

Pelatihan Pembuatan Nugget Berbahan Pisang Lokal Di Kelurahan Colo Kecamatan Dawe, Kudus

Ahmad Fuad Masduqi^{*1}, Achmad Wildan², M. Ryan Radix R³, Erlita Verdia M⁴, Erna Prasetyaningrum⁵

^{*1,3} Program Studi D3 Farmasi, Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Yayasan Pharmasi Semarang

² Program Studi D3 Anafarma, Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Yayasan Pharmasi Semarang

^{4,5} Program Studi S1 Farmasi, Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Yayasan Pharmasi Semarang

Jl. Letjend Sarwo Edie Wibowo KM.1 Plamongsari, Semarang 50193

e-mail: ahmad_fuadm@yahoo.com, Achmadwildan58@gmail.com, radixrahardhian@gmail.com,
erlita.verdia.mutiara@gmail.com, ernaprasetyaningrum@gmail.com

Abstrak

Sebagian besar penduduk Kelurahan Colo bermata pencaharian sebagai petani. Salah satu potensi hasil pertanian adalah pisang lokal khas atau biasa disebut dengan pisang tanduk. Pisang tanduk ini hanya dijual dalam kondisi mentah atau matang begitu saja. Hal ini kurang memiliki nilai ekonomi dari pisang tersebut. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah, tanya jawab atau diskusi, dan pelatihan. Ceramah dan tanya jawab dilakukan pada saat proses pelatihan mengenai materi pengabdian di hari pertama. Metode pelatihan pembuatan nugget pisang dilakukan dengan praktik. Kegiatan ini melibatkan dosen dengan berbagi tugas sebagai fasilitator, pembimbing praktik dan pelatihan serta kepanitiaan. Metode pelatihan nantinya dibuat 3 kelompok dengan masing-masing kelompok ada pembimbing praktik. Keunggulan nugget berbahan pisang lokal ini sebagai alternatif produk olahan dari pisang lokal, mudah dibuat dan menambah nilai ekonomi jika nanti dipasarkan. Pengabdian ini juga bertujuan mengangkat manfaat potensi hasil pertanian khususnya pisang lokal khas Colo menjadi produk olahan. Luaran yang diharapkan dapat dicapai adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dan kader Ibu-Ibu PKK dalam membuat nugget pisang serta publikasi artikel ilmiah pengabdian di jurnal nasional tidak terakreditasi

Kata kunci : pisang, nugget, Colo, Kudus

1. PENDAHULUAN

Dinas Pertanian dan Pangan Kudus, menyatakan bahwa pisang byar atau pisang tanduk tercatat sebagai salah satu produksi pertanian khas wilayah Kecamatan Dawe Kabupaten Kudus. Hingga sekarang masih terkendala dalam upaya perbanyak bibit dengan cepat karena masih menggunakan metode tradisional yaitu tunas (menunggu tunas baru). Menurut pakar pertanian Universitas Muria Kudus (UMK) Supari, pisang byar tergolong salah satu kekayaan bumi Gunung Muria di wilayah Kabupaten Kudus (Jawa Tengah) yang langka, unik dan menarik. Tanaman ini berdasarkan klasifikasi ilmiahnya tergolong dalam keluarga besar Musaceae [8].

Pisang byar atau pisang tanduk ini memiliki khas ukuran panjang buah juga jauh lebih panjang dibanding buah pisang jenis lainnya, yaitu mencapai 25 – 30centimeter. Perbedaan lainnya, ketika buah pisang ini digodhog (dimasak) berubah menjadi

kenyal, mengeluarkan semacam minyak dan rasanya manis sekali saat disantap. Buahnya terdapat energi cukup tinggi dibandingkan buah-buahan lain. Kaya mineral seperti kalium, magnesium, fosfor, besi dan kalsium [5] [7]. Pisang tanduk ini merupakan hasil pertanian dari Kec. Dawe yang dijual secara mentah atau matang begitu saja. Belum terdapat hasil olahan lain dari pisang tanduk seperti hasil pertanian lain, misal parijoto yang sudah dibuat berbagai macam produk olahan. Berdasarkan hal tersebut, pelatihan pembuatan nugget berbahan pisang lokal khas Colo sebagai alternatif produk olahan, selain hanya dijual secara mentah atau matang begitu saja. Diversifikasi produk olahan tersebut diharapkan mampu menambah nilai jual pisang lokal khas Colo dan ekonomi masyarakat juga ikut meningkat.

Berdasarkan analisis situasi mitra, maka dapat dijabarkan bahwa permasalahan mitra adalah Pisang lokal khas Colo tersebut salah satu potensi besar dari Kelurahan Colo yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat, Pisang lokal khas Colo yang dijual

secara mentah ataupun matang (dengan digodhok) begitu saja. Kurangnya pengetahuan, keterampilan dan inovasi produk olahan dari pisang lokal dari masyarakat dan kader Ibu-Ibu PKK

2. METODE

Survey lapangan diawali dengan perwakilan anggota tim pengabdian ke Kelurahan Colo tepatnya di rumah Bapak/Ibu Lurah Colo. Diskusi terkait adanya pelaksanaan kegiatan pengabdian dan akhirnya sepakat dengan tema pisang lokal karena masih belum tersentuh khususnya diversifikasi produk olahan dari pisang lokal. Sasaran utama kegiatan pelatihan ini adalah masyarakat dan kader Ibu-Ibu PKK Kelurahan Colo, Kudus. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat bertempat di Kantor Kelurahan Colo, Kudus pada 8-9 September 2021. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah atau presentasi dari tim pengabdian, tanya jawab, dan pelatihan. Ceramah dan tanya jawab dilakukan pada saat proses pelatihan materi pengabdian. Metode pelatihan pembuatan nugget berbahan pisang lokal dilakukan dengan praktik. Kegiatan ini melibatkan dosen dengan berbagi tugas sebagai fasilitator, pembimbing praktik dan demonstrasi.

Bahan dan cara pembuatan nugget berbahan pisang lokal [1] [6]:

Bahan :

1. Adonan banana nugget :
 - 8 buah pisang tanduk
 - $\frac{1}{2}$ sendok teh garam
 - $\frac{1}{4}$ vanilla
 - 1 butir telur
 - 2 sdm gula pasir
 - 4 sdm tepung terigu
 - 2 sdm susu bubuk
2. Adonan pencelup :
 - 2 butir telur
 - $\frac{1}{2}$ sendok teh garam
 - 3 sdm tepung terigu
 - 7 sendok makan air
3. Topping : sesuai selera
 - Glaze coklat
 - Glaze taro
 - Glaze strawberry
 - Cokelat meises atau butir
 - Keju
 - Kacang almond
 - Choco chip
 - Tepung panir

Alat :

1. Loyang sesuai kebutuhan
2. Kertas roti
3. Pengocok telur
4. Panci pengukus

Cara membuat :

1. Pisang dipotong potong menjadi bagian kecil, dimasukkan dalam wadah.
2. Bahan bahan diantaranya garam, vanilla, telur, gula pasir, tepung terigu, susu bubuk dicampurkan ke wadah berisi pisang yang sudah dipotong-potong.
3. Semua bahan diaduk hingga tercampur merata dan menjadi adonan nugget yang lembut.
4. Adonan nugget dimasukkan ke dalam loyang yang sudah dilapisi kertas roti.
5. Adonan dalam loyang dikukus kedalam panci pengukus yang airnya sudah mendidih selama kurang lebih 40 menit dengan api sedang.
6. Adonan dikeluarkan dari loyang kemudian dipotong potong sesuai selera.
7. Potongan banana nugget dimasukkan kedalam adonan pencelup encer yang terdiri dari telur, garam, tepung terigu dan air, setelah itu ditaburi tepung panir secara merata.
8. Banana nugget digoreng dalam minyak yang sudah panas hingga kecokelatan. Apabila tidak langsung digoreng, banana nugget dikemas dalam kemasan plastik atau mika dan disimpan dalam freezer.
9. Banana nugget yang telah digoreng dapat ditambahkan topping dengan glaze sesuai selera.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian pelatihan pembuatan nugget berbahan pisang lokal dilaksanakan 2 hari pada tanggal 8-9 September 2021. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang masih dalam suasana pandemi COVID-19, pelaksanaannya dengan memperhatikan protokol kesehatan diantaranya cek suhu sebelum kegiatan, memakai handsanitizer, mencuci tangan dengan sabun dan menggunakan masker. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah atau presentasi dari tim pengabdian, tanya jawab, dan pelatihan. Ceramah dan tanya jawab dilakukan pada saat proses pelatihan materi pengabdian. Metode pelatihan pembuatan nugget berbahan pisang lokal dilakukan dengan praktik. Kegiatan ini melibatkan dosen dengan

berbagi tugas sebagai fasilitator, pembimbing praktik dan pelatihan.

Kegiatan dihari pertama dengan pelaksanaan pelatihan nugget pisang. Pelatihan ini diawali dengan



Gambar 1. Persiapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat



Gambar 2. Kegiatan pengabdian dimulai dan dipandu oleh apt. Erna Prasetyaningrum, M.Sc



Gambar 3. Sambutan ketua tim pengabdian masyarakat oleh Ahmad Fuad Masduqi, M.Si



Gambar 4. Pemaparan materi pengabdian oleh apt. Dra. Erlita Verdia M., M.Si



Gambar 5. Demonstrasi atau praktik pembuatan nugget pisang



Gambar 6. Nugget Pisang dengan variasi topping

Selama pelatihan atau praktik pembuatan, peserta diberikan nugget pisang yang sudah jadi dan digoreng sebagai tester peserta pengabdian. Sambil menikmati nugget pisang yang sudah matang diskusi antar peserta dengan tim pengabdian.

Diskusi terkait materi pengabdian yang diberikan berlangsung menarik. Peserta dari kader Ibu-Ibu PKK dengan sangat antusias bertanya baik mengenai manfaat yang terdapat pada buah pisang

(apakah jenis pisang satu dengan yang lain kandungan sama dll), mengenai cara pengolahan nugget pisang yang benar sampai dengan pembuatan topping untuk nugget pisangnya. Peserta pengabdian juga meminta file materi [2] [3] [4](powerpoint presentasi) yang diberikan dari tim pengabdian. Hal ini terkait diversifikasi produk olahan berbahan pisang yang pengetahuan dan keterampilannya dapat dipraktikan sendiri dirumah masing-masing. Selain

itu, peserta pengabdian dapat menularkannya pada masyarakat sekitar bahkan kepada para pengusaha WarKop (warung kopi) yang sedang menjamur di kelurahan Colo sebagai makanan ringan pendamping kopi.

Dengan adanya pengabdian pelatihan nugget berbahan pisang lokal khas Colo diharapkan meningkatkan nilai ekonomi atau nilai jual serta manfaat dari pisang lokal khas Colo. Perubahan nilai ekonomi bisa dikatakan dari nilai 1 ke nilai 3. Terjadi perubahan masa simpan produk yang lebih lama dan nilai jualnya yang bisa semakin mahal. Selain itu, diharapkan diversifikasi produk olahan nugget pisang sebagai alternatif olahan pisang guna meningkatkan ekonomi masyarakat Kelurahan Colo.

4. KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan nugget berbahan pisang lokal khas Colo kepada perwakilan masyarakat dan kader Ibu-Ibu PKK ini diharapkan meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan inovasi produk olahan. Harapan lainnya alternatif produk olahan berbahan pisang ini nantinya mampu meningkatkan nilai ekonomi masyarakat.

5. SARAN

Saran untuk pengabdian kedepan perlu adanya evaluasi dan monitoring setelah kegiatan berlangsung, sehingga bisa dilihat hasil dari kegiatan tersebut.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami ucapkan kepada STIFAR atas Hibah Pengabdian Yayasan, Ibu Lurah dan masyarakat desa Colo yang telah memberikan waktu kepada kami untuk melakukan pengabdian.

7. DAFTAR PUSTAKA

1. Aan W. 2012. 20 Resep Kresi Nugget. Pena Semesta. Surabaya
2. Ismanto. 2015. Pengelolaan Tanpa Limbah Tanaman Pisang. Batangkaluku: Balai Besar Pelatihan Pertanian.
3. Kasutjaningati, R. Poerwanto, N. Khumaida dan D. Efendi. 2010. Kemampuan Pecah Tunas dan Berbiak Mother Plant Pisang Raja Bulu (AAB)

dan Pisang Tanduk (AAB) Dalam Medium Inisiasi In Vitro. Jurnal Agriplus 20 : 09-16.

4. Kasutjaningati, R. Poerwanto, Widodo, N. Khumaida dan D. Efendi. 2013. Pengaruh Media Induksi Terhadap Multiplikasi Tunas dan Pertumbuhan Planlet Pisang Rajabulu (AAB) dan Pisang Tanduk (AAB) pada Berbagai Media Multiplikasi. Jurnal Agron Indonesia 39 : 180-187.
5. Prabawati, S., Suyanti dan D.A. Setyabudi. 2008. Teknologi Pasca Panen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 54 hal.
6. Pramushinta, IAK., P.S Ajiningrum, Ngadiani. 2019. Pembuatan Nugget Pisang. Prosiding Seminar Nasional Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat. Univeritas PGRI Adi Buana Surabaya
7. Supriyadi dan Satuhu. 1990 Pisang Budidaya, Pengelolaan dan Prospek Pasar. Jakarta: Kanisius.
8. Sutriana. 2018. Analisis Keragaman Morfologi dan Anatomi Pisang Tanduk di Kabupaten Enrekang. UIN Alauddin Makassar.