

## Sosialisasi dan Pelatihan Pengolahan Pisang Crispy dan Selai Kopi di Simpang Kandis, Kelurahan Sumber Jaya Kota Bengkulu

Yudian Syahputra <sup>1)</sup>; Suci Rahma Wulandari <sup>2)</sup>; Beni Puspita <sup>3)</sup>; Lina Widawati <sup>4)</sup>; Evi Andriani <sup>5)</sup>  
<sup>1,2,3,4,5) Universitas Dehasen Bengkulu</sup>  
Email : <sup>4</sup> [linawida84@unived.ac.id](mailto:linawida84@unived.ac.id)

### ARTICLE HISTORY

Received [06 Januari 2023]  
Revised [25 Februari 2023]  
Accepted [3 Maret 2023]

### KEYWORDS

Jantan Banana, Coffee,  
Packaging, Marketing Strategy

This is an open access article  
under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



### ABSTRAK

Simpang Kandis khususnya RT 17 RW 01 memiliki 109 KK, sebagian besar warganya bekerja sebagai pedagang, buruh harian, wiraswasta, PNS dan karyawan swasta. Kebanyakan yang bekerja hanya para suami saja sedangkan istrinya hanya sebagai ibu rumah tangga. Kegiatan yang biasa dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga biasanya mengelola lahan pekarangan yang kebanyakan ditanam dengan pohon pisang jantan dan pisang kepok serta mengikuti kegiatan PKK saja. Sehingga tujuan dari pelatihan pengolahan pisang crispy dan selai kopi di Wilayah Simpang Kandis dapat memberikan keterampilan baru pengolahan pisang crispy dan selai kopi, pengemasan yang menarik serta pemasaran yang sesuai. Setelah dilakukan sosialisasi dan pelatihan ini, kelompok Ibu-Ibu PKK Wilayah Simpang Kandis RT 17 mendapat keterampilan baru kepada terkait tata cara pengolahan pisang crispy dan selai kopi, teknologi pengemasan sederhana, serta strategi pemasaran pisang crispy dan selai kopi yang tepat.

### ABSTRACT

Simpang Kandis especially RT 17 RW 01 has 109 families, with community jobs as traders, daily workers, self-employed, government employees and private employees. On average, only the husbands work, while the mothers are only housewives. The activities that are usually carried out by housewives are usually managing their yard, which is mostly planted with "jantan" bananas and kepok bananas, and only participating in PKK activities. So that the aim of the training in processing crispy bananas and coffee jam in the Simpang Kandis Region is to provide new skills in processing crispy bananas and coffee jam, attractive packaging and appropriate marketing. After this socialization and training, it can provide new skills to the PKK Women's Group in the Simpang Kandis RT 17 area regarding procedures for processing crispy bananas and coffee jam, simple packaging technology, and the right marketing strategy for crispy bananas and coffee jam

## PENDAHULUAN

Wilayah Simpang Kandis berada di di Jl. RE Martadina Kelurahan Sumber Jaya, Kecamatan Kampung Melayu, Kota Bengkulu. 10 Km dari pusat Kota Bengkulu, 400 m dari Kantor Lurah Sumber Jaya, 700 m dari Kantor Camat Kampung Melayu Kota Bengkulu. Simpang Kandis khususnya RT 17 RW 01 memiliki 109 KK. Sebagian besar masyarakatnya bekerja sebagai pedagang, buruh harian, wiraswasta, PNS dan karyawan swasta. Dimana rata-rata yang bekerja hanya kepala rumah tangga saja dan istri hanya sebagai ibu rumah tangga. Kegiatan yang biasa dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga biasanya mengelola lahan pekarangan dan mengikuti kegiatan PKK saja.

Kebanyakan di belakang atau lahan pekarangan rumah warga ditanam dengan pohon pisang, terutama pisang jantan dan pisang kepok. Selama ini pemanfaatan buah pisang hanya dilakukan pengolahan sederhana seperti digoreng, direbus atau dibuat kolak saja. Terkadang ada juga yang menjualnya dalam bentuk segar. Padahal pisang hasil penanaman di lahan pekarangan cukup potensial dijadikan olahan yang dapat menambah nilai jual. Apalagi pisang mengandung nilai gizi yang cukup tinggi. Menurut Antarlina (2009) buah pisang juga merupakan salah satu buah yang banyak disukai karena rasanya yang enak, memiliki sumber gizi tinggi karena mengandung nutrisi yang baik yaitu : air, gula, protein, lemak, vitamin, dan mineral. Kandungan gizi yang terdapat pada buah pisang masak yaitu energi 134 kal, protein 1,1 gram, lemak 0,5 gram, karbohidrat 35, 5 gram, serat 1,4 gram, kalsium 31 mg, kalium 650,3 m, dan vitamin C 3 mg per 100 g pisang (Depkes, 1990). Selain itu, pisang juga dapat memberikan cadangan energi dengan cepat saat dibutuhkan. Menurut Nashar (2015), pisang merupakan tanaman yang penting untuk dibudidayakan karena produktivitasnya sangat tinggi dan produksinya berlangsung tanpa mengenal musim. Selain itu menurut Suyanti dan Ahmad (2008), sebagai produk pertanian, pisang merupakan salah satu hasil pertanian yang mudah rusak atau perishable. Karena umur simpannya yang sangat terbatas, maka penting menggunakan teknologi yang tepat dalam mengolah pisang menjadi produk pangan untuk meningkatkan nilai ekonomi dan umur simpan.

Melihat potensi tersebut, pengusul terdorong untuk membantu memberikan sosialisasi dan pelatihan bagi Ibu-ibu PKK Wilayah Simpang Kandis RT 17, Kelurahan Sumber Jaya, Kampung Melayu, Bengkulu dalam bentuk Pengabdian kepada Masyarakat. Sosialisasi dan pelatihan yang dapat diberikan yaitu pengembangan pisang menjadi pisang crispy dengan tambahan selai kopi. Mengingat Bengkulu juga memiliki potensi penghasil kopi yang unggul di Indonesia. Menurut Listyati, dkk (2017), kopi bernilai ekonomi cukup tinggi sehingga di beberapa daerah dengan iklim yang sesuai seperti Bengkulu, dijadikan sebagai komoditas pertanian unggulan. Sebagian besar masyarakat selama ini menjadikan kopi hanya sebagai minuman saja, padahal diversifikasi kopi juga dapat dilakukan salah satunya mengolahnya menjadi selai kopi. Selai kopi adalah hasil olahan pangan dengan tekstur semi padat yang dapat menjadi alternatif diversifikasi produk olahan kopi. Sehingga dengan memadukan rasa kopi dan pisang dapat menjadi ide baru sebagai usaha dalam meningkatkan ekonomi keluarga.

## METODE

### Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 01 sampai dengan 30 Oktober 2019 pada Kelompok Ibu-ibu PKK di (Simpang Kandis) RT 17 RW 01 Kelurahan Sumber Jaya, Kecamatan Kampung Melayu, Kota Bengkulu.

### Metode Kegiatan

Tahapan Persiapan Pelaksanaan

Tahap persiapan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan meliputi :

- 1) Survei, pemantapan dan penentuan lokasi mitra, sasaran serta penentuan permasalahan yang dihadapi oleh mitra.
- 2) Menganalisis masalah dan penentuan solusi yang diusulkan serta disetujui dan disepakati oleh mitra.
- 3) Persiapan bahan, materi dan kelengkapan kegiatan

Tahap pelaksanaan sosialisasi dan penyuluhan, meliputi :

- 1) Sosialisasi dan pelatihan pengolahan pisang krispi rasa kopi.
- 2) Sosialisasi dan pelatihan pengolahan selai kopi.
- 3) Sosialisasi pengemasan dan pemasaran produk.

