

Pemberdayaan Batang Pohon Pisang sebagai Olahan Makanan Vegan, Denpasar Bali

¹I Gede Ari Pratama Putra, ²Komang Danda Panesa Yuda, ³I Ketut Darma Susila,
⁴I Putu Bayu Asmara Wiraputra, ^{5*}Ni Kadek Widyastuti, dan ⁶Putu Subali Adi
Putra

^{1,2,3,4,5,6}Program Studi D4 Manajemen Perhotelan, Fakultas Bisnis, Pariwisata, Pendidikan dan Humaniora
Universitas Dhyana Pura

*Email: widyastuti@undhirabali.ac.id

ABSTRAK

Pohon pisang tidak hanya menghasilkan buah yang lezat dan bergizi, tetapi juga memiliki potensi besar sebagai bahan baku untuk mengembangkan berbagai olahan makanan vegan yang inovatif. Penelitian ini dilaksanakan dengan tujuan utama untuk mengolah batang pohon pisang, yang sering kali diabaikan, menjadi produk makanan vegan yang memiliki nilai tambah tinggi. Produk yang dihasilkan dari penelitian ini adalah daging vegan berkualitas tinggi, yang tidak hanya mempertahankan rasa lezat pisang tetapi juga mengandung gizi yang seimbang dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk mengeksplorasi potensi penggunaan batang pohon pisang sebagai bahan baku makanan vegan yang dapat diterima dan diminati oleh masyarakat luas. Dalam era di mana kebutuhan akan gaya hidup sehat semakin meningkat, produk makanan yang sehat dan ramah lingkungan menjadi sangat relevan. Melalui pendekatan observasi langsung, wawancara dengan pakar kuliner lokal, dan dokumentasi lapangan, penelitian ini tidak hanya berhasil menghasilkan produk yang berkualitas tetapi juga memberikan wawasan mendalam tentang potensi pengembangan makanan vegan berbasis lokal yang ramah lingkungan. Penelitian ini juga menyoroti pentingnya pendekatan berkelanjutan dalam pengembangan produk makanan. Dengan memanfaatkan batang pohon pisang yang sering kali dianggap limbah, penelitian ini memberikan kontribusi terhadap praktik ekonomi sirkular dan pengurangan limbah pangan. Selain itu, integrasi teknologi dan inovasi dalam proses produksi juga menjadi bagian integral dari penelitian ini. Dengan memanfaatkan *platform digital* untuk pemasaran dan distribusi, produk makanan *vegan* dari batang pohon pisang dapat dijangkau oleh lebih banyak konsumen, baik lokal maupun internasional. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya berfokus pada pengembangan produk makanan, tetapi juga mempertimbangkan aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan dalam upaya mendukung keberlanjutan industri makanan di Indonesia.

Kata kunci: Bali, inovasi pariwisata, olahan makanan vegan, pohon pisang.

ABSTRACT

Not only do banana trees produce delicious and nutritious fruit but also have great potential as raw materials for developing various innovative vegan food products. This research was conducted with the main objective of processing banana tree trunks, which are often overlooked, into vegan food products that have high added value. The product produced from this research is high-quality vegan meat, which not only maintains the delicious taste of bananas but also contains balanced nutrition and is beneficial for body health. The main objective of this research is to explore the potential of using banana tree trunks as raw materials for vegan food that can be accepted and in demand by the wider community. In an era where the need for a healthy lifestyle is increasing, healthy and environmentally friendly food products are very relevant. Through direct observation approaches, interviews with local culinary experts, and field documentation, this research not only succeeded in producing quality products but also provided in-depth insights into the potential for developing locally-based environmentally friendly vegan food. This research also highlights the importance of a sustainable approach to food product development. By utilizing banana tree trunks that are often considered waste, this research contributes to circular economy practices and reducing food waste. In addition, the integration of technology and innovation in the production process is also an integral part of this research. By utilizing digital platforms for marketing and distribution, vegan food products from banana tree trunks can be reached by more consumers, both locally and internationally. Thus, this study not only focuses on the development of food products, but also considers economic, social, and environmental aspects to support the sustainability of the food industry in Indonesia

Keywords: *Banana Tree, Bali, , Tourism Innovation, Vegan Food Processing.*

PENDAHULUAN

Pohon pisang (*Musa paadisiaca* L.) merupakan salah satu dari jenis tumbuhan herba. Tanaman pisang terdiri atas bagian akar, batang, daun, bunga atau buah. pisang adalah salah satu suku Musaceae, berasal dari kawasan Asia Tenggara. Tanaman pisang ini tumbuh dengan baik di daerah tropis serta bukan merupakan tanaman musiman sehingga dapat berbuah sepanjang tahun. Tanaman pisang disebut sebagai tanaman serba guna karena seluruh bagian tumbuhan mulai dari daun hingga akarnya dapat dimanfaatkan baik sebagai obat, pangan, pakan ternak, maupun kesediaan kosmetik. pohon pisang sangat mudah untuk di budidayakan, baik itu di dataran tinggi ataupun di dataran rendah, sehingga banyak masyarakat yang membudidayakan nya.

Tanaman pisang sudah banyak di gunakan atau di konsumsi secara langsung. Baagian buah merupakan bagian pada tanaman pisang yang dapat di konsumsi secara langsung maupun di olah terlebih dahulu. Bagian daun pisang banyak di gunakan untuk pengolahan pangan seperti untuk membungkus nasi atau makanan

tradisional lainnya. sedangkan batang pisang juga dapat dimanfaatkan untuk bahan makanan, serta akar tanaman pisang juga dapat di olah menjadi

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Solusi

Solusi diberikan kepada mitra dengan memberikan pendampingan:

1. Pelatihan pengolahan makanan menggunakan bahan dasar batang pohon pisang
2. Pendampingan pemasaran makanan dan pengenalan kepa konsumen untuk keberlanjutan pengabdian.
3. Mitra memberikan partisipasi dalam tempat proses pengolahan dan produksi makanan vegan berbahan batang pisang.

Target Luaran

Taget luaran yang dihasilkan berupa produk makanan vegan dan pengenalan produk kepada konsumen dengan mengikuti pameran. Pemasaran makanan vegan berbahan dasar pohon pisang di tempat wisata kuliner yang dapat meningkatkan nilai penjualan.

METODE PELAKSANAAN

Pohon pisang, selain dikenal sebagai sumber buah yang lezat dan bergizi, juga memiliki potensi besar sebagai bahan baku dalam mengembangkan olahan makanan vegan. Pemberdayaan batang pohon pisang sebagai alternatif vegan menjadi sebuah inovasi yang menarik, mengingat ketersediaannya yang melimpah dan potensi nilai tambah yang dapat dihasilkan dari pengolahan batang tersebut. Tetapi sayangnya pemanfaatan batang pohon pisang di Bali hanya sebatas diolah menjadi jukut ares dan dijadikan pakan ternak. Kurangnya ilmu pengetahuan dan teknologi serta kemauan untuk berinovasi adalah alasan dimana batang pohon pisang tidak dapat dieksplor lebih dalam. Maka dari itu penelitian ini akan mengolah batang pohon pisang menjadi suatu olahan makanan vegan, dan kami harapkan nantinya dapat bersaing di pasaran serta dapat memberi nilai lebih pada batang pohon pisang nantinya. Penelitian ini akan membuat olahan daging vegan dengan konsep yang baru dan tidak biasa, yakni mengolah batang pohon pisang menjadi olahan makanan vegan yang dapat dinikmati oleh semua orang tanpa terkecuali. Tidak seperti olahan makanan vegan pada umumnya yang memiliki rasa yang hambar dan tekstur yang padat, maka dari itu penelitian ini akan melakukan riset terhadap batang pohon pisang tersebut sekaligus mengolahnya menjadi olahan makanan yang enak serta memiliki nilai gizi yang tinggi.

Metode pengumpulan data pada tugas akhir ini yaitu:

1. Sumber Data

a. Data Primer

Data primer merujuk kepada informasi yang dikumpulkan langsung dari sumber aslinya untuk tujuan penelitian atau analisis tertentu. Data ini diperoleh pertama kali oleh peneliti atau pihak yang melakukan pengumpulan data, dan tidak melalui interpretasi atau analisis orang lain.

b. Data Sekunder

Adalah data yang diperoleh bukan dari hasil pengumpulan peneliti

sendiri secara langsung melainkan telah dilakukan oleh lembaga formal, organisasi seperti tabel dari dinas pariwisata tentang jumlah kunjungan wisatawan yang datang.

2. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan pada proposal tugas akhir ini dilakukan dengan cara sebagai berikut:

a. Observasi

Observasi adalah metode pengumpulan data yang melibatkan pengamatan langsung terhadap suatu kejadian, perilaku, atau fenomena tanpa mengintervensi atau mengubah kondisi yang diamati.

b. Wawancara

Wawancara adalah metode komunikasi langsung antara dua orang atau lebih, di mana satu pihak bertanya dan pihak lain memberikan jawaban. Secara umum, wawancara digunakan untuk mendapatkan informasi, menggali pandangan, atau memahami sudut pandang seseorang terkait suatu topik atau isu tertentu.

c. Dokumentasi

Dokumentasi adalah proses atau hasil dari pengumpulan, penyusunan, dan penulisan informasi untuk tujuan tertentu. Ini melibatkan pencatatan rincian, fakta, data, proses, atau kejadian dalam bentuk tertulis atau rekam visual.

d. Kuesioner

Kuesioner merupakan alat atau formulir berisi serangkaian pertanyaan yang dirancang untuk mengumpulkan data atau informasi dari responden. Ini merupakan metode umum dalam penelitian ilmiah, penilaian karyawan, survei pelanggan, dan berbagai kegiatan pengumpulan data lainnya.

3. Teknik Pelaksanaan

Pada proyek tugas akhir ini tim penulis akan membuat sebuah produk yang berbahan dasar pisang kepok. Pisang kepok adalah salah satu bahan olahan mudah didapatkan bisa diolah menjadi berbagai jenis makanan,

termasuk juga menjadi olahan makanan vegan.

Adapun hal yang perlu dilakukan dalam proses pelaksanaan, mulai dari melakukan observasi dan wawancara untuk mengetahui kelayakan produk yang dibuat. Setelah itu, melakukan persiapan pembuatan produk dengan uji coba sekaligus menentukan resep yang akan digunakan.

- a. Kajian Teknik Pengolahan Produk Acuan
 1. *Vegano Patty* Teknik pengolahan nya menggunakan teknik *pan sear*

Tabel 1. Resep Kerupuk Vegan

No	Bahan	Size	Qty
1	Batang pisang	Kg	1,5
2	Tepung beras	gram	100
3	Bawang putih	gram	50
4	Tepung tapioka	gram	50
5	Tepung terigu	gram	50
6	Garam	gram	5
7	Tepung panir	gram	250

Langkah-langkah Membuat:

- a. Masukkan batang pisang yang sudah diiris-iris untuk direbus dengan air dan garam. Rebus antara 5 hingga 10 menit.
- b. Jika batang pisang sudah lunak, tiriskan, lalu diamkan selama 3 menit dan peras hingga kering
- c. Setelah kering belender / haluskan batang pohon pisang dan semua bumbu yang telah disiapkan
- d. Setelah selesai dibelender, tuangkan batang pohon pisang lalu campur dengan tepung terigu, tepung tapioka dan tepung beras lalu aduk merata
- e. Sekiranya sudah bisa dibentuk, lalu bentuk adonan tersebut dengan berat 150 gram hingga berbentuk bulat pipih.
- f. Setelah di bentuk lalu balurkan adonan dengan tepung panir/tepung roti.
- g. Setelah patty dibalur dengan tepung panir/tepung roti lalu goreng dengan minyak yang panas.
2. *Vegano Nugget*
 Teknik pengolahan nya menggunakan teknik *deep frying*.

Cara Membuat *Vegano Nugget*:

- a. Masukkan batang pisang yang sudah di iris untuk di rebus dengan air dan garam, rebus antara 5 hingga 10 menit.
- b. Jika batang pisang sudah lunak, tiriskan, lalu diamkan selama 3 menit dan peras hingga kering.
- c. Setelah kering belender / haluskan batang pohon pisang dan semua bumbu yang telah disiapkan.
- d. Setelah selesai dibelender, tuangkan batang pohon pisang lalu campur dengan tepung terigu, tepung tapioka dan tepung beras lalu aduk merata.
- e. Sekiranya sudah bisa dibentuk, lalu bentuk adonan tersebut dengan berat 50 gram hingga berbentuk balok persegi Panjang.
- f. Setelah di bentuk lalu balurkan adonan dengan tepung panir/tepung roti.
- g. Setelah nugget dibalur dengan tepung panir/tepung roti lalu goreng dengan minyak yang panas.
- h. Isian per 1 porsi packaging nya 5 biji.
- a. Proses Pelaksanaan Kegiatan Produksi

Proses produksi merupakan proses dimana bahan mentah akan diolah menjadi makanan siap saji. Pada pembuatan proyek tugas akhir ini terdapat beberapa proses tahapan dalam proses produksi yang dilakukan oleh tim penulis yaitu meliputi bahan baku, kegiatan pengolahan bahan, pengemasan dan juga pemasaran produk kepada konsumen. Kegiatan pengenalan produk ini di adakan Uma Palak Rest Area dan media sosial, untuk proses produksi Olahan Makanan Vegan dari Batang Pohon Pisang dilakukan di rumah Ari Pratama yang beralamat di Jl. Tohjaya No. 5, Ubung kaja, Denpasar.



Gambar 1. Produk jajan batang pohon pisang

b. Pemasaran produk

Kegiatan pemasaran produk ini dilakukan guna untuk mendapatkan keuntungan dari produk yang dipasarkan kepada konsumen. Dalam pembuatan proyek tugas akhir ini, strategi pemasaran yang dilakukan oleh tim penulis untuk memasarkan produk yaitu dengan berbagai Jenis platform media sosial, disamping itu tim penulis juga mempromosikan secara langsung pada saat pelaksanaan event Tugas Akhir yang dilaksanakan di Uma Palak Rest Area.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil observasi dan penyebaran angket kuisisioner kepada pengunjung event yang kami adakan, memberikan hasil bahwa event “ Garden Dinner “ beserta Launching Product Olahan Makanan Vegan dari Batang Pohon Pisang yang tim penulis selenggarakan mendapatkan hasil yang sangat memuaskan para pengunjung yang datang ke event Garden Dinner ini, selain rasa produk vegan yang di hasilkan memiliki cita rasa yang nikmat, pemelihan tempat juga menjadi salah satu faktor pendukung tingginya Tingkat kepuasan dari pengunjung, karena tempat penyelenggaraan event ini terletak di Kawasan Persawahan Subak Sembung yang masih terjaga Keasriannya. Produk olahan vegan yang di hasilkan dapat di terima dengan baik oleh kalangan masyarakat yang hadir pada event yang di selenggarakan. Para pengunjung event juga memberi respon positif untuk produk serta event yang di selenggarakan. Dengan memberikan apresiasi dari sisi inovasi yang dilakukan serta dari inovasi tersebut dapat menghasilkan produk yang memiliki cita rasa yang nikmat serta memiliki kandungan gizi yang dapat mendukung program Masyarakat yang ingin hidup sehat.

SIMPULAN DAN IMPLIKASI

Cara pengolahan batang pohon pisang sebagai olahan makanan vegan diawali dengan persiapan bahan, pengupasan, pencucian, kemudian di lanjutkan dengan pencampuran bahan untuk pembuatan olahan makanan vegan.

Untuk memperkenalkan produk dan mencapai jangkauan yang lebih luas tim penulis memilih menggunakan media sosial

sekaligus membuat akun Instagram sebagai alat untuk memperkenalkan produk yang di teliti.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami menyampaikan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dan membantu proses penyusunan jurnal ini, Terima kasih kepada dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan serta, segala masukan yang sangat berharga dalam penyelesaian jurnal ini. Terima kasih kepada Universitas Dhyana Pura yang telah menyediakan segala fasilitas penunjang selama proses penelitian berlangsung hingga dapat terselesaikan dengan baik. Terima kasih juga kepada keluarga, teman serta kolega yang telah memberikan dukungan moral ataupun material kepada tim penulis. Semoga jurnal ini dapat memberikan kontribusi kepada peneliti selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarita, M. D. Y., Bayu, E. S., & Setiadi, H. (2016). Identifikasi karakter morfologis pisang (*Musa spp.*) di Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Agroekoteknologi Universitas Sumatera Utara*, 4(1), 107309.
- Asfiatul, F. (2023). Implementasi Digital Marketing Pada Industri Pariwisata Dan Perhotelan Di Era Pemulihan Pasca Pandemi Covid-19 Perspektifbisnis Syariah (Studipada Tour and Travel dan Hotel Syariah di Provinsi Lampung) (Doctoral dissertation, Uin Raden Intan Lampung).
- Bali, B. (2020). Badan Pusat Statistik Provinsi Bali. *bali.bps.go.id*.
- Susianto, Hendry Wijaya Mars, Helda Mailoa, Sst Gizi (2007), *Diet Enak Ala Vegetarian, Penebar Plus+*.
- Ekayanti, N. L. F., Megawati, F., & Dewi, N. L. K. A. A. (2023). Artikel Review Pemanfaatan Tanaman Pisang (*Musa Paradisiaca L.*) sebagai Sediaan Kosmetik. *Usadha*, 2(2), 19-24.
- Gradianto, R. A. (2022). Pengertian Pariwisata Menurut Para Ahli, Pahami Tujuan dan Manfaatnya. *Ilmu Atau*

- Kajian. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 8(2), 121-130.
- Jordy, B., & Laksmidewi, D. (2022). Faktor-faktor pendorong intensi membeli produk vegan. *Jurnal*.
- Kusudianto Hadinoto (1996). *Perencanaan pengembangan destinasi pariwisata Universitas Indonesia*
- Lubis, N. S., Safitri, S., Yana, E., Siregar, H., & Wahyuni, M. (2023). Pemanfaatan Pelepah dan Bonggol Pisang (*Musa sp.*) Menjadi Cemilan untuk Peningkatan Gizi Masyarakat Desa Aman Damai. *Kuat: Keuangan Umum dan Akuntansi Terapan*, 5(2), 67-70.
- No, U. U. (9). tahun 1990 tentang Kepariwisata. Presiden Republik Indonesia.
- Rachmawati, R. (2011). Peranan bauran pemasaran (marketing mix) terhadap peningkatan spp.) di Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Agroekoteknologi Universitas Sumatera Utara*, 4(1), 107309.
- Rosariastuti, R., Sumani, S., & Herawati, A. (2018). Pemanfaatan Batang Pisang Untuk Aneka Produk Makanan Olahan Di Kecamatan Jenawi, Karanganyar. *Prima: Journal of Community Empowering and Services*, 2(1), 21-29.
- Sumbawati, N. K., Tara, U., Karmeli, E., & Rachman, R. (2023). Pemanfaatan Batang Pisang menjadi Bahan Olahan Keripik Sebagai Produk Usaha Untuk Meningkatkan Perekonomian UMKM dan Mengurangi Limbah Batang Pisang di Desa Ledang Kecamatan Lenangguar. *KARYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 328-335.
- Yayuk Hartriyanti, Irlan Awalina Sabrini, Maria Wigati, Perdana Samekto Tyasnugroho Suyoto (2020). *Gizi Kerja*. Gadjah Mada University Press.