


Pelatihan Pembuatan Piscok Berbahan Dasar Pisang Kepok Sebagai Upaya Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat

Ulan Paramita^{1*}, Elza Rahman Dania², Priska Septiana³, Ranti Septiana Ningsi⁴, Sefni Yudiantri⁵, Uswatun Hasanah⁶

^{1,2,3,4,5,6} Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu, Jl. Raden Fatah, Pagar Dewa, Kec. Selebar, Kota Bengkulu, Bengkulu, Indonesia.

E-mail: ulanparamita19@gmail.com

* Corresponding Author

 <https://doi.org/10.31004/jerkin.v3i4.879>

ARTICLE INFO

Article history

Received: 17 May 2025

Revised: 23 May 2025

Accepted: 29 May 2025

Kata Kunci:

Piscok, Pisang, dan Makanan, Pemberdayaan Masyarakat.

Keywords:

Piscok, Bananas, and Food, Community Empowerment.

ABSTRACT

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) saat ini menjadi jalan baru masyarakat untuk menjadi seorang pengusaha. Namun, Observasi yang dilakukan menghasilkan informasi kebutuhan mitra pada beberapa aspek, seperti aspek manajemen, aspek produksi, dan aspek sumberdaya manusia dan teknologi. beberapa UMKM merasa kurang bisa menarik pelanggan agar tertarik dengan produk yang mereka jual. Seperti pelaku UMKM piscok (pisang coklat) yang memiliki permasalahan yang sama tentang bagaimana cara menarik konsumen. Targert luaran pada peningkatan kuantitas dan kualitas produksi, keterampilan, serta proses bisnis yang berjalan lebih efektif dan efisien secara umum telah tercapai melalui proses pengabdian masyarakat ini Program pengabdian masyarakat dengan cara pelatihan ini bertujuan untuk mengedukasi cara mengenalkan produk agar bisa menarik konsumen dengan mudah. Ada beberapa faktor penting untuk membuat produksi kita mendapat perhatian dari calon konsumen seperti, adanya logo dan nama produk, memberi tagline agar konsumen tertarik, dan menawarkan produk menggunakan media sosial. Hasil pelaksanaan dari pelatihan adalah memberikan respon positif yakni dengan menjelaskan ingin seperti apa logo, banner, daftar menu, packaging (stampel), dan promosi di social media yang diinginkan oleh peserta pelatihan branding UMKM Piscok.

Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) are currently a new way for people to become entrepreneurs. However, the observations made produced information on partner needs in several aspects, such as management aspects, production aspects, and human resources and technology aspects. Some MSMEs feel less able to attract customers to be interested in the products they sell. Like MSME piscok (chocolate banana) actors who have the same problem about how to attract consumers. The target output of increasing the quantity and quality of production, skills, and business processes that run more effectively and efficiently in general has been achieved through this community service process. This community service program through training aims to educate how to introduce products so that they can attract consumers easily. There are several important factors to make our production get attention from potential consumers such as having a logo and product name, giving a tagline to interest consumers, and offering products using social media. The results of the implementation of the training were to provide a positive response, namely by explaining what the logo, banner, menu list, packaging (stamp), and promotion on social media wanted by the participants of the MSME Piscok branding training.



This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.

How to Cite: Ulan Paramita, et al (2025). Pelatihan Pembuatan Piscok Berbahan Dasar Pisang Kepok Sebagai Upaya Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat, 3(4). <https://doi.org/10.31004/jerkin.v3i4.879>

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara agraris yang kaya akan sumber daya alam, termasuk beragam jenis tanaman buah-buahan tropis seperti pisang. Pisang merupakan salah satu komoditas hortikultura yang banyak dibudidayakan dan dikonsumsi oleh masyarakat di berbagai daerah. Salah satu jenis pisang yang paling mudah dijumpai dan memiliki potensi ekonomi tinggi adalah pisang kepok (*Musa paradisiaca* Linn). Pisang jenis ini memiliki keunggulan dari segi tekstur dan rasa yang cocok untuk diolah menjadi berbagai produk makanan olahan, salah satunya adalah pisang coklat atau lebih dikenal dengan sebutan piscok. Makanan ringan ini merupakan camilan khas Indonesia yang banyak digemari masyarakat dari berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa.

Piscok atau lumpia pisang coklat dibuat dari potongan pisang yang dibalut dengan kulit lumpia dan diberi isian coklat cair atau meses, kemudian digoreng hingga renyah. Keunikan dari piscok terletak pada kombinasi rasa manis pisang dan coklat yang meleleh, disertai tekstur renyah dari kulit lumpia. Kudapan ini tidak hanya memiliki nilai rasa yang tinggi, tetapi juga potensi ekonomi yang besar jika dikembangkan menjadi produk usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Di tengah kondisi ekonomi yang tidak menentu, banyak masyarakat yang mencari alternatif untuk memperoleh penghasilan tambahan melalui usaha kuliner berbasis produk lokal. Oleh karena itu, pelatihan pembuatan piscok berbahan dasar pisang kepok merupakan salah satu solusi strategis dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal.

Menurut Putri dan Wati (2020), pisang kepok memiliki karakteristik fisik yang pipih, bersegi, serta berkulit tebal, dengan rasa berpati hingga manis. Tekstur ini sangat cocok untuk diolah menjadi berbagai produk makanan seperti keripik, kolak, maupun piscok. Selain rasanya yang khas, pisang kepok juga mengandung zat gizi penting seperti karbohidrat, serat, dan vitamin yang dibutuhkan tubuh. Sayangnya, sebagian besar masyarakat masih belum memanfaatkan pisang kepok secara optimal. Pisang sering kali hanya dikonsumsi secara langsung atau dijual dalam bentuk segar, tanpa ada nilai tambah. Hal ini menyebabkan rendahnya nilai jual dan potensi ekonomi dari pisang tersebut.

Pelatihan pembuatan piscok tidak hanya mengajarkan keterampilan teknis dalam membuat produk makanan, tetapi juga memberikan edukasi tentang inovasi pengolahan pangan, pemanfaatan sumber daya lokal, dan pengembangan usaha rumahan. Dengan demikian, masyarakat tidak hanya menjadi konsumen, tetapi juga pelaku usaha yang produktif. Proses pembuatan piscok sangat sederhana, menggunakan bahan-bahan yang mudah diperoleh seperti pisang kepok, kulit lumpia, meses atau coklat, dan minyak goreng. Adapun meses yang digunakan dalam isian piscok berfungsi sebagai pemberi cita rasa manis dan aroma khas coklat. Menurut Fardhani (2023), kualitas meses dipengaruhi oleh kandungan lemak kakao serta proses produksinya. Industri rumahan umumnya menggunakan lemak nabati sebagai pengganti lemak kakao karena lebih murah dan mudah didapatkan.

Kulit lumpia sebagai pembungkus pisang juga memiliki peran penting dalam keberhasilan produk piscok. Pratiwi dan Siregar (2022) menyebutkan bahwa kulit lumpia yang berkualitas harus memiliki tekstur tipis namun tidak mudah sobek, serta mampu menghasilkan sensasi renyah setelah digoreng. Bahan dasar kulit lumpia seperti tepung terigu juga berkontribusi terhadap kualitas akhir dari piscok. Tepung terigu memiliki kandungan protein dan gluten yang menentukan elastisitas adonan serta daya ikat antar bahan (Fadilah, 2022).

Lebih jauh lagi, pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan piscok juga memiliki dimensi sosial dan budaya. Masyarakat yang sebelumnya pasif dalam pengelolaan potensi lokal, menjadi aktif dan mandiri dalam menciptakan peluang usaha. Pelatihan ini juga membuka ruang interaksi, kolaborasi, dan pertukaran pengetahuan antar warga, sehingga membentuk ekosistem usaha kecil yang saling mendukung. Menurut Santosa (2021), pendekatan berbasis kearifan lokal dalam kegiatan ekonomi dapat meningkatkan keberlanjutan usaha karena sesuai dengan karakteristik dan budaya masyarakat setempat.

Di sisi lain, penguatan ekonomi melalui usaha kuliner seperti piscok dapat memberikan dampak positif terhadap ketahanan ekonomi keluarga, terutama di daerah-daerah yang memiliki tingkat pengangguran tinggi. Pelatihan ini memberikan bekal praktis yang dapat langsung diterapkan, sehingga hasilnya bisa dirasakan dalam waktu singkat. Terlebih lagi, konsumsi makanan ringan seperti piscok di Indonesia sangat tinggi, baik di lingkungan sekolah, perkantoran, maupun tempat wisata. Artinya, pasar untuk produk ini sangat luas dan potensial.

Sebagaimana dijelaskan oleh Nawawi (2022), program pemberdayaan yang berhasil adalah yang mampu menjadikan masyarakat sebagai subjek pembangunan, bukan sekadar objek bantuan. Oleh karena itu, pelatihan semacam ini harus dirancang secara partisipatif, berkelanjutan, dan menyentuh kebutuhan nyata masyarakat. Dalam konteks ini, piscook bukan hanya sekadar makanan ringan, tetapi juga simbol dari kreativitas, kemandirian, dan keberdayaan masyarakat dalam menghadapi tantangan ekonomi zaman kini.

Dengan potensi bahan baku lokal yang melimpah, teknik produksi yang sederhana, serta permintaan pasar yang tinggi, pembuatan piscook dari pisang kepok sangat layak dikembangkan sebagai produk unggulan berbasis ekonomi kerakyatan. Upaya pelatihan ini diharapkan tidak hanya memberikan keterampilan baru, tetapi juga membangun mental wirausaha yang tangguh, kreatif, dan adaptif terhadap perubahan zaman.

METODE

Pelatihan pembuatan piscook (pisang coklat) berbahan dasar pisang kepok ini dilaksanakan pada tanggal 08 Maret 2025, bertempat di Jln. Raden Fatah Raya, Kelurahan Pagar Dewa, Kecamatan Selebar, Kota Bengkulu. Kegiatan ini bertujuan sebagai bentuk pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pelatihan kewirausahaan berbasis kuliner lokal. Piscook dipilih karena merupakan jajanan sederhana yang sangat diminati oleh masyarakat berbagai kalangan dan dapat dijadikan peluang usaha rumahan dengan modal kecil. Pisang kepok sebagai bahan dasar memiliki nilai gizi tinggi, tekstur padat, dan rasa manis alami yang cocok diolah menjadi berbagai jenis camilan.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pelatihan ini meliputi: pisang kepok yang matang, kulit lumpia sebagai pembungkus, coklat batang atau meses sebagai isian, tepung terigu untuk perekat lipatan, dan minyak goreng. Alat-alat yang digunakan antara lain wajan, kompor, nampan, saringan, sendok, wadah, dan box kemasan. Pemilihan alat dan bahan yang sederhana dan ekonomis ini diharapkan dapat diaplikasikan langsung oleh masyarakat dalam skala rumah tangga tanpa memerlukan modal besar.

Tahapan pembuatan piscook dimulai dengan persiapan bahan. Peserta pelatihan terlebih dahulu mengupas pisang dan memotongnya menjadi bagian-bagian kecil. Selanjutnya, kulit lumpia disiapkan di atas permukaan bersih. Potongan pisang diletakkan di atas kulit lumpia, ditambahkan meses atau potongan coklat, lalu digulung dengan rapat. Ujung-ujung kulit lumpia dilipat ke dalam agar isian tidak keluar saat digoreng. Setelah proses penggulungan selesai, piscook digoreng dalam minyak panas hingga berwarna keemasan. Setelah matang, piscook ditiriskan di atas kertas minyak atau tisu agar tidak terlalu berminyak. Terakhir, peserta dilatih cara mengemas piscook dengan kemasan menarik dan higienis agar lebih menjual serta tahan lama.

Pelatihan ini juga dibarengi dengan diskusi singkat mengenai strategi pemasaran, penentuan harga, serta manajemen produksi rumahan. Diharapkan, peserta pelatihan—terutama ibu rumah tangga, pemuda, dan masyarakat ekonomi lemah—dapat menjadikan keterampilan ini sebagai usaha kecil menengah (UKM) yang berkelanjutan.

Dari sudut pandang sosial budaya, pelatihan ini memiliki nilai penting dalam memperkuat ketahanan ekonomi lokal serta menjaga kelestarian pangan tradisional. Menurut Lestari (2023), kegiatan berbasis ekonomi lokal yang menasar langsung masyarakat dapat meningkatkan partisipasi sosial, kemandirian, dan solidaritas antarwarga. Dalam konteks etika relasional, kegiatan ini juga menunjukkan tanggung jawab sosial untuk saling membantu dalam meningkatkan taraf hidup, sebagaimana dikemukakan oleh Fitriana (2024), bahwa pemberdayaan ekonomi berbasis komunitas merupakan bentuk nyata dari etika moral yang menekankan hubungan saling peduli, rasa memiliki, dan keadilan partisipatif. Oleh karena itu, pelatihan ini bukan hanya sebagai upaya meningkatkan pendapatan keluarga, tetapi juga sarana menumbuhkan kesadaran kolektif dan etos kerja masyarakat dalam kerangka pembangunan sosial berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Inovasi produk makanan yang menggabungkan pisang kepok dan meses menghasilkan kudapan yang diberi nama *piscook (pisang coklat)*. Camilan ini dibuat dengan bahan utama pisang kepok, dibungkus kulit lumpia yang direkatkan menggunakan adonan tepung terigu dan air, serta diisi dengan

meses. Inovasi piscook ini berpotensi menjadi peluang usaha bagi mahasiswa untuk mendapatkan penghasilan tambahan.

Pada tahap awal, dilakukan serangkaian percobaan untuk menemukan resep piscook yang tepat. Setelah resep yang sesuai didapatkan, tim melakukan uji coba terhadap sampel produk. Uji coba ini melibatkan beberapa orang untuk mengevaluasi rasa, bentuk, dan tekstur piscook, dengan tujuan untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan dapat diterima oleh berbagai kalangan.

Kegiatan produksi piscook ini dilaksanakan oleh tim di kediaman salah satu anggota tim yang berlokasi di Jalan Raden Fatah Raya, Kelurahan Pagar Dewa, Kecamatan Selebar, Kota Bengkulu, sesuai dengan jadwal yang telah direncanakan. Pembuatan *piscook (pisang coklat)* dilaksanakan pada hari Rabu, tanggal 8 Maret 2025. Berdasarkan hasil uji coba yang telah dilakukan, diperoleh hasil sebagai berikut:

Tabel 1. Hasil Uji Coba Rasa, Bentuk, Dan Tekstur.

NO	Aspek Yang Diuji	Kriteria Penilaian	Skala Penilaian	Panelis	Panelis	Panelis
				1	2	3
1	Rasa	Manis pisang dan coklat, keseimbangan rasa	1 (tidak enak) - 5 (sangat enak)	4	5	4
2	Bentuk	Kerapihan pembungkusan, ukuran seragam.	1 (tidak rapi) - 5 (sangat enak)	5	4	4
3	Tekstur	Renyah kulit luar, lembut dan lumer dalam	1 (tidak enak) - 5 (sangat enak)	4	5	5

Berdasarkan data hasil uji coba, dapat disimpulkan bahwa rasa, bentuk, dan tekstur piscook yang dihasilkan telah memenuhi standar yang diinginkan oleh tim pembuat dan juga sesuai dengan preferensi rasa sebagian besar responden. Survei menunjukkan bahwa *piscook (pisang coklat)* memiliki rasa yang lezat dengan tingkat kemanisan yang pas. Dari segi bentuk, produk yang dihasilkan sesuai dengan harapan dan memiliki keseragaman yang baik. Teksturnya pun memuaskan, dengan sensasi renyah di luar, lumer di dalam berpadu dengan lembutnya pisang.

Secara ringkas, tahapan pembuatan beserta alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan *Piscook (pisang coklat)* akan disajikan dalam gambar 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7. Alat-alat yang dibutuhkan antara lain kompor, wajan, wadah, saringan, kotak kemasan piscook, dan nampan. Sementara itu, bahan-bahan yang diperlukan adalah pisang kepok, minyak goreng, tepung terigu, kulit lumpia, dan meses.



Gambar 1. Proses Pembuatan Piscook (Pisang Coklat).



Gambar 2. Alat pembuatan piscok (pisang coklat).



Gambar 3. Bahan pembuatan piscok (pisang coklat).

Secara keseluruhan, proses pembuatan *piscok (pisang coklat)* berjalan tanpa hambatan. Langkah selanjutnya yang diambil oleh tim adalah melakukan promosi penjualan melalui sistem *Open Preorder* yang dijadwalkan siap pada tanggal 10 Maret 2025. Produksi *piscok (pisang coklat)* sendiri dilaksanakan pada tanggal 9 Maret 2025. Promosi dilakukan dengan menyebarkan pamflet di berbagai platform media sosial, yang berupa gambar pamflet produk. Dari kegiatan promosi dan *preorder* tersebut, tim berhasil mendapatkan 10 porsi pesanan, dengan harga jual setiap porsinya adalah 5 ribu rupiah. Tahap akhir dari kegiatan ini adalah mengantarkan pesanan piscok kepada masing-masing pembeli pada tanggal 10 Maret 2025.



Gambar 4. Pamflet Open Preorder Piscok.



Gambar 5. Bukti pengantaran produk kepada konsumen.



Gambar 6. Dokumentasi hasil produk piscok.

SIMPULAN

Pelatihan pembuatan piscok berbahan dasar pisang kepok yang dilaksanakan di Kelurahan Pagar Dewa, Kota Bengkulu, merupakan langkah strategis dalam upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal. Pisang kepok yang memiliki nilai gizi tinggi dan ketersediaan melimpah, diolah menjadi produk camilan piscok yang sederhana, lezat, dan bernilai jual. Melalui pelatihan ini, peserta tidak hanya memperoleh keterampilan teknis dalam pembuatan piscok, tetapi juga mendapatkan edukasi mengenai pengelolaan usaha kecil, inovasi pangan, dan strategi pemasaran. Kegiatan ini tidak hanya memperkuat aspek ekonomi masyarakat, tetapi juga memupuk nilai sosial dan budaya, seperti kemandirian, kebersamaan, dan tanggung jawab sosial dalam bingkai etika relasional. Dengan adanya pelatihan ini, mahasiswa turut berkontribusi secara nyata dalam mengembangkan jiwa kewirausahaan sekaligus mewujudkan pengabdian kepada masyarakat sebagaimana tertuang dalam Tri Dharma Perguruan Tinggi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah mendukung terlaksananya kegiatan ini, khususnya kepada warga Kelurahan Pagar Dewa yang telah bersedia menjadi mitra dalam pelatihan ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada dosen pembimbing, pihak Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UINFAS Bengkulu, serta teman-teman mahasiswa Program Studi Perbankan Syariah yang telah bekerja sama dan berkontribusi secara aktif. Semoga pelatihan ini menjadi awal dari lahirnya wirausaha-wirausaha baru yang kreatif dan berdaya saing, serta dapat memberikan manfaat nyata bagi masyarakat sekitar.

REFERENSI

- Fadilah, R. (2022). *Teknologi Pengolahan Tepung dan Produk Turunannya*. Yogyakarta: Deepublish.
- Fardhani, D. (2023). *Teknologi Cokelat dan Produk Inovatif Berbasis Kakao*. Jakarta: Penerbit Agro Media.
- Fitriana, L. (2024). *Etika Moralitas Relasional dalam Pemberdayaan Masyarakat*. Bandung: Humaniora Press.
- Lestari, M. (2023). *Pemberdayaan Ekonomi Lokal Berbasis Partisipasi Sosial*. Malang: Literasi Nusantara.
- Nawawi, I. (2022). *Manajemen Pemberdayaan Masyarakat*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Pratiwi, A., & Siregar, R. (2022). *Pengaruh Kualitas Kulit Lumpia terhadap Produk Olahan Camilan*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1), 45-52.
- Putri, A., & Wati, D. (2020). *Karakteristik Fisik dan Kimia Pisang Kepok untuk Produk Olahan*. *Jurnal Hortikultura Tropis*, 6(2), 112-118.
- Santosa, B. (2021). *Kearifan Lokal dan Ketahanan Ekonomi Komunitas*. Surabaya: Pustaka Bangsa.