



## **Pelatihan Pembuatan Nugget Kulit Pisang Ibu-Ibu PKK Di Desa Borong Pa'lala**

Harti Oktarina<sup>1</sup>, Herlina<sup>2</sup>, Andi Bida Purnamasari<sup>3</sup>, Nur Arisah<sup>4</sup>

<sup>\*1234</sup>Universitas Patompo

Email : [hartioktarina@gmail.com](mailto:hartioktarina@gmail.com), [nurarisahriri@gmail.com](mailto:nurarisahriri@gmail.com)

### **Abstract:**

Sebagian besar penduduk di Desa Borong Pa'lala bermata pencaharian sebagai petani. Salah satu potensi hasil pertanian adalah pisang lokal khas atau biasa disebut dengan pisang tanduk. Pisang tanduk ini hanya dijual dalam kondisi mentah atau matang begitu saja. Hal ini kurang memiliki nilai ekonomi dari pisang tersebut. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah, tanya jawab atau diskusi, dan pelatihan. Ceramah dan tanya jawab dilakukan pada saat proses pelatihan mengenai materi pengabdian di hari pertama. Metode pelatihan pembuatan nugget pisang dilakukan dengan praktik. Kegiatan ini melibatkan dosen dengan berbagi tugas sebagai fasilitator, pembimbing praktik dan pelatihan serta kepanitiaan. Metode pelatihan nantinya dibuat 3 kelompok dengan masing-masing kelompok ada pembimbing praktik. Keunggulan nugget berbahan pisang local ini sebagai alternatif produk olahan dari pisang lokal, mudah dibuat dan menambah nilai ekonomi jika nanti dipasarkan. Pengabdian ini juga bertujuan mengangkat manfaat potensi hasil pertanian khususnya pisang local khas Colo menjadi produk olahan. Luaran yang diharapkan dapat dicapai adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dan kader Ibu-Ibu PKK dalam membuat nugget pisang serta publikasi artikel ilmiah pengabdian di jurnal nasional tidak terakreditasi.

**Kata Kunci** : Pelatihan, Nugget, Kulit Pisang

### **Pendahuluan**

Nugget adalah suatu bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi dan dilapisi dengan tepung berbumbu (battered dan braded). Nugget dikonsumsi setelah proses penggorengan rendah (deep fat frying). Nugget dibuat dari daging giling yang diberi bumbu, dicampur bahan pengikat, kemudian dicetak membentuk tertentu, dikukus, dipotong dan dilumuri perekat tepung (batter) dan diselimuti tepung roti (breading). Nugget merupakan salah satu bentuk produk makanan beku siap saji, yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (precooked), kemudian dibekukan (Anjasari, 2010). Nugget digoreng setengah matang dan dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan (Aswar, 2005). Nugget merupakan salah satu bentuk produk makanan beku siap saji, yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai



setengah matang (precooked), kemudian dibekukan. Produk beku siap saji ini hanya memerlukan waktu penggorengannya selama 1 menit pada suhu 150° C. Tekstur nugget tergantung dari bahan asalnya (Aswar, 2005). Pisang memiliki banyak manfaat kesehatan dan digemari oleh masyarakat. Kandungan gizi yang terdapat pada buah pisang antara lain: 70 g air, 1,2 g protein, 0,3 g lipid, 27 g karbohidrat, 400 mg kalium, 20 mg asamaskorbat (vitamin C), 0,1 mg  $\beta$ karoten (vitamin A), 10  $\mu$ g asamfolat (Wills et al., 1989) serta sejumlah vitamin dan zat pentinglainnya seperti thiamin (vitamin B1), riboflavin (vitamin B2), piridoksin (vitamin B6), niacin, asam pantotenat dan inositol (Espino et al., 1992).

Kulit pisang merupakan bahan buangan (limbah buah pisang) yang cukup banyak jumlahnya. Pada umumnya kulit pisang belum dimanfaatkan secara nyata, hanya dibuang sebagai limbah organik saja atau digunakan sebagai makanan ternak seperti kambing, sapi, dan kerbau. Jumlah kulit pisang yang cukup banyak akan memiliki nilai jual yang menguntungkan apabila bisa dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan. Kulit pisang adalah limbah dari buah pisang yang belum bisa dimanfaatkan dengan hasil optimal. Sebagai salah satu buah yang populer di dunia dengan konsumsi mencapai 145 juta ton per tahun kulit pisang digunakan sebagaian besar dimanfaatkan sebagai pakan ternak. Nutrisi yang terkandung didalam kulit pisang tergantung pada kematangan buah dan jenis dan buah pisang tersebut pisang olah atau plaintain memiliki serat yang lebih sedikit dibandingkan pisang biasa. Kandungan lignin dalam kulit pisang umumnya meningkat seiring peningkatan kematangan buah kandungan protein pada kulit pisang kering 6 hingga 9 %. Pisang olahan yang hijau mengandung sekitar 40 persen pati sedangkan pada pisang biasa mengandung 15 % pati ini akan berubah menjadi gula bebas seiring peningkatan tahap kematangan buah (Kartasapoetra, 1994).

