

**PENERAPAN IPTEKS**



**PEMANFAATAN BUAH PISANG  
SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN SELAI  
DI KALURAHAN MANGUNSARI, GUNUNGPATI, SEMARANG**

**LAPORAN PENGABDIAN**

**Oleh:**

**Rejeki Siti Ferniah, SSi, MSi  
Dra. Susiana Purwantisari, MSi  
Dra. Arina Tri Lunggani, MSi  
Hermin Pancasakti K, SSi, MSi**

**Dibiayai oleh : Anggaran APBN Universitas Diponegoro Semarang sesuai dengan  
Surat Perjanjian Tugas Pelaksanaan Program Vucer dan Penerapan Ipteks  
Nomor : 08/J07/PM/2005**


**FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETA**

# HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN PENGABDIAN

1. Judul : Pemanfaatan Buah Pisang sebagai Bahan Dasar Pembuatan Selai di Kalurahan Mangunsari, Gunungpati, Semarang
  
  2. Ketua Pelaksana
    - a. Nama : Rejeki Siti Ferniah, SSI, MSi
    - b. NIP : 132 236 134
    - c. Pangkat/golongan : Penata Muda/IIIa
    - d. Jabatan : Asisten Ahli
    - e. Fakultas : MIPA
    - f. Jurusan : Biologi
    - g. Bidang keahlian : Genetika dan Biologi Molekuler
    - h. Alamat kantor/Telp/Fax/E-mail : Jl Prof H Sudarto, Tembalang, Semarang. Telp.024 7499494  
[sudpmipa@semarang.wasantara.net.id](mailto:sudpmipa@semarang.wasantara.net.id)
    - j. Alamat rumah/Telp/Fax/E-mail : Jl Gondang Barat I RT 04 RW 01, Tembalang, Semarang  
08122889064
  
  3. Personalia
    - a. Jumlah anggota pelaksana : 2 orang
    - b. Jumlah pembantu pelaksana : 1 orang
  4. Jangka Waktu Kegiatan : 6 bulan
  5. Bentuk Kegiatan : Penyuluhan dan Pelatihan
  6. Sifat Kegiatan : Lanjutan dari Kegiatan Program Sibermas 2001 - 2003
  
  7. Biaya yang Diperlukan
    - a. Sumber dari Depdiknas : Rp 5.000.000,00
    - b. Sumber lain : -
- Jumlah: Rp 5.000.000,00

Semarang, 20 Oktober 2005

Ketua Pelaksana,

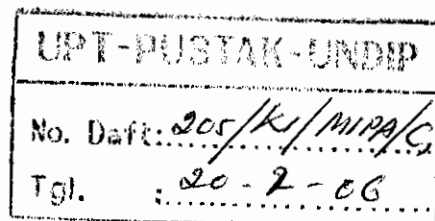


Rejeki Siti Ferniah, SSI, MSi  
NIP. 132 236 134

Menyetujui,

Ketua Lembaga Pengabdian Masyarakat,

Drs. Soewarso, MM  
NIP. 130 354 884



## DAFTAR ISI

|                                     | Halaman |
|-------------------------------------|---------|
| HALAMAN PENGESAHAN                  | ii      |
| RINGKASAN                           | iii     |
| TIM PELAKSANA                       | iv      |
| PRAKATA                             | v       |
| DAFTAR ISI                          | vi      |
| DAFTAR LAMPIRAN                     | viii    |
| I.    PENDAHULUAN                   | 1       |
| II.   TINJAUAN PUSTAKA              | 3       |
| III.  MATERI DAN METODE PELAKSANAAN | 5       |
| IV.   HASIL DAN PEMBAHASAN          | 7       |
| V.    KESIMPULAN DAN SARAN          | 10      |
| DAFTAR PUSTAKA                      | 11      |
| LAMPIRAN                            |         |

## DAFTAR LAMPIRAN

|  | Halaman |
|--|---------|
| LAMPIRAN GAMBAR                                      |         |
| Gambar 1. Tanaman pisang mendominasi Desa Mangunsari | 13      |
| Gambar 2. Pisang raja putrid                         | 13      |
| Gambar 3. Sosialisasi program pengabdian             | 13      |
| Gambar 4. Penyuluhan selai pisang                    | 13      |
| Gambar 5. Demo pembuatan selai pisang                | 13      |
| Gambar 6. Praktek mandiri pembuatan selai            | 13      |
| Gambar 7. Praktek mandiri membuat selai              | 14      |
| Gambar 8. Pengemasan selai pisang                    | 14      |
| Gambar 9. Anak-anak menikmati roti selai             | 14      |
| Gambar 10. Selai menghiasi kue kering                | 14      |
| DAFTAR HADIR KEGIATAN                                |         |
| Daftar Hadir Penyuluhan                              | 15      |
| Daftar Hadir Pelatihan                               | 16      |
| Daftar Hadir Praktek Mandiri                         | 17      |
| DIAGRAM ALIR PEMBUATAN SELAI PISANG                  | 18      |
| LABEL PENGEMASAN SELAI PISANG                        | 19      |
| MATERI PENYULUHAN                                    | 20      |

## I. PENDAHULUAN

### A. ANALISIS SITUASI

Kalurahan Mangunsari terletak di bagian selatan dari wilayah Kecamatan Gunungpati, dengan luas daerah 292,161 km<sup>2</sup> dan jumlah penduduk 2.500 orang pada tahun 2000. Jumlah penduduk yang cukup banyak tersebut menjadi sumber daya manusia yang potensial secara kuantitatif. Sebagian besar penduduknya merupakan petani tradisional, buruh tani, peternak, dan pengrajin.

Potensi sumber daya alam di Kalurahan Mangunsari cukup melimpah. Hasil pertanian berupa buah-buahan, seperti durian, ace, dan pisang. Ternak utama adalah sapi dan ayam, menghasilkan susu, daging, dan telur.

Petani pisang di Kalurahan Mangunsari cukup banyak, menempati urutan setelah petani durian dan ace. Hasil panen pisang dijual dalam bentuk pisang tua yang siap dimakan atau diolah lebih lanjut. Beberapa penduduk memanfaatkan hasil panen pisang untuk diolah menjadi criping pisang. Pengrajin criping pisang di Kalurahan Mangunsari ada 4 kelompok, dibina oleh LPM UNDIP melalui Program Sibermas tahun 2001. Pada tahun 2003 dengan binaan dari LPM UNDIP dilakukan diversifikasi usaha pemanfaatan pisang menjadi sale pisang. Usaha sale pisang saat ini menjadi salah satu bentuk usaha kecil di Kalurahan Mangunsari dan melibatkan 3 kelompok pengrajin (Sukarya, 2001; Jumari dan Purwantisari, 2003).

Buah pisang masih dapat diolah menjadi bentuk-bentuk makanan lain sebagai alternatif diversifikasi pangan. Salah satu bentuk diversifikasi makanan dari buah pisang adalah pembuatan selai. Buah pisang dalam bentuk selai pisang dapat disimpan dalam waktu 1 – 2 bulan, sehingga diharapkan dapat mengurangi anjloknya harga pisang dalam musim-musim panen pisang. Melalui pelatihan pembuatan selai diharapkan juga dapat menciptakan peluang kerja baru bagi remaja putus sekolah dan masyarakat, sehingga dapat meningkatkan taraf ekonomi masyarakat. Kegiatan ini merupakan lanjutan Kegiatan Program Sinergi Pemberdayaan Masyarakat (Sibermas) tahun anggaran 2001 – 2003 di Kecamatan Gunungpati dengan salah satu sasarannya adalah pengembangan pemanfaatan buah pisang.

Berdasarkan presurvey yang dilakukan pada tanggal 25 Mei 2005, dari seluruh dusun di wilayah Kalurahan Mangunsari mempunyai potensi besar dalam berbagai jenis tanaman buah. Tanaman pisang dijumpai hamper di seluruh wilayah, terutama di Dusun Kebonmanis. Di Kebonmanis ini terdapat seorang warga yang telah mengolah

buah pisang menjadi produk keripik dan sale pisang. Bahan baku berupa buah pisang diperoleh dari panen sendiri dan dari warga lain di sekitarnya yang mempunyai tanaman pisang. Perajin pisang di desa tersebut identik dengan Ibu Kunaenah, yang boleh dikatakan rumahnya tidak pernah absen dari buah pisang. Rumah Ibu Kunaenah di Dusun Kebonmanis RT 03 RW III ditetapkan sebagai lokasi tempat dilangsungkannya penyuluhan dan pelatihan pembuatan selai pisang.

## **B. IDENTIFIKASI DAN PERUMUSAN MASALAH**

Berdasarkan potensi sumber daya alam berupa tanaman pisang yang cukup tersedia, didukung oleh tersedianya sumber daya manusia, maka perlu lebih dikembangkan usaha pemanfaatan buah pisang secara optimal. Selama ini pemanfaatan buah pisang saat-saat panen hanya untuk dijual segar, dibuat pisang goreng, criping, atau sale. Perlu diupayakan suatu cara alternatif diversifikasi makanan dari bahan dasar pisang, yaitu dengan membuat selai pisang. Pelatihan pembuatan selai pisang perlu dilakukan kepada masyarakat agar masyarakat mengetahui cara membuat selai pisang, mengemasnya sehingga tahan lama, dan memasarkannya supaya dapat meningkatkan taraf kehidupan masyarakat.

## **C. TUJUAN KEGIATAN**

Tujuan pemanfaatan buah pisang sebagai bahan dasar pembuatan selai adalah:

1. Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan petani dan pengrajin pisang.
2. Meningkatkan nilai jual hasil olahan buah pisang dalam bentuk selai.

## **D. MANFAAT KEGIATAN**

Manfaat yang dapat diharapkan dari kegiatan ini adalah:

1. Bertambahnya pengetahuan dan ketrampilan masyarakat diharapkan dapat meningkatkan kualitas sumber daya manusia di Kalurahan Mangunsari.
2. Meluasnya diversifikasi makanan dari bahan dasar pisang diharapkan dapat memunculkan jenis usaha baru yang dapat meningkatkan taraf ekonomi.