

UPAYA PEMANFAATAN BONGGOL PISANG DALAM MENINGKATKAN EKONOMI KELUARGA PADA IBU-IBU DI DUSUN 2 DESA TANJUNG ANOM

Mavianti^{1*}, Rafieqah Nalar Rizky²

^{1,2} Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara
Jl. Kapten Mukhtar Basri No. 3 Medan 20221

*Penulis Korespondensi : mavianti@umsu.ac.id

Abstrak. Pisang merupakan salah satu buah unggulan di Indonesia. Hampir semua bagian tanaman pisang dapat dimanfaatkan. Hanya saja bagian bonggol pisang pemanfaatannya masih kurang. Bonggol pisang yang selama ini dianggap sebagai bahan yang tidak dapat dimanfaatkan bagi sebagian orang, namun pada hakikatnya, bonggol pisang dapat digunakan menjadi barang yang memiliki nilai jual. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian adalah sosialisasi dan praktek. Sosialisasi dilakukan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat bahwa sebenarnya bonggol pisang dapat dimanfaatkan untuk menambah dan meningkatkan ekonomi keluarga. Sedangkan praktek dilakukan untuk memberikan pengalaman secara langsung kepada ibu-ibu tentang bagaimana mengolah bonggol pisang mulai dari cara mendapatkan bonggol pisang, proses pengerjaan, packing dan strategi pemasaran. Hasil yang ingin dicapai dalam kegiatan ini adalah untuk memberikan pengetahuan baru pada para ibu rumah tangga. Selain itu, dapat membuka kesempatan kerja yang lebih luas pada masyarakat dan merupakan solusi usaha untuk masyarakat menengah ke bawah.

Kata kunci: *Pelatihan, Bonggol Pisang, Kesejahteraan Keluarga*

Abstract. *Banana is one of the top fruit in Indonesia. Almost all parts of the banana plant can be utilized. But the part of banana hump utilization is still lacking. The banana hump that has been regarded as a material that cannot be utilized for some people, but in the other hand Banana hump can be used into goods that has a selling value. The methods used in the implementation of community service is socialization and practice. The socialization is conduct to give understanding to the society that banana hump could be used to increase the income in their home. And practice for conducted to provide the experience for society especially for housewife about the process; starting from how to get the banana hump, how to cooked the banana hump, and marketing strategies. The results to be achieved in this activity are to give a new experience for the housewife at Dusun 2 Desa Tanjung Anom, Deli Serdang. In addition, it will be open wider employment opportunities to the community and this is a business solution for the lower middle class.*

Keywords: *Banana Hump, Training, Family Welfare*

PENDAHULUAN

Tanaman pisang selama ini hanya dimanfaatkan oleh masyarakat hanya sebatas pada daun, buah, jantung dan pelepahnya saja. Sedangkan masih ada bagian dari tanaman pisang yang belum dimanfaatkan secara optimal yaitu bagian bonggol pisang (Yuanita & Rahmawati, 2008). Bonggol pisang merupakan bagian yang paling jarang dimanfaatkan apalagi dikonsumsi. Kalaupun dimanfaatkan hanya sebatas makanan ternak, dibuang atau bahkan terbiarkan. Hal ini terjadi karena ketidaktahuan masyarakat akan kemanfaatan dari bonggol pisang itu sendiri. Hal inilah yang terjadi di desa Tanjung Anom tepatnya di dusun 2. Padahal bonggol pisang dapat dimanfaatkan dan 100% dapat dikonsumsi, berarti bonggol pisang dapat dimakan. Bahkan dari segi kandungan gizi, bonggol pisang memiliki kandungan serat dan kalsium yang tinggi sehingga dapat dijadikan sumber serat dan kalsium alternatif. Kandungan karbohidrat yang tinggi menjadi keunggulan dari bonggol pisang karena dapat dijadikan sebagai bahan pangan substitusi beras bahkan menjadi sumber energi bagi yang mengkonsumsinya.

Pemanfaatan bonggol pisang salah satunya adalah dengan mengolahnya menjadi keripik. Keripik merupakan makanan tradisional yang memiliki kekhasan sehingga memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Karena selain lezat, gurih dan sedap keripik bonggol pisang juga memiliki kesan modern dan praktis sehingga banyak masyarakat yang menyukai makanan satu ini. Bahkan selain bahannya mudah didapat dan murah, proses pembuatannya juga terbilang mudah dan sederhana namun harus memiliki kesabaran yang luar biasa untuk mendapatkan hasil yang maksimal juga.

Dengan melihat adanya fenomena tidak dimanfaatkannya bonggol pisang di dusun 2 desa Tanjung Anom justru menarik minat kami selaku tim untuk melakukan pengabdian masyarakat agar bonggol pisang dapat dimanfaatkan dan dapat memberikan kemanfaatan dengan meningkatnya ekonomi keluarga ibu-ibu di dusun 2 desa Tanjung Anom. Dengan harapan kegiatan ini dapat memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat khususnya ibu-ibu di dusun 2 desa Tanjung Anom. Bahkan jika usaha rumahan ini ditekuni mampu untuk bersaing hingga ke tingkat kecamatan bahkan ke tingkat nasional yang mampu menaikkan *brand* daerah Kabupaten Deli Serdang khususnya desa Tanjung Anom Dusun 2.

Ibu atau istri dalam sebuah rumah tangga memiliki peran dalam mengatur keuangan keluarga. Pada fenomena ini banyak ibu rumah tangga yang hanya mengharapkan penghasilan dari suami. Maka dengan melihat fenomena tersebut keberadaan pengabdian masyarakat ini mampu memberikan pengetahuan dan keterampilan bagi ibu-ibu dalam mengolah bonggol pisang yang memang banyak tersedia di dusun 2 Desa Tanjung Anom untuk diolah menjadi keripik bonggol pisang. Sehingga ibu-ibu memiliki kemandirian dan sejahtera secara ekonomi (Putri, Bismala, & Safina, 2019). Bahkan tidak tertutup kemungkinan dengan keahlian yang dimiliki oleh ibu-ibu sehingga mampu membangun jaringan usaha (Daulay, 2014). Sehingga peluang mendapatkan penghasilan lebih juga besar. Untuk mengembangkannya diperlukan mental entrepreneur yang kuat, peka terhadap peluang dan perubahan, dan yang paling penting adalah mau berproses sehingga kokoh dan tangguh menjadi entrepreneur yang sukses (Mavianti, 2019).

METODE DAN BAHAN

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian ini adalah sosialisasi dan praktek. Sosialisasi dilakukan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat bahwa sebenarnya bonggol pisang dapat dimanfaatkan untuk menambah dan meningkatkan ekonomi keluarga. Sedangkan praktek dilakukan untuk memberikan pengalaman secara langsung kepada ibu-ibu tentang

bagaimana mengolah bonggol pisang mulai dari cara mendapatkan bonggol pisang, proses pengerjaan, *packing* bahkan sampai ke cara dan strategi pemasaran.

Adapun bahan yang diperlukan adalah bonggol pisang (sebaiknya pisang kapok atau pisang raja), kapur sirih secukupnya dan adonan tepung yang terdiri dari tepung beras, ketumbar dan garam (boleh disesuaikan dengan selera masing-masing).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat memberikan hasil sebagai berikut:

1. Meningkatnya pengetahuan dan pemahaman masyarakat khususnya ibu-ibu di dusun 2 Desa Tanjung Anom tentang khasiat bonggol pisang dan pemanfaatannya menjadi keripik bonggol pisang.
2. Meningkatnya pengetahuan dan pemahaman masyarakat khususnya ibu-ibu di dusun 2 Desa Tanjung Anom tentang peluang terciptanya usaha melalui keripik bonggol pisang yang dapat menambah dan meningkatkan perekonomian keluarga.
3. Meningkatnya keterampilan masyarakat khususnya ibu-ibu di dusun 2 Desa Tanjung Anom tentang pembuatan keripik berbahan dasar bonggol pisang dengan berbagai varian rasa.

Cara membuat keripik bonggol pisang adalah pilih bonggol pisang yang baik, bersih dan bebas dari penyakit (Saragih. & Katarida, 2018). Kemudian bersihkan bonggol pisang yang telah dipilih dari serat akarnya dan potong menjadi bentuk balok untuk memudahkan ketika memarut. Kemudian cuci bersih bonggol pisang dan diparut. Hasil parutan bonggol pisang direndam dengan air yang dicampur kapur sirih selama \pm 3-4 jam, kemudian tiriskan. Kemudian siapkan adonan tepung sambil memanaskan minyak di wajan. Setelah itu, bonggol pisang yang sudah ditiriskan tadi dimasukkan ke adonan tepung sedikit demi sedikit kemudian goreng hingga kuning kecoklatan. Selanjutnya tiriskan hasil penggorengan supaya minyak yang menempel di keripik berkurang. Siap untuk dikemas dan dikonsumsi.



Gambar 1. Bonggol Pisang dibersihkan dari serat akarnya.



Gambar 2. Hasil parutan bonggol pisang direndam dengan air yang dicampur kapur sirih



Gambar 3. Menyiapkan adonan tepung



Gambar 4. Keripik Bonggol Pisang Rasa Balado dan Original

Dalam usaha keripik bonggol pisang ini, bonggol pisang yang digunakan sebaiknya bonggol pisang kepok atau pisang raja. Hal ini dikarenakan hasilnya lebih bagus dan warnanya juga lebih menarik jika dibandingkan dengan menggunakan bonggol pisang yang lain. Kemudian selain rasa original juga ditawarkan varian rasa barbeque dan jagung manis. Olahan keripik bonggol pisang ternyata kaya akan serat. Bahkan secara tradisional, air dari bonggol pisang kepok dipercaya sebagai obat disentri dan pendarahan usus besar (Suyanti & Supriyadi, 2008). Dan bonggol pisang sendiri juga memiliki khasiat yaitu baik untuk pencernaan; mengobati diare, disentri dan wasir berdarah; mengatasi rambut rontok, mengobati sakit nyeri kepala dan mengobati radang ginjal. Hal ini tentunya selaras dengan kandungan dari bonggol pisang itu sendiri yaitu pada bonggol pisang

bonggol pisang basah dan bonggol pisang kering. Bonggol pisang memiliki kandungan serat yang cukup tinggi yaitu 5% berat basah dan 15% berat kering (Komalasari, Ni N, T., Suter, I. K., Darmayanti, 2016) dan bebas kandungan lemak.

