



**Pengelolaan Limbah Jantung Pisang Menjadi Keripik di Desa Melati II, Pasar 6,
Dusun Pala, Kecamatan Perbaungan**

***Banana Heart Waste Processing into Chips in Melati II Village, Pasar 6,
Pala Hamlet, Perbaungan District***

**Dinda Ameliya^{1*}, Geby Fatmawati², Mawaddah Syafitri Lubis³,
Priska Amalia Sipayung⁴, T. Khairani Nada Syavah Harumy⁵**

¹⁻⁵Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah, Indonesia

Email: dindaamelia27656@gmail.com¹, fatmawatigeby05@gmail.com², mawaddahloebis@gmail.com³,
priskaamaliasipayung@gmail.com⁴, khairaninada30@gmail.com⁵

*Penulis Korespondensi: dindaamelia27656@gmail.com

Riwayat Artikel:

Naskah Masuk: 17 November 2025;

Revisi: 21 Desember 2025;

Diterima: 22 Januari 2026;

Tersedia: 28 Januari 2026

Keywords: *Banana Blossom; Chips;
Community Service; Diversification;
Organic Waste.*

Abstract. *Banana blossoms are often considered waste and rarely utilized by the community, even though this material is easily obtained, has nutritional value, and has the potential to be processed into economically valuable food products. This community service activity was carried out in Melati II Village, Pasar 6, Pala Hamlet, Perbaungan District, with the aim of providing assistance to the community in processing banana blossoms into chips as an alternative snack. The implementation method included a brief counseling on the potential and benefits of banana blossoms, training in processing techniques, hands-on practice in making chips, and a simple evaluation of the quality of the resulting product. The results of the activity showed that the community was able to process banana blossoms into chips with a crispy texture, acceptable taste, and an attractive appearance. In addition to improving community skills and creativity, this activity also helped reduce organic waste and opened up sustainable household-scale business opportunities for the local community.*

Abstrak

Jantung pisang sering dianggap sebagai limbah dan jarang dimanfaatkan oleh masyarakat, padahal bahan ini mudah diperoleh, bernilai gizi, dan berpotensi diolah menjadi produk pangan bernilai ekonomi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Melati II, Pasar 6, Dusun Pala, Kecamatan Perbaungan, dengan tujuan memberikan pendampingan kepada masyarakat dalam mengolah jantung pisang menjadi keripik sebagai alternatif makanan ringan. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi penyuluhan singkat mengenai potensi dan manfaat jantung pisang, pelatihan teknik pengolahan, praktik langsung pembuatan keripik, serta evaluasi sederhana terhadap kualitas produk yang dihasilkan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat mampu mengolah jantung pisang menjadi keripik dengan tekstur renyah, cita rasa yang dapat diterima, serta tampilan yang menarik. Selain meningkatkan keterampilan dan kreativitas masyarakat, kegiatan ini turut membantu mengurangi limbah organik dan membuka peluang usaha skala rumah tangga yang berkelanjutan bagi masyarakat setempat.

Kata kunci: Diversifikasi Pangan; Jantung Pisang; Keripik; Limbah Organik; Pengabdian Masyarakat.

1. PENDAHULUAN

Kotoran organik dari hasil pertanian serta perkebunan sedang jadi kasus yang kerap diabaikan di area warga, khususnya di area pedesaan. Salah satu tipe kotoran organik yang banyak ditemui tetapi belum digunakan dengan cara maksimal merupakan jantung pisang. Sepanjang ini, jantung pisang sering dikira selaku bagian tumbuhan yang tidak mempunyai angka untuk serta kesimpulannya dibuang sedemikian itu saja. Sementara itu, jantung pisang

ialah materi pangan yang gampang didapat, ada banyak, serta mempunyai kemampuan buat diolah jadi produk santapan yang pantas mengkonsumsi dan berharga ekonomi (Nurhalimah, 2022).

Di Dusun Melati II, Pasar 6, Desa Pala, Kecamatan Perbaungan, tumbuhan pisang berkembang produktif serta gampang ditemukan di halaman masyarakat ataupun tanah pertanian. Tetapi, eksploitasi tumbuhan pisang sedang terbatas pada buahnya saja, sedangkan bagian lain semacam jantung pisang belum digunakan dengan cara maksimum. Situasi ini menimbulkan jantung pisang jadi kotoran organik rumah tangga yang berpotensi menaikkan jumlah kotor, walaupun sesungguhnya sedang bisa diolah jadi produk pangan pengganti. Minimnya data serta keahlian warga dalam memasak jantung pisang jadi santapan yang menarik jadi salah satu aspek penting belum optimalnya eksploitasi materi ini.

