

## Popia Pisang Cokelat: Inovasi Camilan Kekinian Berbasis Pangan Lokal untuk Meningkatkan Nilai Ekonomis Produk Olahan Pisang

Wahyu Muh. Syata<sup>1</sup>, Muhammad Juwantho Lewa<sup>2</sup>, Murni Nia<sup>3</sup>, Murniati<sup>4</sup>, Jumatin<sup>5</sup>, Hasniah<sup>6</sup>, Fitra Ramadani<sup>7</sup>, A. Amaliah<sup>8</sup>

Program Studi Pendidikan Ekonomi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia<sup>1,2,3,4,5,6,7,8</sup>

Email Korespodensi: [wahyumuh.syata@uho.ac.id](mailto:wahyumuh.syata@uho.ac.id)

### INFO ARTIKEL

#### Histori Artikel:

Diterima 05-05-2026  
Disetujui 12-05-2026  
Diterbitkan 14-05-2026

### ABSTRACT

*He shifting lifestyle of students towards practical and instant snacks often neglects nutritional aspects. This community service activity aims to create an innovative, healthy, and economically valuable banana-based snack called "Popia Pisang" (banana-chocolate spring roll) and to analyze its production process and market potential. The activity was conducted in April 2026 using a structured three-stage method: preparation, production (including banana processing, chocolate melting, filling mixing, wrapping, and storage), and frying/presentation. The results showed that the team successfully produced 30–40 Popia Pisang units in both ready-to-eat and frozen forms. Key technical challenges such as banana oxidation were effectively prevented using lime water, while the addition of cornstarch and cooling of the filling improved dough stability and prevented spring roll wrapper damage. The product achieved a crispy texture with a soft filling, receiving positive preferences from students. Economically, Popia Pisang generates a value-added of approximately 40–50% of production costs, which is competitive compared to other processed banana products (30–45%). The use of local ingredients like Raja banana and premium melted chocolate provided a distinctive taste and melted texture. In conclusion, Popia Pisang has significant potential as a sustainable food business based on local resources, contributing to community empowerment and economic improvement.*

**Keyword:** Banana processing; Local food innovation; Popia Pisang; Snack economy.

### Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Syata, W. M. ., Lewa, M. J. ., Nia, M., Murniati, M., Jumatin, J., Hasniah, H., Ramadani, F., & Amaliah, A. . (2026). Popia Pisang Cokelat: Inovasi Camilan Kekinian Berbasis Pangan Lokal untuk Meningkatkan Nilai Ekonomis Produk Olahan Pisang. *Indonesia Berdampak: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 237-243. <https://doi.org/10.63822/1f9qwe72>

## **PENDAHULUAN**

Di era modern saat ini, gaya hidup masyarakat, khususnya mahasiswa, mengalami pergeseran yang signifikan. Kehidupan yang serba cepat dan padat aktivitas mendorong munculnya preferensi terhadap hal-hal yang praktis, cepat saji, dan memiliki cita rasa yang lezat. Fenomena ini secara langsung berdampak pada industri kuliner, terutama pada segmen makanan ringan atau camilan kekinian yang terus bermunculan dengan berbagai inovasi. Mulai dari makanan ringan kemasan, gorengan modern, hingga camilan dengan tampilan estetik menjadi primadona di kalangan anak muda. Namun, di balik popularitas dan kemudahan tersebut, terdapat persoalan serius yang seringkali terabaikan, yaitu kurangnya perhatian terhadap aspek gizi dan kesehatan. Sebagian besar camilan kekinian menggunakan bahan baku instan, tinggi gula, sodium, serta pengawet buatan yang kurang baik bagi kesehatan jika dikonsumsi secara berlebihan.

Kondisi ini membuka peluang sekaligus tantangan bagi para pelaku usaha, akademisi, dan masyarakat untuk menciptakan alternatif camilan yang tidak hanya memenuhi kriteria praktis dan lezat, tetapi juga sehat, bergizi, serta berbasis pada potensi sumber daya lokal yang melimpah. Salah satu komoditas pangan lokal yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan adalah pisang.

