



## **Pendampingan Inovasi Rasa dan Pengemasan Keripik Pisang Masyarakat Desa Tandilang dalam Meningkatkan Nilai Jual**

---

**Ainun Jariah**

UIN Antasari Banjarmasin,  
Kalimantan Selatan,  
Indonesia

**Nurul Widia**

UIN Antasari Banjarmasin,  
Kalimantan Selatan,  
Indonesia.

**Muftia 'Izzatul Amalia**

UIN Antasari Banjarmasin,  
Kalimantan Selatan,  
Indonesia

**Muhammad Zaki Ramadhan**

UIN Antasari Banjarmasin,  
Kalimantan Selatan,  
Indonesia

**Muhammad Zuhdi Permana**

UIN Antasari Banjarmasin,  
Kalimantan Selatan,  
Indonesia

**Seruni Sekar Arum**

UIN Antasari Banjarmasin,  
Kalimantan Selatan,  
Indonesia

**Sri Hartini**

UIN Antasari Banjarmasin,  
Kalimantan Selatan,  
Indonesia

**Mulyani**

UIN Antasari Banjarmasin,  
Kalimantan Selatan,  
Indonesia

\*Corresponding Author

Email: [mulyani@uin-antasari.ac.id](mailto:mulyani@uin-antasari.ac.id)

**Genesis Artikel**

Received : 18 September 2023

Revised : 18 September 2023

Accepted : 29 December 2023

Publish : 29 December 2023

**Abstrak**

Sebagian besar warga Desa Tandilang berprofesi sebagai petani/pekebun. Salah satu hasil kebun yang dimanfaatkan sebagai usaha sampingan adalah buah pisang. Pemanfaatan hasil kebun ini biasa dikembangkan menjadi keripik pisang. Akan tetapi, pengemasan keripik pisang yang diproduksi masih tergolong sederhana dengan rasa pada umumnya. Oleh sebab itu, Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi rasa dan pengemasan agar dapat meningkatkan nilai jual keripik pisang. Pada kegiatan ini dilakukan pendampingan menggunakan metode ABCD (*Asset Based Community Development*) dengan melibatkan partisipasi petani Desa Tandilang sebagai subyek utama untuk menciptakan inovasi pada keripik pisang. Kegiatan dilakukan selama 1 bulan mulai 15 Oktober hingga 15 November 2022. Langkah pendampingan dilakukan melalui tahap *inkulturasi, discovery, design, define, dan reflection*. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa potensi bahan baku yang mudah didapatkan, pengolahan pisang menjadi keripik dengan tambahan inovasi rasa dan pengemasan dapat meningkatkan nilai lebih pada produk tersebut. Selain itu juga, mampu meningkatkan keterampilan dan kreativitas bagi masyarakat, sehingga kemampuan berwirausaha bisa maksimal guna meningkatkan nilai jual pisang. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa usaha pembuatan keripik pisang dengan inovasi rasa dan pengemasan mampu meningkatkan nilai jual.

**Kata Kunci:** inovasi rasa; kemasan, nilai jual; pisang

**Abstract**

Most of the residents of Tandilang Village work as farmers/planters. One of the garden products that is used as a side business is bananas. The results of this garden are usually developed into banana chips. However, the packaging of the banana chips produced is still relatively simple with a general taste. Therefore, this Community Service aims to develop flavor and packaging innovations in order to increase the selling value of banana chips. In this activity, assistance was provided using the ABCD (Asset Based Community Development) method involving the participation of Tandilang Village farmers as the main subject to create innovations in banana chips. Activities were carried out for 1 month from 15 October to 15 November 2022. Assistance steps were carried out through the inculturation, discovery, design, define and reflection stages. The results of the activity show that the potential for easy-to-obtain raw materials, processing bananas into chips with additional

flavor and packaging innovations can increase the added value of the product. Apart from that, it is also able to increase skills and creativity for the community, so that entrepreneurial abilities can be maximized in order to increase the selling value of bananas. The evaluation results show that the business of making banana chips with flavor and packaging innovations is able to increase sales value.

