

Pengolahan Bakso Berbahan Jantung Pisang Pada Kelompok Jalapagos Desa Buon Mandiri Kabupaten Banggai Sulawesi Tengah

Darni Lamusu ^{a,1}, Ramadhani Chaniago ^{a,2,*}, Haruni Ode ^{b,3}, Rahman Dani Lasamadi ^{a,4}

^a Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Luwuk Banggai Sulawesi Tengah Indonesia

^b Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Luwuk Banggai Sulawesi Tengah Indonesia

¹wambota23@gmail.com; ²ldhon86chaniago@gmail.com*; ³umyharun@gmail.com; ⁴rahmand074@gmail.com

* corresponding author : ldhon86chaniago@gmail.com

ARTICLE INFO

Article History

Received : 3 Nov 2022

Revised : 7 Nov 2022

Accepted : 23 Nov 2022

Keywords

Meatball,
Banana Heart,
Kosabangsa,
Jalapagos.

ABSTRACT

Banana hearts are usually cut so as not to inhibit fruit growth and prevent disease in banana plants, so they are considered waste. The banana heart can be processed into beef jerky or meatballs rich in fiber. Implementation of activities includes observation, preparation, implementation, and evaluation. The results of the implementation of training in making banana heart meatballs can increase the knowledge and skills of mothers who are members of the Jalapagos group, about the potential of banana plants, namely banana flowers, which can be a new source of income so that they can improve the welfare of the community in Buon Mandiri village, Banggai district, Central Sulawesi. Then the community really expects the training activities as it has been implemented to continue to be carried out.

This is an open-access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



A. Pendahuluan

Jantung pisang biasanya dipotong agar tidak menghambat pertumbuhan buah dan mencegah penyakit pada tanaman pisang, sehingga dianggap sebagai limbah. Mengonsumsi olahan jantung pisang cocok untuk diet, baik untuk penderita diabetes, melancarkan pencernaan, jika dikonsumsi rutin dapat mengurangi resiko serangan stroke (Karyono, 2015). Jantung pisang mengandung serat tinggi dan hanya sedikit lemak serta rendah proteinnya (Aida dkk, 2014). Penambahan bahan jantung pisang pada pengolahan makanan dengan tujuan untuk dapat mensuplai serat dan dapat juga ditujukan sebagai penambah fungsi fungsionalnya karena serat diperlukan untuk memperlancar pencernaan, disamping juga alasan lain mengenai biaya produksi. Berdasarkan potensi tersebut maka jantung pisang dapat diolah oleh menjadi dendeng ataupun bakso yang kaya serat.

Pisang (*Musa paradisiaca*) merupakan salah satu jenis buah-buahan yang komoditasnya paling banyak terdapat di desa Buon Mandiri kabupaten Banggai Sulawesi Tengah. Sebab sebagian besar industri yang bergerak pada pengolahan pisang di Kabupaten Banggai mengambail bahan baku di desa tersebut. Luas lahan budidaya tanaman pisang didesa Buon Mandiri adalah 30 ha dengan produktifitas 21 ton/ha (RPJM Desa Buon Mandiri, 2018 - 2023). Dengan potensi pisang tersebut ternyata belum mampu mengangkat perekonomian petani pisang yang ada di desa tersebut. Pisang itu sendiri terdapat berbagai varietas dan jenisnya. Sebenarnya sebagian besar bagian pisang dapat dimanfaatkan, mulai dari buah, pelepah, daun, akar dan jantung pisang. Tetapi jantung pisang atau merupakan bunga pisang belum begitu banyak dimanfaatkan secara optimal, bahkan dibuang begitu

saja. Padahal Jantung pisang mengandung berbagai zat yang baik bagi kesehatan seperti protein, fosfor, mineral, kalsium vitamin B1, C dan kandungan serat yang cukup tinggi (Karyono, 2015).

