

PENYULUHAN PANGAN FUNGSIONAL DAN PELATIHAN TEKNOLOGI PENGOLAHAN BUAH PISANG BAGI ANGGOTA PDA LOMBOK UTARA

Dina Soes Putri*

Asmawati

Desy Ambar Sari

Adi Saputrayadi

Program Studi Teknologi
Hasil Pertanian, Universitas
Muhammadiyah Mataram,
Mataram, Nusa Tenggara
Barat, Indonesia

*email:
putri_dinasoes@ummat.ac.id

Abstrak

Telah dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Dusun Lekok Tenggara, Desa Gondang, Kabupaten Lombok Utara. Mitra pengabdian ini adalah Pimpinan Daerah 'Aisyiyah (PDA) Lombok Utara. Kegiatan pengabdian ini terdiri dari dua aktivitas utama, yaitu kegiatan penyuluhan dengan tema "Pangan Fungsional" dan pelatihan teknologi pengolahan buah pisang menjadi dua produk olahan, yaitu selai dan nugget pisang. Jumlah peserta yang hadir sebanyak 15 orang ibu-ibu yang merupakan anggota aktif PDA Lombok Utara. Setelah mengikuti kegiatan ini, mitra mendapatkan pemahaman terkait apa itu pangan fungsional, sumber-sumbernya, aneka olahannya, dan manfaatnya. Selain itu, mitra juga telah berhasil mengolah buah pisang menjadi produk olahan baru yang semula hanya diolah menjadi keripik atau sale saja. Untuk kegiatan pengabdian selanjutnya, mitra perlu dibina dalam hal pengemasan dan pemasaran online agar omset penjualan dapat ditingkatkan.

Kata Kunci:

Olahan pisang
Pangan fungsional
PDA Lombok Utara

Keywords:

Functional food
Processed Banana
Women's Cooperative
'Aisyiyah North Lombok

Abstract

The community service activities were carried out in Southeast Lekok Hamlet, Gondang Village, North Lombok Regency. The community service partner was the 'Aisyiyah Regional Leadership (PDA) of North Lombok. This service activity consisted of two main activities, namely consultancy on "Functional Food" and training on the technology of processing banana fruit into two processed products, namely banana jam and banana nuggets. The number of participants was 15 women who are active members of the North Lombok PDA. After participating in this activity, the partners gained an understanding of what functional foods are, their sources, different preparations and their benefits. In addition, the partners were able to process bananas into new processed products that were originally only processed into chips or sold. For further service activities, partners need to be guided in terms of packaging and online marketing in order to increase sales.

PENDAHULUAN

Desa Gondang merupakan salah satu dari 33 desa yang terdapat di Kabupaten Lombok Utara. Luas wilayah Desa Gondang sekitar 1704,85 ha, dengan jarak ke ibukota kecamatan sekitar 1 km, jarak ke ibukota kabupaten 2,5 km, sedangkan jarak ke ibukota provinsi mencapai 37 km. Desa Gondang meliputi 10 dusun, yaitu Dusun Karang Amor, Dusun Lekok Selatan, Dusun Lekok Tenggara, Dusun Lekok Timur, Dusun Lekok Utara, Dusun Besari, Dusun Gondang Timur, Dusun Karang Anyar, Dusun Karang Bedil, dan Dusun Karang Pendagi [1].

Kondisi alam di Desa Gondang masih didominasi oleh tanah kering; sementara sebagian kecilnya merupakan areal persawahan [2]. Selain itu, pada bagian utara, Desa Gondang berbatasan langsung dengan Laut Jawa sehingga banyak masyarakat yang tinggal di wilayah pesisir [1]. Oleh karena itu, penduduk Desa Gondang umumnya berprofesi sebagai nelayan, petani, buruh/karyawan pabrik, pengusaha, penyedia jasa, dan sisanya ibu rumah tangga [2].

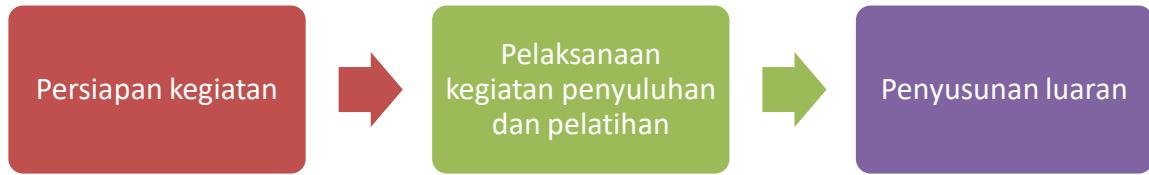
Salah satu organisasi Persyarikatan Muhammadiyah yang berlokasi di Desa Gondang adalah Pimpinan Daerah Aisyiyah (PDA) Lombok Utara. Ada banyak anggota PDA Lombok Utara yang sudah memiliki produk sendiri atau termasuk sebagai pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Dimana, sebagian besar produk dari UMKM binaan PDA Lombok Utara adalah opak; produk makanan ringan yang terbuat dari tepung singkong. Oleh karena itu, perlu dilakukan diversifikasi produk khas lokal dengan memanfaatkan tanaman lain yang melimpah di daerah tersebut.

Salah satu hasil bumi Desa Gondang yang melimpah adalah buah pisang [3]. Sayangnya, belum ada produk berbahan dasar pisang yang menjadi oleh-oleh khas dari Desa Gondang. Padahal, buah pisang dapat diolah menjadi aneka produk bernilai jual seperti keripik, kerupuk, selai, sirup, bolu, dodol, dll [4]. Oleh karena itu, perlu dilakukan kegiatan pengabdian di Desa Gondang untuk memberikan skill kepada warga atau UMKM disana terkait pengolahan buah pisang menjadi produk olahan yang bisa menjadi produk unggulan desa. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah meningkatkan kesadaran masyarakat terkait pangan fungsional dari sumber lokal dan melatih mitra untuk mengolah buah pisang menjadi aneka produk olahan bernilai jual.

METODOLOGI

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah Participatory Action Research (PAR) [5]. Dimana, kegiatan ini terbagi menjadi dua aktivitas utama: penyuluhan terkait pangan fungsional dan pelatihan pengolahan buah pisang menjadi aneka produk olahan fungsional yang bernilai ekonomi. Mitra diberikan penyuluhan terlebih dahulu agar mereka memahami pentingnya konsumsi pangan fungsional dalam diet harian dan untuk meningkatkan kesadaran mitra terkait produk-produk pangan lokal yang memiliki fungsi untuk meningkatkan kesehatan kita.

Pada kegiatan pengabdian ini mitra (ketua PDA ‘Aisyiyah Lombok Utara) berperan dalam mengkomunikasikan kegiatan pengabdian kepada anggotanya, menyebarkan undangan dan menyiapkan tempat untuk lokasi kegiatan. Alur keseluruhan kegiatan ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur kegiatan pengabdian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini telah dilaksanakan pada hari Ahad, tanggal 12 Maret 2023 yang dimulai dari pukul 10 pagi hingga selesai. Lokasi kegiatan bertempat di TK 'Aisyiyah Lekok Bustanul Athfal dengan alamat Jalan Tanjung-Bayan, Dusun Lekok Tenggara, Kab. Lombok Utara. Kegiatan pengabdian ini terdiri dari 2 aktivitas utama: penyuluhan dengan tema "Pangan Fungsional" (lihat Gambar 1) dan kegiatan pelatihan pengolahan buah pisang menjadi dua produk, yaitu selai dan nuget (Gambar 2). Peserta terdiri 15 orang ibu-ibu anggota PDA Lombok Utara. .



Gambar 1. Suasana penyampaian materi penyuluhan "Pangan Fungsional"

Materi terkait pangan fungsional yang telah disampaikan meliputi: definisi pangan fungsional, nilai gizi dan manfaat mengkonsumsi pangan fungsional, sumber pangan fungsional, contoh-contoh hasil bumi lokal yang memiliki aktivitas fungsional yang tinggi, seperti kelor [6], [7] dan

buah pisang [8]–[10], serta contoh produk-produk olahan dari pangan fungsional. Dengan demikian, dari hasil kegiatan pengabdian ini, mitra mendapatkan pengetahuan tambahan terkait pangan fungsional dan variasi olahannya. Sesi penyampaian materi penyuluhan berlangsung dengan baik dan lancar serta mendapatkan antusiasisme dari para peserta kegiatan yang ditunjukkan dengan aktifnya sesi tanya jawab.

