

BANANA STICK BOLU DAN ES KRIM BERBAHAN BAKU PISANG-PISANG SEBAGAI PRODUK UNGGULAN DESA SEMPADIAN

Andi Maryam¹⁾, Junardi²⁾

^{1, 2)} Jurusan Agribisnis, Politeknik Negeri Sambas

Email: andimaryam1985@gmail.com

Abstrak

Pisang-pisang merupakan salah satu jenis pisang yang banyak ditanam di Desa Sempadian namun harga jualnya relatif rendah. *Pisang-pisang* belum diolah menjadi produk pangan unggulan di Sempadian bahkan di kabupaten Sambas, padahal aroma pisang ini sangat harum dengan tekstur halus dan lembut sehingga berpotensi diolah menjadi produk unggulan desa. Sasaran kegiatan pengabdian ini adalah ibu-ibu PKK Desa Sempadian Kecamatan Tekarang Kabupaten Sambas Kalimantan Barat. Berdasarkan diskusi bersama mitra, permasalahan utama adalah buah *pisang-pisang* yang melimpah dan terbengkalai bahkan dibuang begitu saja tanpa diolah sehingga tidak ada nilai jualnya. Salah satu solusi dari permasalahan tersebut adalah melakukan pendampingan berupa pelatihan pengolahan *pisang-pisang* menjadi *banana stik bolu* dan es krim melalui kegiatan pengabdian. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa adanya keterampilan proses pengolahan *banana stik bolu* dan es krim menggunakan bahan baku *pisang-pisang* serta menambah nilai jual pisang-pisang sebagai produk unggulan desa.

Kata kunci: *Banana Stick Bolu*, Es Krim, *pisang-pisang*

A. PENDAHULUAN

Melimpahnya sumber daya alam di pedesaan merupakan basis kekuatan meningkatkan perekonomian masyarakat. Keterampilan mengolah sumber daya alam harus dimiliki oleh masyarakat agar mampu mengeksplorasinya menjadi produk bernilai tinggi. Sumber daya alam yang banyak ditemukan adalah buah pisang.

Masyarakat umumnya mengolah *pisang-pisang* ini menjadi cemilan sehari-hari seperti gorengan (*paklimpong*), olahan yang dikukus/steam (*ukal pisang* atau *kussoi pisang*), serta *pisang sale* (lengkeng pisang). Karakteristik *pisang-pisang* yang sudah matang memiliki rasa yang sangat manis, aroma harum dan kulit buah yang tipis. Karakteristik ini memiliki potensi untuk diolah menjadi produk bernilai tinggi sehingga bisa menjadi produk unggulan desa. Produk unggulan desa merupakan produk yang dikembangkan berdasarkan potensi desa meliputi sumber daya yang dihasilkan dan belum dieksplorasi secara optimal. Pengolahan *pisang-pisang* menjadi produk pangan siap saji menjadi pilihan untuk mendorong terbentuknya produk unggulan desa berbasis buah pisang.

Mitra kegiatan pengabdian ini adalah ibu-ibu PKK Desa Sempadian Kecamatan Tekarang Kabupaten Sambas. Di Desa Sempadian buah pisang terutama jenis *pisang-pisang* dijadikan sebagai makanan ternak sapi, atau bahkan dibiarkan di pekarangan rumah dipatuk ayam hingga membusuk karena memiliki harga yang relatif murah dibanding jenis pisang lainnya seperti pisang kepok dan pisang ambon.

Produk pangan berbasis buah *pisang-pisang* yang dapat diolah menjadi produk unggulan desa yaitu *banana stick bolu* dan es krim. *Banana stick bolu* adalah bolu yang terbuat dari buah *pisang-pisang*, telur, gula pasir, terigu, margarin, dan susu bubuk yang dipanggang kemudian dipotong bentuk memanjang (dengan ukuran 10x1,5 cm) selanjutnya dipanggang lagi hingga mengeras. *Banana stick bolu* ini dapat disimpan dalam jangka waktu satu bulan sehingga mampu memperpanjang umur simpan buah *pisang-pisang*. Buah *pisang-pisang* cepat matangnya dan cepat pula membusuk karena kulit yang tipis dan daging buah yang sangat lembut cenderung lembek dengan tingkat kematangan 95%.



Gambar 1. Buah *pisang-pisang*

Pengolahan es krim berbahan baku buah *pisang-pisang* juga merupakan pilihan terbaik dalam mendorong terbentuknya produk unggulan Desa Sempadian karena buah yang mudah didapatkan sebagai bahan baku, serta minat masyarakat sangat tinggi terhadap es krim. Es krim *pisang-pisang* diolah secara sederhana mengandalkan peralatan yang umum digunakan oleh masyarakat sehingga mudah diaplikasikan selanjutnya dikembangkan sebagai pendapatan rumah tangga.

