

Making Kepok Banana Tapai as an Effort to Empower the Community's Economy in Sipodeceng Village, Baranti District, Sidrap Regency

Pembuatan Tapai Pisang Kepok Sebagai Salah Satu Upaya Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Di Desa Sipodeceng Kecamatan Baranti Kabupaten Sidrap

Rukmelia¹, Erwinsyah², Fitra Basri³, Yaqub Syasurya⁴

^{1,2,3,4}Prodi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

Email Korespondensi : azzahrarukmelia@gmail.com

ABSTRACT

Sipodeceng Village has a low average income level. Despite having extensive agricultural land, the community still cultivates it in simple ways. Furthermore, the community's knowledge and skills in managing and utilizing agricultural products are still relatively low. Therefore, knowledge and skills are urgently needed to utilize agricultural products to improve their welfare. Banana tapai is one innovation that can be turned into a business opportunity. Furthermore, banana tapai is a very popular fermented food in Indonesia. This activity is divided into two stages: counseling on the use of Kepok banana plants and training on making Kepok banana tapai. Through this activity, the Sipodeceng community will develop skills in processing Kepok bananas into better products with higher sales value. It is hoped that the Sipodeceng community will eventually become a community with a sustainable perspective for self-reliance.

Keywords: *Innovation, Kepok Banana, Sipodeceng, Tapai*

ABSTRAK

Desa Sipodeceng memiliki tingkat pendapatan yang rata-rata masih rendah. Sekalipun memiliki lahan pertanian yang luas tetapi masyarakat masih menggarap lahannya secara sederhana. Disamping itu tingkat pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengelola dan memanfaatkan hasil-hasil pertanian masih relatif rendah. Untuk itu sangat dibutuhkan sumber pengetahuan dan kemampuan dalam memanfaatkan hasil-hasil pertanian sehingga bisa meningkatkan keajahteraannya. Tapai pisang merupakan salah satu inovasi yang dapat dijadikan peluang usaha. Disamping itu tapai pisang merupakan makanan hasil fermentasi yang sangat populer di Indonesia. Kegiatan ini terbagi atas dua tahap yaitu penyuluhan pemanfaatan tanaman pisang kepok dan pelatihan pembuatan tapai pisang kepok. Dari kegiatan ini masyarakat desa Sipodeceng dapat memiliki keterampilan dalam mengolah buah pisang kepok menjadi produk yang lebih baik dan memiliki nilai jual yang tinggi. Diharapkan nantinya masyarakat desa Sipodeceng menjadi masyarakat yang berwawasan berkelanjutan untuk kemandirian.

Kata kunci: *Inovasi, Pisang Kepok, Sipodeceng, Tapai,*

PENDAHULUAN

Desa Sipodeceng memiliki lahan pertanian yang cukup luas, rata-rata pendapatan masyarakat masih tergolong rendah karena pengolahan lahan yang masih dilakukan secara tradisional dan belum optimal. Hal ini disebabkan karena tingkat pengetahuan masyarakat desa Sipodeceng masih relatif rendah dalam mengelola lahan pertanian. Dan masih banyak lahan yang kosong yang tidak produktif, untuk itu diperlukan peningkatan pengetahuan bagaimana mengelola lahan

kosong yang tidak produktif, oleh karena itu, penting untuk meningkatkan pemahaman mengenai cara pemanfaatan lahan kosong agar lebih produktif, salah satunya dengan menanam tanaman bernilai guna seperti pohon pisang kepok.

Kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat menjadi salah satu kendala dalam pengelolaan hasil pertanian secara maksimal. Untuk itu sangat dibutuhkan sumber pengetahuan dan kemampuan dalam memanfaatkan hasil-hasil pertanian sehingga

bisa meningkatkan kesejahterannya. Contohnya dengan membuat tapai dari pisang kepok. Pengolahan bahan pangan segar menjadi produk olahan yang memiliki nilai jual dapat memberikan dampak positif terhadap perekonomian rumah tangga, bahkan meningkatkan pendapatan keluarga secara signifikan (Susanto et al., 2021).

Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca L.*) termasuk dalam kelompok pisang plantain yang umum dikonsumsi setelah melalui proses pengolahan. Buah ini kaya akan karbohidrat dengan kandungan sekitar 27 gram per 100 gram. Selain itu, pisang kepok juga mengandung glukooligosakarida (oligofruktosa) sebesar 0,3% yang berperan sebagai prebiotik alami. Kandungan pati resisten dan serat yang tinggi pada pisang plantain menjadikannya bermanfaat bagi kesehatan saluran pencernaan. (Umam et al., 2012). Pisang mengandung berbagai zat gizi esensial seperti vitamin A, B dan C serta mineral, karbohidrat dan serat yang bermanfaat bagi kesehatan (Wijaya, 2013). Pisang memiliki banyak manfaat penting bagi kesehatan, seperti membantu mengatur tekanan darah, mendukung fungsi otot menjaga kesehatan secara umum dan memperkuat tulang (Ahfas et al., 2019). Buah pisang yang telah mencapai tingkat kematangan, sebagian besar pati di dalamnya terurai menjadi gula sederhana seperti sukrosa, glukosa, fruktosa dan sedikit maltosa (Shiga et al., 2017). Peningkatan kandungan gula pada pisang yang telah mengalami proses pematangan menjadi salah satu faktor utama yang mempengaruhi hasil senyawa fermentasi.

Tapai merupakan hasil dari proses fermentasi yang termasuk dalam proses bioteknologi konvensional, dengan memanfaatkan inokulum berupa ragi yang mengandung jamur dan mikroorganisme. Mikroorganisme tersebut berperan dalam mengubah karbohidrat kompleks pada bahan dasar menjadi gula sederhana seperti glukosa (Fauziah, 2020). Tapai adalah produk fermentasi tradisional yang banyak digemari oleh masyarakat. Proses pembuatannya umumnya menggunakan bahan berpati seperti singkong (*Manihot utilissima* Pohl), sebagaimana dijelaskan oleh Hasanah (2012). Dalam proses fermentasi ini, Pti diubah

menjadi gula sederhana dengan bantuan mikroorganisme seperti ragi atau khamir.

Masyarakat di desa Sipodeceng secara umum masih belum memanfaatkan lahan pertaniannya secara produktif untuk pemanfaatan bahan pangan yang akan diolah menjadi produk olahan layak jual dilihat dari tingkat pendapatan desa Sipodeceng yang masih rendah. Aspek pengetahuan tentang pengolahan lahan pertanian yang masih kurang pada masyarakat tentu berdampak pada sikap dan kemampuannya dalam praktek pemanfaatan dan pengolahan lahan pertanian yang hasil olahannya akan menjadi produk olahan layak jual.

Berdasarkan pokok permasalahan yang di alami oleh mitra, maka tujuan diadakan kegiatan PKM ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai kegiatan produktif mengenai pemanfaatan dan pengolahan lahan pertanian yang hasil olahannya akan menjadi produk olahan layak jual melalui pembuatan tapai pisang kepok sebagai upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat desa Sipodeceng kecamatan Baranti.

Fokus pengabdian adalah peningkatan pengetahuan melalui pemanfaatan dan pengolahan lahan pertanian yang hasil olahannya akan menjadi produk olahan layak jual melalui pembuatan tapai pisang kepok sebagai strategi pemberdayaan ekonomi diterapkan di Desa Sipodeceng, Kecamatan Baranti guna mendukung kemandirian masyarakat.

METODE PENGABDIAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada tanggal 15 Januari 2024 di Desa Sipodeceng Kecamatan Baranti Kabupaten Sidenreng Rappang. Metode meliputi 3 tahap yaitu:

1. Penyuluhan pemanfaatan tanaman pisang kepok

Kegiatan penyuluhan ini dilaksanakan melalui metode ceramah dan diskusi yang membahas potensi pisang kepok sebagai peluang usaha, kandungan gizinya yang bermanfaat serta berbagai inovasi produk olahan pisang kepok yang dapat menjadi sumber penghasilan tambahan bagi masyarakat Desa Sipodeceng.

