Pemanfaatan Hasil Perkebunan (Pisang) Menjadi Produk Olahan (Permen *Jelly*) Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Di Desa Tete Batu Selatan Kecamatan Sikur Lombok Timur

Siti Aisyah Hidayati*, Sri Wahyulina, Embun Suryani
Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram, Indonesia

Kata Kunci:
buah pisang,
diversifikasi
produk, permen
jelly

Abstrak: Pisang merupakan komoditas hortikultura (buah) yang dapat dimakan langsung atau diolah. Namun tentunya pengkonsumsian pisang secara langsung ataupun diolah memiliki kelebihan masing-masing. Di Desa Tete Batu Selatan masih banyak mengkonsumsi pisang dalam keadaan segar ataupun pengolahan yang masih sederhana seperti direbus dan digoreng. Sehingga perlu adanya upaya diversifikasi dan peningkatan nilai ekonomi pangan olahan berbahan baku pisang menjadi produk olahan, salah satunya yaitu permen *Jelly*. Metode pelaksanaan dilakukan dengan sosialisasi dan praktik pembuatan permen *jelly*. Sosialisasi pembuatan permen *jelly* dari pisang dilakukan dihadapan ibu-ibu rumah tangga di Desa Tete Batu Selatan. Kegiatan sosialisasi ini memberikan penjelasan tentang peningkatan nilai ekonomi pisang. Untuk dapat meningkatkan nilai ekonomi harus dilakukan diversifikasi produk berbahan dasar pisang. Setelah dilakukannya sosialisasi, dilanjutkan dengan praktik pembuatan permen *jelly*. Praktik ini dimulai dengan menjelaskan bahan dan peralatan yang digunakan sampai dengan proses pembuatan permen *jelly*. Dengan adanya kegiatan ini diharapkan ibu-ibu rumah tangga dapat memproduksi permen *jelly* dari buah pisang untuk dijual sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat terutama bagi ibu-ibu rumah tangga yang ada di Desa Tete Batu Selatan Kecamatan Sikur Lombok Timur.

Korespondensi: sitiaisyahhidayati@unram.ac.id

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Tete Batu Selatan merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Sikur Kabupaten Lombok Timur. Desa Tete Batu Selatan memiliki area pertanian dengan luas 127 Ha, serta tegal dan kebun seluas 20 Ha. Hasil pertanian dan perkebunan Desa Tete Batu Selatan adalah padi, kelapa, pisang, alpukat, durian, dan jagung.

Hasil perkebunan ini dapat dimanfaatkan menjadi produk-produk yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Salah satu hasil perkebunan di Desa Tete Batu Selatan yaitu pisang. Pisang merupakan komoditas hortikultura (buah) yang dapat dimakan langsung atau diolah. Namun tentunya pengkonsumsian pisang secara langsung ataupun diolah memiliki kelebihan masing-masing. Di Desa Tete Batu Selatan masih banyak mengkonsumsi pisang dalam keadaan segar ataupun pengolahan yang masih sederhana seperti direbus dan digoreng. Sehingga perlu adanya upaya diversifikasi dan peningkatan nilai ekonomi pangan olahan berbahan baku pisang menjadi produk olahan, salah satunya yaitu permen *Jelly*.

Permen *Jelly* merupakan salah satu jenis permen yang digemari oleh berbagai kalangan usia, khususnya anak-anak. Umumnya permen *Jelly* terbuat dari *puree*, air dan bahan pembentuk gel, sehingga berpenampakan jernih transparan serta mempunyai tekstur dengan kekenyalan tertentu. Untuk mengolah *puree* pisang menjadi permen *Jelly* dilakukan

dengan cara mendidihkan campuran gula, *puree* pisang dan penambahan *gelling agent* agar diperoleh tekstur yang kenyal dan penampilan yang transparan. Selama ini, umumnya permen *Jelly* dibuat dengan memanfaatkan *puree*, rempah-rempah, susu, dan lain-lain (Koswara, 2009).

Bahan pembentuk gel merupakan komponen penting dalam pembuatan permen *Jelly*, sehingga dalam pembuatan permen *Jelly* pisang ditambahkan gelatin yang berfungsi sebagai bahan pembentuk gel, pengikat air, pemantap emulsi dan bahan pengental. Bahan pembentuk gel yang digunakan dalam pembuatan permen *Jelly* memerlukan kondisi tertentu untuk membentuk gel dengan sempurna. Bahan pembentuk gel seperti pektin, agar-agar, karagenan, memerlukan kondisi asam untuk dapat membentuk gel sempurna. Sedangkan gelatin sebagai bahan pembentuk gel tidak bergantung pada kondisi asam. Permen *Jelly* yang dibuat dari pisang dengan penambahan gelatin dapat membentuk gel dengan cara mengikat air dan membentuk jaringan. Gelatin yang dilarutkan dalam air panas bersuhu 70-80°C, setiap partikelnya akan menyerap air sehingga antar molekul gelatin menjadi kompak. Bila didinginkan, molekul gelatin yang telah menyerap air akan mengurai menjadi jaringan melalui ikatan silang sehingga membentuk gel (Wiratmaja, 2006).