**Key Words:** taste innovation; packing; sale value; banana

#### Cara Mensitasi :

Jariah, A., Widia, N., Amalia, M.I., Ramadhan, M.Z., Permana, M.Z., Arum, S.S., Hartini, S., Mulyani. (2023). Pendampingan Inovasi Rasa dan Pengemasan Keripik Pisang Masyarakat Desa Tandilang dalam Meningkatkan Nilai Jual. *Jalujur: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. Vol 2 (No. 2), 79-88.



This is an open access article under the CC-BY License

(<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

#### Pendahuluan

Desa Tandilang merupakan salah satu desa di Kecamatan Batang Alai Timur, Kabupaten Hulu Sungai Tengah, Kalimantan Selatan. Desa ini terletak di daerah pegunungan yang cukup jauh dari perkotaan. Kondisi tanah di daerah tersebut terbilang subur sehingga 90% mata pencaharian warga di desa tersebut adalah petani/pekebun. Hasil dari perkebunan meliputi sayuran dan buah-buahan, dimana salah satunya adalah pisang. Pisang merupakan salah satu jenis komoditas pertanian dalam kelompok buah-buahan yang sudah dikenal secara luas oleh masyarakat lokal maupun global. Ketersediaan buah pisang di Desa Tandilang sangat melimpah, karena sifat tanamannya yang cocok dengan iklim pertumbuhan di daerah tropis sehingga mudah tumbuh dan berbuah tanpa mengenal musim (Badan Pusat Statistik, 2019).

Desa Tandilang memiliki banyak sumber daya alam yang potensial untuk dimanfaatkan. Adapun salah satu potensi atau aset yang dimiliki oleh masyarakat Desa Tandilang adalah melimpahnya tanaman pisang di berbagai tempat dan kemauan masyarakat untuk berwirausaha melalui pemanfaatan modal yang telah ada. Maka, melalui kegiatan pendampingan ini bisa menjadi langkah yang tepat dalam meningkatkan potensi yang dimiliki, yaitu dengan mengadakan demonstrasi atau pelatihan pengemasan serta inovasi rasa pasca produk (Sopiah dkk., 2019; Susanti dkk., 2020).

Buah pisang termasuk salah satu hasil pertanian yang memiliki umur simpan tidak lama, berkisar hanya 21-30 hari. Sebagai buah klimaterik, pisang yang dipanen akan mengalami peningkatan laju respirasi dengan mengeluarkan CO<sub>2</sub> secara mendadak (Basri dkk., 2021). Zat ini menguraikan tepung dan merubahnya menjadi gula, sehingga mempercepat pemasakan buah pisang. Buah pisang yang terlalu masak berpotensi pembusukan dan tidak bisa lagi dikonsumsi. Akhirnya pisang menjadi terbuang dan mubadzir. Oleh karena itu, sebagai upayaantisipasi dari kerusakan tersebut, diperlukan diversifikasi produk melalui bentuk pengolahan pisang seperti keripik (Hartoyo dkk., 2019). Beberapa warga Desa Tandilang menjadikan pisang sebagai sebuah usaha sampingan dengan membuatnya menjadi keripik pisang.

Usaha produk hasil olahan berupa keripik pisang ini dijalankan baik oleh

remaja maupun ibu-ibu Desa Tandilang. Produk keripik pisang menjadi ciri khas Desa Tandilang tetapi proses pengolahannya masih sederhana. Keripik pisang yang dibuat oleh beberapa warga di Desa Tandilang memiliki rasa yang sebanding dengan rasa keripik pisang yang dijual di kota-kota pada umumnya. Namun, karena pengemasannya yang sederhana dan hanya dijual pada warga di sekitar, maka produk olahan warga tersebut kurang dikenal dan belum memiliki daerah pemasaran yang cukup luas.

Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dikembangkan produk hasil olahan keripik pisang menjadi lebih menarik dan memiliki aneka rasa yang berbeda. Dalam upaya pengembangan tersebut maka perlu pemahaman mengenai bagaimana berinovasi dalam membuat produk memiliki rasa yang beragam hingga pengemasan yang rapi dan menarik (Chaniago dkk., 2022). Hal ini bertujuan agar warga setempat dapat memahami dan menjual produk tidak hanya di desa tersebut namun juga ke daerah-daerah yang lain serta mampu bersaing dengan produk-produk olahan yang di jual di kota-kota.

