



Diversifikasi Produk Olahan Daging Ayam melalui Pelatihan Pembuatan Abon dengan Tambahan Serat Jantung Pisang dalam Peningkatan Ketahanan Pangan di Desa Cintaratu, Kabupaten Pangandaran

Diversification of Chicken Meat-Based Products Through Training on Chicken Floss Production with Banana Blossom Fiber Addition for Strengthening Food Security in Cintaratu Village, Pangandaran Regency

Asri Wulansari¹, Bambang Kholiq Mutaqin², Firman Febrianto³, Endah Yuniarti⁴, Rika Apriani⁵

Article Info:

* corresponding author:

Asri Wulansari

email: asri.wulansari@unpad.ac.id

^{1,3,4,5}Fakultas Peternakan, PSDKU Pangandaran, Universitas Padjadjaran, Pangandaran

²Departemen Produksi Temak, Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran, Bandung

Author ID:

¹ <https://orcid.org/0009-0004-8873-9148>

² <https://orcid.org/0000-0002-2171-0031>

³ <https://orcid.org/0009-0005-5060-865X>

⁴ <https://orcid.org/0000-0003-3714-5599>

Submitted : Jun 29, 2026

Revised : Jul 28, 2026

Accepted : Jul 28, 2026

e-ISSN: 2723 – 6994

<https://doi.org/10.24198/fjcs.v7i2.71912>

© Published by Farmers: Journal of Community Services (2026) Universitas Padjadjaran

Abstract

Food security in communities can be strengthened through the utilization of local food resources into innovative products with nutritional and economic value. This community service activity aimed to improve the knowledge and skills of PKK members in Cintaratu Village regarding the processing of chicken floss with added banana blossom fiber. The activity was conducted on July 16, 2026, at Universitas Padjadjaran Pangandaran Campus, Cintaratu Village, Pangandaran Regency, involving 39 participants from five hamlets. The methods included initial surveys and discussions, educational sessions, flyer distribution, product-making demonstrations, and evaluation through pre-test and post-test assessments. Data were analyzed descriptively and quantitatively to determine changes in participants' knowledge. The evaluation results showed increased knowledge regarding chicken floss processing (71.48%), the utilization of banana blossom as an additional ingredient (104.05%), local food diversification based on banana blossom (78.26%), and the purpose of floss processing related to shelf life, nutritional value, and product market value (48.17%). Participants responded positively and considered the product potential as a supplementary food for integrated health posts (PMT Posyandu) and a household business opportunity. This activity contributed to improving local food utilization and supporting food security in Cintaratu Village. Further assistance in product development, packaging improvement, and marketing strategies is needed to ensure sustainable development as a community-based product.

Keywords: chicken floss, banana blossom, food diversification, food security, community empowerment

Abstrak

Ketahanan pangan masyarakat dapat diperkuat melalui pemanfaatan bahan pangan lokal menjadi produk inovatif yang bernilai gizi dan ekonomi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Ibu PKK Desa Cintaratu dalam pengolahan abon daging ayam dengan tambahan serat jantung pisang. Kegiatan dilaksanakan pada 16 Juli 2026 di UNPAD PSDKU Pangandaran, Desa Cintaratu, Kabupaten Pangandaran dengan melibatkan 39 peserta dari lima dusun. Metode kegiatan meliputi survei dan diskusi awal, penyuluhan, pemberian flyer, demonstrasi pembuatan produk, serta evaluasi melalui *pre-test* dan *post-test*. Data dianalisis secara deskriptif kuantitatif untuk mengetahui perubahan pengetahuan peserta. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan pengetahuan pada aspek pengolahan daging menjadi abon sebesar 71,48%, pemanfaatan jantung pisang sebagai bahan tambahan abon sebesar 104,05%, diversifikasi pangan lokal berbasis jantung pisang sebesar 78,26%, serta tujuan pengolahan abon terkait daya simpan, nilai gizi, dan nilai jual produk sebesar 48,17%. Peserta memberikan respons positif dan menilai produk berpotensi dikembangkan sebagai alternatif PMT posyandu maupun usaha rumah tangga bernilai ekonomi. Kegiatan ini berkontribusi dalam meningkatkan pemanfaatan pangan lokal dan mendukung ketahanan pangan Desa Cintaratu. Sebagai tindak lanjut kegiatan, pendampingan pengembangan produk, peningkatan kualitas pengemasan, dan strategi pemasaran perlu dilakukan agar produk dapat dikembangkan secara berkelanjutan sebagai produk unggulan masyarakat.

Kata Kunci: abon ayam, jantung pisang, diversifikasi pangan, ketahanan pangan, pemberdayaan masyarakat.



Pendahuluan

Protein hewani merupakan bagian penting dalam pola pangan bergizi karena menyediakan protein berkualitas tinggi dan asam amino esensial yang dibutuhkan untuk pertumbuhan, pemeliharaan jaringan, serta berbagai fungsi fisiologis tubuh. Pangan asal hewan juga menjadi sumber mikronutrien yang relatif mudah diserap, seperti zat besi, seng, vitamin B12, dan kalsium (Beal *et al.*, 2023). Meskipun demikian, akses masyarakat terhadap pangan sumber protein hewani masih dipengaruhi oleh tingkat pendapatan dan harga bahan pangan. Biaya pangan yang tinggi dapat membatasi kemampuan rumah tangga untuk memenuhi kebutuhan diet sehat dan beragam, terutama pada kelompok ekonomi rentan (FAO, 2024). Oleh karena itu, diversifikasi produk pengolahan pangan yang tetap menggunakan sumber protein hewani, tetapi mampu meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku agar produk dapat diproduksi dengan harga yang lebih terjangkau.

Daging ayam merupakan salah satu sumber protein hewani yang relatif mudah diperoleh dan dapat diolah menjadi berbagai produk pangan. Salah satu bentuk pengolahannya adalah abon, yaitu produk berbahan dasar daging yang dimasak, disuwir, dibumbui, dan dikeringkan hingga menghasilkan tekstur berserat. Proses pengeringan dalam pembuatan abon dapat menurunkan kadar air dan memperpanjang daya simpan produk (Fitri *et al.*, 2022). Pengolahan daging menjadi abon juga meningkatkan kepraktisan konsumsi serta memberikan nilai tambah dibandingkan bahan mentah. Namun, penggunaan daging sebagai bahan utama dalam jumlah besar dapat meningkatkan biaya produksi. Penambahan bahan pangan lokal sebagai bahan pendamping dapat menjadi strategi untuk meningkatkan volume produk, kandungan serat, dan efisiensi biaya tanpa menghilangkan fungsi daging sebagai sumber protein utama.

Jantung pisang merupakan salah satu bahan pangan lokal yang berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan abon. Jantung pisang mengandung serat pangan, mineral, vitamin, senyawa fenolik, dan komponen bioaktif yang berpotensi memperkaya nilai gizi produk pangan (Kavya *et al.*, 2023). Kandungan seratnya juga mendukung pemanfaatan jantung pisang sebagai bahan pangan fungsional dan sebagai bahan tambahan dalam formulasi berbagai produk olahan

(Ambujakshan & Baskaran, 2025). Selain itu, struktur jantung pisang yang berserat membuat bahan tersebut secara teknologi sesuai dikombinasikan dengan daging dalam pembuatan abon.

Pemanfaatan jantung pisang dalam produk abon dapat memperluas ragam pangan lokal sekaligus mengurangi bagian tanaman pisang yang belum dimanfaatkan secara optimal. Penelitian Perdana *et al.* (2021) menunjukkan bahwa jantung pisang dapat digunakan sebagai bahan pengisi dalam pembuatan abon ikan dan menghasilkan karakteristik kimia serta organoleptik yang dapat diterima. Penambahan jantung pisang berpotensi meningkatkan kandungan serat produk, meskipun proporsinya harus tetap dikendalikan agar tidak menurunkan kandungan protein secara berlebihan. Putri *et al.* (2025) melaporkan bahwa formulasi abon ikan dengan tambahan jantung pisang dapat menghasilkan produk yang memiliki nilai gizi dan penerimaan sensori yang baik. Temuan tersebut menunjukkan bahwa jantung pisang lebih tepat digunakan sebagai bahan tambahan daripada sebagai pengganti total sumber protein hewani.

