

## PELATIHAN PENGOLAHAN MAKANAN DARI BUAH PISANG PADA ANGGOTA KARANGTARUNA DESA KESAMBEN

Laili Puji Hardini<sup>1)</sup>, Shanti Nugroho Sulistyowati<sup>2)</sup>, Ririn Febriyanti<sup>3)</sup>

<sup>1),2)</sup>Program Studi Pendidikan Ekonomi, STKIP PGRI Jombang, Jombang, Jawa timur, Indonesia

<sup>2)</sup>Program Studi Pendidikan Matematika, STKIP PGRI Jombang, Jombang, Jawa Timur, Indonesia

Corresponding author : Shanti Nugroho Sulistyowati

E-mail : shantinugroho@yahoo.com

Diterima 06 April 2022, Direvisi 23 Mei 2022, Disetujui 23 Mei 2022

### ABSTRAK

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan di Desa Kesamben yang terletak di Kecamatan Ngoro Jombang. Masyarakat sasaran kegiatan pengabdian ini adalah Pemuda-Pemudi Karang Taruna Desa Kesamben. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan, 1) pengetahuan terkait produk makanan dari olahan pisang dan cara memasarkannya; 2) pelatihan penerapan teknik atau metode untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian menggunakan; Observasi, digunakan untuk mengetahui permasalahan dan kondisi awal tempat pengabdian; Perencanaan, merencanakan kegiatan yang akan dilaksanakan di lokasi pengabdian Pelaksanaan, melaksanakan kegiatan pengabdian sesuai yang sudah di rencanakan antara lain; 1) penyajian informasi dengan ceramah berkaitan pengetahuan umum jenis pisang dan nilai gizi pisang; 2) Praktek pembuatan makanan olahan produk makanan berbahan dasar pisang, peralatan dan bahan tambahan makanan yang digunakan dalam pengolahan pisang; 3) tanya jawab untuk menyelesaikan permasalahan terkait kegiatan pelatihan, 4 Refleksi, untuk mengetahui keberhasilan pelaksanaan kegiatan pelatihan. Hasil kegiatan pelatihan menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat; 1) meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pemuda pemudi karang taruna terkait potensi, cara pengolahan pisang, dan cara memasarkannya; 2) membuat produk dari buah pisang berupa nugget pisang dan bolu pisang kukus.

**Kata kunci:** pelatihan; produk; pisang

### ABSTRACT

Community Service Activities are carried out in Kesamben Village, located in Ngoro Jombang District. The target community for this service activity is the Youth Youth Organization of the Kesamben Village. This activity aims to provide, 1) knowledge related to banana-processed food products and how to market them; 2) training on the application of techniques or methods to produce quality products. The method of implementing service activities uses; Observation, used to find out the problems and initial conditions of the place of service; Planning, planning activities to be carried out at the service location. Implementation, carrying out service activities as planned, including; 1) presentation of information with lectures related to general knowledge of banana types and the nutritional value of bananas; 2) The practice of making banana-based processed food products, equipment and food additives used in banana processing; 3) questions and answers to solve problems related to training activities, 4 reflections, to find out the success of the implementation of training activities. The results of the training activities show that this community service activity can; 1) improve the knowledge and skills of youth and youth related to the potential, how to process bananas, and how to market them; 2) make products from bananas in the form of banana nuggets and steamed banana cake.

**Keywords:** training; product; banana

### PENDAHULUAN

Tanaman pisang merupakan tanaman yang cocok pada berbagai kondisi daerah, baik di daerah tropis maupun sub tropis tanaman tersebut dapat tumbuh dengan subur (Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, 2022; Wijayanto, 2022). Tumbuhan

pisang pada umumnya menyukai daerah alam terbuka yang cukup sinar matahari, cocok tumbuh didataran rendah sampai pada ketinggian 1000 meter lebih diatas permukaan laut, pisang merupakan tumbuhan yang tidak memiliki batang sejati, batang pohonnya terbentuk dari perkembangan dan pertumbuhan pelepah-pelepah yang mengelilingi poros lunak

