

## Pelatihan Pembuatan Produk Berbasis Jantung Pisang pada Ibu-Ibu PKK dan Dasawisma Desa Dutohe Barat

Mardjan Paputungan<sup>1\*</sup>, Nurhayati Bialangi<sup>1</sup>, Hamid Majelis<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Kimia, FMIPA Universitas Negeri Gorontalo

### ABSTRACT

West Dutohe Village is located in Kabila District, Bone Bolango Regency, Gorontalo Province, and has a plantation area that is generally planted with banana trees so that it becomes a superior commodity for the village community. The banana liver was chosen as a product because of its very abundant availability in the village of West Dutohe. The PKK consists of 30 people who are interested in becoming entrepreneurs, but due to a lack of direction and training, this business group is less productive in producing products that are worth selling. The absence of innovation in processing technology into various processed banana heart products of economic value such as sausages, meatballs, nuggets, and shredded banana liver is constrained by a lack of knowledge and motivation. The Community Service Program in West Dutohe village aims to increase the motivation of mothers to become independent entrepreneurs through appropriate technology in the field of banana liver-based food processing. Training methods for processing various food products based on banana liver such as sausages, meatballs, and nuggets. The implementation of activities in training on the production and innovation of banana liver-based products is very cooperative between trainers and partners, especially PKK mothers. The insights of partners and village officials are open and eager for the continuation of this program in the village of West Dutohe. The advantages of various liver-based processed products are very powerful because there is nothing similar in other areas so this product can create a novelty and culinary peculiarity in the western Village of Dutohe.

**Keywords:** Banana Heart, West Dutohe, Meatballs, Nuggets.

Received:  
22.04.2022

Accepted:  
29.05.2022

Available online:  
29.06.2022

### Suggested citation:

Paputungan, M., Bialangi, N. & Majelis, H. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk Berbasis Jantung Pisang pada Ibu-Ibu PKK dan Dasawisma Desa Dutohe Barat. *Damhil: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 1(1), 1-11. DOI: 10.34312/damhil.vxix.xxxxx

Open Access | URL: <https://ejournal.ung.ac.id/index.php/damhil/index>

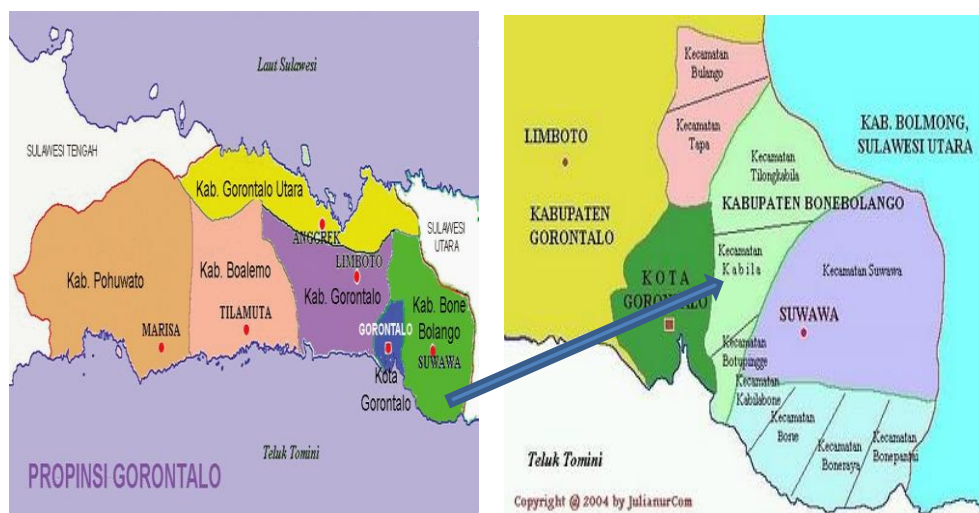
---

\* Corresponding Author: Jurusan Kimia, FMIPA Universitas Negeri Gorontalo; Jl. Prof. Dr. Ing. B. J. Habibie, Moutong, Tilongkabila, Bone Bolango 96119, Gorontalo; e-mail: yuszda.salimi@ung.ac.id

