

STRATEGI

Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat
Vol. 04, No. 01, Maret, 2023, pp. xxx - xxx

PEMANFAATAN OLAHAN BUAH PISANG UNTUK INOVASI DI KANTIN SEHAT SEKOLAH

Ihda Shofiyatun Nisa', Nur Hidayatul Istiqomah, Isniyatih Faizah, Wiwik Nurul Shobihah

Institut Agama Islam Nahdlatul Ulama (IAINU) Tuban
E-mail: ihdashofiya95@gmail.com, hidayatulnur98@gmail.com,
isniyatihfaizah@gmail.com, junaalrantisi@gmail.com

Abstract

This study aims to examine the utilization of processed banana fruit in creating healthy food innovations in the canteen of Madrasah Ibtidaiyah (MI) Tahfidz and An Nur Language. Banana fruit preparations were chosen because of their rich and varied nutritional content, as well as their abundant availability. This study used qualitative research methods with in-depth interviews and participatory observation as data collection techniques. The results showed that MI Tahfidz and Bahasa An Nur canteens have implemented various banana-based healthy food innovations. Banana preparations such as smoothies, banana muffins, and fried bananas with natural ingredients and no added sugar have been successfully served as nutritious food alternatives for students. The result of the implementation of this innovation is an increase in interest and consumption of healthy food among students as well as improving the health and nutritional quality of students. In addition, this innovation also supports the school's efforts to become a place of learning nutrition and health for students. Therefore, the utilization of processed banana fruit as an innovation in the MI Tahfidz and Bahasa An Nur healthy canteen has a positive impact on the health of students, the school environment, and the surrounding environment. The implication of this research is that banana-based innovations can be used as a model for healthy canteens in other schools in an effort to improve students' diet and health holistically.

Keywords : Banana fruit, utilization, innovation

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pemanfaatan olahan buah pisang dalam menciptakan inovasi makanan sehat di kantin Madrasah Ibtidaiyah (MI) Tahfidz dan Bahasa An Nur. Olahan buah pisang dipilih karena kandungan gizi yang kaya dan beragam, serta ketersediaannya yang melimpah. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan wawancara mendalam dan observasi partisipatif sebagai teknik pengumpulan data. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kantin MI Tahfidz dan Bahasa An Nur telah mengimplementasikan berbagai inovasi makanan

sehat berbasis buah pisang. Olahan buah pisang seperti smoothie, muffin pisang, dan pisang goreng dengan bahan-bahan alami dan tanpa tambahan gula telah berhasil disajikan sebagai alternatif makanan bergizi bagi para siswa. Hasil dari penerapan inovasi ini adalah peningkatan minat dan konsumsi makanan sehat di kalangan siswa serta peningkatan kesehatan dan kualitas gizi para siswa. Selain itu, inovasi ini juga mendukung upaya sekolah untuk menjadi tempat pembelajaran gizi dan kesehatan bagi siswa. Oleh karena itu, pemanfaatan olahan buah pisang sebagai inovasi di kantin sehat MI Tahfidz dan Bahasa An Nur memberikan dampak positif bagi kesehatan siswa, lingkungan sekolah, dan lingkungan sekitar. Implikasi dari penelitian ini adalah bahwa inovasi berbasis buah pisang dapat dijadikan model untuk kantin sehat di sekolah-sekolah lain dalam upaya meningkatkan pola makan dan kesehatan siswa secara holistik.

Kata Kunci : Buah pisang, pemanfaatan, inovasi

Pendahuluan

Gizi yang seimbang dan pola makan yang sehat merupakan faktor krusial dalam pembentukan generasi muda yang berkualitas dan berpotensi. Makanan bergizi dan sehat tidak hanya berpengaruh pada pertumbuhan dan perkembangan fisik anak-anak, tetapi juga berperan dalam meningkatkan konsentrasi, daya tangkap, dan performa kognitif mereka di sekolah. Oleh karena itu, penting bagi institusi pendidikan, seperti Madrasah Ibtidaiyah (MI) Tahfidz dan Bahasa An Nur, untuk memastikan bahwa kantin sekolah mereka menyediakan pilihan makanan yang sehat, bergizi, dan menarik bagi para siswa.

Salah satu cara untuk meningkatkan kualitas makanan di kantin sekolah adalah dengan memanfaatkan bahan-bahan alami dan sehat dalam menciptakan inovasi makanan. Buah pisang, sebagai salah satu sumber gizi yang kaya dan melimpah, merupakan pilihan yang menarik untuk dimanfaatkan sebagai bahan dasar olahan makanan sehat. Kandungan vitamin, serat, dan mineral dalam buah pisang memberikan nilai tambah yang signifikan bagi kesehatan dan pertumbuhan anak-anak.

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi potensi pemanfaatan olahan buah pisang dalam menciptakan inovasi makanan sehat di kantin MI Tahfidz dan Bahasa An Nur. Dengan menggali berbagai ide kreatif dan mengimplementasikan inovasi tersebut, diharapkan kantin sekolah dapat menjadi salah satu sarana yang berperan aktif dalam meningkatkan pola makan dan kesehatan siswa.

Melalui penelitian ini, diharapkan akan ditemukan berbagai inovasi makanan

berbasis buah pisang yang menggugah selera dan bernilai gizi tinggi. Pemanfaatan olahan buah pisang sebagai alternatif makanan sehat di kantin sekolah diharapkan dapat meningkatkan minat dan kesadaran siswa dalam mengonsumsi makanan bergizi. Selain itu, penelitian ini juga berpotensi memperkuat peran sekolah sebagai pusat pembelajaran kesehatan dan gizi bagi siswa dan lingkungan sekitar.

Dengan demikian, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi sekolah, siswa, serta pihak-pihak terkait dalam upaya menciptakan generasi muda yang sehat, cerdas, dan berdaya saing, serta memberikan kontribusi positif bagi masyarakat dan bangsa secara keseluruhan.

Metode

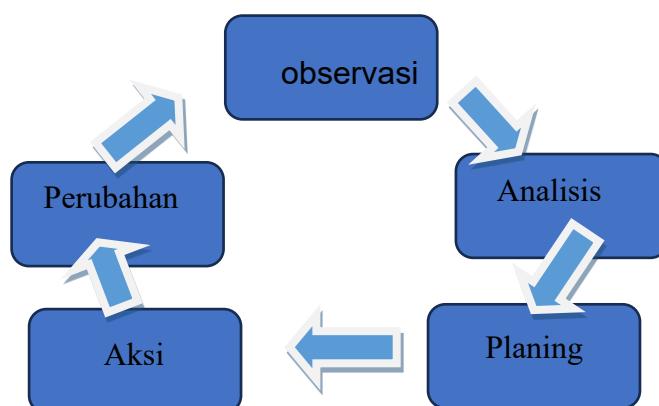
1. Lokasi

Lokasi PKM bertempat di kantin sehat dan bahasa An Nur Semanding, Tuban.

2. Bahan dan Alat

Bahan baku untuk pisang pangpy terdiri dari buah pisang, tepung terigu, gula, kulit pangsit, coklat batang, matcha batang, keju, susu kental manis. Sedangkan, bahan baku untuk pisang coklat lumer membutuhkan bahan baku terdiri dari buah pisang, coklat cair, matcha cair, tiramisu cair. Perlatan yang digunakan penggorengan, pisau, kompor, talenan, magkok, sendok, pouch, mika.

3. Metode Pelaksanaan



Gambar 1. Diagram Kerangka Kerja Metodologis

Dalam pengembangan pemanfaatan buah pisang ini, kita pastinya melakukan

observasi terlebih dahulu. kelompok kita ada sepuluh anggota banyaknya, lalu salah satu dari mewakili untuk melakukan observasi kesana. Lalu dari observasi yang sudah kita amati bahwasanya ada peluang untuk kita memanfaatan buah pisang dan menjualnya di kantin MI Tahfidz dan Bahasa AN-nur ini, karena banyak nya buah pisang di sekitar sekolah MI Tahfidz dan Bahasa An-nur ini, sehingga kelompok kita membuat sebuah rencana untuk memanfaatkan serta memproduksi buah pisang ini di dalam MI Tahfidz dan Bahasa dan An-nur, dan tak lupa juga kami meminta izin dulu dan mengkoordinasi pihak yang bersangkutan di MI tahfidz dan Bahasa an-nur ini.

Pada saat tanggal 15 juli 2023 lebih tepatnya hari sabtu pada jam 10.00 kita sudah ada di lokasi dan mempersiapkan semuanya, mulai dari pemasangan banner, proyektor, serta menambah produk kita supaya menambah banyak. Kemudian sesudah duhur, lebih tepatnya jam satu siang kita sudah mulai memperkenalkan produk kita kepada para wali murid MI Tahfidz dan Bahasa an-nur.

Hasil dan Pembahasan

Keberadaan pisang di wilayah Genaharjo, Semanding sangat banyak termasuk para petani yang menanam pisang di pematang ladang mereka. Masyarakat cendurung bosan dengan variasi pisang-pisang yang biasa saja lalu muncullah ide kami yaitu membuat pisang pangpy dan pisang coklat lumer. Serta didukung dengan adanya kantin sehat An Nur menambah ide kami untuk menginovasi kanti sehat An Nur dengan buah yang mayoritas ditanam oleh petani desa Genaharjo. Hasil dari kegiatan ini dapat terlihat pada antusias ibu kepala Madrasah An Nur terhadap kegiatan PKM kami, serta semangatnya ibu pemasok jajanan kantin sehat An Nur ketika menerima inovasi baru. Ketika olahan ini di jual di kantin sehat An Nur antusias siswanya juga sangat besar. Dan dengan adanya inovasi kami semoga dapat membantu ibu-ibu pemasok jajanan sehat. (Girardi Ade Firnanto, dkk, 2014: Institut Pertanian Bogor)

Kesimpulan

Penelitian ini menyimpulkan bahwa pemanfaatan olahan buah pisang dalam menciptakan inovasi di kantin sehat Madrasah Ibtidaiyah (MI) Tahfidz dan Bahasa An Nur memiliki potensi yang signifikan. Melalui wawancara dengan manajemen kantin dan koki, ditemukan bahwa buah pisang sudah menjadi pilihan utama dalam beberapa menu makanan sehat di kantin. Namun, terdapat peluang untuk lebih mengoptimalkan

penggunaan buah pisang sebagai bahan makanan dalam menciptakan menu yang lebih beragam dan menarik bagi para siswa.

Dengan mengimplementasikan inovasi makanan sehat berbasis buah pisang, diharapkan kantin MI Tahfidz dan Bahasa An Nur dapat berperan lebih efektif dalam mendukung upaya meningkatkan pola makan dan kesehatan siswa. Inovasi ini juga dapat membantu meningkatkan minat siswa untuk mengonsumsi makanan bergizi serta memberikan kontribusi positif bagi kesehatan dan pertumbuhan mereka di usia sekolah.

Namun, perlu diingat bahwa efektivitas dari inovasi makanan ini perlu terus dipantau dan dievaluasi untuk memastikan respon positif dari para siswa dan memastikan kesesuaian dengan selera dan kebutuhan konsumen. Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi referensi dan inspirasi bagi sekolah lain dalam menciptakan kantin sehat yang menarik dan berperan aktif dalam mendukung gaya hidup sehat di kalangan siswa.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kami ucapkan kepada Ibu kepala Madrasah Ibtidaiah Tahfid dan Bahasa An Nur dan ibu guru Madrasah yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk menyalurkan ide. Terima kasih juga untuk ibu pemasok jajanan sehat di kantin madrasah. Serta teman-teman kelompok yang sudah semangat dalam menjalankan PKM ini sampai selesai. Terima kasih juga kami ucapkan kepada Ibu Ihda Shofiyatun Nisa yang telah mengajari kami mulai dari awal pembuatan business canvas sampai terjun ke lapangan pun kami masih ditemani.

Daftar Referensi

- Bernardine Anita, dkk, 2013, *Pengembangan Produk Pangan Sarapan Berbasis Tepung Pisang Modifikasi Kaya Pati Resisten Dan Indeks Glikemik Rendah*, Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Billy Dicko Stepanus, dkk, 2014, “PUTA” (Pisang Untuk Kita) Si Pisang Berpasir, Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Girardi Ade Firmanto, dkk, 2014, *Roti “Nasi Padang” Sebagai Upaya Pencegahan Dispepsia Di Kalangan Mahasiswa*, Bogor: Institu Pertanian Bogor.
- Mutmainna Nur, dkk, 2021, *Usaha Penjualan Makanan Ringan Stick Bananah Cheese*, Samarinda: Universitas Mulawarman.