

Pengembangan usaha kuliner berbasis potensi lokal melalui pemanfaatan pisang raja di Desa Cipadang

Pradita Syaharani¹, Indah Permata Sari¹, Fitri Wijaya¹, M.Aditya¹, Emilda¹, Siti Komariah Hildayanti¹, Rum Hendarmin²

¹Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Indo Global Mandiri, Indonesia

²Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Indo Global Mandiri, Indonesia

Penulis korespondensi : Pradita Syaharani

E-mail : syaharanidita098@gmail.com

Diterima: 03 September 2026 | Direvisi: 07 Oktober 2026 | Disetujui: 11 Oktober 2026 | Online: 28 Oktober 2026

© Penulis 2026

Abstrak

Pisang Raja merupakan salah satu komoditas pertanian yang melimpah di Desa Cipadang, Kecamatan Gedong Tataan, Kabupaten Pesawaran, namun pemanfaatan pisang raja oleh masyarakat masih terbatas sebagai buah konsumsi sehingga ekonominya relatif rendah dan sebagian hasil panen berpotensi tidak dimanfaatkan secara optimal. Metode yang digunakan adalah Pelatihan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah pisang raja menjadi olahan godog-godog yang memiliki nilai tambah dan berpotensi dipasarkan. Mitra kegiatan adalah Ibu rumah tangga dan pelaku usaha kecil. Tahapan yang digunakan meliputi observasi, penyuluhan, demonstrasi pembuatan, serta evaluasi kegiatan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta memahami proses pengolahan pisang raja menjadi godog-godog, mulai dari pemilihan bahan, pengolahan, hingga pengemasan sederhana. Kegiatan ini juga meningkatkan wawasan peserta mengenai peluang usaha berbasis pangan lokal serta pentingnya diferensiasi produk untuk meningkatkan nilai jual. Dengan demikian, pemanfaatan pisang raja menjadi godog-godog dapat menjadi salah satu alternatif dalam mengembangkan usaha skala rumah tangga dan meningkatkan nilai tambah komoditas lokal.

Kata kunci: komoditas lokal; nilai tambah; olahan pisang; usaha kuliner; pemberdayaan masyarakat

Abstract

Raja bananas are one of the abundant agricultural commodities in Cipadang Village, Gedong Tataan District, Pesawaran Regency, but the use of Raja bananas by the community is still limited to consumption as fruit, so the economy is relatively low and some of the harvest has the potential to be underutilized. The method used is Training. This community service activity aims to improve the knowledge and skills of the community in processing Raja bananas into godog-godog, which has added value and potential for marketing. The partners in this activity are housewives and small business actors. The stages used include observation, counseling, demonstration of making, and activity evaluation. The results show that participants understand the process of processing Raja bananas into godog-godog, from selecting ingredients, processing, to simple packaging. This activity also broadens participants' knowledge about business opportunities based on local food and the importance of product differentiation to increase selling value. In this way, using Raja bananas to make godog-godog can be one alternative for developing home-scale businesses and increasing the added value of local commodities.

Keywords: local commodities; added value; banana-based dishes; culinary business; community empowerment

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil pisang terbesar, dimana 50% dari produksi pisang di Asia dihasilkan oleh Indonesia dan setiap tahun produksinya semakin meningkat (Sukawaty, 2022). Tanaman pisang (*Musa paradisiaca* Linnaeus) merupakan salah satu komoditas tanaman buah unggulan di Indonesia (Mairawita et al., 2025). Tanaman pisang merupakan tanaman yang cocok pada berbagai kondisi daerah, baik di daerah tropis maupun sub tropis tanaman tersebut dapat tumbuh dengan subur (Sadapotto & Hasan, 2020). Pisang tidak hanya dikonsumsi sebagai buah segar, tetapi juga memiliki potensi untuk diolah menjadi berbagai produk pangan yang bernilai tambah. Diversifikasi olahan pisang menjadi salah satu strategi dalam meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal sekaligus membuka peluang usaha bagi masyarakat. Berbagai kegiatan pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa pelatihan diversifikasi produk olahan pisang mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta mendorong tumbuhnya usaha berbasis pangan lokal.

Berdasarkan data Produksi Tanaman Buah-buahan Tahun 2023, Provinsi Lampung menghasilkan pisang sebanyak 1.322.030 ton, menjadikannya sebagai komoditas buah dengan produksi tertinggi dibandingkan jenis buah lainnya di daerah tersebut. Tingginya produksi pisang menunjukkan bahwa Lampung memiliki potensi sumber daya yang besar untuk dikembangkan melalui diversifikasi produk olahan (Badan Pusat Statistik, 2023). Namun, pemanfaatan pisang di tingkat masyarakat masih didominasi dalam bentuk buah segar sehingga nilai tambah yang diperoleh relatif rendah. Selain itu pisang yang mudah busuk bisa diolah menjadi produk tahan lama dan dapat meningkatkan nilai jualnya (Yuliana et al., 2025). Oleh karena itu, diperlukan inovasi pengolahan menjadi produk siap jual, olahan pisang yang menjadi salah satu potensi lokal masih sangat minim dalam hal diversifikasi dan inovasi, sehingga penawarannya di pasar masih di sajikan secara tradisional dan kurang menarik minat konsumen yang lebih luas.

Desa Cipadang, Kecamatan Gedong Tataan, Kabupaten Pesawaran merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi hasil panen pisang raja yang cukup melimpah. Meskipun demikian, pemanfaatan pisang raja oleh masyarakat masih didominasi sebagai buah konsumsi atau dijual dalam bentuk segar sehingga nilai jualnya relatif rendah. Pada saat panen melimpah, sebagian hasil panen belum dimanfaatkan secara optimal sehingga berpotensi mengalami penurunan kualitas apabila tidak segera diolah. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa potensi komoditas lokal masih perlu dikembangkan melalui inovasi produk yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi.

Untuk dapat memberdayakan masyarakat bisa dilakukan dengan memanfaatkan potensi lokal yang dimiliki desa dimana masyarakat tinggal (silvia puspita, 2020). Sebagian besar kegiatan pengabdian sebelumnya berfokus pada olahan keripik pisang, sale pisang, atau tepung pisang. Sementara itu, pemanfaatan pisang raja menjadi olahan godo-godo yang dipadukan dengan edukasi pengemasan dan pemasaran masih jarang dilaporkan. Oleh karena itu, kegiatan ini menawarkan kebaruan melalui pelatihan pembuatan godo-godo pisang sebagai produk siap jual yang berpotensi meningkatkan nilai tambah komoditas lokal.

Pengembangan produk olahan pisang yang modern dan bernilai jual tinggi merupakan solusi strategis untuk pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal (Mendo et al., 2025). Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan mengolah pisang raja, yaitu makanan tradisional yang diadaptasi sebagai produk siap jual. Pengolahan ini tidak hanya memberikan variasi produk pangan, tetapi juga meningkatkan nilai tambah pisang raja melalui proses pengolahan, pengemasan, dan pemasaran sederhana. Dengan adanya inovasi tersebut, masyarakat diharapkan memperoleh alternatif usaha rumahan yang memanfaatkan bahan baku lokal sehingga mampu meningkatkan pendapatan keluarga.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan melalui penyuluhan, demonstrasi pembuatan godo-godo berbahan dasar pisang raja. Pembangunan ekonomi yang tangguh adalah pembangunan ekonomi yang berbasis potensi lokal, masyarakat menyadari potensi yang dimilikinya dan mereka dapat mengembangkan potensi tersebut hingga menjadi keunggulan lokal (Sunandar et al., 2017). Pendekatan tersebut sejalan dengan berbagai program pemberdayaan masyarakat yang menekankan pentingnya diversifikasi produk lokal sebagai upaya meningkatkan nilai ekonomi dan kemandirian masyarakat. Proses pelatihan dapat berjalan dengan baik apabila dilakukan secara terencana dan menggunakan metode yang tepat (Lantowa et al., 2023).

Berdasarkan uraian tersebut, tujuan kegiatan pengabdian ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Cipadang dalam mengolah pisang raja menjadi olahan pisang siap jual, meningkatkan nilai tambah komoditas lokal, serta mendorong terciptanya peluang usaha berbasis potensi desa yang berkelanjutan.

METODE

Lokasi dan Mitra

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat bertempat di Balai Desa Cipadang, Kecamatan Gedong Tataan, Kabupaten Pesawaran, Provinsi Lampung. Mitra kegiatan ini adalah Masyarakat Desa Cipadang khususnya Ibu-ibu PKK dan Kader Desa, dengan jumlah peserta sebanyak 33 orang.

Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan, tim pengabdian menyiapkan materi yang akan disampaikan, bahan dan peralatan yang diperlukan untuk demonstrasi pengolahan pisang raja, serta kemasan produk. Persiapan dilakukan agar kegiatan pelatihan dan demonstrasi dapat berlangsung dengan baik dan sesuai dengan tujuan kegiatan.

Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan diawali dengan penyampaian materi mengenai potensi pisang raja sebagai bahan pangan lokal yang dapat dikembangkan menjadi produk olahan berbasis potensi lokal. Selanjutnya dilakukan demonstrasi pembuatan godo-godo pisang raja secara langsung oleh tim pengabdian. Sebelum demo masak dimulai, setiap bahan diperjelas takarannya agar menghasilkan produk yang enak termasuk jenis pisang yang direkomendasikan dan pisang yang tidak dianjurkan (Mekarini et al., 2026). Peserta diberikan kesempatan untuk mengamati proses pengolahan dan mengikuti penjelasan pada setiap tahapan. Setelah produk selesai dibuat, dilakukan penyajian dan pengenalan pengemasan sebagai produk siap jual.

Tahap Monitoring dan Evaluasi

Evaluasi menjadi tahap terakhir dari setiap produksi (Sari et al., 2024). Evaluasi dilakukan melalui sesi tanya jawab dan diskusi dengan peserta untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta terhadap materi yang telah disampaikan. Selain itu, evaluasi dilakukan melalui pengamatan terhadap respons dan antusiasme peserta selama kegiatan berlangsung. Evaluasi bertujuan mengukur sejauh mana tujuan program tercapai serta mengidentifikasi area yang memerlukan perbaikan (Iqbal & Faizal Makhrus, 2024).

Indikator keberhasilan

Indikator keberhasilan kegiatan dilihat dari pemahaman terhadap materi, serta keterampilan peserta dalam pengolahan pisang raja menjadi godo-godo.

Teknik analisis data

Data hasil kegiatan dianalisis secara deskriptif kualitatif berdasarkan hasil posttest setelah kegiatan berlangsung. Data tersebut digunakan untuk menggambarkan kemudahan memahami materi, peningkatan pengetahuan, kemudahan mempraktikkan olahan pisang, dan keinginan menerapkan untuk usaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada 22 Juli 2026 di Balai Desa Cipadang, Kecamatan Gedong Tataan, Kabupaten Pesawaran, Provinsi Lampung. Peserta dalam kegiatan ini berjumlah 33 orang yang terdiri dari ibu-ibu PKK dan kader desa. Pelaksanaan dari kegiatan ini terdiri dari Sosialisasi mengenai godo-godo pisang dan demonstrasi pembuatan. Pemilihan sasaran ini didasarkan pada pertimbangan bahwa kelompok tersebut merupakan motor penggerak utama dalam rumah tangga dan masyarakat, sehingga hasil pelatihan dapat langsung dipraktikkan dan memberikan dampak ekonomi nyata (Wibowo et al., 2025)

Sesi Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan dengan memberikan penjelasan kepada peserta mengenai pemanfaatan pisang raja sebagai bahan pangan yang dapat diolah menjadi produk bernilai tambah. Pada kegiatan ini, para peserta tampak aktif berdiskusi dan antusias mempelajari potensi pisang sebagai sumber pangan lokal bernilai tambah (Mairawita et al., 2025). Materi yang disampaikan meliputi pengenalan Godo-Godo pisang, potensi pemanfaatan pisang raja sebagai bahan olahan, serta peluang pengembangan produk menjadi makanan yang memiliki nilai jual. Kegiatan sosialisasi godo-godo pisang seperti terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Sosialisasi Godo-Godo Pisang

Sesi Pelatihan

Pada kegiatan ini diawali dengan memberikan brosur terkait tahapan membuat olahan pisang kepada peserta sehingga peserta dapat fokus mengamati demonstrasi pembuatan olahan pisang tanpa perlu mencatat atau khawatir lupa terkait urutan tahapan tersebut. Peserta diajarkan langkah langkah membuat produk olahan pisang yang higienis, enak, dan memiliki kualitas yang baik agar bisa bersaing di pasaran. Setelah itu, pelatihan dilanjutkan dengan memberikan pengetahuan tentang cara menjual produk secara lebih luas (Zinta & Illahi, 2025). Setelah pembagian brosur langkah selanjutnya melakukan demonstrasi proses pembuatan olahan pisang. Berikut gambar tim pelaksana yang sedang melakukan demonstrasi, kegiatan tersebut terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Pelaksanaan Demonstrasi Kegiatan Pembuatan Godo-godo Pisang

Bahan dan peralatan yang perlu di butuhkan adalah Pisang raja, kelapa parut, tepung terigu, garam, gula pasir, minyak goreng, kompor gas, pisau, baskom, alat penghalus, wajan, sutil, tirisan. Proses pembuatan godo-godo pisang di mulai dari pengupasan, penghalusan, pencampuran bahan, pembentukan adonan dan penggorengan.

Tahapan dalam pembuatan godo-godo pisang yaitu, *pertama*, kupas pisang, *kedua*, haluskan pisang, *ketiga*, campur semua bahan, *keempat*, adonan di bentuk bulat, *kelima*, adonan yang sudah di bentuk di goreng menggunakan minyak panas hingga matang, dan berwarna kecoklatan, *keenam*, angkat dan tiriskan. Hasil terlihat pada Gambar 3.

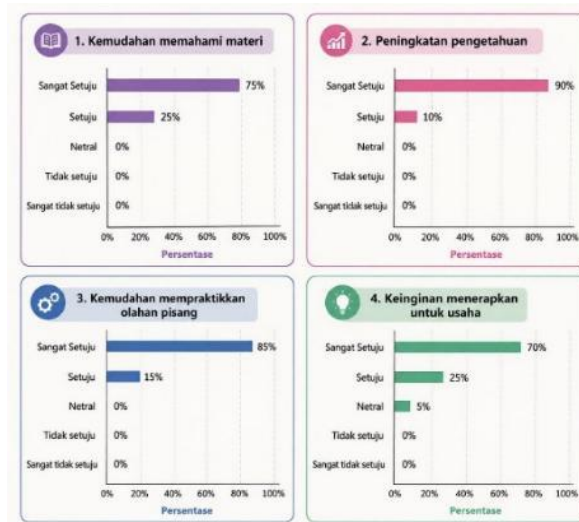


Gambar 3. Hasil Produksi Olahan Pisang Raja

Berdasarkan Gambar 3, hasil pengolahan pisang raja menunjukkan bahwa olahan pisang raja memiliki bentuk bulat dengan warna kecokelatan setelah melalui proses penggorengan. Pengolahan ini menunjukkan bahwa pisang raja dapat dimanfaatkan menjadi produk pangan sederhana yang memiliki nilai tambah dan berpotensi untuk dikembangkan sebagai produk siap jual.

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan di lakukan untuk mengetahui bagaimana penilaian peserta terhadap kegiatan yang dilakukan dengan memberikan pendapat mereka terkait pernyataan penyampaian materi dari tim pelaksana dapat mudah di pahami, kegiatan ini dapat meningkatkan pengetahuan (Emilda et al.,2024). Evaluasi juga dilakukan terhadap penyelenggaraan kegiatan sosialisasi dan pelatihan. Evaluasi dilakukan dengan cara memberikan pretest dan posttest dengan pertanyaan seputar penyelenggaraan kegiatan (Mamilianti, 2024). Hasil evaluasi kegiatan tersebut seperti terlihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Tanggapan Peserta Terkait Pelatihan Olahan Pisang

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru dalam memanfaatkan pisang raja menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah dan berpotensi di kembangkan sebagai peluang usaha. Berdasarkan hasil evaluasi, pelatihan olahan pisang memperoleh tanggapan yang sangat positif dari peserta. Pada aspek kemudahan memahami materi, sebanyak 75% peserta menyatakan setuju dan 25% setuju. Sementara itu, pada aspek peningkatan pengetahuan, 90% peserta menyatakan sangat setuju dan 10% setuju. Hal ini menunjukkan bahwa materi yang di sampaikan dapat di pahami dengan baik serta mampu menambah pengetahuan peserta mengenai pengolahan pisang.

Pada aspek kemudahan mempraktikkan olahan pisang, sebanyak 85% peserta menyatakan sangat setuju dan 15% setuju. Sedangkan pada aspek keinginan menerapkan hasil pelatihan untuk usaha, 70% peserta menyatakan sangat setuju, 25% setuju, dan 5% netral. Secara keseluruhan, hasil evaluasi menunjukkan bahwa pelatihan telah berjalan dengan baik, memberikan keterampilan yang bermanfaat, serta mampu mendorong peserta untuk mengembangkan olahan pisang sebagai peluang usaha.

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat menunjukkan bahwa pelatihan pemanfaatan pisang raja mampu mencapai tujuan yang telah ditetapkan, yaitu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah komoditas lokal menjadi olahan yang memiliki nilai tambah. Berdasarkan hasil evaluasi melalui observasi, demonstrasi dan diskusi, sebagian besar peserta mampu memahami tahapan pembuatan produk serta pentingnya pengemasan sebagai upaya meningkatkan daya tarik produk. Temuan ini menunjukkan bahwa metode penyuluhan yang dipadukan dengan demonstrasi efektif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat karena peserta tidak hanya memperoleh pemahaman secara teoritis, tetapi juga mampu menerapkannya. Dengan demikian, pengolahan pisang raja berpotensi untuk diterapkan sebagai alternatif usaha skala rumah tangga yang memanfaatkan sumber daya lokal dan dapat dikembangkan sebagai salah satu produk unggulan Desa Cipadang.

Keberlanjutan program perlu diarahkan pada kegiatan pendampingan yang lebih intensif, terutama dalam pengembangan inovasi produk, peningkatan kualitas kemasan, pembuatan identitas merek, serta strategi pemasaran agar produk memiliki daya saing yang lebih baik. Selain itu, diperlukan pelatihan lanjutan mengenai pengelolaan usaha, perhitungan biaya produksi, dan perizinan produk pangan sehingga masyarakat dapat mengembangkan usaha secara berkelanjutan. Salah satu kendala yang perlu menjadi perhatian adalah keterbatasan pengetahuan masyarakat mengenai pemasaran dan

pengembangan produk, sehingga dukungan dari pemerintah desa, perguruan tinggi, dan instansi terkait sangat diperlukan untuk memperluas penerapan hasil kegiatan pengabdian ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Pemerintah Desa Cipadang, Kecamatan Gedong Tataan, Kabupaten Pesawaran yang telah memberikan izin, dukungan, dan memfasilitasi pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Ibu-Ibu PKK dan kader Desa Cipadang yang telah berpartisipasi aktif selama kegiatan berlangsung. Selain itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Indo Global Mandiri, khususnya Fakultas Ekonomi dan Dosen Pembimbing Lapangan, atas dukungan dan kesempatan yang diberikan sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana dengan baik. Semoga hasil kegiatan ini dapat memberikan manfaat bagi masyarakat serta menjadi salah satu upaya dalam meningkatkan pemanfaatan potensi lokal melalui pengembangan produk olahan pisang raja..

