

## **Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT) Srikandi di Desa Pace, Kabupaten Jember, berbasis inovasi pertanian dalam upaya peningkatan nilai tambah produk pisang**

**Halimatus Sa'diyah, Vega Kartika Sari, Riza Yuli Rusdiana, Sri Hartatik, Kacung Hariyono, Rani Aprillia Rahmawati, Suci Wulaningtyas Prasetyo**

Departement of Agronomy, Faculty of Agriculture, University of Jember, Indonesia

Penulis korespondensi : Halimatus Sa'diyah  
E-mail : sadiyah@unej.ac.id

Diterima: 03 Februari 2026 | Direvisi: 14 April 2026 | Disetujui: 14 April 2026 | Online: 30 April 2026  
© Penulis 2026

### **Abstrak**

Kelompok Wanita Tani (KWT) Srikandi di Desa Pace, Kecamatan Silo, Kabupaten Jember, menjadikan budidaya kopi sebagai kegiatan pertanian utama mereka, dengan budidaya pisang sebagai sumber pendapatan tambahan. Namun, kelompok ini menghadapi keterbatasan yang signifikan, seperti kurangnya akses terhadap bibit pisang berkualitas tinggi dan kurangnya inovasi dalam pengembangan produk berbasis pisang, yang mengurangi daya saing pasar mereka. Inisiatif keterlibatan masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas ekonomi kelompok tersebut melalui program pelatihan terstruktur yang berfokus pada teknik pengolahan pisang yang inovatif. Kegiatan tersebut meliputi presentasi edukatif dan praktik langsung, khususnya mengajarkan pembuatan “pisang coklat lumer” — keripik pisang yang dilapisi cokelat leleh. Pelatihan ini menggunakan varietas pisang lokal yaitu Kepok dan Sebulen, dipilih karena mudah diperoleh dan tekstur keripik yang renyah. Sebanyak 23 peserta mengikuti program ini. Hasil evaluasi menggunakan kuesioner menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta dalam pembuatan dan pemasaran produk, termasuk wawasan tentang pendekatan pemasaran digital. Program ini berhasil memberdayakan anggota KWT Srikandi untuk menciptakan produk pisang bernilai lebih tinggi, berkontribusi pada pembangunan ekonomi berkelanjutan dan kewirausahaan di tingkat lokal.

**Kata kunci:** inovasi produk; pisang; pemberdayaan; nilai tambah; wirausaha

### **Abstract**

The Srikandi Women Farmers Group (KWT) in Pace Village, Silo District, Jember Regency, engages in coffee cultivation as their main agricultural activity, with banana farming serving as a supplementary income source. However, the group encounters significant limitations, such as insufficient access to high-quality banana seedlings and a lack of innovation in banana-based product development, which reduces their market competitiveness. This community engagement initiative aimed to enhance the group's economic capacity through a structured training program focused on innovative banana processing techniques. The activities included educational presentations and workshops, specifically teaching the preparation of “pisang coklat lumer” — banana chips coated with melted chocolate. The training utilized local banana varieties, including Kepok and Sebulen, chosen because they are easy to obtain and have a crispy chip texture. A total of 23 participants took part in the program. The outcome showed increased participant competence in both product-making and marketing, including insights into digital marketing approaches. This program successfully empowered members of KWT Srikandi to create higher-value banana products, contributing to sustainable economic development and entrepreneurship at the local level.

**Keywords:** product innovation; banana; empowerment; value addition; entrepreneurship

---

## PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat melalui Kelompok Wanita Tani (KWT) menjadi salah satu strategi penting dalam peningkatan kesejahteraan ekonomi rumah tangga pedesaan. Di Desa Pace, Kecamatan Silo, Kabupaten Jember, KWT Srikandi telah mengembangkan budidaya kopi sebagai komoditas utama dan pisang sebagai komoditas pendukung untuk menopang pendapatan keluarga. Komoditas hortikultura seperti pisang menjadi salah satu sumber penopang ekonomi masyarakat di berbagai daerah di Indonesia. Namun, pengolahan hasil pertanian, khususnya pisang, masih dilakukan secara konvensional sehingga nilai tambah yang dihasilkan belum maksimal (Cahyawati, 2020).

Permasalahan utama yang dihadapi oleh KWT Srikandi terletak pada keterbatasan bibit unggul serta minimnya pengetahuan dan keterampilan dalam inovasi produk olahan pisang. Akibatnya, potensi pisang-pisang lokal belum dimaksimalkan secara optimal. Pisang memiliki nilai strategis karena siklus panennya yang lebih singkat dan ketersediaannya yang melimpah sepanjang tahun, menjadikannya peluang usaha yang potensial jika diolah menjadi produk bernilai jual tinggi (Kusna & Anam, 2021). Masyarakat Indonesia mengonsumsi pisang dalam berbagai bentuk, secara langsung sebagai buah segar maupun dalam bentuk olahan seperti keripik, sale, dan aneka makanan ringan lainnya (Pratiwi et al., 2024; Sari dkk., 2025). Kondisi ini mendorong dipilihnya KWT Srikandi sebagai mitra dalam kegiatan pengabdian masyarakat yang fokus pada pengembangan inovasi olahan pisang. Program ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan anggota KWT dalam mengolah pisang menjadi produk seperti pisang coklat lumer yang digemari banyak kalangan, memiliki daya simpan lebih lama, dan potensi pasar yang luas.

Secara nasional, potensi pengembangan produk olahan pisang masih sangat terbuka. Data dari Badan Pusat Statistik (BPS, 2023) menunjukkan bahwa produksi pisang di Indonesia pada tahun 2023 mencapai lebih dari 8 juta ton, menempatkan Indonesia sebagai salah satu produsen pisang terbesar di dunia. Namun, sebagian besar hasil panen hanya dijual dalam bentuk segar dengan harga relatif rendah. Inovasi pengolahan diperlukan untuk meningkatkan nilai tambah produk dan memperpanjang umur simpan, salah satunya dalam bentuk camilan kekinian seperti keripik pisang atau pisang coklat lumer. Penelitian Susanti dkk. (2020) menunjukkan bahwa pengemasan dan proses pengolahan yang tepat dapat meningkatkan mutu sensorik dan daya tahan keripik pisang secara signifikan.

Harapan dari kegiatan pengabdian ini adalah terwujudnya KWT Srikandi sebagai kelompok usaha mandiri yang mampu menghasilkan produk olahan pisang berkualitas, bernilai ekonomi, dan memiliki daya saing di pasar lokal hingga digital. Dengan peningkatan keterampilan produksi, pengetahuan pemasaran, dan pemanfaatan teknologi sederhana, diharapkan suatu kelompok masyarakat mampu menciptakan peluang ekonomi baru yang berkelanjutan di wilayah pedesaan (Rahmawati dkk., 2025).

## METODE

Strategi pelaksanaan kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan *Community Development* yang dikombinasikan dengan metode *Service Learning*. Pendekatan ini dipilih untuk mendorong partisipasi aktif masyarakat dalam setiap tahapan kegiatan melalui keterlibatan langsung, serta memberikan nilai pembelajaran dan pemberdayaan berkelanjutan kepada mitra. Kegiatan diterapkan pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Srikandi yang berlokasi di Desa Pace, Kecamatan Silo, Kabupaten Jember, pada bulan Juli 2025. Kegiatan berlangsung dengan rangkaian proses pendampingan yang terdiri dari penyuluhan, pelatihan, praktik langsung, dan evaluasi hasil pelatihan.

Pihak yang terlibat dalam kegiatan ini meliputi tim dosen dari kelompok riset Plasma Nutfah Program Studi Agronomi Universitas Jember yang juga melibatkan mahasiswa, serta KWT Srikandi sebagai mitra utama. Bentuk keterlibatan mitra bersifat aktif, yaitu tidak hanya sebagai peserta sosialisasi, tetapi juga turut berpartisipasi dalam praktik langsung pembuatan inovasi olahan pisang, mulai dari tahap persiapan bahan hingga pengemasan produk. Selain itu, mitra juga dilibatkan dalam

Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT) Srikandi di Desa Pace, Kabupaten Jember, berbasis inovasi pertanian dalam upaya peningkatan nilai tambah produk pisang

diskusi mengenai pemasaran produk hasil inovasi agar dapat diterapkan secara berkelanjutan sebagai peluang usaha lokal. Pada akhir kegiatan, evaluasi dilakukan untuk mengetahui penambahan pengetahuan dan keterampilan peserta, menggunakan kuesioner. Rangkaian proses kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan kemampuan anggota KWT dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah yang memiliki daya saing pasar.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi pelatihan inovasi olahan pisang dihadiri 23 peserta meliputi ketua, pengurus, dan anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Srikandi. Sosialisasi pertama dipaparkan terkait pemilihan target pasar dikarenakan tahap awal dalam memulai bisnis yaitu menentukan target pasar yang akan dituju sesuai dengan karakteristik produk yang akan dikembangkan. Hal yang perlu diperhatikan yaitu segmentasi pasar dikarenakan pada suatu bisnis tidak akan sepenuhnya memenuhi keinginan setiap pelanggan sehingga perlu pengelompokan konsumen berdasarkan karakteristik tertentu untuk membantu memilih target pasar yang dapat menguntungkan dan mengembangkan bisnis (Bayhaqi dkk., 2022; Nadja & Halimah, 2021). Pemaparan materi oleh tim pengabdian tersebut disambut dengan antusias oleh peserta dengan mengajukan beberapa pertanyaan terkait cara melakukan pemasaran produk agar usaha tersebut dapat diterapkan pada KWT Srikandi.

Tanaman pisang merupakan komoditas yang dibudidayakan selain kopi untuk menunjang kebutuhan masyarakat serta menambah pendapatan. Desa Pace, Kecamatan Silo, Kabupaten Jember memiliki jenis tanaman pisang lokal yang banyak dibudidayakan yaitu pisang Kepok dan pisang Sebulen yang biasanya dikonsumsi dalam kondisi buah sudah matang dan dijual, tetapi harga jual di pasar cukup rendah sehingga banyak masyarakat memilih untuk dikonsumsi pribadi. Kondisi tersebut menunjukkan perlunya upaya pengolahan dan pemanfaatan pisang lokal tersebut menjadi produk yang memiliki nilai tambah agar dapat meningkatkan nilai jual, memberikan kontribusi ekonomi yang lebih besar bagi KWT Srikandi, dan memperluas peluang pasar (Ningsih dkk., 2024; Sukawati dkk., 2025). Peluang pasar menjadi aspek penting dalam proses pengembangan komoditas pisang lokal, salah satunya yaitu pemanfaatan pisang sebagai bahan baku produk olahan yang lebih menjangkau pasar dengan mengikuti perubahan pola konsumsi masyarakat yang lebih cenderung menyukai produk olahan yang praktis. Hal ini dapat meningkatkan nilai tambah dari pisang lokal dengan meningkatkan daya saing pasar, memperpanjang umur simpan produk, serta memberikan nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan penjualan buah segar (Raditya dkk., 2024). Peluang pasar yang jelas dalam pengelolaan pisang akan meningkatkan pendapatan petani serta mendorong pertumbuhan ekonomi desa secara berkelanjutan.



**Gambar 1.** Sosialisasi dan Penyuluhan Inovasi Olahan Pisang

Kegiatan sosialisasi dilanjutkan dengan penyerahan alat dan bahan yang diperlukan dalam pelatihan inovasi olahan pisang kepada KWT Srikandi di Desa Pace, Kecamatan Silo, Kabupaten Jember. Alat dan bahan yang dibagikan antara lain kompor, wajan, spatula, alat perajang pisang, pisau, coklat batang, coklat bubuk, dan gula halus, sebagai penunjang dalam praktik pembuatan olahan pisang.

Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT) Srikandi di Desa Pace, Kabupaten Jember, berbasis inovasi pertanian dalam upaya peningkatan nilai tambah produk pisang

Penyerahan dilakukan secara langsung di lokasi kegiatan kepada Ketua KWT Srikandi. Penyerahan alat dan bahan ini memiliki kesan positif yaitu menunjukkan keseriusan dalam kegiatan. KWT Srikandi terlibat langsung dalam praktik pembuatan olahan pisang, serta berkontribusi menyediakan bahan yaitu buah pisang Kepok dan pisang Sebulen dengan tingkat kematangan yang sesuai untuk diolah menjadi produk keripik.



**Gambar 2.** Penyerahan Alat dan Bahan Inovasi Olahan Pisang

Kegiatan kedua yaitu pelatihan terkait inovasi olahan pisang dengan materi yang disampaikan meliputi alat, bahan, dan langkah - langkah pembuatan pisang coklat lumer. Pisang coklat lumer merupakan makanan olahan berbahan dasar pisang yang dilapisi dengan coklat meleleh yang masuk ke dalam kategori camilan yang memiliki cita rasa manis dan tekstur renyah sehingga digemari oleh berbagai kalangan mulai dari anak - anak hingga dewasa (Hafizhoh et al., 2023). Pisang coklat lumer menjadi salah satu bentuk inovasi dalam pengolahan hasil pertanian untuk meningkatkan nilai tambah dan daya jual produk. Inovasi ini sangat tepat diterapkan pada KWT Srikandi dikarenakan pembuatan yang mudah serta bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan produk ini mudah didapatkan. Pemilihan jenis pisang yang tepat dilakukan agar bahan yang digunakan terjamin kualitas dan rasa. Pisang Kepok atau Saba biasanya menjadi bahan utama yang cocok dibuat keripik karena rasanya yang gurih tetapi warna keripik cenderung kuning pucat sehingga perlu penambahan pewarna untuk menambah kesan cantik (Sumbawati dkk., 2023).



**Gambar 3.** Kegiatan Pembuatan Keripik Pisang

Desa Pace, Kecamatan Silo memiliki jenis pisang lokal yang berpotensi digunakan sebagai bahan keripik yaitu pisang Sebulen yang memiliki tekstur yang renyah jika dijadikan keripik dan memiliki warna yang cantik yaitu kuning keemasan tetapi memiliki rasa yang sedikit hambar. Beberapa jenis pisang lokal memang cocok digunakan dalam inovasi olahan dikarenakan keripik yang telah digoreng akan diberi topping berupa coklat yang dilelehkan sehingga menambah rasa yang dapat meningkatkan nilai jual produk (Basri dkk., 2021). Keripik pisang memiliki bentuk irisan yang tipis dan digoreng menggunakan minyak panas sehingga menghasilkan produk yang kering dan renyah dengan kandungan lemak tinggi dan kadar air rendah.

Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT) Srikandi di Desa Pace, Kabupaten Jember, berbasis inovasi pertanian dalam upaya peningkatan nilai tambah produk pisang

Setelah proses penggorengan, dilanjutkan pada tahap pemberian topping keripik dengan cara mencampurkan lelehan coklat. Lelehan coklat tersebut terdiri dari campuran minyak goreng, coklat batang, coklat bubuk, dan gula halus yang dipanaskan pada wajan yang besar agar memudahkan dalam tahap pencampuran. Keripik pisang yang telah dilapisi coklat kemudian dikemas menggunakan plastik jenis tinwall guna menjaga kerenyahan produk serta memperpanjang masa simpannya (Tahapan lengkap sebagaimana pada Gambar 4). KWT Srikandi ikut berpartisipasi penuh dalam kegiatan ini sehingga peserta tidak hanya melihat saja namun melakukan praktik bersama sehingga menambah pemahaman peserta dalam pembuatan pisang coklat lumer.



**Gambar 4.** Tahap Pembuatan Keripik Pisang Coklat Lumer

Produk pisang coklat lumer dianjurkan untuk dikonsumsi dalam keadaan dingin karena dapat meningkatkan cita rasa (Ranjani dkk., 2024). Meskipun disimpan dalam suhu rendah, kualitas produk tetap terjaga, dengan tekstur keripik yang tetap renyah. Pisang coklat lumer merupakan makanan ringan kekinian yang cukup digemari oleh berbagai kalangan sehingga menjadi solusi bagi KWT Srikandi untuk menambah pemahaman dan keterampilan sehingga dapat dipraktikkan secara mandiri, baik untuk konsumsi sendiri maupun untuk bisnis di Desa Pace, Kecamatan Silo. KWT Srikandi dapat menerapkan inovasi tersebut dengan melakukan pemasaran di sekitar lingkungan dan dapat memanfaatkan teknologi digital untuk pemasaran online.

Setelah seluruh rangkaian kegiatan dilaksanakan, tahap akhir pengabdian dilakukan melalui evaluasi berupa pengisian kuesioner dan diskusi bersama peserta. Berdasarkan data kuesioner dari sepuluh responden, hasil evaluasi pada aspek pengemasan dan pemasaran secara online menunjukkan tingkat pemahaman yang sangat tinggi. Seluruh responden (100%) menyatakan telah mengetahui informasi apa saja yang perlu dicantumkan dalam kemasan produk serta memahami harga pasar penjualan keripik pisang berdasarkan jenis kemasan yang digunakan. Pemahaman terhadap pemasaran modern juga terlihat sangat baik. Seluruh responden mengaku telah mengenal sistem penjualan online, mengetahui berbagai platform yang dapat dimanfaatkan untuk berjualan, serta memahami cara memasarkan produk keripik pisang melalui media sosial.

Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT) Srikandi di Desa Pace, Kabupaten Jember, berbasis inovasi pertanian dalam upaya peningkatan nilai tambah produk pisang

Hasil kuesioner anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Srikandi di Desa Pace juga menunjukkan bahwa sebagian besar responden telah memiliki pemahaman yang baik mengenai produk olahan pisang, khususnya keripik pisang coklat. Hampir seluruh pertanyaan dijawab “Ya”, mulai dari pengetahuan tentang jenis olahan pisang, proses pembuatan, alat dan bahan yang digunakan, hingga pemahaman mengenai kemasan beserta kelebihan dan kekurangannya. Selain itu, responden juga cukup memahami aspek pemasaran, baik secara langsung maupun melalui penjualan online, termasuk pengetahuan tentang harga pasar, platform penjualan, serta cara menjual produk secara daring. Temuan ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Pace berjalan dengan baik dan sesuai dengan kebutuhan mitra. Melalui kegiatan ini, anggota KWT Srikandi diharapkan semakin percaya diri dalam mengembangkan usaha keripik pisang secara lebih optimal, sehingga mampu meningkatkan nilai tambah produk serta mendukung perekonomian keluarga dan kelompok.

## SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pendampingan yang dilaksanakan di Kelompok Wanita Tani (KWT) Srikandi Desa Pace, Kecamatan Silo, Kabupaten Jember menunjukkan hasil yang positif dan konstruktif dalam upaya peningkatan kapasitas masyarakat, khususnya dalam mengolah komoditas lokal menjadi produk bernilai tambah. Melalui pelatihan inovasi olahan pisang berupa pembuatan pisang coklat lumer, peserta menunjukkan antusiasme dan partisipasi aktif, yang mencerminkan semangat untuk berkembang serta membuka peluang usaha baru berbasis potensi lokal. Refleksi dari kegiatan ini menegaskan bahwa pendekatan edukatif dan partisipatif sangat efektif dalam memberdayakan masyarakat, khususnya kelompok perempuan. Adapun rekomendasi yang dapat disampaikan adalah perlunya keberlanjutan program pendampingan dalam bentuk pelatihan lanjutan, peningkatan keterampilan pemasaran digital, serta pembentukan sistem produksi yang berkelanjutan agar inovasi yang telah diperoleh dapat diimplementasikan secara mandiri dan berdampak langsung terhadap peningkatan ekonomi keluarga. Dukungan dari berbagai pihak, termasuk pemerintah daerah dan institusi pendidikan, juga sangat dibutuhkan untuk memastikan keberhasilan jangka panjang dari program pemberdayaan ini.

Setelah kegiatan pengabdian selesai dilaksanakan, KWT Srikandi menunjukkan inisiatif yang baik dengan melanjutkan kegiatan secara mandiri. Anggota kelompok mulai mengadakan praktik produksi secara berkala dengan memanfaatkan alat dan bahan yang telah diberikan. Praktik mandiri ini mencerminkan keberhasilan transfer pengetahuan dan keterampilan yang telah diberikan selama pelatihan. Keberlanjutan ini menegaskan bahwa program pengabdian tidak hanya berhenti pada pelatihan semata, tetapi telah membentuk kemandirian dan motivasi usaha dalam diri peserta, sehingga berdampak langsung pada peningkatan kapasitas ekonomi rumah tangga. Untuk memperkuat capaian ini, diperlukan sinergi antara mitra, akademisi, dan pemerintah desa dalam membangun sistem usaha yang berkelanjutan.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Universitas Jember atas dukungan pendanaan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Kelompok Tani Wanita (KWT) Desa Pace atas kontribusi, kerja sama, dan partisipasi aktif sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana dengan baik.

## DAFTAR RUJUKAN

- Basri, M., Insani, M., Hermawan, R., Saputri, W., Rahayu, R., Dewi, N. A., Akib, R., 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), 10–16. <https://doi.org/10.23960/buguh.v1n1.108>
- Bayhaqi, H., Aslami, N., Islam, U., & Sumatra, N. (2022). Identifikasi Pasar, Segmen dan Target Pasar Sasaran Bisnis Asuransi. *MAMEN: Jurnal Manajemen*, 1(1), 111–118. <https://doi.org/10.53697/emak.v7i2.3710>

Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT) Srikandi di Desa Pace, Kabupaten Jember, berbasis inovasi pertanian dalam upaya peningkatan nilai tambah produk pisang

- Cahyawati, N. (2020). Analisis Nilai Tambah Keripik Pisang Kepok dan Sistem Pemasaran Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) di Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis: Journal of Agribusiness Science*, 8(1), 111–118. <https://doi.org/23960/jiia.v8i1.4335>
- Kusna, S. L., & Anam, K. (2021). Pelatihan Pengolahan Pelepah Pisang Guna Peningkatan Ketrampilan dan Ekonomi Masyarakat. *Al-Umron: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 1–7. <https://doi.org/10.32665/alumron.v2i1.735>
- Nadja, R. A., & Halimah, A. S. (2021). Segmentasi Pasar Produk Keripik Pisang Industri Rumah Tangga Morinawa. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis (JEPA)*, 5(2), 334–342. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2021.005.02.06>
- Ningsih, S., Fitria, T. N., Dewi, M. W., Nurcahyani, M. B., Aisah, T., & Zania, R. F. (2024). Pemanfaatan Olahan Pisang Sebagai Tambahan Pendapatan Ibu-Ibu PKK di Desa Keden Kalijambe Sragen. *Budimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 06(02), 232–239. <https://doi.org/0.29040/budimas.v6i2.14414>
- Pratiwi, A., Lauren, S., Fatimah, V. H., Novyani, Z., Maulidina, A., Kimia, P. S., Pendidikan, F., Pengetahuan, I., & Pendidikan, U. (2024). Analisis Metabolomik Pisang Ambon Lumut pada Tahap Pasca Panen sebagai Metode Rapid-Analysis Pematangan Buah Metabolomic Analysis of Pisang Ambon Lumut at Post-Harvest Stage as a Rapid-Analysis Method of Ripening Fruit PENDAHULUAN Pisang merupakan buah ya. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 17(2), 160–171. <https://doi.org//10.20961/jthp.v17i2.65822>
- Raditya, M. R., Salsabila, N., Gunawan, P. S., Ramadhan, R., & Pratama, R. H. (2024). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pengolahan Keripik Pisang di Toko Karya Mandiri. *Welfare: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(4), 761–766. <https://doi.org/10.30762/welfare.v2i4.1847>
- Rahmawati, F., Soesilowati, E., Priambodo, M. P., & Prastiwi, L. F. (2025). Penguatan Ekonomi Lokal Melalui Digitalisasi UMKM perempuan: Studi Kasus Kelompok Tani Wanita Desa Sidodadi. *Jurnal AbdiMas Nusa Mandiri*, 7(2), 0–7. <https://doi.org/10.33480/abdimas.v7i2.6435>
- Ranjani, D. E., & Yunita, T., & Khotimah, S. (2024). Analisis SWOT Pada UMKM Pisang Lumer Crispy. *JIMU: Jurnal Ilmiah Multidisipliner*, 2(2), 410–417. <https://doi.org/10.70294/jimu.v2i02.376>
- Sari, V. K., Sa'diyah, H., Rusdiana, R. Y., Hartatik, S., Hariyono, K., Saputra, Y. P., & Christy, R. T. (2025). Pemberdayaan KWT Srikandi dalam Budidaya Pisang Unggul Hasil Kultur Jaringan di Desa Pace Kabupaten Jember. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JPKM) TABIKPUN*, 6(2), 137–144. <https://doi.org/10.23960/jpkmt.v6i2.224>
- Statistik, B. P. (2023). Badan Pusat Statistik (BPS), “Statistik Produksi Hortikultura 2023: Komoditas Buah,” BPS.
- Sukawati Sukawati, Moh Habibul Mujtaba, Rosa Kamelia Sari, Siti Afifah, & Sindi Rosadi. (2025). Pembuatan Keripik Pisang Lumer dalam Pengembangan Usaha Mikro dengan Pemanfaatan Sumber Daya Di Desa Sri Menanti. *NUSANTARA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 292–299. <https://doi.org/10.55606/nusantara.v4i2.4818>
- 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.
- Syariah Hafizhoh, Ananda Sholih, Arif Rio, Audy Ayuni, Delvina Sari, Dewi Aryanti, Nadila Aulia, & Rini Amelia. (2023). Pemasaran Usaha Sangcok (Pisang Coklat) Dalam Perspektif Islam. *Journal of Creative Student Research*, 1(4), 229–237. <https://doi.org/10.55606/jcsrpolitama.v1i4.2265>