

## **Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Pertanian Melalui Pembuatan Dendeng Jantung Pisang Kepok Dengan Substitusi Ikan Teri Di Desa Batin**

**1Sri Novita, 2Sarwedi, 3Latifah Amalia, 4Prasetio, 5Ardyaningsih Puji Lestari**

<sup>123</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Jambi

<sup>4</sup>Program Studi Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Jambi

<sup>5</sup>Program Studi Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Jambi

Email korepondensi: [srinovita711@gmail.com](mailto:srinovita711@gmail.com)

### **ABSTRAK**

Kabupaten Batang Hari merupakan salah satu wilayah di Provinsi Jambi yang memiliki potensi besar untuk pengembangan pertanian. Khususnya desa Batin dengan luas wilayah Desa Batin 7,74 km<sup>2</sup>. Desa Batin merupakan desa yang mayoritas penduduk bermatapencaharian sebagai petani dan pedagang, hal ini menyebabkan petani hanya berfokus pada hasil mentah lalu dijual tanpa adanya pengolahan lebih lanjut. Dalam beberapa tahun terakhir tidak pernah dilakukan penyuluhan pertanian mengenai diversifikasi pengolahan produk khususnya jantung pisang menjadi dendeng melalui Program Inovasi Desa (Pro-IDE) terbentuknya unit usaha produktif pada kelompok mitra khususnya yang dikelola Kelompok Wanita Tani (KWT) dan ibu-ibu PKK untuk dijadikan peluang produk unggulan desa. Metode pelaksanaan berdasarkan observasi di lapangan dan wawancara melalui pendekatan sosialisasi dan pelatihan kreativitas. Hasil yang dicapai yaitu adanya respon positif dari masyarakat khususnya Kelompok Wanita Tani dan ibu-ibu PKK dan menghasilkan produk dendeng jantung pisang kepok yang dapat dipasarkan secara langsung dan melalui media sosial.

**Kata kunci:** Jantung pisang, diversifikasi produk, mitra

### **ABSTRAK**

*Batang Hari Regency is one of the areas in Jambi Province which has great potential for agricultural development. Especially the Inner village with an area of 7.74 km<sup>2</sup>. Inner Village is a village where the majority of the population make a living as farmers and traders, this causes farmers to only focus on raw produce and then sell it without further processing. In the last few years there has never been agricultural extension regarding the diversification of product processing, especially banana flower into beef jerky, through the Village Innovation Program (Pro-IDE), the formation of*

*productive business units in partner groups, especially those managed by the Women Farmer Group (KWT) and PKK women to serve as village superior product business opportunities. The implementation method is based on field observations and interviews through socialization and creativity training approaches. The results achieved were a positive response from the community, especially the Women Farmers Group and PKK mothers and produced kepok banana flower jerky products which could be marketed directly and through social media.*

**Keywords:** *Banana flower, product diversification, partners*

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan penghasil pisang terbesar keenam di dunia. Bahkan di Asia, Inonesia merupakan penghasil pisang terbesar, karena hampir 50% produksi pisang di Asia, dihasilkan Indonesia. Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat bahwa produksi pisang di Indonesia mencapai 8,18 juta ton pada tahun 2020. Jumlah itu meningkat 12,39% dari 7,38 juta ton pada 2019. Berdasarkan hasil observasi pendahuluan, di Desa Batin terdapat total tanaman pisang kepok sebanyak  $\pm$  10 batang pohon pisang kepok setiap rumah. Hasil produksi pisang kepok di Desa Batin sangat berlimpah.

Pisang memiliki kandungan gizi yang tinggi dan tingkat antioksidan yang cukup tinggi. Sehingga pisang menjadi buah yang sering dikonsumsi dibandingkan dengan buah yang lain. Bukan hanya bagian buahnya saja, namun bagian lain dari pohon pisang. Seperti jantung pisang yang dapat diolah menjadi sayuran. Jantung pisang adalah ujung bunga pisang yang tersisa saat bagian lainnya bertumbuh menjadi buah pisang. Jadi bagian ini merupakan sisa bunga pisang yang tidak bisa lagi menghasilkan buah pisang. Jantung pisang juga merupakan salah satu bagian dari tanaman pisang yang masih kurang pemanfaatannya, masyarakat hanya mengetahui bahwa jantung pisang hanya bisa diolah sebagai sayur saja, padahal di samping harga yang murah, jantung pisang memiliki banyak manfaat bagi Kesehatan.

