

Banana Roll: Pemanfaatan Pisang Masamba Menjadi Cemilan yang Bikin Nagih dan Bernilai Jual

Banana Roll: Utilization of Bananas in Masamba as a Snack that Makes You Addicted and is Worth Selling

Maudi Dian Tairas^{1*}, Oki Anggara¹, Della Saputri¹, Afiq Azisah¹, Mardian¹, Lutfiyah Maharani¹, Dingse Pandiangan²

¹Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palopo, Masamba, Indonesia

²Jurusan Biologi FMIPA UNSRAT Manado, Sulawesi Utara, Indonesia

*Penulis Korespondensi, Della Saputri Jurusan Manajemen FEB Universitas Muhammadiyah Palopo

Email: dianmaudi06@gmail.com

ABSTRAK

Pemanfaatan pisang menjadi olahan cemilan *Banana Roll* yang bikin nagih. Tujuan pembuatan produk *Banana Roll* ini adalah membangkitkan kreatifitas dan motivasi masyarakat dalam mengelolah hasil panen para petani pisang di Luwu Utara yang dapat bernilai jual. Pembuatan produk *Banana Roll* ini menggunakan jenis pisang raja yang mempunyai keunggulan rasa manis pisang alami. Pisang memiliki kandungan serat, protein, mineral, potasium, antioksidan dan vitamin yang bermanfaat untuk memperlancar metabolisme, meningkatkan kekebalan tubuh, mengatasi anemia, menurunkan berat badan dan menyehatkan tulang. *Banana Roll* merupakan salah satu olahan dari produk pisang yang dalam pembuatannya terdapat empat metode yaitu input, proses, output dan evaluasi. *Banana Roll* adalah contoh inovasi kreatif yang mengubah pisang Masamba menjadi cemilan yang menarik dan bernilai jual. Dengan memanfaatkan bahan lokal dan menggabungkannya dengan kulit lumpia serta variasi isian, kita dapat menciptakan produk yang menggugah selera dan cocok untuk pasar lokal maupun internasional. Kesimpulan pemanfaatan pisang menjadi cemilan yang bernilai jual tinggi dapat memberikan keterampilan kepada masyarakat dan untuk inovatif dan kreatif dalam mengelolah pisang.

Kata Kunci: Wirausaha, Pisang, Cemilan, *Banana Roll*

ABSTRACT

Utilizing bananas to make banana roll snacks makes you addicted. The aim of making this Banana roll product is to generate creativity and motivation in the community in managing the harvests of banana farmers in North Luwu which can be of marketable value. This Banana Roll product is made using a type of plantain that has the advantage of a natural sweet banana taste. Bananas contain fiber, protein, minerals, potassium, antioxidants, and vitamins which are useful for speeding up metabolism, increasing immunity, treating anemia, losing weight, and healthy bones. Banana Roll is one of the processed Banana Roll products that uses four methods in making them, namely input, process, output, and evaluation. Banana Roll is an example of creative innovation that turns Masamba bananas into an interesting and marketable snack. By utilizing local ingredients and combining them with spring roll skins and a variety of fillings, we can create products that are appetizing and suitable for both local and international markets. Conclusion The use of bananas in snacks with high selling value can provide skills to the community and to be innovative and creative in managing bananas.

Keywords: *Entrepreneurs, Bananas, Snacks, Banana Roll*

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Indonesia termasuk penghasil pisang terbesar karena sekitar 50 persen produksi pisang Asia berasal dari Indonesia. Buahnya bisa dimakan langsung atau di olah terlebih dahulu. (kompas, 2008)

Pisang raja mempunyai beberapa manfaat untuk kesehatan tubuh. Diantaranya kandungan vitamin C pada pisang raja dapat menjadi antioksidan tubuh. Pisang raja merupakan jenis pisang yang sangat enak apabila dimakan langsung maupun diolah menjadi makanan atau cemilan lain. Misal diolah menjadi kue nagasari, muntuk es pisang ijo, hingga kue bolu. (Syamsa, 2023)

Banana roll adalah cemilan berbahan dasar pisang yang digulung dengan kulit lumpia. Rasa manis alaminya berasal dari bahan dasar utamanya, yaitu buah pisang. (Fadli, 2023). Adanya karbohidrat dari pisang, Banana Roll dapat di jadikan sebagai penganjal perut dan memiliki cita rasa manis yang cocok untuk dijadikan makanan penutup, sehingga pemasarannya ditargetkan kepada seluruh masyarakat dari anak - anak hingga dewasa.

Produk ini meningkatkan nilai ekonomi pisang dan menjadikannya makanan ringan yang cocok untuk semua demografi bahan produk pisang gulung dapat murah dan mudah di dapat (Indi, 2021).

Tujuan dan Manfaat Kegiatan

Tujuan dan manfaat ini adalah:

- a) Membangkitkan semangat Mahasiswa dalam pemanfaatan pisang untuk diolah menjadi jajanan yang memiliki rasa yang enak dan di sukai oleh konsumen
- b) Mahasiswa dapat menghasilkan peluang berwirausaha sehingga dapat mengurangi angka pengangguran

METODE PELAKSANAAN

Sasaran kegiatan

Yang menjadi sasaran kami dalam pelaksanaan kegiatan dalam program ini adalah untuk masyarakat bone-bone terkhusus nya masyarakat kabupaten Luwu Utara, dan para Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Palopo Cabang Masamba.

Lokasi kegiatan

Lokasi Pelaksanaan ini kami pusatkan di daerah Kecamatan bone-bone Kabupaten Luwu Utara, selain karena lokasi ini mampu menyediakan bahan baku dengan mudah dan maksimal.

a) Metode 1 (Persiapan)

Adapun beberapa metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah mengikuti metoda program pengabdian Masyarakat yang dilakukan oleh Pandiangan dkk (Pandiangan et al., 2022) secara bertahap mulai persiapan, pelaksanaan dan evaluasi kegiatan.

Sebelum melakukan kegiatan produksi ini, kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi pasar. Setelah melakukan survei pasar, yang kami lakukan adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan. Tahap terakhir yaitu pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana prasarana sehingga dapat menunjang proses produksi.

b) Metode 2 (Proses Pelaksanaan)

Kegiatan pembuatan pisang gulung dilakukan pada bulan January 2024 dengan mengikuti program kerja yang dilakukan Pandiangan (Dingse Pandiangan et al., 2021)

1. Semua bahan yang diperlukan dapat di beli di pasar tradisional
2. Alat sendiri biasa di temukan di toko-toko terdekat
3. Siapkan semua bahan hancurkan pisang yang sudah masak masukkan semua tepung secara perlahan, aduk merata jika adonan sudah bias di lalu masukkan coklat kemudian di gulung-gulung ,kemudian rendam di minyak yang belum panas, lalu

nyalakan kompor, goreng hingga matang, tambahkan, tambahkan topping sesuai selera.

c) Metode 3 : Hasil Produksi atau output

Output dari produksi yang dibuat dalam program kreativitas mahasiswa ini adalah pisang gulung yang gurih dan sehat, jajanan ini dapat di konsumsi mulai dari anak-anak sampai orang dewasa, di zaman ini seperti yang kalian ketahui banyaknya jajanan yang ditemukan memiliki bahan pengawet yang tinggi, tentunya itu tidak baik pada kesehatan apalagi anak-anak biasanya mempengaruhi tumbuh kembangnya, oleh karena itu kami berinisiatif membuat jajanan yang sehat yaitu pisang gulung.

d) Metode 4 (Evaluasi Keberhasilan Kegiatan)

Keberhasilan kegiatan dapat diketahui dari hasil evaluasi kegiatan. Metoda evaluasi juga mengikuti cara evaluasi yang dilakukan Pandiangan (Pandiangan & Nainggolan, 2020). Tahapan ini dilaksanakan pada saat sebelum produksi pisang gulung dilakukan dengan memberikan kuesioner mengenai pengetahuan mereka tentang Banaa Roll. Kemudian pada tahap akhir ini kami meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak menyukai produk kami, serta hal-hal yang mungkin mengakibatkan usaha kami berpotensi mendapatkan kerugian. Juga dilakukan kuesioner bagi peserta tentang rasa, penampilan, dan pengetahuan mereka (Pandiangan et al., 2022)

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Input

Untuk memulai proses produksi ini, kami melakukan survei pasar untuk

mengetahui kebutuhan dan kondisi konsumen. Langkah terakhir adalah pemilihan bahan baku, penataan lokasi dan penyediaan sarana dan pra sarana pendukung proses produksi.

2. Proses Pembuatan

Cara membuat pisang gulung adalah sebagai berikut:

- a. Pisang: Pilih pisang yang sudah matang tetapi tidak terlalu lunak. Bahan lainnya seperti kulit lumpiah, olesan putih telur, minyak goreng dan saus topping (Gambar 1).
- b. Kupas dan potong pisang menjadi beberapa bagian dengan bentuk memanjang. Pecahkan telur ayam dan pisahkan kuning telurnya, siapkan putih telur sebagai olesan perekat (Gambar 2).
- c. Siapkan 1 lembar kulit lumpiah di talenan kemudian letakkan potongan pisang raja di atasnya kemudian mulailah menggulung hingga pisang tertutup rapat kemudian oleskan putih telur di ujung kulit lumpiah agar dapat melekat sempurna. Lakukan hingga potongan pisang habis.
- d. Setelah itu panaskan minyak goreng, setelah panas masukkan gulungan pisang goreng di api sedang hingga warnanya golden brown lalu angkat dan tiriskan.
- e. Tambah topping saus glasse di atasnya. Banana Roll siap di sajikan dan jual.



Gambar 1. Persiapan bahan baku pembuatan Banana Roll



Gambar 2. Proses pembuatan Banana Roll



Gambar 3 Evaluasi hasil akhir baik penampilan maupun cacat produksi.

3. Output

Output produksi pisang yang kami buat yaitu pisang memiliki kandungan serat, protein, mineral, ptansium, antioksidan dan vitamin yang bermanfaat untuk memperlancar metabolisme, meningkatkan Produk ini juga dapat dijadikan cemilan sehat disajikan bersama teman atau keluarga. Selain itu produk ini dapat menjadi memotifasi masyarakat dalam mengolah pisang yang bernilai jual sehingga menjadi sebuah usaha.

4. Hasil Evaluasi

Pada tahap akhir ini, kami mempertimbangkan cacat yang dapat menyebabkan konsumen tidak menyukai produk kami atau yang dapat menghalangi kami mencapai keuntungan dan tujuan pengembangan yang direncanakan. Evaluasi ini meliputi penilaian kualitas produk, tekstur dan rasa pisang gulung, evaluasi biaya bahan baku, evaluasi harga jual produk, dan evaluasi lokasi penjualan produk pisang gulung.

Pisang, buah yang sering kita jumpai di pasar dan toko-toko buah, ternyata memiliki potensi yang lebih besar daripada sekadar menjadi buah makanan. Salah satu inovasi yang menarik adalah “Banana Roll”, yaitu cemilan yang menggabungkan kelembutan pisang dengan kulit lumpia yang renyah. Dalam narasi ini, kita akan membahas bagaimana pisang Masamba dapat dimanfaatkan menjadi cemilan yang menggugah selera dan memiliki nilai jual.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan pembahasan diatas dapat disimpulkan bahwa inovasi dari Banana Roll menjadi cemilan favorit yang baik atau cocok di sajikan bersama keluarga dan baik untuk kesehatan karena bahan utamanya adalah pisang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terimakasih kepada dosen yang membantu menulis

artikel ini. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada rekan-rekan satu grup yang telah turut serta dalam penyusunan artikel ini agar dapat selesai tepat waktu, dan teman-teman yang telah memberikan saran dan kritik untuk referensi produk. Hal ini meningkatkan motivasi untuk memproduksi produk berikutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Fadli, R. (2023, Juli 28). *Cocok untuk Camilan di Rumah, Ini Resep Banana Roll yang Lezat dan Nikmat*. Diambil kembali dari halodoc.com: <https://www.halodoc.com/artikel/cocok-untuk-camilan-di-rumah-ini-resep-banana-roll-yang-lezat-dan-nikmat-1>
- Indi, u. r. (2021, Desember 16). *bisnis kuliner banana roll*. Diambil kembali dari osf.io: <file:///D:/DATA%20LENOVO/Favorites/Downloads/BISNIS%20KULINER%20BANANA%20ROLL.pdf>
- Kompas. (2008, Agustus 17). *Pisang Sebagai Buah Kehidupan*. Diambil kembali dari nasional.kompas.com: <https://nasional.kompas.com/read/2008/08/17/18545832/pisang.sebagai.buah.kehidupan?page=all#page3>
- Syamsa. (2023, April 18). *HUTANPEDIA Pohon Pisang: Taksonomi, Manfaat, dan 9 Jenis Pisang*. Diambil kembali dari lindunghutan.com: <https://lindungihutan.com/blog/jenis-pohon-pisang-dan-manfaatnya/>
- Pandiangan, D, Nainggolan, N., & ... (2022). PKM Ibu-Ibu PKK Desa Palaes Minahasa Utara Untuk Pemanfaatan Daun atau Bunga Mangrove sebagai Minuman Fungsional. *JPAI: Jurnal ...*, 4(September 2022). <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/jpai/article/view/43568%0Ahttps://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/jpai/article/download/43568/40078>

Pandiangan, Dingse, & Nainggolan, N. (2020). PKM PELWAP Desa Sea Mitra Untuk Pemanfaatan Tumbuhan Obat Dan Tanaman Hias. *JPAI: Jurnal Perempuan Dan Anak Indonesia*, 2(2), 16. <https://doi.org/10.35801/jpai.2.2.2020.30605>

Pandiangan, Dingse, Nainggolan, N., & Maliangkay, H. P. (2021). Program Kemitraan Masyarakat untuk Perbaikan Proses Pengeringan Bahan Baku Obat Tradisional Pencegahan Covid-19 dan Perbaikan Produk UMKM Biovina. *Vivabio*, 3(3), 25–34. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/vivabio/article/view/36793/34206>