

Pemanfaatan Jantung Pisang sebagai Solusi Pangan Lokal untuk Kemandirian Desa Tinelo Kecamatan Tilango Kabupaten Gorontalo

Tirtawaty Abdjul^{1*}, Nurhayati Nurhayati²

¹Program Studi Pendidikan IPA, Universitas Negeri Gorontalo

ABSTRACT

This community service activity aims to increase the utilization of banana hearts as a local food solution with economic value for the people of Tinelo Village, Tilango District, Gorontalo Regency. The method used is Participatory Action Research (PAR) thru five main stages: preparation, product design, training, mentoring, and evaluation. The results of the activity show that training on processing banana heart into garo rica meat was able to increase participants' knowledge, skills, and creativity in processing local food ingredients. The organoleptic test showed an average score of 4.5 (very satisfactory category), with the taste aspect receiving the highest score (4.9). Meanwhile, the results of the participant satisfaction survey showed an average score of 4.4 (satisfactory category), indicating that the training materials, facilities, and benefits were considered relevant and useful. This finding confirms that banana heart has the potential to be processed into innovative, healthy, and high-value products, while also supporting food diversification and food security based on local wisdom. Thus, this activity not only produces alternative food products but also makes a real contribution to community empowerment and strengthening the village economy

Keyword: Banana heart, Local food, Village independence.

Received: 13.09.2025	Revised: 22.09.2025	Accepted: 03.10.2025	Available online: 31.12.2025
-------------------------	------------------------	-------------------------	---------------------------------

Suggested citation:

Abdjul, T & Nurhayati (2025). Pemanfaatan Jantung Pisang sebagai Solusi Pangan Lokal untuk Kemandirian Desa Tinelo Kecamatan Tilango Kabupaten Gorontalo. *Damhil: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(2), 245-254.

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

¹ Corresponding Author: Program Studi 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

Desa Tinelo yang terletak di Kecamatan Tilango, Kabupaten Gorontalo, masih menunjukkan ketergantungan besar pada sektor pertanian sebagai sumber utama mata pencaharian. Berdasarkan data pemerintah desa, terdapat 2.522 jiwa penduduk, dengan 861 jiwa (34,14%) bekerja di sektor pertanian. Kondisi geografis Kecamatan Tilango berupa dataran luas dengan tingkat kesuburan tinggi menjadikan pertanian tetap menjadi sektor dominan (Ayuba et al., 2023). Komoditas utama yang dibudidayakan masyarakat adalah pisang, kelapa, dan jagung. Di antara ketiganya, pisang menempati posisi penting karena mudah dibudidayakan, cepat panen, serta memiliki nilai jual yang relatif stabil. Jenis pisang yang banyak ditanam meliputi pisang kepok, pisang raja, dan pisang muli. Selain untuk konsumsi rumah tangga, pisang juga dijual sebagai sumber tambahan pendapatan, sehingga menjadi komoditas strategis dalam kehidupan ekonomi masyarakat Desa Tinelo (Palahuwata et al., 2025)

Tanaman pisang (*Musa paradisiaca*) memiliki banyak bagian yang dapat dimanfaatkan. Selama ini, masyarakat lebih fokus pada buah, sementara bagian lain seperti bonggol, batang, daun, dan jantung pisang masih kurang dioptimalkan. Padahal, jantung pisang memiliki kandungan gizi yang tinggi, terutama serat pangan. Jantung pisang dalam kuliner tradisional Indonesia telah lama dimanfaatkan sebagai bahan olahan, mulai dari sayur, tumisan, hingga abon. Popularitasnya masih relatif rendah, terutama di kalangan anak-anak dan remaja yang lebih menyukai makanan modern. Inovasi pengolahan jantung pisang menjadi produk pangan kekinian, seperti stik atau nugget, dinilai mampu meningkatkan penerimaan masyarakat sekaligus memberikan nilai tambah ekonomi (Ahayu et al., 2022). Ketersediaan bahan baku yang melimpah di Desa Tinelo menjadikan peluang usaha ini sangat potensial untuk dikembangkan, baik di pasar lokal maupun luar daerah.

Jantung pisang (*Musa sapientum*) merupakan sumber gizi yang kaya, menawarkan potensi nutrisi yang tinggi dalam bentuk protein nabati, serat, dan berbagai vitamin serta senyawa bioaktif yang dapat mendukung kesehatan. Beberapa studi menunjukkan bahwa jantung pisang dapat berkontribusi dalam menurunkan kadar kolesterol serta membantu menjaga metabolisme tubuh (Sabila et al., 2023). Penelitian oleh Sabila et al. menggarisbawahi status jantung pisang sebagai "super food" karena nutrisi yang terkandung di dalamnya dan dampaknya terhadap kesehatan, meskipun masih banyak masyarakat yang belum sepenuhnya menyadari potensi (Sabila et al., 2023). Dengan demikian, jantung pisang menunjukkan potensi besar sebagai bahan pangan yang kompetitif di pasar makanan modern.