panjang, batang pisang yang sebenarnya terdapat pada bonggol yang tersembunyi di dalam tanah (Sunandar, 2017). Pisang mempunyai kandungan gizi sangat baik, antara lain menyediakan energi cukup tinggi dibandingkan dengan buah-buahan lain. Buah pisang memiliki kandungan gizi yang beragam serta dibutuhkan oleh tubuh. AKG FKM UI (dalam Ekayani, 2020) menyatakan bahwa pisang secara alami bebas lemak, kolesterol dan natrium. Berikut uraian gizi yang terkandung dalam buah pisang.

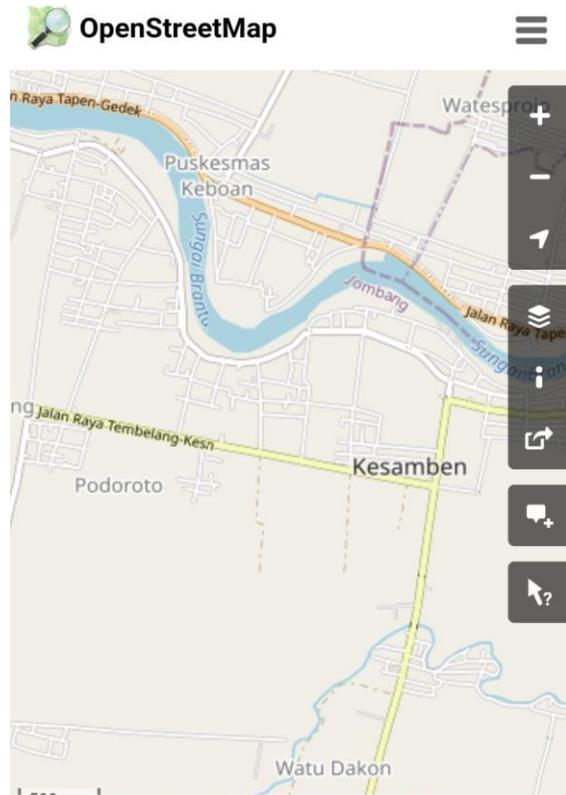
**Tabel 1. Kandungan gizi satu pisang ukuran medium (sekitar 126 gram)**

Unsur Gizi	Jumlah Satuan
Kalori	110 gram
Karbohidrat	30 gram
Protein	1 gram
Vitamin B6	5 mg
Mangan	3 mg
Vitamin C	9 mg
Potassium	450 mg
Dietary Fiber	3 gram
Magnesium	34 mg
Folat	25.0 mg
Riboflavin	1 mg
Niacin	8 mg
Vitamin A	81 IU
Iron	3 mg

Sumber: FKG FKM UI (dalam Ekayani, 2020)

Tanaman Pisang, banyak tumbuh di Indonesia karena cocok dengan iklim tropis ini juga mempunyai khasiat menyembuhkan luka (Arifki, H. H., & Barliana, M. I, 2018), Berdasarkan hasil observasi awal, tanaman Pisang banyak tumbuh di Desa Kesamben.

Desa Kesamben, merupakan salah satu Desa yang berada di Kecamatan Ngoro Kabupaten Jombang, adapun batas wilayah Desa Kesamben adalah; Sebelah Utara : Sungai Brantas; Sebelah Selatan : Desa Watudakon; Sebelah Barat : Desa Podoroto Sebelah Timur : Desa Pojokrejo. Untuk sampai ke Desa Kesamben dari pusat kota jombang harus menempuh jarak 21 kilometer (kesamben.e-desa.id, 2022)



