

PELATIHAN PRODUK OLAHAN KERIPIK SINGKONG DAN KERIPIK BATANG PISANG DESA TANJUNG RIU KECAMATAN KURUN KABUPATEN GUNUNG MAS

I Putu Putrawiyanta, Annur Kanurian, Yunitae Kristianie, Aldi Wiranata Saputra, Putra Icshanur Fatwa Maulidi, Vivin Maretin Sirait, Geya Anggela Gabriella, Migel Yordan, Nita Rahmayani, Olivia Febiola, Fidela Agatha, Sugianur, Wulan Isa Hawini, Christian Naipospos, Tri Agnesia Putri, Yiyin



Berdasarkan hasil observasi yang dilaksanakan di desa Tanjung Riu, ubi kayu merupakan tanaman yang paling banyak dijumpai namun hanya sebatas dipanen kemudian dikonsumsi dan di biarkan tumbuh sehingga dari pertumbuhannya tidak lagi memenuhi kriteria ubi kayu yang layak untuk dikonsumsi secara terus-menerus. Selain itu, tanaman pisang juga banyak ditemukan di sekitar desa sehingga besar kesempatan pembuatan keripik singkong dan keripik batang pisang juga dapat dijadikan olahan cemilan.

Permasalahan Mitra

- Banyaknya bahan baku yang berupa batang pisang/gedebok pisang dan singkong namun belum dimanfaatkan secara baik. Gedebok pisang bisa dibuat menjadi olahan pangan yang mempunyai nilai jual tinggi yaitu dengan diolah menjadi keripik gedebok pisang yang renyah dan gurih. Dan singkong dapat dibuat menjadi olahan pangan yang mempunyai nilai jual tinggi yaitu dengan diolah menjadi kripik singkong.
- Peran kelompok ibu – ibu PKK belum dikembangkan dan diberdayakan secara optimal, sehingga manfaat dari berusaha secara kelompok belum dirasakan secara maksimal dan dibutuhkan motivasi.
- Produksi produk makanan olahan dari kelompok mitra masih banyak keterbatasan, dalam pengolahan, kemasan dan pemasaran.

- Pemasaran hasil produksi masih mengalami kesulitan karena terbatasnya pemahaman tentang strategi dan taktik pemasaran yang mencakup bauran pemasaran. Dengan kegiatan ini diharapkan kelompok ini mendapatkan pengetahuan dan motivasi dalam pengembangan usahanya dan perbaikan kemasan produk.

Berdasarkan permasalahan tersebut sehingga perlu diadakan pelatihan pengolahan diversifikasi produk olahan berbahan dasar singkong dan gedebok pisang. Pemanfaatan singkong dan gedebok pisang menjadi produk olahan berupa kripik diharapkan menjadi rintisan wirausaha baru bagi masyarakat desa Tanjung Riu. Kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat menambah penghasilan dan pendapatan bagi masyarakat.

Pelaksanaan kegiatan

Kegiatan dilaksanakan dalam 2 bentuk, yaitu :

- Penyuluhan interaktif tentang proses pembuatan produk olahan berbahan singkong dan batang pisang.
- Pelatihan berupa demonstrasi pembuatan keripik.

Pembuatan Keripik Singkong

Bahan :

- Singkong 4kg
- Soda Kue 5 Bungkus
- Bumbu Rasa-Rasa
- Garam
- Penyedap Rasa
- Air ± 750 ml (Untuk Merendam Singkong yang sudah dipotong)

Cara membuat :

- Cuci bersih singkong yang telah diiris tipis sampai bersih.
- Siapkan bahan rendaman. Air panasnya bukan yang baru mendidih. Tambahkan garam dan baking soda aduk rata.
- Masukkan singkong ke bahan rendaman. Rendam kurang lebih 45 menit-1 jam.
- Tiriskan singkong kemudian bilas lagi dengan air bersih tiriskan lagi.
- Panaskan minyak secukupnya harus terendam ya. Goreng singkong sampai kekuningan, sesekali diaduk-aduk supaya matang merata. Setelah matang langsung taburi bumbu sesuai selera.

Pembuatan Keripik Batang Pisang

Bahan :

- Tepung beras 5 takar tapioka 2 takar (untuk bahan tepung campuran 5:1) untuk takaran 5 sendok sayur
- 5 centong tepung beras
- 2 centong tapioca
- 1 sdt bawang putih bubuk (garlic)
- 1 bks penyedap ayam

Cara membuat :

- Cuci bersih pelepah pisang, potong-potong ukuran sesuai selera, lalu iris tipis-tipis, rendam air garam
- Masukkan ke adonan tepung tadi satu per satu balurkan tepung.
- Cara menggorengnya gunakan api sedang dan minyak harus benar-benar panas.
- Sajikan.

Hasil Kegiatan

Pelatihan diversifikasi produk olahan berbahan dasar singkong dan batang pisang berupa keripik singkong dan keripik batang pisang menjadi rintisan wirausaha baru bagi ibu – ibu PKK atau masyarakat Desa Tanjung Riu. Kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat menambah penghasilan dan pendapatan bagi ibu – ibu PKK. Letak Desa Tanjung Riu yang cukup strategis, merupakan jalur menuju kabupaten Gunung Mas dan lintas menuju provinsi Kalimantan Tengah, sehingga sangat menguntungkan apabila hasil produk olahan berupa Keripik Singkong dan Keripik Batang Pisang tersebut dipasarkan melalui warung, kedai, rumah makan sekitar jalur utama yang selalu ramai dilalui lalu lintas kendaraan sebagai transportasi darat.

Kegiatan pengabdian ini meliputi penyuluhan interaktif tentang proses pembuatan produk olahan berbahan dasar Singkong dan Batang Pisang serta pelatihan berupa demonstrasi pembuatan Keripik Singkong dan Keripik Batang Pisang.

Dilanjutkan pembinaan untuk keberlanjutan usaha, baik melalui monitoring maupun diskusi melalui telp selular. Tujuan dari kegiatan ini agar ibu – ibu PKK lebih kreatif dan inovatif dalam berkreasi mengolah produk makanan, baik untuk dijual maupun konsumsi sendiri guna menambah gizi keluarga. Apalagi untuk pengolahan produk makanan ini hanya perlu teknologi yang sederhana, dimana ibu – ibu pasti bisa mengerjakannya.

Kontribusi mendasar pada khalayak sasaran adalah dengan pembuatan dua produk makanan yang terbuat dari jagung manis diharapkan menjadi rintisan wirausaha baru bagi ibu – ibu PKK atau Masyarakat Desa Tanjung Riu guna menambah pendapatan income keluarga.

HAL-HAL YANG HARUS DIPERHATIKAN

- Penggunaan takaran/banyaknya singkong dan batang pisang yang telah dibersihkan dan siap untuk dipotong menjadi potongan keripik bahan dasar pembuatan keripik pisang dan keripik singkong dapat ditambah/dikurangi sedikit daritakaran yang diterapkan pada bahan diatas (tergantung selera), apabila menyukai rasa bumbu bubuk tambahan seperti rasa belado, manis, dan pedas bisa di tambahkan.
- Selama proses pemasakan, sebaiknya keripik singkong dan batang pisang boleh terus diaduk supaya tidak hangus dan tidak menempel (terurai).
- Saat pengolahan/memasak keripik singkong dan keripik pisang, sebaiknya benar-benar masak (warna keripik mulai kecoklatan), setelah itu di tiriskan biar tidak berminyak dibiarkan tetap mendidih untuk beberapa saat untuk pendinginan, dan langsung bisa melakukan pengemasan atau diaduk dengan campuran bubuk rasa lalu melakukan pengemasan agar hasil produk olahan tahan disimpan agak lama.
- Perlu inovasi teknologi guna peningkatan waktu saji lebih tahan lama (tidak mudah masuk angin/melempem).

