selatan, buah pisang (pohon pisang) dapat kita lihat di sepanjang jalan, sehingga untuk membudidayakannya sangat mudah, dan merupakan salah satu sumber penghasilan masyarakat desa. Oleh karena itu bercocoktanam dengan buah pisang merupakan salah satuketerampilan (mata pencaharian) yang dapat dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan hidup. Namun pengolahan buah pisang di desa masih sangat terbatas. Pada hal dengan memanfaatkan buah pisang dalam berbagai jenis makanan dapat membantu meningkatkan nilai konsumsi buah pisang dan meningkatkan pendapatan.

Pengolahan buah pisang selama ini, hanya dikenal dalam berbagai jenis kue, misalnya pisang goreng, pisang ijo, barongko, pallubutung dan keripik pisang. Namun seiring dengan perkembangan teknologi dan dinamika kebutuhan masyarakat, buah pisang dapat diolah dan dikembangkan dalam jenis kue baru yang belum dikenal di masyarakat pinggiran atau masyarakat desa yaitu “Es Pisang Coklat”, dalam berbagai jenis, rasa dan aroma, misalnya: aroma coklat, aroma keju, aroma pasta dan sebagainya.

Bila melihat perkembangan masyarakat kota, dibanding dengan masyarakat desa, masyarakat kota lebih cepat menerima berbagai informasi dan perubahan pola pikir, sehingga berpengaruh terhadap pola perilaku terutama dalam memenuhi kebutuhan hidupnya yang sangat variatif, terutama dari aspek konsumsi berbagai jenis makanan.

Salah satu aspek yang menarik untuk dapat diperkenalkan kepada masyarakat di Desa Paddinging Kabupaten Takalar adalah “Es Pisang Coklat”, dimana dari sebagian wilayah desa ini banyak tumbuh pohon pisang yang banyak menghasilkan buah, yang sampai saat ini hanya dijual dalam bentuk mentah atau menunggu sampai masak, lalu kemudian dibawa ke pasar untuk dijual. Pada hal jauh lebih tinggi nilai konsumsi dan nilai jualnya bila diolah dengan baik dalam bentuk “Es Pisang Coklat”.

Kurangnya perhatian masyarakat terhadap pengolahan pisang ini, selain karena masyarakat di desa ini memusatkan perhatiannya menggarap sawah, juga pengetahuan tentang pengolahan pisang masih sangat minim (terbatas). Namun dengan penerapan teknologi tepat guna (iPTEKS), pengolahan pisang menjadi “Es Pisang Coklat” sebagai salah satu bahan makanan dan sumber pendapatan dapat dilakukan sekaligus memperkenalkan kepada masyarakat setempat. Persoalannya adalah masyarakat di desa belum mengetahui cara pengolahan pisang menjadi “Es Pisang Coklat” ini melalui penerapan teknologi sederhana atau teknologi tepat guna (iPTEKS) sebagai sumber makanan yang bernilai ekonomis. Dan untuk melakukan hal tersebut, maka perlu kiranya diperkenalkan kepada masyarakat cara pengolahan pisang menjadi “Es Pisang Coklat” dengan menggunakan teknologi tepat guna (iPTEKS).

Berangkat dari uraian di atas, maka program kegiatan pengabdian pada masyarakat melalui penerapan teknologi (iPTEKS) yang salah satunya adalah pengolahan pisang menjadi “Es Pisang Coklat” pada masyarakat di desa Paddinging Kabupaten Takalar menjadi sangat penting dilakukan dalam rangka mengajak masyarakat setempat untuk menggali potensi ekonomi yang dapat meningkatkan pendapatan dan nilai konsumsi.

## **2. Metode Pelaksanaan Kegiatan**

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat ini dilakukan dengan menggunakan beberapa tahap. Adapun sistematika pelaksanaan kegiatan

pengabdian ini adalah sebagai berikut:

➤ **Tahap Pertama:**

Memberi penyuluhan, penjelasan tentang cara pengolahan buah pisang, baik yang terkait dengan nilai konsumsi maupun mengenai pendapatan yang diperoleh melalui pemasaran dari hasil penjualan “Es Pisang Coklat”

➤ **Tahap Kedua:**

Memberi pelatihan atau mempraktekkan cara mengolah buah pisang menjadi jenis makanan berupa “Nugget Pisang”. Diharapkan dalam kegiatan ini masyarakat sasaran hadir dan ikut melakukan praktek cara pengolahan buah pisang menjadi “Es Pisang Coklat”.

➤ **Tahap Ketiga:**

Melakukan monitoring dan evaluasi pada masyarakat sasaran yang telah ikut berpartisipasi dalam kegiatan praktek pengolahan buah pisang menjadi “Es Pisang Coklat”. Tujuannya, untuk mengetahui kemandirian masyarakat sasaran dalam melakukan kegiatan pengolahan “Es Pisang Coklat”.

### **3. Hasil dan Pembahasan**

#### **a. Potensi Pengembangan Tanaman Pisang**

Berbagai macam buah memberikan banyak sekali manfaat untuk tubuh. Mengonsumsi buah setiap hari sangatlah baik, karena kandungan nilai gizi yang besar membuat tubuh selalu tetap sehat. Buah pisang merupakan buah yang kaya akan kandungan vitamin, kalsium protein, mineral, lemak, maupun zat besi. Selain itu kandungan asam triptophan yang tinggi sangat efektif untuk meredakan gejala stress.

Banyaknya manfaat dan keuntungan yang dapat diperoleh pada buah pisang membuat konsumsi buah pisang semakin hari semakin meningkat. Selain itu faktor harga yang relatif stabil di pasaran membuat banyak petani saat ini yang beralih untuk tanam pisang. Sehingga buah pisang dengan mudah dapat diperoleh di mana-mana. Namun pengolahan buah pisang masih sangat terbatas.

Oleh karena itu untuk pemanfaatan buah pisang yang bertujuan untuk meningkatkan pendapatan melalui penerapan teknologi dan upaya yang dapat dilakukan untuk mencapai tujuan diversifikasi produk hasil olahan tanaman. Dalam hal diversifikasi, salah satunya adalah buah pisang (*Musa Paradisiaca*) yang dapat diolah dalam berbagai jenis makanan, dan sekaligus dapat petani menambah pendapatan.

Pengelolaan hasil-hasil pertanian yang banyak dihasilkan oleh petani secara terpadu perlu dilakukan untuk memotivasi para petani terus melaksanakan aktifitas pertaniannya. Kegiatan produksi pertanian yang dibarengi dengan pengolahan hasil pertanian yang bertujuan meningkatkan nilai tambah produk

pertanian tentu sangat diharapkan oleh para petani.

Perpaduan dari sudut pandang keilmuan bahwa didalam pengolahan hasil-hasil pertanian hendaknya dilaksanakan atas dasar pendekatan interdisiplin ilmu, mulai dari aspek teknologi, ekonomi dan pemasaran produk hasil olahan, sehingga pendapatan petani dapat ditingkatkan.

Berdasarkan uraian di atas, apakah buah pisang dari hasil tanaman pisang petani sudah mampu kembangkan pengolahannya lewat penerapan teknologi, sehingga nilai tambah produk pisang dapat ditingkatkan yang pada gilirannya mampu menambah pendapatan petani.

### **b. Kandungan yang ada pada Pisang**

Selain enak, pisang juga sehat, karena mengandung berbagai zat yang baik untuk tubuh kita. (1) Karbohidrat merupakan salah satu sumber energi utama bagi kita. Jika kita kehilangan energi setelah berolahraga, maka kita bisa menggantinya dengan pisang. Selain itu, pisang juga bisa dijadikan alat untuk mengisi energi cadangan yang biasanya habis sebelum jam makan utama tiba. (2) Seperti buah lainnya, pisang juga kaya akan kandungan vitamin C. Satu buah pisang mengandung 10 mg vitamin C. Itu setara dengan 15 persen dari rekomendasi vitamin C harian bagi tubuh kita. Vitamin C itu bisa menjadi peningkat sistem kekebalan tubuh kita. (3) Buah ini terkenal akan kandungan potasiumnya. Satu buah pisang berukuran sedang mengandung potasium sebanyak 400 mg. potasium adalah zat yang bisa menjaga keseimbangan cairan dalam tubuh kita. Selain itu, potasium juga bisa mencegah kram otot setelah berolahraga. (4) Tubuh kita memerlukan serat untuk membantu melancarkan pencernaan. Serat bisa kita dapatkan dari pisang, karena satu buah pisang mengandung 3 gram serat. Bagi orang yang gampang merasa lapar, sepertinya harus makan pisang, karena serat dalam pisang bisa membuat perut terasa kenyang lebih lama. (5) Vitamin B biasanya didapatkan dari produk hewani. Namun, vitamin B6 yang disebut dengan pyridoxine bisa didapatkan dari pisang. Vitamin ini digunakan tubuh untuk menumbuhkan sel-sel baru. 35 persen kebutuhan harian akan vitamin B6 kita bisa dipenuhi dengan satu buah pisang dan (6) Ternyata, pisang juga mengandung mangan. Mangan adalah sebuah mineral yang dibutuhkan tubuh untuk kesehatan tulang dan membantu proses metabolisme. Setiap hari, orang dewasa memerlukan mangan sebanyak 1,8 hingga 2,3 mg. Kebutuhan mangan itu bisa kita penuhi dengan mengonsumsi pisang.