**Gambar 1.** Desa Kesamben (sumber: kesamben.e-desa.id, 2022)

Desa Kesamben merupakan sebuah desa yang memiliki beragam potensi lokal. Terkhusus di Dusun Kesamben, sebuah dusun yang memiliki potensi yang besar di dalam pertanian (Agribisnis). Dusun Kesamben dikelilingi dengan hamparan sawah membentang luas dari utara sampai ke selatan. Tanahnya subur dapat ditanami sayuran, kopi, duren dan pisang. Pohon pisang banyak tumbuh di Desa Kesamben, melimpahnya hasil pohon pisang ini selama ini tidak dijual dalam bentuk olahan tetapi selama ini hanya dijual dalam bentuk wujud buah pisang. Pisang-pisang ini dibeli oleh pengepul dengan harga rata-rata Rp. 25.000,00 pertandon. Beberapa jenis pisang yang ada di desa Kesamben kebanyakan adalah pisang Kepok, pisang ijo dan pisang candi. Pisang Kepok panjangnya kurang lebih 10 cm. Satu tendon pisang kepok biasanya berisi 14 sisir. Sedangkan pisang ijo panjangnya kurang lebih 15 cm, isinya 14 s.d. 16 sisir pertandon. Pisang candi, panjangnya kurang lebih 18 s.d. 20 cm, isinya 14 s.d. 16 sisir pertandon.

Kandungan pisang yang memiliki banyak manfaat ternyata tidak berdampak langsung kepada tingginya nilai ekonomi buah tersebut (Sunandar, 2017). Seperti yang diilustrasikan dari beberapa jurnal sebelumnya dan kondisi buah pisang yang sesungguhnya, dalam aplikasinya pisang di Desa Kesamben

kecenderungan di jual langsung ke pasar tanpa adanya pengolahan lebih lanjut, kondisi ini menyebabkan nilai jual pisang di pasar sangat rendah. Buah pisang mudah matang dan mudah rusak (Ekayani, 2020) kondisi tersebut banyak mengakibatkan buah pisang tidak termanfaatkan dengan maksimal. Masyarakat Desa Kesamben pada umumnya kurang memiliki jiwa *entrepreneur* sehingga kebanyakan menjual langsung hasil tanamannya walaupun dengan nilai yang rendah.

Wirausaha merupakan istilah yang diterjemahkan dari kata *entrepreneur*. Dalam Bahasa Indonesia, pada awalnya dikenal istilah wiraswasta yang mempunyai arti berdiri di atas kekuatan sendiri. Istilah tersebut kemudian berkembang menjadi wirausaha, dan *entrepreneurship* diterjemahkan menjadi kewirausahaan (Muhandri, 2005). Kewirausahaan adalah kemampuan dalam berkreasi dari hasil pemikiran kreatif dalam rangka mewujudkan inovasi untuk pemanfaatan peluang menuju sebuah kesuksesan (Sanawiri, 2018). Mengawali sebuah usaha menjadi seorang wirausaha bagi warga kesamben sebagian besar bisa dikatakan adalah sebuah hal baru, sehingga perlu adanya pelatihan dan pendampingan. Mencermati berbagai kondisi dan tinjauan teori di atas program pelatihan dan pendampingan dalam rangka meningkatkan nilai ekonomi pisang sangat relevan dilaksanakan di Dusun Kesamben Desa Kesamben Kecamatan Ngoro Kabupaten Jombang. Pentingnya kegiatan pemberdayaan kepada masyarakat disampaikan oleh Ma'ruf Amin (Wakil Presiden RI), yang menyebutkan bahwa selain rangsangan, yang diberikan oleh pemerintah pusat, pemerintah daerah juga memiliki potensi pendukung yang dapat dioptimalkan dalam menyukseskan program pemberdayaan masyarakat guna meningkatkan ekonomi rumah tangga dan UMKM (Kominfo, 2021), dalam kesempatan yang berbeda Wapres juga menyebutkan bahwa Pemberdayaan masyarakat penting tanggulangi kemiskinan ekstrem.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat, berupa kegiatan pelatihan sangat berarti terutama di masa Pandemi covid-19 yang terjadi. Kegiatan Pelatihan mengolah makanan dari buah pisang menjadi nugget dan bolu pisang diharapkan menjadi angin segar, ditengah kondisi perekonomian yang mengalami dampak akibat adanya pandemi. kegiatan penting untuk segera dilakukan agar masyarakat segera bangkit dengan kreativitas yang dimiliki dengan memanfaatkan potensi lokal yang banyak tersedia di Desa Kesamben.

