



Keragaman Jenis Pisang dan Olahannya Pada Masyarakat Desa Togoliua Kecamatan Tobelo Barat

The Diversity of Types of Bananas and Processed in the Community of Togoliua Village, Tobelo Barat Sub-district

Askia Syawal¹, Ariance Y. Kastanja^{2*}, Zeth Patty³

¹Mahasiswa Program Studi Agroteknologi, Universitas Hein Namotemo – Tobelo

^{2,3} Program Studi Agroteknologi, Universitas Hein Namotemo – Tobelo

Info Artikel:

Diterima : 18 Oktober 2024

Disetujui : 17 Nopember 2024

Dipublikasi : 20 Nopember 2024

Keyword:

Types of Bananas, Processed, Togoliua Village

Korespondensi:

Ariance Yeane Kastanja
Universitas Hein Namotemo
Tobelo, Indonesia

Email: ariance1401@gmail.com



Copyright© Oktober 2024
JURNAL SALOI

Abstrak

Penelitian yang berlokasi di Desa Togoliua Kecamatan Tobelo Barat ini bertujuan untuk mengidentifikasi jenis, cara dan bentuk olahan pisang yang dibudidayakan oleh masyarakat di Desa Togoliua. Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja dengan menggunakan metode wawancara untuk mengumpulkan data jenis pisang dan olahan pisang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 9 jenis pisang yaitu *pisang kepok, pisang raja, pisang mulu bebe, pisang pinang, pisang goroho, pisang manado, pisang tanduk, pisang batu dan pisang mas panjang*, dimana terdapat 6 jenis pisang yang harus diolah sebelum dikonsumsi antara lain *pisang kepok, pisang raja, pisang mulu bebe, pisang manado, pisang tanduk dan pisang batu*. Bentuk olahan pisang pada masyarakat Togoliua adalah pisang goreng, keripik pisang, pisang coklat dan pisang rebus.

Abstract

This research, which is located in Togoliua Village, West Tobelo District, aims to identify the types, methods and forms of processed bananas cultivated by the community in Togoliua Village. The research location was determined deliberately using the interview method to collect data on types of bananas and processed bananas. The results of the research show that there are 9 types of bananas, namely Kepok bananas, Raja bananas, Mulu bebe bananas, Pinang bananas, Goroho bananas, Manado bananas, Tanduk bananas, Batu bananas and Mas panjang bananas, of which there are 6 types of bananas that must be processed before consumption, including Kepok bananas, Raja bananas, Mulu Bebe bananas, Manado bananas, Horn bananas and Batu bananas. The forms of processed bananas in the Togoliua community are fried bananas, banana chips, chocolate bananas and boiled bananas.

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Makanan pokok masyarakat Indonesia bermacam-macam, baik yang berasal dari padi, jagung, sugu, umbi-umbian, sayuran, kacang-kacangan, dan buah-buahan (Murdiati dkk., 2015). Menurut Jundi, (2015), terdapat tiga hal yang mempengaruhi

kebiasaan mengkonsumsi bahan makanan seseorang di suatu masyarakat, yakni ketersediaan pangan, pola sosial budaya, serta faktor-faktor pribadi

Pisang merupakan komoditas tanaman hortikultura, termasuk salah satu produk sub sektor pertanian yang mampu meningkatkan kinerja ekspor sektor tersebut. Selain itu

pisang termasuk salah satu produk buah-buahan yang memiliki prospek pengembangan karena memiliki nilai ekonomi tinggi dan potensi pasarnya terbuka (Kemenko Perekonomian RI, 2020)

