

## **Pelatihan Pembuatan Tepung Pisang Kepok dan Tepung Ubi Kayu untuk Berbagai Olahan Pangan di Desa Lerehoma**

*Training On Making Kepok Banana Flour And Cassava Flour For Various Food Processes In Lerehoma Village*

**Sri Wahyuni<sup>1</sup>, Sarinah<sup>1</sup>, Fatahu<sup>1\*</sup>, Andi Nurlaila M<sup>1</sup>, Wahid Wirawan<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, University of Halu Oleo  
Jl. HEA. Mokodompit, Kampus Hijau Bumi Tridharma, Anduonohu, Kendari, Sulawesi Tenggara

\*Email: [fatahu89@gmail.com](mailto:fatahu89@gmail.com)

Received: 02<sup>th</sup> March, 2024; Revision: 07<sup>th</sup> April, 2024; Accepted: 10<sup>th</sup> May, 2024

### **Abstrak**

Masyarakat Kelurahan Lerehoma, Kecamatan Anggaberri, Kabupaten Konawe, mayoritas berprofesi sebagai petani dengan komoditas utama pisang dan ubi kayu. Kedua tanaman ini memiliki nilai ekonomi tinggi dan berperan penting dalam ketahanan pangan. Salah satu varietas pisang yang banyak dibudidayakan adalah pisang kepok. Namun, pemanfaatan pisang kepok dan ubi kayu sebagai tepung masih jarang dilakukan, padahal keduanya berpotensi diolah menjadi berbagai produk pangan bernilai tambah. Minimnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat terkait teknik pembuatan tepung menjadi kendala pengembangan produk olahan. Untuk itu, dilakukan pembimbingan teknik pembuatan tepung pisang kepok dan tepung ubi kayu yang mudah, sehat, dan aman, dengan mempertahankan kualitas, nutrisi, dan rasa, serta memperpanjang masa simpan produk. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat sehingga mampu mengolah hasil perkebunan menjadi produk bernilai ekonomi tinggi dan berkontribusi pada peningkatan pendapatan. Proses pembuatan tepung dilakukan secara mekanis melalui penggilingan dan pengeringan menggunakan oven. Pengeringan optimal menghasilkan tepung berkualitas baik, mudah diaplikasikan ke berbagai produk pangan, dan memiliki daya simpan relatif lama. Tepung pisang kepok dan tepung ubi kayu memiliki potensi besar sebagai bahan baku industri makanan, seperti kue, roti, dan berbagai produk olahan lainnya. Inovasi ini dapat menjadi langkah strategis dalam meningkatkan nilai tambah komoditas lokal dan mendorong perekonomian masyarakat Desa Lerehoma.

**Kata Kunci:** Tepung; pisang kapok; ubi kayu; olahan pangan; pemberdayaan masyarakat.

### **Abstract**

*The community of Lerehoma Village, Anggaberri District, Konawe Regency, is predominantly engaged in farming, with bananas and cassava as the main commodities. These crops have high economic value and play an important role in food security. One of the banana varieties widely cultivated is pisang kepok. However, the conversion of pisang kepok and cassava into flour remains rare, despite their potential to be processed into various value-added food products. Limited knowledge and skills in flour production techniques have hindered product development. Therefore, training on the production of pisang kepok flour and cassava flour was conducted, focusing on easy, healthy, and safe methods while maintaining quality, nutrition, and taste, and extending shelf life. This activity is expected to enhance community knowledge and skills, enabling them to process agricultural products into high-value commodities and contribute to increasing household income. The flour-making process is carried out mechanically through milling and oven drying. Optimal drying produces high-quality flour that is easy to apply to various food products and has a relatively long shelf life. Pisang kepok flour and cassava flour hold great potential as raw materials in the food industry, such as for cakes, bread, and other processed products. This innovation serves as a strategic step to increase the added value of local commodities and boost the economy of Lerehoma Village.*

**Keywords:** flour; kepok banana; cassava; food products; community empowerment.

## PENDAHULUAN

Masyarakat di desa Kelurahan Lerehoma, Kecamatan Anggaber, Kabupaten Konawe merupakan masyarakat yang didominasi berprofesi sebagai petani. Perkebunan pisang dan ubi kayu merupakan bagian penting dari sektor pertanian di banyak negara tropis, termasuk Indonesia. Kedua tanaman ini tidak hanya memiliki nilai ekonomi yang tinggi, tetapi juga berkontribusi signifikan terhadap ketahanan pangan dan kesejahteraan masyarakat. Pisang (*Musa spp.*) dikenal sebagai salah satu buah yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat, sedangkan ubi kayu (*Manihot esculenta*) merupakan sumber karbohidrat yang penting bagi jutaan orang, terutama di daerah pedesaan.

Pisang dan ubi kayu dapat dipanen sepanjang tahun dan memiliki siklus pertumbuhan yang relatif cepat, sehingga memberikan pendapatan yang stabil bagi petani. Menurut penelitian oleh Rahman et al. (2021), pisang memiliki potensi sebagai komoditas ekspor yang menguntungkan, terutama varietas pisang yang berkualitas tinggi. Selain itu, pisang dapat ditanam di berbagai jenis tanah dan iklim, menjadikannya sebagai tanaman yang adaptif dan mudah dibudidayakan.

Di sisi lain, ubi kayu merupakan tanaman yang tahan terhadap kondisi lingkungan yang kurang menguntungkan, seperti tanah yang kurang subur dan kekeringan. Ubi kayu juga memiliki nilai gizi yang tinggi, kaya akan karbohidrat, dan dapat diolah menjadi berbagai produk makanan, seperti tepung, keripik, dan makanan fermentasi. Menurut penelitian oleh Nurdin et al. (2020), ubi kayu memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai bahan baku industri pangan dan pakan ternak, sehingga dapat meningkatkan nilai tambah bagi petani. Perkebunan pisang dan ubi kayu juga memberikan manfaat sosial, seperti menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan masyarakat lokal. Dengan meningkatnya permintaan akan produk berbasis pisang dan ubi kayu, penting untuk mengembangkan praktik pertanian yang berkelanjutan dan ramah lingkungan.

Pembuatan tepung dari bahan baku lokal seperti pisang dan ubi kayu semakin mendapatkan perhatian di kalangan masyarakat, terutama dalam konteks

pemanfaatan sumber daya alam yang berkelanjutan dan pengembangan produk pangan alternatif. Tepung pisang dan tepung ubi kayu merupakan dua jenis tepung yang memiliki potensi besar dalam industri makanan, baik sebagai bahan baku untuk pembuatan kue, roti, maupun produk olahan lainnya. Tepung pisang, yang dihasilkan dari pengolahan pisang yang telah matang atau pisang yang tidak terpakai, memiliki kandungan nutrisi yang tinggi, termasuk serat, vitamin, dan mineral. Menurut penelitian oleh Sari dan Hidayati (2020), tepung pisang kaya akan karbohidrat dan dapat menjadi sumber energi yang baik. Selain itu, tepung ini juga memiliki sifat fungsional yang baik, seperti kemampuan menyerap air dan memperbaiki tekstur produk makanan.

Sementara itu, tepung ubi kayu, yang diperoleh dari umbi ubi kayu yang dikeringkan dan digiling, merupakan sumber karbohidrat yang populer di banyak negara tropis. Ubi kayu dikenal sebagai bahan pangan yang tahan terhadap kondisi iklim yang ekstrem dan memiliki ketahanan yang baik terhadap hama dan penyakit. Penelitian oleh Pratiwi et al. (2019) menunjukkan bahwa tepung ubi kayu memiliki kandungan pati yang tinggi, sehingga dapat digunakan sebagai pengental dan pengikat dalam berbagai aplikasi kuliner. Proses pembuatan tepung dari kedua bahan ini melibatkan beberapa tahap, mulai dari pemilihan bahan baku yang berkualitas, pengolahan awal, pengeringan, hingga penggilingan.

