LAPORAN AKHIR

PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

PEMANFAATAN BONGGOL PISANG SEBAGAI BAHAN PANGAN ALTERNATIF MELALUI PROGRAM PELATIHAN PEMBUATAN *STEAK* DAN *NUGGET* BONGGOL PISANG DI DESA CIHIDEUNG UDIK, KABUPATEN BOGOR

BIDANG KEGIATAN :

PKM PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Oleh:

Ketua	: Firza Maudi	H34060227	Angkatan 2006
Anggota	: Tri Sundari	I14052816	Angkatan 2005
	Rifzashani Azzahra	H34051295	Angkatan 2005
	Roch Ika Oktafiyani	H34050890	Angkatan 2005
	Faisal Nafis	H34061603	Angkatan 2006

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

BOGOR

2008

INSTITUT PERTANIAN BOGOR
Dibiayai oleh Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi
Departemen Pendidikan Nasional
Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Hibah
Program Kreatifitas Mahasiswa
Nomor 001/SP2H/PKM/DP2M/II/2008 tgl 26 Februari 2008

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : Pemanfaatan Bonggol Pisang sebagai Bahan Pangan Alternatif Melalui Program Pelatihan Pembuatan *Steak* dan *Nugget* Bonggol Pisang di Desa Cihideung Udik, Kabupaten Bogor
2. Bidang Kegiatan : PKM Pengabdian kepada Masyarakat
3. Bidang Ilmu : Pertanian
4. Ketua Pelaksana Kegiatan
   a. Nama Lengkap : Firza Maudi
   b. NIM : H34060227
   c. Jurusan : Agribisnis
   d. Universitas/Institut/Politeknik : Institut Pertanian Bogor
   e. Alamat Rumah dan No Tel/HP : Jln. Kesatrian No. K52 Jatingaleh Semarang – Jawa Tengah 0857 1000 1947
   f Alamat email : firzamaudi@yahoo.co.uk
5. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 4 (empat) orang
6. Dosen Pendamping
   a. Nama Lengkap dan Gelar : Tintin Sarianti, SP
   b. NIP : 132 311 854
   c. Alamat Rumah dan No Tel/HP : Villa Ciomas Indah Blok L3/17 Ciomas Bogor telp (0251) 7520926
7. Biaya Kegiatan Total
   a. Dikti : Rp 4.810.000,00
   b. Sumber lain : -

Jangka Waktu Pelaksanaan : 3 bulan

Bogor, 3 Juli 2008

Menyetujui,
Ketua Departemen

Dr. Ir. Nunung Kusnadi, MS
NIP. [illegible]082

Ketua Pelaksana Kegiatan

Firza Maudi
H34060227

Wakil Rektor Bidang
Akademik dan Kemahasiswaan,

Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS
NIP. 131473999

Dosen Pendamping

Tintin Sarianti, SP
NIP. 132311854

ABSTRAK

Selama ini masyarakat Indonesia masih belum mengoptimalkan potensi yang terdapat pada tanaman pisang karena penggunaannya yang hanya sebatas buah, pelepah, dan jantungya saja. Bonggol pisang merupakan salah satu bagian yang paling jarang dimanfaatkan untuk dikonsumsi. Seringkali masyarakat menggunakannya sebagai pakan ternak atau dibuang begitu saja. Padahal bonggol pisang memiliki kandungan gizi dan serat yang cukup tinggi. Salah satu pemanfaatan bonggol pisang untuk konsumsi masyarakat adalah dengan mengolahnya menjadi *steak* dan *nugget* bonggol pisang.

Desa Cihideung Udik merupakan salah satu desa di Jawa Barat yang memiliki potensi yang sangat besar terhadap tanaman pisang. Hampir di setiap pekarangan rumah dan pojok-pojok sawah atau kebun ditanami oleh tanaman pisang. Pemanfaatan bonggol pisang oleh masyarakat desa ini pun masih belum optimal. Melihat potensi yang cukup besar yang dimiliki oleh desa tersebut, maka perlu dilakukan suatu program untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan potensi bonggol pisang dan mensosialisasikan pemanfaatan bonggol pisang sebagai bahan pangan alternatif dalam bentuk *steak* dan *nugget* bonggol pisang. Program tersebut dilakukan dalam tiga tahap yaitu tahap I merupakan kegiatan presentasi dan diskusi mengenai manfaat dan potensi bonggol pisang serta pelatihan pembuatan *nugget* bonggol pisang. Pelatihan pembuatan *steak* bonggol pisang masih belum dapat dilaksanakan karena adanya kesalahan formulasi resep. Tahap II adalah kegiatan memasak dan tahap III merupakan kegiatan pendampingan di salah satu rumah warga desa. Kedua tahap tersebut merupakan tahap yang bertujuan untuk mengevaluasi mengenai pengetahuan yang telah peserta dapatkan dalam kegiatan tahap I. Berdasarkan hasil evaluasi menunjukkan bahwa warga Desa Cihideung Udik telah mengetahui potensi dan cara pemanfaatan bonggol pisang sebagai bahan pangan alternatif. Bahkan sudah ada warga desa yang berwirausaha *nugget* bonggol pisang dan telah mendapatkan respon yang baik dari pelanggan.

Key words : pelatihan, bonggol pisang, *nugget* dan *steak*

KATA PENGANTAR

Laporan Akhir Program Kreatifitas Mahasiswa ini merupakan laporan yang mendeskripsikan mengenai rangkaian kegiatan pelaksanaan program "PEMANFAATAN BONGGOL PISANG SEBAGAI BAHAN PANGAN ALTERNATIF MELALUI PROGRAM PELATIHAN PEMBUATAN *STEAK* DAN *NUGGET* BONGGOL PISANG DI DESA CIHIDEUNG UDIK, KABUPATEN BOGOR" yang telah diselenggarakan oleh tim pelaksana. Laporan akhir ini disertai dengan dokumentasi kegiatan yang dapat dijadikan sebagai gambaran mengenai pelaksanaan program.

Dengan disusunnya Laporan Akhir Program Kreatifitas Mahasiswa ini diharapkan semua pihak yang terkait : DIKTI dan IPB dapat memahami dan memanfaatkan laporan ini sebagai rujukan dalam pelaksanaan evaluasi program.

Kepada semua pihak yang telah berpartisipasi dalam menyukseskan program ini, kami mengucapkan terima kasih.

Bogor, Juli 2008

Tim Pelaksana

DAFTAR ISI

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG MASALAH

Tanaman pisang *(Musa paradisica)* merupakan jenis tanaman yang cukup banyak terdapat di Indonesia. Sifatnya yang mudah tumbuh di mana saja dan tidak mengenal musim membuatnya tidak sulit untuk dibudidayakan. Tanaman ini biasanya tumbuh di pekarangan dan pinggiran sawah atau kebun. Tanaman ini juga cocok tumbuh di dataran rendah sampai pada ketinggian 1000 meter di atas permukaan laut dan menyukai daerah alam terbuka yang cukup sinar matahari. Daerah yang sangat potensial bagi pengembangan tanaman pisang salah satunya adalah daerah Jawa Barat.

