



PENDAMPINGAN PENGOLAHAN CHIPS (KERIPIK) PISANG TONGKA LANGIT KEPADA MASYARAKAT PETANI DI NEGERI LILIBOOI KECAMATAN LEIHITU BARAT

(Assistance in the Processing of Tongka Langit Banana Chips for Farmers in Negeri Lilibooi, West Leihitu District)

Rachel Breemer^{1*)}, Syane Palijama¹⁾, Gysberth Pattiruhu¹⁾

^{1,2,3}*Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura, Ambon
Jln. Ir. M. Putuhena, Kampus Poka 97233.*

E-mail Koresponden: rachelbreemer7@gmail.com

ABSTRAK

Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilakukan untuk mengatasi keterbatasan pengetahuan masyarakat Desa Lilibooi, Kecamatan Leihitu Barat, mengenai potensi Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum L.*) sebagai komoditas lokal yang melimpah. Saat ini, pisang tersebut umumnya dijual dalam bentuk segar sehingga cepat mengalami kerusakan dan belum diolah menjadi produk bernilai ekonomi. Analisis situasi menunjukkan bahwa masyarakat kurang memahami cara memanfaatkan sumber daya alam ini untuk diolah menjadi produk bermanfaat, padahal pisang tongka langit dapat dijadikan pangan fungsional dengan kandungan provitamin A dan total karotenoid yang sangat tinggi. Solusi yang ditawarkan adalah penyelenggaraan penyuluhan dan pelatihan praktis tentang pengolahan Pisang Tongka Langit menjadi chips yang berkualitas. Metode yang digunakan meliputi penyampaian materi tentang potensi gizi dan teknik olahan, diikuti dengan demonstrasi dan praktik langsung pembuatan chips. Kegiatan ini bertujuan untuk mendorong diversifikasi pangan dan menciptakan peluang usaha guna meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan masyarakat setempat. Hasil kegiatan menunjukkan respon positif dari masyarakat, peningkatan pengetahuan mereka tentang potensi pisang, dan keterampilan dalam pengolahan chips yang renyah dan tahan lama, meskipun tantangan seperti terbatasnya alat pengolahan dan bahan baku perlu diatasi dengan dukungan lebih lanjut. Kesimpulannya, pelatihan ini memberikan wawasan dan keterampilan baru yang bermanfaat sebagai modal usaha bagi masyarakat Desa Lilibooi.

Kata Kunci: Chips, Diversikasi, Lilibooi, Pisang Tongka Langit

ABSTRACT

*This Community Service (PkM) program was conducted to address the limited knowledge of the residents of Lilibooi Village, Leihitu Barat District, regarding the potential of Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum L.*) as an abundant local commodity. Currently, this banana is generally sold in fresh form, making it highly perishable and underutilized as a value-added product. Situation analysis revealed that the community lacks understanding of how to process this natural resource into beneficial products, despite its high content of provitamin A and total carotenoids, which make it suitable as a functional food. The proposed solution involved organizing an educational workshop and hands-on training on processing Pisang Tongka Langit into high-quality banana chips. The method included lectures on nutritional potential and processing techniques, followed by demonstration and direct practice. This activity aimed to promote food diversification and create business opportunities to improve local economic welfare. The results*

indicated a positive community response, increased awareness of the banana's potential, and improved skills in producing crispy, shelf-stable chips . However, challenges such as limited processing equipment and raw material availability require further support. In conclusion, the training provided valuable knowledge and practical skills as an entrepreneurial foundation for the residents of Lilibooi Village.

Keywords: *chips, diversification, Lilibooi, tongka langit banana*

LATAR BELAKANG

Peningkatan kesejahteraan masyarakat dan pengembangan komoditi lokal di Maluku, sementara melakukan program ketahanan pangan dengan memanfaatkan hasil tanaman lokal yang diproduksi pada daerah tersebut agar dapat bermanfaat bagi masyarakat, apalagi tanaman tersebut mudah ditemukan di Maluku, khususnya di desa Lilibooi Kecamatan Leihitu Barat yaitu pangan lokal berupa Pisang tongka langit.

Pisang tongka langit (*Musa troglodytarum* L.) merupakan salah satu jenis tanaman pisang di Indonesia yang hanya ditemukan di wilayah Indonesia Timur yaitu di kepulauan Maluku dan Papua (Ploetz et al., 2007). Pisang ini memiliki keunikan dibandingkan dengan kultivar pisang lainnya, karena tandannya yang tumbuh ke atas dan apabila telah masak, warna kulit buah merah kecoklatan dengan warna daging buah kuning sampai oranye (Wenno et al., 2022). Pisang tongka langit yang telah masak memiliki kandungan gula 55% dari karbohidrat total yang terdapat dalam buah, kadar provitamin A dan total karotenoid yang sangat tinggi yaitu mencapai 6360 µg/100g (Samson et al., 2013). Pisang ini dapat dimanfaatkan sebagai pangan segar, pangan dan minuman olahan maupun sebagai obat-obatan karena memiliki efek fungsional bagi kesehatan (Picauly & Tetelepta, 2015; Samson et al., 2011). Namun, Permasalahan yang dihadapi buahan segar adalah cepat mengalami kerusakan. Hal ini disebabkan karena proses metabolisme masih tetap berlangsung dan mempengaruhi karakteristik fisiologi, kimia maupun fisik. Untuk memperlambat terjadi perubahan-perubahan pada pisang tongka langit perlu adanya penanganan setelah panen agar pemanfaatannya maksimal sebelum mengalami kerusakan (Palijama, 2017), sehingga dapat dilakukan diversifikasi pangan dengan menggunakan pisang tongka langit sebagai bahan dasar pembuatan chips.

Chips merupakan makanan yang disukai masyarakat sebagai teman ngemil di kala santai, untuk menambah variasi dalam pengolahan chips, maka dapat dibuat produk chips berbahan dasar pisang tongka langit. Chips pisang merupakan makanan kering olahan yang dibuat melalui proses penggorengan sehingga menghasilkan chips yang gurih dan renyah (Efendi et al., 2015). Bahan yang dibuat untuk chips pisang biasanya berasal dari pisang yang masih mengkal dengan atau tanpa bahan tambahan makanan lainnya (Kamsiati, 2010). Chips pisang dibuat dari buah pisang yang masih mentah, namun sudah cukup tua. Cara pembuatan chip pisang termasuk mudah dan sederhana. Pada dasarnya semua jenis buah pisang dapat dibuat menjadi chips pisang. Untuk mendapatkan chips yang baik dibutuhkan buah pisang dengan

tingkat ketuaan yang cukup tinggi (Prabawati et al., 2008). Berikut ini adalah proses pengolahan chips pisang tongka langit, pertama pisang dikukus sampai matang dan dihaluskan, masukkan terigu, maizena, margarine dan garam, setelah itu dibentuk dan dikeringkan dengan menggunakan oven atau pengering matahari kemudian digoreng.

Program ketahanan pangan lokal yang ada di desa Lilibooi perlu ditingkatkan untuk kesejahteraan masyarakat setempat, dengan demikian Pisang Tongka Langit dapat diolah menjadi produk yang bermanfaat sebagai peluang usaha untuk meningkatkan perekonomian bagi masyarakat yang berada di desa Lilibooi Kecamatan Leihitu Barat, Maluku Tengah.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Pengabdian Kepada Masyarakat ini, tim pengusul mengambil anggota masyarakat di desa Lilibooi. Berdasarkan permasalahan yang diangkat dalam kegiatan ini adalah masih terbatasnya pengetahuan, pemahaman dan ketrampilan yang dimiliki oleh masyarakat di desa Lilibooi tentang potensi Pisang Tongka Langit yang dapat diolah menjadi produk olahan, maka kepada mereka diajarkan cara pembuatan Chips.

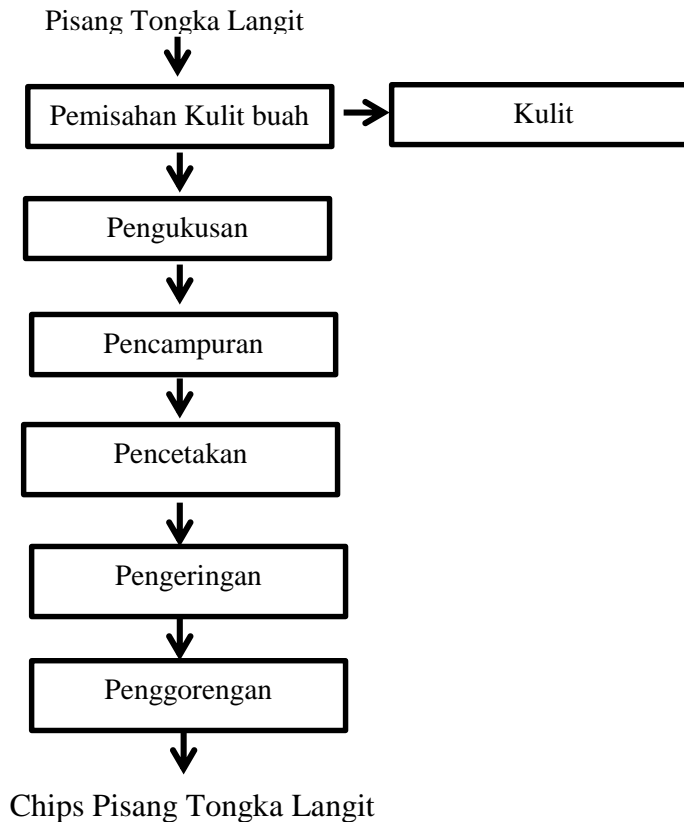
Berbagai metode digunakan untuk menyelesaikan permasalahan tersebut sebagai berikut:

