

PEMBUATAN JAJANAN KUE PISANG NUGGET MASAMBA MENJADI PRODUK IDAMANKONSUMEN YANG BERNILAI JUAL

**Ahmad Hamka S,Oki Anggara, Nurafifah,
Erika Stianti, Citra Pratiwi, Nur Halifa Basir**

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Univeritas Muhammadiyah Palopo Departemen Manajemen
hamka3365@gmail.com

Abstract

To make these banana nuggets, white kepok bananas are used because they have several advantages including white flesh color, bland taste, not strong odor, and wide availability throughout the season. Kepok bananas that are ripe and have yellowish green skin with a slightly soft texture are used because the high white content is expected to produce a high texture, which in turn will produce a compact. Bananas are also rich and vitamins.

Keywords: Banana Nugget, Entrepreneur, Masamba.

Abstrak

Untuk membuat pisang nugget ini, pisang kepok putih digunakan karena memiliki beberapa keuntungan, termasuk warna daging yang putih, rasa tawar, bau yang tidak kuat, dan ketersediaan yang luas sepanjang musim. Pisang kepok yang telah matang dan memiliki kulit berwarna hijau kekuning-kuningan dengan tekstur yang agak lunak digunakan karena kandungan putih yang tinggi, yang pada gilirannya akan menghasilkan tekstur nugget yang kompak. Pisang juga kaya serat, protein, dan vitamin.

Keywords: Pisang Nugget, Entrepreneur, Masamba.

PENDAHULUAN

Salah satu jenis pisang yang paling umum di Indonesia adalah pisang kepok. Kulitnya tebal, tetapi dagingnya tidak semanis pisang dan lebih padat. Akibatnya, pisang kepok lebih sering diolah menjadi berbagai macam makanan. (Prasetyo, 2021)

Selain itu, pisang kepok memiliki banyak nutrisi. Ini termasuk vitamin A, vitamin C, dan vitamin B6, zinc, folat, saponin, dan beta karoten. Beberapa nutrisi yang ditemukan dalam pisang kepok juga termasuk karbohidrat

kompleks, protein, serat, magnesium, kalium, dan zat besi. (Adrian, 2021)

Pisang nugget adalah makanan ringan yang berasal dari olahan pisang yang diberi berbagai jenis topping yang disukai. Mereka memiliki bentuk seperti nugget, dan tepung roti membuatnya krenyes. (Subagya, 2017)

Pisang Nugget biasanya dibuat dengan pisang raja, tanduk, atau kepok, yang terasa lebih legit dan beraroma khas. Di dalamnya, rasanya renyah sekaligus empuk dan lembut, dan meskipun olahan biasanya asin, rasa pisang Nugget ini manis. (Suci, 2019)

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Input

Sebelum melakukan kegiatan produksi ini, kami melakukan survei pasar untuk mengetahui kondisi pasar, minat pembeli, dan jenis produk tertentu. Dengan demikian, kami dapat menetapkan harga yang sesuai dengan kemampuan ekonomi masyarakat.

Setelah melakukan survei pasar, kami melakukan studi kelayakan usaha yang akan kami jalankan untuk mengetahui perkiraan prospek jangka panjangnya. Pada tahap ini, analisis ekonomi sangat penting untuk mengetahui keuntungn kedepanya dan untuk mengetahui jangka peluang usaha kami.

2. Proses

Dalam proses pembuatan pisang Nugget, langkah-langkah yang harus dilakukan adalah sebagai berikut.

- Pisang: Pilih pisang yang sudah matang tetapi tidak terlalu lunak. Bahan lainnya seperti tepung terigu, tepung roti, telur, susu, gula, dan lainnya sesuai resep.
- Kupas dan potong pisang sesuai keinginan, baik itu memotong panjang atau bulat.
- Untuk adonan basah campurkan telur, susu, gula, kemudian kocok hingga rata. untuk adonan campurkan tepung terigu dengan tepung roti atau bisa juga menggunakan bahan lain sesuai selera seperti tepung jagung atau tepung panir.
- Celupkan pisang kedalam adonan basah. Lalu balur

dengan adonan kering hingga tertutup rata.

- Panaskan minyak goreng dalam wajan. Goreng pisang nugget hingga kuning keemasan. Pastikan api tidak terlalu besar agar pisang matang merata di dalamnya.
- Setelah matang, angkat dan tiriskan pisang nugget siap disajikan. Beberapa orang menyukai pisang nugget dengan saus coklat atau saus lainnya sebagai tambahan.



(1)



(2)



(3)



(4)



(6)



(5)

KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan diatas dapat disimpulkan bahwa inovasi dari kue pisang nugget menjadi makanan favorit atau makan yang baik atau cocok di sajikan bersama keluarga dan sang

baik untuk kesehatan karena bahan utamanya adalah pisang.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada bapak dosen kami yang telah membantu kami membuat artikel ini. Kami juga berterima kasih kepada teman-teman kelompok kami atas kerja samanya.

DAFTAR REFERENSI

- Adrian, K. (2021, Februari 2). 7 Manfaat Pisang Kepok yang Sayang untuk Dilewatkan. Diambil kembali dari alodokter.com: <https://www.alodokter.com/7-manfaat-pisang-kepok-yang-sayang-untuk-dilewatkan>
- Prasetyo, F. A. (2021, Agustus 5). Pisang Kepok. Diambil kembali dari tribunnewswiki.com: <https://www.tribunnewswiki.com/2021/08/05/pisang-kepok>
- Subagya, A. R. (2017, Desember 23). Pisang Nugget yang Fenomenal. Diambil kembali dari lifestyle.sindonews.com: <https://lifestyle.sindonews.com/berita/1268269/185/pisang-nugget-yang-fenomenal>
- Suci, M. (2019, Juni 12). Pisang Nugget – Jajanan Kekinian yang Harus Banget Kalian Coba! Diambil kembali dari wakuliner.com: <https://wakuliner.com/blog/pisang-nugget--jajanan-kekinian-yang-harus-banget-kalian-coba>