Pengurusan kotoran organik lewat pendekatan eksploitasi balik materi pangan lokal ialah salah satu pemecahan yang bisa diaplikasikan di tingkatan warga. Pendekatan ini tidak cuma berkontribusi pada penurunan kotoran, namun pula bisa mensupport daya tahan pangan dan tingkatkan perekonomian rumah tangga. Salah satu wujud pengerjaan jantung pisang yang relatif gampang dicoba merupakan dengan mencernanya jadi keripik. Cara pembuatan keripik jantung pisang tidak membutuhkan teknologi yang kompleks serta bisa dicoba dengan perlengkapan simpel yang ada di rumah tangga.

Beberapa riset serta aktivitas dedikasi lebih dahulu membuktikan kalau jantung pisang mempunyai kemampuan besar buat dibesarkan jadi produk olahan pangan. Andriani serta Putra (2021) menarangkan kalau jantung pisang bisa diolah jadi bermacam produk santapan dengan perasaan rasa yang bisa diperoleh warga. Riset lain oleh Prasetyo serta Wulandari (2023) mengatakan kalau penganekaragaman olahan berbahan bawah pisang, tercantum jantung pisang, sanggup tingkatkan angka imbuhan materi lokal serta membuka kesempatan upaya rasio kecil. Tidak hanya itu, Ekstrak serta Yuliana (2024) menerangkan kalau eksploitasi materi pangan lokal lewat aktivitas dedikasi warga bisa mendesak independensi ekonomi serta daya cipta warga.

Walaupun begitu, beberapa besar warga sedang memandang jantung pisang selaku materi pangan yang kurang menarik serta mempunyai rasa getir. Anggapan ini timbul dampak minimnya wawasan hal metode pengerjaan yang pas, semacam cara pengairan serta pengerjaan yang bisa kurangi rasa getir dan menciptakan komposisi yang renyah. Oleh sebab itu, pendampingan serta penataran pembibitan dengan cara langsung pada warga jadi tahap berarti buat mengganti metode penglihatan itu.

Aktivitas dedikasi pada warga ini dilaksanakan selaku usaha buat menanggapi kasus itu lewat pengurusan kotoran jantung pisang jadi keripik di Dusun Melati II, Pasar 6, Desa Pala, Kecamatan Perbaungan. Aktivitas ini tidak cuma berpusat pada pandangan teknis pengerjaan, namun pula mendesak kesertaan aktif warga dalam menggunakan kemampuan lokal yang terdapat di area dekat mereka. Dengan mengaitkan warga dengan cara langsung dalam cara pengerjaan, diharapkan timbul pemahaman kalau kotoran organik bisa diganti jadi produk yang berguna.

Dengan begitu, aktivitas ini menawarkan inovasi dalam wujud eksploitasi kotoran jantung pisang selaku produk pangan berharga ekonomi yang gampang diaplikasikan di tingkatan rumah tangga. Tujuan dari aktivitas ini merupakan buat menelaah cara pengerjaan jantung pisang jadi keripik, memandang tingkatan kesertaan warga dalam aktivitas itu, dan memperhitungkan kemampuan keripik jantung pisang selaku kesempatan upaya rasio rumah tangga. Lewat aktivitas ini, diharapkan terwujud bentuk pengurusan kotoran organik yang simpel, berkepanjangan, serta berplatform kemampuan lokal.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Jantung pisang ialah bagian dari bunga tumbuhan pisang yang berkembang di akhir tandan serta sepanjang ini kerap dikira selaku kotoran oleh warga. Dalam aplikasi tiap hari, jantung pisang biasanya tidak digunakan serta dibuang sehabis cara panen buah pisang berakhir. Sementara itu, jantung pisang mempunyai isi vitamin yang lumayan bagus buat disantap, paling utama isi serat pangan yang relatif besar. Isi serat ini berguna buat menolong sistem pencernaan serta melindungi kesehatan badan. Tidak hanya serat, jantung pisang pula memiliki protein nabati dan sebagian mineral semacam kalsium, fosfor, serta zat besi yang diperlukan oleh badan (Nurhalimah, 2022; Gadis et al., 2021).

Eksplorasi jantung pisang selaku materi pangan pengganti bisa jadi salah satu pemecahan dalam kurangi kotoran organik rumah tangga sekaligus mensupport eksploitasi pangkal energi lokal. Sebagian aktivitas dedikasi warga serta riset lebih dahulu membuktikan kalau materi pangan lokal yang kerap dikira tidak berharga bisa diolah jadi produk yang mempunyai khasiat serta angka untuk. Pengerjaan jantung pisang jadi produk pangan ialah wujud eksploitasi balik kotoran organik yang searah dengan rancangan pengurusan area berkepanjangan (Andriani & Putra, 2021).

