



Inovasi Keripik Pelepah Pisang Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Ekonomi Masyarakat Desa Karangrowo, Kecamatan Wonosalam, Kabupaten Demak

Banana Stem Chip Innovation as an Effort to Increase Economic Value-Added for the Community of Karangrowo Village, Wonosalam District, Demak Regency

Faiz Abdurrahman Azizy^{*1}, Via Rahma Maula², Yeni Tri Rahmawati³

Universitas Sebelas Maret

**Corresponding author: f.azizy@student.uns.ac.id*

Article Info

Article history :

Received : 16-09-2026

Revised : 18-09-2026

Accepted : 20-09-2026

Published : 22-09-2026

Abstract

*Strengthening Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) based on local potential is a key issue in rural economic development in Indonesia. This is particularly relevant for Karangrowo Village in Wonosalam District, Demak Regency, Central Java, where banana plants are abundant but their stalks have historically been discarded as waste with no economic value. The 2026 Student Community Service (KKN) Group 52 from Universitas Sebelas Maret (UNS) implemented a community service program focused on processing banana stalks into marketable chips to enhance economic value for the villagers. The activity employed a qualitative approach comprising observation, outreach, education, product manufacturing training, hands-on practice, mentoring, and interactive discussions with local youth and members of the village's Youth Organization (*Karang Taruna*). The results demonstrated that banana stalks could be processed into crispy, savory chips through slicing, seasoning, and frying, followed by attractive packaging under the brand name "Kripik Pelepah Karangrowo." The training enhanced participants' knowledge and skills regarding production, packaging, pricing, and digital marketing. The impacts of this initiative included increased entrepreneurial motivation, a reduction in banana stalk waste, and the creation of opportunities for higher household incomes in Karangrowo Village. The program concludes that the creative and sustainable utilization of local agricultural waste can drive the strengthening of the rural economy while simultaneously improving the quality of local human resources.*

Keywords: *banana stalks; chips; economic value-added*

Abstrak

Penguatan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) berbasis potensi lokal merupakan salah satu isu penting dalam pembangunan ekonomi desa di Indonesia, termasuk di Desa Karangrowo, Kecamatan Wonosalam, Kabupaten Demak, Jawa Tengah, yang memiliki populasi tanaman pisang melimpah namun pelepahnya selama ini hanya dibuang sebagai limbah tanpa nilai ekonomi. Kelompok KKN 52 Universitas Sebelas Maret (UNS) Tahun 2026 melaksanakan program pengabdian masyarakat berupa pengolahan pelepah pisang menjadi produk keripik bernilai jual untuk meningkatkan nilai tambah ekonomi masyarakat desa. Kegiatan dilaksanakan dengan metode kualitatif melalui tahapan observasi, sosialisasi, penyuluhan, pelatihan pembuatan produk, praktik langsung, pendampingan, dan diskusi interaktif bersama para pemuda setempat dan anggota Karang Taruna Desa. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelepah pisang dapat diolah menjadi keripik renyah bercita rasa gurih melalui proses perajangan, perendaman bumbu, dan penggorengan sederhana, kemudian dikemas secara menarik dengan label dan merek dagang "Kripik Pelepah Karangrowo". Pelatihan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam produksi, pengemasan, penetapan harga jual, dan pemasaran digital. Dampak kegiatan ini antara lain tumbuhnya motivasi wirausaha, berkurangnya limbah pelepah pisang, dan terbukanya peluang peningkatan pendapatan rumah tangga



masyarakat Desa Karangrowo. Program ini menyimpulkan bahwa pemanfaatan limbah pertanian lokal secara kreatif dan berkelanjutan mampu mendorong penguatan ekonomi desa sekaligus peningkatan kualitas sumber daya manusia masyarakat setempat.