## Metode

Metode Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) menggunakan ABCD (*Asset Based Community Development*). Metode ABCD merupakan model pendekatan dalam rangka pengembangan masyarakat. Metode ABCD memiliki prinsip utama yang mengarah kepada pemanfaatan dan pendayagunaan aset, potensi, serta kekuatan yang terdapat di sekitar lingkungan masyarakat, baik yang dimiliki secara individu maupun komunitas masyarakat (Endah, 2020). Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Tandilang, Kecamatan Batang Alai Timur, Kabupaten Hulu Sungai Tengah dimulai pada tanggal 15 Oktober 2022 sampai dengan 15 November 2022.

Kegiatan pengabdian ini berperan sebagai perantara atau fasilitator untuk membantu terwujudnya harapan atau tujuan utama, yakni pengembang kemasan dan inivasi rasa dalam meningkatkan nilai jual produk keripik pisang. Adapun tahapan kegiatan ABCD meliputi inkulturasi, *discovery*, *design*, *define*, dan refleksi.

**Inkulturasi.** Tahap awal dalam metode ABCD adalah inkulturasi atau proses pengenalan dalam rangka membangun kepercayaan kepada kelompok masyarakat. Kegiatan ini dilakukan dengan menjalin komunikasi secara langsung melalui bentuk partisipasi dari segala rutinitas yang melibatkan orang banyak pada masyarakat mitra (Fatma dkk., 2021). Tahapan ini bermaksud untuk mengungkapkan bahwa masyarakat dapat memahami maksud dan kegiatan yang akan dilakukan selama pengabdian, serta memiliki pemahaman bahwa masyarakat lokal yang akan bergerak untuk mengembangkannya. Kegiatan dapat berupa silaturahmi ke tokoh masyarakat, ikut kegiatan yang ada di masyarakat, serta interaksi lainnya. Informasi yang terkumpul dari tahapan ini dapat berguna untuk mengetahui aset di Desa Tandilang dan merencanakan kegiatan pengembangan selanjutnya

**Discovery** atau lebih dikenal dengan proses pengkajian atas potensi yang dimiliki masyarakat. Langkah ini merupakan langkah awal dalam proses ABCD, dengan melihat kembali terkait pekerjaan, kegiatan, keahlian dan keterampilan yang dimiliki masing-masing orang. Manfaat pengkajian ini adalah melihat kembali potensi apa saja yang perlu diidentifikasi guna menunjang sebuah perubahan (Maulana, 2019). Tahapan ini dilakukan melalui *Focus Group Discussion* (FGD) dan *interview* bersama masyarakat untuk menentukan aset apa yang akan diperdalam dalam bentuk program pengabdian.

**Design** atau mengatur rencana perubahan. Proses atas prosedur yang harus

dilakukan dan direncanakan secara matang dan sistematis, karena dengan *planning* (rencana) yang terstruktur akan memberikan harapan untuk terwujudnya tujuan yang diinginkan (Chaniago dkk., 2022). *Output* yang dihasilkan dalam tahap perancangan ini yaitu dirumuskannya rencana pengembangan kegiatan, seperti pelatihan mengenai pengemasan dan pengembangan rasa pada produk olahan keripik pisang sebagai bentuk inovasi pelaksanaan kewirausahaan untuk meningkatkan nilai jual komoditi pertanian.

**Define** adalah tahapan inti yang memberikan kesempatan bagi masyarakat dalam mendefinisikan potensi dan aset yang dimiliki (Kurniawan dkk., 2022). Kegiatan ini dimulai dengan melaksanakan program kerja dari rencana kegiatan yang dibuat pada tahap sebelumnya, yaitu pembuatan pengemasan dan pengembangan rasa keripik pisang.

**Reflection.** Tahapan ini merupakan langkah terakhir yang bertujuan sebagai tindak lanjut untuk mengetahui sejauh mana metode ABCD membawa dampak perubahan. Seiring berjalannya kegiatan, masyarakat mulai menyadari bahwa keripik pisang tidak hanya dikemas dengan plastik biasa namun juga dapat dikemas dengan plastik yang lebih tahan lama dan label yang membuat tampilan lebih menarik. Selain itu juga varian rasa dari keripik pisang tidak monoton dan dapat diberi varian rasa yang lain, sehingga dapat menarik lebih banyak konsumen dan nilai jualnya lebih tinggi.

## Hasil dan Pembahasan

Desa Tandilang merupakan sebuah wilayah yang berada di Kecamatan Hulu Sungai Tengah. Sektor pertanian yang dihasilkan di desa ini cukup melimpah, terutama getah dan pisang. Hampir di semua wilayah desa, baik di pekarangan rumah, ladang, persawahan terdapat tanaman pisang yang bisa berbuah. Namun masih banyak masyarakat setempat yang belum memanfaatkan hasil panen buah pisang ini dengan maksimal. Berdasarkan hasil observasi, masyarakat kurang memperhatikan tanaman pisang yang ditanam di pekarangan rumahnya, sehingga ketika sudah berbuah dan dipanen akan dikonsumsi sendiri atau dijual ke tengkulak dengan harga yang rendah. Terkadang pisang yang tidak habis dikonsumsi juga mengalami pembusukan dan mubadzir.

Pelatihan pengolahan pisang menjadi program utama dalam pengabdian ini, karena kegiatan tersebut efektif yang bertujuan untuk membuat pisang lebih awet dan meningkatkan nilainya ketika dijual (Fatma dkk., 2021). Makanan olahan yang dipilih yaitu keripik pisang. Pembuatan keripik yang mudah, dengan bahan dan alat yang sederhana, serta produknya memiliki nilai jual cukup tinggi menjadi alasan utama dalam pemilihan olahan keripik pisang ini. Pendampingan ini dilaksanakan secara langsung kepada masyarakat Desa Tandilang.

## Pelaksanaan Pendampingan

### 1) Proses Awal

Sebelum melakukan pendampingan pada masyarakat, proses awal yang harus dilakukan oleh pendamping adalah meminta izin kepada tokoh masyarakat setempat. Pendamping mendatangi rumah salah satu *owner* keripik pisang Desa Tandilang dengan menceritakan sedikit mengenai rencana program demo masak, yaitu pendamping pemanfaatan pengolahan pisang menjadi keripik untuk meningkatkan nilai jual dan penambahan citra rasa. Setelah mendapatkan perizinan, pendamping mulai melakukan pendekatan dan menggali informasi

mendalam seputar tema yang diangkat oleh pendamping (Rawi dkk., 2019).

## 2) Inkulturasi (Proses Pendekatan)

Tahap inkulturasi merupakan kunci kesuksesan dalam sebuah pendampingan masyarakat. Dalam tahapan ini pendamping melakukan proses pengenalan dan pendekatan dengan masyarakat, sebagai cara untuk melakukan riset, pembelajaran, dan pemecahan masalah yang terjadi di lingkungan tersebut. Selain itu, proses sosialisasi juga sudah dilakukan pendamping untuk dapat mengetahui kebiasaan, adat istiadat, kehidupan sosial, dan aktivitas keagamaan masyarakat setempat (Tawakkal & Cahyaningrum, 2023).

Adapun kegiatan yang dilakukan antara lain wawancara semi formal dengan tujuan *assessment* data pada masyarakat. Selanjutnya, kegiatan *Focus Group Discussion* (FGD) dilakukan bersama beberapa warga masyarakat yang bertujuan untuk memberikan validasi data yang telah terkumpul (Sanova dkk., 2022). Kemudian pendamping melakukan interaksi sosial guna membangun hubungan kemanusiaan melalui cara mengikuti aktivitas harian, yaitu ikut ke arisan, ikuttahlilan, maulid habsyi dan mengikuti solat berjamaah secara rutin

Pembentukan kelompok riset dalam pendampingan ini bertujuan untuk mempermudah dalam menggali data dan memperlancar proses pendampingan (Muftianti dkk., 2019). Pendamping memfokuskan untuk membentuk kelompok riset di RT 01 karena sudah melakukan tahap inkulturasi di daerah ini. Kelompok riset terdiri dari beberapa warga setempat yang akan diberikan pendampingan terkait inovasi rasa keripik pisang serta pengemasannya.