Jantung pisang mengandung serat tinggi dan hanya sedikit lemak serta rendah proteinnya (Mamuaja & Aida, 2014). Serat pangan bermanfaat untuk memperlambat kecepatan pencernaan dalam usus sehingga aliran energi ke dalam tubuh menjadi konstan, mengurangi resiko penyakit jantung, mengikat lemak dan kolesterol serta membantu mengendalikan berat badan dengan memperlambat timbulnya rasa lapar.

Ukuran jantung pisang sekitar 25-40 cm dengan ukur lilit tengah jantung 12-25 cm. jantung pisang mempunyai cairan bewarna jernih dan akan menjadi pudar

warnanya apabila jantung pisang terkena udara luar lingkungan sekitarnya (Ujang rohman, Suharti, Sumardi, & Harwanto, n.d.).

Tabel 1. Komposisi jantung pisang per 100 gram

<b>Komponen</b>	<b>Nilai</b>
Energi	31 Kkal
Protein	1,26 gr
Lemak	0,35 gr
Karbohidrat	8,31 gr
Kalsium	6 mg
Besi	0,4 mg
Fosfor	50 mg
Vitamin A	140 SSI
Vitamin B1	0,06 mg
Vitamin C	9 mg

Sumber : Organisasi.org (2018)

Untuk meningkatkan nilai protein pada dendeng jantung pisang dapat ditambah dengan ikan teri. Ikan teri (*Stokphorus Spp*) adalah ikan yang berukuran kecil badan silindris, bagian perut membulat, kepala pendek, moncong nampak jelas dan runcing, anal sirip dubur sedikit dibelakang dan warna tubuh pucat (Suparyanto dan Rosad (2015, 2020)

Dendeng merupakan salah satu bentuk hasil olahan pengawetan daging secara tradisional dan telah banyak dilakukan oleh masyarakat Indonesia sejak dulu. Dendeng yang sering dijumpai dipasaran yaitu dendeng daging sapi. Daging sapi yang diolah menjadi dendeng adalah bagian has dalam. Daging sapi yang masih baik berwarna merah terang, seratnya halus, dan lemaknya berwarna kekuningan (Putri & Herryani, 2019). Pembuatan dendeng jantung pisang terdiri dari dua tahapan yaitu persiapan dan pembuatan. Pada tahap pembuatan membutuhkan beberapa proses diantaranya: pengukusan, penumbukan, pembumbuan, pencetakan, pengemasan, dan penyelesaian



**Gambar 1.** Kondisi kebun warga

Daerah yang menjadi sasaran adalah Desa Batin, Kecamatan Bajubang, Kabupaten Batang Hari, Provinsi Jambi. Diketahui bahwa beberapa tahun terakhir tidak pernah dilakukan penyuluhan pertanian tentang pengolahan produk-produk pertanian khususnya jantung pisang. Kenyataan ini semakin membenarkan kondisi petani yang tidak memiliki kemampuan dan pengetahuan tentang cara-cara mengolah jantung pisang menjadi produk yang bernilai ekonomi yang baik. Adapun mitra yang terkait dalam melanjutkan produk dendeng dari hasil olahan pisang kepek ini adalah belum ada, karena belum ada pembentukan kelompok yang terkhusus dalam kelanjutan program ini.

Menurut Badan Pusat Statistik tahun 2022, bahwa total produksi pisang Provinsi Jambi menduduki peringkat ke-7 dalam produksi sebesar 72.751 Ton dari total produksi pisang nasional. Produksi pisang yang cukup tinggi ini tidak sebanding dengan tingkat konsumsi masyarakat, sehingga mengakibatkan banyaknya pisang yang tidak dimanfaatkan. Banyaknya produksi jantung pisang di Desa Batin menjadi alasan tim pengusul untuk membuat pengabdian masyarakat di Desa tersebut melalui Program Inovasi Desa (Pro-IDE). Sehingga diharapkan melalui Program Inovasi Desa, kreativitas unit masyarakat di Desa Batin dapat lebih menambah nilai ekonomi dengan diadakannya pelatihan pembuatan produk lokal unggulan dari hasil olahan jantung pisang kepek menjadi produk dendeng jantung pisang. Dengan kegiatan tersebut masyarakat khususnya ibu-ibu PKK dan Kelompok Wanita Tani (KWT) akan semakin banyak tahu bagaimana memanfaatkan produk lokal. Sehingga dapat memajukan unit usaha di Desa Batin dapat menarik minat pembeli, dapat memasuki blok market, dan berdampak pada peningkatan penghasilan masyarakat.

Proposal kegiatan Pro-IDE yang akan diajukan bertujuan melakukan edukasi dan mencari solusi permasalahan yang dihadapi oleh kelompok mitra dan

masyarakat di Desa Batin yang merupakan desa yang memiliki tanaman pisang melimpah di Kecamatan Bajubang. Setelah pengusul melakukan silaturahmi dengan kelompok mitra maka diperoleh kesepakatan dalam menentukan permasalahan utama mitra khususnya bagaimana metode yang tepat dalam memanfaatkan jantung pisang menjadi olahan makanan yang bernilai jual tinggi sehingga terbangun sikap kemandirian masyarakat dengan membuat produk itu sendiri melalui kelompok binaan masyarakat yaitu ibu-ibu PKK dan KWT. Selain itu mitra juga akan diberi pelatihan mengenai penerapan manajemen dan bekal ilmu pemasaran untuk menjadi seorang wirausaha dalam bidang teknologi pertanian. Sehingga selain kondisi lingkungan menjadi bersih diharapkan masing-masing ibu-ibu PKK dan KWT memiliki usaha sampingan dari hasil penjualan olahan jantung pisang tersebut sehingga bisa dijadikan tambahan pendapatan keluarga dan mampu mengurangi tingkat kemiskinan seperti yang diharapkan pemerintah pusat maupun daerah.

### **Solusi Dan Target Luaran**

Berdasarkan latar belakang di atas, solusi yang akan ditawarkan untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi kelompok mitra (ibu-ibu PKK dan KWT) berdasarkan permasalahan utama dalam program ini yaitu:

1. Upaya dalam mengatasi jantung pisang yang belum mengalami diversifikasi oleh kelompok mitra untuk dijadikan produk olahan jantung pisang yang bermanfaat bagi peningkatan kesejahteraan keluarga,
2. Membentuk kelompok baru untuk ibu-ibu PKK dan KWT yang khusus untuk melanjutkan produk dendeng sebagai UMKM di Desa Batin.
3. Memberikan pemahaman dan pengetahuan kepada kelompok mitra bagaimana mengolah jantung pisang menjadi dendeng jantung pisang kepek dengan substitusi ikan teri, dan pemahaman mengenai produk frozen food.
4. Kelompok mitra belum mengetahui bagaimana cara mengemas produk dan menjualnya oleh karena itu diadakan pelatihan pengolahan produk dan teknik pengemasan serta tata niaga.

### **METODE PELAKSANAAN**

Pengusul Pro-IDE telah melakukan penyusunan rencana metode yang akan dilaksanakan selama proses sosialisasi dan rencana selama kegiatan berlangsung. Tim pengusul Pro-IDE memiliki tujuan agar terjadi komunikasi timbal balik tentang bagaimana cara efektif untuk mengajak kelompok mitra ikut serta dalam kegiatan ini serta untuk mengetahui karakteristik masyarakat Desa Batin. Kegiatan pelatihan dengan metode pemberian materi melalui ceramah, kemudian dilanjutkan dengan

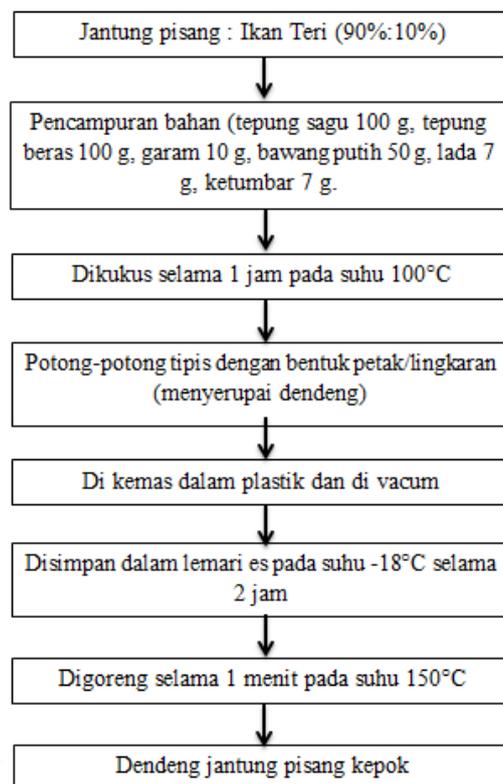
praaktik langsung oleh para kelompok mitra. Cara ini dianggap efektif karena penyampaian pengetahuan yang diperoleh selama pelatihan akan lebih tersampaikan dengan baik jika secara langsung peserta yang melakukan praktik dan merasa kegiatan pelatihan tersebut bermanfaat bagi mereka.

Dalam kegiatan pelatihan ini, tim Pro-IDE memiliki kelompok mitra dengan jumlah anggota sebanyak 20 orang yang terdiri dari Kelompok Wanita Tani (KWT) dan ibu-ibu PKK. Tujuan digabungnya antara Kelompok Wanita Tani (KWT) dan ibu-ibu PKK adalah karena ada beberapa dari mereka merupakan anggota dari kedua kelompok tersebut. Selain itu diharapkan agar jika nantinya mereka akan memnumbuhkembangkan usaha ini di Desa Batin, mereka dapat bekerja sama mengelola usaha pengolahan jantung pisang menjadi berbagai produk lokal unggulan Desa Batin. Instrumen pelaksanaan masing-masing kelompok tersebut diberikan sama proporsinya, sehingga memudahkan mereka untuk melakukan kegiatan. Setiap peserta pelatihan juga diharuskan untuk mengaplikasikan materi yang sudah diberikan tim Pro-IDE. Semua peserta ikut terlibat dan masing-masing kelompok melakukan pembagian kerja sendiri di dalam kelompoknya.

Tabel 2 Metodologi Pelaksanaan Kegiatan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian masyarakat yang dilaksanakan oleh Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jambi di Desa Batin Kecamatan Bajubang Kabupaten Batang Hari, menghasilkan produk Dendeng jantung kepok yang memiliki diagram pembuatan produk sebagai:



### **Gambar 1** Alur Pembuatan Dendeng

Berikut cara pembuatan dendeng jantung pisang kepok berdasarkan alur diatas:

1. Pilih jantung pisang kepok yang masih segar dan mulus, buang kelopak atau pembungkus jantung bagian luar hingga tampak kelopak bagian dalam yang bewarna putih kemerah-merhan, dipotong kecil-kecil dan cuci sampai bersih.
2. Rebus jantung pisang kepok tersebut sampai empuk.
3. Tumbuk jantung pisang kepok yang telah direbus sampai halus.
4. Haluskan bumbu (bawang putih, ketumbar, dan ikan teri).
5. Masukkan jantung pisang yang telah dihaluskan ke dalam baksom, lalu masukkan bumbu yang sudah dihaluskan, tambahkan tepung sagu, tepung beras. Aduk-aduk sampai benar-benar merata lalu tambahkan garam dan lada sebagai penambah cita rasa.
6. Masukkan adonan pada Loyang yang telah telah disiapkan kemudian kukus selama satu jam dengan suhu 100°C.
7. Diamkan adonan yang telah dikukus hingga dingin, kemudian potong-potong tipis dengan bentuk petak atau lingkaran (menyerupai dendeng pada umumnya)
8. Produk siap di kemas dalam plakstik dan di *vacuum sealer* agar ketahanan produk lebih lama (*frozen food*) kemudian dikemas lagi menggunakan standing pouch yang telah di desain dengan nama produk DJ BABA (dendeng jantung *banana batin*) . disimpan dalam lemari es pada suhu -18°C selama dua jam.
9. Produk siap dipasarkan atau bisa langsung digoreng, goreng selama satu menit dengan suhu 150°C. dendeng jantung pisang kepok siap dinikmati.



**Gambar 2** Dendeng Jantung Pisang Kepok

Adapun beberapa penerapan pemberdayaan masyarakat setempat, berupa: Pertama-tama diawali dengan penjelasan beberapa materi yang terdiri dari mahasiswa agribisnis dan pihak Desa Batin (masyarakat). Materi yang disampaikan berhubungan dengan cara penanganan terhadap hasil pertanian dan hasil pertanian yang pada saat tertentu *overload* atau berlimpah seperti pisang kepok dimana tanaman pisang kepok terdapat jantung pisang yang merupakan hasil salah satu produk unggulan Desa Batin. Hasil pertanian ini dapat dimanfaatkan untuk dibuat menjadi produk unggulan dengan nilai jual yang tinggi.

Kemudian dilanjutkan dengan kegiatan berupa pelatihan pembuatan dendeng jantung pisang kepok bersama tim dan Kelompok Wanita Tani (KWT) dan ibu-ibu PKK. Anggota kelompok masyarakat setempat mengikuti dengan cermat dan banyak berdiskusi terkait pengolahan jantung pisang kepok yang tepat sesuai standar mutu produk pangan. Serta tim Pro-IDE memberikan penjelasan terkait produk *frozen food*.

Program lanjutan setelah mengadakan pembuatan produk tersebut adalah kegiatan pendampingan untuk produksi tahap kedua oleh para mahasiswa terhadap kelompok masyarakat Desa Batin yang akan dilakukan secara bertahap, program pendampingan ini berharap agar masyarakat lebih mengerti lagi pengolahan yang tepat untuk pembuatan dendeng jantung pisang kepok serta tata cara menggunakan alat *vacuum sealer*.

Sosialisasi cara pemasaran produk dendeng jantung pisang kepok dan motivasi dalam berwirausaha oleh Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jambi yaitu Bapak Jambi Dr. Ir. A. Rahman, M.S. Untuk tahap selanjutnya akan mengajukan PIRT (sertifikat izin Pangan Industri Rumah Tangga) dan mengajukan sertifikasi halal.

Dalam hal ini konsep produk dendeng jantung pisang kepok yang telah diolah bersama tim dan kelompok wanita tani serta ibu-ibu PKK yaitu makanan yang dibekukan (*frozen food*) dengan tujuan agar produk lebih tahan lama. Teknologi pembekuan makanan (*Frozen Food Technology*) dapat menjadi solusi dalam memperpanjang umur simpan dan daya tahan suatu produk.

*Frozen Food Technology* merupakan teknologi mengawetkan makanan dengan menurunkan temperaturnya hingga di bawah titik beku air, (Evans, 2008). Menurunnya temperatur dan menghilangnya ketersediaan air akan menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan aktivitas enzim di dalam produk makanan, menyebabkan makanan menjadi lebih awet dan tidak mudah membusuk. Keunggulan dari teknik pembekuan makanan adalah kualitas makanan seperti nilai nutrisi dan sifat organoleptik tetap terjaga. (Sasongko, Yuniningsih, & Yasak, 2017). Adapun hasil identifikasi produk dendeng jantung pisang kepok:

### Identifikasi produk

DJ BaBa (Dendeng Jantung Banana Batin) merupakan nama produk dari hasil olahan jantung pisang kepok, yang merupakan pilihan asli Desa Batin dengan kualitas yang tinggi dan disertai dengan pembuatan yang higienis serta packing yang steril.



**Gambar 3** Desain Kemasan Dendeng Jantung Pisang Kepok

Adapun langkah yang dilakukan Sebelum terbentuk desain produk DJ BaBa adalah

1. Identifikasi kebutuhan terkait dalam proses produksi.
2. Mengumpulkan Ide
3. Menentukan ide yang paling unik dalam produk agar dapat menarik perhatian klayak umum.
4. Persiapan Design kemasan

5. Membuat sampel dalam produksi produk.
6. Pengujian pasar Terhadap design.
7. Produksi sekaligus dipasarkan dengan design yang sudah ditentukan.
8. Evaluasi terkait pandangan konsumen terhadap produk.

Adapun keunggulan dari produk DJ BaBa yaitu:

1. Harga Terjangkau.
2. Dikemas dengan menggunakan Stand Pouch yang menarik.
3. Produk dendeng jantung pisang kepok 100 % HALAL, tidak mengandung Perasa dan Pewarna makanan apapun serta tanpa bahan pengawet.
4. Memperoleh sumber pangan baru, khususnya dendeng berbasis jantung pisang sebagai alternatif pengganti lauk.
5. Dendeng jantung pisang hadir sebagai pengganti daging yang bermanfaat untuk menurunkan kolesterol dan gula darah serta cocok untuk ibu hamil dan menyusui.

Produk DJ BaBa merupakan produk yang berpotensi dalam peningkatan kesejahteraan masyarakat, hal ini di dukung oleh sumber daya yang ada dan perlu sedikit pembenahan terhadap mitra agar memfunyai pengetahuan dan keterampilan dalam melanjutkan produk ini nantinya. DJ BaBa adalah Langkah awal dalam peningkatan kesejahteraan masyarakat, karena jika produk ini dapat bersaing di pasaran, bukan tidak mungkin akan banyak sekali para masyarakat yang akan terbantu yaitu akan ada lapangan pekerjaan terbuka sehingga akan mengurangi pengangguran dan dapat tersalurkan produk DJ BaBa yang dapat meningkatkan profit bagi masyarakat.

Berdasarkan langkah-langkah pemberdayaan masyarakat yang telah dilakukan, sosialisasi dan pelatihan sekaligus mempraktekkan pembuatan produk dendeng jantung pisang kepok ternyata membuat masyarakat termotivasi dan memahami untuk mencoba membuat dendeng jantung pisang kepok untuk dikonsumsi dan juga sebagai alternative untuk menambah sumber penghasilan masyarakat terutama Kelompok Wanita Tani (KWT) dan ibu-ibu PKK.

## **KESIMPULAN**

Melalui pengabdian dan pemberdayaan masyarakat yang sudah terlaksana dapat terbentuk mitra baru yang beranggotakan gabungan ibu-ibu PKK dan ibu-ibu Kelompok Wanita Tani (KWT), yang disertai dengan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat produk dendeng dari hasil olahan pisang kepok yang dapat memberikan peluang usaha bagi masyarakat dan dijadikan produk unggulan desa Batin. Adapun solusi yang dapat diberikan agar tercipta pengetahuan dan keterampilan dalam bidang pertanian adalah dengan sering-sering dalam

melakukan penyuluhan pertanian dan pengabdian terhadap masyarakat agar tercipta kesejahteraan masyarakat.

### **Ucapan Terima Kasih**

Ucapan terima kasih kepada Universitas Jambi yang telah membantu pendanaan, baik pimpinan (Pembina, Pengawas, dan Pengurus) yang mendukung kegiatan, Rektor Universitas Jambi, Dekan dan Wakil Dekan Fakultas Pertanian, Ketua Jurusan Agribisnis, Ketua Program Studi Agribisnis, Dosen pembimbing Lapangan Tim PRO-IDE, Kepala Desa Batin Kecamatan Bajubang Kabupaten Batang Hari, serta pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu terwujudnya kegiatan program inovasi desa sebagai bentuk pengabdian mahasiswa kepada masyarakat.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Badan Pusat Statistik. 2021. Produksi Tanaman Buah-buahan 2021.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Kecamatan Bajubang dalam Angka 2020.
- Mamuaja, I. C. F., & Aida, Y. (2014). Karakteristik gizi abon jantung pisang (Musa p.) dengan penambahan ikan layang (Decapterus sp). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 2(2), 1-7. Retrieved from [ejournal.unsrat.ac.id/index.php/itp/article/download/7231/6733](http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/itp/article/download/7231/6733)
- Putri, M., & Herryani, H. (2019). Uji Kesukaan Dendeng Jantung Pisang. *Jurnal Culinaria*, 1(2), 1-11.
- Sasongko, P., Yuniningsih, S., & Yasak, E. M. (2017). Aplikasi Frozen Food Technology Untuk Menurunkan Tingkat Kerugian Produk. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 1(1), 8-17.
- Suparyanto dan Rosad (2015). (2020). No Title No Title No Title. *Suparyanto Dan Rosad (2015)*, 5(3), 248-253.
- Ujang rohman, Suharti, Sumardi, & Harwanto. (n.d.). *EKOBIS ABDIMAS*. 2(2), 2021.