

Training on Diversification of Banana and Taro Food into Healthy Food Products with Economical Value in Bungus Barat Village, Padang City

Desy Kurniawati¹, Trisna Kumala Sari^{*1}, Umar Kalmar Nizar¹, Melindra Mulia¹,
Fauzana Gazali¹, Hary Sanjaya¹

¹Universitas Negeri Padang, Jalan Prof. Dr. Hamka, Padang, 25171, Indonesia

*Correspondence: trisna.kumala.s@fmipa.unp.ac.id; Tel.: +6282390991277

Diterima 26 November 2020, Disetujui 26 Maret 2021 Dipublikasikan 31 Maret 2021

Abstract – In the Bungus Barat Village, there are abundant bananas and taro crops. So far, bananas and taro have not been processed into nutritious healthy food products with economic value. This condition becomes a problem that needs to be found a solution. if bananas and taro can be processed further, the selling value will be higher. From the situation analysis, the people of Bungus Barat Village need to be equipped with knowledge how to process bananas and taro into healthy nutritious foods that have economic value. Banana and taro processing techniques can be applied through education and training on the application of Applied Chemistry. This activity has had a positive impact, which has increased the knowledge and skills of the people of Bungus Barat Village in processing bananas and taro into alternative foods sources and nutritious foods that have marketable economic value.

Keywords — Banana, Taro, Nutrious and Economic Foods, Training

Pendahuluan

Bungus Barat merupakan salah satu Kelurahan di Kecamatan Bungus Teluk Kabung, Padang, Sumatra Barat. Kecamatan ini berbatasan langsung dengan Kabupaten Pesisir Selatan. Dengan kondisi geografis terletak di perbatasan kota diharapkan kecamatan ini mampu dan siap menghadapi situasi terkini salah satunya menjaga stabilitas pangan keluarga. Berdasarkan survey dan wawancara dengan beberapa ibu-ibu PKK dari Kelurahan ini didapatkan data bahwa melimpahnya hasil kebun mereka berupa pisang dan talas. Selama ini pisang dan talas belum dapat diolah menjadi produk makanan sehat yang bernilai ekonomis. Sehingga kondisi ini menjadi suatu temuan masalah yang perlu dicarikan solusi. Jika dijual dalam bentuk utuh rata-rata pisang dan talas nilai jualnya cukup rendah.

Pisang merupakan buah yang sering dijumpai dalam kehidupan sehari-hari. Buah ini menjadi konsumsi masyarakat untuk memenuhi kebutuhan gizi harian. Banyak masyarakat tidak tahu

manfaat buah pisang secara farmakologis karena minimnya sosialisasi kepada masyarakat terkait manfaat pisang. Hal ini membuat masyarakat cenderung lebih memilih untuk sekedar saja dalam mengkonsumsinya. Berdasarkan studi literatur pisang memiliki banyak sekali manfaat dan khasiat, diantaranya antihipertensi, antidiabetes, antioksidan, sumber provitamin A dan lain sebagainya [1], sedangkan Talas merupakan sumber pangan alternatif. Di daerah lain seperti Pulau Jawa sudah dilakukan pengolahan talas menjadi tepung dan berbagai makanan olahan. Talas merupakan sumber pangan alternatif selain beras yang belum dimanfaatkan secara maksimal. Perlu proses pengolahan Pisang dan talas yang lebih baik dan higienis serta sesuai standar. Ada banyak teknik pengolahan pisang dan talas menjadi produk makanan yang sudah dicobakan dan diproduksi [2-7]. Teknik pengolahan pisang dan talas dapat diaplikasikan melalui edukasi dan pelatihan penerapan Ilmu Kimia Terapan. Oleh karena itu, masyarakat kelurahan Bungus Barat perlu

dibekali pengetahuan dan keterampilan melalui pelatihan pengolahan diversifikasi Pangan Pisang dan Talas menjadi Produk Makanan Sehat yang Bernilai Ekonomis di Kelurahan Bungus Barat Kecamatan Bungus Teluk Kabung Kota Padang.

