CERED
Centre for Research and Development Indonesia
ABDI SABHA
Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat
E-ISSN: 2746-3591 Email: admin@ceredindonesia.or.id

Diversifikasi Olahan Jantung Pisang untuk Penguatan Ekonomi Kreatif Desa Dulomo

Tirtawaty Abdjul, Muhammad Yusuf
Universitas Negeri Gorontalo
Email: tirtawaty@ung.ac.id

Abstact: This community service program aimed to strengthen local food-based creative economy through training on banana blossom processing for the community of Dulomo Village, Tilango District, Gorontalo Regency. The program was implemented by students of the Thematic Community Service Program of Universitas Negeri Gorontalo with the involvement of village government, TP. PKK, field supervisors, and community participants. The method consisted of preparation, socialization, demonstration, hands-on practice, discussion, mentoring, and participatory evaluation. The results show that the activity improved community awareness of the economic potential of banana blossom, introduced practical processing skills, and encouraged product diversification into local food products with selling value. The activity also produced initial outputs in the form of processed products, implementation agreement documentation, activity video, and mass media publication. The main supporting factors were local raw material availability, institutional support, and active community participation, while the main challenges were the need for further mentoring in packaging, marketing, and product standardization. The program can be continued through community business groups, improved labeling, digital marketing, and regular monitoring. It is concluded that banana blossom diversification is relevant as a local empowerment strategy to support household income and rural creative economy.
Keyword: community service; banana blossom; local food; creative economy; Dulomo Village.

Abstrak: Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memperkuat ekonomi kreatif berbasis pangan lokal melalui pelatihan diversifikasi olahan jantung pisang bagi masyarakat Desa Dulomo, Kecamatan Tilango, Kabupaten Gorontalo. Kegiatan dilaksanakan oleh mahasiswa KKN Tematik Universitas Negeri Gorontalo dengan melibatkan pemerintah desa, TP. PKK, dosen pembimbing lapangan, dan unsur masyarakat. Metode pelaksanaan meliputi persiapan, sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, diskusi, pendampingan, dan evaluasi partisipatif. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan mampu meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai potensi ekonomi jantung pisang, memperkenalkan keterampilan pengolahan secara praktis, serta mendorong diversifikasi produk pangan lokal yang bernilai jual. Luaran awal kegiatan meliputi produk olahan, dokumen kerja sama/Implementation Agreement, video kegiatan, serta publikasi media massa. Faktor pendukung utama adalah ketersediaan bahan baku, dukungan kelembagaan, dan partisipasi masyarakat, sedangkan tantangan utama terletak pada kebutuhan pendampingan lanjutan dalam pengemasan, pemasaran, dan standardisasi produk. Program ini berpotensi dilanjutkan melalui pembentukan kelompok usaha, perbaikan label, pemasaran digital, dan monitoring berkala. Dengan demikian, diversifikasi olahan jantung pisang relevan sebagai strategi pemberdayaan untuk mendukung pendapatan keluarga dan ekonomi kreatif desa.
Kata kunci: pengabdian masyarakat; jantung pisang; pangan lokal; ekonomi kreatif; Desa Dulomo.

PENDAHULUAN

Desa Dulomo merupakan salah satu desa di Kecamatan Tilango, Kabupaten Gorontalo yang memiliki potensi sumber daya lokal berupa tanaman pisang. Tanaman pisang banyak ditemukan di lingkungan masyarakat, baik di pekarangan rumah maupun lahan kebun. Namun, pemanfaatan tanaman pisang oleh masyarakat masih cenderung berfokus pada buahnya, sedangkan bagian lain seperti jantung pisang belum dimanfaatkan secara optimal sebagai bahan pangan bernilai ekonomi.

Jantung pisang pada umumnya hanya diolah sebagai sayur tradisional atau bahkan dibiarkan tidak termanfaatkan. Padahal, jantung pisang berpotensi dikembangkan sebagai bahan pangan alternatif karena dapat diolah menjadi berbagai produk kreatif, seperti nugget, stik, abon, bakso, keripik, dan olahan pangan lainnya. Pemanfaatan pangan lokal seperti ini sejalan dengan upaya penguatan ketahanan pangan dan pengembangan ekonomi masyarakat berbasis potensi setempat.

Pengembangan ekonomi kreatif menekankan pemanfaatan ide, inovasi, keterampilan, dan potensi lokal untuk menghasilkan nilai tambah (Howkins, 2001). Dalam konteks desa, ekonomi kreatif dapat dikembangkan melalui pengolahan bahan pangan lokal menjadi produk yang memiliki nilai jual dan peluang pasar. Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (2021) juga menekankan pentingnya pengembangan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal agar masyarakat mampu menciptakan produk unggulan yang berdaya saing.

Kegiatan pengabdian ini memiliki kebaruan praktis pada upaya menghubungkan potensi jantung pisang yang tersedia di Desa Dulomo dengan pelatihan pengolahan, pengemasan, pemasaran, dan rencana keberlanjutan berbasis kelompok usaha. Dengan pendekatan partisipatif, masyarakat tidak hanya menerima informasi, tetapi juga terlibat langsung dalam proses pengolahan produk.

Permasalahan utama yang dihadapi masyarakat adalah belum optimalnya pemanfaatan jantung pisang, terbatasnya pengetahuan tentang diversifikasi produk pangan lokal, rendahnya keterampilan pengolahan produk bernilai jual, serta belum kuatnya pemahaman mengenai peluang usaha pangan lokal. Oleh karena itu, kegiatan ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah jantung pisang menjadi produk bernilai ekonomi serta mendorong pengembangan ekonomi kreatif berbasis pangan lokal di Desa Dulomo.

METODE

Kegiatan pengabdian menggunakan pendekatan pemberdayaan masyarakat secara partisipatif. Sasaran kegiatan adalah masyarakat Desa Dulomo, Kecamatan Tilango, Kabupaten Gorontalo, terutama unsur TP. PKK, ibu rumah tangga, pelaku UMKM desa, dan masyarakat yang berminat dalam pengolahan pangan lokal. Kegiatan ini dilaksanakan dalam rangka Program Kerja Inti Mahasiswa KKN Tematik Universitas Negeri Gorontalo tahun 2026.

Tahap pertama adalah persiapan, yaitu koordinasi dengan Pemerintah Desa Dulomo, TP. PKK, dosen pembimbing lapangan, dan pihak terkait. Pada tahap ini dilakukan penentuan lokasi kegiatan, sasaran peserta, kebutuhan bahan dan alat, serta teknis pelaksanaan pelatihan. Bahan utama yang digunakan adalah jantung pisang, sedangkan bahan pendukung disesuaikan dengan jenis produk olahan yang akan diperagakan.

Tahap kedua adalah sosialisasi mengenai potensi jantung pisang sebagai bahan pangan lokal bernilai ekonomi. Materi sosialisasi mencakup manfaat pemanfaatan pangan lokal, peluang diversifikasi produk, pentingnya kebersihan pengolahan, serta gambaran sederhana mengenai peluang usaha. Tahap ketiga adalah demonstrasi dan praktik langsung, yaitu peserta dilibatkan dalam pemilihan bahan, pembersihan jantung pisang, pengolahan, pencampuran bahan tambahan, hingga menghasilkan produk siap konsumsi.

Tahap keempat adalah diskusi dan pendampingan. Pada tahap ini peserta diberi kesempatan menyampaikan pengalaman, kendala, dan ide pengembangan produk. Materi pendampingan juga diarahkan pada pengemasan, pelabelan, pemasaran langsung dan digital, serta manajemen usaha sederhana, seperti pencatatan biaya produksi dan penentuan harga jual. Tahap kelima adalah evaluasi, yaitu pengamatan terhadap partisipasi peserta, pemahaman peserta selama kegiatan, dan kemampuan mengikuti tahapan pengolahan jantung pisang dari awal hingga akhir.