Mitra sasaran pada pelatihan ini adalah “Kelompok Lapak Jalapagos Biot Matami” desa Buon Mandiri yang mempunyai anggota sebanyak 25 orang ibu-ibu yang memiliki lapak disepanjang jalan di desa tersebut. Jalapagos artinya Jaha (Baras Ketan dan santan, dibakar dalam bamboo berlapis daun pisang), Lalampa (Nasi Ketan dibungkus dalam daun pisang dan dibakar), dan gogos (Nasi bakar dibungkus persegi dengan daun pisang). Kelompok tersebut merupakan kelompok usaha yang dibentuk untuk dapat meningkatkan ekonomi ibu-ibu rumah tangga petani yang berada di desa Buon Mandiri.

Berdasarkan uraian tersebut, maka yang menjadi dasar bahwa bahan baku jantung pisang sangat tersedia, sehingga dapat dibuat olahan seperti bakso berbahan jantung pisang. Sebab bakso merupakan makanan yang sangat cocok bila dimakan bersama Nasi Jaha maupun gogos. Dengan kegiatan pelatihan tersebut diharapkan juga mampu membantu meningkatkan pendapatan rumah tangga ibu-ibu kelompok lapak Jalapagos.

B. Kajian Literatur

Tanaman Pisang

Pisang merupakan salah satu komoditas pertanian yang penting di dunia, bahkan di Indonesia sendiri pisang menjadi buah dengan produksi paling tinggi dibandingkan buah lainnya. Tidak hanya itu, tanaman pisang juga merupakan salah satu dari sepuluh tanaman produksi yang memiliki luasan area hasil produksi, serta kalori secara global yang paling besar. Hal ini disebabkan karena pisang memiliki banyak kegunaan dan manfaat, terutama dalam bidang pangan (Dwivanny dkk, 2021). Tanaman pisang menyukai kondisi alam terbuka yang cukup sinar matahari, cocok dibudidayakan pada daerah tropis basah, lembab dan panas tumbuh di dataran rendah sampai dengan ketinggian kurang lebih 1000 meter diatas permukaan laut. Iklim tropis di Indonesia sangat cocok untuk perkembangan tanaman pisang, yang menjadikan pisang dapat berbuah setiap saat tanpa mengenal musim panen. Selain buahnya, bagian lain dari tanaman pisang yang dapat dimanfaatkan adalah bonggol, batang, daun, dan bunganya.

Jantung Pisang

Jantung pisang Merupakan bunga yang dihasilkan oleh Pokok Pisang (*Musa spp.*) yaitu tumbuhan dari keluarga Musaceae yang merupakan bungah bakal buah pada tanaman pisang. Jantung Pisang yang dihasilkan semasa proses pisang berbunga dan menghasilkan tandan buah pisang sehingga lengkap. Hanya dalam waktu tertentu atau jenis tertentu jumlah tandan pada jantung pisang melebihi dari pada satu, karena pisang hanya buah satu tandan saja. Ukuran jantung pisang sekitar 25 – 40 cm dengan ukur lilit tengah jantung 12 – 25 cm. Struktur jantung pisang yaitu banyak lapisan kulit dari yang paling agak gelap coklat-ungu kemerahan dibagian luar dan warna putih krim susu pada dibagian dalam. Terdapat susunan bunga berbentuk jejeri diantara kulit dan ditengahnya yang lembut. Jantung pisang mempunyai cairan berwarna jernih dan akan menjadi pudar warnanya apabila jantung pisang terkena udara dari luar lingkungan sekitarnya (Novitasari dkk, 2013).

C. Metode

Kegiatan pelatihan tersebut dilaksanakan pada tanggal 18 Oktober 2022, bertempat dilapak Jalapagos desa Buon Mandiri Kecamatan Luwuk Utara Kabupaten Banggai Sulawesi Tengah. Kegiatan pelatihan pembuatan bakso jantung pisang yang didanai dalam kegiatan Program Kolaborasi Sosial Membangun Masyarakat (KOSABANGSA) Pilot Project 2022 dari Direktorat Riset, Teknologi dan Pengabdian Kepada Masyarakat Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi

(KEMENDIKBUD-RISTEK) dilakukan oleh Perguruan Tinggi Pelaksana yaitu Universitas Muhammadiyah Luwuk Banggai. Pelaksanaan kegiatan meliputi observasi, persiapan, dan pelaksanaan serta evaluasi.

1. Observasi dilakukan pada masyarakat dengan cara menggali keinginan dan potensi yang dapat dikembangkan oleh ibu-ibu kelompok lapak Jalapagos.
2. Persiapan yaitu menyiapkan alat dan bahan pengolahan bakso, menyiapkan tempat pelaksanaan pelatihan, menyiapkan modul pembuatan bakso jantung pisang.
3. Pelaksanaan dilakukan dalam bentuk pelatihan, yaitu membagikan modul dan menjelaskan manfaat jantung pisang serta mendemonstrasikan pembuatan bakso jantung pisang.
4. Evaluasi dilakukan dengan cara Tanya jawab dan diskusi baik pada saat penyampaian materi, saat praktek pembuatan dan setelahnya.

D. Hasil Dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan dengan mitra kelompok lapak Jalapagos desa Buon Mandiri, yang dihadiri oleh Tim Kosabangsa yang terdiri dosen-dosen Fakultas Pertanian dan Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis, kepala Desa Buon Mandiri yaitu bapak Muhardin Kamudin, SP, serta beberapa mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Luwuk. Pada kegiatan pelatihan tersebut dilakukan dengan cara : a. Membagikan modul tentang manfaat dan cara pengolahan bakso jantung pisang, b. Mendemonstrasikan pembuatan bakso jantung pisang, c. Mengevaluasi hasil bakso dan berdiskusi.

Membagikan Modul Tentang Manfaat dan Cara Pengolahan Bakso Jantung Pisang

Tim pengabdian kepada masyarakat memulai kegiatan dengan cara membagikan modul, tentang potensi dan cara pembuatan bakso jantung pisang kepada kelompok ibu-ibu Jalapagos. Tujuan dari pembagian modul tersebut adalah untuk meningkatkan pemahaman tentang pentingnya memanfaatkan jantung pisang yang tersedia sangat banyak dikebun masyarakat tetapi tidak dimanfaatkan secara maksimal, sehingga jantung pisang tersebut hanya terbuang percuma. Pemanfaatan jantung pisang sebenarnya sudah diolah oleh masyarakat dalam bentuk olahan sayuran biasa, dan belum menjadi sumber ekonomi bila dijual dalam bentuk segar.

Dengan dilaksanakan kegiatan pelatihan cara pengolahan jantung pisang menjadi bakso, kelompok ibu-ibu mendapatkan pengetahuan tentang pentingnya memanfaatkan jantung pisang sebagai sumber ekonomi baru. Sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga petani di desa Buon Mandiri. Kondisi kegiatan tentang penjelasan manfaat jantung pisang dan cara pembuatan bakso seperti disajikan pada gambar 1.



Gambar 1. Suasana Memberikan Materi Pembuatan Bakso Jantung Pisang

Mendemonstrasikan Pembuatan Bakso Jantung Pisang

Tim Kosabangsa Universitas Muhammadiyah Luwuk yang terdiri Dosen Fakultas Pertanian dan Fakultas Ekonomi dan Bisnis serta Mahasiswa. Setelah menyampaikan materi, selanjutnya

dilakukan demonstrasi pembuatan bakso jantung pisang. Kegiatan pelatihan tersebut lebih aktif melibatkan ibu-ibu kelompok Jalapagos, yang langsung melakukan aktivitas pengolahan jantung pisang sampai menjadi bakso jantung pisang, yang tentunya terus diarahkan oleh pemateri dari tim Kosabangsa.

Pada pembuatan bakso jantung pisang membutuhkan bahan-bahan yaitu : 1 buah jantung pisang $\pm$ 500gr, 14 sdm tepung tapioca, 7 sdm tepung terigu, 1 butir telur, 1/5 bungkus kaldu sapi, 1 bungkus lada, 1 sdt garam, 5 siung bawang putih goreng, 5 siung bawang merah goreng. Kemudian untuk alat yang digunakan adalah pisau, ayakan, sendok makan, cooper/blender, wajan, Loyang, kompor gas, timbangan, mangkok dan piring.

Adapun cara pengolahan pembuatan bakso jantung pisang adalah cuci jantung pisang dan keluarkan bagian tua dari kulit jantung pisang sampai mendapatkan bagian dalam yang agak berwarna putih keunguan, kemudian diris-iris. Jantung pisang yang telah diiris-iris tersebut kemudian dimasak sampai masak atau kurang lebih selama 10 menit, lalu ditiriskan airnya. Masukkan jantung pisang ke dalam cooper/blender, bersama telur, bawang merah/bawang putih goreng, kaldu sapi, merica, garam kemudian blender sampai halus. Setelah diblender taruh di Loyang/mangkok terus tambahkan tepung tapioca dan tepung terigu sambil diayak. Bahan-bahan tersebut aduk-aduk sampai semua bahan tercampur rata dan bertekstur seperti adonan bakso. Didihkan air kemudian bentuk adonan menjadi bulatan bakso dengan menggunakan dua sendok dan rebus sampai mengapung sebagai pertanda bakso sudah jadi dan segera diangkat. Adapun proses pembuatan bakso jantung pisang seperti tersaji pada gambar 2 dan 3 berikut ini.



Gambar 2. Pembersihan dan Pemetongan Jantung Pisang



Gambar 3. Pencampuran adonan dan Pemasakan Bakso Jantung Pisang

Mengevaluasi Hasil Bakso dan Berdiskusi

Pada tahap kegiatan selanjutnya adalah evaluasi hasil pembuatan bakso serta melakukan diskusi tentang kekurangan dan kelemahan dari produk bakso yang sudah dibuat. Hasil dari tahap tersebut adalah kelompok ibu-ibu lapak Jalapagos puas dengan rasa dari bakso jantung pisang tersebut, sehingga kelompok tersebut sangat berantusias untuk memproduksi lebih banyak bakso

jantung pisang. Tetapi terdapat kendala mengenai tempat penyimpanan ketika bakso jantung pisang tersebut diproduksi dalam jumlah yang besar. Mengenai kendala tersebut tim Kosabangsa Universitas Muhammadiyah Luwuk akan memberikan solusi mengenai bantuan alat freezer untuk mengawetkan bakso jantung pisang tersebut. Mengenai kegiatan tersebut tersajikan dalam gambar 4 berikut.



Gambar 4. Kelapa Desa Buon Mandiri Bersama Anggota Jalapagos
Mencicipi Bakso Jantung Pisang

Selama proses kegiatan pelatihan berlangsung, peserta kegiatan tersebut sangat merespon dan antusias mengikuti pelatihan dan kegiatan pengolahan bakso jantung pisang. Hal ini dapat terlihat dengan jumlah peserta yang hadir dan memberikan pertanyaan mengenai pengolahan bakso jantung pisang dan partisipasi kelompok ibu-ibu Jalapagos dalam mengikuti pelatihan pengolahan jantung pisang.

E. Simpulan

Setelah pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan bakso jantung pisang dapat meningkatkan pengetahuan serta keterampilan pada ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok Jalapagos, tentang potensi tanaman pisang yaitu jantung pisang dapat menjadi sumber pendapatan baru sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat di desa Buon Mandiri. Kemudian masyarakat sangat mengharapkan kegiatan pelatihan seperti yang telah dilaksanakan untuk terus dilakukan.

F. Daftar Pustaka

- Aida, Y., Christine, F. Mamuja., dan A. T. Agustin., 2014. Pemanfaatan jantung pisang (*Musa paradisiaca*) dengan penambahan daging ikan layang (*Decapterus sp.*) pada pembuatan abon. *J. Ilmu dan Teknol Pangan*, 2: 20-26.
- Dwivanny Fenny Martha, Ketut Wikantika Agus Sutanto, Mochamad Firman Ghazali, Carolin Lim, Gede Kamalesha (2021). *Pisang Indonesia*. ITB Press. Bandung.
- Karyono, (2015). Manfaat dan Khasiat Jantung Pisang untuk Kesehatan. www.mangyono.com/2015/02/manfaat-dan-khasiat-jantungpisang-untuk-kesehatan.html
- Novitasari Afifah, Afin Ambarwati MS, Apriliani Lusya W, Dewi Purnamasari, Erlyn Hapsari, Nurul Devi Ardiyani.(2013). *Inovasi dari Jantung Pisang (Musa spp)*. Surakarta: STIKes Kusuma Husada.
- RPJM Desa Buon Mandiri Kecamatan Luwuk Utara Kabupaten Banggai Tahun 2018-2023.