Menurut Hendaru dkk., (2018), Maluku Utara merupakan wilayah yang kaya dengan keanekaragaman hayati yang tinggi, terutama keragaman pisang, baik pisang liar maupun pisang yang dibudidayakan. Hendaru dkk., (2018), bahwa Kepulauan Maluku memiliki 24 akses pisang yang dikonsumsi serta 4 akses pisang liar yang masuk dalam kelompok *Musa acuminata*. Hasil penelitian Kastanja dkk., (2022) menemukan bahwa terdapat 8 jenis pisang yang dikonsumsi oleh masyarakat Tobelo Tengah, Kabupaten Halmahera Utara, yakni *pisang raja*, *pisang kepok*, *pisang mulut bebek*, *pisang goroho*, *pisang ambon*, *pisang mas*, *pisang tanduk*, dan *pisang jarum*, selain itu terdapat empat jenis pisang yang dijadikan sebagai pangan yakni pisang raja, pisang kepok, pisang goroho dan pisang mulut bebek. Dijelaskan juga bahwa terdapat empat jenis pisang yaitu pisang yang langsung dimakan segar, pisang harus diolah, pisang yang diambil serat dan jenis pisang yang berbiji, sedangkan berdasarkan cara konsumsi terdapat dua kelompok pisang yaitu kelompok banana yakni pisang yang dikonsumsi segar dan pisang plaintain yakni pisang yang harus diolah terlebih dahulu

Selanjutnya hasil penelitian Leunufna, (2020) menunjukkan bahwa produk pisang di Kepulauan Maluku dikonsumsi dan dipasarkan dengan cara yang berbeda. Pisang segar dikonsumsi sebagai makanan penutup, makanan bayi (*pure pisang*) dan jus pisang, sedangkan untuk kelompok pisang raja, konsumsi dapat berupa pisang rebus, pisang goreng, topping untuk yogurt, pisang coklat, pisang molen, pisang hijau, keripik pisang,

dan roti pisang, dengan berbagai bentuk konsumsi seperti itu. Produk pisang selanjutnya dapat menguntungkan usaha kecil termasuk restoran, kedai kopi, kedai es, penjual pisang, toko roti, serta memberikan peluang untuk ekspor.

Pemilihan Desa Togoliua sebagai lokasi penelitian karena desa ini merupakan salah satu desa yang masyarakatnya terbiasa mengkonsumsi pisang sebagai salah satu pangan pokok pengganti nasi dalam kehidupannya sehari-hari.

1.2. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan dari penelitian ini untuk mengidentifikasi jenis, bentuk dan cara pengolahan buah pisang yang dibudidayakan oleh masyarakat di Desa Togoliua, Kecamatan Tobelo Barat, sedangkan manfaat penelitian adalah sebagai sumber informasi dasar bagi masyarakat serta dinas terkait mengenai jenis-jenis pisang dan pengolahannya di Desa Togoliua Kecamatan Tobelo Barat, guna pengembangannya sebagai pangan alternatif masyarakat di Halmahera Utara.

METODE PENELITIAN

2.1. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini berlokasi di Desa Togoliua Kecamatan Tobelo Barat, Halmahera Utara dan dilaksanakan selama 3 bulan, mulai dari bulan April 2024 sampai dengan bulan Juni 2024. Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja dengan memperhatikan kebiasaan masyarakat yang mengkonsumsi pisang dalam kesehariannya

2.2. Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah: kamera, alat tulis, dan recorder, sedangkan bahan yang dipakai adalah daftar pertanyaan (kuisisioner) untuk mempermudah wawancara.

Tabel 1. Produksi Tanaman Buah di Kecamatan Tobelo Barat

Komoditi	Produksi (kwintal) / Tahun				
	2019	2020	2021	2022	2023
Alpukat	32	192	30	43	33
Durian	105	368	80	132	120
Pisang	49	224	61	102	66
Jeruk Siam	33	392	8	19	12
Mangga	86	312	33	58	37
Manggis	14	48	9	13	8

Sumber : BPS Kabupaten Halmahera Utara, 2024

Data BPS pada tabel 1 menunjukkan bahwa pisang merupakan salah satu produk buah yang banyak dihasilkan oleh masyarakat di Kecamatan Tobelo Barat. Meskipun tidak sebesar Alpukat dan Durian, pisang yang dihasilkan cukup besar setiap

tahun dan menjadi salah satu produk unggulan masyarakat. Gambar buah pisang yang dibudidayakan dan dikonsumsi Masyarakat Desa Togoliua ditampilkan pada gambar 2



Gambar 2. a. Buah Pisang Spatu, b. Buah Pisang Raja, c. Buah Pisang Mulu bebe, d. Buah Pisang Pinang, e. Buah Pisang Goroho, f. Buah Pisang Manado, g. Buah Pisang Tanduk, h. Buah Pisang Batu, i. Buah Pisang Mas Panjang

3.3. Jenis Pisang dan Pola Tanam

Pisang merupakan komoditi yang cukup menarik untuk dikembangkan dan ditingkatkan produksinya. Menurut Ambarita dkk., (2015), dalam upaya meningkatkan produksi tersebut informasi tentang keragaman populasi tanaman pisang sangat diperlukan untuk menyusun strategi pemuliaan guna mendapatkan varietas pisang

yang lebih baik di masa depan. Berdasarkan hasil penelitian, terdapat 9 jenis tanaman pisang yang ditemukan di Desa Togoliua Kecamatan Tobelo Barat, yang dalam bahasa lokal dikenal masyarakat dengan nama : *Pisang Spatu*, *Pisang Raja*, *Pisang Mulu Bebe*, *Pisang Pinang*, *Pisang Goroho*, *Pisang Manado*, *Pisang Tanduk*, *Pisang Batu* dan *Pisang Mas Panjang*. Data jenis jenis pisang ditampilkan pada Tabel 2.

Tabel 2. Kultivar Tanaman Pisang di Lokasi Penelitian

No	Nama Indonesia	Nama ilmiah	Nama Lokal
1.	Pisang Kepok	<i>Musa acuminata x balbisiana</i>	Pisang Spatu
2.	Pisang Raja	<i>Musa taxtilia</i>	Pisang Raja
3.	Pisang Bebek	<i>Musa acuminata</i> Colla	Pisang Mulu bebe
4.	Pisang Mas	<i>Musa acuminata</i> Colla	Pisang Pinang
5.	Pisang Gorocho	<i>Musa acuminata x balbisiana</i>	Pisang Gorocho
6.	Pisang Manado	<i>Musa acuminata</i>	Pisang Manado
7.	Pisang Tanduk	<i>Musa acuminata x balbisiana</i>	Pisang Tanduk
8.	Pisang Klutuk	<i>Musa brachycarpa</i>	Pisang Batu
9.	Pisang Mas	<i>Musa balbisiana</i>	Pisang Mas Panjang

Sumber : Data Primer 2024

Hasil penelitian juga menunjukkan semua jenis pisang yang ditemukan merupakan jenis pisang milik masyarakat desa yang ditanam pada lokasi kebun, dimana jenis pisang kepok, pisang gorocho ditanam secara monokultur dengan jarak tanamnya

teratur, sedangkan tujuh jenis pisang lain ditanam pada kebun dengan jarak tanam yang tidak teratur dan bercampur dengan jenis tanaman budidaya lain. Hasil pengamatan ditampilkan pada tabel 3.

Tabel 3. Jenis Pisang, Lokasi Pengamatan, Jarak Tanam dan Pola Tanam di Desa Togoliua

No	Nama Indonesia	Lokasi Pengamatan	Jarak tanam	Pola Tanam
1.	Pisang Kepok	Kebun	Teratur	Monokultur
2.	Pisang Raja	Kebun	Tidak teratur	Campuran
3.	Pisang Mulut Bebe	Kebun	Tidak teratur	Campuran
4.	Pisang Mas Pinang	Kebun	Tidak teratu	Campuran
5.	Pisang Gorocho	Kebun	Teratur	Monokultur
6.	Pisang Manado	Kebun	Tidak teratur	Campuran
7.	Pisang Tanduk	Kebun	Tidak teratur	Campuran
8.	Pisang Batu	Kebun	Tidak teratur	Campuran
9.	Pisang Mas Panjang	Kebun	Tidak teratur	Campuran