HASIL

Pelaksanaan kegiatan diversifikasi olahan jantung pisang menunjukkan bahwa potensi pangan lokal dapat dikembangkan menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Masyarakat yang sebelumnya lebih mengenal jantung pisang sebagai sayur tradisional memperoleh pengalaman baru bahwa bahan tersebut dapat dikembangkan menjadi produk olahan yang lebih variatif dan berpotensi dipasarkan.

Kegiatan berlangsung secara partisipatif. Peserta tidak hanya menerima paparan materi, tetapi juga mengikuti praktik pengolahan secara langsung. Model kegiatan seperti ini membantu masyarakat memahami proses produksi secara lebih konkret, mulai dari persiapan bahan, pembersihan, pengolahan, hingga penyajian produk. Keterlibatan mahasiswa KKN Tematik, pemerintah desa, TP. PKK, dan dosen pembimbing menjadi faktor penting dalam kelancaran kegiatan.



Gambar 1. Produk olahan jantung pisang hasil kegiatan pengabdian

Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Masyarakat

Salah satu hasil penting dari kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan masyarakat mengenai nilai guna jantung pisang. Sebelum kegiatan, pemanfaatan jantung pisang masih terbatas dan belum diarahkan sebagai sumber nilai ekonomi. Setelah sosialisasi dan praktik, peserta memperoleh gambaran bahwa bahan pangan lokal dapat dikembangkan menjadi produk kreatif yang mendukung ekonomi keluarga.

Dari sisi keterampilan, peserta memperoleh pengalaman praktik mengenai cara memilih, membersihkan, dan mengolah jantung pisang agar layak dikonsumsi. Praktik langsung menjadi bagian penting karena keterampilan pengolahan pangan tidak cukup diberikan melalui penjelasan, tetapi membutuhkan demonstrasi dan latihan. Kegiatan ini juga memperkenalkan pentingnya kebersihan produksi agar produk lebih aman dan dapat diterima konsumen.



Gambar 2. Praktik pengolahan jantung pisang bersama peserta kegiatan

Diversifikasi Produk dan Nilai Tambah Ekonomi

Diversifikasi produk menjadi inti kegiatan karena produk pangan lokal akan lebih menarik apabila memiliki variasi bentuk, rasa, dan penyajian. Jantung pisang dapat diarahkan menjadi berbagai produk, seperti nugget, stik, abon, bakso, keripik, dan olahan kreatif lainnya. Variasi produk membuka peluang pasar yang lebih luas karena masyarakat dapat menyesuaikan produk dengan minat konsumen.

Selain pengolahan, aspek pengemasan dan pemasaran menjadi perhatian. Kemasan produk perlu memperhatikan kebersihan, keamanan pangan, tampilan visual, serta informasi dasar seperti nama produk, komposisi, tanggal produksi, masa simpan, dan identitas kelompok usaha. Pemasaran dapat dilakukan secara langsung melalui warung, pasar lokal, kegiatan desa, kegiatan PKK, atau bazar UMKM. Pemasaran digital melalui WhatsApp, Facebook, Instagram, dan media sosial lainnya juga dapat digunakan untuk memperluas jangkauan konsumen.

Faktor Pendukung dan Penghambat

Keberhasilan kegiatan didukung oleh ketersediaan bahan baku dan keterlibatan berbagai unsur desa. Namun, keberlanjutan program tetap membutuhkan pendampingan agar produk memiliki mutu, kemasan, dan pemasaran yang lebih baik

Tabel 1. Faktor Pendukung dan Penghambat Kegiatan

Faktor Pendukung	Faktor Penghambat
Dukungan Pemerintah Desa Dulomo.	Pengetahuan masyarakat tentang pengolahan produk masih perlu ditingkatkan.
Partisipasi aktif masyarakat dan TP. PKK.	Keterampilan pengemasan dan pemasaran masih memerlukan pendampingan lanjutan.
Ketersediaan bahan baku berupa jantung pisang di lingkungan masyarakat.	Produk olahan memerlukan uji coba lanjutan untuk menjaga rasa, kualitas, dan daya tahan.
Keterlibatan mahasiswa KKN Tematik Universitas Negeri Gorontalo.	Keberlanjutan program perlu dijaga agar tidak berhenti setelah pelatihan.
Pendampingan dari dosen pembimbing lapangan dan pihak terkait.	Legalitas usaha dan produk perlu dipersiapkan apabila produksi dilakukan secara rutin.

Luaran yang dicapai dalam kegiatan ini meliputi produk olahan jantung pisang, dokumen Implementation Agreement, video kegiatan, dan publikasi kegiatan pada media massa. Luaran tersebut menunjukkan bahwa kegiatan tidak hanya menghasilkan pelatihan, tetapi juga dokumentasi dan penyebarluasan informasi kepada masyarakat yang lebih luas.

Rencana keberlanjutan program diarahkan pada pembentukan kelompok usaha berbasis pangan lokal, pendampingan produksi secara berkala, pengembangan variasi produk, peningkatan kualitas kemasan, penguatan pemasaran, pengurusan legalitas usaha, serta monitoring dan evaluasi. Pemerintah Desa Dulomo bersama TP. PKK diharapkan menjadi penggerak utama agar kegiatan tidak berhenti pada tahap pelatihan, melainkan berkembang menjadi kegiatan produktif masyarakat.

PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan diversifikasi olahan jantung pisang menunjukkan bahwa pendekatan pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah sumber daya yang sebelumnya belum dimanfaatkan secara optimal. Sebelum kegiatan

berlangsung, jantung pisang lebih banyak dimanfaatkan sebagai sayuran rumah tangga sehingga nilai ekonominya masih relatif rendah. Melalui sosialisasi dan praktik pengolahan, masyarakat memperoleh pemahaman bahwa jantung pisang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi berbagai produk pangan bernilai tambah. Temuan ini sejalan dengan konsep diversifikasi pangan yang menekankan pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai upaya meningkatkan ketahanan pangan sekaligus menciptakan peluang ekonomi baru bagi masyarakat (Widowati & Nurfitriani, 2023). Hasil ini juga didukung oleh kegiatan pengabdian yang menunjukkan bahwa inovasi olahan jantung pisang dapat menjadi alternatif pengembangan UMKM berbasis potensi desa .

Keberhasilan kegiatan tidak terlepas dari metode pelaksanaan yang mengombinasikan penyampaian materi dengan praktik langsung. Pendekatan partisipatif memberikan kesempatan kepada peserta untuk belajar melalui pengalaman sehingga mereka tidak hanya memahami konsep, tetapi juga mampu mempraktikkan tahapan pengolahan mulai dari pemilihan bahan baku, pembersihan, pengolahan, hingga penyajian produk. Metode demonstrasi dan praktik terbukti lebih efektif dalam meningkatkan keterampilan dibandingkan penyampaian materi secara teoritis semata karena peserta memperoleh pengalaman nyata selama proses pelatihan. Selain itu, keterlibatan mahasiswa KKN Tematik, pemerintah desa, TP PKK, dan dosen pembimbing menciptakan kolaborasi yang memperkuat proses transfer pengetahuan kepada masyarakat. Pendekatan kolaboratif seperti ini merupakan salah satu faktor penting dalam keberhasilan program pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal (Gahar et al., 2025).

Peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan jantung pisang menunjukkan bahwa kegiatan ini berhasil memperluas wawasan peserta terhadap nilai fungsional dan nilai ekonomi komoditas lokal. Pengetahuan tersebut menjadi modal awal dalam membangun kreativitas masyarakat untuk mengembangkan produk olahan yang memiliki daya saing. Selain itu, keterampilan yang diperoleh melalui praktik langsung diharapkan mampu meningkatkan kepercayaan diri masyarakat untuk memproduksi olahan secara mandiri. Hasil ini mendukung pendapat bahwa peningkatan kapasitas masyarakat melalui pelatihan merupakan langkah strategis dalam membangun kemandirian ekonomi dan mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya lokal (Widowati & Nurfitriani, 2023).

Diversifikasi produk merupakan aspek penting dalam meningkatkan nilai tambah suatu komoditas. Pengembangan jantung pisang menjadi nugget, stik, abon, bakso, keripik, dan berbagai produk kreatif lainnya memberikan alternatif pilihan bagi

konsumen sekaligus memperluas peluang pasar. Variasi produk tidak hanya meningkatkan daya tarik produk, tetapi juga mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap satu jenis olahan sehingga membuka peluang inovasi yang berkelanjutan. Temuan ini sejalan dengan penelitian yang menyatakan bahwa diversifikasi produk berbasis jantung pisang mampu meningkatkan peluang usaha masyarakat melalui pengembangan produk pangan inovatif yang sesuai dengan kebutuhan pasar (Zuhria, Puspaningrum, Hartanti, & Qomariyah, 2025).

Selain aspek produksi, keberhasilan pengembangan usaha pangan lokal juga dipengaruhi oleh kualitas pengemasan dan strategi pemasaran. Kemasan yang menarik, higienis, dan informatif mampu meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk sekaligus memperpanjang daya simpan. Sementara itu, pemanfaatan pemasaran digital melalui media sosial memberikan peluang bagi pelaku usaha skala rumah tangga untuk menjangkau pasar yang lebih luas dengan biaya relatif rendah. Oleh karena itu, pelatihan lanjutan mengenai desain kemasan, pemasaran digital, serta pengelolaan usaha menjadi bagian penting dalam mendukung keberlanjutan program pemberdayaan masyarakat. Pendekatan tersebut telah banyak direkomendasikan dalam berbagai program pengembangan UMKM berbasis pangan lokal sebagai strategi meningkatkan daya saing produk (Rismawati, Sugarda, Musta'afin, Pahlevi, & Lumbanraja, 2024).

Hasil kegiatan juga menunjukkan bahwa keberhasilan program didukung oleh beberapa faktor, seperti ketersediaan bahan baku, dukungan pemerintah desa, partisipasi aktif TP PKK, pendampingan dosen, serta keterlibatan mahasiswa KKN Tematik. Kolaborasi antar pemangku kepentingan tersebut menjadi modal sosial yang penting dalam pelaksanaan program pemberdayaan masyarakat. Namun demikian, masih terdapat beberapa kendala yang perlu menjadi perhatian, antara lain keterbatasan pengetahuan masyarakat mengenai pengembangan produk, kemampuan pengemasan dan pemasaran yang belum optimal, serta perlunya pengujian mutu produk agar memiliki kualitas yang konsisten. Selain itu, legalitas usaha dan sertifikasi produk juga menjadi aspek penting yang harus dipersiapkan apabila produksi dilakukan secara berkelanjutan sehingga produk memiliki daya saing yang lebih tinggi di pasar.

Secara keseluruhan, kegiatan ini menunjukkan bahwa diversifikasi olahan jantung pisang tidak hanya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, tetapi juga membuka peluang pengembangan ekonomi berbasis potensi lokal. Luaran berupa produk olahan, dokumentasi kegiatan, video, dan publikasi media massa menjadi indikator bahwa program telah memberikan manfaat nyata bagi

masyarakat. Agar dampak program semakin optimal, diperlukan pendampingan secara berkelanjutan melalui pembentukan kelompok usaha, penguatan kapasitas produksi, peningkatan kualitas kemasan, pengembangan strategi pemasaran, serta fasilitasi pengurusan legalitas usaha. Dengan demikian, kegiatan ini berpotensi menjadi model pemberdayaan masyarakat yang dapat direplikasi di desa lain yang memiliki potensi bahan pangan lokal serupa.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui diversifikasi olahan jantung pisang di Desa Dulomo telah terlaksana dengan baik dan relevan dengan kebutuhan pemberdayaan masyarakat berbasis pangan lokal. Kegiatan ini meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah jantung pisang menjadi produk bernilai ekonomi, sekaligus mendorong pemanfaatan potensi lokal sebagai dasar pengembangan ekonomi kreatif desa.

Keberlanjutan program memerlukan pendampingan lanjutan dalam aspek pengemasan, standardisasi rasa dan daya tahan produk, pemasaran, pembentukan kelompok usaha, serta pengurusan legalitas sederhana. Dengan dukungan pemerintah desa, TP. PKK, perguruan tinggi, dan pihak terkait, olahan jantung pisang berpotensi menjadi alternatif usaha masyarakat yang mendukung peningkatan pendapatan keluarga dan penguatan ekonomi kreatif Desa Dulomo.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Negeri Gorontalo (UNG) yang telah memberikan dukungan penuh dalam penyelenggaraan program pengabdian kepada masyarakat bertema “Pemanfaatan Jantung Pisang sebagai Solusi Pangan Lokal untuk Kemandirian Desa Tinelo, Kecamatan Tilango, Kabupaten Gorontalo”.

Dukungan LPPM UNG, baik dalam bentuk fasilitasi pendanaan, arahan teknis, maupun bimbingan administratif, telah menjadi faktor penting dalam keberhasilan kegiatan ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan atas kepercayaan dan kesempatan yang diberikan, sehingga tim pelaksana dapat berkontribusi nyata dalam memberdayakan masyarakat melalui inovasi pangan berbasis kearifan lokal. Semoga kolaborasi ini dapat terus berlanjut dalam mendukung implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi serta meningkatkan peran Universitas Negeri Gorontalo dalam pembangunan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik. (2022). Statistik Indonesia 2022. BPS.

Howkins, J. (2001). *The creative economy: How people make money from ideas*. Penguin Books.

Gahar, Y., Sari, S. N., Rihi, R. G., Bria, S. N., Tanaem, G. A., & Chamdra, S. (2025). DIVERSIFIKASI PRODUK PANGAN BERBASIS JANTUNG PISANG LOKAL MENJADI STIK ANEKA RASA DI P4S TUNGBERS MANIKIN. *Integrative Perspectives of Social and Science Journal*, *2*(05 Oktober), 7875–7880.

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2021). *Pengembangan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal*. Kemenparekraf.

Kementerian Pertanian. (2020). *Outlook komoditas hortikultura pisang*. Kementerian Pertanian RI.

Rukmana, R. (2012). *Budidaya pisang dan pascapanen*. Kanisius.

Rismawati, R., Sugarda, A., Musta'afin, D. B. S., Pahlevi, R., & Lumbanraja, L. S. (2024). Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM) Pisang Kembung Goreng: Peluang Dan Strategi. *Jurnal Pengabdian Sosial*, *2*(1), 2500–2511.

Suryani, A., & Kurniawati, L. (2017). *Pemanfaatan jantung pisang sebagai bahan pangan alternatif*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 85-92.

United States Department of Agriculture. (2019). *FoodData Central: Banana blossom nutrition*. USDA.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi.

Winarno, F. G. (2008). *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia.

Widowati, S., & Nurfitriani, R. A. (2023). *Diversifikasi pangan lokal untuk ketahanan pangan: perspektif ekonomi, sosial, dan budaya*. Penerbit BRIN.

Zuhria, S. A., Puspaningrum, Y., Hartanti, D. A. S., & Qomariyah, S. N. (2025). Banana blossom-based vegan meat innovation: Food diversification and economic strengthening in Sambirejo Village. *Community Empowerment*, *10*(12), 2376–2385.