

PELATIHAN PANGAN LOKAL PISANG TONGKA LANGIT UNTUK MENINGKATKAN POTENSI KREASI OLAHAN DI NEGERI ULLATH

Jusuf Leiwakabessy¹, Sherly Lewerissa², Meigy N. Mailoa³, Azril Fajar Warang⁴,
Vetty Pulukadang⁵, Aransyah Nakul⁶, Bintang Harly Putra⁷, Susi Sartika⁸,
Janne E. Kumbubui⁹, Muhamad Rizki^{10*}

^{1,2,3} Dosen Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Pattimura

^{3,4,5,6,7,8,9,10,11,12} Mahasiswa KKN Kebangsaan XII Negeri Ullath

email: kknnegeriullath@gmail.com

Abstrak

Pisang tongka langit merupakan istilah nama lokal yang diberikan masyarakat negeri Ullath karena tandannya menengadah keatas (langit) berbeda dengan pisang pada umumnya. Pengolahan pisang tongka langit di negeri Ullath kebanyakan hanya direbus dan dibakar. Belum ada inovasi olahan pisang tongka langit yang membuat tampilan lebih menarik dilihat dan dirasakan, terutama bagi anak-anak. Untuk mewujudkan tujuan tersebut maka perlu dilakukan metode sosialisasi, praktik, dan pelatihan. Terdapat beberapa kreasi hasil olahan pisang tongka langit yang dibuat, yakni puding pisang tongka langit, keripik pisang tongka langit dan bolu pisang tongka langit. Kontribusi dalam mendukung kegiatan pelatihan sangat besar. Dapat dilihat dari keaktifan ibu-ibu saat mengolah bahan makanan. Setelah mengikuti pelaksanaan kegiatan pelatihan memasak, ibu-ibu wadah kaum pelayanan perempuan mendapatkan ide dan pengalaman baru antara lain mengetahui teknik pengolahan pangan lokal terutama pisang tongka langit, membuat kemasan menarik, tips cara memilih tingkat kematangan daging pisang tongka langit yang cocok diolah serta meningkatkan daya jual.

Kata Kunci : Pisang Tongka Langit, Ullath, Pangan Lokal.

Abstract

The Tongka Langit banana is a local name given by the people of negeri Ullath because its bunches point upwards (toward the sky), unlike typical bananas. In Ullath, Tongka Langit bananas are usually only boiled or roasted. There has not yet been any innovation in processing Tongka Langit bananas that makes them more visually appealing and enjoyable, especially for children. To achieve this goal, methods of socialization, practice, and training were used to be implemented. Several creative products made from Tongka Langit bananas have been developed, such as Tongka Langit banana pudding, Tongka Langit banana chips, and Tongka Langit banana cake. The contribution to supporting the training activities was significant, as evidenced by the active participation of the women during the food preparation process. After participating in the cooking training, the women's service group gained new ideas and experiences, including learning about techniques for processing local food, especially Tongka Langit bananas, creating attractive packaging, tips on selecting the right ripeness level for Tongka Langit bananas for processing, and increasing the marketability of their products.

Keywords: Tongka Langit Banana, Ullath, Locavore.

PENDAHULUAN

Pisang tongka langit memiliki nama ilmiah *Musa Troglodytarum* L. Pisang tongka langit tergolong tumbuhan tunas yang tumbuh langsung dari umbinya (anakan) (Hernawati et al., 2021). Pisang tongka langit merupakan pangan lokal daerah Maluku dengan ciri khas tangkai buah tegak lurus menjulang kehadapan langit, Pisang Tongka Langit merupakan nama yang diberikan oleh Masyarakat Negeri Ullath, dikarenakan pertumbuhan pisang ini berbeda dengan pisang pada umumnya. Ketika pisang ini berbuah, tandan pisang pada umumnya akan mengarah ke tanah (bawah), akan tetapi berbeda dengan pisang tongka langit. Saat berbuah, tandan pisang akan mengarah ke langit (atas). Batang pisang tongka langit seperti tongkat lebih padat kokoh tegak menjulang. Buahnya pun lebih besar dari pisang pada umumnya dan memiliki warna lebih kuning pekat.

