
PELATIHAN DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN PISANG SEBAGAI OLEH-OLEH KHAS DESTINASI EKOWISATA SENDANG ASMORO**Hesti Kurniahu¹, Sri Musrifah², Riska Andriani³**^{1,3} Biologi, FMIPA, Universitas PGRI Ronggolawe, Jl. Manunggal No. 61 Tuban, Jawa Timur² Ilmu Politik, FISIP, Universitas PGRI Ronggolawe, Jl. Manunggal No. 61 Tuban, Jawa Timur¹ hestiku.hk@gmail.com**ABSTRAK**

Desa Ngino Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban memiliki potensi sumber daya alam berupa mata air Sendang Asmoro yang dikembangkan menjadi objek ekowisata sejak tahun 2017. Namun, destinasi ekowisata tersebut belum memiliki oleh-oleh ikonik yang khas. Di sisi lain, Desa Ngino memiliki hasil komoditas pertanian berupa pisang. Hasil Panen pisang di Desa Ngino dijual mentah dengan harga rendah bahkan ada pisang yang tidak dipanen. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk menghasilkan produk olahan pisang yang akan dikembangkan menjadi *icon* ekowisata kuliner Sendang Asmoro dan sebagai upaya dalam mendukung program OVOP (*One Village One Product*) Kabupaten Tuban. Metode yang digunakan dalam kegiatan PKM ini adalah dengan melakukan pendampingan yang menggabungkan *local knowledge* dengan teknologi sehingga menghasilkan produk olahan pisang dengan rasa tradisional dengan kualitas yang kompetitif. Hasil dari kegiatan pengabdian ini adalah produk olahan pisang berupa abon jantung dan bonggol pisang rasa becek menthog serta pie pisang.

Kata Kunci: ekowisata, kuliner, Ngino, Sendang Asmoro

1. PENDAHULUAN

Desa Ngino Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban mempunyai destinasi ekowisata Sendang Asmoro yang dikembangkan sejak Tahun 2017. Destinasi ekowisata ini juga pernah mengalami dampak dari pandemi covid-19 (Kholid *et al.*, 2022). Namun sejak Tahun 2022 destinasi ekowisata ini mulai melakukan pemulihan dan mengembangkan potensi ekowisatanya dengan menambahkan tempat *outbond* Taman Rimba. Masyarakat Desa Ngino pada waktu tertentu juga menampilkan atraksi wisata budaya upacara adat Keleman. Keleman (ngrujaki pari) adalah upacara adat yang diselenggarakan sebagai ungkapan syukur dan harapan agar tanaman padi yang ditanam petani di Desa Ngino dihindarkan dari hama penyakit. Upacara adat ini dilakukan pada saat padi di sawah sudah merunduk dan mendekati panen (Kurniahu *et al.*, 2022).

Pengunjung ekowisata Sendang Asmoro mencapai 500 pada hari biasa dan meningkat mencapai 1000 pengunjung pada hari libur. Banyaknya pengunjung yang berwisata di Sendang Asmoro memberikan peluang bagi masyarakat sekitar untuk memproduksi dan memasarkan produk khas yang memanfaatkan sumber daya dan kearifan lokal. Namun, dari hasil wawancara dan observasi tim PKM diketahui bahwa di sekitar Sendang Asmoro dan di Desa Ngino belum memiliki produk unggulan yang dijadikan oleh-oleh khas tempat ekowisata tersebut. Meskipun di dalam kompleks Sendang Asmoro terdapat 18 kios namun hanya 9 kios yang aktif menjual aneka makanan, jajanan dan minuman. Makanan, jajanan dan minuman tersebut merupakan makanan pabrikan yang umum dijumpai di tempat lain, walaupun ada jajanan lokal, jajanan tersebut berasal dari desa lain dan jumlahnya terbatas. Hanya ada 1 jenis jajanan lokal yang diproduksi dan dijual di 1 kios Bu Ruwit Sendang Asmoro yaitu kripik pisang dan 1 souvenir yang diproduksi dan dijual oleh Bumdes yaitu kaos.

Sementara itu, mayoritas penduduk Desa Ngino bekerja sebagai petani. Hasil pertanian utama desa ini adalah padi (Badan Pusat Statistik Kabupaten Tuban, 2020). Selain itu, terdapat banyak tanaman pisang yang menyebar di pematang sawah dan di pekarangan warga. Namun, banyaknya tanaman pisang di desa ini belum mendapatkan perhatian khusus baik oleh warga lokal maupun pemerintah desa. Hasil panen pisang di desa ini dijual mentah dengan harga rendah. Bahkan terdapat pisang yang tidak dipanen karena tidak laku dijual.

