

PEMBUATAN BAKUL PISANG (BAKSO KULIT PISANG) SEBAGAI INOVASI DIVERSIFIKASI PANGAN

Asriani¹, Nining Haslinda Zainal², Putu Yuni Parwati³, Relvan Kalla Allo⁴, Sri Firmiaty⁵, Ayu Andini L.⁶

^{1,2,3}Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Bosowa

^{4,5,6}Fakultas Pertanian, Universitas Bosowa

Koresponden author: nining.haslinda@universitasbosowa.ac.id

ABSTRAK

Di Indonesia produksi pisang tersebar di 34 provinsi dan meningkat setiap tahun. Menurut Badan Pusat Statistik (2020). Produksi pisang pada tahun 2020 sekitar 8.74 juta ton meningkat sekitar 6.82% dari tahun sebelumnya sebesar 8.18 juta ton. Pemanfaatan pisang sendiri tidak hanya terbatas pada olahan daging buah akan tetapi sampai dengan akar. Selain itu kandungan pisang baik pada daging maupun kulitnya memiliki pengaruh positif terhadap industri pangan. Pemanfaatan kulit pisang sebagai bahan pangan salah satunya pembuatan bakso dari kulit pisang. Bakso Kulit Pisang atau disingkat dengan BAKUL PISANG merupakan sebuah makanan berbahan utama kulit pisang dan di jadikan bakso atau yang disebut bakso kulit pisang. Bakul Pisang (Bakso Kulit Pisang) sendiri memberikan variasi menarik bagi masyarakat. Adapaun kandungan vitamin yang terdapat dikulit pisang meliputi vitamin B6 dan vitamin B12 serta Magnesium dan Kalium yang baik untuk jantung, kulit pisang juga mengandung senyawa Antioksidan berupa Karotenoid dan Polifenol serta kaya dengan serat.

Kata Kunci : Kulit Pisang, Bakso, Diversifikasi Pangan

PENDAHULUAN

Pisang merupakan tanaman yang tumbuh di daerah tropis. Di Indonesia produksi pisang tersebar di 34 provinsi dan meningkat setiap tahun. Pisang juga salah satu buah unggulan di Indonesia yang mempunyai peluang besar untuk dikembangkan secara intensif karena buah pisang tersebar merata di seluruh Indonesia. Menurut Badan Pusat Statistik (2020). Produksi pisang pada tahun 2020 sekitar 8.74 juta ton meningkat sekitar 6.82% dari tahun sebelumnya sebesar 8.18 juta ton. Pemanfaatan pisang sendiri tidak hanya terbatas pada olahan daging buah akan tetapi sampai dengan akar. Oleh karena itu Pisang juga mengandung berbagai manfaat yang dibutuhkan oleh tubuh seperti air, gula, protein, lemak, serat selulosa, pati dan asam tanin, vitamin A, B, B1, B2, B6, D, kalsium, fosfor, besi, sodium, kalium, dan magnesium. Selain itu kandungan pisang baik pada daging maupun kulitnya memiliki pengaruh positif terhadap industri pangan. Olahan kulit pisang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pangan dan bahan baku industri. Penelitian terkait pemanfaatan kulit pisang sebagai bahan pangan antara lain sebagai tepung, brownies, permen, kripik, kerupuk dan lain sebagainya.

Di Indonesia tepatnya di Kota Makassar masyarakat sangat suka sekali makan bakso, banyak sekali pecinta bakso di negeri ini dari anak kecil hingga

orang tua menyukainya. Bakso dikenal dengan bentuknya yang bulat yang dibuat menggunakan daging. Berbagai macam varian rasa bakso pun menjadi salah satu daya tarik masyarakat untuk mencobanya. Namun berbeda lagi dengan bakso pisang, dimana masih banyak masyarakat yang belum tahu mengenai bakso pisang. Jika dilihat dari sisi lainnya ternyata pisang bisa diolah menjadi berbagai macam makanan dan cemilan yang enak baik dari segi daging buahnya, maupun batang dan kulit pisang itu sendiri. Selain daging dari buah pisang, kulit pisang juga bisa dijadikan atau dimanfaatkan menjadi olahan pangan yang sangat bermanfaat dan bernilai gizi yang baik serta aman bagi orang Penderita kolesterol, darah tinggi, asam urat dan bisa jadi pilhan makanan untuk vegetarian. Pisang juga bisa dibuat beberapa produk juga memanfaatkan limbah pisang sebagai bahan baku utama makanan ataupun camilan.

