



USULAN PROGRAM KEGIATAN MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

ABON JANTUNG PISANG

“BONJAPI”

**UPAYA PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT DI DESA
SELABAYA**

BIDANG KEGIATAN :

PKM- KEWIRAUSAHAAN

Dusulkan Oleh :

1. Tri Maryati 7311414057/ 2014
- 2.

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

2014

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : Abon Jantung Pisang “**BONJAPI**” upaya peningkatan kebutuhan ekonomi masyarakat di desa Selabaya
2. Bidang Kegiatan : Kewirausahaan
3. Ketua Pelaksana Kegiatan/Penulis Utama
 - a. Nama Lengkap : Tri Maryati
 - b. NIM : 7311414057
 - c. Jurusan : Manajemen
 - d. Universitas : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah : Ds. Selabaya Rt 05 Rw 05,
Kalimanah, Purbalingga
 - f. Handphon / tlpn : 08982753005
 - g. Alamat email : trimaryati586@yahoo.co.id
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar :
 - b. NIDN :
 - c. Alamat Rumah :
6. No Tel./HP :
7. Biaya Kegiatan Total :
 - a. Dikti : Rp. 7.552.500
 - b. Sumber lain : -
8. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Semarang, 09 Juni 2015

Menyetujui,
Ketua Program Studi,

Ketua Pelaksana Kegiatan

Dra. Palupiningdyah M.Si
NIP. 130812917
Pembantu Rektor Bidang

Tri Maryati
NIM.7311414057
Dosen Pendamping

Kemahasiswaan

Prof. Dr. Masrukhi, M.Pd.
NIP.196205081988031002

.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
RINGKASAN	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1.Latar Belakang	1
1.2.Rumusan masalah	3
1.3.Tujuan	3
1.4.Luaran yang Diharapkan	3
1.5.Kegunaan Program	4
BAB II GAMBARAN UMUM MASYARAKAT	5
BAB III METODE PELAKSANAAN	6
BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	8
4.1. Anggaran Biaya	8
4.2. Jadwal Kegiatan	8
DAFTAR PUSTAKA	9
LAMPIRAN-LAMPIRAN	10

RINGKASAN

Di desa Selabaya, Purbalingga banyak dijumpai pohon pisang dan kebanyakan dari masyarakat tersebut hanya memanfaatkan pohon pisang sebagai sayur saja dan selebihnya hanya dibuang dan dijadikan sampah. Inilah yang menjadi peluang bagi kami untuk berinovasi menciptakan makanan berupa abon jantung pisang yang berasal dari jantung pisang yang biasanya hanya digunakan untuk sayur saja. Dengan adanya inovasi ini maka masyarakat menjadi tahu bahwa sebenarnya jantung pisang bisa diolah menjadi abon yang tentunya harganya lebih terjangkau. Selain itu, masyarakat dapat memperoleh manfaat dari adanya abon jantung pisang ini karena di dalam jantung pisang sendiri terdapat berbagai vitamin dan khasiat yang bermanfaat bagi tubuh manusia.

Dengan adanya produksi abon jantung pisang ini, masyarakat dapat menemukan peluang untuk mencari pekerjaan, terutama bagi ibu rumah tangga yang tidak mempunyai pekerjaan. Hal ini bisa membantu meringankan perekonomian masyarakat terutama di Desa Selabaya, Kalimanah, Purbalingga. Karena hal ini adalah produk yang belum ada di desa kami, maka untuk menembus pasar sangatlah mudah, selain itu harga yang terjangkau membuat masyarakat tidak terbebani untuk membeli abon jantung pisang ini.

Jika dilihat dari segi kesehatan, abon jantung pisang ini tidak kalah dengan abon daging, abon jantung pisang ini baik untuk dikonsumsi. Abon jantung pisang ini memiliki kandungan serat, vitamin dan juga mineral, sehingga dapat dijadikan untuk program diet. Dengan adanya inovasi ini maka diharapkan dapat bermanfaat bagi semua pihak terutama bagi masyarakat yang bisa mendapatkan pekerjaan dan bisa membantu perekonomian suatu keluarga.

BAB I PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Kebutuhan pangan sangat diperlukan bagi manusia untuk menunjang kebutuhan energi, tentunya diimbangi dengan makanan yang bergizi dan kaya akan vitamin. Banyak makanan yang instan namun tidak mengandung gizi, kebanyakan manusia menyukai makanan tersebut. Di balik semua itu banyak sekali makanan-makanan yang sebenarnya banyak mengandung kaya akan gizi tetapi tidak diperhatikan dan diolah secara baik. Manusia tidak menyadari akan pentingnya makanan yang alami, khususnya pada tumbuhan yang menghasilkan suatu makanan yang unik dan berbeda serta lebih banyak mengandung gizi. Makanan tersebut jarang kita temui dan tidak banyak yang mengenalnya, khususnya pada bunga pohon pisang yaitu jantung pisang.

Pohon pisang banyak kita temui di sekitar lingkungan Desa Selabaya, Kec Kalimanah, Kab Purbalingga, namun kebanyakan warga hanya memanfaatkan pohon pisang tersebut dari buahnya saja. Sebenarnya pohon pisang mempunyai banyak sekali manfaat jika kita lihat dari buah, daun, bonggol hingga jantung pisang. Khusus untuk jantung pisang, kebanyakan manusia hanya mengolah jantung pisang untuk sayur saja. Sebenarnya jantung pisang tersebut dapat diolah menjadi makanan yang memiliki nilai jual dan memiliki kandungan gizi yang banyak dibandingkan dengan jenis yang lain. Jantung pisang mempunyai kandungan gizi dari konsumsi 25 gram jantung pisang yaitu mengandung 31 kkal kalori, 1,2 gram senyawa protein dan 0,3 gram lemak serta 7,1 gram karbohidrat. Jantung pisang juga mengandung vitamin A, vitamin B1, vitamin c, dan mineral penting seperti fosfor, kalsium dan zat besi. Oleh karena itu, kami berinovasi mengolah jantung pisang menjadi suatu produk yang sebenarnya banyak konsumen yang menyukainya, produk tersebut adalah abon jantung pisang.

Jantung pisang sangat baik dikonsumsi mereka yang sedang menjalankan program diet rendah lemak sebab salah satu khasiat jantung pisang adalah memberi efek kenyang yang lebih lama dibandingkan nasi dan makanan lainnya. Selain itu, jantung pisang juga mengandung fiber yang tinggi sehingga berkhasiat melancarkan pencernaan dan menyehatkan perut Anda. Selain itu, diketahui bahwa jantung pisang sangat baik bagi penderita diabetes karena indeks glikemiknya (GI) tergolong rendah. Khasiat jantung pisang lainnya jika dikonsumsi adalah untuk menghalau serangan penyakit jantung juga stroke yang mematikan. Jantung pisang bisa memperlancar sirkulasi darah sebab ia bersifat anti-koagulan yang mencegah terjadinya penggumpalan di dalam darah. Mengingat penyembuhan penyakit jantung juga stroke terbilang mahal, agaknya jauh lebih baik mencegah dengan konsumsi jantung pisang teratur setiap harinya.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan di muka maka didapatkan masalah sebagai berikut :

- 1) Bagaimanakah proses persiapan pembuatan abon jantung pisang melalui pemanfaatan jantung pisang?
- 2) Bagaimanakah proses pemanfaatan jantung pisang untuk dijadikan abon?
- 3) Bagaimana pemasaran abon dari jantung pisang kepada masyarakat?

1.3 TUJUAN PROGRAM

Dengan dilaksanakannya program ini diharapkan :

- 1) Masyarakat dapat mengetahui proses persiapan untuk menjadikan jantung pisang menjadi abon
- 2) Masyarakat dapat memanfaatkan jantung pisang yang selama ini dianggap sebagai sampah maupun makanan hewan ternak menjadi olahan makanan yang dapat dimakan juga oleh manusia.
- 3) Masyarakat dapat memasarkan abon dari jantung pisang baik skala lokal, nasional maupun internasional.

1.4 LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran yang diharapkan dari program ini adalah kami dapat memanfaatkan jantung pisang sebagai bahan baku pembuatan abon yang pada akhirnya dapat meningkatkan nilai jual yang selama ini hanya diolah sebagai sayuran saja. Selain itu, abon dari jantung pisang ini, diharapkan dapat menembus pasar lokal, nasional maupun internasional.

1.5 KEGUNAAN PROGRAM

Setelah produk Abon Jantung Pisang dapat dipasarkan di masyarakat diharapkan ada beberapa manfaat yang dapat dirasakan antara lain :

a. Aspek Kesehatan

Abon jantung pisang diharapkan dapat memberikan nilai gizi lebih bagi masyarakat dan juga dapat dijadikan sebagai pendamping makanan. Abon jantung pisang juga mengandung berbagai vitamin yang bermanfaat bagi manusia.

b. Aspek Sosial-Ekonomi

Penjualan produk abon jantung pisang dengan harga yang relatif murah diharapkan memberikan alternatif pendamping makanan yang disukai oleh masyarakat namun dengan harga terjangkau. Sehingga diharapkan masyarakat dari semua kalangan dapat merasakan manfaat dari abon jantung pisang tersebut.

BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Melalui Program Kreativitas Mahasiswa ini diharapkan mampu memanfaatkan jantung pisang menjadi abon dan meningkatkan pemasaran produk tersebut kepada masyarakat. Pelaksanaan program ini melalui beberapa tahap yaitu pembelian bahan baku, proses pembuatan, dan pemasaran produk ke masyarakat. Visi kami adalah melakukan berbagai inovasi untuk mengolah bahan baku jantung pisang menjadi berbagai variasi makanan dengan nilai gizi yang tinggi serta digemari oleh masyarakat Indonesia.

BAB III METODE PELAKSANAAN PROGRAM

Metode Pelaksanaan dapat dibedakan menjadi 3 kelompok yaitu tahapan persiapan, tahap pembuatan dan tahapan pemasaran.

1. Tahap Persiapan

Pada tahap ini, dilakukan persiapan bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan yaitu meliputi:

a) Bahan

No	Nama Bahan
1	Jantung pisang
2	Bawang merah
3	Bawang putih
4	Minyak goreng
5	Ketumbar
6	Garam
7	Gula merah
8	Lengkuas

b) Alat

No	Alat
1	Pisau
2	Wajan
3	Kompor gas
4	Tabung gas
5	Baskom
6	Soled + Sorok
7	Mesin Pres

2. Tahap Pembuatan

Cara Membuat Abon Jantung Pisang

- ✓ Didihkan air dan masukkan jantung pisang, rebus hingga lunak. Angkat dan tiriskan.
- ✓ Potong jantung pisang dan tumbuk agak halus.
- ✓ Tumis bumbu halus, daun salam dan lengkuas hingga harum.
- ✓ Masukkan jantung pisang, aduk rata. Masak hingga bumbu meresap dan kering. Angkat.
- ✓ Panaskan minyak, goreng jantung pisang hingga kuning kecoklatan. Angkat dan tiriskan.
- ✓ Pres atau peras hingga minyaknya tiris.

3. Tahap Pemasaran

Setelah proses pembuatan abon jantung pisang selesai maka langkah selanjutnya adalah proses pemasaran. Tahap pemasaran ini lakukan dengan cara mempromosikan produk dan mendistribusikan ke pasar-pasar yang ada di sekitaran desa Selabaya dan sekitarnya.

BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan penunjang	2.585.000
2	Bahan Pakai	2.567.500
3	Perjalanan	700.000
4	Lain-lain	1.700.000
	JUMLAH	7.552.500

4.2 Jadwal Kegiatan

No	Kegiatan	Bulan			
		1	2	3	4
1	Persiapan	X			
2	Pengumpulan data dan pembuatan proposal	X			
3	Sosialisasi		X		
4	Pembuatan produk			X	
5	Pendistribusian				X
6	Evaluasi				X

DAFTAR PUSTAKA

<http://henzr.blogspot.com/2013/09/kandungan-gizi-jantung-pisang.html>
<http://www.jatger.net/2012/12/resep-cara-membuat-abon-jantung-pisang>.

Lampiran 1 : Anggaran Kegiatan

1. Peralatan Penunjang

Material	Kuantitas	Harga (Rp)
Spanduk	2,5m x 2,5m	85.000
Sewa Tempat	1	2.500.000
JUMLAH		2.585.000

2. Bahan Pakai

No	Nama Barang	Satuan	Volume	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
	BAHAN				
1	Bawang merah	kg	2	18.000	36.000
2	Bawang putih	kg	2	17.000	34.000
3	Jantung pisang	biji	60	3.000	180.000
4	Ketumbar	kg	0,5	12.000	12.000
5	Garam	pack	1	10.000	10.000
6	Gula merah	kg	5	16.000	80.000
7	Minyak goreng	kg	3	20.000	60.000
8	Lengkuas	kg	1	3.500	3.500
	ALAT				
1	Pisau	pcs	4	8.000	32.000
2	Wajan	Pcs	3	90.000	270.000
3	Kompor gas	Ikat	1	600.000	600.000
4	Tabung gas	Tabung	1	165.000	165.000
5	Baskom	Biji	3	15.000	45.000
6	Soled + Sorok	Biji	4	10.000	40.000
7	Mesin Pres	Biji	1	1.000.000	1.000.000
	JUMLAH				2.567.500

3. Perjalanan

Material	Keterangan	Harga (Rp)
Semarang-Purbalingga	Pemasaran dan sosialisasi	700.000
		700.000

4. Lain-lain

Material	Kuantitas	Harga satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Kertas HVS	1 rim	50.000	50.000
Tenaga ahli	3	450.000	1.350.000
Kendaraan	1	150.000	150.000
Fotokopi dan penjilidan	1	150.000	150.000
JUMLAH			1.700.000