B. METODE

Berdasarkan kondisi nyata ibu-ibu PKK Desa Sempadian Kecamatan Tekarang, maka pengusul bersama mitra menentukan persoalan prioritas yang disepakati untuk diselesaikan selama pelaksanaan program pengabdian, meliputi:

1. Pelatihan pembuatan *banana stick bolu* berbahan baku *pisang-pisang*.
2. Pelatihan pembuatan es krim berbahan baku *pisang-pisang*.

Metode pendekatan untuk menyelesaikan persoalan mitra dilakukan dengan:

1. Membuat rencana untuk pemecahan masalah

Pisang-pisang di Desa Sempadian tidak dimanfaatkan sebagai pangan olahan yang bisa dijual. Konsumsi buah *pisang-pisang* masih sangat sederhana sehingga potensi buah *pisang-pisang* belum dieksplor. Pemecahan masalah dengan memberikan materi kepada ibu-ibu PKK mengenai potensi produk olahan berbasis *pisang-pisang* sebagai produk unggulan Desa, dilanjutkan dengan pemberian pelatihan cara mengolah *pisang-pisang* menjadi *banana stick bolu* dan es krim, analisis biaya, dan metode pemasaran agar produk yang dihasilkan menjadi salah satu tambahan penghasilan keluarga.

2. Pendampingan mitra agar kontinu produksi beriringan dengan budidaya tanaman *pisang-pisang* sehingga meningkatkan nilai jual.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang telah dilaksanakan dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) meliputi:

1. Analisis kebutuhan

Kegiatan analisis ini dilakukan untuk menentukan produk yang diminati oleh masyarakat, mudah dalam proses pengolahannya terutama berkaitan dengan peralatan dan bahan.

2. Belanja bahan

Setelah kegiatan analisis kebutuhan selesai dilakukan, langkah berikutnya adalah membeli bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan *banana stick bolu* dan es krim berbahan baku *pisang-pisang*.

3. Pelatihan pembuatan *banana stick bolu*

Kegiatan pelatihan dilaksanakan di Desa Sempadian Kecamatan Tekarang Kabupaten Sambas. Peserta pada kegiatan PKM ini adalah anggota PKK.



Gambar 2. Peserta pelatihan pembuatan produk unggulan Desa Sempadian

Banana Stick Bolu adalah jenis penganan bolu yang diolah dari buah *pisang-pisang*, terigu, gula pasir, telur, margarin, susu bubuk, emulsifier, dan vanili. Tahapan awal proses pembuatan *banana stick bolu* adalah menimbang bahan, kemudian tahap berikutnya adalah mencampur 4 butir telur ayam dengan 150 gram gula pasir halus, $\frac{1}{2}$ sendok makan emulsifier, dan vanili. Pencampuran dilakukan menggunakan mesin *mixer* selama 15 menit dengan kecepatan tinggi atau sampai adonan kembang berwarna putih dengan tekstur jenuh (apabila diaduk tidak mudah meleleh). 200 gram terigu dan 27 gram susu bubuk diayak bersamaan kemudian dimasukkan bertahap ke dalam adonan telur dan gula pasir, pencampuran dilakukan menggunakan *mixer* dengan kecepatan rendah hingga tercampur merata. Kemudian 200 gram buah *pisang-pisang* diblender bersama 100 gram margarin yang sudah dicairkan selanjutnya dimasukkan ke dalam adonan dan diaduk searah jarum jam menggunakan spatula hingga homogen. Selanjutnya adonan dituang ke dalam loyang yang sudah diolesi margarin dan ditaburi terigu. Loyang berisi adonan dihentak-hentakkan agar tidak menyisakan rongga udara, hal ini bertujuan membuat adonan mengembang sempurna saat dipanggang. Pemangangan dilakukan selama 1 jam menggunakan oven tangkring api sedang. Kematangan adonan diperiksa setelah 1 jam

pemanggangan dengan cara menusuk bagian tengah adonan menggunakan tusuk lidi (tusuk sate), apabila permukaan tusuk lidi kering maka bolu telah matang, namun jika masih terdapat adonan melengket pada permukaan tusuk lidi maka pemanggangan dilanjutkan selama 15 menit hingga pemeriksaan selanjutnya.

Bolu yang sudah matang dikeluarkan dari loyang dan dibiarkan hingga mencapai suhu ruang. Selanjutnya dilakukan pemotongan bolu dengan ukuran panjang 10 cm lebar 1 cm (bentuk stik). Potongan stik disusun dalam loyang (ceper) kemudian dipanggang selama 1 jam dengan oven tangkring api kecil hingga stik mengeras. Stik yang sudah mengeras dibiarkan mencapai suhu ruang selanjutnya dikemas ke dalam *standing pouch*.



