
PELATIHAN PEMBUATAN ABON JANTUNG PISANG (*Musa Sp*) UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA AMAN DAMAI KABUPATEN LANGKAT

Khairuna¹, Annisyah Putri Amalia Sipahutar^{2*}, Selvia³, Sherly Kurniawati⁴, dan
Sumayyah Assa'adah Lubis⁵

Jurusan Pendidikan Biologi, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara
Jl. William Iskandar Ps. V, Medan Estate, Kec. Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang,
Sumatera Utara 20371

2*annisyahamalia13@gmail.com

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat desa Aman Damai Kabupaten Langkat dalam pengolahan jantung pisang menjadi abon. Abon jantung pisang ini memiliki nilai jual yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa Aman Damai. Pengabdian ini dilakukan pada bulan Juli 2022 di Desa Aman Damai Kabupaten Langkat. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode PAR (Participatory Action Research). Pengabdian dengan metode ini bertujuan untuk membangun kesadaran masyarakat atau memberdayakan masyarakat melalui pendidikan kritis berdialog, diskusi publik, dan mengarah pada pembelajaran orang dewasa. Instrumen penelitian yang digunakan berupa kamera dengan subyek 15 orang warga Desa Aman Damai. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa masyarakat daerah tersebut sangat antusias dalam kegiatan pelatihan ini karena mengolah jantung pisang menjadi abon adalah suatu hal yang baru bagi mereka serta mereka berniat menjadikan abon jantung pisang ini sebagai produk usaha.

Kata Kunci: Abon, ekonomi masyarakat, jantung pisang

Abstract

This community service activity aims to provide training to the people of Aman Damai village, Langkat Regency in processing banana hearts into shredded. This shredded banana heart has a selling value that can improve the economy of the Aman Damai village community. This research was conducted in July 2022 in Aman Damai Village, Langkat Regency. The method used in this study is the PAR (Participatory Action Research) method. Research with this method aims to build public awareness or empower the community through critical education dialogue, and public discussion, and lead to adult learning. The research instruments used were cameras and a Handycam with subjects of 15 residents of Aman Damai Village. The results showed that the people of the area were very enthusiastic about this training activity because processing banana hearts into shredded is a new thing for them and they intend to make shredded bananas.

Keywords: Shredded, community economy, banana heart

I. PENDAHULUAN

Salah satu jenis tanaman yang paling banyak ditemukan di Indonesia adalah pohon pisang. Tanaman pisang dapat dimanfaatkan, mulai dari buah, pelepah, daun, akar dan jantung pisang (Mamuaja & Aida, 2014). Namun masyarakat desa Aman Damai tidak banyak yang tau kalau jantung pisang itu mampu untuk diolah lagi selain jadi masakan seperti diolah menjadi sayur, serta ada beberapa masyarakat yang jantung pisangnya tidak dimanfaatkan sebagai apa-apa karena dianggap tidak bermanfaat serta tidak ada nilai jual. Desa Aman Damai memiliki banyak potensi ekonomi, termasuk pertanian, perkebunan, peternakan, dan industry rumah tangga. Potensi ini belum dikelola dengan baik (Widyanto et al., 2020).

Jantung pisang merupakan bagian tanaman pisang yang masih kurang digunakan. Meskipun demikian, jantung pisang ini dapat diolah karena rasanya yang enak. Selain itu, jantung pisang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh karena memiliki banyak zat alami seperti karbohidrat, protein, mineral, kalsium, fosfor, vitamin B1, vitamin C, dan serat (Dwilita et al., 2021).

Makanan dan bahan makanan tertentu memiliki nilai sosial yang berbeda-beda dari masyarakat. Bahan pangan biasa akan menjadi lebih berharga ketika diolah atau dihidangkan dengan cara tertentu. Meskipun bahan makanan dasar tertentu memiliki nilai sosial yang rendah, nilainya

meningkat ketika diolah atau dihidangkan dengan cara tertentu (Sediaoetama, 2004). Inovasi dalam produksi melibatkan pengolahan berbagai bahan limbah (buang) dan bahan-bahan sayuran yang tidak segar, beberapa di antaranya masih dapat digunakan untuk membuat makanan dengan gizi yang sehat (Muljawan & Sugiarti, 2017). Untuk membuat produk yang baik, peningkatan mutu dan efisiensi produk diperlukan salah satunya menginovasi jantung pisang (Ismail & Putra, 2017).

Jantung pisang dapat diolah menjadi produk abon, salah satunya. Selain itu, karena kandungan gizinya yang tinggi, jantung pisang dapat diubah menjadi abon (Angraeni et al., 2020) karena pada umumnya abon memiliki komposisi gizi yang cukup baik. Abon adalah makanan yang pada umumnya terbuat dari daging yang disuwir atau dipisah seratnya, kemudian dicampur dengan bumbu dan digoreng (Aditya et al., 2016). Pencucian, penyiangan, perebusan, pengepresan, pencabikan, pencampuran, pemasakan, dan penirisan minyak adalah proses pembuatan abon. Pengemasan dan penyimpanan adalah langkah akhir dari proses ini (Candra & Tunoq, 2018).

Produksi jantung pisang membutuhkan higienitas yang tinggi selama proses penggorengan, yaitu untuk menjaga agar makanan tidak tercampur dengan minyak (Kualitas et al., n.d.).

Dengan diciptakan sebuah inovasi dari abon jantung pisang membuat kalangan

masyarakat diantara menengah ke bawah pun memiliki kemudahan dalam menikmati sebuah kenikmatan dari produk abon serta mengetahui manfaat dari jantung pisang tersebut (Valentina et al., n.d.).

Berdasarkan permasalahan diatas oleh karena itu dilakukannya pelatihan pembuatan abon yang memanfaatkan jantung pisang sebagai bahan dasar di Desa Aman Damai Kabupaten Langkat sebagai produk usaha yang mampu meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar.

Program pengabdian masyarakat pelatihan pembuatan abon jantung pisang bertujuan mengimplementasikan pendidikan mengenai inovasi suatu produk. Dengan adanya program ini, masyarakat Desa Aman Damai khususnya dan warga Indonesia pada umumnya, diharapkan dapat menggunakan tanaman mereka dengan lebih baik yang memiliki nilai jual. (Harimurti et al., 2020).

II. METODE

Pengabdian ini dilaksanakan di Desa Aman Damai Kabupaten Langkat. Metode yang digunakan adalah metode PAR (*Participatory Action Research*). Dengan menggunakan pendekatan ini, tujuan pengabdian adalah untuk meningkatkan kesadaran masyarakat atau memberdayakan masyarakat melalui pendidikan kritis. Tahap pelaksanaan dalam pengabdian ini adalah observasi, perencanaan, tindakan (*action*), dan evaluasi.

1) Tahap Observasi, yaitu tahap melaksanakan survei mengenai

keberadaan pohon pisang di desa Aman Damai serta bagaimana masyarakat di desa tersebut mengolah jantung pisang.

2) Tahap Perencanaan, pada tahap ini, kegiatan yang dilaksanakan antara lain: Observasi lanjutan di lapangan dan berdiskusi dengan kepala desa dan kepala dusun bertujuan memberikan informasi tentang maksud dan tujuan program kegiatan masyarakat yang akan dilaksanakan, dan mendiskusikan tempat dan jadwal pelaksanaan kegiatan.

3) Tahap Tindakan, pada tahap ini dilaksanakan tindakan sosialisasi kepada masyarakat mengenai pembuatan abon jantung pisang.

4) Tahap Evaluasi, pada tahap ini dilakukan evaluasi mengenai respon masyarakat terhadap keegiatan pelatihan ini.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang didapatkan pada pelatihan pembuatan abon jantung pisang adalah masyarakat peserta pelatihan menunjukkan respon antusias yang begitu luar biasa karena pengolahan jantung pisang menjadi abon ini merupakan hal yang baru bagi masyarakat desa Aman Damai Kabupaten Langkat. Pada kegiatan ini sebelumnya, tim pelaksana sudah melakukan percobaan dalam membuat abon jantung pisang sebelum diajarkan kepada masyarakat.

Wujud sineritas antara institusi pendidikan dan masyarakat adalah

kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Institusi pendidikan bertanggung jawab untuk menghasilkan pengetahuan yang dapat diterapkan dan digunakan. Kegiatan pengabdian masyarakat dapat meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat. (Noer et al., 2021). Salah satu metode yang digunakan adalah pendampingan secara keseluruhan dengan menggunakan teknik sosialisasi, pelatihan, dan penadampingan lanjutan adalah salah satu pendekatan yang digunakan. Institusi pendidikan harus mampu memanfaatkan pengetahuan mereka untuk membantu masyarakat. Oleh karena itu, institusi pendidikan membutuhkan masyarakat untuk membantu dalam pengembangan ini, sehingga mekanisme keilmuan dapat digunakan untuk menemukan masalah dan menyelesaikannya. Berikut tahapan dalam melaksanakan pengabdian masyarakat dalam pembuatan abon jantung pisang:

1. Tahap Observasi

Pada tahap observasi, tim pelaksana melaksanakan survei awal. Hasil yang diperoleh adalah tiap rumah yang ada di desa tersebut memiliki setidaknya 2 pohon pisang tetapi kebanyakan masyarakat tersebut memanfaatkan jantung pisang sebagai sayur saja dan terkadang tidak dimanfaatkan sama sekali. Masyarakat Desa Aman Damai belum mengetahui cara pengolahan jantung pisang sebagai abon, serta masyarakat

tersebut tidak mengetahui manfaat dari jantung pisang.

2. Tahap Perencanaan

Untuk merencanakan pelaksanaan pelatihan, tim pelaksana pertama kali bertemu dengan kepala desa dan kepala dusun Desa Aman Damai di Kabupaten Langkat.



Gambar 1. Pertemuan Tim Pelaksana dengan Kepala Desa dan Kepala Dusun

Menurut hasil perencanaan, kepala desa dan kepala dusun Desa Aman Damai di Kabupaten Langkat menyambut baik rencana kegiatan pelatihan ini. Setelah itu, tim pelaksana kemudian merancang skema pelatihan pemanfaatan jantung pisang untuk dibuat abon jantung pisang di Desa Aman Damai Kabupaten Langkat. Skema pelatihan berisi tentang tim pelaksana yang akan memberikan materi tentang cara pengolahan jantung pisang sebagai abon serta resep pengolahan abon jantung pisang, lokasi pelaksanaan pelatihan yaitu di salah satu rumah warga yang mana pelatihan ini akan dilaksanakan selama satu hari saja dengan waktu 3 jam. Adapun tim pelaksana yang terlibat adalah beberapa

mahasiswa/i pendidikan biologi-2 angkatan 2020 Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.

3. Tahap Tindakan

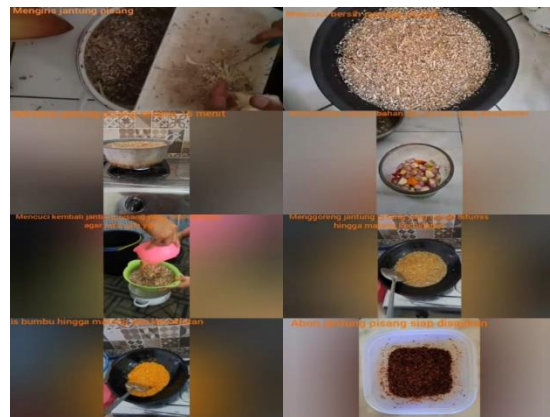
Pelatihan pengolahan abon jantung pisang dilakukan setelah tahap perencanaan. Yang mana setelah tahap perencanaan, maka dilakukan tindakan untuk mengolah jantung pisang menjadi abon di Desa Aman Damai Kabupaten Langkat, Namun sebelum itu tim pelaksana menjelaskan bahwa tidak semua jantung pisang dapat dijadikan abon. Jantung pisang yang enak itu diolah menjadi abon adalah jantung pisang kepok. Tindakan berikutnya tim pelaksana menjelaskan tahapan proses pembuatan abon. Adapun proses dalam pembuatan abon yaitu (a) mengiris/potong jantung pisang kecil-kecil. (b) Mencucinya di air mengalir hingga bersih. (c) Lalu mendidihkan air yang kemudian menambahkan sedikit garam. (d) Setelah itu memasukkan jantung pisang dan merebus hingga lunak. (e) Setelah lunak mengangkat dan kemudian mencucinya kembali lalu meniriskan. (f) Menghaluskan bumbu yang telah disediakan. (g) Kemudian memanaskan minyak dan mentumis bumbu yang sudah dihaluskan hingga harum. (h) Selanjutnya memasukkan jantung pisang dan mengaduk hingga rata. (i) Memasak hingga bumbu meresap dan kering. (j) Kemudian mengangkat jantung pisang yang telah dibumbui. (k) Memanaskan minyak dan menggoreng jantung pisang tersebut hingga kuning kecoklatan. (l) Setelah itu

mengangkat dan meniriskannya hingga minyak habis. (m) Kemudian abon jantung pisang siap untuk disajikan kepada masyarakat.

Kemudian tim pelaksana menjelaskan terkait kemasan abon agar dapat menarik pembeli bila dijual dimana abon jantung pisang dapat di kemas didalam plastik ziplock dengan berat 100 gr.



Gambar 2. Pengemasan Abon Jantung Pisang



Gambar 3. Tahapan Pembuatan Abon Jantung Pisang

4. Tahap Evaluasi

Dilakukan evaluasi kegiatan pelatihan dengan cara melakukan sesi tanya jawab langsung kepada peserta pelatihan untuk mengetahui tingkat keberhasilan pelatihan pembuatan abon jantung pisang ini.



Gambar 4. Evaluasi tentang pembuatan abon jantung pisang

Masyarakat yang hadir Pada pelaksanaan pembuatan abon jantung pisang mencoba abon yang telah dibuat dan memberi penilaian terhadap abon jantung pisang mereka menatakan bahwa abon jantung pisang tersebut memiliki rasa manis, lembut, dan berserat, yang lezat serta nikmat dijadikan lauk utama bersama nasi putih hangat dan warna yang dihasilkan abon jantung pisang setelah digoreng berwarna coklat gelap. Hal ini dikarenakan reaksi browning yang secara alamiah terjadi pada jantung pisang yang sudah diiris.

Hasil kegiatan yang didapat dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah bertambahnya pengetahuan masyarakat, kemudian dengan adanya inovasi abon jantung pisang ini diharapkan mampu membawa perubahan pada perekonomian masyarakat Desa Aman Damai. Menjalankan usaha abon jantung pisang

hanya menggunakan bahan baku dengan harga yang terjangkau sehingga apabila tidak mempunyai modal yang maka masyarakat dapat memilih untuk menjalankan usaha abon jantung pisang ini. Dimana pada umumnya bahan baku utama abon ini adalah jantung pisang yang umumnya hanya dijual berkisar 5-6 ribu perbuah. Dan apabila dijual dengan harga Rp 10.000-12.000/100gr sudah mendapat keuntungan yang lumayan besar.

IV. PENUTUP

Wujud sineritas antara institusi pendidikan dan masyarakat adalah kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Institusi pendidikan bertanggung jawab untuk menghasilkan pengetahuan yang bermanfaat bagi masyarakat. Karena jantung pisang yang diolah menjadi abon merupakan hal baru bagi masyarakat Desa Aman Damai Kabupaten Langkat, peserta pelatihan menunjukkan antusiasme yang luar biasa terhadap kegiatan masyarakat.

Hasil yang didapat dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah bertambahnya pengetahuan masyarakat, kemudian dengan adanya inovasi abon jantung pisang ini diharapkan mampu membawa perubahan pada perekonomian masyarakat Desa Aman Damai.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, H. P., Herpandi, H., & Lestari, S. (2016). Karakteristik fisik, kimia dan sensoris abon ikan dari berbagai ikan ekonomis rendah. *Jurnal Fishtech*, 5(1), 61–72.
- Angraeni, L., Triandita, N., Rasyid, M. I., & Yuliani, H. (2020). PENGOLAHAN ABON JANTUNG PISANG SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN BAGI MASYARAKAT DI DESA SEUNEUBOK ACEH BARAT. *LOGISTA-Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 550–555.
- Candra, K. P., & Tunoq, A. (2018). Sifat Kimia dan Penerimaan Sensori dari Abon dengan Formulasi Daging Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Jantung Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisiana* Linn). *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*, 13(2), 45–50.
- Intisari, I., & Rosnina, R. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Berbagai Olahan Jantung Pisang Di Desa Pabbarasseng Kecamatan Bua Kabupaten Luwu. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 58-62.
- Ismail, A. M., & Putra, D. E. (2017). Inovasi pembuatan abon ikan cakalang dengan penambahan jantung pisang. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 19(1), 45–54.
- Candra, K. P., & Tunoq, A. (2018). Sifat Kimia dan Penerimaan Sensori dari Abon dengan Formulasi Daging Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Jantung Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisiana* Linn). *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*, 13(2), 45–50.
- Dwilita, H., Sari, P. B., Pembangunan, U., & Budi, P. (2021). Produk Abon Jantung Pisang Sebagai Salah Satu Solusi Pendapatan Alternatif Keluarga. 14(2), 16–22.
- Harimurti, S. M., Rahayu, E. D., Yuriandala, Y., Koeswandana, N. A., Sugiyanto, R. A. L., Perdana, M. P. G. P., Sari, A. W., Putri, N. A., Putri, L. T., & Sari, C. G. (2020). Pengolahan Sampah Anorganik: Pengabdian Masyarakat Mahasiswa pada Era Tatanan Kehidupan Baru. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 3, 565–572. <https://doi.org/10.37695/pkmcsr.v3i0.883>
- Mamuaja, C., & Aida, Y. (2014). Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang Dengan Penambahan Ikan Layang. *E-Journal Universitas Sam Ratulangi*, 1–7. ejournal.unsrat.ac.id/index.php/itp/article/download/7231/6733
- Kadibeso, D. (n.d.). Sosialisasi Pembuatan Jamu Kekinian Dan Jamu Instan Di. 6(November 2021), 79–88.
- Komari, N., Dwi, R. M., Dewi, U., & Dahlena, A. (2021). Pembuatan Hand Sanitizer Alami di Desa Cempaka Baru Kota

-
- Banjarbaru. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat MEDITEG*, 6(1).
- Kualitas, P., Kuantitas, D. A. N., Laut, R., Pada, C., & Kelompok, U. K. M. (n.d.). 112-Article Text-584-1-10-20220630. 7, 37–44.
- Mamuaja, C., & Aida, Y. (2014). Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang Dengan Penambahan Ikan Layang. *E-Journal Universitas Sam Ratulangi*, 1–7.
ejournal.unsrat.ac.id/index.php/itp/article/download/7231/6733
- Muljawan, R. E., & Sugiarti, D. U. (2017). Potensi Ekonomi Produk Abon Dan Dendeng Nabati. *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia*, 1(2), 32–38.
- Sediaoetama A.D. (2004). *Ilmu Gizi Jilid Dua*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Valentina, I., Ratna Dewi, M., Listiana, N., & Smaratungga Boyolali, S. (n.d.). *Bonjasang (Abon Jantung Pisang)*.
- Widyanto, R. A., Huda, N., Listiyana, A., Anstryani, D., Putra, H. S., & Alfiantoro, G. (2020). Pengabdian pada Masyarakat Terpadu untuk Pengembangan Agrowisata Durian di Desa Ngropoh Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat MEDITEG*, 5(2), 39–46.

RIWAYAT HIDUP PENULIS

Khairuna, M.Pd



Lahir di Medan, 20 Oktober 1985. Staf pengajar di Program Studi Tadris Biologi, Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara. Studi S1 Pendidikan Biologi, Universitas Negeri Medan, lulus tahun 2008; dan S2 Pendidikan Biologi, Universitas Negeri Medan, lulus tahun 2011. Informasi publikasi dari penulis dapat diakses pada halaman website: <https://sinta.kemdikbud.go.id/authors/profile/6652382/?view=googlescholar>

Sumayyah Assa'adah Lubis



Lahir di Simangambat, 22 Agustus 2002. Lulus SMA tahun 2020 di SMA Negeri 1 Tambangan, Kabupaten Mandailing Natal, Sumatera Utara. Saat ini masih menjadi mahasiswa di Universitas Islam Negeri Sumatera Utara tahun ke-3.

Annisyah Putri Amalia Sipahutar



Lahir di Sigambal, 13 Juli 2002. Lulus SMA tahun 2020 di SMA Negeri 2 Rantau Selatan, Kabupaten Labuhanbatu, Sumatera Utara. Saat ini masih menjadi mahasiswa Pendidikan Biologi di Universitas Islam Negeri Sumatera Utara tahun ke-3.

Selvia



Lahir di Karang gading, 22 Januari 2002. Lulus SMA tahun 2020 di SMA Negeri 1 Secanggang, Kabupaten Langkat, Sumatera Utara. Saat ini masih menjadi mahasiswa di Universitas Islam Negeri Sumatera Utara tahun ke-3.

Sherly Kuniawati



Lahir di Pematang Bandar, 17 April 2003. Lulus SMA tahun 2020 di MAN Pematang Bandar, Simalungun, Sumatera Utara. Saat ini masih menjadi mahasiswa di Universitas Islam Negeri Sumatera Utara tahun ke-3.