Pisang tongka langit ini mengandung khasiat untuk pengobatan. Manfaat Pisang tongka langit bagi kesehatan manusia cukup besar, diantaranya dapat membersihkan kesehatan saluran pencernaan, menyembuhkan penyakit kuning atau jaundice, meningkatkan kekebalan tubuh, membersihkan ginjal (Saidah et al., 2023; Tualeka, 2022; Hukubun et al., 2024). Setelah mengkonsumsi pisang tongka langit warna urine menjadi kuning pekat yang mampu mendetoksifikasi tubuh. Pisang tongka langit tumbuh pada struktur tanah yang lembab, ketika musim hujan turun, maka buah yang dihasilkan tumbuh lebih

banyak dibandingkan ketika musim kemarau (tanah kering). Pisang tongka langit termasuk dalam karakter morfologi. Karakter morfologi sangat bervariasi diantaranya bentuk, buah, dan warna daging buah (kuning sampai oranye). Selain itu warna kulit pisang yang berbeda diantaranya kuning, oranye kekuningan, oranye kemerahan, merah kecoklatan, dan oranye kecoklatan (Tuhumury et al., 2019; Leiwakabessy et al., 2023). Ketersediaan pisang tongka langit terbatas karena langkah tidak setiap waktu bisa didapatkan (Hetharia et al., 2023). Kandungan gizi pada Pisang Tongka Langit sangat tinggi, yaitu: energi sebesar 331,03 kalori, protein 4,66%, karbohidrat 83,72%, dan serat pangan total 16,59%. Pisang ini juga mengandung 7,92 mg/100 mg total karotenoid dengan kandungan beta karoten sebesar 18,56%. Di samping itu, komponen antioksidan berupa flavonoid sebesar 0,35 mg/kg dan aktivitas antioksidan yang cukup tinggi terkandung dalam Pisang Tongka Langit (Rukua et al., 2022; Huwae et al., 2023).

Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk memberikan tambahan ide kreasi resep dalam metode mengolah dan mengkreasi pisang, semua turut aktif dalam melestarikan makanan berbahan lokal tradisional yakni pisang tongka langit. Serta menambah pengetahuan tentang aneka ilmu-ilmu dasar tentangkebogaan. Adapun target peserta ini adalah ibu-ibu kaum wadah pelayanan perempuan dan beberapa masyarakat negeri Ullath.

METODE

Untuk mencapai tujuan produk lokal unggulan dari program kerja KKN Kebangsaan XII ini dilaksanakan dengan menggunakan metode sosialisasi, praktik dan pelatihan. Kegiatan pertama diawali dengan sosialisasi kepada ibu-ibu wadah kaum pelayanan perempuan dan masyarakat tentang pengadaan dan pelaksanaan kegiatan pelatihan kreasi olahan yang berbahan dasar pisang tongka langit. Bahan utama dipilih dari keunikan nama lokal pisang tongka langit yang diberikan oleh masyarakat negeri Ullath karena tandan buah pisang tumbuh keatas layaknya kayu yang menopang dan banyak tumbuh secara alami pada habitat alam di tanah negeri Ullath. Dalam kegiatan sosialisasi ini, mahasiswa KKN Kebangsaan XII melakukan pertemuan untuk membahas mengenai waktu, tempat, alat-alat masak dan bahan keperluan sebagai persiapan awal dalam memasak. Bahan utama pisang tongka langit akan dikreasikan menjadi olahan kreasi makanan baru yang tetap menjaga keaslian rasanya, serta dalam penyajiannya menggunakan bahan-bahan alami (organik). Tempat pelaksanaan kegiatan diselenggarakan di kantor pemerintah negeri Ullath yang dihadiri langsung oleh Upu atau bapak raja selaku kepala pemimpin negeri Ullath dan para staf kantor negeri Ullath. Waktu pelaksanaan kegiatan pada hari jumat tanggal 09 Agustus 2024 jam 14.00 hingga 16.30 Wit. Hasil produk akan dimasukkan pada packgacing dan ditempelkan sticker logo kemasan yang telah dibuat oleh mahasiswa KKN Kebangsaan XII. Dan diperkenalkan media promosi pada saat kegiatan perayaan hari ulang tahun (GPM) Gereja Protestan Maluku ke-89 dengan cara membagikan produk untuk dicicipi oleh seluruh masyarakat negeri Ullath yang hadir ditengah acara.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum kegiatan pelatihan produk lokal unggulan diselenggarakan diawali terlebih dahulu dengan observasi bersama-sama ke hutan tempat hasil ladang yang harus menempuh jarak 4 km dengan jalan kaki. Olahan dari pisang tongka langit ini dapat dikreasikan menjadi jenis makanan-makanan yang modern, seperti puding, bolu dan keripik. Hal ini berdampak pada nilai jual pisang tongka langit yang semakin tinggi jika dapat dijadikan olahan yang menarik dan unik seperti hal tersebut. Untuk mempertahankan eksistensi pisang tongka langit Harus ada kreasi olahan baru dari pisang tongka langit yang menjadikan tampilan luarnya dipandang istimewa sehingga menggugah selera orang untuk mencicipinya.