Diversifikasi pangan berbasis bahan lokal tidak hanya bertujuan menciptakan variasi makanan, tetapi juga dapat memperkuat ketahanan pangan, meningkatkan kualitas konsumsi, dan mengurangi ketergantungan pada jenis bahan pangan tertentu. Pengolahan jantung pisang menjadi abon berbasis daging ayam dapat mengintegrasikan sumber protein hewani dengan bahan pangan nabati yang kaya serat. Produk tersebut berpotensi menjadi alternatif pangan yang lebih terjangkau karena sebagian bahan daging dapat dikombinasikan dengan jantung pisang tanpa menghilangkan karakter utama abon. Pengembangan produk pangan berbasis bahan lokal juga dapat meningkatkan nilai ekonomi bahan baku yang sebelumnya kurang dimanfaatkan.

Abon jantung pisang berpeluang dikembangkan sebagai produk rumah tangga maupun produk usaha mikro. Karakteristiknya yang praktis, relatif kering, dan mudah dikemas mendukung pemasaran sebagai pangan siap konsumsi. Proses pemasakan dan pengeringan membantu membatasi pertumbuhan mikroorganisme melalui penurunan kadar air dan aktivitas air, meskipun daya simpan produk tetap dipengaruhi oleh mutu pengemasan dan kondisi penyimpanan (Lee *et al.*, 2022). Selain memiliki potensi daya simpan yang baik, abon jantung pisang

dapat dikembangkan sebagai produk pangan lokal bernilai jual karena menggabungkan aspek gizi, inovasi bahan baku, dan keunikan produk.

Desa Cintaratu, Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran, memiliki potensi yang baik untuk pengembangan inovasi pangan berbasis sumber daya lokal (Vaughan & Gantika, 2023). Desa ini berada di wilayah yang sedang mengalami pertumbuhan aktivitas pendidikan, sosial, dan ekonomi. Keberadaan PSDKU Universitas Padjadjaran di wilayah tersebut turut membuka peluang interaksi antara perguruan tinggi dan masyarakat dalam pengembangan pengetahuan, keterampilan, serta inovasi produk lokal. Permana *et al.* (2020) menunjukkan bahwa Desa Cintaratu memiliki potensi sosial budaya dan kearifan lokal yang dapat mendukung kegiatan pemberdayaan masyarakat.

Pertumbuhan wilayah Desa Cintaratu perlu diikuti dengan pengembangan ragam produk pangan lokal yang bergizi, terjangkau, dan memiliki nilai jual. Masyarakat tidak hanya membutuhkan akses terhadap pangan yang memenuhi kebutuhan gizi, tetapi juga keterampilan untuk mengolah bahan lokal menjadi produk yang lebih tahan lama dan bernilai ekonomi. Pratama *et al.* (2023) melaporkan bahwa pengembangan produk olahan berbahan baku lokal di Desa Cintaratu dapat mendorong partisipasi masyarakat serta menghasilkan prototipe pangan yang berpotensi dikembangkan lebih lanjut. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa inovasi pangan dapat menjadi salah satu pendekatan untuk mendukung pertumbuhan ekonomi lokal dan meningkatkan pemanfaatan sumber daya yang tersedia.

Berdasarkan potensi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui edukasi dan pelatihan pembuatan abon daging ayam dengan penambahan jantung pisang perlu dilaksanakan di Desa Cintaratu. Kegiatan ini diarahkan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah sumber protein hewani menjadi produk yang lebih terjangkau. Pelatihan juga bertujuan memperkenalkan jantung pisang sebagai bahan pangan lokal bergizi yang dapat meningkatkan kandungan serat dan nilai tambah produk. Melalui kegiatan ini, masyarakat diharapkan mampu menghasilkan variasi produk pangan lokal yang memiliki daya simpan, nilai gizi, serta nilai jual yang lebih baik.

Materi dan Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan sebagai program lanjutan pembinaan Desa Cintaratu dalam mendukung ketahanan pangan desa melalui pemanfaatan bahan pangan lokal. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 16 Juli 2026 di Kampus PSDKU Universitas Padjadjaran, Desa Cintaratu, Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran dengan sasaran kegiatan sebanyak 39 orang anggota Ibu PKK Desa Cintaratu yang berasal dari lima dusun yaitu Sukamanah, Bontos, Cintasari, Gunung Tiga dan Panglanjan. Metode pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pendekatan partisipatif melalui kegiatan survei, diskusi, penyuluhan, demonstrasi, dan evaluasi. Pendekatan ini dilakukan untuk meningkatkan keterlibatan masyarakat dalam memahami manfaat bahan pangan lokal serta memperoleh keterampilan praktis dalam pengolahan produk pangan.

Tahapan pelaksanaan kegiatan meliputi:

1. Survei dan diskusi awal, dilakukan sebagai bagian dari program lanjutan pembinaan desa untuk mengidentifikasi kebutuhan masyarakat serta mendiskusikan potensi pengembangan produk pangan berbasis bahan lokal dalam mendukung ketahanan pangan Desa Cintaratu.
2. Pemberian edukasi dan penyampaian materi, diawali dengan pemberian flyer (Gambar 1) sebagai media informasi kepada peserta, kemudian dilanjutkan dengan pelaksanaan *pre-test* untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal peserta. Materi yang diberikan meliputi konsep ketahanan pangan berbasis potensi lokal, manfaat jantung pisang sebagai sumber serat pangan, serta prinsip pengolahan abon daging ayam dengan penambahan serat jantung pisang.
3. Demonstrasi pembuatan produk, dilakukan melalui praktik langsung pembuatan abon daging ayam dengan tambahan serat jantung pisang. Demonstrasi mencakup tahapan persiapan bahan, proses pengolahan, hingga menghasilkan produk abon yang siap dikonsumsi. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam mengaplikasikan teknologi pengolahan pangan sederhana.



Gambar 1a. Flyer Pembuatan Abon dan Nugget Daging Ayam dengan Diversifikasi Jantung Pisang (halaman 1)



Gambar 1b. Flyer Pembuatan Abon dan Nugget Daging Ayam dengan Diversifikasi Jantung Pisang (halaman 2)

4. Evaluasi kegiatan, dilakukan melalui pelaksanaan *post-test* setelah kegiatan selesai untuk mengetahui perubahan pengetahuan peserta setelah mengikuti penyuluhan dan demonstrasi. Data hasil *pre-test* dan *post-test* dianalisis menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan membandingkan persentase hasil jawaban peserta sebelum dan sesudah kegiatan. Hasil analisis digunakan untuk mengetahui dampak kegiatan terhadap peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai pengolahan abon daging ayam dengan tambahan serat jantung pisang.

Dokumentasi kegiatan, dilakukan selama seluruh rangkaian kegiatan berlangsung sebagai bentuk pelaporan pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat (Gambar 3).

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat pembuatan abon daging ayam dengan tambahan serat jantung pisang yang telah dilaksanakan mendapatkan respons positif dari peserta. Seluruh rangkaian kegiatan, mulai dari penyampaian materi, diskusi, demonstrasi pembuatan produk, hingga evaluasi berjalan dengan baik dan peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi selama kegiatan berlangsung, terutama pada sesi demonstrasi pengolahan abon (Gambar 2). Melalui kegiatan ini, peserta memperoleh pengetahuan baru mengenai pemanfaatan jantung pisang sebagai sumber serat pangan serta inovasi pengolahan abon daging ayam sebagai produk pangan berbasis bahan lokal. Selain itu, peserta juga mendapatkan pengetahuan baru mengenai alat atau teknologi mesin press minyak yang dapat digunakan dalam proses pembuatan abon.



Gambar 2. Penirisan Abon menggunakan Mesin Peniris minyak

Selain meningkatkan pengetahuan, kegiatan ini juga memberikan dampak positif terhadap wawasan peserta mengenai pengembangan produk pangan inovatif. Peserta memberikan tanggapan yang baik karena produk abon ayam dengan tambahan serat jantung pisang dinilai memiliki potensi untuk dimanfaatkan sebagai alternatif makanan tambahan (PMT) pada kegiatan posyandu dengan kandungan gizi yang lebih beragam. Selain itu, peserta melihat adanya peluang pengembangan produk sebagai usaha rumah tangga karena memiliki nilai jual, menggunakan bahan yang mudah diperoleh, dan dapat dikembangkan melalui pengemasan serta pemasaran yang lebih baik. Kegiatan ini diharapkan dapat mendukung program ketahanan pangan Desa Citaratu melalui peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah potensi pangan lokal menjadi produk yang bernilai manfaat dan ekonomi.

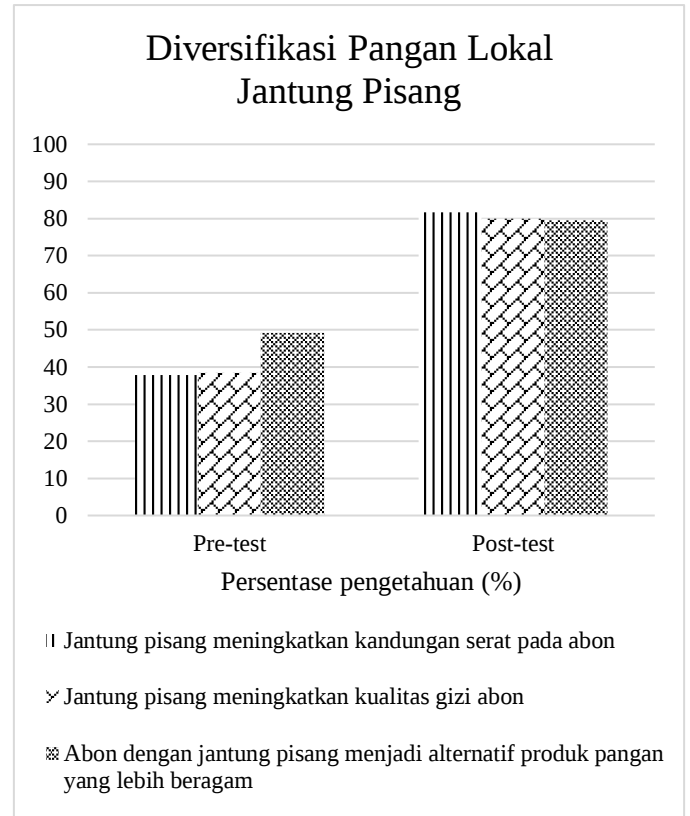
Hasil analisis pada kategori pengolahan daging menjadi abon menunjukkan peningkatan rata-rata skor pengetahuan dari 2,37 pada *pre-test* menjadi 4,06 pada *post-test* dari nilai maksimal 5 atau meningkat sebesar 71,48%. Peningkatan tertinggi terdapat pada pengetahuan mengenai pemanfaatan jantung pisang sebagai bahan tambahan abon, yaitu sebesar 104,05%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa kegiatan edukasi mampu memperkenalkan alternatif pemanfaatan jantung pisang yang sebelumnya belum banyak diketahui peserta. Pemanfaatan jantung pisang dalam produk abon dapat mendukung perbaikan karakteristik produk, penambahan sumber serat, diversifikasi pangan, dan peningkatan nilai ekonomi bahan pangan lokal (Perdana et al., 2021; Chaniago et al., 2023).

Tabel 1. Inovasi Pengolahan Pangan

No	Pernyataan	Pre-test	Post-test	Dampak (%)
1	Pengolahan daging ayam menjadi abon mempertahankan kandungan protein	2.62	4.08	+55.67%
2	Jantung pisang dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan abon	2.00	4.08	+104.05%
3	Diversifikasi jantung pisang dalam abon meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal	2.49	4.03	+61.96%
Rata-rata kategori		2.37	4.06	+71.48%

Kategori diversifikasi pangan lokal jantung pisang menunjukkan peningkatan rata-rata tertinggi, yaitu dari 2,28 pada *pre-test* menjadi 4,06 pada *post-test* atau sebesar 78,26%. Peningkatan paling menonjol terdapat pada pengetahuan mengenai kandungan serat dan manfaat gizi jantung pisang, masing-masing sebesar 115,71% dan 108,45%. Hasil ini menunjukkan bahwa kegiatan edukasi berhasil memperluas pengetahuan peserta mengenai potensi jantung pisang sebagai bahan pangan bergizi dan bukan hanya sebagai hasil samping pertanian. Jantung pisang diketahui mengandung serat pangan, protein, mineral, vitamin, serta senyawa bioaktif yang mendukung pemanfaatannya sebagai bahan pangan fungsional dan produk diversifikasi pangan (Kumari et al., 2023; Ambujakshan & Baskaran,

2025).



Grafik 1. Peningkatan Pengetahuan Peserta Terhadap Jantung Pisang dalam Diversifikasi Produk Lokal

Kategori tujuan pengolahan abon menunjukkan peningkatan rata-rata skor dari 2,62 pada *pre-test* menjadi 4,06 pada *post-test* atau sebesar 54,90%. Peningkatan tertinggi terdapat pada pemahaman mengenai potensi abon jantung pisang dalam meningkatkan nilai jual produk, yaitu sebesar 68,54%, diikuti pemahaman mengenai nilai gizi sebesar 64,52%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa peserta semakin memahami pengolahan abon sebagai strategi untuk meningkatkan nilai ekonomi, memperluas variasi produk pangan, dan memanfaatkan kandungan gizi jantung pisang. Pengetahuan mengenai pemasakan hingga kering mengalami peningkatan lebih rendah karena peserta telah memiliki pengetahuan awal yang relatif tinggi. Pengurangan kadar air melalui proses pengeringan merupakan salah satu prinsip utama untuk memperpanjang daya simpan, meskipun keberhasilannya juga bergantung pada aktivitas air, pengemasan, dan kondisi penyimpanan (Fitri et al., 2022; Lee et al., 2022).

Tabel 2. Pengetahuan Mengenai Tujuan Pengolahan Abon (Daya simpan, Nilai Gizi dan Nilai Jual Produk)

No	Pernyataan	Pre-test	Post-test	Dampak (%)
1	Pengolahan daging menjadi abon meningkatkan daya simpan lebih lama	60.54	82.16	+35.71%
2	Pemasakan abon hingga kering membantu memperpanjang daya simpan produk	62.16	81.62	+31.30%
3	Abon berbahan tambahan jantung pisang memiliki nilai gizi yang baik	50.27	82.70	+64.52%
4	Abon daging berbahan tambahan jantung pisang memiliki potensi untuk meningkatkan nilai jual produk	48.11	81.08	+68.54%
Rata-rata kategori		55.27	81.89	+48.17%

Berdasarkan Tabel 3, pemahaman peserta terhadap prosedur dasar pembuatan abon telah berada pada tingkat yang sangat baik. Pada pertanyaan mengenai penanganan daging sebelum diolah menjadi abon, persentase jawaban benar meningkat dari 92,3% pada *pre-test* menjadi 97,4% pada *post-test*. Peningkatan sebesar 5,1 poin persentase, atau setara dengan bertambahnya dua peserta yang menjawab benar, mengindikasikan adanya peningkatan pemahaman setelah pemberian materi. Tahapan perebusan berperan dalam melunakkan daging sehingga lebih mudah dipisahkan menjadi serat-serat halus, sedangkan penyuwiran diperlukan untuk menghasilkan karakteristik tekstur abon yang sesuai. Penelitian mengenai pengolahan abon ayam juga menempatkan perebusan, pengeringan, pendinginan, dan pengurangan minyak sebagai tahapan penting yang memengaruhi kualitas produk akhir (Jayanti *et al.*, 2023).

Pada pertanyaan mengenai pengemasan abon, seluruh peserta memperoleh jawaban benar, baik pada *pre-test* maupun *post-test*, dengan persentase sebesar 100%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa peserta telah memiliki pemahaman awal yang sangat baik mengenai perlunya mendinginkan abon sebelum dikemas. Oleh karena nilai *pre-test* telah mencapai 100%, tidak terdapat ruang peningkatan persentase pada *post-test* atau terjadi *ceiling effect*. Meskipun demikian, hasil yang tetap sebesar 100%

menunjukkan bahwa kegiatan edukasi mampu mempertahankan pemahaman peserta mengenai prosedur pengemasan.

Tabel 3. Pemahaman Prosedur Dasar Pembuatan Abon

Pertanyaan	Pre-test	Post-test
Penanganan daging sebelum diproses ke dalam abon (rebus dan suwir)	92,3%	97,4%
Proses pengemasan abon yang telah matang agar tidak cepat barbau tengik dan tahan lama (menunggu uap panas hilang)	100%	100%

Pendinginan sebelum pengemasan diperlukan agar panas dan uap air tidak terperangkap di dalam kemasan serta untuk menjaga kondisi produk sebelum ditutup rapat. Namun, pencegahan bau tengik dan perpanjangan umur simpan tidak hanya ditentukan oleh hilangnya uap panas. Kualitas abon juga dipengaruhi oleh kadar air, sisa minyak, paparan oksigen, sifat penghalang bahan kemasan, dan kondisi penyimpanan. Penelitian Ahn *et al.* (2001) menunjukkan bahwa kondisi pengemasan memiliki pengaruh penting terhadap terjadinya oksidasi lemak pada produk daging yang telah dimasak. Selain itu, SNI 3707:2021 mengatur persyaratan mutu, higiene, pengemasan, dan penandaan pada produk abon daging (Badan Standardisasi Nasional, 2021).

Secara keseluruhan, hasil *pre-test* dan *post-test* menunjukkan bahwa kegiatan edukasi dapat meningkatkan pemahaman peserta mengenai penanganan awal daging serta mempertahankan pemahaman yang optimal mengenai pengemasan abon. Namun, peningkatan tersebut masih bersifat deskriptif. Pernyataan mengenai adanya pengaruh yang signifikan secara statistik memerlukan pengujian lebih lanjut berdasarkan data jawaban individual setiap peserta.



Gambar 2. Dokumentasi Bersama Kegiatan PPM

Simpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan abon daging ayam dengan tambahan serat jantung pisang berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Ibu PKK Desa Cintaratu dalam memanfaatkan bahan pangan lokal menjadi produk inovatif. Hasil evaluasi *pre-test* dan *post-test* menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta pada berbagai aspek materi yang diberikan, yaitu pengetahuan mengenai pengolahan daging menjadi abon meningkat sebesar 71,48%, pemahaman mengenai diversifikasi pangan lokal jantung pisang meningkat sebesar 78,26%, serta pemahaman mengenai tujuan pengolahan abon terkait daya simpan, nilai gizi, dan nilai jual produk dengan peningkatan sebesar 48,17%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa metode penyuluhan yang disertai demonstrasi pembuatan produk efektif dalam meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai inovasi pengolahan pangan berbasis bahan lokal. Selain meningkatkan pemahaman, kegiatan ini memberikan dampak positif terhadap wawasan peserta mengenai potensi abon ayam dengan tambahan serat jantung pisang sebagai alternatif makanan tambahan (PMT) pada kegiatan posyandu serta peluang pengembangan usaha rumah tangga yang memiliki nilai ekonomi. Tindak lanjut kegiatan perlu dilakukan melalui pendampingan pengembangan produk, peningkatan kualitas pengemasan, dan strategi pemasaran agar produk dapat dikembangkan secara berkelanjutan sebagai produk unggulan masyarakat.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kepada Universitas Padjadjaran yang telah mendanai kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini melalui Hibah Desa Binaan UNPAD Berdampak 2026. Terima kasih juga kepada Desa Cintaratu dan Ibu-Ibu Kader PKK Desa Cintaratu yang telah berpartisipasi akan kegiatan ini. Terima kasih juga kepada tim dosen dan mahasiswa PPM Hibah Desa Binaan UNPAD Berdampak Prodi Peternakan K. Pangandaran atas bantuan dan dukungannya atas terselenggaranya kegiatan ini.

Daftar Pustaka

- Ahn, D. U., Nam, K. C., Du, M., & Jo, C. (2001). Effect of irradiation and packaging conditions after cooking on the formation of cholesterol and lipid oxidation products in meats during storage. *Meat Science*, 57(4), 413–418. [https://doi.org/10.1016/S0309-1740\(00\)00119-4](https://doi.org/10.1016/S0309-1740(00)00119-4)
- Ambujakshan, A., & Baskaran, R. (2025). Insoluble and soluble dietary fiber from banana (*Musa spp.* Grand Naine) flower and bract as potential functional ingredients: In vitro studies on functional, adsorption and antioxidant properties. *Food Chemistry*, 495, 146334. doi:10.1016/j.foodchem.2025.146334.
- Badan Standardisasi Nasional. (2021). *SNI 3707:2021 Abon daging*. Badan Standardisasi Nasional.
- Beal, T., Gardner, C. D., Herrero, M., Iannotti, L. L., Merbold, L., Nordhagen, S., & Mottet, A. (2023). Friend or foe? The role of animal-source foods in healthy and environmentally sustainable diets. *The Journal of Nutrition*, 153(2), 409–425. <https://doi.org/10.1016/j.tjnut.2022.10.016>
- Chaniago, R., Ode, H., Lasamadi, R. D., & Lamusu, D. (2023). Inovasi abon dan nugget jantung pisang Desa Buon Mandiri Kecamatan Luwuk Utara Kabupaten Banggai. *Jurnal Pengabdian Masyarakat-PIMAS*, 2(2), 75–81. doi:10.35960/pimas.v2i2.938.
- Food and Agriculture Organization. (2024). Cost and affordability of a healthy diet: July 2024 update. FAO.
- Fitri, N., Chan, S. X. Y., Che Lah, N. H., et al. (2022). A comprehensive review on the processing of dried fish and the associated chemical and nutritional changes. *Foods*, 11(19), 2938. doi:10.3390/foods11192938.
- Jayanti, R., Indi, A., & Hafid, H. (2023). Kualitas kimia abon ayam afkir dengan jenis daging yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 5(4), 314–317. <https://doi.org/10.56625/jipho.v5i4.43022>
- Kavya, M. H., Manasa, R., Deepika, M., Shivananjappa, M., & Naik, S. R. (2023). A review on banana flower: Nutritional composition, processed products and health benefits. *Journal of Nutrition, Metabolism and Health Science*, 6(3), 110–115. <https://doi.org/10.18231/j.ijnmhs.2023.019>

- Kumari, P., Gaur, S. S., & Tiwari, R. K. (2023). Banana and its by-products: A comprehensive review on its nutritional composition and pharmacological benefits. *eFood*, 4(5), e110. doi:10.1002/efd2.110.
- Lee, J., et al. (2022). Shelf-life estimation of packaged dried foods as affected by choice of moisture sorption isotherm models. *Journal of Food Processing and Preservation*, 46, e16335. doi:10.1111/jfpp.16335.
- Perdana, W. W., Widowaty, W., Sofia, D. R., Setiawan, Y., Hadayanti, D., & Zakaria, A. (2021). Chemical analysis and organoleptic properties of banana blossoms (*Musa paradisiaca*) as filler for catfish (*Clarias* sp.) fish floss. *Journal of Physics: Conference Series*, 1869, 012008. doi:10.1088/1742-6596/1869/1/012008.
- Permana, R., Dewanti, L. P., & Apriliani, I. M. (2020). Pemetaan profil budaya sosial dan kearifan lokal di Desa Cintaratu Kabupaten Pangandaran. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, 9(3), 179–184. <https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v9i3.27024>
- Pratama, R., Bangkit B., I., Suryadi, & Andhikawati, A. (2023). Pengembangan produk olahan hasil perikanan terstandar untuk menggali potensi produk unggulan di wilayah Desa Cintaratu, Kabupaten Pangandaran. *Midang*, 1(2), 68–74. <https://doi.org/10.24198/midang.v1i2.44916>
- Putri, A. N. F., Prayitno, S. A., & Rahma, A. (2025). Karakteristik kimia dan organoleptik abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang. *Ghidza Media Jurnal*, 6(2), 40–54. <https://doi.org/10.30587/ghidzamediajurnal.v6i2.1051>
- Vaughan, R., & Gantika, S. (2023). Strategi Sumber Daya Aparatur Pemerintah Desa Dalam Meningkatkan Pengembangan Pariwisata Desa Cintaratu Kabupaten Pangandaran. *Kebijakan: Jurnal Ilmu Administrasi*, 14(2), 202-209. <https://doi.org/10.23969/kebijakan.v14i2.8649>