

PELATIHAN PENGOLAHAN PISANG MENJADI PISANG NUGGET DI DESA MENTARAS KEC. DUKUN KAB. GRESIK

Eka Jauharni¹, Eva Rusdianti M², Miftakhul Fazryn³, I. A. Nuh Kartini⁴
¹²³⁴Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

ABSTRAK

Pisang adalah nama umum yang di berikan pada tumbuhan tena raksasa berdaun besar dari suku Masaceae. Buah pisang sebagai bahan pangan merupakan bahan energi (Karbohidrat) dan meneral terutama kalium. Di Desa Mentaras mempunyai potensi perkebunan pisang yang baik, namun pemanfaatan menjadi produk olahan kurang dilakukan secara optimal. Tujuan dari program kerja tersebut adalah melatih masyarakat untuk berwirausaha, bahkan dapat menjual produk Pisang Nuggetnya sehingga dari penjualan tersebut dapat membantu ekonomi keluarga, serta membudayakan semangat sikap, perilaku, dan kemampuan kewirausahaan di kalangan masyarakat yang mampu, handal, dan unggul. Pendekatan yang di lakukan untuk menawarkan solusi atas permasalahan yang di hadapi oleh masyarakat desa mentaras adalah memberikan pelatihan dan peningkatan pengetahuan dan penyusunan strategi pemasaran yang tepat dengan menggunakan pisang nugget sebagai produk untuk berwirausaha.

KATA KUNCI : Pisang Nugget, Wirausaha.

Pendahuluan

Latar Belakang

Pisang adalah nama umum yang di berikan pada tumbuhan tena raksasa berdaun besar dari suku Masaceae. Buah pisang sebagai bahan pangan merupakan bahan energi (Karbohidrat) dan meneral terutama kalium. Pisang merupakan buah yang tersusun dalam tandan dengan kelompok-kelompok tersusun menjari, yang disebut sisir. Hampir semua buah pisang memiliki kulit berwarna kuning ketika matang, meskipun ada beberapa yang berwarna jingga, merah, hijau, ungu, atau bahkan hampir hitam.

Desa Mentaras mempunyai potensi perkebunan pisang yang baik, namun pemanfaatan menjadi produk olahan kurang dilakukan secara optimal. Biasanya buah pisang langsung dijual ke pasar dalam keadaan mentah. Hal ini dapat menyebabkan kurang berkembangnya kreativitas warga dalam memanfaatkan sumber daya dan mengurangi nilai ekonomi yang diperoleh kurang optimal.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka tim KKN mengadakan penyuluhan pembuatan nugget pisang. Sebelumnya, olahan nugget pisang belum pernah dibuat oleh warga.

Pembuatan pisang nugget dimaksudkan untuk membuka wawasan baru untuk masyarakat dan juga membangun jiwa berwirausaha masyarakat. Dengan adanya

wirausaha pisang nugget masyarakat diharapkan kedepannya jadi lebih mudah untuk membuka usaha lain karena sudah adanya gambaran atau memiliki pengalaman dari wirausaha pisang nugget tersebut.

Dalam membuat pisang nugget dan menjualnya ke customer, masyarakat diharapkan dapat mengetahui bagaimana langkah-langkah dalam proses pembuatannya dan untuk nantinya masyarakat desa Mentaras dapat berwirausaha pisang nugget secara mandiri.

Permasalahan

Desa Mentaras mempunyai potensi perkebunan pisang yang baik, namun pemanfaatan menjadi produk olahan kurang dilakukan secara optimal. Biasanya buah pisang langsung dijual ke pasar dalam keadaan mentah. Hal ini dapat menyebabkan kurang berkembangnya kreativitas warga dalam memanfaatkan sumber daya dan mengurangi nilai ekonomi yang diperoleh kurang optimal.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka tim KKN mengadakan Penyuluhan pembuatan nugget pisang. Sebelumnya, olahan nugget pisang belum pernah dibuat oleh warga.

