

Workshop Inovasi Pembuatan Nugget Jantung Pisang di Desa Kumbang Kecamatan Rajagaluh Kabupaten Majalengka

Catur Wahyudi¹, Juli Riyanto Tri Wijaya², Setyowati Subroto³, Ira Maya Hapsari⁴, Fahmi Firmansyah⁵, Agus Prasetyono⁶

^{1,2,3,4,5,6} Universitas Pancasakti Tegal, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis: Catur Wahyudi

E-mail: caturwahyudi@upstegal.ac.id

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat Desa Kumbang Kecamatan Rajagaluh Kabupaten Majalengka melalui workshop inovasi pembuatan nugget jantung pisang sebagai bentuk pemanfaatan potensi pangan lokal yang bernilai ekonomi. Jantung pisang merupakan bahan pangan yang mudah dijumpai namun belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat. Melalui workshop yang berlangsung selama satu hari penuh, peserta diberikan materi mengenai potensi gizi jantung pisang, peluang usaha berbasis pangan lokal, serta demonstrasi langsung pembuatan nugget mulai dari persiapan bahan, proses pengolahan, pencetakan, hingga teknik penggorengan yang tepat. Selain aspek teknis, peserta juga mendapatkan pelatihan mengenai pengemasan produk, penentuan harga pokok produksi, serta strategi pemasaran sederhana yang dapat diterapkan dalam usaha rumahan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu memahami dan mempraktikkan seluruh tahapan pembuatan nugget dengan baik. Antusiasme peserta juga terlihat melalui keinginan untuk mengembangkan produk sebagai peluang usaha keluarga. Kegiatan ini berhasil meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya pemanfaatan sumber daya lokal dan membuka peluang pembentukan usaha berbasis pangan inovatif. Dengan pendampingan lanjutan dan dukungan pemerintah desa, produk nugget jantung pisang berpotensi menjadi alternatif usaha yang berkelanjutan serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Kumbang.

Kata kunci – nugget jantung pisang, inovasi pangan lokal, pemberdayaan masyarakat, diversifikasi pangan, ekonomi desa.

Abstract

This community service program aims to enhance the skills and knowledge of residents in Kumbang Village, Rajagaluh District, Majalengka Regency through a workshop on innovating banana blossom nuggets as a value-added local food product. Banana blossoms are widely available in rural areas yet remain underutilized despite their nutritional value and economic potential. Through a full-day workshop, participants received comprehensive materials on the nutritional benefits of banana blossoms, opportunities for developing local-food-based home industries, and a step-by-step demonstration of nugget production, including ingredient preparation, processing techniques, molding, and proper frying methods. In addition to technical skills, participants were also introduced to basic product packaging techniques, simple costing calculations, and practical marketing strategies suitable for small-scale household businesses. The results of the activity indicated that participants were able to understand and successfully practice all stages of the nugget-making process. Their enthusiasm was reflected in their expressed interest in developing the product as an income-generating alternative. The workshop also increased community awareness of the importance of utilizing local resources creatively and productively. With continued guidance and support from village stakeholders, banana blossom nuggets have strong potential to grow into a

sustainable micro-enterprise that contributes to improving household welfare and strengthening the local economy of Kumbung Village.

Keywords - *banana blossom nuggets, local food innovation, community empowerment, food diversification, rural economy.*

PENDAHULUAN

Pengembangan potensi pangan lokal menjadi salah satu strategi penting dalam meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat desa, khususnya di wilayah pedesaan yang memiliki kekayaan sumber daya alam namun belum termanfaatkan secara optimal. Salah satu komoditas yang mudah dijumpai namun sering kali kurang mendapat perhatian adalah jantung pisang. Di banyak desa, termasuk Desa Kumbung Kecamatan Rajagaluh Kabupaten Majalengka, jantung pisang kerap dianggap sebagai limbah atau hanya digunakan sebatas bahan pangan rumahan sederhana. Padahal, berbagai penelitian dan program pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa jantung pisang memiliki potensi ekonomi yang besar apabila diolah menjadi produk pangan inovatif seperti nugget, abon, stik daging nabati, dan olahan lain yang bernilai jual tinggi. Pemanfaatan jantung pisang sebagai bahan baku usaha kuliner bukan hanya menjadi alternatif sumber protein nabati yang murah, tetapi juga dapat membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat desa.

Berbagai kegiatan pengabdian masyarakat di Indonesia telah membuktikan bahwa inovasi pangan berbasis jantung pisang mampu meningkatkan keterampilan masyarakat sekaligus memperkuat ketahanan pangan lokal. Misalnya, Abdjul dan Nurhayati (2024) melaksanakan pelatihan pengolahan jantung pisang menjadi stik daging sebagai alternatif pangan nabati yang berhasil meningkatkan kemampuan masyarakat Desa Tutulo dalam menghasilkan produk bernilai ekonomi. Demikian pula, Budiandriani dan Ramlawati (2023) membuktikan bahwa pembuatan nugget jantung pisang dapat meningkatkan pendapatan kelompok mitra di Desa Paddinging, Kabupaten Takalar. Contoh lain ditunjukkan oleh Chaniago et al. (2023) yang mengembangkan inovasi abon dan nugget jantung pisang, memperlihatkan bahwa diversifikasi pangan lokal mampu memberi dampak ekonomi positif bagi masyarakat Desa Buon Mandiri. Berbagai temuan ini menunjukkan bahwa olahan jantung pisang memiliki peluang besar untuk dikembangkan sebagai usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di tingkat desa.

Selain memiliki potensi ekonomis, jantung pisang juga kaya manfaat gizi sehingga layak dijadikan bahan baku produk pangan olahan. Sejumlah penelitian menunjukkan bahwa jantung pisang mengandung serat tinggi, antioksidan, vitamin, serta berpotensi meningkatkan kesehatan masyarakat. Puspitasari (2023) menemukan bahwa proporsi jantung pisang dalam produk nugget berpengaruh terhadap kadar protein dan daya terima konsumen. Temuan ini menguatkan peluang bahwa inovasi nugget jantung pisang tidak hanya berorientasi pada nilai ekonomi, tetapi juga kualitas kesehatan masyarakat. Bahkan, beberapa penelitian menunjukkan manfaat langsung terhadap kelompok rentan, seperti studi Yati et al. (2023) yang menemukan bahwa konsumsi nugget jantung pisang dapat meningkatkan produksi ASI ibu menyusui. Hal ini membuktikan bahwa jantung pisang merupakan bahan pangan yang tidak hanya ekonomis, tetapi juga memiliki dampak kesehatan nyata.

Tren inovasi pangan berbasis bahan lokal seperti jantung pisang, daun singkong, bonggol pisang, dan produk pertanian lainnya semakin berkembang di berbagai wilayah Indonesia. Hal ini terlihat dari pelatihan pembuatan nugget daun singkong (Astuti et al., 2025), pengolahan nugget bonggol pisang (Engelen & Mutsyahidan, 2023), serta inovasi nugget jagung (Achmad, 2025). Aktivitas-aktivitas tersebut menunjukkan bahwa masyarakat pedesaan memiliki potensi besar dalam mengembangkan usaha kreatif berbasis pangan lokal apabila diberikan pendampingan, pelatihan, dan pengetahuan yang memadai. Diversifikasi pangan lokal juga sejalan dengan upaya pemerintah dalam memperkuat ketahanan pangan dan meningkatkan nilai tambah produk pertanian. Rahmatunisa et al. (2023) menekankan bahwa diversifikasi pangan merupakan strategi penting dalam mengurangi

ketergantungan terhadap bahan pangan tertentu dan mendorong pemanfaatan sumber daya lokal secara berkelanjutan.

Dalam konteks Desa Kumbung Kecamatan Rajagaluh Kabupaten Majalengka, pemanfaatan jantung pisang sebagai bahan baku industri rumahan memiliki relevansi yang sangat kuat. Desa ini memiliki potensi pertanian yang cukup besar dengan lahan pekarangan dan kebun pisang yang dapat dimanfaatkan secara optimal. Namun, sebagian besar masyarakat masih memanfaatkan jantung pisang secara tradisional dan belum melihatnya sebagai peluang usaha yang menjanjikan. Tantangan yang dihadapi masyarakat antara lain kurangnya pengetahuan mengenai inovasi pengolahan pangan, keterbatasan wawasan mengenai nilai jual produk olahan, serta minimnya pelatihan kewirausahaan yang dapat membantu masyarakat mengembangkan usaha berbasis potensi lokal. Kondisi ini serupa dengan temuan berbagai studi pengabdian yang menyoroti pentingnya edukasi dan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan keterampilan vokasional (Jubaedah, 2023; Trisnawati et al., 2025).