Sumber : Data Pimer 2024

Hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat di lokasi penelitian terbiasa menanam pisang di pekarangan, baik sebagai tanaman campuran dengan tanaman pangan atau perkebunan, maupun dengan pola tumpang sari. Lahan pisang milik masyarakat tersebut belum tersentuh teknologi, kebanyakan dibiarkan tumbuh dan berkembang secara alami. Pisang adalah buah yang sangat bergizi yang merupakan sumber vitamin, mineral dan juga karbohidrat. Buah pisang merupakan salah

satu buah yang sering dikonsumsi dalam keadaan segar, hal ini menyebabkan petani pisang umumnya menjual pisang dalam keadaan segar. Selain dijadikan buah meja, buah pisang dapat diolah menjadi pisang sale pisang, pure pisang dan tepung pisang.

Pengolahan Pisang Masyarakat Togoliua

Menurut Sartika, (2017), pengolahan pangan hakikatnya adalah suatu proses yang ditujukan untuk memasak, merubah bentuk, menambah daya tahan, dan meningkatkan

cita rasa dari suatu bahan pangan, dimana melalui teknologi pengolahan pangan diharapkan ada penambahan manfaat dari bahan makanan tersebut baik dari segi kepraktisannya, kemudahan distribusi, serta daya tahannya. Kemajuan teknologi saat ini membuat kita bisa merekayasa kandungan nutrisi dalam makanan sesuai dengan kebutuhan orang per orang, untuk mereka yang malnutrisi misalnya (Rokhmah dkk., 2022). Menurut Prayogi dkk., (2014), proses pengolahan diperlukan karena buah-buahan merupakan komoditas pertanian yang sangat mudah mengalami kerusakan sehingga umur simpannya sangat singkat. Selain itu ada sebagian buah yang bersifat musiman atau dengan kata lain tidak berbuah sepanjang masa. Hal ini menyebabkan pada masa musim panen produksi buah menjadi sangat melimpah, sebaliknya pada masa yang lain buah-buahan ini sulit ditemukan. Kondisi tersebut menyebabkan rendahnya nilai ekonomis beberapa komoditas buah, bahkan pada saat musim panen tiba banyak buah yang tidak memiliki nilai ekonomis sama sekali.

Menurut Dharmawan dkk., (2023) beberapa pemanfaatan pisang antara lain dapat dijadikan buah meja, sale pisang, pure pisang dan tepung pisang. Kulit pisang dapat dimanfaatkan untuk membuat cuka melalui proses fermentasi alkohol dan asam cuka (Nurismanto dkk., 2014). Daun pisang dipakai sebagai pembungkus berbagai macam makanan tradisional Indonesia (Nugrahani dkk., 2022). Batang pisang bisa diolah menjadi serat untuk pakaian, kertas dsb (Ridwan dkk., 2022). Batang pisang yang telah dipotong kecil dan daun pisang juga dapat dijadikan makanan ternak ruminansia (domba, kambing) pada saat musim kemarau dimana rumput kurang tersedia (Loliwu dan

Taralatu., 2021). Salah satu kelebihan buah pisang adalah potensinya untuk diolah dalam berbagai kondisi dimana buah yang masih muda biasanya diolah menjadi keripik sedangkan yang matang sempurna dapat diolah menjadi pisang sale dan dodol pisang.

