

Pelatihan Pengelohan Jantung Pisang menjadi Aneka Cemilan untuk Ketahanan Pangan di Desa Alele Kecamatan Suwawa Tengah

Emiliyan Mamuki, Rustam Anwar, Yulinda R. Antu

(Universitas Nahdlatul Ulama Gorontalo)

emiliyanmamuki123@gmail.com, utham.ariesta@gmail.com, yulindarance@gmail.com

Abstract: *The KKN-PAR activity aims to educate the community in Alele Village, Central Suwawa District to empower the availability of raw materials, with the innovation of banana blossoms to be processed in the form of unique banana blossom snacks, which have the appeal of being a contemporary snack and have economic value. The method used to achieve the objectives is training with participatory learning techniques and mentoring as well as direct practice in the field. This method places participants as both objects and subjects in the training process. This activity involved Field Supervisor Lecturers (DPL), Students, and members of the MSME group. The mentoring techniques and direction of the KKN-PAR program involve partner groups. Furthermore, direct observations at locations by looking at the availability of raw materials for banana blossoms which will be processed in making snacks. Followed by the core activities, namely providing outreach, counseling, and providing direct assistance to the community on how to make processed banana blossoms, packaging techniques and even labeling. It is hoped that this can increase community innovation and creativity so that Alele Village, Central Suwawa District can become a model village in food security.*

Keywords: *Banana blossom; Various Snacks.*

Abstrak: Kegiatan KKN-PAR yang bertujuan untuk mengedukasi masyarakat di Desa Alele Kecamatan Suwawa Tengah untuk memberdayakan ketersediaan bahan baku, dengan inovasi jantung pisang menjadi olahan berupa cemilan jantung pisang yang unik, memiliki daya tarik sebagai cemilan kekinian dan bernilai ekonomis. Metode yang digunakan untuk pencapaian tujuan ialah pelatihan dengan teknik pembelajaran partisipatif dan pendampingan serta praktek langsung di lapangan. Metode ini menempatkan peserta sebagai objek sekaligus subjek dalam proses pelatihan tersebut. Pada kegiatan ini melibatkan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL), Mahasiswa, dan anggota kelompok UMKM. Teknik pendampingan dan arah program KKN-PAR melibatkan kelompok mitra. Selanjutnya observasi langsung ke lokasi-lokasi dengan melihat kondisi ketersediaan bahan baku jantung pisang yang akan menjadi olahan dalam pembuatan cemilan. Dilanjutkan dengan kegiatan inti yaitu memberikan sosialisasi, penyuluhan, serta memberikan pendampingan langsung kepada masyarakat tentang bagaimana cara membuat olahan jantung pisang, tehnik pengemasan sampai pada pelabelan. Diharapkan hal ini, dapat meningkatkan inovasi dan kreativitas masyarakat sehingga Desa Alele Kecamatan Suwawa Tengah dapat menjadi desa percontohan dalam ketahanan pangan

Kata Kunci: Jantung Pisang; Aneka Cemilan.

PENDAHULUAN

Jantung pisang di Indonesia jumlahnya melimpah sebanding dengan produksi buah pisang di setiap tahunnya. Provinsi Gorontalo termasuk salah satu daerah yang memiliki potensi cukup baik di bidang pertanian, salah satunya adalah pisang. Pisang merupakan salah satu jenis buah-buahan yang banyak sekali dijumpai hampir disetiap pekarangan rumah. Terutama wilayah pedesaan dijumpai rumpun pisang. Tanaman pisang dapat tumbuh dengan baik tanpa perawatan. Seluruh bagian tanaman pisang (buah, daun, batang, jantung, dan bonggolnya) dapat dimanfaatkan. Tetapi jantung pisang belum begitu banyak dimanfaatkan secara optimal. Selama ini masyarakat khususnya di Gorontalo ini, hanya mengenal jantung pisang sebagai bahan pangan yang diolah menjadi sayuran saja. Padahal disamping harganya yang murah dan mudah didapat jantung pisang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Hal ini yang menjadi ketertarikan tersendiri terhadap jantung pisang untuk mengolahnya, salah satu pengolahan jantung pisang yang menjadi pusat perhatian masyarakat yaitu di olah menjadi aneka cemilan.

