

SOSIALISASI PEMANFAATAN JANTUNG PISANG MENJADI PRODUK ABON DI LMDH WATU BLOROK

Krisa Kirana Dara Kristianti¹, Ida Syamsu Roidah²

^{1,2}Universitas Pembangunan Nasional 'Veteran' Jawa Timur, Surabaya, Indonesia

email: krisakirana02@gmail.com

Abstrak: Pemanfaatan olahan jantung pisang belum optimal, hal ini dikarenakan banyak masyarakat masih kurang minat dalam mencari inovasi baru apalagi proses pembuatan olahan jantung pisang tersebut sedikit sulit. Jantung pisang memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, protein, mineral terutama fosfor, kalsium, dan besi, serta sejumlah vitamin A, B1 dan C. Ada banyak cara untuk meningkatkan nilai gizi dari olahan jantung pisang yaitu dengan mengolahnya menjadi produk makanan yaitu abon. Ada banyak cara untuk meningkatkan nilai gizi dari olahan jantung pisang yaitu dengan mengolahnya menjadi produk makanan yaitu abon. Sosialisasi ini bertujuan untuk menyampaikan materi kepada masyarakat KPH Mojokerto tentang pemanfaatan jantung pisang menjadi produk abon jantung pisang. Metode yang dilakukan yaitu observasi Lembaga Masyarakat Desa Hutan (LMDH) mana yang menanam pohon pisang dan penyampaian materi serta diskusi dengan masyarakat LMDH Watu Blorok Kabupaten Mojokerto. Hasilnya, masyarakat LMDH Watu Blorok menerima materi yang disampaikan dan mengajak diskusi seputar kelebihan pemanfaatan jantung pisang tersebut menjadi produk abon. Berdasarkan kegiatan sosialisasi yang telah diberikan, masyarakat LMDH Watu Blorok dapat membuat olahan jantung pisang yang mudah yaitu menjadi abon jantung pisang.

Kata Kunci: *Sosialisasi, Pemanfaatan, Jantung Pisang, LMDH*

Abstract: The use of processed banana blossoms is not optimal, this is because many people still lack interest in finding new innovations, especially since the process of making processed banana blossoms is a little difficult. Banana flowers contain high carbohydrates, protein, minerals, especially phosphorus, calcium and iron, as well as a number of vitamins A, B1 and C. There are many ways to increase the nutritional value of processed banana flowers, namely by processing them into food products, namely shredded. There are many ways to increase the nutritional value of processed banana blossoms, namely by processing them into food products, namely shredded. This socialization aims to convey material to the Mojokerto KPH community about the utilization of banana blossoms into shredded banana flower products. The method used was observing which Forest Village Community Institution (LMDH) planted banana trees and delivering materials and discussions with the LMDH Watu Blorok community, Mojokerto Regency. As a result, the people of LMDH Watu Blorok accepted the material presented and invited discussions about the advantages of using banana blossoms as shredded products. Based on the socialization activities that have been given, the people of LMDH Watu Blorok can make easy processed banana blossoms, namely shredded banana blossoms.

Keywords: *Socialization, Utilization, Banana Blossom, LMDH*

How to Cite: Kristianti, Krisa Kirana Dara, & Roidah, Ida Syamsu. 2023. Sosialisasi Pemanfaatan Jantung Pisang menjadi Produk Abon di LMDH Watu Blorok. *JCOS: Journal of Community Service*. Vol. 1 (3): pp. 160-167, doi: <https://doi.org/10.56855/jcos.v1i3.507>

Pendahuluan

Masyarakat Indonesia telah lama mengenal dan menggunakan tanaman berkhasiat obat sebagai salah satu upaya dalam menanggulangi masalah kesehatan. Pengetahuan tentang tanaman berkhasiat obat yaitu berdasarkan pada pengalaman dan keterampilan nenek moyang

yang secara turun temurun telah diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Tanaman tersebut dikenal dengan sebutan tanaman obat tradisional atau obat herbal. Salah satu tanaman tersebut adalah Jantung pisang (Farhana, 2018).

