

PEMBUATAN PISMILK BERBAHAN DASAR PISANG JANTAN/RAJA ULI

Anita Ervina¹

erpinaanita@gmail.com

Ayu Retno Trianingsih²

ayuretno0173@gmail.com

Ratu Balkis³

ratubalkis351@gmail.com

Younani Arbia⁴

yunaniarbia18@gmail.com

Uswatun Hasanah⁵

uswatun.hasanah@mail.uinfabengkulu.ac.id

^{1,2,3,4,5}Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu

ABSTRACT

Puffed banana is one of the most popular snacks in Bengkulu, especially among children and teenagers. Puffed bananas have a variety of choices, namely chocolate topping grated cheese and original chocolate. The purpose of making this puffed banana product is to expand and increase market potential to be more widely recognized by the wider community. The basic ingredient of this puffed banana is male banana (raja uli). Male banana (raj uli) was chosen because it has a soft texture and natural sweet taste, and contains several nutrients such as vitamin B6, potassium, and fiber that support daily nutritional needs. This implementation method has 2 stages, the first is the selection and processing of ingredients, while the second is recipe formulation, as well as feasibility testing, both taste, texture, and product shape. The results of the test showed that Pismilk made from male banana (raja uli) has a distinctive taste, namely a sweet taste, and a distinctive aroma, as well as a crispy texture outside soft inside. In addition, the production of pismilk is relatively low budget, but still has high economic potential. This research provides a new innovation that male banana (raja uli) can be used as an alternative material that gets high profits.

Keywords: *Puffed Banana, Male Banana, Food Innovation, Healthy Snack, Local Product.*

ABSTRAK

Pisang kembung adalah salah satu jajanan yang cukup digemari di Bengkulu khususnya kaum anak-anak dan remaja. Pisang kembung mempunyai varian pilihan yaitu coklat toping keju parut dan coklat original. Tujuan dari pembuatan produk pisang kembung ini yaitu ingin memperluas dan meningkatkan potensi pasar agar lebih banyak dikenal oleh masyarakat luas. Bahan dasar dari pembuatan pisang kembung ini adalah pisang jantan (raja uli). Pisang jantan (raj uli) ini dipilih karena memiliki tekstur lembut dan rasa manis yang alami, serta mengandung beberapa nutrisi seperti, vitamin B6, kalium, dan serat yang mendukung kebutuhan

gizi harian.¹ Metode pelaksanaan ini mempunyai 2 tahapan , yang pertama pemilihan dan pengolahan bahan-bahan, sedangkan yang kedua yaitu formulasi resep, serta uji kelayakan, baik rasa, tekstur, dan bentuk produk. Hasil dari pengujian menunjukkan bahwa Pismilk berbahan dasar pisang jantan (raja uli) memiliki cita rasa yang khas yaitu rasa yang manis, dan aroma khas, serta tesktur yang krispi diluar lembut didalam. Selain itu, produksi pismilk ini tergolong rendah (low budget), tetapi tetap memiliki potensi ekonomi yang cukup tinggi. Penelitian ini memberikan inovasi baru bahwa pisang jantan (raja uli) dapat dijadikan sebagai bahan alternative yang mendapatkan keuntungan yang tinggi.

Kata Kunci: Pisang Kembang, Pisang Jantan, Inovasi Pangan, Camilan Sehat, Produk Lokal.

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara agraris yang memiliki kekayaan sumber daya hayati, salah satunya adalah buah pisang. Pisang merupakan buah yang cukup mudah ditemukan diberbagai daerah dan hampir semua masyarakat Indonesia menyukai buah pisang karena buah pisang banyak memiliki kandungan gizi yang tinggi seperti, karbohidrat kompleks, vitamin B6, kalium, dan serat,² sehingga aman untuk dikonsumsi semua kalangan, baik anak-anak, dewasa, sampai lansia. Salah satu jenis pisang lokal yang memilki potensi besar adalah pisang jantan atau sering disebut juga raja uli. Jenis pisang ini memilki tekstur yang padat tetapi tetap lembut ketika sudah matang, mempunyai rasa manis, dan banyak kandungan gizi yang tidak kalah dengan pisang jenis lainnya.