Salah satu wujud olahan jantung pisang yang relatif gampang dicoba oleh warga merupakan keripik jantung pisang. Keripik ialah tipe santapan enteng yang disukai oleh bermacam golongan serta mempunyai energi simpan yang lebih lama dibanding materi fresh.

Cara pembuatan keripik jantung pisang tidak membutuhkan teknologi yang kompleks serta bisa dicoba dengan perlengkapan simpel yang ada di rumah tangga. Jenjang pengerjaan biasanya mencakup pengairan buat kurangi rasa getir serta pulut, pencucian, pelapisan aci, dan wajan. Dengan metode yang pas, jantung pisang bisa menciptakan keripik yang renyah serta mempunyai perasaan rasa khas yang bisa diperoleh oleh warga.

Sebagian riset membuktikan kalau metode pengerjaan amat mempengaruhi kepada mutu produk olahan jantung pisang. Andriani serta Putra (2021) menarangkan kalau cara pengairan memakai air garam ataupun materi natural yang lain bisa menolong kurangi rasa getir serta tingkatan perasaan rasa produk akhir. Prasetyo serta Wulandari (2023) pula mengatakan kalau penganekaragaman olahan pangan berbahan bawah jantung pisang bisa tingkatan angka imbuhan materi lokal dan membuka kesempatan upaya terkini untuk warga, khususnya di area pedesaan, sebab materi dasar gampang didapat serta bayaran penciptaan relatif kecil.

Aktivitas dedikasi warga yang berpusat pada pengerjaan jantung pisang tidak cuma membagikan khasiat dari bagian area, namun pula berakibat pada pandangan sosial serta ekonomi. Ekstrak serta Yuliana (2024) melaporkan kalau penataran pembibitan pengerjaan pangan lokal sanggup tingkatan keahlian warga, paling utama bunda rumah tangga, dalam menggunakan materi pangan yang lebih dahulu kurang dicermati. Lewat aplikasi langsung, warga lebih gampang menguasai cara pengerjaan serta terdorong buat meningkatkan produk dengan cara mandiri.

Tetapi begitu, rendahnya wawasan warga hal metode pengerjaan jantung pisang sedang jadi tantangan penting. Banyak warga yang berpikiran kalau jantung pisang susah diolah serta mempunyai rasa yang kurang lezat. Anggapan itu timbul dampak minimnya data dan sedikitnya pengalaman dalam memasak jantung pisang jadi produk yang menarik. Oleh sebab itu, pendampingan serta penataran pembibitan yang bertabiat efisien jadi tahap berarti supaya warga bisa menguasai cara pengerjaan dengan cara langsung serta memandang hasilnya dengan cara jelas.

Bersumber pada amatan pustaka itu, bisa disimpulkan kalau jantung pisang mempunyai kemampuan besar buat dibesarkan selaku materi pangan pengganti yang berharga vitamin serta ekonomi. Pengerjaan jantung pisang jadi keripik tidak cuma berkontribusi dalam kurangi kotoran organik, namun pula mensupport pemberdayaan warga lewat eksploitasi kemampuan lokal. Kajian pustaka ini jadi alas untuk penerapan aktivitas dedikasi warga dalam memasak kotoran jantung pisang jadi keripik di Dusun Melati II, Pasar 6, Desa Pala, Kecamatan Perbaungan.

3. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Melati II, Pasar 6, Dusun Pala, Kecamatan Perbaungan. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pendampingan kepada masyarakat dalam memanfaatkan limbah jantung pisang menjadi keripik sebagai produk pangan yang bernilai guna dan berpotensi memiliki nilai jual. Sasaran kegiatan adalah masyarakat setempat, khususnya ibu rumah tangga, karena berperan penting dalam pengolahan pangan di tingkat rumah tangga. Metode pelaksanaan kegiatan dibagi ke dalam tiga tahapan, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap akhir.

Tahap persiapan diawali dengan observasi kondisi lingkungan dan kebiasaan masyarakat dalam memanfaatkan jantung pisang. Pada tahap ini dilakukan koordinasi dengan aparat desa dan tokoh masyarakat setempat untuk menentukan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan. Selain itu, tim pelaksana menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam proses pembuatan keripik jantung pisang. Bahan yang digunakan meliputi jantung pisang, minyak goreng, tepung serba guna, tepung maizena, garam, air, dan jeruk nipis. Alat yang digunakan antara lain wajan, kompor gas, pisau, piring, sendok, serta wadah kemasan.

Tahap pelaksanaan difokuskan pada praktik langsung pengolahan jantung pisang menjadi keripik. Proses dimulai dengan mengupas jantung pisang hingga terlihat bagian bunga mudanya. Selanjutnya, bunga-bunga kecil yang terdapat di dalam jantung pisang diambil dan dipisahkan. Bunga jantung pisang kemudian direndam dalam air yang telah dicampur dengan 2–3 sendok makan garam selama kurang lebih lima menit untuk mengurangi rasa pahit dan getah. Setelah direndam, bahan dicuci bersih dan ditiriskan.

Tahap berikutnya adalah proses pelapisan tepung. Tepung serba guna dan tepung maizena dicampurkan hingga merata, kemudian dipisahkan menjadi adonan basah dan adonan kering. Bunga jantung pisang dicelupkan terlebih dahulu ke dalam adonan basah, kemudian digulingkan ke dalam adonan kering hingga seluruh bagian tertutup tepung secara merata. Setelah itu, jantung pisang digoreng dalam minyak yang telah dipanaskan sebelumnya dengan api sedang agar tidak mudah gosong. Proses penggorengan dilakukan hingga keripik berwarna coklat keemasan.

Setelah matang, keripik jantung pisang diangkat dan ditiriskan, kemudian dibiarkan hingga dingin. Keripik yang telah dingin selanjutnya dikemas menggunakan wadah kemasan sederhana agar terlihat lebih rapi dan menarik. Pengemasan ini juga bertujuan untuk memperkenalkan keripik jantung pisang sebagai produk yang layak dikonsumsi dan berpotensi dikembangkan sebagai usaha skala rumah tangga.

Tahap akhir kegiatan berupa evaluasi sederhana yang dilakukan melalui diskusi bersama peserta. Evaluasi difokuskan pada hasil keripik yang dihasilkan, meliputi rasa, tekstur, dan tampilan produk. Melalui tahap ini, diperoleh gambaran mengenai pemahaman masyarakat terhadap proses pengolahan serta potensi keberlanjutan pemanfaatan jantung pisang menjadi keripik di Desa Melati II.

4. HASIL

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat Pengelolaan Limbah Jantung Pisang Menjadi Keripik telah dilaksanakan di Desa Melati II, Pasar 6, Dusun Pala, Kecamatan Perbaungan. Kegiatan ini berfokus pada pemanfaatan jantung pisang yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat dan cenderung dianggap sebagai limbah rumah tangga.

Berdasarkan hasil observasi awal, sebagian besar masyarakat setempat, khususnya ibu rumah tangga, hanya memanfaatkan buah pisang, sedangkan jantung pisang sering dibuang atau dibiarkan membusuk. Padahal, jantung pisang memiliki kandungan serat yang cukup tinggi dan berpotensi diolah menjadi produk pangan alternatif. Kondisi ini menjadi dasar dilaksanakannya kegiatan pendampingan pengolahan jantung pisang menjadi keripik.

Pada tahap pelaksanaan, masyarakat dilibatkan secara langsung dalam seluruh proses pengolahan. Kegiatan diawali dengan penjelasan singkat mengenai manfaat jantung pisang, dilanjutkan dengan praktik pengolahan. Peserta tampak antusias dan aktif bertanya selama proses berlangsung. Hal ini terlihat dari keterlibatan mereka dalam menyiapkan bahan, mengolah jantung pisang, hingga proses penggorengan dan pengemasan.



Gambar 1. Hasil Jantung Pisang menjadi keripik.

Hasil aplikasi membuktikan kalau jantung pisang bisa diolah jadi keripik dengan cara yang relatif simpel serta memakai perlengkapan rumah tangga. Keripik yang diperoleh mempunyai warna coklat kebesaran, komposisi renyah, dan rasa enak. Sehabis lewat cara penirisan serta pendinginan, keripik setelah itu dikemas memakai plastik bungkusan tembus

pandang. Pengepakan ini bermaksud buat melindungi kebersihan produk sekaligus tingkatkan energi raih visual. Hasil keripik yang sudah dikemas itu cocok dengan pemilihan gambar produk yang diperlihatkan, di mana nampak keripik jantung pisang telah siap dikonsumsi dan layak diperkenalkan sebagai produk pangan olahan.



Gambar 1. Sosialisasi pada masyarakat.

Tidak hanya menciptakan produk keripik, aktivitas ini pula membagikan akibat positif kepada kenaikan wawasan serta keahlian warga. Bersumber pada dialog yang dicoba sehabis aplikasi, warga mengantarkan kalau mereka terkini mengenali jantung pisang bisa diolah jadi kemilan yang mempunyai angka jual. Pemilihan gambar aktivitas pemasyarakatan membuktikan terdapatnya interaksi yang bagus antara regu eksekutif serta warga, yang menunjukkan cara memindahkan wawasan berjalan dengan efisien.

Dari bidang keberlanjutan, aktivitas ini membuka kesempatan untuk warga buat meningkatkan keripik jantung pisang selaku upaya rumah tangga. Dengan materi dasar yang gampang didapat serta bayaran penciptaan yang relatif kecil, produk ini berpotensi jadi pangkal pemasukan bonus untuk keluarga. Tidak hanya itu, eksploitasi jantung pisang pula mensupport usaha penurunan kotoran organik di area dekat.

Dengan begitu, hasil aktivitas dedikasi ini tidak cuma berbentuk produk keripik jantung pisang, namun pula kenaikan pemahaman warga hendak berartinya eksploitasi kotoran jadi produk berharga untuk serta berharga ekonomi.

5. KESIMPULAN

Aktivitas dedikasi pada warga hal pengurusan kotoran jantung pisang jadi keripik di Dusun Melati II bisa disimpulkan berjalan dengan bagus serta menggapai tujuan yang diharapkan. Warga, spesialnya bunda rumah tangga, sanggup menguasai serta mengaplikasikan cara pengerjaan jantung pisang jadi keripik dengan cara mandiri. Produk keripik yang diperoleh mempunyai rasa, komposisi, serta bentuk yang bagus dan berpotensi

dibesarkan selaku upaya rasio rumah tangga. Aktivitas ini pula membagikan partisipasi dalam eksploitasi kotoran organik alhasil bisa mensupport kenaikan keselamatan warga serta kelestarian area.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Dara Fitrah Dwi, S.Pd., M.Pd., selaku Dosen Pengampu Mata Kuliah Ilmu Kealaman Dasar, atas bimbingan, arahan, dan motivasi yang diberikan selama pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada aparat Desa Melati II serta seluruh masyarakat yang menjadi sasaran sosialisasi, khususnya ibu rumah tangga, atas partisipasi dan kerja sama yang baik sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan lancar.

REFERENSI

- Arifin, Z., & Susanto, H. (2021). Pemanfaatan limbah pertanian sebagai produk pangan bernilai ekonomi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 87–95.
- Astuti, R., & Handayani, S. (2020). Diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal untuk meningkatkan ekonomi masyarakat. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 4(1), 45–53.
- Badan Ketahanan Pangan. (2022). *Diversifikasi pangan lokal untuk ketahanan pangan nasional*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. (2021). *Potensi tanaman pisang sebagai sumber pangan alternatif*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Hidayat, T., & Nurhayati, E. (2021). Pengolahan jantung pisang sebagai produk pangan fungsional. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(2), 101–109.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2022). *Diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Kurniawan, A., & Lestari, D. (2019). Teknologi pengolahan keripik berbasis bahan pangan lokal. *Jurnal Agroindustri*, 8(1), 33–41.
- Mulyani, S., & Wibowo, A. (2020). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan pangan lokal. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(2), 112–120.
- Nurhalimah, S. (2022). Potensi jantung pisang sebagai sumber pangan lokal dan pengelolaan limbah organik rumah tangga. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 13(1), 25–33.
- Nuryati, N., & Prasetyo, B. (2021). Pengelolaan limbah organik rumah tangga berbasis ekonomi kreatif. *Jurnal Lingkungan dan Pembangunan*, 6(1), 55–63.
- Prasetyo, B., & Wulandari, S. (2023). Diversifikasi olahan berbasis pisang sebagai upaya peningkatan nilai tambah ekonomi masyarakat pedesaan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(2), 101–109.

- Putri, A. R., & Sari, M. P. (2022). Inovasi produk keripik dari bahan nabati lokal sebagai peluang usaha rumah tangga. *Jurnal Kewirausahaan*, 10(2), 89–98.
- Putri, A. R., Sari, D. P., & Hidayat, R. (2021). Kandungan gizi dan potensi pemanfaatan jantung pisang sebagai pangan fungsional. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 5(2), 78–86.
- Sari, M., & Yuliana, N. (2024). Pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan pangan lokal berbasis limbah organik. *Jurnal Abdimas Berdaya*, 6(1), 45–53.
- Siregar, R., & Harahap, F. (2023). Pemanfaatan jantung pisang sebagai alternatif bahan pangan olahan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*, 5(1), 24–31.
- Sudrajat, A. (2020). *Teknologi pengolahan hasil pertanian*. Penerbit Andi.