

Jurnal Pengabdian Kreativitas

Volume 2, Nomor 1, April 2023, Halaman 38-42

e-ISSN: 2962-5823, URL: <https://ojs.unimal.ac.id/jpk>

DOI: 10.29103/jpek.v1i1.8264

Pelatihan Pembuatan Jantung Pisang Krispi Bagi Siswa SMPN 7 Sawang Kabupaten Aceh Utara Untuk Mendorong Minat Berwirausaha

Muhammad Saifuddin¹, Agustinawati², Samsidar³, Muhammad Yusuf⁴, Khairisma⁵

¹²³⁴⁵Universitas Malikussaleh, Lhokseumawe

*Email: agustinawati@unimal.ac.id

ABSTRACT

Entrepreneurs are people who recognize potential and learn to develop to seize opportunities and organize businesses to realize their goals. Creative and innovative capabilities are always open to any input and positive changes that can bring the business to continue to grow and have value. One of the drivers for the creation of innovation besides change and the need to adapt is awareness of the gap between what is and what should be in the personality of students in entrepreneurship. In this community service activity that we carry out, the theme is food ingredients which are often only made to make coconut milk vegetables, but actually can be made for other food ingredients. This has encouraged us to provide training on the use of banana blossoms as a crispy food ingredient which can provide new innovations for foods that are highly nutritious and have high selling value in the market as well as new business opportunities by exploiting local potential.

Keywords: *Crispi banana flower, students, entrepreneurship*

ABSTRAK

Wirausaha adalah orang-orang yang mengenal potensi dan belajar mengembangkan untuk menangkap peluang serta mengorganisasi usaha dalam mewujudkan cita-citanya. Kemampuan kreatif dan inovatif selalu terbuka untuk setiap masukan dan perubahan yang positif yang mampu membawa bisnis terus bertumbuh serta memiliki nilai. Salah satu pendorong terciptanya inovasi selain perubahan dan keharusan untuk beradaptasi adalah kesadaran akan adanya celah antara apa yang ada dan apa yang seharusnya ada dalam kepribadian siswa dalam berwirausaha. Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang kami laksanakan ini mengangkat tema yang berlatar belakang bahan makanan yang sering kali hanya dibuat untuk membuat sayur bersantan, namun sebenarnya dapat dibuat untuk bahan makanan lain. Hal ini mendorong kami untuk memberikan pelatihan pemanfaatan jantung pisang sebagai bahan makanan krispi yang dapat memberikan inovasi baru makanan yang bergizi tinggi dan memiliki nilai jual yang tinggi dipasaran serta peluang bisnis baru dengan pemanfaatan potensi lokal.

Kata kunci: Jantung Pisang Krispi, Siswa, Berwirausaha

PENDAHULUAN

Wirausaha adalah orang-orang yang mengenal potensi dan belajar mengembangkan untuk menangkap peluang serta mengorganisasi usaha dalam mewujudkan cita-citanya (Ubaidillah et al., 2021). Kemampuan kreatif dan inovatif selalu terbuka untuk setiap

masuk dan perubahan yang positif yang mampu membawa bisnis terus bertumbuh serta memiliki nilai (Rintan, 2017). Salah satu pendorong terciptanya inovasi selain perubahan dan keharusan untuk beradaptasi adalah kesadaran akan adanya celah antara apa yang ada dan apa yang seharusnya ada dalam kepribadian siswa dalam berwirausaha (Gendrawan, 2018).

Bisnis sebaiknya memiliki nilai dan bermanfaat. Hal ini bisa dicapai melalui kegiatan bisnis yang dilakukan dengan menerapkan konsep kewirausahaan. Konsep kewirausahaan telah menjadi konsep yang populer di Indonesia sebagai inovatif dalam menyelesaikan permasalahan usaha sendiri sudah menjadi permasalahan bersama sehingga penanggulangan membutuhkan sinergi dari semua pihak (Hasibuan & Nawawi, 2023). Dibutuhkan individu-individu atau lembaga lembaga yang dapat melihat peluang dan mengeluarkan ide-ide inovatif untuk menyelesaikan permasalahan tersebut. Tujuan kewirausahaan adalah terwujudnya perubahan kreatif ke arah yang lebih baik atau positif dan memecahkan masalah berwirausaha pada zaman modern ini (Ubaidillah et al., 2021).

Jantung pisang memang tidak sepopuler buah pisang namun khasiat yang dimiliki patut menjadi bahan pertimbangan terutama untuk kesehatan. Gizi Jantung pisang yang tinggi karena mengandung protein, lemak, fosfor, zat besi, Karbohidrat serta vitamin B1, C dan A dan juga mengandung serat yang cukup tinggi yang mampu memperlancar pencernaan. Ide untuk memanfaatkan jantung pisang muncul karena pada jaman sekarang ini cemilan Krispy telah menjadi salah satu makanan yang dapat diberikan untuk keluarga. Cemilan ini yang semakin beragam membuat para pecinta Krispy dapat memilih cemilan yang sukai dan tersedia di pasar.

Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang kami laksanakan ini mengangkat tema yang berlatar belakang bahan makanan yang sering kali hanya dibuat untuk membuat sayur bersantan, namun sebenarnya dapat dibuat untuk bahan makanan lain. Hal ini mendorong kami untuk memberikan pelatihan pemanfaatan jantung pisang sebagai bahan makanan krispy yang dapat memberikan inovasi baru makanan yang bergizi tinggi dan memiliki nilai jual yang tinggi dipasaran serta peluang bisnis baru dengan pemanfaatan potensi lokal.

METODE

Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di SMPN 7 Desa Paya Gaboh, Kecamatan Sawang, Kabupaten Aceh Utara. Melalui pelatihan ini, siswa sekolah dapat didedukasi cara untuk memproses jantung pisang menjadi makanan ringan krispi, yang kemudian dapat dijual sebagai produk baru di pasar. Kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat memperkuat ekonomi siswa, karena mereka akan dapat menghasilkan lebih banyak pendapatan dan menjadi lebih mandiri.

Tahapan Persiapan

Terdapat beberapa persiapan yang harus dilakukan untuk memproduksi secara optimal. Tahapan pengelolaan merupakan sebuah proses pembuatan produk secara terstruktur dalam pengolahan jantung pisang krispi, diantaranya;

1. Kupas kelopak luar jantung pisang sampai tersisa bagian dalam yang Berwarna putih kemerahan
2. Cuci bersih jantung pisang tersebut dan berserta bunga
3. Pisahkan bunga pisang dengan kelopak
4. Rendamkan bunga jantung pisang dengan air garam 15 menit
5. Adona tepung dengan bumbu yang sudah dihaluskan tadi



Gambar 1. Proses Pembuatan Adonan

6. Celupkan bunga dan jantung pisang yang sudah dikeringkan Kedalaman adonan
7. Siapkan wajan beserta minyak goreng lalu panaskan
8. Masukkan bunga pisang tersebut kedalam Minyak yang sudah panas
9. Goreng hingga warna menjadi kuning keemasan kemudian tiriskan



Gambar 2. Tahap Penggorengan

10. Masukkan Krispy jantung pisang kedalam kantong plastik
11. Press kantong plastik menggunakan mesin press agar Krispy tetap renyah

12. Cemilan Krispy jantung pisang siap dipasarkan

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Adapun dampak serta manfaat pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dalam kegiatan pelatihan pemanfaatan pengolahan jantung pisang krispi ini menjadikan siswa lebih memanfaatkan nilai ekonomi dari pohon pisang dimana bisa diolah dan bisa dijadikan acuan untuk berbisnis dan memproduksi ataupun melakukan penjualan. proses



penggorengan krispi dilakukan dengan metode deep frying dimana seluruh Permukaan jantung terendam dalam minyak Panas sehingga pemanasan lebih merata. Untuk produk yang digoreng, Kerenyahan menandakan kesegaran dan Kualitas tinggi. Makanan yang renyah Sebaiknya keras, mudah digigit, dan Memberikan suara garing(Aida et al., 2014). Dampak yang dapat dilihat dari kegiatan pengabdian ini adalah siswa bisa memahami pembuatan ide usaha baru yang belum pernah dilakukan sebelumnya. adanya peningkatan pengetahuan ide baru anak SMP terkait dengan materi yang sudah disampaikan dan termotivasi untuk menjadikan usaha mandiri.

(a)

(b)

Gambar 3. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Jantung Pisang Krispi

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini bermanfaat untuk meningkatkan ekonomi siswa dan mendorong minat Berwirausaha sebagai sumber usaha. Melalui pelatihan ini, siswa setempat akan diajarkan cara untuk memproses jantung pisang menjadi makanan ringan krispi, yang kemudian dapat dijual sebagai produk baru di pasar. Hal ini juga diharapkan dapat memperkuat ekonomi siswa, karena mereka akan dapat menghasilkan lebih banyak pendapatan dan menjadi lebih mandiri.

DAFTAR PUSTAKA

- Aida, Y., Mamujaja, Ch, F., & Agustin, A. . (2014). *PEMANFAATAN JANTUNG PISANG (Musa paradisiaca) DENGAN PENAMBAHAN DAGING IKAN LAYANG (Decapterus sp.) PADA PEMBUATAN ABON*. 2(1).
- Gendrawan, D. (2018). Menumbuhkan Jiwa, Perilaku dan Nilai Kewirausahaan Dalam Meningkatkan Kemandirian Bisnis. *Mbia*, 17(2), 59–68.
- Hasibuan, D. Z., & Nawawi, Z. M. (2023). Social Entrepreneurship as a Solution to Social Problems in the Digital Age. *Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi Dan Keuangan*,

4(1), 57–66.

Rintan, S. (2017). Jurnal kewirausahaan. *Jurnal Kewirausahaan*, 3, 1–14.

Ubaidillah, M. F., Maulana, A., & Firmansyah, I. (2021). Peluang Membangun Potensi Usaha Kreatif, Inovatif. *Jumanis-Baja*, 03(02), 227–239.