Solusi/Metoda Pelaksanaan

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra, maka solusi yang ditawarkan pengusul melalui program IPTEK Reguler ini adalah: 1) Memberikan informasi pengetahuan tentang cara mengolah pisang dan talas menjadi olahan makanan alternatif bergizi, 2) Membuat produk olahan makanan dari pisang dan talas yang dapat dijadikan peluang berwirausaha

Adapun cara penerapan IPTEK dilakukan dalam bentuk workshop yang dibagi atas dua bentuk kegiatan yaitu:

- a) Penyampaian materi oleh nara sumber tentang cara mengolah pisang dan talas menjadi sumber pangan alternatif dan makanan kecil bergizi serta bernilai ekonomis yang dapat dipasarkan.
- b) Workshop/Praktek mengenai penerapan kimia terapan dalam pengolahan pisang dan talas menjadi sumber pangan alternatif dan makanan kecil bergizi serta bernilai ekonomis yang dapat dipasarkan.

Untuk melihat keberhasilan dari kegiatan ini, perlu dilakukan evaluasi. Supaya penyuluhan dan pelatihan ini berjalan dengan lancar sesuai dengan apa yang direncanakan, maka dilakukan beberapa kegiatan persiapan sebagai berikut:

1. Melaksanakan pertemuan/diskusi dengan anggota pelaksana pelatihan untuk merumuskan langkah-langkah dalam pelaksanaan pelatihan ini, terutama yang Berhubungan dengan penyusunan proposal, penetapan jadwal, pembagian tugas dan menentukan materi pelatihan. Tujuan pertemuan dan diskusi ini adalah dalam rangka pemantapan rencana dan mencari masukan baru yang berhubungan dengan pelatihan yang dilaksanakan.
2. Memilih tempat pelaksanaan pengabdian yang sesuai kebutuhan masyarakat berdasarkan hasil survey dan informasi dari masyarakat dan pemuka masyarakat.

3. Pelaksanaan
Kegiatan berikutnya adalah menetapkan peserta, jadwal kegiatan dan tempat dimana kegiatan dilaksanakan.
4. Penentuan peserta
Peserta ditentukan oleh Lurah Bungus Barat Kecamatan Bungus Teluk Kabung Kota Padang

Hasil dan Diskusi

Tahapan kegiatan ini meliputi penyampaian materi, kemudian dilanjutkan dengan praktek pembuatan produk olahan pisang dan talas menjadi makanan sehat dan ekonomis. Dalam tahap evaluasi, diperlukan data berupa pengisian angket oleh masyarakat. Peserta yang hadir 14 orang dan semua pesertanya adalah ibu-ibu. Peserta dibatasi tidak boleh lebih dari 15 orang mengingat masih dalam masa pandemi. Sehingga kegiatan ini dilaksanakan sesuai protokol kesehatan Covid-19, peserta difasilitasi masker, *faceshield*, dan *handsanitizer*.

Dari hasil kuesioner ini didapatkan data: 1) masyarakat menyukai olahan pisang dengan persentase 71,43% sangat suka, 28,57% suka, 0% biasa saja, 0% kurang suka, 0% tidak suka. 2) jenis olahan pisang yang disukai seperti: keripik pisang, nugget pisang, pisang molen, pisang bakar, donat pisang, dll. 3) masyarakat menyukai olahan talas dengan persentase 35,71% sangat suka, 50% suka, 14,28% biasa saja, 0% kurang suka, 0% tidak suka. 4) jenis olahan talas seperti: talas goreng, keripik talas, bolu talas, donat talas, puding talas, dll.

Adapun respon masyarakat terhadap angket yang disebar dengan pertanyaan lainnya dapat dilihat dari tabel berikut ini:

Table 1. Respon peserta dari sebaran angket

Pertanyaan	Jawaban		Persentase (%)	
	Ya	Tidak		
Apakah kegiatan pelatihan ini menambah pengetahuan anda?	14	0	100	0
Apakah kegiatan pelatihan ini memotivasi anda dalam berkreasi untuk pengolahan pangan pisang dan talas?	14	0	100	0
Apakah olahan pangan pisang dan talas ini dapat dikembangkan untuk usaha skala rumah tangga?	14	0	100	0
Apakah olahan pangan pisang dan talas ini dapat berkembang lagi untuk skala industri?	14	0	100	0
Apakah kegiatan pelatihan ini memberikan manfaat untuk anda?	14	0	100	0
Apakah olahan pisang dan talas yang kita cobakan ini merupakan makanan sehat dan bernilai ekonomis?	14	0	100	0

Berdasarkan tabel diatas dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan ini memberikan dampak yang positif. Pengamatan dilakukan oleh tim pelaksana dari awal kegiatan hingga selesai. Dimana masyarakat terlihat antusias dan bersungguh-sungguh dalam mengikuti kegiatan, mulai dari mendengarkan materi, kemudian dilanjutkan praktek pengolahan pisang dan talas menjadi makanan bergizi dan bernilai ekonomis. Kegiatan ini telah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat mengenai kandungan gizi, manfaat, jenis olahan pisang dan talas, dan bagaimana cara pengolahannya. Diharapkan setelah mengikuti kegiatan ini, masyarakat dapat mencobakan secara mandiri baik untuk konsumsi keluarga maupun untuk berwirausaha, sehingga dapat meningkatkan taraf perekonomian.

Berikut gambar ketika kegiatan berlangsung, dimana pemateri yaitu Bapak Umar Kalmar Nizar

sedang memberikan materi yang bertemakan “Tinjauan mengenai Bahan dasar Produk dan manfaatnya”, kemudian dilanjutkan oleh pemateri kedua Ibu Melindra Mulia mengenai “pembuatan produk”

**Gambar 1.** Penyampaian Materi dari Narasumber 1**Gambar 2.** Penyampaian Materi dari Narasumber 2

Produk yang dihasilkan dari kegiatan ini yaitu makanan olahan dari pisang yaitu donat pisang dan pisang coklat, dan makanan olahan talas yaitu stik talas. Makanan ini berhasil diolah oleh masyarakat, baik dari segi tekstur, rasa, dan cara pengemasannya yang mana sudah layak untuk dipasarkan.



Gambar 2. Produk Olahan Pisang dan Talas, (a) Donat Pisang, (b) Pisang Coklat, (c) Stik Talas

Kesimpulan

Kegiatan ini memberi dampak yang positif yang mana dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah pisang dan talas menjadi makanan yang bergizi dan bernilai ekonomis. Diharapkan kedepannya masyarakat menjadi semakin kreatif dan inovatif untuk mengolah makanan dari hasil panen menjadi makanan sehat dan ekonomis. Sehingga dapat juga dijadikan peluang usaha.

Ucapan Terima Kasih

Tim Pengabdian mengucapkan terima kasih kepada LP2M UNP yang telah memfasilitasi kegiatan ini dengan adanya pendanaan PNPB tahun 2020. Selain itu, tim pengabdian juga mengucapkan terima kasih kepada Lurah Bungus Barat Kec. Bungus Teluk Kabung, para narasumber dan Ibu-Ibu PKK di Kelurahan Bungus Barat.

Pustaka

- [1] Arifki, H. H., & Barliana, m. i. Karakteristik Dan Manfaat Tumbuhan Pisang Di Indonesia: Rev. *Farmaka*, 2018; **16**(3)
- [2] Musita, N. Pemanfaatan Tepung Pisang Batu (*Musa Balbisiana Colla*) Pada Pembuatan Kue Brownies. *Journal of Industrial Research (Jurnal Riset Industri)*, 2014; **8**(3).
- [3] Srihari, E., & Lingganingrum, F. S. Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Produk Pangan. In *Seminar Nasional Universitas Negeri Jember Tahun*, 2015.
- [4] Putri, T. K., Veronika, D., Ismail, A., Karuniawan, A., Maxiselly, Y., Irwan, A. W., & Sutari, W. Pemanfaatan jenis-jenis pisang (banana dan plantain) lokal Jawa Barat berbasis produk sale dan tepung. *Kultivasi*, 2015; **14**(2).
- [5] Sari, N. A., Syarif, W., & Holinesti, R. Pengaruh substitusi tepung talas terhadap kualitas cupcake. *E-Journal Home Economic and Tourism*, 2015; **8**(1).
- [6] Sunandar, A., Sumarsono, R. B., Benty, D. D. N., & Nurjanah, N. Aneka Olahan Pisang Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Pisang Dan Pendapatan Masyarakat. *Abdimas Pedagogi: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 2017; **1**(1).
- [7] Yuliatmoko, W., & Satyatama, D. I. (2012). Pemanfaatan umbi talas sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan cookies yang disuplementasi dengan kacang hijau. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*, 2012; **13**(2), 94-106.