



Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pemanfaatan Limbah Gedebok Pisang Sebagai Bahan Baku Olahan Kripik Di Desa Hanjak Maju

Ridha Nirmalasari^{1*}, Rima Hikmahtur Rahma¹, Santi Aulia Sari¹, Syinna Chairunnissa¹, Zahrah Dalila¹, Ria Wahyu Setianingsih¹

¹Institut Agama Islam Negeri Palangka Raya, Jalan G. Obos IX, Palangka Raya, Kalimantan Tengah, Indonesia, 74874

*Email koresponden: ridha.nirmalasari@iain-palangkaraya.ac.id

ARTICLE INFO

Article history

Received: 12 Sep 2023

Accepted: 24 Nov 2023

Published: 31 Des 2023

Kata kunci:

Kripik gedebok pisang;
Pemberdayaan masyarakat;
pelatihan

Keywords:

banana gedebok chips;
community empowerment;
training

ABSTRAK

Background: Masih menjadi cakupan jarang dipergunakan bagi publik dan sering berakhir menjadi limbah organik. kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat memberdayakan SDM Melalui penggunaan kemampuan yang berada di SDA pada desa hanjak maju. Pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat dengan memanfaatkan sumber daya alam yang dianggap sebagai limbah organik menjadi bahan baku olahan kripik di desa Hanjak Maju melalui pelatihan **Metode:** Tim pengabdian bekerja sama dengan kepala desa dengan melibatkan warga desa Hanjak Maju, Guru serta Siswa MIS Al-Muhajirin dengan metode PAR (*Participatory Action Research*). **Hasil:** Pelatihan ini menjadi cerminan terhadap publik terkait limbah kemudian upaya untuk mengatasi serta berbagai jenisnya, khususnya gedebok pisang. Hasil pembuatan kripik gedebok pisang dimanfaatkan masyarakat desa Hanjak Maju sebagai potensi produk kuliner khas dan dijual kepada khalayak umum. **Kesimpulan:** Pelaksanaan tersebut memberikan penawaran sebagai pengganti penggunaan perolehan yang didapatkan dalam pertanian untuk produk pangan terbaru hal ini dikemukakan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat serta diversifikasi pemanfaatan tanaman pisang oleh masyarakat yang berada di beberapa desa.

ABSTRACT

Background: It is still rarely used by the public and often ends up as organic waste. It is hoped that this service activity can empower human resources by using the capabilities of the natural resources in the advanced Hanjak village. This service aims to empower the community by utilizing natural resources which are considered organic waste to become raw materials for processed chips in Hanjak Maju village through training. **Method:** The service team collaborates with the village head by involving Hanjak Maju village residents, Teachers and Students of MIS Al-Muhajirin with the PAR (*Participatory Action Research*) method. **Results:** This training provides a reflection to the public regarding waste and efforts to overcome it and its various types, especially banana gedebok. The results of making gedebok banana chips are used by the people of Hanjak Maju village as a potential specialty culinary product and sold to the general public. **Conclusion:** This implementation provides an offer as a substitute for using the profits obtained in agriculture for the latest food products. This is stated to improve community skills and diversify the use of banana plants by communities in several villages.



PENDAHULUAN

Iklim di Indonesia sangat ideal untuk pertumbuhan tanaman pisang, oleh karena itu produsen pisang dapat ditemukan di seluruh pelosok tanah air. Tanaman pisang merupakan tanaman hortikultura yang mempunyai banyak potensi bagi bangsa dan merupakan sumber bahan baku yang baik untuk diekspor. Selain itu pisang juga menjadi alternatif yang dapat dibuktikan bisa berbuah kapan saja dan tanpa gangguan. tanaman seperti bagian tersebut akan dipergunakan dari segala macam kebutuhan. dan seluruh bagiannya mampu dipergunakan untuk kebutuhan (Hartono & Janu, 2013). Pisang juga dikenal sebagai produk alami sumber kehidupan. Pisang seringkali dijadikan sebagai makanan pokok yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia pada umumnya (Nisa & Tawakkal, 2022). kemudian batang pisang menjadi bagian dari tumbuhan bisa dimakan selain buahnya ini menandakan bahwa bagian tersebut sangat berguna meskipun terhadap tumbuhan yang lain akan sangat jarang penggunaannya oleh publik akan tetapi penanganan yang sesuai terhadap batangnya akan dipergunakan dengan baik khususnya cenderung diolah menjadi kripik pisang gedebok (Hidayati et al., 2023).

Batang pisang mengandung nutrisi yang akan membuat tubuh dari segi sistem metabolisme dapat dilindungi bekerja untuk meningkatkan imunitas tubuh dan menjadi salah satu peningkatan energy (Al Hasanah et al., 2022). Di dalam bagian tengah batang pisang adanya desain yang begitu kecil jika diadakan perbandingan dengan konstruksi pada bagian yang di dalam ini menandakan bahwa mampu menjadi bahan baku untuk proses makanan yang sejak dahulu kala. selanjutnya ada banyak serat yang terkandung di dalamnya mampu membantu tubuh sesuai kebutuhan akan tetapi tidak begitu sering diperhatikan. Adapun yang menjadi komponen utama yakni batangnya. Maka dapat dijelaskan batang semu berupa pelepah berlapis yang menjulang serta dari tahapannya bersifat lebih kuat dan menjadi topangan pada daun maupun buah pisang sebenarnya yakni batang tersebut dengan kata lain adanya 80% air yang dikandung bahkan melebihi kemudian adanya selulosa maupun glukosa yang begitu signifikan dengan begitu pakan ternak menjadi alternatif penggunaannya (Husein et al., 2022).

Lapisan batang bagian dalam menjadi interpretasi yang akan dikelola sebagai hasil kripik. Kripik berbahan dasar batang pisang relatif murah untuk diproduksi dan memerlukan proses yang relatif sederhana. Beberapa sesi pelatihan pembuatan kripik pisang gedebok dapat digunakan untuk mengedukasi masyarakat, khususnya tentang cara memanfaatkan batang pisang untuk membuat kripik (Robiandi et al., 2022). Adapun interpretasinya mampu meningkatkan perekonomian lokal melalui perlindungan SDA yang tersedia dengan pemanfaatan yang signifikan pada daerah tersebut. Salah satunya Kabupaten Pulang Pisau, Kecamatan Kahayan, tepat di hilir Desa Hanjak Maju. Ada tanaman pisang dan tanaman lainnya di sana yang berpotensi. Masyarakat Kalimantan Tengah banyak membudidayakan pohon pisang di kebun, sawah, dan kebun pribadi. Setiap kali mereka menuai, banyak sekali orang yang menjual hasil panennya secara mentah atau tanpa mengolahnya terlebih dahulu (Hiden & Ningsih, 2021).

Sampai saat ini pohon pisang hanya dimanfaatkan buah atau daunnya saja. Selain itu, buahnya biasanya digunakan untuk membuat pisang goreng, kripik, atau campuran dengan bahan lain untuk olahan makanan, sedangkan daunnya biasanya dijual untuk digunakan sebagai pengganti kemasan makanan. Untuk sementara, batangnya digunakan sebagai pakan ternak atau dibiarkan membusuk tanpa diolah kembali. Sebagai bahan olahan, tanaman pisang belum dimanfaatkan secara maksimal; hanya buahnya saja yang dikonsumsi. Batang pohon pisang tidak dimanfaatkan atau dibuang (Hiden & Ningsih, 2021).

Sementara itu, batang pohon pisang digunakan sebagai obat karena memiliki sejumlah khasiat, seperti mampu meredakan bagian yang panas serta berfungsi untuk pengobatan melalui pemerasan bagian batangnya. Tidak hanya itu, ketika dikeringkan akan dipergunakan untuk

pemanfaatan bahan baku dalam menghasilkan suatu tali dalam penggunaan keseharian (Daryanto & Sya'roni et al., 2021).

Banyak sekali manfaat pohon pisang, mulai dari buah hingga batangnya. Pisang organik merupakan sumber nutrisi, mineral, dan pati yang baik dan bergizi tinggi. Tanaman pisang dapat ditemukan hampir di setiap kota dan tidak sulit untuk dilacak. Ada banyak manfaat yang dihasilkan dalam penggunaan batang pisang bahkan secara menyeluruh bisa dipergunakan. Selain kaya nutrisi, pengelolaan yang baik akan sangat berguna untuk variasi hasil makanan khusus (Cindarbumi & Mufid, 2021).

Di desa Hanjak Maju terdapat banyak sekali pohon pisang, yang mana kebanyakan masyarakat hanya memanfaatkan buahnya saja yang dijadikan sebagai kripik atau makanan olahan lainnya. Batang pisang biasanya tidak digunakan oleh masyarakat sehingga batang pisang hanya menjadi limbah yang tidak digunakan. Batang pisang masih sangat minim di manfaatkan oleh masyarakat di Desa Hanjak Maju. Oleh karena itu, dilakukan pelatihan pengolahan limbah batang pisang menjadi kripik gedebok pisang makanan atau cemilan yang memiliki nilai jual. Hal ini, bertujuan untuk memberdayakan masyarakat bagaimana cara mengolah limbah batang pisang menjadi bahan baku makanan atau cemilan yang memiliki daya jual sehingga pohon pisang tidak hanya buahnya saja yang dapat dimanfaatkan tetapi batang pisang juga dapat dimanfaatkan.

Namun, masih sedikit yang memanfaatkan batang pisang sebagai bahan baku olahan makanan, maka dari itu penulis melaksanakan pelatihan pembuatan kripik gedebok pisang, dengan harapan warga Desa Hanjak Maju dapat mengelola gedebok pisang agar menjadi suatu produk yang bernilai jual dan dapat di manfaatkan oleh warga Desa Hanjak Maju. Maka karena itu, dengan adanya pelatihan pembuatan kripik gedebok pisang sehingga masyarakat dapat memanfaatkan limbah batang pisang sebagai bahan baku olahan makanan kripik gedebok pisang. Maka kami tertarik mengambil judul yaitu "PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PEMANFAATAN LIMBAH GEDEBOK PISANG SEBAGAI BAHAN BAKU OLAHAN KRIPIK DI DESA HANJAK MAJU" yang menunjukkan suatu ekspektasi akan dipergunakan dalam rangka menunmbuhkan sektor ekonomi publik.

METODE PELAKSANAAN

Masyarakat di Desa Hanjak Maju, Kecamatan Kahayan Hilir, Kabupaten Pulang Pisau, Provinsi Kalimantan Tengah, menjadi fokus proyek pengabdian masyarakat ini. Untuk mengurangi sampah organik, masyarakat bisa membuat kripik pisang gedebok secara rutin. Limbah organik dari pohon pisang desa Hanjak Maju menjadi fokus kegiatan ini. Dengan menggunakan metode PAR (Participatory Action Research), limbah tersebut diubah menjadi produk kuliner yang bermanfaat dan menguntungkan. Kegiatan pembuatan kripik gedebok pisang dilaksanakan pada tanggal 5 Agustus 2023 di Desa Hanjak Maju, Kecamatan Kahayan Hilir, Kabupaten Pulang Pisau, Provinsi Kalimantan Tengah.

Metode PAR digunakan dalam proyek pengabdian masyarakat ini. Strategi ini juga digunakan untuk membedakan isu-isu yang ada di mata publik dan kemudian menangani isu-isu tersebut (berpikir kritis). Permasalahan yang terjadi adalah masih banyak masyarakat yang membuang limbah gedebok pisang begitu saja karena masih kurangnya kesadaran masyarakat mengenai pengelolaannya. Teknik pembuatan kripik gedebok pisang ini dapat menjadi jawaban atas permasalahan limbah batang pisang yang tidak termanfaatkan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tanaman pisang yang dipergunakan secara menyeluruh khususnya produk alaminya yang akan dimakan oleh masyarakat sebaliknya, beberapa bagian seperti jantung, batang, kulit buah,

umbi, dan bagian lain tidak selalu digunakan bahkan dibiarkan menjadi limbah (C. Di et al., 2022). Sehingga batang pisang yang tidak dimanfaatkan akan menumpuk sehingga menimbulkan bau yang tidak sedap sehingga menyebabkan pencemaran udara (P. Di et al., 2023).

Pengelolaan limbah organik gedebok pisang ini menjadi salah satu permasalahan yang masih awam dikalangan masyarakat desa Hanjak Maju. Gedebok pisang memiliki banyak manfaat, baik bagi lingkungan maupun kesehatan apabila dapat dimanfaatkan oleh masyarakat secara luas. Maka dari itu, alih-alih membiarkan gedebok pisang menjadi limbah, peneliti melakukan upaya untuk mengubah limbah tersebut menjadi produk yang bernilai jual dengan memberikan pelatihan kepada masyarakat desa Hanjak Maju.

Banyak masyarakat yang belum mengetahui pemanfaatan dan nilai gizi limbah batang pisang sebagai bahan umum dalam olahan makanan. Memanfaatkan limbah batang pisang yang diolah menjadi bahan makanan mentah memang saat ini tidak menjadi kendala karena sangat baik untuk dimanfaatkan, salah satunya adalah gedebok pisang yang dapat dijadikan sebagai camilan. kripik pisang gedebok misalnya (Azar et al., 2022), karena masih sedikit orang yang mengetahui kandungan pisang gedebok, begitupun pada masa kini. Bahkan, akan menjadi menarik sebagai alternatif produk olahan baru jika tersedia bumbu dan teknik memasak yang sesuai (Umariyah & Rum, 2022).

Pelatihan ini melibatkan Warga Desa, Guru dan 16 Siswa- siswi MIS Al- Muhajirin, berlokasi di kediaman Kepala Desa Hanjak Maju. Dalam pengolahan kripik ini juga tentunya dibutuhkan produk dengan kualitas yang baik (Setyani & Wibowo, 2021). Pelatihan pembuatan kripik gedebok pisang ini memerlukan alat dan bahan yang mudah dijangkau oleh berbagai kalangan dengan langkah pembuatan yang mudah. Pembuatan kripik gedebok pisang tidak memerlukan keahlian khusus dan tanpa biaya produksi yang tinggi karena alat dan bahan yang dibutuhkan sering dijumpai dalam kehidupan sehari-hari. Pembuatannya bisa dikerjakan oleh berbagai kalangan, baik dewasa, remaja, maupun anak-anak (selama dalam pengawasan orang tua). Sehingga, pembuatan kripik gedebok pisang tersebut sangat mudah, namun memerlukan upaya maksimal. Untuk menghasilkan kripik gedebok pisang hendaknya diperkirakan secara menyeluruh.

Dalam pemanfaatan limbah gedobok pisang menjadi kripik diperlukan bahan-bahan sebagai berikut: Batang pisang kapok, Tepung tapioka dan tepung beras, Garam dan micin, Ketumbar dan bawang putih, Daun salam dan telur, Kemiri dan kencur. Sedangkan Adapun langkah-langkah pembuatan kripik gedebok pisang sebagai berikut:

1. Siapkan gedebok pisang (bagian batang pisang yang berwarna putih) (Gambar 1)
2. Pada kripik gedebok pisang yang dihasilkan bagian dasar yang hendaknya ada yaitu gedebok pisang. Tidak semua jenis gedebok pisang bisa dijadikan sebagai kripik, hanya gedebok pisang kepok yang bisa digunakan dalam pembuatan kripik ini, karena gedebok pisang jenis ini mengandung lebih sedikit getah dan memiliki citarasa yang lebih gurih. Setelah gedebok pisang didapatkan, lalu dipotong-potong menjadi kotak (Gambar 2), maka rendamlah gedebok pisang tersebut kedalam air yang sudah diberi garam kurang lebih selama 1 jam (Gambar 3).
3. Gedebok pisang yang sudah direndam menggunakan air garam tersebut diangkat dan ditiriskan sampai kering. Kemudian dicelupkan ke adonan yang sudah dibuat menggunakan tepung tapioka dan tepung beras, setelah itu lalu digoreng dengan api sedang (Gambar 4).
4. Angkat dan tiriskan kripik yang sudah berwarna kecoklatan, diwadahi yang sudah dilapisi dengan kertas koran. Tiriskan semalaman agar minyaknya tiris (Gambar 6).
5. Siapkan pouch kemasan untuk mengemas kripik gedebok pisang dengan takaran masing-masing pouch seberat 50gr (Gambar 7). Kemasan juga ditambahkan stiker merk jual yang

memuat nama produk, cap halal, informasi tanggal produksi, dan tanggal kadaluarsa kripik gedebok pisang (**Gambar 8**).

6. Produk kripik gedebok pisang yang sudah siap dijual kemudian didistribusikan ke warung ataupun toko disekitar desa Hanjak Maju (**Gambar 9**).



Gambar 1. Proses persiapan bahan gedebok pisang



Gambar 2. Proses pemotongan gedebok pisang menjadi kotak Sedang.



Gambar 3. Proses perendaman gedebok pisang ke air yang sudah diberi garam.



Gambar 4. Proses penirisan gedebok pisang yang sudah direndam dengan air garam.



Gambar 5. Proses pencelupan gedebok pisang ke adonan tepung dan digoreng dengan api sedang.



Gambar 6. Proses penirisan kripik gedebok pisang yang sudah digoreng kecoklatan



Gambar 7. Proses packing kripik gedebok pisang kedalam kemasan pouch.



Gambar 8. Produk final kripik gedebok pisang yang sudah dikemas dan diberi label.



Gambar 9. Mengantar hasil olahan kripik gedebok pisang disetiap warung desa Hanjak Maju.



Persiapan pembuatan kripik pisang gedebok ini dilakukan untuk pembuatan usaha di kalangan publik khususnya mereka yang masih muda, dengan upaya menjadi ladang ilmu terhadap mereka untuk membuat limbah batang pisang dapat dimanfaatkan sebagai hasil akhirnya yaitu makanan yang menjadi ladang keuntungan finansial tambahan sehingga dapat memberi rintisan. Pada pemanfaatannya menjadi jajanan bergizi terhadap masyarakat (Sagajoka et al., 2021).

Perkumpulan seluruh pihak yang berada di wilayah tersebut dapat melengkapi gerakan pembuatan kripik gedebok pisang dengan memanfaatkan limbah batang pisang di cuaca dan

mengolahnya menjadi sebuah produk bernilai uang yang dapat dimanfaatkan sehari-hari dan menjadi makanan ringan harian. Dengan dibuatnya kripik gedebok pisang kita dapat mengurangi limbah batang pisang yang ada di Kota Hanjak Maju

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah dipaparkan diatas, Maka melalui pelatihan yang bertujuan untuk memberdayakan masyarakat, pembuatan limbah batang pisang menjadi olahan kripik gedebok pisang sebagai bahan baku makanan atau cemilan yang dapat dikonsumsi masyarakat di desa Hanjak Maju. Penyelenggaraannya dimulai melalui tahapan pengenalan persoalan dan hal yang dibutuhkan terhadap masyarakat yang berada di desa Hanjak Maju, dilanjutkan melalui perencanaan sampai pelaksanaan kegiatan pembuatan kripik gedebok pisang dihasilkan dari batang pisang. Memberikan pemahaman kepada masyarakat dalam produk pertanian menjadi pangan baru dengan menggunakan aplikasi alternatif produk pertanian yang belum dikenal secara umum di masyarakat. Alat yang sekedar memperluas jangkauan pemanfaatan tanaman pisang, menjadi batang tanaman pisang lebih berharga dan bermanfaat sebagai sumber bahan baku barang-barang manufaktur dibandingkan sebelumnya, tingginya nilai ekonomi yang didapatkan dengan pemanfaatan kripik pisang tersebut mulai dari penggunaan batang pisangnya serta tahapan untuk mengelolanya sebagai bagian siap untuk dikonsumsi terhadap seluruh masyarakat yang berada di ruang lingkup tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami tujukan terhadap seluruh pihak yang berkontribusi atas penyelenggaraannya kegiatan pelatihan pemanfaatan limbah gedebok pisang sebagai bahan baku olahan kripik di Desa Hanjak Maju, Kepala Desa Hanjak Maju beserta jajarannya, Warga Desa, Guru dan Siswa MIS Al-Muhajirin, Para pemuda dan Remaja Desa, serta Tim Pengabdian IAIN Palangka Raya.

DAFTAR PUSTAKA

- Al Hasanah, F., Annisa, G., Jannah, R., Yolanda, S. D., Warahmah, S., & Miza, N. A. (2022). Sosialisasi Pemanfaatan Batang Pisang sebagai Kripik untuk Membangkitkan Ekonomi Masyarakat Pesisir Pantai Desa Kota Pari, Kecamatan Patai Cermin, Kabupaten Seerdang Berdagai. *MARTABE : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(6), 2274–2284.
- Astuti Yuli Setyani, & Eka Adhi Wibowo. (2021). Pendampingan Peningkatan Nilai Jual Gedebok Pisang menjadi Bahan Olahan Pangan Kelompok Wanita Tani Suka Maju Kecamatan Kalikotes Klaten. *Sendimas 2021 - Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 268–275. <https://doi.org/10.21460/sendimasvi2021.v6i1.57>
- Azar, M. A. S., Rozi, A. F., Falih, A. A., & Reza, A. F. (2022). Pemanfaatan Batang Pisang Sebagai Pakan Ternak. *Jurnal Pengabdian Masyarakat : BAKTI KITA*, 3(1), 29–36. <https://doi.org/10.52166/baktikita.v3i1.3143>
- Cindarbumi, F., & Mufid, M. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Melalui “Pelatihan Pembuatan Kripik Dari Pelepah Pisang (Krisbog)” Bojonegoro. *Al-Umron : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 36–42. <https://doi.org/10.36840/alumron.v2i1.474>
- Di, C., Lopian, K., Tapanuli, K., Tinggi, S., Ekonomi, I., Washliyah, A., Tinggi, S., Ekonomi, I., & Washliyah, A. (2022). *Pisang Menjadi Produk Lokal Bernilai Ekonomi Ditengah Pandemi* Keywords: *Banana stems , Community Service Pendahuluan Pada awal bulan Maret 2020 telah diberlakukannya social distancing , physical distancing bagi*. 2(1).

- Di, P., Ledang, D., & Lenanguar, K. (2023). *Utilization Of Banana Bags Into Chips Processed Materials As Business Products To Improve The Msme Economy And Reduce Banana Bags Waste In Ledang*. 3(1), 328–335.
- Hartono, A., & Janu, P. B. H. (2013). Pelatihan Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Kerupuk. *Jurnal Inovasi Dan Kewirausahaan*, 2(3), 198–203.
- Hidayati, A. M., Alhakimi, D., Nurzaqilah, E., Husnah, F. S., Windasari, R., Murniati, S. W., Rahmawati, S., Loreti, W. A., Mataram, U., Studi, P., Bahasa, P., Keguruan, F., & Mataram, U. (2023). *Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara Volume 1, April 2023 MENGEMBANGKAN UMKM DESA LANGKO Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Keguruan dan Ilmu Alam korespondensi: mayhidayatialvia@gmail.com*. 1(April), 23–24.
- Hiden, H., & Ningsih, V. (2021). Inovasi Pemanfaatan Limbah Batang Pisang Menjadi Camilan “Kedebong Taro” Bernilai Ekonomis Di Desa Bagik Polak Barat. *Jurnal Bakti Nusa*, 2(2), 39–46. <https://doi.org/10.29303/baktinusa.v2i2.27>
- Husein, A. Al, Gematul, Hifziah, H., & Saputra, L. (2022). Pengabdian Kukerta Unri Desa Pongkai : Menguk Sisi Lain Gedebok Pisang Menjadi Olahan Makanan Ringan Sebagai Produk UMKM Muhd. *Maspul Journal of Community Empowerment*, 04(02), 250–255.
- Ida Fauziatun Nisa, & M. Iqbal Tawakkal. (2022). Pemberdayaan Ekonomi Desa Kandangan Melalui Pemanfaatan Pohon Pisang Menjadi Kerajinan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 1(2), 28–33. <https://doi.org/10.55606/jpmi.v1i2.194>
- 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. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v6i3.10542>
- Sagajoka, E., Nona, R. V., Antonia, Y. N., & Gobhe, D. (2021). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Borani Melalui Inovasi Pengolahan Keripik Batang Pisang (BAPIS). *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(4), 136–143. <https://doi.org/10.37478/abdika.v1i4.1257>
- Sya’roni, W., Mulyati, I. S., & Hidayat, M. N. F. (2021). PKM Pengolahan Batang dan Pelepeh Pohon Pisang untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Pakuniran, Kecamatan Pakuniran. *GUYUB: Journal of Community Engagement*, 2(3), 884–900. <https://doi.org/10.33650/guyub.v2i3.3026>
- Umariyah, S., & Rum, M. (2022). Pengaruh Bauran Pemasaran terhadap Keputusan Pembelian dan Alternatif Strategi Keripik Gedebok Pisang (Studi Kasus IKM Saeeku Kecamatan Soko Kabupaten Tuban). *Agriscience*, 3(1), 39–57. <https://doi.org/10.21107/agriscience.v3i1.15185>