### Metode Pelatihan

Untuk melaksanakan kegiatan pelatihan digunakan beberapa metode yaitu :

- 1) Metode ceramah : metode ini memaparkan materi-materi sosialisasi tentang cara membuat pisang crispy dan selai kopi, dan menjelaskan cara pengemasan yang sesuai dan strategi pemasaran produk yang tepat.
- 2) Metode tanya jawab : metode ini merupakan salah satu metode yang sangat penting dilakukan sehingga dapat menilai daya terima peserta pelatihan akan pemaparan materi yang diberikan.
- 3) Metode aplikasi : metode aplikasi mengenai proses pengolahan pisang crispy dan selai kopi dilakukan dengan cara praktik proses pengolahan bersama dengan mitra.

### Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dari hasil sosialisasi dan pelatihan dilakukan untuk menganalisis tingkat keberhasilan kegiatan, mulai dari persiapan, proses, hingga capaian hasil kegiatan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Sosialisasi dan Pelatihan Pengolahan Pisang Crispy Rasa Kopi

Sosialisasi dan pelatihan pengolahan pisang crispy ditujukan kepada Kelompok Ibu-ibu PKK Simpang Kandis RT 17 Kelurahan Sumber Jaya Kota Bengkulu. Sosialisasi kepada kelompok Ibu-ibu PKK tersebut terkait tata cara pemilihan bahan baku pisang yang baik, dalam praktek digunakan pisang jantan. Pisang jantan yang tepat digunakan dalam pengolahan pisang crispy yaitu yang sudah matang namun masih agak keras. Menurut Nurhayati, dkk (2016), tingkat kematangan pisang berpengaruh terhadap komposisi kimia daging pisang, seperti kadar pati, kadar gula reduksi, kadar sukrosa, dan suhu gelatinisasi pati. Level kematangan enam (warna kulit kuning dengan ujung hijau) memiliki karakteristik yang sesuai untuk diolah dengan tingkat kemanisan yang optimal namun tekstur tidak terlalu lembek.

Kemudian sosialisasi dan pelatihan pengolahan pisang krispi, dalam hal ini ibu-ibu PKK terlibat langsung dalam mengolah pisang crispy (Gambar 1).



**Gambar 1. Pelatihan pengolahan pisang crispy**

Pengolahan pisang crispy rasa kopi yaitu :

a. Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan antara lain : pisang jantan 20 buah, kopi bubuk 20 gram, gula pasir 80 gram, garam 5 gram, tepung terigu 150 gram, air, telur 1 butir, tepung panir 250 gram, minyak goreng.

b. Cara Pengolahan

- 1) Pisang jantan yang sudah masak namun masih keras dikupas dan dibelah dua.
- 2) Disiapkan larutan kopi yang sudah disaring dan dicampur dengan gula pasir, garam, tepung terigu, dan telur.
- 3) Pisang jantan yang sudah dibelah dicelupkan dalam larutan tepung kemudian dibalut dengan tepung panir.
- 4) Setelah itu digoreng dalam minyak yang cukup panas dan ditiriskan.
- 5) Pengemasan pisang krispi

Pisang crispy merupakan salah satu produk olahan pisang yang inovatif sehingga memberikan peluang bisnis yang menjanjikan. Pisang crispy atau pisang renyah, merupakan pengolahan buah pisang yang mengembangkan makanan tradisional yaitu pisang goreng yang sudah lama dikenal baik oleh konsumen masyarakat. Dalam pengolahannya, pisang crispy digoreng dengan balutan tepung panir dan disajikan dengan tambahan topping di atasnya seperti keju, coklat, selai ataupun susu (Hapsari dkk, 2019). Pisang crispy dalam pelatihan ini dapat dilihat pada Gambar 2.



**Gambar 2. Pisang crispy**

### **Sosialisasi dan Pelatihan Pengolahan Selai Kopi**

Di pasaran, selai kopi masih jarang ditemui sehingga dengan produksi selai kopi menjadi peluang usaha bagi masyarakat. Olahan selai kopi mudah dipelajari serta pengolahannya, penggunaan bahan, serta alat cukup sederhana. Sosialisasi dan pelatihan pengolahan selai kopi berupa ceramah dan praktek

pengolahan selai kopi, dimana Kelompok Ibu-ibu PKK juga ikut terlibat langsung dan aktif dalam pengolahan selai kopi (Gambar 1). Bahan dan cara pengolahan selai kopi yaitu :

a. Bahan baku

Bahan baku yang digunakan yaitu kopi bubuk 10 gram, gula pasir 100 gram, susu kental manis 20 gram, tepung terigu 30 gram, margarin 20 gram, dan air 300 ml (200 ml untuk melarutkan kopi dan 100 ml untuk melarutkan tepung terigu).

b. Cara Pengolahan

- 1) Disiapkan larutan kopi, dengan cara menyeduh kopi menggunakan air mendidih dan diendapkan, kemudian disaring.
- 2) Ditambahkan gula pasir dan larutan tepung terigu ke dalam kopi yang sudah dilarutkan.
- 3) Semua bahan tersebut dipanaskan hingga diperoleh tekstur selai dengan karakteristik yang baik.
- 4) Dimasukkan margarin, kemudian diaduk sebentar.
- 5) Pengemasan dalam botol kaca yang sudah disterilisasi.

Selai kopi yang dihasilkan dalam sosialisasi dan pelatihan ini dapat dilihat pada Gambar 3. Karakteristik selai yang baik harus berwarna cerah, kenyal, memiliki rasa buah asli, serta memiliki daya oles yang baik atau tidak terlalu encer (Yulistiani et al., 2013)



**Gambar 3. Proses pengolahan selai kopi**

### Sosialisasi Pengemasan dan Pemasaran Produk

Salah satu hal penting setelah pengolahan yaitu pengemasan produk pangan. Pengemasan produk adalah suatu teknik industri dan pemasaran untuk mewadahi, melindungi, mengidentifikasi dan memfasilitasi pemasaran dan distribusi untuk produk hasil pertanian, industri maupun farmasi. Beberapa fungsi dan tujuan dari pengemasan yaitu mewadahi serta melindungi produk dari kerusakan-kerusakan, mengkomunikasikan, kenyamanan, dan menjual, serta lebih mudah disimpan, diangkut dan dipasarkan (Sucipta, dkk, 2017). Sehingga tujuan dari sosialisasi cara pengemasan produk yang sesuai adalah agar kelompok ibu-ibu PKK mendapat pengetahuan cara pengemasan pisang krispi dan selai kopi yang tepat.

Pemasaran produk adalah salah satu hal penting dalam industri pengolahan hasil pertanian. Strategi pemasaran diarahkan untuk memenuhi kebutuhan serta keinginan konsumen dengan cara pertukaran (Dharmesta dan Handoko, 2012). Untuk memperkenalkan produk ke pasar, terdapat tiga bagian strategi pemasaran. Yang pertama menjelaskan ukuran, struktur, dan tingkah laku pasar sasaran, penempatan produk yang telah direncanakan, penjualan, bagian pasar, serta sasaran keuntungan yang akan dicari pada beberapa tahun pertama. Yang kedua yaitu menguraikan harga produk yang telah direncanakan, strategi distribusi, serta biaya pemasaran pada tahun pertama. Yang ketiga yaitu memaparkan penjualan jangka panjang yang telah direncanakan, serta sasaran keuntungan dan strategi bauran pemasaran selama ini (Suryajana, 2015).