Seiring semakin berkembangnya industry makanan, dalam sektor usaha mikro kecil (UMKM),ide terbaru terhadap produk pangan tradisional semakin dibutuhkan. Salah satu cemilan jajanan yang mulai populer dikalangan masyarakat adalah pisang kembang, yaitu makanan ringan yang terbuat dari pisang yang dipadukan dengan susu dan digoreng hingga matang, serta dibaluri dengan coklat dan keju. Pisang kembang banyak ditemukan di pasar-pasar local, terutama di daerah Bengkulu, sebagai jajanan kekinian yang cukup digemari di berbagai kalangan, mulai dari anak-anak, remaja, sampai lansia, karena memilki tekstur krispi diluar lembut didalam dan mempunyai rasa manis

¹ Banana Musa and others, 'PENGEMBANGAN PRODUK SELAI BERBASIS PISANG AMBON (Musa Paradisiaca S .) DAN UBI JALAR UNGU (Ipomea Batatas L) : ANALISIS ANTIOKSIDAN , NILAI GIZI DAN', 10.1 (2025), 8231-41.

² Sunarto Kadir, *Kuliner Bergizi Berbasis Budaya*, 2022
<<https://repository.ung.ac.id/get/karyailmiah/9535/Sunarto-Kadir-Kuliner-Bergizi-Berbasis-Budaya.pdf>>.

yang cukup unik.³ Namun demikian, varian bahan dasar Pismilk masih terbatas pada jenis pisang biasa atau pisang kepok, yang dari segi rasa dan gizi belum optimal.

Inovasi pembuatan Pisang kembang dengan bahan dasar pisang jantan bertujuan untuk meningkatkan kualitas rasa, nilai gizi yang tinggi dan nilai ekonomis produk. Pisang jantan yang memiliki rasa manis alami dapat mengurangi tambahan pemanis buatan, serta kandungan nutrisinya yang kaya menjadikan Pisang kembang sebagai camilan sehat yang cocok untuk semua kalangan. Selain itu, pisang jantan termasuk bahan pangan lokal yang harganya terjangkau, sehingga dapat menjadi alternatif ekonomis bagi pelaku UMKM maupun industri rumahan.⁴

Dalam penelitian ini, akan dikembangkan resep Pisang kembang dengan menggunakan pisang jantan sebagai bahan dasar utamanya. Proses penelitian meliputi pemilihan bahan, formulasi resep, serta uji kualitas untuk mengetahui kualitas dan rasa pismilk ini agar di sukai oleh para konsomen. Maka diharapkan bahwa melalui inovasi ini, Pismilk dapat menjadi produk camilan yang tidak hanya lezat, tetapi juga bergizi dan berdaya saing tinggi di pasar lokal maupun nasional.

Definisi Pisang Kembang

Pisang Kembang merupakan camilan khas yang mulai naik daun di

berbagai daerah Indonesia, salah satunya Bengkulu, dan saat ini berkembang menjadi pilihan favorit dalam dunia kuliner lokal. Pissang memiliki tempat tersendiri dalam budaya kuliner masyarakat lokal.⁵

Pisang kembang mulai banyak diminati oleh masyarakat perkotaan karena tampilannya yang praktis dan memiliki rasa yang khas yaitu penggabungan rasa manis alami dari pisang dengan tekstur yang krispis lembut. Jajanan ini dibuat dari pisang matang yang dihaluskan, lalu dicampur dengan susu, serta bahan pelengkap lainnya, kemudian digoreng hingga keemasan. Pisang kembang dapat langsung dikenali dari tampilannya yang mengembang dan teksturnya yang krispi diluar lembut didalam dan memiliki aroma yang khas yang menjadikan daya tarik tersendiri bagi konsumen.

