

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM MENINGKATKAN EKONOMI DENGAN INOVASI OLAHAN PISANG

Nustin Merdiana Dewantari¹, Ade Irman Saeful Mutaqin S², Ade Sri Mariawati³, Lely Herlina⁴, Bobby Kurniawan⁵

¹ Universitas Sultan Ageng Tirtayasa. Email: nustinmd@untirta.ac.id

² Universitas Sultan Ageng Tirtayasa. Email: irman@untirta.ac.id

³ Universitas Sultan Ageng Tirtayasa. Email: adesri.mariawati@untirta.ac.id

⁴ Universitas Sultan Ageng Tirtayasa. Email: lely@untirta.ac.id

⁵ Universitas Sultan Ageng Tirtayasa. Email: b.kurniawan@untirta.ac.id

ABSTRACT

Talagasari village has abundant natural resources from plantation products, including bananas. Most of the livelihoods of the head of the household are farmers and work in other areas. So far, people sell bananas directly without being processed and consumed every day. The purpose of this service activity is to provide insight to increase the economic value of bananas through innovation into banana nuggets so that they can become additional income. The objects of this service are housewives, community service activities through counseling, demonstrations of making nuggets, and interviews. The activities went smoothly with the presence of 26 participants. The results of the interviews obtained were very helpful activities, easy processes, and available raw materials so that participants had the desire to make banana nuggets.

Keywords: Bananas, housewives, additional income, banana nuggets

ABSTRAK

Desa Talagasari memiliki sumber daya alam yang melimpah dari hasil perkebunan, termasuk pisang. Sebagian besar mata pencaharian kepala rumah tangga adalah petani dan bekerja di daerah lain. Selama ini masyarakat menjual pisang secara langsung tanpa diolah dan dikonsumsi setiap hari. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah memberikan wawasan untuk meningkatkan nilai ekonomi pisang melalui inovasi menjadi nugget pisang sehingga dapat menjadi tambahan penghasilan. Obyek pengabdian ini adalah ibu-ibu rumah tangga, kegiatan pengabdian masyarakat melalui penyuluhan, demonstrasi pembuatan nugget, dan wawancara. Kegiatan berjalan lancar dengan kehadiran 26 peserta. Hasil wawancara yang didapatkan adalah kegiatan yang sangat membantu, proses yang mudah, dan bahan baku yang tersedia sehingga peserta memiliki keinginan untuk membuat nugget pisang

Kata Kunci: Pisang, ibu rumah tangga, tambahan penghasilan, nugget pisang

PENDAHULUAN

Desa Talagasari Kab.Pandeglang merupakan bagian dari Provinsi Banten, secara geografis terletak di ujung Barat Pulau Jawa, berjarak 19 KM ke Kabupaten/Kota dan 42 KM dari Provinsi (sippa.ciptakarya.go.id). Desa Talagasari terletak lebih tinggi dari kabupaten, sehingga suhu lebih rendah dari daerah sekitarnya. Luas wilayah Desa digunakan untuk pemukiman seluas 85 Ha, pertanian atau perkebunan 28 Ha,

ladang/tegalan 115 Ha. Lahan pertanian atau perkebunan oleh masyarakat ditanami cokelat, kelapa, kopi, cengkeh, singkong, pisang dan jagung. Luas lahan sebagai ladang dan lahan perkebunan membuat sebagian mata pencaharian penduduk adalah petani dan bekerja ke kab/kota atau daerah lain.

Pisang (*Musa*) adalah tanaman yang banyak tubuh subur di Indonesia. Memiliki karakteristik tanaman yang dapat tumbuh pada iklim tropis maupun subtropis (Sunandar, 2017). Di Indonesia terdapat kurang lebih 200 jenis pisang yang tersebar diseluruh pulau (Arifki & Barliana, 2018). Pisang merupakan salah satu produk buah unggulan nasional yang mudah dijumpai di setiap rumah dan dapat dikonsumsi oleh anak-anak hingga orang tua (Siagian dkk, 2019), sehingga dapat menjadi nilai tambah pendapatan jika diolah dengan baik. Pisang dapat dikonsumsi langsung maupun diolah lagi menjadi makanan atau camilan dengan berbagai cara pengolahan dan menghasilkan rasa yang beranekaragam, namun tetap nikmat untuk dikonsumsi. Pisang juga memiliki banyak kandungan gizi dan manfaat bagi kesehatan. Pisang di Desa Talagasari merupakan tumbuhan yang banyak ditanam oleh warga selain kelapa dan cengkeh. Pisang yang ditanam seperti pisang ketan/pisang uli, pisang ambon, pisang raja dan lain-lain. Pisang ini biasanya dijual ke pengepul, maupun dikonsumsi sehari-hari, namun konsumsi yang dilakukan baru sebatas olahan sederhana seperti di kukus, di goreng dan dibuat keripik. Penjualan pisang dalam bentuk utuh (belum diolah) membuat nilai jual pisang rendah dan cara pengolahan yang biasanya dilakukan oleh masyarakat membuat masyarakat jenuh atau bosan.

Nugget merupakan olahan makanan yang terbuat dari bahan utama, campuran tepung, penyedap rasa, kemudian dibekukan, sehingga dapat disimpan dalam jangka panjang dan dapat dikonsumsi pada waktu berikutnya. Nugget yang muncul pertama kali adalah nugget ayam pada tahun 1950 oleh Robert C. Baker dan masuk ke Indonesia pada tahun 1979 dipelopori oleh MCDonald's (Mulyadi, 2019). Nugget biasanya merupakan suatu masakan dari daging dengan perlakuan tertentu sehingga menaikkan fungsi dan umur penyimpanan produk. Nugget juga biasanya dicetak, dimasak dan dibekukan yang sebelumnya dapat diberi campuran bahan lain atau tidak (Darmadi dkk, 2019), meskipun pada awalnya nugget terbuat dari daging, ayam atau ikan namun pada era yang terus berkembang dan masyarakat yang semakin kreatif nugget juga dibuat dari bahan nabati, seperti dari tahu, tempe dan pisang.

Nugget pisang adalah nugget yang terbuat dari bahan baku utama pisang dan menghasilkan rasa manis, berbeda dengan nugget ayam atau nugget ikan yang rasanya cenderung gurih. Nugget pisang dapat disimpan dalam freezer selama kurang lebih 1 bulan, dapat dikonsumsi bergantian dengan makanan lain, maupun sebagai tambahan pendapatan. Olahan pisang menjadi nugget pisang telah dilakukan oleh (Sunandar et al., 2017) (Alam & Bijaang, 2019) (Siagian et al., 2019) pada masyarakat dengan tema inovasi olahan pisang menjadi nugget pisang dalam upaya peningkatan ekonomi.

Diperlukan cara penjualan dan pengolahan baru akan pisang sehingga selain terjadinya diversifikasi pangan, pendapatan masyarakat pun ikut bertambah. Dengan melihat adanya potensi sumber daya alam berupa pisang dan mata pencaharian penduduk sebagian besar petani serta merantau ke daerah lain maka kami melakukan

pengabdian masyarakat dengan tema penyuluhan nugget pisang kepada ibu rumah tangga untuk membantu menambah pendapatan.

METODE PELAKSANAAN

Tahapan Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan bersama mahasiswa. Pengabdian ini berupa penyuluhan/sosialisasi dengan demonstrasi cara pembuatan serta wawancara diakhir kegiatan. Adapun objek pengabdian adalah ibu-ibu rumah tangga serta subjeknya mengenai diversifikasi olahan pisang untuk menambah pendapatan.

Tahapan pelaksanaan ini diawali dengan menemui Kepala Desa untuk meminta izin melakukan pengabdian, berdiskusi bersama mengenai kondisi Kampung Bulakan untuk mencari tahu kebutuhan atau harapan desa. Diskusi lanjutan dilakukan bersama tim pengabdian masyarakat untuk menentukan tema yang paling dibutuhkan oleh masyarakat diantara tema-tema yang ada. Selanjutnya mengkonfirmasi kepada Kepala Desa untuk melakukan pengabdian berupa penyuluhan pangan dan mendatangi ibu-ibu saat sedang berkumpul, memberitahukan dan mengundang untuk hadir pada acara.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 29 Januari 2022 dimulai pukul 09.00. Susunan atau teknis pelaksanaan dikarenakan masih berada pada era pandemi maka peserta diminta untuk menggunakan masker serta membasuh tangan menggunakan handsanitizer sebelum memasuki aula. Susunan acara pada pengabdian ini diawali dengan pembukaan oleh MC, sambutan yang diisi oleh ketua pengabdian dengan isi sambutan diantaranya penjelasan tujuan pengabdian serta agenda kegiatan. Kegiatan inti yaitu penyuluhan dan demonstrasi pembuatan nugget pisang.

Kegiatan demonstrasi dilakukan dengan menyiapkan bahan dan menyampaikan cara pembuatan. Bahan yang disiapkan adalah bahan-bahan mentah, bahan setengah jadi (pisang yang sudah dihaluskan, adonan terigu, nugget yang sudah dikukus) dan nugget pisang yang sudah jadi, sehingga kegiatan bisa lebih cepat dikarenakan proses mengukus pisang memakan waktu hampir 1 jam.



Gambar 1. Kegiatan Pembukaan dan Demonstrasi

Peserta pada pengabdian ini adalah Ibu rumah tangga, peserta yang hadir sebanyak 26. Adapun bahan dan cara pembuatan dijelaskan dibawah ini.

Bahan yang digunakan yaitu sebagai berikut:

1. Pisang ketan 8 buah
2. Tepung terigu 4 sdm
3. Tepung panir secukupnya
4. Gula pasir secukupnya
5. Glez coklat secukupnya
6. Minyak goreng secukupnya

Pembuatan nugget pisang dapat diatur dengan perbandingan jumlah pisang dan terigu, jika pisang yang digunakan sebanyak 10 buah maka tepung terigu menjadi 5 sdm, begitu seterusnya berlaku perbandingan 2:1. Adapun cara membuatnya adalah sebagai berikut:

1. Siapkan alat dan bahan terlebih dahulu
2. Kupas pisang dan tumbuk hingga pisang hancur
3. Campurkan pisang yang sudah halus dengan terigu dan gula pasir, aduk hingga semuanya tercampur
4. Setelah semua tercampur, tuangkan adonan kedalam Loyang kemudian kukus sekitar 1 jam
5. Setelah itu, diamkan adonan sekitar 5 menit kemudian potong-potong adonan seperti bentuk nugget
6. Campurkan terigu dan air hingga adonan kental
7. Masukkan adonan yang sudah dikukus kedalam adonan terigu
8. Kemudian balurkan ke dalam tepung panir
9. Goreng pisang hingga berwarna kecoklatan
10. Oleskan coklat diatas pisang nugget.

Selama acara berlangsung ada beberapa pertanyaan yang muncul dari peserta, seperti dapatkah adonan ditambahkan mentega, jika ingin menambah takaran terigu berapa jumlah pisang yang digunakan dll. Peserta juga ikut mencicipi nugget yang sudah dibuat sehingga dapat menambah gambaran rasa nugget pisang.



Gambar 1. Peserta Mencicipi Nugget Pisang

Sifat pisang ketan/pisang uli yang pulen, manis, sehingga cukup diberi sedikit gula. Hasil dari nugget tersebut, nugget tidak terlalu lembek karena digunakan pisang yang

tidak terlalu matang, dan tekstur pisang yang masih berasa karena pisang dihaluskan tidak terlalu halus. Warna dari nugget pisang sendiri kuning kecoklatan. Meskipun dari segi aroma nugget pisang ketan/uli tidak terlalu beraroma seperti pisang lain. Penelitian tentang nugget pisang jenis barangan menunjukkan nugget pisang layak dijual, karena aroma, rasa dan warna dari nugget yang disukai oleh panelis (Sari dkk, 2021).