Beberapa hasil kegiatan pelatihan yang sudah dilaksanakan sebelumnya terkait pengolahan buah pisang menunjukkan keberhasilan Ekayani (2021; 2020). Berdasarkan keberhasilan tersebut maka tim pengabdian tertarik untuk mengadakan pelatihan dengan judul pelatihan pengolahan makanan dari buah pisang pada anggota karangtaruna desa kesamben.

## METODE

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilakukan di Desa Kesamben, Kecamatan Ngoro, kabupaten Jombang. Pelaksanaan yang diterapkan dalam pengabdian masyarakat di Desa Kesamben, Kecamatan Ngoro, Kabupaten Jombang. 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:



**Gambar 1.** Bagan Pelaksanaan Kegiatan Observasi

Penjelasan dari bagan di atas adalah 1) Observasi, dilakukan untuk mengetahui kondisi awal tempat pengabdian; 2) Perencanaan, merencanakan kegiatan yang akan dilaksanakan dalam pengabdian; 3) Pelaksanaan, melaksanakan kegiatan sesuai dengan perencanaan; 4) Refleksi, untuk mengetahui hasil kegiatan pengabdian. Dalam pelaksanaannya digunakan beberapa metode, antara lain: Metode ceramah, digunakan untuk memaparkan materi bagaimana cara pengolahan makanan dari buah pisang. Berikutnya adalah metode praktek, digunakan untuk mempraktekkan bagaimana cara mengolah makanan atau kue dari buah pisang.

Adapun Praktek yang akan dilaksanakan adalah sebagai berikut: proses pengolahan aneka macam makanan dari bahan baku pisang seperti bolu pisang kukus dan nugget pisang krispi. Sebagian masyarakat berpikiran pisang yang sudah matang tidak menarik dan umumnya dibuang, padahal masih bisa dimanfaatkan menjadi kue yang enak. Sebagai upaya untuk meningkatkan

kualitas produk, program pelatihan aneka olahan pisang menerapkan teknologi yang berbasis higienitas dan menarik. Higienitas dilakukan dengan cara mulai dari penyiapan bahan, pemrosesan bahan menjadi makanan hingga pengemasan dilakukan secara teratur dan bersih.

Keterlibatan masyarakat dalam pelatihan olahan produk makanan lokal perlu dilakukan, Meningkatkan kesadaran masyarakat penting dilakukan produk pangan lokal Indonesia mempunyai nilai potensial yang tinggi dalam membangun kedaulatan dan kemandirian pangan, Produk pangan yang dikembangkan melalui pemberdayaan pangan lokal akan mempunyai tingkat kesesuaian yang baik dengan preferensi konsumen dan berpotensi menjadi unggulan ataupun ciri khas daerah/lokal (Haryadi, 2011).

Setelah proses produksi, hasil olahan untuk selanjutnya dikemas dengan menggunakan mika plastik yang sudah diberikan label. Produk yang sudah dikemas akhirnya akan memiliki beberapa keunggulan yaitu rasa yang enak, kemasan yang higienis dan menarik, serta vareasi hasil olahan yang beragam. Secara umum manfaat kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah: (1) masyarakat memiliki pemahaman dan pengetahuan tentang cara pengolahan pisang menjadi aneka macam makanan; (2) meningkatnya nilai jual pisang, serta termanfaatkannya buah pisang yang semula dianggap tidak menarik (BS) menjadi memiliki daya jual; (3) Karang Taruna Dusun Kesamben memiliki kegiatan produktif; dan (4) pemerintah desa mendapatkan alternatif program dalam memberdayakan masyarakat.