Dengan meningkatnya kesadaran akan pentingnya konsumsi makanan sehat dan alami, pembuatan tepung pisang dan ubi kayu dapat menjadi alternatif yang menarik untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat. Oleh karena itu, penelitian dan pengembangan lebih lanjut dalam pembuatan tepung ini sangat diperlukan untuk meningkatkan nilai tambah dan diversifikasi produk pangan lokal.

Tepung pisang dan tepung ubi kayu dinilai sebagai sumber pangan alternatif yang memiliki kualitas gizi yang baik. Kedua jenis tepung ini tidak hanya berfungsi sebagai bahan baku dalam berbagai produk makanan, tetapi juga menawarkan berbagai manfaat nutrisi yang penting bagi kesehatan. Dalam konteks global yang semakin memperhatikan keberlanjutan dan kesehatan, pemanfaatan tepung dari sumber lokal seperti pisang dan

## Pelatihan Pembuatan Tepung Pisang ...

ubi kayu menjadi semakin relevan. Tepung pisang, yang dihasilkan dari pengolahan pisang matang, kaya akan serat, vitamin, dan mineral. Menurut penelitian oleh Sari et al. (2020), tepung pisang mengandung vitamin A, vitamin C, dan kalium yang bermanfaat untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan kesehatan mata. Selain itu, kandungan serat yang tinggi dalam tepung pisang dapat membantu pencernaan dan mengontrol kadar gula darah, menjadikannya pilihan yang baik bagi mereka yang menderita diabetes.

Di sisi lain, tepung ubi kayu merupakan sumber karbohidrat yang sangat baik dan memiliki kandungan pati yang tinggi. Ubi kayu juga mengandung sejumlah nutrisi penting seperti vitamin C, kalsium, dan fosfor. Penelitian oleh Pratiwi et al. (2019) menunjukkan bahwa tepung ubi kayu dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam berbagai produk makanan, memberikan alternatif bagi mereka yang memiliki intoleransi gluten. Selain itu, tepung ini juga memiliki sifat fungsional yang baik, seperti kemampuan menyerap air dan memberikan tekstur yang baik pada produk olahan.

Kedua jenis tepung ini tidak hanya memberikan nilai gizi yang tinggi, tetapi juga berkontribusi pada diversifikasi pangan, yang sangat penting dalam menghadapi masalah ketahanan pangan global. Dengan meningkatnya kesadaran akan pentingnya konsumsi makanan sehat dan alami, tepung pisang dan ubi kayu menawarkan solusi yang menarik untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat

## METODE KEGIATAN

### Pembekalan Mahasiswa

Terdapat dua orang mahasiswa yang dilibatkan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Kedua orang mahasiswa tersebut dilatih terlebih dahulu terkait teknis pembuatan tepung.

### Persiapan dan Sosialisasi

Tahap persiapan dan sosialisasi dilakukan secara aktif oleh tim PKM bekerjasama dengan mitra. Tujuan utama pada tahap ini yaitu untuk memastikan target peserta mengetahui rencana kegiatan pelatihan yang akan dilakukan. Tim PKM menyediakan bahan dan alat yang akan digunakan untuk pembuatan tepung, daftar bahan yang digunakan untuk membuat produk, dan video kegiatan produksi. Mitra bertugas untuk mengumpulkan

rekan-rekan masyarakat yang akan diberikan pelatihan. Adapun target peserta pelatihan yaitu 20 orang.

### Pelaksanaan

Setelah seluruh kegiatan persiapan dan sosialisasi selesai dilakukan, kegiatan pelatihan dilaksanakan di lokasi yang telah ditentukan dengan selama 1 hari. Acara akan diawali dengan pemberian materi terkait cara pengawetan sari buah. Materi disampaikan oleh tim PKM.

### Evaluasi

Keberhasilan kegiatan ini akan dievaluasi melalui:

- Tingkat kehadiran peserta. Ditargetkan setidaknya 20 orang yang terlibat dalam kegiatan pelatihan yang diselenggarakan di Masyarakat desa Lerehoma. Dan peserta yang hadir 12 orang, atau 60% dari jumlah yang ditargetkan.
- Animo peserta. Animo peserta Pembuatan tepung terlihat sangat baik dalam menanggapi materi yang diberikan dengan aktifnya diskusi tanya jawab terkait pembuatan tepung dengan teknologi sederhana.
- Kesepakatan kerjasama dengan mitra. disepakati kerjasama suplay bahan baku pisang kapok dan ubi kayu dengan tim PKM sebagai pengelola pembuatan tepung dan selanjutnya akan dipasarkan oleh kelompok kerja masyarakat

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat mengenai Teknik Pembuatan Tepung Pisang Kepok dan Tepung Ubi Kayu Untuk Berbagai Olahan Pangan telah selesai dilaksanakan pada Selasa, 29 Oktober 2024 di Desa Lerehoma, Kecamatan Anggaberri, Kabupaten Konawe. Masyarakat diberikan edukasi mengenai cara penanganan dan teknik dalam pembuatan tepung pisang kapok dan tepung ubi kayu sebagai olahan pangan. Kegiatan diawali dengan pembukaan oleh Kepala Desa Lerehoma dan dilanjutkan dengan pemaparan materi mengenai kandungan nutrisi dari pisang kapok dan ubi kayu serta manfaatnya bagi kesehatan, terutama untuk lansia dan masyarakat dengan riwayat penyakit *diabetes melitus*. Tim menjelaskan mengenai metode

### Pelatihan Pembuatan Tepung Pisang ...

pengolahan yang sederhana dan tepat guna agar mudah dilakukan secara mandiri oleh masyarakat desa di rumah masing-masing. Kegiatan ini dilaksanakan dalam bentuk ceramah dan diskusi tanya jawab mengenai teknis pengolahan tepung pisang kapok dan tepung ubi kayu. Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan, peserta sangat antusias dalam menyimak pemaparan materi yang diberikan (Gambar 1)



**Gambar 1.** Pelaksanaan kegiatan PKM, mengenai teknik pembuatan tepung pisang kapok dan tepung ubi kayu.

Pada sesi selanjutnya, masyarakat desa diberikan kesempatan untuk mengajukan pertanyaan mengenai teknis pembuatan tepung pisang kapok dan tepung ubi kayu. Beberapa masyarakat menanyakan mengenai jenis pisang yang dapat diolah menjadi tepung, hal ini kemungkinan disebabkan varietas pisang yang tersedia di lingkungan masyarakat cukup bervariasi sehingga ketersediaan pisang kapok cukup terbatas, kemudian tim memberikan beberapa opsi pilihan lain serta metode pengolahannya. Masyarakat sangat tertarik terhadap olahan pangan yang dapat dibuat dari tepung pisang kapok dan tepung ubi karena dapat diolah menjadi berbagai produk makanan, maupun sebagai makanan pengganti nasi yang sehat dan mengenyangkan serta sebagai upaya dalam mendiversifikasikan pangan lokal.

Masyarakat sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini karena kepedulian masyarakat akan kesehatan semakin meningkat, sehingga mempengaruhi pola konsumsi menjadi lebih sehat dengan memanfaatkan komoditas pangan lokal yang tersedia. Masyarakat sangat mengharapkan kegiatan seperti ini dapat selenggarakan lagi di desa mereka, karena mengingat kepedulian akan pola konsumsi makanan yang sehat telah meningkat (Gambar 2).



**Gambar 2.** Sesi tanya jawab dan diskusi bersama masyarakat Desa Lerehoma

Dalam rangka evaluasi kegiatan, kuesioner daring (<https://forms.gle/LRPHZWfYDMqgEbTN>) disebarluaskan kepada para peserta yang berisi evaluasi tentang kemampuan fasilitator dalam menjelaskan (4,85 dalam skala maksimal 5,0), tempat dan suasana pelatihan (4,80), kesempatan peserta untuk bertanya (4,75), serta kemudahan materi untuk dipraktikkan (4,80). Tim Pelaksana kegiatan PKM, teknik pembuatan tepung pisang kapok dan tepung ubi kayu bersama warga masyarakat (Gambar 3).



**Gambar 3.** Sesi foto bersama Tim Pelaksana kegiatan PKM, teknik pembuatan tepung pisang kapok dan tepung ubi kayu bersama warga masyarakat.

## Pelatihan Pembuatan Tepung Pisang ...

Hasil evaluasi kegiatan pelatihan teknik pembuatan tepung pisang kapok dan tepung ubi kayu bersama warga masyarakat di desa lerehoma kabupaten konawe diperoleh data bahwa masyarakat merasa terdorong dan termotivasi untuk melakukan dan mempraktekkan langsung teknik pembuatan tepung yang selama ini diketahui hanya berasal dari gandum ternyata dapat bersumber bahan lainnya yang mudah didepatkan serta nilai gizi dan kesehatan yang tinggi ketika di kuosumsi (Tabel 1).

**Tabel 1** Hasil evaluasi pelatihan bimbingan tehnik pembuatan tepung pisang kapok dan tepung ubi kayu

Materi	Tingkat Kecakapan		
	Kurang	Sedang	Mahir
Pengetahuan terkait potensi pisang kapok dan ubi kayu serta kandungan gizinya	-	20%	80%
Proses pengolahan pisang kapok dan ubi kayu menjadi Tepung	5%	10%	85%
Tehnik pengolahan tepung secara	5%	5%	90%
Penerapan tepung kedalam berbagai produk olahan	-	5%	95%

Pada pelatihan ini dilaksanakan melalui pemeparan materi dan praktik langsung yang didemonstrasikan oleh pemateri profesional. Adapun hasil evaluasi proses pelatihan dinilai dari pantauan selama proses pelatihan dan pemahaman peserta pelatihan yang dievaluasi dalam bentuk tingkat kecakapan peserta selama mengikuti kegiatan pelatihan.

Berdasarkan hasil evaluasi pada Tabel 1 dapat dikatakan bahwa pelatihan pembuatan tepung pisang kapok dan tepung ubi kayu untuk berbagai olahan pangan di Desa Lerehoma dinilai berjalan sangat baik dan semua peserta paham serta termotivasi untuk memulai mengaplikasikan pelatihan yang diperoleh sehingga dapat dikembangkan menjadi peluang usaha dalam tehnik pembuatan tepung pisang kapok dan tepung ubi kayu sehingga dapat dipasarkan lebih luas, mampu bersaing dengan produk pengawetan lainnya serta menjadi peluang

besar bisnis baru kerjasama pihak produk tanaman buah atau sayuran, pihak pengolahan dan pihak pemaasaran produk di masyarakat menjadi produk lokal unggulan dengan tehnik pengawetan sederhana dan efektif. Selain itu, dalam menyelaraskan tercapainya program ketahanan dan keamanan pangan nasional demi mencapai ketersediaan pangan secara global.

## KESIMPULAN

### Kesimpulan

Telah dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat mengenai teknik pembuatan tepung pisang kepok dan tepung ubi kayu untuk berbagai olahan pangan di Desa Lerehoma, Kecamatan Anggaberri, Kabupaten Konawe. Melalui kegiatan ini masyarakat Desa Lerehoma menjadi lebih memahami mengenai potensi pangan lokal yang dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi berbagai produk pangan. Sehingga dapat mengurangi ketergantungan masyarakat dalam konsumsi beras dan memanfaatkan pangan lokal secara lebih maksimal

### Saran

Terjalannya kerjasama antara pihak Pemerintah Desa Lerehoma dengan tim PKM untuk transfer ilmu pengetahuan mengenai pemanfaatan potensi pangan lokal agar dapat terus berlanjut kedepannya, namun diperlukan adanya penyediaan fasilitas sarana dan prasarana yang lebih memadai dari pemerintah desa agar kegiatan dapat diselenggarakan lebih maksimal.

## Daftar Pustaka

- Aryani, T., Ulfah Mu'awanah, I. A., & Widyantara, A. B. (2018). Aplikasi Kulit Pisang Menjadi Tepung: Aktifitas Antioksidan Tepung Kulit Pisang Musa Sapientum. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, *11*(2). <https://doi.org/10.47317/JKM.V11I2.60>
- Halim, A., & Darmawan, D. (2022). KEBAFERAN (Kepok Banana Flour Indonesian) sebagai Bahan Tepung Komposit untuk Menghasilkan Donut Beraroma. *PUNDIMAS Publikasi Kegiatan Abdimas*, *1*(3), 124–133. <https://doi.org/10.37010/pnd.v1i3.932>
- Indrayanti, R., Asharo, R. K., Pasaribu, P. O., Priambodo, R., Rizkawati, V., & Irnidayanti,

## Pelatihan Pembuatan Tepung Pisang ...

- Y. (2021). Pembuatan Tepung Pisang (musa Spp) dengan Mudah dan Praktis Sebagai Bahan Baku Pangan Olahan. <https://doi.org/10.37478/mahajana.v2i3.987>
- Keiluhu, H. J., Purnamasari, V., Wambrauw, D. Z. K., Pallo, A. S., & Alatubir, R. (2024). *Pelatihan Pembuatan Tepung Pisang dan Produk Olahannya Bagi Ibu-Ibu Anggota PW Jemaat GKI Getsemani Kotaraja, Jayapura*. 3(1): 1–7. <https://doi.org/10.31957/bhjpi.v3i1.3585>
- Kiswandono, K. K. (2019). *Product Development Of Sponge Cake Based On Banana “Kepok” Flour (Musa paradisiaca L.)*.
- Mugo, M. W., & Njue, L. G. (2019). *Development of a High Value Nutritious Baking Flour from Dried Ripe Banana Peels*. 1–7. <https://doi.org/10.9734/AFSJ/2019/V12I330083>
- Napitupulu, D. S., Karo-Karo, T., & Lubis, Z. (2013). Pembuatan Kue Bolu dari Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu dengan Pengayaan Tepung Kedelai (*Preparation of Sponge Cake from Banana flour as Substitution for Wheat Flour with Soybean Flour Enrichment*).
- Nurdin, M., Sari, R., & Wulandari, E. (2020). Utilization of Cassava as a Source of Carbohydrate in Food Industry. *Indonesian Journal of Food Science and Technology*, 15(2), 75-83.
- Nurjaya, N., Faisal, E., & Selfiani, I. (2022). Workshop On Making Biscuits Made From Banana Peel Flour (Musa Paradisiaca L). *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. <https://doi.org/10.33860/jpmsh.v1i2.489>
- Rahman, M. M., Hasan, M. M., & Hossain, M. S. (2021). Economic Potential of Banana Cultivation: A Review. *Journal of Agricultural Economics*, 12(3): 145-158.
- Sari, D. P., & Hidayati, N. (2020). Nutrisi dan Potensi Tepung Pisang sebagai Bahan Pangan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(1), 45-52.
- Songpranam, P., Chumkaew, K., Chowthanakij, R., & Noppakun, M. (2022). Substitution of rice flour with banana flour for developing Khanom Thong Att products. *Food Research*, 6(6): 214–220. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.6\(6\).655](https://doi.org/10.26656/fr.2017.6(6).655)
- Pratiwi, A., Sari, R., & Wulandari, E. (2019). Characterization of Cassava Flour and Its Application in Food Products. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2): 100-108.
- Purnamasari, V. W., & Budi, M. (2023). Pelatihan Pembuatan Tepung Pisang dan Olahannya dalam Upaya Pemanfaatan dan Peningkatan Nilai Ekonomi Pangan Lokal Papua. <https://doi.org/10.31957/bhjpi.v2i1.2985>
- Valentine, V., Sutedja, A. M., & Marsono, Y. (2015). Pengaruh Konsentrasi Na-Cmc (Natrium-Carboxymethyl Cellulose) Terhadap Karakteristik Cookies Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca L.*) *PREGELATINISASI*. 9(2), 93–101.