



LAPORAN PRODUK INOVASI **MANUAL BOOK**

"Keripik Pelepah Pisang"



Disusun Oleh
Tim UNNES GIAT 3 Desa Kemuning

Latar Belakang

Berdasarkan potensi dan sumber daya yang ada di Desa Kemuning, maka ditemukan beberapa hal yang memiliki potensi pangan, salah satunya dari pohon pisang. Hal tersebut dikarenakan hampir setiap pekarangan rumah warga memiliki setidaknya 1-2 pohon pisang yang masih produktif berbuah. Terdapat beberapa jenis pohon pisang yang ditanam oleh masyarakat Desa Kemuning seperti pohon pisang kepok, pohon pisang uli, dan pohon pisang raja. Namun, potensi pohon pisang di Desa Kemuning masih memunculkan permasalahan yaitu kurangnya pemanfaatan pohon pisang untuk diolah menjadi produk yang bernilai ekonomis.

Masyarakat Desa Kemuning belum menyadari potensi pohon pisang dan belum bisa melihat pohon pisang dari sisi yang lebih ekonomis dan inovatif. Hal ini dapat dilihat dari masyarakat yang hanya mengkonsumsi buah pisangnya saja. Masyarakat pada umumnya membuang batang pohon pisangnya karena mereka belum bisa memanfaatkan pohon pisang secara langsung tanpa diolah dengan berbagai inovasi.

Dari permasalahan tersebut, kelompok UNNES GIAT 3 Desa Kemuning berusaha memanfaatkan potensi pohon pisang menjadi produk olahan yang disukai oleh banyak kalangan dan bernilai ekonomis. Bagian pohon pisang yang kami inovasikan adalah pelepah (batang pohonnya) yang mana akan diolah menjadi keripik. Produk olahan ini memiliki nilai jual apabila masyarakat mengerti cara pengolahan dan pemasaran produk olahan keripik pelepah pisang tersebut.

Maksud dan Tujuan

Berdasarkan penjelasan latar belakang di atas, maka dapat diperjelas maksud dan tujuan kegiatan inovasi yang kami lakukan, sebagai berikut:

- a. Pemanfaatan pelepah pisang yang pada umumnya hanya dibuang, menjadi olahan yang lebih inovatif dan bernilai jual.
- b. Menciptakan lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat berupa industri rumah tangga.
- c. Penganekaragaman makanan khas Indonesia dan memberikan alternatif bahan makanan ringan yang mengandung serat tinggi kepada masyarakat.

Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari kegiatan inovasi yang dilakukan, sebagai berikut:

a. Kelompok:

- Setiap anggota kelompok dapat lebih mengerti dan memahami cara membuka lapangan usaha yang baru dengan memanfaatkan pelepah pohon pisang yang biasanya tidak dimanfaatkan secara maksimal,
- Memahami dan mengerti nilai guna pelepah pohon pisang dan cara pengolahannya,
- Meningkatkan wawasan dalam manajemen dan pemasaran keripik pelepah pisang.

b. Masyarakat:

- Membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat, yang berarti secara sosial ekonomi telah membantu meningkatkan taraf hidup,
- Meningkatkan minat masyarakat untuk memanfaatkan pelepah pohon pisang yang biasanya tidak dimanfaatkan secara maksimal,
- Membantu masyarakat dalam memenuhi kebutuhan serat.

Keunggulan Inovasi

Inovasi produk keripik pelepah pisang ini memiliki beberapa keunggulan sebagai berikut:

- a. Terbuat dari bahan alternatif yang memiliki kandungan serat serta berbagai vitamin kecuali vitamin A dan juga mengandung Phospor,
- b. Diperkaya dengan beberapa pilihan rasa,
- c. Dapat membantu memenuhi kebutuhan serat tubuh,
- d. Produk baru yang mempunyai peluang bisnis cukup besar,
- e. Jajanan atau camilan yang menyehatkan.

Aspek Inovasi

a. Metode pembuatan keripik pelepah pisang

1. Cuci bersih pelepah pisang, ambil bagian dalamnya yang berbentuk seperti jaring laba-laba, potong dengan ukuran sesuai selera, lalu iris tipis-tipis, dan rendam dengan air garam.

2. Buatlah adonan tepung dengan perbandingan 5:2 sendok sayur (5 sendok sayur tepung beras dan 2 sendok tepung tapioka), campurkan juga satu sachet penyedap rasa (rasa apa saja) dan tambahkan bawang putih bubuk satu sendok teh.
 3. Masukkan satu persatu potongan pelepah pisang tadi ke dalam adonan tepung yang telah disiapkan, kemudian baluri tepung.
 4. Untuk teknik menggorengnya, gunakan api sedang dan minyak harus benar-benar panas.
 5. Tiriskan.
 6. Sebelum disajikan balurkan dengan varian rasa bumbu balado, jagung manis, maupun sapi panggang agar lebih menarik rasanya.
- b. Alat dan bahan yang digunakan
1. Pisau
 2. Kompor gas
 3. Baskom
 4. Penggorengan
 5. Spatula
 6. Bakul
 7. Pelepah pisang
 8. Tepung beras
 9. Tepung tapioka
 10. Bawang putih
 11. Minyak goreng
 12. Tissue makanan
- c. Komposisi bahan

Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik pelepah pisang yang diproduksi tim UNNES GIAT 3 di Desa Kemuning antara lain sebagai berikut:

Bahan utama:

- Pelepah pisang kepok secukupnya (kerena pelepah pisang kepok tidak kelat atau pahit jika dibandingkan dengan jenis pisang lain) jika terpaksa menggunakan batang pisang yang rasanya pahit maka dapat direndam menggunakan kapur sirih atau kapur putih maksimal 2 hari 2 malam atau sampai rasa kelatnya hilang kemudian cuci sampai bersih).

Penerapan

Pelaksanaan program pelatihan pembuatan keripik pelepah pisang ditunjukkan untuk ibu-ibu PKK RW 4 dan 5 yang ada di Desa Kemuning. Program ini diadakan guna meningkatkan nilai ekonomis pada pelepah pisang dan juga dapat mengurangi limbah pohon. Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan di rumah Ibu Raisah pada 26 November 2022. Kegiatan ini dilakukan dengan sosialisasi tentang resep, demonstrasi cara memotong pelepah pisang, proses perendaman dan pencucian, membuat adonan tepung, cara penggorengan dan pengemasan.

Kendala Inovasi

- Masyarakat masih awam dengan olahan keripik pelepah pisang, sehingga pelaksanaan kegiatan ini masih kurang menarik minat masyarakat.
- Kurang maksimalnya praktik secara langsung pembuatan keripik pelepah pisang dikarenakan terbatasnya waktu.

Peluang Pengembangan

Adapun untuk menjadikan inovasi keripik pelepah pisang ini lebih berdaya guna, maka beberapa hal berikut dianggap masih perlu disempurnakan lagi:

1. Gencarnya edukasi pada masyarakat terkait faktor keamanan, kandungan gizi, dan manfaat dari batang (pelepah) pohon pisang. Hal tersebut dilakukan untuk menghilangkan keraguan masyarakat terkait aman tidaknya mengkonsumsi produk inovasi ini.
2. Memberikan pelatihan secara intens kepada masyarakat terkait pengolahan keripik pelepah pisang yang benar.
3. Mencoba menambahkan variasi rasa (selain original dan balado) agar target pasar lebih luas.