

Tips & Trick Pisang Mengelola Menjadi **Cuan**



**UNDANG-UNDANG REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 28 TAHUN 2014
TENTANG HAK CIPTA**

**PASAL 113
KETENTUAN PIDANA
SANKSI PELANGGARAN**

1. Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp100.000.000 (seratus juta rupiah).
2. Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
3. Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan/atau huruf g untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
4. Setiap Orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).

Amelia Khoirunisa
Dr. Mohamad Thohir, S.Pd.I., M.Pd.I.

Tips & Trick Pisang Mengelola Menjadi Cuan



Global Aksara Pers

Tips & Trick Mengelola Pisang Menjadi Cuan

*Diterbitkan pertama kali dalam bahasa Indonesia
oleh Penerbit Global Aksara Pers*

ISBN:

xii + 138 hal.; Ukuran A5 (14,8 x 21 cm)

Cetakan Pertama, Juli 2025

Copyright © 2025 Global Aksara Pers

Penulis : Amelia Khoirunisa
Dr. Mohamad Thohir, S.Pd.I., M.Pd.I.
Penyunting : Muhamad Basyrul Muvid
Desain cover : Hamim Thohari Mahfudhillah
Layouter : Hamim Thohari Mahfudhillah

Hak Cipta dilindungi undang-undang.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini
dengan bentuk dan cara apa pun tanpa izin tertulis dari penulis
dan penerbit.

Diterbitkan oleh:



CV. Global Aksara Pers
Anggota IKAPI, Jawa Timur, 2021,
No. 282/JTI/2021
Jl. Wonocolo Utara V/18 Surabaya
+628977416123/+628573269334
globalaksarapers.com

PRAKATA



Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga buku ini dapat tersusun dan terselesaikan dengan baik. Buku ini hadir sebagai panduan praktis dan inspiratif bagi siapa saja yang ingin menjadikan pisang bukan hanya sebagai buah konsumsi sehari-hari, tetapi juga sebagai peluang usaha yang menjanjikan.

Indonesia memiliki kekayaan pisang yang luar biasa, baik dari segi jenis, cita rasa, hingga keberlimpahan produksinya. Sayangnya, potensi ini masih sering terabaikan. Melalui buku ini, penulis ingin mengajak para pembaca untuk melihat ulang nilai pisang sebagai komoditas bernilai tinggi, mulai dari pengenalan jenis pisang potensial, strategi pengolahan, desain kemasan yang menjual, hingga cara memasarkan produk melalui berbagai saluran, termasuk media sosial dan marketplace.

Buku ini ditulis dengan bahasa yang mudah dipahami, disertai contoh nyata, tips aplikatif, dan panduan bertahap agar dapat langsung diterapkan dalam dunia usaha. Diharapkan buku ini dapat bermanfaat bagi pelaku UMKM, pemula bisnis



kuliner, ibu rumah tangga, pemuda desa, hingga siapa pun yang ingin memulai usaha berbasis pangan lokal.

Penulis menyampaikan terima kasih yang tulus kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, masukan, dan semangat selama proses penyusunan buku ini. Semoga buku ini dapat menjadi salah satu bekal untuk memperkuat semangat kewirausahaan yang berbasis kearifan lokal dan mampu mendorong lahirnya inovasi-inovasi produk yang kreatif, berkualitas, dan membanggakan.

Selamat Membaca!

Penulis





DAFTAR ISI

PRAKATA	v
DAFTAR ISI.....	vii
BAB 1 PISANG SI EMAS HIJAU YANG TERBAIKAN	1
A. Ragam Jenis Pisang Potensial di Indonesia.....	1
1. Pisang Kepok.....	1
2. Pisang Raja.....	3
3. Pisang Tanduk	5
4. Pisang Ambon.....	6
5. Pisang Cavendish	8
6. Pisang Susu.....	9
7. Pisang Ulin	11
B. Nilai Gizi dan Daya Tarik Pisang di Pasar	12
1. Komposisi Zat Gizi Pisang: Tinjauan Ilmiah ..	13
2. Perbedaan Kandungan Gizi Berdasarkan Jenis	14
3. Daya Tarik Pasar: Pisang sebagai Produk Sehat dan Viral	17
C. Pisang sebagai Komoditas Bernilai Ekonomi	21
BAB 2 BUDIDAYA PISANG YANG EFISIEN DAN MENGUNTUNGKAN	24
A. Menentukan Lokasi dan Varietas Unggul	24
B. Teknik Penanaman dan Perawatan yang Praktis	27



- C. Pencegahan Hama dan Penyakit Secara Ekonomis 30
- D. Panen dan Penanganan Pascapanen Bernilai Jual .. 33

BAB 3 OLAHAN PISANG KEKINIAN, CUAN

MAKSIMAL 39

- A. Ide Produk Populer Olahan Pisang 39
 - 1. Keripik Pisang Lampung Cokelat 39
 - 2. Banana Roll / Choco Banana Roll..... 41
 - 3. Pisang Goreng Crispy Kekinian (dengan *Topping* Coklat, Matcha, Keju) 41
 - 4. Banana Chips Berbagai Rasa (Balado, Keju, BBQ, Cokelat)..... 42
- B. Resep Sempel dan Teknik Produksi Skala Rumahan..... 42
 - 1. Kripik Pisang Lampung Cokelat 43
 - 2. Banana Roll / Choco Banana Roll..... 45
 - 3. Pisang Goreng Crispy Kekinian (dengan *topping* Coklat, Matcha, Keju)..... 47
 - 4. Banana Chips..... 49
- C. Inovasi Produk: Unik, Awet, dan Disukai Pasar 51
 - 1. Inovasi Rasa dan Varian 52
 - 2. Pengembangan Bentuk dan Penyajian 53
 - 3. Inovasi Daya Tahan dan Kemasan 54
 - 4. Penyajian dengan Teknologi Sempel 55
 - 5. Tren Produk *Ready-to-Serve* dan *Ready-to-Cook*..... 56
 - 6. Inovasi *Storytelling* dan *Branding* Produk 57

BAB 4 CARA CERDAS BRANDING PRODUK

PISANG 60

- A. Membuat Nama, Logo, dan Identitas Brand..... 60



1.	Memilih Nama Brand yang Emosional dan Marketable.....	61
2.	Desain Logo yang Berkarakter dan Tahan Lama.....	63
3.	Identitas Visual dan Suara Brand (Brand Voice).....	65
B.	Desain Kemasan yang Menjual dan Efisien Biaya.	67
C.	Storytelling: Membangun Daya Tarik Emosional..	71
D.	Menciptakan Produk yang Dipercaya dan Dikenal	76
BAB 5	MENJUAL PISANGMU KE MANA SAJA.....	82
A.	Tips Jitu Promosi Lewat Media Sosial dan WA Business.....	82
1.	Membangun Akun Bisnis yang Menarik Sejak Awal.....	82
2.	Gunakan Foto dan Video Berkualitas dengan Gaya Konsisten.....	83
3.	Manfaatkan Fitur Story, Reels, dan Live Secara Rutin.....	83
4.	Berikan Edukasi Menarik dan Informatif tentang Produk.....	84
5.	Bangun Interaksi, Bukan Sekadar Promosi.....	84
6.	Manfaatkan WhatsApp Business secara Maksimal.....	85
7.	Ajak Testimoni dan UGC (<i>User-Generated Content</i>).....	86
8.	Gunakan Promo Musiman dan <i>Flash Sale</i>	86
9.	Kolaborasi dengan <i>Influencer</i> Lokal dan Teman Dekat.....	87
10.	Gunakan <i>Tools</i> Analitik dan Evaluasi Berkala	87



B.	Cara Menembus <i>Marketplace</i> dan <i>Platform Online</i>	88
1.	Membuka Toko Online dengan Identitas Brand yang Konsisten	88
2.	Menyusun Katalog Produk Secara Detail dan Menarik	89
3.	Mengoptimalkan Fitur-Fitur Gratis di Marketplace	90
4.	Menyediakan Layanan Pelanggan yang Cepat dan Ramah	90
5.	Mengikuti Kampanye dan Program Promosi Marketplace	91
6.	Memfaatkan WhatsApp Business sebagai Saluran Lanjutan	91
C.	Strategi Menjual di Bazar dan Toko Oleh-Oleh	92
D.	Bangun Jaringan dengan <i>Reseller</i> dan <i>Dropshipper</i>	97

BAB 6 MANAJEMEN UANG ALA PENGUSAHA

PISANG 102

A.	Hitung HPP dan Tetapkan Harga yang Kompetitif	102
B.	Cara Sederhana Mencatat Arus Kas Harian	108
C.	Memutar Keuntungan Menjadi Modal Baru	112
D.	Bertahan di Tengah Persaingan dan Krisis	115

BAB 7 SKALAKAN USAHA, GANDAKAN CUAN ..119

A.	Bentuk Usaha Bersama: Koperasi atau Kelompok Desa	119
B.	Kolaborasi dengan Petani dan Pelaku UMKM Lain	125
C.	Wujudkan Usaha Sosial Berbasis Kearifan Lokal	129



DAFTAR PUSTAKA 134



BAB 1

PISANG SI EMAS HIJAU YANG TERBAIKAN



A. Ragam Jenis Pisang Potensial di Indonesia

Indonesia dikenal sebagai salah satu negara penghasil pisang terbesar di dunia, dengan puluhan varietas yang tersebar dari Sabang sampai Merauke. Namun sayangnya, potensi besar ini belum sepenuhnya dimanfaatkan. Banyak jenis pisang yang hanya dikonsumsi secara lokal atau bahkan terbuang saat panen melimpah, padahal bisa diolah menjadi produk bernilai tinggi. Pada pembahasan kali ini, kita akan mengenal lebih dekat jenis-jenis pisang lokal yang memiliki potensi ekonomi tinggi bila dikembangkan secara kreatif dan berkelanjutan.

1. Pisang Kepok

Pisang kepok merupakan salah satu jenis pisang paling populer dan paling sering dijadikan bahan baku untuk olahan makanan. Ciri khasnya adalah bentuknya yang lebar dan agak gepeng, dengan kulit berwarna kuning kehijauan saat mentah dan kuning kehitaman saat matang. Dagingnya padat dan tidak mudah hancur, menjadikannya ideal untuk produk yang



mebutuhkan penggorengan atau pemanggangan. Pisang kepok sangat cocok untuk keripik pisang, pisang goreng crispy, nugget pisang, dan pisang balut coklat. Selain itu, harganya yang relatif terjangkau dan ketersediaannya yang melimpah di pasar membuatnya jadi andalan pelaku UMKM. Bahkan, banyak industri rumah tangga yang memanfaatkan pisang kepok untuk produksi skala kecil hingga menengah karena mudah diproses dan disukai pasar.

Pisang kepok memiliki nilai ekonomis yang tinggi karena kemampuannya beradaptasi dengan berbagai model pengolahan. Dalam bentuk mentah, pisang ini memiliki rasa netral, tidak terlalu manis, dan sedikit bergetah, namun justru inilah yang menjadi kelebihanannya. Karakteristik tersebut membuat pisang kepok dapat menyerap bumbu dengan baik, menghasilkan rasa gurih-manis yang khas saat digoreng, dikukus, atau dipanggang.

Keunggulan lainnya adalah pisang kepok mudah didapat sepanjang tahun, dengan harga yang cenderung stabil dan masa panen yang cepat. Dari segi struktur tanam, pohon pisang kepok juga lebih pendek dan tahan terhadap angin, sehingga cocok ditanam di pekarangan rumah atau lahan terbuka tanpa perlu pemeliharaan intensif. Hal ini menjadikannya primadona bagi petani kecil maupun ibu rumah tangga yang ingin memulai usaha skala rumahan. Dalam perspektif wirausaha, pisang kepok adalah bahan baku berisiko rendah namun potensi cuan tinggi, apalagi jika dikombinasikan dengan pengemasan



menarik dan rasa kekinian seperti balado keju, matcha, hingga bumbu barbeque.

