



# Inovasi Abon dan Nugget Jantung Pisang Desa Buon Mandiri Kecamatan Luwuk Utara Kabupaten Banggai

Ramadhani Chaniago<sup>1</sup>, Haruni Ode<sup>2</sup>, Rahman Dani Lasamadi<sup>3</sup>, Darni Lamusu<sup>4</sup>  
<sup>1,2,3,4</sup>Muhammadiyah Luwuk. Jalan Kyiai Ahmad Dahlan No. 79 Luwuk, Indonesia  
[idhon86chaniago@gmail.com](mailto:idhon86chaniago@gmail.com)

Artikel History:

Received: 2022-10-31 / Received in revised form: 2022-12-04 / Accepted: 2022-04-17

## ABSTRACT

*The purpose of the Kosabangsa Program is to increase the independence and welfare of the people of Buon Mandiri Village, North Luwuk District, Banggai Regency as banana farmers and food sellers on roadside stalls. The problem faced is the lack of innovation in the use of banana buds into products that are competitive and have economic value. So far, the banana heart has only been used as a vegetable or side dish in daily meals. The method of implementing the service is through (1) preparation of tools and materials as well as a place of activity (2) training on making shredded and banana heart nuggets. The result of this program is an increase in the knowledge and skills of the community in processing or making innovations from banana hearts into shreds and nuggets.*

**Keywords :** *Kosabangsa, Innovation, Banana Heart, Shredded, Nugget*

## ABSTRAK

Tujuan Program Kosabangsa adalah untuk meningkatkan kemandirian dan kesejahteraan masyarakat Desa Buon Mandiri Kecamatan Luwuk Utara Kabupaten Banggai sebagai petani pisang dan penjual makanan dilapak pinggir jalan. Permasalahan yang di hadapi ialah kurangnya inovasi dalam pemanfaatan jantung pisang menjadi produk yang berdaya saing dan bernilai ekonomis. Selama ini jantung pisang hanya dimanfaatkan hanya sayur atau pauk dalam makan sehari-hari. Metode pelaksanaan pengabdian melalui (1) penyiapan alat dan bahan serta tempat kegiatan (2) pelatihan pembuatan abon dan nugget jantung pisang. Hasil dari program ini adalah bertambahnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah atau membuat inovasi dari jantung pisang menjadi abon dan nugget.

**Kata kunci :** *Kosabangsa, Inovasi, Jantung Pisang, Abon, Nugget*

## 1. PENDAHULUAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan bagian tugas Tri Dharma yang harus dilaksanakan oleh setiap dosen di perguruan tinggi (PT). Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di luar kampus dengan melibatkan pihak lain, baik pihak di dalam kampus maupun di luar kampus (DRTPM, 2022). Salah satu Program yang terkait dengan pengabdian kepada masyarakat oleh

\* **Ramadhani Chaniago.**

Email: [idhon86chaniago@gmail.com](mailto:idhon86chaniago@gmail.com)

This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)



perguruan tinggi melalui aktivitas dosen adalah program Kolaborasi Sosial Membangun Masyarakat (Kosabangsa) yang dilaksanakan di Desa Buon Mandiri.

Pada awalnya desa ini merupakan pemekaran dari desa Bunga. Berdasarkan profil desa sejarah desa Pada mulanya Buon Merupakan areal yang terdiri dari hutan yang sangat lebat dan merupakan daerah yang belum pernah dirambah oleh siapapun, asal mula diberi nama Buon karena sangat sesuai dengan daerahnya yang dalam bahasa Saluan (Buuwan) yang berarti (puncak), karena secara geografis Buon berada diatas daerah pegunungan yang kurang lebih berjarak 3 KM dari garis pantai. Pemekaran Desa Buon Mandiri bersumber dari keinginan masyarakat Dusun III (Tiga) Buon untuk menjadi desa definitif terjadi di tahun 2004, dan bisa terealisasi pada tahun 2009, setelah mendapatkan rekomendasi dari Kepala Desa Bunga yang Ke-5 pada masa itu dipimpin oleh bapak Muh. Idris. Buon yang pada tanggal 31 Desember 2009 menjadi Desa Buon Mandiri dan diresmikan pada tanggal 8 Februari 2010 (RPJMDes, 2019).

Desa Buon Mandiri merupakan salah satu Desa yang berada di Wilayah Kabupaten Banggai yang memiliki masyarakat miskin yang memiliki permasalahan umum yang banyak (kesehatan, pendidikan, pengangguran, ekonomi dan lain-lain). Mitra sasaran bernama “Kelompok Lapak Jalapagos Biot Matami” desa Buon Mandiri, beranggotakan 25 orang yang memiliki usaha di lapak-lapak sepanjang tepi jalan. Kelompok mitra sudah memiliki struktur organisasi namun masih lemah dalam manajemennya. Usaha kelompok ini kebanyakan memperdagangkan komoditas hasil pertanian seperti aneka pisang segar, serta sedikit jagung dan ubi-ubian. Penghasilan perharinya tidak tentu berkisar antara Rp. 50.000-Rp 75.000. Kendala mitra dalam berusaha kebanyakan produk alam dan sedikit yang menjual produk olahan. Desa ini mempunyai produk unggulan buah pisang. Luas lahan perkebunan pisang berkisar 12 Ha dan memiliki kelompok tani, jenis pisang berupa pisang raja, pisang tanduk, pisang kepok dan lain-lain. Kebanyakan dari komoditi pisang yang diolah adalah buahnya, sedangkan jantung pisangnya belum banyak diolah menjadi produk olahan yang mempunyai nilai ekonominya. Jantung pisang dapat diolah menjadi abon dan nugget.

Jantung pisang, khususnya di Sulawesi Tengah, banyak dihasilkan dan kurang dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Hal ini karena kurangnya pengetahuan masyarakat tersebut mengenai cara bagaimana mengelolanya menjadi produk makanan yang memiliki baik nilai gizi maupun nilai ekonomi bagi masyarakat (Astija & Djaswintari, 2020). 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 (Aida et al., 2014). Jantung pisang kebanyakan diolah dalam bentuk berkuah tetapi belum dikembangkan untuk pengolahan dengan cara lain, misalnya yang telah dilakukan oleh (Fachruddin, 1997) dendeng jantung pisang, (Jusniati et al., 2017) abon jantung pisang, dan bakso jantung pisang (Kurnianingtyas, 2014).

Abon merupakan salah satu produk olahan yang sudah dikenal banyak orang. Menurut (BSN, 1995), abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas yang dibuat dari daging ikan yang direbus dan disayat-sayat, diberi bumbu, digoreng, kemudian dipres. Pada prinsipnya, abon merupakan suatu produk pengawetan, yaitu kombinasi antara perebusan dan penggorengan dengan menambahkan bumbu-bumbu. Produk yang dihasilkan mempunyai tekstur, aroma, dan rasa yang khas. Selain itu, proses pembuatan abon merupakan proses pengurangan kadar air dalam bahan pangan yang bertujuan untuk memperpanjang proses penyimpanan seperti yang dilakukan oleh (Angraeni et al., 2020) dan (Dwilita & Sari, 2021).

Nugget adalah daging yang dicincang, kemudian diberi bumbu-bumbu (bawang putih, garam, bumbu penyedap, dan merica), dicetak dalam suatu wadah dan dikukus. Proses produksi nugget jantung pisang salah satu bentuk inovasi baru dalam pengolahan pangan yang menghasilkan produk makanan. Praktek produksi nugget jantung pisang bertujuan untuk memanfaatkan jantung pisang sebagai makanan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat (Juniarbaya, 2017).

Berdasarkan analisis situasi diatas, maka perlu dilakukan sebuah terobosan dan inovasi produk olahan berbasis pisang sebagai upaya untuk diversifikasi produk olahan serta upaya meningkatkan nilai ekonomi masyarakat.

## 2. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan oleh Tim Kolaborasi Sosial Membangun Masyarakat (Kasabangsa) dari Universitas Muhammadiyah Luwuk dengan mitra sasaran yaitu kelompok ibu-ibu penjual lapak dipinggir jalan dengan nama kelompok “Jalapagos” di Desa Buon Mandiri Kecamatan Luwuk Utara Kabupaten Banggai Sulawesi Tengah. Pelaksanaan kegiatan meliputi tahap persiapan dan pelaksanaan dalam bentuk pelatihan dan praktek pembuatannya. Berikut penjelasan tahapan-tahapannya dapat dilihat pada tabel 1.

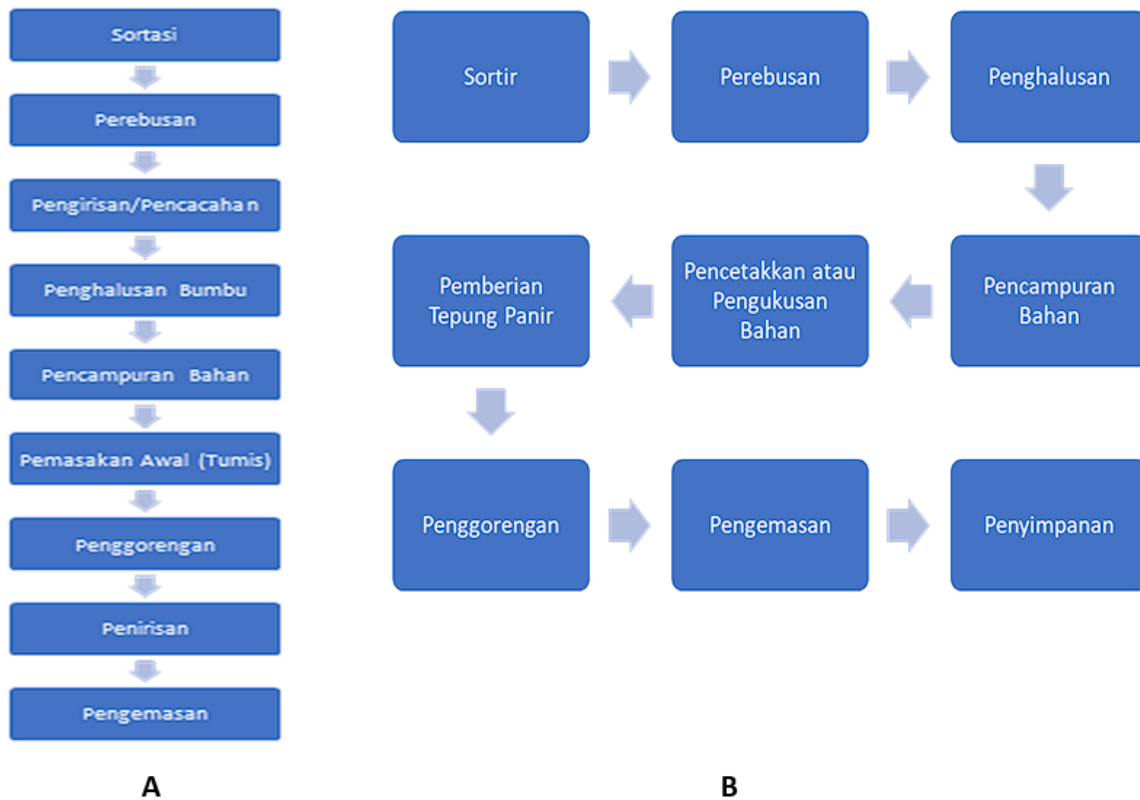
**Tabel 1. Tahapan Pembuatan Abon dan Nugget Jantung Pisang**

| <b>Tahapan Pembuatan Abon Jantung Pisang</b>  | <b>Tahapan Pembuatan Nugget Jantung Pisang</b>   |
|---|--|
| <p><b>Langkah 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bersihkan jantung pisang dan potong berbentuk bongkahan. Setelah itu dicuci dan tiriskan.</li> </ul>   | <p><b>Langkah 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bersihkan jantung pisang dan potong berbentuk bongkahan. Setelah itu dicuci dan tiriskan.</li> </ul>  |
| <p><b>Langkah 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Didihkan 1 liter air dan masukkan 1 sdm garam, Masukkan jantung pisang dan rebus hingga lunak (10-15 menit).</li> </ul>  | <p><b>Langkah 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Didihkan 1 liter air Masukkan jantung pisang dan rebus hingga lunak (10 menit).</li> </ul>  |
| <p><b>Langkah 3</b></p> <p>Angkat dan tiriskan jantung pisang</p>   | <p><b>Langkah 3</b></p> <p>Angkat dan tiriskan jantung pisang</p>  |
| <p><b>Langkah 4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Iris kecil jantung pisang yg sudah ditiriskan dengan panjang 1-1,5 cm dan lebar 0,2-0,5 cm.</li> <li>Peras irisan jantung pisang untuk mengurangi kadar airnya.</li> </ul> | <p><b>Langkah 4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Iris-iris jantung pisang yg sudah ditiriskan hingga kecil menggunakan blender.</li> <li>Pencampuran bahan-bahan : tahu, telur, bawang putih, terigu, tapioka, garam, lada.</li> </ul> |
| <p><b>Langkah 5</b></p> <p>Haluskan bumbu bawang merah, bawang putih, cabai merah, ketumbar, garam, gula merah.</p>   | <p><b>Langkah 5</b></p> <p>Pencetakkan atau pengukusan</p>   |
| <p><b>Langkah 6</b></p> <p>Masukkan santan, 1 sdm kaldu sapi, bumbu yang telah halus, lengkuas dan daun salam.</p>  | <p><b>Langkah 6</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pemberian tepung panir/tepung roti</li> </ul>   |
| <p><b>Langkah 7</b></p> <p>Tumis jantung pisang hingga bumbu meresap.</p>   | <p><b>Langkah 7</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Penggorengan</li> </ul>   |
| <p><b>Langkah 8</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Panaskan minyak, goreng jantung pisang hingga kuning kecoklatan.</li> </ul>  |  |
| <p><b>Langkah 9</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Angkat tiriskan dg spiner.</li> </ul>  |  |

**Tabel 2. Capaian dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan**

| No | Tahapan Kegiatan                          | Pemateri                   | Waktu             | Tempat                  | Capaian Program  |
|----|---|----------------------------|-------------------|-------------------------|--|
| 1  | Observasi                                 | Tim                        | 05 September 2022 | Rumah Kepala Desa       | Persiapan Sosialisasi kegiatan                             |
| 2  | Sosialisasi kegiatan                      | Ramadhani Chaniago dan Tim | 16 September 2022 | Balai Desa Buon Mandiri | Mengetahui tujuan dan manfaat mengikuti Program Pengabdian |
| 3  | Pelatihan Pembuatan Abon Jantung pisang   | Ramadhani Chaniago         | 18 Oktober 2022   | Balai Desa Buon Mandiri | Produk Abon jantung pisang                                 |
| 4  | Pelatihan Pembuatan Nugget Jantung pisang | Ramadhani Chaniago         | 25 Oktober 2022   | Balai Desa Buon Mandiri | Produk Nugget jantung pisang                               |

Berikut Diagram alir pembuatan abon dan nugget jantung pisang



Gambar 1. (A) Pembuatan abon jantung pisang dan (B) Pembuatan nugget jantung pisang

### 3. HASIL KEGIATAN DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan inovasi abon jantung pisang kepada ibu-ibu kelompok jalapagos di Desa Buon Mandiri Kecamatan Luwuk Utara Kabupaten Banggai Sulawesi Tengah oleh Tim Pelaksana Program Kosabangsa yang merupakan dosen di Universitas Muhammadiyah Luwuk. Kegiatan pelatihan pembuatan abon jantung pisang dilaksanakan pada tanggal 18 Oktober 2022. Sedangkan pelatihan pembuatan nugget jantung pisang dilaksanakan pada tanggal 25 Oktober 2022. Pelaksanaan kegiatan pelatihan bertempat di lapak dari salah satu anggota kelompok jalapagos.



**Gambar 2. Penyampaian Materi Pembuatan Abon dan Nugget Jantung Pisang**



**Gambar 3. Proses Pembuatan Abon Jantung Pisang**

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan abon jantung pisang adalah : Jantung pisang 500 gram, Air 1 liter, Santan 100 ml, Bawang merah 8 siung, Bawang putih 5 siung, Kaldu sapi bubuk 2 sdm, Ketumbar bubuk 2 sdt, Gula merah 1 sdm, Garam 1 sdm, Cabe merah 3 buah, Daun salam 2 lembar, Lengkuas 1 cm, Minyak goreng 500 ml. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan Abon Jantung

Pisang sebagai berikut : Pisau, talenan, loyang, kompor, panci, loyang peniris air, blender bumbu, wajan, spatula, spiner.



**Gambar 4. Proses Pembuatan Nugget Jantung Pisang**

Bahan yang digunakan dalam pembuatan Nugget Jantung Pisang sebagai berikut Jantung pisang 500 gr, Tahu 500 gr, Terigu 2 sdm, Maizena 1 sdm, Telur 2 butir, Tepung Panir/Roti 1000 gr, Bawang putih 10 siung, Garam 1 sdt, Lada 1 sdt, Minyak Goreng 1 liter. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan Nugget Jantung Pisang sebagai berikut Pisau, talenan, loyang, kompor, panci, loyang peniris air, cetakan nugget, pengukus, piring, sendok, wajan, spatula, sendok penyaring minyak.

Pelatihan pembuatan abon jantung pisang diikuti oleh 20 orang anggota kelompok jalapagos, sedangkan pada pelatihan pembuatan nugget jantung pisang dihadiri oleh 17 Orang anggota kelompok. Selama proses kegiatan pelatihan berlangsung baik pada pelatihan pembuatan abon jantung pisang maupun nugget jantung pisang, para peserta kegiatan sangat antusias dalam mengikuti pelatihan dan kegiatan praktek pembuatannya. Hal ini dapat dilihat dengan banyaknya yang berpartisipasi dalam mengikuti praktek pengolahan jantung pisang menjadi abon dan nugget.

## **SIMPULAN**

Setelah pelaksanaan program Kosabangsa dalam bentuk pelatihan “Inovasi Pembuatan Abon dan Nugget Jantung Pisang di Desa Buon Mandiri Kecamatan Luwuk Utara” maka diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta kemandirian ekonomi bagi masyarakat Desa Buon Mandiri secara luas maupun seluruh anggota ibu-ibu Kelompok Jalapagos.

## **SARAN**

Ucapan terimakasih ini ditujukan kepada **Direktorat Riset, Teknologi dan Pengabdian Kepada Masyarakat Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi (KEMENDIKBUD-RISTEK)** yang telah mendanai dalam kegiatan **Program Kolaborasi Sosial Membangun Masyarakat (KOSABANGSA) Pilot Project 2022.**

## DAFTAR PUSTAKA

- Aida, Y., Mamujaja, C. F., & Agustin, A. T. (2014). Pemanfaatan jantung pisang (*Musa paradisiaca*) dengan penambahan daging ikan layang (*Decapterus sp.*) pada pembuatan abon. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 2(1), 20–26.
- 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. *Jurnal Ilmu Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 550–555.
- Astija, & Djaswintari. (2020). Analisis kandungan lemak pada abon yang dibuat dari jantung pisang (*Musa paradisiaca*) dan ikan sidat (*Anguilla marmorata*). *Journal of Nutrition College*, 9(4), 241–246.
- BSN. (1995). SNI 01-3707-1995 Tentang Abon.
- DRTPM. (2022). Panduan Kosabangsa Pilot Project 2022. Direktorat Riset, Teknologi dan Pengabdian Kepada Masyarakat.
- Dwilita, H., & Sari, P. B. (2021). Produk abon jantung pisang sebagai salah satu solusi pendapatan alternatif keluarga. *Jurnal Ilmiah Abdi Ilmu*, 14(2), 16–22.
- Fachruddin, L. (1997). *Membuat Aneka Abon*. Kanisius.
- Juniarbaya, R. (2017). *Proses pembuatan nugget dari jantung pisang*. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Jusniati, Patang, & Kadirman. (2017). Pembuatan abon dari jantung pisang (*Musa paradisiaca*) dengan penambahan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 58–66.
- Kurnianingtyas, A. (2014). Pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap daya terima, kadar protein, dan kadar serat pada bakso jantung pisang. Universitas Jember.
- RPJMDes. (2019). *Profil Desa Buon Mandiri*.