Jantung pisang merupakan bunga yang dihasilkan oleh pokok pisang yang berfungsi untuk menghasilkan buah pisang. Jantung pisang dihasilkan semasa proses pisang berbunga dan menghasilkan tandan pisang sehingga lengkap. Hanya dalam keadaan tertentu atau spesies tertentu jumlah tandan dan jantung pisang melebihi dari pada satu. Tanaman pisang adalah tanaman yang dapat tumbuh dengan baik di daerah beriklim tropis. Tanaman pisang memiliki jantung pisang yang seringkali menjadi limbah karena jarang sekali digunakan. Padahal, jantung pisang memiliki khasiat yang baik untuk makanan kesehatan apabila diolah dengan benar. Olahan jantung pisang dapat berupa dendeng, nugget, sayur, dan sebagainya. Jantung pisang dapat diolah menjadi bahan baku pembuatan meat-like product (produk pangan seperti daging) yang bertujuan menyubstitusi daging, sehingga para vegetarian dapat mengonsumsinya (Aida, 2017).

Jantung pisang oleh masyarakat dimanfaatkan sebagai olahan sayur, padahal disamping harganya yang murah jantung pisang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, khususnya bagi yang ingin menjalankan program diet, karena jantung pisang mengandung serat tinggi dan hanya sedikit lemak. Namun, selain dari serat yang tinggi kandungan gizi pada jantung pisang termasuk rendah, khususnya protein. Protein dalam jantung pisang sangat sedikit, sehingga dalam pengolahannya perlu penambahan bahan lain yang mengandung gizi yang tinggi (Suliatno, 2018). Salah satunya cara meningkatkan nilai gizi dari olahan jantung pisang yaitu dengan mengolahnya menjadi produk makanan yaitu abon jantung pisang. Produk abon ini berbahan baku dari jantung pisang yang cocok untuk anak-anak yang kurang suka makan sayur. Maka dari itu saya membuat inovasi baru yaitu abon jantung pisang pengganti sayur untuk anak-anak. Dimana nantinya jantung pisang tersebut akan diolah menjadi abon dengan berbagai tahapan sehingga teksturnya akan menjadi mirip seperti abon daging pada umumnya (Deshpande, 2019).

Berdasarkan permasalahan yang ada, maka ada beberapa solusi yang ditawarkan, antara lain yaitu pemberian materi terkait pemanfaatan jantung pisang dan pemberian materi tentang pembuatan jantung pisang menjadi abon. Berdasarkan solusi diatas maka dapat diuraikan penjelasan dari masing-masing solusi yaitu pemanfaatan jantung pisang menjadi produk abon. Dimana ide atau pengetahuan petani pisang fokus pada jantung pisang yang dapat diolah menjadi abon. Solusi tersebut dapat dilaksanakan melalui pemberian materi atau sosialisasi serta pertukaran informasi dengan cara diskusi.

Metode

Pelaksanaan kegiatan dilakukan di Desa Jolotundo, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto dilaksanakan selama 4 bulan pada tanggal 13 Februari – 31 Mei 2023. Kegiatan pengabdian masyarakat berupa sosialisasi atau penyampaian materi mengenai pemanfaatan jantung pisang

menjadi produk abon. Peserta pengabdian masyarakat atau kegiatan sosialisasi berjumlah 9 orang yang merupakan kelompok Lembaga Masyarakat Desa Hutan (LMDH) Watu Blorok. Sosialisasi dilakukan dengan pemaparan atau penyampaian materi dan pertukaran informasi dengan diskusi bersama para masyarakat Lembaga Masyarakat Desa Hutan (LMDH) Watu Blorok. Berikut metode pengabdian yang dilakukan yaitu:

1. Observasi, melakukan observasi terlebih dahulu pada kelompok tani hutan yang ada di Kesatuan Pemangku Hutan (KPH) Mojokerto. Observasi ini bertujuan untuk mengetahui permasalahan yang sering dialami, seperti kurangnya ide petani untuk mengembangkan inovasi suatu produk. Maka dari itu diharapkan penyampaian materi atau sosialisasi ini akan tepat sasaran bagi Lembaga Masyarakat Desa Hutan (LMDH) Watu Blorok.
2. Sosialisasi Pemanfaatan Jantung Pisang Menjadi Produk Abon dilaksanakan di Lembaga Masyarakat Desa Hutan (LMDH) Watu Blorok, Desa Jolotundo, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto.
3. Pelaksanaan Sosialisasi

Tahapan kegiatan sosialisasi yang dilakukan adalah penyampaian materi dan pertukaran informasi (diskusi). Kegiatan sosialisasi dilakukan dalam satu waktu.

1. Penyampaian materi, kegiatan sosialisasi dilakukan dengan memaparkan materi secara langsung di depan masyarakat LMDH Watu Blorok. Materi yang disampaikan antara lain pemanfaatan jantung pisang, pembuatan abon dari jantung pisang, dan kelebihan abon dari jantung pisang.
2. Diskusi, kegiatan pertukaran informasi antara mahasiswa dengan petani atau masyarakat LMDH Watu Blorok dilakukan di salah satu rumah petani atau masyarakat dari LMDH Watu Blorok pada pukul 13.00-15.00 WIB. Pertukaran informasi (diskusi) membahas tentang kurangnya minat petani dalam mengelola jantung pisang karena menurut mereka cukup rumit.

Hasil dan Pembahasan

Sosialisasi adalah satu konsep umum yang bisa dimaknakan sebagai sebuah proses di mana kita belajar melalui interaksi dengan orang lain, tentang cara berpikir, merasakan, dan bertindak, di mana kesemuanya itu merupakan hal-hal yang sangat penting dalam menghasilkan partisipasi sosial yang efektif. Kegiatan sosialisasi tidak hanya menyampaikan informasi tentang yang akan disampaikan, tetapi juga mencari dukungan dari berbagai kelompok masyarakat misalnya dengan bertukar pikiran atau bertukar informasi atau biasa disebut dengan diskusi (Amalana, 2018). Kegiatan sosialisasi mengenai pemanfaatan jantung terdiri atas penyampaian materi dan diskusi. Dari hasil kegiatan pengabdian masyarakat melalui sosialisasi, diperoleh hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat sebagai berikut:

1. Survey Lembaga Masyarakat Desa Hutan (LMDH) yang bersedia diberi materi mengenai pemanfaatan jantung pisang. Dan LMDH Watu Blorok, Kabupaten Mojokerto yang

bersedia diberi materi dan berdiskusi bersama.

2. Pelaksanaan sosialisasi dilakukan dengan penyampaian materi dan diskusi. Dimana penyampaian materi terdiri atas tiga topik yaitu pemanfaatan jantung pisang, proses pembuatan abon jantung pisang, dan kelebihan abon jantung pisang. Adapun proses pembuatan abon jantung pisang sebagai berikut:
 - a. Kupas jantung pisang dan potong menjadi tipis-tipis
 - b. Kukus jantung pisang yang sudah dipotong selama ± 20 menit.
 - c. Lalu kupas bawang putih, jahe dan lengkuas.
 - d. Haluskan bawang putih, jahe, ketumbar, lengkuas, merica, jinten asem, dan kemiri.
 - e. Jika jantung pisang sudah selesai dikukus, didiamkan selama 15 menit.
 - f. Jantung pisang dipukul-pukul untuk menghilangkan kandungan air yang ada didalamnya.
 - g. Setelah itu, masukkan 3 sdm minyak dan semua bahan yang sudah dihaluskan kedalam wajan serta masukkan 6sdt gula perlahan-lahan.
 - h. Masukkan jantung pisang dan tumis selama 10 menit sampai semua bahan tercampur rata.
 - i. Setelah ditumis, saring jantung pisang yang sudah menjadi abon dan ditiriskan menggunakan kertas serap.
 - j. Untuk mengurangi minyak dalam abon, dilakukan pengepressan selama 2 kali.
 - k. Setelah itu abon jantung pisang siap dikemas.

Tanaman pisang (*Musa Paradisiaca*) umumnya ditanam dengan tujuan untuk dimanfaatkan buahnya. Selain buah, bagian lain dari tanaman pisang yang dapat dimanfaatkan adalah bonggol (berupa umbi), batang dan daun. Sisa bunga pisang yang tidak bisa menghasilkan buah dikenal sebagai jantung pisang. Jantung pisang adalah bunga berwarna ungu kecokelatan yang dihasilkan oleh pokok pisang. Fungsinya menghasilkan buah pisang (Pertanian, 2018). Kelebihan jantung pisang sebagai sumber antosianin dibandingkan dengan sumber antosianin yang lain adalah bahwa tanaman pisang dapat tumbuh sepanjang tahun/tidak bergantung pada musim, mudah dibudidayakan (Handoyo, 2019). Selain itu, jantung pisang memiliki nilai gizi, khasiat dan manfaat yang cukup beragam bagi kesehatan tubuh. Untuk meningkatkan daya terima masyarakat luas, maka jantung pisang harus diolah menjadi berbagai aneka makanan. Di era modern seperti sekarang orang-orang lebih suka makan makanan cepat saji mulai dari anak-anak, remaja hingga dewasa tak terkecuali lansia. Mereka cenderung memilih sesuatu yang praktis untuk menghemat waktu disela-sela kesibukannya. Seiring perkembangan zaman sejalan juga dengan kemajuan teknologi yang menuntut segala sesuatunya praktis dan instan sehingga dapat menopang kebutuhan manusia. Salah satunya adalah perkembangan teknologi

dalam bidang pangan dimana telah banyak produk pangan olahan yang memanjakan konsumen dengan penyajian yang cepat, praktis dan rasa yang enak seperti pada produk abon (Widiastuti, 2020).

Bagi masyarakat Indonesia, abon bukan merupakan produk yang asing. Abon dapat diperoleh di pasar atau di toko-toko yang menjual bahan pangan. Pembuatan abon merupakan salah satu cara pengeringan dalam pengolahan bahan pangan yang bertujuan untuk memperpanjang masa simpan, memperkecil volume dan berat bahan. Tahap pembuatan abon secara umum meliputi, pengecilan ukuran, pemisahan dengan santan, penggorengan, prengepresan dan pengemasan (Nuhriawangsa *et al.*, 2020). Adapun faktor yang mempengaruhi standar mutu abon antara lain kadar air yang mempengaruhi daya simpan dan keawetan abon, kadar abu yang dapat menurunkan derajat penerimaan dari konsumen, kadar protein yang berperan sebagai petunjuk beberapa jumlah daging yang digunakan untuk abon serta kadar lemak yang berhubungan dengan bahan baku yang digunakan, ada tidaknya menggunakan minyak goreng dalam penggorengan. Upaya pengembangan industri abon di Indonesia ini tidak begitu sulit karena bahan baku untuk pembuatan abon mudah didapat di setiap daerah. Pemilihan bahan baku dapat didasarkan atas ketersediaan jenis bahan baku yang terdapat di daerah tersebut dan kemudahan memperolehnya. Abon sebagai salah satu produk industri pangan, memiliki standar mutu yang telah ditetapkan oleh Departemen Perindustrian (Syahrul, 2019).

Abon dapat merupakan jenis lauk pauk kering berbentuk khas dengan bahan baku pokok berupa daging atau ikan. Pengolahan abon dilakukan dengan cara direbus, dicabik-cabik, dibumbui, digoreng, dipress. Bahan campuran abon dapat menggunakan bahan nabati, misalnya keluwih atau jantung pisang (Afandi, 2019). Abon merupakan salah satu produk olahan yang sudah dikenal oleh orang banyak dan umumnya abon diolah dari daging sapi. Abon memiliki harga yang cukup beragam tergantung pada biaya produksi dan bahan baku yang digunakan. Abon yang terbuat dari daging atau ikan biasanya memiliki harga yang cukup tinggi. Walaupun harga abon dari bahan tertentu cukup tinggi, namun peminatnya tetap banyak. Untuk menekan harga agar terjangkau oleh masyarakat menengah ke bawah, maka produk abon dapat dibuat dari bahan nabati seperti jantung pisang. Manfaat jantung pisang sangat banyak untuk kesehatan tubuh kita yakni, memiliki banyak kandungan zat – zat alami yang baik untuk kesehatan seperti protein, karbohidrat, mineral, fosfor, kalsium, vitamin B1, vitamin C serta kandungan serat yang terdapat pada jantung pisang juga tinggi. Dengan adanya kandungan zat – zat yang sudah disebutkan di atas, jantung pisang juga sering dikatakan merupakan makanan yang memiliki kandungan nutrisi lengkap (Mamuaja and Aida, 2019).

Pengolahan jantung pisang menjadi abon ini cocok untuk anak-anak yang kurang suka

makan sayur. Produk abon jantung pisang seratnya dapat dengan mudah dicerna terutama bagi lansia dan semua kalangan yang memulai mengonsumsi makanan sehat. Abon jantung pisang merupakan inovasi pemanfaatan jantung pisang menjadi produk makanan yang sehat dan bergizi (Putri, 2019). Banyak manfaat yang didapat dari olahan abon jantung pisang, seperti: lebih tahan lama, baik untuk asupan energi, bagus untuk kesehatan jantung, menjaga fokus dan konsentrasi. Dimana nantinya jantung pisang tersebut akan diolah menjadi abon dengan berbagai tahapan sehingga teksturnya akan menjadi mirip seperti abon daging pada umumnya (Kasmini, 2018). Produk abon jantung pisang memiliki nilai gizi yang tinggi salah satunya yaitu, membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan melindungi tubuh dari infeksi. Jantung pisang memiliki kandungan kalium yang tinggi di dalamnya. Kandungan kalium ini bisa membantu menjaga kesehatan jantung dan memperkuat kontraksi otot jantung. Saat ini produk abon jantung pisang masih belum banyak bahkan jarang tersedia di pasaran. Itu akan membuat peluang bagi masyarakat untuk menarik perhatian konsumen di Indonesia ini agar mencoba menjual produk abon jantung pisang karena selain rasanya yang gurih, asin dan manis, abon jantung pisang juga memiliki banyak sekali kandungan yang bermanfaat (Dwilita *et al.*, 2021).



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi Dengan Masyarakat LMDH Watu Blorok



Gambar 2. Penyampaian Materi dan Diskusi Dengan Masyarakat Watu Blorok

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari kegiatan sosialisasi dengan masyarakat LMDH Watu Blorok dapat disimpulkan bahwa, jantung pisang dapat dimanfaatkan sebagai makanan siap saji. Dengan banyaknya kandungan yang ada dalam jantung pisang sehingga banyak manfaat juga jantung pisang jika diolah menjadi produk abon. Abon jantung pisang dapat menjadi pengganti sayur bagi anak-anak yang tidak suka makan sayur, dimana abon jantung pisang ini memiliki rasa yang mirip seperti abon daging. Maka dari itu, diharapkan masyarakat LMDH Watu Blorok dapat memanfaatkan inovasi produk abon jantung pisang untuk meningkatkan kualitas produk pertanian dan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat LMDH Watu Blorok.

Ucapan Terima Kasih

Terimakasih kami ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa telah memberikan berkat sehingga kegiatan ini dapat dilaksanakan dengan baik dan lancar. Kami juga berterimakasih kepada mitra yang dalam hal ini adalah Lembaga Masyarakat Desa Hutan (LMDH) Watu Blorok yang telah mengijinkan dan membantu kami dalam kelancaran kegiatan sosialisasi ini. Tak lupa juga untuk pihak LPPM Universitas Pembangunan Nasional 'Veteran' Jawa Timur yang telah memberikan peluang dan memfasilitasi dalam bentuk materi bagi kami dalam kegiatan ini sehingga kami dapat melaksanakan kegiatan sosialisasi dengan baik.

Referensi

- Afandi (2019) 'Kualitas Abon Dengan Substitusi Buah Semu Jambu Monyrt (*Anacardium Occidentale* Linn.) dan Variasi Perebusan', (1992), pp. 6–25. Available at: <http://ejournal.uajy.ac.id/id/eprint/32>.
- Aida, Y. (2017) 'Pemanfaatan Jantung Pisang Dengan Penanaman Daging Ikan Layang', 2(1).
- Amalana, A. (2018) 'Sosialisasi BMT An-Nawawi Purworejo terhadap siswa-siswi untuk menggunakan simpanan pendidikan', *Hilos Tensados*, 1, pp. 1–476.
- Deshpande, S. (2019) 'Pemanfaatan Jantung Pisang Menjadi Nugget', *Journal of the American Chemical Society*, 123(10), pp. 2176–2181. Available at: <https://shodhganga.inflibnet.ac.in/jspui/handle/10603/7385>.
- Dwilita, H. *et al.* (2021) 'Produk Abon Jantung Pisang Sebagai Salah Satu Solusi Pendapatan Alternatif Keluarga', 14(2), pp. 16–22.
- Farhana (2018) 'Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok Kuning (*Musa paradisiaca*), Tepung Kedelai dan Tepung Tapioka dan Tepung Kedelai Sebagai Bahan Tambahan pada Bakso Daging Sapi', pp. 8–13.
- Handoyo, M. A. (2019) 'Kandungan Gizi dan Kimiawi Jantung Pisang Kepok', *Gastronomía ecuatoriana y turismo local*, 1(69), pp. 5–24.
- Kasmini, Y. (2018) 'ANALISIS MUTU ABON JANTUNG PISANG (*Musa sp*) DENGAN PENAMBAHAN IKAN BANDENG (*Chanos chanos*)', *Energies*, 6(1), pp. 1–8. Available at: <http://journals.sagepub.com/doi/10.1177/1120700020921110%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.reuma.2018.06.001%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.arth.2018.03.044%0Ahttps://reader.elsevier.com/reader/sd/pii/S1063458420300078?token=C039B8B13922A2079230DC9AF11A333E295FCD8>.
- Mamuaja, I. C. F. and Aida, Y. (2019) 'Karakteristik gizi abon jantung pisang (*Musa p.*) dengan penambahan ikan layang (*Decapterus sp*)', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(2), pp. 1–

7. Available at: ejournal.unsrat.ac.id/index.php/itp/article/download/7231/6733.
- Nuhriawangsa, A. M. P. *et al.* (2020) 'Pengembangan Potensi Usaha Abon untuk Meningkatkan Daya Saing Produk di UMKM Ksatria Kelurahan Jagalan, Kecamatan Jebres, Surakarta', *AgriHealth: Journal of Agri-food, Nutrition and Public Health*, 1(2), p. 103. doi: 10.20961/agrihealth.v1i2.43949.
- Pertanian, P. P. dan P. T. P. B. P. dan P. P. K. (2018) 'Proses Produksi Dendeng Jantung Pisang'.
- Putri, visca taqwania aprilia (2019) 'Pengolahan abon jantung pisang dan lorjuk', pp. 1–23.
- Suliatno, D. P. (2018) 'Kandungan Gizi Jantung Pisang dan Manfaat Jantung Pisang', 18, pp. 6–24.
- Syahrul, L. (2019) 'Standar Mutu Abon', (235), p. 245. Available at: [http://digilib.unila.ac.id/4949/15/BAB II.pdf](http://digilib.unila.ac.id/4949/15/BAB%20II.pdf).
- Widiastuti, J. dan (2020) 'Pengaruh variasi pencampuran jantung pisang pada produk nugget terhadap sifat fisik, organoleptik, kadar serat dan antosianin', *Jurnal Kesehatan*, 6(6), pp. 9–33. Available at: [http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4. Chapter 2.pdf](http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4.%20Chapter%202.pdf).