



## Pengabdian Kukerta Unri Desa Pongkai : Menguak Sisi Lain Gedebok Pisang Menjadi Olahan Makanan Ringan Sebagai Produk UMKM

Muhd. Arief Al Husaini,<sup>1</sup> Gematullah<sup>2</sup>, Hilyatul Hifziah<sup>3</sup>, Lucky Saputra<sup>4</sup>, Nesi Putri Sari<sup>5</sup>, Putri Nabila<sup>6</sup>, Rahmad Yandi Madani<sup>7</sup>, Rizki Rahmayanti<sup>8</sup>, Siti Fauziyah Nur<sup>9</sup>, Zulmahdi herli<sup>10</sup>, Fadilla Murni <sup>11</sup>

Mahasiwa Universitas Riau

Email : [kknpongkai22@gmail.com](mailto:kknpongkai22@gmail.com)

### *Abstract*

Banana tree is one of the plants that are easily found in Indonesia, a plant that only bears fruit once in its life. Utilization of the banana tree itself is still only on the fruit and leaves, the banana stem itself or known as the banana stem is one part of the banana tree that is not utilized. It turns out that after further investigation, part of the banana gedebog can be used as one of the processed foods in the form of chips, by giving it a variety of different flavors, such as Balado, spicy sweet or original flavors. This food preparation was made because considering the utilization of banana trees does not seem optimal, if you pay attention to the banana midrib, it will only become waste or garbage that will disappear when it rots. As a plant that only produces fruit once in its lifetime, it will feel useless if its utilization is not carried out optimally. On the other hand, the effort to use banana stems as processed food also opens up business opportunities for the people in the village. Where, the results of processed chips can be one of the business opportunities in the form of UMKM which can then be marketed both online and offline. This UMKM product in the form of processed food can then be used as added value from a village, which in the end becomes something that can be said as a village potential.

Keywords: banana tree, UMKM, village potential

### **Abstrak**

Pohon pisang menjadi salah satu tanaman yang mudah di temui di Indonesia, tanaman yang hanya berbuah satu kali selama hidupnya. Pemanfaatan pohon pisang sendiri masih pada bagian buah dan daunnya saja, batang pisang sendiri atau yang dikenal dengan gedebok pisang menjadi salah satu bagian dari pohon pisang yang tidak dimanfaatkan. Ternyata setelah di telisik lebih lanjut bagian dari gedebok pisang bisa di dimanfaatkan menjadi salah satu olahan makanan berupa keripik, dengan pemberian berbagai varian rasa yang beragam, seperti varian rasa balodo, pedas manis ataupun original. Olahan makan ini dibuat karena mengingat pemanfaatan dari pohon pisang terkesan belum maksimal, jika diperhatikan pelepah pisang hanya akan menjadi limbah atau sampah yang akan hilang ketika membusuk. Sebagai tanaman yang hanya menghasilkan buah sekali dalam seumur hidupnya, akan merasa sia-sia jika pemanfaatannya tidak dilakukan secara maksimal. Disisi lain upaya pemanfaatan gedebok pisang sebagai olahan makanan juga membuka peluang bisnis bagi masyarakat yang ada di desa tersebut. Dimana, hasil dari olahan keripik bisa menjadi salah satu peluang bisnis berupa UMKM yang kemudian dapat dipasarkan baik secara online maupun offline. Produk

UMKM berupa olahan makanan ini kemudian bisa dijadikan sebagai nilai tambah dari suatu desa, yang pada akhirnya menjadi suatu hal yang dapat dikatakan sebagai potensi desa.

Kata kunci : gedebok pisang, UMKM, potensi desa

## PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara agraria dimana agraria menurut KBBI ialah lahan pertanian, hamparan lahan yang ada di dimanfaatkan dengan menanam berbagai macam tanaman seperti bahan-bahan pokok, buah-buahan, maupun obat-obatan. Ditahun 2020 tercatat 33,3 Juta orang di indonesia berprofesi sebagai petani<sup>1</sup>. Hal ini menunjukkan bahwa banyak dari penduduk indonesia yang menggantungkan hidupnya sebagai seorang petani. Beragam tanaman yang di tanam di indonesia salah satu nya adalah pohon pisang, dimana pohon pisang sendiri merupakan salah satu tanaman yang hanya bisa hidup di daerah yang tropis. Pohon pisang yagn dikenal sebagai tanaman tunas yang haanya berbuah sekali dalam seumur hidupnya, jika biasanya orang lain memanfaatkan buah nya untuk bisa dijadikan olahan makanan disini kami berinovasi untuk bisa memanfaatkan serta mengolah batang pisang atau gedebog pisang menjadi olahan berupa kripik gedebog pisang.