Lebih dari itu, pisang kepok juga berperan sebagai alternatif bahan pangan pokok di beberapa wilayah Indonesia. Saat musim paceklik atau harga beras naik, pisang kepok rebus atau kukus sering dijadikan pengganti karbohidrat karena mengenyangkan dan mudah dicerna. Bahkan dalam praktik pengolahan pangan sehat, pisang kepok sering dijadikan bahan dasar makanan tinggi serat untuk penderita diabetes, karena indeks glikemiknya lebih rendah saat direbus. Dengan fleksibilitas dan nilai gizi seperti ini, pisang kepok bukan hanya penting dalam konteks kuliner, tetapi juga dalam konteks ketahanan pangan dan ekonomi rumah tangga.

2. Pisang Raja

Pisang Raja merupakan salah satu varietas pisang lokal yang memiliki posisi istimewa di antara jenis-jenis pisang lainnya. Dikenal dengan rasa manis legit dan aroma harum khas, pisang ini menjadi pilihan utama dalam berbagai olahan berbasis kukus dan panggang. Daging buahnya berwarna kuning keemasan dengan tekstur yang tidak mudah hancur namun tetap lembut ketika dimasak. Kualitas organoleptik ini menjadikannya sangat cocok sebagai bahan baku untuk banana cake, muffin pisang, bolu pisang, pisang karamel, dan pisang kukus saus santan. Banyak pengusaha kue rumahan maupun toko roti skala besar yang secara khusus mencari pisang Raja



karena hasil olahannya yang tidak hanya lezat tetapi juga beraroma premium dan tahan banting saat diproses.

Selain unggul dari sisi rasa dan aroma, pisang Raja juga memiliki nilai gizi yang lebih tinggi, terutama dalam kandungan lemak sehat dan serat. Dalam hasil analisis laboratorium, pisang Raja tercatat memiliki kadar lemak tertinggi di antara varietas lokal lainnya, yaitu sekitar 3,59%, yang memberikan cita rasa gurih alami tanpa perlu tambahan lemak dari luar. Kandungan ini sangat mendukung tekstur lembut dan moist pada produk panggang, menjadikannya pilihan tepat untuk olahan premium. Ditambah lagi, kandungan seratnya yang cukup tinggi menjadikan pisang Raja ideal untuk makanan penyeimbang pencernaan yang tetap nikmat. Dalam dunia usaha berbasis kuliner sehat, pisang Raja dapat dijadikan bahan baku “snack sehat mewah”, seperti granola pisang panggang, banana bread organik, dan bahkan sebagai campuran yogurt atau overnight oats.

Di sisi pasar, pisang Raja memiliki daya jual lebih tinggi dibandingkan jenis lainnya karena kualitas visual dan rasa yang menjanjikan. Oleh karena itu, pisang ini sering menjadi komoditas favorit untuk pasar oleh-oleh, produk hampers makanan, maupun produk ekspor kelas menengah atas. Dengan kemasan eksklusif dan sentuhan branding berbasis narasi lokal, produk olahan pisang Raja dapat dikembangkan ke arah yang lebih premium, menjangkau konsumen urban yang mencari keseimbangan antara gizi, rasa, dan nilai estetik. Beberapa UMKM bahkan telah berhasil memosisikan banana sponge



cake dan bolu pisang berbahan pisang Raja sebagai produk unggulan yang ditawarkan dalam kemasan kaleng elegan dan box parcel musiman. Hal ini membuktikan bahwa pisang Raja bukan hanya sekedar buah lokal biasa, melainkan simbol cita rasa dan kualitas yang siap menembus pasar nasional maupun internasional.

3. Pisang Tanduk

Pisang tanduk dinamai demikian karena bentuknya yang besar, panjang, dan sedikit melengkung seperti tanduk. Jenis pisang ini memiliki kulit yang tebal, daging berwarna kuning pucat, dan tekstur cukup keras. Namun saat diolah, terutama dengan cara dikukus atau dibakar, teksturnya menjadi lembut dan legit. Pisang tanduk sangat cocok untuk olahan tradisional seperti pisang bakar, pisang panggang topping kekinian, atau pisang rebus yang dikombinasikan dengan saus kental seperti karamel, susu, dan keju. Pisang ini juga tahan lama dan bisa disimpan beberapa hari tanpa kehilangan kualitasnya, menjadikannya ideal untuk pengolahan dan penjualan jarak jauh. Di beberapa daerah, pisang tanduk menjadi andalan untuk produk kuliner khas daerah dan sajian dalam acara adat.

Dari sisi ekonomi, pisang Tanduk memberikan peluang besar terutama dalam konteks kuliner tradisional dan modifikasi modern. Pisang ini tidak hanya dikonsumsi rumah tangga, tetapi juga banyak digunakan oleh pelaku usaha kuliner, katering, hingga hotel yang menyajikan dessert khas Indonesia. Dalam acara pernikahan, hajatan, dan event budaya, pisang



Tanduk sering diolah menjadi suguhan eksklusif, seperti pisang panggang santan pandan atau pisang caramel flambé. Bahkan di beberapa daerah, pisang Tanduk menjadi identitas rasa khas yang digunakan dalam kuliner daerah setempat. Dengan kemasan modern dan penampilan menarik, olahan pisang Tanduk sangat memungkinkan untuk dipasarkan sebagai oleh-oleh khas, produk parcel, hingga snack musiman dengan nilai jual tinggi. Keunikan bentuk dan rasa membuatnya bukan hanya unggul dari sisi teknis, tetapi juga ikon visual yang kuat dalam memikat konsumen era digital.

4. Pisang Ambon

Pisang Ambon adalah salah satu jenis pisang konsumsi yang sangat populer di Indonesia, meskipun namanya mengandung kata “Ambon”, pisang ini bukan berasal dari Maluku, melainkan telah tersebar luas dan dibudidayakan di banyak wilayah Nusantara. Daya tarik utama pisang Ambon terletak pada tekstur dagingnya yang lembut, rasa manis alami, serta aroma harum yang khas dan kuat. Buahnya berukuran sedang hingga besar dengan kulit berwarna hijau kekuningan saat belum matang dan berubah menjadi kuning terang berbintik hitam saat matang sempurna. Pisang ini sangat disukai untuk konsumsi langsung, karena tidak memerlukan pengolahan tambahan untuk bisa dinikmati.

Karena teksturnya yang lembut dan mudah dihaluskan, pisang Ambon sangat cocok dijadikan bahan dasar berbagai produk olahan dingin atau minim pemanasan. Produk-produk



seperti banana milk, smoothies, pudding pisang, es krim pisang, hingga banana chia bowl sangat ideal menggunakan pisang Ambon. Dalam industri kuliner sehat dan makanan kekinian, pisang Ambon bahkan telah menjadi bahan baku utama untuk menu sarapan sehat bergaya Barat seperti overnight oats, yogurt pisang, dan topping granola. Di kalangan pelaku bisnis minuman kekinian, pisang Ambon sering dipilih untuk menciptakan menu banana latte atau banana frappé, karena rasa manis alaminya dapat mengurangi penggunaan gula tambahan.

Lebih jauh, pisang Ambon juga berkontribusi penting dalam aspek gizi. Pisang ini memiliki kandungan vitamin C dan vitamin A yang cukup tinggi, serta mengandung vitamin B6 dan serotonin alami yang dikenal dapat membantu meningkatkan mood dan fokus. Kandungan tersebut membuat pisang Ambon cocok untuk dijadikan snack sehat bagi pelajar, mahasiswa, pekerja, bahkan ibu hamil dan menyusui. Dalam konteks bisnis, nilai tambah pisang Ambon terletak pada daya tarik rasa dan aromanya yang kuat tanpa perlu perisa tambahan, menjadikannya sangat cocok untuk dikemas sebagai produk instan sehat dalam botol, cup, atau pouch, serta dipromosikan dengan label seperti “tanpa pemanis buatan”, “bebas pengawet”, dan “aroma asli pisang Ambon”. Oleh karena itu, jika dikembangkan secara serius dengan pengemasan menarik dan strategi branding yang tepat, pisang Ambon berpotensi menjadi ikon buah tropis segar yang menjangkau pasar urban dan ekspor produk olahan alami.



5. Pisang Cavendish

Pisang Cavendish merupakan salah satu jenis pisang yang paling dikenal secara internasional dan menjadi standar ekspor global. Jenis ini biasanya dijual di supermarket modern, baik dalam negeri maupun luar negeri, karena bentuk dan ukurannya yang relatif seragam, warna kulit kuning cerah saat matang, serta tampilan visual yang sangat menarik. Daging buahnya berwarna putih kekuningan dengan tekstur lembut, tidak terlalu manis namun cukup netral untuk dikonsumsi langsung maupun diolah. Karena sifatnya tersebut, pisang Cavendish sangat cocok untuk pasar luas—baik sebagai buah konsumsi keluarga sehari-hari maupun sebagai bahan baku industri makanan modern berskala besar.

Keunggulan utama pisang Cavendish terletak pada daya simpan yang tinggi dan kemudahan dalam pengemasan dan pengangkutan. Buah ini dapat dipanen dalam kondisi masih hijau dan matang sempurna setelah beberapa hari, sehingga mempermudah distribusi jarak jauh dan ekspor. Tidak mengherankan jika pisang Cavendish menjadi andalan bagi perusahaan besar maupun koperasi tani yang ingin masuk ke pasar ekspor seperti Jepang, Tiongkok, Timur Tengah, dan Korea Selatan. Beberapa perusahaan juga mulai mengembangkan Cavendish secara organik, guna memenuhi permintaan pasar premium yang kini semakin memperhatikan keberlanjutan dan keamanan pangan.

Di sisi pengolahan, pisang Cavendish juga sangat fleksibel untuk berbagai jenis produk olahan semi-modern maupun



modern. Produk seperti fruit bar pisang, banana stick cokelat, selai pisang botolan, hingga dried banana slice untuk topping granola dan cereal instan banyak menggunakan jenis pisang ini. Rasanya yang netral membuatnya mudah dipadukan dengan berbagai rasa dan tekstur tambahan, dari cokelat, kacang, kayu manis, hingga yogurt. Pisang ini juga sangat populer sebagai isi untuk sandwich, pastry, roti lapis, atau sebagai bahan campuran dalam minuman tinggi protein dan nutrisi. Dengan kemasan modern dan pendekatan pemasaran yang inovatif, pisang Cavendish mampu bersaing dalam pasar internasional sebagai buah tropis unggulan yang tidak hanya bernilai ekonomi tinggi, tetapi juga merepresentasikan kualitas pertanian Indonesia yang siap ekspor.

6. Pisang Susu

Pisang Susu merupakan salah satu varietas lokal yang memiliki karakter unik dan sangat digemari karena rasa manisnya yang lembut serta aroma khas menyerupai susu segar. Ukuran buahnya relatif kecil hingga sedang, dengan kulit tipis berwarna kuning pucat ketika matang. Daging buahnya berwarna krem lembut dan sangat empuk saat digigit, bahkan nyaris meleleh di mulut. Pisang ini umumnya dikonsumsi langsung dalam kondisi matang penuh, namun juga cocok diolah menjadi berbagai makanan dan minuman karena tidak memiliki rasa getir atau asam. Keunggulan utamanya terletak pada rasa alami yang ringan dan tekstur super lembut,



menjadikannya pilihan ideal untuk anak-anak, lansia, dan konsumen yang menyukai makanan sehat namun praktis.

Dari sisi kandungan gizi, pisang Susu memiliki kadar air paling tinggi di antara varietas lokal lainnya, yaitu mencapai 67,80 (Liran et al., 2024). Kandungan protein dan lemaknya juga cukup baik, masing-masing sekitar 1,80% dan 1,78%, yang menunjukkan bahwa pisang ini tidak hanya menyegarkan tetapi juga memiliki kontribusi gizi yang layak. Tingginya kadar air membuat pisang Susu sangat cocok untuk olahan berbasis segar seperti smoothie, jus pisang alami, infused water, es buah, hingga puding sehat tanpa pengawet. Bahkan, pisang Susu juga sering digunakan sebagai bahan MP-ASI (makanan pendamping ASI) karena mudah dilumat, rendah risiko alergi, dan memiliki rasa manis alami yang disukai bayi. Pisang ini juga bisa menjadi bahan dasar puree organik, es krim pisang susu, hingga campuran yogurt alami.

Namun, karena kadar airnya yang tinggi, pisang Susu tidak cocok untuk pengolahan dengan suhu tinggi seperti digoreng atau dipanggang dalam waktu lama, karena teksturnya akan terlalu lembek dan mudah hancur. Oleh karena itu, pemanfaatannya lebih maksimal dalam produk dingin atau olahan instan segar yang memiliki masa simpan pendek. Dalam konteks ekonomi rumah tangga, pisang Susu bisa menjadi alternatif bahan baku camilan sehat rumahan yang ekonomis dan cepat dibuat, sementara dalam konteks industri, pisang ini sangat potensial untuk dijadikan produk ready-to-drink yang dipasarkan dengan konsep buah segar, sehat, dan lokal. Dengan



kemasan menarik dan narasi “tanpa tambahan gula, tanpa pengawet”, olahan dari pisang Susu sangat mungkin menembus pasar anak-anak sekolah hingga generasi muda yang menyukai gaya hidup sehat alami.

7. Pisang Ulin

Pisang ulin merupakan salah satu varietas lokal yang masih kurang tereksplorasi namun memiliki potensi ekonomi besar, khususnya di wilayah Sumatera bagian selatan seperti Lampung dan sekitarnya. Ciri khas pisang ulin terletak pada ukuran tandannya yang besar, buahnya berkulit tebal, dan daging buahnya padat berwarna kuning keemasan. Rasa pisang ulin cenderung manis dengan aroma yang kuat, membuatnya sangat cocok untuk produk olahan seperti keripik pisang, pisang coklat balut, pisang sale, atau bahkan diolah menjadi bubuk pisang sebagai bahan baku industri makanan dan minuman.

Salah satu keunggulan utama pisang ulin adalah daya simpannya yang cukup lama, bahkan dalam bentuk segar. Kulitnya yang tebal membuatnya tahan terhadap benturan saat distribusi, sehingga cocok untuk usaha dengan skala pengiriman luar kota atau antar daerah. Harga satu tandan pisang ulin di tingkat petani berkisar antara Rp25.000–Rp30.000, menjadikannya pilihan ekonomis untuk pelaku usaha pemula maupun UMKM yang ingin menekan biaya bahan baku tanpa mengorbankan kualitas rasa. Pisang ini juga tersedia dalam jumlah melimpah saat musim panen, sehingga bisa diolah dalam skala besar untuk kebutuhan industri kecil.



Selain bernilai ekonomis, pisang ulin juga memiliki aspek sosial yang menarik. Di beberapa desa penghasil pisang, tanaman ini menjadi komoditas keluarga yang ditanam di pekarangan dan kebun belakang rumah. Panennya yang mudah dan perawatannya yang tidak memerlukan pupuk kimia berlebih menjadikannya sumber penghasilan tambahan yang ramah lingkungan. Secara ekologis, tanaman pisang ulin juga membantu menjaga kelembaban tanah dan dapat ditanam secara tumpangsari dengan tanaman lain seperti singkong dan talas.

Potensi bisnis dari pisang ulin tidak hanya berhenti pada bentuk keripik. Beberapa inovasi kuliner telah memanfaatkan pisang ini sebagai bahan dasar banana cake, es krim pisang, dan milkshake pisang khas daerah. Jika dikemas dengan cerita lokal yang kuat dan strategi branding yang tepat, pisang ulin bisa menjadi ikon baru dalam industri oleh-oleh dan makanan kekinian berbasis bahan lokal. Maka dari itu, perlu dorongan dari pelaku usaha muda untuk menjadikan pisang ulin bukan hanya sebagai buah konsumsi, tapi juga sebagai komoditas unggulan yang mendunia dari desa.

B. Nilai Gizi dan Daya Tarik Pisang di Pasar

Pisang merupakan salah satu komoditas hortikultura unggulan Indonesia yang memiliki nilai gizi tinggi, fleksibilitas olahan, dan daya tarik pasar yang luas. Dalam konteks ilmu pangan dan gizi, pisang digolongkan sebagai buah tropis tinggi karbohidrat, rendah lemak, dan kaya akan serat pangan serta



mikronutrien penting (Isnain et al., 2025). Kemudahan akses terhadap buah pisang di berbagai wilayah Indonesia menjadi keunggulan tersendiri, menjadikannya sangat potensial dikembangkan menjadi produk pangan fungsional berbasis kearifan lokal.

Pangan fungsional adalah pangan yang tidak hanya memberikan zat gizi dasar (makronutrien dan mikronutrien), tetapi juga mengandung komponen bioaktif yang memberikan manfaat kesehatan tertentu di luar fungsi gizi dasarnya (Avila et al., 2023). Pisang tergolong dalam kategori ini karena mengandung serotonin alami, vitamin B6, kalium, serta serat larut dan tidak larut yang berperan dalam mengatur sistem pencernaan, menjaga kestabilan tekanan darah, dan meningkatkan suasana hati (mood regulation) (Asfar et al., 2023). Dalam perspektif kesehatan masyarakat, buah pisang memiliki nilai strategis dalam mendukung pola makan seimbang dan pencegahan penyakit degeneratif seperti hipertensi, diabetes tipe 2, dan gangguan kardiovaskular (Nurhayati et al., 2025).

1. **Komposisi Zat Gizi Pisang: Tinjauan Ilmiah**

Secara umum, kandungan gizi pisang per 100 gram daging buah matang mencakup:



Tabel 1 Komposisi Zat Gizi Pisang

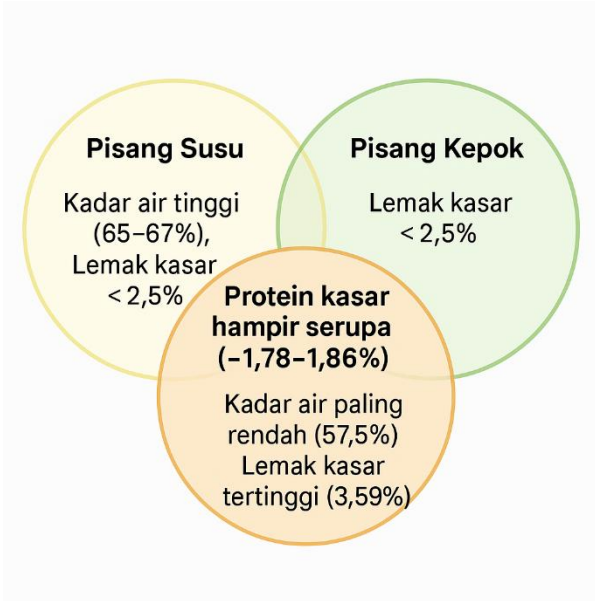
Zat Gizi	Kandungan (±)	Fungsi Fisiologis
Kalori	88–89 kkal	Sumber energi cepat untuk aktivitas harian
Karbohidrat	22–25 gram	Penyedia glukosa dan fruktosa sebagai bahan bakar sel tubuh
Serat	±2,6 gram	Menjaga kesehatan usus, mengurangi risiko sembelit
Protein	±1,1–1,3 gram	Struktur dan perbaikan sel tubuh
Lemak	0,2–0,3 gram	Sangat rendah, baik untuk diet rendah lemak
Kalium (K)	±358 mg	Menurunkan tekanan darah dan mendukung kerja otot & jantung
Magnesium (Mg)	±27 mg	Mendukung enzim metabolisme dan relaksasi otot
Vitamin B6	±0,4 mg	Sintesis neurotransmitter & metabolisme asam amino
Vitamin C	±8–9 mg	Antioksidan, bantu penyerapan zat besi
Zat Besi (Fe)	±0,3–0,5 mg	Mencegah anemia & pembentukan sel darah merah
Vitamin A (Ambon)	±146 SI	Kesehatan mata & sistem imun

Sumber: (Liputo et al., 2022), (Liran et al., 2024)

2. Perbedaan Kandungan Gizi Berdasarkan Jenis

Perbedaan kandungan gizi dari tiga jenis pisang lokal (Susu, Kepok, dan Raja) (Liran et al., 2024).





Tabel 2 Perbedaan Kandungan Gizi Jenis-jenis Pisang

Jenis Pisang	Kadar (%)	Air (%)	Lemak Kasar (%)	Protein Kasar (%)
Pisang Susu	67,80	1,78	1,80	1,78
Pisang Kepok	65,00	2,33	1,78	1,78
Pisang Raja	57,50	3,59	1,86	1,86

Perbedaan karakteristik gizi yang signifikan antara tiga varietas pisang lokal, yakni pisang Susu, Kepok, dan Raja. Pisang Susu diketahui memiliki kadar air tertinggi, yaitu sebesar 67,80%, dengan kandungan protein sebesar 1,80% dan lemak 1,78%. Kandungan air yang tinggi ini membuat pisang Susu memiliki karakteristik yang sangat segar, berair, dan lembut saat dikonsumsi. Oleh karena itu, pisang ini sangat cocok untuk



diolah menjadi produk segar seperti jus, smoothies, es pisang susu kekinian, atau sebagai bahan dasar MP-ASI dan puding alami. Namun, tingginya kadar air juga menjadikan pisang Susu kurang ideal untuk olahan kering atau produk yang membutuhkan daya tahan lama, karena mudah terfermentasi bila tidak disimpan atau diproses dengan benar.

Sementara itu, pisang Kepok menunjukkan kadar air yang lebih rendah (65%) dengan kandungan lemak 2,33% dan protein 1,78%. Struktur dagingnya yang padat serta tidak mudah hancur menjadikan pisang ini sangat ideal untuk produk olahan goreng seperti keripik pisang, pisang goreng crispy, banana nugget, dan banana roll. Lemak sedang yang dimiliki pisang Kepok memberikan rasa gurih ringan yang alami, dan membuat hasil olahannya renyah tanpa menyerap terlalu banyak minyak. Daya simpan yang lebih baik juga menjadikan pisang Kepok populer untuk produksi skala UMKM dengan sistem distribusi luar kota atau penjualan dalam bentuk frozen.

Di sisi lain, pisang Raja menempati posisi tertinggi dalam kandungan lemak, yaitu 3,59%, dengan protein 1,86% dan kadar air paling rendah di antara ketiganya. Lemak alami yang tinggi memberikan cita rasa gurih dan tekstur lembut saat diolah, menjadikan pisang Raja sangat cocok untuk produk panggang dan kukus seperti banana cake, bolu pisang, muffin, hingga pisang karamel panggang. Pisang ini juga memiliki aroma khas yang kuat, meningkatkan nilai jual produk olahannya. Karena kualitasnya yang premium, pisang Raja sangat sesuai dijadikan bahan baku produk oleh-oleh kelas menengah atas



atau pangan khas daerah yang dikemas modern. Dengan mengetahui perbedaan komposisi gizi tersebut, pelaku UMKM dapat menyesuaikan jenis pisang yang digunakan sesuai dengan karakter produk yang diinginkan, sehingga hasil olahan tidak hanya lezat, tetapi juga efisien dan bernilai jual tinggi.

3. Daya Tarik Pasar: Pisang sebagai Produk Sehat dan Viral

Selain kandungan gizinya yang tinggi, pisang juga memiliki daya tarik visual dan rasa yang kuat. Warna kuning keemasan yang menggoda, tekstur lembut, dan rasa manis alami menjadikannya sangat fleksibel untuk diolah menjadi berbagai produk modern yang sesuai dengan selera pasar masa kini. Dalam tren pangan global saat ini, konsumen semakin memilih produk yang berbasis bahan alami (*natural ingredients*), minim pengawet dan aditif buatan, tinggi serat dan mikronutrien, serta mendukung pola makan sehat seperti *gluten-free*, rendah lemak, dan *plant-based*. Pisang memenuhi seluruh kriteria tersebut, menjadikannya bahan baku ideal untuk berbagai produk sehat yang inovatif dan digemari pasar luas.

Pisang juga memiliki keunggulan lain yang jarang dimiliki bahan pangan tropis lain, yaitu daya adaptasi yang tinggi terhadap berbagai konsep kuliner. Dari jajanan tradisional hingga menu bergaya internasional, pisang bisa dengan mudah dipadukan dan diterima. Misalnya, dalam tren minuman asal Korea Selatan, banana milk telah menjadi simbol gaya hidup minimalis, sehat, dan menyenangkan. Di sisi lain, pisang juga



bisa hadir dalam format yang lebih berkelas seperti banana mousse, banana tart, hingga pisang goreng dengan saus cokelat Belgia di kafe-kafe artisan. Konsistensi rasa manis yang stabil pada pisang menjadikannya bahan favorit untuk produk-produk makanan dan minuman yang ingin mempertahankan rasa alami tanpa tambahan gula buatan. Keunggulan ini sangat cocok dengan arus gerakan *back to nature* dan *clean label product* yang tengah tumbuh di kalangan konsumen kelas menengah terdidik.