Dari segi pemanfaatan, selama ini masyarakat Indonesia masih memanfaatkan bagian buah, daun, jantung, dan pelepahnya saja, sedangkan bagian lainnya belum secara optimal termanfaatkan, terutama bagian bonggol. Bonggol pisang merupakan bagian yang paling jarang dimanfaatkan, apalagi untuk konsumsi. Selama ini masyarakat menggunakannya sebagai bahan makanan ternak atau dibuang begitu saja. Padahal bonggol pisang dapat dimanfaatkan 100 % untuk konsumsi, yang berarti seluruh bagiannya bisa dimakan. Pemanfaatan bonggol pisang untuk konsumsi masyarakat yang telah ada dan dikomersialkan adalah keripik bonggol pisang di daerah Bantul, Yogyakarta.

Dari segi kandungan gizinya, bonggol pisang memiliki kandungan serat dan kalsium yang cukup tinggi, sehingga dapat menjadi sumber serat dan kalsium alternatif. Kandungan karbohidrat yang tinggi pun menjadi sebuah keunggulan bagi bonggol pisang karena dapat menjadi bahan pangan subtitusi bagi beras, apalagi ditunjang dengan kandungan kalori yang besar sehingga dapat menjadi sumber energi bagi para konsumennya.

Berikut merupakan tabel kandungan gizi yang terkandung di dalam 100 gram bonggol pisang :

Tabel 1. Kandungan Gizi dalam 100 gram Bonggol Pisang

No.	Kandungan Gizi	Bonggol Basah	Bonggol Kering
1.	Kalori (kal)	43,00	425,00
2.	Protein (gram)	0,36	3,45
3.	Lemak (gram)	0	0
4.	Karbohidrat (gram)	11,60	66,20
5.	Kalsium (mg)	15,00	60,00
6.	Fosfor (mg)	60,00	150,00
7.	Zat Besi (mg)	0,50	2,00
8.	Vitamin A (SI)	0	0
9.	Vitamin B1 (mg)	0,01	0,04
10.	Vitamin C (mg)	12,00	4,00
11.	Air	86,00	20,00
12.	Bagian yang dapat dikonsumsi (%)	100	100

Sumber : Morton JF, 2004 dalam Kumalasari, 2005.

Saat ini diperkirakan ada lebih dari tiga juta ton bonggol pisang yang belum termanfaatkan setiap tahunnya. Padahal jika ditangani dengan benar, bonggol pisang dapat menjadi makanan yang enak dan menyehatkan.

Salah satu cara pemanfaatan bonggol pisang untuk konsumsi adalah dengan mengolahnya menjadi *steak* dan *nugget*. *Steak* dan *nugget* merupakan jenis makanan yang sedang diminati oleh masyarakat saat ini karena kesannya yang moderen, lezat, dan praktis. Proses pembuatannya pun relatif mudah dan tidak memerlukan bahan atau alat khusus. *Steak* dan *nugget* bonggol pisang juga memiliki keunggulan dibanding produk sejenis yang berasal dari daging, baik daging ayam maupun sapi, yakni murah dan bebas lemak sehingga terjangkau oleh masyarakat dan aman bagi orang yang khawatir akan kegemukan.

Desa Cihideung Udik, Kabupaten Bogor merupakan salah satu desa di Jawa Barat yang memiliki potensi besar terhadap tanaman pisang. Hampir di setiap pekarangan rumah dan pojok-pojok sawah atau kebun ditanami oleh tanaman pisang. Pemanfaatan bonggol pisang oleh masyarakat desa ini pun masih belum optimal.

Melihat potensi yang terdapat dalam bonggol pisang serta potensi yang ada di Desa Cihideung Udik Kabupaten Bogor, maka kami bermaksud melakukan sosialisasi pemanfaatan bonggol pisang sebagai bahan pangan melalui pelatihan pembuatan *steak* dan *nugget* bonggol pisang di Desa Cihideung Udik Kabupaten Bogor. Diharapkan program ini dapat memberikan kontribusi kepada masyarakat berupa informasi tentang manfaat bonggol pisang serta pemanfaatannya sebagai bahan pangan alternatif.

1.2 PERUMUSAN MASALAH

Desa Cihideung Udik Kabupaten Bogor merupakan salah satu desa di Kabupaten Bogor yang memiliki potensi besar terhadap tanaman pisang. Namun sayangnya, selama ini pemanfaatan terhadap bagian dari tanaman pisang itu sendiri baru sebatas bagian buah, daun, pelepah, dan jantung pisangnya saja. Bagian bonggol tanaman tersebut yang berpotensi untuk dikonsumsi selama ini belum optimal, bahkan seringkali dibuang sebagai limbah.

Bonggol pisang memiliki potensi yang besar untuk menjadi bahan pangan alternatif yang sehat dan murah. Namun, selama ini masyarakat belum mengetahui manfaat dan bagaimana cara pemanfaatan dari bonggol pisang tersebut. Oleh karena itu, diperlukan sebuah bentuk sosialisasi pemanfaatan bonggol pisang ini, salah satunya melalui program pelatihan pembuatan *steak* dan *nugget* bonggol pisang di Desa Cihideung Udik Kabupaten Bogor.

1.3 TUJUAN PROGRAM

Tujuan yang ingin dicapai dalam program ini adalah :

1. Menyosialisasikan manfaat dari bonggol pisang sebagai bahan pangan alternatif.
2. Mengoptimalkan potensi bonggol pisang di daerah sasaran agar tidak tersia-siakan.
3. Memberikan informasi mengenai pemanfaatan bonggol pisang melalui pelatihan pembuatan produk pangan dari bonggol pisang yakni berupa *steak* dan *nugget* bonggol pisang.
4. Memberikan pelatihan mengenai tata cara pembuatan *steak* dan *nugget* bonggol pisang kepada masyarakat.

1.4 LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran yang diharapkan dari program ini adalah :

1. Tersosialisasikannya manfaat bonggol pisang sebagai bahan pangan alternatif.
2. Masyarakat dapat memanfaatkan potensi bonggol pisang sehingga tidak terbuang begitu saja.
3. Masyarakat dapat membuat produk pangan dari bonggol pisang berupa steak dan nugget bonggol pisang sebagai bahan pangan alternatif.

1.5 KEGUNAAN PROGRAM

- Untuk Diri Sendiri

  Program ini akan melatih dan meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam berkomunikasi dengan masyarakat serta meningkatkan peran dan kepedulian mahasiswa dalam mengatasi permasalahan pangan di masyarakat dengan memberikan solusinya.

- Untuk Kelompok

  Program ini akan melatih dan meningkatkan kemampuan bersosialisasi dan bekerja sama di dalam tim serta meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam melakukan penyuluhan dan pembuatan produk pangan berupa *steak* dan *nugget* bonggol pisang.

- Untuk Masyarakat

Program ini akan memberikan informasi kepada masyarakat mengenai manfaat bonggol pisang dan cara pengolahannya menjadi produk pangan alternatif berupa *steak* dan *nugget* bonggol pisang. Selain itu, potensi bonggol pisang yang selama ini tidak dilirik oleh masyarakat dapat dioptimalkan.

