



B IPTEK PENGOLAHAN KERIPIK BUNGA JANTUNG PISANG DI DESA LEMBUAK KECAMATAN NARMADA

Oleh

Herdiana¹⁾, Sari Novida²⁾ & Baiq Inggar Linggarweni³⁾

^{1,2,3}Universitas Islam Al-Azhar

Email: [1herdiana.agri@gmail.com](mailto:herdiana.agri@gmail.com)

ABSTRAK

Olahan bunga jantung pisang merupakan peluang usaha baru yang perlu dikaji lebih dalam mulai dari kandungan nutrisi yang terkandung dalam bunga jantung pisang sampai analisis pasar untuk mengembangkan produk ini, karena pengolahan dan proses promosi yang baik menjadi indikator penilaian masyarakat terhadap suatu produk. Kegiatan pengabdian ini berjudul Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) Olahan Bunga Jantung Pisang bagi kelompok usaha untuk memperbanyak jenis produk atau usaha yang dapat dihasilkan dari pengolahan bunga jantung pisang sehingga mampu menghasilkan produk-produk yang berkualitas dan dapat membuka peluang kerja bagi masyarakat dan meningkatkan pendapatan. Kegiatan pelatihan dan penyuluhan ini diharapkan tingkat pengetahuan masyarakat pada pemanfaatan produk bunga jantung pisang semakin meningkat, Kegiatan pengabdian ini dilakukan pada bulan September di desa Lembuak Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat-NTB, tujuan IPTEK olahan bunga jantung pisang ini diharapkan dapat memberikan harapan kepada masyarakat para petani pisang di daerah ini dan umumnya di daerah Nusa Tenggara Barat sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan dan menjadi peluang usaha baru yang perlu dukungan dari pemerintah baik pemerintah daerah dan pemerintah pusat untuk meningkatkan Unit Kegiatan Masyarakat (UKM). Pelatihan dan penyuluhan yang dilakukan menghasilkan produk berupa keripik bunga jantung pisang dan nugget jantung pisang yang akan dikomersialkan.

Kata Kunci: Jantung Pisang, Bunga Jantung Pisang & Produk.

PENDAHUALUAN

Bunga jantung pisang merupakan suatu inovasi baru yang dikembangkan seiring dengan perkembangan tingkat pola hidup masyarakat yang selalu menginginkan makanan siap saji. Dengan adanya produk Bunga jantung pisang diharapkan dapat membantu masyarakat, khususnya pada ibu hamil dan ibu menyusui karena kandungan gizi yang dimiliki sangat tinggi. Bunga jantung pisang adalah produk olahan jantung pisang yang dibuat dengan tujuan utama sebagai cemilan sekaligus berkhasiat sebagai obat. Produk ini diharapkan menjadi solusi bagi ibu-ibu muda yang cenderung pola makannya tidak lagi banyak mengonsumsi sayuran. Hal ini berdampak pada saat melahirkan ASI yang dihasilkan tidak optimal, bahkan banyak ibu muda yang tidak dapat menyusui bayinya karena

tidak memiliki ASI. Oleh sebab itu produk ini banyak diminati Ibu hamil dan Ibu menyusui, bahkan juga semua golongan umur karena rasanya yang garing dan mudah di cerna. Keunggulan dari Bunga jantung pisang adalah memiliki nilai gizi yang tinggi, hasil penelitian menunjukkan setiap 25 gram jantung pisang mengandung 31 kkal kalori, 1,2 kg senyawa protein, 0,3 gram lemak dan 7,1 gram zat karbohidrat, Vitamain A, vit C, serta kandungan mineral yang sangat penting yaitu fosfor, Fe (Zat Besi), yang juga baik untuk berbagai penyakit seperti, stoke, kolesterol dan gangguan pencernaan. Nilai jual produk ini adalah mengandung unsur pengganti obat atau vitamin yang dikemas dalam bentuk cemilan. Selain itu usaha ini memiliki multiple efek bagi pedagang dan petani jantung pisang. Karena meningkatnya



permintaan Bunga jantung pisang akan meningkatkan harga jual jantung dan akan berdampak pada petani pisang. Bunga jantung pisang masih memerlukan sentuhan teknologi yang lebih baik, agar kualitas dan nilai kandungannya tetap terjaga serta kemasan yang mendukung kearah komersial.

Tujuan pengabdian ini untuk melakukan penyuluhan dan pelatihan kepada masyarakat tentang manfaat diversifikasi produk (menyediakan produk pengganti) dari bahan bunga jantung Pisang yang dapat bersaing dengan produk lain sehingga menghasilkan keuntungan pada kelompok usaha.

Keunggulan Bunga jantung pisang adalah salah satu cemilan yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan karena bahan dasar produk ini memiliki nilai gizi yang kompleks. Dalam 25 gram jantung pisang mengandung energy (31 kkal), karbohidrat (71 gr), protein (1,2 gr), lemak (0,3 gr), mineral terutama fosfor (50 mg), kalsium (30 mg) dan zat besi maupun vitamin seperti beta karotin (pro vitamin A), Vitamin B1 dan C dan juga mengandung serat yang cukup tinggi. Jantung pisang dapat menghindarkan BUMIL dan BUSUI dari anemia karena mengandung serat dan zat besi, mengurangi pendarahan dan gejala morning sickness karena mengandung magnesium yang tinggi, dapat mengobati luka setelah persalinan karena jantung pisang mengandung rendah etanol dan meningkatkan produktivitas ASI selain itu juga jantung pisang dapat memperlancar sirkulasi darah dan bersifat antikoagulan (mencegah penggumpalan darah). Pemanfaatan jantung pisang pada produk Bunga jantung pisang merupakan salah satu bentuk inovasi yang memberikan dampak social bagi petani pisang yang selama ini cenderung menjual pisang saja tanpa memperhatikan jantung pisang yang juga bisa dimanfaatkan. Adanya Produk Bunga jantung pisang diharapkan dapat meningkatkan daya beli sehingga petani pisang dapat meningkatkan pendapatan. Tren makanan siap saji yang sekarang ini digemari oleh masyarakat, olahan dari bunga jantung pisang ini menjadi pilihan alternative yang perlu perhatian khusus karena rasanya yang unik, produk olahan

jantung pisang dikalangan masyarakat sebagai bahan makanan olahan sehat dan harga relative murah. Makanan olahan bunga jantung pisang merupakan makanan berbahan dasar jantung pisang yang telah mengalami proses pengolahan dan perubahan bentuk seperti Nugget, Bakso, Abon dll. Pada beberapa kasus, dalam proses pengolahan terjadi pengolahan makanan yang tidak memenuhi standar mutu dan keamanan pangan. Pemakaian bahan tambahan pangan yang berlebihan dan tehnik pengolahan makanan yang tidak memperhatikan higienitas produk yang dihasilkan, menyebabkan makanan olahan menjadi tidak sehat. Dalam Keperihatinan kondisi ini dapat dilihat dari sisi positifnya, makanan olahan berbasis pengolahan higienitas dan sesuai standar mutu keamanan pangan menjadi solusi tepat dan peluang usaha yang sangat menjanjikan. Bunga jantung pisang memiliki karakteristik yang khusus dengan rasa dan bentuk yang unik dari bahan aslinya menyebabkan keripik bunga jantung pisang tidak dapat disamakan dengan produk lain. Keripik bunga jantung pisang merupakan bentuk makanan olahan yang renyah dan rasa yang unik. Sebagai produk baru keripik bunga jantung pisang belum memilki kompetitier Manfaat bunga jantung pisang dengan bahan dasar jantung pisang selain harganya murah dapat dikonsumsi oleh semua usia mulai dari anak-anak, dewasa, BUMIL dan BUSUI juga orang tua. Berdasarkan kandungan gizi jantung pisang sebagai berikut:

Manfaat Jantung Pisang Bagi BUMIL dan BUSUI

1. Mengobati Anemia dan Diabetes serat dan kandungan zat besi tinggi sehingga bermanfaat untuk mengatasi masalah anemia yang sering timbul di usia awal kehamilan.
2. Mengurangi Pendarahan dan Gejala Morning Sickness. Kandungan magnesium yang tinggi dalam jantung pisang juga sangat baik untuk memperbaiki mood dan mengatasi mual di masa kehamilan awal.
3. Mengobati Luka Persalinan Kandungan Jumlah rendah etanol dalam jantung



pisang juga bermanfaat untuk mempercepat luka persalinan. Selain itu, perkembangan bakteri patogen juga bisa semakin terbatas sehingga mencegah terjadinya infeksi..

