


Pengolahan Buah Pisang Menjadi Nugget Pisang Oatmeal yang Bernilai Jual

Nurul Aida¹, Krismariana Wunta², Tirani Anton³, Yunaini Tridawati⁴, Hikrawati⁵, Hajeni⁶

¹Universitas Muhammadiyah Palopo; ullung8@gmail.com
²Universitas Muhammadiyah Palopo; krismariananita@gmail.com
³Universitas Muhammadiyah Palopo; tiranianton3@gmail.com
⁴Universitas Muhammadiyah Palopo; tridawatiyunaini@gmail.com
⁵Universitas Muhammadiyah Palopo; hikrawati@umpalopo.ac.id
⁶Universitas Muhammadiyah Palopo; hajeni@umpalopo.ac.id

Article Info	Abstract
<p>Keywords: bananas; oatmeal banana nuggets; processing</p> <p>Kata Kunci: buah pisang; nugget pisang oatmeal; pengolahan</p> <p>Article History Received: 2023-05-30 Reviewed: 2023-05-30 Accepted: 2023-06-02</p>	<p>Tumbubara Village is a village located in West Bajo District, Luwu Regency, South Sulawesi Province, a village that has fertile soil that produces abundant banana plantations. It was from there that Muhammadiyah Palopo University students wanted to work together and open up business opportunities for the people in Tumbubara Village to earn income from their banana harvest by processing bananas into delicious food. Processing bananas into banana oatmeal nuggets which have a sale value aims to develop and improve students' skills for entrepreneurship while the community can generate income from buying and selling bananas to students to be processed into delicious and healthy snacks for consumption. Activities are carried out through input, process (production), output, and evaluation methods. This business is a homemade business which will later be promoted through social media such as Instagram and WhatsApp and will also be marketed directly to the public. The results of the business of turning bananas into oatmeal banana nuggets which are worth selling provide opportunities for students to become entrepreneurs before completing their studies so that upon completion they can open their own businesses or continue this business.</p>
 Lisensi: cc-by-sa	<p>Abstrak</p> <p>Desa Tumbubara merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Bajo Barat, Kabupaten Luwu, Provinsi Sulawesi Selatan, memiliki tanah yang subur sehingga menghasilkan perkebunan buah pisang yang melimpah. Dari situlah mahasiswa Universitas Muhammadiyah Palopo berkerja sama dan membuka peluang usaha bagi masyarakat yang ada di Desa Tumbubara untuk mendapatkan penghasilan dari panen buah pisang mereka dengan mengolah buah pisang menjadi makanan yang enak. Pengolahan buah pisang menjadi nugget pisang oatmeal yang bernilai jual bertujuan mengembangkan dan meningkatkan keterampilan mahasiswa untuk berwirausaha, sedangkan masyarakat bisa mendapat penghasilan dari jual-beli pisang kepada mahasiswa untuk diolah menjadi makan ringan yang enak dan sehat dikonsumsi. Kegiatan dilakukan melalui metode input, proses (produksi), output, dan evaluasi. Usaha homemade ini dipromosikan melalui media sosial, seperti instagram dan whatsapp, dan juga akan dipasarkan secara langsung ke masyarakat. Hasil dari usaha pengolahan buah pisang menjadi nugget pisang oatmeal yang bernilai jual ini memberikan peluang bagi mahasiswa untuk berwirausaha sebelum menyelesaikan studi, sehingga mereka nanti bisa membuka usaha sendiri atau dapat melanjutkan usaha ini.</p>
Corresponding Author	Krismariana Wunta Universitas Muhammadiyah Palopo; krismariananita@gmail.com
How to Cite (APA)	Aida, N., Wunta, K., Anton, T., Tridawati, Y., Hikrawati, & Hajeni. (2023). Pengolahan Buah Pisang Menjadi Nugget Pisang Oatmeal yang Bernilai Jual. <i>Intisari: Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat</i> , 1(1), 39–45. https://doi.org/10.58227/intisari.v1i1.37

PENDAHULUAN

Pengolahan pangan saat ini semakin berkembang seiring dengan perkembangan pengetahuan dan teknologi. Berbagai inovasi dapat dilakukan oleh beberapa industri pengolahan makanan baru yang dapat diterima oleh masyarakat. Seiring dengan beragamnya jenis makanan

olahan dari buah pisang, maka meningkat pula jumlah limbah yang dihasilkan dari pengusaha olahan pisang tersebut. Pertumbuhan ekonomi di Indonesia dapat berpengaruh nyata terhadap kebutuhan pangan, permintaan pangan sesuai dengan peningkatan pendapatan masyarakat. Indonesia mempunyai potensi sumber daya alam yang beragam, dan mempunyai berbagai peluang untuk mencapai kemandirian pangan yang berkelanjutan (Rusdiana & Maesya, 2017).

Wilayah Indonesia merupakan penghasil pisang karena iklim Indonesia sangat cocok untuk pertumbuhan buah pisang. Pisang merupakan tanaman hortikultura yang banyak tumbuh dan tersebar di Indonesia dan banyak disukai oleh masyarakat Indonesia. Pisang juga merupakan jenis tanaman yang setiap saat berbuah tanpa ada istilah musim. Tanaman pisang dapat dikatakan sebagai tanaman serbaguna. Akar, umbi (bonggol), batang, daun dan sampai kulitnya dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan (Hartono & Janu, 2013). Indonesia kaya akan varietas Pisang (*Musa paradisiaca*) yang telah dibudidayakan secara meluas dan turun temurun. Pisang merupakan buah yang sangat populer di kalangan masyarakat Indonesia sejak zaman dahulu, di setiap daerahnya dapat dihasilkan buah pisang yang terdiri dari berbagai jenis, di antaranya pisang ambon, pisang kepok, pisang raja dan masih banyak jenis pisang lainnya. Terdapat berbagai cara dalam menikmati buah pisang, yaitu dengan cara dapat dikonsumsi segar maupun dengan cara diolah terlebih dahulu. Pisang merupakan buah dengan daya simpan relatif pendek sehingga mudah rusak, sehingga untuk memperpanjang umur simpan dengan cara menjadi produk pangan, salah satunya nugget. Nugget merupakan produk olahan siap saji dan digemari masyarakat karena nilai gizinya cukup tinggi (Studi et al., 2022).

Buah pisang adalah salah satu jenis komoditi hortikultura dalam kelompok buah-buahan yang memiliki nilai sosial dan ekonomi cukup tinggi bagi masyarakat Indonesia pada umumnya dan di Desa Tumbubara pada khususnya. Manfaat buah pisang yang begitu besar bagi tubuh membuat pisang memiliki peluang usaha yang besar jika bisa diolah menjadi produk yang inovatif (Nurainy et al., 2017). Pisang sebagai bahan pangan merupakan bahan energi (karbohidrat), yang dapat dimanfaatkan sebagai olahan makanan kekinian, salah satu contohnya yaitu mengolah buah pisang menjadi pisang nugget. Pisang nugget adalah cemilan yang terbuat dari pisang dengan campuran tepung terigu dan juga susu. Pisang nugget dapat dikonsumsi oleh semua kalangan, di samping rasanya yang crispy ketika masih hangat juga rasanya enak dan manis dengan harganya yang murah (Hermawati et al., 2023). Untuk meningkatkan nilai jual dari buah pisang tersebut perlu adanya upaya diversifikasi pengolahan buah pisang agar dapat meningkatkan harga jual dari buah pisang tersebut (Ari 2016).

Pisang merupakan salah satu buah yang banyak kita temui dalam kehidupan kita sehari-hari dan menjadi buah yang populer di dunia. Pisang tidak hanya lezat tetapi juga sangat bermanfaat untuk tubuh manusia, menjaga tekanan darah, membantu menurunkan berat badan, mencegah anemia dan memperbaiki pencernaan. Selain memberikan manfaat yang cukup banyak untuk kesehatan tubuh, pisang juga dapat dikonsumsi oleh semua kalangan baik anak-anak maupun orang dewasa. Pisang juga dapat dijadikan sebagai aneka jenis olahan makanan yang mempunyai nilai jual yang cukup tinggi bahkan mampu mendongkrak perekonomian masyarakat. Salah satunya adalah mengolah buah pisang menjadi nugget pisang oatmeal. Nugget merupakan makanan cepat saji yang umumnya disukai berbagai kalangan karena rasanya yang enak dan mudah dalam pembuatannya. Pisang nugget oatmeal memiliki rasa manis, enak, kenyal dan aroma pisang yang khas. Nugget ini terbuat dari pisang yang dijamin sehat dan aman untuk dikonsumsi sehari-hari oleh masyarakat. Faktor yang mempengaruhi mutu nugget pisang oatmeal ialah tingkat keasaman pada pisang, tekstur kelembutan pisang, dan tepung oatmeal yang dicampurkan sehingga memiliki ciri khas tersendiri (Kristiono et al., 2020).

Nugget yang sering dijumpai di masyarakat adalah nugget berbahan hewani, di antaranya daging ayam dan daging sapi. Bahan hewani ini menyebabkan nugget tidak dapat dikonsumsi oleh

kalangan vegetarian. Oleh karena itu, perlu dilakukan penggantian bahan hewani dengan bahan yang bukan lagi hewani seperti pisang (Rakhmawati, 2019). Nugget pisang oatmeal dijamin sangat di minati oleh semua kalangan. Selain memberikan sajian yang bergizi, nugget pisang oatmeal juga memberikan cita rasa yang enak dilidah. Pada umumnya nugget terbuat dari daging ayam atau pun daging sapi yang memiliki tekstur lembut dengan harganya relatif cukup mahal. Oleh karena itu, usaha nugget pisang oatmeal dibuat dengan harga yang cukup murah dengan pembuatannya juga tergolong sangat mudah untuk dilakukan, usaha nugget pisang oatmeal dijadikan sebagai cemilan yang enak dan diminati oleh kalangan masyarakat (Gustika, 2019). Usaha Nugget pisang oatmeal dapat dikembangkan di Desa Tumbubara, Kecamatan Bajo Barat, Kabupaten Luwu yang memiliki hasil pertanian buah pisang yang cukup melimpah.

Usaha nugget pisang oatmeal merupakan peluang usaha yang dapat dikembangkan oleh masyarakat dengan modal yang tidak terlalu banyak dan kita bisa mendapatkan keuntungan yang cukup besar. Desa Tumbubara, Kecamatan Bajo Barat, Kabupaten Luwu memiliki tanah yang cukup subur sehingga petani di Desa Tumbubara memiliki pemikiran untuk menanam pohon pisang yang cocok di tanah mereka yang subur sehingga penanaman serta perawatannya tergolong murah dan tidak membutuhkan biaya yang cukup besar. Kemudian pisang juga banyak disukai di kalangan masyarakat sekitar. Rata-rata pisang yang ditanam adalah pisang Raja. Pisang Raja memiliki tekstur agak lembek, lembut dan kulit yang tebal (Kurnianto et al., 2023).

Berdasarkan penjelasan Kepala Desa Tumbubara dan beberapa orang yang berprofesi sebagai petani, kondisi petani saat ini adalah kurangnya sumber daya manusia untuk mengolah hasil pertanian. Hal ini berdampak pada minimnya inisiatif petani dalam memasarkan hasil pertanian. Selama ini masyarakat menggantungkan hidupnya pada pemasaran hasil pertanian. Masyarakat biasanya hanya menjualnya ke kota dengan harga yang tidak terlalu menguntungkan. Masyarakat hanya menjual pisang dalam bentuk buah, bukan pisang olahan. Padahal, jika masyarakat mampu mengolah pisang menjadi produk olahan yang kreatif dan bernilai jual, maka akan meningkatkan pendapatan masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Bagian metode pelaksanaan berisi paparan tentang tahapan-tahapan atau langkah-langkah dalam melaksanakan kegiatan yang ditawarkan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat yang ada di Desa Tumbubara. Lokasi dalam kegiatan program ini adalah di Desa Tumbubara, Kecamatan Bajo Barat, Kabupaten Luwu, Provinsi Sulawesi Selatan. Dalam tahapan pelaksanaan dilakukan melalui empat tahapan yaitu, Input, Proses, Output dan Evaluasi.

Input merupakan langkah awal yang kami lakukan dengan survei pasar, kemudian mencari tahu minat konsumen dan melihat kondisi ekonomi untuk menyesuaikan harga yang kami tetapkan. Ini kami lakukan bersama empat mahasiswa Universitas Muhammadiyah Palopo. Hasil survei pasar kami menunjukkan bahwa masyarakat di Desa Tumbubara berminat dengan produk usaha kami. Namun, masyarakat perlu diyakinkan bahwa hasil pertanian pisang bisa berkembang dengan diolah menjadi nugget pisang oatmeal yang bernilai jual. Setelah survei pasar, kami akan melakukan cara membuat nugget pisang oatmeal sesuai permintaan konsumen. Kami akan berusaha bekerja sama dengan petani untuk penjualan pisangnya pada kami untuk menjadi olahan nugget pisang oatmeal sehingga memproduksi yang kami pasarkan bisa memenuhi permintaan konsumen, agar konsumen puas dengan usaha kami. Dan kemudian tahap terakhir adalah pemilihan buah pisang yang tidak rusak dan aman untuk diolah beberapa hari.

Proses merupakan langkah kedua yang dilakukan, yaitu dengan menghaluskan pisang terlebih dahulu, memasukan bahan-bahan yang telah disediakan (tepung terigu, gula pasir, susu kental manis, oatmeal dan vanili) kemudian aduk hingga merata, setelah adonan tercampur, masukkan ke dalam wadah kemudia kukus adonan selama 7-10 menit, angkat adonan lalu

dibentuk menjadi bulat atau panjang, celupkan adonan yang sudah dibentuk ke dalam tepung terigu yang sudah dicampur dengan air lalu masukkan ke dalam tepung roti, kemudian diamkan di dalam lemari es selama 15 menit, goreng adonan menggunakan api sedang hingga kuning kecoklatan, kemudian angkat hias dengan parutan keju, coklat batang dan susu kental manis.

Output dari produksi yang kami buat ini adalah pengolahan buah pisang menjadi nugget pisang oatmeal yang belum ada dimasyarakat khususnya di Desa Tumbubara. Dan terakhir, tahapan *Evaluasi*. Tahap ini yang akan kami lakukan adalah tahap evaluasi yang akan di lakukan pada saat produksi produk kami telah selesai. Tahap evaluasi berisikan laporan kegiatan mulai dari tahap pra produksi sampai tahap produksi dengan waktu tertentu. Tahap pelaporan ini kami buat dan keuntungan yang didapat, sehingga diperoleh data yang akurat sebagai bahan evaluasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara keseluruhan, kegiatan yang dilakukan dibagi menjadi 2 tahapan yaitu input dan proses (produksi). *Input*, dalam hal ini kami melakukan survei pasar terlebih dahulu, kemudian mencari tahu minat konsumen dan melihat kondisi ekonomi untuk disesuaikan dengan harga yang kami tetapkan. Kami melakukannya dengan beranggota 4 mahasiswa di lingkungan Desa Tumbubara, Kecamatan Bajo Barat, Kabupaten Luwu. Dari survei pasar kami, dapat disimpulkan bahwa masyarakat berminat dengan produk usaha kami. Setelah melakukan survei pasar, yang kami lakukan adalah bagaimana kami harus membuat nugget pisang oatmeal sesuai keinginan konsumen, kami semaksimal mungkin mencitakan olahan pisang menjadi nugget pisang oatmeal yang enak dan ternilai jual. Berikut disajikan rincian biaya dan bahan pembuatan nugget pisang oatmeal.

Tabel 1. Biaya Bahan untuk Pembuatan Nugget Pisang Oatmeal

NO	Bahan	Harga
1.	1 sisir Pisang	Rp15.000
2.	2 Bungkus selai Coklat	Rp13.000
3.	Tepung Panir	Rp12.000
4.	Keju	Rp6.000
5.	Oreo	Rp8.000
6.	Minyak Goreng	Rp18.000
7.	Tepung Terigu	Rp12.000
8.	Box plastik	Rp9.000
	Total	Rp93.000



Gambar 1. Bahan Pembuatan Nugget Pisang Oatmeal

Proses (produksi). Proses pembuatan olahan pisang menjadi nugget pisang oatmeal yaitu: bahan pisang, oatmeal, tepung terigu, susu kental manis, gula pasir, vanili, tepung panir, tepung roti. Tahap-tahap yang harus dilakukan dalam membuat olahan pisang menjadi nugget pisang

oatmeal adalah yang pertama, haluskan pisang terlebih dahulu, masukan bahan-bahan tadi (tepung terigu, gula pasir, susu kental manis, oatmeal dan vanili) kemudian aduk hingga merata. Setelah adonan tercampur, masukkan ke dalam wadah kemudia kukus adonan selama 7-10 menit, angkat adonan lalu dibentuk menjadi bulat atau panjang, celupkan adonan yang sudah dibentuk ke dalam tepung terigu yang sudah dicampur dengan air lalu masukkan ke dalam tepung roti, kemudian diamkan di dalam lemari es selama 15 menit Goreng adonan menggunakan api sedang hingga kuning kecoklatan, kemudian angkat dan hias dengan parutan keju, coklat batang dan susu kental manis. Secara sederhana, proses pembuatan olahan pisang menjadi nugget pisang oatmeal dapat dilihat pada Gambar 2 berikut.



Gambar 2. Proses Pembuatan Nugget Pisang Oatmeal

Output. Tahap ini merupakan tahap terakhir yang dilakukan dalam pembuatan nugget pisang oatmeal. Hasilnya bisa didapatkan setelah seluruh proses pembuatan produksi nugget pisang oatmeal telah dilakukan dengan baik, sehingga dapat menghasilkan sebuah produk olahan pisang nugget pisang oatmeal. Berikut disajikan gambar hasil, varian dan harga nugget pisang oatmeal yang telah diproduksi, serta pemasarannya melalui sosial media.



Gambar 3. Hasil Produksi Nugget Pisang Oatmeal

Tabel 2. Daftar Harga Penjualan Nugget Pisang Oatmeal

Varian Nugget Pisang Oatmeal	Harga
Coklat	Rp5.000
Cokelat Keju	Rp5.000
Cokelat Oreo	Rp5.000

REFERENSI

- Ari (2016). Pisang pada pembuatan banana muffin dan tepung pisang pada pembuatan. Tugas Akhir Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Gustika, G. S. (2019). *Values : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Pelatihan Pembuatan Nugget Pisang Di Desa Pasir Kelampaian Kecamatan Sungai Lala*. 1(2), 34–41.
- Hartono, A., & Janu, P. B. H. (2013). Pelatihan Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Kerupuk. *Jurnal Inovasi Dan Kewirausahaan*, 2(3), 198–203. <https://journal.uui.ac.id/ajie/article/view/7878>.
- Hermawati, A. S., Munawaroh, I., Agustina, L., Manajemen, S., Hukum, F., Duta, U., & Surakarta, B. (2023). *Studi Kelayakan Bisnis Makanan Pisang Nugget Topping Kekinian di Daerah Solo*. 356–361.
- Iqbal, R. A. (2022). *Nugget Dengan Perbedaan Varietas Serta Kombinasi Pisang (Musa Paradisiaca)*. Thesis, Universitas Widya Dharma.
- Kristiono, N., Astuti, I., & Hidayati, F. (2020). Pengolahan Buah Pisang Menjadi Pinangun (Pisang Nugget Donowangun) Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Donowangun. *LOYALITAS, Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 209. <https://doi.org/10.30739/loyal.v3i2.443>.
- Kurnianto, B. T., Lestari, M. D., & Dewi, E. (2023). Metode Pemasaran Pisang Raja (Musa Paradisiaca L) Menjadi Olahan Nugget Melalui Media Online. *Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 4(1), 30–36. <https://doi.org/10.15575/jim.v4i1.23512>.
- Nurainy, F., Hidayati, S., Koesoemawardani, D., & Suroso, E. (2017). Penyuluhan dan Pelatihan Pengolahan Sale Pisang Kelompok Usaha Bersama Aisyah di Desa Sukajawa Kecamatan Bumi Ratu Nuban Kabupaten Lampung Tengah. *Sakai Sambayan —Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2012, 38–40.
- Rakhmawati, R. (2019). Pemanfaatan Bonggol Pisang Menjadi Stick Nugget Untuk Peningkatan Gizi Masyarakat Desa Soket Laok Tragah Kabupaten Bangkalan. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 5(1). <https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v5i1.5165>.
- Rusdiana, S., & Maesya, A. (2017). Pertumbuhan Ekonomi Dan Kebutuhan Pangan Di Indonesia. *Agriekonomika*, 6(1). <https://doi.org/10.21107/agriekonomika.v6i1.1795>.