Sebagai camilan modern berbasis bahan lokal, Pisang Kembang tidak hanya digemari karena rasanya yang lezat, tetapi juga tampilannya yang menarik, apalagi saat disajikan dengan topping tambahan seperti keju, cokelat, atau madu. Hal ini membuatnya cukup bernilai ekonomis dan berpotensi dijual dengan harga yang cocok dikantong. Di tengah meningkatnya minat masyarakat terhadap makanan berbasis bahan alami dan rendah biaya produksi, Pisang Kembang menjadi alternatif yang tepat

³ Kadir.

⁴ Kadir.

⁵ Umkm Destinasi, Wisata Waduk, and Cengklik Park, 'Pengembangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah', 2.1 (2006), 235–43.

untuk makanan ringan yang enak dan bergizi.

Pisang Jantan (Raja Uli)

Salah satu jenis pisang lokal yang memiliki nilai jual tinggi dan dikenal luas di Indonesia adalah pisang jantan, atau yang juga dikenal sebagai pisang raja uli. Pisang ini berasal dari berbagai daerah di Indonesia dan dikenal dengan daging buahnya yang padat, berwarna kuning cerah, serta rasa manis alaminya yang khas. Keunggulan rasa manis ini berasal dari kandungan gula alami yang lebih tinggi dibandingkan dengan varietas pisang lainnya. Pisang jantan sangat cocok untuk dijadikan bahan baku aneka produk olahan pangan. Seiring dengan kemajuan teknologi dan mudahnya akses informasi saat ini, berbagai aneka ragam olahan makan dari pisang jantan pun terus bermunculan, salah satunya yaitu pisang kembang yang memiliki tampilan menarik dan rasa yang banyak digemari konsumen.⁶

Bahan-Bahan Pisang Kembang

1. Tepung Terigu

Tepung terigu merupakan hasil pengolahan endosperma dari biji gandum jenis *Triticum aestivum* L. atau *Triticum compactum*, atau kombinasi keduanya. Proses penggilingannya

menghasilkan bubuk halus yang kaya akan nutrisi, terutama setelah melalui proses fortifikasi dengan zat besi, seng, vitamin B1, vitamin B2, dan asam folat sesuai standar Badan Standar Nasional Indonesia tahun 2009.⁷ Dalam dunia industri pangan, menjadi tepung terigu salah peranan penting sebagai bahan utama dalam pembuatan berbagai macam olahan makanan seperti roti, mie, dan kue. Sifatnya yang mudah diolah dan kemampuannya dalam membentuk adonan menjadikan tepung ini sangat serbaguna.

2. Susu

Susu merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki berbagai kandungan gizi lengkap, seperti protein, lemak, karbohidrat, vitamin, mineral, serta senyawa bioaktif yang penting bagi pertumbuhan dan kesehatan manusia. Selain nilai gizinya yang tinggi, susu juga dapat menjadi medium bagi pertumbuhan mikroorganisme tertentu, yang dapat menyebabkan terpengaruhnya komposisi kimianya selama proses penyimpanan.⁸

3. Gula

Gula merupakan salah satu bahan pemanis yang paling umum digunakan dalam industri pangan. Selain

⁶ Kementerian Kesehatan Padang, 'Diajukan Ke Program Studi Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Padang Sebagai Persyaratan Dalam Menyelesaikan Pendidikan Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika Politeknik Kementerian Kesehatan Padang', 2022.

⁷ Feri Kusnandar, Harya Danniswara, and Agus Sutriyono, 'Pengaruh Komposisi Kimia Dan Sifat

Reologi Tepung Terigu Terhadap Mutu Roti Manis', *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 9.2 (2022), 67–75
<<https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>>.

⁸ Maharani and others, 'Inspection of Milk Quality from Milk Shops in The Student Settlement Areas Of', *Jurnal Kajian Veteriner*, 8.1 (2020), 24–33.

memberikan rasa manis, gula juga berfungsi sebagai sumber energi karena mengandung karbohidrat sederhana yang mudah diserap tubuh. Dalam pengolahan makanan, gula juga berperan dalam memperbaiki tekstur, warna, dan daya simpan produk. Selain itu, gula dapat memengaruhi aktivitas air dalam bahan pangan, sehingga berperan dalam pengawetan dan kestabilan mikrobiologis produk selama penyimpanan.⁹

METODE PENELITIAN

Waktu Dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan selama dua pada tanggal 10-11 Maret, di Kosan Ara, Telaga dewa 09 Kel.Pagar Dewa, Kec Selebar, Kota Bengkulu.

Bahan dan Alat

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Pisang jantan/Raja Uli, Susu UHT, Gula, Tepung Terigu, Tepung Beras, Margarin, baking soda, Fermipan, Dark Coklat, Keju, Air es, Vanili, Minyak Goreng, Garam. Kemudian Adapun Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah mangkok, pengaduk, kompor, gas, teflon, saringan, piring, sendok, dan spatula.

Proses Produksi

Langkah awal dalam proses ini adalah dimulai dengan menyiapkan seluruh bahan yang dibutuhkan, Mulai dari mengupas Pisang jantan kemudian

memotongnya menjadi beberapa bagian sesuai dengan yang diinginkan. Selanjutnya, lelehkan margarin hingga mencair. Setelah itu, semua bahan dicampurkan ke dalam satu wadah besar, kemudian aduk hingga tercampur rata dan membentuk adonan yang sempurna. Adonan didiamkan selama kurang lebih 30 menit agar mengembang dengan baik. Sementara menunggu adonan siap, panaskan minyak goreng di atas api sedang. Setelah adonan siap dan minyak cukup panas, pisang yang sudah dipotong dimasukkan ke dalam adonan hingga seluruh permukaannya terlapisi secara merata. Pisang yang telah terbalut adonan kemudian digoreng hingga berwarna cokelat keemasan (golden brown), lalu diangkat dan tiriskan. Setelah semua pisang digoreng, lelehkan cokelat batang (dark chocolate) dan siapkan keju yang telah diparut. Tahap akhir dilakukan dengan menyusun Pismilk di atas wadah saji, lalu siram dengan cokelat leleh dan taburi dengan parutan keju di atasnya. Pismilk siap disajikan sebagai camilan lezat dan menarik.

ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Pisang jantan, atau yang bias disebut juga dengan pisang Raja Uli, menjadi bahan baku utama dalam pengembangan produk inovatif bernama *Pismilk (Pisang Susu Kembang)*. Produk ini merupakan wujud kreativitas mahasiswa dalam memanfaatkan bahan pangan lokal untuk diolah menjadi

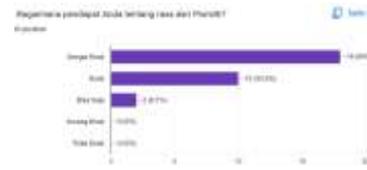
⁹ Dedy Anwar, 'Perbandingan Hidrolisis Gula Aren Dan Gula Pasir Dengan Katalis Matriks Polistirena

Terikat Silang (Crosslink)', *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 3.3 (2019), 15–20.

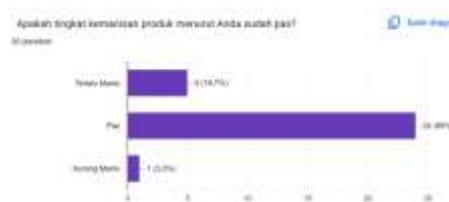
makanan modern yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Selain sebagai bentuk inovasi kuliner, pengembangan Pismilk juga ditujukan sebagai alternatif peluang usaha yang menjanjikan bagi mahasiswa dalam rangka memperoleh penghasilan tambahan. Pismilk diracik dari kombinasi berbagai bahan, seperti susu UHT, gula, tepung terigu, margarin, baking soda, ragi instan (Fermipan), dark coklat, keju, air es, tepung beras, vanili, minyak goreng, dan garam. Melalui tahapan eksplorasi resep dan proses pengujian beberapa kali, tim berhasil menemukan resep yang optimal dan layak untuk diproduksi secara konsisten.

