

PENGEMBANGAN *ENTREPRENEURSHIP* MELALUI PENINGKATAN HASIL PERKEBUNAN (JANTUNG PISANG) MENJADI OLAHAN MAKANAN (ABON) DI DESA BONJERUK KECAMATAN JONGGAT KABUPATEN LOMBOK TENGAH

Siti Aisyah Hidayati¹⁾, Sri Wahyulina²⁾, Embun Suryani³⁾, Siti Sofiyah⁴⁾
¹⁾²⁾³⁾⁴⁾Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram, Mataram

sitiaisyahhidayati@unram.ac.id

ABSTRAK

Bonjeruk adalah salah satu desa yang terletak di Kecamatan Jonggat Kabupaten Lombok Tengah Provinsi Nusa Tenggara Barat. Desa Bonjeruk termasuk daerah yang banyak ditumbuhi pohon pisang. Selama ini yang banyak dimanfaatkan dari pohon pisang adalah buah, batang dan daun pisang. Kegiatan pengabdian ini memanfaatkan bagian lain dari pohon pisang yaitu jantung pisang sebagai bahan makanan dan dapat juga dijual untuk menambah pendapatan masyarakat. . Selama ini pemanfaatan jantung pisang belum pernah dilakukan.. Ada alternatif lain yang dapat meningkatkan nilai pohon pisang, yaitu dengan membuat abon dari jantung pisang yang mempunyai nilai ekonomi lebih tinggi dibandingkan dengan makanan olahan dari pisang yang sudah ada. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mengembangkann *entrepreneurship* melalui peningkatan nilai ekonomi hasil perkebunan (jantung pisang) menjadi olahan makanan (abon). Metode pelaksanaan kegiatan yang dilakukan adalah penyuluhan tentang kewirausahaan kepada masyarakat sehingga dapat mengembangkan jiwa wirausaha dan praktik pembuatan abon dari jantung pisang sehingga terjadi peningkatan nilai ekonomi jantung pisang dan harga jualnya relatif lebih tinggi. Kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat mencapai luaran yaitu meningkatnya pengetahuan masyarakat tentang kewirausahaan dan tersajinya produk abon berbahan jantung pisang.

Kata kunci: jantung pisang, abon, Bonjeruk

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bonjeruk adalah salah satu [desa](#) yang terletak di Kecamatan [Jonggat](#), [Kabupaten Lombok Tengah](#), Provinsi [Nusa Tenggara Barat](#). Desa ini sebagian besar penduduknya bersuku [Sasak](#). Desa ini terletak di bagian tengah [Pulau Lombok](#). Hasil pertanian dan perkebunan di desa ini antara lain ialah [padi](#), [jagung](#), pisang dan lain sebagainya. Pisang adalah salah satu tanaman

perkebunan yang tidak mengenal musim dan relatif banyak terdapat di Desa Bonjeruk. Pemanfaatan pohon pisang selama ini belum dilakukan secara maksimal, masih terbatas pada buah, batang dan daunnya saja. Buah pisang hanya terbatas pada konsumsi sendiri atau dijual, selain itu dibuat olahan makanan seperti pisang goreng dan kolak. Batang pisang bisa dibuat sayur ares yang sering disajikan pada saat acara syukuran atau kegiatan lainnya. Sedangkan daunnya dimanfaatkan sebagai pembungkus makanan. Ada alternatif lain yang dapat meningkatkan nilai pohon pisang, yaitu dengan membuat abon dari bagian pohon pisang yaitu jantung pisang,

Dalam mengolah potensi perkebunan tersebut, dibutuhkan suatu program yang dapat dijalankan guna untuk meningkatkan jiwa wirausaha dan diharapkan mampu meningkatkan tingkat kesejahteraan masyarakat setempat. Salah satu program yang dapat dijalankan guna untuk mengolah potensi tersebut adalah dengan membuat kreasi makanan yang belum ada sebelumnya dibuat oleh masyarakat setempat seperti membuat abon dengan bahan jantung pisang. Abon yang dibuat dengan bahan baku jantung pisang ini tidak jauh beda proses dan rasanya dengan abon-abon pada umumnya. Olahan dari jantung pisang yang akan dibuat menjadi abon ini diharapkan mampu bersaing di pasaran dan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat setempat.

