

**PEMANFAATAN KULIT PISANG DAN TANAMAN HERBAL SEBAGAI BAHAN  
PEMBUATAN ES KRIM YANG BERNILAI EKONOMI**

**Yosephine Angelina<sup>1)</sup> Andri Octaviani<sup>2)</sup> BRM Suryo Triono<sup>3)</sup>**

<sup>1,3</sup> Program studi Manajemen <sup>2)</sup>Program studi Akuntansi STIE AUB Surakarta

Emai:: [yosephineangelina@stie-aub.co.id](mailto:yosephineangelina@stie-aub.co.id)

**Abstrak**

Produksi pisang terus meningkat, secara otomatis produksi limbah dari kulit pisang juga meningkat. Maka dari itu terciptalah sebuah pemikiran baru tentang bagaimana cara agar limbah kulit pisang tersebut tidak terabaikan keberadaannya. Kulit pisang juga memiliki kandungan gizi yang bermanfaat bagi tubuh kita. Tanaman herbal saat ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat untuk gaya hidup yang lebih sehat. Daun mint biasanya menjadi campuran makanan atau minuman yang menimbulkan rasa segar. Daun mint juga sering kali digunakan dalam pencampuran pembuatan es krim, maka dari itu pencampuran daun mint dengan es krim kulit pisang bisa menjadikan rasa yang enak, segar dan menyehatkan. Es krim merupakan makanan yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat. Pada produk yang akan dibuat ini adalah pemanfaatan kulit pisang raja yang diolah menjadi es krim, es krim sendiri adalah salah satu camilan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia untuk berbagai usia dan kelas ekonomi. Pengabdian ini telah dilaksanakan di Wilayah Desa Ngadirejo Kecamatan Mojogedang Kabupaten Karanganyar. Peserta pelatihan diikuti sebanyak 37 Warga yaitu ibu – ibu rumah tangga, serta diikuti oleh 4 mahasiswa STIE AUB. Pelaksanaan ini dilaksanakan selama satu hari dengan memberikan sosialisasi dan pelatihan secara langsung. Luaran yang diharapkan dari pengabdian masyarakat ini ada dua hal, yang pertama adalah jurnal pengabdian kepada masyarakat yang nantinya dapat dipublikasikan dan yang kedua diharapkan setelah mengikuti sosialisasi dan pelatihan pembuatan es krim kulit pisang ini peserta diharapkan mampu mengaplikasikan ilmu dan ketrampilan yang diperoleh untuk bisa dikembangkan dan di praktekkan dalam berwirausaha.

Kata kunci : *pengolahan limbah, kulit pisang, es krim, tanaman herbal.*

**PENDAHULUAN**

Pengolahan bahan makanan pada saat ini semakin berkembang bersamaan dengan perkembangan teknologi dan pengetahuan. Buah pisang adalah salah satu contoh bahan pangan yang dapat diolah menjadi berbagai macam produk makanan, meski tanpa diolah buah ini bisa langsung dikonsumsi dan memiliki rasa yang enak (Prasnowo and Hidayat, 2017). Ketersediaan buah pisang tidak perlu diragukan lagi untuk wilayah seluruh Indonesia karena iklim di Indonesia sangat cocok untuk pertumbuhan tanaman pisang dan juga merupakan jenis tanaman yang setiap saat berbuah tanpa ada istilah musim.

Pemerintah Kabupaten Karanganyar telah memberikan wawasan kepada masyarakat untuk mengolah limbah apapun menjadi bermanfaat melalui berbagai macam program. Namun kurangnya pengetahuan dan sumber daya manusia yang ahli dibidangnya membuat kebijakan pemerintah kurang ditanggapi masyarakat kabupaten Jaten Karanganyar.

Kulit pisang, selama ini oleh sebagian besar masyarakat kalau tidak dibuang pasti pemanfaatannya sekedar untuk makanan ternak seperti kambing, sapi, dan kerbau. Para pengusaha olahan pisang seringkali tidak memanfaatkan kulitnya, dan menjadikan kulit pisang tersebut sebagai limbah yang tidak memiliki nilai jual. Kulit pisang hanya digunakan oleh masyarakat sebagai makanan ternak. Banyak tanaman pohon pisang dan penjual gorengan di wilayah Karanganyar maka banyak pula limbah kulit pisang yang dihasilkan dan

hal ini belum dimanfaatkan, dengan adanya sosialisasi dan pelatihan dalam pengelolaan limbah kulit pisang ini maka bisa merubah pemikiran dan mengurangi limbah kulit pisang yang belum di kelola secara baik.

Untuk mewujudkan program kota tanpa kumuh (KoTaKu) yang bertujuan untuk menjadikan Kabupaten Karanganyar menjadi bersih dan bebas dari limbah serta membuka lapangan pekerjaan yang baru maka kami membantu dengan cara mensosialisasikan pemanfaatan limbah salah satunya adalah limbah kulit pisang dan memberikan tambahan wawasan untuk pengelolaan usaha mikro dengan baik.

#### **METODE**

Kami team Pengabdian Kepada Masyarakat mewujudkan kulit pisang dalam bentuk olahan makanan yang berupa jajanan sehat es krim kulit pisang. Team merasa lebih tepat jika diolah menjadi es krim karena telah menjadi makanan yang umum sekali disantap waktu lenggang santai, terlebih lagi pengolahannya sangat mudah dan sederhana. Alat: Panci, Blender, Saringan, Sendok, Cup eskrim, Mixer. Bahan-bahan: 3 buah kulit pisang, 5 lembar daun mint. Gula pasir, Air bersih. 250 gr tepung eskrim, Susu cair, Oreo (topping). Cara membuat: Kupas pisang, ambil kulitnya. Potong kulit pisang. Lalu cuci kulit pisang dengan air bersih. Setelah itu, rebus kulit pisang dengan air yang dicampur gula sampai kulit pisang lunak. Setelah kulit pisang sudah lunak, blender kulit pisang dengan air sedikit. Lalu, saring kulit pisang yang sudah di blender untuk mengambil ekstatnya saja. Tuangkan tepung eskrim ke wadah, lalu campurkan daun mint dan susu cair. Setelah itu mixer sampai tercampur. Selanjutnya, masukkan ke dalam freezer. Setelah membeku, masukkan ke dalam cup dan beri topping sesuai selera.

#### **Estimasi Pembuatan Ice Cream Kulpis**

a. Pembelian Bahan Baku:

1) Pisang + daun mint	Rp 45.000,00	
2) Pondan (10 box)	Rp 151.000,00	
3) Cup	Rp 18.000,00	
4) Sendok Es	<u>Rp 6.000,00</u>	Total Rp
	220.000,00	

b. HPP Es Krim Kulpis  $Rp\ 220.000,00/150 = Rp1.450/cup$

c. Harga Jual Es Krim Kulpis Rp 3.000,00/cup

Kegiatan pelaksanaan pengabdian ini dalam bentuk sosialisasi dan pelatihan dalam berwirausaha dalam Strategi Menciptakan Kemandirian Ekonomi Dengan Usaha Mikro Pembuatan Es Krim Kulit Pisang Di Wilayah Karanganyar. Adapun pelaksanaan kegiatan PKM ini dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 11 Agustus 2018 di Ruang pertemuan RW 03 Kelurahan Jetis Kecamatan Jaten Kabupaten Karanganyar pukul 16.00 wib - selesai, yang diikuti oleh 29 orang yang terdiri dari

perwakilan Ibu – Ibu PKK Kelurahan Jetis Kecamatan Jaten dan beberapa Mahasiswa STI AUBSurakarta

Metode yang digunakan dari kegiatan pelatihan dan pendampingan ini yaitu :

1. Metode ceramah dan penyampain materi oleh tim Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) STIE-AUB Surakarta menyampaikan materi Strategi Menciptakan Kemandirian Ekonomi Dengan Usaha Mikro Pembuatan Es Krim KulitPisang
- 2, Pelatihan Membuat Es Krim Kulit pisang yang dilakukan oleh tim Pengabdian Masyarakat (PKM) STIE-AUB Surakarta dimulai dari memilih jenis – jenis kulit pisang yang baik digunakan sampai diolah menjadi es krim di dalamcup.
- 3, Diskusi dan Tanya jawab , tim Pengabdian Masyarakat (PKM) STIE- AUB Surakarta memberikan kesempatan kepada peserta pelatihan untuk bertanya mengenai hal-hal belum jelas mengenai materi yang disampaikan
- 4, Konsultasi berkelanjutan kepada tim Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) STIE-AUB Surakarta jika masihdiperlukan.

Adapun persoalan umum yang dihadapi adalah bagaimana mempersiapkan strategi dalam meningkatkan ekonomi untuk berwiraswasta yang mampu bersaing dan kompetitif agar mempunyai ketrampilan berwirausaha guna meningkatkan taraf ekonomi keluarga, sehingga perlu adanya pendampingan berupa motivasi dan pelatihan berwirausaha keunggulan kompetitif dan mempunyai daya saing yang kuat di bisnis kreatif.