II. GAMBARAN UMUM MASYARAKAT SASARAN

Desa Cihideung Udik Kabupaten Bogor merupakan salah satu desa di Kabupaten Bogor yang memiliki potensi penghasil pisang yang cukup besar. Hampir di setiap pekarangan rumah dan pojok-pojok sawah atau kebun ditanami oleh tanaman pisang. Tanah pertanian seperti sawah ditunjang dengan sistem irigasi setengah teknis seluas 197 hektar.

Desa ini memiliki luas sebesar 284 hektar dengan sebelah utara berbatasan dengan Desa Cihideung Ilir, sebelah selatan dengan Kecamatan Tenjolaya, sebelah barat dengan Desa Bojong Jengkol, dan sebelah timur dengan Kecamatan Dramaga. Desa ini terletak 600 meter di atas permukaan laut dengan jumlah kepala keluarga sebanyak 2812 orang. Desa ini terdiri dari 41 RT dan 12 RW dengan kondisi PKK yang cukup aktif.

Total penduduk Desa Cihideung Udik sekitar 12.343 jiwa dengan yang bermata pencaharian sebagai PNS sebanyak 32 orang, TNI sebanyak 5 orang, wiraswasta/pedagang sebanyak 328 orang, petani sebanyak 1800 orang, tukang sebanyak 45 orang, pensiunan sebanyak 45 orang, yang bekerja di sektor jasa sebanyak 25 orang, dan yang bekerja di sektor swasta sebanyak 385 orang.

Dana dan penerimaan daerah ini pada tahun 2005 adalah sebesar Rp 181.150.000,00 dengan pengeluaran untuk anggaran rutin sebesar Rp 80.450.000,00 dan pengeluaran anggaran untuk pembangunan sebesar Rp 100.700.00,00.

III. METODE PENDEKATAN

3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Program

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan sebanyak dua kali yaitu pada tanggal 28 April 2008 dan tanggal 5 Mei 2008 bertempat di Balaidesa Cihideung Udik Kabupaten Bogor.

Kegiatan pendampingan dilakukan sebanyak satu kali yaitu pada tanggal 26 Juni 2008 bertempat di salah satu rumah warga Desa Cihideung Udik Kampung Cinangneng II RW 04 yaitu Ibu Titin. Kegiatan pendampingan ini dilakukan sebagai salah satu upaya evaluasi program pelatihan yang telah dilaksanakan sebelumnya.

3.2 Peserta Program

Peserta program pelatihan ini adalah pengurus PKK Desa Cihideung Udik dan perwakilan dari masing-masing RW.

Peserta kegiatan pendampingan terdiri dari warga sekitar rumah salah satu warga Desa Cihideung Udik Kampung Cinangneng II RW 04 yaitu Ibu Titin.

3.3 Perlengkapan dan Peralatan yang Digunakan

Perlengkapan dan peralatan yang dibutuhkan dalam pelaksanaan program ini adalah peralatan memasak seperti kompor, penggorengan, parut, timbangan, pisau, piring, loyang dan peralatan memasak lainnya. Sementara itu, perlengkapan yang digunakaan adalah bahan-bahan memasak untuk membuat *steak* dan *nugget* bonggol pisang yang meliputi bonggol pisang sebagai bahan dasar, tepung sagu, tepung terigu, merica telur, garam dan bahan lain yang diperlukan dalam membuat *steak* dan *nugget* bonggol pisang. Selain peralatan dan perlengkapan memasak, peralatan penunjang lain yang digunakan adalah peralatan multimedia seperti *LCD* proyektor, *laptop*, dan *sound system,* kursi, dan meja.

3.4. Metode Pelaksanaan Program

Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini dilakukan selama dua kali selama dua minggu berturut-turut (satu kali setiap minggunya) dengan uraian sebagai berikut :

- **Minggu Ke-1 : Presentasi dan Diskusi mengenai Manfaat dan Potensi Bonggol Pisang dan Pelatihan Pembuatan Nugget Bonggol Pisang**

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 28 April 2008 pada pukul 10.00-12.00 WIB bertempat di Balaidesa Cihideung Udik. Pada kegiatan ini, tim pelaksana mempresentasikan kepada peserta mengenai penjelasan mengenai apa itu bonggol pisang, apa saja manfaat dan potensi yang dimilikinya, serta bagaimana cara memanfaatkannya Setelah acara presentasi, tim pelaksana melakukan demo tentang cara pembuatan *nugget* bonggol pisang serta pembagian resep *nugget* bonggol pisang kepada masing-masing peserta yang hadir.

- **Minggu Ke-2 : Lomba Kreativitas Memasak dengan Bahan Dasar Bonggol Pisang**

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 5 Mei 2008 pada pukul 10.00-12.00 WIB bertempat di Balaidesa Cihideung Udik. Pada minggu ke-2 diadakan lomba kreativitas memasak bagi para peserta dengan bahan dasar bonggol pisang. Lomba ini diadakan dengan tujuan untuk merangsang daya kreativitas peserta dalam mengolah bonggol pisang menjadi sebuah produk pangan baru yang inovatif. Peserta kegiatan lomba sebanyak 8 kelompok dengan masing-masing kelompok terdiri atas tiga orang dan tim pelaksana menyediakan kebutuhan bahan-bahan untuk memasak sebesar Rp 25.000,00. Sistem lomba adalah peserta membuat masakan di rumah masing-masing dan dibawa ke tempat perlombaan dengan keadaan yang sudah siap santap. Perwakilan dari masing-masing kelompok mempresentasikan cara pembuatan masakan yang mereka sajikan.

Peserta yang memenangkan lomba ini akan mendapatkan hadiah dari tim pelaksana. Hadiah diberikan dalam bentuk uang tunai. Besarnya hadiah untuk juara I adalah Rp 150.000,00; juara II sebesar Rp 120.000,00 dan juara ketiga sebesar Rp 90.000,00. Daftar peserta dan resep masakan dari masing-masing tim terlampir.

Kegiatan pendampingan dilakukan sebanyak satu kali di salah satu rumah warga yaitu Ibu Titin dengan uraian sebagai berikut :

- **Kegiatan Pendampingan di Rumah Ibu Titin**

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 26 Juni 2008 pada pukul 14.00-15.30 WIB bertempat di salah satu rumah warga yang beralamat di desa Cihideung Udik Kampung Cinangneng II RW 04 yang bernama Ibu Titin. Kegiatan ini merupakan sebagai salah satu upaya untuk mengevaluasi kegiatan pelatihan yang sudah dilaksanakan sebelumnya. Dengan kegiatan pendampingan ini diharapkan materi yang telah tim pelaksana sampaikan dapat diterapkan oleh para peserta kegiatan pelatihan pada tanggal 28 April 2008. Untuk itu kami memilih untuk melaksanakan kegiatan pendampingan di salah satu rumah warga. Acara sepenuhnya diserahkan kepada Ibu Titin, selanjutnya beliau lah yang menjelaskan kepada para tetangga mengenai pemanfaatan bonggol pisang menjadi *nugget* bonggol pisang. Praktek pengolahan bonggol pisang dari mulai bahan baku (segar) sampai menjadi nugget bonggol pisang dilakukan secara bersama-sama oleh warga yang dipimpin oleh Ibu Titin. Tim pelaksana juga turut serta meramaikan kegiatan tersebut dengan membantu para peserta dalam proses pengolahan bonggol pisang secara langsung.

IV. PELAKSANAAN PROGRAM

4.1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan sebanyak dua kali yaitu pada tanggal 28 April 2008 dan tanggal lima Mei 2008 bertempat di balai desa Cihideung Udik Kabupaten Bogor.

Kegiatan pendampingan dilaksanakan pada tanggal 26 Juni 2008 bertempat di salah satu rumah warga Desa Cihideung Udik Kampung Cinangneng II RW 04 yaitu Ibu Titin.

4.2. Tahapan Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan selama dua kali selama dua minggu berturut-turut (satu kali setiap minggunya) dan satu kali kegiatan pendampingan, namun sebelum kedua kegiatan ini terlaksana dilakukan beberapa kegiatan pendahuluan yaitu survei tempat, koordinasi dengan kepala desa Cihideung Udik, koordinasi dengan ketua PKK desa Cihideung Udik, koordinasi dengan pengurus balai desa serta penyusunan jadwal dan koordinasi dengan Ibu Titin saat pelaksanaan kegiatan pendampingan di rumah beliau. Adapun uraian kegiatan untuk kegiatan utama yaitu :

- **Minggu Ke-1 : Presentasi dan Diskusi mengenai Manfaat dan Potensi Bonggol Pisang dan Pelatihan Pembuatan Nugget Bonggol Pisang**

  Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 28 April 2008 pada pukul 10.00-12.00 WIB bertempat di Balaidesa Cihideung Udik. Pada kegiatan ini, tim pelaksana mempresentasikan kepada peserta yang berisi penjelasan mengenai apa itu bonggol pisang, apa saja manfaat dan potensi yang dimilikinya, serta bagaimana cara memanfaatkannya. Sebelum presentasi dilakukan, tim pelaksana melakukan *pre-test* secara lisan kepada para peserta kegiatan, misalnya dengan bertanya apakah peserta sudah mengetahui bonggol pisang, apa manfaatnya, dan pertanyaan lain seputar bonggol pisang. Berdasarkan informasi yang didapatkan oleh tim pelaksana dari Kepala Desa, bahwasanya tidak semua warga Desa Cihideung Udik dapat membaca dan menulis sehingga tim pelaksana melakukan *pre-test* secara lisan. Dari hasil *pre-test* dapat diketahui bahwa seluruh peserta masih belum mengetahui apakah bonggol pisang dan bagaimana cara pemanfaatannya. Setelah acara presentasi, tim pelaksana melakukan demo tentang cara pembuatan *nugget* bonggol pisang serta pembagian resep *nugget* bonggol pisang kepada masing-masing peserta yang hadir. Tim pelaksana juga melakukan *post-test* di akhir acara kegiatan pada minggu ke-I ini. *Post-test* dilakukan secara lisan. Hasilnya adalah para peserta sudah mengetahui apakah bonggol pisang, bagaimana cara pemanfaatannya dan informasi lain seputar bonggol pisang. Bentuk *post-test* lainnya yang kami lakukan yaitu dengan mengadakan lomba memasak dan kegiatan pendampingan di salah satu rumah warga.

- **Minggu Ke-2 : Lomba Kreativitas Memasak dengan Bahan Dasar Bonggol Pisang**

  Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 5 Mei 2008 pada pukul 10.00-12.00 WIB bertempat di Balaidesa Cihideung Udik. Pada minggu ke-2 diadakan lomba kreativitas memasak bagi para peserta dengan bahan dasar bonggol pisang. Lomba ini diadakan dengan tujuan untuk merangsang daya kreativitas peserta dalam mengolah bonggol pisang menjadi sebuah produk pangan baru yang inovatif. Peserta kegiatan lomba sebanyak 8 kelompok dengan masing-masing kelompok terdiri atas tiga orang dan tim pelaksana menyediakan kebutuhan bahan-bahan untuk memasak sebesar Rp 25.000,00. Sistem lomba adalah peserta membuat masakan di rumah masing-masing dan di bawa ke tempat perlombaan dengan keadaan yang sudah siap santap. Perwakilan dari masing-masing kelompok mempresentasikan cara pembuatan masakan masing-masing. Melalui kegiatan ini terlihat bahwasanya peserta telah mampu mengolah bonggol pisang menjadi berbagai masakan yang lezat dan bergizi.

Peserta yang memenangkan lomba ini akan mendapatkan hadiah dari tim pelaksana. Hadiah diberikan dalam bentuk uang tunai. Besarnya hadiah untuk juara I adalah Rp 150.000,00; juara II sebesar Rp 120.000,00 dan juara ketiga sebesar Rp 90.000,00. Daftar peserta dan resep masakan dari masing-masing tim terlampir. Seluruh tim peserta lomba memasak ini memperoleh bingkisan berupa sembako yang berisi beras, mie instan, minyak goreng dan gula.

Kegiatan ini ditutup dengan pemberian plakat oleh tim pelaksana kepada desa Cihideung Udik yang diserahakan kepada Bapak kepala desa serta penyerahan sertifikat kapada ketua PKK desa Cihideung Udik.

- **Kegiatan Pendampingan di Rumah Ibu Titin**

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 26 Juni 2008 pada pukul 14.00-15.30 WIB bertempat di salah satu rumah warga Desa Cihideung Udik Kampung Cinangneng II RW 04 yang bernama Ibu Titin. Kegiatan pendampingan merupakan suatu rangkaian *post-test* yang kami lakukan (selain lomba memasak) sebagai langkah untuk mengevaluasi apakah para peserta telah mengetahui bonggol pisang dan prosedur pengolahan bonggol pisang menjadi nugget dengan benar sesuai dengan yang telah tim pelaksana sampaikan. Dengan kegiatan pendampingan ini diharapkan materi yang telah tim pelaksana sampaikan dapat diterapkan oleh para peserta kegiatan pelatihan tanggal 28 April 2008. Untuk itu tim pelaksana memilih untuk melaksanakan kegiatan pendampingan di salah satu rumah warga. Acara sepenuhnya diserahkan kepada Ibu Titin, selanjutnya beliau lah yang menjelaskan kepada para tetangga mengenai pemanfaatan bonggol pisang menjadi nugget bonggol pisang. Praktek pengolahan bonggol pisang dari mulai bahan baku (segar) sampai menjadi nugget bonggol pisang dilakukan secara bersama-sama oleh warga yang dipimpin oleh Ibu Titin. Tim pelaksana juga turut serta meramaikan kegiatan tersebut dengan membantu para peserta mengolah bonggol pisang secara langsung.

Berdasarkan pengamatan saat kegiatan pendampingan berlangsung, Ibu Titin khususnya telah mampu menyampaikan materi yang telah didapatkan pada kegiatan pelatihan pada tanggal 28 April 2008 kepada tetangganya dengan baik dan mampu mempraktekkan prosedur yang benar dalam pengolahan bonggol pisang. Warga yang secara bersama-sama mempraktekkan secara langsung bagaimana prosedur pengolahan bonggol pisang yang benar menjadi semakin terampil dalam mengimplementasikan pengetahuan yang telah didapatkannya.

Keberadaan warga lain seperti Ibu Titin yang dengan aktif membagi pengetahuannya kepada warga di sekitar rumahnya akan meningkatkan kesadaran warga Desa Cihideung Udik akan potensi bonggol pisang. Penyampaian pengetahuan mengenai bonggol pisang dari mulut ke mulut adalah suatu cara efektif untuk mengoptimalkan penyampaian pengetahuan dan pada akhirnya seluruh warga Desa Cihideung Udik akan dapat mengoptimalkan potensi bonggol pisang yang melimpah di sekitar mereka.

4.3. Instrumen Pelaksanaan

Peserta program pelatihan ini adalah pengurus PKK Desa Cihideung Udik dan perwakilan dari masing-masing RW. Pada kegiatan pertama jumlah peserta yang hadir sebanyak 23 orang dan pada kegiatan yang kedua jumlah peserta yang hadir adalah sebanyak 21 orang (daftar hadir terlampir). Pada kegiatan yang kedua ini peserta yang hadir lebih dari 21 orang. Namun, sebagian tidak bersedia mengisi daftar hadir.

Peserta kegiatan pendampingan adalah warga di sekitar rumah Ibu Titin. Pada kegiatan ini jumlah peserta yang hadir sebanyak 58 orang yang terdiri dari ibu-ibu, remaja, dan anak-anak.

Perlengkapan dan peralatan yang dibutuhkan dalam pelaksanaan program ini adalah peralatan memasak seperti kompor, penggorengan, parut, timbangan, pisau, piring, loyang dan peralatan memasak lainnya. Sementara itu, perlengkapan yang digunakaan adalah bahan-bahan memasak untuk membuat *nugget* bonggol pisang yang meliputi bonggol pisang sebagai bahan dasar, tepung sagu, tepung terigu, merica telur, garam dan bahan lain yang diperlukan dalam membuat *steak* dan *nugget* bonggol pisang. Selain peralatan dan perlengkapan memasak, peralatan penunjang lain yang digunakan adalah peralatan multimedia seperti *LCD* proyektor, *laptop*, dan *sound system,* kursi, dan meja.

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pemanfaatan bonggol pisang di Desa Cihideung Udik Kabupaten Bogor dilaksanakan melalui tiga tahap yaitu tahap I dilaksanakan pada tanggal 28 April 2008, tahap II dilaksanakan pada tanggal 5 Mei 2008, dan tahap III pada tanggal 26 Juni 2008.

Pada tahap I dilakukan suatu kegiatan presentasi dan diskusi mengenai manfaat dan potensi Bonggol Pisang serta Pelatihan Pembuatan Nugget Bonggol Pisang. Kegiatan ini dilakukan di awal rangkaian pelaksanaan program untuk membuka wawasan warga Desa Cihideung Udik mengenai bonggol pisang beserta manfaat dan potensinya. Tim pelaksana mengawali kegiatan tersebut dengan melakukan pre-*test* secara lisan kepada para peserta. Hasilnya adalah para peserta masih belum mengetahui apa itu bonggol pisang, bagaimana cara memanfaatkannya dan potensi yang dapat dimanfaatkan oleh para warga. Pada pelaksanaannya, tim pelaksana hanya mengajarkan mengenai pembuatan *nugget* bonggol pisang dan belum dapat mempresentasikan serta mempraktekkan pembuatan *steak* bonggol pisang karena adanya kesalahan dalam formulasi pembuatan *steak*. Setelah kegiatan tahap I dilakukan, tim pelaksana melakukan kegiatan *post- test* untuk mengetahui apakah setelah kegiatan presentasi dan pelatihan para peserta telah mengerti mengenai materi yag telah disampaikan oleh tim pelaksana. Hasilnya adalah peserta telah mengetahui manfaat dan cara pengolahan bonggol pisang. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan tahap I ini telah mencapai sasaran dimana para peserta telah mengerti dan mampu mengolah bonggol pisang menjadi suatu bahan pangan alternatif dalam bentuk nugget bonggol pisang.

Program tersebut dilanjutkan pada tahap II yaitu diadakannya lomba kreativitas memasak. Kegiatan tersebut sebagian besar diikuti oleh peserta kegiatan pelatihan tanggal 28 April 2008 yang terdiri dari anggota PKK dan perwakilan pemuda. Lomba kreativitas memasak tersebut merupakan bentuk *post-test* yang dirancang oleh tim pelaksana untuk mengetahui pengetahuan masyarakat dalam mengolah bonggol pisang menjadi bahan makanan lainnya. Bonggol pisang yang selama ini hanya dibuang begitu saja oleh masyarakat, saat ini telah dapat diolah menjadi berbagai macam hidangan. Dari masakan yang disajikan oleh peserta, tim pelaksana dapat mengidentifikasi apakah pengolahan dari bonggol pisang tersebut sudah benar atau belum. Misalnya jika suatu masakan terasa "getar" berarti pengolahan saat menghilangkan getah bonggol pisang masih belum benar. Tim pelaksana mencicipi semua masakan yang disajikan peserta. Sebagian besar peserta dapat dikatakan telah dapat mengolah bonggol pisang dengan benar karena tidak ditemui rasa getar atau kondisi lain yang menunjukkan bahwa masih adanya kesalahan dalam kegiatan pengolahan bonggol pisang.

Hal tersebut tentu saja masih belum dapat menjamin bahwasanya para peserta telah mampu melakukan prosedur pengolahan bonggol pisang dengan benar. Untuk itu tim pelaksana melakukan kegiatan tahap III yaitu kegiatan pendampingan di rumah warga. Tim pelaksana memilih salah satu peserta yang akan menjadi tuan rumah dalam kegiatan ini. Ibu Titin adalah warga yang terpilih dan bersedia menjadi tuan rumah kegiatan pendampingan tersebut. Tim pelaksana memutuskan untuk melakukan kegiatan pendampingan di salah satu rumah warga sebagai upaya untuk memperluas penyampaian pengetahuan mengenai pengolahan bonggol pisang sebagai berbagai hidangan, khususnya *nugget* bonggol pisang. Acara tersebut diserahkan sepenuhnya kepada Ibu Titin dan selanjutnya beliau lah yang akan memandu acara dari awal sampai akhir. Kegiatan ini diikuti oleh tetangga Ibu Titin dan disambut sangat antusias oleh peserta. Hal ini ditunjukkan dari banyaknya peserta kegiatan yaitu mencapai 58 orang yang terdiri dari ibu-ibu, remaja, dan anak-anak. Tim pelaksana melakukan pengamatan terhadap prosedur pengolahan bonggol pisang dan bahkan bersama-sama peserta kegiatan lainnya mengolah bonggol pisang menjadi *nugget* . Kegiatan berlangsung dengan penuh suasana kekeluargaan. Berdasarkan pengamatan tim pelaksana secara langsung dapat dikatakan bahwasanya warga telah mampu mengolah bonggol pisang dengan prosedur yang benar.