DAFTAR RUJUKAN

- Iqbal, M., & Faizal Makhrus. (2024). Inovasi Keripik Pisang Salut dengan Pendekatan Multistrategi untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Komoditas Pisang. *Jurnal Pengabdian, Riset, Kreativitas, Inovasi, Dan Teknologi Tepat Guna*, 2(2), 446–457. <https://doi.org/10.22146/parikesit.v2i2.16061>
- Lantowa, J., Harun, R., & Monoarfa, V. (2023). PKM Pelaku UMKM Melalui Pengembangan Usaha Kuliner Berbasis Ekonomi Kreatif dan Digital Marketing di Desa Yosonegoro. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 9(1), 92–109. <https://doi.org/10.30653/jppm.v9i1.636>
- Mairawita, Solfiyeni, Roesma, D. I., Mildawati, Pujani, V., Rahman, T., & Fauzania, S. (2025). Diversifikasi Olahan Pisang Melalui Pengabdian Masyarakat: Mewujudkan Kemandirian Ekonomi Berbasis Nagari Di Desa Saureinu, Sipora Selatan. *Jurnal Abdi Inovatif: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 12–24. <https://doi.org/10.31938/jai.v4i1.793>
- Mamilianti, W. (2024). Sosialisasi dan Pelatihan Keamanan Pangan dan Proses Sertifikasi Halal Produk Makanan dan Minuman Olahan. *Jurnal Pengabdian Dan Peningkatan Mutu Masyarakat (Janayu)*, 5(3), 326–335. <https://doi.org/10.22219/janayu.v5i3.35581>
- Mekarini, N. W., Sulastri, I. A. P., Wiantara, I. G. N., Putri, K. S. N. K., Asana, G. H. S., Clarissa, S. V., Ariesta, I. P. A. S., Wijaya, I. G. A. R., Parastika, N. P. E., Artana, J. A., & Widyaningsih, N. P. P. (2026). Pengenalan Potensi Ekonomis Olahan Berbahan Dasar Pisang Bagi Kelompok PKK Desa Cepaka. *Synergy and Society Service*, 6(1), 22–30. <https://doi.org/10.51713/save.2026.6114>
- Mendo, A. Y., Abdul, I., & Yantu, I. (2025). Pengembangan Produk Kreatif: Wafel Pisang Coklat Merah Dan Bakso Pisang Sebagai Alternatif Cemilan Sehat Inovatif. *GANESHA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 651–657. <https://doi.org/10.36728/ganesha.v5i2.5101>
- Sadapotto, A., & Hasan, H. (2020). Olahan Pisang Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Pisang dan Pendapatan Masyarakat. *Maspul Journal of Community Empowerment*, 1, 88–100.
- Sari, F. H., Cahyadi, R., & Rahmawati, R. (2024). Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat. *Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 5(2), 150–158. <https://ejournal.stai-tbh.ac.id/index.php/abdimasy/article/download/521/328>
- silvia puspita. (2020). Pemberdayaan Masyarakat : Menggali Potensi Lokal Desa. *Jurnal MODERAT*, 6(1), 135–143.
- Sukawaty, at al. 2016. (2022). Formulasi Sediaan Sabun Mandi Padat Ekstrak Etanol Umbi Bawang Tiwai (Eleutherine bulbosa (Mill). Urb.). Media Farmasi. *Lantanida Journal*, 10(1).
- Sunandar, A., Sumarsono, R. B., Djum, D., Benty, N., & Nurjanah, N. (2017). Jual Pisang Dan Pendapatan Masyarakat. *Abdimas Pedagogi*, 1(1), 8–15.
- Wibowo, R., Agustine, D., Susanto, F. A., Oktasella, D. P., & Ekadila, M. A. (2025). Pengembangan Ekonomi Desa Wonorejo melalui Pelatihan Diversifikasi Olahan Jagung dan Pisang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(4), 1–7.

<https://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/view/7146>

Yuliana, Y., Milyati, R., & Oktarina, K. (2025). Pelatihan Pengolahan Kreativitas Produksi Keripik Pisang Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Pada Ibu Ibu PKK Desa Sidodadi Kecamatan Teluk Pandan Kabupaten Pesawaran. *NEAR: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 109–118. <https://doi.org/10.32877/nr.v5i1.3250>

Zinta, P., & Illahi, I. (2025). Strategi Pelatihan Komersialisasi Pengolahan Produk Pisang Di Jorong MudiakPalupuah. *Tanmiyah Impact: Islamic Economics & Business Service Journal*, 1(1), 1–12.