## 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, observasi, pada saat observasi tim pengabdian dapat mengetahui kondisi sesungguhnya di Desa Kesamben 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, Potensi alam yang dimiliki oleh desa Kesamben salah satunya adalah banyaknya tumbuhan pisang, berdasarkan hasil pengamatan masyarakat 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 pengabdian, Pengolahan buah pisang di Desa Kesamben ini diolah menjadi nugget dan bolu kukus 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 pemuda karang taruna, 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 banyak tersedia di Desa Kesamben.
  - a. Memilih jenis pisang yang akan digunakan untuk pembuatan nugget dan bolu pisang, pisang yang dipilih adalah pisang yang sudah matang dan siap makan
  - b. Menyiapkan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat nugget pisang dan bolu pisang, adapun bahan yang akan digunakan seperti teoung terigu, tepung panir, gula, dan lain-lain
  - c. Menyiapkan peralatan memasak untuk praktik membuat nugget dan bolu pisang

Produk nugget pisang, salah satu produk olahan yang dikembangkan tim pengabdian, sebagai upaya untuk meningkatkan nilai jual buah pisang yang selama ini dijual tidak dalam bentuk olahan lebih lanjut, adapun resep dan proses pembuatannya adalah sebagai berikut:

1. Bahan pembuatan produk
  - a. 500 gr pisang matang
  - b. 200 gr tepung terigu
  - c. 50 gr tepung tapioka
  - d. 100 gr tepung panir
  - e. 2 sachet SKM

- f. 1 butir telur
  - g. 50 gr gula pasir
  - h. ¼ sdt garam
  - i. 100 ml air
  - j. Coklat batang (opsional)
  - k. Sprinkle (opsional)
2. Alat yang digunakan untuk membuat produk
- a. Pisau
  - b. Pengaduk adonan
  - c. Sendok dan Garpu
  - d. Loyang
  - e. Wadah adonan
  - f. Panci untuk mengukus
3. Cara membuat produk
- Langkah-langkah pembuatan Nugget Pisang Adalah sebagai berikut.
- a. Hancurkan atau lembutkan pisang
  - b. Masukkan bahan lainnya ( gula, garam, telur, susu kental manis)
  - c. Aduk semua bahan sampai tercampur rata
  - d. Masukkan tepung terigu dan tepung tapioka
  - e. Kemudian aduk kembali hingga tepungnya tercampur dengan merata
  - f. Siapkan loyang yang sudah diberi alas plastik dan olesi margarin
  - g. Masukkan adonan ke dalam loyang
  - h. Kemudian masukkan ke dalam kukusan yang sebelumnya sudah dipanaskan terlebih dahulu
  - i. Kukus selama 20 – 25 menit
  - j. Setelah matang angkat dari kukusan dan diamkan sampai benar benar dingin
  - k. Setelah dingin keluarkan nugget dari loyang
  - l. Potong-potong nugget sesuai ukuran
  - m. Siapkan adonan tepung terigu untuk lapisan
  - n. Masukkan pisang ke dalam adonan tepung terigu kemudian lumuri dengan tepung panir
  - o. Goreng ke dalam minyak yang sudah dipanaskan terlebih dahulu
  - p. Gunakan api sedang agar nugget tidak cepat gosong
  - q. Setelah selesai digoreng, tiriskan nugget hingga dingin
  - r. Masukkan pisang nugget kedalam mika kemasan, kemudian beri pemanis (coklat parut dan sprinkle)
  - s. Pisang nugget siap disajikan

Berikut hasil produk olahan seperti yang tampak pada gambar 2 .



**Gambar 2.** Nugget Pisang (sumber : Tim Pengabdian, 2020)

Produk lain yang dikembangkan dalam kegiatan pengabdian adalah membuat bolu pisang, bolu pisang ini merupakan inovasi produk olahan pisang yang mudah dalam pengolahannya dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi, dibandingkan dengan pisang yang dijual masih dalam bentuk mentah.



