

PENINGKATAN NILAI EKONOMI HASIL PERKEBUNAN (PISANG) MENJADI PRODUK OLAHAN (PERMEN JELLY) UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT DI DESA KOTARAJA KECAMATAN SIKUR LOMBOK TIMUR

Siti Aisyah Hidayati

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram
sitiaisyahhidayati@unram.ac.id

Sri Wahyulina

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram
sriwahyulina@yahoo.co.id

Embun Suryani

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram
embunsur74@gmail.com

Gusti Ayu Sri Oktariyani

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram
oktariyani@gmail.com

Info Artikel

Diterima:
04-11-2021
Direvisi:
28-12-2021
Diterbitkan:
28-12-2021

Abstrak

Pisang merupakan komoditas hortikultura (buah) yang dapat dimakan langsung atau diolah. Namun tentunya pengkonsumsian pisang secara langsung ataupun diolah memiliki kelebihan masing-masing. Di Desa Kotaraja masih banyak mengkonsumsi pisang dalam keadaan segar ataupun pengolahan yang masih sederhana seperti direbus dan digoreng. Untuk itu perlu adanya upaya diversifikasi dan peningkatan nilai ekonomi pangan olahan berbahan baku pisang menjadi produk olahan, salah satunya yaitu permen Jelly. Metode pelaksanaan dilakukan dengan sosialisasi dan praktik pembuatan permen jelly. Sosialisasi pembuatan permen jelly dari pisang dilakukan dihadapan ibu-ibu rumah tangga Kelompok Dasa Wisma di Desa Kotaraja. Kegiatan sosialisasi ini memberikan penjelasan tentang peningkatan nilai ekonomi pisang. Untuk dapat meningkatkan nilai ekonomi harus dilakukan diversifikasi produk berbahan dasar pisang. Setelah dilakukannya sosialisasi, dilanjutkan dengan praktik pembuatan permen jelly. Praktik ini dimulai dengan menjelaskan bahan dan peralatan yang digunakan

sampai dengan proses pembuatan permen jelly. Dengan adanya kegiatan ini diharapkan ibu-ibu rumah tangga dapat memproduksi permen jelly dari buah pisang untuk dijual sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat terutama bagi ibu-ibu rumah tangga yang ada di Desa Kotaraja Kecamatan Sikur Lombok Timur.

Kata Kunci: buah pisang, diversifikasi produk, permen jelly, Desa Kotaraja

DOI: 10.29303/abdimagkabira.v2i1.70

Pendahuluan

Desa Kotaraja merupakan bagian dari wilayah Administratif pemerintahan kecamatan Sikur. Jarak Desa Kotaraja sekitar 7 km dari kota kecamatan dengan waktu tempuh 8 menit, sementara jarak ke kota kabupaten sekitar 17 km, dengan waktu tempuh tempuh 17 Menit. Adapun letak Desa Kotaraja berbatasan dengan sebelah utara Desa Tete Batu, sebelah selatan dengan Desa Loyok, sebelah timur berbatasan dengan Desa Gelora, dan sebelah barat berbatasan dengan Desa Pringga Jurang kecamatan Montong Gading. Wilayah Desa Kotaraja, terdiri dari dataran rendah dengan luas lahan adalah: 360.980 ha/m². Kotaraja adalah salah satu desa di Kecamatan Sikur yang memiliki potensi yang besar di bidang pertanian dan perkebunan. Potensi yang besar tersebut didukung dengan hamparan lahan yang luas.

Hasil perkebunan ini dapat dimanfaatkan menjadi produk-produk yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Salah satu hasil perkebunan di Desa Kotaraja yaitu pisang. Pisang merupakan komoditas hortikultura (buah) yang dapat dimakan langsung atau diolah. Namun tentunya pengonsumsi pisang secara langsung ataupun diolah memiliki kelebihan masing-masing. Di Desa Kotaraja masih banyak mengonsumsi pisang dalam keadaan segar ataupun pengolahan yang masih sederhana seperti direbus dan digoreng. Sehingga perlu adanya upaya diversifikasi dan peningkatan nilai ekonomi pangan olahan berbahan baku pisang menjadi produk olahan, salah satunya yaitu permen *Jelly*.

Permen *Jelly* merupakan salah satu jenis permen yang digemari oleh berbagai kalangan usia, khususnya anak-anak. Umumnya permen *Jelly* terbuat dari *puree*, air dan bahan pembentuk gel, sehingga berpenampakan jernih transparan serta mempunyai tekstur dengan kekenyalan tertentu. Untuk mengolah *puree* pisang menjadi permen *Jelly* dilakukan dengan cara mendidihkan campuran gula, *puree*, pisang dan penambahan *gelling agent* agar diperoleh tekstur yang kenyal dan penampilan yang transparan. Selama ini, umumnya permen *Jelly* dibuat dengan memanfaatkan *puree*, rempah-rempah, susu, dan lain-lain (Koswara, 2009).

Bahan pembentuk gel merupakan komponen penting dalam pembuatan permen *Jelly*, sehingga dalam pembuatan permen *Jelly* pisang

ditambahkan gelatin yang berfungsi sebagai bahan pembentuk gel, pengikat air, pemantap emulsi dan bahan pengental. Bahan pembentuk gel yang digunakan dalam pembuatan permen *Jelly* memerlukan kondisi tertentu untuk membentuk gel dengan sempurna. Bahan pembentuk gel seperti pektin, agar-agar, karagenan, memerlukan kondisi asam untuk dapat membentuk gel sempurna. Sedangkan gelatin sebagai bahan pembentuk gel tidak bergantung pada kondisi asam. Permen *Jelly* yang dibuat dari pisang dengan penambahan gelatin dapat membentuk gel dengan cara mengikat air dan membentuk jaringan. Gelatin yang dilarutkan dalam air panas bersuhu 70-80°C, setiap partikelnya akan menyerap air sehingga antar molekul gelatin menjadi kompak. Bila didinginkan, molekul gelatin yang telah menyerap air akan mengurai menjadi jaringan melalui ikatan silang sehingga membentuk gel (Wiratmaja, 2006).

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini akan diberikan kepada anggota Kelompok Dasa Wisma ARMAWA Desa Kotaraja. Kelompok ini beranggotakan ibu-ibu rumah tangga. Kegiatan ini melibatkan mahasiswa Universitas Mataram. Dengan adanya peningkatan nilai ekonomi hasil perkebunan, yaitu pisang diharapkan dapat meningkatkan pendapatan khususnya ibu-ibu rumah tangga dan masyarakat pada umumnya.

Metode

Sosialisasi Pembuatan Permen *Jelly*

Sosialisasi pembuatan permen *jelly* dari pisang dilakukan dihadapan anggota kelompok Dasa Wisma ARMAWA Desa Kotaraja. Kegiatan ini memberikan penjelasan tentang peningkatan nilai ekonomi pisang. Untuk dapat meningkatkan nilai ekonomi harus dilakukan diversifikasi produk berbahan dasar pisang. Salah satu yang dilakukan yaitu membuat permen jelly. Permen *Jelly* merupakan salah satu jenis permen yang digemari oleh berbagai kalangan usia, khususnya anak-anak. Umumnya permen *Jelly* terbuat dari *puree*, air dan bahan pembentuk gel, sehingga berpenampakan jernih transparan serta mempunyai tekstur dengan kekenyalan tertentu.

Bahan pembentuk gel merupakan komponen penting dalam pembuatan permen *Jelly*, sehingga dalam pembuatan permen *Jelly* pisang ditambahkan gelatin yang berfungsi sebagai bahan pembentuk gel, pengikat air, pemantap emulsi dan bahan pengental. Bahan pembentuk gel yang digunakan dalam pembuatan permen *Jelly* memerlukan kondisi tertentu untuk membentuk gel dengan sempurna. Bahan pembentuk gel seperti pektin, agar-agar, karagenan, memerlukan kondisi asam untuk dapat membentuk gel sempurna. Sedangkan gelatin sebagai bahan pembentuk gel tidak bergantung pada kondisi asam. Permen *Jelly* yang dibuat dari pisang dengan penambahan gelatin dapat membentuk gel dengan cara mengikat air dan membentuk jaringan. Gelatin yang dilarutkan

dalam air panas bersuhu 70-80°C, setiap partikelnya akan menyerap air sehingga antar molekul gelatin menjadi kompak. Bila didinginkan, molekul gelatin yang telah menyerap air akan mengurai menjadi jaringan melalui ikatan silang sehingga membentuk gel (Wiratmaja, 2006).

Praktik Pembuatan Permen *Jelly*

Bahan-bahan yang digunakan: Pisang Kepok, gelatin, sukrosa, glukosa, asam sitrat, pewarna makanan, tepung maizena, dan air.

Peralatan yang diperlukan adalah:

- Timbangan
- Kompor
- Loyang
- Pisau
- Sendok
- Blender
- Baskom
- Nampan
- Teflon
- Panci
- Saringan

Cara pembuatannya:

1. Pisang Kepok dipersiapkan terlebih dahulu
2. Dilakukan pengupasan yang diikuti pencucian terhadap pisang tersebut
3. Setelah itu dilakukan pemotongan dengan ukuran kecil
4. Pengukusan
5. Setelah matang, ditimbang seberat 100 gram lalu dilakukan penghalusan dengan cara diblender.
6. Setelah menjadi bubur pisang,
7. Ambil bubur pisang seberat 200ml, lalu masak dengan suhu 90 sampai 100 derajat Celcius selama 5 menit
8. Setelah mendidih lakukan pengadukan selama 5 menit hingga matang
9. Siapkan Cetakan atau Loyang dengan tebal 2 cm
10. Tumpahkan bubur pisang yang sudah matang ke dalam cetakan tersebut
11. Lakukan pendinginan
12. Setelah dingin potong dengan ukuran 2 x 2 cm
13. Lakukan Pengeringan dan pengemasan
14. Permen *Jelly* siap disajikan

Hasil Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang pemanfaatan hasil perkebunan (pisang) menjadi produk olahan (permen *jelly*) untuk meningkatkan pendapatan masyarakat di Desa Kotaraja

Kecamatan Sikur Lombok Timur sesuai dengan rencana. Hal ini dapat dilihat dari antusiasme peserta dalam sosialisasi dan praktik pembuatan permen *jelly* yang difasilitasi oleh tim pengabdian masyarakat Universitas Mataram.

Sosialisasi pembuatan Permen *Jelly*

Sosialisasi ini dilakukan di hadapan ibu-ibu rumah tangga Kelompok Dasa Wisma ARMAWA di Desa Kotaraja. Dengan dilakukan sosialisasi ini diharapkan dapat menimbulkan minat dari peserta sosialisasi untuk memanfaatkan buah yang merupakan potensi lokal yang ada di desa tersebut. Pengolahan buah pisang yang selama ini dilakukan hanya dengan cara merebus atau menggorengnya saja. Dengan adanya sosialisasi ini diharapkan peserta bisa meningkatkan nilai ekonomi dari buah pisang dengan cara pengolahan buah pisang menjadi permen *jelly*.



Gambar 1. Sosialisai Pembuatan Permen *Jelly*

Praktik Pembuatan Permen *Jelly*

Praktik pembuatan permen *jelly* dari buah pisang merupakan sesuatu yang baru bagi masyarakat terutama ibu-ibu rumah tangga yang ada di Desa Kotaraja. Hal ini terlihat dari antusiasme ibu-ibu rumah tangga yang ingin ikut membantu dalam pelaksanaan kegiatan ini. Praktik pembuatan permen *jelly* dari buah pisang dilakukan dalam 2 (dua) kegiatan. Kegiatan Pertama dilaksanakan oleh Tim Pengabdian Masyarakat dari Universitas Mataram. Kegiatan ini diikuti oleh 13 (tigabelas) orang peserta. Kegiatan kedua dilaksanakan dibawah Koordiantor ARMAWA diikuti oleh 10 (sepuluh) orang peserta.

Kegiatan Pertama

Praktik pembuatan permen *jelly* yang dilakukan oleh tim pengabdian Universitas Mataram dan Koordinator ARMAWA merupakan kegiatan yang ditunggu-tunggu oleh masyarakat. Hal ini terlihat dari antusiasme masyarakat yang ingin ikut membantu dalam pelaksanaan kegiatan ini. Kegiatan ini diawali dengan menjelaskan peralatan dan bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan permen *jelly*.

Alat dan Bahan:

Alat-alat yang digunakan untuk pembuatan permen *jelly* pisang antara lain timbangan, kompor, loyang, pisau, sendok, blender, nampam, panci, baskom dan teflon. Sedangkan bahan utama yang digunakan adalah pisang kapok dan gelatin sapi. Bahan tambahan yang digunakan adalah gula merk gulaku, asam sitrat merk gajah, *vanilla essence* merk Redbell, tepung maizena merk maizenaku, dan air.

Pembuatan bubur pisang:

1. Sortasi
Pisang yang akan digunakan dalam pembuatan bubur adalah pisang yang tidak terlalu matang.
2. Pencucian
Pisang kemudian dicuci pada air yang mengalir sambil digosok supaya getah dan kotoran yang menempel hilang.
3. Pengukusan
Pisang dikukus pada suhu 100 derajat celcius selama 5 menit.
4. Pengupasan
Pisang yang sudah dikukus dibiarkan dingin terlebih dahulu dan selanjutnya dikupas.
5. Penimbangan
Pisang yang telah dikukus dan dikupas kemudian ditimbang seberat 100 gr.
6. Penghalusan
Pisang diblender dengan ditambah air sebanyak 100 ml, sehingga menjadi bubur.

Pembuatan permen *jelly*:

1. Pemasakan
Pembuatan permen *jelly* pisang, bahan seperti 200 gr bubur pisang, 100 gr gula, 5 gr *vanilla essence*, dan 0,4 gr asam sitrat dimasukkan ke dalam panci, kemudian dimasak dengan suhu 90 – 100 derajat celcius selama 5 menit.
2. Pemasakan dan pengadukan
Selanjutnya penambahan gelatin sebanyak 70 gr. Gelatin dilarutkan dalam 75 ml air mendidih, kemudian dimasak dengan suhu 100 derajat celcius dan diaduk sehingga mengental dan tercampur rata selama 5 menit.
3. Pencetakan
Setelah itu, hasil yang diperoleh dituangkan kedalam Loyang ketebalan 2 cm.
4. Pendinginan I

Permen *jelly* pisang yang telah dicetak ke dalam loyang selanjutnya didiamkan pada suhu ruang yaitu sekitar 25 derajat celcius selama 30 menit untuk menurunkan suhu permen *jelly* tersebut.

5. Pendinginan II

Setelah suhu permen *jelly* turun menjadi suhu ruang, kemudian permen *jelly* dimasukkan ke dalam lemari es selama kurang lebih 2 jam untuk mempercepat terbentuknya tekstur gel.

6. Pemotongan

Permen *jelly* pisang yang telah mengeras dipotong bentuk dadu dengan ukuran 2 x 2 cm.

7. Pelapisan

Pelapisan dilakukan dengan melapisi permen *jelly* pisang menggunakan tepung maizena yang telah disangrai sebanyak 200 gr. Tujuan dari pelapisan agar permen *jelly* tidak terlalu lengket.

8. Pengemasan

Permen *jelly* pisang yang sudah dilapisi tepung maizena dan dikeringkan selanjutnya dikemas menggunakan kemasan plastik *standing pouch*.



Gambar 2. Bahan-Bahan Untuk Pembuatan Permen *Jelly*

Siti Aisyah Hidayati, dkk: Peningkatan Nilai Ekonomi Hasil Perkebunan (Pisang).....



Gambar 3. Praktik Pembuatan Permen *Jelly*



Gambar 4. Proses Penghalusan Pisang Yang Sudah Direbus



Gambar 5. Proses Pencampuran Bahan-Bahan



Gambar 6. Proses Pengadukan Hingga Matang



Gambar 7. Adonan yang sudah matang ditumpahkan ke loyang dan siap untuk dipotong-potong lalu disajikan

Kegiatan Kedua

Kegiatan kedua dilaksanakan dibawah Koordinator ARMAWA yang diikuti oleh 10 (sepuluh) orang peserta.



Gambar 8. Suasana Praktik Pembuatan Permen *Jelly* pada Kegiatan yang Kedua



Gambar 9. Persiapan Penghalusan Pisang yang Sudah di Rebus



Gambar 10. Proses Pencampuran Bahan-Bahan

Peserta yang mengikuti kegiatan kedua ini berbeda dengan peserta yang mengikuti kegiatan pertama. Hal ini dilakukan agar lebih banyak masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga mengetahui tentang pembuatan permen *jelly* dari buah pisang. Setelah mengikuti kegiatan ini diharapkan para peserta dapat mempraktikkan pembuatan permen *jelly*. Hasil dari kegiatan ini yaitu berupa permen jelly dapat dikonsumsi sendiri dan dijual untuk meningkatkan pendapatan keluarga

Kesimpulan

1. Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat tentang peningkatan nilai ekonomi pisang menjadi permen *jelly* untuk meningkatkan pendapatan masyarakat di Desa Kotaraja Kecamatan Sikur Lombok Timur sesuai dengan rencana. Hal ini dapat dilihat dari antusiasme peserta dalam kegiatan sosialisasi dan praktik pembuatan permen *Jelly*.
2. Masyarakat terutama ibu-ibu rumah tangga mengetahui bagaimana pembuatan permen *jelly* dengan menggunakan buah pisang. Diversifikasi produk yang berupa permen *jelly* merupakan produk baru yang dapat meningkatkan nilai ekonomi buah pisang. Selama ini, pengolahan buah pisang yang ada hanya sebatas direbus dan digoreng saja. Dengan adanya kegiatan ini diharapkan masyarakat terutama ibu-ibu rumah tangga dapat memproduksi permen *jelly* dari buah pisang untuk dijual sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat terutama bagi ibu-ibu rumah tangga yang ada di Desa Kotaraja Kecamatan Sikur Lombok Timur

Daftar Referensi

- Eva Fauziah, Esti Widowati, Windi Atmaka. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia *Fruit Leather* Pisang Tanduk (*Musa corniculata*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Karagenan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 4 (1): 11.
- Koswara. S., 2009. Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah. <http://tekpan.unimus.ac.id>. Diakses pada tanggal 02 Desember 2018.
- Putri, T.K. · D. Veronika · A. Ismail · A. Karuniawan · Y. Maxiselly · A. W. Irwan W. Sutari. 2015. Pemanfaatan Jenis-jenis Pisang (Banana dan Plantain) Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale dan Tepung. *Jurnal Kultivasi Vol. 14(2)*.
- Wiratmaja, H., 2006. Perbaikan Nilai Tambah Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp*) Menjadi Gelatin serta Analisis Fisika-Kimia. *Skripsi. Institut Pertanian Bogor*. Bogor.
https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Raja,_Sikur,_Lombok_Timur. Diakses pada tanggal 10 Desember 2018.