Workshop inovasi pembuatan nugget jantung pisang di Desa Kumbung menjadi salah satu upaya konkret untuk menjawab permasalahan tersebut. Melalui workshop ini, masyarakat diperkenalkan pada cara pengolahan jantung pisang menjadi produk pangan modern yang memiliki cita rasa menarik, tahan simpan, dan memiliki prospek pemasaran yang luas. Pelatihan yang diberikan tidak hanya berfokus pada teknik produksi, tetapi juga mencakup aspek pengemasan, standar kebersihan pangan, serta strategi pemasaran sederhana yang dapat dilakukan oleh masyarakat desa. Hal ini sejalan dengan praktik baik dari program pengabdian lainnya, seperti pelatihan pengolahan dendeng jantung pisang dengan kemasan *vacuum-sealed* dan *QR codes* (Hamdani & Susanto, 2025), atau pemberdayaan masyarakat melalui olahan pangan bernilai ekonomi seperti abon ikan, opak singkong, dan nugget tempe (Fitria et al., 2024; Rosaki & Nurmalia, 2023; Rokhman et al., 2024).

Selain meningkatkan keterampilan teknis, inovasi pangan lokal juga mendukung nilai-nilai pemberdayaan masyarakat. Program pelatihan seperti ini dapat meningkatkan kepercayaan diri masyarakat, membuka peluang jaringan usaha baru, menggerakkan partisipasi kelompok perempuan, serta mendukung perkembangan UMKM desa, sebagaimana ditunjukkan oleh Jamu dan Sari (2023) melalui pemberdayaan ibu rumah tangga dengan inovasi nugget pisang. Kegiatan pelatihan juga dapat meningkatkan kapasitas keluarga, terutama kelompok PKK atau komunitas perempuan desa yang selama ini berperan penting dalam pengelolaan usaha rumah tangga. Hal ini relevan bagi Desa Kumbung yang memiliki kelompok-kelompok masyarakat aktif dan dapat diberdayakan melalui kegiatan produksi pangan bernilai ekonomis.

Secara lebih luas, inovasi pengolahan pangan lokal turut berperan dalam upaya penanganan isu-isu sosial seperti stunting dan ketahanan pangan keluarga. Penelitian Olviana et al. (2025) menunjukkan bahwa diversifikasi pangan lokal dapat membantu program pencegahan stunting di daerah pedesaan. Dengan demikian, kegiatan workshop pembuatan nugget jantung pisang tidak hanya berdampak pada aspek ekonomi, tetapi juga dapat berkontribusi pada peningkatan gizi masyarakat jika produk ini dikonsumsi secara rutin oleh keluarga. Potensi ini membuka ruang bagi pengembangan program lanjutan yang mengaitkan inovasi pangan lokal dengan upaya kesehatan masyarakat.

Dari berbagai uraian di atas, dapat dilihat bahwa kegiatan workshop inovasi pembuatan nugget jantung pisang merupakan kebutuhan yang penting dan relevan bagi masyarakat Desa Kumbung. Workshop ini dapat menjadi sarana pemberdayaan, peningkatan keterampilan, penguatan ekonomi keluarga, serta diversifikasi pangan berbasis potensi lokal. Dengan memberikan edukasi dan pendampingan yang tepat, masyarakat desa memiliki peluang besar untuk mengembangkan usaha baru yang berkelanjutan. Selain itu, kegiatan ini menjadi langkah strategis dalam memanfaatkan kekayaan lokal yang selama ini belum tergarap maksimal. Melalui pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat tercipta perubahan nyata bagi kesejahteraan masyarakat.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini memiliki beberapa tujuan sebagai berikut. Pertama, meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Kumbung dalam mengolah jantung

pisang menjadi produk nugget yang bernilai ekonomis. Kedua, memberikan pemahaman mengenai teknik pengolahan pangan yang higienis, menarik, dan sesuai standar keamanan pangan. Ketiga, mendorong masyarakat untuk mengembangkan usaha kecil berbasis potensi lokal yang mudah diakses dan memiliki prospek pasar. Keempat, memperkenalkan strategi dasar pengemasan dan pemasaran sehingga produk yang dihasilkan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Kelima, membangun motivasi dan kemandirian masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya desa secara kreatif dan berkelanjutan.

METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif melalui metode workshop terstruktur yang berlangsung selama satu hari, mulai pukul 09.00 hingga 15.00. Kegiatan diawali dengan sesi pembukaan, penyampaian tujuan program, serta pemaparan materi mengenai potensi ekonomi jantung pisang dan pentingnya diversifikasi pangan lokal. Pada tahap ini, peserta diperkenalkan pada manfaat gizi jantung pisang, peluang usaha rumahan berbasis pangan lokal, serta contoh produk olahan yang memiliki nilai jual. Setelah itu, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi langsung pembuatan nugget jantung pisang. Fasilitator memperagakan langkah-langkah mulai dari pemilihan bahan, pengolahan, pencampuran bumbu, pencetakan, hingga teknik penggorengan yang menghasilkan tekstur dan cita rasa optimal. Seluruh peserta diberikan kesempatan untuk mengamati dan bertanya secara interaktif sehingga pemahaman mereka mengenai proses produksi dapat berkembang secara komprehensif.

Pada sesi berikutnya, setelah demonstrasi, peserta dibagi menjadi beberapa kelompok kecil untuk melakukan praktik mandiri dengan pendampingan tim pelaksana. Peserta mempraktikkan seluruh tahapan produksi yang telah dijelaskan, termasuk teknik sanitasi pangan, pengukuran komposisi bahan, serta pengemasan produk agar menarik dan sesuai standar pemasaran sederhana. Setelah produk jadi, kegiatan dilanjutkan dengan diskusi mengenai strategi pemasaran lokal, analisis biaya produksi (HPP), serta simulasi harga jual untuk memastikan usaha dapat dijalankan secara berkelanjutan. Di akhir sesi, dilakukan evaluasi kegiatan melalui tanya jawab, refleksi bersama, dan pemberian umpan balik dari peserta mengenai manfaat workshop. Pendekatan ini dipilih untuk memastikan bahwa peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga mampu mempraktikkan keterampilan secara langsung, sehingga hasil pengabdian dapat diterapkan dan dikembangkan dalam kehidupan sehari-hari maupun peluang usaha keluarga.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan workshop inovasi pembuatan nugget jantung pisang di Desa Kumbang Kecamatan Rajagaluh Kabupaten Majalengka memberikan hasil yang sangat positif dan menggambarkan tingginya antusiasme peserta terhadap kegiatan pemberdayaan berbasis pemanfaatan potensi pangan lokal. Workshop yang berlangsung dari pukul 09.00 hingga 15.00 ini diikuti oleh berbagai lapisan masyarakat, seperti ibu rumah tangga, anggota PKK, remaja putri, serta beberapa pelaku usaha kecil yang sudah memiliki ketertarikan terhadap usaha kuliner. Sejak awal kegiatan, suasana workshop menunjukkan respons yang aktif dari peserta, ditandai dengan banyaknya pertanyaan yang diajukan saat sesi pemaparan materi mengenai manfaat jantung pisang, kandungan gizi, serta peluang pasar produk olahan alternatif. Para peserta mengungkapkan bahwa sebelumnya mereka tidak mengetahui bahwa jantung pisang dapat dijadikan bahan dasar produk pangan modern seperti nugget dan memiliki potensi jual yang cukup tinggi.

Pada sesi materi awal, peserta diperkenalkan pada berbagai contoh hasil pengabdian masyarakat di daerah lain yang telah sukses memanfaatkan jantung pisang sebagai bahan baku makanan bernilai ekonomi. Penyampaian contoh studi kasus tersebut mampu membuka wawasan peserta bahwa produk berbasis pangan lokal sebenarnya memiliki pangsa pasar yang cukup luas dan dapat dijadikan peluang usaha. Peserta menyadari bahwa bahan baku jantung pisang sangat mudah

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

ditemukan di lingkungan mereka dan selama ini sering kali terbuang atau hanya dimasak secara sederhana. Penyadaran ini menjadi dasar yang penting untuk menumbuhkan motivasi mereka dalam mengikuti setiap tahapan workshop dengan lebih serius. Pemahaman mengenai nilai tambah dari bahan pangan sederhana ternyata menjadi kunci untuk mendorong perubahan pola pikir masyarakat menuju pengembangan produk kreatif berbasis sumber daya lokal.



Gambar 1.

Bahan pembuatan nugget jantung pisang

Sesi demonstrasi menjadi salah satu tahap paling interaktif dan memberikan pemahaman teknis yang mendalam bagi peserta. Fasilitator menjelaskan proses pembuatan nugget jantung pisang secara rinci mulai dari cara membersihkan jantung pisang untuk mengurangi rasa sepat, teknik perebusan yang tepat, proses pencacahan, pencampuran adonan dengan komposisi bumbu yang seimbang, hingga teknik pencetakan agar menghasilkan bentuk yang rapi. Peserta terlihat sangat antusias dan tidak segan mengajukan pertanyaan mengenai tekstur yang ideal, teknik pengolahan agar produk tahan lama, serta kemungkinan variasi rasa atau penambahan bahan lain. Demonstrasi ini menegaskan bahwa proses pengolahan nugget jantung pisang relatif mudah sehingga sangat memungkinkan untuk diterapkan dalam skala rumah tangga.

Salah satu hasil yang terlihat jelas pada workshop ini adalah peningkatan keterampilan praktis peserta. Pada sesi praktik mandiri, peserta dibagi ke dalam kelompok kecil dan diberikan kesempatan untuk membuat nugget jantung pisang secara langsung. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mampu mengikuti instruksi dengan baik meskipun pada awalnya beberapa kelompok mengalami kesulitan dalam menentukan konsistensi adonan. Tim pendamping memberikan arahan secara detail agar peserta dapat menghasilkan adonan yang tepat. Melalui tahapan ini, peserta belajar bahwa kualitas produk sangat dipengaruhi oleh teknik pengolahan dan ketepatan takaran bahan. Pada akhir sesi, seluruh kelompok berhasil menghasilkan nugget jantung pisang meskipun dengan variasi tekstur dan bentuk sesuai tingkat keterampilan masing-masing.



Gambar 2.

Demonstrasi Pembuatan nugget Jantung pisang

Selain aspek teknis, peserta juga mendapatkan wawasan penting mengenai nilai ekonomi dari produk yang mereka buat. Pada sesi diskusi mengenai analisis biaya produksi, peserta diperkenalkan pada perhitungan sederhana mengenai harga bahan, biaya tenaga kerja, biaya operasional, hingga strategi menentukan harga jual yang kompetitif. Banyak peserta yang merasa bahwa pembahasan ini sangat membantu mereka dalam memahami bagaimana sebuah produk bisa dijadikan usaha rumahan yang menguntungkan. Mereka juga memperoleh gambaran mengenai modal awal yang relatif kecil sehingga usaha ini dapat dilakukan tanpa hambatan finansial yang besar. Beberapa peserta bahkan mulai menghitung kemungkinan keuntungan jika mereka memproduksi nugget jantung pisang secara rutin untuk dijual di lingkungan sekitar.

Pengemasan dan pemasaran menjadi bagian penting dari pembahasan hasil workshop. Peserta diperkenalkan pada cara pengemasan sederhana namun menarik, seperti penggunaan plastik vakum, label sederhana, dan informasi komposisi yang dapat dibuat menggunakan alat dan bahan yang mudah ditemukan. Dalam sesi ini, peserta menunjukkan ketertarikan yang besar terhadap pengemasan karena mereka menyadari bahwa tampilan produk memiliki pengaruh besar terhadap minat pembeli. Peserta juga diajarkan mengenai strategi pemasaran di tingkat desa seperti penjualan melalui warung-warung lokal, pemanfaatan WhatsApp untuk promosi, dan teknik pemasaran mulut ke mulut yang efektif. Diskusi mengenai pemasaran ini sangat penting karena sebagian besar peserta belum pernah mempertimbangkan strategi tersebut dalam usaha mereka sebelumnya.



Gambar 3.
Nugget jantung pisang

Selain peningkatan keterampilan teknis dan pengetahuan bisnis, kegiatan workshop juga berdampak pada terbentuknya jaringan sosial dan kerja sama antar peserta. Selama kegiatan berlangsung, peserta saling bertukar pengalaman mengenai olahan pangan yang mereka kuasai, berbagi tips memasak, serta berdiskusi mengenai tantangan yang mungkin mereka hadapi jika memulai usaha kuliner. Interaksi ini menghasilkan beberapa ide baru, seperti pembuatan nugget jantung pisang dengan variasi rasa pedas, keju, dan rempah lokal. Bahkan, beberapa peserta mengungkapkan keinginan untuk membentuk kelompok kecil produksi pangan lokal sebagai tindak lanjut dari pelatihan ini. Terbentuknya jejaring informal seperti ini dapat menjadi modal sosial yang sangat penting untuk keberlanjutan program pemberdayaan masyarakat ke depannya.

Dari sisi efektivitas kegiatan, evaluasi yang dilakukan di akhir sesi menunjukkan bahwa peserta merasa puas dan mendapatkan manfaat yang besar dari workshop. Peserta menyatakan bahwa kegiatan ini memberikan pengalaman baru, keterampilan praktis, serta inspirasi untuk memulai usaha. Banyak peserta mengungkapkan bahwa materi yang disampaikan mudah dipahami dan demonstrasi yang dilakukan sangat membantu mereka dalam menguasai teknik produksi. Hasil evaluasi juga menunjukkan bahwa peserta berharap kegiatan serupa dapat dilakukan secara berkelanjutan untuk memperluas kemampuan mereka dalam mengolah bahan pangan lokal lainnya. Tim pendamping

melihat bahwa semangat dan motivasi peserta sangat kuat, yang menjadi indikator bahwa workshop ini berhasil mencapai tujuan pemberdayaan masyarakat secara efektif



Gambar 4.

Foto bersama dengan peserta

Secara keseluruhan, hasil workshop inovasi pembuatan nugget jantung pisang menunjukkan bahwa kegiatan ini mampu memberikan dampak positif yang mencakup peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis potensi lokal. Kegiatan ini tidak hanya memberikan pelatihan teknis, tetapi juga membangun kesadaran mengenai pentingnya memanfaatkan sumber daya desa secara kreatif dan produktif. Dengan adanya kemampuan baru yang diperoleh masyarakat, peluang untuk mengembangkan usaha kecil dan menengah berbasis pangan lokal semakin terbuka lebar. Selain itu, workshop ini juga membantu memperkuat ketahanan ekonomi keluarga serta mendukung upaya ketahanan pangan desa melalui pemanfaatan bahan-bahan lokal yang melimpah. Hasil ini sejalan dengan tujuan utama pengabdian masyarakat, yaitu meningkatkan kesejahteraan melalui pemberdayaan, peningkatan keterampilan, dan pengembangan potensi lokal secara berkelanjutan.

KESIMPULAN

Kegiatan workshop inovasi pembuatan nugget jantung pisang di Desa Kumbung Kecamatan Rajagaluh Kabupaten Majalengka berhasil dilaksanakan dengan baik dan memberikan dampak yang signifikan bagi masyarakat. Melalui pelatihan yang berlangsung selama satu hari penuh, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan mengenai potensi ekonomi dan gizi jantung pisang, tetapi juga mampu mempraktikkan secara langsung teknik pengolahan menjadi produk nugget bernilai jual. Antusiasme tinggi dari peserta menunjukkan bahwa kegiatan ini sangat relevan dengan kebutuhan masyarakat, terutama dalam upaya meningkatkan keterampilan rumah tangga, memperluas peluang usaha, dan memanfaatkan sumber daya lokal yang selama ini kurang termanfaatkan. Workshop ini juga memperkuat kapasitas masyarakat dalam memahami aspek kebersihan pangan, pengemasan, serta strategi pemasaran sederhana yang dapat diterapkan sebagai modal awal memulai usaha kuliner rumahan. Hasil keseluruhan kegiatan menggambarkan bahwa pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal dapat memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan ekonomi keluarga dan mendukung ketahanan pangan desa. Selain itu, kegiatan ini berhasil mendorong terciptanya jejaring sosial dan kerja sama antar peserta sebagai landasan yang baik untuk pengembangan usaha bersama di masa mendatang.

Berdasarkan hasil kegiatan, terdapat beberapa saran yang dapat dijadikan acuan untuk pengembangan program serupa di masa mendatang. Pertama, perlu adanya pendampingan lanjutan