1. Penyelenggaraan penyuluhan dan pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan tentang pisang tongka langit dan cara pengolahannya menjadi chips dengan materi:
 - a. Potensi gizi Pisang Tongka Langit dan manfaat usaha pengolahannya.
 - b. Teknik olahan Pisang Tongka Langit menjadi Chips.
2. Penyelenggaraan pelatihan praktek pengolahan:
 - a. Pengolahan Pisang Tongka Langit menjadi Chips

Untuk mengatasi permasalahan dalam PkM di desa Lilibooi Kecamatan Leihitu Barat, dilakukan penyuluhan dan pelatihan dalam memberikan pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan Pisang Tongka Langit menjadi Chips, sehingga masyarakat dapat mengembangkannya menjadi usaha. Untuk itu diperlukan jenis kepakaran dalam bidang teknologi hasil pertanian. Kompetensi bidang ilmu yang dimiliki diharapkan mampu berkontribusi dalam memberikan penjelasan dan keterampilan mengenai manfaat Pisang Tongka Langit, cara pengolahan, dan penggunaan peralatan dalam pengolahan.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan tepung sukun dan mi sukun antara lain Pisang tongka langit, tepung terigu, tepung maizena, margarin, garam, penyedap rasa, minyak goreng, garam. Peralatan yang dibutuhkan dalam kegiatan ini antara lain Kompor, wajan, pengaduk kayu, pisau, baskom, tirisian.

Langkah pertama dalam pembuatan chips yaitu pisang dicuci, dikupas, dikukus sampai matang dan dihaluskan, masukkan terigu, maizena, margarin dan garam dan penyedap rasa, setelah itu dibentuk dan dikeringkan dengan menggunakan oven atau pengering matahari kemudian digoreng.

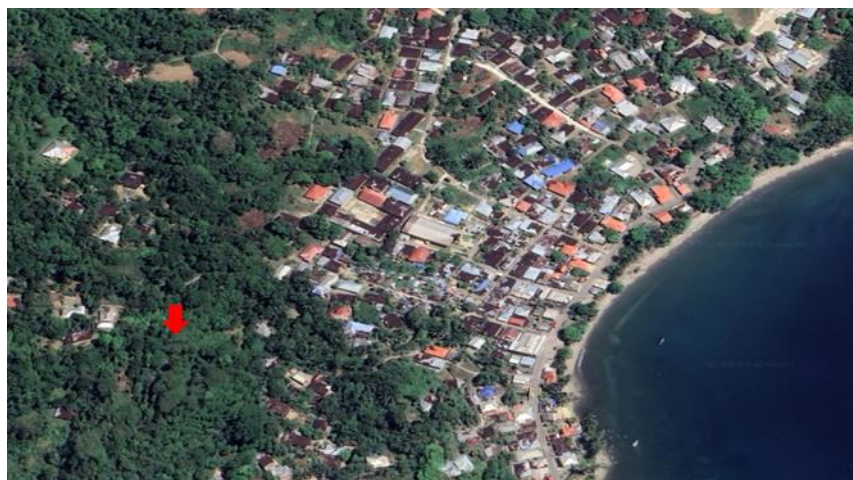


Gambar 1. Pembuatan Chips Pisang Tongka Langit

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan untuk memberikan solusi kreatif dan inovatif dalam memecahkan permasalahan yang dihadapi oleh suatu masyarakat, dalam kegiatan ini masyarakat di desa Lilibooi Kecamatan Leihitu Barat diberikan penyuluhan, teknologi tepat guna dan pelatihan pembuatan chips pisang tongka langit.

Pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan dilaksanakan pada hari Selasa 8 Oktober 2024 jam 10.00-15.00 WIT dengan materi: Penyuluhan dan Pelatihan Pengolahan Chips Pisang Tongka Langit di desa Lilibooi Kecamatan Leihitu Barat, Kota Ambon. Desa Lilibooi adalah sebuah negeri di Kecamatan Leihitu Barat, Kabupaten Maluku Tengah, yang terletak strategis di Pulau Ambon dengan akses tempuh kurang dari satu jam dari Kota Ambon. Secara geografis, wilayah ini membentang dari daerah pesisir yang berhadapan langsung dengan Teluk Ambon di selatan, hingga ke daerah perbukitan di utara. Topografi yang memadukan dataran rendah dan perbukitan menjadikan Lilibooi kaya akan potensi, baik di sektor maritim (dengan objek wisata unggulan seperti Pantai Batu Kapal) maupun sektor agraris, di mana pertanian dan perkebunan menjadi penunjang perekonomian masyarakat. Kegiatan tersebut dilakukan di Balai Desa dengan jumlah peserta 35 orang. Kegiatan PkM dilakukan melalui 2 tahapan yaitu tahap pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan pembuatan produk.



Gambar 2. Lokasi Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

Sumber: Data Pribadi, (2025)

Pelaksanaan penyuluhan diberikan dengan menyampaikan potensi pisang, komponen gizi dan kesehatannya serta pemanfaatan pisang untuk pengolahan pangan. Dimana pisang merupakan salah satu buah yang sangat digemari oleh kalangan masyarakat. Hal ini dikarenakan pisang sendiri memiliki rasa yang sangat manis (Salih et al., 2017) dan juga kaya akan energi karena memiliki karbohidrat sebesar 22-32% dari bobot buah dan juga memiliki kandungan vitamin A, dan mineral (Adebayo-Oyetero et al., 2016). Kegiatan pelatihan PkM dimulai dengan mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam proses kegiatan.

Pelatihan pengolahan chips pisang tongka langit dilakukan setelah selesai penyuluhan, proses pengolahan chips pisang tongka langit tidak memerlukan banyak waktu jadi peserta di bagi menjadi 4 kelompok sesuai dengan produk olahan yang telah ditentukan. Pelatihan diberikan dalam bentuk demonstrasi cara pengolahan bersamaan dengan praktek oleh para peserta.

Arahan diberikan dalam proses pembuatan produk serta melibatkan peserta dalam proses pengolahan. Pelatihan pembuatan chips pisang sesuai dengan tahap-tahap yang diberikan dalam materi saat penyuluhan. Adanya respon positif dari masyarakat sasaran menunjukkan bahwa pengetahuan peserta tentang potensi pisang tongka langit meningkat dan adanya keikutsertaan peserta dalam melakukan pengolahan tersebut. Isi Penelitian/Pengabdian kepada Masyarakat berupa capaian dari kegiatan–kegiatan Penelitian/pengabdian masyarakat yang telah dilakukan. Hasil Penelitian/pengabdian dapat berupa tabel, grafik maupun gambar dan disertai dengan pembahasan hasil diskusi kegiatan pengabdian masyarakat.

Setelah selesai pelatihan peserta menunjukkan peningkatan pengetahuan dalam mengenali pisang Tongka Langit yang siap diolah dan memahami teknik pemotongan serta penggorengan yang optimal untuk menghasilkan chips yang renyah dan tahan lama. Melalui pelatihan ini, masyarakat Desa Lilibooi berhasil meningkatkan kapasitas mereka dalam memanfaatkan sumber daya lokal. Peningkatan keterampilan teknis dan manajerial menjadi modal penting dalam pengembangan usaha kecil di wilayah tersebut. Hal ini sejalan

dengan tujuan kegiatan PkM, yaitu mendorong kemandirian ekonomi melalui pemberdayaan masyarakat berbasis sumber daya local. Dalam diskusi bersama masyarakat, mereka untuk melanjutkan produksi dan mulai membentuk rencana bisnis sederhana yang melibatkan pemasaran online dan distribusi ke warung-warung lokal.



Gambar 3. Proses Kegiatan Pembuatan Chips Pisang Tongka Langit
(a). Penyuluhan; b. Persiapan Bahan Baku; c. Pengolahan dan d. Pengolahan)

Beberapa tantangan yang dihadapi selama kegiatan ini adalah terbatasnya alat pengolahan dan bahan baku. Untuk meningkatkan produksi, masyarakat memerlukan dukungan berupa peralatan yang lebih modern, seperti mesin pemotong dan pengemas otomatis. Selain itu, perlu diadakan pelatihan lanjutan terkait strategi pemasaran digital agar produk bisa lebih dikenal di luar wilayah

PERMASALAHAN DAN SOLUSI YANG DITAWARKAN

Masalah yang dihadapi masyarakat di desa Lilibooi adalah kurang memahami tentang cara memanfaatkan sumber daya alam yang melimpah seperti pisang tongka langit untuk diolah menjadi produk yang bermanfaat dan bernilai ekonomi. Target dari pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) ini adalah masyarakat dapat memanfaatkan pisang tongka langit sebagai produk pangan fungsional seperti chips serta dapat dikembangkan menjadi suatu usaha yang kedepannya dapat berkembang dengan baik.

diharapkan dengan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM), peserta yang terdiri dari masyarakat di desa Lilibooi mampu untuk mengelola potensi lokal yang ada dengan cara mengolah pisang tongka langit menjadi chips yang bermanfaat selain itu dapat dijadikan usaha sehingga pangan lokal dapat dimanfaatkan masyarakat setempat sehingga meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini melibatkan anggota masyarakat di desa Lilibooi Kecamatan Leihitu Barat untuk mengembangkan komoditas pertanian khususnya pisang tongka langit yang diproduksi melimpah dan selama ini dijual dalam bentuk segar sehingga belum diolah menjadi produk olahan. Solusi yang ditawarkan kepada masyarakat melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah memberikan pemahaman, pengetahuan dan keterampilan tentang cara pengolahan pisang tongka langit menjadi chips yang berkualitas sehingga mitra menjadi inovatif dan produktif dalam pemanfaatan potensi desa

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan chip pisang tongka langit di desa Lilibooi Kecamatan Leihitu Barat, Maluku Tengah memberikan kepada masyarakat wawasan dan pengetahuan baru berupa olahan chips pisang tongka langit. Pelatihan ini akan bermanfaat bagi masyarakat untuk dapat memanfaatkan potensi pangan berupa buah pisang yang ada di desa Lilibooi, sehingga dapat dijadikan modal usaha untuk meningkatkan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat desa Lilibooi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini, kami menyampaikan terima kasih kepada Raja Negeri Lilibooi dan bapak/ibu petani sebagai peserta pelatihan kegiatan pendampingan pengolahan chips pisang tongka langit. Atas partisipasi, dukung serta kerjasama yang diberikan sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Adebayo-Oyetoro, A. O., Ogundipe, O. O., & Adeeko, K. N. 2016. Quality assessment and consumer acceptability of bread from wheat and fermented banana flour. *Food Science & Nutrition*, 4(3), 364–369. <https://doi.org/10.1002/fsn3.298>.
- Efendi, Z., Surawan, F, E.D., dan Winarto. 2015. Efek blanching dan metode pengeringan terhadap sifat fisikokimia chip ubi jalar orange (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Agroindustri*. 5 (2): 109.
- Kamsiati, E. (2010). peluang pengembangan teknologi pengolahan keripik buah dengan menggunakan penggoreng Vakum. *Jurnal Litbang Pertanian*. <https://doi.org/10.21082/jp3.v29n2.2010.p%>.
- Palijama, S. 2017. Karakteristik Fisikokimia Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum* L.) Selama Penyimpanan. Disertasi. Universitas Hasanudin. Makassar.

- Picauly, P., dan G. Tetelepta. 2015. Karakteristik fisik bubur instan tersubstitusi tepung pisang tongka langit. *Agritekno, Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(2): 41-44
- Ploetz, R. C., Kepler, A. K., Daniells, J & Nelson, S. C. 2007. Banana and plantain an overview with emphasis on Pacific island cultivars. In: Elevitch, C.R. (ed). *Species Profiles for Pacific Island Agroforestry*. Permanent Agricultural Resources, Honolulu, Hawaii.
- Prabawati, S., Suyanti & Setyabudi, D. A. 2008. *Teknologi Pasca Panen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Salih, Z. A., Siddeeg, A., Taha, R. T., Bushra, M., Ammar, A.-F., & Ali, A. O. 2017. Physicochemical and functional properties of pulp and peel flour of dried green and ripe banana (cavendish). *International Journal of Research in Agricultural Sciences*, 4(6), 348–353
- Samson, E., Rondonuwu, F. S. & Semangun, H. 2011. Kajian Kandungan karotenoid Buah Pisang Tongkat Langit (*Musa troglodytarum*). *Prosiding Teknologi berkelanjutan, Desa Digital Menuju Kedaulatan dan Kesejahteraan Masyarakat*.
- Samson, E., E.T. Apituley, dan D. Wakano. 2013. Analisa lama waktu pemanasan terhadap stabilitas pigmen karotenoid buah pisang tongka langit (*Musa troglodytarum*) ukuran panjang. *Prosiding FMIPA Universitas Pattimura*. Ambon.
- Wenno, M. F., Siahaya, W. A., Puturu, F. 2022. Karakteristik Lahan Tanaman Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum* L.) Di Pulau Ambon. *Jurnal Agrologia*, 11(1): 51-58.