**Gambar 3.** Bolu Pisang (sumber : Pengabdiam, 2020)

Adapun bahan, peralatan dan cara pembuatan bolu pisang adalah sebagai berikut:

1. Bahan pembuatan produk
  - a. 3 buah pisang
  - b. 7 sdm gula pasir
  - c. 10 sdm minyak goreng
  - d. 2 butir telur
  - e. 11 sdm tepung terigu
  - f. 1 sdm susu bubuk
  - g. 1 sdt baking soda
  - h. ½ sdt garam
  - i. Sprinkle (opsional)
  - j. Jahe secukupnya
2. Alat yang digunakan untuk membuat produk
  - a. Pisau
  - b. Pengaduk adonan
  - c. Sendok dan garpu
  - d. Loyang
  - e. Wadah adonan
  - f. Panci unruk mengukus
3. Cara membuat produk  
Langkah-langkah pembuatan Bolu pisang Kukus Adalah sebagai berikut.
  - a. Hancurkan atau haluskan pisang
  - b. Setelah halus masukkan gula pasir, telur, dan air perasan jahe ke dalam wadah kemudian kocok hingga gulanya larut
  - c. Masukkan pisang yang sudah dihaluskan ke dalam wadah yang berisi kocokan telur dan gula
  - d. Masukkan tepung terigu, baking soda, susu bubuk, garam lalu aduk hingga tercampur rata
  - e. Tambahkan minyak goreng dan aduk lagi hingga tercampur rata
  - f. Siapkan loyang yang sudah dilumuri margarin dan terigu
  - g. Tuangkan adonan ke dalam loyang lalu hentakkan sebentar
  - h. Masukkan loyang ke dalam paci yang sudah dipanaskan terlebih dahulu
  - i. Kukus selama 20-30 menit
  - j. Angkat bolu kemudian diamkan terlebih dahulu
  - k. Setelah dingin keluarkan bolu pisang dari loyang
  - l. Potong-potong sesuai ukuran
  - m. Kemudian masukkan bolu pisang ke dalam mika kemasan, beri pemanis (sprinkle)
  - n. Bolu pisang kukus siap disajikan
4. Refleksi, pada kegiatan refleksi dapat diketahui berhasil atau tidaknya pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, dari hasil kegiatan pengabdian dapat diketahui bahwa kegiatan pelatihan pengolahan buah pisang berjalan lancar, buah pisang mudah diolah menjadi berbagai

macam makanan olahan. Biaya pembuatannya tidak mahal, di akhir kegiatan tim pengabdian memberikan angket terkait [latihan pembuatan olahan pisang menjadi nugget pisang kepada peserta kegiatan adapun hasil kesimpulannya adalah sebagai berikut:

#### 1. Materi

- a. Materi pelatihan membuat olahan nugget pisang yang disampaikan sudah sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai untuk membuat nugget pisang
- b. Materi yang disampaikan dapat meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan yaitu dalam membuat olahan nugget pisang
- c. Materi membuat olahan makanan nugget pisang yang disampaikan mudah diterapkan
- d. Praktek langsung membuat olahan nugget pisang memudahkan pemahaman peserta pelatihan

#### 2. Pembicara

- a. Pembicara menyampaikan materi tentang olahan makanan nugget pisang dengan jelas
- b. Pembicara dapat menciptakan suasana yang menyenangkan
- c. Pembicara menguasai materi olahan makanan nugget pisang yang disampaikan
- d. Pembicara dapat berkomunikasi lisan dengan baik dengan peserta pelatihan

Pelaksanaan pelatihan pembuatan nugget pisang di Desa Kesamben berjalan dengan lancar, materi yang disampaikan baik secara lisan maupun praktek mudah dipahami dan di terapkan, Pembicara menguasai materi baik secara teori dan praktek serta dapat menciptakan suasana pelatihan menjadi menyenangkan sehingga peserta antusias mengikuti kegiatan pelatihan dan sebagian besar memberikan respon untuk segera mencoba membuat olahan makanan dari pisang ini di rumah. Dan pelatihan pemasaran online menambah semangat untuk dapat memasarkan dan menjual produk nugget pisang ini kepada masyarakat umum.