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini akan diberikan kepada ibu-ibu Rumah Tangga Desa Tetebatu Selatan Kecamatan Sikur Kabupaten Lombok Timur. Dengan adanya peningkatan nilai ekonomi hasil perkebunan, yaitu pisang diharapkan dapat memberikan peningkatan pendapatan, khususnya ibu-ibu rumah tangga dan masyarakat pada umumnya.

Permasalahan Masyarakat Sasaran Mitra

Pisang merupakan hasil perkebunan yang belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat. Pisang dikalangan masyarakat selama ini banyak mengkonsumsi pisang dalam keadaan segar ataupun pengolahan yang masih sederhana seperti direbus dan digoreng. Disisi lain, pisang ini dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan, salah satunya menjadi permen *jelly*. Dengan adanya pengolahan hasil perkebunan ini dapat akan memberikan tambahan pendapatan bagi masyarakat Desa Tetebatu Selatan Kecamatan Sikur Kabupaten Lombok Timur.

Solusi yang Ditawarkan

Untuk memecahkan masalah yang dihadapi, metode pelaksanaan kegiatan yang ditawarkan sebagai berikut:

1. Sosialisasi pembuatan permen *jelly* dari pisang untuk peningkatan nilai ekonomi pisang sehingga harga jualnya relatif lebih tinggi.
2. Praktek pembuatan permen *jelly* dari pisang.

Target Luaran Yang Ingin Dicapai

Melalui kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat mencapai luaran sebagai berikut:

1. Meningkatnya pengetahuan masyarakat tentang diversifikasi produk berbahan dasar buah pisang.
2. Tersajinya produk permen *jelly* berbahan dasar pisang.

METODE KEGIATAN

Sosialisasi Pembuatan Permen *Jelly*

Sosialisasi pembuatan permen *jelly* dari pisang dilakukan dihadapan ibu-ibu Rumah Tangga Desa Tetebatu Selatan. Kegiatan ini memberikan penjelasan tentang peningkatan nilai ekonomi pisang. Untuk dapat meningkatkan nilai ekonomi harus dilakukan diversifikasi produk berbahan dasar pisang. Salah satu yang dilakukan yaitu membuat permen *jelly*. Permen *Jelly* merupakan salah satu jenis permen yang digemari oleh berbagai kalangan usia, khususnya anak-anak. Umumnya permen *Jelly* terbuat dari *puree*, air dan bahan pembentuk gel, sehingga berpenampakan jernih transparan serta mempunyai tekstur dengan kekenyalan tertentu.

Bahan pembentuk gel merupakan komponen penting dalam pembuatan permen *Jelly*, sehingga dalam pembuatan permen *Jelly* pisang ditambahkan gelatin yang berfungsi sebagai bahan pembentuk gel, pengikat air, pemantap emulsi dan bahan pengental. Bahan pembentuk gel yang digunakan dalam pembuatan permen *Jelly* memerlukan kondisi tertentu untuk membentuk gel dengan sempurna. Bahan pembentuk gel seperti pektin, agar-agar, karagenan, memerlukan kondisi asam untuk dapat membentuk gel sempurna. Sedangkan gelatin sebagai bahan pembentuk gel tidak bergantung pada kondisi asam. Permen *Jelly* yang dibuat dari pisang dengan penambahan gelatin dapat membentuk gel dengan cara mengikat air dan membentuk jaringan. Gelatin yang dilarutkan dalam air panas bersuhu 70-80°C, setiap partikelnya akan menyerap air sehingga antar molekul gelatin menjadi kompak. Bila didinginkan, molekul gelatin yang telah menyerap air akan mengurai menjadi jaringan melalui ikatan silang sehingga membentuk gel (Wiratmaja, 2006).

Praktik Pembuatan Permen *Jelly*

Praktik pembuatan Permen *Jelly* dari buah pisang diawali dengan menunjukkan bahan-bahan yang akan digunakan yang terdiri dari Pisang kepok yang merupakan buah lokal dan banyak terdapat di Desa Tetebatu Selatan dan bahan-bahan lainnya. Selanjutnya, ditunjukkan pula peralatan yang digunakan untuk melakukan pemrosesan bahan baku menjadi produk jadi berupa permen *jelly*. Setelah para peserta pengabdian mengetahui bahan-bahan dan peralatan yang harus dipersiapkan, selanjutnya ditunjukkan langkah-langkah pengerjaan atau cara pembuatannya. Ada 8 (delapan) langkah-langkah yang harus dikerjakan. Proses ini dimulai dari pemasakan sampai dengan pengemasan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang pemanfaatan hasil perkebunan (pisang) menjadi produk olahan (permen *jelly*) untuk meningkatkan pendapatan masyarakat di Desa Tetebatu Selatan Kecamatan Sikur Lombok Timur sesuai dengan rencana. Hal ini dapat dilihat dari antusiasme peserta dalam sosialisasi dan praktik pembuatan permen *jelly* yang difasilitasi oleh tim pengabdian masyarakat Universitas Mataram.

Sosialisasi pembuatan Permen *Jelly*

Sosialisasi ini dilakukan di hadapan ibu-ibu rumah tangga yang ada di Desa Tetebatu Selatan. Dengan dilakukan sosialisasi ini diharapkan dapat menimbulkan minat dari peserta

sosialisasi untuk memanfaatkan buah yang merupakan potensi lokal yang ada di desa tersebut. Pengolahan buah pisang yang selama ini dilakukan hanya dengan cara merebus atau menggorengnya saja. Dengan adanya sosialisasi ini diharapkan peserta bisa meningkatkan nilai ekonomi dari buah pisang dengan cara pengolahan buah pisang menjadi permen *jelly*.

Gambar 1. Sosialisasi Pembuatan Permen Jelly

Peningkatan nilai ekonomi buah pisang dengan dilakukannya diversifikasi produk menjadi permen *jelly* diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat terutama bagi ibu-ibu rumah tangga yang ada di Desa Tetebatu Selatan Kecamatan Sikur Lombok Timur.

Gambar 2. Penyerahterimaan Peralatan untuk Pembuatan Permen *Jelly*

Setelah sosialisasi selesai dilaksanakan, koordinator tim pengabdian kepada masyarakat menyerahkan peralatan yang digunakan untuk pembuatan permen *jelly*. Penyerahterimaan peralatan ini diharapkan dapat memotivasi ibu-ibu rumah tangga untuk berwirusaha dengan memproduksi permen *jelly* dari buah pisang.

Praktik Pembuatan Permen Jelly

Praktik pembuatan permen jelly dari buah pisang merupakan sesuatu yang baru bagi masyarakat terutama ibu-ibu rumah tangga yang ada di Desa Tetebatu. Hal ini terlihat dari antusiasme ibu-ibu rumah tangga yang ingin ikut membantu dalam pelaksanaan kegiatan ini. Kegiatan ini diawali dengan menjelaskan bahan-bahan dan peralatan yang diperlukan dalam pembuatan permen *jelly* dari buah pisang.

Gambar 3. Bahan-Bahan dan Peralatan yang Digunakan untuk Pembuatan Permen *Jelly*

Alat dan Bahan :

Alat-alat yang digunakan untuk pembuatan permen *jelly* pisang antara lain timbangan, kompor, loyang, pisau, sendok, blender, nampan, panci, baskom dan teflon. Sedangkan bahan utama yang digunakan adalah pisang kapok dan gelatin sapi. Bahan tambahan yang digunakan adalah gula merk gulaku, asam sitrat merk gajah, *vanilla essence* merk Redbell, tepung maizena merk maizenaku, dan air.

Pembuatan bubur pisang :

1. Sortasi
Pisang yang akan digunakan dalam pembuatan bubur adalah pisang yang tidak terlalu matang.
2. Pencucian
Pisang kemudian dicuci pada air yang mengalir sambil digosok supaya getah dan kotoran yang menempel hilang.
3. Pengukusan
Pisang dikukus pada suhu 100 derajat celcius selama 5 menit.
4. Pengupasan
Pisang yang sudah dikukus dibiarkan dingin terlebih dahulu dan selanjutnya dikupas.
5. Penimbangan
Pisang yang telah dikukus dan dikupas kemudian ditimbang seberat 100 gr.
6. Penghalusan
Pisang diblender dengan ditambah air sebanyak 100 ml, sehingga menjadi bubur.

Pembuatan permen *jelly* :

1. Pemasakan

Pembuatan permen *jelly* pisang, bahan seperti 200 gr bubur pisang, 100 gr gula, 5 gr *vanilla essence*, dan 0,4 gr asam sitrat dimasukkan ke dalam panci, kemudian dimasak dengan suhu 90 – 100 derajat celcius selama 5 menit.

2. Pemasakan dan pengadukan

Selanjutnya penambahan gelatin sebanyak 70 gr. Gelatin dilarutkan dalam 75 ml air mendidih, kemudian dimasak dengan suhu 100 derajat celcius dan diaduk sehingga mengental dan tercampur rata selama 5 menit.

3. Pencetakan

Setelah itu, hasil yang diperoleh dituangkan kedalam Loyang ketebalan 2 cm.

4. Pendinginan I

Permen *jelly* pisang yang telah dicetak ke dalam loyang selanjutnya didiamkan pada suhu ruang yaitu sekitar 25 derajat celcius selama 30 menit untuk menurunkan suhu permen *jelly* tersebut.

5. Pendinginan II

Setelah suhu permen *jelly* turun menjadi suhu ruang, kemudian permen *jelly* dimasukkan ke dalam lemari es selama kurang lebih 2 jam untuk mempercepat terbentuknya tekstur gel.

6. Pemotongan

Permen *jelly* pisang yang telah mengeras dipotong bentuk dadu dengan ukuran 2 x 2 cm.

7. Pelapisan

Pelapisan dilakukan dengan melapisi permen *jelly* pisang menggunakan tepung maizena yang telah disangrai sebanyak 200 gr. Tujuan dari pelapisan agar permen *jelly* tidak terlalu lengket.

8. Pengemasan

Permen *jelly* pisang yang sudah dilapisi tepung maizena dan dikeringkan selanjutnya dikemas menggunakan kemasan plastik *standing pouch*.

Gambar 4. Antusiasme Peserta dalam Praktik Pembuatan Permen Jelly

Gambar 5. Proses Pembuatan Permen Jelly dari Buah Pisang

Gambar 6. Permen Jelly dalam Kemasan

Dengan terlaksananya kegiatan ini diharapkan masyarakat Desa Tetebatu Selatan khususnya ibu-ibu rumah tangga sudah mengetahui bagaimana memanfaatkan potensi lokal berupa buah pisang dengan melakukan diversifikasi produk. Sebelum dilakukan kegiatan pengabdian ini, pengolahan pisang dilakukan dengan cara merebus dan menggoreng saja, tetapi sekarang ibu-ibu rumah tangga sudah bisa melakukan diversifikasi produk dari buah pisang dengan pembuatan permen *jelly*. Hal ini berarti terjadi peningkatan nilai ekonomi buah pisang sehingga diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat di Desa Tetebatu Selatan Kecamatan Sikur Lombok Timur

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat tentang pemanfaatan hasil perkebunan (pisang) menjadi produk olahan (permen *jelly*) untuk meningkatkan pendapatan masyarakat di Desa Tetebatu Selatan Kecamatan Sikur Lombok Timur sesuai dengan rencana. Hal ini dapat dilihat dari antusiasme peserta dalam kegiatan sosialisasi dan praktik pembuatan permen *Jelly*.
2. Masyarakat terutama ibu-ibu rumah tangga mengetahui bagaimana pembuatan permen *jelly* dengan menggunakan buah pisang. Diversifikasi produk yang berupa permen *jelly* merupakan produk baru yang dapat meningkatkan nilai ekonomi buah pisang. Selama ini, pengolahan buah pisang yang ada hanya sebatas direbus dan digoreng saja. Dengan adanya kegiatan ini diharapkan masyarakat terutama ibu-ibu rumah tangga dapat memproduksi permen *jelly* dari buah pisang untuk dijual sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat terutama bagi ibu-ibu rumah tangga yang ada di Desa Tetebatu Selatan Kecamatan Sikur Lombok Timur.

Saran

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dalam waktu yang singkat. Dengan adanya keterbatasan tersebut, kegiatan ini menjadi kurang optimal. Untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang akan datang, diharapkan bisa lebih memiliki tambahan waktu dan dana, sehingga kegiatan berikut yang berupa pengemasan yang lebih baik, pemberian merek dan pemasaran permen *jelly* dari buah pisang bisa dilaksanakan.

Ucapan Terima Kasih

Tim Pengabdian kepada Masyarakat mengucapkan terima kasih kepada Universitas Mataram yang telah memberikan bantuan melalui dana PNBP sehingga kegiatan pengabdian dapat berjalan dengan lancar. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada pihak-pihak yang terlibat, yaitu Kepala Desa Tetebaru Selatan beserta jajarannya dan semua peserta yang hadir sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terselenggara dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Lombok Timur. 2018. *Kecamatan Sikur Dalam Angka*. BPS Lombok Timur: CV. Maharani
- Eva Fauziah, Esti Widowati, Windi Atmaka. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia *Fruit Leather* Pisang Tanduk (*Musa corniculata*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Karagenan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 4 (1) : 11.
- Koswara. S., 2009. Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah. <http://tekpan.unimus.ac.id>. Diakses pada tanggal 02 Desember 2018.
- Putri, T.K. · D. Veronika · A. Ismail · A. Karuniawan · Y. Maxiselly · A. W. Irwan W. Sutari. 2015. Pemanfaatan Jenis-jenis Pisang (Banana dan Plantain) Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale dan Tepung. *Jurnal Kultivasi* Vol. 14(2).
- Wiratmaja, H., 2006. Perbaikan Nilai Tambah Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp*) Menjadi Gelatin serta Analisis Fisika-Kimia. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor