

Penyuluhan Pembuatan Serundeng Pisang di Jorong Mudiak Palupuah Kab Agam Sumatera Barat

Afifah Ahrani¹, Aldi Aidil Fitra², Annisa Nabilla Khaira³, Ani Rahmadani Hasibuan⁴, Arrafi Mustaqim⁴, Dini Syah Fitri⁶, Jessica Devani⁷, Nabillah Sausan Saffanah⁸, Putri Salda Annefa⁹, Yulia Irwanda¹⁰, Ridhyalla Afnuhazi¹¹

afifaahrani4@gmail.com, aldiaidilfitra59@gmail.com, annisanabillakhaira@gmail.com,
anirahmadanihasibuan1@gmail.com, arrafimustaqim2003@gmail.com, safitridini012@gmail.com,
jessicadevani12@gmail.com, nabillahsausansfnh@gmail.com, putrisaldaannefa12@gmail.com, yulairwanda1@gmail.com,
ridhyallaafnuhazi@yahoo.co.id

Abstract

This extension program aims to introduce the technique of making banana flakes as one of the diversified banana-based products to the community in Jorong Mudiak Palupuah, Agam Regency, West Sumatra. The extension method involved hands-on demonstrations, group discussions, and mentoring in the practice of making banana flakes. The community were very enthusiastic and able to apply the knowledge provided. It is hoped that this activity can improve the community's skills in processing bananas into economically valuable products and help residents to open business land.

Keywords: extension, banana serundeng, business land

Abstrak

Penyuluhan ini bertujuan untuk memperkenalkan teknik pembuatan serundeng pisang sebagai salah satu diversifikasi produk berbasis pisang kepada masyarakat di Jorong Mudiak Palupuah, Kabupaten Agam, Sumatera Barat. Metode penyuluhan melibatkan demonstrasi langsung, diskusi kelompok, dan pendampingan dalam praktek pembuatan serundeng pisang. Masyarakat sangat antusias dan mampu mengaplikasikan ilmu yang diberikan. Diharapkan kegiatan ini dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah pisang menjadi produk bernilai ekonomis dan membantu warga untuk membuka lahan bisnis.

Kata kunci: penyuluhan, serundeng pisang, lahan bisnis

© 2024 Jurnal Pustaka Mitra

1. Pendahuluan

Dalam menambahkan penghasilan keluarga perlu memunculkan inovasi terbaru yaitu membuat serundeng pisang yang menjadi salah satu inovasi yang bisa dicoba oleh masyarakat di Jorong Mudiak Palupuah Kabupaten Agam. Salah satu strategi menarik konsumen untuk mengkonsumsi makanan tradisional yaitu dengan mengolah makanan tersebut

secara praktis untuk dikonsumsi, makanan tradisional yang cukup populer yaitu serundeng.

Serundeng merupakan makanan tradisional khas Indonesia yang terbuat dari kelapa yang diparut ditambahkan dengan bumbu dan diolah dengan di sangrai sampai kering. Warna dari serundeng bervariasi mulai dari kuning kecoklatan dan bisa juga kemerahan. Fungsi serundeng yang sering digunakan yaitu sebagai pelengkap, namun fungsi serundeng

tidak hanya sebagai pelengkap tetapi sebagai makanan oleh-oleh dan sebagai lauk pauk yang dimakan dengan nasi[1]. Selain itu berbagai inovasi telah muncul dari beberapa elemen masyarakat untuk mengolah serundeng dari berbagai bahan misalnya dari buah pisang.

Tanaman pisang dengan nama latin *Musa paradisiaca* nama ini telah diproklamkan sejak tahun 63SM. Tanaman pisang berasal dari daerah tropis yang beriklim basah, dan dapat tumbuh baik di dataran rendah sampai dataran tinggi 1.000–3.000 mdpl[2]. Tanaman pisang merupakan tanaman yang dapat tumbuh di hampir seluruh agroekosistem. Tanaman pisang memiliki tingkat penjualan yang tinggi dibandingkan dengan tanaman buah lainnya sehingga memiliki luas areal lahan yang besar di Indonesia. Tanaman pisang dapat tumbuh jika kebutuhan air dan sinar pencahayaan matahari terhadap tanaman pisang terpenuhi.

Produksi pisang di Indonesia yang cukup tinggi tidak sebanding dengan tingkat konsumsi masyarakat, sehingga mengakibatkan banyaknya pisang yang tidak dimanfaatkan karena daya simpan buah pisang yang relatif singkat. Pisang merupakan jenis tanaman yang setiap saat berbuah tanpa ada istilah musim. Tanaman pisang dapat dikatakan sebagai tanaman serbaguna. Akar, umbi (bonggol), batang, daun sampai kulitnya dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Kulit pisang kebanyakan masih merupakan limbah pertanian yang dibuang sehingga sering menimbulkan pencemaran lingkungan[3]. Solusi terbaik dari masalah ini adalah dengan membuat pisang menjadi serundeng pisang.

Pisang merupakan komoditas hortikultura (buah) yang dapat dimakan langsung atau diolah. Pisang merupakan buah yang tidak tahan lama, oleh karena itu perlu dilakukan upaya untuk menjadikannya lebih tahan lama adalah diolah menjadi serundeng pisang. Pembuatan serundeng pisang dapat memperpanjang daya simpan pisang tanpa mengurangi nilai gizi. Solusi tersebut menjadi cara yang tepat untuk mengatasi tingginya produksi pisang dengan keterbatasan teknologi pasca panen yang ada[4].

Sumatera Barat (Sumbar) memiliki potensi besar untuk menjadi daerah eksportir pisang Cavendish. Pisang Cavendish, yang terkenal di pasar internasional, sangat cocok dibudidayakan di Sumbar karena suhu udaranya yang sesuai dengan habitat alami pisang Cavendish. Pisang Cavendish membutuhkan suhu antara 27 - 33 derajat celsius. Keadaan iklim yang serasi ini memberikan keuntungan tersendiri dalam budidaya pisang jenis ini. Selain itu, Sumbar memiliki lebih dari 20 ribu hektar tanah atau ladang yang saat ini tidak diolah. Luasnya lahan ini membuka peluang besar untuk pengembangan budidaya pisang Cavendish secara

luas. Keberadaan lahan yang belum dimanfaatkan ini menjadi aset penting dalam peningkatan produksi pisang di daerah ini. Jika budidaya pisang Cavendish ini dikelola baik di Sumbar, maka Sumbar tampil sebagai propinsi unggulan untuk komoditi ini setelah Lampung di Pulau Sumatera[5].

Dengan dukungan yang tepat dan pengelolaan yang efektif, Sumbar memiliki potensi untuk memaksimalkan perannya dalam industri pisang global. Empat Alasan Mengapa Sumbar Bisa Unggul Budidaya Pisang Cavendish:

1.1 Kondisi Iklim yang Ideal

Sumatera Barat (Sumbar) memiliki iklim yang sangat cocok untuk budidaya pisang Cavendish. Suhu udara di daerah ini sesuai dengan habitat alami pisang Cavendish, menciptakan kondisi ideal yang mendukung pertumbuhan dan produktivitas pisang jenis ini. Iklim yang serasi ini memberikan keuntungan signifikan dalam budidaya pisang Cavendish, memastikan kualitas dan kelangsungan panen yang baik.

1.2 Ketersediaan Lahan Luas

Sumbar memiliki lebih dari 20 ribu hektar tanah atau ladang yang belum diolah. Luasnya lahan ini menawarkan peluang besar untuk pengembangan budidaya pisang Cavendish secara skala besar. Keberadaan lahan yang luas dan belum dimanfaatkan ini menjadi aset penting dan strategis dalam meningkatkan produksi pisang, sekaligus menawarkan kesempatan untuk ekspansi yang signifikan di masa depan.

1.3 Investasi yang Terjangkau dan Menguntungkan

Budidaya pisang Cavendish di Sumbar menawarkan prospek investasi yang menarik. Dengan biaya investasi yang tidak terlalu tinggi, peluang usaha ini menjadi daya tarik bagi para investor dan petani lokal. Selain itu, penghasilan yang bisa diperoleh dari panen pisang Cavendish berpotensi berlipat ganda, memberikan imbal hasil yang menggiurkan dan menguntungkan bagi para stakeholder.

1.4 Peningkatan Kesejahteraan Petani

Budidaya pisang Cavendish diharapkan dapat mensejahterakan petani di Sumatera Barat. Dengan potensi keuntungan yang besar, petani dapat mengharapkan penghasilan yang lebih stabil dan meningkat. Peningkatan ekonomi ini tidak hanya bermanfaat bagi petani tetapi juga berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat sekitar, mendorong pertumbuhan ekonomi lokal[6].

Pisang merupakan salah satu komoditas pertanian yang memiliki potensi besar di Nagari Koto Rantang. Namun, pengolahan pisang di daerah ini masih terbatas pada produk olahan yang konvensional,

seperti keripik dan pisang goreng. Oleh karena itu, diversifikasi produk berbasis pisang perlu dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah komoditas ini. Salah satu produk inovatif yang dapat dikembangkan adalah serundeng pisang, yang merupakan makanan ringan dengan cita rasa gurih dan manis.

UMKM adalah usaha mikro kecil menengah, yang dimana banyak pelakunya adalah masyarakat tingkat menengah ke bawah. Umkm sendiri memberikan peluang bagi masyarakat tingkat menengah ke bawah dalam mengembangkan bisnisnya. Bisnis yang dikenal sebagai usaha mikro, kecil, dan menengah sangat diminati dan menyediakan peluang kerja bagi penduduk setempat[7].

Kegiatan penyuluhan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat Jorong Mudiak Palupuah dalam pembuatan serundeng pisang, sehingga dapat membuka peluang usaha baru di daerah tersebut. UMKM dapat membantu masyarakat untuk membuka lahan bisnis perorangan maupun berkelompok.

2. Metode Pengabdian Masyarakat

Metode yang digunakan dalam penyuluhan ini adalah metode partisipatif dan demonstrasi, di mana masyarakat dilibatkan secara aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan. Selain itu, metode demonstrasi juga diterapkan untuk memberikan contoh langsung kepada peserta tentang cara pembuatan serundeng pisang.

Metode demonstrasi adalah pertunjukan tentang proses terjadinya suatu peristiwa atau benda sampai pada penampilan tingkah laku yang dicontohkan agar dapat diketahui dan dipahami. Metode ini diharapkan mampu memberikan pemahaman yang lebih baik karena peserta dapat melihat dan langsung mempraktekkan setiap tahapan yang diajarkan[8].

Penelitian Participatory Action Research merupakan salah satu model penelitian yang mencari sesuatu untuk menghubungkan proses penelitian ke dalam proses perubahan sosial. Perubahan sosial yang dimaksud adalah bagaimana dalam proses pemberdayaan dapat mewujudkan tiga tolak ukur, yakni adanya komitmen bersama dengan masyarakat, adanya local leader dalam masyarakat dan adanya institusi baru dalam masyarakat yang dibangun berdasarkan kebutuhan[9].

Penelitian ini membawa proses penelitian dalam lingkaran kepentingan orang dan menemukan solusi praktis bagi masalah bersama dan isu-isu yang memerlukan aksi dan refleksi bersama, dan memberikan kontribusi bagi teori praktis.

3. Hasil dan Pembahasan

Buah pisang kaya vitamin dan mineral dan mampu memberikan energi lebih baik dibanding beberapa tanaman buah lainnya. Manfaat pisang sebagai fungsi pangan, fungsi kesehatan, fungsi sosial budaya dan fungsi ekonomi. Luas panen dan produksi pisang di Indonesia cenderung mengalami peningkatan setiap tahunnya karena meningkatnya pemanfaatannya.

Potensi pengembangan serundeng pisang sebagai produk unggulan lokal sangat tinggi mengingat ketersediaan bahan baku yang melimpah serta warisan budaya yang kuat. Penelitian ini mencoba untuk mendokumentasikan proses pembuatan serundeng pisang dan mengeksplorasi potensi ekonomi dari produk tersebut oleh karena itu para masyarakat di Jorong Mudiak Palupuah di berikan penyuluhan pembuatan serundeng pisang. Penyuluhan merupakan salah satu bentuk penyebarluasan informasi, sebagai proses belajar sehingga dapat menjadi agen perubahan dalam proses perubahan social[10].

Karena Sumatera Barat termasuk penghasil pisang terbesar di Indonesia, tidak menutup kemungkinan bahwa buah pisang sangat melimpah di Kabupaten Agam, lebih tepatnya di Jorong Mudiak Palupuah ini. Sehingga masyarakat dapat mengolahnya masyarakat dapat mengolah buah pisang menjadi olahan makanan yang lezat, salah satunya serundeng pisang. Serundeng pisang adalah salah satu produk olahan tradisional yang terbuat dari kelapa parut yang digoreng hingga kering dan dicampur dengan potongan pisang matang. Makanan ini memiliki rasa gurih dan manis yang khas, serta menjadi salah satu camilan favorit di kalangan masyarakat Jorong Mudiak Palupuah. Pembuatan serundeng pisang melibatkan beberapa tahapan penting. Pertama, pisang mentah dipersiapkan sebagai bahan utama. Selanjutnya, kacang tanah yang telah disangrai ditumbuk halus dan ebi yang telah dikeringkan juga ditumbuk halus untuk menambah cita rasa. Minyak goreng digunakan untuk menggoreng bahan-bahan tersebut, sementara daun jeruk yang telah dicincang halus memberikan aroma khas. Cabe merah dan bawang, yang dihaluskan, ditambahkan untuk memberikan rasa pedas dan gurih pada serundeng. Semua bahan ini dicampur dan dimasak bersama hingga meresap, menghasilkan serundeng pisang yang lezat dan renyah.



Gambar 1. Proses mengupas kulit pisang



Gambar 2. Proses penyerutan pisang



Gambar 3. Proses Penggorengan serundeng pisang



Gambar 4. Hasil akhir Serundeng Pisang

Dari penyuluhan yang telah dilakukan dapat dilihat bahwa mayoritas peserta berhasil menguasai teknik dasar pembuatan serundeng pisang dan memahami pentingnya diversifikasi produk. Peserta juga menunjukkan antusiasme yang tinggi dalam menerapkan ilmu yang diperoleh untuk memulai usaha kecil di bidang pengolahan makanan berbasis pisang. Masyarakat bisa menjadikan penyuluhan ini untuk peluang membuka UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah), hasil dari penyuluhan ini masyarakat bisa menerapkan kerja sama antar sesama warga, dan membuka lapangan pekerjaan dengan membuka bisnis bersama di Jorong Mudiak Palupuah.

Tantangan yang dihadapi selama penyuluhan ini adalah keterbatasan bahan baku tertentu yang susah didapatkan dan minimnya fasilitas pendukung, namun hal ini dapat diatasi dengan kerjasama antar peserta dan menghasilkan hasil akhir yang sangat baik.

4. Kesimpulan

Berdasarkan Penyuluhan pembuatan serundeng pisang yang dilakukan di Jorong Mudiak Palupuah memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah pisang menjadi produk bernilai ekonomis dan membuka lahan bisnis yang menjanjikan. Kegiatan ini berhasil mendorong masyarakat untuk berinovasi dan memanfaatkan sumber daya lokal secara optimal. Diharapkan kegiatan serupa dapat terus dilakukan untuk mendukung pengembangan UMKM lokal berbasis sumber daya alam yang melimpah di Sumatera Barat.

Daftar Rujukan

- [1] I. Fadlilah and I. F. Romadhoni, "Inovasi Serundeng Kelapa dengan Penambahan Udang Mantis," *Maximal J. J. Ilm. Bid. Sos. Ekon. Budaya dan Pendidik.*, vol. 1, no. 6, pp. 379–386, 2024, [Online]. Available: <https://malaqbiipublisher.com/index.php/MAKSI/article/view/234>
- [2] A. Hartono, P. Bagas, and H. Janu, "Pelatihan Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Kerupuk," *J. Inov. dan Kewirausahaan*, vol. 2, no. 3, pp. 198–203, 2013.
- [3] M. P. Sirappa, "Potensi Pengembangan Tanaman Pisang : Tinjauan Syarat Tumbuh dan Teknik Budidaya Pisang Dengan Metode Bit," *J. Ilm. Agrosaint*, vol. 12, no. 2, pp. 54–65, 2021.
- [4] T. K. Putri *et al.*, "Pemanfaatan jenis-jenis pisang (banana dan plantain) lokal Jawa Barat berbasis produk sale dan tepung," *Kultivasi*, vol. 14, no. 2, pp. 63–70, 2015, doi: 10.24198/kultivasi.v14i2.12074.
- [5] M. RAHMAD, "Sumatera Barat Berpotensi Jadi Eksportir Pisang Cavendish," Muhammad RAHMAD. Accessed: Sep. 27, 2024. [Online]. Available: <https://muhammadrahmad.com/t/sumatera-barat->

- berpotensi-jadi-eksportir-pisang-cavendish?blogcategory=Pembangunan+Daerah
- [6] Muhammad RAHMAD, “Empat Alasan Mengapa Sumbar Bisa Unggul Budidaya Pisang Cavendish,” Muhammad RAHMAD. Accessed: Sep. 27, 2024. [Online]. Available: <https://muhammadrhmad.com/f/empat-alasan-mengapa-sumbar-bisa-unggul-budidaya-pisang-cavendish>
- [7] A. Zahra, I. H. N. Munthe, Miranda, Y. F. Rozi, and Nurbaiti, “Peluang Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Dalam Pemasaran Ekonomi digital Di Sumatera Utara,” *J. Ilmu Komputer, Ekon. dan Manaj.*, vol. 2, no. 1, pp. 1272–1281, 2022, [Online]. Available: <https://ummaspul.e-journal.id/JKM/article/view/5225/2260>
- [8] Nunuk Suryani and L. Agung, “Penerapan Metode Demonstrasi untuk Meningkatkan Hasil Belajar Bahasa Indonesia,” *Book*, pp. 22–31, 2020.
- [9] A. Rahmat and M. Mirnawati, “Model Participation Action Research Dalam Pemberdayaan Masyarakat,” *Aksara J. Ilmu Pendidik. Nonform.*, vol. 6, no. 1, p. 62, 2020, doi: 10.37905/aksara.6.1.62-71.2020.
- [10] H. N. Faisal, “Peran Penyuluhan Pertanian Sebagai Upaya Peningkatan Peran Kelompok Tani (Studi Kasus Di Kecamatan Kauman Kabupaten Tulungagung),” *Agribis*, vol. 6, no. 1, pp. 46–54, 2020.