Refleksi berikutnya adalah hasil dari kegiatan pelatihan pembuatan bolu pisang kukus, adapun hasil dari kegiatan pelatihan adalah sebagai berikut:

#### 1. Materi

- a. Materi pelatihan tentang olahan bolu pisang kukus yang disampaikan sudah sesuai

- b. Materi yang disampaikan dapat meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan dalam membuat olahan pisang menjadi blu pisang kukus
- c. Materi yang disampaikan mudah diterapkan untuk membuat bolu pisang kukus
- d. Praktek langsung membuat bolu pisang kukus memudahkan pemahaman peserta pelatihan

## 2. Pembicara

- a. Pembicara menyampaikan materi tentang olahan makanan bolu pisang dengan jelas
- b. Pembicara dapat menciptakan suasana yang menyenangkan
- c. Pembicara menguasai materi olahan makanan bolu pisang yang disampaikan
- d. Pembicara dapat berkomunikasi lisan dengan baik dengan peserta pelatihan

Hasil pelaksanaan kegiatan pelatihan berjalan dengan lancar walaupun ada beberapa kendala namun dapat di atasi seperti koordinasi terkait waktu pelaksanaan pelatihan, penerapan protokol kesehatan yang harus selalu di terapkan dengan baik selama pelaksanaan pengabdian, materi yang disampaikan baik secara lisan dan secara praktik mudah diterapkan, peserta pelatihan memberikan respon positif dan tampak antusias mengikuti pelatihan.

Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat mendukung program pemerintah ya itu pentingnya untuk dilakukan kegiatan pemberdayaan kepada masyarakat untuk menanggulangi kemiskinan ekstrim (antaranews.com 2022), seperti yang apa yang disampaikan Carrel (dalam Juliany, 2015), bahwa pelatihan dapat meningkatkan keterampilan, meningkatnya keterampilan masyarakat dalam pengolahan makanan lokal dapat meningkatkan preferensi dan kemandirian pangan (Hariyadi, 2011). Buah Pisang yang termasuk dalam kategori *high risked food perishability*, yaitu memiliki waktu pematangan cepat dan mudah rusak selama ini masih belum maksimal dimanfaatkan (lppm undhiksa), sektor Agroindustri dalam pengembangan pangan menjadi salah sektor penting dalam penyerapan tenaga kerja, dimana akan muncul wirausaha baru membuka lapangan kerja baru dengan pengembangan produksi pangan dan meningkatkan harga jual, sehingga dapat memperkuat ekonomi nasional (widodo, 2003). Hasil pelaksanaan pengabdian tersebut juga sesuai dengan hasil pengabdian yang sudah dilakukan sebelumnya oleh Ekayani (2020, judul pengabdian Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Pisang Sebagai

Upaya Pemberdayaan Bahan Pangan Lokal, dengan hasil pengabdian bahwa meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat binaan mengenai potensi dan cara pengolahan pisang; dan pengabdian lain yang dilakukan oleh Ekayani (2021), dengan judul pengabdian, Pelatihan pembuatan boleh pisang sebagai produk olahan Pisang di Desa Bukti, hasil kegiatan pengabdian menyebutkan bahwa peserta pelatihan terlihat antusias dalam mengikuti kegiatan. Produk yang dihasilkan berupa bolen pisang yang sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan

## SIMPULAN DAN SARAN

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian, menghasilkan kesimpulan sebagai berikut:1). Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pemuda pemudi Karang taruna terkait potensi, cara pengolahan pisang, dan cara memasarkannya; 2). Membuat produk dari buah pisang berupa nugget pisang dan bolu pisang kukus.