bagi peserta yang berminat mengembangkan usaha nugget jantung pisang agar mereka mendapatkan bimbingan lebih mendalam terkait manajemen usaha, perizinan PIRT, pengembangan varian produk, serta pemasaran digital. Pendampingan ini penting untuk memastikan keberlanjutan program dan membantu peserta menghadapi tantangan usaha di tahap awal. Kedua, pemerintah desa dan kelompok PKK diharapkan dapat mendukung terbentuknya kelompok usaha bersama sebagai wadah produksi dan pemasaran, sehingga kegiatan ekonomi dapat berjalan secara kolektif dan memberikan manfaat yang lebih luas. Ketiga, disarankan agar program pengabdian berikutnya mencakup pelatihan teknologi sederhana seperti penggunaan vacuum sealer, penentuan label produk, dan perhitungan harga pokok produksi untuk meningkatkan profesionalitas usaha. Keempat, kegiatan serupa dapat diperluas dengan pelatihan pemanfaatan bahan pangan lokal lainnya sehingga masyarakat memiliki lebih banyak alternatif usaha berbasis potensi desa. Dengan adanya dukungan berkelanjutan dan kolaborasi antara masyarakat, akademisi, dan pemerintah desa, inovasi pangan lokal seperti nugget jantung pisang dapat berkembang menjadi usaha produktif yang mendukung kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, T., & Nurhayati, N. (2024). Pelatihan pengolahan jantung pisang sebagai alternatif makanan nabati (stik daging) untuk meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Tutulo Kecamatan Dungaliyo. *Damhil: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. <https://ejournal.ung.ac.id/index.php/damhil/article/view/27935>
- Achmad, F. (2025). Pelatihan pembuatan nugget jagung sebagai pengganti ayam di Pekon Pesanguan Tanggamus. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Sakai Sambayan*. <http://jss.lppm.unila.ac.id/index.php/ojs/article/view/584>
- Aisyah, A. N., Sani, S., & Suprihatin, S. (2024). Nugget jantung pisang sebagai usaha diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal di Desa Kalipucang. *Madani: Indonesian Journal of Community Engagement*. <https://journal.uib.ac.id/index.php/madani/article/view/8713>
- Arif, A. (2023). Pengolahan buah sukun menjadi nugget bernilai ekonomi di SMP 10 Bantimurung Kabupaten Maros. *Abdi Kami: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. http://ejournal.iaibrahimiy.ac.id/index.php/Abdi_Kami/article/view/1797
- Astuti, S. Y., Antika, E. V. I., & Falaesa, R. M. (2025). Ketahanan pangan Desa Kajarharjo melalui inovasi pembuatan nugget daun singkong dan penggalakan booster organik tanaman guna pertanian sehat. *Manfaat: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. <https://journal.asritani.or.id/index.php/Manfaat/article/view/448>
- Budiandriani, B., & Ramlawati, R. (2023). Pengolahan jantung pisang menjadi snack nugget untuk meningkatkan pendapatan kelompok mitra di Desa Paddinging Kecamatan Sandrobone Kabupaten Takalar. *Celebes Journal of Community Services*. <https://ojs.stieamkop.ac.id/index.php/celeb/article/view/298>
- Chaniago, R., Ode, H., & Lasamadi, R. D. (2023). Inovasi abon dan nugget jantung pisang Desa Buon Mandiri Kecamatan Luwuk Utara Kabupaten Banggai. *PIMAS: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. <https://ejournal.uhb.ac.id/index.php/PIMAS/article/view/938>
- Engelen, A., & Mutsyahidan, A. M. A. (2023). Pelatihan pembuatan nugget bonggol pisang. *Jurnal Abdimas Terapan*. <https://jurnalvokasi.ung.ac.id/jat/index.php/jat/article/view/32>
- Fadhilah, N., & Witman, S. (2025). Inovasi produk nugget ikan gabus (*Channa striata*) dengan penambahan wortel sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat di Kota Banjarbaru. *Senmaster: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. <https://conference.ut.ac.id/index.php/senmaster/article/view/2824>
- Fitria, R. L., Amalinsyah, S., Sidqi, F., Alo, T., & Lesnussa, P. J. (2024). Inovasi produk opak singkong untuk peningkatan dan pemberdayaan ekonomi PKK Putat Wetan melalui program kampung mompreneur. *Karya Pengabdian Masyarakat*.

- Hamdani, F., & Susanto, E. S. (2025). Pengolahan jantung pisang (*Musa paradisiaca*) menjadi dendeng dengan pengemasan vacuum-sealed dendeng packs with QR codes. *Jurnal Berilmu: Pengabdian kepada Masyarakat*. <http://jurnal.bimaberilmu.com/index.php/ba-jpm/article/view/1264>
- Inayah, A. N., Aksan, M., & Rukmelia, R. (2024). Pelatihan pengelolaan limbah domestik menjadi cookies tulang ikan dan abon ikan jantung pisang dalam mendukung agroindustri pangan berkelanjutan dan ramah lingkungan. *Jurnal Abdi Insani*. <https://abdiinsani.unram.ac.id/index.php/jurnal/article/view/1871>
- Jamu, M. E., & Sari, S. P. S. (2023). Pemberdayaan ibu rumah tangga melalui inovasi pengolahan nugget pisang sebagai upaya peningkatan ekonomi di Kecamatan Ende Tengah. *CONSEN: Indonesian Journal of Community Empowerment*. <https://journal.irpi.or.id/index.php/consen/article/view/989>
- Jubaedah, Y. (2023). Pelatihan keterampilan vokasi berbasis life skills sebagai program pengabdian kepada masyarakat bagi remaja terdampak gempa. *Lentera Karya Edukasi*. <https://ejournal.upi.edu/index.php/Lentera/article/view/63695>
- Nainggolan, T. (2025). Pengaruh pemberian nugget jantung pisang dengan penambahan tepung kedelai dan ikan lele terhadap peningkatan berat badan anak prasekolah. *Cendekia: Jurnal Penelitian dan Pengkajian Ilmiah*. <http://manggalajournal.org/index.php/cendekia/article/view/1545>
- Novianita, N. A., & Nisky, N. I. Y. (2023). Optimalisasi pengelolaan sumber daya Desa Tihu untuk meningkatkan penghasilan masyarakat desa. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*.
- Olviana, T., Nendissa, D. R., & Chamdra, S. (2025). Diversifikasi pangan lokal dalam penanganan stunting pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Suka Maju di Desa Bakiruk Kecamatan Malaka Tengah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*. <http://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/view/6822>
- Puspitasari, D. I. (2023). Pengaruh proporsi jantung pisang dan tepung terigu terhadap kadar protein, mutu organoleptik, dan daya terima nugget jantung pisang kepok. *Polkesraya Institutional Repository*. <http://repo.polkesraya.ac.id/id/eprint/2932>
- Rahmatunisa, R., Putra, P. P., Faridah, A., & Holinesti, R. (2023). Review diversifikasi pangan lokal Indonesia: A review of local food diversification in Indonesia. *ResearchGate*. <https://www.researchgate.net/>
- Rahmawati, D., & Ali, D. A. (2024). Training on making fish nuggets with the addition of banana hearts: Dasa Wisma Group in Lalombonda Village. *Jurnal Abdimas Teknologi dan Pemberdayaan*. <http://abditekper.uho.ac.id/index.php/jat/article/view/2>
- Roesma, D. I., Pujani, V., & Rahman, T. (2025). Diversifikasi olahan pisang melalui pengabdian masyarakat: Mewujudkan kemandirian ekonomi berbasis nagari di Desa Saureinu. *Jurnal Abdi Inovatif*. <https://www.ejournalunb.ac.id/abdi/article/view/793>
- Rokhman, M., Jagat, G. A., & Faturohman, F. (2024). Menggali potensi sektor pangan sebagai upaya pencegahan stunting melalui inovasi pengolahan nugget tempe dan daun kelor. *Prosiding Kampung Pengabdian*. <https://proceedings.uinsaizu.ac.id/index.php/kampelmas/article/view/1066>
- Rosaki, T., & Nurmalia, A. (2023). Diversifikasi dan pemasaran olahan lele sebagai upaya penguatan pendapatan masyarakat. *Abdimasy: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. <https://jurnal.umpwr.ac.id/index.php/abdimas/article/download/2727/1810>
- Siska, A. I., & Kareja, N. (2024). Booklet resep berbahan dasar ikan sebagai upaya pencegahan stunting di Desa Tambong Banyuwangi. *I-Com: Indonesian Community Empowerment Journal*. <https://ejournal.uniramalang.ac.id/i-com/article/view/5579>
- Sukmawati, S., & Asmaliani, I. (2024). Peningkatan produksi dan perbaikan pemasaran dari produk abon cakalang pedas Kedai Shafa di Kelurahan Pandang, Panakkukang, Makassar. *I-Com*:

Indonesian Community Empowerment Journal. <https://ejournal.uniramalang.ac.id/i-com/article/view/5711>

- Susanti, N., Haryanti, H., & Sapariyah, R. A. (2024). IMOOJI untuk olahan jantung pisang Desa Mojogedang Kabupaten Karanganyar. *Adiwidya: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. <https://ejournal.unisri.ac.id/index.php/adiwidya/article/view/8828>
- Trisnawati, D., Maulani, T. R., & Indriati, M. (2025). Penyuluhan untuk pengembangan keterampilan masyarakat guna meningkatkan nilai ekonomi di Desa Cipanas Banten (inovasi produk berbahan baku pisang). *Jurnal Pengabdian Pemberdayaan Masyarakat*. <https://www.jurnal.unmabanten.ac.id/index.php/jppm/article/view/1454>
- Wahyuni, D., & Puspitaningsari, M. (2024). Pelatihan pembuatan abon jantung pisang sebagai makanan alternatif pada kelompok PKK di Dusun Gambar Desa Wonodadi. *JP-MAS: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. <https://jpmas.upjb.ac.id/index.php/JP-MAS/article/view/7>
- Yati, U., Sukamto, E., & Wijayanti, E. (2023). Pengaruh konsumsi nugget jantung pisang terhadap peningkatan produksi ASI ibu menyusui di Desa Bumi Rahayu. *Aspiration of Health Journal*. <https://ejournal.itka.ac.id/index.php/aohj/article/view/190>
- Yesi, Y., Vania, D., & Damayani, A. (2023). Analisis peningkatan UMKM proses pengolahan dan pemasaran singkong melalui kegiatan sosialisasi bersama Pemdes Balai Pungut. *Al-Khidmah: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*. <https://ejournalqarnain.stisnq.ac.id/index.php/ALKHIDMAH/article/view/529>