Dari sisi pemasaran, pisang memiliki nilai jual emosional yang kuat. Produk-produk berbasis pisang mudah dibungkus dengan narasi lokal dan cerita nostalgia, seperti kisah kebun pisang keluarga, warisan resep nenek, atau cita rasa kampung halaman yang dikemas kekinian. Keunggulan ini membuka ruang besar untuk branding berbasis storytelling, yang saat ini terbukti efektif dalam membangun loyalitas konsumen. Ditambah lagi, pisang mudah ditampilkan secara visual di media sosial. Warna kuning cerah yang kontras, bentuk yang khas, serta kelembutan teksturnya menjadikannya sangat fotogenik, mudah ditata, dan menarik untuk konten promosi digital. Kombinasi antara gizi tinggi, estetika visual, dan daya emosional menjadikan pisang tidak hanya sebagai bahan makanan biasa, tetapi juga ikon gaya hidup sehat yang menjual dan mudah viral.

Selain itu, pisang memiliki keunggulan logistik yang signifikan dibanding buah tropis lainnya. Karena tidak memerlukan pendinginan ekstrem selama pengiriman, pisang bisa dikemas dan didistribusikan dalam bentuk segar, semi-



matang, atau olahan tanpa memerlukan investasi logistik yang terlalu mahal. Hal ini menjadi peluang besar bagi pelaku UMKM atau petani milenial untuk memasarkan produknya lintas kota bahkan provinsi dengan biaya relatif rendah. Di pasar digital seperti marketplace atau sosial media, produk pisang olahan seperti banana chips, selai pisang, atau pisang bakar frozen menjadi unggulan karena mudah dikemas, ringan ongkos kirim, dan memiliki umur simpan yang cukup panjang.

Secara psikologis, citra pisang sebagai buah yang "ramah keluarga" turut mendorong penerimaannya di berbagai segmen pasar. Pisang dikenal aman untuk semua usia dari MPASI bayi hingga camilan sehat untuk lansia. Tidak seperti buah lain yang mengandung asam tinggi atau alergen potensial, pisang cenderung netral dan dapat dikonsumsi rutin tanpa efek samping berarti. Ini menciptakan ruang inovasi yang luas bagi pengembangan produk fungsional seperti granola pisang untuk diet, smoothie bowl pisang untuk fitness enthusiast, atau bahkan banana bar dengan tambahan protein nabati untuk vegan. Dengan positioning yang tepat, produk-produk ini dapat masuk ke niche market yang tengah berkembang pesat, seperti diet keto, gluten-free, atau clean-eating lifestyle.

Tren gaya hidup urban yang serba cepat juga memberi ruang besar bagi produk pisang yang instan dan siap saji. Di tengah kebutuhan masyarakat kota untuk camilan sehat yang praktis, pisang hadir dalam format yang mudah dinikmati tanpa persiapan rumit. Contohnya adalah pisang kukus instan, banana oat bites, atau pisang panggang kemasan yang tinggal



dipanaskan. Format ini sangat mendukung pola konsumsi on-the-go yang kini semakin lazim, terutama di kalangan pekerja muda dan mahasiswa. Selain memudahkan konsumsi, inovasi ini juga membuka peluang bagi pisang untuk masuk ke segmen convenience food sehat—yang biasanya didominasi produk luar negeri.

Nilai tambah lainnya dari pisang terletak pada fleksibilitas branding lokal. Berbeda dengan bahan impor yang kerap sulit dikaitkan dengan identitas lokal, pisang justru mudah disisipkan dalam narasi kebudayaan Indonesia. Mulai dari "Pisang Ambon khas Kalimantan", "Pisang Raja dari Keraton", hingga "Pisang Nangka warisan petani Jawa" semua bisa dibingkai dalam konteks lokal yang memperkuat daya tarik pasar domestik sekaligus menambah nilai jual di pasar pariwisata dan oleh-oleh. Strategi ini terbukti sangat efektif di sektor kuliner, di mana keunikan dan nilai budaya semakin dihargai oleh konsumen.

Akhirnya, pisang juga memiliki potensi kuat dalam sektor kampanye pangan berkelanjutan. Karena tumbuh cepat, minim pestisida, dan mampu berbuah sepanjang tahun, pisang dianggap sebagai komoditas ramah lingkungan yang mendukung pertanian berkelanjutan. Hal ini menjadi nilai tambah tersendiri bagi konsumen yang kini semakin peduli dengan jejak karbon dan dampak lingkungan dari makanan yang mereka konsumsi. Melalui komunikasi yang cerdas, pelaku usaha bisa memosisikan produk pisang bukan hanya sebagai makanan sehat, tetapi juga sebagai bagian dari gerakan



keberlanjutan global. Dengan begitu, pisang bukan hanya menjadi pilihan karena rasanya tetapi juga karena makna di baliknya.

C. Pisang sebagai Komoditas Bernilai Ekonomi

Pisang bukan sekadar buah konsumsi harian, tetapi merupakan salah satu komoditas hortikultura yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan multisegmen. Di Indonesia, pisang tumbuh subur sepanjang tahun tanpa perlu perlakuan khusus, menjadikannya sebagai tanaman strategis bagi banyak petani skala kecil (Iskandar, 2009). Menurut data Kementerian Pertanian, Indonesia termasuk tiga besar penghasil pisang dunia, bersama India dan Tiongkok (Kurniati et al., 2022). Namun, kontribusinya terhadap ekspor dan industri makanan olahan masih tergolong rendah jika dibandingkan potensinya. Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan besar antara produksi dan optimalisasi nilai tambah, yang justru menjadi peluang besar untuk pengembangan ekonomi melalui inovasi dan pengolahan.

Di tingkat hulu, pisang merupakan tanaman rakyat yang mudah dibudidayakan, tidak memerlukan pupuk kimia berlebih, dan tahan terhadap berbagai kondisi iklim. Biaya produksinya relatif murah, sementara hasil panennya dapat mencapai 20–40 tandan per hektar dalam sekali musim. Pisang juga memiliki masa panen yang fleksibel dan tidak tergantung musim, sehingga cocok menjadi sumber pendapatan utama



atau tambahan bagi petani. Dalam satu tandan, pisang bisa menghasilkan hingga 10 sisir, dan dari satu sisir, bisa diolah menjadi 10–15 bungkus produk camilan atau minuman yang bernilai jual lebih tinggi. Jika sebelumnya petani hanya menjual pisang segar seharga Rp20.000 per sisir, maka dalam bentuk keripik, banana roll, atau banana milk, nilai jualnya bisa mencapai Rp100.000–Rp150.000 dari satu sisir yang sama.

Di sektor hilir, pisang membuka peluang besar sebagai bahan baku berbagai produk pangan olahan yang dapat dijual dalam berbagai bentuk dari produk segar, beku, kering, hingga cair. Keripik pisang, banana milk, banana nugget, cake pisang, selai pisang, hingga minuman fungsional semuanya bisa dibuat dari varietas lokal seperti pisang kepok, raja, ambon, dan susu. Dengan pengolahan yang tepat dan kemasan menarik, produk ini memiliki daya tahan simpan, daya tarik visual, dan nilai ekonomi yang jauh lebih tinggi dibanding pisang mentah. Bahkan di pasar ekspor, pisang jenis cavendish dan olahan seperti keripik pisang manis gurih telah masuk ke pasar Jepang, Timur Tengah, dan Korea Selatan.

Tidak hanya itu, pisang juga memiliki pasar lintas segmen mulai dari anak-anak hingga orang dewasa, dari rumah tangga sederhana hingga restoran dan kafe. Artinya, pisang dapat diformulasikan dalam berbagai lini produk, dari makanan ringan sehari-hari hingga hidangan premium dan oleh-oleh khas daerah. Hal ini membuat pisang memiliki tingkat keberlanjutan ekonomi (*economic sustainability*) yang tinggi, karena selalu dibutuhkan di pasar. Bila disandingkan dengan produk



komoditas lain yang lebih musiman, pisang jauh lebih stabil dalam segi pasokan dan harga, sehingga menjadi komoditas pangan yang tahan krisis.

Lebih jauh lagi, pisang juga memiliki potensi untuk dikembangkan dalam model ekonomi sirkular dan pemberdayaan masyarakat (Saptaningtyas & Nurwidayati, 2020). Limbah kulit pisang bisa diolah menjadi pupuk organik, pakan ternak, atau bahkan sebagai bahan pembuatan sabun dan kertas daur ulang. Ini memberi peluang tambahan bagi inovasi industri kreatif berbasis pertanian. Tak sedikit pula program pemberdayaan masyarakat dan kewirausahaan pemuda yang menjadikan produk pisang sebagai bahan latihan produksi, karena fleksibel dan mudah dijual.

Dengan seluruh karakteristik tersebut, dapat disimpulkan bahwa pisang bukan hanya memiliki nilai gizi dan daya tarik pasar, tetapi juga merupakan komoditas bernilai ekonomi tinggi yang mampu menggerakkan rantai ekonomi dari hulu ke hilir. Pisang dapat menjadi alat untuk penguatan ekonomi lokal, pengembangan industri kreatif pangan, dan sumber inovasi produk berbasis bahan baku lokal yang menjanjikan. Bila dikelola secara serius, tidak berlebihan jika pisang dijuluki sebagai emas hijau tropis Indonesia.



BAB 2

BUDIDAYA PISANG YANG EFISIEN DAN MENGUNTUNGKAN



A. Menentukan Lokasi dan Varietas Unggul

Budidaya pisang telah menjadi bagian penting dari kehidupan pertanian masyarakat Indonesia sejak lama. Namun agar budidaya ini tidak sekadar menjadi aktivitas pelengkap, melainkan benar-benar efisien dan menguntungkan secara ekonomi, maka langkah pertama yang harus diperhatikan adalah pemilihan lokasi tanam yang tepat dan varietas unggul yang sesuai dengan kebutuhan pasar dan karakteristik lahan (Soedarto & Ainiyah, 2019) Pemilihan dua aspek dasar ini akan memengaruhi seluruh siklus produksi mulai dari pertumbuhan tanaman, ketahanan terhadap penyakit, biaya perawatan, hingga hasil dan daya saing di pasar.

Secara umum, pisang sangat cocok ditanam di wilayah tropis dengan curah hujan sedang hingga tinggi, berkisar antara 1.500–2.500 mm per tahun (Sunarjono, 2008). Tanaman pisang



dapat tumbuh dengan baik pada daerah dengan suhu udara 25 – 27 0C, kelembapan udara > 60%, ketinggian tempat < 1.200 m dpl, curah hujan 1.500 – 2.500 mm/tahun dan lama bulan kering (curah hujan < 60 mm/bulan) 0 – 3 bulan (Mujiyo et al., 2018). Tanah yang disukai pisang adalah lempung berpasir atau lempung liat berdrainase baik, dengan pH tanah netral atau agak asam, yaitu sekitar 5,5–7,0. Lahan tergenang air dan berbatu sebaiknya dihindari karena bisa menyebabkan akar membusuk dan batang bawah cepat roboh.

Selain kondisi fisik, aspek aksesibilitas lokasi juga penting dipertimbangkan. Lokasi tanam yang dekat dengan sumber air, mudah dijangkau kendaraan, serta dekat dengan pasar atau pusat pengolahan akan menekan biaya logistik dan mempercepat distribusi hasil panen. Petani juga perlu memperhitungkan ketersediaan pupuk, tenaga kerja, serta sarana irigasi yang berkelanjutan. Dalam konteks budidaya skala rumahan atau semi-komersial, pekarangan atau kebun kecil pun bisa menjadi lahan efektif selama pemilihan varietas dilakukan dengan tepat.

Pemilihan varietas pisang unggul harus disesuaikan dengan tujuan produksi: apakah untuk konsumsi segar, untuk pengolahan, atau untuk pasar ekspor. Misalnya, pisang Kepok sangat cocok untuk diolah menjadi keripik, gorengan, atau nugget karena daging buahnya padat dan tahan panas. Pisang Raja lebih cocok untuk olahan panggang dan kukus seperti bolu atau sponge cake karena aroma dan kelembutannya. Sementara pisang Tanduk banyak digunakan untuk pisang bakar dan pisang



rebus tradisional karena ukurannya besar dan tetap utuh saat dimasak. Untuk konsumsi segar, pisang Ambon dan Susu digemari karena teksturnya lembut dan rasa manis alaminya. Sedangkan untuk ekspor, pisang Cavendish merupakan varietas unggulan karena bentuk dan ukurannya seragam serta memiliki daya simpan tinggi.

