



Pelatihan Pembuatan Olahan Aneka Kue Berbasis Tepung Pisang Di Kelurahan Lambara Kota Palu

Nurdin Rahman*¹, Bohari¹, Ariani¹

²Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Tadulako, Kota Palu, Indonesia

Author's Email Correspondence (*): nurdinrahman.untad@gmail.com

Abstrak

Sampai saat ini umumnya pemanfaatan pisang hanya dikonsumsi dalam bentuk segar ataupun direbus hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dan ketrampilan tentang pengolahan makanan kecil berbahan dasar pisang khusus kaum perempuan dan kader kesehatan di Kelurahan Lambara, Kota Palu. Tujuan yang ingin dicapai dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan peserta dalam pembuatan aneka kue berbasis tepung pisang, memberikan ketrampilan cara pembuatan aneka kue berbasis pisang, memberikan pengetahuan dan ketrampilan cara menghitung nilai gizi, biaya produksi dan harga jualnya untuk dipasarkan. Manfaat dari yang dicapai dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah peserta dapat mengetahui cara membuat aneka kue berbasis pisang untuk menjadi makanan yang lebih menarik dan bervariasi, peserta memiliki keterampilan pembuatan aneka kue berbasis pisang untuk menjadi kue yang lebih menarik dan bervariasi, dapat meningkatkan pendapatan masyarakat yang berdampak pada peningkatan kesejahteraan keluarga di Kelurahan Lambara Kota Palu. Metode yang akan digunakan dalam kegiatan pelatihan ini adalah: 1) Metode ceramah : digunakan untuk menjelaskan materi tentang macam-macam pengolahan kue berbasis pisang. 2) Metode Praktek : digunakan untuk mempraktekkan macam-macam kue berbasis pisang. 3) Metode Diskusi : Dilakukan setelah kegiatan selesai kegiatan pelatihan untuk mengetahui respon peserta. Peserta dalam kegiatan pelatihan ini adalah kader kesehatan di Kelurahan Lambara Kota Palu. Jenis kue yang akan dipraktekkan adalah Kue bolu tepung pisang, Cookies tepung pisang, Bubur balita, Pan cake. Hasil kegiatan yaitu para peserta berhasil membuat brownis dan cookies tepung pisang, serta mendapatkan informasi nilai gizi dan nilai ekonomi dari kue yang dibuat.

Kata Kunci: Pelatihan, Aneka Kue, Tepung Pisang, Kader Kesehatan

Published by:

Tadulako University

Address:

Soekarno Hatta KM 9. Kota Palu, Sulawesi Tengah,
Indonesia.

Phone: +628525357076

Email: jurnaldedikatifkesmas@gmail.com

Article history: Will be completed by admin

Received: September 30, 2020

Revised: Oktober 02, 2020

Accepted : Oktober 03, 2020

Available online Oktober 04, 2020

licensed by [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).



Abstract

Until now, the use of bananas is generally only consumed fresh or boiled, this is due to the lack of knowledge and skills regarding the processing of banana-based snacks for women and health cadres in Lambara Village, Palu City. The objectives to be achieved from this community service activity are to increase participants' knowledge in making various banana flour-based cakes, provide skills in how to make various banana-based cakes, provide knowledge and skills on how to calculate nutritional value, production costs and selling prices for marketing. The benefits achieved in this community service activity are that participants can find out how to make various banana-based cakes to become more attractive and varied food, participants have the skills to make various banana-based cakes to become more attractive and varied cakes, can increase community income which has an impact on improving family welfare in Lambara Village, Palu City. The methods to be used in this training activity are: 1) Lecture method: used to explain material about various banana-based cake processing. 2) Practice Method: used to practice various banana-based cakes. 3) Discussion method: Conducted after the activity has finished the training activity to find out the participant's response. Participants in this training activity were health cadres in Lambara Village, Palu City. Types of cakes that will be practiced are banana flour sponge cake, banana flour cookies, toddler porridge, pan cake. The result of the activity was that the participants succeeded in making brownies and banana flour cookies, as well as getting information on the nutritional value and economic value of the cakes they made.

Keywords: Training, Various Cakes, Banana Flour, Health Cadre

I. PENDAHULUAN

Pisang merupakan tanaman yang memiliki banyak kegunaan, mulai dari buah, batang, daun, kulit hingga bonggolnya (Cahyono, 2009). Buah pisang mempunyai kandungan gizi yang baik, antara lain menyediakan energi yang cukup tinggi dibandingkan dengan buah-buahan yang lain. Pisang kaya mineral seperti kalium, magnesium, besi, fosfor dan kalsium, juga mengandung vitamin B, B6 dan C serta serotonin yang aktif sebagai neurotransmitter dalam kelancaran fungsi otak. Nilai energi pisang rata-rata 136 kalori untuk setiap 100 g. Bila dibandingkan dengan jenis makanan lainnya, mineral pisang khususnya besi dapat seluruhnya diserap oleh tubuh (P2PTM Kemenkes RI, 2018).

Sampai saat ini umumnya pemanfaatan pisang hanya dikonsumsi dalam bentuk segar ataupun direbus hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan makanan kecil berbahan dasar pisang khusus kaum perempuan dan kader kesehatan di Kelurahan Lambara, Kota Palu. Salah satu upaya untuk memberikan nilai tambah dari komoditas pisang adalah dengan mengolah pisang menjadi olahan makanan yang lebih bervariasi baik dari buahnya dan produk setengah jadi yang berupa tepung pisang. Meningkatnya kreativitas makanan berbahan dasar pisang diharapkan dapat membuka peluang usaha baru, terutama masyarakat khususnya kader kesehatan di Kelurahan Lambara.

Tujuan yang ingin dicapai dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan peserta dalam pembuatan aneka kue berbasis tepung pisang, memberikan keterampilan cara pembuatan aneka kue berbasis pisang, memberikan pengetahuan dan keterampilan cara menghitung nilai gizi, biaya produksi dan harga jualnya untuk dipasarkan.

Manfaat dari yang dicapai dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah peserta dapat mengetahui cara membuat aneka kue berbasis pisang untuk menjadi makanan yang lebih menarik dan bervariasi, peserta memiliki keterampilan pembuatan aneka kue berbasis pisang untuk menjadi kue yang

lebih menarik dan bervariasi, dapat meningkatkan pendapatan masyarakat yang berdampak pada peningkatan kesejahteraan keluarga di Kelurahan Lambara Kota Palu. Pemberdayaan masyarakat adalah upaya untuk meningkatkan harkat dan martabat lapisan masyarakat yang dalam kondisi sekarang tidak mampu melepaskan diri dari perangkap kemiskinan dan keterbelakangan. Dengan perkataan lain memberdayakan masyarakat adalah memampukan dan memandirikan masyarakat. Pemberdayaan diartikan sebagai suatu proses, suatu mekanisme, dalam hal individu, organisasi dan masyarakat menjadi ahli akan masalah yang akan mereka hadapi (Nugroho & Randy, 2007).

Target kegiatan yang ingin dicapai dalam kegiatan yang akan dilaksanakan adalah meningkatkan keterampilan kader kesehatan; Menumbuhkembangkan kreatifitas bagi kader kesehatan; Meningkatkan kesejahteraan ekonomi kader Kesehatan.

II. METHOD

Metode yang akan digunakan dalam kegiatan pelatihan ini adalah: 1) Metode ceramah : digunakan untuk menjelaskan materi tentang macam-macam pengolahan kue berbasis pisang; 2) Metode Praktek : digunakan untuk mempraktekkan macam-macam kue berbasis pisang; 3) Metode Diskusi : Dilakukan setelah kegiatan selesai kegiatan pelatihan untuk mengetahui respon peserta Peserta dalam kegiatan pelatihan ini adalah kader kesehatan di Kelurahan Lambara Kota Palu.

III. HASIL & PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul Pelatihan Pembuatan Olahan Aneka Kue Berbasis Tepung Pisang Di Kelurahan Lambara telah selesai dilaksanakan di Kelurahan Lambara Kota Palu dengan peserta adalah ibu-ibu kader Kesehatan yang berada di Kelurahan Lambara. Kegiatan awal yang dilakukan adalah bentuk ceramah oleh ketua Peneliti kepada peserta. Para ibu kader dibekali informasi mengenai macam-macam pengolahan kue berbasis tepung pisang.



Gambar 1. Arahan Ketua Pengabdian Kepada Peserta

Selanjutnya peserta melakukan praktek pembuatan kue berdasarkan resep yang tim pengabdian sediakan dan tetap melakukan pendampingan kepada peserta. Jumlah peserta yang berpartisipasi dalam kegiatan ini.

Pisang merupakan produk hortikultura yang cepat mengalami penurunan mutu akibat proses fisiologis buah. Peningkatan umur simpan dan daya guna buah pisang memerlukan diversifikasi pengolahan. Salah satu produk antara dari olahan buah pisang adalah tepung. Menurut Kurniawan (2009), memperpanjang umur simpan, memberikan kemudahan penyimpanan dan pengangkutan bahan, merupakan keuntungan dari pengolahan tepung pisang yang dapat dirasakan oleh petani (Kurniawan, 2009). Selain itu, tepung pisang juga dapat digunakan sebagai substitusi tepung pada berbagai produk olahan (Nurhayati & Andayani, 2014). Pemanfaatan tepung pisang dalam industri pengolahan pangan sangat bervariasi, antara lain digunakan sebagai substitusi tepung terigu pada makanan bayi dan cookies. Hal ini dilakukan karena tepung pisang mengandung nutrisi yang baik dan mudah dicerna oleh organ pencernaan. Luasnya penggunaan tepung pisang, menjadikan tepung pisang menjadi salah satu produk lokal yang berpotensi untuk dikembangkan.

Pisang termasuk buah klimakterik, maka setelah dipetik akan mengalami kemasakan lebih lanjut dan rusak jika tertunda penggunaannya. Oleh karena itu untuk memperoleh produk yang lebih panjang masa simpannya dan juga untuk meningkatkan nilai ekonomisnya, pisang sering diolah menjadi produk lain seperti sale, tepung, keripik, dodol, wine dan sebagainya. Pisang yang termasuk jenis plantain mempunyai kandungan pati yang tinggi dibanding jenis pisang buah segar, oleh karena itu pisang jenis inilah yang sering dipakai sebagai bahan pembuatan tepung. Pengusahaan makanan banyak memakai tepung pisang dalam pembuatan roti, biskuit, gula-gula, tepung biji-bijian dan saus karena tepung tersebut dapat menggantikan sebagai tepung gandum dan hasil yang diperoleh bagus kualitasnya. Tepung pisang mengandung gluten sehingga perlu mencampurkannya dengan tepung gandum agar bisa renyah dan mengembang. Jumlah tepung gandum yang digantikan sebanyak 25% (Kurniawan et al., 2019). Tepung pisang dapat digunakan dalam pembuatan makareni, spageti dan pengganti beras : juga untuk campuran tepung biji-bijian atau tepung ketela dan pada pembuatan perekat.



Gambar 2. Praktek Pembuatan Kue dengan Bahan Tepung Pisang oleh Kader



Gambar 3. Brownies Tepung Pisang



Gambar 4. Cookies Tepung Pisang.

IV. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul Pelatihan Pembuatan Olahan Aneka Kue Berbasis Tepung Pisang telah selesai dilaksanakan di Kelurahan Lambara Kota Palu dengan peserta adalah ibu-ibu kader kesehatan dan berhasil membuat kue brownies tepung pisang dan cookies tepung pisang. Selain itu, kegiatan ini dapat mendorong kemandirian ekonomi peserta dan peserta memberikan respon yang sangat positif terhadap kegiatan yang telah dilakukan dan menilai kegiatan ini sangat bermanfaat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pengabdian mengucapkan banyak terima kepada Pimpinan Universitas Tadulako yang telah mendanai kegiatan ini sehingga dapat terlaksana dengan baik, dan kami juga mengucapkan terima kepada masyarakat yang turut membantu dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyono, B. (2009). *Pisang Usaha Tani dan Penanganan Pascapanen*. Kanisius.
- Kurniawan. (2009). *Memproduksi Tepung Dari Bahan Pisang*. Sinar Tani.
- Kurniawan, E. R., Ismail, F. A., Fauziah, R., Dewi, A. P., Rahmanisa, Krtistiano, B., Pramutyasih, A., & Fitria, Y. (2019). Inovasi Bahan Olahan Pisang. *Prosiding Konferensi Pengabdian Masyarakat, I*(Maret), 493–495.
- Nugroho, R., & Randy. (2007). *Manajemen Pemberdayaan: Sebuah Pengantar & Panduan Untuk Pemberdayaan Masyarakat*. Elex Media Komputindo.
<https://www.bukukita.com/Referensi/Referensi-Umum/55037-Manajemen-Pemberdayaan:-Sebuah-Pengantar-&-Panduan-untuk-Pemberdayaan-Masyarakat.html>
- Nurhayati, & Andayani. (2014). Teknologi mutu tepung pisang dengan sistem spray drying untuk biskuit. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 25(1), 31–41.
- P2PTM Kemenkes RI. (2018). *Khasiat dan Manfaat Pisang*. Direktorat P2PTM.
<http://www.p2ptm.kemkes.go.id/artikel-sehat/khasiat-dan-manfaat-pisang>