Gambar 3. Proses pembuatan *banana stick bolu pisang-pisang*

4. Pelatihan pembuatan es krim *pisang-pisang*

Pembuatan Es krim pada kegiatan ini dilakukan menggunakan cara sederhana dengan peralatan yang mudah diperoleh masyarakat terutama *mixer* dan *freezer*. Bahan yang digunakan adalah 15 sendok makan susu kental manis, 375 mL air, 4 sendok makan gula pasir, 2 sendok makan susu bubuk, $\frac{1}{2}$ sendok makan emulsifier, 2 sendok makan tepung maizena, dan 200 gram buah *pisang-pisang*. Tahap awal pembuatan es krim adalah menghaluskan buah pisang menggunakan blender. Buah pisang yang digunakan adalah buah yang matang dengan warna kulit kuning kehitaman, aroma harum, dan tekstur lembut.



Gambar 4. Proses Pembuatan Es Krim *Pisang-pisang*

Pisang yang sudah dihaluskan dicampur ke dalam air, maizena, susu kental manis, susu bubuk, dan gula pasir, kemudian diaduk merata hingga homogen. Selanjutnya

disaring dan dimasak di atas kompor api sedang sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Adonan yang mendidih akan mengental dan meletup-letup, selanjutnya adonan didiamkan hingga mencapai suhu ruang kemudian dituangkan ke dalam wadah dan disimpan ke dalam *freezer* hingga beku. Adonan yang beku kemudian diserut dan ditambahkan *emulsifier* kemudian *dimixing* hingga kembang dengan ciri adonan berwarna putih, tekstur halus dan kaku (adonan tidak meleleh). Setelah adonan mengembang sempurna, selanjutnya dimasukkan ke dalam kemasan *cup ice cream*, kemudian dimasukkan ke dalam *freezer* hingga beku, es krim siap di kemas.



Gambar 5. (a) *Banana stick bolu* dan (b) es krim berbahan baku *pisang-pisang*

Pengolahan *pisang-pisang* ini dengan 1 kg bisa menghasilkan $\frac{1}{2}$ kg *banana stik bolu* dan 100 cup es krim yaitu *Banana stik bolu* per pack Rp25.000 dan es krim per cup Rp3000, sehingga menambah nilai jual pisang-pisang dan bisa menghasilkan pendapatan tambahan untuk ibu-ibu sebagai produk unggulan Desa Sempadian.

D. SIMPULAN

Berdasarkan hasil yang telah dicapai dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) maka dapat dibuat beberapa kesimpulan dalam laporan kemajuan sebagai berikut:

1. Kegiatan PKM dalam rangka pembinaan kepada PKK Desa Sempadian telah menyelesaikan seluruh rangkaian kegiatan yang direncanakan sebelumnya. Kegiatan ini merupakan salah satu upaya dalam memecahkan permasalahan ter bengkalainya buah *pisang-pisang* di Desa Sempadian kecamatan Tekarang kabupaten Sambas.
2. Produk yang dihasilkan adalah *banana stick bolu* dan es krim berbahan baku *pisang-pisang* yang akan dikembangkan sebagai produk unggulan desa.

E. DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan memberikan dampak kepada masyarakat di Desa Sempadian kecamatan Tekarang berupa peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pembuatan *banana stick bolu* dan es krim berbahan *pisang-pisang* menggunakan peralatan sederhana yang mudah dilakukan oleh masyarakat dalam rangka meningkatkan nilai jual buah *pisang-pisang*.

F. PUSTAKA

- Chan. 2008. Membuat *Ice Cream*. Agromedia Pustaka; Jakarta.
- Febriyanti L.Y dan Kusnadi J. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang terhadap Pertumbuhan Bakteri *Lactobacillus casei* pada Es krim Probiotik. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 4 p.1694-1700, September 2015.
- Fernanda A.S, Widanti Y.A, dan Kurniawati L. 2019. The Characteristics of Vegetarian Stik with Plantain Banana Flour (*Musa Paradisiaca formatypica*) and Tempe Substitution as a Source of Protein. Jurnal JITIPARI Vol 4: 75-81
- Hasanuddin, Dewi K.H, dan Fitri, I. 2011. Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang. Jurnal Agroindustri, Vol.1, No. 1. Maret ISSN: 20885369, 1-7.
- Mujdalipah S, dan Anjani B. Pemanfaatan Pisang dan Kulit Pisang sebagai Bahan Tambahan Es Krim. EDUFORTECH 3 (1) 2018.
- Setiawan, Mandasari A.A, Puspoita A.D, Supangkat A. 2018. Pemberdayaan Masyarakat Olahan Es krim Kulit Pisang di Desa Jogosatru. AMONG ISSN 2622-7738 (Online) Jurnal Pengabdian Masyarakat, Volume 01, Nomor 01, Januari 2018.
- Tuhumury H.C.D, Nendissa S.J, dan Rumra M. 2016. Kajian Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Pisang Tongkat Langit. AGRITEKNO Jurnal Teknologi Pertanian, Vol. 5, No. 2. ISSN: 23029218. 46-52.