Setelah dilakukan beberapa kali pengujian akhirnya tim mendapatkan resep akhir yang sesuai, tim memproduksi beberapa sampel untuk dilakukan uji kelayakan, mulai dari aspek rasa, tingkat kemanisan, bentuk, dan tekstur. Pengujian ini bertujuan untuk menilai sejauh mana produk Pismilk dapat diterima oleh konsumen dari berbagai latar belakang. Kegiatan produksi dilaksanakan pada tanggal 10 hingga 11 Maret 2025 oleh tim Pismilk di Kosan Ara, Jalan Telaga Dewa 09, Kelurahan Pagar Dewa, Kecamatan Selebar, Kota Bengkulu. Seluruh rangkaian kegiatan berjalan sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan dalam time schedule. Sebagai bagian dari evaluasi, tim kemudian menyebarkan kuesioner melalui platform Google Form kepada responden yang telah mencoba produk. Hasil dari survei ini menjadi acuan dalam menganalisis tingkat penerimaan konsumen terhadap

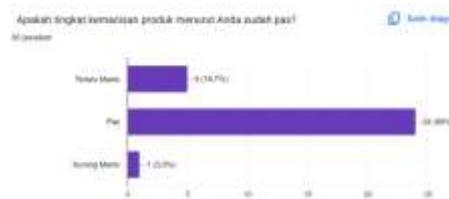
Pismilk, sekaligus sebagai bahan pertimbangan dalam menyempurnakan produk di tahap selanjutnya. Adapun hasil dari survei tersebut disajikan pada gambar di bawah ini:



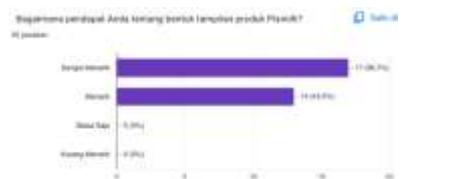
Gambar 1. Hasil Survei Uji Rasa Pismilk (Pisang Jantan Susu Kembang)



Gambar 2. Hasil Survei Uji Kemanisan Pismilk (Pisang Jantan Susu Kembang)



Gambar 3. Hasil Survei Uji tekstur Pismilk (Pisang Jantan Susu Kembang)



Gambar 3. Hasil Survei Uji Bentuk Pismilk (Pisang Jantan Susu Kembang)

Berdasarkan hasil survei yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa produk Pismilk telah memenuhi harapan tim pengembang, baik dari segi rasa, bentuk, maupun tekstur. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa mayoritas

responden menilai rasa Pismilk enak, dengan tingkat kemanisan yang dirasa pas. Dari segi tampilan hampir seluruh responden menyatakan bahwa bentuk produk sesuai dengan ekspektasi. Sementara itu, tekstur Pismilk dinilai ideal, yaitu renyah di bagian luar namun tetap lembut di dalam, sehingga memberikan sensasi yang menyenangkan saat dikonsumsi dan mudah untuk dimakan.

Tahapan Produksi

Tahapan proses pembuatan, serta daftar alat dan bahan dalam pembuatan Pismilk (Pisang Susu Kembang), secara ringkas disajikan pada Gambar 5 dan 6, yang memperlihatkan komponen alat dan bahan produksi, diketahui bahwa alat yang digunakan dalam pembuatan Pismilk meliputi teflon, wadah pencampur, dan sendok sebagai alat bantu



Gambar 4. Alat-alat Pembuatan Pismilk
Sementara itu, bahan-bahan utama yang digunakan terdiri dari:

- Pisang jantan (raja uli),
- Tepung terigu,
- Susu UHT,
- Margarin,

- Gula pasir, serta
- Baking soda sebagai pengembang adonan



Gambar 5. Bahan-bahan Pembuatan Pismilk

Secara keseluruhan, proses pembuatan produk Pismilk telah berjalan dengan baik dan tanpa hambatan yang berarti. Setelah tahap produksi selesai, tim melanjutkan kegiatan dengan melakukan promosi dan pemasaran produk melalui sistem open preorder yang dijadwalkan tersedia mulai tanggal 10 Maret 2025. Strategi promosi dilakukan dengan menyebarkan pamflet digital melalui berbagai platform media sosial, sebagai upaya untuk menjangkau konsumen lebih luas. Gambar pamflet yang digunakan dalam promosi tersebut ditampilkan pada bagian berikut:



Gambar 7. Pamflet open Preorder Pismilk

Melalui sistem preorder yang telah dibuka sebelumnya, tim berhasil memperoleh sekitar +/- 40 an porsi pesanan. Proses produksi Pismilk kemudian dilaksanakan sesuai jadwal, yakni pada tanggal 10 Maret 2025. Tahap akhir dari kegiatan ini adalah pendistribusian produk kepada masing-masing konsumen, yang juga dilakukan pada hari yang sama, yaitu 10 Maret 2025.



Gambar 8. Bukti Pengantaran Produk Kepada konsumen

SIMPULAN

Pismilk (Pisang Susu Kembang) merupakan inovasi olahan makanan berbahan dasar pisang jantan (raja uli) yang dikombinasikan dengan bahan lain seperti susu UHT, tepung terigu, margarin, dan gula. Produk ini dikembangkan sebagai alternatif camilan yang tidak hanya lezat dan bergizi, tetapi juga memiliki nilai jual yang potensial serta biaya produksi yang relatif rendah. Berdasarkan hasil survei, produk Pismilk mendapat tanggapan positif dari mayoritas responden, khususnya dalam aspek rasa, tekstur, dan tampilan. Tekstur renyah di luar dan lembut di dalam menjadi daya tarik utama, disertai bentuk yang menarik dan rasa manis yang pas di lidah konsumen. Melalui strategi open preorder dan promosi digital, produk ini berhasil memperoleh pesanan sebanyak ±40an porsi pada penjualan perdana. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa Pismilk memiliki potensi besar sebagai produk kuliner inovatif sekaligus peluang usaha yang menjanjikan, khususnya bagi kalangan mahasiswa atau pelaku UMKM pemula

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, Dedy, 'Perbandingan Hidrolisis Gula Aren Dan Gula Pasir Dengan Katalis Matriks Polistirena Terikat Silang (Crosslink)', *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 3.3 (2019), 15-20
- Destinasi, Umkm, Wisata Waduk, and Cengklik Park, 'Pengembangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah', 2.1 (2006), 235-43

Kadir, Sunarto, *Kuliner Bergizi Berbasis Budaya*, 2022
<<https://repository.ung.ac.id/get/karyailmiah/9535/Sunarto-Kadir-Kuliner-Bergizi-Berbasis-Budaya.pdf>>

Kusnandar, Feri, Harya Danniswara, and Agus Sutriyono, 'Pengaruh Komposisi Kimia Dan Sifat Reologi Tepung Terigu Terhadap Mutu Roti Manis', *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 9.2 (2022), 67-75
<<https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>>

Maharani, Mirnawati B Sudarwanto, Susi Soviana, and Herwin Pisetyani, 'Inspection of Milk Quality from Milk Shops in The Student Settlement Areas Of', *Jurnal Kajian Veteriner*, 8.1 (2020), 24-33

Musa, Banana, Purple Sweet, Potato Ipomoea, L Based, and Jam Antioxidant, 'PENGEMBANGAN PRODUK SELAI BERBASIS PISANG AMBON (Musa Paradisiaca S .) DAN UBI JALAR UNGU (Ipomea Batatas L): ANALISIS ANTIOKSIDAN, NILAI GIZI DAN', 10.1 (2025), 8231-41

Padang, Kementerian Kesehatan, 'Diajukan Ke Program Studi Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Padang Sebagai Persyaratan Dalam Menyelesaikan Pendidikan Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika Politeknik Kementerian Kesehatan Padang', 2022.