

PEMBUATAN NUGGET PISANG

IAK. Pramushinta¹, P.S. Ajiningrum², Ngadiani³

^{1,2,3}Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
INDONESIA
Email: intanakp2@gmail.com

ABSTRAK

Pembuatan nugget pisang ini menggunakan pisang kepok putih karena pisang kepok putih memiliki keunggulan antara lain warna daging pisang kepok yang putih, rasa yang tawar, aroma pisang yang tidak kuat, dan ketersediaan pisang kepok yang tidak mengenal musim. Pisang kepok yang digunakan adalah pisang kepok matang yang kulitnya masih berwarna hijau dengan tekstur yang agak lunak, karena pisang kepok matang yang kulitnya masih berwarna hijau memiliki kandungan pati yang tinggi sehingga diharapkan akan menghasilkan tekstur nugget yang kompak. Selain itu, pisang juga mempunyai kandungan serat, protein, dan vitamin.

Kata Kunci : Nugget Pisang Kepok, Desa Singopadu

PENDAHULUAN

Desa Singopadu Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo mempunyai potensi buah-buahan yang melimpah, di desa tersebut hasil panen buah-buahan tersebut langsung diperjual belikan tanpa menjadi produk olahan tertentu. Umumnya hasil panen buah ini langsung dijual ketika musim panen tiba tanpa adanya pengolahan terlebih dahulu, sehingga nilai tambah buah tersebut masih tergolong rendah. Untuk menyasiasi hal tersebut, masyarakat dapat mengolah buah-buahan menjadi olahan produk yang bernilai tinggi yaitu dengan membuat nugget pisang. Nugget pisang memang menjadi kreasi terbaru dalam mengolah pisang. Buah pisang yang digunakan untuk membuat nugget ini dengan menggunakan pisang kepok. Pisang kepok cara memperolehnya sangat mudah dan merupakan buah tidak musiman. Umumnya olahan nugget dibuat dengan rasa asin namun untuk nugget pisang ini memiliki rasa yang manis dan enak sehingga cocok dijadikan jajanan santai dirumah. Tekstur nugget pisang yang empuk dan lembut ini memang banyak disukai (Aan W,2012).

METODE PENELITIAN

Pembuatan Nugget Pisang menggunakan bahan dasar pisang kepok. Pisang kepok di blender sampai halus kemudian ditambahkan gula pasir, tepung terigu, telur, garam dan vanili bubuk. Apabila adonan sudah campur kemudian diletakkan ke dalam cetakan. Adonan di kukus selama 25 menit kemudian potong sesuai selera. Tahap akhir dengan cara menggoreng nungget pisang dengan melumari tepung panir sebelum menggoreng.

HASIL dan PEMBAHASAN

Setelah dilaksanakan pelatihan pembuatan nugget dari bahan baku pisang untuk selanjutnya melatih ibu-ibu dalam proses pengemasan produk. Kegiatan pengemasan dilakukan dengan bahan kemasan plastik dan almunium foil dengan bantuan mesin pengepres. Pengemasan dengan bahan plastik memiliki keunggulan dimana makanan dapat dilihat dari luar sehingga lebih bisa menarik pembeli. Penanaman jiwa kewirausahaan juga merupakan proses pendampingan terhadap mitra, agar tetap memiliki semangat dan jiwa kewirausahaan yang tinggi.

Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan daya jual dan daya guna pisang, memberikan informasi pada masyarakat tentang pembuatan tepung pisang kapok, yang dapat dibuat menjadi produk makanan yang lebih menarik, memanfaatkan bahan pangan lokal yang ada di Indonesia sehingga mengurangi ketergantungan bahan pangan impor, untuk memberi informasi kepada masyarakat tentang pengolahan produk makanan dari pisang dan sebagai upaya meningkatkan keterampilan dan meningkatkan nilai

komoditas pengembangan aneka pengolahan bahan pangan lokal non beras menjadi produk olahan. (Bambang Kartika, 1998).

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Desa Singopadu Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo, LPPM Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

KESIMPULAN

Pelaksanaan pembuatan Nugget Pisang yang dilaksanakan di Desa Singopadu Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo untuk meningkatkan daya jual dan daya guna pisang, memberikan informasi pada masyarakat tentang pembuatan tepung pisang kapok, yang dapat dibuat menjadi produk makanan yang lebih menarik, memanfaatkan bahan pangan lokal yang ada di Indonesia sehingga mengurangi ketergantungan bahan pangan impor, untuk memberi informasi kepada masyarakat tentang pengolahan produk makanan dari pisang dan sebagai upaya meningkatkan keterampilan dan meningkatkan nilai komoditas pengembangan aneka pengolahan bahan pangan lokal non beras menjadi produk olahan.

DAFTAR PUSTAKA

Aan W, 2012. 20 Resep Kresi Nugget. Pena Semesta. Surabaya
Bambang Kartika, 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta