

**PELATIHAN PEMBUATAN SELAI PISANG BAGI KELOMPOK  
TANI**

Serlin Serang<sup>1</sup>, Aryati Arfah<sup>2</sup>

**Abstrak:** Kegiatan PKM kali ini adalah pembuatan Selai Pisang. Buah pisang memang merupakan salah satu buah favorit karena rasanya yang sangat lezat. Namun jika dimakan begitu saja sensasi rasanya kurang menggugah selera. Kita bisa mengolah buah pisang menjadi berbagai macam olahan makanan, salah satunya adalah selai pisang. Selai pisang dapat dimanfaatkan untuk bahan campuran atau hiasan pada pembuatan kue-kue dan bahan isi atau olesan roti. Selain rasanya yang lezat, pembuatan selai pisang mempunyai potensi untuk dikembangkan karena proses pengolahan dapat dilakukan dengan teknologi yang sederhana. Diharapkan dari hasil PKM ini Kelompok Tani dapat melakukan pembuatan selai pisang sebagai home industri untuk menambah pendapatan rumah tangga.

Kata Kunci : Buah pisang, selai

### **1. Pendahuluan**

Buah pisang sering dikonsumsi sebagai buah segar serta dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan. Pengolahan buah pisang matang/masak dapat diolah menjadi dodol, sale pisang, sari buah, selai, kolak, pisang goreng, getuk, ledre, pisang panggang, dan lain-lain (Ongelina, 2013). Sasaran program PKM ini adalah Kelompok Mitra DI Desa Panddinging Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar. Program PKM yang akan dikembangkan adalah Pembuatan Selai Pisang. Pembuatan selai pisang menggunakan pisang yang telah matang atau masak. Pada prinsipnya semua jenis pisang dapat diolah menjadi selai. Selain pisang masak, pada pembuatan selai pisang dibutuhkan bahan baku lain yaitu gula pasir dan bahan tambahan lain seperti asam sitrat atau jeruk nipis, sirup, vanili, dan lain-lain. Selai pisang dapat digunakan untuk bahan pencampur/ bahan isi untuk kue-kue dan untuk olesan roti.

Kelebihan dari pembuatan Selai Pisang ini, adalah hanya memerlukan teknologi dan peralatan yang sederhana, sehingga sangat mudah dikembangkan oleh Kelompok Mitra di Desa Panddinging untuk menjadi wirausaha baru yang akan dapat meningkatkan penghasilan/pendapatan, sekaligus dapat meningkatkan ekonomi keluarga. Produk Selai Pisang ini mempunyai peluang untuk dipasarkan di toko-toko karena mempunyai cita rasa yang enak.

Persoalannya adalah masyarakat di desa Panddinging belum mengetahui cara pengolahan pisang kepok menjadi “Selai Pisang” ini melalui penerapan teknologi sederhana atau teknologi tepat guna (iPTEKS) sebagai sumber makanan yang bernilai ekonomis. Untuk melakukan hal tersebut, maka perlu kiranya diperkenalkan kepada masyarakat cara pengolahan pisang kepok menjadi “Selai

Pisang” dengan menggunakan teknologi tepat guna (iPTEKS). Oleh karena itu maka program kegiatan pengabdian pada masyarakat melalui penerapan teknologi (iPTEKS) yang salah satunya adalah pengolahan pisang kepok menjadi “selai Pisang” pada masyarakat di desa Paddingin Kecamatan Sanrobone menjadi sangat penting dilakukan dalam rangka mengajak masyarakat setempat untuk menggali potensi ekonomi yang dapat menambah pendapatan dan nilai konsumsi.

Menyikapi permasalahan tersebut di atas, maka diperlukan tindakan nyata pemberdayaan kelompok mitra dalam pengelolaan usaha yang lebih baik dengan orientasi pasar yang lebih luas, agar kelompok mitra termotivasi dan bertindak mandiri maupun secara kelompok. Tindakan nyata yang dapat dilakukan adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok mitra melalui pengelolaan usaha dan menciptakan produk baru berupa selai pisang serta pengemasan produk agar produk dapat bertahan lama dan tetap higienis. Upaya tersebut diharapkan akan menambah penghasilan yang pada gilirannya meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Desa Paddingin dan sekitarnya.

Pengolahan produk pisang yang akan dilakukan merupakan pengolahan yang menggunakan teknologi yang sederhana sehingga mudah untuk diterapkan dan dikembangkan. Pengetahuan dan keterampilan pembuatan produk olahan selai pisang ini perlu diketahui dan dimiliki oleh anggota kelompok mitra. Dengan demikian kelompok mitra dapat mengembangkan usaha pengolahan produk selai pisang, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis buah pisang yang akhirnya dapat meningkatkan pendapatan kelompok mitra



**Gambar 1. Bahan Pembuatan Selai**

## **2. Metode Pelaksanaan Kegiatan**

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat ini dilakukan dengan menggunakan metoda ceramah, tutorial, dan diskusi. Adapun sistematika pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut:

➤ **Langkah 1 (Metoda penyuluhan):**

Bentuk penyuluhan dilakukan melalui interpersonal atau antarpersonal dengan tatap muka. Hal ini dilakukan sebagai ajang sosialisasi program. Metode ini dianggap efisien dan efektif dalam menyampaikan pesan-pesan program.

➤ **Langkah 2 (Metoda Pelatihan):**

Metode pelatihan yang dikembangkan dalam program PKM ini meliputi dua bentuk pelatihan, yaitu ;

- Memilih atau mengetahui jenis pisang yang bisa dibuat selai pisang sebab tidak semua jenis pisang dapat dibuat selai..
- Pelatihan proses pembuatan produk selai pisang, mulai dari pemilihan bahan baku, sampai proses produksi selai pisang.

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

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) bertujuan untuk membantu mengatasi permasalahan yang dihadapi kelompok mitra (Kelompok tani). Pelaksanaan PKM pada kelompok mitra petani penghasil pisang kepok dengan pendekatan penyuluhan dan pelatihan. Sebelum dilakukan pelatihan terlebih dahulu dilakukan kegiatan penyuluhan. Dalam kegiatan ini dilakukan penyuluhan kepada anggota kelompok mitra untuk menambah pengetahuan sehingga terjadi perubahan kognitif. Artinya pola pikir yang dirubah terlebih dahulu untuk memudahkan pelaksanaan PKM yang dapat dilihat pada gambar berikut.



**Gambar 2. Sebagian peserta Penyuluhan**

Beberapa manfaat yang bisa diperoleh mengkonsumsi pisang kapok adalah mengurangi kolesterol, memperlancar system pencernaan, meningkatkan system imunitas tubuh, menurunkan berat badan, meredakan penyakit maag, sumber potassium, menguatkan tulang, baik untuk mata, mencerahkan dan mengahluskan kulit wajah.

Pada tahap ini, kelompok mitra diberikan pelatihan pembuatan nugget pisang kepok dengan langkah-langkah sebagai berikut:

Bahan yang digunakan

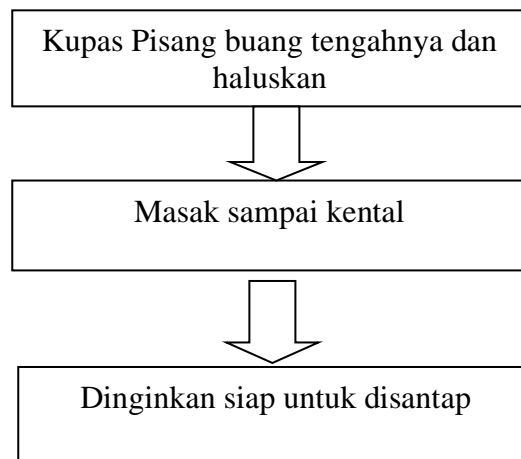
- a. Pisang kepok matang
- b. Gula pasir
- c. Vanili
- d. Asam sitrat
- e. Pasta pewarna

Alat yang digunakan

- a. Waskom
- b. Pisau
- c. Kompor gas
- d. Wajan
- e. Blender
- f. Pengaduk kayu

Prosedur Kerja

- a. Kupas pisang, keluarkan tengah lalu blender halus
- b. Tuang ke wajan stainless steel agar tidak lengket.
- c. Tambahkan gula pasir, vanili, asam sitrat dan pasta pewarna kemudian masak sambil diaduk agar tidak lengket sampai masak dan kental.
- d. Dinginkan lalu siap untuk disantap bisa dengan roti tawar.
- e. Masukkan dalam botol



**Gambar 3. Skema Proses Pembuatan Selai Pisang**



**Gambar 3. Prosedur Kegiatan Pembuatan Selai Pisang**

Kegiatan ini melibatkan kelompok mitra secara langsung dan disaksikan oleh Bapak Kepala Desa Paddinging mulai dari persiapan, penyediaan sarana dan tempat pelatihan sampai terlaksananya kegiatan tersebut. Tanya jawab, diskusi pada waktu pelatihan dan demonstrasi telah dilakukan dalam rangka peningkatan pemahaman dan keterampilan mitra terhadap keberhasilan usaha pengolahan pisang kepek menjadi selai pisang.

#### 4. Kesimpulan

Setelah kegiatan PKM ini dilakukan maka diharapkan kelompok mitra dapat mengetahui bahwa pisang kepek dapat dijadikan produk lain yaitu selai pisang selain pisang goreng atau kolak seperti selama ini dibuat.. Selai pisang dapat dibuat dengan mudah dan dijadikan sebagai lapisan roti untuk teman minum teh atau kopi. Selai pisang selain bermanfaat untuk kesehatan karena kandungan gizinya dapat juga jadikan usaha home industri untuk menambah pendapatan rumah tangga kelompok mitra.

Hasil kegiatan PKM ini menyarankan agar kegiatan seperti ini dilanjutkan dengan penentuan harga jual dan pengemasan produk agar menarik. Diperlukan strategi atau cara yang bisa digunakan sebagai media dalam memasarkan selai pisang. Perlu dilakukan PKM berikutnya berkaitan dengan tahap Pendampingan, Tahap Monitoring dan Evaluasi..

**DAFTAR PUSTAKA**

Anonim,2016. Membuat Selai Pisang.

Kartasmita,G. 1996. Pembangunan Untuk Rakyat,,: Pembangunan Untuk Rakyat, Pustaka CIDESINDO, Jakarta.

Mulyati, Sri. 2005. Aneka Olahan Pisang. Surabaya: Trubus Agrisarana.

Ongelina, S. 2013. DayaHambat Ekstrak Kulit Pisang Raja (Musaparadisiacavar.Raja) Terhadap Polibakteri Ulser Recurrent Aphthous Stomatitis.[Skripsi].Universitas Airlangga.Surabaya.103 hal.

Rismunandar, 1986. Betanam Pisang. CV. Bandung. Sinar Baru.

<https://www.honestdocs.id/manfaat-pisang-kepok-dan-cara-mengolahnya>

<http://khasiatbuahpisang.blogspot.com/2012/11/cara-membuat-selai-pisang.html>