## 3) Discovery

Dalam tahapan ini, pendamping melakukan wawancara untuk menemukenali tentang kesuksesan yang pernah dicapai. Pendekatan ini didasarkan pada realitas bahwa setiap orang pasti pernah mempraktekkan strategi perilaku kesuksesan yang berbeda-beda (As'ari dkk., 2022). Dari diskusi yang dilakukan, menghasilkan bahwa tanaman pisang dan keahlian memasak masyarakat setempat menjadi aset potensial untuk selanjutnya dikembangkan. Berdasarkan pernyataan salah satu warga, bahwa pernah membuat beraneka macam olahan pisang, seperti keripik pisang, roti pisang, pisang *crispy*, bolu pisang, dan lainnya. Makanan olahan pisang ini biasanya akan diproduksi untuk keluarganya sendiri. Hal ini bisa menjadi aset individu yang potensial untuk mengolah pisang.

## 4) Dream

Pendamping mengajak masyarakat untuk melalui tahap *dream* atau membayangkan mimpi serta harapan yang ingin dicapai di masa depan untuk menjadi kenyataan. Langkah ini diharapkan dapat menjadi pendorong dalam menggambarkan hal positif sebagai cara untuk maju, yang didasarkan pada kondisi di masa lalu (Rawi dkk., 2019). Dalam proses *dream*, pendamping menggunakan skala prioritas dan berdiskusi mengenai pengolahan yang tepat untuk memanfaatkan buah pisang. Kemudian bersama masyarakat telah disepakati harapan-harapan seperti berikut ini.

1. Pengolahan Kripik pisang
2. Pengolahan Roti pisang

3. Pengembangan aneka rasa pisang
4. Pemasaran produk yang meluas

Dari harapan tersebut berupa impian masyarakat yang ingin dicapai dalam rangka menjadi perubahan yang baik. Namun semua harapan tersebut tidak dapat dijadikan sebagai perubahan, sehingga perlu dipilih salah satu sebagai skala prioritas perubahan. Dengan beberapa pertimbangan, pemilihan ditetapkan pada pengolahan keripik pisang.

#### **5) Design (Perencanaan Aksi)**

Design merupakan tahapan untuk merancang langkah-langkah yang digunakan untuk mewujudkan harapan yang diimpikan. Tahapan ini berupa pembuatan strategi dalam melakukan pengelolaan pisang menjadi lebih terbaru sehingga masyarakat luas dapat menyukai produk tersebut (Guntur & Umar, 2022). Strategi tersebut akan direalisasikan melalui bentuk program kerja. Dalam tahap ini akan dilakukan pelatihan mengenai pengemasan dan pengembangan rasa pada produk olahan keripik pisang sebagai bentuk inovasi pelaksanaan kewirausahaan untuk meningkatkan nilai jual komoditi pertanian.

#### **6) Define (Proses Aksi Partisipatif)**

Hasil pembahasan tersebut memberikan pandangan bahwa masyarakat ingin melakukan pengolahan keripik pisang yang diberikan inovasi rasa manis dan dikemas dengan menarik untuk kemudian dapat dipasarkan secara luas (Basri dkk., 2021). Proses pengolahan keripik biasa dengan keripik manis memang tidak berbeda jauh. Namun dengan tambahan rasa manis, masyarakat diharapkan akan lebih menyukai produk tersebut. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat keripik pisang manis antara lain:

1. Buah pisang tua yang kulitnya berwarna hijau
2. Larutan gula pasir
3. Minyak goreng
4. Alat perajang pisang
5. Kompor dan penggorengan

#### **Proses Pengolahan**

Langkah yang pertama, buah pisang dikupas dan direndam dalam air untuk menghilangkan getahnya. Kemudian iris pisang menggunakan alat perajang dengan bentuk memanjang tipis melintang, selanjutnya cuci bersih irisan pisang tersebut menggunakan air mengalir. Lalu tiriskan, dan lanjutkan untuk membuat larutan gula dengan cara mencampurkan air bersama gula pasir ke panci, kemudian rebus hingga mendidih. Selanjutnya memasuki langkah penggorengan keripik pisang. Dimulai dari mempersiapkan minyak ke dalam wajan dan tunggu hingga panas. Masukkan secukupnya irisan pisang dan digoreng hingga menjadi keripik. Jika sudah cukup kering, masukkan larutan gula ke dalam keripik pisang untuk memberikan rasa manis. Apabila warnanya sudah kuning kecoklatan, keripik pisang bisa diangkat dan ditiriskan. Keripik pisang manis sudah jadi dan siap untuk dikemas.

## Pengemasan dan Pemasaran

Hasil dari proses pemanfaatan buah pisang menjadi olahan keripik ini akan dijadikan sebagai modal dalam menunjang kegiatan usaha dan menambah penghasilan masyarakat (Amelia dkk., 2020; Muftianti dkk., 2019). Maka dari itu, pengemasan dilakukan semenarik mungkin agar produk dapat memiliki daya tarik tersendiri dan terlihat bernilai ekonomis tinggi. Selain itu. Pembuatan label juga menjadi bagian penting dalam pemasaran guna memberikan ciri khas terhadap suatu produk.

Pertama pengemasan yang menggunakan *Standing Pouch* dan label untuk mengetahui asal produk olahan. Kedua, pengembangan varian rasa menggunakan topping *Dip Glaze*. Pelaksanaan pendampingan ini dilakukan bersama masyarakat selama dua kali, pertama pengemasan dan yang kedua pemasaran.



Gambar 1. Bentuk Label dan Pengemasan Keripik Pisang Desa Tandilang

## 7) Destiny (Monitoring dan Evaluasi Program)

Sebagai tahapan terakhir dalam kegiatan pelatihan ini, evaluasi program dilaksanakan untuk mengetahui sejauh mana keberhasilan kegiatan yang telah dilakukan. Dalam mengevaluasi suatu kegiatan, hal utama yang diperlukan yaitu pengenalan dan pengetahuan terhadap perubahan yang paling signifikan. Melalui program ini bisa membangun kesadaran masyarakat Desa Tandilang dalam memanfaatkan aset dan potensi yang ada di sekitar lingkungan. Melihat sebelum adanya pendampingan, masyarakat hanya mengolah buah pisang untuk dijadikan sebagai cemilan keluarga saja. Namun setelah pelatihan, masyarakat menjadi tahu dan mau dalam memanfaatkan buah pisang menjadi sebuah olahan yang bernilai ekonomis.

Kegiatan evaluasi dilakukan untuk mempermudah masyarakat dalam menjalankan kegiatan perputaran ekonomi di kehidupan sehari-hari (Amelia dkk., 2020). Tujuan terakhir dalam proses pengabdian ini adalah terjadinya perubahan kehidupan yang lebih baik. Namun, melaksanakan perubahan tersebut juga tidak segampang membalikkan telapak tangan. Dalam proses pendampingan ini, masyarakat Desa Tandilang sebagai subyek dari kegiatan ini telah melalui berbagai proses pemberdayaan. Mulai dari penyadaran terhadap aset sekitar dan potensi

diri, masalah di lingkungan sekitar yang tidak disadari, membangun partisipasi melalui proses FGD, dan merencanakan strategi guna memecahkan masalah, serta melakukan kegiatan sebagai langkah dalam merealisasikan strategi tersebut. Masyarakat juga begitu antusias untuk menjalankan kegiatan-kegiatan tersebut.

Berdasarkan monitoring dan evaluasi dari hasil kegiatan, beberapa faktor yang menjadi pendukung dan penghambat proses pendampingan antara lain:

### 1. Faktor Pendukung

- Dukungan tokoh masyarakat Desa Tandilang terhadap pengelolaan keripik pisang.
- Ketersediaan buah pisang yang siap diolah melimpah.
- Ketersediaan modal awal dari subyek pendamping sebagai pendukung pelaksanaan pengelolaan keripik pisang.
- Antusiasme masyarakat yang tinggi dalam mengikuti segala proses kegiatan pendampingan

### 2. Faktor Penghambat

- Keterbatasan waktu yang diberikan saat pendampingan

Mengingat pemasaran produk keripik pisang manis yang dilakukan masih sebatas simulasi, maka diperlukan tindak lanjut secara berkala seperti pengenalan pasar sasaran agar tercapainya tujuan yaitu menambah penghasilan masyarakat (Amelia dkk., 2020). Demonstrasi pengemasan dan pengembangan rasa pada produk olahan keripik pisang dilaksanakan pada kegiatan yasinan ibu-ibu yaitu pada hari minggu bertepatan dengan tanggal 30 November 2022. Pendamping memilih hari tersebut agar lebih mudah dan apa yang akan disampaikan dapat diterima oleh ibu-ibu disana secara keseluruhan.

Kegiatan ini dilaksanakan dengan dengan membawa keripik pisang jualan warga disana dan keripik pisang yang telah dikemas ulang dan diberi varian rasa yang berbeda. Selanjutnya, mempraktikkan bagaimana cara pengemasan dan pemberian rasa pada keripik pisang tersebut. Pendamping memberikan penjelasan mengenai perbedaan kedua kemasan tersebut dan hasil yang diperoleh.

Kegiatan ini diterima dengan baik oleh masyarakat Desa Tandilang. Masyarakat menyukai cara pengemasan yang lebih rapi dan menerima varian rasa yang disarankan. Dengan demikian, masyarakat memiliki usaha produk makanan keripik pisang sesuai dengan yang telah diajarkan atau diberikan saran mengenai cara pengemasan produk. Pendampingan yang kedua dilaksanakan pada tanggal 14 November 2022 yaitu dengan memasarkan produk keripik pisang dengan rasa yang beraneka ragam dan kemasan yang menarik untuk dijual dalam kegiatan safrah amal. Kegiatan pemasaran tersebut berhasil karena banyak masyarakat yang membeli keripik pisang dengan varian rasa tersebut.

## Kesimpulan

Berdasarkan uraian dalam pembahasan, maka dapat diperoleh beberapa kesimpulan antara lain: (1) Kegiatan pendampingan demo masak dapat mendorong masyarakat untuk memiliki kemauan dalam memanfaatkan aset sekitar dan potensi yang dimiliki. (2) Proses demo masak dilakukan bersama masyarakat setempat dengan melewati tahap inkulturasi, membangun kelompok riset, dan dilanjutkan dengan tahapan 5D yaitu *discovery* (mengungkap masa lalu), *dream* (memimpikan



masa depan), *design* (perencanaan aksi), *define* (proses aksi partisipatif), dan *destiny* (monitoring dan evaluasi program). (3) Program utama aksi pendampingan dilakukan melalui praktek langsung pembuatan keripik, pengemasan, dan pemasaran.