Sebagian besar penduduk di Desa Borong Pa'lala bermata pencaharian sebagai petani. Salah satu potensi hasil pertanian adalah pisang lokal khas atau biasa disebut dengan pisang tanduk. Pisang tanduk ini hanya dijual dalam kondisi mentah atau matang begitu saja. Hal ini kurang memiliki nilai ekonomi dari pisang tersebut. Hal ini dapat menyebabkan kurang berkembangnya kreativitas warga dalam memanfaatkan sumber daya dan mengurangi nilai ekonomi yang diperoleh kurang optimal. Selain itu limbah yang dihasilkan dari produk olahan pisang yakni kulit pisang belum termanfaatkan dengan baik mengingat banyaknya kandungan gizi dari kulit pisang ini. Kulit pisang dibuang begitu saja dan menjadi limbah rumah tangga. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka tim Dosen mengadakan pelatihan pembuatan nugget kulit pisang. Sebelumnya, olahan nugget kulit pisang belum pernah dibuat oleh warga masyarakat.



## Metode

Penelitian dilaksanakan di Desa Borong Pa'lala pada tanggal 26 Maret 2022. Metode yang digunakan pada kegiatan pengabdian ini adalah pelatihan dalam bentuk praktek. Penyampaian materi pada pelatihan ini dilakukan secara klasikal, semua peserta mengikuti materi yang disampaikan dengan cara ceramah, diskusi dan tanya jawab. Setelah selesai kegiatan penyampaian materi, selanjutnya dilakukan praktek pembuatan nugget kulit pisang.

Pembuatan nugget kulit pisang meliputi pemilihan komoditas, penghalusan, pencampuran bahan, pengukusan, pemotongan, penggorengan, pemberian topping, pengemasan dan pemasaran. Pisang yang dipilih merupakan pisang ambon dalam keadaan matang yang memiliki rasa manis dan kulitnya sudah lunak. Kondisi kematangan buah pisang yang digunakan yang sudah matang. Pembuatan nugget kulit pisang menggunakan kulit pisang ambon yang tidak memiliki kerusakan fisik seperti busuk ataupun terkena penyakit. Tahapan kegiatan pemilihan komoditas sebagai berikut :

- a. Memilih buah pisang yang sehat dan tidak busuk.
- b. Memisahkan kulit dari buah pisang.
- c. Menimbang kulit buah sebanyak 200 g.

Proses penghalusan atau pengecilan produk merupakan proses membuat kulit pisang menjadi lebih lembut agar memudahkan proses selanjutnya. Pengecilan ukuran dilakukan menggunakan blender sedikit demi sedikit dan tidak terlalu lembut agar sensasi dari kulit pisang masih terasa. Penghalusan tidak boleh dilakukan terlalu lama karena dapat mengakibatkan tekstur kulit pisang yang terlalu halus dan dapat membuat warna kulit pisang menjadi kecoklatan. Tujuan penghalusan menggunakan blender yaitu untuk mempercepat dan memudahkan proses penghalusan. Tahapan kegiatan penghalusan sebagai berikut :

- a. Blender yang digunakan merupakan blender untuk menghaluskan kulit pisang sebanyak 200 g.
- b. Kulit pisang dicuci dengan air mengalir dan potong kulit pisang secara horizontal
- c. Memasukan kulit pisang ke dalam blender hingga terisi setengah bagian.
- d. Menekan tombol secara perlahan. Pastikan kulit pisang tidak terlalu halus.
- e. Lakukan secara berulang-ulang sampai kulit pisang sebanyak 200 g habis.

Proses selanjutnya adalah pencampuran bahan yang dilakukan secara perlahan dan searah agar semua bahan tercampur rata. Pada saat memasukan tepung, pastikan bahwa tepung tidak menggumpal karena dapat mempengaruhi adonan serta tepung yang menggumpal tidak dapat tercampur dengan baik saat dikukus. Tahapan kegiatan pencampuran sebagai berikut :



- a. Menyiapkan kulit pisang yang sudah dihaluskan, tepung terigu 100 g, tepung sagu 75 g, telur 2 butir utuh yang telah dipisahkan dari cangkangnya, dan susu bubuk 80 g.
- b. Mencampurkan semua bahan sedikit demi sedikit dan mencicipi rasa. Jika dirasa masih ada yang kurang dapat ditambahkan sesuai selera.
- c. Menyiapkan loyang yang diolesi dengan margarin. Pemberian margarin diusahakan tidak terlalu sedikit karena dapat menyulitkan saat melepas adonan dari loyang.
- d. Masukkan adonan ke dalam Loyang, kemudian dikukus.

Penggunaan tepung sagu dan tepung terigu dalam pengolahan nugget kulit pisang sebagai pengikat adonan nugget. Tepung sagu selain sebagai bahan untuk membuat mie, soun, maupun roti, sagu dapat dimanfaatkan sebagai bahan untuk membuat kue kering, biskuit, kerupuk, kue basah dan nugget. Menurut Astawan (2003), tepung terigu merupakan bahan dasar pembuatan mie yang diperoleh dari biji gandum (*Triticum vulgare*) yang digiling. Keistimewaan terigu diantara sereal lain adalah kemampuannya membentuk gluten pada saat terigu dibasahi dengan air. Pengukusan dilakukan selama kurang lebih 20-25 menit. Pengetesan dilakukan dengan cara menusuk sedikit adonan menggunakan ujung pisau, jika sudah agak padat menandakan bahwa adonan sudah matang. Pengukusan yang terlalu lama akan menyebabkan adonan bantat sedangkan pengukusan yang terlalu cepat akan menyebabkan adonan sulit lepas dari loyang.

Waktu yang tepat melepas adonan dari loyang yaitu saat adonan sudah tidak terlalu panas atau sudah hangat. Saat adonan sulit dilepas dari loyang biasanya memerlukan sampai adonan benar-benar dingin setelah itu adonan akan mudah dilepas dari loyang. Pemotongan nugget kulit pisang dengan ukuran 3 cm x 5 cm menggunakan pisau. Pemakaian bentuk loyang yang berbeda hamper di setiap produksi ini dikarenakan masih dalam percobaan menyesuaikan bentuk Loyang dengan jumlah irisan nugget. Hingga pada produksi ke 3, bentuk loyang sudah mulai stabil dan mendapat 120 kemasan potong nugget. Pemotongan yang berbeda dapat mempengaruhi jumlah nugget yang diproduksi serta dapat mempengaruhi total revenue (penerimaan) yang dihasilkan. Maka dari itu, setiap produksi dilakukan perhitungan potongan nugget kulit pisang.

Tahapan proses pemotongan adalah sebagai berikut : Menyiapkan adonan yang siap dipotong, pisau, dan wadah berupa nampan, tepung terigu 150g, air 100 mL dan tepung panir 500 g. Proses penggorengan sangat berpengaruh dalam penampakan nugget kulit pisang. Api yang digunakan merupakan api sedang, karena penggunaan api yang terlalu besar akan menyebabkan nugget kulit pisang cepat coklat dibagian luar atau gosong namun bagian dalam belum terlalu matang. Sedangkan penggunaan api kecil dapat mengakibatkan nugget kulit pisang memiliki tekstur yang terlalu keras di bagian luar. Tekstur nugget diduga dipengaruhi oleh penggunaan tepung terigu sebagai bahan



pengikat (batter). Menurut Anjasari (2010), menyatakan bahan pengikat adalah bahan yang digunakan dalam makanan untuk mengikat air yang terdapat dalam adonan. Fungsi bahan pengikat memperbaiki stabilitas emulsi, menurunkan penyusutan akibat pemasakan, member warna yang terang, meningkatkan elastisitas produk, membentuk tekstur yang padat, dan menarik air dalam adonan. Umumnya bahan pengikat yang ditambahkan kedalam adonan makanan. Adalah bahan-bahan ber-pati seperti tepung tapioka, tepung beras, tepung maizena, tepung sagu dan tepung terigu. Selain itu, penggunaan tepung roti sebagai bahan pelumuran atau bahan pelapis (breading) yang ditambahkan kemungkinan dapat mempengaruhi tekstur nugget pisang lowe. Hal ini sesuai dengan pernyataan Sams (2010), menyatakan bahwa faktor yang mempengaruhi tekstur nugget adalah penggunaan tepung roti pada saat pelapisan adonan (breading). Selain itu menurut hasil penelitian Permadi et al. (2012) bahwa tekstur nugget yang lembek akan kurang disukai konsumen. Nugget yang baik mempunyai karakteristik yaitu bertekstur padat, kenyal, dan crispy, tidak mudah putus pada saat digoreng, warna kuning ke-emasan setelah matang, kemampuan mengikat air tinggi, mempunyai ikatan antar bahan penyusun yang kuat, dan rasanya gurih (Cahyo, 2003).

## **Hasil**

Adapun hasil dari penyuluhan Pengolahan Pisang Menjadi pisang nugget adalah Masyarakat dapat memahami dan mengerti mengenai langkah-langkah dalam pembuatan produk olahan kulit pisang yakni Nugget kulit pisang, Masyarakat dapat mengolah sendiri produk dari kulit pisang yaitu nugget kulit pisang yang sudah dipraktekkan, Masyarakat mempunyai inovasi sendiri kedepannya untuk membuat produk olahan dari kulit pisang, selain menjadi nugget kulit pisang juga dapat dibuat kripik kulit pisang, Dapat menjadikan olahan produk kulit pisang sebagai usaha kecil menengah dan dapat menyokong perekonomian terutama dapat menambah penghasilan untuk ibu-ibu majelis taklim karena dapat dibuat dengan mudah dan dengan bahan alami yang mudah didapatkan. Pendekatan yang di lakukan untuk menawarkan solusi atas permasalahan yang di hadapi oleh masyarakat adalah memberikan pelatihan dan peningkatan pengetahuan dan penyusunan strategi pemasaran yang tepat dengan menggunakan nugget kulit pisang sebagai produk untuk berwirausaha.

Nugget kulit pisang ini memiliki rasa yang tidak jauh berbeda dari nugget ayam biasanya walaupun berbahan dasar dari kulit pisang. Rasa nugget ini gurih dan renyah. Nugget ini juga tidak mempunyai wangi khas dari kulit pisang sehingga para konsumen awalnya tidak menyangka bahwa ini adalah nugget kulit pisang (Triyuni, 2014). Metode pelaksanaan yang digunakan adalah diawali dengan pemberian materi dasar mengenai manfaat dan nilai gizi dari kulit pisang kepada masyarakat. Kemudian dilanjutkan dengan pemberian materi berupa cara pembuatan produk olahan nugget kulit pisang. Tercapainya tujuan dari program kerja ini adalah melatih masyarakat



untuk berwirausaha, bahkan dapat menjual produk nugget kulit pisangya sehingga dari penjualan tersebut dapat membantu ekonomi keluarga, serta membudayakan semangat sikap, perilaku, dan kemampuan kewirausahaan di kalangan masyarakat yang mampu, handal, dan unggul serta peduli akan lingkungan.

## Kesimpulan

Berdasarkan analisis hasil selama kegiatan pelatihan dan pengamatan selama pendampingan, dapat disimpulkan: (1) Pelatihan pembuatan nugget kulit pisang direspon dengan baik oleh peserta; (2) Minat dan motivasi yang tinggi dari peserta pelatihan sangat menunjang transfer ilmu pengetahuan dan keterampilan dari dosen kepada peserta pelatihan, sehingga materi pelatihan yang diberikan dapat terserap semua; (3) Produk pelatihan berupa nugget kulit pisang dapat dikonsumsi sehari-hari dan dapat dijadikan sebagai produk berwirausaha serta dapat memanfaatkan limbah rumah tangga menjadi produk yang ekonomis dan ramah lingkungan.





## Daftar Isi

- Aan W, 2012. 20 Resep Kresi Nugget. Pena Semesta. Surabaya Arikunto, Badan Standarisasi Nasional Indonesia, 2002.
- Cahyo, A. 2003. Pembuatan Nuggets Tempe Kajian Penambahan Tepung Maizena dan Gluten Kering terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik. Skripsi. Universitas Brawijaya, Malang
- Chaniago Ramadhani, 2017. Pengaruh Formulasi Daging Buah Pisang Lowe (*Musa acuminata* L.) Dan Daging Ayam Terhadap Karakteristik Sensoris Nugget. Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman 2017, 12(1):16-20.
- Eka Jauharni, Eva Rusdianti M, Miftakhul Fazryn, I. A. Nuh Kartini, 2018. Pelatihan Pengolahan Pisang Menjadi Pisang Nugget Di Desa Mentaras Kec. Dukun Kab. Gresik. Jurnal Abdikarya : Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa Februari 2018 Vol 01 No 1.
- Hartono, Arif & Janu, Pramudyo Bagas Hanggoro. 2013. Pelatihan Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Kerupuk. Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan, Volume 2 No 3, September 2019, Halaman 198-203.
- Heflin Frinces. 2004. Kewirausahaan dan Inovasi Bisnis. Darussalam. Yogyakarta
- Nurani, D., Umar, A., 2011, Pengolahan Hasil Pertanian, Perikanan dan Kelautan,, LPPM ITI, Serpong.
- Suharsimi. 2006. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Triyuni Hikmatun, 2014. Eksperimen Penggunaan Filler Tepung Kulit Pisang Dalam Pembuatan Nugget Tempe. Food Science and Culinary Education Journal 3 (1) (2014).
- Winarno FG, 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit Gramedia, Jakarta.