Setelah sesi materi, peserta kemudian melakukan praktik pengolahan buah pisang menjadi 2 produk yang bernilai ekonomis, yaitu selai dan nuget. Selai adalah salah satu jenis makanan yang diolah dari buah dan gula yang berbentuk gel serta bersifat kental atau semi padat [11]. Selai umum dikonsumsi bersama roti. Sedangkan nuget adalah produk gorengan yang umumnya terbuat dari daging giling yang dibumbui, lalu dibalur pada adonan tepung dan adonan remah roti [12]. Pada kegiatan pelatihan ini, daging yang umum menjadi bahan utama nuget digantikan dengan buah pisang.

Selama kegiatan pelatihan, peserta didampingi langsung oleh tim dosen dan mahasiswa untuk memandu jalannya kegiatan praktik. Sebelumnya, kedua produk tersebut belum pernah mereka buat sehingga ilmu yang telah didapatkan dari pengabdian ini dapat mereka gunakan untuk ide jualan kreatif, khususnya di bulan puasa nanti. Hasil kegiatan pelatihan disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Produk hasil kegiatan pelatihan: selai (dalam cup) dan nuget pisang (dalam mika)

Berdasarkan hasil diskusi bersama mitra, tim pelaksana menemukan permasalahan mitra lainnya yang bisa menjadi ide kegiatan pengabdian lanjutan di kemudian hari, yaitu terkait proses pengemasan dan pemasaran produk. Dimana, selama ini anggota mitra hanya menjual produk mereka dengan kemasan seadanya dan tanpa label kemasan. Padahal, kemasan dan label yang lebih baik mampu menarik minat beli konsumen [13], [14]. Teknik pemasaran juga penting untuk dikuasai, terutama di era digital seperti saat ini, dimana pemasaran berbasis media online atau media sosial menjadi urgen untuk dilakukan demi meningkatkan omset penjualan [15], [16]. Oleh karena itu, mitra masih perlu dibimbing lebih lanjut melalui kegiatan pengabdian lainnya.

SIMPULAN

Setelah mengikuti kegiatan pengabdian ini mitra telah memahami tentang pentingnya konsumsi pangan fungsional untuk meningkatkan kesehatan tubuh. Selain itu, mitra juga telah mampu mengolah buah pisang menjadi produk olahan yang belum banyak dijual di pasaran, yaitu selai dan nuget pisang sehingga bisa digunakan sebagai ide jualan baru. Melihat antusias mitra yang baik,

maka perlu dilakukan kegiatan pengabdian lanjutan, misalnya pelatihan pengemasan produk karena hampir semua anggota mitra yang memiliki produk sendiri pengemasannya masih sangat sederhana sehingga kurang menarik minat konsumen. Selain itu, mitra juga perlu diberikan pelatihan terkait pemasaran digital.

SARAN

Saran untuk kegiatan pengabdian lanjutannya adalah mitra perlu diberikan pelatihan pengemasan dan pemasaran online (*digital marketing*) untuk menarik lebih banyak konsumen dan meningkatkan omset penjualannya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat (LPPM) Universitas Muhammadiyah Mataram yang telah menjadi sponsor tunggal kegiatan pengabdian ini.

REFERENSI

- [1] B. Anshari, N. N. Kencanawati, Ngudiyono, Hariyadi, and J. Fajrin, “PELATIHAN DESAIN BANGUNAN RUMAH DAN SEKOLAH TAHAN GEMPA DENGAN INOVASI BALUTAN LAPISAN FEROSEMEN PADA TEMBOK DI DESA GONDANG KECAMATAN GANGGA KABUPATEN LOMBOK UTARA,” *Pros. PEPADU*, vol. 3, no. 1, pp. 304–312, 2021.
- [2] R. A. Mashami, M. Aryani, and A. Ahmadi, “Pemberdayaan Masyarakat Melalui Chemistry Enterpreneurship di Desa Gondang Kabupaten Lombok Utara,” *Sasambo J. Abdimas (Journal Community Serv.)*, vol. 1, no. 1, 2019, doi: 10.36312/sasambo.v1i1.116.
- [3] I. G. L. Parta Tanaya, I. W. Sweca Yasa, and S. Sukmawati, “MODEL PENGEMBANGAN AGROINDUSTRI BERBASIS PISANG DI DESA

- GONDANG KABUPATEN LOMBOK UTARA,” *J. PEPADU*, vol. 1, no. 3, 2020, doi: 10.29303/jurnalpepadu.v1i3.130.
- [4] D. S. Putri, A. Saputrayadi, Asmawati, and Haryadi, “Peningkatan Nilai Tambah Hasil Pertanian Melalui Pelatihan Pengolahan Pisang Mas Kirana di Dusun Batu Tambing Kekeq Kabupaten Lombok Tengah,” *J. SINERGI Pengabdi. UMMAT*, vol. 1, no. 1, 2018.
- [5] A. Afandi *et al.*, *Metodelogi Pengabdian Masyarakat*, 1st ed. Jakarta Pusat: Kemenag RI, 2022.
- [6] L. S. Marhaeni, “DAUN KELOR (Moringa oleifera) SEBAGAI SUMBER PANGANFUNGSIONAL DAN ANTIOKSIDAN,” *J. Agrisia*, vol. Vol.13, no. 2, 2021.
- [7] L. Yunita, B. F. Rahmiati, W. C. Naktiany, W. Lastyana, and M. T. Jauhari, “Analisis Kandungan Proksimat Dan Serat Pangan Tepung Daun Kelor dari Kabupaten Kupang Sebagai Pangan Fungsional,” *Nutr. J. Pangan,Gizi,Kesehatan*, vol. 3, no. 2, 2022, doi: 10.30812/nutriology.v3i2.2454.
- [8] E. Kamelia, “Potensi Pangan Fungsional Dari Ekstrak Buah Pisang Untuk Penyakit Alzheimer,” *Pros. Pengabmas*, vol. 1, no. 1, 2018.
- [9] H. D. Kusumawardani, Y. Marsono, A. Murdiati, and M. Samsudin, “Potensi Tepung Pisang Uter (*Musa Acuminata*) Sebagai Pangan Fungsional Untuk Menurunkan Kolesterol,” *Bul. Penelit. Kesehat.*, vol. 47, no. 4, 2020, doi: 10.22435/bpk.v47i4.1589.
- [10] D. Aprianti, R. Rosita, D. Rantani, and S. Rate, “Substitution of Noodles Made from Banana Flour and Cassava Leaf Flour as Functional Food,” *J. Kesehat. Ilm. Indones. (Indonesian Heal. Sci. Journal)*, vol. 8, no. 2, 2023, doi: 10.51933/health.v8i2.1246.
- [11] F. P. Nurani, “PENAMBAHAN PENAMBAHAN PEKTIN, GULA, DAN ASAM SITRAT DALAM PEMBUATAN SELAI DAN MARMALADE BUAH-BUAHAN,” *J. Food Technol. Agroindustry*, vol. 2, no. 1, 2020, doi: 10.24929/jfta.v2i1.924.
- [12] S. Nurlaila, D. M. Agustini, and J. Purdiyanto, “Uji organoleptik Terhadap Berbagai Bahan Dasar Nugget,” *Maduranch*, vol. 2, no. 2, 2017.
- [13] I. B. Mulyawan, B. R. Handayani, B. Dipokusumo, W. Werdiningsih, and A. I. Siska, “DAN DAYA SIMPAN IKAN PINDANG BUMBU KUNING The Effect of Packaging Technique and Types of Packaging on the Quality and Shelf Life Bahan dan Alat,” *J. Pengolah. Has. Perikan. Indones.*, vol. 22, no. 3, 2019.
- [14] S. Wahyuni, D. Astuti, and B. S. Bakhri, “PENGARUH LABEL HALAL TERHADAP PENINGKATAN OMSET PENJUALAN PRODUK MAKANAN RINGAN UMKM DI KOTA DUMAI,” *J. Bilal Bisnis Ekon. Halal*, vol. 1, no. 2, 2020.
- [15] S. Damis and H. Harun, “Peningkatan Pendapatan Usaha Ukm Asoka Desa Tanra Tuo Kecamatan Cempa Kabupaten Pinrang Melalui Digitalisasi Bisnis,” *Econ. Digit. Bus. Rev.*, vol. 5, no. 1, pp. 325–331, 2024, [Online]. Available: <https://ojs.stieamkop.ac.id/index.php/ecot/al/article/view/941>
- [16] Heri Ismail, “Strategi Pemasaran Digital Pengaruhnya terhadap Pertumbuhan Bisnis di Era Digital,” *Emis*, vol. 1, no. 1, pp. 1–4, 2023, [Online]. Available: <https://journal.yazri.com/index.php/emis>