Tren kesehatan saat ini juga menunjukkan peningkatan minat masyarakat terhadap makanan sehat dan praktis. Hal ini menciptakan peluang bagi produk olahan berbasis jantung pisang untuk meraih perhatian pasar yang lebih luas, khususnya di kalangan generasi muda. Dengan pendekatan pemasaran yang tepat dan pengemasan yang menarik, produk ini bisa diterima dengan baik. Sumber yang diteliti melaporkan bahwa pengembangan olahan jantung pisang dalam bentuk produk menarik dapat memenuhi kebutuhan konsumen yang mencari makanan sehat dan praktis (Aisah et al., 2021). Keterampilan masyarakat dalam mengolah jantung pisang menjadi produk modern pada saat ini masih sangat terbatas. Pengetahuan yang dimiliki sebagian besar masyarakat umumnya hanya mencakup teknik pengolahan tradisional, tanpa adanya pengembangan inovasi yang mampu meningkatkan nilai tambah komoditas tersebut. Di samping itu, kemampuan dalam bidang pemasaran dan pengemasan produk masih relatif rendah, sehingga potensi jantung pisang sebagai bahan pangan bernilai ekonomi belum termanfaatkan secara optimal. Kondisi tersebut menyebabkan produk lokal mengalami kesulitan untuk bersaing dengan produk makanan cepat saji yang lebih populer serta didukung oleh strategi promosi dan distribusi yang jauh lebih efektif

(Palahuwata et al., 2025). Dalam konteks tersebut, peran perguruan tinggi, khususnya Universitas Negeri Gorontalo (UNG), menjadi sangat strategis. Melalui implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi, UNG memiliki peluang besar untuk memberikan kontribusi nyata dalam pemberdayaan masyarakat. Salah satu bentuk kontribusi tersebut dapat diwujudkan melalui program pendampingan yang mencakup pelatihan pengolahan jantung pisang menjadi berbagai produk inovatif dengan nilai tambah lebih tinggi. Dengan inovasi yang tepat, jantung pisang berpotensi diubah dari limbah pertanian menjadi produk pangan sehat, bernilai tambah, dan berdaya saing. Selain itu, perguruan tinggi juga dapat membekali masyarakat dengan pengetahuan mengenai strategi pemasaran, teknik pengemasan yang menarik, serta manajemen usaha yang berorientasi pada keberlanjutan. Namun, keberhasilan program ini membutuhkan sinergi antara masyarakat, pemerintah desa, dan perguruan tinggi, di mana pendampingan intensif menjadi kunci dalam meningkatkan keterampilan, mengubah pola pikir, serta mengembangkan usaha berbasis potensi lokal.

Kegiatan pendampingan ini diharapkan tidak hanya mampu meningkatkan keterampilan dan pendapatan masyarakat, tetapi juga berkontribusi pada pencapaian Indikator Kinerja Utama (IKU) Universitas Negeri Gorontalo melalui bentuk kolaborasi nyata antara perguruan tinggi dan masyarakat. Sinergi yang terbangun dapat memberikan manfaat timbal balik, baik dalam peningkatan kualitas kehidupan masyarakat maupun penguatan peran perguruan tinggi dalam pengabdian kepada masyarakat. Dengan demikian, sinergi tersebut diharapkan mampu menghasilkan dampak berkelanjutan bagi peningkatan kesejahteraan masyarakat serta optimalisasi pemanfaatan sumber daya lokal. Dengan demikian, pemanfaatan jantung pisang di Desa Tinelo bukan sekadar upaya pengolahan bahan pangan, melainkan strategi pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal. Melalui langkah ini diharapkan lahir masyarakat yang lebih mandiri, inovatif, dan sejahtera, sekaligus menjadi contoh praktik baik pengembangan ekonomi desa berbasis inovasi pangan berkelanjutan.

METODE

Metode penelitian yang digunakan dalam kegiatan ini adalah penelitian tindakan partisipatif (*Participatory Action Research/ PAR*) yang menekankan keterlibatan aktif masyarakat dalam setiap tahapan pelaksanaan. Penelitian dilaksanakan di Desa Tinelo, Kecamatan Tilango, Kabupaten Gorontalo, dengan mempertimbangkan ketersediaan bahan baku pisang yang melimpah serta rendahnya tingkat pemanfaatan jantung pisang sebagai sumber pangan lokal. Kegiatan penelitian berlangsung selama 1 hari. Kegiatan pelatihan dilaksanakan pada hari Rabu, 4 September 2025, mulai pukul 10.00 WITA hingga selesai, bertempat di kantor di Desa Tinelo, kecamatan Tilango, Kabupaten Gorontalo. Subjek penelitian adalah masyarakat Desa Tinelo yang memiliki potensi sebagai penggerak ekonomi lokal, meliputi ibu rumah tangga, pemuda desa, dan pelaku UMKM dengan jumlah partisipan 21 orang yang dipilih secara purposive sampling berdasarkan keterlibatan dalam sektor pertanian serta minat untuk mengikuti program pelatihan.

Prosedur penelitian dilakukan melalui lima tahapan utama, yaitu persiapan, perancangan produk, pelatihan, pendampingan, dan evaluasi. Pada tahap persiapan dilakukan survei lapangan serta diskusi dengan pemerintah desa untuk mengidentifikasi potensi dan masalah yang dihadapi masyarakat. Tahap berikutnya adalah perancangan produk yang meliputi formulasi dan uji coba resep olahan jantung pisang yaitu garo rica jantung pisang. Selanjutnya, masyarakat dilibatkan dalam kegiatan pelatihan teknis yang mencakup pengolahan jantung pisang menjadi produk

pangan inovatif, teknik pengemasan yang higienis, serta strategi pemasaran, termasuk pemasaran digital sederhana. Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan melalui simulasi produksi bersama masyarakat, uji coba pemasaran produk di pasar lokal, dan monitoring berkelanjutan. Tahap akhir adalah evaluasi dan refleksi yang bertujuan menilai peningkatan keterampilan, pengetahuan, serta dampak ekonomi yang diperoleh masyarakat.

Teknik pengumpulan data yang digunakan meliputi observasi partisipatif untuk melihat keterlibatan masyarakat, wawancara mendalam untuk menggali pengalaman dan kendala yang dihadapi, kuesioner untuk menilai peningkatan pengetahuan dan keterampilan, serta dokumentasi berupa foto dan catatan kegiatan. Data yang terkumpul dianalisis secara deskriptif kualitatif untuk menggambarkan peningkatan partisipasi, pengetahuan, dan sikap masyarakat, serta kuantitatif sederhana untuk menghitung nilai tambah ekonomi dari produk olahan. Selain itu, digunakan pula evaluasi partisipatif dengan melibatkan masyarakat dalam menilai keberhasilan program dan merumuskan strategi keberlanjutan usaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan yang dirancang untuk meningkatkan pemanfaatan jantung pisang pada masyarakat Desa Tinelo. Kegiatan pelatihan ini terdiri dari lima tahapan utama, yaitu persiapan, perancangan produk, pelatihan, pendampingan, dan evaluasi. Tahap pertama kegiatan pelatihan diawali dengan proses persiapan yang ditandai melalui sosialisasi program kepada peserta terpilih. Pada tahap ini, masyarakat Desa Tinelo diberikan pemahaman mendalam mengenai tujuan utama kegiatan, yakni meningkatkan pemanfaatan jantung pisang menjadi produk pangan yang lebih inovatif dan bernilai ekonomi. Hal ini konsisten dengan temuan yang menunjukkan pentingnya sosialisasi dalam meningkatkan motivasi peserta (Hasan et al., 2019). Berdasarkan hasil pengamatan, tahap persiapan mampu membangkitkan motivasi peserta, terlihat dari antusiasme mereka saat mengikuti sesi diskusi. Banyak peserta secara aktif membagikan pengalaman pribadi terkait pengolahan jantung pisang secara tradisional, yang kemudian menjadi titik awal kesadaran bahwa bahan sederhana tersebut memiliki potensi besar jika diolah secara tepat. Diskusi awal ini berfungsi sebagai fondasi penting untuk menumbuhkan kesadaran kritis, sekaligus memetakan potensi dan kebutuhan lokal, sehingga arah pelatihan dapat disesuaikan dengan konteks masyarakat setempat dan menghasilkan output yang lebih relevan serta aplikatif. Diskusi ini tidak hanya berfungsi sebagai titik awal bagi peserta untuk eksplorasi produk inovatif, tetapi juga sebagai dasar untuk memetakan potensi dan kebutuhan lokal. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa penguatan kapasitas masyarakat melalui pelatihan dapat berkontribusi positif dalam pengembangan produk olahan pangan (Gurning et al., 2021).

Tahap berikutnya dalam kegiatan pelatihan adalah pelaksanaan teknis pengolahan jantung pisang menjadi daging garo rica, yang menjadi inti dari keterampilan praktis yang ingin ditanamkan kepada peserta. Pelaksanaan teknis pengolahan jantung pisang menjadi daging garo rica dalam kegiatan pelatihan merupakan langkah penting untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam memanfaatkan salah satu bahan lokal yang kaya manfaat. Dokumentasi kegiatan pelatihan ditunjukkan pada gambar 1. Pada sesi ini, mereka dilatih secara langsung mulai dari keterampilan dasar, seperti memilih jantung pisang yang masih segar, membersihkannya hingga benar-benar bebas dari getah. Teknik pembersihan yang tepat sangat diperlukan untuk menghilangkan getah yang mungkin ada, karena getah ini bisa mempengaruhi rasa akhir dari olahan (Sabila et al., 2023). Selanjutnya merebusnya dengan tepat untuk mengurangi rasa sepat yang khas dan akan mengganggu cita rasa dalam makanan.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan

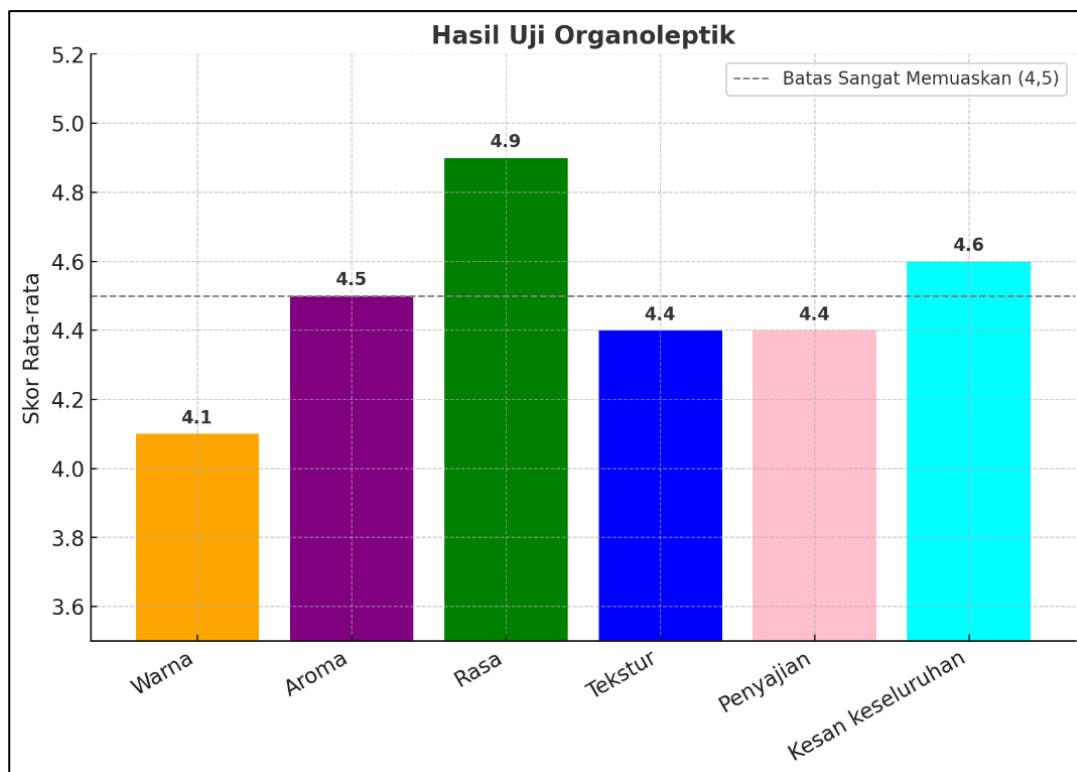
Peserta diajari cara merebus jantung pisang, dimana proses ini bertujuan untuk mengurangi rasa sepat yang khas dan menjadikan tekstur jantung pisang lebih empuk dan mudah diolah (Agusty et al., 2022). Setelah itu, peserta diperkenalkan dengan teknik memotong jantung pisang hingga berukuran kecil agar lebih mudah diolah pada tahap berikutnya. Potongan tersebut kemudian dihaluskan dan dicampurkan ke dalam adonan, lalu dikukus hingga matang sebelum dipotong-potong sesuai ukuran yang diinginkan dan digoreng hingga berwarna keemasan. Tahapan ini tidak hanya mengajarkan keterampilan teknis dalam mengolah bahan pangan lokal, tetapi juga memperlihatkan proses transformasi jantung pisang menjadi hidangan yang unik. Proses memasak dengan bumbu rica khas Gorontalo menjadi pengalaman menarik sekaligus pembelajaran baru bagi sebagian besar peserta, karena masakan tersebut diberi sentuhan bumbu rica khas Gorontalo yang terkenal dengan perpaduan rempah-rempah yang kuat dan aroma menggugah selera. Pengalaman tersebut menjadi sesuatu yang menarik sekaligus menambah wawasan kuliner, karena peserta dapat merasakan langsung bagaimana bumbu lokal dipadukan untuk menghasilkan cita rasa khas yang berbeda dengan masakan sehari-hari. Cara memasak tersebut tidak hanya memberikan perubahan dalam cara pengolahan jantung pisang, tetapi juga memberi peserta gambaran betapa kreatif dan inovatifnya mereka bisa menjadi dalam memanfaatkan bahan lokal sehingga menciptakan hidangan yang unik (Rani et al., 2023). Hasil kegiatan pelatihan jantung pisang (daging) garo rica ditampilkan pada gambar 2 sebagai berikut:



Gambar 2. Jantung Pisang (Daging) Garo Rica

Hasil evaluasi lapangan memperlihatkan bahwa peserta tidak hanya mampu mengikuti setiap langkah dengan baik, tetapi juga menunjukkan kreativitas dengan menambahkan variasi bumbu sesuai selera keluarga masing-masing. Tahap ini menjadi titik balik penting karena peserta dapat

secara nyata menyaksikan transformasi jantung pisang yang selama ini dianggap makanan sederhana dan kurang bernilai, menjadi produk olahan dengan cita rasa unik sekaligus memiliki potensi nilai jual yang lebih tinggi di pasar lokal maupun regional. Selanjutnya peserta diminta mencoba makanannya dan selanjutnya melakukan survey kepuasan. Hasil Uji Organoleptik ditampilkan pada grafik 1 berikut ini.



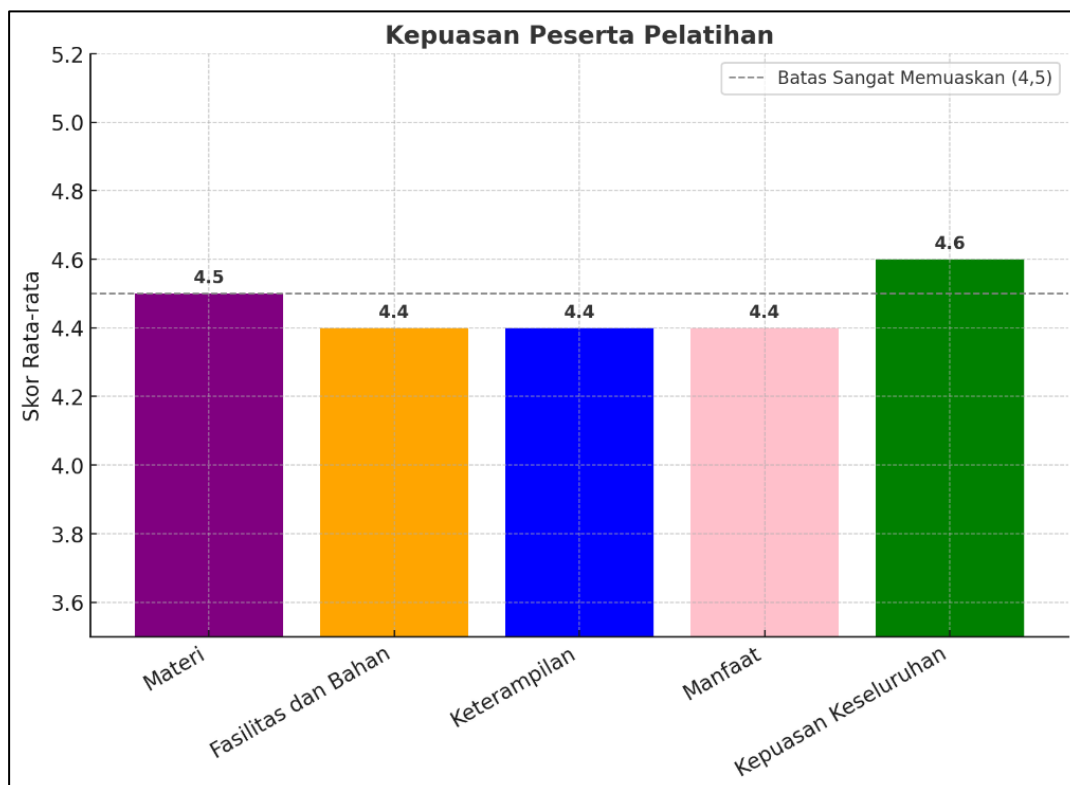
Grafik 1. Hasil Uji Organoleptik

Grafik 1 menunjukkan hasil uji organoleptik, indikator dengan nilai tertinggi adalah rasa (4,9) yang masuk kategori sangat memuaskan atau sangat bagus. Hal ini menegaskan bahwa cita rasa merupakan aspek dominan yang paling disukai oleh peserta. Produk hasil olahan makanan dalam pelatihan dinilai memiliki kualitas rasa yang sangat baik sehingga menjadi faktor utama penerimaan konsumen. Temuan ini menegaskan bahwa rasa adalah elemen kunci yang paling disukai oleh peserta, memberikan indikasi bahwa produk olahan memiliki kualitas cita rasa yang tinggi dan mampu menarik perhatian konsumen. Hasil ini sejalan dengan temuan yang menunjukkan bahwa kualitas rasa berpengaruh besar dalam menentukan penerimaan produk makanan oleh konsumen (Prastica et al., 2021; Safrida et al., 2022). Selain itu, indikator aroma (4,5) dan kesan keseluruhan (4,6) juga berada pada kategori sangat memuaskan. Kedua aspek ini menunjukkan bahwa produk tidak hanya unggul dari sisi rasa, tetapi juga mampu menghadirkan pengalaman konsumsi yang menyeluruh dan menggugah selera. Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa produk yang dihasilkan sudah memiliki daya tarik yang kuat baik secara sensorik maupun secara emosional bagi konsumen.

Sementara itu, indikator warna (4,1), tekstur (4,4), dan penyajian (4,4) memperoleh kategori memuaskan atau bagus. Hal ini menandakan bahwa meskipun secara visual dan penampilan produk sudah dinilai cukup baik, masih terdapat ruang untuk perbaikan, terutama pada aspek estetika penyajian dan konsistensi tekstur agar lebih menarik serta memberikan kesan premium.

Secara rata-rata, uji organoleptik mendapatkan skor 4,5 yang termasuk kategori sangat memuaskan. Hasil ini menunjukkan bahwa produk hasil pelatihan secara umum telah diterima dengan sangat baik oleh peserta, baik dari segi cita rasa, aroma, maupun kesan keseluruhan. Temuan ini sekaligus menegaskan bahwa kualitas produk sudah sesuai dengan harapan dan preferensi konsumen, meskipun peningkatan pada aspek visual dan penyajian masih dapat dilakukan untuk memperkuat daya saing produk.

Lebih jauh, pelatihan ini juga menekankan pentingnya pemanfaatan jantung pisang sebagai solusi pangan lokal melalui pengolahan menjadi daging garo rica. Jantung pisang yang selama ini kurang dimanfaatkan berhasil diolah menjadi menu inovatif yang tidak hanya menghadirkan cita rasa khas dan menggugah selera, tetapi juga memperkenalkan alternatif pangan yang sehat, bergizi, serta terjangkau. Pemanfaatan bahan lokal seperti jantung pisang memiliki nilai strategis karena dapat mengurangi ketergantungan pada bahan pangan hewani yang relatif mahal, memberdayakan potensi sumber daya lokal agar lebih bernilai ekonomi, serta menjadi solusi kreatif dalam diversifikasi pangan yang ramah lingkungan dan berkelanjutan. Dengan demikian, hasil uji organoleptik yang sangat baik didukung oleh keberhasilan mengangkat jantung pisang sebagai inovasi kuliner lokal. Hal ini menjadikan produk daging garo rica bukan hanya sekadar menu alternatif, tetapi juga sebagai bentuk kontribusi nyata dalam mendukung ketahanan pangan berbasis kearifan lokal. Dengan demikian, hasil uji organoleptik yang sangat baik juga menjadi bukti keberhasilan dalam mengangkat jantung pisang sebagai inovasi kuliner lokal yang dapat berkontribusi pada ketahanan pangan berbasis kearifan lokal (Mulyo et al., 2022). Hasil Kepuasan Peserta dalam kegiatan pelatihan ditampilkan pada grafik 2 berikut ini.



Grafik 2. Hasil Kepuasan Peserta dalam kegiatan pelatihan

Grafik 2 menunjukkan hasil pelatihan pemanfaatan jantung pisang sebagai solusi pangan lokal melalui olahan daging garo rica memperlihatkan hasil yang positif dari sisi kepuasan peserta. Nilai indikator materi (4,5) dan kepuasan keseluruhan (4,6) yang berada pada kategori sangat memuaskan menunjukkan bahwa isi materi dianggap relevan, bermanfaat, serta mampu memberikan pengalaman belajar yang menyenangkan. Peserta menilai bahwa jantung pisang dapat diolah menjadi produk pangan alternatif yang tidak hanya sehat, tetapi juga memiliki cita rasa khas dan dapat menggantikan sumber protein hewani dalam bentuk olahan daging garo rica. Hal ini menunjukkan bahwa materi yang diberikan selama pelatihan diakui relevan dan bermanfaat (Asmi & Alamsah, 2022). Banyak peserta berpendapat bahwa jantung pisang menawarkan alternatif pangan sehat dengan cita rasa khas dan berpotensi menggantikan protein hewani dalam bentuk olahan daging garo rica, sejalan dengan temuan yang menyatakan bahwa penggunaan bahan lokal dalam pelatihan dapat mendukung kreativitas kuliner (Al-Haq et al., 2024).

Di sisi lain, indikator fasilitas dan bahan (4,4), keterampilan (4,4), dan manfaat (4,4) berada pada kategori memuaskan. Hal ini mencerminkan bahwa peserta sudah merasa puas dengan keberlangsungan pelatihan, tetapi masih ada ruang untuk peningkatan. Fasilitas praktik dan ketersediaan bahan dinilai cukup baik, namun akan lebih optimal jika didukung dengan perlengkapan yang lebih memadai. Keterampilan peserta juga mengalami peningkatan, meskipun masih perlu ditingkatkan agar lebih terasah dalam teknik pengolahan dan penyajian produk. Selain itu, manfaat pelatihan dirasakan nyata, tetapi penguatan pada aspek keberlanjutan usaha dan peluang ekonomi dari produk jantung pisang masih perlu diperluas. Secara rata-rata, kepuasan peserta berada pada skor 4,4 yang termasuk kategori memuaskan. Artinya, pelatihan ini telah berhasil memberikan pengalaman positif sekaligus menghasilkan produk inovatif berbasis pangan lokal yang sangat disukai.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa pelatihan ini secara umum berhasil dengan baik. Produk olahan jantung pisang menjadi daging garo rica mampu diterima dengan baik oleh peserta, bahkan memberikan inspirasi untuk pengembangan pangan lokal yang bernilai ekonomi. Namun, untuk mencapai kualitas yang lebih optimal di masa mendatang, diperlukan peningkatan pada aspek penyajian produk, dukungan fasilitas pelatihan, serta penguatan keterampilan teknis. Upaya ini akan memperkuat kepuasan peserta sekaligus meningkatkan daya tarik produk jantung pisang sebagai solusi pangan lokal yang inovatif dan berkelanjutan.

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan pemanfaatan jantung pisang di Desa Tinelo dapat disimpulkan berhasil mencapai tujuan utamanya, yaitu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran masyarakat dalam mengolah bahan lokal menjadi produk pangan inovatif bernilai ekonomi. Melalui lima tahapan utama—mulai dari persiapan hingga evaluasi—peserta tidak hanya memperoleh pengalaman praktis dalam mengolah jantung pisang menjadi daging garo rica, tetapi juga menunjukkan kreativitas dalam memodifikasi resep sesuai selera. Hasil uji organoleptik dengan skor rata-rata 4,5 (kategori sangat memuaskan) serta kepuasan peserta dengan skor 4,4 (kategori memuaskan) menegaskan bahwa pelatihan ini memberikan dampak positif, baik dari sisi kualitas produk maupun pengalaman belajar. Meskipun masih terdapat ruang perbaikan pada aspek penyajian, fasilitas, dan keterampilan teknis, pelatihan ini telah berhasil membangun motivasi masyarakat untuk lebih memberdayakan potensi lokal. Dengan demikian, kegiatan ini

berkontribusi pada diversifikasi pangan, peningkatan nilai ekonomi jantung pisang, serta penguatan ketahanan pangan berbasis kearifan lokal secara berkelanjutan.

Ucapan Terimakasih

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Negeri Gorontalo (UNG) yang telah memberikan dukungan penuh dalam penyelenggaraan program pengabdian kepada masyarakat bertema “Pemanfaatan Jantung Pisang sebagai Solusi Pangan Lokal untuk Kemandirian Desa Tinelo, Kecamatan Tilango, Kabupaten Gorontalo”. Dukungan LPPM UNG, baik dalam bentuk fasilitasi pendanaan, arahan teknis, maupun bimbingan administratif, telah menjadi faktor penting dalam keberhasilan kegiatan ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan atas kepercayaan dan kesempatan yang diberikan, sehingga tim pelaksana dapat berkontribusi nyata dalam memberdayakan masyarakat melalui inovasi pangan berbasis kearifan lokal. Semoga kolaborasi ini dapat terus berlanjut dalam mendukung implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi serta meningkatkan peran Universitas Negeri Gorontalo dalam pembangunan masyarakat.

