

SOSIALISASI PEMBUATAN DODOL BONGGOL PISANG ANEKA RASA DI DESA TELATANG KECAMATAN MERAPI BARAT KABUPATEN LAHAT

Amaludin
Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Sereho Lahat
Alqiano2013@gmail.com

ABSTRAK

Berdasarkan keadaan wilayahnya Kabupaten Lahat merupakan tempat yang cocok untuk tumbuh dan berkembangnya pohon pisang dengan baik. Hal ini membuat daerah Kabupaten Lahat khususnya di desa Telatang kecamatan Merapi Barat di setiap rumah penduduk memiliki pohon pisang. Namun pemanfaatannya hanya sebatas pada buah, daun, dan batangnya saja. Sedangkan bonggol pisangnya hanya dibiarkan saja menjadi limbah.

Program ini merupakan salah satu wujud Tri Dharma Perguruan Tinggi STIE Sereho Lahat dalam bidang pengabdian masyarakat. Tujuan program ini adalah menemukan cara pengolahan bonggol pisang menjadi dodol aneka rasa, memberikan informasi tentang kandungan gizi dodol bonggol pisang dan memberikan informasi kepada masyarakat tentang kegunaan bonggol pisang sebagai bahan baku dodol aneka rasa.

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan program antara lain, studi literatur, observasi tempat, persiapan awal, pelaksanaan dan evaluasi. Sosialisasi pembuatan dodol bonggol pisang aneka rasa di desa Sukosewu dinyatakan berhasil apabila ibu-ibu PKK berhasil membuat dodol bonggol pisang aneka rasa sesuai dengan hasil yang diharapkan (enak).

Hasil sosialisasi kegiatan dengan Evaluasi dilakukan dua kali yaitu setelah selesai evaluasi dengan menggunakan angket dan satu minggu setelah evaluasi. Evaluasi satu minggu setelah sosialisasi, dilakukan dengan datang langsung ke rumah warga dan melihat langsung warga yang membuat dodol serta melihat dan merasakan hasilnya. Jadwal evaluasi telah diberitahukan kepada warga pada saat sosialisasi sehingga warga dapat memberitahukan kepada pelaksana program sehingga pelaksana dapat mendokumentasikan hal tersebut. Dari kedua kegiatan evaluasi tersebut dapat disimpulkan bahwa kegiatan sosialisasi pembuatan dodol bonggol pisang berhasil dilaksanakan dengan baik.

Kata-Kata Kunci : Sosialisasi, Dodol, Bonggol Pisang

I. PENDAHULUAN

Indonesia termasuk ke dalam Negara penghasil pisang terbesar di dunia. Produksi pisang nasional terus meningkat setiap tahun, misalnya dari 2.308.379 ton (tahun 1988) menjadi 2.417.760 ton (tahun 1989) (Octaviani & Rendra, 2012). Daerah penghasil pisang terbesar berada di Pulau Jawa (Endang, Kwartiningsih dkk, 2010). Namun, masih belum banyak yang mengetahui jika Indonesia ternyata mengimpor pisang dari luar negeri padahal lahan untuk menanam pisang yang berkualitas sangat banyak di Indonesia. Setiap kali panen batang atau bonggol pisang pasti tidak dimanfaatkan dan hanya dibuang saja. Padahal semua elemen pisang tersebut bisa dimanfaatkan.

Pohon pisang memang tidak memiliki umur panjang, pasalnya pasca berbuah lantas ditebang bagian yang tersisa akan mati sebab akan mulai tumbuh tunas baru dibelah pohon induknya. Pohon pisang bisa mencapai ketinggian 3 m. Batangnya yang berupa batang semu berpelelepah berwarna hijau sampai coklat. Jantung pisang yang merupakan bunga pisang berwarna merah tua keunguan. Pada bagian bawah dalam terdapat bonggol. Bonggol pisang merupakan bagian pisang yang mempunyai nilai ekonomis rendah. Bonggol yang biasanya digunakan adalah bagian yang ada di bawah tanah hingga ke

akar (Surya, 2009). Masyarakat kebanyakan tidak memanfaatkan bonggol pisang. Begitupun di desa Telatang, masyarakat belum mengetahui pemanfaatan dari pohon pisang secara baik dan benar. Secara umum pemanfaatan tanaman pisang sudah dimulai sejak zaman dulu (Dzulkarnain HB, 1998).

Kabupaten Lahat merupakan salah satu daerah di wilayah Sumatera Selatan yang secara geografis terletak di ujung barat Sumatera Selatan dengan ketinggian 156 m dpl pada koordinat 102,37-103,45 BT dan 3,25-4,15 LS, memiliki suhu 24°C- 34°C. Berdasarkan keadaan wilayahnya Kabupaten Lahat merupakan tempat yang cocok untuk tumbuh dan berkembangnya pohon pisang dengan baik. Hal ini membuat daerah Kabupaten Lahat khususnya di desa Telatang kecamatan Merapi Barat, di setiap rumah penduduk memiliki pohon pisang. Namun pemanfaatannya hanya sebatas pada buah, daun, dan batangnya saja. Sedangkan bonggol pisang hanya dibiarkan saja menjadi limbah.

Oleh karena itu, penulis mencoba mengangkat masalah diatas dan mencoba mencari pemecahannya. Hal tersebut dituangkan dalam kegiatan pengabdian masyarakat “**Sosialisasi Pembuatan Dodol Bonggol Pisang Di Desa Telatang Kecamatan Merapi Barat Kabupaten Lahat.**

II. METODE PELAKSANAAN

A. Pelaksanaan Kegiatan

Sosialisasi pembuatan dodol bonggol pisang ini dilaksanakan di desa Telatang Kecamatan Merapi Barat Kabupaten Lahat, selama satu hari, yaitu tanggal 8 Mei 2021.

B. Peserta

Peserta yang diundang dalam kegiatan ini adalah kelompok ibu- ibu PKK, setiap kelompok PKK diwakilkan 5 anggotanya. Sosialisasi dilakukan dalam dua tahap yaitu pemberian materi kepada ibu- ibu PKK dan praktek pembuatan dodol bonggol pisang aneka rasa. Jumlah undangan yang hadir dalam kegiatan ini adalah 37 orang dan semuanya adalah ibu-ibu rumah tangga

C. Metode Kegiatan

Studi literatur dilakukan dengan mencari referensi dari buku dan internet. Observasi tempat dilakukan untuk melihat keadaan Desa Telatang dengan tujuan untuk menyiapkan dan mengenali daerah pelaksanaan program.

Persiapan awal terdiri dari kegiatan menyiapkan bahan- bahan, peralatan, dan cara pembuatan dodol bonggol pisang.

Alat-alat yang harus dipersiapkan, yaitu : kompor, wajan besar, susuk, parut, wadah dan pisau.

Bahan-bahannya, adalah : Bonggol $\frac{3}{4}$ kg, Tepung beras $\frac{1}{4}$ kg, Gula $\frac{1}{2}$ kg, Penambah rasa secukupnya, dan Pewarna makanan.

Persiapan dalam pembuatan, terdiri dari : Kupas kulit luar bonggol pisang kemudian cuci dengan air bersih, Bonggol pisang diiris kecil- kecil, Bonggol pisang direndam di dalam air selama 4 jam agar tidak pahit dan untuk menghilangkan getahnya, dan Bonggol pisang kemudian diparut.

Proses pembuatannya, dengan langkah-langkah sebagai berikut : Rebus santan sampai menua/sampai keluar minyaknya, Bonggol pisang dimasak dengan campuran tepung beras, gula, dan air selama 8 jam sambil diaduk, $\frac{1}{2}$ jam sebelum dimasukkan ke dalam wadah, masukkan penambah rasa buah ke dalam adonan dodol, Dodol yang sudah matang dimasukkan ke dalam wadah kemudian ditunggu hingga dingin, Setelah dingin dodol bonggol pisang siap untuk disajikan

Dalam pelaksanaannya, sosialisasi dilakukan mulai dari pengenalan bonggol pisang yang dapat dimanfaatkan, kandungan gizi dan produk dari pemanfaatan bonggol pisang khususnya digunakan sebagai bahan untuk membuat dodol bonggol pisang aneka rasa. Ibu-

ibu sangat antusias sekali mendengar penyuluhan pemanfaatan bonggol pisang yang dulunya dianggap sampah yang tidak bisa dimanfaatkan ternyata dapat diolah menjadi makanan yang enak dan bernilai gizi tinggi dengan aneka rasa buah atau rasa yang lainnya sesuai dengan selera. Dengan demikian target luaran untuk memberikan informasi kepada masyarakat sudah tercapai. Setelah penyuluhan / sosialisasi pemanfaatan bonggol pisang untuk bahan pembuatan dodol, tim pelaksana kegiatan melakukan praktek pembuatan dodol bonggol pisang yang diwakili oleh ketua pelaksana dan dibantu oleh anggota pelaksana yang lainnya.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi pembuatan dodol bonggol pisang aneka rasa di desa Telatang dinyatakan berhasil apabila ibu-ibu PKK berhasil membuat dodol bonggol pisang aneka rasa sesuai dengan hasil yang diharapkan (enak).

Kami telah melaksanakan evaluasi 2 kali yaitu pada saat selesai kegiatan sosialisasi dan satu minggu setelah sosialisasi. Kami melaksanakan evaluasi dengan cara menyebarkan angket kepada warga yang hadir pada saat evaluasi setelah kegiatan sosialisasi selesai. Angket tersebut terdiri dari beberapa pertanyaan sebagai berikut :

- a. Apakah sebelum ada sosialisasi, Anda sudah tahu bahwa bonggol pisang dapat diolah menjadi dodol? Ya/Tidak
- b. Setelah ada sosialisasi, apakah Anda sudah paham bahwa bonggol pisang dapat diolah menjadi dodol? Ya/Tidak
- c. Apakah Anda sudah paham dengan penjelasan bagaimana cara pengolahan bonggol pisang menjadi dodol? Ya/Tidak
- d. Apakah Anda berminat membuat dodol bonggol pisang sendiri? Ya/Tidak

Pertanyaan pertama, 8,1% warga menjawab “ya” dan 91,9% warga menjawab “tidak”. Hal ini berarti bahwa sebelum dilaksanakan sosialisasi, kebanyakan warga belum tahu bahwa bonggol pisang ternyata dapat diolah menjadi dodol, namun ada juga sebagian kecil warga yang sudah tahu. Pertanyaan kedua, 94,6% warga menjawab “ya” dan 5,4% warga menjawab “tidak”. Hal ini berarti bahwa hampir seluruh warga sudah paham bahwa bonggol pisang dapat diolah menjadi dodol. Pertanyaan ketiga, 83,8% warga menjawab “ya” dan 16,2% warga menjawab “tidak”. Hal ini berarti bahwa sebagian besar warga paham tentang cara mengolah bonggol pisang menjadi dodol. Pertanyaan keempat, 59,5% warga menjawab “ya” dan 40,5% warga menjawab “tidak”. Hal ini berarti bahwa setelah diadakan sosialisasi, ada warga yang berminat membuat dodol bonggol pisang dan ada juga warga yang tidak berminat membuat sendiri., tetapi lebih banyak yang berminat meskipun selisihnya hanya sedikit. Hal tersebut dikarenakan sebagian besar warga bekerja sebagai petani sehingga jarang di rumah, dan walaupun membuat jajanan hanya pada acara-acara tertentu saja, misalnya acara khitanan dan temanten (pernikahan).

Evaluasi satu minggu setelah sosialisasi, dilakukan dengan datang langsung ke rumah warga dan melihat langsung warga yang membuat dodol serta melihat dan merasakan hasilnya. Jadwal evaluasi telah diberitahukan kepada warga pada saat sosialisasi sehingga warga dapat memberitahukan kepada pelaksana program sehingga pelaksana dapat mendokumentasikan hal tersebut.

IV. KESIMPULAN

Berdasarkan kedua kegiatan evaluasi tersebut dapat disimpulkan bahwa kegiatan sosialisai pembuatan dodol bonggol pisang berhasil dilaksanakan dengan baik. Ibu-ibu sangat antusias sekali mendengar penyuluhan pemanfaatan bonggol pisang yang dulunya dianggap sampah yang tidak bisa dimanfaatkan ternyata dapat diolah menjadi makanan yang enak dan bernilai gizi tinggi dengan aneka rasa buah atau rasa yang lainnya sesuai

dengan selera. Dengan demikian, target luaran untuk memberikan informasi kepada masyarakat sudah tercapai. Setelah penyuluhan/sosialisasi pemanfaatan bonggol pisang untuk bahan pembuatan dodol, tim pelaksana kegiatan melakukan praktek pembuatan dodol bonggol pisang yang diwakili oleh ketua pelaksana dan dibantu oleh anggota pelaksana yang lainnya. Dalam praktek ini dapat melatih kreativitas mahasiswa dalam memanfaatkan sampah/limbah bonggol pisang menjadi makanan yang enak dan bergizi. Semoga kegiatan ini bermanfaat bagi kita semua serta dapat dikem-bangkan lagi sehingga dapat bernilai ekonomis bagi warga khususnya bagi warga Desa Telatang dan Umumnya bagi warga di sekitarnya.

DAFTAR PUSTAKA

1. Djulkarnain HB. 1998. *Pohon Obat Keluarga*. Intisari : Jakarta
2. Kwartiningsih, Endang, dkk. 2010. *Pemanfaatan getah berbagai jenis dan bagian dari pohon pisang sebagai zat pewarna alami tekstil. (Ekuilibrium, vol.9, no. 1)*
3. Octaviani, Nurul dan Rendra Saputra. 2012. “*OLANG (Olahan Bonggol Pisang) Sebagai Pengganti Makanan Pokok Rakyat*”. Dalam *blog.binadarma.ac.id/devitaaryasari/?p=38*, diakses pada tanggal 8 April 2021, pukul 15.00.
4. Surya. 2009. *Khasiat bonggol pisang* (<http://www.surya.co.id/2009/06/22/khasiat-bonggol-pisang>). Diakses pada tanggal 7 April 2021 pukul 21.30 WIB