Perkembangan ilmu dan teknologi merambah pula pada perkembangan produk pangan. Aneka ragam produk makanan dihasilkan dari kemajuan ini. Salah satunya adalah makanan ringan dalam kemasan. Makanan ringan atau sering disebut juga makanan kecil adalah makanan yang berbentuk kue, panganan atau kudapan yang disajikan sebagai makanan selingan di berbagai acara (Sondakh, 1999). Makanan ringan dalam kemasan merupakan favorit di semua usia, baik anak-anak, remaja sampai orang dewasa. Hal ini didukung oleh sifatnya yang praktis, mudah didapatkan, beraneka rasa dan tampilan kemasan yang menarik dan tentu saja rasa yang disukai semua kalangan usia.

Ibu rumah tangga sebagai ujung tonggak dalam pemeliharaan kesehatan keluarga sangatlah penting untuk mendapatkan pengetahuan dan pemahaman mengenai kesehatan pangan keluarga. Makanan yang sehat sangat dibutuhkan untuk tumbuh kembang anak. Hanifa N dan Luthfeni (Hanifa, 2006) menyebutkan bahwa makanan yang dinyatakan sebagai makanan sehat adalah makanan yang higienis dan bergizi. Jantung pisang merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki kandungan nutrisi yang baik bagi kesehatan seperti protein, fosfor, mineral, kalsium vitamin B1, C dan kandungan serat yang cukup tinggi (Novitasari dkk., 2013).

Desa Alele merupakan salah satu desa yang berada di Provinsi Gorontalo dengan potensi Jantung pisang yang baik dan banyak, hal ini menjadi daya tarik tersendiri khususnya di Desa Alele untuk mengembangkan kreatifitas masyarakat melalui pengolahan jantung pisang menjadi salah satu jenis cemilan yang memiliki nilai yang tinggi yakni jantung pisang krispi.

Tujuan utama pengabdian pembuatan cemilan dari jantung pisang adalah untuk mengoptimalkan pemanfaatan bahan pangan lokal yang melimpah, khususnya jantung pisang yang sering terbuang sebagai limbah. Melalui pengolahan kreatif, jantung pisang dapat diubah menjadi produk cemilan yang lezat dan bernutrisi, sehingga memberikan nilai tambah bagi masyarakat. Selain itu, kegiatan ini juga berkontribusi pada bidang teknologi pangan dengan mengembangkan metode pengolahan baru yang efisien dan efektif, serta memperluas wawasan masyarakat tentang potensi sumber pangan alternatif. Dengan memanfaatkan bahan baku lokal, pengabdian ini juga sejalan dengan upaya untuk mendukung ketahanan pangan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Bentuk program yang akan dilaksanakan oleh peserta KKN-PAR adalah pembekalan yang dilakukan meliputi kegiatan orientasi wilayah pedesaan tempat KKN-PAR, pembimbingan tentang pemilihan bahan baku produk olahan, menyusun formulasi bahan-bahan olahan hasil perikanan, melakukan diversifikasi pengolahan hasil perikanan (stik ikan), mengetahui proses pengemasan dan pelabelan.

Metode yang digunakan dalam melakukan pemberdayaan kelompok sasaran adalah pelatihan dengan teknik pembelajaran partisipatif dan pendampingan, praktek langsung di lapangan. Pembelajaran dan praktek akan dilakukan oleh mahasiswa bersama kelompok sasaran yang didampingi dosen pendamping lapangan.

Langkah-langkah operasional yang diperlukan untuk mengatasi permasalahan adalah proses pendampingan tentang pemilihan bahan baku produk olahan, menyusun formulasi bahan-bahan, melakukan pengolahan jantung pisang menjadi cemilan, mengetahui proses pengemasan dan pelabelan.