Gambar 1. Hasil kreasi produk olahan Pisang Tongka Langit

Di negeri Ullath, belum banyak masyarakat terutama ibu-ibu yang mengolah buah pisang tongka langit. Mereka mengkonsumsi dengan cara direbus dan dibakar, Olahan tersebut merupakan olahan

tradisional yang biasanya dipraktikkan oleh kebanyakan masyarakat untuk memenuhi kebutuhan konsumsinya. Namun, kebanyakan hanya kalangan orang tua yang menyukai olahan pisang tongka langit yang masih seperti itu, perlu ada inovasi baru untuk mengkreasikan bahan utama pisang tongka langit menjadi suatu makanan yang tampilannya unik, menarik, namun tetap lezat untuk dinikmati, khususnya bagi anak-anak. Oleh karena itu, mahasiswa KKN Kebangsaan XII menginisiasi untuk melakukan suatu kegiatan untuk melestarikan dan mengkreasikan bahan makanan pisang tongka langit tetapi tidak menghilangkan rasa aslinya.



Gambar 2. Bentuk pisang tongka langit yang belum matang dan sudah matang

Hal ini dilakukan sebagai salah satu cara untuk dapat membuktikan eksistensi pisang tongka langit menjadi makanan tradisional juga dapat merambah ke makanan modern. Untuk bahan-bahan dipersiapkan dari mahasiswa KKN Kebangsaan XII akan tetapi menggunakan alat-alat masak dari kesediaan masyarakat negeri Ullath.



Gambar 3. Proses pelatihan pengolahan produk lokal unggulan

Secara keseluruhan, kegiatan ini dapat dikatakan sebagai metode pelatihan, karena secara tidak langsung di dalamnya terdapat sarat akan materi-materi ketatabogaan yang disampaikan, Kemudian dibantu untuk mempromosikan hasil produknya.

SIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan (KKN) Kuliah Kerja Nyata Kebangsaan XII di negeri Ullath Beilohy Amalatu, kecamatan Saparua Timur, kabupaten Maluku Tengah yang bertemakan “Memperkokoh Nilai-Nilai Kebangsaan Dalam Mewujudkan Desa Mandiri di Daerah Kepulauan”. Mengenai program kerja produk lokal unggulan Pisang Tongka Langit, maka penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Kegiatan pengolahan kreasi makanan berbahan dasar pisang tongka langit ini bertujuan untuk memeperkenalkan eksistensi tumbuhan lokal dari pisang tongka langit sebagai produk makanan yang bermutu.
2. Memberikan sumbangan ide gagasan terkait resep olahan kepada masyarakat negeri Ullath khususnya ibu-ibu wadah kaum pelayanan perempuan dalam mengolah buah pisang tongka langit menjadi inovasi makanan baru yang menarik dan unik.
3. Berbagi pengetahuan tambahan mengenai ketatabogaan, teknik memasak, pewarnaan alami pada makanan, mendisplay hasil kreasi produk olahan, memilih tingkat kematangan daging buah pisang yang cocok untuk diolah.
4. Masyarakat negeri Ullath merasa terbantu dengan adanya kegiatan pelatihan masak yang diselenggarakan dalam pelaksanaan pelatihan memasak kreasi olahan yang dijadikan sebagai produk lokal unggulan pada program kerja KKN Kebangsaan XII.

SARAN

Adapun saran dari penulis, mengenai uraian diatas dapat dikembangkan melalui pemasaran digital online untuk membantu tambahan hasil pemasukan bagi negeri Ullath. Kemudian dihadapkannya

kegiatan lanjutan dari pemerintah negeri Ullath berhubungan dengan memfasilitasi akses untuk melakukan terhadap kegiatan sebelumnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah turut serta berpartisipasi dalam menyukseskan salah satu program kerja dari (KKN) Kuliah Kerja Nyata Kebangsaan XII di Negeri Ullath yakni “Kegiatan pelatihan kreasi olahan pangan lokal berbahan dasar Pisang Tongka Langit”. Ungkapan rasa terima kasih secara khusus penulis tujukan kepada Bapak raja (upu) selaku kepala pemerintah negeri Ullath, Staff Office negeri Ullath, Ibu-ibu wadah kaum pelayanan perempuan, masyarakat negeri Ullath dan rekan-rekan KKN Kebangsaan XII negeri Ullath, yang telah berkontribusi dalam penyelenggaraan kegiatan program ini. Seluruh kerja keras dan bentuk dedikasi dari berbagai pihak yang terlibat dalam membantu mencapai tujuan dari program kerja ini. Tanpa adanya kerjasama dan dukungan dari berbagai pihak, maka program ini tidak akan terimplementasikan dengan baik.

