

PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN DARI JANTUNG PISANG

Magdalena Asri

*(Ilmu Komunikasi, Universitas 17 Agustus 1945
Surabaya)*
asrimagdalena310@gmail.com

Muhammad Rifqi Zein

*(Teknik Industri, Universitas 17 Agustus 1945
Surabaya)*
rifqizen14@gmail.com

Nu'man Ramadhani

*(Treknik Informatika, Universitas 17 Agustus 1945
Surabaya)*
Ramadhanuman6@gmail.com

Abstrak.

Desa Dilem, berlokasi di lereng pegunungan Anjasmoro, memiliki potensi buah pisang yang belum optimal dimanfaatkan, terbatas pada penggunaan buahnya saja. Penjualan produk lokal belum merambah ke pasar daring. Proposal Pengembangan pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan nilai tambah produk melalui inovasi keripik bunga pisang dengan variasi rasa, dengan harapan mendukung ekonomi lokal dan memperluas pasar. Program pengabdian masyarakat fokus pada pemberdayaan masyarakat, peningkatan keterampilan wirausaha, dan promosi produk lokal. Melalui pelatihan dan pendampingan, masyarakat diajak terlibat dalam produksi keripik bunga pisang untuk menciptakan peluang ekonomi. Program juga memberikan pelatihan keterampilan wirausaha kepada pelaku usaha lokal agar dapat mengelola bisnis lebih efektif. Kampanye pemasaran dan promosi produk lokal diharapkan meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap keripik bunga pisang inovatif, mendukung pertumbuhan ekonomi lokal. Dengan implementasi program-program ini, diharapkan tercipta dampak positif signifikan bagi masyarakat dan pengembangan produk inovatif. Penelitian juga mencakup pengembangan nugget jantung pisang sebagai inovasi produk lokal. Dalam konteks ini, abstrak merangkum upaya mengoptimalkan potensi lokal, mempromosikan kearifan lokal, meningkatkan pendapatan pengusaha, menyediakan alternatif makanan lokal yang sehat, dan mendorong penggunaan bahan baku lokal.

Kata Kunci: Keripik Jantung Pisang, Inovasi Produk, Pemberdayaan Masyarakat, Keterampilan Wirausaha, Promosi Produk Lokal, Nugget Jantung Pisang.

Abstract

Dilem Village, located on the slopes of the Anjasmoro mountains, has the potential of bananas that have not been optimally utilized, limited to the use of the fruit only. Sales of local products have not penetrated the online market. This KKN Development Proposal aims to increase the added value of products through the innovation of banana

flower chips with a variety of flavors, with the hope of supporting the local economy and expanding the market. The KKN program focuses on community empowerment, improving entrepreneurial skills, and promoting local products. Through training and mentoring, the community is invited to be involved in the production of banana flower chips to create economic opportunities. The program also provides entrepreneurial skills training to local businesses in order to manage their businesses more effectively. Marketing campaigns and promotion of local products are expected to increase public awareness of innovative banana flower chips, supporting local economic growth. With the implementation of these programs, it is expected to create a significant positive impact on society and the development of innovative products. Research also includes the development of banana heart nuggets as an innovation of local products. In this context, the abstract summarizes efforts to optimize local potential, promote local wisdom, increase entrepreneurs' incomes, provide healthy local food alternatives, and encourage the use of local raw materials.

Keywords: banana heart chips, product innovation, community empowerment, entrepreneurial skills, local product promotion, banana heart nuggets.

PENDAHULUAN

Desa Dilem, yang terletak di wilayah Kecamatan Gondang, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur, memiliki potensi dalam pengembangan produk lokal yang menjadi kunci penguatan ekonomi daerah. Tanaman pisang, yang tumbuh subur di daerah beriklim tropis, menyimpan potensi besar dalam jantung pisangnya yang tidak banyak orang ketahui. Meskipun jantung pisang memiliki nilai kesehatan yang baik, pemanfaatannya masih minim. Oleh karena itu, fokus pada pengembangan produk lokal difokuskan pada jantung pisang, diharapkan dapat menciptakan nilai tambah bagi komunitas lokal.

Keripik jantung pisang, sebagai produk olahan ringan, menjadi solusi inovatif dalam pemanfaatan jantung pisang. Proses pembuatannya melibatkan rebusan, pencampuran dengan tepung bumbu, dan pengorengan hingga menghasilkan camilan renyah dan gurih. Dengan menjaga citarasa manis alami dari pisang, keripik ini tidak hanya lezat tetapi juga dianggap sebagai alternatif camilan yang lebih sehat. Dengan kandungan nutrisi seperti vitamin C, potassium, dan serat, keripik jantung pisang memberikan nilai tambah dari segi kesehatan.

Selain keripik, jantung pisang juga dapat diolah menjadi produk olahan lain seperti abon dan nugget. Abon jantung pisang, untuk memenuhi standar mutu industri pangan, mengikuti prosedur yang ketat untuk menghasilkan produk yang tidak hanya lezat tetapi juga aman bagi konsumen. Seiring dengan itu, nugget jantung pisang menjadi inovasi yang menjanjikan, meskipun memiliki karakteristik tekstur yang berbeda dengan nugget pada umumnya, karena kandungan serat yang tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mewujudkan inovasi pada produk lokal, khususnya keripik bunga pisang dengan variasi rasa. Melalui program pengabdian masyarakat, pelatihan, dan pendampingan

masyarakat setempat diharapkan dapat memberikan kontribusi positif terhadap pemberdayaan ekonomi dan pertumbuhan lokal. Strategi pemasaran melalui digital marketing dan media sosial menjadi pendekatan yang diterapkan untuk meningkatkan eksistensi produk.

- a. Potensi pengembangan produk lokal, terutama jantung pisang, di Desa Dilem, Kecamatan Gondang, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur, masih belum optimal, dan limbah seperti jantung pisang seringkali tidak dimanfaatkan secara maksimal.
- b. Kendala dan peluang dalam pengolahan jantung pisang menjadi produk olahan, seperti keripik, abon, dan nugget, di tingkat lokal masih perlu diidentifikasi untuk meningkatkan efisiensi dan keberlanjutan usaha.
- c. Implementasi standar mutu, seperti Standar Industri Indonesia (SII), dalam pembuatan abon jantung pisang di industri pangan lokal perlu dievaluasi untuk memastikan keamanan dan kualitas produk.
- d. Karakteristik tekstur, kandungan nutrisi, dan daya tarik konsumen terhadap nugget jantung pisang sebagai inovasi produk lokal perlu dikaji untuk memahami potensi penerimaan di pasar.
- e. Strategi pemasaran, khususnya melalui digital marketing dan media sosial, perlu diidentifikasi agar produk keripik bunga pisang dengan variasi rasa dapat meningkatkan eksistensinya di pasar lokal maupun lebih luas.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini mempunyai tujuan yang baik dalam meningkatkan potensi ekonomi masyarakat di Desa Dilem melalui inovasi pada produk lokal yang berbahan baku Tanaman Pisang, khususnya olahan jantung pisang di wilayah Desa Dilem.

a. Mengembangkan Produk Inovatif:

Melakukan penyusunan varian rasa kripik bunga pisang yang diminati oleh target pasar. Serta melibatkan masyarakat dalam proses pengembangan varian rasa untuk memastikan daya tarik masyarakat lokal. Pengembangan varian rasa mampu meningkatkan nilai tambah produk dan daya saing di pasar lokal maupun pasar yang lebih luas.

b. Mempromosikan Kearifan Lokal:

Memelihara dan mempromosikan kearifan lokal melalui pengembangan kripik bunga pisang dengan varian rasa terinspirasi oleh bahan dan tradisi lokal. Menghubungkan elemen kearifan lokal dalam strategi pemasaran, seperti asal-usul bahan baku (Tanaman Pisang), penjelasan terkait produk, dan dampak positif untuk masyarakat di daerah tersebut.

c. Meningkatkan Pendapatan Pengusaha Lokal:

Memberdayakan pengusaha lokal dengan mengadakan pelatihan dan memberikan pengetahuan, terkait keterampilan memproduksi dan memasarkan kripik bunga pisang

dengan varian rasa lokal. Membantu pengusaha lokal dan menjangkau sumber daya dengan mendukung pengembangan usaha mereka, melalui bantuan modal hingga teknis produksi.

d. Menyediakan Alternatif Makanan Lokal:

Menyediakan alternatif makanan lokal yang sehat dan bergizi dengan memanfaatkan bahan baku bunga pisang. Memberikan sosialisasi kesehatan dari nutrisi terkait produk, dan memfokuskan manfaat kesehatan dari konsumsi produk kripik bunga pisang.

e. Peningkatan Penggunaan Bahan Lokal:

Mendorong penggunaan bahan baku lokal, seperti bunga pisang, untuk mendukung pertanian lokal dan mengurangi ketergantungan pada bahan impor. Memberikan dukungan intensif terhadap petani lokal agar mampu meningkatkan kualitas dan kuantitas bahan baku lokal.

f. Implementasi Standar Mutu:

Melibatkan lembaga terkait untuk memastikan bahwa produk kripik bunga pisang dapat memenuhi standar mutu yang ditetapkan. Memberikan penyuluhan kepada pengusaha lokal dalam menerapkan produksi yang memenuhi standar mutu.

Dengan menghubungkan langkah-langkah dalam tujuan penelitian, diharapkan dapat memberikan dampak positif terhadap pemberdayaan ekonomi dan pertumbuhan lokal di Desa Dilem, Kecamatan Gondang, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur.

METODE PELAKSANAAN

2.1. Solusi Permasalahan

Mengadakan pendekatan partisipatif dengan melibatkan masyarakat Desa Dilem, melakukan survei potensi dan kebutuhan pasar lokal untuk mengidentifikasi peluang pengembangan produk lokal, terutama jantung pisang.

- a. Mengadakan workshop pengolahan jantung pisang untuk membahas teknik-teknik pengolahan yang tepat. [1]
- b. Membentuk kelompok diskusi untuk mengidentifikasi kendala dan mencari solusi bersama.
 - a. Mengadakan penelitian lanjutan untuk mengoptimalkan tekstur nugget jantung pisang.
 - b. Menyusun informasi nutrisi secara jelas untuk konsumen dan menyosialisasikannya.
- a. Melakukan pelatihan digital marketing bagi pelaku UMKM di Desa Dilem.
- b. Membentuk tim khusus untuk mengelola media sosial dan kampanye pemasaran online.

2.2 Bentuk Kegiatan

2.2.1 Pendidikan dan Penyuluhan:

- a. Workshop tentang potensi pengembangan produk lokal dan pemasaran.
- b. Sosialisasi pentingnya standar mutu (SII) dalam industri pangan.

2.2.2 Pelatihan:

- a. Pelatihan teknik pengolahan jantung pisang menjadi berbagai produk (keripik, abon, nugget). [2]
- b. Pelatihan manajemen usaha dan pemasaran digital untuk meningkatkan penjualan produk lokal.

No	Bahan	Peralatan
1	Keripik Jantung Pisang 2 buah ontong 1/4 tepung terigu 1/4 tepung beras garam secukupnya bumbu tabur air es secukupnya	baskom wajan sendok
2	Nugget Jantung Pisang 1 buah ontong 1/4 tepung terigu 5 sendok makan tepung panir 3 siung bawang putih garam secukupnya kaldu ayam secukupnya 2 buah telur	Baskom wajan panci cetakan pisau telenan sendok

Melalui pendekatan ini, diharapkan masyarakat Desa Dilem dapat aktif terlibat dalam pengembangan produk lokal, mengatasi kendala yang dihadapi, dan meningkatkan daya saing produk mereka di pasar lokal maupun secara online.

Pelatihan dan edukasi akan menjadi kunci dalam memajukan UMKM di desa tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Mitra dalam kegiatan ini terdiri dari 6 orang yang tergabung dalam kelompok UMKM Mekar Jaya di Desa Dilem Kecamatan Gondang, Kabupaten Mojokerto.

Kegiatan dilaksanakan secara offline pada pertengahan bulan januari 2024. Sedangkan pada proses pelaksanaannya sendiri juga dilaksanakan pada pertengahan januari 2024 yang meliputi beberapa tahapan, yaitu survey, analisis lapangan, pemyuluhan, pelatihan, dan tanya jawab. Pengembangan produk olahan dari jantung pisang memiliki potensi untuk menciptakan beberapa produk yang dapat meningkatkan nilai tambah dan pemanfaatan jantung pisang. Berikut adalah hasil dan pembahasan terkait pengembangan produk olahan dari jantung pisang.**Hasil:**

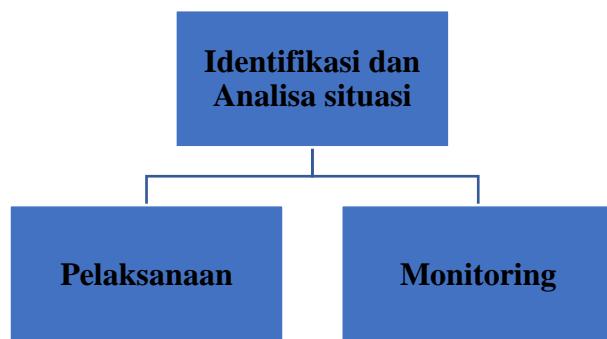
1. Desa Dilem memiliki potensi pengembangan produk lokal dari tanaman pisang yang belum dimanfaatkan secara optimal.
2. Jantung pisang dapat diolah menjadi produk inovatif seperti keripik, abon, dan nugget. Namun diperlukan identifikasi kendala dan peluang untuk meningkatkan efisiensi dan keberlanjutan usaha.

3. Penerapan standar industri seperti SII penting dilakukan pada produk pangan lokal seperti abon jantung pisang untuk menjamin kualitas dan keamanan produk.
4. Nugget jantung pisang memiliki tekstur dan karakteristik yang berbeda dari nugget pada umumnya karena kandungan seratnya yang tinggi, sehingga perlu penelitian lebih lanjut terkait penerimaan konsumen.
5. Strategi pemasaran melalui digital marketing dan media sosial perlu diterapkan untuk meningkatkan eksistensi produk lokal seperti keripik bunga pisang dengan berbagai varian rasa.

Pembahasan:

6. Potensi lokal Desa Dilem berupa tanaman pisang, khususnya jantung pisang, sangat besar untuk dikembangkan menjadi produk inovatif dengan nilai tambah. Pengolahan menjadi keripik, abon, dan nugget adalah peluang nyata yang bisa meningkatkan pendapatan pengusaha lokal. Kendala yang mungkin muncul perlu diidentifikasi dan dicari solusinya melalui pendekatan kolaboratif dengan berbagai pihak terkait. Pendidikan, pelatihan, dan pendampingan juga penting untuk memberdayakan masyarakat lokal. Strategi pemasaran yang tepat, khususnya pemanfaatan media digital dan sosial, akan sangat mendukung pertumbuhan dan perkembangan produk lokal ini.

Tahapan Pelaksanaan



Tahapan pertama melakukan survei mengenai rumah mitra dan juga mengetahui latar belakang kegiatan usaha mitra yang telah dikelola.



Tahapan kedua melakukan sosialisasi mengenai program pengabdian tentang keripik jantung pisang dan tujuan program untuk UMKM Mekar Jaya. Program disusun berdasarkan masalah mitra.



Tahapan ketiga melakukan demo masak bersama UMKM Mekar Jaya di belakang polindes



1. Produk Olahan dari Jantung Pisang Terdapat beberapa produk olahan pangan yang dapat dibuat dari jantung pisang. Beberapa di antaranya adalah:

- **Keripik Jantung Pisang:** Jantung pisang dapat diiris tipis dan dikeringkan menjadi keripik yang renyah dan gurih.
- **Nugget Jantung Pisang:** Jantung pisang dapat dihancurkan dan dikukus untuk menjadi nugget yang enak dan gurih.

2. Manfaat Pengembangan Produk Olahan dari Jantung Pisang Pengembangan produk olahan dari jantung pisang memiliki beberapa manfaat, antara lain:

- **Pemanfaatan Potensi:** Pengembangan produk olahan dari jantung pisang dapat memanfaatkan potensi jantung pisang yang seringkali tidak dimanfaatkan secara optimal.
- **Nilai Tambah:** Dengan mengolah jantung pisang menjadi produk olahan, dapat menciptakan nilai tambah yang lebih tinggi dan meningkatkan daya jual produk.

- **Diversifikasi Produk:** Produk olahan dari jantung pisang dapat menjadi alternatif variasi produk yang menarik bagi konsumen.
- **Pengurangan Limbah:** Pengembangan produk olahan dari jantung pisang juga dapat membantu mengurangi limbah dan meminimalisir pemborosan.

3. Proses Pengembangan Produk Olahan dari Jantung Pisang

Proses pengembangan produk olahan dari jantung pisang meliputi beberapa tahap, seperti:

- **Pemilihan Jantung Pisang:** Pilih jantung pisang yang masih segar dan berkualitas baik.
- **Pembersihan:** Bersihkan jantung pisang dari serat-serat yang tidak diinginkan.
- **Pengolahan:** Olah jantung pisang sesuai dengan jenis produk yang ingin dibuat, seperti dipotong, diiris, atau dihaluskan.
- **Pengawetan:** Jika diperlukan, lakukan proses pengawetan agar produk olahan dapat bertahan lebih lama.
- **Pengemasan:** Kemas produk olahan dengan baik untuk menjaga kualitas dan keamanannya.