Hasil wawancara dengan peserta setelah acara selesai yaitu tanggapan sebagian besar peserta adalah resep mudah dipraktekkan, mudah dibuat karena bahannya ada dirumah, prosesnya mudah dan acara ini sangat membantu. Hasil pengabdian yang telah dilakukan oleh (Alam & Bijaang, 2019) pada kelompok tani ternyata selain buah pisang yang tidak laku dan kelebihan produksi, kelompok tani dapat mengetahui bahwa pisang-pisang tersebut dapat diolah menjadi sebuah makanan olahan (nugget pisang) yang dapat menambah pendapatan petani. Pengabdian yang dilakukan oleh (Qurniati dkk, 2020) dengan tema yang sama, menghasilkan peningkatan pengetahuan masyarakat dan mendorong keinginan untuk mengembangkan usaha dari sumber daya lokal, terakhir penelitian yang dilakukan oleh (Gustika, 2019) membuat pengetahuan dan semangat untuk berwirausaha menjadi meningkat.

SIMPULAN

Kegiatan penyuluhan tentang inovasi pangan berupa nugget pisang yang dilakukan kepada para ibu rumah tangga di Desa Talagasari berjalan dengan lancar dan sesuai harapan, Ibu rumah tangga menjadi terbuka wawasannya dan berkeinginan untuk membuat nugget pisang karena prosesnya yang mudah dan bahan baku yang tersedia. Kegiatan pengabdian lanjutan perlu dilakukan kembali dengan tema pendampingan dan pemasaran nugget pisang

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih diucapkan kepada Kepala Desa Talagasari, mahasiswa, Iip, Ayu, Reski, Dadang, Tiara, Thondy, Citra, Syifa, Ridho, Elizabeth, Tia, Adhelia, Amanda, Ajeng, Wilyam, Nidal, Shintia dan Ratih, serta masyarakat Desa Talagasari yang telah bersedia mengikuti penyuluhan pada kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Alam, N., & Bijaang, D. (2019). Pengolahan Nugget Pisang untuk Menambah pendapatan Kelompok Tani. *Jurnal Pengabdian Bina UKhuwah*, 1(2), 88–92.
- Arifki, H. H., & Barliana, M. I. (2018). Karakteristik dan Manfaat Tumbuhan Pisang di Indonesia: Review Artikel. *Farmaka Suplemen*, 16(3), 196–203.
- Darmadi, N. M., Pandit, I. G. S., & Sugiana, I. G. N. (2019). Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Nugget Ikan (Fish Nugget). *Community Services Journal (CSJ)*, 2(1), 18–22.
- Gustika, G. S. (2019). Pelatihan pembuatan nugget pisang di desa pasir kelampaian kecamatan sungai lala. *Values: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 34–41.
- Mulyadi, B. (2019). *Nugget Is A Big Market*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Qurniati, R., Duryat, Prasetya, H., & Hartati, F. (2020). Olahan Pisang sebagai Penunjang Ekonomi Masyarakat di Sekitar Gunung Rajabasa Lampung. *J-ABDIPAMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 4(2), 117–123.
- Sari, D. N., Sukapiring, D. N., Jairani, E. N., & Keliat, J. M. (2021). Daya Terima Nugget pisang Barangan dari Desa Siguci Kec. STM Hilir, Kab.Deliserdang, Sumatera Utara. *Agrohita Journal Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan*, 6(1), 17–22.
- Siagian, S. C., Nugraheni, M., & Hasibuan, M. A. (2019). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Pada Inovasi Pengolahan Nugget Pisang Untuk Meningkatkan Ekonomi di Desa Sipispis. *Jurnal Penelitian Kesejahteraan Sosial*, 18(1), 11.
- sippa.ciptakarya.pu.go.id. Rencana Terpadu dan Program Investasi Infrastruktur Jangka Menengah (RPI2JM) Kabupaten pandeglang-Provinsi Banten https://sippa.ciptakarya.pu.go.id/sippa_online/ws_file/dokumen/rpi2jm/DOCRPI M_15030306894.BAB_IV_PROFIL_KABUPATEN.pdf
- Sunandar, A., Sumarsono, R. B., Benty, D. D. N., & Nurjanah, N. (2017). Aneka Olahan Pisang Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Pisang dan Pendapatan Masyarakat. *ABDIMAS PEDAGOGI*, 1(1), 8–15.