Harapan penulis, dari apa yang penulis bawa dan berikan untuk masyarakat dapat membantu secara langsung maupun tidak langsung terhadap eksistensi olahan pisang tongka langit sekaligus menjadi produk inovasi baru. Semoga kebersamaan dan kolaborasi yang terjalin dapat berkelanjutan dan meningkatkan perekonomian serta kesejahteraan masyarakat di negeri Ullath. Terima kasih atas segala upaya, kontribusi dan dukungan yang telah diberikan. Semoga kebaikan yang telah dilakukan dapat menjadi ladang amal yang menguntungkan bagi kita semua.

DAFTAR PUSTAKA

- Hernawati, D., Putra, R. R., Hardian, A., & Supriatna, A. Y. (2021). Pisang Rangkap: Pengetahuan lokal Masyarakat Sekitar Gunung Galunggung. *Journal of Tropical Ethnobiology*, 52-55.
- Hetharia, H. H., Saimima, J. R., & Hurulean, M. (2023). Pelatihan Dan Pengolahan Aneka Produk Pisang Tongka Langit Bagi Persekutuan Kaum Perempuan Jemaat GPM Sersing, Sektor Zaitun. *Maren: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(1), 40-48.
- Hukubun, R. D., Huwae, L. M. C., Huwae, L. B. S., & Huka, J. A. F. (2024). Sehati: Sosialisasi Pencegahan dan Aksi Penanganan Stunting di Negeri Hatalai, Kota Ambon. *Sejahtera: Jurnal Inspirasi Mengabdikan Untuk Negeri*, 3(1), 17-28.
- Huwae, L. M. C., Dabutar, P. S., Oeijano, G. A., Kundiman, C. R., Mahua, A. U., & Hukubun, R. D. (2023). Pelaksanaan Skrining Kesehatan sebagai Upaya Mencegah Penyakit Tidak Menular pada Usia Produktif dan Lansia di Negeri Latuhalat. *Sejahtera: Jurnal Inspirasi Mengabdikan Untuk Negeri*, 2(1), 26-36.
- Kerans, G., & Ngongo, K. P. (2022). Pelatihan pemanfaatan bahan pangan lokal untuk menumbuhkan dan mengembangkan jiwa entrepreneurship himpunan mahasiswa Program Studi Pendidikan IPA. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 573-580.
- Leiwakabessy, J., Rahman, R., Waas, H. J., Hukubun, R. D., Maiseka, G., & Sopahaluwakan, K. (2023). Edukasi Pemanfaatan Quick Response Code Indonesian Standard (QRIS) di Negeri Leahari. *Jurnal Kabar Masyarakat*, 1(3), 01-05.
- Mufrodi, Z., Robi'in, B., & Noviyanto, F. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Sendangtirto dalam Pembuatan Pupuk Organik Melalui Kegiatan KKN PPM. *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 5(2), 212-218.
- Mustafidah, A. (2017). Pelatihan Pengolahan Makanan Tradisional Untuk Meningkatkan Potensi Kreasi Olahan Basah Singkong di Desa Gayamharjo Prambanan Sleman. *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, 1(2), 79-83.
- Rukua, D. W., Picauly, P., & Mailoa, M. (2022). Formulasi Kenari untuk Pembuatan Crackers Pisang Tongka Langit. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 41-47.
- Saidah, H., Hanifah, L., Sulistiyono, H., Rawiana, S., & Suroso, A. (2023). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pengolahan Pangan Berbahan Lokal di Desa Jelantik Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Abdi Insani*, 10(1), 109-117.
- Saugi, Wildan, Sumarno. (2015). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal. *Jurnal Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat*, 226 – 238.
- Tualeka, O. N. A., Lekatompessy, A. T., Ambo, A. F. S., Umasangaji, S., & Hukubun, R. D. (2022). Edukasi dan pelatihan investasi pasar modal Indonesia terhadap siswa SMA Negeri 6 Ambon. *Abdikan: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains dan Teknologi*, 1(2), 277-282.

- Tuhumury, H. C. D., Moniharapon, E., & Souripet, A. (2019). Karakteristik sensoris puree pisang tongka langit pendek (*Musa troglodytarum*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 9(2).
- Wakano, D., Sahertian, D. E., & Telussa, T. (2020). Analisis Nilai Proksimat Kulit Buah Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum L.*) Pada Beberapa Tingkat Kematangan Buah. *Agrotekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 58-63.