Setelah program pelatihan dilaksanakan, terdapat peserta kegiatan yang berminat untuk mendirikan usaha yang mengolah makanan dari bonggol pisang ini. Kedua peserta itu adalah Ibu Titin dan Ibu Yanti yang beralamat di Cinangneng 2 RT 03/04 Desa Cihideung Udik serta Ibu Mary yang beralamat di Kp. Pabuaran RT 02/05 Cihideung Udik. Ibu Titin telah mengajukan tawaran kepada pihak pengelola Kampung Wisata Cinangneng untuk menyuplai makanan berbahan dasar bonggol pisang. Tetapi sampai dengan saat ini pihak pengelola Kampung Wisata Cinangneng masih belum mengkonfirmasi mengenai hal tersebut. Kegiatan wirausaha yang telah dijalankan oleh Ibu Titin adalah melakukan kegiatan produksi nugget bonggol pisang. Ada satu pihak yang secara kontinu memesan kepada Ibu Titin dalam jumlah yang cukup besar. Sampai dengan saat ini Ibu Titin sudah dua kali memenuhi permintaan pelanggan tersebut. Berdasarkan keterangan beliau, nugget tersebut akan dipasarkan oleh pihak pemesan. Ibu Titin dapat memperoleh keuntungan dari setiap kegiatan produksinya sehingga dapat membantu ekonomi keluarga. Seiring dengan berjalannya bisnis tersebut, tim pelaksana juga melakukan pendampingan wirausaha agar Ibu Titin dapat memproduksi nugget bonggol pisang dengan *added-value* yang lebih baik. Misalnya tim pelaksana mengajarkan bagaimana mencetak adonan bonggol pisang agar bentuknya lebih baik dan pengetahuan berwirausaha.

Pada saat lomba kreativitas memasak, peserta menampilkan hasil masakan yang sangat inovatif sehingga membuat tim pelaksana akan menyusun sebuah buku resep yang berisi segala resep makanan olahan dari bonggol pisang. Buku resep ini kemudian akan dibagikan secara gratis kepada setiap peserta kegiatan. Tim pelaksana juga akan mengajukan buku resep yang telah disusun ke penerbit. Penerbit yang menjadi tujuan kami saat ini adalah Agromedia. Namun sampai dengan saat ini, pihak penerbit masih belum mengkonfirmasi lebih jauh mengenai hal tersebut.

Beberapa kendala yang ditemui dalam pelaksanaan program diantaranya :

1. Kegiatan koordinasi dengan kepala desa Cihideung Udik yang cukup sulit karena beberapa kali gagal bertemu karena Bapak kepala desa sedang ada tugas.
2. Menentukan jadwal kegiatan dengan pihak desa dalam penggunaan balai desa karena ternbentur dengan kegiatan lain yang diadakan oleh desa.
3. tidak terlaksananya sosialisasi pembuatan *steak* bonggol pisang karena kegagalan formulasi resep yang dilaksanakan oleh tim pelaksana.
4. Kurang tepatnya kehadiran peserta program sehingga acara yang direncanakan dimulai pukul 09.00 WIB menjadi dimulai pada pukul 10.00 WIB.

Terkait dengan kendala yang dihadapi oleh tim pelaksana maka tim pelaksana mengupayakan solusi sebagai berikut :

1. Untuk mempermudah koordinasi dengan Bapak kepala desa, tim pelaksana mengadakan koordinasi melalui telepon.

2. Kegiatan dilaksanakan dengan menyesuaikan waktu penggunaan balai desa Cihideung Udik.
3. Melakukan demo memasak *nugget* bonggol pisang saja karena adanya kegagalan formulasi yang dilakukan oleh tim pelaksana dalam pembuatan *steak.*

5.2 JADWAL KEGIATAN

Kegiatan ini dilaksanakan selama 3 bulan sesuai dengan jadwal yang tercantum dalam tabel 2.

Tabel 2. Jadwal Kerja

No	Uraian	Bulan 1				Bulan 2				Bulan 3			
1	Persiapan kegiatan		■	■	■								
2	Koordinasi dengan kepala desa		■	■	■				■	■			
3	Koordinasi dengan pihak-pihak terkait			■	■	■			■	■			
4	Pelaksanaan kegiatan								■	■			
5	Evaluasi kegiatan										■	■	
6	Pelaporan											■	

5.3 LAPORAN KEUANGAN

Laporan Keuangan untuk kegiatan ini adalah sebagai berikut :

1. Bahan Baku pembuatan produk

Keterangan	Jumlah (Rp)
tepung panir	10100
bonggol pisang	10000

bahan-bahan	50000
bonggol pisang	10000
bahan-bahan	42000
Bahan-bahan	50000
Total	**172100**

2. Peralatan

keterangan	Jumlah (Rp)
baskom	12900
loyang	19900
parutan kelapa	15900
teflon	32000
timbangan	69900
pisau,mangkuk, dan piring	15000
tabung gas	30000
Total	**195600**

3. Administrasi dan kesekretariatan

keterangan	Jumlah (Rp)
pembuatan revisi proposal	11000
amplop dan pulpen	2800
pembuatan dan perbanyakan laporan kemajuan	20000
Pembuatan dan perbanyakan laporan akhir	75000
Total	**108800**

4. Logistik, Transportasi dan Komunikasi

Keterangan	Jumlah (Rp)

rol kabel	17500
sewa infokus dan wireless	150000
sewa tempat	90000
Transportasi	228000
Komunikasi	75000
Total	**560500**

5. Publikasi, Dekorasi dan Dokumentasi

Keterangan	Jumlah (Rp)
spanduk	175000
kaos tim	290000
Undangan	10000
Total	**475000**

6. Acara

Keterangan	Jumlah (Rp)
pembuatan dan perbanyakan brosur	25200
konsumsi	427500
lomba memasak	200000
sertifikat	6000
souvenir peserta	339400
plakat	45000
daftar hadir peserta	300
Hadiah lomba	360000
Total	**1403400**

7. Total Pengeluaran

No	Keterangan	Jumlah (Rp)
1	Bahan Baku pembuatan produk	172100
2	Peralatan	195600
3	Administrasi dan kesekretariatan	108800
4	Logistik, Transportasi dan Komunikasi	560500
5	Publikasi, Dekorasi dan Dokumentasi	475000
6	Acara	1403400
	Total	**2915400**

Saldo Akhir : Rp 4810000 – Rp 2915400 = **Rp 1.894.600,00**

5.4 DOKUMENTASI KEGIATAN

(terlampir)

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Program Pelatihan Pembuatan *Steak* dan *Nugget* Bonggol Pisang sebagai Bahan Pangan Alternatif dapat meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat Desa Cihideung Udik Kabupaten Bogor akan potensi yang terdapat dalam tanaman pisang. Keberadaan bonggol pisang yang seringkali tidak dimanfaatkan dan hanya dibuang begitu saja oleh masyarakat, saat ini telah mulai dimanfaatkan sebagai bahan baku untuk membuat berbagai hidangan yang bergizi tinggi dan kaya serat (dalam hal ini adalah *nugget* bonggol pisang). Bonggol pisang tidak lagi menjadi sampah namun telah menjadi suatu bahan baku untuk menciptakan suatu produk baru yang bernilai ekonomis dan diterima masyarakat. Pengoptimalan potensi bonggol pisang di Desa cihideung Udik sebagai bahan pangan alternatif sudah mulai dapat dilihat yaitu dalam kegiatan produksi *nugget* bonggol pisang oleh salah satu warga untuk kemudian dijual kepada konsumen. Kesadaran mengenai potensi tersebut dapat menjadi suatu upaya untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa khususnya dalam menopang ekonomi keluarga melalui bisnis *nugget* bonggol pisang.

6.2 Saran

Kegiatan pelatihan ini seharusnya diikuti oleh masyarakat desa secara luas. Keberadaan organisasi masyarakat seperti PKK dan Karang Taruna yang cenderung pasif (kurang partisipatif) menyebabkan kegiatan pelatihan ini kurang dapat menjangkau seluruh elemen masyarakat Desa Cihideung Udik Kabupaten Bogor. Jumlah peserta yang hadir masih cenderung sedikit. Sebagian besar peserta adalah anggota PKK dan sangat sedikit sekali kehadiran perwakilan pemuda dalam program tersebut. Hal ini tentu saja memerlukan perhatian khusus dari perangkat desa untuk menggiatkan kegiatan dari organisasi tersebut. Jika organisasi tersebut telah aktif dalam berbagai kegiatan, tentu saja program pemberdayaan masyarakat yang masuk ke Desa Cihideung Udik dapat dilakukan dalam skala yang lebih luas, menyeluruh, dan maksimal.

Program pelatihan ini membutuhkan partisipasi yang sangat besar dari masyarakat Desa Cihideung Udik Kabupaten Bogor. Tentu saja partisipasi tersebut tidak hanya sebatas kehadirannya dalam rangkaian kegiatan program pelatihan pemanfaatan bonggol pisang saja namun juga harus berpartisipasi dalam perluasan informasi yang telah didapatkan kepada lingkungan sekitarnya. Proses penyampaian yang dilakukan dari mulut ke mulut dapat menjadi suatu cara yang efektif untuk meningkatkan kesadaran akan potensi bonggol pisang oleh seluruh warga Desa Cihideung Udik. Misalnya adalah Ibu Titin yang telah membagi pengetahuannya dengan para tetangga mengenai pengolahan bonggol pisang. Jika terdapat sosok seperti "Ibu Titin" di RT/RW lain yang aktif membagi ilmunya, tentu saja hal ini akan turut berperan dalam suksesnya program pelatihan ini. Dengan begitu seluruh warga desa dapat mengetahui dan memanfaatkan potensi bonggol pisang sebagai bahan baku pangan alternatif.

LAMPIRAN I

NAMA DAN BIODATA KETUA SERTA ANGGOTA KELOMPOK

1. Ketua Pelaksana Kegiatan
   a. Nama Lengkap : Firza Maudi
   b. NIM : H34060227
   c. Fakultas/ Departemen : FEM/Agribisnis
   d. Perguruan Tinggi : Institut Pertanian Bogor
   e. Waktu untuk kegiatan PKM : 10 jam/minggu
2. Anggota Pelaksana
   a. Nama Lengkap : Faisal Nafis
   b. NIM : H34061603
   c. Fakultas/ Departemen : FEM/Agribisnis
   d. Perguruan Tinggi : Institut Pertanian Bogor
   e. Waktu untuk kegiatan PKM : 10 jam/minggu
3. Anggota Pelaksana
   a. Nama Lengkap : Rifzashani Azzahra
   b. NIM : H34051295
   c. Fakultas/ Departemen : FEM/Agribisnis
   d. Perguruan Tinggi : Institut Pertanian Bogor
   e. Waktu untuk kegiatan PKM : 10 jam/minggu
4. Anggota Pelaksana
   a. Nama Lengkap : Roch Ika Oktafiyani
   b. NIM : H34050890
   c Fakultas/ Departemen : FEM/Agribisnis
   d. Perguruan Tinggi : Institut Pertanian Bogor
   e. Waktu untuk Kegiatan PKM : 10 jam/minggu
5. Anggota Pelaksana
   a. Nama Lengkap : Tri Sundari
   b. NIM : I14052816

c. Fakultas/ Departemen : FEMA/Gizi Masyarakat
d. Perguruan Tinggi : Institut Pertanian Bogor
e. Waktu untuk kegiatan PKM : 10 jam/minggu

NAMA DAN BIODATA DOSEN PENDAMPING

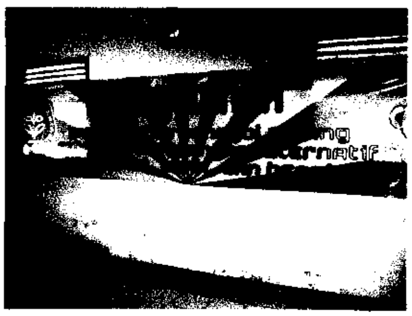
Nama Lengkap dan Gelar	: Tintin Sarianti, SP
Golongan Pangkat dan NIP	: IIIa/ Penata Muda/132 311 854
Jabatan Fungsional	: Asisten ahli
Jabatan Struktural	: -
Fakultas/Departemen	: Ekonomi dan Manajemen/ Agribisnis
Perguruan Tinggi	: Institut Pertanian Bogor
Bidang Keahlian	: Agribisnis
Waktu untuk kegiatan PKM	: 4 jam/minggu

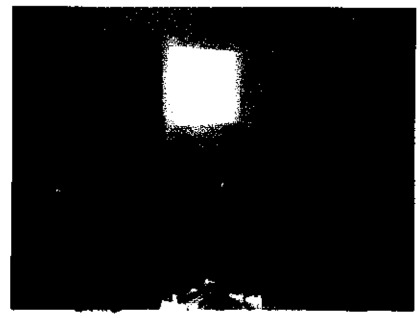
LAMPIRAN II

Dokumentasi Kegiatan

Minggu Ke-1



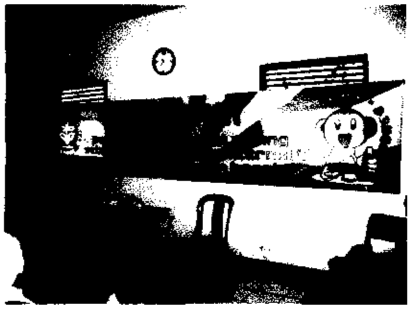
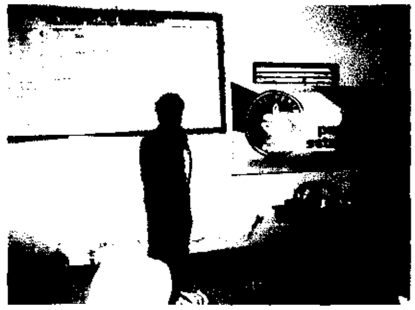





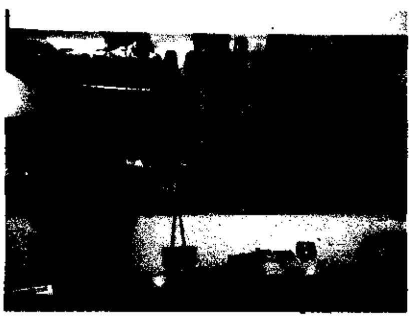




Minggu Ke-2

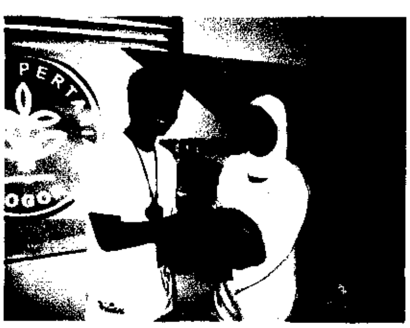
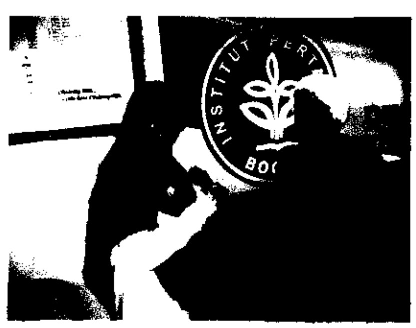





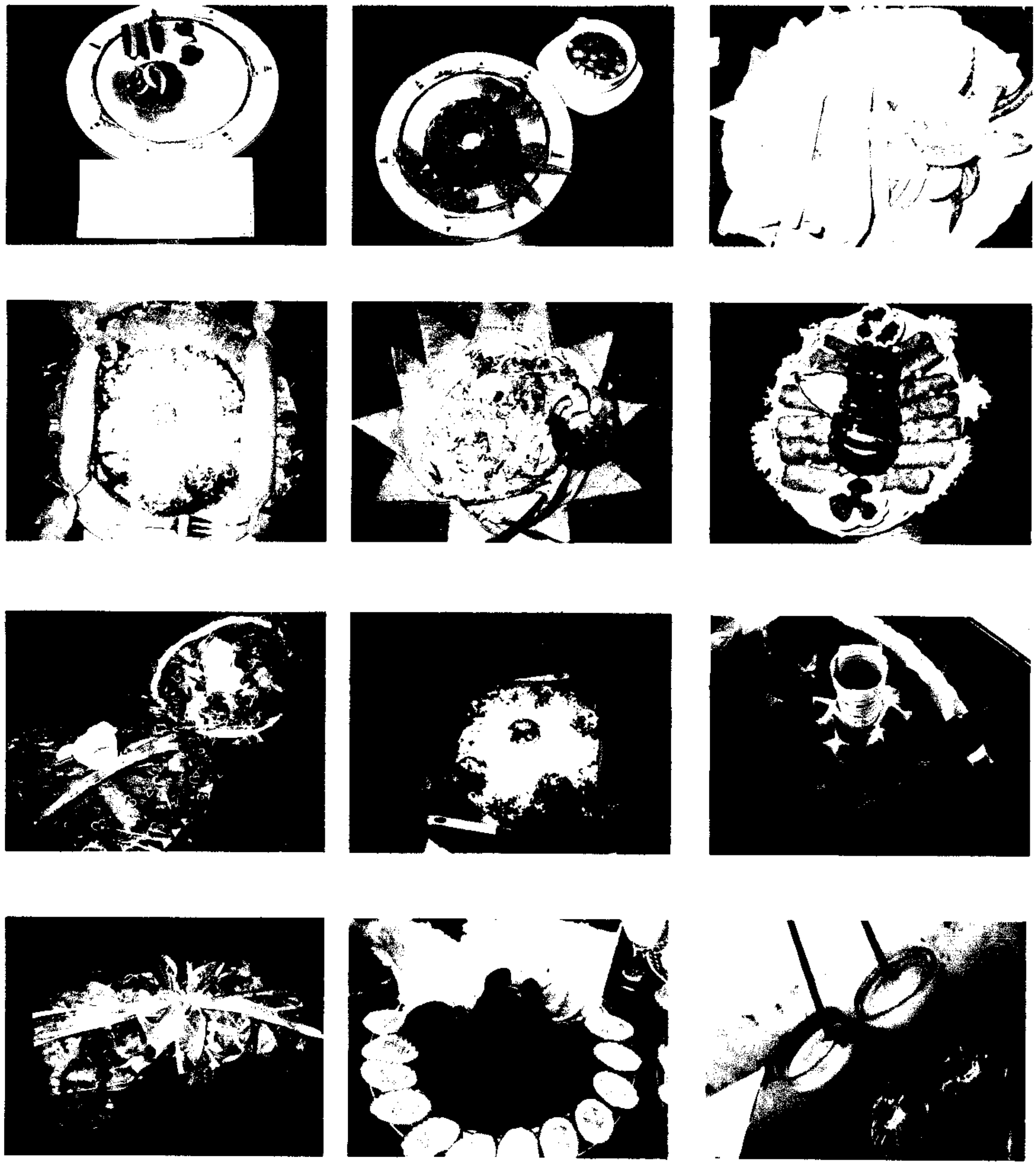








Berbagai Kreasi Masakan Berbahan Dasar Bonggol Pisang



KEGIATAN PENDAMPINGAN DI RUMAH IBU TITIN











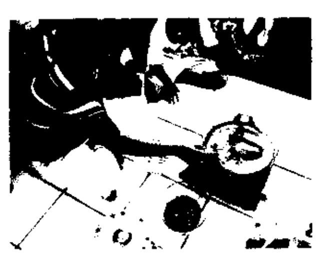
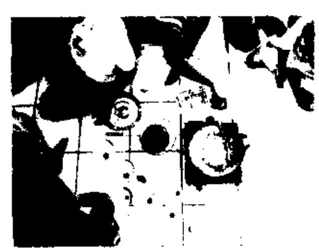






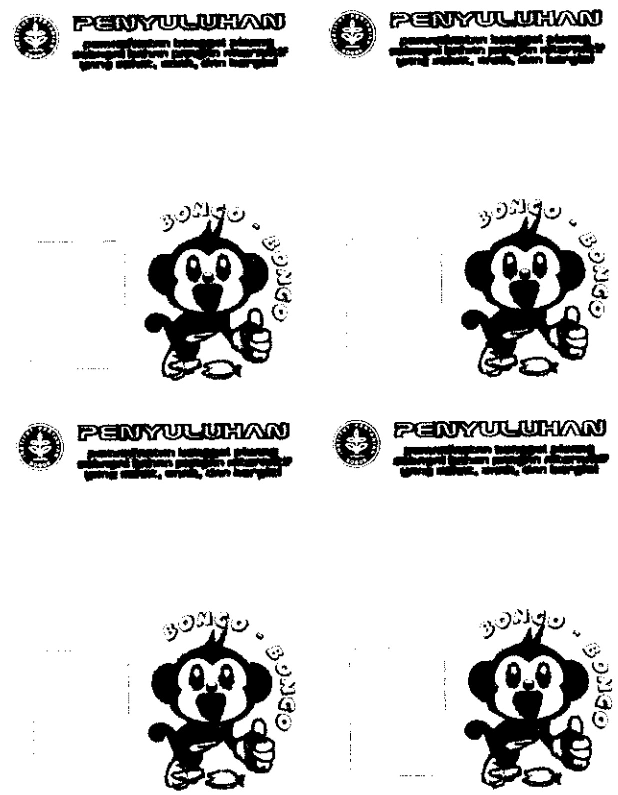




LAMPIRAN III

Name Tag Tim Pelaksana



Spanduk Kegiatan