Tim PKM menawarkan solusi untuk mengatasi permasalahan mitra adalah melakukan diversifikasi produk olahan pisang yang berbasis pengembangan kearifan lokal untuk menaikkan nilai jual pisang. Hal ini menjadi salah satu upaya dalam mendukung program OVOP (*One Village One Product*) yang dicanangkan Pemerintah Kabupaten Tuban. Menurut Sunaryo, dkk (*Sunaryo et al.*, 2019) makanan dapat digunakan sebagai *icon* wisata karena makanan dianggap menjadi barang atau produk yang dapat mencerminkan kebiasaan dan budaya suatu daerah sehingga menarik

wisatawan untuk mendapatkan pengalaman menikmati makanan khas sebagai salah satu tujuan wisata mereka.

Diversifikasi produk olahan pisang yang akan diadaptasikan untuk masyarakat Desa Ngino adalah olahan pisang yang menggabungkan antara kearifan lokal dan teknologi. Kearifan lokal dalam mengolah bahan pangan merupakan suatu bentuk pengetahuan yang unik dan khas yang dilakukan turun-temurun dengan memanfaatkan keanekaragaman hayati di lingkungan sekitar suatu masyarakat (Gartaula *et al.*, 2020). Hal ini dapat memberikan kebanggaan dan pengakuan terhadap kepemilikan resep hidangan lokal namun juga upaya untuk melestarikan produk kuliner sebagai bagian dari identitas budaya masyarakat (Utami, 2018). Target capaian kegiatan PKM ini adalah mendapatkan resep olahan pisang dengan berdasarkan cita rasa dan pengetahuan lokal yang dipadukan dengan kemajuan teknologi sehingga menghasilkan produk olahan pisang yang higienis, bernilai gizi, layak jual dan mengakomodasi Teknik pengolahan dan cita rasa tradisional maupun modern.

Kegiatan PKM yang mengembangkan potensi produk olahan pisang menjadi *icon* ekowisata kuliner di Desa Ngino Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban dengan aplikasi teknologi digital memiliki banyak manfaat diantaranya adalah menaikkan nilai jual hasil panen pisang, meningkatkan higienitas dan daya simpan produk olahan pisang. Dengan adanya diversifikasi berbagai olahan pisang juga memberikan peluang usaha bagi penduduk Desa Ngino yang lebih lanjut dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakatnya.

2. METODE

Sebelum dilakukan pendampingan terhadap mitra untuk melakukan diversifikasi produk olahan pisang, tim PKM terlebih dahulu akan melakukan *survey* dan observasi terhadap masyarakat lokal Desa Ngino untuk mengetahui kearifan lokal mereka dalam mengolah pisang. Hasil *survey* kemudian dianalisis secara deskriptif dan didiskusikan dengan mitra untuk selanjutnya dilakukan pengolahan *sample* produk.

Resep ditentukan dari hasil *survey* dan analisis deskriptif. Kemudian mitra yaitu ibu-ibu PKK Desa Ngino dan dilatih oleh koki profesional. Resep yang dilatihkan dalam kegiatan ini ada dua yaitu olahan dari bonggol dan jantung pisang dengan rasa becek menthog yang merupakan olahan tradisional masyarakat Tuban. Dan pie pisang yang merupakan resep dan memiliki citarasa internasional. Bahan baku dari pie pisang adalah tepung buah pisang. Sehingga sebelum dilakukan pelatihan pembuatan pie, mitra terlebih dahulu dilatih membuat tepung pisang. Dalam kegiatan ini sekaligus disisipkan materi mengenai analisis usaha untuk menentukan modal, harga jual, keuntungan dan kerugian usaha produksi olahan pisang sebagai oleh-oleh khas dari Desa Ngino.

Target dari tahap ini adalah untuk mendapatkan produk siap jual dan analisis usaha berupa modal yang dibutuhkan untuk biaya produksi, biaya pengemasan dan biaya promosi serta penentuan harga jual dasar produk olahan pisang yang akan dipasarkan.

Olahan pisang yang dihasilkan dari kegiatan ini selanjutnya dilakukan uji organoleptik dengan panelis dari masyarakat Desa Ngino dan pengunjung Sendang Asmoro. Kegiatan ini dilakukan untuk mendapatkan masukan perbaikan rasa. Hasil uji organoleptik selanjutnya dianalisis secara deskriptif untuk menentukan produk layak jual.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil *survey* terhadap 100 responden dari Desa Ngino di Kecamatan Semanding, Kabupaten Tuban menunjukkan bahwa semuanya mengenal dan mengonsumsi produk olahan pisang. Metode *survey*, observasi dan wawancara mendalam lazim digunakan untuk inventarisasi resep kuliner tradisional sebagai produk budaya (Bagaihing & Mantolas, 2021). Masyarakat Desa Ngino mendapatkan produk olahan pisang ini dengan dua cara, yakni dengan membuatnya sendiri dan membelinya baik dari dalam maupun luar Desa Ngino. Variasi olahan pisang yang dibuat sendiri diantaranya, pisang goreng, pisang kukus, nogosari, kolak pisang dan lain sebagainya. Sementara, untuk produk olahan pisang yang diperoleh dengan cara membeli dari Desa Ngino hanya terbatas pada olahan kripik pisang dan pisang goreng. Sedangkan untuk produk olahan pisang yang diperoleh dengan cara membeli di luar Desa Ngino lebih beragam diantaranya bolen pisang, bolu pisang, kripik pisang aneka rasa, sale pisang dan lain sebagainya.

Hasil wawancara dengan pembuat produk olahan pisang menunjukkan bahwa sebagian besar olahan pisang yang mereka buat tidak tahan lama dan biasanya dikonsumsi segera setelah dibuat. Kripik pisang merupakan satu-satunya olahan pisang Desa Ngino yang tahan lama. Kompleks ekowisata Sendang Asmoro menjual kripik pisang yang dibuat oleh salah satu warga. Meskipun demikian, kripik pisang yang dijual hanya memiliki rasa satu, yaitu rasa original kemasannya tidak menarik, dan pemasarannya dilakukan secara *offline*. Menurut Ikhwana & Ritonga, (2021) pemasaran secara *offline* atau konvensional memiliki kelemahan yaitu tidak dapat menjangkau konsumen dalam area yang luas, hal ini menyebabkan pemasaran suatu produk tidak optimal.

Tim PKM juga melakukan pelatihan dan pendampingan diversifikasi produk olahan pisang pada ibu-ibu PKK sebagai mitra. Tim PKM menggandeng koki profesional untuk melatih mitra. Dua jenis produk olahan pisang yang disepakati untuk contoh produk diversifikasi olahan pisang kepada mitra adalah pie pisang yang dibuat dari tepung pisang serta abon bonggol dan jantung pisang dengan rasa becek menthog. Abon bonggol dan jantung pisang diolah dengan cita rasa tradisional

makanan khas Tuban (Gambar 1). Pie pisang yang dibuat dari tepung buah pisang juga dipilih sebagai contoh produk kekinian yang disukai panelis (Gambar 2.).



Gambar 1. pelatihan pembuatan abon bonggol dan jantung pisang rasa becek menthog



Gambar 2. Pelatihan pembuatan pie pisang

Tepung dari buah pisang dapat dikreasikan menjadi berbagai macam olahan buah pisang yang memiliki daya simpan lama, rasa lebih disukai, dan penampilan yang menarik. Menurut 23 Buah pisang matang yang belum diperam dapat diolah menjadi tepung pisang yang dapat digunakan sebagai bahan baku berbagai olahan roti dan kue. Sementara abon dari bonggol dan jantung pisang dipilih menjadi contoh produk olahan pisang karena berasal dari limbah pertanian pisang yang masih memiliki nilai gizi dan jarang dimanfaatkan. Selain itu masakan abon juga dapat dikreasikan ke dalam berbagai rasa terutama rasa khas masakan tradisional Tuban seperti becek menthog, kare rajungan, mangut lele dan lain sebagainya. Bonggol dan jantung pisang mengandung, karbohidrat, serat, protein, vitamin dan mineral (Rakhmawati, 2019; Yusuf & Adi, 2023) . Bonggol pisang dapat

diolah menjadi kripih, abon, gulai dan tumis. Sementara jantung pisang dapat diolah menjadi salad, tumis dan sayur lodeh (Saptaningtyas & Nurwidayati, 2020).

Lebih dari 90% panelis menyukai pie pisang, abon bonggol, dan jantung pisang rasa becek menthog menurut uji organoleptik produk olahan pisang yang dibuat Tim PKM bersama mitra terhadap lima puluh panelis. Berdasarkan hasil uji organoleptik, dapat disimpulkan bahwa kedua jenis produk diversifikasi olahan pisang yang menggabungkan cita rasa tradisional dan internasional layak untuk diperluas sebagai calon oleh-oleh khas dari ekowisata sendang Asmoro. Uji organoleptik atau uji sensori produk pangan adalah cara pengujian sample makanan menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap suatu produk olahan pangan (Erungan *et al.*, 2005).

4. KESIMPULAN

Hasil kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat berupa pelatihan dan pendampingan diversifikasi produk olahan pisang didapatkan dua contoh produk olahan pisang yaitu pie pisang serta abong bonggol dan jantung pisang rasa becek menthog. Berdasarkan dari uji organoleptik menyatakan bahwa sebagian besar panelis menyukai cita rasa kedua contoh produk olahan pisang sehingga dapat disimpulkan bahwa kedua produk tersebut layak jual.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim PKM menyampaikan terimakasih kepada Kemendikbudristek melalui Direktorat Riset Teknologi dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRTPM) yang telah mendanai kegiatan ini. Ucapan terimakasih juga kami sampaikan kepada Pemerintah Desa Ngino dan BUMDesa Subur Raharjo yang telah bersedia menjadi mitra dari kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Bagaihing, M., & Mantolas, C. M. 2021. Kuliner Lokal sebagai Produk Budaya (Studi Kasus pada On The Rock Hotel, Kupang). *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 4 (2), 211–224. <https://doi.org/https://doi.org/10.46837/journey.v4i2.93>.
- Erungan, A. C., Ibrahim, B., & Yudistira, A. N. 2005. Analisis pengambilan Keputusan Uji Organoleptik dengan Metode Multi Kriteria. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 8 (1).
- Gartaula, H., Patel, K., Shukla, S., & Devkota, R. 2020. Indigenous Knowledge of Traditional Foods and Food Literacy Among Youth: Insights From Rural Nepal. *Journal of Rural Studies*, 73, 77–86. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2019.12.001>.

- Ikhwana, A., & Ritonga, S. 2021. Strategi Bisnis Terintegrasi Antara Online dan Offline untuk Meningkatkan Pemasaran. *Prosiding Seminar Nasional & Call for Paper STIE AAS*, 4(1), 182–194. <https://prosiding.stie-aas.ac.id/index.php/prosenas/article/view/111/109>.
- Kholid, K., Lestari, K. T., & Fikroh, S. 2022. Strategi Komunikasi Pariwisata dalam Meningkatkan Kunjungan Wisatawan Sendang Asmoro Kabupaten Tuban di Era Pandemi COVID-19. *Prosiding SNasPPM*, 7 (1), 615–621. <http://prosiding.unirow.ac.id/index.php/SNasPPM/article/view/1519/861>.
- Kurniahu, H., Andriani, R., & Rahmawati, A. 2022. *Kajian Etnobiologi Tradisi Keleman di Sendang Asmoro Desa Ngino Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban Jawa Timur*. Laporan Penelitian Tidak Diterbitkan. Universitas PGRI Ronggolawe.
- Rahmawati, R. 2019. Pemanfaatan Bonggol Pisang Menjadi Stick Nugget Untuk Peningkatan Gizi Masyarakat Desa Soket Laok Tragah Kabupaten Bangkalan. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 5 (1). <https://doi.org/https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v5i1.5165>.
- Saptaningtyas, W. W. E., & Nurwidayati, T. 2020. Kajian Literatur Menuju Ekonomi Sirkular Untuk Pisang dan produk Olahannya. *Prosiding Snitt Poltekba*, 4, 515–522. <https://jurnal.poltekba.ac.id/index.php/prosiding/article/view/1067>.
- Sunaryo, N. A., Putra, I. N. D., & Dewi, M. H. U. 2019. Perkembangan Wisata Belanja “Oleh-Oleh Makanan” di Kota Malang. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, 6(1), 25–47. <https://doi.org/https://doi.org/10.24843/JUMPA.2019.v06.i01.p02>.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Tuban. 2020. *Kecamatan Semanding Dalam Angka 2020*. <https://tubankab.bps.go.id/publication/download.html?nrbfefe=YjM1OTI0ZTM2MDI1Y2QzNWE4YmVhNzBm&xzmn=aHR0cHM6Ly90dWJhbmthYi5icHMuZ28uaWQvcHVibGljYXRpb24vMjAyMC8wOS8yOC9iMzU5MjRlMzYwMjVjZDM1YThiZWZ3MGYva2VjYW1hdGFuLXNlbWFuZGluZy1kYWxhbS1hbmdrYS0yMDIwLmh0bWw>.
- Utami, S. 2018. Kuliner sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8 (2), 36–44. <https://doi.org/https://doi.org/10.35814/coverage.v8i2.588>.
- Yusuf, I. M., & Adi, A. C. 2023. Analisis Daya Terima dan Kandungan Gizi pada Patty dengan Modifikasi Jantung Pisang dan Isolate Soy Protein (ISP). *Jurnal Ilmiah Permas: Jurnal Ilmiah STIKES Kendal*, 13(4), 1309–1318. <https://doi.org/https://doi.org/10.32583/pskm.v13i4.1276>.