Di kota Makassar sering dijumpai *Food Waste* ketika ada acara-acara hajatan, dengan kudapan yang berbahan dasar pisang sehingga banyak kulit pisang yang terbuang begitu saja karena masih banyak orang yang tidak tahu cara memanfaatkan kulit pisang padahal jika kulit pisang dimanfaatkan dan diolah dengan baik maka akan menghasilkan berbagai macam alternative salah satunya Bakso Kulit pisang. Padahal sampah kulit pisang ini bisa diolah menjadi barang yang bernilai guna (Muriati, 2023). Selain enak dibuat makanan, khasiat pisang juga sangat baik bukan hanya daging pisang yg mengandung vitamin tetapi kulit pisang juga menawarkan khasiat yang tidak kalah baiknya dengan daging pisang, adapun kandungan vitamin yang terdapat dikulit pisang meliputi vitamin B6 dan vitamin B12 serta Magnesium dan Kalium yang baik untuk jantung. Seperti yang disebutkan pula sebelumnya, kulit pisang juga mengandung senyawa Antioksidan berupa Karotenoid dan Polifenol. Mengingat banyaknya limbah pisang yang tidak termanfaatkan dengan baik, maka ide pembuatan bakso kulit pisang akhirnya tercetus.

Bakso Kulit Pisang atau disingkat dengan BAKUL PISANG merupakan sebuah makanan berbahan utama kulit pisang dan di jadikan bakso atau yang disebut bakso kulit pisang. Bakul Pisang (Bakso Kulit Pisang) sendiri memberikan variasi menarik bagi masyarakat. Agar kiranya masyarakat dapat menikmati makanan yang lezat juga sehat. Pada umumnya, Bakso yang dikenal dimasyarakat adalah bakso yang terbuat dari bahan daging sapi, ayam, ataupun ikan. Selain itu, melalui bakul pisang adalah salah satu upaya untuk menumbuhkan kesadaran kepada masyarakat akan pentingnya menjaga dan melestarikan lingkungan sekitar dengan memanfaatkan bahan sisa makanan menjadi lebih berguna (Zainal, 2023).

Di Kota Makassar para pedagang bakso masih membuat bakso menggunakan tepung dan daging, belum ada pedagang yang berinovasi menjual bakso yang terbuat dari kulit pisang. Selain itu. Bakso Kulit Pisang ini juga bisa menjadi alternatif makanan atau camilan bagi vegetarian. Hal tersebutlah yang menjadi landasan penulis untuk melakukan inovasi pembaruan camilan dari limbah organik yang kaya akan manfaat yang baik untuk tubuh manusia dibuatnya bakul pisang. sebagai inovasi untuk jenis camilan yang lezat dan juga sehat. Selain untuk membuat camilan pembuatan

bakso kulit pisang ini adalah salah satu cara untuk memperkenalkan inovasi produk dari sampah makanan (*Food Waste*) yang memiliki nilai ekonomis. dan metode baru dalam mengelolah kulit pisang untuk dijadikan berbagai jenis makanan dan cemilan (Maulana, 2022).

METODE

1) Persiapan Bahan Baku

Bahan Baku untuk pembuatan Bakul Pisang (Bakso Kulit Pisang) yakni Serat Kulit Pisang Fresh dan Higienis yang siap diolah, Tepung Kanji, Tepung Tapioka, Bawang Merah Goreng, Bawang Putih Goreng, Lada, Garam, Gula, Es Batu, dan Putih Telur. Adapun bahan isian untuk varian rasa Bakul pisang terdiri dari keju, sosis, telur dan daging serta per saosan untuk topping.

Bahan Baku Utama Kulit pisang dapat diperoleh dari *Food Waste* baik itu dari para pedagang gorengan, penjual pisang epe dan rumah makan yang mengelolah pisang menjadi kue, atau pangan sejenis yang terbuat dari bahan pisang. Sementara untuk bahan baku lainnya dibeli dipasar.