## PENDAHULUAN

### Analisis Situasi

Desa Dutohe Barat merupakan salah satu dari 12 (duabelas) desa di Kecamatan Kabila Kabupaten Bone Bolango provinsi Gorontalo. Desa Dutohe Barat yang berada sekitar 10 km dari kampus Universitas Negeri Gorontalo merupakan salah satu desa binaan Jurusan Kimia FMIPA UNG terdiri dari dataran rendah dengan luas wilayah 145.86 Ha yang sebagian besar terdiri dari areal perkebunan 88.37 Ha dan persawahan 55.93 Ha. Areal perkebunan sebagian besar (70%) ditanami pohon pisang sehingga hal ini menjadi komoditas unggulan masyarakat desa Dutohe Barat (Profil Desa Dutohe Barat 2016). Kondisi sosial penduduk desa Dutohe Barat masih tergolong miskin, hal ini dibuktikan dengan jumlah pemberian santunan raskin sebanyak 373 rumah tangga miskin. Banyaknya remaja putus sekolah dan pengangguran di desa Dutohe Barat menjadi pertimbangan memilih lokasi.



Gambar 1. Posisi Desa Dutohe Barat Kecamatan Kabila

Pisang (*Musa paradisiaca*) adalah salah satu jenis buah-buahan yang komoditasnya paling banyak dijumpai di Desa Dutohe Barat Provinsi Gorontalo. Pisang itu sendiri hadir dalam berbagai jenis. Hampir semua bagian tanaman pisang dapat dimanfaatkan, mulai dari buah, pelepah, daun, akar dan jantung pisang. Tetapi bunga pisang atau jantung pisang belum begitu banyak dimanfaatkan secara optimal, bahkan dibuang begitu saja. Jantung pisang biasanya dipotong agar tidak menghambat pertumbuhan buah dan mencegah penyakit pada tanaman pisang, sehingga dianggap sebagai limbah. Hal tersebut dapat kita amati dari harga jantung pisang yang tergolong rendah, yaitu hanya Rp 2.000,00 – Rp 3.000,00 perbuah di pasar tradisional. Mengonsumsi olahan jantung pisang cocok untuk diet, baik untuk penderita diabetes, melancarkan pencernaan, jika dikonsumsi rutin dapat mengurangi resiko serangan stroke (Karyono, 2015).

Hasil penelitian dari Rusmianto (2007), menyimpulkan bahwa jantung pisang kaya akan zat gizi seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral-mineral seperti kalsium, fosfor, besi, maupun vitamin-vitamin seperti vitamin A, vitamin B dan vitamin C. Kandungan dalam setiap 25 gram jantung pisang terdapat 31 kkal, 10,5 gram karbohidrat, 3,25 gram lemak dan 1,2 gram protein (Karyono, 2015). Jantung pisang sebenarnya sudah tidak terlalu asing di telinga masyarakat Indonesia. Kebanyakan bahan tersebut dimasak menjadi sayur yang bersantan atau juga ditumis. Jantung pisang yang biasa diolah menjadi masakan adalah dari jenis pisang siam,

kepek dan klutuk. Belakangan ini muncul olahan jantung pisang menjadi dendeng sebagai pengganti atau disubstitusi dengan daging. Jantung pisang dapat diolah menjadi beberapa bentuk olahan seperti manisan, abon dan dendeng jantung pisang. Dendeng jantung pisang rasa balado dengan takaran saji 50 gram dapat menyumbang 171,78 kalori. Energi dari lemak 31,79925 kalori. Lemak total 3,5 gram, mencakupi gizi sebanyak 5,7%. Protein 11,9 gram, mencakupi gizi sebesar 19,9%. Karbohidrat 23,1 gram, mencakupi gizi sebanyak 7,7%. Terakhir kandungan karoten sebanyak 2696,4 mcg sehingga dapat mencakup kecukupan gizi sebanyak 37,5%. Dendeng jantung pisang merupakan salah satu produk diversifikasi pangan dari jantung pisang yang dibuat dengan mencampurkan rempah-rempah sehingga produk memiliki nilai ekonomi. Potensi yang cukup tinggi untuk dikembangkan pada industri kecil maupun besar.



Gambar 2. Jantung Pisang

Kelompok posdaya dan kelompok usaha dasa wisata desa Dutohe Barat telah memanfaatkan komoditas pisang untuk dijual ke pasar dan memanfaatkan jantung pisang menjadi sambal goreng pengganti hati/gabah sapi. Sambal goreng ini secara organoleptik tidak berbeda dengan sambal goreng hati/gabah sapi, namun dari segi pengemasan belum layak jual karena tidak tahan lama dan pemasaran belum ada manajemennya. Belum adanya inovasi produk dari jantung pisang belum diketahui masyarakat padahal nilai ekonominya cukup tinggi.

### **Permasalahan**

Masalah yang dihadapi oleh Kelompok Ibu PKK dan dasa wisata adalah: 1) masalah prioritas yang dihadapi oleh kelompok usaha Dasa Wisata dan PKK Dutohe Barat adalah kurangnya ilmu pengetahuan dan penerapan IPTEK dalam berwirausaha, baik dari tahap produksi, pengemasan sampai tahap pemasaran; dan 2) kelompok usaha dibentuk tanpa adanya pembekalan dan pelatihan yang berkelanjutan tentang kewirausahaan.

## **METODE**

### **Khalayak Sasaran**

Mitra yang menjadi khalayak sasaran adalah Ibu-ibu anggota PKK Desa Dutohe Barat, Kecamatan Kabila, Kabupaten Bonebolango. PKM Desa Dutohe Barat melibatkan dua kelompok

mitra yakni ibu-ibu PKK dan kelompok dasa wisma. Kelompok dasa wisma terdiri dari 50 (limapuluh) orang anggota dan ibu-ibu pengurus PKK terdiri dari 8 (delapan) orang anggota. Sebagian anggota dari kedua kelompok mitra adalah kelompok masyarakat yang belum produktif namun berhasrat kuat menjadi wirausahawan.

### Lokasi kegiatan

Lokasi yang digunakan untuk program pengabdian kepada masyarakat (PKM) adalah kantor desa Dutohe Barat, Kecamatan Kabila, Kabupaten Bonebolango.

### Metode Kegiatan

**Tabel 1. Masalah dan Solusi yang ditawarkan**

Masalah prioritas masyarakat sasaran	Solusi yang ditawarkan pada program PKM	Metode Pelaksanaan Program PKM	Tahapan Program PKM
Kedua mitra kurang motivasi dalam berwirausaha	Sosialisasi berupa seminar kewirausahaan oleh pengusaha sukses	Ceramah dan diskusi bersama pengusaha sukses yang berwirausaha dengan produk pangan	Seluruh peserta program diundang untuk mengikuti seminar motivasi dan berdiskusi bersama pakar
Belum mengetahui cara pengolahan aneka produk berbasis jantung pisang	Melaksanakan Pelatihan pembuatan produk bakso, sosis, nugget, abon, dan perbaikan produk sambal goreng jantung pisang	Pelatihan cara membuat bakso, sosis, nugget, abon. Perbaikan produk sambal goreng janpis dan pembimbingan cara mengemas produk yang higienis dan menarik	Peserta dibagi kelompok yang masing-masing berjumlah 8 orang untuk dilatih sampai mahir membuat berbagai produk olahan berbasis jantung pisang
Tidak memiliki pengetahuan tentang pengemasan dengan label menarik	Pelatihan membuat kemasan dan label menarik	Pelatihan dengan metode pembuatan desain	Peserta diundang untuk mengikuti pelatihan