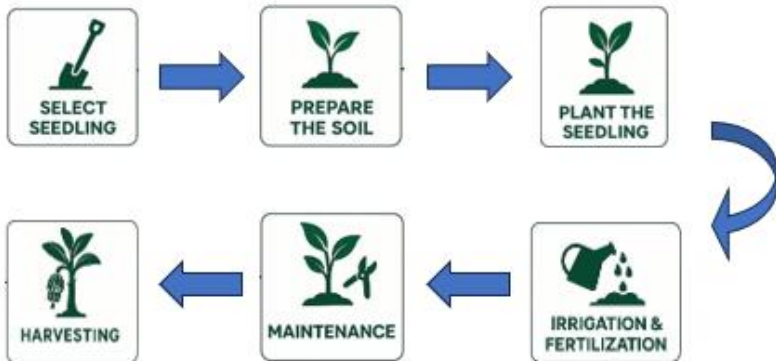
Dalam praktik budidaya modern, petani juga mulai menerapkan strategi diversifikasi varietas dalam satu kebun atau lahan untuk mengurangi risiko serangan hama dan penyakit (Jayaputra et al., 2024). Strategi ini juga memungkinkan hasil panen lebih variatif, baik dari segi rasa, bentuk, maupun waktu panen. Dengan memiliki beberapa varietas dalam satu lahan, petani dapat menysasar segmen pasar yang lebih luas: dari pengusaha keripik dan roti, hingga pengepul dan retail modern. Artinya, pemilihan lokasi dan varietas bukan sekadar persoalan teknis, tetapi juga strategi bisnis yang menentukan arah keuntungan jangka panjang.

Dengan merencanakan lokasi dan varietas sejak awal secara matang, budidaya pisang tidak hanya menjadi usaha tani biasa, melainkan dapat berkembang menjadi model agribisnis lokal yang mampu bersaing secara mandiri, berkelanjutan, dan menjanjikan dari sisi finansial maupun pemberdayaan masyarakat. Modal utama ini akan menjadi pondasi kokoh untuk memasuki tahapan berikutnya dalam proses budidaya yang efisien.



B. Teknik Penanaman dan Perawatan yang Praktis

Budidaya pisang memang terkenal mudah dilakukan karena tanaman ini memiliki daya adaptasi tinggi di berbagai kondisi agroklimat tropis. Namun, agar hasilnya optimal dan berdaya saing, perlu diterapkan teknik penanaman dan perawatan yang sesuai prinsip agronomi modern. Pendekatan praktis bukan berarti asal-asalan, melainkan efisien, mudah diterapkan petani skala kecil, namun tetap berorientasi pada produktivitas tinggi dan mutu buah terbaik.



Gambar 1 Tahapan budidaya pisang mulai dari pemilihan bibit hingga panen.

Tahapan pertama (*select seedling*) adalah memilih bibit unggul dan sehat. Bibit dapat diperoleh dari tiga sumber utama: anakan batang (pedang), bonggol (bit), atau kultur jaringan. Anakan pedang setinggi 40–100 cm dinilai terbaik karena batangnya sudah cukup kuat dan belum terlalu tua. Bibit kultur



jaringan cocok untuk pembudidaya skala besar karena menghasilkan tanaman seragam dan bebas penyakit. Namun bagi petani kecil, teknik pemisahan tunas dari bonggol juga tetap direkomendasikan. Bibit dari bonggol yang sehat sebaiknya disterilisasi terlebih dahulu menggunakan larutan fungisida sistemik 2–5% sebelum ditanam dalam polybag atau bedengan (Yuliasuti et al., 2020).

Selanjutnya, (*prepare the soil*) yaitu persiapan lahan dilakukan dengan mencangkul atau membajak tanah hingga kedalaman 30–40 cm, lalu dibuat lubang tanam ukuran 50 x 50 x 50 cm. Tanah galian dipisahkan antara lapisan atas dan bawah, kemudian lubang diisi kembali secara berlapis dengan tanah gembur dan pupuk kandang matang sebanyak 10–15 kg/lubang. Penanaman ideal (*plant the seedling*) dilakukan saat awal musim hujan agar kebutuhan air tanaman tercukupi tanpa harus menyiram secara intensif. Untuk lahan yang luas, dianjurkan menggunakan sistem penanaman dua tahap setahun dua kali dengan jarak antar rumpun 3x3 m untuk jenis besar seperti Tanduk dan Kepok, serta 2x2 m untuk varietas pisang Mas dan Barangan (Yuliasuti et al., 2020).

Penyiraman dan pemupukan (*irrigation & fertilization*) adalah dua kegiatan penting dalam fase perawatan awal. Air bersih yang bebas kontaminan harus digunakan untuk menyiram tanaman setiap 3–4 hari sekali, khususnya saat musim kering. Bibit baru dan tanaman berbunga memerlukan sekitar 50–90 liter air/minggu, sementara pisang yang sudah berbuah memerlukan hingga 200 liter/minggu. Pemupukan



dilakukan secara bertahap: awal tanam (urea, SP36, dan KCl masing-masing ± 100 gr/tanaman), kemudian ditingkatkan dosisnya di bulan ke-3, ke-6, dan ke-9 sesuai perkembangan tanaman.

Sanitasi kebun menjadi rutinitas yang tak kalah penting (*maintenance*). Pembersihan gulma minimal 0,5 meter dari batang harus dilakukan secara berkala, daun tua yang mengering atau rusak dipangkas dengan alat steril, dan anakan berlebih dibuang untuk menjaga sirkulasi udara. Pemangkasan juga penting agar energi tanaman fokus pada pembentukan buah. Penjarangan anakan dilakukan setiap 6 minggu dan sisakan maksimal tiga: induk, anakan remaja, dan anakan cadangan. Praktik ini akan menjaga produktivitas optimal serta mengurangi serangan hama dan penyakit (Yuliasuti et al., 2020).

Dalam perawatan buah, penting dilakukan pembersihan tandan dan kerodong buah. Setelah bunga jantan dipotong, tandan dibungkus plastik biru berlubang untuk melindungi buah dari hama, gesekan daun, serta mempercepat pematangan seragam. Penopang bambu dipasang agar batang tidak patah karena beban buah. Pada tahap ini, identifikasi umur buah dan pencatatan masa panen perlu mulai dilakukan agar kualitas dan ukuran buah seragam, khususnya bila ditargetkan untuk pasar retail modern.

Terakhir, pengendalian hama dan penyakit menjadi bagian penting dalam menjaga kesehatan tanaman (Mario Malado et al., 2024). Beberapa hama utama seperti penggerek



batang, ulat daun, dan thrips dapat dikendalikan melalui sanitasi rutin dan penggunaan insektisida sistemik hanya bila diperlukan (Lisdayani et al., 2025). Untuk penyakit seperti layu Fusarium dan layu bakteri, tindakan preventif lebih ditekankan: penggunaan bibit steril, pemisahan lahan endemik, dan penyemprotan agens hayati seperti *Trichoderma* sp. di sekitar akar. Penularan bisa melalui alat, air, maupun anakan, sehingga kebersihan kebun dan rotasi lahan menjadi sangat penting.

Dengan pendekatan budidaya yang praktis namun berbasis ilmu, petani pisang tidak hanya akan menekan biaya dan risiko kegagalan, tetapi juga mampu menghasilkan buah berkualitas tinggi dengan nilai jual lebih. Teknik ini bisa diterapkan oleh petani rumah tangga, kelompok tani, hingga pelaku UMKM pengolah pisang yang ingin memastikan ketersediaan bahan baku stabil, sehat, dan sesuai standar pasar.

C. Pencegahan Hama dan Penyakit Secara Ekonomis

Dalam budidaya pisang, serangan hama dan penyakit merupakan salah satu tantangan utama yang dapat menurunkan produktivitas dan kualitas hasil panen. Oleh karena itu, diperlukan strategi pengendalian yang tidak hanya efektif secara teknis, tetapi juga efisien dari sisi biaya. Prinsip utama dalam pencegahan hama dan penyakit secara ekonomis adalah mencegah lebih baik daripada mengobati, dengan fokus pada kebersihan kebun, rotasi tanaman, penggunaan varietas tahan, dan pemanfaatan agens hayati yang ramah lingkungan.



Hama utama yang sering menyerang tanaman pisang antara lain adalah penggerek batang (*Cosmopolites sordidus*), ulat daun, dan thrips pisang (Sastrahidayat, 2015). Penggerek batang menyerang bagian dalam batang semu dan dapat menyebabkan tanaman tumbang sebelum berbuah. Ulat daun dan thrips merusak permukaan daun, menurunkan kemampuan fotosintesis, dan membuat buah pisang menjadi kusam atau belang. Untuk mengatasinya, petani dapat melakukan sanitasi lahan secara rutin dengan memangkas daun tua, membuang sisa tanaman yang sudah mati atau busuk, serta menjaga kebersihan lingkungan kebun.

Sementara itu, penyakit berbahaya seperti layu *Fusarium* (*Fusarium oxysporum* f.sp. *cubense*) dan layu bakteri (*Ralstonia solanacearum*) menyerang akar dan jaringan pembuluh tanaman, menyebabkan tanaman layu mendadak dan tidak bisa diselamatkan (Abadi et al., 2023). Pencegahan yang ekonomis dilakukan melalui penggunaan bibit bebas penyakit, penghindaran tanam di lahan bekas pisang yang terinfeksi, serta rotasi dengan tanaman non-host seperti jagung atau kacang-kacangan. Penggunaan agens hayati seperti *Trichoderma* sp. di sekitar akar saat tanam dan secara berkala juga sangat efektif untuk menekan populasi patogen tanah (Muliana et al., 2024). Beberapa petani telah memanfaatkan teknologi sederhana seperti perangkap feromon untuk mengendalikan populasi penggerek batang secara alami. Strategi ini terbukti hemat dan ramah lingkungan serta cocok diterapkan di kebun rakyat (Panunggul et al., 2023). Penerapan tanaman sela



(intercropping) seperti jagung, serai wangi, atau kacang tanah juga dapat membantu menurunkan populasi hama, mengganggu siklus hidupnya, dan sekaligus meningkatkan produktivitas lahan. Pola tanam campuran ini juga menciptakan keragaman hayati yang lebih stabil dan dapat menghambat penyebaran penyakit.

Langkah lain yang sangat dianjurkan adalah mengenali gejala awal infeksi penyakit. Tanda-tanda seperti daun menggulung ke bawah, warna daun menguning mendadak, dan pelepah membusuk di pangkal harus segera ditindaklanjuti dengan pencabutan dan isolasi tanaman. Tanah bekasnya perlu diberi kapur pertanian dan agen hayati agar patogen tidak menyebar. Di beberapa wilayah, strategi ini terbukti menurunkan penyebaran layu hingga lebih dari 40%. Kepadatan tanaman juga harus dikontrol untuk mencegah kelembapan berlebih yang memicu munculnya bercak daun (Sigatoka) dan antraknosa. Oleh karena itu, penjarangan rumpun maksimal 2–3 tanaman dan pemangkasan daun tua menjadi bagian penting dari perawatan harian. Selain itu, penyemprotan pestisida nabati dari daun mimba, bawang putih, atau serai wangi dapat menjadi alternatif murah dan aman untuk pengendalian hama ringan.

Pendidikan kepada petani juga memainkan peran besar dalam pencegahan penyakit. Banyak petani pemula belum menyadari bahwa gejala seperti buah kerdil atau batang yang mengeluarkan cairan cokelat adalah tanda infeksi. Penyuluhan berbasis visual, sekolah lapang, dan selebaran edukatif menjadi



metode efektif untuk meningkatkan kesadaran dan kapasitas teknis petani dalam menangani gangguan sejak dini. Terakhir, teknologi digital seperti aplikasi deteksi penyakit atau pemantauan dengan drone kini mulai diadopsi oleh petani muda dan kelompok tani milenial (Rachmawati, 2021). Aplikasi ini membantu dalam pencatatan riwayat penyakit dan pemupukan, serta mempercepat analisis tren serangan hama di kebun. Kombinasi antara teknologi lokal dan digital ini akan menjadi kunci dalam menciptakan sistem pertanian pisang yang adaptif, efisien, dan berkelanjutan.

D. Panen dan Penanganan Pascapanen Bernilai Jual

Panen pisang merupakan tahap krusial dalam budidaya karena secara langsung menentukan kualitas akhir dan daya saing produk di pasaran. Pemanenan yang terlalu dini akan menghasilkan buah yang kurang manis dan belum matang sempurna. Sebaliknya, pemanenan yang terlambat dapat menyebabkan buah terlalu lembek, mudah rusak, dan pada akhirnya menurunkan nilai jual. Oleh karena itu, pemahaman tentang waktu dan cara panen yang tepat sangat penting bagi petani untuk mempertahankan nilai ekonomis pisang tetap tinggi.



POST-HARVEST PROCESSING FOR COMMERCIAL VALUE



Gambar 2 Pemrosesan pisang setelah panen

Pisang idealnya dipanen saat mencapai tingkat kematangan fisiologis. Pada kondisi ini, buah telah menyelesaikan fase pembentukan pati, meskipun belum menunjukkan kematangan visual. Ciri-ciri umum pisang siap panen antara lain jari buah membulat sempurna (tidak bersudut), kulit mulai berwarna hijau kekuningan, dan umur tandan sesuai dengan varietasnya. Sebagai contoh, pisang Cavendish umumnya dipanen pada usia 90–100 hari setelah



muncul bunga, sementara pisang Raja dan Kepok bisa mencapai 110–120 hari.

Waktu pemanenan sebaiknya dilakukan pada pagi hari saat suhu udara masih rendah. Hal ini bertujuan untuk menjaga kesegaran buah dan mengurangi penguapan air dari tandan. Proses panen dilakukan dengan memotong tangkai tandan menggunakan pisau tajam atau sabit, kemudian buah diturunkan secara perlahan untuk menghindari benturan. Jika memungkinkan, panen sebaiknya dilakukan oleh dua orang: satu memotong, dan satu lagi menangkap atau menopang tandan. Setelah panen, buah harus segera ditempatkan di area teduh dan bersih untuk menghindari kerusakan akibat panas matahari langsung. Getah pisang yang keluar dari pangkal tandan juga perlu dikendalikan agar tidak mencemari kulit buah lain, karena dapat menyebabkan warna kulit pisang cepat menghitam dan mengurangi penampilan produk.

Tahap selanjutnya adalah sortasi atau pemilahan buah. Buah dipisahkan berdasarkan ukuran, tingkat kematangan, dan kondisi fisik. Buah yang rusak, cacat, atau terinfeksi jamur harus disingkirkan dari kelompok buah segar agar tidak mengkontaminasi buah lain selama penyimpanan dan pengiriman. Sortasi yang baik juga memudahkan penyesuaian produk terhadap kebutuhan pasar, seperti ukuran untuk supermarket, olahan, atau ekspor. Pembersihan buah dari sisa getah dapat dilakukan dengan kain bersih yang sedikit dibasahi air. Beberapa pelaku usaha juga menggunakan cairan khusus pencuci buah berbahan *food grade* untuk meningkatkan kilap



kulit dan menambah daya tarik visual. Proses ini penting untuk meningkatkan estetika dan kesan kualitas produk, terutama untuk penjualan ritel.

Pengemasan menjadi tahapan krusial dalam menjaga kualitas pascapanen. Pisang yang sudah disortir dan dibersihkan dikemas dalam wadah yang kokoh namun memiliki sirkulasi udara cukup, seperti keranjang plastik berlubang, karton khusus buah, atau boks anyaman bambu. Lapisan alas seperti jerami, kertas kraft, atau spons dapat ditambahkan untuk mencegah gesekan antar buah. Suhu dan kelembapan ruang penyimpanan harus diperhatikan. Pisang sebaiknya disimpan di tempat dengan suhu 13–15°C dan kelembapan 85–90%. Dalam kondisi ini, proses pematangan dapat dikendalikan agar tidak terlalu cepat. Jika disimpan dalam suhu lebih tinggi, buah akan matang dalam 3–5 hari; sementara dalam suhu terkendali, bisa bertahan hingga 10 hari atau lebih. Untuk pengiriman jarak jauh, pisang dapat dipanen sedikit lebih muda dan dilakukan proses pematangan buatan di tempat tujuan menggunakan gas etilen. Cara ini umum dilakukan dalam perdagangan ekspor dan penyaluran ke supermarket besar. Gas etilen merangsang konversi pati menjadi gula, sehingga buah akan matang seragam dan lebih menarik secara visual.

Teknik pascapanen yang baik tidak hanya mempertahankan kualitas buah, tetapi juga memperluas jangkauan pasar. Petani atau pelaku UMKM yang mampu menjaga standar sortasi, pengemasan, dan penyimpanan akan lebih mudah menjual produknya ke pasar modern, seperti



supermarket, hotel, restoran, dan gerai oleh-oleh. Nilai jual pisang tidak terbatas pada bentuk segar saja. Pascapanen juga mencakup pengolahan menjadi produk bernilai tambah. Misalnya, pisang yang terlalu matang bisa diolah menjadi bolu pisang, selai, *smoothie* beku, atau nugget pisang. Sementara buah yang kecil bisa dijadikan keripik pisang atau pisang sale.

Beberapa pelaku usaha telah mengembangkan teknik vakum dan pengemasan gas modifikasi (MAP) untuk memperpanjang umur simpan pisang segar olahan. Teknik ini memungkinkan pisang dikemas dalam kondisi steril dengan kadar oksigen rendah sehingga memperlambat kerusakan. Peluang ekspor pisang Indonesia terus meningkat, terutama ke negara-negara Asia Timur dan Timur Tengah. Untuk dapat menembus pasar ini, syarat utama adalah pisang harus memiliki standar kualitas tinggi, memiliki sertifikasi kebun bebas hama karantina, serta sistem pascapanen yang higienis. Oleh karena itu, strategi pascapanen perlu disesuaikan dengan standar internasional.

Pelatihan pascapanen bagi petani dan pelaku UMKM juga menjadi aspek penting yang tidak boleh diabaikan. Pengetahuan tentang pengemasan, suhu penyimpanan, dan penanganan buah secara higienis perlu ditingkatkan agar produk lokal bisa bersaing dengan produk luar negeri.

Dalam skala lokal, kolaborasi antarpetani atau koperasi juga dapat memudahkan proses pascapanen. Misalnya, dengan membentuk unit pascapanen bersama untuk sortasi dan pengemasan terstandar. Hal ini akan membantu menghemat



biaya operasional sekaligus meningkatkan kualitas dan kuantitas produk yang siap jual. Pengolahan pascapanen berbasis inovasi juga menjadi peluang baru. Contohnya, membuat *banana milk* fermentasi, minuman pisang siap saji, atau pisang *frozen* yang bisa langsung digoreng. Dengan *branding* yang kuat dan pengemasan modern, produk ini dapat menarik pasar anak muda dan ekspor.

Penggunaan platform digital seperti *e-commerce* dan media sosial juga sangat membantu pemasaran produk pascapanen. Pisang olahan yang dikemas menarik dan dipromosikan secara konsisten dapat menjangkau konsumen di luar wilayah, bahkan luar negeri. Dalam jangka panjang, sistem pascapanen yang baik akan menciptakan siklus pertanian yang berkelanjutan. Produk tidak hanya dinikmati saat panen, tetapi terus bernilai sampai ke meja konsumen. Hal ini membuka peluang agribisnis yang lebih besar, dengan hasil yang tidak hanya dinikmati petani, tetapi juga pengolah dan pedagang. Dengan pengelolaan panen dan pascapanen yang tepat, budidaya pisang tidak hanya menjadi sumber pendapatan harian, tetapi juga potensi investasi jangka panjang yang dapat diturunkan lintas generasi.



BAB 3

OLAHAN PISANG KEKINIAN, CUAN MAKSIMAL



A. Ide Produk Populer Olahan Pisang

Pisang merupakan buah yang sangat melimpah di Indonesia dan memiliki harga yang terjangkau. Namun, banyak orang belum memaksimalkan potensi olahan pisang sebagai sumber pendapatan. Dalam beberapa tahun terakhir, tren olahan pisang kekinian mulai mencuat seiring dengan meningkatnya minat masyarakat terhadap makanan ringan berbahan dasar lokal yang inovatif. Dengan kreativitas yang tinggi, pisang kini bisa diubah menjadi berbagai jenis makanan yang digemari lintas usia dan kalangan. Diantaranya yaitu:

1. Keripik Pisang Lampung Cokelat

Keripik Pisang Lampung Cokelat merupakan contoh nyata bagaimana produk tradisional bisa naik kelas dengan sedikit sentuhan kreatif. Jika biasanya keripik pisang hanya dibumbui dengan garam atau varian gurih lainnya, versi ini hadir dengan rasa manis dan cokelat yang menggoda, membuatnya lebih disukai oleh anak-anak hingga dewasa, bahkan memiliki potensi



sebagai snack oleh-oleh khas daerah yang viral di media sosial. Pisang Lampung dipilih karena teksturnya yang padat dan rendah kadar air, sangat ideal untuk dijadikan keripik. Inovasi terjadi ketika keripik yang telah digoreng renyah kemudian dilapisi gula halus dan bubuk cokelat premium. Hasilnya? Camilan klasik dengan cita rasa kekinian yang mampu memikat lidah generasi milenial dan Gen Z. Perpaduan manis dan renyah ini memberikan pengalaman makan yang berbeda dari keripik pisang biasa. Tidak hanya dari segi rasa, inovasi juga hadir dalam kemasan dan branding. Keripik pisang cokelat ini bisa dikemas dalam pouch modern dengan desain menarik, disertai branding yang lucu dan mudah diingat.

Dengan begitu, produk ini tidak hanya enak, tetapi juga layak tampil di rak toko oleh-oleh, swalayan modern, hingga marketplace digital. Keunggulan lain dari produk ini adalah daya tahan yang tinggi. Jika dikemas dan disimpan dengan benar, keripik pisang cokelat bisa bertahan hingga 2 bulan tanpa pengawet. Ini membuatnya sangat cocok untuk produksi skala rumahan yang ingin menjangkau pasar lebih luas, bahkan ke luar kota melalui sistem pre-order atau reseller. Selain varian cokelat, produk ini bisa terus dikembangkan menjadi keripik pisang rasa tiramisu, matcha, red velvet, atau milk cheese. Setiap rasa bisa diberi warna dan kemasan berbeda untuk memperkuat identitas merek. Strategi ini bukan hanya menarik bagi konsumen, tetapi juga membuat produk tetap relevan dalam jangka panjang.



2. **Banana Roll / Choco Banana Roll**

Banana Roll atau Choco Banana Roll adalah produk kekinian berbasis pisang yang mengombinasikan pisang matang dengan kulit lumpia atau pastry, lalu digulung dan digoreng atau dipanggang. Di dalamnya bisa diberi isian tambahan seperti coklat leleh, keju, atau selai stroberi. Setelah matang, banana roll biasanya diberi topping seperti bubuk gula, saus coklat, atau meses warna-warni agar lebih menarik. Produk ini sangat disukai karena teksturnya yang renyah di luar dan lembut di dalam, cocok disantap hangat. Selain itu, tampilannya yang menarik dan mudah dikreasikan membuat banana roll laris manis di kalangan anak muda dan anak-anak. Produk ini bisa dijual dalam bentuk beku (*frozen*) atau siap santap (*ready to eat*), sehingga fleksibel dalam distribusi.

3. **Pisang Goreng Crispy Kekinian (dengan Topping Coklat, Matcha, Keju)**

Pisang goreng sudah menjadi camilan tradisional favorit sejak lama, namun kini hadir dalam versi kekinian yang lebih menarik. Pisang goreng crispy ini menggunakan balutan tepung khusus agar menghasilkan kulit yang sangat renyah. Setelah digoreng, pisang disajikan dengan berbagai topping modern seperti saus coklat Belgia, bubuk matcha Jepang, lelehan keju mozzarella, bahkan biskuit lotus dan topping boba. Inovasi topping inilah yang membuat pisang goreng kembali naik daun dan digemari generasi milenial serta Gen Z. Di media sosial, banyak gerai pisang goreng kekinian viral karena tampilannya



yang menggiurkan dan rasa yang unik. Produk ini sangat cocok dijual dengan konsep booth atau gerobak modern di depan sekolah, kampus, atau mall.