Metode

Pendekatan yang di lakukan untuk menawarkan solusi atas permasalahan yang di hadapi oleh masyarakat desa mentaras adalah

memberikan pelatihan dan peningkatan pengetahuan dan penyusunan strategi pemasaran yang tepat dengan menggunakan pisang nugget sebagai produk untuk berwirausaha Gambar 1.



Partisipan mitra (ibu-ibu pkk di desa mentaras) dalam kegiatan ini berperan aktif pada pelatihan yang di programkan dan sanggup mengimplementasikan hasil pelatihan tata cara pembuatan pisang nugget.

Hasil dan pembahasan

Metode pelaksanaan yang digunakan adalah diawali dengan pembagian Pre-test untuk mengetahui sejauh mana masyarakat Desa Mentaras mengetahui tentang produk olahan Pisang Nugget. Kemudian dilanjutkan dengan pemberian materi berupa kandungan gizi dari pisang nugget, strategi penjualan pisang nugget, cara pembuatan produk olahan pisang nugget, serta Tips dalam membuat produk olahan pisang nugget. Dan yang terakhir adalah dengan pemberian Post-test untuk mengukur sejauh mana Masyarakat Desa Mentaras paham dengan materi yang telah disampaikan.

Pelaksanaan pelatihan ini di laksanakan pada hari minggu tanggal 29 juli 2018 pukul 10.00 – 12.00 dan di hadiri sebanyak 14 orang perwakilan dari ibu-ibu pkk di desa mentaras, dan pelaksanannya bertempat di Balai Desa Mentaras. Berikut rundown pelaksanaan acaranya:

1. Setelah menyiapkan keperluan untuk membuat makanan pisang nugget Tim KKN berkenalan dengan masyarakat Desa Mentaras dan dilanjutkan dengan pembagian modul sebagai pendamping kegiatan.
2. Kemudian penyampaian materi tentang tata cara untuk membuat pisang nugget oleh narasumber (Tim KKN)

Alat Pembuatan Pisang Nugget

1. Wadah
2. Pisau
3. Blender
4. Loyang
5. Panci Kukusan
6. Wajan
7. Spatula
8. Mika plastik

Bahan Pembuatan Pisang Nugget

1. 1 Cengkeh Pisang Kepok
2. Gula Secukupnya
3. Garam Secukupnya
4. 2 Butir Telur
5. Margarin Secukupnya
6. 100 gr Tepung Terigu
7. 2 sdm Susu Kental Manis
8. Vanilli Secukupnya
9. Minyak untuk menggoreng

Bahan Kulit dan Topping

- Bahan Kulit:
 1. Tepung Roti Secukupnya
 2. 2 Butir Telur
- Bahan Topping
 1. Coklat
 2. Keju Parut
 3. Meises (sesuai selera)

Cara Pembuatan

1. Haluskan pisang, lalu aduk semua bahan menjadi satu (pisang yang telah dihaluskan, telur, gula, susu kental manis, vanilli, tepung maizena, dan tepung terigu). Aduk perlahan.

Gambar 1. Proses menghaluskan bahan utama



2. Lalu setelah tercampur secara merata masukkan kedalam loyang yang sudah dialasi margarin

Gambar 2.



3. Kukus adonan pisang nugget kedalam panci kukusan yang airnya sudah mendidih, dengan menggunakan api sedang selama 20-30 menit.

Gambar 3.



4. Setelah matang, angkat adonan dan langsung keluarkan dari loyang. Tunggu hingga dingin. Setelah dingin potong kotak atau sesuai selera.

Gambar 4.



5. Celup adonan pisang nugget yang telah dipotong-potong kedalam adonan telur kocok, lalu gulingkan ke tepung roti.

Goreng adonan yang telah diberi tepung roti tersebut hingga berwarna keemasan. Terakhir, beri topping sesukamu.

Gambar 5.



6. Setelah pembuatan pisang nugget selesai Tim KKN akan membagikan tester pisang nugget untuk di coba,

Rincian Pembiayaan:

Satuan	Pengeluaran	Nominal
	Bahan Percobaan Pisang Nugget	Rp 59.200
1 Dus	Air Mineral Club	Rp 19.000
25 buah	Snack peserta Rasa coklat @2200	Rp 55.000
25 buah	Snack Peserta Rasa vanila @2500	Rp 62.500
5 cengkeh	Pisang Kepok @8000	Rp 40.000
1 Kaleng	Kental Manis	Rp 8.300
1 Kg	Gula	Rp 12.700
1 bungkus	Garam	Rp 3.000
2 buah	Pisau	Rp 6.000
1,5Kg	Telur	Rp 38.000
2,5 ons	Margarine	Rp 3.250
1 Kg	Tepung Terigu	Rp 8.700

1kg	Tepung Roti	Rp 20.000
2 L	Minyak Goreng	Rp 22.000
1 pc	Sunlight	Rp 5.000
1 kotak	Keju	Rp 14.100
2 kotak	Coklat	Rp 37.000
50 biji	Mika Plastik	Rp 10.000
50 lbr	Fotokopi Modul @250	Rp 12.500
50 lbr	Fotokopi Rekayasa Sosial @250	Rp 12.500
50 lbr	Fotokopi Undangan @250	Rp 12.500
1 pc	Kantong plastik	Rp 3.000
4 lbr	Sticker vynil Transparant @10000	Rp 40.000
4 Lbr	Jasa Potong Sticker @500	Rp 2.000
Jumlah		Rp 506.250

Adapun hasil dari penyuluhan Pengolahan Pisang Menjadi pisang nugget adalah :

Masyarakat dapat memahami dan mengerti mengenai langkah-langkah dalam pembuatan produk olahan Pisang yaitu Pisang Nugget, Masyarakat dapat mengolah sendiri produk dari pisang yaitu Pisang Nugget yang sudah dipraktekkan sebelumnya, Masyarakat mempunyai inovasi sendiri kedepannya untuk membuat produk olahan dari Pisang, Dapat menjadikan olahan produk dari pisang yaitu Pisang Nugget sebagai usaha kecil menengah dan dapat menyokong perekonomian terutama dapat menambah penghasilan untuk ibu-ibu di Desa Mentaras.

Kesimpulan

Desa Mentaras mempunyai potensi perkebunan pisang yang baik, namun pemanfaatan menjadi produk olahan kurang dilakukan secara optimal. Biasanya buah pisang langsung dijual ke pasar dalam keadaan mentah. Hal ini dapat menyebabkan kurang berkembangnya kreativitas warga dalam memanfaatkan sumber daya dan mengurangi nilai ekonomi yang diperoleh kurang optimal.

Pendekatan yang di lakukan untuk menawarkan solusi atas permasalahan yang di hadapi oleh masyarakat desa mentaras adalah memberikan pelatihan dan peningkatan pengetahuan dan penyusunan strategi pemasaran

yang tepat dengan menggunakan pisang nugget sebagai produk untuk berwirausaha.

Metode pelaksanaan yang digunakan adalah diawali dengan pembagian Pre-test untuk mengetahui sejauh mana masyarakat Desa Mentaras mengetahui tentang produk olahan Pisang Nugget. Kemudian dilanjutkan dengan pemberian materi berupa kandungan gizi dari pisang nugget, strategi penjualan pisang nugget, cara pembuatan produk olahan pisang nugget, serta Tips dalam membuat produk olahan pisang nugget. Dan yang terakhir adalah dengan pemberian Post-test untuk mengukur sejauh mana Masyarakat Desa Mentaras paham dengan materi yang telah disampaikan.

Tercapainya tujuan dari program kerja ini adalah melatih masyarakat untuk berwirausaha, bahkan dapat menjual produk pisang nuggetnya sehingga dari penjualan tersebut dapat membantu ekonomi keluarga, serta membudayakan semangat sikap, perilaku, dan kemampuan kewirausahaan di kalangan masyarakat yang mampu, handal, dan unggul.

Daftar Pustaka

Z Heflin Frinces. 2004. *Kewirausahaan dan Inovasi Bisnis*. Darussalam. Yogyakarta