



Inovasi Biskuit Berbasis Tepung Pisang Sebagai Alternatif Pangan Lokal Didesa Haya – Haya

Deby Sinta Darise¹, Sriputri Katrin², Meutia Mahardika Hadju³, Ghea Julianda Putri D . Batalipu⁴, Nita aprilia⁵, Desriyanti Nurfadilah⁶, Aulia Rahman Akadji⁷, Mirna Abdulah⁸

Universitas Bina Mandiri Gorontalo

Email: deby.darise@ubmg.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan inovasi biskuit berbasis tepung pisang sebagai alternatif pangan lokal di Desa Haya-Haya, Limboto Barat, Kabupaten Gorontalo. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Pengumpulan informasi dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi mengenai pemanfaatan pisang, proses pengolahan pisang menjadi tepung, serta pengembangan tepung pisang menjadi biskuit. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pisang memiliki potensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan pangan lokal yang dapat diolah menjadi produk dengan nilai tambah. Pengolahan pisang menjadi tepung kemudian dimanfaatkan dalam pembuatan biskuit menghasilkan produk dengan karakteristik khas dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Inovasi ini menunjukkan adanya peluang pemanfaatan pisang sebagai bahan baku produk pangan yang lebih beragam. Pengembangan biskuit berbasis tepung pisang juga dapat menjadi alternatif dalam meningkatkan pemanfaatan hasil pertanian lokal serta mendukung pengembangan produk pangan berbasis potensi masyarakat Desa Haya-Haya

Kata Kunci: biskuit, tepung pisang, pangan lokal, inovasi pangan, Haya-Haya.

PENDAHULUAN

Sumber daya pangan lokal Indonesia sangat beragam. Karena kondisi iklim dan lahan yang sesuai, berbagai jenis tanaman pangan dapat tumbuh dengan baik di mana pun. Tanaman pisang adalah salah satu komoditas pangan lokal yang memiliki potensi untuk berkembang (Harrita and Ratnaningsih 2021). Pisang masih lebih banyak dikonsumsi dalam bentuk konsumsi langsung atau olahan sederhana, sehingga nilai tambah ekonominya masih rendah. Ini karena pisang adalah salah satu buah yang paling populer di masyarakat karena mudah diperoleh dan memiliki kandungan gizi yang tinggi.

Desa Haya-Haya, limboto barat, Kabupaten Gorontalo, adalah salah satu daerah di Provinsi Gorontalo yang memiliki peluang untuk memanfaatkan hasil pertanian pisang. Masyarakat di wilayah ini masih banyak memanfaatkan hasil pertanian sebagai sumber pangan dan pendapatan keluarga.

Namun, hasil pertanian seperti pisang belum sepenuhnya dikembangkan menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi, yang menunjukkan bahwa diperlukan inovasi dalam pengolahan pangan lokal agar hasil pertanian masyarakat dapat memberikan manfaat yang lebih luas.

Masalah yang sering terjadi saat menggunakan buah pisang adalah buah tersebut mudah rusak setelah matang. Jika produksi pisang bertambah tapi pengolahan dan pemasaran tidak cukup, maka bisa mengurangi nilai jual atau bahkan membuat hasil panen hilang. Karena itu, dibutuhkan teknologi pengolahan yang bisa memperpanjang masa simpan pisang sekaligus meningkatkan nilai produknya. Salah satu pilihan yang bisa dicoba adalah mengubah pisang menjadi tepung pisang sebagai bahan utama dalam membuat produk makanan modern seperti biskuit (Polinela et al., n.d.).

Biskuit adalah salah satu makanan yang sering dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat karena rasanya enak, mudah dihabiskan, dan bisa disimpan cukup lama. Pembuatan biskuit menggunakan tepung pisang merupakan salah satu inovasi makanan lokal yang bisa mengurangi penggunaan tepung terigu dan sekaligus meningkatkan penggunaan bahan-bahan lokal. Tepung pisang mengandung pati, serat makanan, mineral, serta zat bioaktif yang mungkin membantu dalam membuat makanan dengan nilai gizi yang lebih baik (Ati and Wisnuwardani 2025).