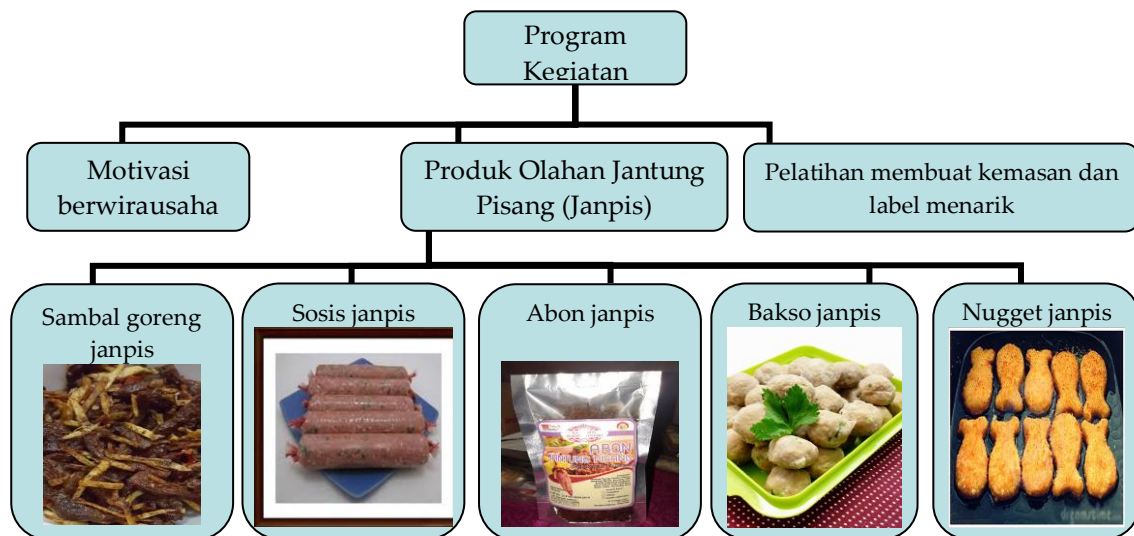
Alur Kegiatan program PkM produk olahan berbasis jantung pisang secara keseluruhan adalah sebagai berikut:

1. Tahap persiapan  
Pada kegiatan PkM telah diawali survei lokasi dan permasalahan yang menjadi kelompok sasaran kegiatan. Tahap persiapan ini meliputi audiensi dengan kepala desa, koordinasi dengan mitra dan pendataan kelompok anggota mitra yakni ibu-ibu PKK dan dasa wisma desa Dutohe Barat yang dianggap potensial dapat mengembangkan usaha produk berbasis jantung pisang.
2. Tahap pelaksanaan

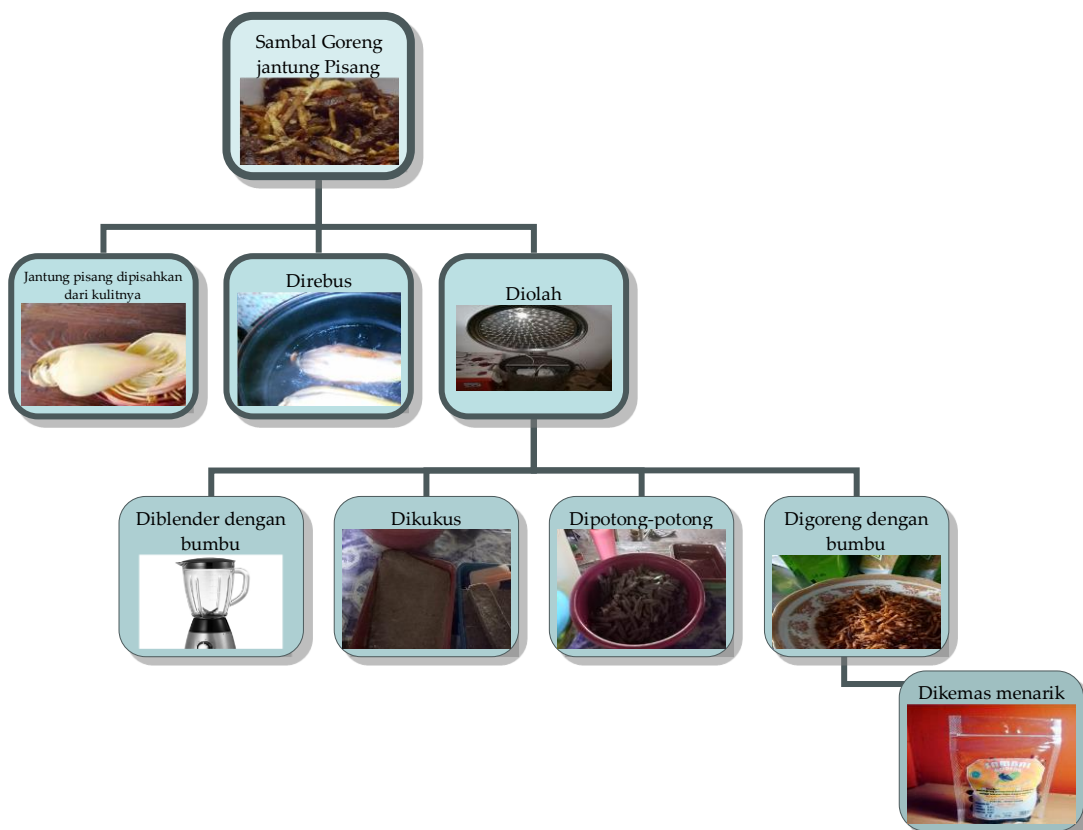
Tahap pelaksanaan kegiatan PkM pada kelompok yang sudah terbentuk diawali dengan penyampaian materi secara singkat dan jelas melalui ceramah, diskusi, tanya jawab, dan demonstrasi langsung. Pelatihan yang pertama adalah Seminar Motivasi Wirausaha dan pemberian brosur resep produk berbasis jantung pisang.

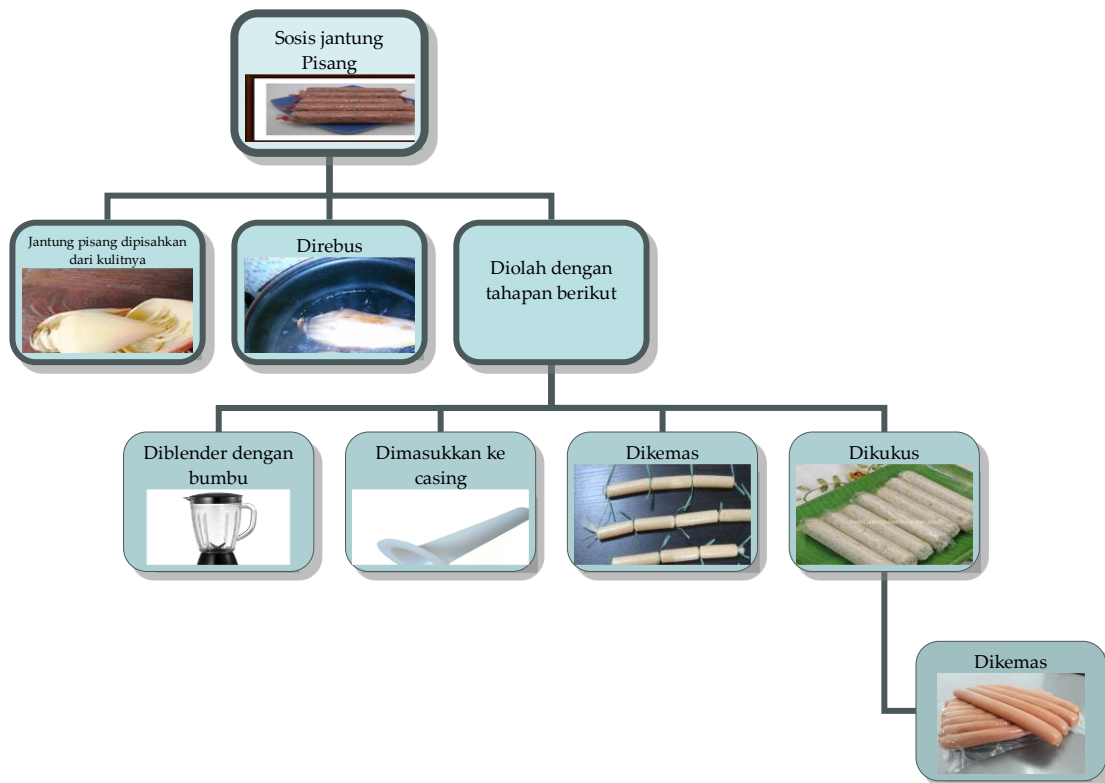
3. Tahap Pelatihan Pembuatan Olahan berbasis jantung pisang

