



PEMANFAATAN LIMBAH DAUN PISANG KERING (KLARAS) UNTUK PEWARNA ALAMI JAJANAN TRADISIONAL ONGOL-ONGOL

Yulia Eka Yanti¹, Ellena Hidayatus Sania², Walinda Alfilia³, Tety Nur Cholifah⁴, Hamidi Rasyid⁵,
Hendra Rustantono⁶

Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar^{1,2,3,4}

Program Studi Pendidikan IPS^{5,6}

Universitas Islam Raden Rahmat Malang^{1,2,3,4,5,6}

Email: yulia.ekay@uniramalang.ac.id

Corresponding author:

Yulia Eka Yanti

Universitas Islam Raden Rahmat Malang

yulia.ekay@uniramalang.ac.id

ABSTRAK

Pemanfaatan daun pisang kering sebagai bahan alternatif untuk pewarna kue tradisional merupakan inovasi yang bertujuan untuk pengelolaan limbah organik yang ramah lingkungan dan bernilai ekonomis sekaligus melestarikan kuliner tradisional Indonesia. Tujuan kegiatan ini untuk mengedukasi masyarakat akan pemanfaatan daun pisang kering (klaras) sebagai bahan alternatif pewarna makanan yang dianggap tidak bernilai dan rendahnya pemanfaatan sumber daya lokal dalam sektor pangan. Pelatihan ini diikuti oleh masyarakat kelurahan cepokomulyo Kepanjen. Metode yang digunakan adalah sosialisasi atau penyuluhan dan praktek langsung. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa daun pisang kering dapat diolah menjadi komponen yang aman, estetik dan fungsional. Dengan proses pengolahan yang tepat daun pisang kering dapat diubah menjadi bahan yang bermanfaat dan ramah lingkungan serta memiliki nilai ekonomi. Produk kue yang dihasilkan dari kegiatan ini mendapat respon positif dari konsumen atau penerima manfaat sosialisasi baik dari segi rasa maupun kelayakan konsumsi. Sehingga kegiatan ini dinilai mampu berkontribusi pada pengembangan industri kuliner tradisional yang berkelanjutan dan sebagai upaya mengurangi limbah organik serta membantu meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar dengan memberikan peluang usaha dan menambah pengetahuan dan pengalaman.

Kata Kunci: Daun Pisang Kering; Pewarna Makanan; Limbah Organik; Sosialisasi

ABSTRACT

The use of dried banana leaves as an alternative ingredient for traditional cake coloring is an innovation that aims to manage organic waste that is environmentally friendly and has economic value while preserving traditional Indonesian cuisine. The purpose of this activity is to educate the public about the use of dried banana leaves (klaras) as an alternative ingredient for food coloring that is considered worthless and the low utilization of local resources in the food sector. This training was attended by the community of the Cepokulyo Kepanjen sub-district. The methods used are socialization or counseling and direct practice. The results of the activity show that dried banana leaves can be processed into safe, aesthetic and functional components. With the right processing process, dried banana leaves can be turned into useful and environmentally friendly materials and have economic value. The cake products produced from this activity received a positive response from consumers or beneficiaries of the socialization both in terms of taste and consumption eligibility. So that this activity is considered capable of contributing to the development of a sustainable traditional culinary industry and as an effort to reduce organic waste and help improve the economy of the surrounding community by providing business opportunities and increasing knowledge and experience.

Keywords: Dry Banana Leaves; Food Coloring; Organic Waste; Socialization

PENDAHULUAN

Globalisasi dan modernisasi telah membawa perubahan besar dalam pola makan dan kebiasaan konsumsi di berbagai negara, termasuk Indonesia. Menurut Suryana (2011) globalisasi dan modernisasi mempengaruhi pola konsumsi pangan tradisional di Indonesia,

yang berdampak pada hilangnya beberapa jenis makanan tradisional. Jajanan tradisional, yang merupakan bagian penting dari warisan budaya, sering kali menghadapi tantangan untuk tetap relevan di era modern ini. Oleh karena itu, penting untuk membahas keberlanjutan dan pelestarian jajanan tradisional dalam konteks globalisasi. Jajanan tradisional yang diwariskan secara turun-temurun sering kali memiliki kelemahan seperti pengolahan yang kurang higienis, pengemasan yang kurang menarik, dan cita rasa yang mungkin tidak sesuai dengan selera generasi muda. Beberapa contoh jajanan tradisional di Indonesia antara lain kue klepon, kue putu, kue pancong, gulali, bubur sumsum, dan ongol-ongol (Giantara & Santoso, 2014).

Pada kesempatan ini, penulis melakukan pengamatan di Kelurahan Cepokomulyo, Kecamatan Kepanjen. Kelurahan ini memiliki lahan pertanian yang luas, yang menghasilkan banyak daun pisang kering yang jarang dimanfaatkan oleh masyarakat. Oleh karena itu, penulis memutuskan untuk memanfaatkan daun pisang kering (klaras) sebagai bahan pewarna alami untuk pembuatan jajanan tradisional ongol-ongol. Ongol-ongol merupakan salah satu makanan tradisional yang terkenal dengan cita rasa manis dan kenyalnya (Oktavianawati, 2017). Makanan ini terbuat dari tepung terigu yang diolah bersama santan dan gula kelapa. Penggunaan daun pisang kering memberikan aroma khas serta meningkatkan kelembutan dan kekenyalan ongol-ongol. Selain itu, penggunaan daun pisang kering juga memberikan nilai estetika dan keindahan pada hidangan ini (Adlina, 2019).

Pada tanggal 20 Oktober 2024, wawancara dilakukan di rumah Bapak Murwanto, Ketua RW di Kelurahan Cepokomulyo. Dalam wawancara tersebut, Bapak Murwanto menjelaskan bahwa lingkungan tempat tinggal warga berada di daerah perkotaan yang cukup padat penduduknya dengan fasilitas yang memadai seperti sekolah, pusat perbelanjaan, dan area perumahan. Meskipun berada di kota, masih ada beberapa ruang terbuka hijau yang sering dimanfaatkan untuk kegiatan lingkungan. Secara ekonomi, masyarakat di Kelurahan Cepokomulyo memiliki latar belakang yang beragam, dengan mayoritas bekerja sebagai pekerja kantoran, pedagang, dan pegawai sektor jasa. Tingkat pendapatan mereka bervariasi, dengan sebagian besar berada pada kategori menengah ke bawah. Beberapa warga juga memiliki usaha kecil menengah (UKM) yang mereka jalankan dari rumah.

Ibu Yuniarsih, seorang guru, menyatakan bahwa antusiasme warga terhadap program pemanfaatan daun pisang kering sangat tinggi. Sosialisasi intensif, demonstrasi langsung, dan diskusi kelompok membantu warga memahami manfaat dan potensi dari program ini. Faktor utama yang membuat warga yakin untuk ikut serta merupakan semangat gotong royong dan keinginan untuk berkontribusi pada kelestarian lingkungan kota. Ibu Ucik Aminah, seorang ibu rumah tangga, juga mendukung program ini karena melihat banyak manfaat dari pemanfaatan daun pisang kering, terutama dalam konteks lingkungan dan ekonomi. Program ini memberikan kesempatan bagi ibu rumah tangga untuk berkontribusi secara positif pada lingkungan dan memberikan tambahan pendapatan bagi keluarga.

Program ini tidak hanya memberikan manfaat ekonomi tetapi juga edukasi kepada masyarakat tentang pentingnya menjaga lingkungan. Dengan memanfaatkan daun pisang kering yang biasanya hanya menjadi limbah, masyarakat dapat mengurangi sampah organik dan sekaligus menciptakan produk yang bernilai ekonomis (Aminah, 2022). Selain itu, program ini juga memberikan pelatihan kepada warga tentang teknik pembuatan ongol-ongol, manajemen usaha kecil, dan pengetahuan tentang bahan baku yang digunakan. Melalui

program ini, diharapkan masyarakat dapat meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka dalam bidang kuliner dan usaha makanan. Dengan demikian, program ini tidak hanya membantu meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat tetapi juga berkontribusi pada pelestarian budaya dan lingkungan.

METODE PELAKSANAAN

Program ini dilaksanakan pada tanggal 23 Oktober 2024 di Kelurahan Cepokomulyo, Kecamatan Kepanjen, Kabupaten Malang. Metode pelaksanaan program ini ialah pelatihan dan penyuluhan langsung guna meningkatkan pemahaman mendalam mengenai pemanfaatan limbah daun pisang kering masyarakat Kelurahan Cepokomulyo dengan produk olahan jajanan tradisional ongol-ongol dengan berbagai manfaat bagi kesehatan. Pelaksanaan program ini terdiri dari persiapan, wawancara, demonstrasi dan evaluasi.

Pertama persiapan, kegiatan awal dilakukan dengan pencarian ide serta informasi yang akurat mengenai segala macam informasi tentang daun pisang kering dan tata cara pembuatan olahan ongol-ongol bersama anggota kelompok, kemudian dilanjutkan dengan observasi tempat dengan memilih sasaran sebagai penerima manfaat yaitu warga Kelurahan Cepokomulyo. Dilanjut dengan mengurus perizinan sosialisasi dan mempersiapkan bahan-bahan serta peralatan untuk menunjang kegiatan sosialisasi. Kedua wawancara dilakukan kepada ketua RW guna menambah pengetahuan mengenai karakteristik warga penerima manfaat sosialisasi ini serta menyiapkan diri untuk bersosialisasi dengan baik bersama warga kelurahan Cepokomulyo.

Ketiga demonstrasi, tahap ini dimulai dengan pengenalan alat dan bahan serta pemberian informasi mengenai tujuan dan manfaat pelaksanaan sosialisasi ini. Alat yang digunakan yaitu baskom, saringan, sendok, pisau, parutan, kukusan, panci, kompor dan gas. Bahan antara lain air, daun pisang kering (klaras), garam, gula, santan, tepung terigu, tepung tapioka, vanili, daun pisang segar, kelapa parut. Kemudian proses pengolahan dilakukan dengan tata cara sebagaimana tertera pada dokumentasi. Keempat evaluasi digunakan untuk mengukur tingkat keberhasilan pelaksanaan program sosialisasi ini dengan menambahnya pengetahuan masyarakat mengenai manfaat daun pisang kering. Beberapa hal yang perlu dievaluasi yaitu dalam meningkatkan antusias keikutsertaan masyarakat dalam program sosialisasi ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan awal dilakukan dengan pembuatan produk jajanan tradisional ongol-ongol yang ditambahkan dengan pewarna alami yakni daun pisang kering yang telah dihaluskan. Langkah selanjutnya yakni melakukan sosialisasi kepada anggota penerima manfaat mengenai kebermanfaatan program ini. Dari hasil yang diperoleh bahwa daun pisang kering (klaras) memang tidak dimanfaatkan lagi oleh warga Kelurahan Cepokomulyo. Dengan adanya program ini membuat terobosan baru dengan memanfaatkan limbah dari daun pisang kering (klaras) yang memiliki potensi cukup baik untuk meningkatkan kewirausahaan warga kelurahan cepokomulyo.

Kegiatan pembuatan ongol-ongol dilaksanakan dengan cara kami mengumpulkan beberapa warga kelurahan cepokomulyo. Kemudian pemateri menunjukan praktik secara langsung bagaimana pembuatan ongol-ongol agar memudahkan audience memahami secara

langsung pada setiap langkahnya. Pembuatan ongol-ongol dengan pewarna alami daun pisang kering atau abu klaras terdiri dari (1) 500 gram tepung terigu (2) 250 gram tepung tapioca (3) 250 gram gula pasir (4) $\frac{1}{4}$ sdt garam (6) 500 ml air (7) $\frac{1}{2}$ butir kelapa parut (8) 1 lembar daun pandan (9) daun pisang segar. Berikut tata cara pembuatan jajanan tradisional ongol-ongol.

Dimulai dengan proses pemilihan daun pisang kering kemudian dilakukan penjemuran, membakar daun pisang kering hingga menjadi abu. Hasil pembakaran daun pisang kering tersebut ditumbuk hingga menjadi abu halus. Abu klaras disaring dan berikan air secukupnya dan aduk hingga larut menyatu dengan air. Masukkan secara berkala larutan abu klaras kedalam wajan

Tahap selanjutnya masukan tepung terigu sebanyak 500 gram, kemudian tambahkan tepung tapioka sebanyak 250 gram. Masukan gula sebanyak 250 gram. Tambahkan garam $\frac{1}{4}$ sendok teh. Tambahkan larutan abu klaras secara berkala. Kemudian aduk hingga merata. Pindahkan adonan kedalam wajan dan panaskan dengan api kecil. Aduk hingga adonan menjadi padat. Sambil menunggu adonan, siapkan kelapa kemudian kupas kulitnya lalu cuci hingga bersih dan parut. Adonan ongol-ongol yang sudah padat angin-anginkan sebentar sebelum di bungkus daun pisang. Siapkan daun pisang sebagai pembungkus adonan ongol-ongol. Bentuk memanjang seperti bentuk lontong dan beri lidi pada masing-masing ujung bagian. Kukus adonan ongol-ongol yang telah dibungkus selama 30 menit. Cek secara berkala adonan agar tidak terlalu keras. Angkat adonan ongol-ongol yang telah matang ke nampan. Buka pembungkus pisang, lalu potong ongol-ongol sesuai selera. Taburi ongol-ongol dengan parutan kelapa

Pentingnya pemilihan bahan dan proses pembuatan yang benar. Untuk menghasilkan ongol-ongol yang sempurna, pemilihan yang berkualitas dan proses pembuatan yang benar sangatlah penting. Tepung terigu harus berkualitas baik untuk memastikan tekstur yang kenyal dan tidak keras. Selain itu, tepung tapioka juga sebaiknya berasal dari bahan berkualitas tinggi untuk mendapatkan rasa yang otentik.

Pembuatan makanan tradisional berupa ongol-ongol ini diharapkan dapat melestarikan budaya dan kearifan lokal yang ada di Pulau Jawa terutama di daerah Malang. Jajanan ini dapat menambah variasi jajanan di UMKM sehingga dapat mengenalkan jajanan ini pada kalayak ramai (Sutanto, et al., 2020). Selain itu pewarna alami yang dihasilkan dari pembakaran daun pisang ini, dijamin aman untuk dikonsumsi baik anak-anak maupun orang dewasa.





Gambar 1. Proses Pembuatan Ongol-Ongol



Gambar 2. Kegiatan Sosialisasi pembuatan Ongol-Ongol

KESIMPULAN

Ongol-ongol merupakan Salah satu makanan tradisional Indonesia yang berasal dari Jawa Barat. Daun pisang kering (klaras) dan tepung terigu adalah bahan utama makanan ini. Dalam proses pembuatan ongol-ongol, daun pisang kering (klaras) dicampur dengan tepung terigu, tepung tapioka, dan air hingga membentuk adonan kenyal. Ongol-ongol unik karena warnanya yang alami dari daun pisang kering dan tekstur kenyalnya yang memikat. Ongol-ongol tidak hanya disajikan sebagai jajanan tetapi juga sebagai hidangan penutup atau makanan ringan. Rasa kenyal dan warna yang khas dari daun pisang kering membuatnya selalu mengundang selera dan menjadi favorit banyak orang. Kemampuannya untuk disesuaikan dengan berbagai variasi tambahan, seperti parutan kelapa, memberi pecinta jajanan banyak kesempatan untuk membuat hidangan yang berbeda.

Demonstrasi pembuatan ongol-ongol berada di kelurahan cepokomulyo berhasil memberikan pengetahuan yang lebih mendalam tentang proses pembuatan jajanan tradisional ini kepada masyarakat khususnya masyarakat perkotaan. Melalui kegiatan ini, ongol-ongol semakin dikenal oleh masyarakat yang lebih luas, serta menjadi langkah positif dalam upaya melestarikan kuliner tradisional Indonesia. Diharapkan dari demonstrasi ini dapat menjadi inspirasi bagi pengenalan dan pelestarian makanan tradisional lainnya yang merupakan bagian tak terpisahkan dari identitas budaya Indonesia.

DAFTAR RUJUKAN

- Adlina, A. D. (2019). *Nuansa Modern Tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta Penciptaan Food Photography (Doctoral dissertation)*. yogyakarta.
- Aminah, H. &. (2022). Studi Awal Pemanfaatan Limbah Daun Pisang. *Jurnal Ilmu Fisika dan Teknologi*, 6 (1), 1-12.
- Al Maida, N., Rustantono, H., Rasyid, H., Maslahah, W., & Rofiah, L. (2022). Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Bersama Tim Penggerak Pkk Desa Kranggan Kecamatan Ngajum Kabupaten Malang. *Jurnal Edukasi Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 56-61.
- Cholifah, T. N., Rustantono, H., Rasyid, H., Wibowo, A., Bukhori, A., Damayanti, V., ... & Tholha, M. (2023). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Sebagai Sektor Ketahanan Pangan di Desa Sumberpetung Kabupaten Malang. *Jurnal Edukasi Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 123-128.
- Giantara, M. S. (2014). "Pengaruh Budaya, Sub Budaya, Kelas Sosial,Dan Persepsi Kualitas Terhadap Perilaku Keputusan Pembelian Kue Tradisional Oleh Mahasiswa Di Surabaya.". *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, vol. 2, no.1, 2014, pp. 111-126.
- Muhandri, T., Hasanah, U., & Amanah, A. (2021). Perilaku konsumen terhadap jajanan tradisional di Kabupaten Pekalongan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 8(1), 10-16.
- Nindhita, V., Putri, N. Y., Alfirda, R., Hamdani, R. A., & Harianto, M. Y. (2024). Pemanfaatan Daun Pisang Kering (Klaras) sebagai Pewarna Alami Jajanan Tradisional Ongol-Ongol. *Jurnal Solutif: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 17-23.
- Oktavianawati, P. (2017). *Jajanan tradisional asli Indonesia*. . Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.



- Persada, Y. I., Yanti, Y. E., Rustantono, H., & Haqqi, N. A. B. (2024). Optimalisasi Pojok Baca Kelas sebagai Upaya untuk Meningkatkan Minat dan Literasi Membaca Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Edukasi Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 67-73.
- Rahman, Z.A. (2020). Uji Kualitas Fisis Wadah Makanan Dari Limbah Daun Pisang Kering. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar
- Ratri Lisa. (2018). Ongol-Ongol Lembut Kenyal. Cake Susu. Diakses (16 Juli 2023) dari <https://cakesusumoo.com/ongol-ongol-lembut-kenyal/>.
- Rasyid, H., Rustantono, H., Yanti, Y. E., & CHOLIFAH, T. (2024). Pemberian Motivasi Dalam Mendukung Pendidikan Lanjutan Bagi Siswa SMP Sunan Ampel. *Jurnal Edukasi Pengabdian Masyarakat: EDUABDIMAS*, 1(3), 46-51.
- Rofiah, L., Maslahah, W., Rustantono, H. R., Nurhanifah, S., & Rozikan, V. Z. (2023). Pelatihan Digital Marketing Bagi Kelompok Pengolahan Dan Pemasaran Mina Jaya Mandiri Di Pantai Kondang Merak Bantur. *Jurnal Edukasi Pengabdian Masyarakat*, 2(4), 265-271.
- Rustantono, H. (2021). Pendampingan kualitas pendidikan di era pandemi. *Madaniya*, 2(4), 355-360.
- Rustantono, H., Kusumaningrum, D., & Rasyid, H. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong Menjadi Keripik. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 2(1), 31-37.
- Rustantono, H., Al Maida, N., Rasyid, H., Rofiah, L., & Maslahah, W. (2022). Sosialisasi Manajemen Keuangan Dan Manajemen Pemasaran Pada Kelompok PKK Dan UMKM Di Desa Kranggan Kecamatan Ngajum Kabupaten Malang. *Jurnal Edukasi Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 13-19.
- Rustantono, H., Rasyid, H., Yanti, Y. E., Cholifah, T. N., & Amalia, Z. (2024). Ekonomi Pedesaan.
- Sutanto, D.H., Estikowati, Setioko, M.D. 2020. Pelestarian Jajanan Tradisional Sebagai Upaya Untuk Memperkuat Wisata Kuliner Kota Malang. *Senorita*, Vol 1 (1):142-146
- Suryana. (2011). "Pangan sebagai Produk Budaya: Pengaruh Globalisasi dan Modernisasi terhadap Pola Makan Tradisional di Indonesia.". *Jurnal Ilmu Pertanian dan Teknologi*, halaman 45-58.
- Yanti, Y. E., CHOLIFAH, T., Rustantono, H., Rasyid, H., Rodiyah, F., & Aziz, M. A. (2023). Mengembangkan Potensi Desa Rejoyoso Melalui Budidaya Maggot Sebagai Upaya Pemanfaatan Sampah Organik. *Tepis Wiring: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 47-56.
- Yanti, Y. E., Rustantono, H., Rasyid, H., Wibowo, A., Cholifah, T. N., Hasanah, U., & Inayatul, S. (2023). Pendampingan pengelolaan sampah menuju rumah minim sampah di Desa Karangsari. *EDUABDIMAS: Jurnal Edukasi Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 107-115.