

PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN TINGGI SERAT TERSUBSTITUSI TEPUNG PISANG DI KABUPATEN MAMUJU

Hasmar Fajriana¹, Firdaus Syafii², Andi Salim³

^{1,2}Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Mamuju, Sulawesi Barat, Indonesia

³Pusat Studi Stunting, Poltekkes Kemenkes Mamuju, Sulawesi Barat, Indonesia

e-mail: hasmarfajriana@poltekkesmamuju.ac.id

Abstrak

Produksi pisang di Kabupaten Mamuju yang melimpah namun di sisi lain pisang cepat mengalami kerusakan, sehingga diperlukan inovasi untuk meningkatkan nilai mutu pisang. Inovasi dapat berupa pengolahan pisang menjadi tepung pisang termodifikasi. Kabupaten Mamuju juga merupakan salah satu daerah yang potensial untuk pengembangan UMKM terutama sektor pangan. Namun kenyataannya tingkat produktivitas dan kualitas produk inovasi yang masih rendah. Olehnya itu dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan UMKM terhadap pengembangan produk olahan tinggi serat tersubstitusi tepung pisang. Pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan ceramah, tanya jawab, demonstrasi dan praktik. Hasil dan luaran yang dicapai adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan mitra dalam pemanfaatan pangan lokal sebagai pangan fungsional, yaitu pembuatan tepung pisang modifikasi dan pengembangan produk berbasis tepung pisang. Pengetahuan mitra dengan kategori cukup mengalami peningkatan dari 25% menjadi 90%. Meningkatnya keterampilan diukur dari kemampuan seluruh peserta dalam mempraktikkan pembuatan tepung pisang modifikasi dan hasil uji hedonik yang menunjukkan bahwa produk yang dihasilkan disukai panelis berdasarkan atribut warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan. Diharapkan mitra dapat mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan pengembangan olahan produk dari tepung pisang dalam menjalankan kegiatan UMKM di Kabupaten Mamuju sehingga dapat meningkatkan produktivitas dan kesejahteraan. Selain itu, tepung pisang yang dibuat dapat diaplikasikan ke produk olahan pangan lain dan dapat menggantikan penggunaan tepung terigu dalam mengoptimalkan pemanfaatan pangan lokal sebagai pangan fungsional dan diversifikasi pangan.

Kata kunci: Tepung Pisang Termodifikasi, UMKM, Serat Pangan, Produk Olahan

Abstract

Banana production in Mamuju Regency is abundant but on the other hand bananas are quickly damaged, so innovation is needed to increase the quality value of bananas. Innovation can be in the form of processing bananas into modified banana flour. Mamuju Regency is also one of the potential areas for the development of MSME in the food sector. But in reality the level of productivity and quality of innovative products is still low. Therefore, community service activities were carried out which aimed to improve the knowledge and skills of MSME towards the development of processed products high in fiber substituted for banana flour. This community service uses lectures, questions and answers, demonstrations and practices. The results and outcomes achieved are increasing the knowledge and skills of partners in the use of local food as functional food, namely the manufacture of modified banana flour and the development of banana flour-based products. The knowledge of partners with enough categories has increased from 25% to 90%. The increase in skills was measured by the ability of all participants to practice making modified banana flour and the results of hedonic tests that showed that the resulting product was favored by panelists based on color, aroma, taste, texture and overall attributes. It is expected that partners can apply knowledge and skills in developing processed products from banana flour in carrying out MSME activities in Mamuju Regency so as to increase productivity and welfare. In addition, banana flour can be applied to other processed food products and can replace the use of wheat flour in optimizing the use of local food as functional food and food diversification.

