Cindesia Cendikia Sosial dan Pengabdian
Jl. Beringin Entrop, Kota Jayapura, papua
Vol. 1, No. 1, Maret 2024, pp. 17~20
e-ISSN : , p-ISSN : , DOI :

Pelatihan Pengelolaan Makanan Dari Buah Pisang Bagi Ibu Rumah Tangga Kompleks Karantina Hewan, Distrik Jayapura Selatan Kota Jayapura

Sian Linda Lerebulan*
*Dosen Program Studi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Port Numbay Jayapura
Alamat Email : sianl.lerebulan@gmail.com

ARTICLE INFO

Riwayat Artikel:

Diterima 1 Maret 2024
Disetujui 31 Maret 2024

Keywords:

Pelatihan,
Pengelolaan Makanan,
Buah Pisang,
Rumah Tangga.

ABSTRAK

Abstract *: The utilization of bananas as processed plantation products has not been widely practiced by the community, the existence of banana fruit, especially those that are past ripe, often becomes waste or wasted. This phenomenon is considered necessary to socialize and organize training in the utilization of bananas into processed products of varied and economic value. Efforts to empower local food ingredients can contribute to food in the food consumption diversification program that has long been proclaimedThis training was conducted with the main target being youth groups or youth organizations that can help distribute their knowledge to the wider communityThe results of the service activities showed that the partners were very enthusiastic. Some participants said that banana naget can be one of the cakes to be sold, while brownie pie as an Eid dish and will be made before Ramadan because the partner's opinion that this pie can be durable, so it can be made long before. This proves that participants are very enthusiastic about participating in this activity, and can improve their skills. Improving insight into banana processing has been achieved, improving skills in making various banana products for higher selling value by innovating products including banana bolen, banana bloom steamed sponge, banana cookies, banana savory rice, banana fried chili sauce and banana satay.*

Abstrak : Pemanfaatan pisang sebagai hasil olah produk perkebunan belum banyak dilakukan masyarakat, Keberadaan buah pisang terutama yang telah lewat matang seringkali menjadi sampah atau terbuang. Fenomena ini dianggap perlu untuk disosialisasikan dan menyelenggarakan pelatihan dalam pemanfaatan pisang menjadi produk olahan bervariasi dan bernilai ekonomi. Upaya pemberdayaan bahan pangan local dapat memberikan konstribusi pangan dalam program diversifikasi konsumsi pangan yang sejak lama dicanangkanPelatihan ini dilakukan dengan target utama adalah kelompok pemuda atau karang taruna yang dapat membantu mendistribusikan pengetahuannya kemasyarakat luas. Hasil dari kegiatan pengabdian menunjukkan bahwa mitra sangat antusias. Beberapa peserta mengatakan bahwa naget pisang dapat menjadi salah satu kue yang akan dijual, sedangkan pie brownies sebagai hidangan lebaran dan akan dibuat sebelum ramadhan karena pendapat mitra bahwa pie ini bisa tahan lama, sehingga dapat dibuat jauh hari sebelumnya. Hal tersebut membuktikan bahwa peserta sangat antusias mengikuti kegiatan ini, serta dapat meningkatkan keterampilan. meningkatkan wawasan mengenai pengolahan pisang telah tercapai, meningkatkan ketrampilan dalam pembuatan aneka produk pisang untuk nilai jual yang lebih tinggi dengan menginovasi produk antaralain bolen pisang, bolu kukus mekar pisang, kue kering pisang, nasi gurih pisang, sambal goreng pisang dan sate pisang.

Open access article under the CC BY-SA license.

Pendahuluan

Pisang adalah buah yang bergizi tinggi karena tinggi kalium dan merupakan sumber vitamin, mineral serta karbohidrat. Kandungan vitamin yang terdapat pada pisang diantaranya vitamin A sekitar

0,003-1,0 mg/100 gr, Vitamin B1 (piridoxin) sebesar 0,5 mg/100 gr, yang selain memiliki fungsi sebagai koenzim untuk beberapa reaksi dalam metabolism juga mendukung ketersediaan energy bagi otak untuk aktivitas sehari-hari, Vitamin C sekitar 10 mg/ 100 gr dan serofonin, 50 mikrogram/100 gr (Wibisana, 2017).

Buah pisang dapat digunakan sebagai alternatif bahan pangan pokok karena kandungan karbohidratnya yang tinggi. Produksi pisang yang tinggi masih belum diikuti dengan kemampuan untuk melakukan pengolahan menyebabkan adanya produk yang mengalami kerusakan dan terbuang karena sudah tidak layak jual.

Manfaat pisang diantaranya adalah sebagai antihipertensi, yang mana penyakit hipertensi positif mengalami penurunan tekanan darah setelah dilakukan intervensi untuk konsumsi buah pisang ambon selama lima hari. Penyembuhan luka juga menjadi salah satu manfaat pisang. Hasil menunjukkan bahwa getah pisang ambon memiliki efek mempercepat infiltrasi, mempercepat proses neokapilerisasi, dan mempercepat reepitalisasi. Kandungan flavonoid dan glukosida pisang ambon merupakan senyawa yang berperan sebagai antidiabetes

Pemanfaatan pisang sebagai hasil olah produk perkebunan belum banyak dilakukan masyarakat. Penyebabnya karena kurangnya pengetahuan dan ketrampilan yang dimiliki oleh masyarakat tentang pemanfaatan buah tersebut. Keberadaan buah pisang terutama yang telah lewat matang seringkali menjadi sampah atau terbuang, Upaya pemberdayaan bahan pangan local dapat memberikan konstribusi pangan dalam program diversifikasi konsumsi pangan yang sejak lama dicanangkan. Berdasarkan latar belakang ini pengabdian masyarakat dilaksanakan untuk memberikan solusi .

Rumusan Masalah

Berdasarkan analisis situasi yang di lakukan maka terdapat beberapa masalah yang didapat :

1. Terbatasnya pengetahuan dan wawasan mengenai pengelolaan aneka makan dengan menggunakan bahan Buah pisang
2. Bagaimana meningkatkan ketrampilan aneka makanan dari buah pisang untuk nilai jual yang lebih tinggi

Pemecahan Masalah

Melaksanakan pelatihan sekaligus praktek tentang bagaimana pengelolaan buah pisang menjadi bahan makanan.

Tujuan

Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah :

a) Untuk meningkatkan pengetahuan dan dan wawasan mengenai pengelolaan makan dengan menggunakan bahan buah pisang
b) Meningkatkan ketrampilan aneka makan dengan buah pisang untuk nilai jual yang lebih tinggi

Metode

Pelatihan ini dilakukan dengan target utama adalah kelompok pemuda atau karang taruna yang dapat membantu mendistribusikan pengetahuannya ke masyarakat luas Dalam program pelatihan ini terdiri dari tahapan Observasi, Perencanaan, Pelaksanaan dan Refleksi.

Hasil Dan Pembahasan

Kegiatan Pengabdian di Desa Kesamben ini dilaksanakan kurang lebih satu bulan Tahapan kegiatan yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian ini antara lain :

1. Observasi pada saat observasi tim pengabdi dapat mengetahui kondisi sesungguhnya terlihat banyaknya buah pisang yang melimpah namun hanya dijual secara langsung tanpa pengolahan lebih lanjut, kondisi tersebut menyebabkan harga jual buah pisang murah dan buah pisang yang dijual secara langsung cepat busuk, berdasarkan hasil pengamatan ibu-ibu masih banyak yang belum bisa memanfaatkan buah pisang agar memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi, seperti yang diilustrasikan di atas nilai jual

pisang di pasar sangat rendah, sebagian besar masyarakat pada umumnya belum memiliki keinginan untuk mengolah buah pisang yang melimpah ini bernilai ekonomis tinggi (Sunandar dkk, 2017). Selama ini masyarakat hanya menjual langsung hasil tanamannya walaupun dengan nilai yang rendah, padahal buah pisang yang ada ini banyak memiliki manfaat dan bernilai jual tinggi apabila mampu mengolahnya.

2. Perencanaan, setelah mengetahui kondisi dilapangan selanjutnya tim pengabdi, Pengolahan buah pisang ini diolah menjadi Kue Kering dan naget pisang cukup mudah dan bahan-bahan yang dipergunakan mudah dijangkau. merencanakan kegiatan untuk mengolah pisang agar memiliki nilai jual yang lebih tinggi.
3. Pelaksanaan, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan memberikan pelatihan kepada para ibu-ibu rumah tangga, pada kesempatan tersebut diberikan materi pelatihan terkait manfaat pisang, macam-macam produk olahan pisang, pada saat pelatihan tersebut para peserta pelatihan terlihat sangat antusias dan mendengarkan secara seksama materi yang diberikan. Pemberian materi diberikan dengan cara ceramah, dilanjutkan dengan praktik pembuatan olahan makanan berbahan dasar pisang yang tersedia :
   a. Memilih jenis pisang yang akan digunakan untuk pembuatan nugget dan Kue Kering, pisang yang dipilih adalah pisang yang sudah matang dan siap makan
   b. Menyiapkan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat nugget pisang dan Kue Kering, adapun bahan yang akan digunakan seperti teoung terigu, tepung panir, gula, dan lain-lain
   c. Menyiapkan peralatan memasak untuk praktik membuat nugget dan Kue kering