2) Alat yang diperlukan dalam pembuatan Bakso Kulit Pisang

Adapun aspek produksi Bakul Pisang (Bakul Kulit Pisang) ini meliputi : Penyediaan peralatan dan perlengkapan produk, Meliputi ; kompor, tabung gas, blender, panci, baskom, timbangan digital, sendok, sarung tangan plastik. Pisau dan kemasan bowl ukuran small dan plastik ziplock.

Tabel 1. Alat dan Bahan dalam produksi Bakul Pisang (Bakul Kulit Pisang)

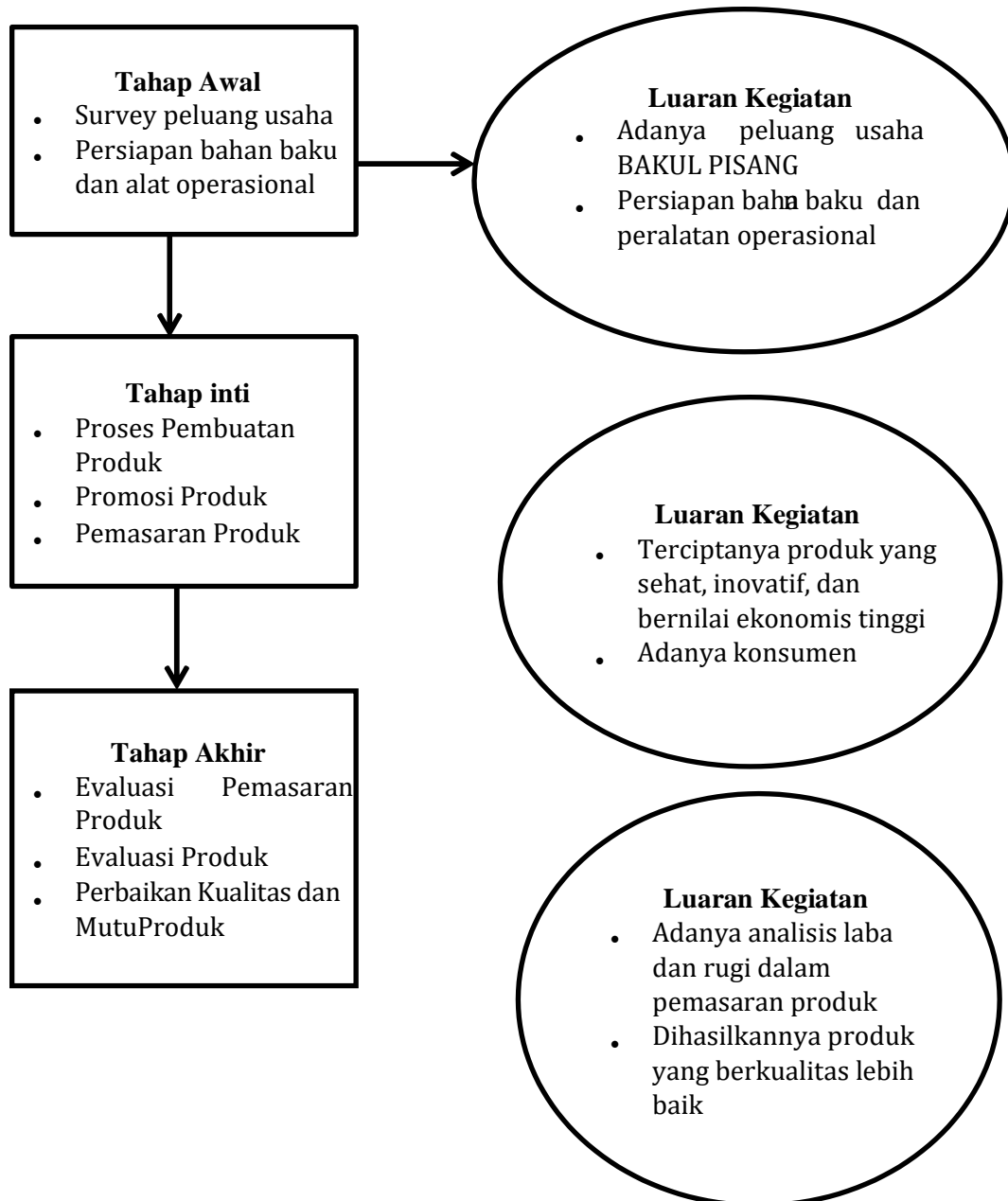
No.	Jenis Pengeluaran	Volume
1	Bowl Small	5
2	Tepung Tapioka	10
3	Tepung Kanji	10
4	Pisang	90
5	Bawang Merah	2
6	Bawang Putih	1
7	Kaldu Jamur	2
8	Es Batu	8
9	Telur	1
10	Gula Pasir	2
11	Minyak Goreng	1
12	Daging Ayam Dada	6
13	Kecap	4
14	Lombok	3
15	Logo BAKUL PISANG	530
16	Blender	1
17	Kompor	1
18	Panci Besar	2
19	Panci Kecil	2

20	Saringan	1
21	Pengaduk	3
22	Sendok	2
23	Baskom Stainless	2
24	Baskom Kecil	2
25	Selang Kompor	1
26	Tabung Gas	1
27	Isi Ulang Tabung Gas	3
28	Botol Saos dan Kecap	2
29	Keranjang Bakso	1
30	Promosi melalui Medsos	4
31	Baskom Jaring	2
33	Timbangan Digital	1
35	Timbangan 5 kg	1

Proses produksi maupun dalam proses pemasaran. Secara umum, tahapan pelaksanaan kegiatan ini dapat disajikan melalui diagram berikut: Diagram 1 tahap awal kegiatan ini mulai dilaksanakan pada Bulan Juli sampai awal November. Metode ini diterapkan agar tujuan pelaksanaan proses produksi dapat berjalan secara efektif.



Gambar 1. Alat yang digunakan dalam pembuatan Bakso Kulit Pisang



Gambar 2. Tahap Pelaksanaan

3) Pembuatan produk

Dalam proses pembuatan produk Bakul (Bakso Kulit) Pisang, ada beberapa langkah-langkah yang dilakukan, yakni sebagai berikut:

- 1) Mencuci kulit pisang menggunakan air mengalir atau merendam dengan air garam.
- 2) Pisahkan serat kulit pisang dengan kulit luar (dikeruk).
- 3) Blender halus serat kulit pisang dengan es batu.
- 4) Masukkan bawang merah dan bawang putih goreng.
- 5) Lalu blender sebentar kemudian masukan tepung kanji, tepung tapioka, putih telur, garam, lada bubuk dan gula secukupnya.

- 6) Setelah semua bahan tercampur rata, tuangkan adonan bakso kedalam wadah lalu adonan bakso siap dibentuk. Bakso yang dibuat juga bisa ditambahkan isian sesuai selera.
- 7) Sambil membuat bulatan-bulatan bakso, proses bersamaan dengan memasak bakso pada air mendidih hingga bakso matang (mengapung)
- 8) Ketika bakso sudah mengapung ituandakan bakso sudah matang, siap di angkat kemudian di masukkan ke dalam air es untuk mendapatkan kekenyalan yang baik, merendam bakso dalam air es membutuhkan bakso waktu kurang lebih 5 menit. Setelah itu bakso ditiriskan dan siap disajikan.



Gambar 3. Pembuatan Bakso Kulit Pisang

HASIL DAN PEMBAHASAN

Beberapa keunggulan dari Bakso Kulit Pisang adalah:

1) Dari Segi Orisinaitas

Produk Bakul Pisang merupakan jenis inovasi produk yang terbilang baru. namun memiliki tingkat persaingan dari segi tampilan dan bentuk yang bisa dibuat sama persis dengan bakso pada umumnya.

2) Dari Segi Rasa

Produk Bakul Pisang menawarkan rasa yang hampir sama dengan rasa bakso pada umumnya. Namun jika dibandingkan dengan khasiat dan vitamin yang terkandung didalam bakso. maka Bakul Pisang lebih unggul dibandingkan dengan bakso pada umunya.

3) Dari segi Efisiensi

Bahan baku produk Bakul Pisang ini terbuat dari bahan baku kulit pisang. limbah rumah tangga yang biasa dibuang, bisa dimanfaatkan untuk membuat pangan baru yakni bakso pisang.

a. Kandungan Bakso Kulit Pisang

Selain rasa yang khas Bakul Pisang juga mempunyai kandungan nutrisi yang baik yakni Potassium, Betakaroten, Vitamin A, Vitamin B1, dan Vitamin C serta Vitamin E, Antioksidan, Karbohidrat dan Serat.

b. Komposisi / Bahan Bakso Kulit Pisang

Berikut Komposisi yang digunakan untuk pembuatan bakso kulit pisang dengan perhitungan 1 kilo gram.

Catatan:

- Dalam 1 sisir pisang terdapat kurang lebih 20 biji pisang
- Dalam 1 biji pisang 2gram serat

Bahan untuk Bakso Kulit Pisang:

1. 800gram Serat Kulit Pisang
2. 200gram Dada Ayam
3. 1 kg Tepung Kanji
4. 250gram Tepung Tapioka
5. 150gram Es Batu
6. 10 Siung Bawang Putih Goreng
7. 10 Siang Bawang Merah Goreng
8. 1 Butir Putih Telur
9. 1 Sendok teh lada bubuk
10. 1 Sendok teh gula pasir
11. 2 Sendok teh garam

Dan bakul pisang juga memberikan nutrisi baik pada kesehatan, dan kandungan vitamin di dalam bakso kulit pisang tersebut tidak di temukan di dalam bakso biasa nya yang dipasarkan dioleh penjual bakso lainnya.



LOGO PRODUK



KEMASAN PRODUK

Gambar 4. Bakso kulit Pisang yang telah jadi

Adapun Potensi Bisnis jajanan sehat ini masih memungkinkan untuk dikembangkan, dikarenakan program ini merupakan program pertama yang dikembangkan di kawasan makassar bahkan di Indonesia, sehingga pesaing bisa dikatakan sangat minim. Tetapi apabila pesaing dengan produk dari

bahan baku lain, produk ini masih memiliki kelebihan tersendiri seperti harga yang sangat terjangkau serta kualitas dan manfaat yang sangat bagus.

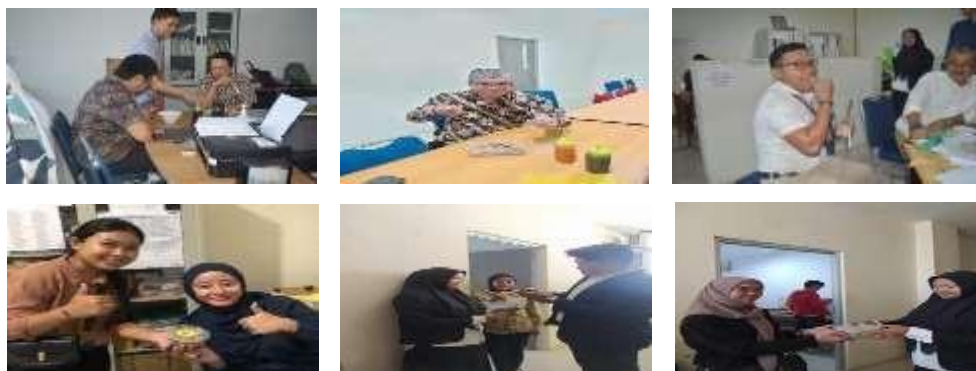
Bakso kulit pisang ini jarang ditemui dikawasan Makassar dengan bahan baku yang unik atau jarang terpakai pada bahan baku bakso. Produk bakso dengan kulit pisang mendapatkan peluang di dalam maupun diluar pasar penjualan cemilan sehat yang unik, dikarenakan produk dari bahan baku kulit pisang dapat menjadi pilihan makanan sehat dan bergizi bagi masyarakat.