Peserta akan diberikan kuliah singkat tentang pembuatan olahan berbasis jantung pisang sebelum terjun langsung ke praktek pembuatan. Kegiatan ini meliputi a) penyuluhan tentang kandungan gizi yang terdapat pada jantung pisang dan produk olahannya, b) pelatihan pembuatan nugget dan bakso jantung pisang, c) pelatihan pembuatan kemasan dan label yang menarik.



Gambar 3. Kegiatan pengabdian pada masyarakat di Desa Dutohe Barat





Gambar 4. Alur pembuatan produk berbasis jantung pisang

Untuk pembuatan sosis dan bakso jantung pisang metode pembuatan sesuai dengan prosedur nugget jantung pisang tetapi pada produk ini tidak di goreng tetapi langsung di packing.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Kegiatan Survey dan Koordinasi Mitra

Tahap persiapan merupakan tahap awal berupa kegiatan survey dan koordinasi dengan mitra. Hasil survey pada dua kelompok mitra yakni ibu-ibu PKK kelompok dasa wisma. Kelompok dasa wisma terdiri dari 50 (limapuluh) orang anggota dan pengurus PKK terdiri dari 8 (delapan) orang anggota. Sebagian anggota dari kedua kelompok mitra adalah kelompok masyarakat yang belum produktif namun berhasrat kuat menjadi wirausahawan sehingga akan memudahkan untuk sosialisasi dan pelatihan program.

Sumber bahan baku utama yakni jantung pisang di desa Dutohe sangat berlimpah. Hal ini terlihat dari banyaknya pohon pisang yang tumbuh di daerah sekitar desa Dutohe. Kandungan gizi per 100 gram jantung pisang segar terdiri dari protein 1.2 gr, lemak 0.3 gr, karbohidrat 7.1 gr, serat 3.2 gr, kalsium 30 mg, fosfor 50 mg, besi 0.1 mg, natrium 3 mg, kalium 524 mg, air 90.2 mg dan energi 32 kalori.

Hasil wawancara dengan kepala desa yang memaparkan kondisi masyarakat mitra yang sangat antusias dengan program-program inovasi pangan karena sebagian besar adalah Ibu Rumah Tangga yang sehari-hari menyiapkan menu untuk keluarga.

### Inovasi Produk Berbasis Jantung Pisang

Untuk meningkatkan diversifikasi produk olahan dan nilai ekonomis jantung pisang dapat dilakukan dengan memberikan pengetahuan tambahan yang berupa teknologi tepat guna kepada masyarakat terutama mitra sasaran yaitu ibu-ibu PKK terkait inovasi pengolahan jantung pisang menjadi produk yang bernilai ekonomi seperti nugget, sosis dan bakso jantung pisang (janpis).

Teknologi pengolahan nugget dan bakso sangat mudah. Bahan-bahan yang diperlukan adalah jantung pisang, tepung terigu, tepung tapioka, tepung panir, bawang putih, bawang merah, telur, lada, seledrai, daun bawang, garam, minyak goreng dan penyedap rasa. Adapun alat yang digunakan adalah panci, timbangan, baskom, talenan, pisau, spatula, blender, sendok, wajan, kompor, tabung gas, wajan, dan plastik kemasan.