Beberapa penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa menggunakan tepung pisang dalam berbagai produk makanan memberikan hasil yang cukup baik. Penelitian (Harrita and Ratnaningsih 2021) menunjukkan bahwa mengganti tepung terigu dengan tepung pisang dalam pembuatan kue kering dapat menghasilkan produk yang disenangi konsumen, baik dari segi rasa, bau, warna maupun tekstur. Penelitian (Ati and Wisnuwardani 2025) juga menyebutkan bahwa menggunakan tepung pisang sebagai bahan utama untuk membuat biskuit bisa meningkatkan nilai gizi yang ada, serta memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk makanan fungsional. Selain itu, penelitian tentang penggunaan tepung pisang goroho di Gorontalo menunjukkan bahwa pisang lokal memiliki kesempatan untuk dikembangkan menjadi produk makanan inovatif yang memiliki nilai ekonomi lebih besar.

Meskipun banyak penelitian tentang penggunaan tepung pisang sudah dilakukan, mayoritas penelitian tersebut masih hanya menguji kualitas produk dan tingkat kerja sama konsumen. Penelitian tentang pengembangan biskuit menggunakan tepung pisang yang terkait langsung dengan potensi pangan lokal masyarakat desa, terutama di Desa Haya-Haya, limboto barat, Kabupaten Gorontalo, masih belum banyak dilakukan. Meski demikian, pengembangan produk yang menggunakan sumber daya lokal memiliki banyak peluang untuk meningkatkan kreativitas masyarakat dan membantu memajukan usaha makanan di tingkat rumah tangga.

Berdasarkan situasi tersebut, inovasi membuat biskuit dengan bahan dasar tepung pisang menjadi salah satu cara yang bisa dilakukan untuk meningkatkan penggunaan komoditas lokal di Desa Haya-Haya, limboto barat, Kabupaten Gorontalo. Pengembangan produk ini bertujuan bukan hanya untuk menciptakan alternatif makanan yang bermanfaat bagi kesehatan, tetapi juga membantu masyarakat mendapatkan penghasilan lebih baik dengan memproses hasil pertanian menjadi barang yang lebih bernilai.

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk membuat inovasi biskuit menggunakan tepung pisang sebagai alternatif makanan lokal di Desa Haya-Haya, limboto barat, Kabupaten Gorontalo, serta

untuk mengetahui kemungkinan produk ini sebagai salah satu cara mengembangkan beragam jenis makanan berbasis sumber daya lokal.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian bertujuan untuk memperoleh gambaran secara mendalam mengenai proses pemanfaatan pisang menjadi tepung dan pengembangannya menjadi biskuit, karakteristik produk yang dihasilkan, tanggapan masyarakat, serta peluang pengembangan biskuit berbasis tepung pisang sebagai alternatif pangan lokal di Desa Haya-Haya, limboto barat, Kabupaten Gorontalo (Sugiyono 2018).

Penelitian dilaksanakan di Desa Haya-Haya, limboto barat, Kabupaten Gorontalo, Provinsi Gorontalo. Lokasi penelitian dipilih secara purposive dengan pertimbangan bahwa wilayah tersebut memiliki potensi sumber daya pangan lokal berupa pisang yang dapat dikembangkan menjadi produk pangan olahan. Penelitian dilaksanakan melalui beberapa tahapan, yaitu observasi kondisi pemanfaatan pisang, persiapan bahan baku, proses pembuatan tepung pisang, proses pembuatan biskuit, observasi karakteristik produk, serta pengumpulan tanggapan masyarakat terhadap produk yang dikembangkan.

Sumber data dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh secara langsung melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi selama proses pengembangan biskuit berbasis tepung pisang. Informan penelitian dipilih secara purposive, yaitu masyarakat Desa Haya-Haya yang mengetahui atau terlibat dalam pemanfaatan pisang dan masyarakat yang bersedia memberikan tanggapan terhadap produk biskuit yang dikembangkan (Sari and Solikah 2024).

Data sekunder diperoleh dari berbagai sumber yang relevan, seperti jurnal ilmiah, buku, laporan penelitian, dan dokumen lain yang berkaitan dengan pangan lokal, pengolahan pisang, tepung pisang, serta pengembangan produk biskuit.

Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan melalui beberapa teknik berikut.

1. Observasi

Observasi dilakukan untuk mengamati kondisi pemanfaatan pisang di Desa Haya-Haya serta proses pengolahan pisang menjadi tepung dan biskuit. Pengamatan mencakup proses persiapan bahan, pengolahan, pencampuran bahan, pembentukan adonan, pemanggangan, serta karakteristik produk yang dihasilkan.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur kepada masyarakat atau informan yang dipilih secara purposive. Wawancara bertujuan memperoleh informasi mengenai pemanfaatan pisang sebagai bahan pangan, tanggapan terhadap inovasi biskuit berbasis tepung pisang, penerimaan terhadap karakteristik produk, serta pandangan mengenai peluang pengembangan produk sebagai pangan lokal.

3. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan foto, catatan kegiatan, dan dokumen pendukung selama proses penelitian. Dokumentasi digunakan sebagai data pendukung untuk memperkuat hasil observasi dan wawancara.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pemanfaatan Pisang sebagai Pangan Lokal

Penelitian menunjukkan bahwa pisang adalah salah satu bahan makanan yang cukup mudah didapatkan di Desa Haya-Haya, limboto barat Kabupaten Gorontalo. Masyarakat umumnya menggunakan pisang sebagai bahan makanan yang bisa dimakan langsung atau diolah menjadi hidangan sederhana. Pemanfaatan tersebut menunjukkan bahwa pisang bisa dikembangkan menjadi berbagai produk olahan yang lebih beragam.

Namun, penggunaan pisang masih terbatas hanya untuk makan langsung atau olahan yang sederhana, sehingga kesempatan untuk meningkatkan nilai tambah produk belum dimanfaatkan dengan baik. Kondisi itu menjadi acuan dalam pembuatan pisang menjadi tepung, yang kemudian dipakai sebagai bahan untuk membuat biskuit.

2. Proses Pembuatan Tepung Pisang

Proses membuat tepung pisang dilakukan dengan beberapa langkah, yaitu memilah pisang, mencuci, mengupas kulit, memotong, mengeringkan, menghaluskan, dan menyaring. Tahapan itu dilakukan agar dapat mendapatkan bahan baku yang lebih praktis digunakan dalam pembuatan makanan.

Komposisi bahan biskuit berbasis tepung pisang

Pembuatan biskuit berbasis tepung pisang menggunakan beberapa bahan utama dan bahan pendukung dengan komposisi sebagai berikut: tepung pisang sebanyak 125 gram, coklat batang 50 gram, telur 2 butir, gula halus 50 gram, baking powder $\frac{1}{4}$ sendok teh, vanila $\frac{1}{4}$ sendok teh, dan butter 50 gram. Seluruh bahan kemudian dicampurkan sesuai formulasi yang telah ditentukan untuk menghasilkan adonan biskuit yang selanjutnya dibentuk dan dipanggang menggunakan oven.



Gambar 1. Proses Pengupasan pisang untuk bahan dasar tepung

Buah pisang yang telah dipilih dikupas kulitnya menggunakan sarung tangan steril untuk menjaga kebersihan dan higienitas produk. buah pisang yang telah dikupas kemudian langsung direndam dan dicuci di dalam wadah berisi air bersih. Perendaman ini bertujuan untuk membersihkan sisa kotoran serta mencegah proses kecokelatan (*browning*) oksidatif pada buah pisang sebelum masuk ke tahap

pengirisan dan pengeringan. Setelah melalui proses pengupasan dan pencucian, pisang masuk ke tahap perajangan atau pengirisan (*slicing*).



Gambar 2. Merajang pisang sebelum dijemur

Pisang dimasukkan ke dalam corong alat pemotong (*slicer*) untuk dirajang menjadi lembaran-lembaran tipis. Pemotongan pisang secara presisi dan seragam ini bertujuan untuk memperluas permukaan bahan, sehingga proses pengeringan di bawah sinar matahari atau dengan alat pengering dapat berlangsung lebih cepat dan merata sebelum dihaluskan menjadi tepung.



Gambar 3. Hasil Rajangan (Pengirisan) Pisang

Terlihat hasil perajangan pisang berupa serpihan atau irisan tipis (*chips*) pisang mentah. Ketebalan irisan yang tipis dan seragam ini sangat penting agar kadar air dalam pisang dapat menguap secara optimal selama proses pengeringan, sehingga mempermudah penepungan dan mencegah tumbuhnya jamur saat penyimpanan chips.



Gambar 4. Proses Penataan dan Pengeringan Irisan Pisang

Irisan pisang (*chips*) diratakan secara merata di atas nampan atau wadah pengering menggunakan sarung tangan steril. Proses perataan ini dilakukan agar irisan pisang tidak saling menumpuk, sehingga udara dan panas dapat menyebar secara optimal selama proses pengeringan. Tahap pengeringan merupakan salah satu tahapan krusial karena penurunan kadar air secara efektif akan memengaruhi kualitas fisik tepung yang dihasilkan serta menentukan daya simpan bahan sebelum memasuki tahap penepungan.



Gambar 5. Proses Penepungan (*Grinding*) Irisan Pisang Kering

Irisan pisang (*chips*) yang telah kering sempurna dimasukkan ke dalam corong mesin penggiling (*diskmill/grinder*). Tahap penggilingan ini bertujuan untuk memecah dan menghaluskan tekstur irisan pisang kering menjadi butiran tepung halus. Penggunaan mesin penggiling memastikan proses penepungan berlangsung lebih efisien dan menghasilkan kapasitas tepung yang optimal sebelum dilanjutkan ke tahap pengayakan (*sieving*).



Gambar 6. Proses Pengayakan dan Produk Tepung Pisang

tepung hasil penggilingan melewati tahap pengayakan (*sieving*) untuk memisahkan partikel kasar atau serat yang belum hancur dari tepung yang sudah halus. Pengayakan ini memastikan ukuran partikel tepung pisang menjadi seragam dan bertekstur lembut, sehingga siap digunakan sebagai bahan baku substitusi pembuatan biskuit. Tepung pisang yang dihasilkan memiliki warna kecokelatan khas serta aroma pisang yang tetap terjaga.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa proses pengeringan merupakan salah satu tahap penting karena memengaruhi kondisi tepung yang dihasilkan. Pisang yang sudah kering kemudian dihaluskan sampai menjadi tepung dan disaring agar ukuran partikelnya lebih merata.

Tepung pisang yang dihasilkan memiliki sifat yang berbeda dari tepung terigu, terutama dalam hal warna, bau, dan rasa. Tepung tersebut masih memiliki bau khas pisang, sehingga ciri khas bahan baku tetap terasa meskipun sudah melewati proses pengolahan.

3. Pengembangan Biskuit Berbasis Tepung Pisang

Pengembangan biskuit dilakukan dengan memakai tepung pisang sebagai salah satu bahan utama yang dicampurkan dengan tepung terigu. Bahan tambahan yang digunakan adalah gula, margarin, telur, susu bubuk, serta bahan-bahan penunjang lainnya.

Proses pembuatan dimulai dengan mencampurkan bahan-bahan sesuai dengan resep yang telah ditentukan, lalu adonan tersebut dibentuk dan dipanggang menggunakan oven. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa menggunakan tepung pisang membuat produk biskuit memiliki ciri khas tersendiri, terutama pada warnanya dan aroma yang dihasilkan.

Biskuit yang dihasilkan mempunyai warna yang lebih khas dibandingkan biskuit yang menggunakan tepung terigu sebagai bahan utamanya. Aroma pisang masih terasa dalam produk,



meskipun kuatnya aroma tersebut tergantung pada jumlah tepung pisang yang digunakan dalam pembuata

Gambar 7. Adonan Biskuit Berbasis Tepung Pisang

Terlihat adonan biskuit yang telah tercampur rata. Tepung pisang dicampurkan dengan tepung terigu serta bahan pendukung seperti gula, margarin, telur, dan susu bubuk hingga mencapai konsistensi yang kalis. Warna adonan cenderung gelap atau kecokelatan secara alami, yang dipengaruhi oleh penggunaan tepung pisang. Adonan ini kemudian siap untuk dicetak atau dibentuk sebelum melalui proses pemanggangan.



Gambar 8. Pencetakan Adonan Biskuit Berbasis Tepung Pisang Sebelum Dipanggang

Adonan biskuit dibentuk pipih dan ditata rapi di atas loyang. Setiap cetakan adonan diberi tekstur garis-garis di bagian atas serta ditambahkan hiasan *chocochips* untuk meningkatkan estetika dan daya tarik visual produk. Pencetakan dilakukan secara seragam agar tingkat kematangan biskuit saat proses pemanggangan di dalam oven berjalan merata.



Gambar 9. Proses Pemanggangan Biskuit Berbasis Tepung Pisang di Dalam Oven

Adonan biskuit yang telah dicetak disusun dalam loyang dan dimasukkan ke dalam oven untuk menjalani proses pemanggangan (*baking*). Pengaturan suhu dan durasi pemanggangan yang tepat sangat penting untuk menguapkan sisa air dalam adonan sehingga menghasilkan biskuit dengan tingkat kerenyahan yang pas, serta matang secara merata tanpa mengubah aroma khas dari tepung pisan

4. Karakteristik Produk Biskuit

Berdasarkan pengamatan, ciri-ciri biskuit yang menggunakan tepung pisang bisa dilihat dari beberapa hal, yaitu warnanya, rasanya, teksturnya, dan bentuknya.



Gambar 10. Produk Akhir Biskuit Berbasis Tepung Pisang Hasil Pemanggangan

Warna biskuit berubah menjadi cokelat setelah melalui proses pemanggangan. Perubahan warna itu terjadi karena proses memanggang dan jenis bahan yang dipakai.

Aroma biskuit menunjukkan adanya aroma khas pisang. Aroma itu menjadi salah satu ciri khas yang memisahkan biskuit dari tepung pisang dengan biskuit biasa umumnya.

Rasa biskuit itu campuran manis dan memiliki keunikan khas dari tepung pisang. Menggunakan bahan seperti gula dan margarin dapat membantu menciptakan rasa yang lebih cocok dengan sifat produk biskuit tersebut.

Tekstur biskuit menunjukkan sifat yang renyah setelah proses memanggang selesai. Tekstur itu ditentukan oleh jenis tepung yang digunakan, jumlah air dalam adonan, dan cara memanggangnya.

Biskuit dibuat dengan bentuk yang sederhana dan sama agar produk terlihat lebih menarik, serta lebih mudah dalam pembungkus dan pemasaran.

5. Tanggapan Masyarakat terhadap Produk

Hasil wawancara menunjukkan masyarakat menyampaikan tanggapan positif terhadap pembuatan biskuit yang menggunakan tepung pisang. Masyarakat merasa bahwa menggunakan pisang untuk membuat biskuit adalah ide inovatif yang menarik, karena bahan yang biasanya dikonsumsi langsung sebelumnya bisa diubah menjadi produk dengan bentuk dan cara penggunaan yang berbeda.

Beberapa orang yang ditemui juga mengatakan bahwa produk biskuit dari tepung pisang memiliki peluang untuk dikembangkan menjadi camilan yang bisa dikonsumsi oleh masyarakat. Kehadiran bahan baku yang cukup mudah didapat menjadi salah satu faktor yang mempermudah pengembangan produk tersebut.

Selain itu, masyarakat melihat bahwa mengolah pisang menjadi biskuit dapat memberikan nilai tambah kepada hasil pertanian. Pisang tidak hanya dijual atau dimakan dalam bentuk segar, tetapi juga bisa diubah menjadi produk yang bisa disimpan lebih lama dan memiliki peluang untuk dijual lebih lebar.

6. Potensi Pengembangan sebagai Produk Pangan Lokal

Penelitian ini menunjukkan bahwa biskuit yang menggunakan tepung pisang memiliki kemungkinan besar untuk dikembangkan menjadi salah satu produk makanan lokal di Desa Haya-Haya.

Potensi tersebut didukung oleh adanya bahan baku yang tersedia, proses produksi yang tidak terlalu rumit, dan minat masyarakat terhadap produk pangan yang inovatif.

Produk dapat dikembangkan dengan cara memperbaiki bahan-bahannya, meningkatkan kualitas kotaknya, memberi label pada produk, serta memperkuat cara penjualan produk tersebut. Produk tersebut bisa menjadi pilihan usaha bagi keluarga dengan menggunakan bahan baku yang tersedia di sekitar lingkungan masyarakat.

PEMBAHASAN

Pembuatan biskuit yang menggunakan tepung pisang adalah salah satu bentuk inovasi dalam memanfaatkan bahan pangan lokal. Pisang yang selama ini sering digunakan sebagai bahan makanan segar atau bahan olahan sederhana bisa mendapat nilai tambah dengan diolah menjadi tepung, kemudian digunakan sebagai bahan pembuatan biskuit (Fida, Pramafisi, and Cahyana 2020).

Penelitian menunjukkan bahwa mengolah pisang menjadi tepung memberikan manfaat, karena bentuk tepung lebih mudah disimpan dan bisa digunakan sebagai bahan baku untuk berbagai jenis makanan. Hal tersebut sejalan dengan penelitian (Harrita and Ratnaningsih 2021) yang menunjukkan bahwa tepung pisang dapat digunakan dalam produk kue kering dan menghasilkan karakteristik yang dapat diterima dari aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur.

Menggunakan tepung pisang saat membuat biskuit membuat produk tersebut memiliki ciri khas tertentu. Aroma khas pisang masih terasa di produk akhir, sedangkan warna dan teksturnya tergantung pada bahan yang digunakan dan cara memanggangnya. Penggunaan bahan pangan lokal tidak hanya bisa menggantikan sebagian bahan utama, tetapi juga memberikan ciri khas sendiri pada produk yang dihasilkan.

Temuan itu sesuai dengan penelitian (Ati and Wisnuwardani 2025) yang menunjukkan bahwa tepung pisang memiliki potensi untuk digunakan dalam membuat produk biskuit. Menggunakan tepung pisang bisa jadi pilihan alternatif untuk membuat makanan yang menggunakan bahan-bahan lokal sekaligus memiliki kemungkinan untuk dikembangkan lebih lanjut.

Dari sudut pandang masyarakat, inovasi biskuit yang menggunakan tepung pisang bisa menjadi cara untuk mengembangkan berbagai pilihan makanan lokal. Masyarakat bukan hanya sekadar pembeli, tetapi juga bisa ikut serta dalam mengolah dan memperbaiki produk. Hal itu penting karena membangun pangan lokal bisa memberi manfaat ekonomi jika dilakukan secara berkelanjutan.

Potensi untuk mengembangkan produk juga tergantung pada keadaan ketersediaan bahan baku. Jika pisang cukup tersedia di Desa Haya-Haya, penggunaannya sebagai tepung dan bahan baku biskuit bisa menjadi pilihan lain untuk mengurangi ketergantungan pada penjualan pisang dalam bentuk segar. Produk olahan bisa dijual ke pasar yang lebih luas, sehingga meningkatkan nilai tambah dari komoditas lokal.

Meskipun begitu, pembuatan biskuit dari tepung pisang masih ada beberapa hal yang harus diperhatikan. Kualitas bahan baku, cara mencampur tepung pisang dan tepung terigu, cara mengeringkan, cara memanggang, tekstur, rasa, serta cara memasukkan ke dalam kemasan semuanya harus diperhatikan agar produk bisa diterima oleh konsumen. Selain itu, dalam mengembangkan produk untuk usaha komersial, perlu diperhatikan beberapa hal seperti keamanan makanan, masa simpan, biaya produksi, harga jual, serta cara memasarkan produk tersebut (Polinela et al., n.d.).

Dengan demikian, hasil penelitian menunjukkan bahwa inovasi biskuit yang menggunakan tepung pisang memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai pilihan makanan lokal di Desa Haya-Haya, limboto barat, Kabupaten Gorontalo. Inovasi itu bukan hanya tentang membuat produk baru, tetapi juga berupaya meningkatkan nilai hasil pertanian lokal dan memberi kesempatan untuk berkembangnya usaha pangan yang didasarkan pada masyarakat.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa inovasi biskuit yang menggunakan tepung pisang adalah salah satu cara memanfaatkan bahan pangan lokal yang memiliki peluang untuk dikembangkan di Desa Haya-Haya, limboto barat, Kabupaten Gorontalo. Mengubah pisang menjadi tepung lalu digunakan untuk membuat biskuit dapat meningkatkan nilai komoditas lokal dan menghasilkan berbagai jenis makanan yang lebih beragam.

Proses membuat tepung pisang dilakukan dengan beberapa tahapan, yaitu memilah pisang, membersihkan, mengupas kulit, memotong menjadi potongan-potongan, mengeringkan, menghaluskan, dan menyaringnya. Tepung yang dihasilkan kemudian digunakan untuk membuat biskuit dengan ditambahkan bahan lainnya yang mendukung. Pengamatan menunjukkan bahwa menggunakan tepung pisang memberikan ciri khas pada biskuit, terutama dalam hal warna, bau, rasa, dan tekstur.

Respon dari masyarakat menunjukkan bahwa inovasi biskuit yang menggunakan tepung pisang cukup diterima dengan baik. Produk ini memiliki potensi untuk dikembangkan karena menggunakan bahan makanan lokal yang mudah didapatkan dan bisa menjadi pilihan alternatif dalam memproses pisang untuk meningkatkan nilai ekonominya.

Dengan demikian, pengembangan biskuit yang menggunakan tepung pisang tidak hanya bisa menjadi pilihan makanan lokal, tetapi juga bisa membantu memperluas jenis makanan yang tersedia, meningkatkan nilai hasil pertanian, serta memberi kesempatan berusaha bagi masyarakat Desa Haya-Haya. Pengembangan selanjutnya harus memperhatikan aspek seperti komposisi produk, kualitas, desain kemasan, masa tahan produk, keamanan makanan, serta cara memasarkan produk agar pengembangan bisa berlangsung secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ati, Hasni, and Ratih Wirapuspita Wisnuwardani. 2025. "Tepung Pisang Mas (*Musa Acuminata* L.) Sebagai Substitusi Bahan Pangan Untuk Biskuit Penurun Tekanan Darah." *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia* 23 (4): 313–17. <https://doi.org/10.14710/mkmi.23.4.313-317>.
- Fida, R, G Pramaresi, and Y Cahyana. 2020. "Application of Banana Starch and Banana Flour in Various Food Product: A Review." *Jurnal Triton*. <https://jurnal.polbangtanmanokwari.ac.id/index.php/jt/article/view/48>.
- Harrita, Oca Putri, and Nani Ratnaningsih. 2021. "Substitusi Tepung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Pada Pembuatan Banana Cookies Untuk Mendukung Gerakan Diversifikasi Pangan Lokal." *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana* 16 (1). <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44531>.
- Polinela, Zukryandry, Nurbani Kalsum, Liana Verdini, and Annisa Fitri. n.d. "Daya Kembang, Kadar Abu Dan Sifat Sensori Cookies Substitusi Tepung Pisang Termomodifikasi." *Prosiding Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV)*.

- Sari, Rosnida, and Mar'atus Solikah. 2024. "Perempuan Dan Budaya Kemiskinan Penerima Program Keluarga Harapan." *Dimensia: Jurnal Kajian Sosiologi* 13 (1). <https://journal.uny.ac.id/index.php/dimensia/article/view/64425>.
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Bisnis: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Kombinasi Dan R&D*. Bandung: Alfabeta. <https://books.google.com/books?id=aFHZzwEACAAJ>.