4. Meningkatkan Produktivitas ASI Selain membantu memperlancar aliran air susu ibu (ASI) setelah melahirkan

Manfaat jantung pisang Lainnya

1. Mencegah Penyakit Gondok. Jantung pisang mengandung yodium yang berkhasiat dalam mencegah penyakit gondok
2. Mencegah Penuaan Dini Jantung Pisang mengandung Flavanoid yang berperan dalam perbaikan sel-sel yang rusak dan sebagai anti radikal bebas
3. Mencegah Kolesterol Jantung pisang bermanfaat untuk mencegah naiknya kadar kolesterol karena rendah lemak dan zat didalamnya diketahui mampu mengikat lemak jahat dan mengeluarkannya dalam tubuh
4. Membantu Menurunkan Berat Badan Jantung pisang mengandung serat yang tinggi dan rendah kalori sehingga dengan mengkonsumsi jantung pisang memberikan efek kenyang lebih lama.
5. Mencegah Penggumpalan Darah Jantung pisang memiliki sifat anti-kolagen yang dapat mencegah penggumpalan darah sekaligus memperlancar peredaran darah.

Penerapan IPTEK kepada masyarakat sehingga implementasi dari pengolahan bunga jantung pisang yang bermutu dan bernilai gizi tinggi dapat tercapai dengan menggunakan teknologi dan waktu yang digunakan relatif singkat.

METODE PELAKSANAAN

1. Waktu dan lokasi pengabdian

Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini dilakukan pada bulan September 2019. Bertempat di Desa Lembuak Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat.

2. Alat dan Bahan Pengabdian

Alat dan bahan yang digunakan bunga jantung pisang, wajan, sodet, kompor, baskom besar,

baskom kecil, loyang, pisau, panci, saringan, talenan, pengukus, penggiling, blender, pemisah minyak dan alat pengemas.

3. Metode Pengabdian

- a. Metode Pengolahan Jantung Pisang

Adapun skema pengolahan bunga jantung pisang seperti gambar 1 di bawah ini:

- a. Mempersiapkan Jantung Pisang
- b. Sebelum diolah jantung pisang dipisahkan dengan sisiran bunga
- c. Lalu bunga jantung pisang dipisahkan dari putik dan pembungkus bening
- d. Bunga Jantung Pisang Dibersihkan
- e. Dicuci sampai bersih
- f. Bunga Jantung Pisang direbus dengan gula
- g. Perebusan dilakukan 1 menit
- h. Bunga Jantung Pisang Diangkat dan ditiriskan
- i. Siap Diolah Menjadi Beraneka Macam Produk
- j. Pengemasan produk

HASIL DAN PEMBAHASAN

Iptek Pengolahan Keripik Bunga Jantung Pisang Di Desa Lembuak Kecamatan Narmada dilakukan dengan melihat prospek yang ada dimana daerah ini salah satu penghasil pisang. Dengan adanya kegiatan pengabdian ini dapat memberikan hal baru bagi masyarakat dan memberikan dampak positif bagi petani pisang. Adapun kegiatan pengabdian yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Penyuluhan Tentang Prospek Pengembangan Olahan Keripik Bunga Jantung Pisang

Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan memberikan pengetahuan tentang manfaat pisang, kandungan nutrisi jantung pisang dan manfaat jantung pisang selain sebagai makanan yang kaya akan nutrisi juga dapat dijadikan makanan yang murah dan memiliki prospek tinggi. C. Nilai Gizi Jantung Pisang

Berdasarkan penelitian, setiap 25 gram jantung pisang mengandung :

- 31 kkal kalori
- 1,2 gram senyawa protein
- 0,3 gram lemak



- 7,1 gram zat karbohidrat
- 1,8 Serat Kasar
- 87.7 air

Jantung pisang juga mengandung vitamin A, vitamin B1, vitamin C, mineral penting seperti fosfor, kalsium dan Fe (zat besi), dan serat kasar yang berfungsi merangsang ASI. Menurut Putro dan Rosita Tahun 2006, banyaknya kandungan gizi yang terkandung dalam jantung pisang menjadi alasan bahwa jenis sayuran ini merupakan salah satu jenis sayuran yang memiliki kandungan nutrisi lengkap (Putro dan Rosita, 2006).

Pemaparan alat dan bahan serta fungsinya yang digunakan dalam pembuatan keripik bunga jantung pisang dan produk diversifikasi lainnya yang berbahan baku bunga jantung pisang seperti bakso dan nugget jantung pisang.

2. Kegiatan Pelatihan Serta Pembuatan Olahan Produk Berbahan Baku Jantung Pisang

Pada kegiatan ini masyarakat diberikan pelatihan tentang proses pembuatan keripik bunga jantung pisang. Mulai dari proses pembersihan sampai penggorengan. Proses pembuatan keripik bunga jantung pisang sebagai berikut:

Bahan-bahan:

1. Bunga jantung pisang
2. Tepung terigu
3. Tepung maizena
4. Tepung beras
5. Garam
6. Merica
7. Ketumbar
8. Minyak goreng

Cara Membuat:

1. Bersihkan bunga jantung pisang dari sisiran jantung pisang, hilangkan putik dan selaput putihnya,
2. Cuci bersih bunga jantung pisang,
3. Masak air sampai mendidih dan masukkan bunga jantung pisang yang telah dibersihkan selama 5 menit lalu angkat dan tiriskan
4. Bunga jantung pisang yang sudah direbus dimasukkan ke dalam baskom dan masukkan tepung yang sudah dicampur

dengan bumbu lalu goreng sampai kecoklatan, angkat dan tiriskan dan siap untuk disajikan.

Gambar 1. Bahan baku olahan keripik bunga jantung pisang



Gambar 2. Proses Pembersihan Bunga Jantung Pisang



Gambar 3. Proses Penggorengan Keripik Bunga Jantung Pisang





Gambar 4. Proses Packaging Jantung Pisang



Gambar 5. Produk Bunga Jantung Pisang



PENUTUP

Kegiatan pengabdian yang dilakukan di desa Lembuak Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat mendapatkan respon positif dari masyarakat dan mahasiswa KKN Tematik UNIZAR karena produk yang dihasilkan merupakan salah satu produk inovatif yang dapat menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat. Produk olahan bunga jantung pisang yang dihasilkan dari kegiatan pengabdian dapat dikomersilkan dan membuka peluang usaha baru yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat dan bisa memberdayakan petani pisang.

Dari hasil kegiatan pengabdian olahan bunga jantung pisang yaitu

1. Keripik bunga jantung pisang
2. Nugget bunga jantung pisang

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Agrilink. 1999. Tropical Banana Information Kit. Key Issues p 36 – 37. Queensland
- [2] Departemen Pertanian. 1993. Buku Petunjuk Teknis dan Pelabelan Jeruk Bebas Penyakit dan Pisang Kultur Jaringan. Jakarta.
- [3] Departemen Pertanian. 2009. Penuntun Budidaya Buah-Buahan (Pisang). Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, Jakarta. 126 hal.
- [4] Direktorat Budidaya Tanaman Buah Direktorat Jenderal Bina Produksi Hortikultura. Tahun 2003. Indeks Kematangan Buah Pisang. Jakarta
- [5] Direktorat Budidaya Tanaman Buah, Dirjen Hortikultura. Departemen Pertanian. 2006. Pedoman Mutu Pisang. Jakarta
- [6] Direktorat Budidaya Tanaman Buah, Dirjen Hortikultura. Departemen Pertanian. 2006. Kebun Buah Percontohan Pisang . Jakarta
- [7] <http://www.deptan.go.id>. 2006. Pedoman Teknis Irigasi Tekan. Jakarta
- [8] <https://cookpad.com/id/cari/jantung%20pisang>
- [9] nikenambarpertiwi.blogspot.com/2014/12/pembuatan-keripik-dari-bunga-pisang.html
- [10] <http://mitalom.com/15-manfaat-jantung-pisang-untuk-kesehatan/>
- [11] J.C. Robinson. 1999. Bananas and Plantations. CABI Publishing, New York. 238 p.
- [12] Kalsoven, L.G.E. 1981. The pest on crops in Indonesia. P.T. Ichtiar Baru-Van Hoeve. Jakarta. 710 hal.
- [13] Lembaga Penelitian dan Pemberdayaan Masyarakat. 2001. Studi Pengembangan Komoditas Unggulan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- [14] Mitchell, F. G. 1992. Cooling horticultural commodities, p:53-68. In: A. A. Kader (Ed.). Postharvest Technology of Horticultural Crops. University of California Division of



Agricultural and Natural Resources, Oakland, California. 296 p.

- [15] Noer, C. G. S., Grace, J. 1998. Mempelajari Pengaruh Jenis Kemasan dan Cara Pengemasan terhadap Mutu Tomat Segar (*Lycopersicum esculentum* Mill) Selama Pengangkutan di Daerah Sumatera Utara. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor. 65 hal.
- [16] O'Brien, M. 1986. Penanganan secara curahan, hal. 388-420. Dalam Pantastico (Ed.). Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Sub Tropika. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta