

## **Pemanfaatan Jantung Pisang Mulu Bebe dengan Penambahan Daging Ikan Tuna sebagai Bahan Pembuatan Bakso di Dusun Tuwokona, Halmahera Barat**

### ***Utilization of Mulu Bebe Banana Hearts with the Addition of Tuna Fish Meat as an Ingredient for Making Meatballs in Tuwokona Hamlet, West Halmahera***

**Nurjana Albaar<sup>1</sup>, Hamidin Rasulu<sup>1,\*</sup>, Abu Rahmat Ibrahim<sup>1</sup>, Janiah Husen<sup>1</sup>, Hayun Abdullah<sup>2</sup>, Abdul Kadir Kamaluddin<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Khairun, Ternate, Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Khairun, Ternate, Indonesia

<sup>3</sup>Program Studi Kehutanan, Fakultas Pertanian, Universitas Khairun, Ternate, Indonesia

\*Korespondensi : [hamidin@unkhair.ac.id](mailto:hamidin@unkhair.ac.id)

#### **ABSTRAK**

Pemanfaatan potensi lokal menjadi sangat penting. Sebagai contoh bagaimana pemberdayaan ekonomi kreatif dapat dilakukan melalui pembuatan produk olahan berbasis potensi desa. Kegiatan yang dilaksanakan oleh tim Pengabdian kepada Masyarakat Fakultas Pertanian Universitas Khairun bertujuan untuk membantu Usaha Mikro Kecil Menengah khususnya Kelompok Tani Dusun Tuwokona dalam menyelesaikan kendala-kendala yang dihadapi. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu dengan melakukan observasi potensi desa, dilanjutkan dengan wawancara, kemudian dilakukan kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan produk bakso berbahan dasar jantung pisang mulu bebe dan daging ikan tuna. Sehingga hasilnya melalui pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bahwa pemanfaatan potensi sumberdaya lokal dapat dimanfaatkan secara maksimal dapat memberi nilai tambah bagi masyarakat baik dari aspek peningkatan nilai ekonomi maupun kenaneka ragam pangan. Pemanfaatan jantung pisang mulu bebe dan daging ikan tuna sebagai bahan pembuatan bakso akan memberikan nilai tambah bagi sumber pangan lokal tersebut, sehingga melalui pelatihan ini masyarakat yang terhimpun dalam Kelompok Tani Dusun Tuwokona akan semakin produktif dalam melakukan diversifikasi produk salah satunya adalah bakso jantung pisang yang diperkaya dengan penambahan daging ikan tuna. Sebagai kesimpulan bahwa pendampingan bagi kelompok tani Dusun Tuwokona sangat diperlukan dalam meningkatkan keterampilan sehingga dapat menghasilkan produk bakso yang bernilai ekonomi dan memiliki nilai gizi yang tinggi.

**Kata kunci:** bakso, jantung pisang mulu bebe, Dusun Tuwokona

#### **ABSTRACT**

*Utilizing local potential is very important. As an example of how creative economic empowerment can be done through making processed products based on village potential. The activity carried out by the community service team of the Faculty of Agriculture, Khairun University aims to help Micro, Small and Medium Enterprises, especially the Tuwokona Hamlet Farmers Group in resolving the obstacles faced. The method used in this activity was to observe the village's potential, followed by interviews, then training and assistance activities were carried out in making meatball products made from mulu bebe banana blossoms and tuna fish meat. So the result through the implementation of this community services activity is that the potential of local resources can be utilized optimally and can provide added value to the community both in terms of increasing economic value and food diversity. The use of Mulu Bebe banana blossoms and tuna fish meat as ingredients for making meatballs will provide added value to local food sources, so that through this training the people gathered in the Tuwokona Hamlet Farmers Group will be more productive in diversifying their products, one of which is enriched banana blossom meatballs. with*

*the addition of tuna meat. In conclusion, assistance for the Tuwokona Hamlet farmer group is very necessary in improving their skills so that they can produce meatball products that are economically valuable and have high nutritional value.*

**Keywords:** *meatballs, mulu bebe banana blossoms, Tuwokona Hamlet*

## PENDAHULUAN

Pengabdian masyarakat merupakan salah satu bentuk implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat, terutama di daerah pedesaan. Dalam konteks ini, pemanfaatan potensi lokal menjadi sangat penting. Sebagai contoh bagaimana pemberdayaan ekonomi kreatif dapat dilakukan melalui pembuatan produk olahan berbasis potensi desa. Hal ini menunjukkan bahwa dengan memanfaatkan potensi lokal, masyarakat dapat meningkatkan pendapatan mereka secara signifikan Handayani *et al.* (2023). Salah satu potensi sumber daya alam yang ada di desa, seperti jantung pisang dan ikan tuna, dapat diolah menjadi produk yang bernilai tinggi. Jantung pisang, misalnya, merupakan limbah yang sering kali terabaikan, namun memiliki nilai gizi yang tinggi dan dapat diolah menjadi berbagai produk makanan, termasuk bakso. Pengolahan bakso berbahan jantung pisang tidak hanya memberikan alternatif makanan sehat, tetapi juga memberikan peluang ekonomi bagi masyarakat lokal (Lamusu *et al.*, 2022).

Selain itu, pelatihan pembuatan bakso yang melibatkan masyarakat setempat dapat menjadi sarana untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka. Pelatihan ini juga dapat mendorong terciptanya usaha mikro yang berkelanjutan, yang pada gilirannya dapat meningkatkan perekonomian desa. Menurut Sari *et al.* (2023), pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal dapat meningkatkan kualitas hidup masyarakat dan mengurangi angka kemiskinan di desa. Implementasi pengabdian masyarakat yang efektif memerlukan kolaborasi antara berbagai pihak, termasuk pemerintah, akademisi, dan masyarakat itu sendiri. Dengan adanya dukungan dari berbagai pihak, program pengabdian masyarakat dapat berjalan dengan lebih baik dan memberikan dampak yang lebih besar. Oleh karena itu, penting untuk terus melakukan evaluasi dan pengembangan program agar sesuai dengan kebutuhan dan potensi yang ada di desa.

Jantung pisang, khususnya dari varietas Mulu Bebe, merupakan salah satu bahan pangan yang kaya akan nutrisi. Jantung pisang mengandung serat yang tinggi, vitamin, dan mineral yang sangat baik untuk kesehatan. Menurut Intisari dan Rosnina (2019), jantung pisang memiliki potensi sebagai bahan baku makanan yang sehat dan dapat diolah menjadi berbagai produk, termasuk bakso. Hal ini menunjukkan bahwa jantung pisang bukan hanya sekadar limbah, tetapi juga memiliki nilai gizi yang signifikan.

Di Indonesia, jantung pisang sering kali dianggap sebagai bahan makanan yang kurang diminati. Namun, dengan pendekatan yang tepat, jantung pisang dapat diolah menjadi produk yang menarik dan lezat. Supriyatin *et al.* (2022) dalam penelitian mereka menunjukkan bahwa jantung pisang dapat dijadikan alternatif cemilan sehat, yang dapat menarik perhatian konsumen yang peduli dengan kesehatan. Ini menjadi kesempatan bagi masyarakat untuk mengembangkan kreativitas dalam mengolah jantung pisang menjadi produk yang lebih bernilai.

Selain itu, pengolahan jantung pisang juga dapat mendukung keberlanjutan lingkungan. Dengan memanfaatkan bahan pangan yang selama ini terbuang, kita dapat mengurangi limbah dan mempromosikan pola konsumsi yang lebih berkelanjutan. Paputungan *et al.* (2022) mencatat bahwa pelatihan pembuatan produk berbasis jantung pisang telah memberikan dampak positif bagi ibu-ibu PKK di Desa Dutohe Barat, yang kini lebih memahami cara mengolah jantung pisang menjadi berbagai produk yang bernilai jual.

Namun, untuk memaksimalkan potensi jantung pisang, diperlukan edukasi dan pelatihan yang berkelanjutan bagi masyarakat. Keterampilan dalam mengolah jantung pisang menjadi produk yang menarik dan berkualitas sangat penting untuk meningkatkan daya saing produk di pasar. Oleh karena itu, pelatihan yang terstruktur dan melibatkan ahli gizi serta pengolahan makanan sangat dianjurkan. Dengan memanfaatkan potensi jantung pisang, masyarakat tidak hanya dapat meningkatkan pendapatan mereka, tetapi juga berkontribusi pada kesehatan masyarakat secara keseluruhan. Hal ini sejalan dengan tujuan pembangunan berkelanjutan yang menekankan pentingnya kesehatan dan kesejahteraan bagi semua.

Ikan tuna merupakan salah satu komoditas perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi di Indonesia. Menurut data dari Kementerian Kelautan dan Perikanan, Indonesia merupakan salah satu produsen ikan tuna terbesar di dunia, dengan kontribusi signifikan terhadap perekonomian nasional. Ikan tuna kaya akan protein, omega-3, dan nutrisi penting lainnya yang sangat baik untuk kesehatan. Oleh karena itu, pemanfaatan ikan tuna sebagai bahan baku dalam pembuatan bakso sangatlah strategis. Masyarakat pesisir, terutama para nelayan, memiliki potensi besar untuk mengembangkan usaha berbasis ikan tuna. Ismail *et al.* (2023) menekankan pentingnya peningkatan keterampilan para nelayan dan keluarganya dalam mengolah ikan tuna menjadi produk yang lebih bernilai. Dengan pelatihan yang tepat, mereka dapat mengolah ikan tuna menjadi bakso yang lezat dan bergizi, sehingga meningkatkan pendapatan keluarga.

Kegiatan-kegiatan yang dilaksanakan oleh tim PKM Fakultas Pertanian Universitas Khairun bertujuan untuk membantu UMKM khususnya Kelompok Tani Tuwokona dalam menyelesaikan kendala-kendala yang dihadapi. Tim PKM sebagai perpanjangan dari Perguruan Tinggi ingin membangun kemitraan yang baik dengan pihak UMKM. Hal ini berkaitan dengan kewajiban Tri Dharma Perguruan Tinggi untuk mengamalkan ilmu yang ada demi kepentingan masyarakat luas. Target jangka pendek dari kegiatan ini adalah terbentuknya prototype produk bakso jantung pisang dengan penambahan daging ikan tuna yang menarik dan informatif. Target jangka panjang dari kegiatan ini adalah diharapkan solusi yang diberikan bisa meningkatkan pendapatan UMKM dan dapat memajukan usaha dari Kelompok Tani Tuwokona, Kabupaten Halmahera Barat.

## **METODE**

Kegiatan PKM dilaksanakan dilokasi mitra yaitu di Dusun Tuwokona, Kabupaten Halmahera Barat. Lokasi mitra berjarak  $\pm 20$  Km dari LPPM Universitas Khairun Ternate. Kegiatan berlangsung pada bulan 13-15 Juli 2024. Kegiatan-kegiatan yang dilaksanakan bersama mitra adalah:

### **1. Kegiatan untuk pemecahan masalah proses produksi**

Masalah utama dari proses produksi adalah masa simpan yang pendek, belum adanya informasi tingkat kesukaan produk, desain label yang kurang menarik dan informatif, serta perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan yang perlu ditingkatkan. Kegiatan pertama yang akan dilaksanakan adalah penyuluhan terkait tata cara pengalengan produk dan hygiene sanitasi penjamah makanan. Kegiatan penyuluhan ini akan diawali dengan pre tes untuk mengetahui pengetahuan karyawan dan peserta PKM tentang pengalengan dan hygiene sanitasi penjamah makanan. Diakhir kegiatan akan dilaksanakan post tes untuk mengetahui apakah materi yang diberikan dapat meningkatkan pengetahuan peserta tentang proses pengolahan dan hygiene sanitasi penjamah makanan.

Kegiatan kedua adalah workshop pembuatan bakso jantung pisang dengan penambahan ikan. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan bakso jantung pisang dengan penambahan ikan dan sebagai pengumpulan data untuk dokumentasi. Kebutuhan bahan untuk proses pengolahan ikan dapat dilihat pada Tabel 1. Kegiatan selanjutnya adalah analisa tingkat kesukaan produk bakso jantung pisang. Analisa gizi dan masa simpan akan dilakukan di laboratorium analisis komersial.

### **2. Kegiatan untuk pemecahan masalah manajerial**

Dokumentasi terkait proses produksi sangat penting untuk dimiliki setiap pelaku usaha. Kelompok Tani Tuwokona belum memiliki dokumen yang jelas tentang standar resep bakso jantung pisang. Setelah selesai kegiatan workshop pengolahan bakso jantung pisang, tim PKM bersama dengan mitra akan menyusun standar resep bakso jantung pisang. Standar resep terdiri dari spesifikasi bahan baku bakso jantung pisang, jumlah bahan, alat yang digunakan, tahapan proses pengolahan, porsi, dan instruksi khusus bila ada. Dokumen lain yang perlu disusun adalah SOP pengolahan bakso jantung pisang. SOP pengolahan bakso jantung pisang berisi tentang alat, bahan, dan langkah-langkah pengolahan bakso jantung pisang. Standar resep dan SOP pengolahan disusun dengan cermat dan detail. Dokumen-dokumen tersebut akan menjadi dasar untuk menjaga kualitas produk tetap baik dan konsisten.

Selama berjalannya kegiatan tim PKM akan bekerjasama dengan mitra. Mitra berperan aktif dalam setiap kegiatan yang akan dilaksanakan. Berikut merupakan kontribusi mitra dalam kegiatan PKM:

1. Mitra memberikan informasi mengenai kendala yang dihadapi. Informasi terkait UMKM dan proses produksi produk diberikan selama proses diskusi awal dan observasi.
2. Mitra mengizinkan karyawannya untuk ikut kegiatan penyuluhan tentang makanan kaleng, hygiene sanitasi penjamah makanan, dan penerapan standar resep selama proses produksi.
3. Mitra ikut aktif mengikuti proses workshop pengolahan bersama dengan tim PKM.
4. Mitra memberikan pendapat dan masukan selama proses desain label bakso jantung pisang.
5. Mitra bersama dengan tim PKM menyusun standar resep dan SOP pengolahan bakso jantung pisang.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Permasalahan yang dihadapi selama ini oleh mitra penerima manfaat dari kegiatan ini adalah banyaknya potensi lokal yang belum dimanfaatkan dengan baik untuk dijadikan produk olahan yang bernilai ekonomis dan bergizi tinggi. Salah satu produknya adalah jantung pisang yang belum dimanfaatkan secara maksimal. Melalui program kemitraan ini, maka pendampingan sangat diperlukan terutama dalam mengolah jantung pisang menjadi bakso, yang diperkaya dengan daging ikan cakalang.

### 1. *Workshop Pemanfaatan bahan hasil Pertanian dan Perikanan*

Pelatihan pembuatan bakso jantung pisang dan ikan tuna merupakan salah satu langkah strategis dalam pemberdayaan masyarakat, khususnya di Dusun Tuwokona, kabupaten Halmahera Barat yang merupakan wilayah Kampus IV Universitas Khairun. Melalui pelatihan ini, masyarakat diajarkan berbagai teknik dan metode dalam mengolah bahan baku lokal menjadi produk yang bernilai tinggi. Pelatihan ini tidak hanya memberikan keterampilan praktis, tetapi juga meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang gizi dan kesehatan. Menurut Lubis *et al.* (2022), penyuluhan dan pelatihan mengenai pembuatan bakso ikan telah memberikan dampak positif bagi ibu rumah tangga, meningkatkan keterampilan mereka dalam mengolah ikan menjadi produk yang lebih menarik.

Pelatihan ini juga berfungsi untuk membangun rasa percaya diri masyarakat dalam berwirausaha. Dengan keterampilan yang diperoleh, mereka dapat memulai usaha kecil-kecilan di rumah, yang pada gilirannya dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Wally dan Abdollah (2022) mencatat bahwa pelatihan pembuatan bakso ikan cakalang telah membantu perempuan untuk mandiri secara ekonomi, sehingga mereka dapat berkontribusi lebih besar dalam perekonomian keluarga.



Gambar 1. Penyampaian materi pelatihan pembuatan bakso bersama Kelompok Tani Dusun Tuwokona, Halmahera Barat

Pada Gambar 1 terlihat bahwa Kelompok Tani yang didominasi oleh ibu-ibu Rumah Tangga yang tergabung dalam kelompok tani Dusun Tuwokona sangat antusias mendengarkan pemaparan materi yang disampaikan oleh dua narasumber yaitu Ibu Nurjana Albaar, STP., MSi dan bapak Dr. Hamidin Rasulu, STP., MP. Dalam pemaparannya menyampaikan bahwa bahan baku berupa pisang mulu bebe merupakan salah satu buah pisang yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Maluku Utara yang mana buah pisang tersebut banyak terdapat di kabupaten Halmahera Barat.

Salah satu tantangan dalam pelatihan ini adalah memastikan bahwa peserta dapat memahami dan menguasai teknik pembuatan bakso dengan baik. Oleh karena itu, penting untuk menyediakan fasilitas dan peralatan yang memadai selama pelatihan. Selain itu, pengawasan dan bimbingan dari para ahli juga sangat diperlukan untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang baik.

Setelah pelatihan, langkah selanjutnya adalah memfasilitasi akses pasar bagi produk yang dihasilkan. Hal ini penting agar masyarakat tidak hanya memiliki keterampilan, tetapi juga dapat memasarkan produk mereka dengan baik. Handayani *et al.* (2023) menekankan pentingnya digital marketing dalam mempromosikan produk lokal, sehingga dapat menjangkau konsumen yang lebih luas. Dengan pelatihan yang tepat dan dukungan yang berkelanjutan, masyarakat dapat mengembangkan usaha berbasis bakso jantung pisang dan ikan tuna menjadi sumber pendapatan yang berkelanjutan. Ini sejalan dengan tujuan pengabdian masyarakat yang tidak hanya fokus pada pemberian keterampilan, tetapi juga pada penciptaan peluang ekonomi yang nyata bagi masyarakat.

## 2. Pendampingan Pembuatan Bakso Jantung Pisang Mulu Bebe

Dalam kegiatan pendampingan pembuatan bakso pisang mulu bebe ini adalah dengan menyiapkan bahan-bahan secara lengkap untuk memudahkan dalam melaksanakan kegiatan di masyarakat penerima manfaat yaitu kelompok tani di Dusun Tuwokona. Dalam sesi selanjutnya narasumber melanjutkan dengan proses pendampingan pembuatan bakso dengan bahan baku utama adalah jantung pisang mulu bebe dengan penambahan daging ikan tuna. Tahapannya adalah seperti disajikan pada Gambar 2 dimana bahan jantung pisang dilakukan pengecilan ukuran, pencucian, pengukusan selama 15 menit dan dilakukan penghancuran menggunakan food processor, selanjutnya daging ikan dihaluskan dan dicampur 1:1 dan ditambahkan bumbu-bumbu seperti bawang putih, lada, garam, penyedap rasa, bawang merah goreng, telur serta tepung tapioka. Selanjutnya dicampur hingga merata dan dicetak menggunakan kepalan tangan membentuk bulatan dan dipanaskan menggunakan air panas sehingga tekstur bakso menjadi kenyal dan matang. Selanjutnya bakso bisa disajikan secara lengkap untuk dikonsumsi.





Gambar 2. Proses pembuatan Bakso dengan bahan jantung pisang mulu bebe dengan penambahan daging ikan cakalang

Pisang mulu bebe dikenal sebagai jenis pisang terpopuler di Maluku Utara. Tidak ada informasi yang jelas tentang distribusi lahan dan produksi pisang mulu bebe sampai saat ini. Namun, sebuah penelitian yang diluncurkan pada tahun 2019 di Kecamatan Sahu Timur di Halmahera Barat menunjukkan bahwa beberapa petani menanam pisang mulu bebe sebagai sumber pendapatan mereka. Pada tahun 2013, produksi pisang di Kecamatan Sahu Timur mencapai lebih dari 15 ribu ton. Pisang "Mulu bebe"—juga dikenal sebagai *Musa acuminata* adalah salah satu komoditas buah tropis yang berpotensi di Indonesia yang memiliki peluang untuk berfungsi sebagai salah satu bahan untuk menambah varietas makanan. Potensi ini didasarkan pada jumlah karbohidrat, mineral, vitamin, dan serat yang memenuhi persyaratan komoditas pangan. Pati pada daging buah buah pisang merupakan sumber karbohidrat terbesar. Setelah 15 hingga 20 persen buah pisang matang, ia akan diubah menjadi sukrosa, glukosa, dan fruktosa (Musita, 2009).

Selain buahnya yang disukai orang-orang, pohon pisang ini menghasilkan jantung pisang, yang merupakan makanan orang-orang Maluku Utara yang biasanya dimasak dengan sayur. Bagian pohon pisang yang berbentuk seperti jantung disebut jantung. Jantung pisang adalah hasil dari pertumbuhan bunga pada pohon pisang tanpa buah. Jantung pisang memiliki berbagai bentuk, seperti gasing, melanset, membulat telur, atau membulat. Daun pelindung membentuk jantung pisang. Jantung pisang memiliki warna yang tetap, sementara yang lain menguning ke pangkalnya. Jantung pisang memiliki rasa pahit dan sepat.

Jantung pisang juga mengandung tanin dan saponin. Selain itu, mengandung protein, mineral, dan vitamin. Pisang jantung memiliki banyak manfaat kesehatan, menurut penelitian para ahli kesehatan. Jantung pisang mengandung banyak zat gizi yang baik untuk tubuh, termasuk protein 12,05%, karbohidrat 34,83%, dan lemak total 13,05%. Selain karbohidrat, jantung pisang juga mengandung vitamin A, B1, dan C (Astawan, 2008). Jantung pisang juga mengandung serat pangan, yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Jantung pisang digunakan sebagai pakan ternak, bahan

makanan, dan obat. Bakso adalah makanan favorit orang Indonesia, terutama orang Maluku Utara.

Pemanfaatan daging ikan tuna adalah bahan lain yang digunakan dalam aktivitas ini. Pengolahan ikan tuna menjadi bakso dapat mengurangi limbah yang dihasilkan dari tangkapan. Masyarakat dapat membuat produk yang lebih berkelanjutan dengan memanfaatkan bagian ikan yang biasanya terbuang, seperti tulang dan kepala. Akbar *et al.* (2024) menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan bakso ikan tuna tidak hanya memberikan keterampilan baru, tetapi juga meningkatkan kesadaran akan pentingnya pengelolaan sumber daya laut yang berkelanjutan. Di tengah meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pola makan yang sehat, bakso ikan tuna juga dapat menjadi alternatif makanan sehat. Dengan promosi yang tepat, bakso ikan tuna dapat menjadi produk unggulan yang menarik pelanggan di pasar lokal dan nasional. Upaya untuk meningkatkan konsumsi ikan masyarakat, yang masih rendah dibandingkan dengan negara lain, mendukung inisiatif ini. Dengan memanfaatkan potensi ikan tuna, masyarakat tidak hanya dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi, tetapi juga berkontribusi pada kesehatan masyarakat. Oleh karena itu, penting untuk terus mengembangkan program pelatihan dan pemberdayaan masyarakat yang berfokus pada pengolahan ikan tuna dan produk olahan lainnya.

Bakso merupakan salah satu produk olahan yang disukai beragam kelompok usia bakso dihasilkan dengan mencampur daging, garam, merica, bawang, dan tepung tapioka menjadi adonan yang kemudian dibentuk menjadi bola-bola seukuran bola ping-pong sebelum dimasak dalam air mendidih (Purnomo dan Rahardiyanto, 2008). Bakso merupakan produk olahan daging yang sering diasosiasikan sebagai makanan miskin serat, karena yang beredar dipasaran pada umumnya mengandung tinggi lemak dan kolesterol. Oleh karena itu perlu adanya penambahan bahan makanan yang mengandung serat dalam produk olahan daging untuk memenuhi kebutuhan serat sesuai anjuran.

### 3. Proses Penyajian Bakso Jantung Pisang Mulu Bebe



Gambar 3. Proses penyajian menu bakso jantung pisang mulu bebe



Gambar 3 menunjukkan bahwa proses penyajian bakso sangat mudah dan praktis, dimana cukup menyiapkan mie siap saji, menyiapkan kuah bakso dan beberapa topping seperti bawang goreng, potongan dau bawang, potongan seledri, kecap dan saos tomat dan lebih cocok disajikan dalam keadaan panas. Produk bakso jantung pisang yang dibuat oleh Kelompok Tani Tuwokona sangat berpotensi untuk dikembangkan. Bahan baku yang tidak susah didapatkan menjadi salah satu keunggulan dari produk ini. Selain itu, produk ini juga dapat diterima baik dimasyarakat dan merupakan salah satu makanan yang bergizi yang kaya akan vitamin dan protein. Untuk membantu mengembangkan produk ini maka tim PKM memberikan beberapa solusi untuk menyelesaikan masalah-masalah yang dialami UMKM. Tim menilai bahwa masa simpan produk yang pendek adalah masalah utama yang dihadapi oleh Kelompok Tani Tuwokona. Solusi yang diberikan oleh tim adalah pengolahan bakso jantung pisang dengan nilai gizi yang baik dan dapat diterima oleh masyarakat. Jantung pisang merupakan sayuran yang kaya akan vitamin dan serat sedangkan ikan cakalang merupakan pangan hewani yang tinggi akan zat gizi protein.

### **KESIMPULAN**

Dengan pelaksanaan kegiatan PKM ini dapat disimpulkan bahwa pemanfaatan potensi sumberdaya lokal yang belum dimanfaatkan secara maksimal dapat memberi nilai tambah bagi masyarakat baik dari aspek peningkatan nilai ekonomi maupun keneka ragam pangan. Pemanfaatan jantung pisang mulu bebe dan daging ikan tuna sebagai bahan pembuatan bakso akan memberikan nilai tambah bagi sumber pangan lokal tersebut, sehingga melalui pelatihan ini masyarakat yang terhimpun dalam Kelompok Tani Dusun Tuwokona akan semakin produktif dalam melakukan diversifikasi produk salah satunya adalah bakso jantung pisang yang diperkaya dengan penambahan daging ikan tuna.

### **UCAPAN TERIMAKASIH**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat didanai dari skema PKM Fakultas Pertanian, dengan Pembiayaan sepenuhnya melalui DIPA Universitas Khairun Tahun 2024. Kami juga mengucapkan terimakasih kepada masyarakat Dusun Tuwokona, kabupaten Halmahera Barat, Provinsi Maluku Utara yang telah berpartisipasi pada kegiatan PKM ini.

### **REFERENSI**

- Akbar, J. S., Nababan, K., Mustapa, M., Rumengan, S. M., & Djakariah, D. (2024). Pelatihan "Pembuatan Bakso Ikan Tuna" untuk Menumbuhkan Jiwa Wirausaha pada Mahasiswa. *PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 56-62. DOI: <https://doi.org/10.54259/pakmas.v4i1.2624>
- Erliani, N., Syamsidah, S., & Widodo, S. (2020). Pembuatan Bakso Ayam Dengan Substitusi Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata* Sturt) Untuk Memasyarakatkan Pangan Lokal. In *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi* (Vol. 3, pp. 354-360).
- Handayani, N., Jamiati, K. N., Harun, S. H., Putri, D. Y., & Melati, V. (2023). Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Masyarakat Berbasis Potensi Desa melalui Pembuatan Produk Olahan dan Digital Marketing di Desa Mekarjaya, Bogor. *Bubungan Tinggi: Jurnal*

- Pengabdian Masyarakat, 5(1), 274-282. DOI: <https://doi.org/10.20527/btjpm.v5i1.7326>
- Hasan, I. A., & Bachtiar, I. (2020, November). Pemberdayaan kelompok ibu-ibu rumah tangga di kelurahan samofa produksi bakso ikan tuna. In Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M) (Vol. 5, No. 1, pp. 498-502).
- Intisari, I., & Rosnina, R. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Berbagai Olahan Jantung Pisang Di Desa Pabbarasseng Kecamatan Bua Kabupaten Luwu. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 58-62.
- Ismail, F., Marus, I., Irfan, M., Andriani, R., & Muchdar, F. (2023). Peningkatan Keterampilan Istri Nelayan Dalam Mengelola Jenis Ikan Ekonomis Penting Dalam Pembuatan Bakso Ikan Di Desa Falabisahaya, Kecamatan Mangoli Utara. *Jurnal Abdi Insani*, 10(2), 1137-1147.
- Lamusu, D., Chaniago, R., Ode, H., & Lasamadi, R. D. (2022). Pengolahan Bakso Berbahan Jantung Pisang Pada Kelompok Jalapagos Desa Buon Mandiri Kabupaten Banggai Sulawesi Tengah. *Society: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(6), 343-347. DOI: [10.55824/jpm.v1i6.205](https://doi.org/10.55824/jpm.v1i6.205)
- Lubis, A. R., Yusfiani, M., Diana, A., & Harahap, M. (2022). Penyuluhan Dan Pelatihan Pembuatan Bakso Daging Ikan Kepada Ibu Rumah Tangga Kota Tanjungbalai. *Reswara: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 386-391. DOI: <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v3i2.1848>
- Paputungan, M., Bialangi, N., & Majelis, H. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk berbasis Jantung Pisang pada Ibu-ibu PKK dan Dasa Wisma Desa Dutohe Barat. *Damhil: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(1), 1-10. DOI: <https://doi.org/10.34312/damhil.v1i1.15356>
- Sari, M. M., Yanti, E. D., & Doni, R. R. (2023, November). Pengembangan Potensi Ekonomi Masyarakat Desa Kwala Serapuh: Pendekatan Berbasis Pemberdayaan Ekonomi. In *Journal of Social Responsibility Projects by Higher Education Forum* (Vol. 4, No. 2, pp. 108-116). DOI: <https://doi.org/10.47065/jrespro.v4i2.4531>
- Sofiati, T., Nur, R. M., Koroy, K., Alwi, D., Wahab, I., & Muhammad, S. H. (2023). Pelatihan Pembuatan 'Bakso Pucuk' Ikan Tuna di Desa Tiley Pantai Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Pedimas Pasifik*, 2(02), 115-120.
- Sumadewi, N. L. U., & Puspaningrum, D. H. D. (2022). Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Tuna Pada Kelompok Amertha Segara Tanjong Benoa. In *Seminar Nasional Aplikasi Iptek (SINAPTEK)* (Vol. 5).
- Supriyatin, T., Damayanti, F., & Arfa, A. N. (2022). Kreasi Olahan Nugget Dari Jantung Pisang Sebagai Alternatif Cemilan Sehat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Biologi dan Sains*, 1(1), 1-9. DOI: <https://doi.org/10.30998/jpmbio.v1i1.948>
- Wally, P., & Abdollah, A. (2022). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Cakalang Bagi Masyarakat Negeri Mamala Kabupaten Maluku Tengah. *BAKTI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 75-84. DOI: <https://doi.org/10.51135/baktivol2iss1pp75-84>