

Pelatihan Pengolahan Jantung Pisang sebagai Alternatif Makanan Nabati (Stik Daging) untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Tutulo Kecamatan Botumoito Kabupaten Boalemo

Tirtawaty Abdjul^{1*}, Nurhayati¹

¹*Universitas Negeri Gorontalo*

ABSTRACT

The aim of the activity training is to increase community understanding regarding making meat sticks from banana blossoms and improve the economy of the community in Tutulo Village, Botumoito District, Boalemo Regency. The method of implementing activities is carried out using observation, interviews, training, and mentoring. The approach used in this activity uses an active participatory approach, where training is provided in four stages: planning, preparation, implementation, and evaluation. The results of the activity showed that the public gained more understanding about innovations in processing banana blossoms into sticks that resemble meat. Organoleptic tests on imitation meat stick products made from banana blossoms showed positive acceptance from respondents, both in terms of color, aroma, taste, and texture. This product is considered to have an attractive color, an appetizing aroma, a taste similar to imitation meat, and a texture that meets consumer expectations. Overall, these imitation meat sticks have the potential to be accepted as a quality and satisfying plant-based food alternative.

Keywords: Heart Banana, Food, Vegetables, Steak, Meat.

Received: 16.10.2024	Revised: 13.12.2024	Accepted: 26.12.2024	Available online: 30.12.2024
-------------------------	------------------------	-------------------------	---------------------------------

Suggested citation:

Abdjul, T & Nurhayati (2024). Pelatihan Pengolahan Jantung Pisang sebagai Alternatif Makanan Nabati (Stik Daging) untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Tutulo Kecamatan Botumoito Kabupaten Boalemo. *Damhil: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(2), 157-167.

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

¹ Corresponding Author: Jurusan Pendidikan IPA, FMIPA Universitas Negeri Gorontalo; Jl. Prof. Dr. Ing. B. J. Habibie, Moutong, Tilongkabila, Bone Bolango 96119, Gorontalo; email: tirtawaty@ung.ac.id

PENDAHULUAN

Sebagai negara agraris, Indonesia memiliki potensi luar biasa dalam sektor pertanian, dengan sebagian besar penduduknya bekerja sebagai petani. Salah satu produk unggulan yang dihasilkan adalah pisang, menjadikan Indonesia sebagai salah satu produsen pisang. Iklim di Indonesia sangat mendukung pertumbuhan pisang. Keberadaan tanah subur dan curah hujan yang memadai menciptakan kondisi ideal untuk budidaya pisang. Pisang yang dihasilkan di Indonesia juga bervariasi, mulai dari pisang kepok, pisang raja, hingga pisang ambon, yang masing-masing memiliki pasar dan peminat tersendiri. Dalam beberapa tahun terakhir, pemerintah dan petani telah melakukan berbagai inovasi dan teknik budidaya modern untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi.

Tanaman pisang (*Musa paradisiaca*) adalah salah satu komoditas pertanian yang sangat bernilai, terutama karena buahnya yang kaya nutrisi dan memiliki rasa manis yang disukai oleh banyak orang. Buah pisang tidak hanya menjadi sumber karbohidrat, tetapi juga mengandung berbagai vitamin dan mineral, menjadikannya makanan yang sehat dan bergizi. Namun, selain buah, tanaman pisang memiliki berbagai bagian lain yang juga dapat dimanfaatkan. Bonggol pisang, yang berbentuk umbi, sering digunakan sebagai bahan pakan ternak, dan juga dapat diolah menjadi makanan tradisional. Batang pisang yang bertekstur lembut dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan, termasuk sebagai bahan baku kerajinan tangan, bahan bangunan, atau bahkan untuk menghasilkan serat.

Daun pisang, dengan ukuran besar dan daya tahan yang baik, sering digunakan dalam berbagai budaya untuk membungkus makanan. Selain fungsi praktisnya, daun pisang juga memberikan aroma khas pada makanan yang dimasak atau dibungkus, sehingga banyak digunakan dalam masakan tradisional. Sisa bunga pisang, yang dikenal sebagai jantung pisang, memiliki keunikan tersendiri. Meskipun jantung pisang tidak memiliki rasa yang sebanding dengan buahnya, bagian ini kaya akan serat dan nutrisi. Jantung pisang seringkali dianggap limbah dan dibuang begitu saja, padahal sebenarnya dapat dimanfaatkan sebagai pangan alternatif yang bernutrisi (Lingga, 2010). Banyak orang belum menyadari potensi jantung pisang sebagai bahan makanan yang kaya serat dan nutrisi. Namun, perlu diingat bahwa tidak semua jenis jantung pisang dapat dikonsumsi. Misalnya, jantung pisang dari jenis pisang ambon memiliki kandungan tanin, yang menyebabkan rasanya pahit dan kurang enak untuk dikonsumsi. Meskipun demikian, jantung pisang yang berasal dari jenis pisang tertentu masih dapat diolah menjadi berbagai hidangan yang lezat, seperti abon jantung pisang dan tumis jantung pisang. Dengan mengolah jantung pisang menjadi makanan yang menarik, kita dapat memperkenalkan rasa dan manfaatnya kepada masyarakat. Peningkatan daya tarik ini penting agar masyarakat mau mengonsumsi jantung pisang, sehingga tidak lagi dianggap sebagai limbah.

Seiring dengan perkembangan zaman, jantung pisang semakin dikenal sebagai bahan makanan yang kaya manfaat dan potensi kesehatan. Awalnya, jantung pisang hanya dimanfaatkan sebagai sayur, namun kini semakin banyak orang yang menyadari kemampuannya sebagai alternatif pengganti daging, terutama bagi mereka yang menjalani pola makan vegetarian atau vegan. Meskipun demikian, masih banyak masyarakat, terutama anak-anak, yang kurang menyukai jantung pisang. Hal ini mungkin disebabkan oleh tekstur dan rasa yang berbeda dibandingkan dengan sumber protein hewani yang lebih umum. Oleh karena itu, upaya untuk memperkenalkan dan mengolah jantung pisang dalam bentuk yang lebih menarik dan lezat bisa menjadi solusi. Jantung pisang memiliki susunan bunga berbentuk jari yang terletak di antara lapisan kulit yang luar dan bagian tengah yang lembut. Tekstur dan rasa yang unik membuatnya mudah diolah dalam berbagai hidangan, baik sebagai sayuran maupun sebagai bahan tambahan

dalam masakan. Selain itu, menurut panji dalam (Novitasari et al., 2019) jantung pisang mengandung cairan berwarna jernih yang memiliki sifat antioksidan. Namun, cairan ini akan mengalami perubahan warna menjadi pudar jika terpapar udara, yang menunjukkan pentingnya penyimpanan dan penanganan yang tepat.

Dengan pemahaman dan inovasi yang tepat, diharapkan bagian-bagian tanaman pisang yang selama ini terabaikan dapat dimanfaatkan secara optimal, sehingga mendukung keberlanjutan ekonomi dan memperkuat posisi pisang dalam sektor pertanian. Ini juga dapat membantu menciptakan kesadaran akan pentingnya memanfaatkan seluruh bagian tanaman untuk mengurangi limbah dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Kabupaten Boalemo dan daerah sekitarnya memiliki banyak jantung pisang yang dapat diakses untuk digunakan sebagai bahan baku utama produk ini, yang membuat usaha pemanfaatan jantung pisang layak untuk dikembangkan. Dengan informasi ini, produk yang berasal dari jantung pisang memiliki potensi yang sangat besar untuk berkembang menjadi produk yang sehat dan menguntungkan.

Salah satu pengolahan jantung pisang yang dapat dilakukan adalah dengan mengolahnya menjadi stik daging. Stik daging ini memiliki potensi untuk digunakan dalam berbagai acara, seperti pernikahan dan kegiatan lainnya. Pengolahan jantung pisang menjadi stik daging dapat memberikan solusi bagi masyarakat, khususnya dalam hal pengurangan biaya untuk penyediaan hidangan. Permasalahan yang ada adalah sebagian besar masyarakat, terutama petani pisang yang tinggal di Desa Tutulo, Kecamatan Botumoito, Kabupaten Boalemo, belum mengetahui cara mengolah jantung pisang menjadi makanan praktis yang diminati, seperti stik daging. Selain itu, keterampilan dalam memasarkan produk olahan tersebut agar dapat menjadi peluang usaha baru juga masih terbatas. Hal ini menyebabkan potensi jantung pisang sebagai bahan makanan yang bernilai ekonomis belum dimanfaatkan secara optimal. Menurut (Solang & Latjompoh, 2020) Pelaksanaan pembangunan yang memanfaatkan potensi sumber daya alam harus menitikberatkan pada pengembangan dan pengelolaan yang seimbang antara aspek ekologi dan ekonomi untuk mencapai keberlanjutan.

Untuk itu, diperlukan peran perguruan tinggi, khususnya Universitas Negeri Gorontalo, dalam memberikan pendampingan kepada masyarakat Desa Tutulo. Salah satu strategi yang dapat diterapkan adalah melalui program Pengabdian kepada Masyarakat yang melibatkan dosen sebagai penggerak. Tujuan program adalah untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat tentang cara mengolah jantung pisang menjadi produk makanan praktis seperti stik daging. Selain itu, program ini juga akan fokus pada pengembangan keterampilan dalam memasarkan hasil olahan tersebut, sehingga dapat membuka peluang usaha baru yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat pesisir di Desa Tutulo Kabupaten Botumoito. Universitas Negeri Gorontalo meletakkan program pembelajarannya pada prinsip pengabdian kepada masyarakat, salah satu dari Tri Dharma Perguruan Tinggi berbasis pengembangan ekonomi masyarakat.

METODE

Pelaksanaan dalam kegiatan pelatihan ini dilakukan dengan pendekatan partisipasi aktif, berupa metode pelatihan dan pendampingan kepada peserta. Sebelum pelatihan dimulai, langkah awal yang dilakukan adalah kegiatan observasi dan wawancara langsung dengan masyarakat setempat untuk mendapatkan pemahaman yang lebih baik tentang kondisi desa. Proses ini bertujuan untuk mengumpulkan informasi yang akan menjadi dasar dalam merancang dan melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat yang relevan dan tepat sasaran.

Kegiatan pelatihan dilaksanakan pada hari Rabu, 14 September 2024, mulai pukul 10.00 WITA hingga selesai, bertempat di kantor di Desa Tutulo Kabupaten Botumoito, Kabupaten Boalemo. Pelatihan ini mengajarkan cara pelatihan kepada masyarakat mengenai cara mengolah jantung pisang menjadi produk makanan praktis seperti stik daging dan diikuti oleh 16 peserta, yang sebagian besar adalah ibu rumah tangga, serta pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di desa tersebut.

Peserta pelatihan dipilih berdasarkan pertimbangan bahwa ibu rumah tangga di desa tersebut sudah terbiasa mengolah makanan di rumah, sehingga mereka memiliki keterampilan dasar yang mendukung efektivitas dan efisiensi dalam mengikuti pelatihan pembuatan stik daging dari jantung pisang. Oleh karena itu, pelatihan pengolahan jantung pisang menjadi stik daging dari jantung pisang dan diikuti oleh 16 peserta, yang sebagian besar adalah ibu rumah tangga, serta pelaku usaha dianggap sangat relevan, mengingat bahan baku jantung pisang yang berasal dari pohon pisang dapat di peroleh dari wilayah setempat.

Melalui metode pelatihan yang partisipatif ini, diharapkan peserta tidak hanya memperoleh keterampilan baru dalam mengikuti pelatihan pembuatan stik daging dari jantung pisang, tetapi juga dapat meningkatkan pendapatan keluarga mereka, sekaligus mendukung keberlanjutan usaha mikro di tingkat desa. Dengan demikian, kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat memberikan manfaat yang luas, tidak hanya bagi peserta pelatihan tetapi juga bagi komunitas nelayan secara keseluruhan.

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan stik daging dari jantung pisang dengan pendekatan partisipasi aktif melibatkan empat tahapan, yaitu perencanaan, persiapan, pelaksanaan pelatihan, dan evaluasi.

1. **Perencanaan:** Tahapan ini adalah langkah awal dari pelaksanaan pelatihan, yang dimulai dengan pembentukan suatu panitia pelaksana kegiatan, penyusunan desain kegiatan, serta observasi awal di lokasi. Potensi Desa Tutulo Kabupaten Botumoito, Kabupaten Boalemo.
2. **Persiapan:** Pada fase ini, segala persiapan yang dibutuhkan untuk menjalankan pelatihan dilakukan, termasuk: a) penyediaan alat dan bahan yang diperlukan; b) identifikasi pemateri dan peserta; c) distribusi brosur untuk sosialisasi kegiatan; d) pembuatan dan pendistribusian undangan kepada narasumber, pihak terkait, pemerintah desa, serta tokoh masyarakat dan peserta; e) koordinasi dengan pemerintah Desa Tutulo Kabupaten Botumoito, Kabupaten Boalemo terkait tempat dan waktu pelaksanaan kegiatan.
3. **Implementasi:** Ini adalah tahap utama dalam kegiatan pelatihan. Pelatihan pendampingan pembuatan stik daging dari jantung pisang dilakukan dengan metode demonstrasi, dimana pembuatan stik daging dari jantung pisang dilakukan langsung di depan peserta, dan peserta turut serta dalam proses pembuatan tersebut. Kegiatan ini dipandu oleh moderator dan narasumber.
4. **Evaluasi:** Pada tahap ini, evaluasi dilakukan untuk mengetahui bagaimana peserta menanggapi pelatihan. Ada 16 orang yang berpartisipasi diminta untuk mengisi kuesioner dalam bentuk Google Form mengenai uji organoleptik produk stik daging jantung pisang yang telah dibuat. Uji organoleptik dilakukan dengan 6 kriteria penilaian, mulai dari "Sangat Suka" hingga "Sangat Tidak Suka". Setelah itu, dilakukan perhitungan nilai rata-rata untuk tingkat kesukaan terhadap produk stik daging yang telah dihasilkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan Pengolahan Jantung Pisang sebagai Stik Daging tiruan bertujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai pembuatan stik daging dari jantung pisang dan meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Tutulo, Kecamatan Botumoito, Kabupaten Boalemo, dengan memanfaatkan potensi lokal yang belum optimal. Berdasarkan pelaksanaan Pelatihan Pengolahan Jantung Pisang menjadi Stik Daging Tiruan, peneliti mengumpulkan data yang menggambarkan jalannya kegiatan pelatihan tersebut, yang dapat dijelaskan sebagai berikut:

Tahap pertama perencanaan, yang dimulai dengan observasi awal dilakukan agar sebelum melakukan pelatihan dapat memahami potensi sumber daya dan kebutuhan masyarakat di desa tersebut. Berdasarkan hasil survey pendahuluan, Desa Tutulo memiliki potensi besar dalam produksi jantung pisang, mengingat pohon pisang tumbuh dengan baik di daerah ini. Namun, meskipun jantung pisang memiliki banyak manfaat dan kandungan gizi yang baik, potensi ini masih belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat. Salah satu ide inovatif yang akan diperkenalkan dalam pelatihan ini adalah pengolahan jantung pisang menjadi stik daging pengganti daging. Stik ini tidak hanya berfungsi sebagai alternatif makanan sehat, tetapi juga sebagai solusi untuk kebutuhan protein yang terjangkau, terutama bagi masyarakat yang menghadapi keterbatasan dalam mengakses daging. Melalui pelatihan ini, diharapkan masyarakat dapat mempelajari teknik pengolahan jantung pisang menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi, seperti stik jantung pisang yang bisa dipasarkan sebagai camilan sehat atau produk olahan berbahan dasar jantung pisang yang kaya akan nutrisi. Selain memberikan manfaat gizi bagi masyarakat, pengolahan jantung pisang ini juga membuka peluang usaha baru, meningkatkan pendapatan rumah tangga, dan pada akhirnya mendukung terciptanya kemandirian ekonomi masyarakat Desa Tutulo.

Tahap kedua dari pelaksanaan kegiatan ini adalah Tahap Persiapan, yang akan dilaksanakan satu minggu sebelum pelatihan dimulai. Tahap persiapan memiliki peran yang sangat krusial dalam memastikan kelancaran dan kesuksesan kegiatan. Dalam tahap ini, berbagai langkah penting akan diambil untuk mempersiapkan segala hal yang diperlukan dalam pelatihan pembuatan stik daging pengganti daging dari jantung pisang. Salah satu langkah awal adalah sosialisasi kepada masyarakat desa. Tim pelaksana, yang terdiri dari mahasiswa dan fasilitator lainnya, akan melakukan pertemuan dengan perangkat desa dan kelompok masyarakat untuk menjelaskan tujuan dan manfaat dari pelatihan tersebut. Sosialisasi ini penting agar masyarakat memahami betul tentang potensi jantung pisang yang akan diolah, serta bagaimana pelatihan ini dapat meningkatkan perekonomian mereka. Selain itu, undangan akan disebarakan kepada warga desa yang berpotensi ikut serta, baik secara langsung maupun melalui pengumuman di tempat-tempat umum seperti balai desa, pasar, atau masjid. Sosialisasi ini diharapkan dapat menarik perhatian masyarakat untuk berpartisipasi aktif dalam pelatihan. Selain itu, pada tahap persiapan juga dilakukan penghubungan dengan pemateri atau narasumber yang memiliki keahlian dalam pengolahan jantung pisang, khususnya dalam pembuatan stik daging. Pemilihan pemateri yang berkompeten sangat penting untuk memberikan pelatihan yang berkualitas dan memastikan bahwa peserta mendapatkan informasi dan keterampilan yang tepat. Selanjutnya, persiapan peralatan dan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan stik daging juga akan dilakukan. Hal ini meliputi penyediaan peralatan seperti pisau, alat pengering, mesin pemotong, serta bahan-bahan tambahan seperti bumbu-bumbu untuk memperkaya rasa stik jantung pisang. Peralatan dan bahan harus disiapkan dengan matang untuk memastikan kegiatan berjalan dengan lancar dan efektif.

Pada tahap persiapan ini, mahasiswa akan bekerja ekstra untuk memastikan semua aspek persiapan berjalan sesuai rencana. Mengingat tahap persiapan merupakan fondasi utama bagi kelancaran pelaksanaan pelatihan, maka perhatian penuh terhadap detail sangat diperlukan. Jika tahap persiapan dilakukan dengan baik, maka kemungkinan besar pelatihan akan berlangsung sukses dan mencapai tujuan yang diinginkan, yaitu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah jantung pisang serta membuka peluang ekonomi baru melalui produk stik daging pengganti daging yang bernilai jual tinggi.

Tahapan ketiga dari kegiatan ini adalah implementasi Pengolahan Jantung Pisang sebagai Stik Daging Tiruan. Acara pembukaan diadakan di aula Kantor Desa Tutulo, Kecamatan Botumoito, Kabupaten Boalemo. Acara ini dibuka oleh Kepala Desa Tutulo dan dihadiri oleh berbagai pihak, antara lain peserta pelatihan, perangkat desa, mahasiswa, serta tokoh masyarakat setempat. Sebagai bahan utama dalam proses pengolahan, jantung pisang yang digunakan diambil langsung dari tanaman pisang segar yang ada di desa tersebut. Proses pengolahan jantung pisang menjadi stik daging tiruan dilakukan secara demonstratif di depan peserta oleh para ahli atau instruktur yang sudah berpengalaman. Demonstrasi ini bertujuan untuk memberikan pemahaman dan keterampilan praktis kepada peserta agar mereka dapat mengimplementasikan teknik ini secara mandiri. Sebagai bagian dari materi pelatihan, Pengolahan Jantung Pisang sebagai Stik Daging Tiruan juga ditampilkan dalam gambar yang dapat dilihat pada Gambar 1 di bawah ini.



Gambar. 1. Pengolahan Jantung Pisang sebagai Stik Daging Tiruan

Gambar 1 menunjukkan kegiatan pelatihan yang telah dilaksanakan, dengan fokus pada pembuatan stik daging tiruan dari jantung pisang. Proses pembuatan dimulai dengan membersihkan jantung pisang, yaitu dengan mengupas kulit luar hingga bagian dalam yang lebih bersih. Setelah itu, jantung pisang dibelah menjadi dua bagian dan dipotong tipis-tipis. Irisan jantung pisang kemudian direbus hingga cukup empuk, setelah itu diangkat dan dicuci lagi untuk menghilangkan getah yang mungkin masih tertinggal. Setelah irisan jantung pisang dingin, langkah berikutnya adalah memblendernya bersama telur hingga halus. Selanjutnya, siapkan bahan-bahan lainnya dengan mencucinya hingga bersih, serta mengiris dan memblender bumbu halus yang akan digunakan dalam adonan.

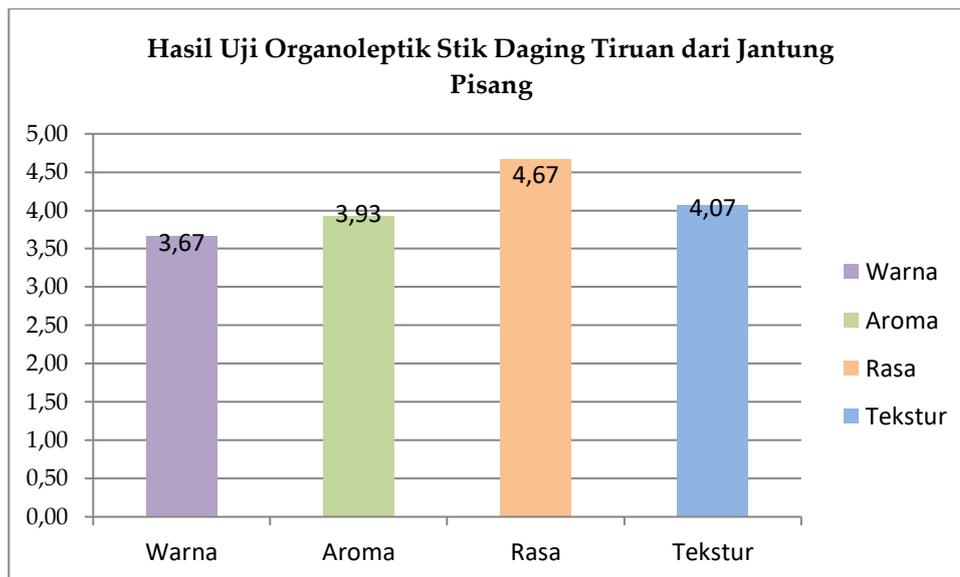
Setelah bumbu halus dan bahan lainnya siap, campurkan bumbu dengan adonan jantung pisang yang telah diblender, kemudian aduk rata hingga tercampur sempurna. Adonan yang sudah siap kemudian dimasukkan ke dalam plastik dan direbus selama 30 hingga 45 menit. Setelah proses perebusan, adonan dibiarkan dingin hingga cukup padat untuk dipotong-potong. Potongan-

potongan adonan kemudian digoreng hingga berwarna coklat kemerahan. Stik daging tiruan dari jantung pisang yang telah digoreng kemudian dimasak dengan bumbu daging yang telah disiapkan sebelumnya, dan siap untuk disajikan. Hasil akhir dari stik daging tiruan ini dapat dilihat pada Gambar 2 di bawah ini, yang menunjukkan produk jadi yang siap dinikmati.



Gambar. 2 Stik Daging Tiruan dari Jantung Pisang

Tahap terakhir adalah evaluasi atau penerimaan produk *Stik Daging Tiruan* berbahan dasar jantung pisang di masyarakat bertujuan untuk mengetahui sejauh mana penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut setelah melalui pelatihan pembuatan. Evaluasi ini dilakukan dengan menggunakan uji organoleptik, yang melibatkan penilaian terhadap beberapa aspek sensory seperti aroma, rasa, warna, dan tekstur produk. Berikut adalah rincian hasil uji organoleptik ditampilkan pada gambar 3 dibawah ini.



Gambar. 3 Hasil Uji Organoleptik

Hasil uji organoleptik produk menjadi Stik Daging tiruan dilihat dari kategori Warna menjadi Stik Daging tiruan dapat diterima dengan nilai rata-rata 3,67, yang menunjukkan bahwa responden menerima Stik Daging tiruan mendekati kriteria suka. Warna yang menarik tentu berperan penting dalam persepsi masyarakat terhadap kualitas produk secara keseluruhan, terutama dalam kategori

makanan. Pada produk *Stik Daging Tiruan* ini, warna yang dihasilkan bisa menjadi salah satu faktor utama dalam menciptakan kesan pertama yang positif. Dalam dunia kuliner, warna sering kali menjadi indikator awal kualitas dan kesegaran sebuah produk. Sebagai contoh, produk yang memiliki warna cerah dan menggugah selera umumnya dianggap lebih menarik memiliki kualitas lebih baik daripada produk yang tampak kusam atau tidak menarik. Penelitian menunjukkan bahwa warna cerah dan menggugah selera sering kali diasosiasikan dengan kesegaran dan kualitas yang lebih baik (Spence, 2015). Bagi masyarakat, terutama yang baru pertama kali mencoba produk nabati, warna yang menyerupai daging asli dapat meningkatkan rasa percaya diri mereka dalam mencoba produk tersebut. Warna yang tepat bisa menciptakan kesan bahwa produk ini tidak hanya memiliki cita rasa yang mirip dengan daging, tetapi juga penampilan yang menggugah selera, sehingga meningkatkan minat masyarakat untuk mencobanya. Hal ini didukung oleh penelitian oleh (Raghunathan et al., 2006), warna makanan dapat mempengaruhi keputusan konsumen untuk membeli dan mencoba produk baru. Bahkan, warna juga dapat menunjukkan tentang proses pembuatan dan bahan-bahan yang digunakan. Produk dengan warna yang menarik dan alami dapat memberikan gambaran bahwa produk ini tidak hanya sehat, tetapi juga diproduksi dengan standar kualitas yang tinggi.

Aroma makanan adalah salah satu faktor yang mempengaruhi penilaian kualitas makanan (Hartati & Meiliana, 2022). Aspek aroma pada *Stik Daging Tiruan* menunjukkan hasil yang positif, dengan nilai rata-rata 3,93, yang mengindikasikan bahwa responden dapat menerima aroma produk tersebut dengan kategori "suka". Hasil evaluasi ini menunjukkan bahwa aroma *Stik Daging Tiruan* diterima dengan baik oleh sebagian besar responden dan tidak dianggap mengganggu. Aroma yang dihasilkan oleh produk ini cukup menarik, memberikan kesan yang menggugah selera, dan sesuai dengan ekspektasi responden. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa aroma yang positif dapat meningkatkan persepsi kualitas dan kepuasan konsumen (Keller, 2013) Spence & Piqueras-Fiszman., 2014). Penelitian mengungkapkan bahwa aroma memainkan peran krusial dalam penilaian produk makanan, dengan aroma yang menyenangkan dapat meningkatkan persepsi rasa dan daya tarik produk (Kumari et al., 2023). Dalam hal ini, aroma *stik daging tiruan* yang tidak mengganggu dan menggugah selera dapat menjelaskan hasil positif yang tercapai. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa aspek aroma menjadi salah satu keunggulan dari *Stik Daging Tiruan* yang dapat meningkatkan daya tarik produk dan meningkatkan responden. Hal ini sejalan dengan tren yang semakin berkembang di masyarakat, yang semakin terbuka terhadap produk daging alternatif yang lebih ramah lingkungan dan lebih sehat (Marcello & Halim, 2024); (Bryant, 2019). Produk ini memenuhi ekspektasi dari segi rasa dan aroma dengan mempertimbangkan semua aspek sensoris yang telah diuji. Ini juga memenuhi ekspektasi dari segi kualitas tekstur dan estetika, yang merupakan komponen penting dalam penerimaan konsumen terhadap produk makanan.

Tarwendah (2019) menjelaskan bahwa cita rasa adalah kombinasi unsur yang menimbulkan sensasi seperti rasa dingin, panas, dan aroma yang dirasakan setelah mengonsumsi makanan tersebut. Cita rasa juga dapat dipahami sebagai persepsi biologis, yakni sensasi yang muncul saat makanan masuk ke dalam mulut. Sementara itu, Rasa menjadi *Stik Daging tiruan* diterima oleh responden yaitu nilai rata-rata 4,67 yang artinya responden dapat menerima rasa menjadi *Stik Daging tiruan* mendekati kriteria sangat menyukainya. Menurut responden, *stik daging tiruan* ini memiliki cita rasa yang sesuai dengan harapan mereka. Rasa yang seimbang dan memuaskan sangat penting untuk menentukan penerimaan konsumen terhadap produk daging alternatif ((Kumari et al., 2023); Trindade et al., 2023) Selain itu, penelitian oleh Ilić et al. menemukan bahwa karakteristik tekstur, seperti kelembutan dan kekenyalan, sangat penting dalam penilaian produk daging dan alternatif daging (Ilić et al., 2022). Dalam kasus ini, tekstur produk yang mirip dengan

daging asli dapat berperan besar dalam menentukan penerimaan konsumen terhadap produk tersebut.

Rasa yang mendekati cita rasa daging tiruan yang diinginkan bisa jadi salah satu alasan utama mengapa masyarakat menerima produk *Stik Daging Tiruan* tersebut. Rasa yang mirip dengan daging tiruan memberikan kenyamanan psikologis dan kepuasan sensorik yang dibutuhkan, karena menciptakan kesan rasa gurih dan umami yang khas, yang sering ditemukan dalam produk daging asli. Keberhasilan dalam meniru cita rasa ini tidak hanya meningkatkan daya tarik produk, tetapi juga memperkuat keyakinan bahwa alternatif nabati bisa memiliki kualitas rasa yang setara dengan produk hewani. Hal ini memungkinkan produk *Stik Daging Tiruan* untuk diterima secara luas, baik oleh masyarakat yang memiliki preferensi diet nabati maupun mereka yang sekadar mencari alternatif yang lebih sehat. Penelitian pendukung menunjukkan bahwa produk-produk berbasis nabati, yang memiliki cita rasa mirip daging, dapat diterima oleh berbagai kalangan, baik mereka yang mengikuti diet nabati maupun mereka yang mencari alternatif yang lebih sehat (Triatmojo et al., 2023).

Tekstur produk menjadi Stik Daging tiruan dapat diterima oleh responden dengan nilai rata-rata 4,07 artinya responden dapat menerima tekstur menjadi Stik Daging tiruan mendekati kriteria suka. Produk *Stik Daging Tiruan* ini memiliki tekstur yang sesuai dengan ekspektasi masyarakat, memberikan sensasi yang mirip dengan stik daging pada umumnya. Tekstur yang dihasilkan oleh Stik Daging Tiruan ini berhasil meniru karakteristik daging asli, yaitu kenyal, padat, dan sedikit elastis. Karakteristik ini sangat penting karena konsumen memiliki ekspektasi tertentu terhadap produk daging. Jika teksturnya terlalu lembek atau terlalu keras, masyarakat mungkin merasa kecewa karena tidak dapat menikmati tekstur stik daging yang biasa dirasakan. Namun, dengan tekstur yang berhasil meniru kelezatan stik daging asli, produk ini mampu memenuhi harapan tersebut. Selain itu, tekstur yang menyerupai stik daging juga mempengaruhi cara produk ini dikonsumsi, apakah itu dinikmati dengan cara dipanggang, digoreng, atau dimasak dengan bumbu lain. Dengan adanya tekstur yang tepat, produk *Stik Daging Tiruan* tidak hanya terasa lebih realistis, tetapi juga dapat dipadukan dalam berbagai resep dengan hasil yang memuaskan. Tekstur ini memberikan sensasi gigitan yang memadai, yang penting bagi masyarakat yang ingin merasakan pengalaman makan yang lebih memuaskan dan autentik. Keberhasilan dalam menciptakan tekstur yang tepat juga menunjukkan kemampuan inovasi dalam mengolah bahan nabati untuk menghasilkan produk yang tidak kalah enak dan menarik dibandingkan dengan produk berbahan dasar hewani. Dengan tekstur yang disukai dan diterima oleh masyarakat, *Stik Daging Tiruan* memiliki potensi untuk menjadi alternatif yang layak di diterima di masyarakat. Dengan tekstur yang disukai oleh masyarakat, Stik Daging Tiruan memiliki potensi untuk menjadi alternatif yang layak dan diterima di pasar.

Nilai rata-rata dari ke empat aspek hasil uji organoleptik terhadap stik daging tiruan yang terbuat dari jantung pisang, diperoleh nilai rata-rata 4,06, yang termasuk dalam kategori "suka". Hal ini menunjukkan bahwa secara keseluruhan, responden dapat menerima produk tersebut dengan baik. Keempat aspek yang diuji, yaitu aroma, rasa, warna, dan tekstur, memperoleh penilaian positif dari para responden. Pada aspek aroma, produk berhasil menarik perhatian dengan bau yang tidak mengganggu, bahkan cenderung menggugah selera. Dari segi rasa, stik daging tiruan ini dianggap memiliki cita rasa yang pas dan sesuai dengan harapan responden, memberikan pengalaman yang memuaskan saat dikonsumsi. Warna produk juga diterima dengan baik, menunjukkan tampilan yang menggugah dan menarik, yang penting dalam membangun kesan pertama terhadap produk. Sementara itu, tekstur produk dinilai sesuai dengan ekspektasi, memberikan sensasi yang mirip dengan daging asli. Secara keseluruhan, hasil uji ini menunjukkan

bahwa stik daging tiruan berbahan dasar jantung pisang memiliki potensi untuk diterima dengan baik oleh masyarakat, baik dari segi estetika maupun kualitas sensoris.

SIMPULAN

Dari serangkaian kegiatan pengabdian masyarakat terkait Pelatihan Pengolahan Jantung Pisang menjadi Stik Daging Tiruan, dapat disimpulkan bahwa masyarakat memperoleh pengetahuan yang lebih banyak dalam memahami suatu informasi dan inovasi berupa produk olahan Jantung Pisang sebagai Stik Daging Tiruan. Hasil uji organoleptik terhadap Stik Daging Tiruan berbahan dasar jantung pisang menunjukkan penerimaan yang positif dari responden dalam berbagai aspek, yaitu warna, aroma, rasa, dan tekstur. Produk ini dinilai memiliki warna yang menarik, aroma yang menggugah selera, rasa yang mirip dengan daging tiruan, serta tekstur yang sesuai dengan harapan konsumen. Secara keseluruhan, Stik Daging Tiruan ini memiliki potensi untuk diterima dengan baik sebagai alternatif makanan nabati yang berkualitas dan memuaskan dari segi estetika maupun pengalaman sensorik.

Ucapan Terimakasih

Kami mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Negeri Gorontalo (UNG) serta Kepala Desa Tutulo, Kecamatan Botumoito, Kabupaten Boalemo, atas dukungan dan bantuan yang luar biasa dalam menyukseskan pelatihan ini. Kerjasama yang terjalin antara LPPM UNG, Pemerintah Desa Tutulo, dan masyarakat setempat sangat berperan penting dalam kelancaran pelaksanaan kegiatan ini, sehingga dapat memberikan manfaat yang maksimal bagi peserta. Semoga sinergi ini terus berlanjut dan semakin memperkuat upaya bersama dalam memajukan desa serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat di wilayah ini.

REFERENSI

- Bryant, C. J. (2019). We Can't Keep Meating Like This: Attitudes towards Vegetarian and Vegan Diets in the United Kingdom. *Sustainability*, 11(23), 6844. <https://doi.org/10.3390/su11236844>
- Hartati, Y., & Meiliana, A. (2022). Gambaran Spesifikasi Bahan Makanan Segar dan Citarasa Makanan Lunak yang Dihasilkan. *Jurnal Pustaka Pada*, 1(1), 11–16.
- Ilić, J., Djekic, I., Tomasevic, I., Oosterlinck, F., & van den Berg, M. A. (2022). Materials Properties, Oral Processing, and Sensory Analysis of Eating Meat and Meat Analogs. *Annual Review of Food Science and Technology*, 13(1), 193–215. <https://doi.org/10.1146/annurev-food-090821-032332>
- Keller, L. K. (2013). *Strategic Brand Managment: Building, Measuring, and Managing Brand Equity*. Pearson Education Limited.
- Kumari, S., Alam, A. N., Hossain, M. J., Lee, E.-Y., Hwang, Y.-H., & Joo, S.-T. (2023). Sensory Evaluation of Plant-Based Meat: Bridging the Gap with Animal Meat, Challenges and Future Prospects. *Foods*, 13(1), 108. <https://doi.org/10.3390/foods13010108>
- Lingga, L. (2010). *Cerdas Memilih Sayuran*. PT. Agro Media Pustaka.
- Marcello, M., & Halim, Y. (2024). Development of meat analog patty using lion's mane mushroom and pumpkin seeds. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1377(1), 012039. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1377/1/012039>

- Novitasari, A., Ambarwati, A., Lusia, A., Purnamasari, D., Hapsari, E., & Ardiyani, N. D. (2019). Inovasi dari jantung pisang (*Musa spp.*). *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada*, 4(2), 97–99.
- Raghunathan, R., Naylor, R. W., & Hoyer, W. D. (2006). The Unhealthy = Tasty Intuition and Its Effects on Taste Inferences, Enjoyment, and Choice of Food Products. *Journal of Marketing*, 70(4), 170–184. <https://doi.org/10.1509/jmkg.70.4.170>
- Solang, M., & Latjompoh, M. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Desa Olele Melalui Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Nike Kelor Dan Cake Kelor. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Pinang Masak*, 1(2), 11–18. <https://doi.org/10.22437/jpm.v1i2.10672>
- Spence, C. (2015). On the psychological impact of food colour. *Flavour*, 4(1), 1–16. <https://doi.org/10.1186/s13411-015-0031-3>
- Spence, C., & Piqueras-Fiszman, B. (2014). *The perfect meal: the multisensory science of food and dining*. John Wiley & Sons.
- Tarwendah, I. putri. (2019). Preterm birth facts: A review. *Research Journal of Pharmacy and Technology*, 12(3), 1383–1390. <https://doi.org/10.5958/0974-360X.2019.00231.2>
- Triatmojo, A., Mujtahidah Anggriani Ummul Muzayyanah, & Nguyen Hoang Qui. (2023). Pengaruh Sosiodemografi terhadap Persepsi Harga Konsumen pada Merek Produk Olahan Daging Hasil Peternakan. *JURNAL TRITON*, 14(1), 263–275. <https://doi.org/10.47687/jt.v14i1.465>
- Trindade, P. C. O., Santos, B. A. dos, Hollweg, G., Correa, L. P., Pinton, M. B., Padilha, M., Payeras, R. H. Z., Rosa, S. C., Cichoski, A. J., & Campagnol, P. C. B. (2023). Pea Protein Isolate as a Meat Substitute in Canned Pork Pâté: Nutritional, Technological, Oxidative, and Sensory Properties. *Foods*, 12(18), 3486. <https://doi.org/10.3390/foods12183486>

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.

© 2024 Tirtawaty Abdjul, Nurhayati