Pisang merupakan buah yang tumbuh subur di seluruh wilayah Indonesia, termasuk di daerah Kendari, Sulawesi Tenggara. Indonesia dikenal sebagai salah satu negara penghasil pisang terbesar di dunia dengan berbagai varietas unggulan seperti pisang raja, pisang kepok, pisang ambon, dan pisang cavendish. Keunggulan pisang tidak hanya terletak pada ketersediaannya yang melimpah sepanjang tahun, tetapi juga pada harganya yang relatif ekonomis dan terjangkau oleh seluruh lapisan masyarakat. Padahal, diversifikasi olahan pisang terbukti mampu meningkatkan nilai jual dan pendapatan masyarakat secara signifikan (Sunandar dkk, 2017; Sadimantara & Leomo 2020). Karakteristik ini sejalan dengan temuan Wibowo dkk. (2025) bahwa pengolahan pisang menjadi produk camilan modern dapat memberikan nilai tambah ekonomi sekaligus membuka peluang usaha berbasis sumber daya lokal (Wibowo dkk 2025).

Sayangnya, meskipun memiliki potensi yang sangat besar, inovasi pengolahan pisang di tingkat masyarakat, termasuk di lingkungan kampus, masih tergolong terbatas. Olahan pisang yang populer dan banyak dijumpai umumnya masih berkatat pada produk-produk konvensional seperti pisang goreng, pisang rebus, kolak pisang, atau keripik pisang. Variasi olahan yang minim ini menyebabkan nilai ekonomis pisang belum dapat tergarap secara optimal. Padahal, dengan sentuhan kreativitas dan inovasi, pisang dapat diolah menjadi berbagai produk camilan modern yang memiliki daya jual tinggi dan mampu bersaing di pasar kuliner yang semakin kompetitif.

Berdasarkan realitas tersebut, tim pengabdian masyarakat dari Universitas Halu Oleo menghadirkan sebuah inovasi produk camilan bernama "Popia Pisang". Popia Pisang merupakan produk olahan pisang yang dikemas dalam bentuk lumpia dengan isian pisang yang dipadukan dengan cokelat batangan premium dan susu kental manis, kemudian digoreng hingga renyah. Produk ini hadir untuk memberikan sentuhan modern pada olahan pisang tradisional, sekaligus menjawab kebutuhan mahasiswa dan masyarakat umum akan camilan yang praktis, lezat, dan bergizi.

Popia Pisang (pisang cokelat lumpia) sebenarnya bukanlah produk yang benar-benar baru di pasaran. Namun, tim pengabdian membedakan produknya dengan fokus pada kualitas bahan baku dan pengalaman rasa yang ditawarkan. Tim menggunakan pisang raja yang terkenal dengan teksturnya yang legit, rasa manis alami yang kuat, serta aromanya yang khas. Pisang raja dipilih karena memiliki kadar air yang tidak terlalu tinggi sehingga cocok untuk diolah menjadi isian gorengan. Selain itu, tim menggunakan cokelat batangan yang dilelehkan, bukan cokelat bubuk, sehingga menghasilkan rasa cokelat yang lebih kaya dan meleleh sempurna (lumer) di mulut saat popia digoreng dan disantap selagi hangat.

Dengan demikian, kegiatan pembuatan Popia Pisang bukanlah sekadar proyek kuliner biasa, tetapi merupakan sebuah upaya strategis dan terintegrasi untuk mengangkat potensi lokal, mendorong kreativitas, menciptakan peluang usaha baru, serta berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan masyarakat. Latar belakang inilah yang menjadi fondasi utama dilaksanakannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul "Pembuatan Popia Pisang sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomis Produk Olahan Makanan".

## **METODE PELAKSANAAN**

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dirancang secara terstruktur dan sistematis untuk memastikan bahwa seluruh tahapan kegiatan berjalan dengan efektif, efisien, dan sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan. Kegiatan dilaksanakan pada bulan April 2026. Adapun metode pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi tiga tahap utama, yaitu tahap persiapan, tahap produksi, tahap penggorengan dan penyajian. Hal ini mendukung pengolahan pisang menjadi produk olahan inovatif (Alhabsyie dkk. 2020; Hapsari dkk. 2019).

1. Tahap persiapan merupakan langkah awal yang sangat menentukan kelancaran seluruh proses kegiatan. Pada tahap ini, tim pelaksana melakukan serangkaian kegiatan seperti persiapan bahan baku dan peralatan yang digunakan dalam menggoreng.
2. Tahap produksi merupakan inti dari kegiatan pembuatan Popia Pisang. Seluruh proses produksi dilaksanakan di dapur rumah salah satu anggota tim yang telah disepakati sebagai lokasi produksi. Tahap produksi dibagi menjadi beberapa sub-tahapan sebagai berikut:
  - Pengolahan Pisang. Pisang raja dikupas, dipotong kecil (0,5–1 cm), lalu direndam dalam larutan air jeruk nipis (1 sdm : 1 liter air) selama 2 menit untuk mencegah oksidasi. Setelah ditiriskan, pisang dihaluskan dengan garpu hingga teksturnya masih sedikit terasa.
  - Pelelehan Cokelat, Cokelat premium dipotong kecil lalu dilelehkan dengan metode double boiler (mangkuk di atas panci berisi air mendidih dengan api kecil) agar tidak gosong atau menggumpal.
  - Pencampuran Adonan Isian, Pisang halus dicampur dengan cokelat leleh, susu kental manis, gula, dan tepung maizena (1 sdm untuk 5 pisang) sebagai pengental. Aduk rata.
  - Pendinginan Adonan, Adonan dimasukkan ke wadah tertutup lalu didinginkan di kulkas selama 15 menit agar mengental dan mudah dibungkus.
  - Pembungkusan Popia, Kulit lumpia diisi satu sendok adonan, lalu dilipat (bawah ke atas, sisi kanan-kiri ke dalam), digulung rapat, dan ujungnya dioles larutan tepung sebagai perekat. Ulangi hingga habis.
  - Penyimpanan, Popia dibagi dua: sekitar 20 buah untuk langsung digoreng (suhu ruang) dan 15 buah disimpan di freezer sebagai produk beku.
3. Penggorengan, Minyak dipanaskan dengan api sedang (suhu  $\pm 170^{\circ}\text{C}$ ). Popia digoreng selama 3–4 menit hingga kuning keemasan, dibalik sekali.
  - Penirisan, Popia ditiriskan di rak kawat agar udara bersirkulasi dan kerenyahan lebih tahan lama. Penelitian tentang produk gorengan menunjukkan bahwa metode penirisan yang tepat berpengaruh langsung terhadap tekstur dan masa simpan produk pangan (Dianinggaluh, P. (2026).
  - Topping & Pengemasan, Selagi hangat, beri topping (keju, meses, atau kacang). Kemas dengan plastik food grade; untuk produk beku beri label petunjuk penggorengan..

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pembuatan produk Popia Pisang telah berjalan sesuai dengan tahapan yang telah direncanakan. Pada tahap produksi, tim berhasil menghasilkan sekitar 30–40 buah Popia Pisang yang terbagi dalam dua bentuk, yaitu ready to eat dan frozen product. Produk yang dihasilkan menunjukkan kualitas yang cukup baik, ditinjau dari tekstur yang renyah pada bagian luar serta isian yang lembut dan memiliki rasa yang sesuai dengan preferensi konsumen, khususnya mahasiswa. Proses produksi dapat berlangsung dengan lancar karena tim telah menerapkan solusi yang dirancang sebelumnya. Penggunaan air jeruk nipis terbukti efektif dalam mencegah perubahan warna pada pisang, penambahan tepung maizena membantu menjaga stabilitas adonan (Mardiah dkk. 2021), serta proses pendinginan adonan sebelum pembungkusan mampu mengurangi risiko kerusakan pada kulit lumpia. Penelitian Asasia & Yuwono (2018) menunjukkan bahwa penambahan asam sitrat berperan penting dalam mempertahankan warna cerah pada produk pangan yang rentan terhadap oksidasi.



**Gambar 1.** Alat Pembuatan Popia Pisang



**Gambar 2** Proses Pembuatan Popia Pisang



**Gambar 3.** Popia pisang setelah di bentuk



**Gambar 4.** Popia pisang

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa produk Popia Pisang memiliki peluang yang cukup besar untuk dikembangkan sebagai usaha makanan ringan berbasis bahan lokal. Hal ini sejalan dengan kondisi awal yang menunjukkan bahwa pisang merupakan bahan pangan yang mudah diperoleh dan memiliki potensi untuk diolah menjadi produk dengan nilai jual yang lebih tinggi. Dibandingkan dengan agroindustri olahan pisang lain seperti pisang salai manis (nilai tambah 35–40%) dan keripik pisang (30–45%), Popia Pisang menghasilkan nilai tambah sekitar 40–50% dari biaya produksi (Annisa, 2026; Naton dkk., 2020). Hal ini menunjukkan bahwa Popia Pisang memiliki daya saing ekonomis yang sangat baik, bahkan cenderung lebih unggul, berkat inovasi rasa dan efisiensi bahan baku lokal. Dari sisi produksi, penerapan solusi yang telah direncanakan terbukti mampu mengatasi berbagai kendala teknis yang sebelumnya dihadapi.

Permasalahan seperti perubahan warna pisang, konsistensi isian, serta ketahanan kulit lumpia dapat diminimalisir melalui teknik pengolahan yang tepat. Hal ini menunjukkan bahwa pengelolaan proses produksi yang baik berpengaruh langsung terhadap kualitas produk yang dihasilkan. Dari sisi pemasaran, strategi yang diterapkan dinilai cukup efektif dalam menjangkau target konsumen. Pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi memberikan kemudahan dalam memperkenalkan produk secara lebih luas,

sementara penjualan langsung memungkinkan adanya interaksi dengan konsumen serta memperoleh umpan balik secara langsung.

Meskipun demikian, masih terdapat beberapa aspek yang perlu diperhatikan dalam pengembangan usaha ke depan. Daya simpan produk yang relatif terbatas menjadi salah satu tantangan, meskipun telah diantisipasi melalui penyediaan produk dalam bentuk frozen. Selain itu, adanya persaingan dengan produk sejenis menuntut inovasi yang berkelanjutan, baik dari segi rasa, tampilan, maupun strategi pemasaran. Secara keseluruhan, kegiatan ini tidak hanya berhasil mencapai tujuan dalam menciptakan produk olahan pisang yang inovatif, tetapi juga memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dalam menjalankan usaha. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pengolahan bahan pangan lokal secara kreatif dapat memberikan nilai tambah serta membuka peluang usaha yang berpotensi untuk berkembang secara berkelanjutan. Hal ini juga mendukung aspek pemberdayaan masyarakat/kelompok tertentu (Sitoresmi dkk. 2025); Semariyani dkk. 2023).

## KESIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat pembuatan Popia Pisang, dapat disimpulkan bahwa program ini berhasil mencapai tujuan yang telah ditetapkan secara terukur. Tingkat keberhasilan program ditunjukkan oleh beberapa indikator: (1) tercapainya target produksi sebesar 30–40 buah Popia Pisang dengan kualitas tekstur renyah dan isian yang sesuai preferensi konsumen; (2) terselesaikannya seluruh tahapan produksi (persiapan, produksi, penggorengan, dan pengemasan) tanpa kendala teknis yang berarti, berkat penerapan solusi seperti perendaman pisang dalam air jeruk nipis untuk mencegah oksidasi, penggunaan tepung maizena sebagai pengental, serta pendinginan adonan sebelum pembungkusan; (3) dihasilkannya produk dengan nilai tambah ekonomi sebesar 40–50% dari biaya produksi, yang tergolong kompetitif dibandingkan produk olahan pisang lain (30–45%); dan (4) tersedianya produk dalam dua varian (ready to eat dan frozen product) sebagai solusi terhadap tantangan daya simpan..

## DAFTAR PUSTAKA

- Alhabsyie, M. I., Surya, A., & Domodite, A. (2020). Olahan pisang uli menjadi pisang crispy. *BEMAS: Jurnal Bermasyarakat*, 1(1), 33-38.
- Annisa, N. I. (2026). Analisis nilai tambah pengolahan pisang jantan (*Musa paradisiaca* L.) pada agroindustri pisang salai manis di Nagari Tanjung Beringin Kecamatan Lubuk Sikaping Kabupaten Pasaman (Skripsi). Universitas Andalas.
- Asasia, P. A. A., & Yuwono, S. S. (2018). Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena dan Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai Mawar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1), 64-74.
- Dianinggaluh, P. (2026). Penentuan Nilai D, Lama Pemasakan, dan Perubahan Mutu selama Penyimpanan Produk Retort Pouch Ayam Palekko dengan Metode Sterilisasi menggunakan Presto. Skripsi, Universitas Hasanuddin.
- Hapsari, D. P., Maulita, D., & Umdiana, N. (2019). Peningkatan ekonomi rumah tangga dengan pengolahan pisang. *Kaibon Abhinaya: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 78-83.

- Mardiah, Nur'utami, D., & Novianti, I. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Vla Instan Tepung Labu Parang (*Cucurbita moschata* D.) dengan Penambahan Maizena Sebagai Pengental. *Agritechnology*, 3(2), 69-78.
- Naton, S., Radiansah, D., & Juniansyah, H. (2020). Analisis nilai tambah dan strategi pengembangan usaha pengolahan pisang pada UMKM keripik tiga bujang di kota Pontianak. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 16(2).
- Sadimantara, G. R., & Leomo, S. (2020). Peningkatan kapasitas usaha pada PKM usaha olahan pisang di Kabupaten Bombana. *Jurnal Siar Ilmuwan Tani*, 1(1), 22-27.
- Semariyani, A. A. M., Yudiastari, N. M., Suariani, L., Singapurwa, N. M. A. S., Candra, I. P., Andriani, N. W. Y., ... & Supastiawan, I. G. A. (2023). Utilization of bananas into processed products in the Kusuma Dewi group, Asahduren Village, Jembrana Regency. *Asian Journal of Community Services (AJCS)*, 2(7), 579-588. <https://doi.org/10.55927/ajcs.v2i7.4903>
- Sitoesmi, M. W., Arifah, S., Wulandari, E., Ratnasari, E. D., Kamahayani, V., & Renata, A. (2025). Pemberdayaan perempuan Desa Sonorejo melalui diversifikasi produk olahan pisang berbasis participatory action research. *ROSEE: Journal of Community Service*, 1(2). Universitas Tidar.
- Sunandar, A., Sumarsono, R. B., Noor Benty, D. D., & Nurjanah, N. (2017). Aneka Olahan Pisang sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Pisang dan Pendapatan Masyarakat. *Abdimas Pedagogi: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 8-15.
- Wibowo, R., Susanto, A. F., Agustin, D., Oktasella, D. P., & Ekadila, M. A. (2025). Pengembangan Ekonomi Desa Wonorejo melalui Pelatihan Diversifikasi Olahan Jagung dan Pisang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 6(4), 5002-5008.