Selain kandungan-kandungan yang sudah disebutkan di atas, pisang juga mengandung nutrisi lain, seperti magnesium, kalsium, fosfor, vitamin A, vitamin E, folat, karoten, dan asam amino.

### **c. Proses Pengolahan Es Pisang Coklat**

Dalam proses pengolahan Es Pisang Coklat, beberapa alat dan bahan yang dibutuhkan yaitu: (1) Alat yang dibutuhkan: Wajan, Baskom Aluminium Wadah tafeware untuk penyimpanan pisang, Stick (batangan es) dan Loyan, (2) Bahan yang dibutuhkan adalah Pisang (bisa untuk semua jenis pisang), Coklat batangan, Kacang Tanah dan Gula pasir

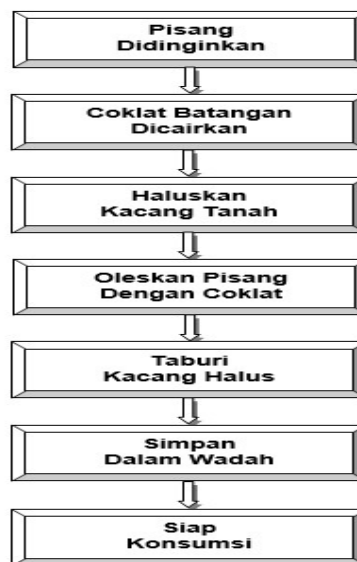
#### **d. Cara Pengolahan Es Pisang Coklat**

Berikut tahap yang dilakukan adalah (1) Pisang dipisahkan dari kulit, kemudian dimasukkan ke dalam wadah (tafeware) lalu kemudian di simpan di lemari pendingin (lemari es) selama kurang lebih satu malam, (2) Panaskan coklat batangan di atas wajan dengan panas 100° C, (3) Ambil pisang yang sudah dingin, kemudian oleskan di atas coklat yang telah dipanaskan secara merata, (4) Taburi dengan kacang yang sudah dihaluskan hingga merata dan (5) Diamkan di atas wadah (loyan) yang sudah disiapkan.

#### **e. Manfaat Hasil Olahan Es Pisang Coklat**

Hasil olahan es pisang coklat ini, selain untuk dikonsumsi dalam keluarga, juga bisa dijadikan sebagai makanan (sajian) dalam acara-acara: (a) Pesta Pernikahan, (b) Pesta Ulang Tahun, (c) Acara Syukuran dan sebagainya

Untuk menambah penghasilan (pendapatan) rumah tangga, es pisang coklat ini bisa dijadikan sebagai mata pencaharian dengan menjual di toko-toko kue dan warung makan, kafe, dan warkop. Lebih jelasnya dapat diketahui pada gambar berikut:



Gambar 1. Skema Pengolahan Es Pisang Coklat

#### **4. Kesimpulan**

Setelah program PKM ini dilakukan maka mitra dapat mengetahui bahwa

pisang dapat diolah menjadi es pisang coklat. Program PKM ini telah meningkatkan keterampilan mitra dalam memproduksi pisang menjadi es pisang coklat dan kelompok mitra dapat melakukannya secara mandiri.

Saran merupakan hal yang paling penting dalam sebuah tinjauan lapangan. Masih perlunya pengadaan peralatan dan bahan pengawet yang higienis dalam pengolahan sehingga produk tahan lama, perlunya cara atau media dalam memasarkan produk es pisang coklat yang masih sangat jauh dari perhatian masyarakat setempat, dan perlunya dilakukan PKM berikutnya yang berkaitan dengan tahap pendampingan.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Mahandri. T. Joot. Kewirausahaan, *Pengenalan Manajemen Usaha Kecil*, Teknologi Industri. Bandung.
- Buchari Alma, 2004. *Kewirausahaan Penuntun Perkuliahan Untuk Perguruan Tinggi*, Penerbit Alfabeta Bandung.
- Fadel Muhammad, 1992. *Industrialisasi dan Kewirausahaan*, PT. Gramedia Pustaka Utama Jakarta.
- Halomoan Tamba. 2004. *Mencari Format Kebijakan Pemasaran UKM, Jurnal Infokop Media Pembelajaran Koperasi, Usaha Kecil, Menengah*, No.126-813X.
- Harmaizar, Z, dkk. 2006. *Penggali Potensi Wirausaha Enterprenur*, CV. Dian Anugrah Perkara. Jakarta.
- Suryana, 2003. *Kewirausahaan, Pedoman Praktis, Kiat dan Proses Menuju Sukses*, Penerbit Salemba Empat, Jakarta.
- Sukanto Reksahardiprojo, 1998, *Ekonomi Sumber Daya Alam dan Energi*, Jilid III BPFE, Yogyakarta.