4. Potensi Pasar dan Pemasaran

Pengembangan produk olahan dari jantung pisang memiliki potensi pasar yang cukup luas. Produk ini dapat dipasarkan secara lokal maupun internasional, tergantung pada strategi pemasaran yang dilakukan. Beberapa strategi pemasaran yang dapat dilakukan antara lain:

- **Pemasaran Online:** Manfaatkan platform online untuk memasarkan produk olahan dari jantung pisang, seperti melalui situs web, media sosial, atau platform e-commerce. [3]
- **Kerjasama dengan Pihak Terkait:** Jalin kerjasama dengan pihak terkait, seperti toko kelontong, restoran, atau hotel, untuk memasarkan produk olahan jantung pisang.
- **Partisipasi dalam Pameran:** Ikut serta dalam pameran atau festival makanan untuk memperkenalkan produk olahan jantung pisang kepada calon konsumen.
- **Promosi:** Lakukan promosi yang efektif, seperti memberikan diskon, mengadakan demo masak, atau memberikan sampel produk kepada konsumen potensial. [4]

5. Keuntungan dan Tantangan

Pengembangan produk olahan dari jantung pisang memiliki beberapa keuntungan, seperti:

- **Potensi Pasar:** Produk olahan jantung pisang memiliki potensi pasar yang luas, baik di dalam negeri maupun luar negeri.
- **Nilai Tambah:** Pengembangan produk olahan dapat memberikan nilai tambah yang lebih tinggi dibandingkan dengan jantung pisang mentah.
- **Pemanfaatan Potensi:** Pengembangan produk olahan dapat memanfaatkan potensi jantung pisang yang seringkali tidak dimanfaatkan secara optimal.

Namun, terdapat juga beberapa tantangan dalam pengembangan produk olahan dari jantung pisang, seperti:

- **Persaingan:** Persaingan dengan produk olahan lainnya di pasar dapat menjadi tantangan dalam memasarkan produk olahan jantung pisang.
- **Pengolahan dan Pengemasan:** Proses pengolahan dan pengemasan yang tepat diperlukan untuk menjaga kualitas dan daya tahan produk olahan jantung pisang.
- **Edukasi Konsumen:** Edukasi konsumen mengenai manfaat dan cara mengolah produk olahan jantung pisang juga perlu dilakukan untuk meningkatkan minat konsumen.

SIMPULAN

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengenalkan bahan-bahan makanan yang dapat diolah baik untuk bahan produk baru maupun bahan pengganti lainnya. Salah satu contohnya yaitu jantung pisang, yang biasanya dibuang begitu saja setelah masa panen dilakukan. Hal ini selain dapat memanfaatkan lebih banyak bahan baku mentah juga sebagai bentuk usaha mengedukasi masyarakat bahwa masih banyak bahan baku yang sebenarnya dapat diolah. Sehingga nantinya dapat tercipta produkproduk baru yang memicu pertumbuhan ekonomi dengan dapat dibukanya lapangan pekerjaan baru,

UCAPAN TERIMA KASIH

Menyadari berbagai manfaat yang timbul dari pelaksanaan pengabdian pada masyarakat ini, baik untuk penulis maupun masyarakat sekitarnya, kami ingin menyampaikan rasa terima kasih yang besar kepada beberapa pihak. Terima kasih kepada Bapak sebagai Rektor Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, Bapak Istantyo Yuwono, S.T., M.M selaku dosen pembimbing lapangan; serta kepada rekan-rekan dosen dan mahasiswa yang ikut serta dalam pelaksanaan pengabdian pada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] S. B. Kasiyati, E. Setyowati, and R. Santoso, “Berwirausaha Melalui Laundry Sepatu di SMP 17 Agustus 1945, Nginden Semolo, Menur Pumpungan, Kota Surabaya,” *ABDI MOESTOPO: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, vol. 5, no. 1, pp. 118–126, 2022, doi: 10.32509/abdimoestopo.v5i1.1581.
- [2] E. Indartuti and A. Maduwinarti, “PKM Pemanfaatan Limbah Kurma Dan Buahnya Menjadi Minuman Kopi, Susu Kurma Pada UMK OEMAH KURMA ‘NAF’ Di Kelurahan MedokanAyu, Kecamatan Rungkut, Kota Surabaya,” *JPM17: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 6, no. 1, 2021, doi: 10.30996/jpm17.v6i1.5156.
- [3] M. B. C. Purwantoro. and F. R. Masruchin, “KKN UNTAG Surabaya dalam Digitalisasi UMKM Pada Produsen Ayam Panggang Bu Rahayu-Kediri,” vol. 2, no. 1, pp. 1–23, 2022.
- [4] B. B. Tsalshabila, D. S. Jr, D. W. Ramadhana, and A. Puspitaningtyas, “Desa Bejijong To the

Next Level Bersama Pojok Literasi Bahasa Inggris Bem Fisip Untag Surabaya,” *Jurnal Pengabdian Nasional*, vol. 03, no. 01, pp. 59–68, 2023.