



LABORATORIUM PENGOLAHAN PRODUK PISANG

## Disulap Jadi Keripik Sampai Minuman Segar

UMBI batang pisang atau lebih dikenal bonggol pisang biasanya dibuang begitu saja ketika buahnya telah dipanen. Namun siapa mengira bonggol pisang bisa dimanfaatkan menjadi makanan ringan berupa keripik. Tak hanya itu bonggol, buah pisang juga bisa diolah menjadi tepung pisang. Bahkan minuman sari pisang yang menyegarkan.

Ya berbagai olahan pohon pisang tersebut bisa kita temui di Laboratorium Pengolahan Produk Pisang di Kebun Plasma Nutfah Pisang, Malangan, Kelurahan Giwangan, Kecamatan Umbulharjo, Yogyakarta. Selain

mengembangkan kebun pisang dan perbanyak bibit pisang dengan kultur jaringan, kebun milik Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta itu juga memiliki laboratorium untuk edukasi pengolahan produk pisang.

"Ini adalah keripik bonggol pisang yang sedang dijemur. Kebanyakan pisang yang diolah dari jenis pisang raja bagus dan ambon," ujar Pelaksana Kepala Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta, Sugeng Darmanto sambil menunjukkan potongan-potongan bonggol pisang yang dijemur, belum lama ini.

Di laboratorium itu, tak hanya

mengolah bonggol pisang menjadi keripik. Beberapa makanan juga diolah dari buah pisang yakni keripik pisang, tepung pisang dan minuman sari pisang. Keripik pisang tentu sudah cukup dikenal karena sudah cukup banyak masyarakat yang memproduksinya. Tapi untuk minuman sari pisang, masih belum begitu familiar.

"Minuman sari pisang ini dibuat dari buah pisang yang di-blender dan diperas untuk diambil sari air pisangnya," imbuhnya.

Sedangkan buah pisang yang diolah menjadi tepung akan lebih awet, dibandingkan pisang mentah. Tepung pisang itu biasanya digunakan untuk bahan membuat kue pisang. Namun menurutnya peminat tepung pisang kini sedikit, sehingga jarang diproduksi.

Bahan baku pisang dan bonggol pisang yang diolah itu adalah hasil dari Kebun Plasma Nutfah Pisang. Seluruh produk olahan pisang tersebut sudah memiliki nomor pangan industri rumah tangga (PIRT). Harga yang ditawarkan untuk berbagai olahan pisang itu cukup terjangkau. Misalnya untuk keripik dibanderol Rp 5.000 untuk kemasan 250 gram dan minuman sari pisang Rp 500 untuk satu gelas plastik ukuran kecil.

Namun makanan olahan pisang itu belum dijual bebas karena keterbatasan kapasitas produksi dan sumber daya manusia

kelompok pengolah pisang di laboratorium. Dia menuturkan produk olahan pisang itu baru dipasarkan setiap Selasa dan Kamis, di Kebun Plasma Nutfah saat dibuka kunjungan dari masyarakat seperti *field trip* dari sejumlah sekolah.

"Kami memang tidak ada target kapasitas produksi olahan karena *laboratorium ini untuk edukasi masyarakat*. Jadi semacam percontohan pengolahan produk pisang," tambah Sugeng.

Pihaknya akan terus melakukan inovasi dalam pengolahan pisang menjadi berbagai produk. Namun kini produk-produk yang dikembangkan baru sebatas keripik pisang, keripik bonggol pisang dan minuman sari pisang. Dia ber alasan karena produk-produk itu yang telah diatur dalam peraturan walikota, terutama terkait penerimaan hasil penjualannya.

"Kami masih sebatas itu karena itu yang diatur dalam perwal. Tapi kami akan kami coba kembangkan ke produk lain, misalnya dibuat selai pisang," urainya.

Keberadaan pengembangan berbagai olahan pisang itu bisa menjadi pembelajaran masyarakat untuk mengolah pisang menjadi berbagai produk kuliner. Termasuk meningkatkan nilai jual dari hasil pohon pisang, dibandingkan hanya dijual dalam bentuk buah pisang. (Tri) -m



MERAPI-TRI DARMIYATI

Potongan-potongan bonggol pisang yang dibuat menjadi keripik dalam tahap penjemuran di laboratorium pengolahan produk pisang.

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Pertanian dan Pangan	Positif	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 04 Juli 2026

Kepala

**Ig. Trihastono, S.Sos. MM**

NIP. 19690723 199603 1 005