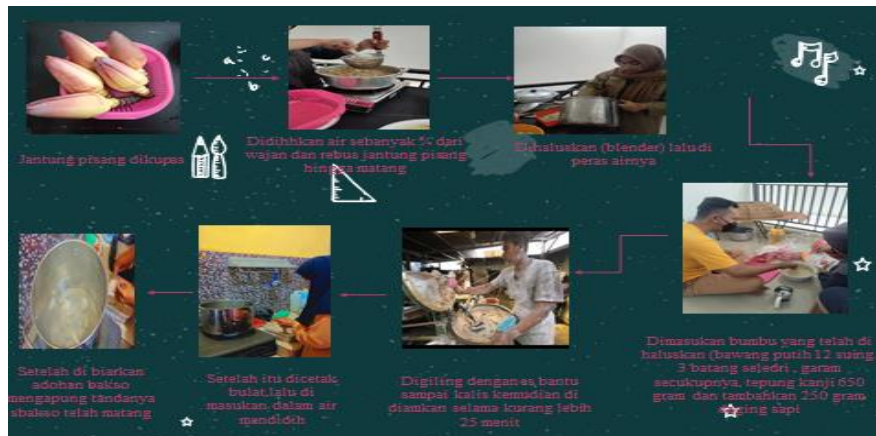
Cara pembuatan nugget jantung pisang diawali dengan menyiapkan alat dan bahan. Selanjutnya merebus jantung pisang dengan garam secukupnya setelah itu dikupas, dicuci bersih dan dipotong menjadi 6 bagian. Menghaluskan jantung pisang, blender bersama bawang putih, bawang merah, lada, kaldu bubuk dan garam. Kemudian mencampurkan bahan dengan tepung terigu dan telur. Jika sudah tercampur merata, menuangkan adonan ke dalam wadah kemudian mengukus hingga matang (sekitar 15 menit). Setelah dikukus, memotong atau mencetak nugget sesuai ukuran yang diinginkan. Kemudian melumuri dengan telur dan menaburkan tepung panir sehingga keseluruhan tertutupi. Terakhir memasukkan nugget ke dalam plastik packing dan disimpan di lemari es.



Gambar 5. Uji coba produk nugget jantung pisang

Untuk pembuatan bakso jantung pisang diawali dengan merebus jantung pisang dengan garam secukupnya setelah dikupas, dicuci bersih dan dipotong menjadi 6 bagian. Memasukkan jantung pisang, bawang putih, bawang merah, lada, kaldu bubuk dan garam ke dalam food prosessor. menggiling hingga sedikit lembut dan memasukkan putih telur, es batu, dan tepung

tapioka. Mengambil sedikit adonan, membentuk bulat dan masukkan ke dalam air hangat. Merebus bakso hingga matang atau sampai bakso mengapung dan tiriskan. Terakhir produk bakso dilakukan proses packing dan masukkan ke lemari es.



Gambar 6. Uji coba produk bakso jantung pisang

### Pelaksanaan Kegiatan Inti Berupa Pelatihan Pembuatan Produk

Tahap pelatihan merupakan tahap inti dari kegiatan ini. Para peserta yang mengikuti kegiatan ini adalah ibu PKK dan aparat desa Dutohe dengan jumlah peserta sebanyak 40 orang. Para peserta aktif dalam mengikuti kegiatan ini baik pada saat ceramah, diskusi maupun saat pembuatan produk.



Gambar 7. Penyuluhan dan pelatihan produk nugget, sosis dan bakso jantung pisang.

Tanggapan masyarakat desa Dutohe barat selaku peserta ceramah sangat positif. Peserta pelatihan sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini yang ditunjukkan dari banyaknya pertanyaan yang diajukan pada saat acara diskusi. Mereka juga praktek langsung mengikuti arahan instruktur pelatihan untuk mengolah janpis hingga akhirnya menjadi produk berupa nugget dan bakso. Adapun produk yang dihasilkan dapat terlihat pada Gambar 8.

Masyarakat juga tertarik dengan teknologi pengolahan jantung pisang menjadi sosis disebabkan karena cara pembuatannya mudah dan peralatan yang dipergunakan juga sederhana. Kualitas produk yang dihasilkan dari kegiatan ini dapat langsung dirasakan oleh masyarakat serta adanya keinginan untuk melakukan pengolahan sendiri maupun berkelompok.