REFERENSI

- Agusty, V. G., Shipya, D. T., & Mariyono, M. (2022). Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Pisang Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat di Kelurahan Sumberjo Kecamatan Wonosari Kabupaten Jombang. *JATIMAS: Jurnal Pertanian Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 97–103. <https://doi.org/10.30737/jatimas.v2i2.3485>
- Ahayu, M. S. S., Azim, A., Tuluki, I., Asmagvira, A., Hippy, S. A., Haruna, M. I. A., Aziza, N. W., Talib, R. A., Yanju, A. R. R., Walinelo, Z., Kasim, R., Lantowa, J., & Gobel, Y. P. (2022). Optimalisasi Usaha Kuliner Berbasis Kearifan Lokal dan Technopreneurship. *Abdi: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(1), 233–241. <https://doi.org/10.24036/abdi.v4i1.241>
- Aisah, S., Saragih, B., & Yuliani, Y. (2021). Pengaruh formula jantung pisang kepok (*Musa acuminata* x *balbisiana*) dan daging ikan patin (*Pangasius pangasius*) terhadap nilai gizi abon. *Journal of Tropical AgriFood*, 2(2), 72. <https://doi.org/10.35941/jtaf.2.2.2020.4290.72-78>
- Al-Haq, T. M., Wittrinsyah, K., Kristiningsih, A., Gunawan, A., & Rayhan Afdillah, M. (2024). Studi Tingkat Penerimaan Abon Jantung Pisang dengan Penambahan Kacang Koro. *Journal of Sustainable Research In Management of Agroindustry (SURIMI)*, 4(1), 25–29. <https://doi.org/10.35970/surimi.v4i1.2342>
- Asmi, N. F., & Alamsah, D. (2022). Edukasi Pembuatan Menu PMT Berbasis Pangan Lokal pada Kader Posyandu Puskesmas Mekar Mukti. *Poltekita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(4), 816–824. <https://doi.org/10.33860/pjpm.v3i4.1215>
- Ayuba, U. H., Gobel, L. Van, & A., N. (2023). Efektivitas Pengelolaan Dana Desa dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat di Kecamatan Tilango Kabupaten Gorontalo. *Journal Economy and Currency Study (JECS)*, 5(1), 129–144. <https://doi.org/10.51178/jecs.v5i1.1588>
- Firda Ekayanti, N. L., Megawati, F., & Anita Dewi, N. L. K. A. (2023). PEMANFAATAN TANAMAN PISANG (*Musa Paradisiaca* L.) SEBAGAI SEDIAAN KOSMETIK. *Usadha*, 2(2), 19–24. <https://doi.org/10.36733/usadha.v2i2.6217>
- Gurning, R. N. S., Puarada, S. H., & Fuadi, M. (2021). Pemanfaatan Limbah Pisang Menjadi Selai Pisang Sebagai Peningkatan Nilai Guna Pisang. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 12(1), 106–111. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v12i1.6395>
- Hasan, A. A., Engelen, A., Arisanti, D., Umela, S., Angelia, I. O., Azis, R., & Akolo, I. R. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Pertanian Melalui Pembuatan Nugget Jantung Pisang Dengan Substitusi Kacang Tanah Di Desa Molamahu, Kecamatan Pulubala, Kabupaten Gorontalo, Provinsi Gorontalo. *Jurnal Abdimas Gorontalo (JAG)*, 2(1). <https://doi.org/10.30869/jag.v2i1.346>

- Mulyo, G. P. E., Sukowati, S. A., Sulaeman, A., Rahmat, M., Saleky, Y. W., Syarief, O., & Fauziyah, R. N. (2022). Analysis of liability and protein content of soybean biscuits with Ambon banana as an alternative to emergency food for the elderly. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 16, 568–578. <https://doi.org/10.5219/1753>
- Palahuwata, T. U. K., Van Gobel, L., & Hasan, K. K. (2025). Peran Pemerintah Desa dalam Pemberdayaan Masyarakat di Desa Dulomo Kecamatan Tilango Kabupaten Gorontalo. *Journal of Innovative and Creativity (Joecy)*, 5(2), 11444–11452. <https://doi.org/10.31004/joecy.v5i2.1222>
- Prastica, E. E., Masithah, E. D., & Pursetyo, K. T. (2021). Evaluation of Sensory Quality and Nutritional Value of Fish Cakes (Perkedel) Made by Tuna Fish (*Euthynnus affinis*) and Milk Fish (*Chanos chanos*). *World's Veterinary Journal*, 11(1), 119–123. <https://doi.org/10.54203/scil.2021.wvj17>
- Rani, G. M., Rahmawati, F., Nurdin, N., & Putri, R. D. (2023). Pengaruh Penerapan Strategi Digital Marketing, Inovasi Produk, Dan Modal Usaha Terhadap Pendapatan Pada Usaha Kuliner Di Kecamatan Rumbia Lampung Tengah. *Journal of Social Education*, 4(2), 103–113. <https://doi.org/10.23960/JPSI/v4i2.103-113>
- Sabila, S. S., Priatini, W., & Ladiva Bridha, R. (2023). Samosa Jantung Pisang: Modifikasi Produk sebagai Pangan Sehat. *Jurnal Pendidikan Dan Perhotelan (JPP)*, 3(2), 20–27. <https://doi.org/10.21009/jppv3i2.04>
- Safrida, S., Heirina, Y., & Noviasyah, N. (2022). Sensory evaluation of food combination products from banana and sweet potato flour as a healthy food. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 956(1), 012012. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/956/1/012012>

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.

© 2025 Tirtawaty Abdjul, Nurhayati Nurhayati