2. Pelatihan pembuatan nugget kangkung

Pada pelatihan menggunakan alat berupa pisau, baskom, wadah, panci kukus, kompor gas. Bahan-bahan yang digunakan berupa pisang kepok dan ragi.

Adapun prosedur kerja dari pembuatan tapai pisang kepok dalam pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut.

- Menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan
- Memisahkan pisang dengan tangkainya
- Mencuci bersih pisang yang telah dipisahkan dengan tangkainya
- Mengukus pisang selama 20 menit
- Mengupas kulit pisang yang telah dikukus
- Mendinginkan pisang
- Menyimpan pisang dalam wadah dan menaburi pisang dengan ragi
- Fermentasi tapai pisang selama 2-3 hari.

3. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi dilaksanakan untuk menilai sejauh mana relevansi, efisiensi, efektivitas, serta dampak dari suatu kegiatan terhadap tujuan yang telah ditetapkan. Proses monitoring dan evaluasi dilakukan secara berkesinambungan sejak tahap sosialisasi program pendampingan, kemudian dilanjutkan dengan perencanaan, pelaksanaan hingga penyesuaian terhadap rencana yang telah disusun. Pelaksanaan monitoring dan evaluasi mencakup dua jenis, yaitu: (1) Monitoring Khusus, yang difokuskan pada tahap persiapan dan ditujukan untuk mengamati kesiapan serta keterlibatan kelompok mitra; (2) Monitoring Umum, yang mencakup pemantauan proses pelaksanaan dan hasil (output) kegiatan, dengan fokus pada pencapaian tujuan program pendampingan. Selain kedua jenis tersebut, juga akan dilakukan monitoring dan evaluasi internal, yakni evaluasi yang dilaksanakan secara mandiri oleh tim pelaksana Pengabdian Kepada Masyarakat bersama kelompok mitra, guna memastikan keterlibatan aktif dan perbaikan berkelanjutan selama program berlangsung. pasca pendampingan program ini akan terus berlanjut, agar mitra terus mendapatkan pengetahuan yang terkini terkait masalah kegiatan-kegiatan pertanian.

HASIL & PEMBAHASAN

Sasaran utama kegiatan ini adalah pendampingan kegiatan pertanian yang berada di Desa Sipodeceng kecamatan Baranti kabupaten Sidenreng Rappang. Pelaksanaan kegiatan meliputi :

1. Penyuluhan Pemanfaatan Tanaman dan Pelatihan Pembuatan Tapai Pisang Kepok

Kegiatan penyuluhan ini bertujuan untuk meningkatkan wawasan dan keterampilan masyarakat dalam mengelola serta memanfaatkan hasil pertanian secara optimal. Melalui metode ceramah dan diskusi, masyarakat diberikan pemahaman mengenai potensi pisang kepok sebagai peluang usaha, kandungan gizi dan manfaatnya, serta berbagai inovasi produk olahan pisang kepok yang dapat dijadikan sumber penghasilan tambahan bagi warga Dsa Sipodeceng.

2. Observasi Potensi desa Sipodeceng kecamatan Baranti kabupaten Sidrap

Pelaksanaan observasi atau survey lapangan potensi usaha yang bisa dijadikan sebagai usaha percontohan dan mengenal lebih dekat dan melihat secara langsung proses pemanfaatan teknologi pembuatan produk.

Manfaat atau dampak jangka panjang yang diharapkan dalam jangka waktu panjang adalah:

- Warga desa Sipodeceng umumnya yang awalnya masih relatif rendah dalam mengelola hasil pertanian menjadi mampu mengolah hasil pertanian dalam hal ini pisang kepok yang diolah menjadi tapai pisang kepok guna meningkatkan ekonomi masyarakat di desa Sipodeceng kecamatan Baranti kabupaten Sidrap.
- Masyarakat desa mendapatkan pengetahuan kegiatan pengolahan hasil pertanian. Dalam penyuluhan pemanfaatan tanaman pisang dan pelatihan pembuatan tapai pisang kepok ini bertujuan untuk memotivasi masyarakat desa Sipodeceng Kecamatan Baranti dalam menciptakan

inovasi dari produk olahan yang memiliki nilai tambah produk.

Keterbatasan pengetahuan masyarakat tentang proses pembuatan tapai pisang menjadi kendala utama dalam pelaksanaan kegiatan ini, yang sebenarnya bertujuan untuk mendukung pemberdayaan ekonomi warga di Desa Sipodeceng, Kecamatan Baranti, Kabupaten Sidrap.

Faktor pendukung yang paling besar adalah antusiasme masyarakat serta dukungan penuh dari pemerintah desa yang memastikan kelancaran dan keberhasilan pelaksanaan kegiatan ini.

Solusi yang ditawarkan dalam kegiatan ini terbukti mampu memberikan peningkatan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat Desa Sipodeceng dalam mengolah hasil pertanian, khususnya pisang kepok, menjadi produk olahan berupa tapai yang memiliki nilai ekonomi. Tindak lanjut dari kegiatan ini akan difokuskan pada:

1. Pendampingan lanjutan bagi masyarakat yang telah mengikuti pelatihan untuk memastikan kemampuan yang diperoleh dapat diterapkan secara konsisten.
2. Pembentukan kelompok usaha kecil berbasis rumah tangga (UMKM) yang dikoordinasi oleh perwakilan warga atau perangkat desa guna menjaga kesinambungan produksi.
3. Peningkatan kapasitas SDM, termasuk pelatihan tambahan dalam hal pengemasan, penyimpanan, dan pemasaran produk secara digital dan konvensional.
4. Kolaborasi dengan instansi terkait, seperti dinas koperasi, pertanian, atau perindustrian, untuk mendapatkan dukungan modal, peralatan, dan sertifikasi produk.

5. Pengembangan brand lokal tapai pisang sebagai produk khas desa Sipodeceng, yang dapat meningkatkan identitas desa sekaligus daya saing produk di pasar.

Agar kegiatan ini memiliki dampak jangka panjang, beberapa rencana keberlanjutan yang akan dilakukan adalah:

1. Penguatan kelembagaan masyarakat, melalui pembentukan koperasi atau BUMDes untuk mengelola produksi dan pemasaran tapai pisang secara terstruktur.
2. Replikasi pelatihan oleh peserta yang telah mengikuti kegiatan kepada warga lain, terutama kelompok perempuan dan pemuda desa, agar lebih banyak warga terlibat.
3. Inovasi produk lanjutan, seperti diversifikasi tapai pisang ke dalam produk turunan (misalnya: brownies tapai, dodol tapai, atau minuman fermentasi), sehingga meningkatkan nilai jual dan variasi usaha.
4. Monitoring dan evaluasi berkala setiap 3–6 bulan untuk menilai sejauh mana masyarakat mampu menjalankan usaha secara mandiri dan untuk memberikan solusi atas hambatan baru yang muncul.
5. Integrasi ke program kerja desa, sehingga kegiatan ini menjadi bagian dari agenda pembangunan desa yang berkelanjutan, tidak hanya bergantung pada program hibah atau pengabdian semata.

Dengan rencana ini, diharapkan program pembuatan tapai pisang kepok tidak hanya bersifat sementara, tetapi mampu menciptakan transformasi ekonomi desa yang berkelanjutan melalui pendekatan partisipatif dan pemberdayaan berbasis potensi lokal.

Tabel 1. Uraian permasalahan, tahapan kegiatan dan partisipasi mitra

No	Permasalahan	Tahapan Kegiatan	Partisipasi Mitra
1	Aspek pengetahuan: pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan lahan pertanian	Penyuluhan tentang pemanfaatan tanaman pisang kepok 15 Januari 2024	<ul style="list-style-type: none"> • Mengikuti kegiatan penyuluhan • Berdiskusi dalam forum

- | | | | |
|---|--|--|------------------------|
| 2 | Aspek keterampilan: kurangnya kemampuan keterampilan mengenai pengolahan dan pemanfaatan lahan serta pengolahan lahan pertanian. | Praktek pembuatan tapai pisang kepok tanggal 15 Januari 2024 | ● Aktif dalam kegiatan |
|---|--|--|------------------------|



Gambar 1. a. Pemberian ragi tape; b. Tapai pisang yg sudah di fermentasi 3 hari; c & d. Dokumentasi Kegiatan Pengabdian Pembuatan Tapai Pisang

SIMPULAN & SARAN

Dari kegiatan ini masyarakat desa Sipodeceng dapat memiliki keterampilan dalam mengolah sayuran menjadi produk yang lebih baik dan memiliki nilai jual yang tinggi. Diharapkan nantinya masyarakat desa Sipodeceng menjadi masyarakat yang berwawasan berkelanjutan untuk kemandirian. Melalui kegiatan penyuluhan dan pelatihan ini dapat membantu masyarakat dalam menambah penghasilan keluaran sehingga bisa di buat dan dikelola dalam bentuk usaha untuk peningkatan taraf hidup.

Diharapkan dengan selesainya pelatihan ini akan ada tindak lanjut dari masyarakat desa Sipodeceng kecamatan Baranti kabupaten Sidrap dan perangkat desa untuk membuat dan membina sebuah usaha kreatif yang dapat menyerap tenaga kerja dan membantu perekonomian masyarakat setempat. Hal ini tentunya harus di dukung dengan peningkatan sarana dan prasarana khususnya dibidang pertanian guna meningkatkan nilai guna hasil pertanian serta meningkatkan peran dan fungsi kelembagaan sebagai sumber informasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahfas, H., Ridho, R., & Nuraini, L. (2019). *Pengaruh jenis pisang (Musa paradisiaca) terhadap karakteristik tapai pisang di Banyuwangi*. Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian, 1(3), 20–26.
- Fauziah, N., Hidayati, R., & Isnaini, D. (2020). *Pengaruh pemberian dosis ragi tape (kapang amilolitik) terhadap pembuatan tape pisang kepok*. Jurnal Pangan dan Gizi, 10(1), 11–17. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/5687>
- Hasanah, H., Jannah, A., & Fasya, A. G. (2012). *Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol tape singkong (Manihot utilissima Pohl)*. Alchemy, 2(1), 68–79.
- Retno, R. S., Utami, S., & Yuhanna, W. L. (2020). *Pemanfaatan ampas kedelai menjadi kerupuk untuk meningkatkan keterampilan masyarakat Desa Wakah Kecamatan Ngrambe Kabupaten*

- Ngawi*. Panrita Abdi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat.
- Rukmelia. (2023). “**Ragam Pangan Hasil Fermentasi**,”. Bandung : Media Sains Indonesia.
- Shiga, T. M., Carpita, N. C., Lajolo, F. M., & Cordenunsi-Lysenko, B. R. (2017). *Two banana cultivars differ in composition of potentially immunomodulatory mannan and arabinogalactan*. Carbohydrate Polymers, 164, 31–41.
- Susanto, B., Pradana, F. S. A., Fitriana, R., Wulandari, N., Dina, F. A., & Galih, S. S. (2021). *Pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal menjadi usaha kreatif di Desa Duren*. Community Empowerment, 6(3). <https://doi.org/10.31603/ce.4305>
- Umam, M. F. (2012). *Kajian karakteristik minuman sinbiotik pisang kepok (Musa paradisiaca forma typical) dengan menggunakan starter Lactobacillus acidophilus IFO 13951 dan Bifidobacterium longum ATCC 15707*. Jurnal Teknosains Pangan, 1(1), 2–11.
- Wijaya. (2013). **Manfaat Buah Asli Indonesia**. Jakarta: PT Gramedia.
- Yuhanna, W. L., Nurhikmawati, A. R., Pujiati, P., & Dewi, N. K. (2021). *Pemberdayaan masyarakat Desa Wakah melalui pemanfaatan limbah kulit singkong (Manihot esculenta)*. Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat.