

KERIPIK KULIT PISANG BANAQU



Deskripsi ringkas teknologi.

Teknologi ini mengolah kulit pisang segar yang biasanya dibuang menjadi keripik renyah melalui pembersihan, pengerokan, perendaman, pengirisan, pelapisan, penggorengan, penirisan, dan pengemasan. Tujuannya mengurangi limbah organik, meningkatkan nilai tambah pisang, serta membuka peluang usaha pangan bagi UMKM.

Petani adopter. Belum terdapat petani atau kelompok tani adopter yang terdokumentasi. Prototipe BanaQu dikembangkan dan diuji oleh Kelompok II di Laboratorium Pascapanen Polbangtan Bogor pada 26 November 2025.

Kebaruan teknologi. Kulit pisang digunakan sebagai bahan utama, bukan daging buah, sehingga limbah bernilai rendah diubah menjadi camilan bermerek dan siap jual. BanaQu memadukan prinsip zero waste, pilihan rasa, dan kemasan ziplok 250 gram yang dapat ditutup kembali.

Best Practice implementasi teknologi. Gunakan kulit pisang kepok,

raja, atau nangka yang segar, cukup tebal, dan belum terlalu matang. Cuci lalu kerok bagian putih untuk mengurangi rasa sepat. Rendam dalam larutan kapur sirih dan/atau garam sekitar satu jam, cuci kembali, tiriskan, dan iris tipis seragam. Celupkan ke adonan tepung berbumbu, goreng dalam minyak panas hingga cokelat keemasan, tiriskan, lalu dinginkan sebelum dikemas kedap udara. Hindari penumpukan saat menggoreng, ganti minyak yang telah menurun mutunya, dan jangan mengemas produk saat masih hangat. Jaga sanitasi, ukuran irisan, suhu, dan takaran bumbu pada setiap produksi.

Syarat dan kondisi implementasi.

Bahan: kulit pisang segar, air kapur sirih, tepung, bumbu, dan minyak. Alat utama: pisau, talenan, baskom, timbangan, wajan, kompor, dan saringan. Produksi harus higienis dan keripik dikemas setelah dingin. Untuk 30 kemasan 250 gram diperlukan modal Rp360.000; HPP Rp12.000, harga jual Rp15.000, dan margin 25%. Komersialisasi memerlukan uji

keamanan dan umur simpan, PIRT, serta sertifikasi halal.

Keunggulan dan kelemahan teknologi. Keunggulan: bahan baku murah, mengurangi sampah, mendukung ekonomi sirkular, mudah diterapkan, dan dapat dibuat dalam beberapa rasa. Uji empat panelis memberi skor warna dan aroma 4,25 serta tekstur, rasa, dan penerimaan 4,50. Kelemahan: mutu dipengaruhi kematangan kulit, irisan, suhu, dan minyak; proses penggorengan meningkatkan lemak. Uji mikrobiologi, kadar air, dan umur simpan belum dilakukan.

Tautan informasi <https://polbangtan-bogor.ac.id/karya-dan-inovasi>

Identitas inovator (penemu teknologi) jika ada

Nama: Dr. Wasissa Titi Ilhami, S.P., M.Si., Alman Muhamad Firdaus, Muhamad Engkadita, Nadhila Syakirah, dan Vanesha Meilani Mukaram.

Instansi: Politeknik Pembangunan Pertanian Bogor

Media sosial/e-mail:

<https://polbangtan-bogor.ac.id/karya-dan-inovasi>

Identitas informan (penulis/pemberi informasi teknologi)

Nama: Dr. Wasissa Titi Ilhami, S.P., M.Si., Alman Muhamad Firdaus, Muhamad Engkadita, Nadhila Syakirah, dan Vanesha Meilani Mukaram.

Instansi: Politeknik Pembangunan Pertanian Bogor

Media sosial/e-mail:

https://www.instagram.com/polbangtan_bogor