Keywords: Modified banana flour, MSME, dietary fiber, processed products

PENDAHULUAN

Pisang merupakan salah satu komoditas buah-buahan tahunan di Indonesia yang prospek pengembangannya baik karena memiliki nilai ekonomi tinggi dan potensi pasarnya luas. Pada tahun

2021, produksi pisang di Indonesia meningkat sebesar 6,82% (558,39 ribu ton) pada tahun 2020 menjadi 8,74 juta ton pada tahun 2021 (Badan Pusat Statistik, 2022). Data dari Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Barat (2022) menunjukkan bahwa pisang merupakan komoditas buah-buahan yang produksinya terbesar. Pada tahun 2021, produksi pisang di Sulawesi Barat sebesar 77,48 ribu ton, meningkat sebesar 736,6 ton dibandingkan produksi tahun 2020 yang sebesar 76,75 ribu ton. Hal yang sama dilaporkan oleh Badan Pusat Statistik Kabupaten Mamuju (2022), bahwa produksi pisang di Mamuju menempati urutan pertama pada tahun 2021, produksinya meningkat secara signifikan jika dibandingkan dengan tahun 2020, yaitu sebesar 1037 ton pada tahun 2020 dan meningkat menjadi 3013,6 ton pada tahun 2021 yang tersebar hampir disemua kecamatan.

Di satu sisi produksi pisang di Sulawesi Barat melimpah, namun di sisi lain pisang cepat mengalami kerusakan, sehingga diperlukan inovasi untuk meningkatkan nilai mutu pisang. Salah satu inovasi yang dapat dilakukan adalah melalui pengolahan pisang menjadi tepung pisang. Tepung pisang dapat dihasilkan dari pisang yang sudah tua namun belum masak. Keunggulan tepung pisang adalah dapat disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama, dapat digunakan sebagai bahan baku industri dan aneka olahan (Indrayanti et al., 2021).

Tepung pisang juga memiliki sifat fungsional bagi kesehatan, yaitu dapat mengontrol berat badan, memperlancar pencernaan dan mengontrol kadar glukosa darah. Tepung pisang memiliki sifat fungsional tersebut karena kandungan serat dan pati resistennya yang tinggi. Sifat fungsional ini dapat ditingkatkan melalui modifikasi pati sehingga dapat meningkatkan kadar pati resistennya. Pati resisten adalah bagian pati yang sulit dihidrolisis oleh enzim α -amilase di usus halus, sehingga tidak menghasilkan kalori, namun dapat difermentasi oleh mikroba di usus besar (Birt et al., 2013).

Tepung pisang dapat digunakan sebagai bahan pangan pengganti tepung terigu dalam pembuatan makanan dan minuman, serta menghasilkan produk dengan kualitas yang bagus. Tepung pisang dapat digunakan dalam pembuatan roti, biskuit, macaroni, spageti, kue kering, cake, kue pasir, kue lapis, bolen (Indrayanti et al., 2021; Kurniawan et al., 2019; N. Wahyuni et al., 2021).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Syafii & Fajriana (2021) menunjukkan bahwa perbedaan formulasi cookies yang digunakan dapat memberikan pengaruh nyata terhadap atribut organoleptic yang diukur, yaitu atribut rasa, aroma, warna, dan tekstur. Formulasi F2, yaitu formula dengan konsentrasi tepung pisang 50% memberikan skor yang paling tinggi terhadap atribut rasa, aroma, warna, dan tekstur. Formula F2 ini merupakan formula terpilih karena memberikan hasil daya terima terbaik. Kandungan fisikokimia pada cookies F2 yaitu: kadar air 4.08%, kadar pati resisten 43.02 %, daya cerna pati 40.24 %, dan kadar serat total 15.51 %.

Penelitian lainnya juga menunjukkan hasil yang sama bahwa perbedaan formulasi pada biskuit dengan substitusi tepung pisang memberikan pengaruh nyata pada atribut organoleptik yang diukur yang meliputi atribut rasa, aroma, warna, dan tekstur. Formula yang paling disukai adalah biskuit dengan substitusi tepung pisang, yaitu rasa 6.42, aroma 6.66, warna 6.32, dan tekstur 5.95. Biskuit dengan substitusi tepung pisang 50% memiliki kadar air sebesar 4.35%, daya cerna pati 35.24%, kadar pati resisten 40.12%, dan kadar serat total 17.51% (Syafii & Fajriana, 2022).

Menurut Undang-Undang RI Nomor 20 Tahun 2008, Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan kegiatan usaha yang dapat memperluas lapangan kerja dan memberikan pelayanan ekonomi secara menyeluruh kepada masyarakat, serta memiliki peranan dalam pemerataan dan peningkatan pendapatan masyarakat, mendorong pertumbuhan ekonomi dan mewujudkan stabilitas nasional. Atas dasar hal tersebut sehingga perlu dilakukan pembinaan yang dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan penguasaan teknologi bagi UMKM.

