Published online on the page: https://jurnal.mifandimandiri.com/index.php/berbakti

B E R B A K T I
Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat
| ISSN (*Online*) 3064-0814 |

Pemanfaatan Sumber Daya Lokal: Kripik Batang Pisang sebagai Wirausaha Baru di Desa Pulau Panci

Sarkiah[1], Putri Dwi Novita Sari[1], Komang Ayu Cahya Ratna[1], Mariatul Mahdaniah[1], Defanda Yustina[1], Siti Rahmah[1,]*

[1]*Universitas Nahdlatul Ulama Kalimantan Selatan, Banjarmasin,* Indonesia

Informasi Artikel

Sejarah Artikel:
Submit: 23 Mei 2025
Revisi: 04 Juni 2025
Diterima: 12 Juni 2025
Diterbitkan: 30 Juni 2025

Kata Kunci

Pemanfaatan, Sumber daya lokal, Kripik batang pisang, Pengembangan UMKM, Wirausaha

Correspondence

E-mail: nonaarthur93@gmail.com*

A B S T R A K

Penelitian ini bertujuan untuk mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya lokal, khususnya batang pisang, sebagai bahan baku pembuatan kripik yang bernilai ekonomis dan berpotensi menjadi wirausaha baru di Desa Pulau Panci. Pendekatan yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, angket, dan dokumentasi yang melibatkan peserta pelatihan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Hasil penelitian menunjukkan bahwa kripik batang pisang memiliki rasa yang unik, kandungan nutrisi yang cukup baik, serta dapat dijadikan alternatif produk olahan lokal yang inovatif. Selain meningkatkan nilai tambah dari limbah pertanian, produk ini juga memberikan peluang usaha baru, terutama bagi ibu rumah tangga. Respon masyarakat terhadap pelatihan sangat positif, tercermin dari meningkatnya minat untuk memproduksi dan mengembangkan kripik batang pisang secara mandiri. Kesimpulannya, pemanfaatan batang pisang menjadi kripik merupakan strategi efektif dalam mendorong kewirausahaan lokal dan pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa Pulau Panci.

Abstract

This study aims to optimize the utilization of local resources, particularly banana stems, as raw materials for producing economically valuable chips, with the potential to become a new entrepreneurial opportunity in Pulau Panci Village. A descriptive qualitative approach was employed, with data collected through observation, questionnaires, and documentation involving participants of UMKM (Micro, Small, and Medium Enterprises) training. The results show that banana stem chips have a distinctive taste, contain beneficial nutrients, and offer an innovative alternative among local food products. In addition to increasing the added value of agricultural waste, this product provides new business opportunities, especially for housewives. The community responded positively to the training, as evidenced by their growing interest in independently producing and developing banana stem chips. In conclusion, the utilization of banana stems into chips represents an effective strategy for fostering local entrepreneurship and empowering the economy of Pulau Panci Village.

This is an open access article under the CC–BY-SA license

1. Pendahuluan

Pulau Panci, sebuah desa yang terletak di Kecamatan Kelumpang Hilir, Kabupaten Kotabaru, Kalimantan Selatan, memiliki potensi besar dalam bidang pertanian dan perkebunan. Letak geografisnya yang sebagian besar berupa dataran rendah menjadikannya sangat cocok untuk kegiatan agraris, khususnya di sektor perkebunan. Berdasarkan data terkini, sekitar 11.271,75 hektar lahan desa dimanfaatkan untuk aktivitas perkebunan, sementara sisanya digunakan untuk pertanian

Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License. *Some rights reserved*

dan permukiman [1]. Potensi tersebut merupakan aset penting bagi pembangunan ekonomi lokal, asalkan dapat dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat.

Gambar 1. Pohon Pisang di pekarangan rumah warga

Namun, hasil observasi lapangan pada 22 Januari 2025 menunjukkan bahwa potensi ini belum dikelola secara maksimal. Salah satu permasalahan yang ditemukan adalah rendahnya pemanfaatan limbah pertanian, khususnya batang pisang. Selama ini, masyarakat hanya memanfaatkan bagian buah, jantung, dan daun pisang, sementara batangnya dibuang atau dibiarkan membusuk tanpa dimanfaatkan.