Sosialisasi pemasaran produk hasil pertanian merupakan hal penting karena sebagai upaya strategi pemasaran yang tepat, sehingga pemasaran produk pisang krispi dan selai kopi tepat sasaran dan meningkatkan jumlah penjualan. Ketika sasaran penjualan yang dituju tepat sasaran, maka pemasaran yang dilakukan juga sesuai. Sosialisasi pengemasan dan pemasaran pada pelatihan ini dilaksanakan dengan cara penyampaian berupa materi serta tanya jawab kepada kelompok ibu-ibu PKK Simpang Kandis. Sosialisasi juga berjalan lancar dengan antusias ibu-ibu PKK yang cukup tinggi. Hal ini dapat dilihat dari interaksi yang aktif oleh ibu-ibu PKK (Gambar 4 dan 5).



**Gambar 4. Pemaparan materi dan tanya jawab**



**Gambar 5. Kegiatan yang disambut baik oleh ibu-ibu PKK Simpang Kandis**

## KESIMPULAN DAN SARAN

1. Sosialisasi dan pelatihan kepada kelompok Ibu-Ibu PKK Wilayah Simpang Kandis RT 17 terkait tata cara pengolahan pisang crispy dan selai kopi dapat memberikan alternatif peningkatan perekonomian keluarga.
2. Pelatihan tentang teknologi pengemasan sederhana pisang crispy dan selai kopi dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan baru bagi Kelompok Ibu-ibu PKK Wilayah Simpang Kandis.
3. Sosialisai strategi pemasaran pisang crispy dan selai kopi dapat memberikan pengetahuan baru bagi Kelompok Ibu-ibu PKK Wilayah Simpang Kandis

## UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena pengabdian masyarakat ini berjalan lancar. Pada kesempatan ini kami sampaikan ucapan terima kasih kepada Universitas Dehasen Bengkulu, Dekan Fakultas Pertanian Universitas Dehasen Bengkulu, Ketua RT 17 dan seluruh anggota kelompok Ibu-ibu PKK RT 17 Kelurahan Sumber Jaya, Kecamatan Kampung Melayu, Kota Bengkulu, serta anggota tim Pengabdian pada Masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Antarlina, SS et al. (2009). Karakteristik Buah Pisang Lahan Rawa Lebak Kalimantan Selatan serta Upaya Perbaikan Mutu Tepungnya. *J. Hort.* 15(2): 140-150
- Departemen Kesehatan RI. (1990). Kandungan Gizi Pisang. Diakses: 10 Februari 2017. [balitbu.litbang.pertanian.go.id/ind/images/filepdf/gizibuah.pdf]
- Dharmmesta, Basu Swastha dan Handoko, T. Hani. (2012). Manajemen Pemasaran: Analisis Perilaku Konsumen. Yogyakarta: BPFE
- Hapsari, D.P. Maulita, D., dan Umdiana, N. (2019). Peningkatan Ekonomi Rumah Tangga dengan Pengolahan Pisang : KAIBON ABHINAYA. *J. Pengabd. Masy.*, 2019, doi: 10.30656/ka.v1i2.1586.
- Listyati, D., Sudjarmoko, B., Hasibuan, A. M. dan Randriani, E. (2017). Analisis Usaha Tani dan Rantai Tata Niaga Kopi Robusta di Bengkulu. *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar.* Vol 4 no 3 november 2017

- Nashar, H. (2015). Prospek Jenis Tanaman Pisang untuk Dilakukan oleh Kelompok Usaha Tani. *J Iqtishadia*. Vol 2 No 1. Juni 2015
- Nurhayati., Ruriani, E., dan Maryanto. (2016). Scale Up Produksi Ripe Banana Chip di UD. Burno Sari. Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat 2016. ISBN978-602-14917-2-0
- Suyanti dan Ahmad S. (2008). Pisang, Budidaya, pengolahan dan prospek pasar. Edisi revisi. Depok: Penebar Swadaya
- Yulistiani, R., Murtiningsih, Munifa, M. (2013). Peran Pektin dan Sukrosa pada Selai Ubi Jalar Ungu. *Teknologi Pangan FTI-UPN, Jawa Timur*