Gambar 8. Produk hasil pelatihan bakso dan nugget jantung pisang

### Evaluasi kegiatan

Pengenalan pengolahan jantung pisang menjadi nugget, sosis, dan bakso sangat dirasakan oleh masyarakat desa Dutohe Barat. Upaya yang dilakukan melalui ceramah dan praktek langsung pembuatan produk dapat menggugah dan mendorong masyarakat untuk lebih menambah dan meningkatkan produk olahan dari jantung pisang. Pengolahan jantung pisang merupakan inovasi baru di desa Dutohe barat. Pengenalan dan penerapan teknologi ini sudah dapat menyentuh salah satu kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam membantu usaha dan menambah pengetahuan serta keterampilan.

Jantung pisang merupakan produk hasil pertanian yang kaya akan zat gizi dan juga serat. Serat merupakan zat gizi yang tidak dapat dicerna dan diserap oleh saluran pencernaan manusia, namun memiliki fungsi yang sangat penting bagi pemeliharaan kesehatan, pencegahan penyakit, dan sebagai komponen penting dalam terapi gizi. Rata-rata konsumsi serat penduduk Indonesia baru memenuhi sepertiga dari kebutuhan ideal sebesar 30 gram setiap hari. Oleh karena itu untuk memecahkan permasalahan tersebut, maka perlu dicarikan suatu alternatif produk makanan olahan yang mengandung serat dan hal ini dapat dilakukan dengan jalan melakukan suplementasi pada produk makanan yang digemari dan disukai oleh masyarakat, salah satunya jantung pisang.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Desa Dutohe barat telah berjalan dengan lancar sesuai rencana. Kegiatan ini telah tepat sasaran dengan mempraktekkan secara langsung teknologi pengolahan jantung pisang lokal menjadi nugget, sosis dan bakso kepada ibu PKK dan anggota dasa wisma Dutohe Barat.

### SIMPULAN

Hasil kegiatan inovasi pengolahan produk nugget, sosis, dan bakso jantung pisang telah tepat sasaran karena bahan baku tersedia, murah dan mudah didapatkan. Adanya komitmen mitra untuk menjadikan produk ini sebagai salah satu produk pangan yang akan

dikembangkan menjadi produk yang bernilai ekonomi merupakan salah satu indikator keberhasilan kegiatan ini.

### Ucapan Terimakasih

Terima kasih disampaikan kepada Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (FMIPA) atas pendanaan kegiatan ini melalui skema Program Pengabdian Pada Masyarakat Kolaboratif FMIPA.

### REFERENSI

Badan Pusat Statistik Provinsi Gorontalo, 2021.

Hidayati, D.S. (2002). *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe terhadap Daya Awet Nugget Ikan Tuna (Thunnus sp.)*. (skripsi). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor, Indonesia.

Karyono. (2015). *Manfaat dan Khasiat Jantung Pisang untuk Kesehatan*. [serial online] [www.mangyono.com/2015/02/manfaat-dan-khasiat-jantung-pisang-untuk-kesehatan.html](http://www.mangyono.com/2015/02/manfaat-dan-khasiat-jantung-pisang-untuk-kesehatan.html)

Kusumaningtyas, D. R., W. D. P. Rengga dan H. Suyitno.(2010). Pengolahan Limbah Tanaman Pisang (Musa paradisiaca) menjadi Dendeng dan Abon Jantung Pisang sebagai Peluang Wirausaha Baru bagi Masyarakat Pedesaan. *Jurnal Penerapan Teknologi dan Pembelajaran*, Volume 8 No. 2.

Profil Desa Dutohe Barat, Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah 2016.

Rusmianto. (2007). *Penambahan Isolat Protein Kedelai pada Pembuatan Dendeng Jantung Pisang Batu (Musa bracycarpa Back)*.(Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Indonesia.

Winarno, F.G. (1993). *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia.

Winarno, F.G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi edisi terbaru*. Bogor: Mbrion press.

### Copyright and License



This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 International License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

© 2022 Yuszda K. Salimi, Nurhayati Bialangi, Mardjan Paputungan, Hamid Majelis.

Published by Damhil: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat (DJPKM)