



Pemanfaatan Jantung Pisang sebagai Produk Bananeat Sebagai Produk Inovatif untuk Usaha Katering Rumah Tangga

Muhamad Justitia Ramadhan^{1,a}, Yayuk Mulyati^{2,a}, Deny Setiawan^{3,a}, Febblina Daryanes^{4,a}, Sindi Kharomah^{5,a}, Zahra Firdaus^{6,a}, Wachidah Hayuana^{7,a}, Siti Zubaidah^{8,a*}

Biology Department, Faculty of Mathematics and Science Education, Universitas Negeri Malang. Jl. Semarang, No. 5, Malang, Indonesia. Postal code: 65145

*Corresponding Author e-mail: siti.zubaidah.fmipa@um.ac.id

Received: October 2025; Revised: November 2025; Published: December 2025

Abstrak: Peningkatan tren pola hidup vegan mendorong kebutuhan akan pangan alternatif yang sehat, bergizi, dan terjangkau. Jantung pisang merupakan salah satu sumber daya lokal yang mengandung serat, protein, vitamin, mineral, serta senyawa bioaktif, namun pemanfaatannya masih terbatas dan umumnya hanya digunakan sebagai sayuran tradisional. Rendahnya inovasi dalam pengolahan jantung pisang menyebabkan bahan pangan ini belum dikenal luas sebagai alternatif sumber protein nabati yang bernilai tinggi. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mengenalkan inovasi pengolahan jantung pisang melalui pelatihan pembuatan bakso nabati bagi warga Kampung Sanan, Malang, Jawa Timur. Program dilaksanakan dengan pendekatan *Asset Based Community Development* (ABCD) melalui tahapan identifikasi aset lokal, pelatihan teknis, praktik langsung, serta evaluasi partisipatif. Hasil evaluasi menunjukkan respon positif, dengan 82,6% peserta menyatakan sangat puas terhadap pelatihan yang dinilai bermanfaat, jelas, dan menarik. Dengan demikian, kegiatan pelatihan ini membuka peluang usaha baru di bidang kuliner sehat seperti katering atau produk olahan nabati, sehingga berkontribusi terhadap penguatan ekonomi masyarakat.

Kata Kunci: jantung pisang, bakso, vegan

Utilization of Banana Blossoms as Bananeat Products as Innovative Products for Home Catering Businesses Sanan Malang Residents

Abstract: The growing trend of vegan lifestyles has driven the demand for healthy, nutritious, and affordable alternative foods. Banana hearts are a local resource that contain fiber, protein, vitamins, minerals, and bioactive compounds, but their use is still limited and generally only used as a traditional vegetable. The lack of innovation in processing banana hearts has meant that this food ingredient is not widely known as a high-value alternative source of plant-based protein. This community service activity aims to introduce innovations in banana heart processing through training in making plant-based meatballs for residents of Kampung Sanan, Malang, East Java. The program was implemented using an Asset-Based Community Development (ABCD) approach through the stages of local asset identification, technical training, hands-on practice, and participatory evaluation. The evaluation results showed a positive response, with 82.6% of participants stating that they were delighted with the training, which they considered valuable, clear, and engaging. Thus, this training activity opens up new business opportunities in the field of healthy cuisine, such as catering or plant-based processed products, thereby contributing to the strengthening of the community's economy.

Keywords: banana blossoms, meatballs, vegan

How to Cite: Ramadhan, M. J., Mulyati, Y., Setiawan, D., Daryanes, F., Kharomah, S., Firdaus, Z., Hayuana, W., & Zubaidah, S. (2025). Pemanfaatan Jantung Pisang sebagai Produk Bananeat Sebagai Produk Inovatif untuk Usaha Katering Rumah Tangga. *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(4), 1197-1209. <https://doi.org/10.36312/mwq0hr28>



<https://doi.org/10.36312/mwq0hr28>

Copyright© 2025, Ramadhan et al
This is an open-access article under the [CC-BY-SA](#) License.



PENDAHULUAN

Beberapa tahun terakhir, popularitas dari pola hidup vegan semakin meningkat (Brouwer et al., 2022; Habib et al., 2024; Ploll et al., 2020). Pola hidup vegan sendiri diartikan sebagai pola makan yang menghindari konsumsi produk berbasis hewan seperti tidak memakan daging, telur, susu, madu dan produk hewani lainnya (Nezlek & Forestell, 2020). Maraknya pola hidup vegan ini disebabkan adanya motivasi dalam gaya hidup yang lebih sehat (Dhont & Ioannidou, 2024; Escobar-Sáez et al., 2022; Lee et al., 2025). Pola hidup tersebut menyebabkan semakin meningkatnya kebutuhan produk vegan. Pada kawasan Asia-Pasifik sendiri, permintaan produk berbasis nabati diprediksikan meningkat 200% sejalan dengan meningkatnya pola hidup vegan dalam lima tahun ke depan (Indiarto et al., 2025). Namun demikian, hal tersebut belum diiringi dengan ketersediaan variasi makanan yang dapat dikonsumsi kaum vegan.

Seiring meningkatnya minat masyarakat terhadap pola makan vegan, usaha katering sehat juga semakin berkembang pesat (Agatha et al., 2024). Banyak pelaku usaha mulai melihat peluang untuk menghadirkan menu-menu berbasis nabati yang tidak hanya menyehatkan, tetapi juga memiliki cita rasa yang dapat diterima oleh berbagai kalangan konsumen (McPhedran et al., 2023). Tren ini terlihat dari menjamurnya katering rumah tangga yang menawarkan menu sehat, diet khusus, hingga makanan vegan sebagai bagian dari strategi bisnis untuk menjawab permintaan pasar yang terus bertambah (Rizkitania et al., 2022). Dengan demikian, usaha katering rumah tangga memiliki peran penting dalam menyediakan alternatif makanan sehat dan berkelanjutan.

Salah satu potensi sumber daya pangan lokal yang dimiliki Indonesia yang dapat dijadikan menjadi bahan olahan dalam katering vegan adalah jantung pisang (Nenohai et al., 2024). Jantung pisang memiliki kandungan serat makanan yang tinggi dan protein dengan asam amino esensial (Vijaya et al., 2023). Jantung pisang kaya akan makroelemen, senyawa bioaktif yang memiliki manfaat kesehatan bagi tubuh (Mapanao et al., 2022; Tasnim et al., 2020). Selain itu, jantung pisang juga mengandung vitamin dan mineral seperti kalium, kalsium, magnesium, serta vitamin E yang berperan penting dalam menjaga kesehatan tubuh (Senevirathna & Karim, 2024). Kandungan serat, protein nabati, asam lemak esensial, dan antioksidan menjadikan jantung pisang tidak hanya berfungsi sebagai bahan pangan bergizi, tetapi juga sebagai pangan fungsional yang mampu memberikan manfaat tambahan bagi kesehatan (Chomkitichai & Intarasit, 2024; Kodithuwakku & Abeyesundara, 2025).

Jantung pisang yang memiliki banyak kandungan serat dapat dijadikan sebagai pengganti daging (Shekhara et al., 2023; Thagunna, 2023). Namun demikian, pengolahan jantung pisang belum banyak diolah secara maksimal (Melizsa et al., 2022). Kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai nilai gizi serta variasi olahan dari jantung pisang menjadi salah satu faktor yang menyebabkan bahan pangan ini kurang diminati (Astija & Djaswintari, 2020). Diversifikasi olahan pangan berbasis jantung pisang dapat menjadi solusi dalam menyediakan alternatif makanan vegan yang sehat, ekonomis, dan bernilai tambah, sekaligus mendukung ketahanan pangan masyarakat lokal (Kurniawan et al., 2019).

Kurangnya diversifikasi produk vegan lokal berbasis pangan fungsional menjadi tantangan dalam pengembangan industri pangan sehat di Indonesia (Puspitojati, 2024). Sebagian besar produk vegan masih bergantung pada bahan impor seperti kedelai olahan, jamur, atau gluten, sementara potensi bahan pangan lokal seperti jantung pisang, tempe koro, atau umbi-umbian belum dimanfaatkan secara optimal (Purwanti et al., 2024). Oleh karena itu, dibutuhkan inovasi dalam

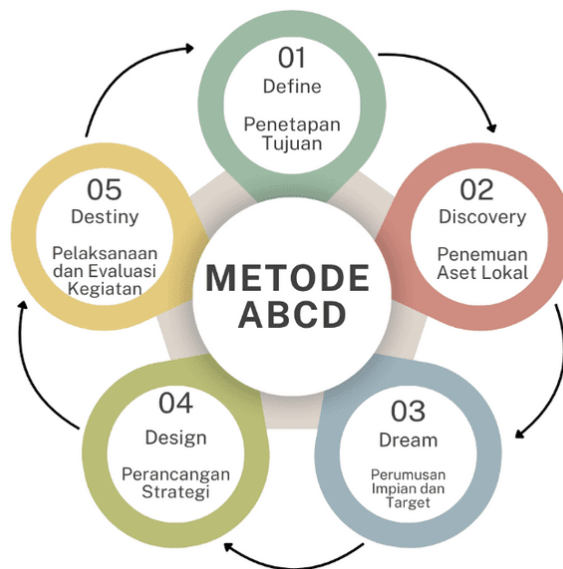
teknik pengolahan dan pengembangan produk berbasis bahan pangan lokal agar diversifikasi makanan vegan dapat meningkat. Inovasi tersebut tidak hanya berfokus pada aspek cita rasa dan tekstur, tetapi juga pada peningkatan nilai gizi.

Salah satu bentuk inovasi olahan dari jantung pisang adalah *Bananeat*. *Bananeat* merupakan produk jantung pisang yang diolah menjadi bakso yang merupakan makanan populer di Indonesia yang digemari oleh berbagai kalangan. Inovasi *Bananeat* memiliki perbedaan dalam proses pengolahannya. Proses pengolahan yang diterapkan telah dimodifikasi untuk menyesuaikan karakteristik serat jantung pisang agar menghasilkan tekstur yang lebih kenyal dan mendekati bakso daging, sehingga berbeda dari riset terdahulu yang umumnya hanya berfokus pada pengolahan sederhana seperti tumisan (Wijoyo, 2025) atau abon (Angraeni et al., 2020). *Bananeat* dirancang sebagai alternatif pangan sehat dan bergizi yang dapat menjadi menu andalan bagi usaha katering rumah tangga. Produk ini tidak hanya ditujukan bagi konsumen vegan, tetapi juga bagi masyarakat umum yang ingin mengurangi konsumsi produk hewani tanpa mengorbankan cita rasa. Dengan memanfaatkan jantung pisang sebagai bahan utama, bakso dapat diolah menjadi produk pangan yang lebih sehat, rendah lemak, serta kaya serat (Saroh et al., 2019). Tekstur jantung pisang yang berserat dan kenyal menjadikannya cocok sebagai pengganti daging, tanpa mengurangi cita rasa khas dari bakso itu sendiri (Chaiwongsa et al., 2021; Hamdani et al., 2017). Selain itu, bakso jantung pisang juga dapat menjadi alternatif makanan vegan yang bernilai ekonomis karena bahan bakunya mudah diperoleh, murah, dan tersedia melimpah di berbagai daerah (Albaar et al., 2024).

Berdasarkan analisis masalah terkait *trend* pola makan vegan, meningkatnya kebutuhan akan makanan vegan yang ekonomis, dan kurangnya pemanfaatan jantung pisang sebagai bahan pangan, maka dilakukan pelatihan pengolahan jantung pisang yang dijadikan bakso. Lebih lanjut, mitra dari kegiatan ini adalah ibu-ibu warga Kampung Sanan yang tergabung dalam kelompok dasawisma. Kelompok dasawisma ini dipilih dikarenakan kelompok ini berperan penting dalam pengelolaan pangan rumah tangga dan memiliki potensi strategis sebagai pelaku usaha mikro kuliner. Melalui kegiatan ini, diharapkan masyarakat mampu melihat potensi jantung pisang tidak hanya sebagai bahan pelengkap masakan tradisional, tetapi juga sebagai produk olahan yang memiliki nilai tambah, sehat, serta dapat dijadikan peluang usaha katering dan usaha lainnya.

METODE PELAKSANAAN

Program pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan menggunakan metode *Asset Based Community Development* (ABCD). ABCD merupakan salah satu pendekatan dalam pemberdayaan dan peningkatan kualitas Sumber Daya Manusia (Bukido & Mushlihin, 2022). Metode ini dipilih dikarenakan orientasi pada kekuatan dan potensi lokal masyarakat (Krypton, 2023). Metode ABCD dapat mendorong kemandirian dan keberlanjutan program karena peserta dilibatkan secara aktif untuk mengenali, mengelola, dan mengembangkan aset yang telah dimiliki (Mulyati & Prabowo, 2025). Langkah-langkah metode ini mencakup penetapan tujuan (*define*), penemuan aset lokal (*discovery*), perumusan impian dan target (*dream*), perancangan strategi (*design*), hingga pelaksanaan (*destiny*) (Yuwana, 2022). Pemilihan partisipan dalam kegiatan ini dilakukan secara *purposive sampling* dengan sasaran utama ibu-ibu dasawisma. Kelompok ini dipilih karena memiliki peran strategis dalam pengelolaan pangan rumah tangga serta berpotensi menjadi pelaku usaha mikro kuliner berbasis sumber daya lokal. Adapun tahapan kegiatan pengabdian ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian

Tahap *Define*

Tahap *define* dilakukan dengan menentukan kegiatan atau keterampilan yang ingin dipelajari atau ditingkatkan oleh para peserta. Pada tahap ini dilakukan perencanaan dan target program, yaitu memberikan pelatihan pembuatan produk vegan yang dapat digunakan sebagai menu katering vegan yang bernilai ekonomis. Tahap ini juga dilakukan penentuan sasaran program pengabdian yaitu ibu-ibu dasawisma Kampung Sanan.

Tahap *Discovery*

Tahap *discovery* dilakukan dengan mengidentifikasi potensi sumber daya yang tersedia di sekitar lokasi pengabdian. Di kawasan Kampung Sanan, salah satu potensi lokal yang melimpah adalah jantung pisang. Namun, bahan pangan ini sebagian besar masih terbuang dan belum dimanfaatkan secara optimal, padahal memiliki kandungan gizi yang baik serta dapat diolah menjadi produk makanan bernilai ekonomis.

Tahap *Dream*

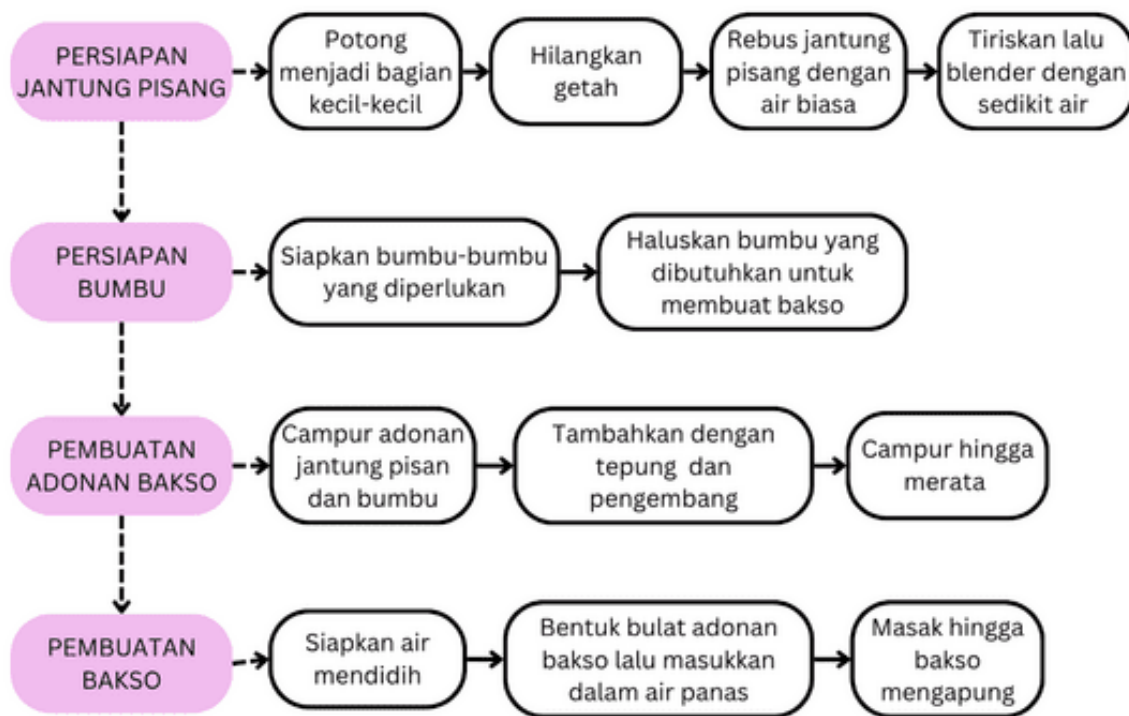
Tahap *dream* dilakukan dengan merumuskan perencanaan dan target program yang akan dicapai dalam kegiatan pengabdian masyarakat. Pada tahap ini, ditetapkan tujuan utama berupa pemberian pelatihan pembuatan bakso jantung pisang sebagai produk alternatif yang tidak hanya bernilai gizi tetapi juga memiliki potensi ekonomi bagi masyarakat. Produk ini kemudian diberi nama *Bananeat* sebagai identitas inovasi pangan lokal. Selain menetapkan target, tim pengabdian juga melakukan koordinasi dengan narasumber yang kompeten di bidang kuliner untuk memberikan demonstrasi langsung mengenai proses pembuatan bakso jantung pisang.

Tahap *Desain*

Pada tahap *design*, tim peneliti menyusun rancangan kegiatan secara sistematis agar pelaksanaan program dapat berjalan efektif dan terarah. Langkah pertama dilakukan dengan pemetaan sumber daya manusia, yaitu mengidentifikasi peran dan keterlibatan masing-masing anggota tim serta peserta dari kelompok ibu-ibu dasawisma. Selanjutnya, disusun materi pelatihan yang meliputi penjelasan

tentang nilai gizi jantung pisang, teknik pengolahan menjadi bakso, serta strategi pemasaran sederhana untuk mendukung pengembangan usaha katering rumah tangga. Selain itu, tim juga merancang instrumen evaluasi berupa angket yang akan digunakan untuk mengukur tingkat kepuasan dan keterlaksanaan kegiatan. Perencanaan evaluasi ini penting agar hasil pelatihan dapat terukur, sekaligus menjadi dasar untuk perbaikan program di masa mendatang. Selain itu, pada tahap ini dilakukan penyediaan alat dan bahan yang akan digunakan.

Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan *Bananeat* secara umum meliputi pisau dan talenan untuk membersihkan jantung pisang, panci untuk merebus, wajan untuk menumis bumbu, serta blender atau ulekan untuk menghaluskan bumbu. Selain itu, digunakan wadah atau baskom untuk mencampur adonan, sendok takar, serta panci kukus untuk proses pematangan bakso. Bahan utama adalah jantung pisang yang telah dibersihkan dan direbus hingga empuk, kemudian dicampur dengan tepung tapioka atau tepung terigu sebagai bahan pengikat. Bumbu pelengkap umumnya terdiri dari bawang merah, bawang putih, merica, garam, dan penyedap rasa sesuai kebutuhan. Cara pembuatan bakso jantung pisang lebih lanjut dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Alur pembuatan bakso jantung pisang

Tahap *Destiny*

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dirancang dan dilaksanakan di Posyandu A, yang beralamat di Jalan Sanan Gang VB, Blimbing, Kota Malang. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada peran posyandu sebagai pusat kegiatan kemasyarakatan yang strategis dan dekat dengan masyarakat sasaran, khususnya kelompok ibu-ibu rumah tangga. Pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan bakso jantung pisang ini dilaksanakan pada Posyandu A, Jalan Sanan Gang VB, Kecamatan Blimbing, Kota Malang, pada pukul 09.00 hingga pukul 12.00 WIB. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 19 Juli 2025 yang dihadiri oleh 25 ibu-ibu dasawisma Kampung Sanan serta tim pengabdian lainnya.

Teknik pengumpulan data dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan melalui penyebaran angket kepada seluruh peserta pelatihan. Angket digunakan sebagai instrumen untuk memperoleh informasi terkait dua aspek utama, yaitu tingkat kepuasan peserta dan keterlaksanaan program pelatihan pembuatan bakso jantung pisang. Angket yang digunakan merupakan adaptasi angket respon kepuasan yang digunakan dalam pengabdian oleh Ramadhan et al. (2025) yang disesuaikan dengan kegiatan pengabdian ini. Hasil dari angket respon peserta kemudian dianalisis dengan teknik deskriptif menggunakan persentase untuk mengetahui distribusi jawaban pada setiap kategori skala Likert. Analisis ini memberikan gambaran proporsi tingkat kepuasan peserta serta sejauh mana kegiatan pengabdian dinilai efektif dan sesuai dengan tujuan yang telah dirumuskan. Data yang diperoleh selanjutnya digunakan untuk melakukan refleksi dan perbaikan program di masa mendatang, sehingga keberlanjutan kegiatan pengabdian dapat lebih optimal dan memberikan dampak nyata bagi masyarakat sasaran.

Selain itu, data kualitatif diambil dengan memberikan kolom komentar pada akhir angket kepuasan. Data ini digunakan untuk mengetahui saran, komentar, dan kebermanfaatan dari kegiatan yang dilakukan. Analisis data kualitatif yang digunakan yaitu menggunakan analisis tematik. Teknik analisis ini digunakan untuk mengidentifikasi, mengorganisasi, dan menafsirkan pola makna (*themes*) yang muncul dari respon peserta secara sistematis (Heriyanto, 2018).

HASIL DAN DISKUSI

Acara dibuka dengan pembukaan dan doa, lalu sambutan-sambutan. Sambutan dilakukan oleh ketua pelaksana kegiatan pengabdian masyarakat, ketua ibu-ibu dasawisma, dan narasumber pelatihan pembuatan bakso dari jantung pisang. Setelah kegiatan pembukaan selesai, acara dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan bakso jantung pisang. Demonstrasi diawali dengan pengenalan alat, bahan, dan langkah-langkah pembuatan bakso jantung pisang yang dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Narasumber memberikan arahan awal sebelum demonstrasi memasak (*Foto-foto telah mendapatkan izin untuk dipublikasikan)

Setelah peserta pelatihan memahami langkah pembuatan produk, kegiatan dilanjutkan dengan praktik pembuatan bakso jantung pisang. Peserta pelatihan juga diberikan kesempatan untuk mempraktikkan secara langsung langkah-langkah yang telah dicontohkan. Warga tampak antusias dalam mencoba membuat sendiri produk bakso jantung pisang didampingi dengan narasumber, hal ini terlihat dengan banyaknya pertanyaan dan pendapat yang disampaikan kepada narasumber agar hasil produk maksimal yang dapat dilihat pada Gambar 4.



Penjelasan oleh narasumber



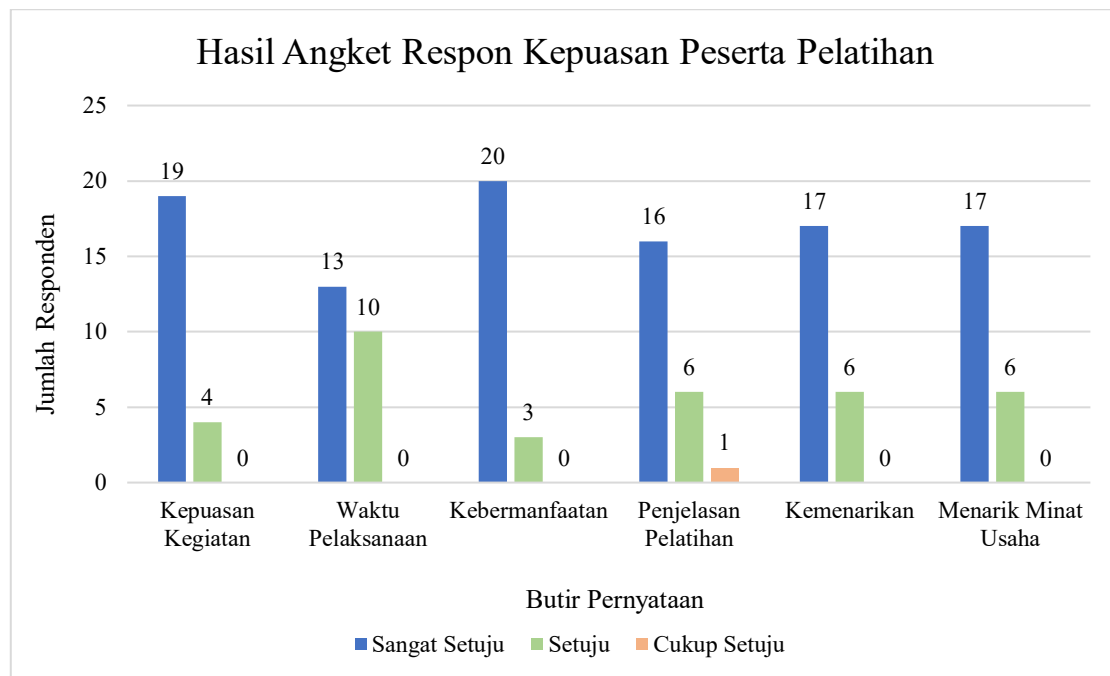
Para peserta mencoba membuat bakso jantung pisang



Hasil praktik pembuatan bakso jantung pisang

Gambar 4. Pelatihan pembuatan bakso jantung pisang (**Foto-foto telah mendapatkan izin untuk dipublikasikan*)

Tahap terakhir yang dilakukan dalam pelatihan ini yaitu melakukan evaluasi kegiatan dengan memberikan angket kuesioner terkait kepuasan dan keterlaksanaan kegiatan oleh peserta pelatihan. Secara keseluruhan, peserta pelatihan merasa puas dan senang dengan adanya kegiatan ini, disebabkan dapat menambah pengetahuan dan dapat dijadikan produk jual yang ekonomis. Hal ini sejalan dengan hasil analisis angket yang sudah diisi oleh peserta pelatihan yang dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Hasil angket respon peserta pelatihan

Tingkat kepuasan yang tinggi mencerminkan keberhasilan kegiatan dalam mencapai tujuan, yaitu memberikan wawasan, keterampilan, serta motivasi kepada warga Kampung Sanan untuk memanfaatkan potensi lokal secara optimal (Rachmat et al., 2025). Sebanyak 19 dari 23 (82,6%) peserta pelatihan menyatakan sangat puas dengan pelatihan yang diberikan dan sisanya menyatakan setuju. Persentase skor kepuasan kegiatan pengabdian dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Persentase skor kepuasan kegiatan pengabdian

Kriteria	Sangat Setuju	Setuju	Cukup Setuju
Kepuasan Kegiatan	82.61%	17.39%	0%
Waktu Pelaksanaan	56.52%	43.47%	0%
Kebermanfaatan	86.96%	13.04%	0%
Penjelasan Pelatihan	69.57%	26.09%	0.04%
Kemenarikan	73.91%	26.09%	0%
Menarik Minat Usaha	73.91%	26.09%	0%

Hasil interpretasi data pada Tabel 1 mengenai tingkat kepuasan kegiatan sejalan dengan pelatihan pengolahan berbasis bahan lokal. Hal ini selaras dengan pelatihan yang dilakukan oleh Elvince et al (2025), mengenai pelatihan pembuatan kue berbahan baku lokal, dengan hasil pelatihan memberikan pengetahuan yang baru kepada masyarakat terutama ibu-ibu rumah tangga terkait dengan diversifikasi pengolahan hasil perkebunan hortikultura dan dapat memberikan manfaat secara finansial dalam rumah tangga. Selain itu, pelatihan produk berbahan lokal yaitu ikan Haruan juga mendapatkan respon sangat positif untuk perbaikan gizi, stanting, dan mendukung peningkatan ekonomi (Sundari et al., 2024).

Pelatihan pengolahan bahan lokal dapat membuka inspirasi dalam membuka usaha rumah tangga baru yaitu catering. Dengan maraknya pola makan vegan dalam beberapa tahun terakhir usaha catering rumah tangga yang menyajikan menu sehat berbasis nabati sangat diperlukan (Sachchan et al., 2024). Kondisi ini memberikan peluang bagi usaha kecil dan menengah, khususnya catering rumah tangga, untuk

berinovasi dalam menyediakan hidangan yang tidak hanya lezat, tetapi juga bergizi dan terjangkau (Sutiyoko et al., 2024).

Selain respon berupa angka dari angket yang diisi oleh peserta pelatihan, peserta pelatihan juga memberikan respon positif secara deskriptif terkait dengan pelatihan pembuatan bakso jantung pisang. Berikut beberapa respon peserta pelatihan yang disimbolkan dengan kode "P".

P1: Saya senang sekali bisa belajar membuat bakso dari jantung pisang. Hasil akhirnya juga rasanya enak, sehat, dan ternyata tidak kalah dengan bakso daging.

P2: Rasanya unik, sehat, dan cocok untuk usaha kecil di rumah.

P3: Pelatihan ini sangat bermanfaat karena membuka wawasan saya bahwa jantung pisang yang biasanya terbuang bisa diolah menjadi makanan yang enak. Saya jadi terinspirasi untuk mencoba menjualnya sebagai tambahan penghasilan keluarga.

Optimalisasi pengolahan jantung pisang juga dapat berpotensi menjadi strategi efektif untuk menekan jumlah limbah sekaligus meningkatkan nilai ekonomis serta kebermanfaatan bahan pangan lokal (Merita Auli et al., 2025). Dari segi ekonomi, harga jantung pisang relatif murah sehingga mendukung konsep katering rumah tangga sehat dengan biaya produksi rendah namun tetap menawarkan produk yang bergizi dan bernilai jual tinggi. Dari perspektif lingkungan, pengolahan jantung pisang membantu mengurangi limbah pertanian yang seringkali belum dimanfaatkan secara optimal (Alzate Acevedo et al., 2021). Dengan demikian, inovasi ini mampu mendukung pembangunan berkelanjutan melalui penguatan ketahanan pangan, pemberdayaan ekonomi masyarakat, serta pengurangan dampak negatif terhadap lingkungan.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat mengenai pemanfaatan jantung pisang sebagai produk alternatif bernilai ekonomis melalui pelatihan pembuatan bakso jantung pisang di Kampung Sanan telah terlaksana dengan baik. Pelaksanaan kegiatan meliputi penyampaian materi, demonstrasi oleh narasumber, serta praktik langsung oleh peserta. Hasil kegiatan menunjukkan antusiasme tinggi dari masyarakat, yang ditunjukkan dengan partisipasi aktif dalam praktik pembuatan bakso dan respon positif terhadap produk yang dihasilkan. Dengan demikian, kegiatan ini berhasil mencapai tujuan utama dilakukannya pelatihan yaitu masyarakat mampu melihat potensi jantung pisang tidak hanya sebagai bahan pelengkap masakan tradisional, tetapi juga sebagai produk olahan yang memiliki nilai tambah, sehat, serta dapat dijadikan peluang usaha katering dan usaha lainnya.

REKOMENDASI

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan mengenai pemanfaatan jantung pisang sebagai produk *Bananeat* untuk usaha katering rumah tangga warga Sanan Malang, rekomendasi yang dapat diberikan adalah perlu dilakukan pelatihan lanjutan yang tidak hanya berfokus pada keterampilan produksi, tetapi juga mencakup aspek manajemen usaha, pengemasan produk, serta strategi pemasaran digital agar produk lebih kompetitif dan mampu menjangkau pasar yang lebih luas. Selain itu, produk ini cocok sebagai menu dalam usaha katering vegan atau bagi masyarakat yang ingin mengurangi konsumsi daging hewan.

ACKNOWLEDGMENT

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Negeri Malang (LPPM UM) atas dukungan dengan nomor kontrak 24.2.1071/UN32.14.1/PM/2025.

DAFTAR PUSTAKA

- Agatha, O., Taufiq, A., Lestariningsih, T., & Hadi, B. M. (2024). Analisis Minat dan Perilaku Konsumsi Makanan Vegan di Kalangan Generasi Muda di Surabaya Barat. *The Sages Journal*, 2(02), 51–61. <https://doi.org/10.61195/sages.v2i02.17>
- Albaar, N., Rasulu, H., Abu Rahmat Ibrahim, Janiah Husen, & Hayun Abdullah. (2024). Pemanfaatan Jantung Pisang Mulu Bebe dengan Penambahan Daging Ikan Tuna sebagai Bahan Pembuatan Bakso di Dusun Tuwokona, Halmahera Barat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Hutan*, 2(2), 56–65. <https://doi.org/10.33387/kehutanan.v2i2.251>
- Alzate Acevedo, S., Díaz Carrillo, Á. J., Flórez-López, E., & Grande-Tovar, C. D. (2021). Recovery of Banana Waste-Loss from Production and Processing: A Contribution to a Circular Economy. *Molecules*, 26(17), 5282. <https://doi.org/10.3390/molecules26175282>
- Angraeni, L., Triandita, N., Rasyid, M. I., & Yuliani, H. (2020). Pengolahan Abon Jantung Pisang Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Bagi Masyarakat Di Desa Seuneubok Aceh Barat Processing of Banana Flowers Shredded As Food Diversification Means for the Community in Seuneubok Village, West Aceh. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 550–555. <http://logista.fateta.unand.ac.id/index.php/logista/article/view/515>
- Astija, A., & Djaswintari, D. (2020). Analisis Kandungan Lemak Pada Abon yang Dibuat Dari Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Ikan Sidat (*Anguilla marmorata*). *Journal of Nutrition College*, 9(4), 241–246. <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i4.27789>
- Brouwer, A. R., D'Souza, C., Singaraju, S., & Arango-Soler, L. A. (2022). Value attitude behaviour and social stigma in the adoption of veganism: An integrated model. *Food Quality and Preference*, 97, 104479. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2021.104479>
- Bukido, R., & Mushlihin, M. A. (2022). Pemberdayaan Usaha Ekonomi Produktif bagi Masyarakat Miskin di Desa Gangga II Dengan Menggunakan Metode ABCD. *NYIUR-Dimas: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 45–56. <https://doi.org/10.30984/nyiur.v2i1.286>
- Chaiwongsa, K., Charoenvitayavorakul, N., Pakasap, C., & Khuenpet, K. (2021). Effect of banana blossom substitution on quality characteristic of plant-based shiitake mushroom balls. *Asia-Pacific Journal of Science and Technology*, 26(3), 1–10.
- Chomkitichai, W., & Intarasit, S. (2024). Mitigation of Surface Browning in Fresh-Cut Banana Blossom by Tamarind (*Tamarindus indica* L.) Pulp Extract: A Role in Regulating ROS Metabolism. *Chiang Mai Journal of Science*, 51(3), 1–14. <https://doi.org/10.12982/CMJS.2024.035>
- Dhont, K., & Ioannidou, M. (2024). Health, environmental, and animal rights motives among omnivores, vegetarians, and vegans and the associations with meat, dairy, and egg commitment. *Food Quality and Preference*, 118, 105196. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2024.105196>
- Elvince, R., Nopembereni, E. D., Christiana, I., Jaya, A., Evnaweri, E., Adventa, A., Page, S. E., & Upton, C. (2025). *Pelatihan Pembuatan Kue Berbahan Baku Lokal*

- Sebagai Penguatan Perekonomian Bagi Masyarakat Di Desa Talio, kabupaten Pulau Pisau*. 10(1), 109–116.
- Escobar-Sáez, D., Montero-Jiménez, L., García-Herrera, P., & Sánchez-Mata, M. C. (2022). Plant-based drinks for vegetarian or vegan toddlers: Nutritional evaluation of commercial products, and review of health benefits and potential concerns. *Food Research International*, 160, 111646. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111646>
- Habib, M. D., Alghamdi, A., Sharma, V., Mehrotra, A., & Badghish, S. (2024). Diet or lifestyle: Consumer purchase behavior of vegan retailing. A qualitative assessment. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 76, 103584. <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2023.103584>
- Hamdani, R. R., Harun, N., & Efendi, R. (2017). Karakteristik Bakso Jantung Pisang dan Ikan Patin dengan Metode Pengemasan Vakum dan Non-vakum Pada Suhu Dingin. *J. Fakultas Pertanian*, 4(2), 1–14.
- Heriyanto, H. (2018). Thematic Analysis sebagai Metode Menganalisa Data untuk Penelitian Kualitatif. *Anuva*, 2(3), 317. <https://doi.org/10.14710/anuva.2.3.317-324>
- Indiarto, R., Al-Amin, R. W., Djali, M., Subroto, E., Muhammad, D. R. A., & Wiguna, B. (2025). Improving the properties and sensory acceptability of vegan chocolate formulated with oat milk and soy protein isolate by incorporating encapsulated strawberry extract. *Applied Food Research*, 5(1), 100674. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2024.100674>
- Kodithuwakku, H. T., & Abeysundara, P. D. A. (2025). Exploring the nutritional benefits of a ready-to-eat vegan sandwich filler developed with tender jackfruit, seaweed, banana blossom and soy flour: Formulation and quality analysis. *Food Chemistry Advances*, 8, 101039. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2025.101039>
- Krypton, A. (2023). Fostering Economic Resilience through ABCD Methods on a Community Engagement Program at Sidetapa Village, Buleleng, Bali. *The 5th International Conference on Vocational Education Applied Science and Technology 2022*, 57. <https://doi.org/10.3390/proceedings2022083057>
- Kurniawan, M. U., Cahyono, A. E., Sukidin, & Kantun, S. (2019). Optimization of superior banana product diversification: empowerment of poor communities. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 243, 012089. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/243/1/012089>
- Lee, M., Ball, L., Hill, S., Crowe, T. C., Walsh, H., Cosgrove, T., & Best, T. (2025). Omnivore, vegan and vegetarian diet quality associations with depressive symptoms: A comparative cross-sectional analysis of the Australian Longitudinal Study on Women's Health. *Journal of Affective Disorders*, 370, 18–25. <https://doi.org/10.1016/j.jad.2024.10.119>
- Mapanao, R., Rangabpai, T., Lee, Y.-R., Kuo, H.-W., & Cheng, W. (2022). The effect of banana blossom on growth performance, immune response, disease resistance, and anti-hypothermal stress of *Macrobrachium rosenbergii*. *Fish & Shellfish Immunology*, 124, 82–91. <https://doi.org/10.1016/j.fsi.2022.03.041>
- McPhedran, R., Zhuo, S., Zamperetti, L., & Gold, N. (2023). The effects of Veganuary on meal choices in workplace cafeterias: an interrupted time series analysis. *Behavioural Public Policy*, 1–20. <https://doi.org/10.1017/bpp.2023.27>
- Melizsa, Maulana Satria, B., Dewantoro, A., Sari Dewi, B., Haryanto, S., Zulfikri, M., Cahyani, W., Setia Utami, P., & Husada, Stik. W. D. (2022). Banana's Heart As a Processed Chips. *Jurnal Abdi Masyarakat*, 3(2), 249–259.
- Merita Auli, Rizki Ayu Damayanti, Serly Margareta, & Fitra Juli Pramana. (2025).

- Inovasi Pemanfaatan Jantung Pisang: Strategi Pemberdayaan Masyarakat Desa Karya Mukti Kecamatan Sinar Peninjauan. *Manfaat : Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Indonesia*, 2(1), 18–26. <https://doi.org/10.62951/manfaat.v2i1.266>
- Mulyati, Y., & Prabowo, D. A. (2025). Sosialisasi Pemulihan Learning Loss Pasca Bencana Gempa Bumi Pada Siswa SMA Prima Teladan Melalui Pendekatan ABCD Method di Desa Mangunkerta Kecamatan Cugenang kabupaten Cianjur. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Babakti*, 4(1). <https://doi.org/10.53675/babakti.v4i1.1277>
- Nenohai, J. A., Rosyida, I., Agustina, N. I., Utomo, Y., & Sumari, S. (2024). Diversifikasi produk pangan berbasis sumber daya lokal jantung pisang kepok (Musa paradisiaca) melalui karakteristik fisikokimia. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(1), 172–181. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v18i1.15339>
- Nezlek, J. B., & Forestell, C. A. (2020). Vegetarianism as a social identity. *Current Opinion in Food Science*, 33, 45–51. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2019.12.005>
- Ploll, U., Petritz, H., & Stern, T. (2020). A social innovation perspective on dietary transitions: Diffusion of vegetarianism and veganism in Austria. *Environmental Innovation and Societal Transitions*, 36, 164–176. <https://doi.org/10.1016/j.eist.2020.07.001>
- Purwanti, E., Hidayati, A., Nuryady, M. M., Indria, T., & Lestari, N. P. (2024). *Hilirisasi Prototype Diversifikasi Pangan Fungsional Berbasis Koro Lokal dalam Upaya Pengembangan Produk Pangan Sehat Dan Ekonomi Hijau di Sumenep Downstreaming of Functional Food Diversification Prototype Based on Local Koro in an Effort to Develop Healt*. 9(4), 1103–1119.
- Puspitojati, E. (2024). The Potential of Telang Flower (Clitoria ternatea) in Functional Food Diversification in Indonesia. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 31(2), 79–85. <https://doi.org/10.55259/jiip.v31i2.36>
- Rachmat, H., Lubis, N., Patriansah, M., Yulius, Y., & Alif, M. (2025). *Pelatihan Peningkatan Keterampilan Book Cover Design dengan Adobe Illustrator Tingkat Mahasiswa di Kota Palembang Training Program for Improving Book Cover Design Proficiency Among University Students in Palembang with Adobe Illustrator Berkelanjutan (SD*. 10(3), 628–642.
- Ramadhan, M. J., Kharomah, S., Zahrah, N. A., Kharomah, S., Setiawan, D., Mahanal, S., & Zubaidah, S. (2025). Penyebarluasan Media EXCOTION dalam Pembelajaran Biologi pada MGMP Biologi Kota Malang. *Jurnal ABDINUS : Jurnal Pengabdian Nusantara*, 9(1), 151–161. <https://doi.org/10.29407/ja.v9i1.22886>
- Rizkitania, A., Auliyah, A., & Wani, Y. A. (2022). Faktor yang Memengaruhi Keputusan Pembelian Konsumen terhadap Katering Sehat. *Media Gizi Indonesia (National Nutrition Journal)*, 17(2), 213–223. <https://doi.org/https://doi.org/10.204736/mgi.v17i2.213-223>
- Sachchan, T. K., Chaturvedi, S., Singla, D., & Choudhary, P. (2024). *Sustainable Food System—Plant-Based Alternatives and Health Impacts* (pp. 25–34). https://doi.org/10.1007/978-3-031-47122-3_2
- Saroh, S. M., Segalita, C., & Mahmudiono, T. (2019). Satiation and Satiety in High-fiber Meatball Consumption. *Indian Journal of Public Health Research & Development*, 10(8), 1492. <https://doi.org/10.5958/0976-5506.2019.02111.9>
- Senevirathna, N., & Karim, A. (2024). Banana inflorescence as a new source of bioactive and pharmacological ingredients for food industry. *Food Chemistry Advances*, 5, 100814. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2024.100814>
- Shekhara, N. R., Kavaya M H, Manasa R, Deepika M, & Shivananjappa, M. (2023). A

- review on banana flower: Nutritional composition, processed products and health benefits. *IP Journal of Nutrition, Metabolism and Health Science*, 6(3), 110–115. <https://doi.org/10.18231/j.ijnmhs.2023.019>
- Sundari, U. Y., Maryani, M., Sandriya, A., Norhayani, N., & Nursiah, N. (2024). *Diversifikasi Olahan Ikan Haruan Dalam Upaya Program Zero Stunting Dan Peningkatan Ekonomi*. 9(4), 930–942.
- Sutiyoko, Suparni, S., Munadi, M., & Supriyadi, N. W. (2024). Pengembangan Usaha Katering Menuju Industri Mikro Berdaya Saing Tinggi. *Abdi Masya*, 5(2), 69–78. <https://doi.org/10.52561/abdimasya.v5i2.366>
- Tasnim, T., Das, P. C., Begum, A. A., Nupur, A. H., & Mazumder, M. A. R. (2020). Nutritional, textural and sensory quality of plain cake enriched with rice rinsed water treated banana blossom flour. *Journal of Agriculture and Food Research*, 2, 100071. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2020.100071>
- Thagunna, B. (2023). Banana Blossom: Nutritional Value, Health Benefits and Its Utilization. *Reviews In Food And Agriculture*, 4(2), 66–70. <https://doi.org/10.26480/rfna.02.2023.66.70>
- Vijaya, V. R., Lamiya, F., & Sowmya, C. (2023). A study on preparation and quality assessment of fermented banana blossom (Musa Acuminate Colla). *Food and Humanity*, 1, 1188–1193. <https://doi.org/10.1016/j.foohum.2023.09.016>
- Wijoyo, T. A. (2025). *Pemanfaatan Jantung Pisang (Musa Paradisiaca) Sebagai Bahan Pangan Alternatif melimpah , salah satunya adalah tanaman pisang (Musa paradisiaca). Tanaman pisang telah Pemanfaatan Jantung Pisang (Musa Paradisiaca) Sebagai Bahan Pangan Alternatif masya.*
- Yuwana, S. I. P. (2022). Pemberdayaan dan Peningkatan Kualitas SDM Masyarakat dengan Menggunakan Metode Asset Based Community Development (ABCD) di Desa Pecalongan Kec. Sukosari Bondowoso. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 4(3), 330–338. <https://doi.org/10.36312/sasambo.v4i3.735>