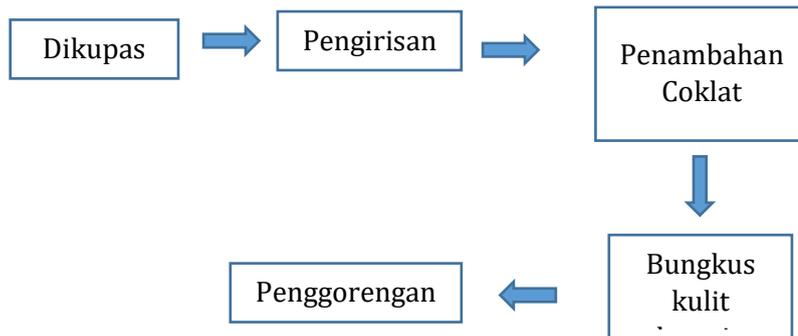
Menurut Prayogi dkk., (2014), pengolahan berbagai produk olahan dapat meningkatkan penganekaragaman pangan serta memberikan alternatif dalam memasarkan produk (buah segar atau produk olahan). Bentuk-bentuk olahan buah pisang antara lain: tepung pisang, keripik pisang, pisang coklat, dan pisang goreng. Pengolahan buah pisang dilakukan baik dalam skala rumah tangga maupun dalam skala yang lebih besar. Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu-ibu di lokasi penelitian, beberapa produk olahan pisang antara lain pisang coklat, pisang kripik, pisang goreng yang biasanya dijual serta pisang rebus yang biasanya dikonsumsi keluarga. Dalam kegiatan produksi ibu-ibu berperan pada proses pemisahan kulit dari buah pisang, yang akan diolah menjadi produk. Pengirisan buah yaitu pengirisan buah menjadi dua bagian dengan menggunakan cara manual dengan pisau, Pada proses pemberian bumbu yaitu pisang yang telah di iris diberi bumbu kemudian dilanjutkan dengan penggorengan, dimana buah yang telah diberi bumbu kemudian digoreng dengan minyak yang panas. Hal ini menunjukkan bahwa ibu-ibu di lokasi penelitian mempunyai kontribusi penting dalam pengolahan buah pisang menjadi pisang coklat, pisang goreng biasa, pisang goreng tepung dan pisang rebus. Jenis pisang yang diolah oleh masyarakat desa Togoliua adalah sebagai berikut :

Pisang Kepok (*pisang spatu*)

Pisang Kepok umumnya diolah masyarakat di Desa Togoliua menjadi pisang

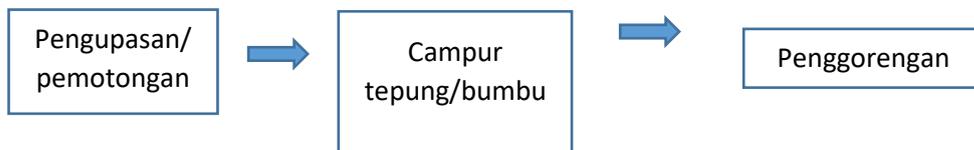
coklat dan pisang goreng tepung. Pisang coklat merupakan salah satu cemilan ringan enak dan renyah, dibaluri dengan kulit lumpia. Sama seperti kripik pisang dan pisang goreng, pengolahan pisang coklat juga lebih mudah tetapi hanya ada tambahan kulit lumpia, susu coklat dan coklat butiran yang

Pisang Coklat



Gambar 3. Tahapan Pengolahan Pisang Coklat

Pisang Goreng Tepung



Gambar 4. Tahapan Pengolahan Pisang Goreng Tepung

Pisang Goroho

Masyarakat Desa Togoliua biasanya mengolah buah Pisang Goroho menjadi pisang rebus dan pisang goreng. Berikut

membuatnya menjadi renyah. Pisang coklat juga diproduksi oleh ibu-ibu Desa Togoliua Kecamatan Tobelo Barat untuk memenuhi kebutuhan keluarga, karena cara membuatnya mudah dan tidak butuh teknologi yang maju.

diagram tahapan pengolahan pisang rebus dan pisang goreng. Tahapan pembuatan Pisang Goroho rebus dan Pisang Goroho goreng ditampilkan pada skema di bawah ini