4. Banana Chips Berbagai Rasa (Balado, Keju, BBQ, Cokelat)

Keripik pisang (banana chips) merupakan salah satu produk olahan pisang yang paling tahan lama dan memiliki pasar luas. Pisang diiris tipis, direndam, digoreng kering, lalu diberi bumbu aneka rasa seperti balado, keju, barbeque, hingga varian manis seperti cokelat dan karamel. Produk ini banyak dijual sebagai oleh-oleh khas daerah ataupun snack kekinian di supermarket. Keunggulan banana chips adalah sifatnya yang renyah, gurih, dan ringan. Produk ini sangat cocok untuk produksi massal dan dijual dengan sistem reseller. Inovasi rasa dan kemasan menjadi kunci kesuksesan banana chips di pasaran. Dengan kemasan pouch yang menarik dan nama merek yang kuat, keripik pisang bisa menjadi produk ekspor unggulan.

B. Resep Sempel dan Teknik Produksi Skala Rumahan

Usaha olahan pisang skala rumahan bisa dimulai dengan peralatan yang relatif sederhana dan bahan baku yang mudah ditemukan. Hal ini membuat usaha ini cocok dijalankan oleh siapa pun, baik ibu rumah tangga, mahasiswa, maupun pelaku UMKM pemula. Salah satu keuntungan terbesar dari bisnis ini



adalah fleksibilitasnya—bisa dikerjakan dari rumah dengan modal yang terjangkau.

Peralatan utama yang wajib dimiliki antara lain kompor gas atau listrik, penggorengan anti lengket atau wajan besar, saringan minyak, talenan, pisau tajam, baskom untuk adonan, serta sendok dan spatula tahan panas. Untuk olahan panggang, dibutuhkan oven listrik atau oven tangkring dan loyang anti lengket. Sementara untuk produk minuman seperti banana milk, cukup sediakan blender atau food processor.

Jika ingin meningkatkan efisiensi produksi, Ratu bisa mempertimbangkan alat-alat tambahan seperti vacuum sealer (untuk menjaga kerenyahan dan memperpanjang daya simpan), slicer (untuk mengiris keripik pisang tipis dan merata), serta termometer minyak untuk menjaga suhu penggorengan. Penggunaan alat-alat ini sangat membantu menjaga konsistensi rasa dan tekstur, sekaligus mempercepat proses kerja.

Berikut adalah beberapa contoh resep populer olahan pisang kekinian yang mudah dibuat, murah, dan disukai pasar:

1. Kripik Pisang Lampung Cokelat

Bahan-bahan:

- 2 sisir pisang Lampung mentah (kupas)
- ½ sdt kapur sirih + 1 liter air (untuk rendaman)
- Minyak goreng secukupnya
- 100 gr gula halus
- 3 sdm bubuk cokelat (dark atau sweet)
- (Opsional) Vanili bubuk untuk aroma



Langkah Pembuatan:

- Kupas pisang mentah dan iris sangat tipis menggunakan slicer manual atau pisau tajam. Usahakan ketebalan seragam agar matangnya merata.
- Rendam irisan pisang dalam air kapur sirih selama 15 menit agar teksturnya lebih renyah dan tidak mudah lembek.
- Tiriskan pisang hingga benar-benar kering (gunakan lap kain bersih atau spinner).
- Panaskan minyak dalam jumlah banyak. Goreng pisang dengan api sedang hingga berwarna kuning keemasan dan kering. Angkat, tiriskan minyaknya.
- Setelah keripik dingin, masukkan ke wadah bersih dan kering, lalu taburkan campuran gula halus dan bubuk cokelat. Aduk rata hingga keripik terlapisi sempurna.
- Simpan dalam toples kedap udara atau kemasan zip untuk menjaga kerenyahan.

Tips Renyah & Nikmat:

- Jangan goreng pisang saat masih basah, karena akan menyerap minyak dan kurang renyah.
- Pastikan suhu minyak stabil (sekitar 160–170°C) agar tidak cepat gosong.
- Bubuk cokelat bisa diganti dengan rasa lain (keju bubuk, matcha, balado) untuk varian lain.
- Tambahkan sedikit vanili bubuk ke campuran cokelat untuk memberikan aroma khas.



Keunggulan Produk:

- Tahan hingga 2 bulan jika disimpan dengan benar.
- Cocok untuk dijual dalam berbagai kemasan (50 gr, 100 gr, 250 gr).
- Bisa dipasarkan di toko oleh-oleh, minimarket lokal, atau secara online melalui marketplace.

2. Banana Roll / Choco Banana Roll

Bahan-bahan (untuk ± 20 pcs):

- 10 buah pisang raja atau pisang kepok matang (potong dua)
- 20 lembar kulit lumpia siap pakai
- 100 gr keju parut
- 100 gr cokelat batang (dark/milk), potong kecil
- 2 sdm bubuk matcha
- 3 sdm susu kental manis
- 1 putih telur (untuk perekat kulit lumpia)
- Minyak goreng secukupnya

Langkah-langkah Pembuatan:

1. Persiapan Isian:

- Kupas pisang dan potong masing-masing menjadi 2 bagian.
- Untuk varian matcha: campurkan bubuk matcha dengan susu kental manis (bisa juga ditambahkan krimer untuk tekstur lembut).



- Potong coklat batang kecil-kecil untuk memudahkan leleh saat digoreng.

2. Proses Pembungkusan:

- Ambil satu lembar kulit lumpia, letakkan potongan pisang di tengah.
- Tambahkan isian sesuai varian:
Cokelat: letakkan potongan coklat di atas pisang.
Keju: taburkan keju parut di atas pisang.
Matcha: olesi permukaan pisang dengan campuran matcha dan susu.
- Lipat dan gulung rapi seperti amplop, rekatkan ujungnya dengan putih telur.

3. Penggorengan:

- Panaskan minyak dengan api sedang.
- Goreng banana roll hingga berwarna kuning keemasan dan renyah.
- Angkat dan tiriskan di atas tisu dapur agar minyak terserap.

4. Penyajian & Topping (Opsional):

- Taburkan bubuk gula halus, bubuk matcha, atau keju parut di atas banana roll setelah digoreng.
- Sajikan hangat agar isiannya masih meleleh di dalam.



 **Tips Tambahan:**

- Gunakan pisang yang matang sempurna agar manis alami dan tidak hancur saat digoreng.
- Untuk versi oven-baked, gunakan puff pastry, panggang suhu 180°C selama 20–25 menit.
- Banana roll bisa disimpan dalam bentuk beku (frozen food), tahan hingga 1 minggu.

3. Pisang Goreng Crispy Kekinian (dengan Topping Coklat, Matcha, Keju)

Bahan Adonan Tepung Crispy:

- 100 gr tepung terigu
- 3 sdm tepung beras
- 1 sdm maizena
- ½ sdt baking powder
- ½ sdt garam
- 1 sdt vanili bubuk (opsional)
- ± 200 ml air es (untuk adonan crispy)

Bahan Topping Varian (untuk Masing-Masing ±5 pcs):

(a) Topping Cokelat

- 100 gr cokelat batang (dark atau milk), lelehkan
- Meses cokelat secukupnya

(b) Topping Matcha

- 2 sdm bubuk matcha
- 2 sdm gula halus
- 1 sdm susu kental manis



(c) Topping Keju

- 100 gr keju cheddar parut
- Susu kental manis secukupnya

Langkah-Langkah Pembuatan:

1) Siapkan Pisang

- Campurkan tepung terigu, tepung beras, maizena, baking powder, garam, dan vanili bubuk.
- Tambahkan air es sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga adonan bertekstur kental (tidak terlalu encer).

2) Buat Adonan Tepung

- Campurkan tepung terigu, tepung beras, maizena, baking powder, garam, dan vanili bubuk.
- Tambahkan air es sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga adonan bertekstur kental (tidak terlalu encer).

3) Goreng Pisang

- Panaskan minyak banyak dalam wajan.
- Celupkan potongan pisang ke dalam adonan.
- Goreng hingga berwarna kuning keemasan dan teksturnya renyah.
- Angkat dan tiriskan dengan tisu dapur.

4) Tambahkan Topping

- Cokelat: Siram pisang dengan lelehan cokelat, taburi meses cokelat.



- **Matcha:** Campur bubuk matcha dengan gula halus, taburkan di atas pisang, lalu siram sedikit susu kental manis.
- **Keju:** Siram pisang dengan susu kental manis, taburi keju parut melimpah.

 **Tips Anti Gagal:**

- Air es membuat adonan lebih crispy. Gunakan air dingin dari kulkas, bukan suhu ruang.
- Goreng dalam minyak panas dan dalam jumlah sedikit per batch agar tidak menyerap minyak.
- Gunakan pisang yang setengah matang agar tidak hancur saat digoreng dan tidak terlalu lembek.

4 **Banana Chips**

Bahan-Bahan Utama:

- 2 sisir pisang mentah (jenis pisang kepok atau pisang Lampung)
- 1 sdt air kapur sirih (untuk merendam)
- 1 liter air bersih
- Minyak goreng secukupnya

Bumbu Tabur Sesuai Varian (boleh beli siap pakai / buat sendiri):

Rasa	Komposisi Bumbu Tabur
-------------	------------------------------



Balado	Cabai bubuk, gula halus, garam, penyedap rasa
Keju	Keju bubuk, susu bubuk, gula halus, sedikit garam
BBQ	Bubuk BBQ instan (bisa beli di toko bahan kue)
Cokelat	Cokelat bubuk, gula halus, sedikit vanili bubuk

Langkah-Langkah Produksi Banana Chips:

(a) Persiapan Pisang

- Kupas pisang mentah.
- Iris sangat tipis menggunakan slicer agar hasil keripik renyah dan seragam.
- Rendam irisan pisang dalam air kapur sirih selama 15 menit agar tetap renyah dan tidak cepat lembek.
- Tiriskan dan bilas dengan air bersih, kemudian keringkan (gunakan saringan/logam).

(b) Proses Penggorengan

- Panaskan minyak banyak dengan suhu sedang ($\pm 160^{\circ}\text{C}$).
 - Goreng pisang sedikit demi sedikit agar matang merata.
 - Aduk perlahan saat menggoreng agar tidak menempel satu sama lain.
- Angkat ketika sudah kuning keemasan, tiriskan dan dinginkan sempurna.

(c) Pemberian Bumbu Rasa



- Pastikan keripik sudah dingin total sebelum diberi bumbu.
- Masukkan keripik ke dalam wadah tertutup, taburkan bumbu sesuai varian, kocok ringan hingga rata.
- Gunakan sarung tangan agar tangan tidak terkena minyak dan bumbu menempel sempurna.

 **Tips Tambahan:**

- Untuk bumbu homemade, pastikan bubuk benar-benar kering agar keripik tidak lembek.
- Gunakan vakum sealer atau plastik zip agar daya tahan keripik bisa sampai 1–2 bulan.
- Campur 2 rasa (misalnya keju + cokelat) untuk “varian fusi kekinian”.

C. Inovasi Produk: Unik, Awet, dan Disukai Pasar

Inovasi dalam produk olahan pisang bukan hanya soal rasa, tapi juga menyangkut bentuk, cara pengemasan, daya tahan simpan, dan gaya penyajian. Dalam era persaingan usaha yang sangat cepat dan dinamis, pelaku UMKM perlu terus berinovasi agar produk mereka tetap relevan, berbeda, dan menarik perhatian pasar. Subbab ini mengulas berbagai bentuk inovasi produk olahan pisang yang unik, awet, dan terbukti disukai pasar berdasarkan tren dan preferensi konsumen kekinian.



1. Inovasi Rasa dan Varian

Inovasi rasa merupakan langkah awal paling sederhana namun berdampak besar dalam mengangkat nilai tambah produk olahan pisang. Jika dahulu keripik pisang hanya memiliki dua rasa klasik, manis dan asin, kini varian rasa seperti matcha latte, tiramisu, jagung bakar, red velvet, dan spicy salted egg menjadi tren yang menarik perhatian. Konsumen generasi muda sangat menyukai sensasi rasa baru, apalagi jika dikemas dengan storytelling yang kuat seperti "keripik pisang rasa red velvet spesial valentine" atau "pisang goreng spicy salted egg khas Korea". Di sisi lain, banana roll yang dulunya hanya dikenal dengan isi cokelat dan keju kini telah menjelma menjadi dessert kekinian dengan isian inovatif seperti Nutella, cream cheese, salted caramel, hingga boba lumer. Kombinasi rasa pedas-manis atau gurih-manis juga mulai diterapkan, seperti banana roll isi sambal keju atau roll pisang balado keju yang ditargetkan untuk segmen pasar remaja.

Strategi ini membuka peluang besar untuk UMKM yang ingin tampil beda dan merambah pasar trendsetter seperti pelajar, mahasiswa, hingga kalangan milenial urban. Selain menambah nilai pada produk, variasi rasa juga memperluas target konsumen. Anak-anak cenderung menyukai rasa manis seperti cokelat atau vanila, sedangkan orang dewasa lebih memilih rasa klasik dengan sentuhan gurih atau pedas. Dengan menciptakan lebih banyak pilihan rasa, pelaku usaha dapat menjangkau lebih banyak segmen sekaligus meningkatkan repeat order. Produk dengan rasa spesial juga sering dijadikan



hampers atau oleh-oleh, menambah nilai ekonomisnya. Penting bagi pelaku usaha untuk terus melakukan riset rasa, baik melalui feedback konsumen, eksperimen bahan lokal, maupun benchmarking terhadap produk sejenis di luar negeri. Beberapa UMKM bahkan berkolaborasi dengan chef atau food influencer untuk menciptakan rasa signature yang hanya bisa ditemukan di brand mereka. Rasa unik dan tidak mudah ditiru akan menjadi keunggulan kompetitif yang sulit disaingi.

2. Pengembangan Bentuk dan Penyajian

Selain rasa, bentuk dan penyajian produk juga memegang peran penting dalam menciptakan daya tarik visual. Dalam era media sosial saat ini, konsumen tidak hanya membeli rasa, tetapi juga tampilan. Produk yang estetik dan fotogenik lebih mudah menarik perhatian di Instagram, TikTok, maupun marketplace. Oleh karena itu, produk olahan pisang mulai dikreasikan dalam bentuk yang unik dan praktis seperti banana cake mini berbentuk donat, banana nugget berbentuk hati, hingga banana milk dalam botol kaca bergaya retro. Inovasi bentuk produk ini memungkinkan konsumen mendapatkan pengalaman visual yang menyenangkan. Misalnya, banana waffle dalam bentuk stik memudahkan untuk disantap sambil bekerja atau belajar. Demikian pula dengan banana tart mini yang praktis dibawa ke mana saja. Produk dengan bentuk mungil juga memudahkan konsumen mencoba banyak varian sekaligus tanpa merasa terlalu kenyang, sehingga mendukung strategi penjualan multi-porsi atau paket combo.



Penyajian juga semakin kreatif, seperti penggunaan topping artistik, hiasan edible flower, atau kemasan transparan yang menampilkan keindahan produk dari luar. Bahkan, beberapa pelaku usaha menyertakan pesan inspiratif atau QR code ke video penyajian dalam kemasan, meningkatkan nilai interaktif dari produk. Teknik ini juga membantu mendorong konsumen untuk membagikan produk di media sosial, menciptakan promosi gratis yang sangat efektif. Dari sisi produksi, desain bentuk yang unik tidak harus mahal. Banyak pelaku UMKM memanfaatkan cetakan silikon, alat pemotong kue, atau teknik manual yang dilatih secara rutin. Dengan konsistensi dan kreativitas, bentuk produk yang menarik bisa menjadi ciri khas dan identitas merek yang mudah diingat konsumen.

3. Inovasi Daya Tahan dan Kemasan

Daya tahan produk menjadi isu penting bagi produk olahan pisang, terutama jika menasar pasar luar daerah atau melalui sistem penjualan online. Pisang dikenal sebagai buah yang mudah rusak dan berubah warna, sehingga inovasi pengemasan dan penyimpanan sangat diperlukan. Produk seperti keripik pisang dan banana roll beku kini dikemas menggunakan teknologi sederhana seperti vacuum sealer, aluminium foil pouch, atau standing pouch ziplock untuk mempertahankan kualitas. Dengan pengemasan yang tepat, produk bisa memiliki umur simpan yang lebih panjang tanpa mengorbankan rasa atau tekstur. Keripik pisang yang dikemas



dalam pouch kedap udara bisa bertahan hingga dua bulan, sementara banana cake slice yang dikemas rapat bisa bertahan hingga dua minggu dalam suhu ruangan atau lebih lama dalam suhu dingin. Hal ini membuat produk lebih kompetitif dan bisa dijual di luar kota tanpa risiko kerusakan.

Desain kemasan juga memainkan peran besar dalam branding dan persepsi kualitas. Kemasan dengan label full color, informasi nutrisi, dan barcode menjadikan produk terlihat profesional dan dipercaya konsumen. Beberapa pelaku UMKM bahkan sudah menggunakan kemasan berbahan daur ulang atau ramah lingkungan sebagai nilai jual tambahan, menysasar konsumen yang peduli terhadap keberlanjutan. Kemasan juga dapat ditambahkan dengan fitur inovatif seperti ziplock untuk kemudahan buka-tutup, kemasan microwave-safe untuk banana nugget frozen, atau box food grade yang aman untuk produk basah. Semua elemen ini meningkatkan kenyamanan dan kepercayaan konsumen dalam mengonsumsi produk olahan pisang dalam berbagai kondisi.

4. Penyajian dengan Teknologi Sempel

Meski skala produksi UMKM tergolong kecil, bukan berarti mereka tak bisa menghasilkan produk dengan kualitas premium. Kini banyak teknologi sederhana yang terjangkau dan efektif digunakan untuk meningkatkan mutu dan daya saing produk. Alat seperti blast freezer, vacuum sealer, food dehydrator, hingga label printer sangat membantu mempercepat proses produksi sekaligus menjaga konsistensi



kualitas. Sebagai contoh, blast freezer sangat efektif digunakan untuk membekukan banana nugget atau banana roll dalam waktu singkat, mencegah terbentuknya kristal es besar yang dapat merusak tekstur saat dipanaskan kembali. Sementara itu, penggunaan alat food dehydrator bisa menghasilkan banana chips dengan kadar air rendah namun tetap renyah dan awet. Label printer menjadi alat penting dalam membangun citra profesional. Dengan mencetak label produk yang informatif dan estetis, pelaku usaha bisa bersaing dengan produk pabrik besar. Ditambah dengan desain kemasan yang menarik, konsumen akan lebih percaya dan tertarik membeli. Dengan memanfaatkan alat-alat ini, UMKM tetap dapat menjaga efisiensi waktu, menghindari kesalahan manual, serta meningkatkan nilai tambah produk tanpa harus bergantung pada proses produksi besar atau biaya tinggi.

5. Tren Produk *Ready-to-Serve* dan *Ready-to-Cook*

Gaya hidup modern mendorong munculnya tren produk makanan siap saji (*Ready to Serve/RTS*) dan siap masak (*Ready to Cook/RTC*). Produk olahan pisang pun mengikuti tren ini dengan menghadirkan banana nugget frozen, banana roll setengah matang, atau banana milk dalam botol 250 ml yang praktis dan siap dinikmati kapan saja. Kepraktisan ini membuat produk semakin digemari oleh konsumen perkotaan yang sibuk. Produk RTC seperti banana roll frozen memungkinkan konsumen untuk menggoreng sendiri di rumah, menjaga kesegaran dan kehangatan saat disajikan. Hal ini memberi



pengalaman “homemade feel” yang sangat dihargai oleh keluarga muda atau pekerja kantoran. Sementara itu, produk RTS seperti banana milk yang sudah dipasteurisasi bisa langsung diminum tanpa perlu repot, sangat cocok untuk dibawa saat perjalanan atau disimpan di kantor.

Inovasi ini juga mempermudah distribusi dan penjualan online. Produk beku dapat dikirim dengan jasa kurir khusus dan bertahan hingga beberapa hari dengan pendingin pasif. Sistem ini cocok bagi pelaku usaha yang ingin memperluas pasar ke luar kota atau luar pulau tanpa membuka banyak cabang fisik. Bahkan, beberapa brand lokal sudah memasarkan produknya melalui platform marketplace nasional hingga e-commerce ekspor. Selain praktis, produk RTC dan RTS juga bisa dikombinasikan dengan packaging menarik seperti gift box, paket combo, atau hampers musiman (Idul Fitri, Natal, Tahun Baru). Ini tidak hanya meningkatkan nilai jual tetapi juga memperkuat branding produk sebagai camilan sehat kekinian yang siap saji dan mudah dibagikan.

6. Inovasi *Storytelling* dan *Branding* Produk

Inovasi dalam dunia produk olahan pisang tidak hanya terletak pada rasa, bentuk, atau teknologi, tetapi juga pada narasi dan identitas visual yang dibangun melalui strategi branding yang kuat. *Storytelling* atau penceritaan menjadi alat efektif untuk membedakan produk di pasar yang semakin kompetitif. Misalnya, produk keripik pisang bisa dikemas dengan nama unik seperti “Pisang Krispi Embah” yang



mengusung nuansa lokal, atau “Banana Bombz” dengan desain modern dan varian rasa seperti “Matcha Me Up” atau “Balado Berdarah”. Nama-nama ini memberi kesan kuat di benak konsumen dan memperkuat daya tarik emosional serta brand recall.

Tidak hanya nama, kemasan juga memainkan peran penting dalam menyampaikan cerita. Menambahkan kutipan singkat seperti “resep warisan nenek sejak 1980”, atau “dari kebun pisang keluarga di lereng Merapi” dapat menghadirkan sentuhan personal yang menyentuh hati konsumen. Konsumen masa kini, khususnya generasi milenial dan Gen Z, sangat menghargai produk yang punya cerita, bukan sekadar rasa. Hal ini juga bisa digunakan untuk meningkatkan loyalitas konsumen karena mereka merasa menjadi bagian dari cerita tersebut. Banyak brand besar memulai dari narasi sederhana seperti ini yang akhirnya menjadi pembeda utama.

Penggunaan media sosial menjadi jembatan utama dalam menyampaikan cerita produk secara visual dan interaktif. Konten seperti video singkat behind the scene proses produksi, testimoni pelanggan, atau kisah jatuh bangun pelaku UMKM bisa menciptakan hubungan yang lebih dalam antara brand dan konsumen. Narasi ini bisa ditampilkan di TikTok, Instagram, hingga website resmi. Bahkan, strategi “founder branding” — menampilkan sosok pembuat produk — makin populer karena menambah kepercayaan dan kesan otentik terhadap brand.

Branding juga dapat diperkuat melalui kolaborasi dengan komunitas lokal, sekolah, kampus, atau event budaya. Produk



pisang yang dikemas sebagai “oleh-oleh khas kampung halaman” atau “cita rasa tradisional dengan sentuhan kekinian” dapat memperluas jangkauan pasar dan membuka peluang kolaborasi. Pada akhirnya, kisah yang kuat dan autentik bukan hanya menjual produk, tetapi juga membangun nilai jangka panjang yang berkesinambungan antara produsen dan konsumen.



BAB 4

CARA CERDAS BRANDING PRODUK PISANG



A. Membuat Nama, Logo, dan Identitas Brand

Dalam era ekonomi kreatif saat ini, produk yang unggul bukan hanya yang enak atau berkualitas, tetapi yang mampu tampil beda dan dikenali konsumen dengan cepat. Branding memegang peranan krusial dalam menciptakan pembeda tersebut. Apalagi untuk produk yang berbasis komoditas seperti pisang yang secara bentuk dan bahan baku hampir sama di pasaran branding menjadi kekuatan utama yang mengangkat nilai tambah dan membentuk persepsi konsumen. Branding bukan hanya soal membuat nama dan logo menarik. Ia adalah proses menyusun identitas visual, narasi, emosi, hingga suara komunikasi yang secara konsisten mewakili produk dan usaha di berbagai platform. Dalam konteks UMKM berbasis pisang, branding mampu:

- a. Meningkatkan kepercayaan konsumen,
- b. Membangun loyalitas jangka panjang,

