

GEDEBOG PISANG, LIMBAH DIBUANG SAYANG

**Ristina Siti Sundari, Rilla Tresnadola Tarigan, Ai Kusmiati Asyiah
Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Perjuangan Tasikmalaya
Teknologi Pangan, Universitas Pasundan, Bandung.
Manajemen, Fakultas Ekonomi Universitas Perjuangan Tasikmalaya
Email: ristina.sitisundari@yahoo.com**

Abstrak

Degradasi lingkungan merupakan isu penting terkait perubahan iklim global saat ini. Banyak terjadi ketrastopi di wilayah-wilayah tertentu yang menyebabkan kerawanan pangan bagi penduduknya. Kerawanan pangan terjadi disamping ketiadaan pangan juga oleh ketidaktahuan penduduk dalam memanfaatkan bahan pangan yang ada di sekitar. Indonesia memiliki kekayaan tanaman pisang yang melimpah sepanjang tahun. Limbah yang sangat bergizi dan berserat tinggi untuk membantu kekebalan tubuh dan kesehatan manusia yaitu gedebog pisang. Setelah panen pisang, gedebognya sering bertumpuk dan menjadi limbah sedangkan di luar negeri ternyata harganya sangat tinggi. Pada pengabdian kepada masyarakat ini kami melakukan penyuluhan dan pendampingan dalam pengolahan limbah gedebog pisang menjadi makanan bergizi dan lezat yaitu melalui proses pengolahan menjadi urap, gulai dan keripik gedebog pisang. Mitra pengabdian adalah kelompok wanita tani Mekar Sari dan Harum Manis di Kecamatan Cipedes Kota Tasikmalaya. Gedebog pisang ternyata memiliki nilai gizi yang tinggi bisa dimanfaatkan sebagai sumber keragaman pangan dan mengatasi kerawanan pangan dan meningkatkan kesehatan tubuh bahkan memiliki nilai ekonomi yang tinggi yang dapat meningkatkan roda perputaran ekonomi masyarakat.

Kata kunci: gedebog pisang, keragaman pangan, limbah, lingkungan

Abstract

Environmental degradation is an important issue related to global climate change today. There are many catastrophic in certain areas that cause food insecurity for the population. Food insecurity occurs in addition to the lack of food and the population's ignorance in utilizing the food around them. Indonesia has an abundance of banana plantations throughout the year. Waste that is very nutritious and high in fiber to help the immune system and human health is the banana pseudo-stem. After harvesting bananas, the pseudo-stem often piles up and becomes waste, while the price is very high overseas. In this community service, we provide counseling and assistance in processing banana pseudo-stem waste into nutritious and delicious food, namely through processing into banana pseudo-stem urap/salad, curry, and chips. The service partners are the women's farmer group Mekar Sari and Harum Manis in Cipedes District, Tasikmalaya City. Banana pseudo-stem turns out to have a high nutritional value that can be used as a source of food diversity, overcome food insecurity, improve body health, and even have a high economic value that can increase the community's economic cycle and environmentally friendly.

Keywords: banana pseudo-stem, environment, food diversity, waste

A. PENDAHULUAN

Di Indonesia, gedebog pisang dianggap limbah, sesuatu yang tidak berharga maka sering bertumpuk menjadi sampah. Padahal di luar negeri gedebog pisang merupakan sumber bahan pangan bergizi yang harganya tinggi, sementara di Indonesia masih terbuang begitu saja. Indonesia memiliki kekayaan tanaman pisang lebih dari 1000 kultivar yang bisa dimakan (Dwivany et al., 2021), 537 aksesori pisang dan 3042 rumpun (Poerba et al., 2016)

Bagian-bagian tanaman yang bisa dimanfaatkan diantaranya daun, buah, jantung, bong gol dan batang atau sering disebut gedebog pisang.

Gedebog Pisang yang dihasilkan jauh lebih banyak daripada buah pisangnya itu sendiri dan sampai saat ini masih menjadi limbah yang belum dimanfaatkan secara maksimal. Sebelum dimanfaatkan sebagai bahan diversifikasi pangan dan pakan, gedebog pisang dibuat tali, naungan penanaman, menjaga kelembaban, seni, kertas, tekstil, bisa didekomposisi menjadi pupuk kompos, pupuk cair dan lain lain. Serat yang tinggi yang dikandung gedebog pisang bisa membersihkan system pencernaan, mencegah batu ginjal, mengontrol tingkat keasaman lambung, membantu pengobatan diabetes, dan anemia (<https://www.tribunnews.com/kesehatan/2019/03/31/biasa-diabaikan-batang-pohon-pisang-miliki-5-manfaat-kesehatan-bisa-obati-diabetes?page=3>).

Batang tanaman atau gedebog pisang mengandung steroid, triterpenoid, alkaloid, flavonoid, tannin, dan saponin (Wibowo & Prasetyaningrum, 2015) dan komposisi gizi yang dikandungnya diantaranya adalah 92,50% air, 0,35% protein kasar, 4,60% karbohidrat, dan kaya akan mineral, antara lain mengandung fosfor 135 mg, kalsium 122 mg, kalium 213 mg, dan zat besi 0,70 mg

(Devri et al., 2020) dan (Dhalika, T., Budiman & Ayuningsih, B., 2011).

Dengan istimewanya komposisi gizi dan metabolit sekunder yang dikandung ole batang pisang. Maka pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan untuk menambah khasanah pengetahuan, keterampilan dan teknologi dalam memanfaatkan gedebog pisang sebesar-besarnya terutama untuk pemenuhan gizi keluarga dan menjadi inspirasi untuk usaha.

B. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Yang menjadi mitra pada pengabdian masyarakat ini adalah Kelompok Wanita Tani Mekar Sari dan Harum Manis semuanya ada 30 orang.

Kegiatan diawali dengan pretest mengenai pemahaman tentang gedebog pisang. Kemudian penyuluhan pentingnya ketahanan pangan keluarga, seluk beluk gedebog pisang, manfaat gedebog pisang, mengenali jenis-jenis gedebog pisang yang bagus untuk diolah menjadi produk diversifikasi pangan. Diversifikasi pangan berbahan dasar gedebog pisang ini akan diolah menjadi urap, gulai dan chips. Semua bahan baku dan pelengkap diambil dari kegiatan urban farming, jadi hamper semua tersedia di pekarangan

Bahan pembuatan urap gedebog pisang diantaranya gedebog pisang, kecombrang, kacang roay, selada bokor, labu siam, kaldu jamur, kemiri, kencur, cabai, rawit dan cabai merah besar, terasi, bawang putih, bawang merah, kelapa parut, gula dan garam. Semua bahan untuk gaya hidup sehat, sedap tanpa tambahan penyedap rasa. Prosesnya semua bahan baku diiris dan bumbu dihaluskan, kelapa parut disangrai sampai berwarna kuning kecoklatan, ditambahkan bumbu halus diaduk rata, tambahkan gula dan garam, aduk rata, Masukkan

Gedebog pisang aduk-aduk sampai matang, dan tambahkan sayuran lainnya yang ada di pekarangan yaitu selada bokor, labu dan kecombrang.

Bahan pembuatan gulai gedebog pisang diantaranya gedebog pisang bagian yang tengah dipotong 4 cm, kaldu jamur, bawang merah, bawang putih, cabai, kemiri, kapolaga, bunga lawing, kemiri, santan, kunyit, jahe. Rempah yang digeprek adalah lengkuas, serai, daun jeruk purut.

Bumbu yang dihaluskan ditumis sampai harum, tambahkan serai, daun jeruk purut, lengkuas, gula dan garam, beri santan dan air secukupnya, aduk-aduk lagi sampai menyatu dengan bumbu, masukkan gedebog pisang dan aduk sampai matang. Gulai gedebog pisang siap disajikan.

Pembuatan Chips Gedebog pisang: 0 s/d 12 Lembar Pelepeh Batang Pisang, alias Gedebog Pisang [berat total sekitar 1 kr setelah diiris]

Bahan Perendam Air, Kapur Sirih, Garam kasar atau halus, sesuai selera. Bahan Marinasi: kaldu Ayam atau kaldu jamur, Garam, Air, Lada, Baking soda. Bahan Tepung Pelapis: Tepung Terigu, Tepung Tapioka, Tepung Bumbu Crispy instan (opsional), Tepung Beras, Bubuk Kaldu, Garam, Topping Bumbu Tabur [Opsional] seperti aneka bumbu Bubuk tabur dengan rasa sesuai selera, misalnya rasa Balado, rasa Jagung Bakar, Rasa Keju, Sapi Panggang dan lain-lain.

Pelaksanaan: Siapkan air untuk merendam gedebog pisang yang sudah diiris. Tambahkan garam dan air larutan kapur sirih. Aduk rata dan sisihkan. Ambil gedebog pisang sekitar ½ pohon ke bawah (sisanya kita buat pakan ternak ya). Yaitu dari pangkal pisang ke atas cukup sampai ½ dari tinggi pohon Pisang, dengan Panjang Batang sekitar 1.5 – 2 m, potong jadi 2- 4 agar tidak terlalu panjang. Lapisan paling luar dari gedebog pisang tidak digunakan. Gedebog pisang

yang digunakan adalah lapisan ke 3 sampai ke lapisan 3 dari pusatnya. Yang paling tengah dijadikan bahan gulai.

Ambil selembor gedebog pisang, buang ke dua sisinya. Jadi cukup diambil bagian tengahnya saja. Lalu potong memanjang menjadi 2 atau 3 bagian, dengan lebar sekitar 3 s/d 4 cm. Kupas sisi kulit luar gedebog Pisang dengan cara di seset menggunakan pisau yang tajam sehingga terlihat lembaran inti pisang berbentuk serat jaring kotak-kotak seperti tekstur Taro.

Lalu potong-potong dengan Panjang sesuai selera. Kira-kira 3 x 5 cm. Begitu dipotong, sebaiknya langsung dimasukan ke dalam air perendam yang sudah kita buat tadi agar tidak keluar getah yang berwarna hitam. Seset sisanya hingga selesai bahan yang tersedia habis.

Setelah direndam, cuci bersih dengan air mengalir. Cuci pelan-pelan jangan sampai teksturnya remuk sampai airnya itu menjadi bening dan bebas dari kapur Sirih. Lalu peras dan buang airnya, sisihkan.

Setelah dicuci. Siapkan marinasi dengan cara mencampurkan semua bahan marinasi, lalu aduk rata. Masukan Potongan batang Pisang ke dalam larutan marinasi. Aduk rata perlahan. Diamkan sekitar 30 menit agar bumbu meresap. Sambil menunggu, selanjutnya siapkan bahan pelapis Keripiknya ya. Campur semua bahan pelapis. Aduk rata. Sisihkan.

Setelah 30 menit di marinasi, sekarang pisahkan potongan batang pisang dari air marinasi, dengan cara ditiriskan, dan diperas searah, agar tidak hancur. Peras sampai kesat agar tidak rawan menggumpal saat proses penepungan. Setelah kesat, tiriskan.

Panaskan minyak goreng. Gulingkan potongan gedebog Pisang ke atas tepung pelapis satu persatu agar tidak lengket. Aduk-aduk hingga semua potongan gedebog pisang berlumur tepung. Lalu, goreng di minyak panas

dengan api sedang agak besar di awal. Setelah kaku, pindah ke api sedang agak kecil hingga minyak agak tenang. Begitu keripik nyaris matang, besarkan lagi apinya. Goreng dengan api besar di menit terakhir selama 1 s/d 2 menit. Angkat, tiriskan.

Setelah selesai penyuluhan dan pendampingan proses diversifikasi pangan dengan mengolah gedebog pisang ini, dilakukan post test untuk mengetahui bagaimana pemahaman mitra setelah mendapatkan semua materi pengabdian yang diberikan.

Evaluasi untuk mengetahui bagaimana perubahan yang terjadi pada kelompok sebelum dan sesudah diberi penyuluhan dan implementasi pemanfaatan limbah gedebog pisang. Analisis menggunakan Uji Tanda (Sign Test) (Johnson, 2015) Persamaan yang digunakan adalah :

$$Z = \frac{(x+0.5)-0.5N}{0.5\sqrt{N}}$$

(1)

Dimana

$x + 0.5$ digunakan bila $x < 0.5N$

$x - 0.5$ digunakan bila $x > 0.5N$

N = banyaknya tanda yang berbeda

x = banyaknya tanda (+) atau (-) yang paling sedikit

Z = hasil evaluasi perubahan yang terjadi sebelum dan sesudah diberi penyuluhan dan pendampingan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang dicapai dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat, mitra KWT Mekar Sari dan Harum Manis sangat antusias. Bahkan mitra sebelumnya tidak pernah memanfaatkan gedebog pisang untuk

bahan pangan. Selain itu ada pula yang menanyakan kandungan racun dalam gedebog pisang karena khawatir, mitra belum pernah mengolah gedebog pisang. Di saat seperti pandemic ini diversifikasi pangan dengan pengolahan pangan (Azis et al., 2019) terutama sumber pangan lokal yang terabaikan menjadi sangat penting. Hal ini akan memperkuat ketahanan pangan rumah tangga (Syahyuti et al., 2016), terutama dengan bahan baku yang berlimpah di Indonesia seperti tanaman pisang. Melalui pengolahan seperti dibuat urap, gulai dan chips ini akan menjadikan pertambahan nilai guna maupun nilai ekonomi (Sundari et al., 2017) dan preferensi konsumen yang lebih tinggi (Sundari, Umbara, et al., 2019; Sundari et al., 2018; Sundari & Umbara, 2019) begitu juga mitra memberikan sikap dan perilaku yang positif (Sundari et al., 2020; Sundari, Fitriadi, et al., 2019) terhadap diversifikasi pangan berbahan gedebog pisang ini. Hal ini akan lebih jelas menguntungkannya jika dilakukan analisis nilai tambah (Syaputra et al., 2014)

Memanfaatkan teknologi sesuai dengan selera, situasi dan kondisi masyarakat melalui pengolahan dan sumber daya lainnya akan sangat menguntungkan (Kotler, 2013, 2011, 2012a, 2012b; Kotler & Keller, 2016).

Pada proses pembuatan Chips, fungsi perendaman dengan air garam itu adalah untuk menghilangkan racun pada gedebog pisang, sementara kandungan larutan Sirihnya adalah agar getahnya itu bisa hilang sehingga bebas dari rasa pahit dan sepet. Selain itu juga agar teksturnya menjadi lebih kokoh dengan rasa yang lebih gurih, sehingga Ketika digoreng nantinya itu jadi lebih kriuk

Dengan teknik setting api yang tepat maka hasil keripik Gebog tidak rawan berminyak. Goreng sisanya hingga habis. Setelah digoreng, jika

sudah agak dingin bisa dimasukkan ke dalam mesin spinner agar minyak turun dan hilang. Cara lain bisa dimasukkan ke dalam mesin digital air fryer dengan cara disusun berdiri. Masukkan ke mesin air Fryer dengan suhu 180 dercel, nyalakan selama sekitar 5 s/d 7 menit. Dengan begitu, hasil keripik bisa benar-benar kering dan bebas minyak.

Cara lain bisa menggunakan oven, oven dengan suhu rendah, yaitu di suhu 130 dercel. Oven selama sekitar 20 menit. Cara lain lagi, untuk cara ekonomis ya, bisa ditiriskan dengan cara dibungkus plastik kresek besar yang dilapis tissue atau kertas HVS berlapis-lapis, lalu diikat rapat dan disimpan selama minimal 24 jam. Dengan begitu biasanya minyaknya akan terserap di kertas, sehingga hasil keripik bisa lebih kesat dan tidak rawan tengik.

Urap hasil pengolah sangat enak, bahkan ada yang berencana untuk merutinkan memasak gedebog pisang untuk konsumsi harian keluarga, demikian juga dengan gulai gedebog pisang, mitra menilai tidak berasa sedang makan gedebog pisang, seperti sedang makan daging karena rasanya yang enak. Chips yang dihasilkan juga sangat menarik dan enak, mitra mengatakan bahwa chips ini mau dijadikan usaha snack rumahan untuk memperoleh pendapatan tambahan.

Hasil evaluasi pre-test dan post-test terhadap mitra kelompok wanita tani Mekar sari dan Harum Manis dapat dilihat pada table berikut ini.

Tabel 1. Hasil Evaluasi Pre-Test dan Post-Test Gedebog pisang, Limbah dibuang sayang

Mitra	Nilai Evaluasi Rata-rata		Keterangan
	Pre-test	Post Test	
1	40	70	Meningkat
2	55	90	Meningkat

3	45	85	Meningkat
4	37	37	
5	30	60	Meningkat
6	35	74	Meningkat
7	50	80	Meningkat
8	45	48	Meningkat
9	45	80	Meningkat
10	38	69	Meningkat
11	40	80	Meningkat
12	55	85	Meningkat
13	36	75	Meningkat
14	47	90	Meningkat
15	43	85	Meningkat
16	29	78	Meningkat
17	36	60	Meningkat
18	56	70	Meningkat
19	43	78	Meningkat
20	37	80	Meningkat
21	42	80	Meningkat
22	45	80	Meningkat
23	44	83	Meningkat
24	38	70	Meningkat
25	52	50	Menurun
26	50	90	Meningkat
27	41	41	Tetap
28	46	90	Meningkat
29	45	85	Meningkat
30	50	95	Meningkat

Diperoleh $N = 26$; $x = 4$; $\rho = 0.0003$ menggunakan table K, $\alpha = 0.05$. Hasil analisis menunjukkan terdapat perbedaan pemahaman, keterampilan yang sangat nyata sebelum dan sesudah

diberi penyuluhan, pendampingan dan implementasi pengolahan limbah gedebog pisang menjadi berbagai olahan lezat yang penuh gizi.

Perlu sosialisasi lebih luas kepada mitra-mitra lainnya agar masyarakat biasa memanfaatkan gedebog pisang selain buah dan daunnya yang sudah dikenal bermanfaat untuk menjadi santapan sehari-hari yang penuh gizi



Gambar 1. Urap Gedebog Pisang



Gambar 2. Gulai Gedebog Pisang



Gambar 3. Chips Krispi Gedebog Pisang

D. KESIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian ini diperoleh kesimpulan bahwa pengolahan limbah yang terabaikan sejak lama ternyata memberikan manfaat yang besar untuk mitra dan masyarakat dalam rangka menguatkan pilar-pilar ketahanan pangan keluarga, menghemat pengeluaran rumah tangga, turut menjaga lingkungan, memenuhi kebutuhan gizi, menjadi peluang wirausaha atau bisnis.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Azis, A., Safitri, E., Irmawati, & Suparmin. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Ketahanan Pangan melalui Pengolahan Abon dari Ikan Nila di Desa Pringarata Kecamatan Pringarata Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Warta Desa*, 1(1), 75–79.
- Devri, A. N., Santoso, H., & Muhfahroyin, M. (2020). Manfaat Batang Pisang Dan Ampas Tahu Sebagai Pakan Konsentrat Ternak Sapi. *Biolova*, 1(1), 30–35.

- <https://doi.org/10.24127/biolova.v1i1.33>
- Dhalika, T., Budiman, A., & Ayuningsih, B., M. (2011). Nilai Nutrisi Batang Pisang dari Produk Bioproses (Ensilage) Sebagai Ransum Lengkap (Nutrition value of Banana Pseudostem from Biopreces Produt (ensilage) as A Complete Ration). *Jurnal Ilmu Ternak*, 11(1), 17–23.
- Dwivany, F., Wikantika, K., Sutanto, A., Ghazali, F., Lim, C., & Kamalesha, G. (2021). Pisang Indonesia. In *Supply Chain Management* (Issue September).
- Johnson, R. B. (2015). *Educational Research*. February.
- Kotler. (2013). Manajemen Pemasaran Jilid 2. In *Penerbit Erlangga*.
- Kotler, P. (2011). Reinventing marketing to manage the environmental imperative. In *Journal of Marketing*. <https://doi.org/10.1509/jmkg.75.4.132>
- Kotler, P. (2012a). Kotler On Marketing. In *Kotler On Marketing*.
- Kotler, P. (2012b). Marketing management/Philip Kotler, Kevin Lane Keller. *Pearson Education International*.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). A Framework for Marketing Management. In *Marketing Management*.
- Poerba, Y. S., Martanti, D., Handayani, T., Herlina, & Witjaksono. (2016). Katalog Pisang-Koleksi Kebun Plasma Nutfah Pisang. In *Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia* (Vol. 53, Issue 9).
- Sundari, R. S., Fitriadi, B. W., Kusmayadi, A., Arshad, A., & Priyanto, Y. A. (2019). Aplikasi Teknologi Pembuatan Abon Ikan Antioksidan Daun Jintan. *Jurnal KUAT*, 1(3), 181–185.
- Sundari, R. S., Kusmayadi, A., & Umbara, D. S. (2017). Komparasi nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Lele dan Ikan Patin di Tasikmalaya. *Jurnal Pertanian Agros*, 19(1), 45–54.
- Sundari, R. S., & Umbara, D. S. (2019). Preferensi Konsumen terhadap Produk Agroindustri Abon Ikan. *Mebis*, 4(1), 36–43. <https://doi.org/https://doi.org/10.33005/mebis>.
- Sundari, R. S., Umbara, D. S., & Arshad, A. (2020). Perilaku Konsumen Terhadap Keputusan Mengkonsumsi Produk Agroindustri Abon Ikan Lele Original. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 6(2), 833. <https://doi.org/10.25157/ma.v6i2.3571>
- Sundari, R. S., Umbara, D. S., Fitriadi, B. W., & Sulaeman, M. (2019). Consumer Preference on Catfishes (Patin and Lele) Sweetmeat Product. *Journal of Physic: Conf.Series*, 1179. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1179/1/012166>
- Sundari, R. S., Umbara, D. S., & Priyanto, Y. A. (2018). Is Catfish Shredded More Preferable Than Beef In This Digital. *The 2nd International Conference and Call for Paper on Trade “Strategy and Innovation of Trade in the Dugital Economy Age”*, 169–174. <http://conference.kemendag.go.id/download.%0A>
- Syahyuti, Sunarsih, Wahyuni, S., Sejati, W. K., & Azis, M. (2016). Kedaulatan Pangan sebagai Basis untuk Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 33(2),

95.

<https://doi.org/10.21082/fae.v33n2.2015.95-109>

- Syaputra, E., Lubis, S. N., & Iskandarini. (2014). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Bolu dan Brownies Rambutan. *USU*, 1–12. <https://media.neliti.com/media/publications/94703-ID-analisis-nilai-tambah-produk-olahan-bolu.pdf>
- Wibowo, F. . S., & Prasetyaningrum, E. (2015). Pemanfaatan Ekstrak Batang Tanaman Pisang (*Musa Paradisiacal*) Sebagai Obat Antiacne Dalam Sediaan Gel Antiacne. *Publikasi Fakultas Farmasi*, 12(1), 38–46. <https://media.neliti.com/media/publications/100289-ID-pemanfaatan-ekstrak-batang-tanaman-pisan.pdf>
- Widyastuti, PR. 2019. Biasa Diabaikan, Batang Pohon pisang Miliki 5 Manfaat Kesehatan, Bisa obati Diabetes. (<https://www.tribunnews.com/kesehatan/2019/03/31/biasa-diabaikan-batang-pohon-pisang-miliki-5-manfaat-kesehatan-bisa-obati-diabetes?page=3>).