Rencana aksi program kerja KKN-PAR dalam pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan jantung pisang, meliputi empat tahapan diantaranya:

1. Observasi dan wawancara mengenai potensi Desa Alele
2. Perumusan masalah yang dihadapi oleh masyarakat
3. Pelatihan pengolahan jantung pisang

Pendampingan langsung kepada masyarakat Desa Alele tentang pembuatan produk, pengemasan dan pelabel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan Dan Penguatan Potensi Jantung Pisang

Tanaman pisang merupakan tanaman serbaguna, mulai dari bagian bawah (bonggol) sampai bagian atas (jantung pisang) dapat dimanfaatkan melalui proses yang sederhana sehingga dapat dimungkinkan untuk menaikkan nilai tambah tanaman pisang (Susilowati 2009:8). Jantung pisang juga memiliki daun pelindung yang berukuran panjang 10- 25 cm, jika bunga membuka akan menyebabkan seludang lepas atau rontok dan jatuh ketanah. Bunga betina akan berkembang secara normal. Sementara bunga jantan yang berada diujung tandan tidak berkembang secara normal. Sementara bunga jantan yang berada diujung tidak berkembang dan tetap tertutup oleh seludang yang disebut jantung pisang (Susilowati 2006:9-10). Tidak semua jantung pisang enak dimakan. Ada beberapa yang mempunyai rasa pahit yang disebabkan dari kandungan zat tannin yang tinggi (Tukhfah 2000:18).



Gambar 1. Bentuk jantung pisang

Jantung pisang merupakan bunga yang dihasilkan oleh tanaman pisang (*Musa spp.*) yaitu sejenis tumbuhan dari keluarga *Musaceae* yang berfungsi untuk menghasilkan buah pisang. Tanaman pisang memiliki bunga majemuk, yang tiap kuncupnya terbungkus oleh seludang berwarna merah kecoklatan. Pada bunga betina akan berkembang secara normal menjadi buah pisang, sedangkan bunga jantan yang berada diujung tandan tidak dapat berkembang dan tetap tertutup oleh seludang. Bunga jantan inilah yang biasa disebut dengan jantung pisang. Disebut jantung pisang dikarenakan secara fisik bunga ini menyerupai bentuk organ jantung pada hewan (Novitasari dkk, 2013). Menurut Dwiyantri (2009), jantung pisang juga termasuk jenis sayuran berupa bunga dan beberapa sayuran yang serupa seperti bunga turi, bunga kol, dan lain sebagainya. Jantung pisang berukuran sekitar 25-40 cm dengan ukuran lilit tengah jantung sekitar 12-25 cm.

Struktur jantung pisang tersusun atas banyak lapisan kulit ari dari yang paling gelap yaitu coklat-ungu kemerahan pada bagian luar hingga warna putih susu pada bagian dalam.

Terdapat susunan bunga berbentuk jari di antara kulit ari yang terbungkus oleh seludang. Jantung pisang juga mempunyai cairan berwarna jernih dan akan menjadi pudar warnanya apabila terkena udara dari lingkungan sekitarnya (Novitasari dkk, 2013)

Kandungan gizi yang ada pada jantung pisang cenderung lengkap antara lain adalah air 90,2 g, energy 31 kkal, protein 1,2 g, lemak 9,3 g, KH 7,1 g, kalsium 30 g, dan besi 0,1 g (DKBM 2005:43-44). Dengan adanya kandungan gizi yang cukup lengkap dalam jantung pisang, maka dapat dilakukan percobaan pembuatan dendeng berbahan dasar jantung pisang. Pada pembuatan dendeng jantung pisang ini yang digunakan adalah jantung pisang kepok. Karena jantung pisang kepok tidak begitu pahit jika dikonsumsi. Menurut Aspiatun (2004:21) jantung pisang kepok giling dalam 100 gram dengan kadar air 83,8% memiliki kandungan gizi yaitu protein 2,4% (bb) dan 14,9% (bk), lemak 0,7% (bb) dan 4,2 (bk), abu 3,6% (bb) dan 22,3 (bk), serat pangan tidak larut air 11,3% (bb) dan 70,0% (bk), serat pangan larut air 0,9% (bb) dan 5,3% (bk), serat pangan total 12,2% (berat basah) dan 75,3 % (bk).

