

# **Peningkatan Mutu Organoleptik Keripik Pisang Produksi Kelompok Wanita Tani di Desa Neglasari**

## **(Improvement the Organoleptic Quality of Banana Chips Production by Farmer Women Group in Neglasari Village)**

**Afifah Nurmainah<sup>1\*</sup>, Prayoga Suryadharna<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Fasilitator Stasiun Lapang Agro Kreatif Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga, Bogor 16680.

<sup>2</sup>Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga, Bogor 16680.

\*Penulis Korespondensi: maimanahafifah@gmail.com

### **ABSTRAK**

Kelompok Wanita Tani atau lebih dikenal dengan sebutan KWT merupakan salah satu kelompok yang bergerak dibidang pengolahan produk pascapanenan. Terdapat 4 produk utama yang diproduksi oleh KWT yaitu keripik singkong, keripik pisang, pikong, dan manisan pala. Produksi yang paling besar adalah produksi keripik pisang. Hal yang menjadi masalah dari produk keripik pisang "Miraos Snack" adalah peminat keripik pisang "Miraos Snack" masih rendah. Daya jual keripik pisang yang rendah disebabkan karena mutu organoleptik keripik pisang yang masih rendah berupa tekstur yang kurang renyah, adanya rasa sepat dan getir, memiliki warna cokelat kehitaman pada bagian sisi pinggir keripik pisang sehingga hal ini dapat mengurangi penerimaan mutu dari konsumen dan dari segi varian rasanya kurang bervariasi yaitu hanya tersedia rasa original. Perendaman dengan larutan kapur sirih menghasilkan keripik pisang KWT memiliki tekstur yang renyah, tahan lama, tidak berwarna cokelat, dan tidak memiliki rasa sepat, getir ataupun rasa menyimpang. Untuk menambah varian rasa dari keripik pisang maka dilakukan pelatihan pembuatan bumbu tabur rasa coklat dan rasa pedas yang dapat meningkatkan mutu organoleptik dan juga meningkatkan variasi rasa dari keripik pisang Miraos Snack". Berdasarkan hasil pengolahan keripik pisang dengan pengarah LPPM IPB dihasilkan keripik pisang yang bermutu baik yaitu memiliki warna dan bau yang normal, tekstur yang renyah, dan rasa khas pisang bercampur dengan rasa cokelat untuk variasi keripik rasa cokelat dan rasa khas pisang bercampur rasa pedas cabai untuk varian rasa pedas. KWT merasa senang dan menerapkan hasil pelatihan dari LPPM pada produk keripik pisang mereka yang kemudian mereka jual ke pasar.

Kata kunci: keripik pisang, Kelompok Wanita Tani (KWT), mutu organoleptik.

### **ABSTRACT**

Farmer Women Group, or known as KWT, is one of the groups engaged in processing post-harvest products. There are 4 main products produced by KWT, namely cassava chips, banana chips, pikong, and candied nutmeg. The biggest production is banana chips. The problem with "Miraos Snack" banana chips is that the demand for "Miraos Snack" banana chips is still low. The low selling power of banana chips is due to the low organoleptic quality of banana chips in the form of a less crisp texture, a sense of sepat and bitter, having a blackish brown color on the edges of the banana chips so that this can reduce the acceptance of quality from consumers and in terms of taste variants are less varied, only original taste. Soaking with a solution of betel lime produces banana chips KWT has a crisp texture, durable, not brown, and does not have a sense of sepat, bitter or distorted. To add to the flavor variants of banana chips, a training was made in making chocolate spices and spicy flavors that can improve the quality of organoleptics and also increase the flavor flavors of Miraos Snack banana chips ". Based on the results of processing banana chips

by directing LPPM IPB produced good quality banana chips that have normal colors and odors, crispy textures, and banana-specific flavors mixed with chocolate flavors for variations of chocolate-flavored chips and banana-specific flavors mixed with spicy chili flavors for variants spicy taste. KWT was pleased and applied the results of the training from LPPM to their banana chip products and then they sold to the market.

Keywords: banana chips, organoleptic quality, Women Farmers Group (WFG),

## PENDAHULUAN

Kelompok Wanita Tani atau lebih dikenal dengan sebutan KWT merupakan salah satu kelompok yang bergerak dibidang pengolahan produk pascapanen. Total anggota KWT berjumlah tiga belas orang yang diketuai oleh Ibu Onashi. KWT Neglasari berdiri pada tahun 2015. Proses berdirinya KWT tidak lepas dari bantuan pemerintah dan bantuan IPB. KWT memperoleh dana dari YBM BRI serta memperoleh pelatihan dan sosialisasi produksi pangan dari IPB. Terdapat 4 produk utama yang diproduksi oleh KWT yaitu keripik singkong, keripik pisang, pikong, dan manisan pala. Produk yang paling besar produksinya adalah keripik pisang yang dilakukan oleh Ibu Onashi dan ibu-ibu KWT. Produk keripik pisang tersebut diberi nama “Miraos Snack”.

Pisang adalah tanaman asli Indonesia yang menempati posisi pertama dalam luas pertanaman dan produksi sebagai komoditas buah-buahan (Damayanti 2007). Keripik pisang adalah produk makanan ringan dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan. Tujuan pengolahan pisang menjadi keripik pisang adalah untuk memberikan nilai tambah dan memperpanjang kemanfaatan buah pisang (Aji 2012). Menurut Haryanto (2013) jenis pisang yang dapat dibuat menjadi keripik pisang adalah jenis pisang Kepok, Tanduk, Nangka, Kapas dan jenis pisang olahan lainnya. Bahan baku pisang berasal dari kebun pisang milik warga Desa Neglasari sendiri, namun jika tidak sedang panen, maka mereka akan membeli pisang ke Pasar Merdeka Bogor. Proses produksi pisang dilakukan oleh Ibu Onashi sendiri dibantu oleh beberapa anggota KWT lainnya.

Pemasaran keripik pisang dilakukan dengan menjual langsung di warung milik Ibu Onashi sendiri, menjual ke took “Evi Snack” di Pasar Dramaga serta pemasaran dengan bantuan selles keliling yang akan menjual keripik pisang di warung-warung kecil yang ada di sekitar dramaga. Hal yang menjadi masalah dari produk keripik pisang “Miraos Snack” adalah peminat kerpiki pisang “Miraos Snack” masih rendah. Setelah dilakukan pengamatan terhadap produk keripik pisang tersebut dapat diketahui bahwa terdapat beberapa hal yang menjadi kekurangan dari produk keripik pisang dari Desa Neglasari yakni memiliki mutu organoleptik keripik pisang yang masih rendah berupa tekstur yang kurang renyah, adanya rasa sepat dan getir, memiliki warna cokelat kehitaman pada bagian sisi pinggir keripik pisang sehingga hal ini dapat mengurangi penerimaan mutu dari konsumen dan dari segi varian rasanya kurang bervariasi yaitu hanya tersedia rasa original. Sehingga perlu dilakukan peningkatan mutu organoleptik agar dapat meningkatkann daya jual produk keripik pisang “Miraos Snack”.

## METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

### Tempat, Waktu, dan Peserta

Kegiatan SUIJI 2019 dilaksanakan di Desa Neglasari, Kecamatan Dramaga, Kabupaten Bogor, Provinsi Jawa Barat pada tanggal 24 Februari 2019–8 Maret 2019.

### **Alat dan Bahan**

Peralatan yang dibutuhkan adalah kompor, wajan, pisau, *slicer*, baskom, plastik, pengaduk, lap, gelas *stainless steel*, blender kering, saringan. Bahan-bahan yang diperlukan adalah pisang, minyak goreng, kapur sirih, garam, gula pasir 2 kg, coklat bubuk 1 kg, cabai keriting 500 g dan cabai rawit merah 500 g.

### **Metode Analisis**

Metode yang digunakan adalah melakukan observasi secara langsung dengan mewawancarai beberapa anggota KWT, berpartisipasi dalam kegiatan pemanenan pisang di kebun pisang milik Ibu Onashi, berpartisipasi dalam produksi pisang, serta mendatangi Evi Snack di Pasar Dramaga tempat penjualan keripik pisang hasil produksi KWT dan mewawancarai pemilik Evi Snack. Dari analisis tersebut dapat diketahui permasalahan dari keripik pisang “Miraos Snack” yaitu tingkat daya jual produk yang masih rendah karena mutu organoleptik yang masih rendah dan varian rasa yang kurang bervariasi.

### **Metode Pelaksanaan**

Proses pembuatan keripik pisang diawali dengan beberapa tahapan. Tahap pertama, pisang disortir untuk memisahkan bagian pisang yang dapat digunakan dengan pisang yang busuk. Tahap kedua, pisang di-*trimming* untuk memisahkan pisang dari kulitnya. Tahap ketiga, pisang diiris tipis dan direndam dalam larutan kapur sirih. Tahap keempat, keripik pisang digoreng dan kemudian ditiriskan agar terpisah dengan minyak. Tahap kelima, keripik pisang dicampur dengan bubuk tabur dan dikemas.

Proses pembuatan bumbu tabur varian rasa coklat yaitu 0,5 L air dicampur dengan 0,5 kg gula, kemudian dipanaskan. Selama proses pemanasan, coklat ditambahkan sebanyak 300 g dengan kondisi tetap diaduk. Pengadukan dilanjutkan hingga terbentuk kristal coklat. Kristal coklat yang terbentuk akan dihaluskan dengan menggunakan blender agar menghasilkan partikel yang berukuran lebih kecil. Kemudian bubuk coklat diayak agar bubuk coklat memiliki ukuran partikel yang lebih seragam. Bubuk coklat yang dihasilkan akan ditaburkan pada keripik pisang dan diaduk secara merata agar semua bagian keripik pisang dapat tertutupi oleh bubuk coklat. Selanjutnya keripik pisang coklat dikemas dan siap dijual.

Proses pembuatan bumbu tabur varian rasa pedas yaitu 0,5 L air dicampur dengan 0,5 kg gula dan 2 ons cabai, kemudian dipanaskan. Selama proses pemanasan berlangsung, harus tetap diaduk hingga terbentuk kristal cabai. Kristal cabai yang terbentuk akan dihaluskan dengan menggunakan blender agar menghasilkan partikel yang berukuran lebih kecil. Kemudian bubuk cabai diayak agar bubuk cabai memiliki ukuran partikel yang lebih seragam. Bubuk cabai yang dihasilkan akan ditaburkan pada keripik pisang dan diaduk secara merata agar semua bagian keripik pisang dapat tertutupi oleh bubuk cabai. Selanjutnya keripik pisang varian rasa pedas dikemas dan siap dijual.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Terdapat tiga hal utama yang menjadi kekurangan dari produk keripik pisang KWT yaitu dari segi variasi rasa, mutu organoleptik dan dari segi pengemasan. Dari segi variasi rasa, rasa yang tersedia hanya ada rasa original. Hanya tersedianya rasa original menyebabkan permintaan konsumen akan keripik buatan KWT hanya sedikit, hal ini

sangat berbeda jauh dengan peminat keripik pisang lampung yang sangat tinggi peminatnya. Salah satu faktor yang menyebabkan tingginya permintaan keripik pisang lampung adalah banyaknya varian rasa yang menjadi daya tarik sendiri bagi pisang lampung. Sehingga dengan dibuatnya varian rasa keripik pisang KWT diharapkan akan membuat keripik pisang KWT lebih laku dipasaran. Tanggal 5 Maret 2019 telah dilaksanakan pelatihan pembuatan bumbu tabur rasa coklat dan bumbu tabur rasa pedas oleh LPPM IPB. Adanya pelatihan pembuatan bumbu tabur diharapkan dapat diimplementasikan oleh anggota KWT pada produk-produk KWT sehingga dapat membuat produk KWT lebih bervariasi dari segi rasa dan dapat meningkatkan penjualan.

Pembuatan bumbu tabur menggunakan bahan tambahan pangan yang mengacu berdasarkan SNI No. 01-0222-1995 terkait bahan tambahan pangan yang digunakan dalam pembuatan bumbu tabur. Keripik pisang original menggunakan bahan tambahan berupa garam untuk memberikan rasa asin pada keripik. Garam yang digunakan adalah garam beryodium dengan mutu sesuai SNI No.01-3556-2000. Pembuatan bumbu tabur varian rasa coklat menggunakan bahan utama berupa gula pasir dan coklat bubuk. Gula pasir berfungsi sebagai pemberi rasa manis pada keripik pisang. Gula yang digunakan harus bermutu baik, yaitu kering, tidak bau apek atau masam, tidak nampak adanya ampas atau bahan asing dan berwarna putih. Standar gula kristal putih mengacu pada SNI No. 01-3140-2001. Bubuk coklat yang digunakan memiliki bau dan rasa khas kakao, bebas dari bau asing serta memiliki warna coklat sesuai SNI 3747:2009. Pembuatan bubuk tabur varian rasa pedas menggunakan cabai segar.

Kriteria cabai segar yang baik adalah memiliki warna merah cerah, berbau khas cabai dan tidak ada tanda-tanda kebusukan. Pembuatan bumbu tabur yang ditambahkan ke dalam keripik pisang meningkatkan mutu organoleptik dari keripik pisang tersebut dari segi rasa yang lebih enak dan dari segi penampilan yang lebih menarik. Pembuatan bumbu tabur dapat dilihat pada Gambar 1.

Selain dari varian rasa, kekurangannya adalah dari segi mutu organoleptik. Tekstur dari keripik pisang kurang renyah, rasa yang sepat dan getir serta memiliki warna coklat kehitaman pada bagian sisi pinggir keripik pisang sehingga hal ini dapat mengurangi penerimaan mutu dari konsumen. Pencokelatan pada keripik pisang disebabkan oleh reaksi pencokelatan non enzimatis yang umumnya terjadi bila kita memasak atau mengeringkan bahan makanan. Perendaman bahan pangan dengan menggunakan larutan kapur sirih akan mencegah perubahan warna pada bahan pangan. Kapur yang merupakan elektrolit kuat, akan mudah larut dalam air dan ion Ca akan mudah terabsorpsi dalam jaringan bahan. Selain itu,  $\text{Ca}(\text{OH})_2$  juga dapat mencegah



Gambar 1 Pembuatan bumbu tabur

proses pencokelatan non enzimatis yang disebabkan oleh ion Ca terhadap asam amino. Rasa sepat dan getir pada keripik pisang dapat dihilangkan dengan perendaman kapur sirih. Perendaman air kapur sirih mampu memperkuat kerangka pada bahan yang direndam pada air kapur sirih tersebut sehingga potongan bahan yang direndam akan kuat teksturnya. Penggunaan kapur dalam proses perendaman dapat membantu mempertahankan tekstur keripik yang akan diolah. Aroma keripik pisang tidak akan terganggu oleh perendaman kapur sirih karena perendaman menggunakan larutan kapur sirih hanya memperkuat tekstur dan menghilangkan getah pada bahan pangan (Sardi *et al.* 2016), sehingga perendaman dengan larutan kapur sirih menghasilkan keripik pisang KWT memiliki tekstur yang renyah, tahan lama, tidak berwarna cokelat, dan tidak memiliki rasa sepat, getir ataupun rasa menyimpang.

Berdasarkan hasil pengolahan keripik pisang dengan pengarahan LPPM IPB dihasilkan keripik pisang yang bermutu baik yaitu memiliki warna dan bau yang normal, tekstur yang renyah, dan rasa khas pisang bercampur dengan rasa cokelat untuk variasi keripik rasa cokelat dan rasa khas pisang bercampur rasa pedas cabai untuk varian rasa pedas.

Anggota KWT merasa senang dengan diadakannya pelatihan pengolahan bumbu tabur keripik pisang, mereka juga merasa puas dengan hasil produk dari pelatihan yang menghasilkan keripik pisang yang lebih enak dari segi rasa dan lebih menarik dari segi penampakan. Selanjutnya KWT menerapkan hasil pelatihan dari LPPM dengan membuat sendiri keripik pisang rasa cokelat dan pedas yang kemudian mereka jual ke pasar.

## SIMPULAN

Pelatihan bumbu tabur cokelat dan pedas sangat bermanfaat bagi KWT Neglasari karena dapat meningkatkan variasi rasa dan meningkatkan mutu organoleptik dari produk keripik pisang “Miraos Snack” yang diharapkan dapat berdampak pada peningkatan jumlah penjualan produk keripik pisang “Miraos Snack” yang diproduksi oleh KWT.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aji BP. 2012. Strategi pengembangan organoleptic keripik pisang di kecamatan tawangmangu kabupaten Karanganyar. [skripsi]. Surakarta (ID): Universitas Sebelas Maret
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 3747-2009 *Kakao Bubuk*. Jakarta (ID): BSN.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2001. SNI 01-3140-2001 *Gula Kristal Putih*. Jakarta (ID): BSN.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2000. SNI 01-3556-2000 *Garam Konsumsi Beryodium*. Jakarta (ID): BSN.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1996. SNI 01-4315-1996 *Keripik Pisang*. Jakarta (ID): BSN.

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1996. SNI 01-4315-1996 *Keripik Pisang*. Jakarta (ID): BSN.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-0222-1995 *Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta (ID): BSN.
- Damayanti F. 2007. Analisis jumlah kromosom dan anatomi stomata pada beberapa plasma nutfah pisang (*Musa sp.*) asal 262rganolept timur. *Bioscientiae*. 4(2): 53-61
- Haryanto D. 2013. Penyusunan Draft Standard Operating Procedure (Sop) Pengolahan Keripik Pisang (Studi Kasus Di Suatu Industri Rumah Tangga Keripik Pisang Bandar Lampung. Lampung (ID): Universitas Lampung.
- Sardi A, Wahab D, Syukri M. 2016. Pengaruh lama perendaman dan pengeringan terhadap karakteristik 262rganoleptic keripik bonggol pisang kapok (*Musa acuminata balbisiana colla*). *J. Sains dan Teknologi Pangan*. 1(2): 99-105.