

PEMANFAATAN LIMBAH JANTUNG PISANG MENJADI PENGGANTI SEBAGAI PELUANG USAHA BARU BAGI MASYARAKAT

Bhiaztika Ristyanadi
Norma Aprilia Fanni
Emalia Nova Susetyorini
Nurul Khoiroh

bhiaztika89@gmail.com

Program Studi Agrobisnis Perikanan, Fakultas Perikanan Universitas Islam Lamongan

ABSTRACT

Entrepreneurial activities or can also be called SMEs (Small and Medium Enterprises) in the form of innovations to make banana heart samosas that we do have the aim of developing entrepreneurial potential and creating creative ideas from some materials that are considered less useful in order to become products with high selling value and we aim to open new business opportunities by empowering the surrounding community to get additional income so that indirectly it can also improving human resources through ideas such creatives. The implementation of this community service aims to introduce food ingredients that can be processed both for new product ingredients and other substitutes. One example is the banana heart, which is usually simply thrown away after the harvest period is carried out. Generally, the part that is used from banana plants is the fruit, while the other part is still not maximized its use. One of them is the heart of a banana. Its carbohydrate content is relatively high, even higher than that of corn. So it is suitable for use as an alternative food ingredient to replace corn, even rice, for marketing, we will also do promotions via the internet and can also take orders.

Keywords: banana heart, business, opportunity.

ABSTRAK

Kegiatan kewirausahaan atau bisa juga disebut UKM (Usaha Kecil Menengah) berupa inovasi membuat samosa jantung pisang yang kami kerjakan memiliki tujuan yaitu, mengembangkan potensi berwirausaha dan menciptakan ide-ide kreatif dari beberapa bahan yang dianggap kurang bermanfaat agar menjadi produk yang bernilai jual tinggi dan kami bertujuan membuka peluang usaha baru dengan memberdayakan masyarakat sekitar agar mendapatkan penghasilan tambahan sehingga secara tidak langsung juga dapat meningkatkan sumber daya manusia melalui ide kreatif tersebut. Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengenalkan bahan-bahan makanan yang dapat diolah baik untuk bahan produk baru maupun bahan pengganti lainnya. Salah satu contohnya yaitu jantung pisang, yang biasanya dibuang begitu saja setelah masa panen dilakukan. Umumnya bagian yang dimanfaatkan dari tanaman pisang adalah buahnya, sementara bagian lainnya masih belum dimaksimalkan pemanfaatannya. Salah satunya adalah jantung pisang. Kandungan karbohidratnya tergolong tinggi, bahkan lebih tinggi dari jagung. Sehingga cocok digunakan sebagai bahan pangan alternatif pengganti jagung, bahkan nasi sekalipun, untuk pemasaran, kami juga akan melakukan promosi via internet dan dapat juga menerima pesanan.

Kata kunci: jantung pisang, peluang, usaha.

PENDAHULUAN

Pisang merupakan salah satu tanaman buah unggulan apabila dibandingkan dengan komoditas buah yang lain karena produksi pisang selalu menempati posisi pertama hingga tahun 2014. Menurut data statistik (BPS 2014), pisang merupakan tanaman buah dengan produksi terbesar dengan besar produksi mencapai 6,86 juta ton, naik sebesar 9,29 % dibandingkan tahun 2013. Pisang sebagai komoditi unggulan buah nasional yang diproduksi hampir di setiap pro-

vinsi di Indonesia terutama Provinsi Lampung sebagai penghasil pisang terbesar sebanyak 1,48 juta ton atau 21,59 % dari total produksi pisang nasional. Kebutuhan akan bahan makanan seiring waktu terus mengalami peningkatan, hal ini dikarenakan pertambahan penduduk yang semakin banyak, sementara itu tidak dapat diimbangi dengan peningkatan sumber pangan. Berangkat dari hal tersebut kami mencoba berinovasi dengan memanfaatkan jantung pisang sebagai *alternative* bahan pangan.

Umumnya bagian yang dimanfaatkan dari tanaman pisang adalah buahnya, sementara bagian lainnya masih belum dimaksimalkan pemanfaatannya. Salah satunya adalah jantung pisang. kandungan karbohidratnya tergolong tinggi, bahkan lebih tinggi dari jagung (Farhana, 2013), sehingga cocok digunakan sebagai bahan pangan alternatif pengganti jagung, bahkan nasi sekalipun. Minoritas masyarakat di Jawa biasa mengolah jantung pisang dengan merebusnya, tentunya hal ini hanya akan memenuhi kebutuhan perut semata dan tidak bernilai jual. Kami berusaha mengembangkan potensi dari jantung pisang agar memiliki nilai jual yang lumayan, dengan mengembangkan dan mengolahnya sedemikian rupa. Kami memilih membuat usaha samosa jantung pisang karena terinspirasi dari budaya India.

Saat ini masyarakat Indonesia sedang menggilai budaya India, terbukti dengan banyaknya film India yang ditayangkan di Indonesia. Tidak hanya itu, samosa juga termasuk jenis jajanan gorengan, seperti yang kita ketahui bahwa mayoritas orang Indonesia menyukai gorengan, baik itu anak-anak, remaja, maupun orang dewasa. Dalam hal peluang bisnis, kami memiliki peluang yang besar karena produk yang kami buat belum ada yang menjual (Hamzah *et al.*, 2018).

Produk yang dihasilkan dari usaha samosa jantung pisang adalah usaha makanan yang memiliki nilai lebih serta disukai oleh masyarakat. Jantung pisang mempunyai banyak kandungan gizi seperti protein, karbohidrat, mineral, fosfor, kalsium, zat besi dan vitamin B1 dan C sebagai sayur mengandung serat pangan yang tinggi sehingga baik bagi pencernaan. Jantung pisang merupakan bunga yang dihasilkan oleh pokok pisang yang berfungsi untuk menghasilkan buah pisang. Jantung pisang dihasilkan semasa proses pisang berbunga dan menghasilkan tandan pisang sehingga lengkap. Hanya dalam keadaan tertentu atau spesies tertentu jumlah tandan dan jantung pisang lebih dari satu. Uluran jantung pisang biasanya berkisar antara 25-40 cm dengan ukuran lilit tangan jantung sekitar 12-25 cm.

Tumbuhan pisang menyukai daerah alam terbuka yang cukup sinar matahari, cocok daerah tropis basah, lembab dan panas tumbuh di dataran rendah sampai pada ketinggian 1000 meter lebih diatas permukaan laut. Iklim tropis di Indonesia sangat menunjang perkembangan tanaman pisang, yang menjadikan pisang dapat berbuah setiap saat tanpa mengenal musim panen. Selain buahnya, bagian lain dari tanaman

pisang yang dapat dimanfaatkan adalah bonggol, batang, daun, dan bunganya.

Jantung pisang adalah ujung bunga pisang yang tersisa saat bagian lainnya bertumbuh menjadi buah pisang. Jadi bagian ini adalah sisa bunga pisang yang tidak lagi bisa menghasilkan buah. Bagian ini memang harus dipotong agar buah pisang bisa bertumbuh maksimal. Jantung pisang yang berupa kelopak berwarna ungu dengan jajaran bunga berwarna putih kekuningan ini tidak begitu enak sehingga nilai ekonominya rendah.

Jantung pisang mengandung zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh, yaitu berupa: protein 12,051%, karbohidrat 34,831% dan lemak total 13,050%. Selain karbohidrat, jantung pisang juga mengandung protein, mineral (terutama fosfor, kalsium, dan besi), serta sejumlah vitamin A, B1 dan C. Komponen penting lainnya yang terdapat pada jantung pisang adalah serat pangan yang sangat bermanfaat bagi kesehatan (Rizki, 2019).

Beberapa penelitian menunjukkan, serat pangan sangat bermanfaat untuk 1) memperlambat kecepatan pencernaan dalam usus, sehingga aliran energi ke dalam tubuh menjadi tetap, 2) memberikan perasaan kenyang yang lebih lama, 3) memperlambat kemunculan gula darah (glukosa), sehingga insulin yang dibutuhkan untuk mengubah *glukosa* menjadi energi semakin sedikit. 4) membantu mengendalikan berat badan dengan memperlambat munculnya rasa lapar, 5) meningkatkan kesehatan saluran pencernaan dengan cara meningkatkan pergerakan usus besar, 6) mengurangi resiko penyakit jantung, 7) mengikat lemak dan kolesterol kemudian dikeluarkan melalui feses (proses buang air besar). Jantung pisang juga telah diteliti khasiatnya untuk mencegah penyakit jantung dan stroke, bagian tanaman pisang ini mempunyai efek melancarkan sirkulasi darah dan sebagai anti-koagulan yaitu mencegah penggumpalan darah, dengan demikian hal ini akan mengurangi terjadinya stroke dan pendarahan otak, baik untuk jantung dan pembuluh darah karena penyebab utama penyakit ini adalah gangguan pada pembuluh darah (Restiani, 2020).

Pemanfaatan jantung pisang untuk diolah menjadi samosa jantung pisang menarik untuk dikembangkan, khususnya untuk industri skala kecil dan menengah. Pengolahan jantung pisang menjadi samosa pisang relatif mudah dan hanya memerlukan teknologi sederhana yang dapat diterapkan oleh industri skala kecil dan rumah tangga. Secara ekonomis, industri kecil pengolahan abon dan dendeng jantung pisang mempunyai

prospek yang bagus karena produk pangan ini tidak hanya lezat dan bergizi, namun juga unik dan khas sehingga akan mudah diterima sebagai produk olahan yang banyak disukai masyarakat luas dan memiliki harga jual yang menarik. Sebelum diolah menjadi berbagai produk, jantung pisang perlu dibersihkan (dipersiapkan) terlebih dahulu. Karena jantung pisang sedikit bergetah, pada saat memotong sebaiknya gunakan pisau yang telah diolesi sedikit minyak goreng agar tidak lengket.

Penyiapan (pembersihan) cara pertama dilakukan dengan teknik sebagai berikut. Pertama-tama, kulit luar yang berwarna merah dan bertekstur kasar dibuang sehingga didapatkan bagian dalam yang berwarna putih kemerahan atau kekuningan. Bagian tersebut dibelah menjadi dua bagian memanjang, diiris tipis-tipis (*dirajang*), dicuci dengan air hingga bersih, serta direbus sampai layu (sekitar 5-10 menit) pada air yang telah mendidih. Sebelum dimasak, sebaiknya jantung pisang direbus dahulu. Tujuannya untuk mengurangi getah, rasa sepet, dan warna buram yang bisa mengurangi penampilan masakan. Cara kedua dapat dilakukan dengan pembakaran. Mula-mula jantung pisang utuh dibakar sampai matang. Selanjutnya kulit luar yang gosong dibuang satu persatu sampai diperoleh bagian dalam yang bertekstur lebih lembut. Bagian tersebut kemudian dibelah menjadi dua bagian memanjang dan diiris tipis-tipis.

Samosa (Kirgiz: Camca, Punjabi: Samasa, Hindi: Samusa, Uzbek: Somsa) adalah sejenis pastry goreng berbentuk segitiga. Isinya bisa berupa kentang rebus berbumbu rempah-rempah dicampur kacang kapri, bawang Bombay, daun ketumbar dan paneer. Makanan ringan ini populer di Asia Tengah, Asia Selatan, Indonesia, Malaysia, Singapura dan Jazirah Arab (Hussen, 2016).

Samosa vegetarian khas India dibuat dari terigu (tepung maida), kentang, bawang bombay, rempah-rempah dan cabai hijau. Bawang bombay digantikan *asafetida* (*hing*) untuk orang yang tidak bisa mengonsumsi bawang. Samosa dimakan dengan sausocol berupa chutney daun mint, chutney daun ketumbar atau chutney asam jawa. Versi *nonvegetarian* berisi daging cincang (*keema*) atau bisa juga diganti daging ikan, di Asia Tengah berisi daging serta bawang bombay, labu dan kentang (Widagdo, 2019).

Segmentasi pasar adalah membagi pasar menjadi kelompok pembeli yang dibedakan menurut kebutuhan, karakteristik atau tingkah laku yang membutuhkan produk yang berbeda. Seg-

mentasi pasar didasarkan pada pengelompokan pasar dengan melihat situasi dan kondisi karakteristik khusus dari pasar yang akan dipertimbangkan sebagai pasar potensial yang akan dipilih. Segmentasi pasar bisa berupa kondisi geografis, demografis, psikografis, jenis kelamin, tingkat pendapatan dan sebagainya. Segmen tertentu akan mempunyai perilaku tertentu dengan pendekatan pembelinya tertentu sehingga membutuhkan strategi tertentu untuk menguasainya (Rachmawati, 2018).

Tahap selanjutnya dalam analisis *marketing mix* adalah *targeting* atau menetapkan target pasar. Target market memiliki fokus kegiatan-kegiatan pemasaran yang disebut *selecting*. Memilih target pasar dengan tepat sasaran dilakukan agar dapat memfokuskan kegiatan pada segmen dan meninggalkan bagian lainnya yang berupa: Daya tarik struktural segmen yaitu dalam jangka panjang terdapat beberapa faktor struktural yang utama yang mampu mempengaruhi daya tarik segmen, diantaranya adalah pesaing yang kuat dan agresif, keberadaan produk pengganti. Sasaran dan sumber daya perusahaan, ketersediaan sumber daya yang ada akan menjadikan faktor penentu bagi perusahaan untuk dapat bersaing pada segmen yang besar dan menarik. Maka dari itu perusahaan masih tetap harus memperhatikan sasaran dan sumber daya yang ada, meskipun segmen yang diambil memiliki daya tarik struktural yang baik.

Setelah mengetahui target yang akan diraih dapat diposisikan keberadaan produk dari suatu perusahaan secara relatif terhadap produk-produk sejenis yang ada dipasar dari sudut pandang yang analog, misalnya mutu terhadap harga atau kemewahan terhadap biaya perawatan (Pusat Penelitian Bioteknologi dan Bioindustri Indonesia, 2015).

Positioning mencakup perancangan dan penawaran citra perusahaan agar target pasar mengetahui dan menganggap penting posisi perusahaan di mata pesaing. *Positioning* yang baik harus mencerminkan bagaimana cara target pasar mendefinisikan nilai dan melakukan pemilihan produk yang bersaing.

Berdasarkan gambaran analisis situasi dan survei tim pengabdian pada khalayak sasaran, maka diidentifikasi beberapa masalah yang berkenaan dengan upaya sosialisasi pemanfaatan limbah jantung pisang sebagai bahan baku dalam pembuatan menjadi produk pangan samosa yaitu: perlu memberikan pengetahuan dan wawasan bagi khalayak sasaran, terutama para ibu rumah tangga, tentang kandungan gizi dan po-

tensi pemanfaatan limbah jantung pisang untuk diolah menjadi samosa jantung pisang. Memberikan pelatihan tentang pengolahan limbah jantung pisang sebagai bahan baku dalam pembuatan menjadi produk pangan samosa. Memberi pelatihan tentang cara pengemasan dan peluang pemasaran produk yang baik.

Pengabdian ini juga berpikir tentang bagaimana agar masyarakat melalui kelompok ibu-ibu PKK, dapat memahami kandungan gizi dan potensi pemanfaatan limbah jantung pisang menjadi samosa jantung pisang. Selain itu juga mencari teknik yang tepat untuk mengolah limbah jantung pisang menjadi samosa jantung pisang. Serta bagaimanakah cara mengemas samosa jantung pisang dengan tepat. Tujuan spesifik kegiatan pengabdian kepada masyarakat setelah dilaksanakan adalah agar masyarakat melalui kelompok ibu-ibu PKK dapat memanfaatkan limbah tanaman pisang berupa jantung pisang untuk diolah menjadi produk pangan bernilai ekonomis tinggi berupa samosa jantung pisang. Selain untuk meningkatkan nilai ekonomis limbah jantung pisang, upaya ini juga bertujuan untuk memberikan peluang wirausaha baru dalam kerangka pemberdayaan ekonomi bagi masyarakat pedesaan. Pelatihan tentang pemanfaatan limbah tanaman pisang berupa jantung pisang sebagai bahan baku untuk pembuatan samosa pisang ini diharapkan dapat memberikan manfaat pada masyarakat agar mengetahui dan dapat memanfaatkan potensi di daerahnya dan mengelolanya secara proporsional. Masyarakat dapat mengolah limbah jantung pisang menjadi produk pangan berkualitas sehingga dapat untuk meningkatkan gizi keluarga. Masyarakat dapat menambah pendapatan keluarga dengan jalan mengembangkan kewirausahaan melalui pembuatan produk samosa jantung pisang.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan pengabdian ini menggunakan pendekatan kuantitatif, objek utamanya adalah meningkatkan kesadaran masyarakat akan manfaat jantung pisang dan potensi pengembangan usaha untuk meningkatkan pendapatan. Lokasi pengambilan sampel di sekitar Universitas Islam Lamongan. Data yang diperoleh digunakan untuk mengetahui potensi dari jantung pisang dan kegunaannya sebagai bahan makanan yang bernilai jual. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah proses pengolahan, teknik observasi, wawancara, dan pencatatan. Teknik yang digunakan adalah teknik analisis

deskriptif. Proses pelaksanaan yang dilakukan dapat disajikan pada gambar 1.



Sumber: Dokumentasi Pribadi

Gambar 1
Gambar Tahap-tahap Penelitian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Anggaran

Keterangan:

- Kegiatan produksi dalam sekali produksi dapat memproduksi 30 bungkus mika samosa jantung pisang. Jadi, dalam dua bulan dapat memproduksi $30 \times 60 = 1800$ bungkus mika samosa jantung pisang.
- Uraian biaya pada produk Samosa Jantung Pisang secara matematis adalah sebagai berikut :
 - a. *Total Fix Cost* (TFC) = Rp. 529.700
 - b. *Total Variabel Cost* (TVC) = Rp. 70.000 x 60 kali produksi = Rp. 4.200.000
 - c. *Total Cost* (TC) = TFC + TVC = Rp. 529.700 + Rp. 4.200.000 = Rp. 4.729.700
 - d. *Total Revenue* (TR) = Rp. 5.000 x 1800 = Rp. 9.000.000
 - e. Keuntungan (π) = TR - TC = Rp. 9.000.000 - Rp. 4.728.700 = Rp. 4.271.300
 - f. Harga Pokok Penjualan (HPP) = TC / Total produksi = Rp. 4.729.700 / 1800 = Rp. 2600
 - g. *Break Event Point* (BEP) = $TFC / (1 - (TVC/TR)) = 529.700 / (1 - (4.200.000/9.000.000)) = 529.700 / 1 - 0,47 = 999.433 \approx 999.400$

Jadi, usaha samosa jantung pisang akan mencapai *Break Event Point* ketika hasil volume penjualan sebesar Rp 999.400. Artinya jika biaya penjualan sebesar Rp 999.400, maka usaha tidak dalam kondisi rugi ataupun untung. Hasil pendapatan bersih selama 2 bulan mencapai Rp 4.271.300 sehingga lebih besar dari nilai BEP maka usaha Samosa jantung Pisang dalam kondisi untung.

Tabel 1
Biaya Tetap Pada Produk Samosa Jantung Pisang

No	Nama Barang	Umur Ekonomi (Bulan)	Jumlah Barang	Harga Satuan (Rp)	Penyusutan (Rp)	Total (Rp)
1.	Kompor Gas	36	1 buah	148.000	4.000	144.000
2.	Wajan	36	1 buah	45.000	1.300	43.700
3.	Nampan	24	1 buah	15.000	600	14.400
4.	Piring	12	4 buah	5.000	1.600	18.400
5.	Pisau	12	1 buah	10.000	800	9.200
6.	Sendok	24	4 buah	3.000	500	11.500
7.	Peralatan	24	1 buah	50.000	2.000	48.000
8.	Brosur	12	100 buah	500	4.000	46.000
9.	Tabung Gas	36	2 buah	100.000	5.500	194.500
Total					20.300	529.700

Sumber: data peneliti, diolah 2021

h. Persentase BEP = $[TFC / (TR - TVC)] \times 100\%$
 $= [529.700 / (9.000.000 - 4.200.000)] \times 100\%$
 $= [Rp. 890.000 / Rp. 4.800.000] \times 100\% = 0,19$
 Berdasarkan perhitungan diatas, usaha Samosa Jantung Pisang akan mencapai prosentase BEP pada nilai 0,19. Artinya usaha Samosa Jantung Pisang tidak akan memperoleh keuntungan dan tidak mengalami kerugian apabila memproduksi sebesar 0,19.

i. Kapasitas BEP = $\% BEP \times \text{Total Produksi}$
 $= 0,19 \times 1800 = 334$
 Berdasarkan perhitungan di atas, kapasitas *Break Even Point* (BEP) di peroleh dari persentase *Break Even Point* (BEP) sebesar 0,19% di kalikan jumlah produksi selama 2 bulan sebanyak 1800 bungkus 100%, sehingga di peroleh kapasitas *Break Even Point* (BEP) sebanyak 334.

j. Tingkat Pengembalian Modal (PP) = $((\pi + \text{Penyusutan}) / TC) \times 100\%$
 $= ((9.000.000 + 20.300) / 4.729.700) \times 100\% = 1,91$
 Jadi, usaha Samosa jantung Pisang menghasilkan nilai PP sebesar 1,91%. Artinya usaha Samosa jantung pisang mempunyai tingkat periode pengembalian modal sebesar 1,91%.

k. Waktu Pengembalian Modal = $(1 / PP) \times 100\%$
 $= (1 / 1,91) \times 100\% = 0,52$
 Jadi, waktu pengembalian seluruh modal dari usaha samosa jantung pisang adalah selama 5 minggu 2 hari.

Tabel 1 menunjukkan biaya tetap pada produk samosa jantung pisang.

Pemasaran Produk

Pemasaran suatu produk makanan baru merupakan peluang baik bagi seorang pengusaha, hal tersebut menyebabkan terjadinya persaingan yang ketat dalam bidang kuliner. Melakukan

suatu usaha sangat diperlukan untuk menjangkau, menginformasikan, dan membujuk konsumen agar membeli suatu produk tersebut Hidayah, (2018). Usaha-usaha tersebut meliputi 7P atau bauran pemasaran yaitu produk (*product*), harga (*price*), tempat atau lokasi (*place*), promosi (*promotion*), orang (*people*), bukti fisik (*physical evidence*), dan proses (*process*). Berikut merupakan gambaran umum rencana usaha menggunakan 7P: (a) *Product* (Produk): Produk ini merupakan produk olahan baru dari tempe. Produk "Samosa jantung Pisang" ini sangat cocok dikonsumsi karena mengandung protein nabati yang baik bagi tubuh. Cita rasa produk samosa tempe sangat gurih, kulit samosa yang renyah, isi samosa manis dan gurih, membuat produk tersebut menggairahkan untuk di konsumsi. (b) *Price* (Harga): Samosa tempe ini dijual dengan harga Rp 5000 per porsi berisi 3 samosa jantung pisang. Penentuan harga Rp 5000 per porsi dengan pertimbangan bahwa sasaran utama produk ini adalah mahasiswa dan masyarakat dari berbagai kalangan, sehingga dengan harga jual yang terjangkau membantu memperlancar proses penjualan. (c) *Place* (Tempat/Lokasi Produksi): Lokasi penjualan samosa jantung pisang ini di daerah kampus Universitas Islam Lamongan jalan Veteran, dengan pertimbangan bahwa lokasi tersebut strategis yang akan mendukung perkembangan dan tingkat penjualan produk ini. Lokasi ini juga dekat dengan perkotaan dan sejalan dengan alur lalu lintas konsumen, sehingga memudahkan produk olahan jantung pisang tersebut cepat dikenal konsumen. Lokasi atau tempat dari pelaksanaan produksi produk ini adalah di Jl. Lamongrejo, Gg. Glatik II Lamongan. Pemilihan tempat produksi ini

dikarenakan lokasi ini berada di Kecamatan Lamongan yang dekat dengan tempat diperolehnya bahan baku, akses transportasi yang mudah, dan adanya sarana dan prasarana yang dibutuhkan. (d) *Promotion* (Promosi): Promosi dilakukan melalui penyebaran informasi secara langsung, tidak langsung, serta melalui sarana teknologi dan informasi. Penyebaran informasi secara langsung dapat dilakukan dengan melalui mulut ke mulut. Promosi secara tidak langsung dapat dilakukan dengan menyebarkan brosur produk “Samosa Jantung Pisang” yang menggambarkan keunggulan dari produk samosa jantung pisang yang gurih serta mengandung protein nabati yang baik bagi tubuh. Bentuk promosi lain melalui sarana teknologi jejaring sosial seperti facebook, twitter, dan instagram. (e) *People* (Orang): Samosa jantung pisang menggunakan sumber daya manusia untuk membuat dan memasarkan produknya. Tanpa adanya sumber daya manusia, produk Samosa Jantung Pisang ini tidak akan bisa dibuat dan dipasarkan. Pelaku yang terlibat dalam proses produksi, pasca produksi, dan pemasaran dilakukan oleh 3 orang anggota dari penelitian kewirausahaan ini. Pemasaran dilakukan secara langsung oleh semua anggota penelitian Samosa Jantung Pisang ini sehingga menciptakan kondisi jual beli yang interaktif antara konsumen dengan pembuat Samosa Jantung Pisang. (f) *Process* (Proses): Proses pembuatan samosa jantung pisang ini menggunakan bahan baku utama berupa jantung pisang serta tambahan daging sapi cincang yang dibalut dengan kulit lumpia, dan dibentuk segitiga. Proses pembuatan samosa jantung pisang ini awalnya jantung pisang dipotong hingga berbentuk kecil-kecil agar lebih mudah mengolahnya. Tahap kedua adalah tumis bumbu dapur seperti bawang bombai dan bawang daun hingga berubah warna, selanjutnya masukan jantung pisang yang sudah diparut dan bumbu penyedap lainnya. Tahap terakhir yaitu balut tumisan jantung pisang yang sudah matang dengan kulit lumpia hingga berbentuk segitiga, lalu digoreng setelah itu ditambahkan saos saset sebagai pelengkap lalu dikemas dengan mika kotak berisi tiga samosa jantung pisang dan diberi logo produk kita agar menarik. (g) *Physical Evidence* (Bukti fisik): Ciri produk samosa jantung pisang adalah perbedaan dalam bentuk fisik dari produk dan pengemasannya menggunakan plastik mika. Samosa jantung pisang ini juga memiliki rasa dan aroma yang khas.

SIMPULAN DAN SARAN

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengenalkan bahan-bahan makanan yang dapat diolah baik untuk bahan produk baru maupun bahan pengganti lainnya. Salah satu contohnya yaitu jantung pisang, yang biasanya dibuang begitu saja setelah masa panen dilakukan. Hal ini selain dapat memanfaatkan lebih banyak bahan baku mentah juga sebagai bentuk usaha mengedukasi masyarakat bahwa masih banyak bahan baku yang sebenarnya dapat diolah. Sehingga nantinya dapat tercipta produk-produk baru yang memicu pertumbuhan ekonomi dengan dapat dibukanya lapangan pekerjaan baru, diharapkan juga dapat mengurangi tingkat pengangguran khususnya di daerah Lamongan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Sadar akan banyaknya manfaat dari dilaksanakannya pengabdian pada masyarakat ini baik bagi penulis maupun masyarakat sekitar. Untuk itu kami banyak mengucapkan terima kasih kepada: Bapak H. Bambang Eko Muljono, SH.,SpN.,M.Hum.,MM selaku Rektor Universitas Islam Lamongan; Bapak Husein, S.Ag.,M.Pd selaku Ketua LITBANGPEMAS Universitas Islam Lamongan; Ibu Ir. Endah Sih Prihatini, M.Si selaku Dekan Fakultas Perikanan Universitas Islam Lamongan; Rekan-rekan dosen dan mahasiswa yang turut dalam pelaksanaan pengabdian pada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistika (2014)
- Farhana. (2013). *Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok Kuning (Musa Paradisiaca) Tepung Kedelai Dan Tepung Tapioka Sebagai Bahan Tambahan Pada Bakso Daging Sapi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.
- Hamzah, M, Chasyim Hasani, dan Sitti Fakhriyyah. (2018). *Peningkatan Kualitas Produk Olahan Sambusaq Tuna di Kabupaten Polman*. Universitas: Hasanuddin: Makasar.
- Hidayah, Nurul. (2018). *Analisis Strategi Digital Marketing Dalam Membantu Penjualan Living Space Dan Efo Store*. Universitas Islam Indonesia: Yogyakarta.
- Hussen, Rasyeed. (2016). *Pengaruh Budaya, Sosial, Pribadi dan Psikologi Pada Kepuasan Pembelian Samosa*. Universitas Paramedina: Jakarta.

- Pusat Penelitian Bioteknologi dan Bioindustri Indonesia. (2015). *Budidaya Pisang Asal Kultur In Vitro Dengan Teknologi PPBBI*. Pusat Unggula IPTEK: Bogor.
- Rachmawati, Fitri. (2018). *Penerapan Digital Marketing Sebagian Strategi Komunikasi Pemasaran Terpadu Produk Usaha Kecil Dan Menengah (UKM) Pahlawan Ekonomi Surabaya*. Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya: Surabaya.
- Restiani, Desi. (2020). *Pengolahan Samosa Dan Saus Daun Katuk*. Perpustakaan Akademi Tata Boga: Bandung.
- Rizki, Fadel. Z. (2015). *Program Kreativitas Mahasiswa Pembuatan Samosa Dengan Bahan Baku Tempe*. Universitas Jember: Jember.
- Widagdo, Andika K. (2019). *Teknologi Pengolahan Samosa Dengan Penambahan Daun Kelor (Moringa Oleifera)*. Universitas Negeri Yogyakarta: Yogyakarta.