Kata kunci: pelepah pisang; keripik; nilai tambah ekonomi

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam mendukung kesejahteraan ekonomi mandiri masyarakat serta menjadi salah satu penopang utama perekonomian nasional (Rudjito, 2003:3). Penguatan UMKM berbasis potensi dan kearifan lokal menjadi salah satu strategi pembangunan ekonomi desa yang relevan diterapkan di berbagai wilayah, termasuk Desa Karangrowo, Kecamatan Wonosalam, Kabupaten Demak, Jawa Tengah. Desa ini memiliki lahan pertanian yang cukup luas dengan populasi tanaman pisang yang tinggi, di mana buahnya secara turun-temurun telah dimanfaatkan masyarakat sebagai bahan pangan maupun produk olahan sederhana. Namun demikian, bagian pelepah (batang semu) pisang yang dihasilkan dalam jumlah besar setiap masa panen selama ini belum dimanfaatkan secara optimal dan hanya dibiarkan menjadi limbah organik di sekitar lahan.

Pelepah pisang sesungguhnya memiliki potensi ekonomi yang belum banyak disadari masyarakat. Bagian dalam pelepah yang bertekstur lunak dapat diolah menjadi produk pangan seperti keripik, sementara berbagai kajian menunjukkan bahwa hampir seluruh bagian tanaman pisang, termasuk batang dan pelepahnya, dapat dimanfaatkan menjadi produk bernilai tambah apabila diolah dengan teknik yang tepat (Rana et al., 2018). Sejumlah program pengabdian masyarakat di berbagai daerah telah membuktikan bahwa pelepah maupun batang pisang dapat diolah menjadi keripik yang layak dikonsumsi dan memiliki nilai jual, sekaligus menjadi solusi pengurangan limbah pertanian dan peningkatan pendapatan keluarga (Amilia & Hidayanti, 2022; Rosdiyani et al., 2023; Sumbawati et al., 2023; Yasmiati et al., 2025).

Meskipun demikian, sebagian besar program pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan pada topik serupa umumnya masih berfokus pada tahap pelatihan teknik produksi semata, tanpa disertai penguatan aspek pengemasan, branding, dan strategi pemasaran yang menjadi faktor penentu keberlanjutan usaha (Robiandi et al., 2022; Tanjung et al., 2023). Padahal, analisis nilai tambah pada berbagai produk olahan pangan lokal menunjukkan bahwa nilai ekonomi suatu komoditas dapat meningkat secara signifikan apabila diikuti dengan pengolahan, pengemasan, dan strategi pemasaran yang tepat, bukan sekadar proses produksi (Junianto et al., 2024). Edukasi mengenai penggunaan bahan tambahan pangan yang aman, desain kemasan, serta pemasaran digital juga terbukti mampu memperkuat daya saing produk UMKM berbasis potensi lokal (Anugrah et al., 2025).

Kabupaten Demak sendiri merupakan salah satu daerah di Jawa Tengah dengan sektor pertanian dan agraris yang cukup dominan, sehingga potensi limbah pertanian, termasuk pelepah pisang, tersebar di banyak desa dengan karakteristik yang relatif serupa dengan Desa Karangrowo. Oleh karena itu, model pengolahan pelepah pisang menjadi keripik yang dikembangkan melalui program ini berpotensi direplikasi pada desa-desa lain di wilayah Kabupaten Demak maupun daerah sekitarnya yang memiliki potensi tanaman pisang serupa, sehingga manfaat program tidak hanya dirasakan oleh masyarakat Desa Karangrowo, tetapi juga dapat menjadi model percontohan pengelolaan limbah pertanian berbasis pemberdayaan masyarakat di tingkat yang lebih luas.



Selain aspek ekonomi, pengolahan pelepah pisang menjadi produk pangan juga memberikan manfaat lingkungan karena mampu mengurangi volume limbah organik yang selama ini dibiarkan menumpuk di lahan pertanian (Gurning et al., 2021; Oktavianita et al., 2020). Di sisi lain, keberadaan para pemuda dan Karang Taruna desa merupakan modal sosial yang potensial untuk digerakkan sebagai motor penggerak agenda ini. Namun, potensi kelembagaan tersebut belum banyak dioptimalkan di Desa Karangrowo, sehingga diperlukan intervensi program yang dapat menjembatani antara ketersediaan sumber daya lokal, kelembagaan masyarakat yang sudah ada, dan pengetahuan teknis pengolahan produk bernilai tambah.

Berdasarkan kondisi tersebut, Kelompok Kuliah Kerja Nyata (KKN) 52 Universitas Sebelas Maret Tahun 2026 memandang perlu dilaksanakannya program pengabdian masyarakat yang tidak hanya melatih masyarakat Desa Karangrowo dalam mengolah pelepah pisang menjadi keripik, tetapi juga mendampingi proses pembuatan dari awal hingga akhir secara menyeluruh. Kebaruan program ini terletak pada pendekatan yang bersifat komprehensif, mulai dari pemanfaatan limbah pertanian serta pelatihan produksi. Sehingga diharapkan mampu menghasilkan dampak ekonomi yang lebih berkelanjutan dibandingkan program-program sejenis sebelumnya. Program ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Karangrowo dalam mengolah pelepah pisang menjadi produk keripik bernilai jual serta mendorong peningkatan nilai tambah ekonomi dan tumbuhnya motivasi wirausaha baru di tingkat desa.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Karangrowo, Kecamatan Wonosalam, Kabupaten Demak, Jawa Tengah, pada periode KKN 52 UNS 2026. Mitra pelaksana program adalah Mahasiswa KKN 52 UNS Desa Karangrowo dan para pemuda desa, ada pula beberapa pemuda anggota dari Karang Taruna Desa Karangrowo. Pemilihan mitra dilakukan melalui koordinasi dengan perangkat desa berdasarkan pertimbangan bahwa para pemuda desa akan sangat aktif dan berpotensi menjadi penggerak ekonomi rumah tangga di tingkat desa kedepannya.

Program dilaksanakan menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan beberapa tahapan kegiatan sebagai berikut. Pertama, observasi dan survei lapangan untuk mengidentifikasi potensi sumber daya lokal serta permasalahan yang dihadapi masyarakat, khususnya terkait melimpahnya limbah pelepah pisang. Kedua, sosialisasi dan penyuluhan kepada masyarakat mengenai potensi ekonomi pelepah pisang, kandungan gizi, serta peluang usaha yang dapat dikembangkan dari pengolahannya. Ketiga, pelatihan pembuatan produk yang meliputi praktik langsung mulai dari pemilihan pelepah pisang, pembersihan, perajangan, perendaman bumbu, hingga proses penggorengan. Keempat, pendampingan pengemasan dan branding produk, termasuk desain label, penentuan merek dagang, dan penghitungan harga jual berdasarkan biaya produksi. Kelima, diskusi interaktif dan pendampingan strategi pemasaran, termasuk pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi produk.

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi partisipatif, wawancara dengan perangkat desa dan peserta pelatihan, dokumentasi kegiatan, serta kuesioner pengetahuan (pre-test dan post-test) yang diberikan kepada peserta sebelum dan sesudah pelatihan. Dampak program diukur secara kualitatif melalui perubahan tingkat pengetahuan dan keterampilan peserta, tingkat partisipasi masyarakat dalam kegiatan, serta kesiapan kelompok mitra untuk melanjutkan produksi keripik pelepah pisang secara mandiri setelah program KKN berakhir. Selain itu, dampak ekonomi program



turut diestimasi secara sederhana melalui perhitungan nilai tambah produk menggunakan pendekatan biaya produksi dan harga jual, mengacu pada prinsip analisis nilai tambah yang lazim digunakan pada produk olahan pangan berbasis potensi lokal (Ngaku et al., 2025). Evaluasi kegiatan dilakukan bersama mitra pada akhir program guna menilai keberlanjutan dan tindak lanjut program.

Sasaran kegiatan ini adalah para pemuda setempat dan anggota Karang Taruna Desa Karangrowo yang berjumlah sekitar 30 peserta, mewakili sebagian besar dusun yang ada di desa tersebut. Pemilihan jumlah peserta tersebut mempertimbangkan efektivitas pendampingan praktik langsung agar setiap peserta memperoleh kesempatan yang cukup dalam mempraktikkan seluruh tahapan produksi, mulai dari pengolahan bahan baku hingga pengemasan produk akhir. Rangkaian kegiatan dilaksanakan secara bertahap dalam beberapa kali pertemuan agar peserta dapat menyerap materi secara optimal dan memiliki waktu untuk mencoba mempraktikkan sendiri di rumah masing-masing di antara sesi pelatihan.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Kondisi Awal dan Potensi Desa Karangrowo

Hasil observasi awal menunjukkan bahwa Desa Karangrowo memiliki populasi tanaman pisang yang cukup tinggi, tersebar di lahan pekarangan maupun kebun milik warga. Dalam satu kali masa panen, setiap rumpun pisang menyisakan pelepah yang jumlahnya cukup banyak dan biasanya Masyarakat setempat hanya mengeringkan pelepah pisang untuk dijadikan pembungkus, alas, dan pelindung (dikenal sebagai keranjang tembakau atau proses ngemot) untuk menjaga kualitas, kelembapan, warna, serta aroma tembakau kering atau dibuang di sekitar lahan. Wawancara dengan perangkat desa dan ibu-ibu PKK mengungkapkan bahwa masyarakat hanya pernah mengolah buah pisang nya saja menjadi keripik pisang, sale, dan sebagainya. Namun, pemanfaatan pelepahnya belum pernah dilakukan karena keterbatasan pengetahuan dan keterampilan pengolahan. Kondisi ini sejalan dengan temuan pada beberapa desa lain yang juga memiliki potensi pelepah pisang melimpah namun belum dimanfaatkan secara ekonomis (Sumbawati et al., 2023; Yasmianti et al., 2025).

Selain minimnya pengetahuan teknis pengolahan, hasil observasi juga mengidentifikasi beberapa faktor lain yang menyebabkan potensi pelepah pisang belum tergarap, antara lain anggapan masyarakat bahwa pelepah pisang hanyalah limbah yang tidak bernilai jual, belum adanya contoh usaha serupa di desa tersebut yang dapat menjadi rujukan, serta keterbatasan informasi mengenai peluang pasar produk olahan berbahan dasar limbah pertanian. Padahal, dari sisi ketersediaan bahan baku, pelepah pisang di Desa Karangrowo tersedia sepanjang tahun mengikuti siklus panen pisang yang berkelanjutan, sehingga potensi keberlanjutan pasokan bahan baku bagi usaha keripik pelepah pisang tergolong sangat baik dibandingkan komoditas musiman lainnya.

Proses Produksi Keripik Pelepah Pisang

Pelatihan produksi keripik pelepah pisang dilaksanakan melalui praktik langsung bersama peserta. Tahapan produksi meliputi pemilihan pelepah pisang bagian dalam yang masih muda dan bertekstur lunak, pembersihan dari getah, perajangan tipis dan memanjang ataupun kotak menyerupai bentuk keripik chiki yang biasa kita kenal yaitu merek TARO, lalu perendaman dengan air kapur sirih dan garam untuk menghilangkan getah sekaligus memberi cita rasa gurih, kemudian ditiriskan lalu diberi tepung serbaguna dan penyedap rasasebelum digoreng menggunakan minyak



panas hingga renyah, setelah itu diberi bumbu bubuk sesuai selera. Proses ini relatif sederhana dan menggunakan peralatan dapur yang sudah dimiliki oleh masyarakat, sehingga mudah direplikasi secara mandiri oleh peserta.

Uji coba produk yang dilakukan bersama peserta menunjukkan bahwa keripik pelepah pisang memiliki tekstur renyah dan rasa gurih yang tidak jauh berbeda dengan keripik berbahan dasar umbi-umbian pada umumnya. Temuan ini memperkuat hasil program serupa yang menyatakan bahwa pengolahan pelepah maupun batang pisang mampu menghasilkan produk pangan alternatif yang layak dan diterima secara organoleptik oleh masyarakat (Amilia & Hidayanti, 2022; Robiandi et al., 2022).

Selama proses pelatihan, tim KKN turut menekankan pentingnya menjaga kebersihan dan keamanan pangan pada setiap tahapan produksi, mulai dari pemilihan bahan baku yang segar dan bebas dari kerusakan, penggunaan air bersih untuk perendaman, hingga penyimpanan minyak goreng yang layak pakai. Aspek keamanan pangan ini penting diperhatikan mengingat produk keripik pelepah pisang direncanakan untuk dipasarkan secara lebih luas, sehingga standar kebersihan dan kualitas produk perlu dijaga secara konsisten agar dapat memenuhi kepercayaan konsumen serta membuka peluang pengurusan izin usaha di kemudian hari.

Analisis Nilai Tambah Ekonomi Produk

Untuk mengetahui besaran manfaat ekonomi yang dihasilkan dari pengolahan pelepah pisang menjadi keripik, tim KKN bersama peserta melakukan perhitungan sederhana terhadap biaya produksi dan harga jual produk dalam satu kali siklus produksi berskala rumah tangga. Perhitungan ini mengacu pada prinsip analisis nilai tambah yang membandingkan nilai output produk olahan dengan nilai bahan baku dan biaya produksi yang dikeluarkan, sebagaimana lazim digunakan dalam kajian nilai tambah produk pangan olahan berbasis potensi lokal (Ngaku et al., 2025; Junianto et al., 2024). Ringkasan hasil perhitungan disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Estimasi Nilai Tambah Produksi Keripik Pelepah Pisang per Siklus Produksi Skala Rumah Tangga

No	Komponen	Nilai (Rp)
1.	Bahan baku pelepah pisang (limbah, tanpa biaya beli)	0
2.	Bahan penunjang (bumbu, minyak goreng, kemasan)	45.000
3.	Biaya tenaga kerja dan bahan bakar	25.000
4.	Total biaya produksi (1 kg keripik jadi)	70.000
5.	Harga jual produk (1 kg keripik kemasan)	120.000
6.	Nilai tambah (harga jual dikurangi biaya produksi)	50.000

Sumber: Hasil praktik produksi dan diskusi bersama peserta pelatihan KKN 52 UNS, 2026
(estimasi ilustratif skala rumah tangga)



Estimasi pada Tabel 2 menunjukkan bahwa pengolahan pelepah pisang menjadi keripik mampu menghasilkan nilai tambah sekitar 41,7% dari harga jual produk, terutama karena bahan baku utama berupa pelepah pisang diperoleh tanpa biaya beli sebab statusnya sebagai limbah pertanian. Rasio nilai tambah tersebut sejalan dengan temuan pada produk olahan berbasis limbah maupun komoditas lokal lain yang menunjukkan bahwa proporsi nilai tambah dapat mencapai lebih dari 40% dari nilai penjualan akhir apabila bahan baku diperoleh dengan biaya rendah dan proses produksinya efisien (Ngaku et al., 2025). Nilai tambah tersebut menjadi insentif ekonomi yang cukup menarik bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha ini secara berkelanjutan, mengingat bahan baku tersedia melimpah dan tidak bersaing dengan kebutuhan pangan pokok.

Dampak Ekonomi dan Sosial bagi Masyarakat

Secara umum, program ini juga sejalan dengan upaya pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (Sustainable Development Goals/SDGs), khususnya pada aspek penghapusan kemiskinan melalui penciptaan sumber pendapatan alternatif, ketahanan pangan melalui diversifikasi produk pangan lokal, serta konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab melalui pemanfaatan limbah pertanian menjadi produk bernilai guna. Kontribusi kegiatan pengabdian masyarakat berbasis KKN terhadap pencapaian SDGs di tingkat desa ini memperkuat relevansi program pendidikan tinggi dalam menjawab persoalan nyata masyarakat sekaligus mendukung agenda pembangunan berkelanjutan secara lebih luas.

Program pengolahan keripik pelepah pisang memberikan sejumlah dampak positif bagi masyarakat Desa Karangrowo. Dari sisi ekonomi, program ini membuka peluang usaha baru berbasis potensi lokal yang berpotensi meningkatkan pendapatan rumah tangga peserta, khususnya ibu-ibu PKK yang sebagian besar berstatus ibu rumah tangga. Dari sisi lingkungan, pemanfaatan pelepah pisang menjadi keripik turut mengurangi volume limbah pertanian yang selama ini dibiarkan menumpuk di lahan warga, sejalan dengan prinsip pengelolaan limbah organik yang berkelanjutan (Gurning et al., 2021; Oktavianita et al., 2020). Dari sisi sosial, kegiatan ini memperlerat kerja sama antar Masyarakat setempat melalui anggota Karang Taruna serta menumbuhkan motivasi dan kepercayaan diri masyarakat bahwa desa mereka memiliki banyak potensi lokal yang dapat dikembangkan lebih lanjut untuk meningkatkan kesejahteraan bersama.

Keberlanjutan program ini didukung oleh komitmen kelompok PKK Desa Karangrowo untuk melanjutkan produksi keripik pelepah pisang secara mandiri, dengan pendampingan berkala dari perangkat desa. Tim KKN 52 UNS juga menyerahkan hasil produk pelatihan serta resep sederhana serta rancangan label kemasan kepada mitra sebagai bahan acuan produksi ke depan. Dengan demikian, program ini tidak hanya memberikan manfaat jangka pendek berupa pengetahuan dan keterampilan baru, tetapi juga diharapkan mampu menjadi cikal bakal unit usaha kecil berbasis potensi lokal yang berkelanjutan di Desa Karangrowo.

Meskipun hasil program menunjukkan capaian yang positif, beberapa tantangan tetap perlu diantisipasi agar keberlanjutan usaha dapat terjaga. Tantangan tersebut antara lain konsistensi pasokan bahan baku pada musim tertentu, keterbatasan alat produksi seperti mesin peniris minyak (spinner) yang dapat memperbaiki daya tahan dan kualitas keripik, serta perluasan jaringan pemasaran di luar lingkup desa. Program pemberdayaan UMKM berbasis potensi lokal di berbagai daerah lain juga menghadapi tantangan serupa, sehingga diperlukan dukungan lanjutan dari



pemerintah daerah, dinas terkait, maupun lembaga permodalan untuk memperkuat skala usaha dan daya saing produk pada tahap berikutnya (Robiandi et al., 2022; Tanjung et al., 2023).

KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat Kelompok KKN 52 Universitas Sebelas Maret Tahun 2026 di Desa Karangrowo, Kecamatan Wonosalam, Kabupaten Demak berhasil mengolah limbah pelepah pisang yang selama ini tidak bernilai menjadi produk keripik yang layak konsumsi dan memiliki nilai jual, melalui rangkaian kegiatan sosialisasi, pelatihan produksi, pendampingan pengemasan, dan pengenalan strategi pemasaran. Peningkatan skor pengetahuan peserta pada seluruh aspek yang dinilai menunjukkan bahwa pendekatan pelatihan yang disertai praktik langsung dan pendampingan efektif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat. Program ini berdampak positif secara ekonomi melalui terbukanya peluang usaha baru dan potensi peningkatan pendapatan rumah tangga, secara lingkungan melalui pengurangan limbah pertanian, serta secara sosial melalui penguatan kerja sama dan kepercayaan diri masyarakat terhadap potensi lokal desanya. Ke depan, keberlanjutan usaha keripik pelepah pisang sangat bergantung pada konsistensi produksi, perluasan jaringan pemasaran, serta pendampingan lanjutan dari pemerintah desa maupun pihak terkait, sehingga potensi ini dapat berkembang menjadi produk unggulan khas Desa Karangrowo yang berkontribusi nyata terhadap peningkatan nilai tambah ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amilia, E., & Hidayanti, N. (2022). Pengolahan pemanfaatan pelepah pisang menjadi keripik sebagai makanan sehat dalam upaya peningkatan perekonomian di Kampung Kemeranggen. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 62–66.
- Anugrah, R. M., Erwiyani, A. R., & Siswati, A. (2025). Peningkatan nilai tambah dan kemandirian pangan melalui pelatihan pengolahan produk pangan lokal di Desa Kawengen, Kabupaten Semarang. *Indonesian Journal of Community Empowerment*, 7(2), 291–299.
- Gurning, R. N. S., Puarada, S. H., & Fuadi, M. (2021). Pemanfaatan limbah pisang menjadi selai pisang sebagai peningkatan nilai guna pisang. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 12(1), 106–111.
- Ngaku, F. N. M. A., Dea, A. Y., & Kaleka, M. U. (2025). Analisis nilai tambah ubi kayu menjadi kripik balado di UMKM Desa Turekisa, Kabupaten Ngada. *Agribis*, 18(2). <https://doi.org/10.36085/agribis.v18i2.8239>
- Oktavianita, B., Izdiyar, F., & Hasanah, N. (2020). Pengembangan ekonomi Desa Padanaan dengan wirausaha keripik kulit pisang di Kabupaten Sumedang. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 2(4), 690–695.
- Rana, G. K., Singh, Y., Mishra, S. P., & Rahangdale, H. K. (2018). Potential use of banana and its by-products: A review. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 7(6), 1827–1832. <https://doi.org/10.20546/ijemas.2018.706.218>
- Robiandi, F., Arisalwadi, M., Rahmania, R., Rifani, A., & Rahastama, S. (2022). Pelatihan pengolahan limbah batang pisang menjadi kripik di RT. 59 Kelurahan Batu Ampar, Balikpapan. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(3), 1501–1507.
- Rosdiyani, T., Oktaviani, O., Ridlo, M. A., Syahirudin, M., Kamal, A. S., & Setiyabudi, T. (2023). Pemanfaatan batang pisang sebagai olahan makanan upaya peningkatan kesejahteraan di Kampung Ciguha, Kecamatan Carenang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(1), 224–232.



- Sumbawati, N. K., Tara, U., Karmeli, E., & Rachman, R. (2023). Pemanfaatan batang pisang menjadi bahan olahan keripik sebagai produk usaha untuk meningkatkan perekonomian UMKM dan mengurangi limbah batang pisang di Desa Ledang, Kecamatan Lenangguar. *KARYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 328–335.
- Tanjung, S. R., Samakmur, S., Meliza, M., Zulfadli, Z., Rambe, R. R., Nasution, T., & Harahap, M. F. (2023). Sosialisasi pembuatan keripik batang pisang di Kelurahan Simatorkis. *Jurnal ADAM: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 144–149.
- Yasmianti, Matovanni, M. P. N., Junaidi, S. N., & Salsabila, R. P. (2025). Pelatihan pengolahan pelepah pisang menjadi keripik sebagai upaya mengurangi limbah dan peluang usaha di Desa Kalipucang. *MADANI: Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Kewirausahaan*, 3(3), 108–113. <https://doi.org/10.37253/madani.v3i3.10259>