Jantung pisang merupakan salah satu bagian dari tanaman pisang yang masih kurang dimanfaatkan oleh masyarakat. Biasanya jantung pisang hanya dijual di pasar dengan harga yang sangat murah untuk dijadikan sayur yang dimasak dengan santan atau campuran makanan ternak, bahkan sering dibuang begitu saja. Jantung pisang ini memiliki potensi yang cukup besar untuk diolah menjadi makanan yang bergizi (Angreani dkk 2020), masyarakat belum memahami nilai gizi yang terkandung dalam jantung pisang, sehingga nilai ekonomi jantung pisang sangat rendah. Untuk menaikkan nilai tambah jantung pisang, maka perlu diadakan percobaan pengolahan jantung pisang yang bervariasi dan menarik.

Kegiatan pengabdian ini merupakan salah satu strategi yang dapat menggali kreatifitas masyarakat untuk mengolah jantung pisang yang tadinya memiliki rasa yang biasa saja kini akan menjadi aneka cemilan yang diminati oleh kalangan anak-anak sampai orang tua dan memiliki nilai ekonomi yang tinggi.

Mengonsumsi makanan ringan atau camilan sudah menjadi budaya tersendiri bagi masyarakat Indonesia saat ini. Hal ini membuat pengusaha makanan berkembang pesat. Terbukti dengan banyak bermunculan warung makan dan makanan ringan seperti keripik dengan aneka rasa. Dengan semakin banyaknya usaha yang bermunculan menyebabkan persaingan di dunia bisnis makanan semakin ketat. Hal ini menuntut pengusaha untuk terus berinovasi agar usahanya dapat bersaing di pasaran (Andini dan anggreani, 2016).

Prosedur Pengolahan Jantung Pisang

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata *Participatory Action Research* (KKN-PAR) di Desa Alale Kec. Suwawa Tengah Kab. Bone Bolango yang dilaksanakan oleh semua mahasiswa peserta KKN-PAR dapat terlaksana dan terealisasi 100% sesuai dengan perencanaan dan kesepakatan semua pihak termasuk aparat desa, masyarakat dan Dosen Pembimbing

Lapangan (DPL). Program yang telah dilakukan oleh mahasiswa selama kegiatan KKN-PAR adalah memberikan pendampingan pemberdayaan partisipasi aktif kelompok masyarakat dengan transfer ilmu, dan penerapan ilmu melalui Observasi dan wawancara mengenai potensi Desa Alele, Perumusan masalah yang dihadapi oleh masyarakat, Pelatihan pengolahan jantung pisang, dan Pendampingan langsung kepada masyarakat Desa Alele tentang pembuatan produk, pengemasan dan pelabelan. Adapun yang menjadi prosedur dalam pengolahan produk yaitu:

1. Penyiapan alat dan bahan
2. Kulit Jantung Pisang di iris Tipis-tipis dan bunga jantung pisang dibersihkan dari tulang bagian tengahnya
3. Siapkan air yang tercampur garam 2 sdt dan jeruk 2 Buah
4. Perendaman selama 5-10 menit bunga jantung pisang dan Kulit jantung pisang yang sudah di iris dengan air yg tercampur garam dan jeruk
5. Tiriskan kulit dan bunga jantung pisang tersebut secara terpisah
6. Campurkan bunga dan kulit jantung pisang tsb dengan dua butir telur, lada, garam, kaldu bubuk, secukupnya dan diamkan selama 2 menit (dilakukan secara terpisah antara bunga dan kulit jantung pisang)
7. Siapkan tepung kering dengan campuran tepung terigu 8 sdm, tepung beras 4 sdm, tepung maizena 4 sdm backing powder 1/2 sdt, garam, kaldu, lada secukupnya.
8. Masukkan Bunga dan kulit jantung pisang tersebut ke dalam campuran tepung kering
9. Panaskan minyak untuk mulai penggorengan
10. Goreng bunga dan kulit jantung pisang yang sudah tercampur tepung kering sampai warnanya terlihat kecoklatan
11. Tiriskan, dinginkan dan siap untuk di kemas dan di beri label



Gambar 2. Kegiatan pengolahan jantung pisang



Gambar 3. Hasil olahan jantung pisang menjadi aneka cemilan

Kegiatan pengabdian di Desa Alale mengenai pelatihan pembuatan produk olahan jantung pisang menjadi aneka cemilan di Desa Alale ini sangat di apresiasi oleh kepala desa dan seluruh masyarakat desa, Adapun yang menjadi luaran kegiatan ini yaitu;

- 1 Masyarakat memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan Jantung pisang menjadi aneka cemilan
- 2 Masyarakat memiliki luaran produk yang unik
- 3 Partisipasi pasyarakat dalam dalam kegiatan pelatihan pengolahan jantung pisang menjadi aneka cemilan
- 4 Peningkatan pendapatan masyarakat serta keterampilan dalam pengolahan jantung pisang

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan KKN-PAR di Desa Alale dapat disimpulkan bahwa Kegiatan KKN-PAR telah mampu menciptakan kerjasama yang baik antara lembaga Perguruan Tinggi dengan masyarakat, Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah jantung pisang menjadi aneka cemilan serta mampu memotivasi masyarakat untuk lebih mandiri agar dapat membuka usaha guna untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di Desa Alale

Adapun yang menjadi saran dari kegiatan KKN-PAR selanjutnya yaitu:

1. Kegiatan pengabdian melalui pelatihan pembuatan produk olahan jantung pisang menjadi aneka cemilan di Desa Alale kiranya tidak hanya sebatas program pengabdian namun hal ini dapat menjadi keterampilan masyarakat untuk menambah perekonomian di kemudian hari atau masa akan datang.
2. Perlu adanya pengabdian kepada masyarakat mengenai pelatihan tentang Label halal dan pengujian BPOM.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan Terimakasih Kepada Universitas Nahdlatul Ulama Gorontalo, Seluruh panitia pelaksana KKN-PAR tahun 2023 , mahasiswa peserta KKN-PAR Desa Alale dan seluruh Masyarakat yang berpartisipasi dalam kegiatan KKN-PAR di Desa Alale Kecamatan Suwawa Tengah.

DAFTAR PUSTAKA

- Andini dan anggreani. 2016. *Inovasi Kemasan Sebagai Daya Tarik Produk Aneka Camilan di Desa Curah Malang Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember*. ISBN : 978-602-14917-3-7
- Angerani L. Triandita N., Rasyid M.I., yulianti H, 2020 . *Pengolahan Abon Jantung Pisang Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Bagi Logista: Masyarakat Di Desa Seuneubok Aceh Barat*, Vol. 4 No. 2 ISSN: 2579-6283 E-ISSN: 2655-951X
- Aspiatun, 2009. *Mutu dan Daya Terima Nugget Lele Dumbo (Clarias gariepinus) dengan Penambahan Jantung Pisang*. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat dan Sumber DayaKeluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.Bogor.
- Hanifa, N. L. (2006). *Makanan yang Sehat*. Bandung: Azka Press.
- Novitasari, Afifah, dkk. 2013. *Inovasi dari Jantung Pisang (Musa spp)*. Surakarta: STIKes Kusuma Husada. 99 hal
- Sondakh, M. M. (1999). *Pengolahan Kue Kering dan Roti*. Bandung: Penerbit Angkasa.
- Susilowati. 2009. *Pisang Budi Daya, Manfaat dan Aneka Olahan*. Jakarta. CV Sinar Cemerlang.
- Tukhfah. 2000. *Pendayagunaan Jantung Pisang Untuk Pembuatan Dendeng Dengan Penambahan Produk Samping Usaha Ayam Potong*. Skripsi Yang Tidak Dipublikasikan. Semarang: Fakultas Teknik. Teknologi Jasa dan Produksi.