Berikut hasil produk olahan seperti yang tampak pada gambar 1

Menurut pengabdian (Hasan et al., 2020), menyatakan bahwa diversifikasi olahan produk, akan meningkatkan selera terutama jika hal tersebut bersifat baru. Selain itu, alasan tim memilih pie brownies yaitu jenis pie ini bersifat tahan lama, sehingga tidak cepat basi, berbeda halnya dengan pie buah yang hanya bertahan selama satu hari. Hal ini tentu menguntungkan, sehingga diharapkan agar output dari kegiatan ini dapat menjadi home industri dan usaha baru bagi mitra. Hal ini sesuai dengan (Anggraeni, 2020; Kresnatita & Oemar, 2020) yang menyatakan bahwa olahan produk dapat menjadi industri usaha baru guna meningkatkan pendapatan keluarga.

Gambar 2 menunjukkan proses pembuatan pie brownies beserta hasil pie nya.

Gambar 2. Pelatihan pembuatan pie brownies

Beberapa peserta mengatakan bahwa pelatihan seperti ini adalah hal yang pertama kali mereka ikuti. Hasil dari kegiatan pengabdian menunjukkan bahwa mitra sangat antusias. Beberapa peserta

mengatakan bahwa naget pisang dapat menjadi salah satu kue yang akan dijual, sedangkan pie brownies sebagai hidangan lebaran dan akan dibuat sebelum ramadhan karena pendapat mitra bahwa pie ini bisa tahan lama, sehingga dapat dibuat jauh hari sebelumnya. Hal tersebut membuktikan bahwa peserta sangat antusias mengikuti kegiatan ini, serta dapat meningkatkan keterampilan.

Kesimpulan

Berdasarkan uraian diatas pengabdian masyarakat ini dapat ditarik kesimpulan bahwa pengabdian telah mencapai tujuan

a. meningkatkan wawasan mengenai pengolahan pisang telah tercapai
b. meningkatkan ketrampilan dalam pembuatan aneka produk pisang untuk nilai jual yang lebih tinggi dengan menginovasi produk antaralain bolen pisang, bolu kukus mekar pisang, kue kering pisang, nasi gurih pisang, sambal goreng pisang dan sate pisang.
c. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan bagi ibu-ibu, cara pengolahan pisang, dan cara memasarkannya
d. Membuat produk dari buah pisang berupa nugget pisang dan pie brownies

Saran

Saran yang dapat tim pengabdi berikan antara lain:

a. Tim pengabdi berharap agar ibu-ibu Rumah Tangga kempleks karantina hewan konsisten untuk mensosialisasikan hasil kegiatan pelatihan kepada masyarakat yang berada di kompleks lain
b. ibu-ibu Rumah Tangga kempleks karantina hewan konsisten untuk menerapkan hasil kegiatan pelatihan;
c. Ibu-ibu senantiasa mau untuk terus belajar mengembangkan produk olahan makanan local.

Daftar Pustaka

Cahyono, Bambang. (2016). Sukses Budi Daya Pisang Di Pekarangan Dan Perkebunan. Yogyakarta: Andi.

Cendawati. (2018). Kue Kering Favorit Tampilan Baru. Jakarta: Gramedia. Kuniawati, Nining. (2019). "Terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus." E-Journal Tata Boga 8 (1): 40–53.

Masesah, Lika, Ali Ibrahim Hasyim, Suriaty Situmorang. (2013). Analysis of Procurement of Raw Materials and Value-Added Banana Bolen in Bandar Lampung. 1 (4): 298–303.

Silfia, Sifia. 2012. "Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Terhadap Mutu Kue Kering." Jurnal Litbang Industri2 (1): 43. https://doi.org/10.24960/jli.v2i1.599.43-49.

Wibisana, Rahmad. 2017. Meraup Untung Dengan Bisnis Olahan Pisang. Yogyakarta: Wangun Printik