Gambar 5. Tahapan Pengolahan Pisang Goroho Rebus



Gambar 6. Tahapan Pengolahan Pisang Goroho Goreng

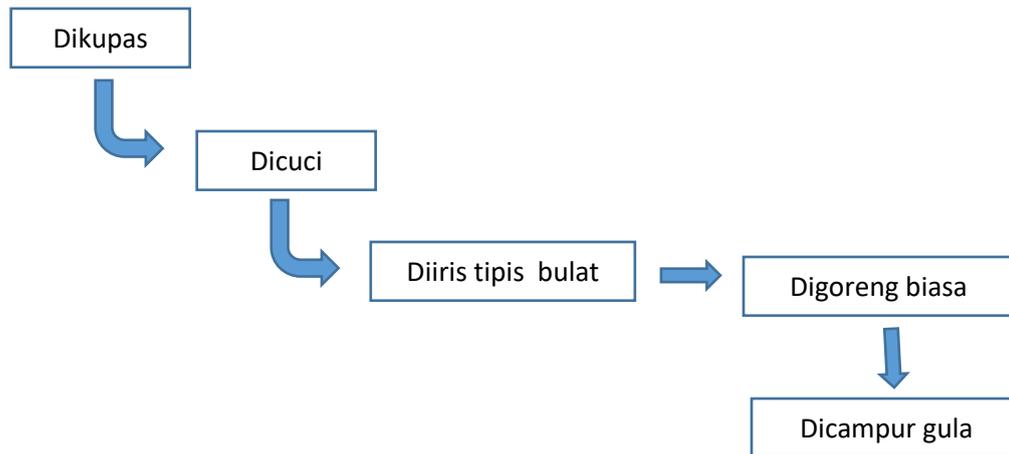
Pisang Raja

Buah Pisang Raja di Desa Togoliua sering diolah menjadi pisang kripik gula. Produk ini berbentuk irisan tipis dari buah

pisang yang digoreng dengan minyak sehingga menjadi produk dengan kadar air yang rendah. Kripik pisang mempunyai daya simpan yang lama, karena itu olahan pisang

menjadi produk kripik pisang dalam usaha keluarga menjadi pilihan dikarenakan dapat disimpan lama dan cara pembuatannya mudah sehingga wanita tani dapat dengan mudah membuatnya. Selain itu juga harga

buah pisang cukup terjangkau, memudahkan untuk memperolehnya dan tidak mengeluarkan modal yang besar untuk pengadaan bahan baku.



Gambar 7. Tahapan Pengolahan Kripik Gula Pisang Raja



Pisang Coklat



Pisang Goreng Tepung



Pisang Gorocho direbus



Pisang Gorocho digoreng



Pisang Raja Kripik Gula

Gambar 8. Aneka Produk Olahan Pisang di Desa Togoliua

KESIMPULAN

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa di Desa Togoliua Kecamatan Tobelo

Barat terdapat 9 jenis tanaman pisang yaitu Pisang Kepok, Pisang Raja, Pisang Mulu Bebe, Pisang Pinang, Pisang Gorocho, Pisang

Manado, Pisang Tanduk, Pisang Batu dan Pisang Mas Panjang, dimana 6 jenis pisang diantaranya perlu diolah sebelum dikonsumsi yakni Pisang Kepok, Pisang Raja, Pisang Mulu Bebe, Pisang Manado, Pisang Tanduk dan Pisang Batu, dengan bentuk olahan pisang antara lain pisang rebus, pisang goreng, keripik pisang dan pisang coklat.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarita, M. D. Y., Bayu, E. S., & Setiado, H. (2015). *Identifikasi Karakter Morfologi Pisang (Musa Spp.) di Kabupaten Deli Serdang*. *Jurnal Agroekoteknologi Universitas Sumatera Utara*, 4(1), 1911–1924.
- BPS Kabupaten Halmahera Utara. (2023). *Kecamatan Tobelo Barat Dalam Angka* (Issue).
- Dharmawan, E. A., & Lilipaly, E. R. M. A. P. (2023). *Efisiensi Solar Dryer Untuk Pengawetan Ikan dan Pisang*. *Jurnal Simetrik*, 13(1), 638–649. <https://doi.org/10.31959/js.v13i1.1238>
- Hendaru, I., Hidayat, Y., & Ramdhani, M. (2018). *Karakter Morfologi Tujuh Akses Pisang dari Maluku Utara*. *Buletin Plasma Nutfah*, 23(1), 13. <https://doi.org/10.21082/blpn.v23n1.2017.p13-22>
- Jundi, A. M. (2015). *Pengaruh Faktor Sosial, Budaya, Pribadi dan Motivasi Terhadap Persepsi Konsumsi Pangan Pokok Beras di Wilayah Jakarta Timur*. Universitas Islam Negeri.
- Kastanja, A. Y., Paulus, F. J., & Patty, Z. (2022). *Identifikasi Jenis Pisang yang dikonsumsi Mendukung Diversifikasi*. *Saloi* 1(1).
- Kemenko Perekonomian RI. (2020). *Pisang Jadi Andalan Pemerintah Tingkatkan Ekspor dan Majukan Pertanian Daerah - Kementerian Koordinator Bidang*
- Perekonomian Republik Indonesia*. www.Ekon.Go.Id. <https://ekon.go.id/publikasi/detail/130>
- Leunufna, S. (2020). *Banana (Musa Spp.) Value Chain in Maluku Islands, Indonesia*. *International Journal of Innovations in Agriculture*, 2, 1–13.
- Loliwu, Y. A., & Taralatu, J. M. (2021). *Pemanfaatan Limbah Batang Pisang Sebagai Pakan Alternatif Pada Penggemukkan Ternak Sapi*. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 19–23.
- Murdiati, A., & Amaliah. (2015). *Panduan penyiapan pangan sehat untuk semua* (Edisi 2). kencana preadamedia group.
- Nugrahani, A., & Abdi Parella, K. (2022). *Leksikalisasi Pembungkus Tradisional dari Daun Pisang: Kajian Etnosemantik*. *ALINEA: Jurnal Bahasa, Sastra Dan Pengajarannya*, 2(2), 148–159. <https://doi.org/10.58218/alinea.v2i2.215>
- Nurismanto, R., Mulyani, T., & Tias, D. I. N. (2014). *Pembuatan Asam Cuka Pisang Kepok (Musa paradisiaca L.) dengan Kajian Lama Fermentasi dan Konsentrasi Inokulum (Acetobacter acetii)*. *J.Rekapangan*, 8(2), 149–155.
- Prayogi, S., Fitmawati, & Sofiyanti, N. (2014). *Karakterisasi Morfologi Pisang batu (Musa balbisiana Colla) di Kabupaten Kuantan Singingi*. *JOM FMIPA*, 1(2), 663.

- Rahayu, A. (2021). *Keanekaragaman Jenis Tanaman Buah Pekarangan dan Pemanfaatannya Sebagai Sumber Pendapatan Keluarga di Gampong Teungoh, Aceh, Indonesia*. *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi*, 7(2), 121–125. <https://doi.org/10.23917/bioeksperimen.v7i2.11258>
- Ridwan, Ariani, F., & Hensi. (2022). *Pembuatan Bahan Baku Pulp dari Pelepah Pisang*. *Saintis*, 3(2), 28–36.
- Rokhmah L.N, Setiawan R.B, Purba, D.H, Anggraeni N, Suhendriani, S, faridi A, Hapsari, M.W, Kristianto W, Hasanah L.N., Argaheni N.B., Anto, Handayani T, Rasmaniar. *Pangan dan Gizi*. Yayasan Kita Menulis. [http://repository.uhamka.ac.id/id/eprint/14471/1/Full Book Pangan dan Gizi .pdf](http://repository.uhamka.ac.id/id/eprint/14471/1/FullBookPangan%20dan%20Gizi.pdf)
- Sartika, D. (2017). *Partisipasi Perempuan Dalam Pengolahan Buah Pisang*. Universitas Muhammadiyah Makassar.