Olahan tersebut kemudian di pasaran sebagai produk olahan UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) yang mana menjadi salah satu bentuk usaha yang dibangun dalam produksi dengan skala yang kecil. Produk UMKM sering sekali di kaitkan dengan usaha yang dimiliki oleh masyarakat menengah kebawah, yang dalam usahanya dimulai dengan modal yagn kecil dan seadanya. Disisi lain produk UMKM juga terkenal sebagai ikonik produk olahan khas atau produk menarik dari suatu daerah. Produk UMKM juga bisa menjadi salah satu bentuk pengenalan produk olahan lokal kepada khalayak umum, selain itu ada nya produk UMKM sendiri bisa menjadi suatu potensi yang bisa di banggakan atau menjadi produk unggulan bagi suatu desa. Tidak hanya itu adanya kegiatan produksi usaha juga akan membuka peluang pekerjaan bagi masyarakat yang ada di desa pongkai, pendapatan yang dihasilkan dari hasil penjualan produk olahan UMKM juga bisa menjadi salah satu sumber pendapatan bagi desa, yang kemudian menjadikannya sebagai bentuk potensi atau daya jual bagi Desa Pongkai. Pengoptimalan pemanfaatan terjadi dari segi lahan yang digunakan untuk di tanami pohon

---

<sup>1</sup> Qanita Azahrah, 2021. Jumlah Petani di Indonesia <https://data.alinea.id/jumlah-petani-di-indonesia-b2cCd9Bp9c>

pisang, yang kemudian hasil dari tanaman tersebut dijadikan sebagai olahan makanan yang bergerak dalam sektor usaha, serta terjadi pemberdayaan masyarakat setempat untuk ikut serta sebagai bagian dari bergeraknya produksi usaha keripik gedebok pisang tersebut

## **METODE**

Adapun metode yang kami gunakan dalam Kegiatan Pembuatan Keripik Gedebog Pisang dilakukan di Rumah Kepala Desa Pongkai Kecamatan Koto Kampar Hulu Kabupaten Kampar pada tanggal 15 Juli 2022. Dimana Tim Kukerta yang berada di lokasi melakukan persiapan alat dan bahan untuk pembuatan keripik gedebog pisang di Desa Pongkai, Kecamatan Koto Kampar Hulu, selanjutnya melakukan pengambilan dan pemotongan Gedebog Pisang Kepok di desa Pongkai, kemudian dilakukan proses pembuatan keripik gedebog pisang dan yang terakhir dilakukan pemasaran yang dilakukan bazar kantor camat Koto Kampar Hulu.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Berbagai proses dari berbagai sektor terlihat berkembang jika kegiatan produksi olahan keripik gedebog pisang terus di produksi secara konsisten. Jika kita menelisik satu persatu UMKM sendiri di Indonesia telah berkembang begitu pesat, hal tersebut dilihat dari berbagai sektor yang mulai berkembang dengan berbagai macam olahan UMKM, skala produksi serta pemasaran yang sudah mulai meluas di tandai dengan masuknya produk-produk UMKM kedalam berbagai platform jualan online yang kemudian berhasil menembus pasar internasional. Keuntungan dari penjualan tersebut jika dilihat dari prospek penjualan melalui platform media sosial juga memiliki berbagai hal yang positif dia antaranya sebagai berikut :

- a) Memperluas jangkauan promosi agar lebih terkenal dan menyentuh berbagai penjuru bumi, dengan informasi yang menarik
- b) Mejadikan platform media sosial sebagai tempat distribusi berbagai produk yang dimiliki
- c) Mengurangi biaya informasi karena melalui media sosial, karena jika dibandingkan dengan informasi dari mulut ke mulut maka akan membuat pendistribusian informasi menjadi memakan biaya yang lebih
- d) Efisiensi waktu yang didapatkan lebih efisien dari pada harus melakukannya secara

Adanya pemberdayaan UMKM juga memungkinkan adanya perkembangan dari sektor usaha di Indonesia. Daya saing akan menjadi lebih tinggi yang kemudian akan memupuk semangat yang tinggi dari masing-masing pembisnis untuk bisa terus mengembangkan usahanya agar bisa terus bersaing di industri tersebut. Sektor lain yang akan berkembang berupa pertanian, desa pongkai sendiri sebagai desa dengan luas perkebunan serta lahan yang luas, namun jika dilihat kurang adanya pemanfaatan lahan yang ada di daerah tersebut, solusi dari permasalahan tersebut ialah dengan memanfaatkan lahan yang kosong untuk di tanami dengan berbagai macam tanaman yang salah satunya ialah pohon pisang. Pohon pisang yang ditanam kemudian akan dikelola hingga dapat menghasilkan uang. Dalam hal ini konteks dari penanaman yang dilakukan ialah untuk terus menjaga ke stabilan stok gedebog pisang agar bisa terus ada dan konsisten. Gedebog pisang yang pada akhirnya bisa di olah menjadi olahan makanan ringan ialah pisang kepok. Dimana Pisang kepok memiliki nilai komersial yang tinggi sebagai pisang olahan. Terdapat dua jenis pisang kepok yang terkenal di Indonesia, yaitu pisang kepok kuning dan pisang kepok putih. Keduanya berbeda pada warna dan daging buah. Daging buah pisang kepok kuning berwarna kekuningan, sedangkan kepok putih lebih pucat. Rasa kepok kuning lebih manis, sedangkan yang kepok putih lebih asam. Dunia industri membudidayakan pisang kepok ini untuk tepung, kripik, cuka, bir, dan puree. Selain itu, dimana pemanfaatan kegunaan yang akan di lakukan ialah pada bagian batang pohon pisang atau yang di namakan gedebog pisang. Batang pisang merupakan salahsatu bagian yang paling jarang dimanfaatkan untuk dikonsumsi. Didalam batang pisang terdapat inti batang pisang (batang muda) yang strukturnya lebih halus jika dibandingkan struktur dalamnya. Penggunaan batang muda pisang sebagai bahan makanan sudah dilakukan sejak lama. Inti batang pisang mengandung serat yang tinggi yang dapat memenuhi kebutuhan serat tubuh manusia yang selama ini sering diabaikan.

Batang pisang merupakan salah satu komponen penting pada pohon pisang. Batang pisang atau yang sering disebut gedebog sebenarnya bukan batang melainkan batang semu yang terdiri dari pelepah yang berlapis menjulang menguat dari bawah keatas sehingga dapat menopang daun dan buah pisang. Batang pisang mengandung lebih dari 80% air dan memiliki kandungan selulosa dan glukosa yang tinggi sehingga sering dimanfaatkan masyarakat sebagai pakan ternak dan sebagai media tanam untuk tanaman lain. Selain itu, di dalam gedebog pisang terkandung getah yang menyimpan banyak manfaat, yang salah

satunya digunakan di dalam dunia medis. Batang pisang banyak dimanfaatkan masyarakat, terutama bagian yang mengandung serat. Setelah dikelupas tiap lembar sering dimanfaatkan sebagai pembungkus untuk bibit tanaman sayuran, dan setelah dikeringkan digunakan untuk tali pada pengolahan tembakau, dan dapat pula digunakan untuk kompos.

Batang tanaman pisang kepok merupakan batang semu yang terdiri dari lembaran daun pisang yang saling tumpang tindih dengan daun baru yang akhirnya muncul bunga di bagian tengah batang (Mudita, 2012). Dengan tinggi rata-rata 221,77 cm dan diameter rata-rata 39,93 cm, batang semu tanaman pisang kepok berbentuk kerucut silindris dan berwarna hijau lumut tua dengan bercak berwarna merah tua. Batang tersebut lah yang kemudian diolah hingga menjadi produk olahan makanan ringan berupa kripik gedebog pisang. Produk tersebut yang kemudian akan di pasarkan baik secara offline maupun online. Dan yang terakhir pemanfaatan yang dapat dilihat berupa potensi dari produksi olahan makanan kripik gedebok pisang dimana jika kita menelaah apa yang akan terjadi hal ini akan terlihat dari aspek pengembangan potensi desa. Dimana berbagai pengoptimalan yang dilakukan akan berpengaruh bagi nilai tambah untuk desa. Selain adanya pemanfaatan lahan yang baik, pengelolaan usaha yang baik maka nantinya akan berujung kepada pemberdayaan masyarakat desa tersebut untuk bisa ikut kedalam berbagai pengelolaan yang ada

## **PENUTUP**

Serangkaian kegiatan yang dilakukan diatas disambut dengan baik oleh masyarakat desa pongkai, antusiasme masyarakat terlihat dari banyak nya masyarakat yang ikut serta dalam membantu pembuatan olahan makanan gedebog pisang. Kegiatan ini ditujukan untuk bisa memberdayakan masyarakat yang ada di Desa Pongkai dengan melibatkan dan mengikutsertakan berbagai lapisan masyarakat terutama ibu rumah tangga untuk bisa mengisi waktu nya disela-sela tugas nya sebagai ibu rumah tangga. Kedepannya juga diharapkan agar olahan produk UMKM ini bisa menjadi suatu bentuk usaha yang akan mendatangkan income baik dari pihak individu maupun desa. Kegiatan seperti ini jika di teruskan bisa menjadi suatu nilai lebih bagi desa pongkai yang nantinya menjadikan desa tersebut sebagai desa dengan identitas produk UMKM yang inovativ.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Aisyah, Putri dan Hazen Arrazie Kurniawan. 2021. *Pemanfaatan Batang Pisang Menjadi Olahan Kripik Sebagai Produk Usaha Untuk Meningkatkan Perekonomian*

- Masyarakat di Desa Saentis*. Medan: Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara
- Julfan, Noviar Harun, dan Rahmayuni. 2018. *Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca Lim) Dalam Pembuatan Dodol*. Pekanbaru: Universitas Riau
- 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
- Kristina, 2018. *Analisis Pemberdayaan UMKM dan Peningkatan Daya Saing Dalam Kancah Pasar Global*. Volume 2, Nomor 1.
- Veriwati, Hiden, 2021. *Inovasi Pemanfaatan Limbah Batang Pisang Menjadi Camilan “Kedebong Taro” Bernilai Ekonomis di Desa Bagik Polak Barat*. Vol.2 No.2 pp:39-46
- KBBI, 2016. *Agraria* <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/agraria> (Diakses pada 14 September 2022)
- Qanita Azahrah, 2021. *Jumlah Petani diIndonesia* <https://data.alinea.id/jumlah-petani-di-indonesia-b2cCd9Bp9c> (Diakses pada 14 September 2022)