## **KESIMPULAN**

Hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu pelatihan dan pendampingan berwirausaha dalam memanfaatkan kulit pisang dan tanaman herbal Di Wilayah Karanganyar pada tanggal 28 Agustus 2019 sebanyak 37 peserta. Adapun hasil dari pelatihan ini adalah para peserta pelatihan memperoleh bekal dan keilmuan tentang pengelolaan suatu usaha bisnis yang di kelola secara profesional dan sehat secara financial dengan menggunakan metode Ritel Mix atau bauran pemasaran yang representatif dan berkesinambungan untuk mempertahankan usahanya ditengah persaingan usaha yang semakin ketat dalam menarik minat pelanggan terhadap produk yang kita miliki.

Es krim kulit Pisang merupakan salah satu pelopor bisnis usaha baru di bidang kuliner, untuk memperbanyak konsumen perlu memberikan pelayanan yang lebih baik dalam rasa, pelayanan keramaahn maupun kebersihan makanan itu sendiri. Jika dalam tahap ini, minat masyarakat masih kurang terhadap sajian ini, promosi akan lebih dikembangkan lagi supaya masyarakat lebihberminat.

Tahap lainnya adalah melakukan evaluasi mengenai kualitas dari es krim kulit pisang. Dengan cara melihat kekuatan berapa lama es krim kulit pisang bertahan karena es krim kulit pisang ini dibuat tanpa menggunakan bahan kimia dan pengawet sehingga hanya dapat bertahan dalam keadaan dingin

dan jangka waktu paling lama satu hari dengan catatan disimpan di dalam frizzer atau lemari pendingin. Oleh karena itu, untuk mengantisipasi ketika produk yang dijual hanya terjual sedikit dan es krim yang tersedia masih banyak, maka es krim kulit pisang tersebut sisanya dibagikan ke orang-orang sekitar sekaligus menjadi tempat promosi kepada orang disekitar tempat penjualan, agar terus mencoba dan mempromosikan es krim kulit pisang ini dari mulut ke mulut. Agar penjualan tidak mengalami kerugian terus menerus, dilakukan pengamatan terhadap tingkat pembeli secara periode, dengan cara tersebut diharapkan penjualan es krim kulit pisang ini disesuaikan dengan tingkat permintaan. Jika minat konsumen baik terhadap produk ini maka pembuatannya dilakukan dengan jumlah lebih banyak, sedangkan jika konsumen sedikit, jumlahnya pun dikurangi.

Jika bisnis es krim kulit pisang ini berjalan dengan lancar dan memperoleh keuntungan yang banyak, maka usaha ini dapat dikembangkan lagi dengan berbagai macam menu lainnya dengan bahan dasar menggunakan olahan buah pisang. Banyaknya variasi dan inovasi baru yang di keluarkan bertujuan untuk meningkatkan jumlah konsumen dan memperoleh keuntungan sebesar-besarnya. Bisnis ini, dapat dikembangkan dengan memanfaatkan buah dan kulitnya secara bersamaan, dengan kata lain penjual dapat membeli buahnya dari pedagang lain dan mengolah buahnya menjadi menu lain dan mengambil kulitnya sebagai bahan pembuat es krim kulit pisang dimana merupakan menu utama dari bisnis kuliner ini, sehingga kulit pisang tetap bisa dimanfaatkan dan tidak terbuang begitu saja. Selain itu, kulit pisang yang diperoleh tidak lagi diambil dari sisa-sisa pedagang lainnya namun melainkan dapat diambil langsung dari buah pisang yang dibeli dengan kualitas baik, sehingga penggunaan limbah kulit pisang kepunyaan sendiri akan lebih terjamin kebersihan dan kondisi kulit pisang itu sendiri. Semua ini dimaksudkan untuk meningkatkan kualitas dari bisnis makanan ini sendiri, sehingga para pelanggan tetap setia menikmati menu-menu terbaru dari bisnis es krim kulit pisang yang telah berkembang ke menu-menu lainnya.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Dewi, Shanti Nugrahani. 2011. E-Commerce Untuk Pemasaran Produk Usaha Kecil Dan Menengah. *SEGMENT Jurnal Manajemen dan Bisnis*. No 1,– Januari
- Ermawati, Wa Ode dkk 2016. *Kajian Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Raja (Musa Paradisiaca var Raja) Dalam Pembuatan Es Krim*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* Vol.1, No.1. P.67-72, Tahun 2016, ISSN: 2527-6271