Kabupaten Mamuju merupakan salah satu daerah yang potensial untuk pengembangan UMKM, terutama sektor pangan. Namun pada kenyataannya tingkat produktivitas dan kualitas produk inovasi yang masih rendah. Hal ini disebabkan oleh tingkat pengetahuan terhadap keberagaman produk masih rendah, proses pengemasan dan pemasaran yang masih kurang, sarana dan prasarana yang kurang memadai. Berdasarkan permasalahan tersebut di atas, olehnya itu tim dosen Prodi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Mamuju bekerja sama dengan Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Sulawesi Barat dalam menyelenggarakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk kegiatan pelatihan pengembangan produk olahan tinggi serat tersubstitusi tepung pisang sebagai pangan fungsional bagi penyandang diabetes mellitus. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan UMKM terhadap pengembangan produk olahan tinggi serat tersubstitusi tepung pisang, sehingga diyakini dapat meningkatkan nilai tambah produk dan pendapatan masyarakat.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan oleh Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Mamuju dengan skema Program Kemitraan Masyarakat (PKM). Mitra pada kegiatan ini adalah para pelaku UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) di Kabupaten Mamuju dibawah binaan Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Sulawesi Barat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini secara umum dilaksanakan dalam 3 tahapan sebagaimana pada gambar berikut ini:



Gambar 1. Tahapan Pelaksanan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

Tahapan awal pada kegiatan ini adalah tahap persiapan. Tahap ini bertujuan untuk mengumpulkan informasi berkaitan dengan pelaksanaan kegiatan dan mempersiapkan segala sesuatu yang diperlukan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Pada tahap ini juga, tim pengabdian melakukan koordinasi dengan Kepala Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Sulawesi Barat dan Koordinator rumah BUMN Mamuju yang bertujuan untuk menyampaikan maksud dan tujuan kegiatan, menentukan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan, serta pelaku UMKM yang terlibat pada kegiatan ini.

Tahapan kedua adalah tahap pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, dilaksanakan dalam kurun waktu bulan Juni – November 2022. Tahap ini dibagi menjadi dua kegiatan yaitu:

1. Sosialisasi dan edukasi pemanfaatan tepung pisang kepek
Sosialisasi dan edukasi pembuatan tepung pisang termodifikasi dilaksanakan pada tanggal 28 Juli 2022 di Aula Kantor Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Sulawesi Barat. Adapun metode yang digunakan pada kegiatan ini adalah ceramah dan tanya jawab dengan menggunakan media edukasi berupa power point dan *booklet*. Materi yang diberikan yaitu manfaat tepung pisang dan potensi pengembangannya dalam produk olahan.
2. Pelatihan pembuatan tepung pisang dan pengembangan produk olahan tepung pisang kepek.
Pelatihan pembuatan tepung pisang termodifikasi dan pengembangan produk olahannya dilaksanakan pada tanggal 19 – 20 November 2022 di rumah BUMN Mamuju. Adapun metode yang digunakan pada kegiatan ini adalah ceramah, demonstrasi dan praktik dengan menggunakan media *booklet* dan video. Materi yang diberikan adalah pembuatan tepung pisang dan pengembangan produk olahan tepung pisang.

Tahapan ketiga pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah tahap evaluasi. Tahap evaluasi dilaksanakan untuk mengetahui ketercapaian kegiatan edukasi dan pelatihan yang telah dilakukan. Bentuk evaluasi yang dilakukan ada dua, yaitu melalui pre-post test dan hasil praktik dan hasil uji hedonik pada produk yang telah dihasilkan. Evaluasi melalui pre-post test dilakukan untuk menilai tingkat pengetahuan peserta sebelum dan setelah diberikan edukasi pemanfaatan tepung pisang, sedangkan evaluasi praktik pengolahan tepung pisang melalui praktik dilakukan untuk menilai keterampilan peserta dalam pengembangan produk olahan tepung pisang termodifikasi dan penilaian produk melalui uji hedonik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan melibatkan pelaku UMKM sebagai mitra. Usaha mikro kecil dan menengah merupakan kegiatan usaha yang dapat memperluas lapangan kerja dan memberikan pelayanan ekonomi secara menyeluruh kepada masyarakat, serta memiliki peranan dalam pemerataan dan peningkatan pendapatan masyarakat, mendorong pertumbuhan ekonomi dan mewujudkan stabilitas nasional (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008, 2008).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dimulai dari tahap persiapan, yaitu tahap awal sebelum pelaksanaan kegiatan yang bertujuan untuk mengumpulkan informasi berkaitan dengan pelaksanaan kegiatan dan mempersiapkan segala sesuatu yang diperlukan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Pada tahap persiapan ini dilakukan survei pada pelaku UMKM untuk mengetahui

masalah yang dihadapi oleh pelaku UMKM terutama dalam bidang keanekaragaman pangan. Berdasarkan hasil survei maka diketahui masalah yang dihadapi oleh UMKM adalah kurangnya pengetahuan terkait pemanfaatan dan pengolahan pangan lokal yang ada di Kabupaten Mamuju dan tidak ada inovasi dalam mengembangkan potensi pangan lokal yang ada di Mamuju. Berdasarkan analisa situasi tersebut sehingga tim pengabdian menawarkan solusi yaitu sosialisasi dan pelatihan pengembangan produk olahan tinggi serat tersubstitusi tepung pisang. Sebelum pelaksanaan kegiatan, terlebih dahulu tim pengabdian melakukan koordinasi dengan Kepala Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Sulawesi Barat dan Koordinator rumah BUMN Mamuju yang bertujuan untuk menyampaikan maksud dan tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, menentukan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan, serta pelaku UMKM yang terlibat pada kegiatan ini.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam kurun waktu bulan Juni – November 2022 yang terdiri dari dua kegiatan yaitu (1) sosialisasi dan edukasi pemanfaatan tepung pisang kepek, (2) pelatihan pembuatan tepung pisang dan pengembangan produk olahan tepung pisang kepek. Kegiatan sosialisasi dan edukasi pembuatan tepung pisang termodifikasi dilaksanakan pada tanggal 28 Juli 2022 di Aula Kantor Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Sulawesi Barat. Kegiatan ini dihadiri oleh 20 orang peserta yang terdiri dari Kepala Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Sulawesi Barat dan staf, tim pengabdian, pelaku UMKM dan mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Mamuju, sebagaimana terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Sosialisasi dan Edukasi Pemanfaatan Tepung Pisang

Sebelum edukasi, peserta diberikan pre-test untuk mengukur pengetahuan peserta tentang pemanfaatan tepung pisang. Setelah itu dilakukan sosialisasi dan edukasi pemanfaatan tepung pisang dengan metode ceramah dan tanya jawab. Ceramah merupakan salah satu cara dalam menyampaikan pesan melalui penjabaran atau penjelasan oleh pembicara terhadap peserta. metode ini dapat dilakukan kepada kelompok sasaran baik pada tingkat pendidikan tinggi maupun rendah (Siregar et al., 2020). Adapun media edukasi yang digunakan pada kegiatan ini berupa power point dan booklet, sebagaimana terlihat pada Gambar 3. Booklet merupakan salah satu media promosi yang termasuk dalam media cetak berbentuk buku kecil yang umumnya terdiri dari gambaran sejumlah kata, gambar, atau foto tata warna (Siregar et al., 2020).



Gambar 3. Media Sosialisasi dan Edukasi berupa Booklet

Kegiatan sosialisasi diawali dengan penyampaian materi tentang manfaat tepung pisang dan potensi pengembangannya dalam produk olahan kemudian dilanjutkan dengan sesi diskusi dan tanya jawab. Selama kegiatan berlangsung, peserta sangat antusias yang ditandai dengan banyaknya peserta yang bertanya tentang materi yang disampaikan. Sesi akhir pada kegiatan ini adalah evaluasi, dilakukan melalui post-test yang bertujuan untuk mengukur perubahan pengetahuan peserta setelah diberikan sosialisasi. Luaran yang dicapai pada kegiatan ini adalah terjadinya peningkatan pengetahuan pelaku UMKM tentang pemanfaatan dan pengembangan olahan tepung pisang. Tabel 1 menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan sebelum dan setelah diberikan sosialisasi, hal ini terlihat bahwa 25% peserta memiliki tingkat pengetahuan yang cukup sebelum sosialisasi, namun setelah sosialisasi mengalami peningkatan yaitu 90% peserta memiliki tingkat pengetahuan yang cukup. Peningkatan hasil post test dari pretest menunjukkan bahwa peserta memahami materi yang disampaikan (Qurniati et al., 2020). Hasil pengabdian sebelumnya menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan pembuatan tepung pisang dengan metode demonstrasi dapat meningkatkan pengetahuan peserta tentang dalam pengolahan pisang menjadi tepung, sehingga dimungkinkan peserta dapat membuat tepung pisang secara mandiri (Kurniawan et al., 2019; Salempa et al., 2019).

Tabel 1. Tingkat Pengetahuan Peserta Sebelum dan Setelah Sosialisasi

Tingkat Pengetahuan	Sebelum Sosialisasi		Setelah Sosialisasi	
	n	%	n	%
Cukup	5	25	18	90
Kurang	15	75	2	10
Total	20	100	20	100

Pelatihan pembuatan tepung pisang termodifikasi dan pengembangan produk olahannya dilaksanakan pada tanggal 19 – 20 November 2022 di rumah BUMN Mamuju. Kegiatan ini dihadiri oleh 30 orang peserta yang terdiri dari pelaku UMKM, mahasiswa dan dosen pengabdian. Adapun metode yang digunakan pada kegiatan ini adalah ceramah, demonstrasi dan praktik dengan menggunakan media booklet dan video. Metode demonstrasi merupakan salah satu metode pembelajaran dengan cara memperagakan suatu prosedur dengan menggunakan alat (Siregar et al., 2020).

Kegiatan pelatihan ini diawali dengan ceramah dan demonstrasi tentang pemilihan jenis dan tingkat kematangan pisang, cara membuat tepung pisang modifikasi, dan pengembangan produk olahan tepung pisang. Kemudian dilanjutkan dengan praktik pembuatan tepung pisang dan olahan tepung pisang, sebagaimana terlihat pada Gambar 4. Tepung pisang dihasilkan dari pisang yang sudah tua namun belum masak. Tepung pisang yang dihasilkan dapat disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama, dapat digunakan sebagai bahan baku industri dan aneka olahan (Indrayanti et al., 2021).



Gambar 4. Pembuatan Produk Olahan Tepung Pisang Termodifikasi

Evaluasi pada kegiatan ini adalah praktik pengembangan produk olahan tepung pisang oleh pelaku UMKM kemudian dilakukan uji daya terima terhadap produk tersebut. Peserta dibagi menjadi 4 kelompok kemudian membuat produk pangan yang sudah pernah mereka produksi namun dilakukan modifikasi dengan menggunakan bahan tepung pisang termodifikasi. Hasil evaluasi pelatihan dan demonstrasi pembuatan tepung pisang modifikasi dan pengembangan produk olahan berbasis tepung

pisang menunjukkan terjadinya peningkatan keterampilan peserta dalam mempraktikkan pembuatan tepung pisang dan produk olahan berbasis tepung pisang. Hal yang sama juga dilaporkan oleh Wahyuni, dkk (2021) bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan menggunakan metode demonstrasi dan praktik dapat meningkatkan keterampilan peserta dalam pembuatan aneka produk pisang yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Menurut Muslimah, dkk., pelatihan pembuatan biskuit dari tepung pisang merupakan pendekatan yang dapat dilakukan untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam pengolahan biskuit berbasis tepung pisang (Muslimah et al., 2023).

Tepung pisang dapat digunakan sebagai bahan pangan pengganti tepung terigu dalam pembuatan makanan dan minuman, serta menghasilkan produk dengan kualitas yang bagus. Tepung pisang dapat digunakan dalam pembuatan roti, biskuit, macaroni, spageti, kue kering, cake, kue pasir, kue lapis, bolen (Indrayanti et al., 2021; Kurniawan et al., 2019; N. Wahyuni et al., 2021). Pada kegiatan ini, peningkatan keterampilan peserta diukur berdasarkan produk tepung pisang yang dihasilkan dari peserta pelatihan. Adapun produk yang dihasilkan antara lain (a) chocolate cookies banana flour, (b) crunchy cookies banana flour (c) brownies banana flour, (d) cake banana flour, dan (e) lekker banana flour, sebagaimana terlihat pada Gambar 5. Hal yang sama disampaikan oleh Wahyuni, W., dkk (2021) bahwa salah satu indikator dari keberhasilan pelatihan yang digunakan adalah adanya antusiasme yang tinggi dari masyarakat untuk berkreasi memanfaatkan potensi lokal yang ada.



Gambar 5. Produk Olahan Tepung Pisang Termodifikasi

Penilaian terhadap produk yang dihasilkan oleh pelaku UMKM dilakukan melalui uji hedonik dengan atribut warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan. Hal ini dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap produk olahan berbasis tepung pisang yang telah dibuat. Hasil uji hedonik pada masing-masing produk dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Uji Tingkat Kesukaan Produk Olahan Berbasis Tepung Pisang

No	Produk	Atribut Organoleptik				Keseluruhan
		Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	
1	A	3,73±0,35	4,26±0,43	4,54±0,21	3,77±0,62	4,03±0,65
2	B	4,23±0,23	4,53±0,56	4,79±0,37	4,13±0,87	4,65±0,45
3	C	4,58±0,42	4,58±0,44	4,75±0,34	4,32±0,38	4,53±0,36
4	D	3,82±0,28	4,35±0,26	4,63±0,29	4,53±0,62	4,25±0,41
5	E	3,72±0,34	4,13±0,42	4,03±0,23	4,08±0,26	4,13±0,34

Keterangan:

1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = netral, 4 = suka, 5 = sangat suka

A = *Chocolate Cookies Banana Flour*

B = *Lekker Banana Flour*

C = *Brownis Banana Flour*

D = *Crunchy Cookie Banana Flour*

E = *Cake Banana Flour*

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui bahwa ke 5 produk yang dibuat oleh peserta memiliki daya terima yang disukai oleh panelis, yaitu dengan rata-rata di atas 4 (suka). Keterampilan yang dimiliki

oleh peserta selanjutnya perlu dilakukan evaluasi kembali dan selanjutnya dapat diaplikasikan dalam mengembangkan produk usaha pelaku UMKM.

Target luaran yang dihasilkan dari pelatihan dan demonstrasi pembuatan tepung pisang modifikasi dan pengembangan produk olahan berbasis tepung pisang adalah meningkatnya keterampilan peserta dalam mempraktikkan pembuatan tepung pisang dan produk olahan berbasis tepung pisang. Peningkatan keterampilan dapat diukur dengan produk tepung pisang yang dihasilkan dari peserta pelatihan. Produk tepung pisang yang dihasilkan peserta sudah memenuhi standar mutu tepung pisang berdasarkan SNI pisang. Selain itu produk yang dikembangkan oleh mitra memiliki daya terima yang disukai oleh panelis.

Hasil dari kegiatan pelatihan ini adalah peserta pelatihan mampu dan terampil mempraktikkan pembuatan tepung pisang modifikasi dengan baik dan benar sesuai dengan standar mutu tepung pisang dan mampu mengembangkan produk olahan berbasis tepung pisang yang memiliki sifat sensori yang diterima dan disukai oleh masyarakat. Kegiatan ini dapat terus dikembangkan sehingga dapat meningkatkan produktivitas masyarakat Mamuju terkait pengolahan buah pisang.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan metode ceramah, tanya jawab, demonstrasi dan praktik. Mitra pada kegiatan ini adalah pelaku UMKM. Terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan UMKM dalam pembuatan tepung pisang modifikasi dan pengembangan produk olahan berbasis tepung pisang yang memiliki sifat sensori yang diterima dan disukai oleh masyarakat.

SARAN

Perlu dilakukan monitoring secara berkesinambungan kepada UMKM yang telah mengikuti kegiatan ini agar tetap memanfaatkan keterampilannya dalam pengembangan produk olahan berbasis tepung pisang, sehingga dapat menghasilkan produk yang dapat diterima oleh masyarakat dan dapat dikomersialkan. Kegiatan pengabdian ini juga perlu dilaksanakan di wilayah lain agar semakin banyak UMKM yang dapat mengembangkan produk olahan berbasis tepung pisang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktur Poltekkes Kemenkes Mamuju yang telah memberi dukungan finansial terhadap pengabdian ini melalui Hibah Pengabdian kepada Masyarakat Dosen Poltekkes Kemenkes Mamuju Tahun 2022. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Kepala Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Sulawesi Barat dan Koordinator Rumah BUMN Mamuju yang telah memfasilitasi kegiatan ini sehingga dapat terlaksana sesuai dengan yang diharapkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2022). Statistik Hortikultura 2021.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Mamuju. (2022). Statistik Hortikultura Kabupaten Mamuju 2021.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Barat. (2022). Statistik Hortikultura Provinsi Sulawesi Barat 2021.
- Birt, D. F., Boylston, T., Hendrich, S., Jane, J. L., Hollis, J., Li, L., Mcclelland, J., Moore, S., Phillips, G. J., Rowling, M., Schalinske, K., Paul Scott, M., & Whitley, E. M. (2013). Resistant Starch: Promise For Improving Human Health. *American Society For Nutrition Advances In Nutrition*, 4, 587–601.
- Indrayanti, R., Asharo, R. K., Pasaribu, P. O., Priambodo, R., Rizkawati, V., & Irnidayanti, Y. (2021). Pembuatan Tepung Pisang (*Musa Spp*) Dengan Mudah Dan Praktis Sebagai Bahan Baku Pangan Olahan. *Mitra Mahajana: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 211–219. <https://doi.org/10.37478/Mahajana.V2i3.987>
- 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*, 1, 493–495.
- Muslimah, Kristiandi, K., & Fertiasari, R. (2023). Pelatihan Pembuatan Biskuit Dari Tepung Pisang Di Desa Matang Segarau Kecamatan Tekarang Kabupaten Sambas. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 3(1), 316–322.
- Qurniati, R., Duryati, D., Prasetya, H., & Hartati, F. (2020). Olahan Pisang Sebagai Penunjang

- Ekonomi Masyarakat Di Sekitar Gunung Rajabasa Lampung. *J-Abdipamas (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 4(2), 117. <https://doi.org/10.30734/J-Abdipamas.V4i2.1217>
- Salempa, P., Hasri, H., & Sulfikar, S. (2019). Pemanfaatan Tepung Pisang Menjadi Produk Olahan. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2019(5), 340–342.
- Siregar, P. A., Harahap, R. A., & Aidha, Z. (2020). Promosi Kesehatan Lanjutan Dalam Teori Dan Aplikasi (Edisi Pert). Kencana.
- Syafii, F., & Fajriana, H. (2021). Formulation High Fiber Cookies Using Modified Banana Flour (Musa Paradisiaca). *Urban Health*, 3(1), 64–71. <https://journal.poltekkes-mks.ac.id/ojs2/index.php/prosiding/article/view/2471/1706>
- Syafii, F., & Fajriana, H. (2022). Formulasi Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok Termodifikasi (Musa Paradisiaca). *Journal Of Agritech Science (Jasc)*, 6(1), 1–10. <https://doi.org/10.30869/jasc.v6i1.875>
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008, (2008).
- Wahyuni, N., Mufidah, L., & Sulistiyani, T. (2021). Pelatihan Pengolahan Makanan Berbahan Pisang Meningkatkan Nilai Jual Di Ukm Dharma Karya Desa Harjobinangun Kecamatan Pakem Sleman. *Jurnal Abdimas Akademika*, 2(1), 1–11.
- Wahyuni, W., Fauzan, S., Putri, D. M., & Setiaji, Y. T. (2021). Pelatihan Pembuatan Tepung Pisang Sebagai Bentuk Pemanfaatan Potensi Lokal Dalam Mendukung Perekonomian Di Desa Sumberejo Kabupaten Malang. *Jurnal Sinergi: Pengabdian Ummat*, 4, 6–10.