

Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Partisipatif Olahan Pisang Khas Lampung

(Community Empowerment Through Participatory Training of Lampung Banana Processing)

Eka Sariningsih^{1*}, Septi Kurniawati², Siti Ayu Wulandari³, Albayati Spink Putri Sakinah⁴, Annisa Nur Fadhilah⁵

Universitas Malahayati, Lampung, Indonesia^{1,2,3,4,5}

ekasariningsih@malahayati.ac.id^{1*}, septykurnia04@gmail.com², aywlndr18@gmail.com³,

albayatispinkps@gmail.com⁴, annisa910fadilah@gmail.com⁵



Riwayat Artikel

Diterima pada 19 November 2025

Revisi 1 pada 27 November 2025

Revisi 2 pada 06 Desember 2025

Revisi 3 pada 18 Desember 2025

Disetujui pada 26 Desember 2025

Abstract

Purpose: The training program on banana processing conducted in Sumber Agung Village, Kemiling District, Bandar Lampung City, aims to enhance the added value of local agricultural commodities, particularly bananas, which are the village's leading produce. Through this activity, the community is empowered to process bananas into various high-economic-value products such as banana pies, banana cakes, banana chips, and banana jam. With product diversification, it is expected that bananas will no longer be sold merely in their raw form at low prices but transformed into distinctive local souvenirs that can compete in both local and regional markets.

Methodology/approach: This study employs a participatory approach that directly involves the community in all stages of the training process—from planning and implementation to evaluation. Data were collected through in-depth interviews with participants, observations of production processes, and surveys of banana plantations and yields.

Results/findings: The results indicate that the training successfully improved community skills, created new business opportunities, and increased household income among participants.

Conclusions: The program effectively enhanced community empowerment through skill development and value-added production of local commodities, showing significant potential for economic improvement.

Limitations: Several challenges remain, including limited business capital, difficulties in obtaining additional raw materials, and a lack of marketing skills.

Contributions: This program has strong potential to serve as a model for local economic empowerment that can be replicated in other villages with similar agricultural commodities.

Keywords: Training, Banana Processing, Economic Empowerment, Cost Efficiency, MSME Accounting.

Keywords: *Banana Processing, Cost Efficiency, Economic Empowerment, MSME Accounting*

How to Cite: Sariningsih, E., Kurniawati, S., Wulandari, S. A., Sakinah, A. S. P., Fadhilah, A. N. (2026). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Partisipatif Olahan Pisang Khas Lampung. *Yumary: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(3), 275-290.

1. Pendahuluan

Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki potensi besar dalam pengembangan produk berbasis hasil pertanian. Buah-buahan merupakan salah satu komoditi hortikultura yang setiap tahunnya memiliki perkembangan yang sangat baik, terutama buah tropis Indonesia ([Muharramah, Wati, Pratiwi, Khairani, & Saputri, 2023](#)). Salah satu komoditas unggulan yang mudah dijumpai di berbagai daerah adalah pisang. Lebih dari 200 jenis pisang terdapat di Indonesia yang memberikan peluang untuk pemanfaatan dan dua komersialisasi pisang sesuai kebutuhan konsumen ([Roesma, Pujani, Rahman, & Fauzania, 2025](#)). Pisang ada berbagai jenis pisang yaitu Pisang Kepok, Pisang Susu, Pisang Raja, Pisang Ambon, Pisang Emas, Pisang Kapas, Pisang Klutuk dan lain-lainnya ([Priambodo, Kusbandono, & Yaqin, 2023](#)).

Kandungan pisang antara lain antioksidan, karbohidrat, serat, sodium, potassium, betakaroten, Vitamin A, Vitamin B1, dan Vitamin C serta Vitamin E. Kadar kandungan pisang ini bisa berbeda-beda tergantung jenis pisang. Jenis pisang yang tumbuh di Indonesia sendiri memiliki berbagai spesies ([Pakpahan, Anjani, & Pramono, 2024](#)). Provinsi Lampung dikenal sebagai salah satu sentra produksi pisang di Indonesia, yang tidak hanya dipasarkan dalam bentuk segar tetapi juga memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk bernilai tambah (*value added*). Buahnya yang padat dan tekstur yang cocok untuk berbagai olahan makanan, baik dalam bentuk segar maupun setelah diproses menjadi produk pangan seperti keripik, sale, dan tepung ([Handayani, Sulasmi, Baroroh, Kusuma, & Kusumawardani, 2024](#)). Perkembangan bisnis kuliner saat ini semakin pesat dan beraneka ragam seiring dengan

Tuntutan kebutuhan hidup masyarakat yang semakin kompleks akibat perubahan gaya hidup. Berbagai macam konsep, bentuk dan cita rasa ditawarkan para pelaku bisnis ini untuk memanjakan mata sekaligus lidah para penikmat kuliner. Banyak makanan dan minuman yang ditawarkan dengan harga yang bervariasi menurut target pasar yang dituju ([Hermawan, Sherdani, Angelica, and Tanis \(2026\)](#)) yang cepat dan mudah rusak, karena memiliki kandungan air tinggi dan aktifitas proses metabolismenya meningkat setelah dipanen, sehingga mengakibatkan banyaknya buah pisang tidak termanfaatkan secara maksimal. Padahal hanya dengan sentuhan teknologi yang sederhana buah pisang dapat menjadi produk olahan yang bernilai tinggi dibandingkan dengan menjual dalam bentuk segar ([Abdul, Selvi, & Payu, 2026](#)). Pengolahan buah pisang menjadi berbagai produk kuliner tidak hanya dapat memperpanjang daya simpan, Peningkatkan nilai ekonomis serta daya saing produk di pasar lokal maupun regional. Ekonomi kerakyatan sebagai salah satu teori pembanding dari ekonomi kapital menghendaki adanya peran aktif masyarakat dalam pengembangan kegiatan perekonomian yang nyata.

Peningkatan ketahanan pangan memerlukan strategi diversifikasi pangan yang mengandalkan sumber daya lokal seperti pisang kepok (*musa acuminata balbisiana colla*) ([S'tia, Wulandari, Yanti, Khomariyah, & Fitriana, 2025](#)). Diversifikasi olahan pangan berbasis pisang dapat menjadi strategi dalam mendukung ketahanan pangan sekaligus meningkatkan pendapatan masyarakat. Buah pisang juga dapat digunakan sebagai alternatif bahan pangan pokok karena kandungan karbohidratnya yang tinggi ([Lerebulan, 2024](#)). Produk olahan seperti bolu pisang, pie pisang, hingga selai pisang berpotensi menjadi oleh-oleh khas daerah yang memiliki daya tarik wisata kuliner. Pengembangan produk olahan lokal dapat memperkuat identitas daerah sekaligus membuka peluang usaha baru bagi masyarakat desa.

Namun demikian, permasalahan yang sering muncul pada masyarakat penghasil olahan tradisional adalah keterbatasan keterampilan teknis, kemampuan pengemasan, serta akses terhadap pasar yang lebih luas. Oleh karena itu, kegiatan pelatihan menjadi salah satu upaya strategis dalam meningkatkan kapasitas masyarakat. Pelatihan berbasis partisipatif tidak hanya berorientasi pada peningkatan keterampilan produksi, tetapi juga pada aspek kebersihan pangan, pemasaran, serta manajemen usaha. Manfaat dari pelatihan ini tidak hanya terbatas pada peningkatan keterampilan individu, tetapi juga memperkuat kapasitas organisasi masyarakat secara keseluruhan ([Asriati, Matsum, Syahrudin, & Wardhani, 2025](#)).

Desa Sumber Agung, Kecamatan Kemiling, Bandar Lampung, merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi besar dalam pengembangan produk olahan pisang. Namun, masyarakat setempat

masih cenderung menjual buah pisang dalam bentuk mentah dengan harga relatif rendah. Hal ini terjadi karena ketidakpahaman masyarakat terhadap variasi produk yang dapat dihasilkan serta keterbatasan pengetahuan mengenai teknologi sederhana yang dapat diterapkan ([Masitoh, Yuniasih, Rahmawati, & Marino, 2022](#)).

Dalam usaha meningkatkan taraf dan kualitas hidup masyarakat di pedesaan perlu digali cara pengelolaan usaha yang sesuai. Salah satunya adalah dengan melakukan pembinaan terhadap kelompok masyarakat melalui inovasi produk yang mudah dipahami oleh masyarakat sebagai media untuk menambah pendapatan ([Setiawan, Hidayanti, Febrilia, Budastra, & Zaini, 2025](#)). Kreativitas dan inovasi merupakan prasyarat untuk berwirausaha dan menjadi landasan dalam mengidentifikasi prospek usaha ([Ranjani, Yunita, & Khotimah, 2024](#)). Secara etimologis, konsep pemberdayaan berasal dari kata dasar "daya," yang merujuk pada kekuatan atau kemampuan. Dengan landasan ini, pemberdayaan diartikan sebagai suatu proses untuk memperoleh atau memberikan daya, kekuatan, atau kemampuan ([Kurniasari et al., 2024](#)). Melalui inovasi, pisang tidak hanya dapat meningkatkan pendapatan petani, tetapi juga menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat, terutama di daerah-daerah yang memiliki produksi pisang melimpah ([Mugume, Kalibwani, & Gershom, 2024](#)).

Dari sudut pandang akuntansi, kegiatan pelatihan ini relevan dengan konsep value added dan efisiensi biaya produksi, di mana masyarakat diajarkan untuk mengoptimalkan sumber daya yang tersedia agar menghasilkan produk dengan biaya lebih rendah namun bernilai jual lebih tinggi. Hal ini juga mencerminkan penerapan prinsip biaya relevan (*relevant cost*) dan analisis titik impas (break-even analysis), yang menjadi dasar dalam pengambilan keputusan manajerial bagi usaha kecil ([Ardillah, 2022](#)). Melalui pelatihan yang diberikan, masyarakat diharapkan mampu meningkatkan kompetensi produksi sekaligus memperluas jaringan pemasaran, sehingga pada akhirnya dapat memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan pendapatan keluarga dan pemberdayaan ekonomi lokal. Pengendalian Biaya produksi merupakan hal yang harus dilakukan perusahaan agar produksi dapat beroperasi dengan lancar dan efisien. Namun diketahui masih terdapat beberapa pengusaha yang belum memahami akan penyusunan anggaran biaya dan pendapatan produksi, padahal dengan adanya kegiatan tersebut pemilik usaha dapat dengan mudah mengetahui keefektifitasan kegiatan hingga biaya selama produksi berlangsung ([Wijaya, 2024](#)).

Meskipun berbagai penelitian terdahulu telah menyoroti pentingnya diversifikasi produk pisang dan pelatihan keterampilan wirausaha masyarakat ([Mahmuda & Rizal, 2023](#)). Sebagian besar masih berfokus pada aspek teknis pengolahan atau peningkatan pengetahuan semata. Belum banyak studi yang menekankan pada integrasi pendekatan akuntansi biaya—khususnya value added dan break-even analysis—dalam konteks pelatihan partisipatif masyarakat desa sebagai strategi pemberdayaan ekonomi lokal. Penelitian ini hadir untuk mengisi celah tersebut dengan menekankan sinergi antara aspek teknis pengolahan, efisiensi biaya, dan peningkatan kapasitas kewirausahaan masyarakat ([Machmud, Imbran, & Baderan, 2025](#)). Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Menganalisis efektivitas pelatihan olahan pisang dalam meningkatkan keterampilan masyarakat Desa Sumber Agung.
2. Menilai dampak kegiatan terhadap peningkatan pendapatan rumah tangga dan efisiensi biaya produksi masyarakat.
3. Mengkaji potensi pengembangan pasar dan keberlanjutan produk olahan pisang sebagai oleh-oleh khas Lampung.

Kebaruan dari penelitian ini terletak pada pengembangan model pemberdayaan ekonomi lokal berbasis hasil pertanian melalui pelatihan partisipatif terpadu yang menggabungkan aspek teknologi pengolahan, inovasi produk, dan akuntansi biaya. Pendekatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis masyarakat, tetapi juga memperkuat kapasitas kewirausahaan dan pencatatan keuangan sederhana bagi pelaku usaha mikro di pedesaan.

Tabel 1. Ringkasan penelitian

Peneliti dan Tahun	Fokus Penelitian	Temuan Utama	Keterbatasan	Kontribusi Penelitian
Mahmuda and Rizal (2023)	Diversifikasi olahan pisang dalam peningkatan ekonomi masyarakat	Pelatihan mampu meningkatkan pendapatan, tetapi belum mencakup manajemen biaya	Tidak membahas aspek akuntansi dan efisiensi produksi	Mengintegrasikan <i>value added</i> dan <i>break even</i> sebagai alat pembelajaran kewirausahaan masyarakat.
Kurniasari et al. (2024)	Pemberdayaan perempuan melalui usaha olahan pisang berkelanjutan	Meningkatkan partisipasi perempuan dalam UMKM	Belum menilai efisiensi ekonomi jangka panjang	Mengembangkan model pelatihan partisipatif yang menekankan pencatatan biaya dan perencanaan usaha.
Roesma et al. (2025)	Diversifikasi olahan pisang berbasis nagari di Mentawai	Berhasil meningkatkan kemandirian ekonomi	Tidak mengaitkan hasil dengan teori pemberdayaan ekonomi lokal	Mengaitkan hasil empiris dengan teori ekonomi kerakyatan sebagai dasar penguatan ekonomi lokal.
Asriati et al. (2025)	Pelatihan <i>start-up learning path</i> untuk kelompok wirausaha inovatif	Peningkatan kompetensi wirausaha	Fokus pada wirausaha digital, bukan pertanian	Mengadaptasi pendekatan wirausaha inovatif untuk sektor pertanian berbasis potensi lokal.

Tabel 1 di atas menyajikan ringkasan dari beberapa penelitian terdahulu yang berkaitan dengan diversifikasi olahan pisang dan pemberdayaan ekonomi masyarakat. Tabel ini mencakup informasi tentang fokus penelitian, temuan utama, keterbatasan dari masing-masing penelitian, serta kontribusi atau kebaruan yang ditawarkan oleh penelitian ini. Dengan memaparkan temuan-temuan tersebut, diharapkan penelitian ini dapat memberikan kontribusi yang lebih signifikan dalam pengembangan kewirausahaan berbasis potensi lokal. Penelitian ini memperluas teori pemberdayaan ekonomi lokal dengan menambahkan dimensi akuntansi biaya mikro dalam konteks pelatihan berbasis komunitas. Model yang dikembangkan menghubungkan teori ekonomi kerakyatan dengan prinsip manajemen biaya modern, menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat pedesaan tidak hanya bergantung pada peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga pada pemahaman efisiensi biaya dan penciptaan nilai tambah yang dapat diukur secara akuntabel. Pendekatan ini dapat direplikasi untuk sektor pertanian lain sebagai strategi pembangunan ekonomi berkelanjutan ([Prasetyo & Ndruru, 2024](#)).

2. Metodologi Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan partisipatif dengan rancangan deskriptif kualitatif, yang dikombinasikan dalam bentuk kegiatan pelatihan pengolahan pisang berbasis potensi lokal. Pendekatan ini dipilih karena secara teoritis sejalan dengan prinsip pemberdayaan ekonomi lokal, yaitu keterlibatan aktif masyarakat dalam setiap tahap kegiatan mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi. Secara metodologis, pendekatan kualitatif dipilih untuk menggali makna, perubahan perilaku, dan peningkatan kapasitas masyarakat secara mendalam, bukan hanya pada hasil kuantitatif, tetapi juga pada proses pembelajaran sosial yang terjadi selama kegiatan berlangsung.

2.1 Justifikasi Pendekatan Kualitatif

Pendekatan kualitatif ini dapat dinilai karena beberapa hal, yaitu:

- a. Fokus penelitian adalah pada perubahan kemampuan, sikap, dan persepsi masyarakat setelah mengikuti pelatihan, yang lebih bersifat deskriptif daripada numerik.
- b. Kegiatan pelatihan bersifat partisipatif, sehingga data diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi yang menggambarkan interaksi sosial antar peserta.
- c. Tujuan utama penelitian adalah untuk menilai efektivitas program pemberdayaan, bukan sekadar mengukur output produksi, tetapi juga perubahan kapasitas dan kemandirian ekonomi masyarakat. Dengan demikian, pendekatan ini memungkinkan peneliti memahami dinamika sosial-ekonomi yang terjadi serta menilai keberhasilan program dari perspektif peserta.

2.2 Model Analisis

Penelitian ini menggunakan model analisis logframe (*logical framework*) yang berfungsi untuk merencanakan, memantau, dan mengevaluasi kegiatan secara sistematis. *Logframe* ini menggambarkan hubungan sebab-akibat antara input, proses, output, outcome, dan impact.

Tabel 2. Model analisis

Komponen	Deskripsi	Indikator Keberhasilan
Input	Materi pelatihan yaitu diversifikasi olahan, pengemasan, manajemen usaha, dan break-even analysis, narasumber, bahan praktik, dan peserta pelatihan yaitu 15 orang warga Desa Sumber Agung.	Ketersediaan bahan dan media pelatihan; tingkat partisipasi peserta $\geq 80\%$.
Proses	Tahapan pelaksanaan pelatihan melalui metode presentasi, diskusi, dan demonstrasi pasif, serta pendampingan dalam penyusunan rencana usaha.	Partisipasi aktif peserta dalam diskusi; keterlibatan dalam seluruh tahapan kegiatan.
Output	Peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah pisang menjadi produk bernilai tambah atau <i>value added</i> .	80% peserta mampu menyebutkan tahapan pengolahan dan prinsip efisiensi biaya.
Outcome	Munculnya inisiatif usaha baru, penerapan teknik pengemasan, dan pemahaman dasar akuntansi sederhana	Terbentuk minimal satu kelompok usaha; penerapan pencatatan biaya dan harga pokok produksi.
Impact	Peningkatan pendapatan rumah tangga dan penguatan ekonomi lokal berbasis potensi pertanian.	Kenaikan rata-rata pendapatan peserta $\geq 20\%$ dalam 3 bulan setelah pelatihan.

2.3 Pertanyaan Penelitian dan Indikator Keberhasilan

Sebagai arah evaluasi program pelatihan, rumusan pertanyaan penelitian dan indikator keberhasilan disusun sebagai berikut:

1. Bagaimana efektivitas pelatihan partisipatif dalam meningkatkan keterampilan teknis dan manajerial masyarakat Desa Sumber Agung?
Indikator: Peningkatan kemampuan teknis pengolahan, inovasi produk, dan pengemasan
2. Bagaimana penerapan prinsip *value added* dan *break even analysis* dalam pelatihan dapat meningkatkan efisiensi biaya dan nilai ekonomi produk olahan pisang?
Indikator: Kemampuan peserta menghitung biaya produksi dan menentukan harga jual secara tepat.
3. Bagaimana pelatihan ini berkontribusi terhadap pemberdayaan ekonomi masyarakat dan pembentukan usaha lokal berbasis potensi pertanian daerah?
Indikator: Terbentuknya jaringan usaha, peningkatan pendapatan, serta perubahan perilaku ekonomi masyarakat. Tahapan dan metode kegiatan pengabdian masyarakat, berikut :



Gambar 1. Survei kebun pisang

Tim pelaksanaan pelatihan melakukan survei pada lokasi kebun sebagai komoditas penghasil buah pisang di Desa Sumber Agung, Kecamatan Kemiling, Bandar Lampung. Subjek penelitian adalah peserta pelatihan olahan pisang yang terdiri dari masyarakat setempat, khususnya ibu rumah tangga dan pelaku usaha kecil, dengan jumlah total 15 orang peserta yang memiliki kebun pisang. Metode pada tahapan ini adalah metode survey langsung dan wawancara yang dilakukan pada sebagian masyarakat.

2.3.1 Melakukan Koordinasi dengan Masyarakat

Tahapan koordinasi dengan masyarakat ini merupakan langkah awal yang sangat penting dalam proses pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Pada tahap ini, tim pengabdian melakukan komunikasi dan interaksi langsung dengan masyarakat setempat untuk memastikan bahwa seluruh kegiatan pelatihan dapat berjalan dengan terencana, terarah, dan sesuai dengan kebutuhan warga yang menjadi sasaran kegiatan. Tujuan utama dari tahapan ini adalah untuk merumuskan rencana pelaksanaan kegiatan pelatihan secara menyeluruh, mulai dari penentuan waktu dan tempat kegiatan, pembagian tugas antaranggota tim, hingga persiapan sarana dan prasarana yang dibutuhkan selama pelatihan berlangsung. Kegiatan koordinasi juga mencakup pembahasan teknis terkait fasilitas pendukung, seperti ketersediaan lokasi yang memadai, peralatan yang akan digunakan, konsumsi peserta, serta kebutuhan administrasi lainnya agar kegiatan dapat berjalan lancar dan efektif ([Mujahidin et al., 2025](#)).

Dalam pelaksanaan tahap ini, metode yang digunakan adalah metode diskusi bersama dengan masyarakat. Melalui metode ini, tim pengabdian tidak hanya menyampaikan rencana kegiatan secara satu arah, tetapi juga menggali pendapat, masukan, serta harapan dari masyarakat terhadap bentuk pelatihan yang akan dilaksanakan. Proses diskusi dilakukan dengan suasana terbuka dan partisipatif, sehingga masyarakat memiliki kesempatan untuk menyampaikan ide, usulan, maupun kendala yang mereka hadapi di lapangan ([Islawati, Asdinar, Ridwan, & Arwien, 2025](#)).

Pendekatan partisipatif ini memberikan manfaat ganda di satu sisi, tim pengabdian mendapatkan informasi yang lebih akurat mengenai kondisi dan potensi lokal masyarakat; di sisi lain, masyarakat menjadi lebih terlibat dan merasa memiliki terhadap program yang akan dijalankan. Dengan demikian, hasil dari tahap koordinasi ini menjadi dasar penting dalam penyusunan jadwal kegiatan yang realistis, efektif, serta selaras dengan kebutuhan dan kesiapan masyarakat setempat. Secara keseluruhan, tahapan koordinasi dengan masyarakat ini tidak hanya berfungsi sebagai kegiatan administratif semata, tetapi juga sebagai upaya membangun sinergi, memperkuat kerja sama, dan menumbuhkan rasa kebersamaan antara tim pengabdian dan masyarakat dalam mewujudkan keberhasilan program pelatihan berbasis potensi lokal ([Haris, Kosasih, Rahmatullah, & Setiawan, 2025](#)).

3.3.2 Menyusun Materi dan Media Pelatihan

Pada tahap ini, tim pengabdian melakukan persiapan secara menyeluruh dengan menyiapkan sekaligus menyusun materi dan media yang akan digunakan selama kegiatan pelatihan berlangsung. Persiapan ini mencakup pemilihan topik yang relevan, penyusunan urutan penyampaian materi, serta penyiapan sarana pendukung agar proses pelatihan dapat berjalan secara efektif dan mudah dipahami oleh peserta. Materi yang dipersiapkan mencakup beberapa pokok bahasan penting, yaitu: (1) materi tentang diversifikasi olahan pisang yang membahas berbagai cara mengembangkan produk berbasis pisang menjadi beragam bentuk makanan bernilai ekonomi tinggi; (2) materi tentang proses pengolahan produk seperti Pie Pisang, Bolu Pisang, dan Selai Pisang, yang dijelaskan secara rinci mulai dari pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, hingga penyajian produk akhir; dan (3) materi mengenai peningkatan nilai jual melalui pengemasan produk, yang menekankan pentingnya kemasan menarik, higienis, serta berfungsi sebagai strategi pemasaran yang mampu meningkatkan daya saing produk di pasaran ([Roesma et al., 2025](#)).

Untuk menunjang penyampaian materi, tim pengabdian menggunakan media pembelajaran yang interaktif dan informatif, yaitu berupa slide presentasi *PowerPoint* (PPT) serta *print-out* dari materi PPT tersebut agar peserta dapat mengikuti setiap penjelasan dengan lebih mudah dan memiliki bahan bacaan yang dapat dipelajari kembali setelah kegiatan berakhir. Melalui kombinasi media ini, diharapkan peserta dapat memahami isi materi secara lebih mendalam, tidak hanya dari penjelasan verbal, tetapi juga dari tampilan visual yang menarik dan sistematis. Dengan penyusunan materi dan media yang matang ini, kegiatan pelatihan diharapkan mampu memberikan pengalaman belajar yang komprehensif, memperluas wawasan peserta mengenai potensi olahan pisang, serta menumbuhkan semangat untuk mengembangkan usaha berbasis sumber daya lokal secara kreatif dan berkelanjutan ([Erislan, 2025](#)).

2.3.3 Pelaksanaan Pelatihan Program Pengabdian kepada Masyarakat dan Membagikan Sample Produk Olahan Pisang

Pelatihan ini dilaksanakan dengan dua kegiatan, yaitu:

- a. Pada tahap ini, tim pelaksana program pengabdian kepada masyarakat memberikan pemaparan materi yang berfokus pada diversifikasi produk olahan berbasis pisang serta strategi peningkatan nilai jual melalui inovasi pengemasan. Kegiatan ini bertujuan untuk memperluas wawasan peserta mengenai berbagai alternatif pengolahan pisang menjadi produk yang memiliki daya saing tinggi di pasaran. Metode pelaksanaan yang digunakan mencakup presentasi interaktif dengan dukungan media slide *PowerPoint* (PPT) yang informatif dan menarik, serta penyediaan lembar cetak (*print out*) dari materi presentasi agar peserta dapat mengikuti penjelasan dengan lebih mudah dan memiliki bahan rujukan setelah kegiatan selesai. Selain itu, sesi ini juga dilengkapi dengan diskusi partisipatif antara tim pengabdian dan peserta pelatihan, yang memungkinkan terjadinya tukar pendapat, tanya jawab, dan berbagi pengalaman seputar praktik pengolahan serta pemasaran produk berbasis pisang. Dengan metode ini, diharapkan peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis, tetapi juga mampu memahami secara praktis bagaimana cara meningkatkan nilai tambah produk melalui diversifikasi dan pengemasan yang menarik serta sesuai dengan kebutuhan pasar ([Salingkat, Rahim, Doembana, & Werangalu, 2025](#)).
- b. Tim pengabdian turut membagikan contoh atau sampel produk hasil olahan berupa Pie Pisang, Bolu Pisang, dan Selai Pisang kepada seluruh peserta kegiatan. Tujuan dari pembagian ini adalah agar peserta memperoleh gambaran nyata mengenai bentuk, cita rasa, dan kualitas akhir produk, sekaligus menjadi sumber inspirasi dalam mengembangkan ide usaha olahan pisang di kemudian hari. Dalam pelaksanaan kegiatan ini, metode yang diterapkan adalah metode Demonstrasi Pasif. Artinya, tim pengabdian tidak melakukan praktik pembuatan produk secara langsung di lokasi kegiatan, melainkan hanya menunjukkan contoh produk jadi yang telah dipersiapkan sebelumnya. Melalui pendekatan ini, peserta diberikan penjelasan mendalam secara teoritis mengenai setiap tahapan proses pengolahan, mulai dari pemilihan bahan baku pisang yang berkualitas, takaran bahan pendukung, hingga teknik pengolahan dan pengemasan produk. Mereka dapat memahami konsep dasar pembuatan produk olahan pisang, mengetahui komposisi bahan yang ideal, serta memperoleh wawasan tentang cara meningkatkan nilai tambah hasil pertanian lokal. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya memperkenalkan produk, tetapi juga menumbuhkan motivasi dan wawasan kewirausahaan berbasis potensi daerah ([Bria, Fahik, Indriyati, Kaha, & Kleden, 2025](#)).

2.3.4 Teknik Analisis Data

Data dianalisis secara deskriptif kualitatif, yaitu dengan melakukan observasi, wawancara dan dokumentasi selama kegiatan berlangsung. Analisis difokuskan pada:

Proses pelaksanaan kegiatan, perubahan pengetahuan dan keterampilan peserta, dan dampak kegiatan terhadap peningkatan kemampuan dan pemahaman peserta

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Sumber Agung, Kecamatan Kemiling, Bandar Lampung, berjalan dengan baik dan mendapat respon positif dari warga setempat. Masyarakat, khususnya kelompok ibu rumah tangga dan pelaku usaha kecil, sangat antusias mengikuti pelatihan pengolahan buah pisang menjadi berbagai jenis produk bernilai jual. Antusiasme ini terlihat dari partisipasi aktif selama proses pelatihan ([Apriliansah et al., 2025](#)). Hasil ini sejalan dengan prinsip ekonomi kerakyatan, yaitu model pembangunan ekonomi yang bertumpu pada kekuatan masyarakat sebagai pelaku utama. Antusiasme warga serta partisipasi aktif dalam pelatihan menunjukkan adanya transfer pengetahuan yang menempatkan masyarakat sebagai subjek pembangunan, bukan sekadar objek program.

Pelatihan ini mencerminkan tiga prinsip ekonomi kerakyatan, yaitu:

1. Partisipasi aktif masyarakat
Peserta terlibat langsung dalam diskusi, pemahaman proses produksi, serta evaluasi sederhana terhadap produk. Hal ini sesuai dengan prinsip *people-centered development*.
2. Penguatan kapasitas lokal
Kegiatan yang memanfaatkan bahan baku lokal (pisang) menumbuhkan kemandirian dan mengurangi ketergantungan pada produk luar desa.
3. Distribusi manfaat yang merata
Karena pelatihan ditujukan kepada warga desa, terutama kelompok rumah tangga dan usaha kecil, manfaat ekonomi dapat dirasakan oleh seluruh lapisan masyarakat, tidak hanya pelaku industri besar. Dengan demikian, temuan pada kegiatan ini memperlihatkan bahwa pengolahan pisang bukan hanya meningkatkan keterampilan, tetapi juga menggerakkan sistem ekonomi kerakyatan berbasis potensi desa.

Sebelum pelatihan dilaksanakan, sebagian besar warga hanya menjual buah pisang dalam bentuk mentah atau segar dan bahkan membiarkannya terbuang karena tidak sempat diolah. Diversifikasi olahan pangan memiliki banyak manfaat antara lain meningkatkan daya tahan produk olahan, membangun ketahanan pangan, meningkatkan nilai tambah produk sehingga meningkatkan ekonomi dan kemandirian masyarakat desa ([Syamsuri, Hafsa, & Alang, 2022](#)). Melalui kegiatan ini, warga mendapatkan pemahaman baru bahwa buah pisang memiliki potensi ekonomi yang tinggi apabila diolah secara kreatif. Mereka diajarkan cara membuat berbagai variasi produk seperti pie pisang, bolu pisang, serta olahan selai pisang.

Dalam hasil kegiatan, masyarakat diajarkan mengolah pisang menjadi selai pisang, bolu pisang, dan pie pisang. Hal ini merupakan bentuk nyata dari konsep *value-added production*, yaitu proses menambah nilai ekonomis suatu komoditas melalui pengolahan, inovasi, dan peningkatan kualitas. Penjelasan tabel biaya dalam dokumen (biaya variabel, biaya tetap, harga jual, BEP) menunjukkan bahwa: Pisang yang sebelumnya dijual mentah dengan harga rendah, setelah diolah menjadi produk kuliner dan memiliki harga jual yang jauh lebih tinggi.

Beberapa bukti *value added* dalam hasil:

1. Peningkatan nilai produk
Selai pisang: harga jual Rp 13.500 per botol ini adalah nilai yang tidak mungkin dicapai jika pisang dijual mentah.
Pie pisang & bolu pisang: menghasilkan laba per produksi sesuai perhitungan pada Tabel 4.
2. Perubahan bentuk dan kualitas produk
Pengolahan memberikan: rasa lebih menarik, daya simpan lebih lama, tampilan lebih higienis, yang semuanya termasuk indikator *value-added*.

3. Efisiensi biaya produksi dan BEP

Analisis titik impas (*break-even analysis*) menunjukkan bahwa produksi skala kecil tetap menguntungkan dan efisien. Ini menguatkan bahwa masyarakat dapat menjalankan usaha secara berkelanjutan. Dengan kata lain, pengolahan pisang dalam pelatihan ini mengubah komoditas rendah nilai menjadi produk bernilai tinggi, selaras dengan konsep *value-added production* dalam ekonomi mikro dan akuntansi biaya.

Pendekatan pelatihan yang digunakan bersifat partisipatif, sehingga peserta tidak hanya menjadi pendengar, tetapi juga dipersilahkan untuk aktif bertanya dan memberikan argumen kepada tim pengabdian.



Gambar 2. Pemaparan materi oleh tim pengabdian

Pelaksanaan kegiatan pelatihan menunjukkan bahwa masyarakat berpartisipasi aktif dalam proses pembelajaran mengenai pengolahan dan pengemasan. Selama pelatihan, peserta mendapatkan pemahaman tentang pentingnya menjaga kualitas produk agar layak jual di pasar serta cara menyesuaikan bentuk kemasan agar lebih menarik dan sesuai dengan standar produk oleh-oleh khas Lampung. Melalui kegiatan ini, peserta memperoleh bekal pengetahuan dan keterampilan dasar yang dapat digunakan untuk mengembangkan usaha kecil berbasis potensi lokal. Ketika konsep ekonomi kerakyatan dan *value added production* berkolaborasi, maka kegiatan ini akan menghasilkan dampak ganda, yaitu:

Tabel 3. Tabel penerapan konsep ekonomi dan *value added production*

Teori	Penerapan dalam Kegiatan	Dampak pada Masyarakat
Ekonomi kerakyatan	Pelatihan partisipatif, pemanfaatan potensi desa dan kolaborasi rakyat	Peningkatan kemandirian, dan lahirnya usaha kecil baru
<i>Value added production</i>	Pengolahan pisang menjadi selai piang, pie pisang, bolu pisang serta analisis biaya dan BEP	Peningkatan pendapatan rumah tangga dan produk lebih kompetitif

Kegiatan ini menunjukkan bahwa pengolahan produk lokal yang dikombinasikan dengan pelatihan partisipatif dan manajemen biaya dapat menjadi model pemberdayaan ekonomi desa yang berkelanjutan. Dari sudut pandang akuntansi dan ekonomi, pelatihan ini memberikan dampak nyata terhadap efisiensi biaya, peningkatan pendapatan, serta kesadaran pencatatan keuangan sederhana. Sebelum kegiatan ini, sebagian besar warga belum memperhitungkan biaya produksi secara rinci. Setelah pelatihan, mereka mulai memahami cara menyusun perhitungan biaya bahan baku, tenaga kerja, dan kemasan, serta cara menentukan harga jual yang sesuai agar tetap memperoleh keuntungan. Kesadaran ini membantu warga mengelola keuangan usaha dengan lebih sistematis dan efisien ([Putri et al., 2025](#)).

Kegiatan pelatihan difokuskan pada peningkatan pemahaman peserta mengenai pengolahan bahan pisang agar memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Melalui pelatihan ini, peserta diberikan materi tentang

cara mengolah produk menjadi lebih bernilai, strategi pemasaran sederhana, serta dasar-dasar manajemen usaha kecil. Pelatihan juga menekankan pentingnya inovasi dalam pengemasan dan promosi produk agar dapat menarik minat konsumen. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan bagi peserta untuk mengembangkan usaha rumah tangga berbasis potensi lokal.



Gambar 3. Kegiatan diskusi tim pelatihan dengan masyarakat



Gambar 4. Kegiatan diskusi tim pelatihan dengan masyarakat

Dari sisi efisiensi, penggunaan bahan baku menjadi lebih optimal karena masyarakat kini mampu mengolah pisang yang sebelumnya terbuang atau tidak laku menjadi produk bernilai jual. Dampak lainnya adalah meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya inovasi, estetika produk, serta branding lokal sebagai faktor penentu daya saing di pasar. Secara sosial, pelatihan ini juga memperkuat kerja sama antarwarga. Mereka membentuk kelompok kecil untuk memproduksi dan memasarkan hasil olahan secara bersama, sehingga kegiatan ekonomi di desa menjadi lebih aktif dan berkelanjutan. Masyarakat juga berkomitmen untuk terus menjalankan solusi yang telah diberikan, terutama dalam mengembangkan olahan pisang menjadi produk khas dan menjadi identitas desa mereka sendiri ([Adoe & Muslimin, 2025](#)).

Dengan demikian, pelatihan pengolahan buah pisang ini tidak hanya meningkatkan kemampuan teknis dan ekonomi masyarakat, tetapi juga memperkuat kemandirian serta semangat kewirausahaan. Dari perspektif akuntansi, kegiatan ini berhasil menanamkan pemahaman dasar tentang pentingnya perhitungan biaya, efisiensi produksi, dan pencatatan pendapatan. Sementara dari sisi ekonomi, kegiatan ini berkontribusi langsung terhadap peningkatan pendapatan keluarga, pengurangan limbah pertanian, serta pengembangan ekonomi lokal berbasis potensi desa.



Gambar 5. Pembagian sampel produk



Gambar 6. Dokumentasi bersama peserta

Berikut adalah tahapan proses pengolahan selai pisang:

1. Langkah pertama yang dilakukan adalah menyiapkan seluruh bahan dan peralatan yang dibutuhkan dalam proses pembuatan selai pisang.
2. Bahan utama yang digunakan adalah pisang matang, gula pasir, margarin, tepung maizena, serta air bersih sebagai bahan pelarut. Selain itu, siapkan juga peralatan seperti teflon, spatula, garpu, wadah adonan, dan botol kaca berukuran 100 ml sebagai wadah penyimpanan selai.
3. Selanjutnya, kupas kulit pisang dan haluskan daging pisang menggunakan garpu hingga benar-benar lembut dan tidak menggumpal.
4. Setelah itu, panaskan margarin bersama gula pasir di dalam teflon dengan api kecil hingga gula mulai larut dan tercampur rata.
5. Ketika campuran tersebut mulai mencair, masukkan pisang yang telah dihaluskan ke dalam teflon, lalu aduk secara perlahan agar bahan-bahan tercampur sempurna.
6. Langkah berikutnya adalah menambahkan larutan gula dan tepung maizena yang telah dilarutkan dengan sedikit air ke dalam adonan.
7. Aduk secara perlahan dan terus menerus untuk mencegah adonan gosong atau menggumpal. Masak dengan api kecil hingga adonan berubah tekstur menjadi kental, berwarna keemasan, dan mengeluarkan aroma harum khas pisang matang.
8. Setelah adonan selai matang dan mencapai tingkat kekentalan yang diinginkan, angkat dari kompor dan biarkan hingga suhu agak hangat.
9. Kemudian, tuangkan selai ke dalam botol kaca berukuran 100 ml dengan hati-hati agar hasilnya rapi dan higienis.
10. Tutup rapat botol untuk menjaga kualitas dan daya tahan produk.

Selai pisang yang dihasilkan memiliki tekstur lembut dan rasa manis alami yang menggugah selera. Selain dapat dikonsumsi langsung sebagai olesan roti, selai pisang ini juga digunakan sebagai topping pada produk pie pisang untuk menambah cita rasa dan tampilan menarik. Produk selai pisang ini siap dipasarkan dengan harga jual sekitar Rp 13.500 per botol, menjadikannya salah satu olahan bernilai ekonomi tinggi dari bahan dasar pisang lokal.

Berikut adalah tahapan proses pengolahan bolu pisang:

1. Kupas kulit pisang kemudian haluskan
2. Masukkan tepung terigu, baking soda dan garam dalam satu wadah aduk rata kemudian masukan telur dengan whisk, larutan gula dan air kemudian mixer dengan merata tambahkan pisang yang sudah dihaluskan kemudian *mixer* hingga kalis. Terakhir masukkan minyak sayur aduk sampai tidak ada endapan minyak.
3. Siapkan cetakan sesuai selera, disini kami menggunakan cetakan kue putu ayu.
4. Tuang adonan dalam cetakan.
5. Kukus dalam 286anik pengukus yang sudah dipanaskan dan air sudah benar-benar mendidih. Kukus dengan api besar kurang lebih 20 menit.
6. Setelah 20 menit atau setelah matang matikan kompor, keluarkan kue dari cetakan. Hasilnya merekah.
7. Kemudian berikan topping parutan keju untuk menambah keestetikan bolu
8. Masukan kedalam box (ukuran 17x8,5 cm), satu box berisi kan 2 pcs bolu
9. Bolu siap dijual sekisar harga Rp. 7.000 per box

Berikut adalah tahapan proses pengolahan pie pisang:

1. Kocok butter atau margarin 286lastic gula halus dan garam selama sekitar 3 menit menggunakan mixer hingga adonan tercampur dengan baik. Setelah itu, masukkan kuning telur satu per satu sambil diaduk hingga rata, lalu matikan mixer. Selanjutnya, tambahkan tepung terigu dan susu bubuk, aduk menggunakan tangan atau pisau pastry sampai teksturnya menyerupai butiran pasir. Kumpulkan dan padatkan adonan sebentar saja — jangan diuleni terlalu lama agar kue tidak menyusut saat dipanggang.
2. Kemudian bungkus adonan menggunakan 286lastic wrap dan simpan di dalam lemari es selama kurang lebih 30 menit.
3. Setelah 30 menit, keluarkan adonan dari lemari es, lalu olesi cetakan dengan sedikit mentega. Cetak adonan sesuai bentuk yang diinginkan, kemudian tusuk bagian tengahnya menggunakan garpu (usahakan jangan terlalu tebal). Ulangi proses ini hingga seluruh adonan selesai dicetak.
4. Selanjutnya, panggang adonan selama kurang lebih 20 menit hingga matang, lalu keluarkan dari cetakan dan biarkan hingga dingin.
5. Jika sudah dingin, platting kulit dengan memasukan selai pisang kedalam kulit pie dan berikan topping parutan keju
6. Kemudian masukan pie kedalam box yang sudah dilapisi kertas cup
Pie pisang siap dijual dengan kisaran harga Rp.8.000 per box. Satu box berisi kan 2 pcs pie pisang

Tabel 4. Analisis usaha pengolahan pisang (satu kali proses produksi).

Produk Selai Pisang	
Biaya variabel	Rp. 75.843
Biaya tetap	Rp. 3.000
Total biaya	Rp. 78.843
Jumlah produksi	10 botol
Harga jual	Rp. 13.500
BEP(Harga)	Rp. 7.884,3
BEP (Produksi)	0,53 botol
Penerimaan	Rp. 135.000
Laba	Rp. 56.157
Produk Bolu Pisang	
Biaya variabel	Rp. 49.853

Biaya tetap	Rp. 3.000
Total biaya	Rp. 52.853
Jumlah produksi	10 box
Harga jual	Rp. 7.000 per box
BEP(Harga)	Rp. 5.285,3 per box
BEP(Produksi)	1,49 box
Penerimaan	Rp.70.000
Laba	Rp. 17.147
Produk Pie Pisang	
Biaya variabel	Rp.71.600
Biaya tetap	Rp. 4.953
Total biaya	Rp. 76.553
Jumlah produksi	10 box
Harga jual	Rp.9.000 per box
BEP(Harga)	Rp. 2.421 per box
BEP(Produksi)	2,69 box
Penerimaan	90.000
Laba	Rp. 13.447

4. Kesimpulan

4.1 Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di Desa Sumber Agung, Kecamatan Kemiling, Bandar Lampung, berhasil memberikan dampak signifikan baik secara sosial maupun ekonomi. Pelatihan pengolahan pisang telah meningkatkan partisipasi warga, memperkuat kerja sama kelompok, dan mendorong terbentuknya jejaring usaha kecil berbasis potensi lokal. Secara ekonomi, masyarakat memperoleh keterampilan dalam mengolah pisang menjadi produk bernilai tambah, memahami manajemen biaya, serta menentukan harga jual yang kompetitif. Pendekatan value-added production dan analisis break-even terbukti membantu meningkatkan pendapatan rumah tangga dan mengurangi pemborosan hasil pertanian. Secara keseluruhan, kegiatan ini efektif meningkatkan kapasitas teknis warga, memperkuat kewirausahaan berbasis lokal, serta mendorong kesadaran ekonomi yang positif di masyarakat. Program ini juga memberikan kontribusi akademik dalam mengintegrasikan teori ekonomi kerakyatan dan value-added production dalam pemberdayaan masyarakat pedesaan. Secara praktis, kegiatan ini memberikan keterampilan langsung yang berguna untuk usaha rumahan, serta mendukung peningkatan kualitas produk dan pengemasan yang lebih menarik dan profesional.

4.2 Limitasi

Penelitian ini memiliki keterbatasan terkait dengan cakupan peserta yang terbatas pada masyarakat Desa Sumber Agung saja, sehingga hasil yang diperoleh belum dapat digeneralisasi untuk wilayah lain dengan karakteristik sosial ekonomi yang berbeda. Selain itu, durasi pelatihan yang terbatas juga membatasi pengamatan terhadap keberlanjutan keterampilan yang diperoleh peserta dalam jangka panjang.

4.3 Saran dan Studi Lanjutan

Peserta pelatihan disarankan untuk terus mengembangkan keterampilan yang telah diperoleh, dengan berinovasi dalam hal cita rasa produk, variasi bentuk olahan, teknik pengemasan, serta pemasaran yang kreatif. Penggunaan kemasan ramah lingkungan dan media sosial untuk memperluas jangkauan pemasaran sangat dianjurkan. Pembentukan Kelompok Usaha Bersama (KUB) atau koperasi desa yang berfungsi sebagai wadah kolaborasi antar pelaku usaha juga sangat disarankan. Dukungan ini akan membantu memperkuat jaringan pemasaran, meningkatkan kapasitas produksi, serta menciptakan ekosistem usaha yang produktif dan mandiri. Untuk studi lanjutan, disarankan untuk memperluas penelitian dengan melibatkan lebih banyak desa dan kelompok masyarakat. Penelitian lebih lanjut dapat mengkaji keberlanjutan usaha, evaluasi jangka panjang terhadap dampak ekonomi, dan penerapan model pemberdayaan yang lebih luas di berbagai wilayah dengan karakteristik yang berbeda.

Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terima kasih kepada aparat Desa Sumber Agung atas izin, dukungan, dan fasilitas yang diberikan selama kegiatan, serta kepada masyarakat dan peserta pelatihan yang aktif berpartisipasi. Terima kasih juga disampaikan kepada tim pelaksana dan mahasiswa yang telah berkontribusi dalam perencanaan, pelaksanaan, dan penyusunan laporan kegiatan ini. Kami juga menghargai semua pihak yang telah memberikan kontribusi demi keberhasilan kegiatan ini.

Referensi

- Abdul, I., Selvi, S., & Payu, B. R. (2026). Pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui inovasi produk olahan pisang dan pemasaran digital di Desa Haya-Haya. *GANESHA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 118-124. doi:<https://doi.org/10.36728/ganesha.v6i1.5662>
- Adoe, V. S., & Muslimin, M. (2025). Workshop inovasi produk dan diversifikasi usaha bagi pelaku UMKM desa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan*, 4(2), 7889-7898. doi:<https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i2.3068>
- Apriliansah, I., Erliani, N., Wirayuda, M., Habib, M., Aprianti, I., Pebriyando, I., . . . Agustian, W. (2025). Penguatan potensi desa melalui edukasi, penghijauan, dan UMKM: studi pengabdian mahasiswa di Desa Sumber Mekar Mukti, Banyuasin. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 3(4), 1566-1576. doi:<https://doi.org/10.59837/jpmmba.v3i4.2492>
- Ardillah, K. (2022). Kontribusi TNI Manunggal Membangun Desa (TMMD) dan perguruan tinggi pada penyuluhan koperasi dan UMKM di SMK Gema Bangsa. *Jurnal Pemberdayaan Ekonomi*, 1(1), 1-6. doi:<https://doi.org/10.35912/jpe.v1i1.761>
- Asriati, N., Matsum, J. H., Syahrudin, H., & Wardhani, S. F. (2025). Peningkatan kompetensi wirausaha melalui pelatihan Start-Up Learning Path kepada kelompok usaha inovasi pengolahan pisang. *Jurnal Abdimas Mandiri*, 9(1), 175-182. doi:<https://doi.org/10.36982/jam.v9i1.5247>
- Bria, L. A., Fahik, M. N. A., Indriyati, I., Kaha, H. L., & Kleden, M. (2025). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan makanan lokal kripik pisang bagi pelaku usaha mikro kecil dan menengah. *Mitra Mahajana: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 229-236. doi:<https://doi.org/10.37478/mahajana.v6i2.6177>
- Erislan, E. (2025). Pemberdayaan pelaku UMKM di Kabupaten Bandung melalui peningkatan kapasitas pemasaran digital. *Jurnal PKM Manajemen Bisnis*, 5(2), 455-465. doi:<https://doi.org/10.37481/pkmb.v5i2.1471>
- Handayani, T. H. W., Sulasmi, S., Baroroh, K., Kusuma, C. S. D., & Kusumawardani, N. (2024). Peningkatan profitabilitas usaha melalui product branding dan diversifikasi olahan pisang kepek bagi PKK Kalurahan Semanu Gunung Kidul. *Mitra Mahajana: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(3), 253-260. doi:<https://doi.org/10.37478/mahajana.v5i3.4630>
- Haris, M., Kosasih, K., Rahmatullah, A., & Setiawan, W. L. (2025). Pemberdayaan masyarakat desa melalui manajemen partisipatif: Penelitian. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan*, 4(2), 8662-8665. doi:<https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i2.3298>
- Hermawan, V., Sherdani, S., Angelica, Y., & Tanis, J. (2026). Analysis of Price and Brand Awareness on Consumer Purchasing Decisions in Food Stalls Businesses. *Jurnal Riset Multidisiplin dan Inovasi Teknologi*, 4(1), 1-7. doi:<https://doi.org/10.59653/jimat.v4i01.2102>
- Islawati, I., Asdinar, A., Ridwan, A., & Arwien, R. T. (2025). Pemeriksaan gula darah pada masyarakat Dusun Buhung Bundang Kecamatan Bontotiro Kabupaten Bulukumba. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 37-46. doi:<https://doi.org/10.59963/2025.v2i2/420/5/juramas>
- Kurniasari, N. A., Indriani, M., Arafah, A. R., Ismail, K., Subur, F. I. H., Pinandang, C. A., & Nandawaputra, M. R. (2024). Peningkatan pemberdayaan kelompok perempuan Dusun Cakru'an Klopok Kuning Desa Jambuwer, Kecamatan Kromengan, Kabupaten Malang melalui usaha produk olahan pisang yang berkelanjutan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Inovasi Indonesia*, 2(2), 301-310. doi:<https://doi.org/10.54082/jpmii.386>
- Lerebulan, S. L. (2024). Pelatihan pengelolaan makanan dari buah pisang bagi ibu rumah tangga kompleks karantina hewan, Distrik Jayapura Selatan Kota Jayapura. *Cendisia: Cendekia Sosial dan Pengabdian*, 1(1), 17-20. doi:<https://doi.org/10.55049/q4jzwn56>

- Machmud, J., Imbran, H., & Baderan, U. S. (2025). Pengembangan Kapasitas BUMDES di Desa Bongo III, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Boalemo. *Jurnal Pemberdayaan Ekonomi*, 4(2), 77-84. doi:<https://doi.org/10.35912/JPE.v4i2.4876>
- Mahmuda, D., & Rizal, N. A. (2023). Diversifikasi olahan pisang dalam peningkatan ekonomi masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkarya*, 2(02), 49-54. doi:<https://doi.org/10.62668/sabangka.v1i05.471>
- Masitoh, N., Yuniasih, Y., Rahmawati, M., & Marino, W. (2022). Diversifikasi olahan produk pisang sebagai potensi Desa Putrappingan Kecamatan Kalipucang Kabupaten Pangandaran. *Indonesian Journal of Community Services*, 1(2), 94-97. doi:<https://doi.org/10.47540/ijcs.v1i2.706>
- Mugume, A., Kalibwani, R., & Gershom, N. (2024). Contribution of banana production on household income generation among smallholder farmers in Kitagata Town Council, Sheema District. *Journal of Food and Nutrition Sciences*, 12(4), 169-179. doi:<https://doi.org/10.11648/j.jfns.20241204.11>
- Muharramah, A., Wati, D. A., Pratiwi, A. R., Khairani, M. D., & Saputri, A. A.-q. (2023). Pengukuran status gizi dan konseling gizi sebagai pengabdian masyarakat dalam rangka kegiatan milad Universitas Aisyah Pringsewu tahun 2023. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Ungu (ABDI KE UNGU)*, 5(2), 125-130. doi:<https://doi.org/10.30604/abdi.v5i2.1326>
- Mujahidin, M., Arifin, A., Parengrengi, A., Haryanti, H., Risma, R., Nihlah, N., . . . Ramadhan, M. D. (2025). Pemberdayaan masyarakat berbasis partisipasi dalam pengembangan Desa Cenrana, Kabupaten Sidenreng Rappang. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 5(1), 255-264. doi:<https://doi.org/10.34697/jai.v5i1.1360>
- Pakpahan, S. B., Anjani, G., & Pramono, A. (2024). Peran kandungan zat gizi dan senyawa bioaktif pisang terhadap tingkat nafsu makan: A literature review. *Journal of Nutrition College*, 13(4), 382-394. doi:<https://doi.org/10.14710/jnc.v13i4.43280>
- Prasetyo, B., & Ndruru, T. K. (2024). Meningkatkan Kepuasan Nasabah melalui Kualitas Pelayanan pada Koperasi Cipta Usaha Mandiri. *Jurnal Pemberdayaan Ekonomi*, 3(1), 11-15. doi:<https://doi.org/10.35912/JPE.v3i1.2723>
- Priambodo, W., Kusbandono, D., & Yaqin, M. A. (2023). Pemanfaatan pisang merah menjadi selai pisang untuk meningkatkan harga jual hasil olahan Desa Pataan Kec. Sambeng Lamongan. *Media Mahardhika*, 21(2), 196-205. doi:<https://doi.org/10.29062/mahardika.v21i2.608>
- Putri, D., Teresia, A., Matitaputty, S. J., Hastuti, R., Arie, A., & Sugiarto, A. (2025). Pelatihan dan pendampingan pencatatan keuangan sederhana bagi UMKM Binaan KSP Multi Artha Utama. *Jurnal Atma Inovasia*, 5(3), 256-260. doi:<https://doi.org/10.24002/jai.v5i3.10683>
- Ranjani, D. E., Yunita, T., & Khotimah, S. (2024). Analisis SWOT Pada UMKM Pisang Lumer Crispy. *JIMU: Jurnal Ilmiah Multidisipliner*, 2(02), 410-417. doi:<https://doi.org/10.70294/jimu.v2i02.376>
- Roesma, D. I., Pujani, V., Rahman, T., & Fauzania, S. (2025). Diversifikasi olahan pisang melalui pengabdian masyarakat: Mewujudkan kemandirian ekonomi berbasis nagari di Desa Saureinu, Sipora Selatan. *Jurnal Abdi Inovatif: Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(1). doi:<https://doi.org/10.31938/jai.v4i1.793>
- S'tia, F. F. R., Wulandari, W., Yanti, R. D., Khomariyah, I. N., & Fitriana, A. (2025). Peran penyuluhan dalam peningkatan ketahanan pangan melalui diversifikasi produk komoditi pisang kepok. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 9(3), 871-879. doi:<https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2025.009.03.1>
- Salingkat, C., Rahim, A., Doembana, R., & Werangalu, F. (2025). Pelatihan produk olahan pisang menjadi keripik pisang guna meningkatkan pendapatan melalui pemberdayaan ibu-ibu PKK di Desa Lemusa Kecamatan Parigi Selatan. *Jurnal Abditani*, 8(1), 24-27. doi:<https://doi.org/10.31970/abditani.v8i1.397>
- Setiawan, R. N. S., Hidayanti, A. A., Febrilia, B. R. A., Budastra, I. K., & Zaini, A. (2025). Pemberdayaan kelompok tani Pade Girang melalui sosialisasi dan pelatihan pembuatan bolu pisang. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 8(3), 806-810. doi:<https://doi.org/10.29303/jpmipi.v8i3.12580>

- Syamsuri, S., Hafsah, H., & Alang, H. (2022). Peluang wirausaha diversifikasi olahan pangan tradisional berbasis kearifan lokal oleh suku mandar di Kabupaten Polewali Mandar, Sulawesi Barat, Indonesia. *Agro Bali: Agricultural Journal*, 5(2), 313-321. doi:<https://doi.org/10.37637/ab.v5i2.959>
- Wijaya, A. D. M. (2024). Analisis anggaran biaya dan pendapatan produksi dalam menunjang efektivitas pengendalian biaya produksi pembuatan keripik pisang pada Home Industri Enggar (Desa Widoro Kecamatan Gandusari Kabupaten Trenggalek). *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(14), 522-531. doi:<https://doi.org/10.5281/zenodo.13708551>