### Daftar Pustaka

- Amelia, Y., Yuliansyah, & Winata, A. (2020). Pelatihan Peningkatan Value Ekonomi dan lingkungan Pondok Pesantren untuk Sustainability di Era Society 5.0. *Yumary: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 19–24.
- As'ari, H., Yusepri, O., Aditya, R. M., Ramadhani, M. A., Perdana, M. A., Manurung, S. S., Gultom, P. R., Sari, W. M., Tarigan, I., Hutasoit, H. A., & Tamrin, L. (2022). Eco-Enzym: Pemanfaatan Sampah Organik Menjadi Produk Serbaguna Di Kelurahan Kampung Baru. *Diklat Review: Jurnal manajemen pendidikan dan pelatihan*, 6(2), 187–192. <https://doi.org/10.35446/diklatreview.v6i2.1112>
- Basri, M., Insani, M., Hermawan, R., Saputri, W., Karuniawati, M., Rahayu, R., Dewi, N. A., As'ari, R. A., Pradani, W., & Ramadhani, A. P. (2021). Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang dan Opak Mini Pelangi: Inovasi Produk Pemanfaatan Hasil Kebun di Desa Mekar Sari. *Buguh: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), Article 1. <https://doi.org/10.23960/buguh.v1n1.108>
- BPS, B. P. S. dan D. J. H. (2019). *Produksi Tanaman Buah-Buahan*. <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/960>.
- Chaniago, R., Ode, H., Lasamadi, R. D., & Lamusu, D. (2022). Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang dan Penentuan Harga Pokok (HPP) pada Kelompok Mitra di Desa Buon Mandiri Kecamatan Luwuk Utara. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 4(3), Article 3. <https://doi.org/10.57214/pengabmas.v4i3.122>
- Endah, K. (2020). Pemberdayaan Masyarakat: Menggali Potensi Lokal Desa. *Moderat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan*, 6(1), 135–143.
- Fatma, Y., Wardani, K., & Sutopo, U. (2021). Pemanfaatan Buah Pisang Menjadi Olahan Keripik Manis Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Jual. *Prodimas: Prosiding Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 49.
- Guntur, & Umar, N. (2022). Pendampingan Dan Pelatihan Pembuatan Bahan Ajar Berbasis Multimedia Untuk Meningkatkan Kompetensi Guru Pada Madrasah Tsanawiah Negeri Gowa. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 1659–1668.
- Hartoyo, Koswara, S., & Sulasih. (2019). Peningkatan Nilai Tambah Usaha Olahan Keripik Pisang Di Desa Tenajar, Kabupaten Indramayu, Jawa Barat. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 251–257. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.5.3.251-257>
- Kurniawan, E. S., Fatmaryanti, S. D., Pratiwi, U., & Ramadhani, F. N. (2022). Pendampingan Penyusunan Bahan Ajar Digital bagi Guru SMK di Kabupaten Purworejo. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 13(3), 516–522. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v13i3.10840>
- Maulana, M. (2019). Asset-Based Community Development: Strategi Pengembangan Masyarakat di Desa Wisata Ledok Sambi Kaliurang. *EMPOWER: Jurnal Pengembangan Masyarakat Islam*, 4(2), 259–278.
- Muftianti, A., Kelana, J. B., & Samsudin, A. (2019). Pendampingan Penyusunan Bahan Ajar Berbasis Literasi Sains Dalam Menumbuhkan Cinta Lingkungan Das Citarum Pada Guru-Guru SD Se Kabupaten Bandung Barat (Program Pengabdian di Kabupaten Bandung Barat). *Jurnal Pengabdian*

- Masyarakat (JPM-IKP)*, 2(02), 55–59. <https://doi.org/10.31326/jmp-ikp.v2i02.445>
- Rawi, R. D. P., Lewenusssa, R., & Karmila, K. (2019). Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Sebagai Sarana Peluang Bisnis Dan Kreatifitas Mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Sorong. *Abdimas: Papua Journal of Community Service*, 1(2), 24–30. <https://doi.org/10.33506/pjcs.v1i2.518>
- Sanova, A., Syahri, W., Yusnidar, Y., & Afrida, A. (2022). Pelatihan Penyusunan Modul Kimia Berbasis Kearifan Lokal bagi Guru SMA di Sungai Penuh Jambi. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA: Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat*, 3(3), 561–567. <https://doi.org/10.33394/jpu.v3i3.5994>
- Sopiah, Murdiono, A., Martha, J. A., Prabowo, S. H. W., & Fitriana. (2019). Pelatihan dan Pendampingan Penyusunan Bahan Ajar Bagi Guru SMA 5 Kediri. *Jurnal Karinov*, 2(1), 52–56.
- Susanti, E., Yusuf, M., Araiku, J., Scristia, S., Kurniadi, E., & Simarmata, R. H. (2020). Pendampingan Penyusunan Bahan Ajar Berbasis Multimedia bagi Kelompok Guru Sekolah Dasar di Desa Petunang Kabupaten Musi Rawas. *Jurnal Anugerah*, 2(1), 1–11. <https://doi.org/10.31629/anugerah.v2i1.2173>
- Tawakkal, M. I., & Cahyaningrum, V. D. (2023). Pelatihan dan Pendampingan Produksi Keripik Pisang Varian Rasa sebagai Produk Kewirausahaan bagi Ibu PKK Desa Kalianyar Kecamatan Kapas Kabupaten Bojonegoro. *Al-Umron: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 43–50. <https://doi.org/10.32665/alumron.v3i2.1446>