Tabel 2. Target luaran yang telah dicapai

No	Target	Ketercapain Target 100%	
		Terlaksana	Belum Terlaksana
1.	Suvey Pasar	100%	100%
2.	Pemenuhan Alat Dan Bahan	100%	100%
3.	Pelaksanaan Produksi	100%	100%
4.	Pemasaran		
	a. Sosial Media	100%	100%
	b. Promosi produk	100%	100%
5.	Target Luaran		
	a. Laporan	100%	100%
	b. Video Pelaksanaan	100%	100%

Berdasarkan Tabel diatas dapat dilihat Ketercapaian Target Luaran PKM-K Bakso Kulit (Bakul) Pisang telah ada yang terealisasi 100% dan paling rendah 100%. Ketercapaian 100% pada Produksi adalah telah membuat bakso sebanyak 4kg dengan 4 kali produksi, sementara target produksi PKM-K ini adalah 10kg, untuk produksi kelima dan keenam rencana akan kami buat masing-masing sebanyak 3kg untuk sekali produksi.

Setelah melakukan pengenalan/promosi produk pada lingkungan sekitar, civitas akademika dan media social (Instagram), kami memperoleh pesanan bakso sebanyak 12 orang dan akan kami realisasikan pesanannya pada produksi berikutnya



Gambar 5. Kegiatan dan Promosi "PRODUKSI BAKSO KULIT PISANG"

KESIMPULAN

BAKUL PISANG “Bakso Kulit Pisang” merupakan terobosan baru panganan dari Pisang dalam bentuk bakso, Bakso “Kulit Pisang” yang diharapkan dapat memudahkan masyarakat untuk memperoleh panganan sehat dan murah agar terhindar dari penyakit. Bakso “Kulit Pisang” merupakan sebuah makanan berbahan utama kulit pisang, selain sebagai panganan, pakso kulit pisang juga bisa menjadi salah satu peluang usaha baru. Bakul Pisang (Bakso Kulit Pisang) sendiri memberikan variasi menarik bagi masyarakat agar kiranya masyarakat dapat menikmati makanan yang lezat juga sehat. Selain enak dibuat makanan, khasiat pisang juga sangat baik bukan hanya daging pisang yang mengandung vitamin tapi ternyata kulit pisang juga menawarkan khasiat yang tidak kalah baiknya dengan daging pisang, adapun kandungan vitamin yang terdapat dikulit pisang meliputi vitamin B6 dan vitamin B12 serta Magnesium dan Kalium yang baik untuk jantung, kulit pisang juga mengandung senyawa Antioksidan berupa Karotenoid dan Polifenol.

DAFTAR PUSTAKA

- Maulana, E. W. 2021. *Analisis Usaha Keripik Pelepah Pisang Di Desa Wonojati Kecamatan Jenggawah Kabupaten Jember Tugas Akhir* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Manjilala. M., Zakaria. Z., & Nurizza. E. 2022. DAYA TERIMA BROWNIES KUKUS DENGAN PENAMBAHAN KULIT PISANG RAJA Musa paradisiaca L. varsapientum. *Media Gizi Pangan*. 29(1). 60-67.
- Muriati, S., Hamsiah, A., Madjid, S., Nilakanti, D. P., & Fadli, M. (2023). PEMANFAATAN SAMPAH MENJADI POHON LITERASI DAN TANGGA NUMERASI SEBAGAI MEDIA PEMBELAJARAN INOVATIF DI ERA MERDEKA BELAJAR. *Tongkonan: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 143-153.
- Nurzannah. M. 2020. *Produksi dan Pemasaran Brownies Kering Dengan Penambahan Pisang Ambon* (Doctoral dissertation. Politeknik negeri jember).
- Rawi. R. D. P., Lewenusu. R., & Karmila. K. 2019. Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Sebagai Sarana Peluang Bisnis Dan Kreativitas Mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Sorong. *Abdimas: Papua Journal of Community Service*. 1(2). 24-30.
- Silfia. S. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang pada Pembuatan Brownies terhadap Sifat Kimia dan Penerimaan Organoleptik. *Jurnal Litbang Industri*. 2(2). 71-78.
- Zainal, N. H. (2023). Pembangunan Berkelanjutan Berbasis Masyarakat Melalui KKN Tematik di Desa Moncongloe Bulu Kabupaten Maros. *EMPOWERMENT: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 87-93.