Padahal, batang pisang memiliki nilai ekonomis dan kandungan gizi yang tinggi. Salah satu bentuk pemanfaatan inovatif yang berpotensi dikembangkan adalah mengolah batang pisang menjadi makanan ringan seperti keripik. Produk ini tidak hanya memiliki nilai jual, tetapi juga prospek bisnis yang menjanjikan apabila dikembangkan melalui skema Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Inovasi ini selaras dengan upaya pengurangan limbah organik di desa dan dapat mendorong peningkatan kreativitas serta produktivitas masyarakat. Dengan memproduksi keripik dari batang pisang, diharapkan limbah batang pisang dapat dimanfaatkan menjadi makanan khas bernilai ekonomi. Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk menumbuhkan semangat kewirausahaan serta mendorong kreativitas masyarakat dalam menciptakan produk lokal yang mampu meningkatkan pendapatan dan mendukung pertumbuhan ekonomi masyarakat [2].

Secara khusus, bagian tertentu dari batang pisang dapat diolah menjadi keripik yang digemari oleh berbagai kalangan, baik anak-anak maupun orang dewasa. Proses pembuatannya juga tergolong mudah dan praktis. Menurut Rizky et al., pemanfaatan pelepah pisang sebagai bahan dasar pembuatan keripik merupakan inovasi yang lahir dari potensi alam sekitar, yang tidak hanya menghasilkan produk camilan, tetapi juga meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah sumber daya lokal [3].

Tanaman pisang sendiri dikenal sebagai tanaman serbaguna yang hampir seluruh bagiannya dapat dimanfaatkan. Bagian batang yang telah dipanen, masih memiliki nilai guna yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan olahan baru yang berpotensi memberikan tambahan penghasilan. Berdasarkan data dari Kementerian Kesehatan, pelepah pisang mengandung berbagai nutrisi penting seperti vitamin A, vitamin B, vitamin C, serta senyawa saponin yang bermanfaat bagi kesehatan [4].

Sebagai bentuk kontribusi mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN), dilakukan kegiatan pelatihan kepada masyarakat Desa Pulau Panci mengenai pengolahan batang pisang menjadi produk yang lebih bernilai, yaitu keripik batang pisang. Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk mendorong masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, agar lebih kreatif dalam mengolah bahan lokal menjadi

produk bernilai jual tinggi. Harapannya, kegiatan ini dapat mendorong peningkatan hasil produksi dari kegiatan budidaya mandiri dengan tetap menjaga kelestarian lingkungan. Selain itu, upaya ini juga diharapkan mampu mengembangkan keterampilan bertani masyarakat desa, sehingga mereka mampu mengelola pertanian secara efisien dan berkelanjutan [5].

2. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan penerapan beberapa teknik pengumpulan data, yakni observasi, penyebaran angket, dan dokumentasi. Observasi dilakukan dengan memberikan pelatihan keterampilan kepada masyarakat berupa pembuatan makanan olahan yang bernilai ekonomis, yakni keripik yang terbuat dari bonggol batang pisang. Untuk mengukur tingkat pemahaman peserta terhadap materi pelatihan, digunakan instrumen angket yang diisi setelah kegiatan berlangsung. Teknik dokumentasi digunakan untuk merekam seluruh proses kegiatan pelatihan, hasil produk yang dihasilkan, serta aktivitas peserta selama kegiatan berlangsung, baik dalam bentuk foto maupun video.

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan dalam dua sesi, yaitu pada tanggal 2 Februari 2025 yang bertempat di rumah salah satu warga, dan pada tanggal 7 Februari 2025 di kantor desa Pulau Panci. Adapun tahapan kegiatan dilakukan sebagai berikut.

2.1. Tahap Persiapan

Pada tahap awal ini dilakukan pra-survei untuk mengidentifikasi permasalahan utama yang akan menjadi fokus kegiatan. Selain itu, dilakukan juga perencanaan dan penyiapan bahan serta alat yang dibutuhkan dalam pelatihan. Tim pengabdian juga menjalin koordinasi dengan pemerintah desa dan tokoh masyarakat untuk mendapatkan dukungan serta menentukan lokasi pelaksanaan kegiatan. Penentuan peserta pelatihan dilakukan dengan melibatkan ibu rumah tangga dan pelaku UMKM lokal yang memiliki minat dalam bidang olahan makanan. Brosur dan undangan pelatihan disebarluaskan beberapa hari sebelum kegiatan dimulai.

2.2. Tahap Pelaksanaan

Pada tahap ini dilakukan pelatihan kepada masyarakat Desa Pulau Panci. Materi pelatihan berfokus pada teknik pengolahan batang pisang menjadi produk makanan ringan berupa keripik. Kegiatan ini bertujuan untuk menumbuhkan keterampilan baru yang berpotensi dikembangkan menjadi usaha mikro. Pelatihan dibagi ke dalam dua sesi utama, yaitu sesi teori dan praktik langsung. Pada sesi praktik, peserta diajak untuk mengikuti seluruh proses mulai dari pemilihan batang pisang yang tepat, teknik perendaman, pembumbuan, hingga proses penggorengan dan pengemasan produk.

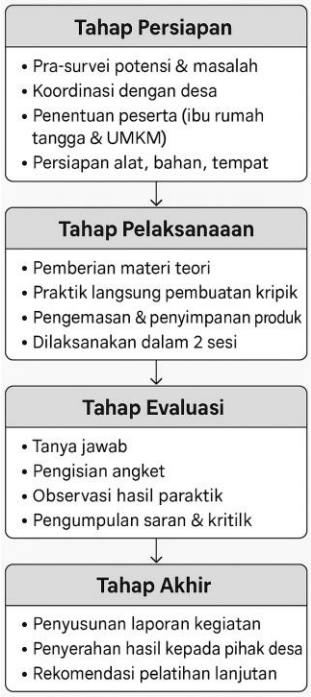
2.3. Tahap Evaluasi

Evaluasi dilakukan melalui sesi tanya jawab dan pengisian angket oleh peserta. Tujuannya adalah untuk mengetahui sejauh mana pemahaman peserta terhadap materi yang telah diberikan selama pelatihan. Selain itu, tim juga melakukan observasi terhadap hasil olahan peserta sebagai indikator keberhasilan kegiatan. Masukan dan saran dari peserta dikumpulkan untuk dijadikan bahan perbaikan pada pelatihan berikutnya.

2.3. Tahap Akhir

Pada tahap ini, mahasiswa menyusun laporan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang mendokumentasikan seluruh proses pelatihan. Laporan ini menyoroti potensi batang pisang sebagai produk usaha baru yang dapat dikembangkan oleh masyarakat Desa Pulau Panci melalui UMKM, sebagai bentuk dukungan terhadap kemandirian ekonomi lokal. Di akhir kegiatan, dilakukan sesi penyerahan hasil dokumentasi dan rekomendasi lanjutan kepada pemerintah desa sebagai upaya keberlanjutan program.

Untuk memberikan gambaran yang lebih komprehensif mengenai pelaksanaan kegiatan, disajikan ilustrasi tahapan-tahapan secara sistematis dan berurutan. Gambar ini berfungsi sebagai representasi visual yang memudahkan pemahaman terhadap proses mulai dari tahap persiapan, pelaksanaan, hingga evaluasi, sehingga dapat memberikan kejelasan dan keteraturan dalam setiap langkah yang diambil.



Gambar 2. Tahap pelaksanaan kegiatan

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Analisis Peluang Usaha

Batang pisang memiliki beragam potensi untuk dimanfaatkan menjadi produk yang berguna, seperti bahan pangan [6], pupuk organic [7], pakan ternak [8], serta media tanam [9]. Khusus dalam bidang pangan, batang pisang dapat diolah menjadi camilan seperti keripik [10]. Hasil pengolahan batang pisang menjadi keripik menunjukkan bahwa bahan ini tidak hanya mudah diperoleh dan murah, tetapi juga memiliki nilai jual yang cukup menjanjikan. Berdasarkan uji coba yang dilakukan, keripik batang pisang memiliki tekstur yang renyah dan rasa yang khas, sehingga berpotensi diminati oleh konsumen. Selain itu, proses produksinya relatif sederhana dan dapat dilakukan oleh masyarakat dengan peralatan rumah tangga, menjadikannya peluang bisnis yang cocok untuk dikembangkan dalam skala UMKM. Dari segi keberlanjutan, pemanfaatan batang pisang juga berkontribusi dalam mengurangi limbah pertanian, sehingga mendukung prinsip ramah lingkungan.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di Desa Pulau Panci, Kecamatan Kelumpang Hilir, Kabupaten Kotabaru, Kalimantan Selatan, diketahui bahwa sebagian besar masyarakat menggantungkan perekonomian pada sektor pertanian. Kondisi ini menyebabkan timbulnya banyak limbah pertanian yang belum dimanfaatkan secara optimal, salah satunya adalah limbah dari pohon pisang. Pada umumnya, masyarakat hanya memanfaatkan bagian buah, daun, dan jantung pisang, sementara bagian pelepah atau batang pisangnya dibuang begitu saja.

Melihat kondisi tersebut, tim mahasiswa berinisiatif untuk melakukan inovasi dengan memanfaatkan batang pisang sebagai bahan baku pembuatan makanan ringan, yaitu keripik batang pisang. Inovasi ini bertujuan untuk menambah nilai ekonomis dari limbah pertanian sekaligus memperkenalkan manfaat gizi dari batang pisang kepada masyarakat.

3.2. Tujuan Program

Program ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat, khususnya dalam hal mengolah limbah batang pisang menjadi produk bernilai jual tinggi, yakni keripik batang pisang. Pelatihan ini juga bertujuan untuk memperkenalkan alternatif pemanfaatan bahan lokal yang sebelumnya tidak memiliki nilai ekonomi.

Kegiatan ini memberikan pelatihan kepada warga, khususnya ibu rumah tangga, untuk mengolah batang pisang menjadi keripik dengan proses sederhana dan biaya yang relatif rendah. Selama pelatihan, peserta dibekali dengan pemahaman dan praktik langsung mengenai persiapan bahan baku, teknik pengolahan, dan cara pengemasan produk secara menarik.

Dari sisi nutrisi, batang pisang mengandung berbagai zat gizi yang bermanfaat bagi kesehatan, antara lain tanin, dopamin, serotonin, hidroksitriptamin, norepinefrin, serta vitamin A, B, dan C. Kandungan ini menjadikan keripik batang pisang tidak hanya bernilai ekonomi, tetapi juga bernilai gizi.

3.3. Faktor Pendukung dan Penghambat

Pelaksanaan program pelatihan ini dihadapkan pada beberapa faktor pendukung dan penghambat:

1. Faktor Pendukung

   Pemerintah desa Pulau Panci memberikan dukungan penuh terhadap program ini, mengingat inovasi pengolahan batang pisang menjadi keripik merupakan hal baru bagi masyarakat setempat. Antusiasme peserta juga menjadi pendorong keberhasilan program.

2. Faktor Penghambat

   Keterbatasan alat produksi menjadi kendala utama dalam pelaksanaan kegiatan. Seluruh proses masih dilakukan secara manual, sehingga memerlukan waktu dan tenaga lebihbanyak.

3.4. Proses Pembuatan Keripik Batang Pisang

Pelatihan berhasil memberikan pengetahuan baru kepada ibu-ibu rumah tangga di Desa Pulau Panci bahwa batang pisang dapat diolah menjadi makanan sehat, bergizi, dan memiliki potensi pasar. Adapun bahan dan langkah-langkah pembuatan keripik batang pisang adalah sebagai berikut:

1. Bahan-bahan:
   a. Batang pisang (jenis kapok)
   b. Tepung beras (200 gram)
   c. Tepung tapioka (500 gram)
   d. Garam secukupnya
   e. Bawang putih bubuk atau halus
   f. Lada bubuk
   g. Penyedap rasa
   h. Baking soda
   i. Minyak goreng
   j. Air
2. Langkah-langkah:
   a. Campurkan air, garam, dan baking soda dalam baskom, aduk hingga larut

b. Ambil bagian batang pisang dari setengah bagian bawah pohon (jenis kapok yang sudah berbuah). Hindari jenis ambon karena rasanya cenderung pahit.

c. Kupas batang pisang hingga lapisan ke-6 atau ke-7 untuk menghindari bagian yang tua.

d. Iris tipis bagian tengah pelepah batang pisang yang telah dibersihkan dari sisi luar dan dalam.

e. Rendam irisan dalam larutan garam dan baking soda selama ±24 jam untuk menghilangkan getah dan rasa pahit.

f. Setelah direndam, cuci bersih dan peras secara perlahan hingga airnya hilang.

g. Rendam potongan batang dalam larutan bumbu (garam, bawang putih, lada) selama ±1 jam agar bumbu meresap.

h. Tiriskan potongan batang, lalu baluri dengan tepung kering (tepung beras dan tapioka yang dicampur lada dan penyedap).

i. Goreng dalam minyak panas hingga berwarna coklat keemasan, angkat, dan tiriskan.

j. Setelah dingin, keripik dikemas dalam wadah yang menarik agar siap dipasarkan.

Gambar 3. Keripik batang pisang yang sudah dikemas

4. Kesimpulan

Program pelatihan pemanfaatan batang pisang menjadi keripik yang diinisiasi oleh mahasiswa telah memberikan kontribusi signifikan dalam meningkatkan pemberdayaan masyarakat di Desa Pulau Panci. Inovasi ini menunjukkan bahwa limbah batang pisang yang sebelumnya tidak dimanfaatkan dapat diolah menjadi produk makanan ringan yang bernilai jual serta memiliki manfaat kesehatan. Respon masyarakat terhadap pelatihan ini sangat positif, ditunjukkan dengan antusiasme tinggi dan kepuasan peserta terhadap hasil yang diperoleh. Keripik batang pisang diketahui mengandung berbagai zat gizi penting seperti tanin, dopamin, serotonin, hidroksitriptamin, norepinefrin, serta vitamin A, B, dan C, yang berperan dalam mendukung kesehatan tubuh, khususnya melalui kandungan seratnya. Selain itu, ketersediaan batang pisang yang melimpah di desa ini menjadikan bahan baku mudah diperoleh dan sangat potensial untuk dikembangkan sebagai sumber penghasilan tambahan bagi keluarga, khususnya bagi ibu rumah tangga. Namun demikian, program ini masih memiliki ruang untuk perbaikan, terutama dalam aspek pengemasan dan pelabelan produk. Oleh karena itu, pelatihan lanjutan yang berfokus pada strategi pengemasan dan

branding produk sangat direkomendasikan agar keripik batang pisang dapat lebih menarik dan dikenal luas di pasar.

Ucapan Terimakasih

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah memberikan dukungan, baik secara moril maupun materil, dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada seluruh warga desa yang telah berpartisipasi aktif, serta kepada rekan-rekan mahasiswa yang telah bekerja sama dengan penuh semangat dan dedikasi.

Daftar Pustaka

[1] B. P. S. K. Kotabaru, "*Kecamatan Kelumpang Ilir dalam Angka*," 2021. [Online]. Available: https://kotabarukab.bps.go.id.

[2] A. G. Gunawan, D. D. Permatasari, M. Farikh, and A. T. Siallagan, "*Pemanfaatan Batang Pisang menjadi Bahan Olahan Keripik sebagai Langkah Kreatif Kurangi Limbah dan Buka Peluang Usaha Baru di Desa Depok Kecamatan Bendungan Kabupaten Trenggalek Utilization of Banana Stems as Processed Chips Ingredients as a Creative Step* ," 2024.

[3] R. J. Sianturi et al., "Optimalisasi Potensi Lokal Melalui Pemanfaatan Limbah Pelepah Pisang Menjadi Keripik Di Desa Suka Agung, Mesuji," *J. Pengabdi. Fak. Pertan. Univ. Lampung*, vol. 3, no. 1, p. 178, 2024.

[4] A. S. Husein, S. Hidayat, T. A. Siagian, and F. A. Putri, "Pemanfaatan Limbah Batang Pisang Menjadi Banana Stem Chips (Banechips) Sebagai Pemberdayaan PKK Masyarakat Kelurahan Amen Kabupaten Lebong Utilization of Banana Stem Waste into Banana Stem Chips (Banechips) to Empower PKK Community in Amen Village , L," vol. 9, no. 1, pp. 103–111, 2024.

[5] A. A. Gebang et al., "Inovasi dan kreatifitas keberlanjutan: pengelolaan limbah batang pisang sebagai pupuk organik cair (poc) di desa konga, kecamatan titehena, kabupaten flores timur," vol. 4, pp. 117–124, 2024.

[6] H. Hiden and V. Ningsih, "Inovasi Pemanfaatan Limbah Batang Pisang Menjadi Camilan 'Kedebong Taro' Bernilai Ekonomis Di Desa Bagik Polak Barat," *J. Bakti Nusa*, vol. 2, no. 2, pp. 39–46, 2021.

[7] I. Nugraha, T. N. Arier, and A. Gufron, "Penyuluhan dan Pelatihan Cara Pembuatan Pupuk Organik Dari Limbah Batang Pisang Di Desa Pasi Kecamatan Glagah, Lamongan," *Abdi-mesin J. Pengabdi. Masy. Tek. Mesin*, vol. 4, no. 1, pp. 1–8, 2024.

[8] M. Tefu, N. M. Uki, A. B. W. Banu, and K. Lasi, "Sosialisasi Dan Pendampingan Pembuatan Pakan Ternak Alternatif Dengan Memanfaatkan Limbah Batang Pisang Di Desa Lakat Kecamatan Kuatnana Kabupaten Timor Tengah Selatan," *EJOIN J. Pengabdi. Masy.*, vol. 1, no. 5, pp. 459–465, 2023.

[9] L. S. Eva Setianingsih , Ninuk Herlina, "berbagai komposisi media tanam terhadap produktivitas tanaman kangkung darat (Ipomoea reptans L .) growing variety of morning glory (Ipomoea reptans L .) in banana pseudo stem as a pot with different media composition," *J. Produksi Tanam.*, vol. 4, no. 2, 2016.

[10] M. Y. Ndejeng, T. V. U. Beo, R. W. Bria, E. T. Y. Dima, and S. Leki, "Pemberdayaan Ekonomi Keluarga Melalui Pelatihan Pengolahan Keripik Batang Pisang Di Desa Besmarak," *J. Pengabdi. Sos.*, vol. 1, no. 4, pp. 246–251, 2024.