Saran yang dapat tim pengabdi berikan antara lain: 1). Tim pengabdi berharap agar pemuda-pemudi anggota Karang Taruna Desa Kesamben konsisten untuk mensosialisasikan hasil kegiatan pelatihan kepada masyarakat DEsa Kesamben; 2). Pemuda-Pemudi Karang Taruna dan Masyarakat Desa Kesamben konsisten untuk menerapkan hasil kegiatan pelatihan; 3). Masyarakat Desa Kesamben senantiasa mau untuk terus belajar mengembangkan produk olahan makanan lokal

## UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pengabdian mengucapkan Terima Kasih Kepada Lembaga STKIP PGRI Jombang melalui Unit kerja P3M telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Kesamben. Tim Pengabdi juga mengucapkan terima kasih kepada seluruh jajaran perangkat desa, Pemuda-Pemudi Karang Taruna, dan Seluruh Masyarakat Kesamben, Kecamatan Ngoro, Kabupaten Jombang.

## DAFTAR RUJUKAN

- Antarnews.com. (2022). Wapres: Pemberdayaan masyarakat penting tanggulangi kemiskinan ekstrem. <https://www.antaranews.com/berita/2710433/wapres-pemberdayaan-masyarakat-penting-tanggulangi-kemiskinan-ekstrem>
- Arifki, H. H., & Barliana, M. I. (2018). Karakteristik dan Manfaat Tumbuhan Pisang Di Indonesia: Review Artikel. Farmaka,

- 16(3).<https://jurnal.unpad.ac.id/farmaka/article/view/17605/pdf>
- Desa KESAMBEN Kecamatan Kesamben Kabupaten Jombang Jalan Raya Kesamben No. 01. (2022). (<http://kesamben.e-desa.id/index.php/first/artikel/98>) (diakses tanggal 3 April 2022)
- Ekayani, I A P Hemy; Suriani, Ni Made; Marsiti, Cok Istri R; Sudria, I B N. (2020) PELATIHAN DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN PISANG SEBAGAI UPAYA PEMBERDAYAAN BAHAN PANGAN LOKAL. Proceeding Senadimas Undiksha.758
- Ekayani, I. A. P. H., Sudria, I. B. N., & Putra, P. S. E. A. (2021). PELATIHAN PEMBUATAN BOLEN PISANG SEBAGAI PRODUK OLAHAN PISANG DI DESA BUKTI. Proceeding Senadimas Undiksha, 1546.
- Hariyadi, P. (2011). Riset dan Teknologi Pendukung Peningkatan Kedaulatan Pangan. *Jurnal Diplomasi Pusdiklat Kementerian Luar Negeri*, 3(3), 90-105.
- Juliany, S. (2015). PERANAN PELATIHAN DAN PENGEMBANGAN DALAM MENINGKATKAN KINERJA KARYAWAN PT POS INDONESIA (PERSERO) PALEMBANG (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Sriwijaya)
- Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. (2022). Pisang. <https://distan.jogjaprovo.go.id/wp-content/download/buah/pisang.pdf> (diakses tanggal 5 April 2022)
- Kominfo.go.id. (2021). Wapres Tekankan Pentingnya Inisiatif Kepala Daerah untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat <https://www.kominfo.go.id/content/detail/38169/wapres-tekanan-pentingnya-inisiatif-kepala-daerah-untuk-pemberdayaan-ekonomi-masyarakat/0/berita>
- Muhandri, T. (2005). Strategi Penciptaan Wirausaha (Pengusaha) Kecil Menengah yang Tangguh
- Sadapotto, A., & Hasan, H. (2020). Olahan Pisang Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Pisang Dan Pendapatan Masyarakat. *Maspul Journal of Community Empowerment*, 2(1), 88-100.
- Sanawiri, B., & Iqbal, M. (2018). *Kewirausahaan*. Universitas Brawijaya Press.
- 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: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(1).
- Widodo, S. (2003). *Peran Agribisnis Usaha Kecil dan Menengah Untuk Memperkokoh Ekonomi Nasional*. Liberty, Yogyakarta.
- Wijayanto, Nurheni. (2022). *Budidaya Pisang*. <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/65519/9/Budidaya%20Pisang-Nurheni%20Wijayantoi.pdf> (diakses tanggal 5 April 2022)