Pengolahan pohon pisang, yaitu jantung pisang menjadi abon tersebut dilaksanakan dengan cara pembuatan tradisional, seperti pembuatan abon pada umumnya. Hanya saja, bahan dasar yang digunakan berbeda dari abon-abon lainnya yaitu jantung pisang. Pembuatan abon jantung pisang ini merupakan langkah atau cara yang dilakukan guna untuk memanfaatkan potensi yang ada pada desa tersebut, mengingat di Desa Bonjeruk memiliki potensi sumberdaya alam yang terdapat di sektor pertanian dan perkebunan yang cukup melimpah yang didukung dengan kondisi alam yang subur.

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini akan diberikan kepada anggota Kelompok Sadar Wisata “Wirajaya Putra”. Kelompok ini beranggotakan pemuda dan pemudi desa yang berusia produktif. Dengan adanya peningkatan nilai ekonomi hasil perkebunan, yaitu jantung pisang diharapkan dapat mengembangkan *entrepreneurship*, khususnya penduduk desa usia produktif dan masyarakat pada umumnya. Pada akhirnya tingkat pendapatan dan tingkat kesejahteraan masyarakat juga meningkat.

1.2. Tujuan Dan Manfaat

1.2.1. Tujuan

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mengembangkann *entrepreneurship* melalui peningkatan nilai ekonomi hasil perkebunan (jantung pisang) menjadi olahan makanan (abon).

1.2.2. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari kegiatan ini adalah tersajinya produk abon berbahan dasar jantung pisang sehingga dapat meningkatkan pendapatan yang akhirnya dapat meningkatkan kesejahteraan bagi masyarakat Desa Bonjeruk Kecamatan Jonggat Kabupaten Lombok Tengah.

2. PENDEKATAN/METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Dalam pelaksanaan kegiatan ini, pendekatan atau metode yang dilakukan adalah sebagai berikut:

a. Penyuluhan tentang Kewirausahaan

Kegiatan ini bertujuan untuk membangkitkan motivasi kepada peserta tentang pentingnya memiliki sikap mental seorang wirausaha. Dengan adanya motivasi untuk berwirausaha diharapkan dapat memperoleh tambahan pendapatan untuk memenuhi kehidupan sehari-hari.

b. Praktik Pembuatan Abon dari Jantung Pisang

Motivasi berwirausaha yang ada di dalam diri peserta harus diikuti dengan kegiatan nyata untuk dapat meningkatkan pendapatan. Salah satu yang dapat dilakukan oleh para peserta yaitu dengan memanfaatkan potensi lokal perkebunan yang ada. Pemanfaatan jantung pisang sebagai olahan makanan (abon) belum pernah dilakukan di Desa Bonjeruk, sehingga kegiatan ini sangat menarik perhatian peserta.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang pengembangan *entrepreneurship* melalui peningkatan nilai ekonomi hasil perkebunan (jantung pisang) menjadi olahan makanan (abon) di Desa Bonjeruk Kecamatan Jonggat Kabupaten Lombok Tengah sesuai dengan rencana. Hal ini dapat dilihat dari antusiasme peserta dalam penyuluhan kewirausahaan dan praktik pembuatan abon dari jantung pisang.

3.1. Penyuluhan tentang Kewirausahaan

Pada pengabdian ini, masyarakat terutama penduduk usia produktif diberikan penyuluhan tentang arti penting kewirausahaan untuk menunjang kehidupan sehari-hari. Penyuluhan ini banyak menjelaskan tentang wirausaha dan kewirausahaan. Dalam lampiran keputusan menteri Koperasi dan Pembinaan Pengusaha Kecil Nomor: 961/KEP/M/XI/1995 dicantumkan:

- a) Wirausaha adalah orang yang mempunyai semangat, sikap, perilaku dan kemampuan kewirausahaan.
- b) Kewirausahaan adalah semangat, sikap dan kemampuan seseorang dalam menangani usaha dan kegiatan yang mengarah pada upaya mencari, menciptakan serta menerapkan cara kerja, teknologi dan produk baru dengan meningkatkan efisiensi dalam rangka memberikan pelayanan yang lebih baik dan atau memperoleh keuntungan yang lebih besar.

Jadi, wirausaha itu mengarah kepada orang yang melakukan usaha/kegiatan sendiri dengan segala kemampuan yang dimiliki. Sedangkan kewirausahaan menunjukkan kepada sikap mental yang dimiliki oleh seorang wirausaha dalam melaksanakan usaha/kegiatannya. Seorang wirausaha memiliki sumber pendapatan dan berperan secara internal maupun eksternal. Secara internal seorang wirausaha berperan dalam mengurangi tingkat kebergantungan terhadap orang lain, meningkatkan kepercayaan diri, serta meningkatkan daya beli pelakunya. Secara eksternal, seorang wirausaha berperan dalam menyediakan lapangan kerja bagi para pencari kerja. Dengan terserapnya tenaga kerja oleh kesempatan kerja yang disediakan oleh seorang wirausaha, tingkat pengangguran menjadi berkurang. Peran wirausaha dalam kehidupan sehari-hari adalah menciptakan lapangan kerja, mengurangi pengangguran, meningkatkan pendapatan masyarakat, mengombinasikan faktor-faktor produksi (alam, tenaga kerja, modal, dan keahlian) dan Terjalannya silaturahmi.

Salah satu bentuk usaha yang paling potensial bagi masyarakat di Desa Bonjeruk adalah dengan memanfaatkan pohon pisang yang banyak tumbuh di desa tersebut. Bagian pohon pisang yang dapat dimanfaatkan adalah jantung pisang, dengan mengolah menjadi abon, berarti telah terjadi peningkatan nilai ekonomi. Semula pohon pisang yang dimanfaatkan hanya buah, batang dan daunnya saja, sekarang bisa dimanfaatkan jantung pisang menjadi abon. Abon yang dihasilkan bisa dikonsumsi sendiri bahkan bisa dijual sehingga menghasilkan pendapatan tambahan bagi penduduk setempat.

3.2. Praktik Pembuatan Abon dari Rebung Bambu

Praktik pembuatan abon merupakan kegiatan yang ditunggu-tunggu oleh masyarakat. Hal ini terlihat dari antusiasme masyarakat yang ingin ikut membantu dalam pelaksanaan kegiatan ini. Kegiatan ini diawali dengan menjelaskan peralatan dan bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan abon.

a) Peralatan

1. Kompor gas
2. Wajan
3. Sendok masak
4. Sendok saringan
5. Saringan
6. Panci
7. Cobek
8. Pisau
9. Piring
10. Mangkok

b) Bahan

1. Jantung Pisang 1 kg
2. Minyak goreng
3. Merica secukupnya
4. Bawang merah 13 siung
5. Bawang putih 11 siung
6. Cabai merah
7. Cabai rawit
8. Garam secukupnya
9. Penyedap rasa secukupnya
10. Jinten secukupnya
11. Terasi secukupnya
12. Air

Selanjutnya diikuti dengan langkah-langkah pengerjaan atau proses pembuatannya. Adapun langkah-langkahnya sebagai berikut:

1. Buka tiap-tiap kelopak jantung pisang
2. Ambil bunga jantung pisang dan pisahkan dari putiknya
3. Panaskan air hingga mendidih
4. Masukkan garam beserta jantung pisang yang telah dibersihkan
5. Setelah matang, angkat jantung pisang dan tiriskan
6. Suir jantung pisang dan kemudian cuci hingga bersih
7. Remas jantung pisang agar kandungan airnya berkurang
8. Haluskan bumbu - bumbu yang terdiri dari: cabai rawit, bawang putih, garam, cabai merah besar, jinten putih, merica, penyedap rasa dan terasi
9. Campur bumbu halus dan jantung pisang secara bersamaan hingga merata
10. Panaskan minyak goreng
11. Masukkan jantung pisang yang telah dicampur dengan bumbu halus ke dalam minyak goreng yang sudah panas
12. Goreng jantung pisang hingga berwarna kecoklatan

13. Angkat dan tiriskan
14. Abon jantung pisang siap disajikan



Gambar 1. Jantung Pisang yang Siap Diolah



Gambar 2. Salah Satu Proses Pembuatan Abon Jantung Pisang



Gambar 2. Abon dari Jantung Pisang

Dengan terlaksananya kegiatan ini diharapkan masyarakat Desa Bonjeruk khususnya penduduk usia produktif menyadari arti penting kewirausahaan dengan memanfaatkan potensi lokal dan meningkatkan nilai ekonomi dari pohon pisang yang banyak tumbuh di Desa Bonjeruk Kecamatan Jonggat Kabupaten Lombok Tengah.

4. SIMPULAN

1. Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat tentang pengembangan *entrepreneurship* melalui peningkatan nilai ekonomi hasil perkebunan (jantung pisang) menjadi olahan makanan (abon) di Desa Bonjeruk Kecamatan Jonggat Kabupaten Lombok Tengah sesuai dengan rencana. Hal ini dapat dilihat dari antusiasme peserta dalam kegiatan penyuluhan kewirausahaan dan praktik pembuatan abon dari jantung pisang.
2. Masyarakat mulai menyadari arti penting kewirausahaan untuk menunjang kehidupan sehari-hari.
3. Abon dengan bahan baku jantung pisang menunjukkan bahwa pohon pisang tidak saja fungsinya diambil dari buah, batang dan daunnya tetapi juga dapat diambil dari jantung pisang yang diolah menjadi abon. Abon yang dihasilkan dapat dikonsumsi sendiri dan dapat juga dijual sehingga dapat menambah pendapatan masyarakat khususnya para penduduk usia produktif.

DAFTAR PUSTAKA

- Kasali, Rheinald. dkk. (2010). *Kewirausahaan untuk Program Strata 1*. Yayasan Rumah Perubahan.
- Mamuaja, Christine F., & Aida, Yuannita. (2014). *Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang (Musa P.) dengan Penambahan Ikan Layang (Decapterus Sp)*, <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/itp/article/view/7231> (akses 28 Februari 2018)
- Muhandri, Tjahja. (2002). Strategi Penciptaan Wirausaha (Pengusaha) Kecil Menengah yang Tangguh. *Makalah Falsafah Sains*. Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.
- Saiman, Leonardus. (2009). *Kewirausahaan: Teori, Praktik, dan Kasus-Kasus*. Penerbit: Salemba Empat
- Sunandar, Asep; Sumarsono, R.B., Benty, D.D.N. dan Nurjanah, N., Aneka Olahan Pisang Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Pisang Dan Pendapatan Masyarakat. <http://journal2.um.ac.id/index.php/pedagogi/article/download/1945/1134> *universitas Negeri Malang, Jalan Semarang 5 Malang 65145*, (akses 28 Februari 2018)
- <http://ciputrauceo.net/blog/2016/3/7/bisnis-dan-tujuan-kewirausahaan>. (akses 28 Februari 2018)
- https://www.ekonomi-holic.com/2012/11/kewirausahaan-definisi-peran_17.html (akses 28 Februari 2018)