Berdasarkan analisis dari penulis bahwa kegiatan pengabdian ini sangat didukung oleh kegiatan penelitian atau pengabdian sebelumnya yang dijadikan rujukan dalam tulisan ini. Bonggol pisang menjadi pilihan karena selain manfaat dan kandungan yang terdapat dalam bonggol pisang, bahwa di dusun 2 Desa Tanjung Anom warganya banyak yang memiliki tanaman pisang yang pemanfaatannya pada daun, buah dan pelepahnya saja. Bonggol pisang cenderung sama sekali tidak termanfaatkan. Padahal bonggol pisang memiliki nilai yang sangat ekonomis. Kemudian yang menjadi pilihan adalah bonggol pisang kepok karena memang hasil keripiknya lebih bagus jika dibandingkan dengan bonggol pisang yang lain.

Selain itu untuk memulai suatu usaha memang harus memiliki keberanian, kesungguhan dan keseriusan. Walaupun masih skala bisnis rumahan namun justru dari level inilah yang nmanya mental entrepreneur ditempa. Sehingga ketika sudah mulai membesar bisnis yang dimiliki mentalnya sudah mumpuni.

SIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di dusun 2 Desa Tanjung Anom maka diperoleh kesimpulan yaitu tumbuhnya kesadaran masyarakat untuk memanfaatkan potensi lokal yang memang tersedia di desa mereka yaitu bonggol pisang. Selama ini tidak adanya informasi yang mereka terima sehingga minim pengetahuan dan keterampilan untuk memanfaatkan bonggol pisang tersebut. Dengan adanya kegiatan pengabdian ini tentunya mereka sangat bersyukur. Selain pengetahuan dan keterampilan yang bertambah, masyarakat juga sangat antusias membuka diri dengan peka peluang usaha keripik bonggol pisang yang akan berdampak pada keluarga mereka.

Antusias dan harapan masyarakat hendaknya mendapatkan dukungan, bantuan dan pendampingan dari aparat desa guna mewujudkan UMKM berbasis masyarakat. Sekaligus pembekalan entrepreneurship sehingga para ibu-ibu yang terlibat dalam usaha keripik bonggol pisang memiliki mental yang tangguh dan pantang menyerah. Dengan demikian hasil keripik bonggol pisang hasil dari dusun 2 Desa Tanjung Anom mampu bertahan dan bersaing baik skala kecamatan hingga nasional nantinya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Bapak H. Arbi Gunanto, SE selaku Kepala Desa Tanjung Anom yang telah memberikan izin untuk melakukan pengabdian kepada masyarakat di desa yang Bapak pimpin. Terimakasih juga kepada Bapak Rudianto selaku Kepala Dusun 2 Desa Tanjung Anom yang banyak membantu dalam pelaksanaan pengabdian ini khususnya yang berkaitan dengan mengumpulkan ibu-ibu untuk mengikuti program pengabdian masyarakat ini di dusun 2. Terima kasih juga kepada Ananda Evan Nugroho Budi Kusuma, Ifanda Ismuhadi Nouval Dama dan Dewi Indriani selaku Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara yang telah berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian ini.

REFERENSI

Daulay, R. (2014). Strategi Jaringan Usaha Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat. *Jurnal Ekonomikawan: Jurnal Ilmu Ekonomi Dan Studi Pembangunan*, 11(12), 1–12.

- Komalasari, Ni N, T., Suter, I. K., Darmayanti, L. P. T. (2016). Karakteristik Lawar Bonggol Pisang (Musa sp). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(1).
- Mavianti. (2019). Mental Building In Entrepreneurship On Students In Facing The Industrial Revolution Era 4.0. *Multi-Disciplinary International Conference University of Asahan*, 312–323.
- Putri, L. P., Bismala, L., & Safina, L. (2019). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Ekonomi Kreatif Sebagai Upaya Peningkatan Kemandirian Ekonomi. *Jurnal Sains Penelitian & Pengabdian*, 2(1), 1–6.
- Saragih., B., & Katarida, D. (2018). Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang (Musa Paradisiaca Linn) Sebagai Pangan Alternatif Dalam Mendukung Ketahanan Pangan. *Seminar Nasional Forum Komunikasi Perguruan Tinggi Pertanian Indonesia*. Banda Aceh.
- Suyanti, & Supriyadi, A. (2008). *Pisang : Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Yuanita, V., & Rahmawati, Y. (2008). Pabrik Sorbitol dari Bonggol Pisang (Musa Paradisiaca) dengan proses Hidrogenasi Katalitik. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*.