

Pelatihan Pemanfaatan Pelepah Dan Bonggol Pisang Sebagai Penunjang Ekonomi Kreatif Di Desa Logowok Kecamatan Pohjentrek Kabupaten Pasuruan

¹Hamdan Robbani, ²Ely Masnawati

^{1,2}Universitas Sunan Giri Surabaya, Indonesia

¹robbanihamdan@gmail.com, ²elimasnawati@unsuri.ac.id.

Correspondence Email: robbanihamdan@gmail.com

Abstrak: Salah satu bentuk pengamalan dharma perguruan tinggi adalah melalui pengabdian kepada masyarakat (PKM) yang dilakukan oleh para relawan di tengah masyarakat (Kementerian Sekretariat Negara RI, 2012). Desa Logowok adalah suatu desa yang terletak di kecamatan Pohjentrek kabupaten Pasuruan Provinsi Jawa Timur. Desa ini memiliki 3 Dusun (RW) dan 11 RT, yang mayoritas masyarakatnya bekerja sebagai pengrajin mebel, dan sebagian besar bekerja sebagai petani. Kebun Desa Logowok banyak yang di tanami pohon-pohon pisang sehingga banyak pohon-pohon pisang di Desa Logowok namun masyarakat dan aparat desa Logowok masih belum memanfaatkan pohon pisang dengan baik. Kami memutuskan untuk mengubah pelepah sisa dari batang pisang yang kurang dimanfaatkan menjadi keripik untuk mengatasi penumpukan. Pra-pemrosesan, pemrosesan, dan pasca-pemrosesan adalah tiga fase utama dalam produksi keripik ini. Untuk memberikan gambaran secara menyeluruh mengenai program kerja pembuatan keripik pelepah pisang selama pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) di Desa Logowok, Kecamatan Pohjentrek, Kabupaten Pasuruan, maka digunakan pendekatan kualitatif dengan model deskriptif-eksplanatoris dalam penulisan artikel ini. Mengetahui fenomena tersebut, kami berinisiatif memanfaatkan limbah pohon pisang tersebut menjadi olahan makanan ringan seperti membuat keripik pelepah pisang dan keripik bonggol pisang.

Kata Kunci: Keripik, Pelepah Pisang, Bonggol Pisang, Ekonom

PENDAHULUAN

Salah satu bentuk pengamalan dharma perguruan tinggi adalah melalui pengabdian kepada masyarakat (PKM) yang dilakukan oleh para relawan di tengah masyarakat (Kementerian Sekretariat Negara RI, 2012). Sesuai dengan kurikulum Merdeka Belajar, PKM merupakan salah satu mata kuliah yang diwajibkan bagi mahasiswa untuk belajar mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang telah dimiliki dalam proses pembelajaran yang relevan dengan bidangnya. Hal ini memungkinkan mahasiswa untuk mendapatkan pengalaman praktis yang dapat menjadi dasar bagi pengembangan mereka di masa depan sebagai tenaga pendidik yang memahami peran dan tanggung jawab mereka sebagai tenaga akademis di bidang pendidikan (Pardede et al., 2022).



Desa Logowok adalah suatu desa yang terletak di kecamatan Pohjentrek kabupaten Pasuruan Provinsi Jawa Timur. Desa ini memiliki 3 Dusun (RW) dan 11 RT, yakni Dusun Logowok yang terdiri dari 4 RT, Dusun Leduk yang terdiri dari 4 RT, dan Dusun Jambangan yang terdiri dari 3 RT, yang mayoritas masyarakatnya bekerja sebagai pengrajin mebel, dan sebagian besar bekerja sebagai petani. Kebutuhan dasar termasuk kebutuhan sehari-hari dan pendidikan anak-anak dipenuhi oleh pekerjaan utama ini. Desa Logowok terdapat banyak sawah-sawah dan kebun-kebun. Kebun Desa Logowok banyak yang di tanami pohon-pohon pisang sehingga banyak pohon-pohon pisang di Desa Logowok namun masyarakat dan aparat desa Logowok masih belum memanfaatkan pohon pisang dengan baik.

Tanaman pisang merupakan jenis tanaman monokarpus, yang artinya setelah menghasilkan buah, batang pohon akan mati (Margarethy Rohanie Mbado et al., 2024). Batang pohon pisang yang mati akan menjadi limbah yang perlu dikelola dengan baik. Limbah batang pisang memiliki volume dan berat yang cukup besar, sehingga membutuhkan biaya yang tidak sedikit untuk pembuangannya. Oleh karena itu, diperlukan pengolahan yang ekonomis dan ramah lingkungan (Elleanor Perada Payon et al., 2024). Namun, pemanfaatan pisang masih terbatas pada buah dan daunnya saja, padahal batang pisang berpotensi untuk dimanfaatkan tidak hanya sebagai pakan ternak, tetapi juga sebagai bahan untuk membuat jajanan kekinian. Namun, di banyak daerah, bagian ini sering dianggap sebagai limbah karena terbatasnya pengetahuan masyarakat dalam mengolahnya. Batang pisang dapat diangkut ke daerah lain dan dinikmati oleh semua kalangan dengan cara diolah menjadi keripik, sehingga dapat memperpanjang masa simpannya dan dapat membantu dalam pencegahan dan pengobatan sejumlah penyakit (Imran & Indriani, 2022). Bagian pelepah dari batang pisang ini sangat baik untuk kesehatan manusia. Di antara manfaatnya adalah menurunkan berat badan, detoksifikasi sistem endokrin, mengatur tekanan darah dan kolesterol, meredakan asam lambung, mengontrol gula darah, dan masih banyak lagi (Efelina et al., 2018).

Kami memutuskan untuk mengubah pelepah sisa dari batang pisang yang kurang dimanfaatkan menjadi keripik untuk mengatasi penumpukan. Pra-pemrosesan, pemrosesan, dan pasca-pemrosesan adalah tiga fase utama dalam produksi keripik ini. Pelepah pisang harus dipilih,

dipotong, dan diiris selama fase pra-pemrosesan. Perendaman dalam larutan kapur sirih dan garam, pencucian, perendaman, pengepresan, dan penggorengan adalah bagian dari tahap pengolahan. Produk harus ditiriskan dan dikemas selama tahap pasca-pemrosesan. Alat dan bahan yang dibutuhkan sudah tersedia, dan proses produksinya cukup mudah dilakukan oleh perorangan atau organisasi masyarakat.

Dengan menggunakan metode pengolahan alternatif ini, penduduk Desa Logowok akan memiliki lebih banyak pilihan usaha dan mengurangi limbah pelepah pisang. Melalui pertumbuhan UMKM dan mendorong inovasi masyarakat, terutama di kalangan ibu rumah tangga, produk keripik pelepah pisang ini diharapkan dapat meningkatkan perekonomian desa. Selain itu, produk ini juga dapat dimanfaatkan sebagai pendapatan tambahan untuk menunjang perekonomian dan memanfaatkan potensi sumber daya alam sekitar. Keripik pelepah pisang ini dapat memainkan peran penting dalam perekonomian masyarakat (Sukmawati et al., 2022).

Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini berpusat pada pelatihan pembuatan keripik pelepah pisang yang didasarkan pada hasil penilaian terhadap potensi yang dimiliki oleh Desa Logowok. Tujuannya adalah untuk meningkatkan kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya alam - khususnya pelepah pisang - menjadi barang yang bernilai ekonomis. Sampah pelepah pisang diharapkan dapat diubah menjadi makanan yang memiliki nilai jual dengan membuat keripik pelepah pisang, sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Diharapkan pelatihan ini dapat menumbuhkan daya cipta dan jiwa kewirausahaan masyarakat dalam memproduksi barang-barang lokal yang dapat meningkatkan ekonomi dan pendapatan masyarakat.

METODE KEGIATAN

Riset aksi partisipatif (PAR) adalah teknik yang digunakan untuk melakukan inisiatif pemberdayaan dalam Pengabdian Kepada Masyarakat. Sebuah teknik untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang potensi dan isu-isu terkini, riset aksi partisipatif juga mendorong keterlibatan masyarakat dalam inisiatif perubahan yang akan dilakukan (Rahmat & Mirnawati, 2020). Untuk memberikan gambaran secara menyeluruh mengenai program kerja pembuatan

keripik pelepah pisang selama pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) di Desa Logowok, Kecamatan Pohjentrek, Kabupaten Pasuruan, maka digunakan pendekatan kualitatif dengan model deskriptif-eksplanatoris dalam penulisan artikel ini. Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Desa Logowok menggunakan beberapa taktik dalam menjalankan program, antara lain:

1. Tahap Observasi

Nana Sudjana mendefinisikan observasi sebagai pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap gejala-gejala yang diteliti. Pengamatan dan pencatatan dengan sistematis atas fenomena yang diselidiki dikenal sebagai metodologi observasi. Pada kenyataannya, observasi tidak terbatas pada pengamatan langsung maupun tidak langsung dalam arti yang seluas-luasnya. Sutrisno Hadi, di sisi lain, mendefinisikan pendekatan observasi sebagai pencatatan dengan sistematis terhadap fenomena yang diteliti. Salah satu teknik untuk mengumpulkan data adalah observasi, di mana peneliti atau kolaborator mendokumentasikan informasi seperti yang mereka lihat saat melakukan penelitian (Hasibuan et al., 2023).

Observasi ini dilakukan di semua Dusun yang berada di Desa Logowok sehingga mendapatkan hasil sekitar 90% yang di bagi dalam 3 Dusun yaitu: Dusun Logowok, Dusun Leduk, dan Dusun Jambangan. Hal ini bertujuan agar program yang dilaksanakan sesuai dengan data yang telah di observasi kekurangan apa saja yang bisa diselipkan pada program tersebut dan bukan hanya untuk formalitas semata.

2. Tahap Perencanaan

Perencanaan adalah sebuah proses dalam menentukan hal apa yang ingin diraih di masa depan dan menetapkan berbagai tahapan yang diperlukan dalam mencapainya. Dalam tahap perencanaan ini, menyusun rencana program yang akan dilaksanakan agar mempunyai gambaran bagaimana pola kerja yang dapat merealisasikan program tersebut. Perencanaan yang dilakukan dengan berdiskusi atau musyawarah besar yang dilakukan sehingga terbentuknya program yang tepat dari hasil yang di rapatkan (Darlin et al., 2023).

3. Tahap Pengorganisasian

Pengorganisasian adalah suatu bentuk untuk dapat menetapkan, dan menggolongkan serta mengatur berbagai macam suatu aktivitas, untuk dapat menentukan tugas-tugas pokok, wewenang serta pendelegasian wewenang oleh seorang pimpinan kepada staff dalam rangka untuk mencapai suatu tujuan salam organisasi(Hadi, 2022). Setelah kami melakukan tahap perencanaan, kemudian melakukan tahap pengorganisasian yang mana pada tahap ini mengorganisir program yang terdapat dalam kelompok kerja. Dengan memilih dan memilah program mana yang harus di kerjakan terlebih dahulu dan menjadi prioritas utama. Dengan adanya tahap ini terciptalah output suatu timeline dan manajemen program kerja yang tersusun dan tertata rapi serta baik.

4. Tahap Pelaksanaan dan Akhir

Pelaksanaan berasal dari kata laksana yang artinya menjalankan atau melakukan suatu kegiatan, pelaksanaan adalah suatu tindakan atau pelaksanaan dari sebuah rencana yang sudah disusun secara matang dan terperinci, implementasi biasanya dilakukan setelah perencanaan sudah dianggap siap, secara sederhana pelaksanaan bisa diartikan penerapan(Rania Ahrefani & Putra, 2023). Setelah kami melakukan beberapa tahapan kemudian beranjak ke tahap pelaksanaan. Dan dalam tahap pelaksanaan ini rencana dan timeline yang di hasilkan di koordinasikan sebaik mungkin dalam melakukan pelaksanaan. Dalam hal ini juga dibantu oleh pihak-pihak terkait yaitu Pemerintah Desa, Ibu-ibu PKK, Karang Taruna dan Masyarakat. Di tahap akhir ini kami menggunakan dua tahapan yaitu berupa *Controlling*, adapun *Controlling* adalah proses memonitor aktivitas memastikan apakah telah tercapai sasaran yang telah direncanakan semula dan koreksi signifikan telah dilakukan untuk memperbaiki deviasi yang terjadi. Dan berupa *Evaluasi*, adapun *Evaluasi* ialah suatu proses identifikasi untuk mengukur atau menilai apakah suatu kegiatan atau suatu program yang dilaksanakan sesuai dengan perencanaan atau tujuan yang ingin dicapai(Ummah, 2019). Dari tahap pelaksanaan yang dilakukan terdapat beberapa kekurangan dan kelebihan yang mungkin akan terjadi sehingga dapat di evaluasi apa yang akan di perbaiki sehingga menjadi lebih baik lagi. Ketika terjadi suatu kekurangan maka harus melakukan perbaikan secara mutlak.

Adapun pembuatan keripik pelepah pisang dalam program kerja ini memiliki tahapan-tahapan sebagai berikut:

- a. Dalam baskom besar siapkan sekitar 6 liter air, atau sekiranya semua potongan pelepah Pelepah pisang dan bonggol pisangnya itu nantinya bias terendam. Tambahkan garam dan air larutkan kapur sirih, aduk rata, sisikan.
- b. Ambil Pelepah dan bonggol pisang yang terbaik itu dari jenis pisang kepok yang sudah berbuah. Jika menggunakan pisang kluthuk, pisang raja juga boleh. Sebaiknya hindari penggunaan dari Pelepah dan bonggol pisang ambon, karena hasilnya jadi rawan pahit. Ambil Pelepah dan bonggol pisang sekitar $\frac{1}{2}$ Pelepah kebawah. Dengan panjang sekitar 100 s/d 150 cm, potong jadi dua agar tidak terlalu panjang. Jadi satu Pelepah dan bonggol pisang bias dibuat dua kali resep ini.
- c. Ambil pelepah Pelepah dan bonggolnya dilapisan ke 6/ke 7 dari luar, jadi hindari penggunaan bagian luar pelepah dan bonggol Pelepah yang sudah tua, karena hasilnya kurang bagus untuk dibuat keripik.
- d. Ambil selemba pelepah Pelepah dan bonggol pisang, buang kedua sisinya. Jadi cukup diambil bagian tengahnya saja. Lalu memotong memanjang menjadi dua atau tiga bagian dengan lembar sekitar 3 s/d 4cm. kupas kulit luar Pelepah pisang dengan cara diseset menggunakan pisau tajam hingga terlihat lembaran inti pisang (bagian yang berbentuk menyerupai fiber kotak-kotak seperti taro net).
- e. Jika bagian inti terlalu tebal, kita bias membelahnya lagi menjadi 2 atau 3 bagian, hingga menjadi lembaran inti pisang yang tipis. Sebaiknya langsung dimasukkan kedalam air rendam yang sudah kita buat tadi agar tidak rawan menghitam. Seset sisanya hingga habis selanjutnya rendam 24 jam dan maksimal itu 48 jam.
- f. Fungsi perendaman dengan air garam dan kapur itu adalah untuk menghilangkan getah dari Pelepah dan bonggol pisang sehingga bebas dari rasa pahit dan sepet, selain itu juga agar teksturnya agar menjadi kokoh dengan rasa yang lebih gurih, sehingga ketika digoreng nantinya itu lebih keriuik.
- g. Setelah direndam, cuci bersih dengan air mengalir. Bilas hingga 3 sampai dengan 4 kali. Cuci pelan-pelan jangan sampai teksturnya remuk. Cuci sampai airnya itu menjadi bening dan bebas dari kapur sirih. Lalu peras dan buang airnya, sisihkan.

- h. Setelah dicuci, siapkan marinasi dengan cara mencampurkan semua bahan marinasi lalu aduk rata. Masukkan potongan Pelepah dan bonggol pisang ke dalam larutan marinasi yang sudah kita buat. Aduk rata pelan-pelan. Diamkan sekitar 30 menit agar bumbu meresap. Sambil menunggu, selanjutnya siapkan bahan pelapis keripiknya, campur semua bahan pelapis, aduk rata.
- i. Sisihkan setelah 30 menit dimarinasi, sekarang pisahkan potongan Pelepah dan bonggol pisang dari air marinasi, dengan cara ditiriskan dan diperas searah, agar tidak hancur. Peras sampai kesat agar tidak rawan menggumpal saat proses penepungan, Setelah kesat tiriskan.
- j. Panaskan minyak goreng gulingkan potongan Pelepah pisang keatas tepung pelapis satu persatu agar tidak rawan lengket. Aduk aduk hingga semua potongan Pelepah dan bonggol pisang keatas tepung pelapis satu persatu agar tidak rawan lengket. Aduk- aduk hingga semua potongan Pelepah dan bonggol pisang berlumur tepung. Lalu, goreng di minyak panas dengan api sedang agak besar diawal. Lakukan sisanya hingga kapasitas wajan penuh. Setelah kaku pindah ke api sedang agak kecil hingga minyak agak tenang. Begitu keripiknya iris matang, besarkan lagi apinya. Goreng dengan api besar di menit terakhir selama 1 menit, Angkat tiriskan.
- k. Dengan tehnik setting api yang tepat maka hasil keripik debog tidak rawan berminyak. Goreng sisanya hingga habis. Setelah digoreng, jika sudah agak dingin bias dimasukkan kedalam mesin digital air fryer dengan cara disusun berdiri. Masukkan kemesin air fryer dengancara di susun berdiri. Masukkan kemesin air fryer dengan suhu 180 dercel, nyalakan selama sekitar 5 s/d 7 menit dengan begitu, hasil keripik bias benar-benar kering dan bebas minyak.

Cara lain bias menggunakan oven, oven dengan suhu rendah, yaitu di suhu rendah, suhu 130 dercel. Oven selama sekitar 20 menit. Cara lain lagi, untuk cara ekonomisnya, bias ditiriskan dengan cara dibungkus plastic kresek besar yang dilapis tissue atau kertas hvs berlapis-lapis lalu diikat rapat dan disimpan selama minimal 24 jam dengan begitu biasanya minyaknya akan terserap dikertas sehingga hasil keripik bias lebih kesat dan tidak rawan tengik. Hasil Dalam pelaksanaan

kegiatan ini yaitu jajaran desa Logowok terutama ibu PKK menerima ilmu tentang tata cara pembuatan kripik pelapah pisang dan bonggol pisang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Di Desa Logowok terdapat banyak sawah- sawah serta kebun- kebun. Kebun di Desa Logowok banyak yang di tanami pohon-pohon pisang sehingga banyak pohon-pohon pisang di Desa Logowok tetapi warga serta jajaran desa Logowok masih belum memanfaatkan limbah pohon pisang dengan baik. Umumnya masyarakat hanya menanam dan memanen buah dari pohon pisang, lalu pohonnya dibuang ke sungai dan pada akhirnya mencemari sungai dan menyebabkan penyumbatan aliran sungai(Logowok, 2022).



Gambar 1: Pemanfaatan Limbah

Mengetahui fenomena tersebut, kami berinisiatif memanfaatkan limbah pohon pisang tersebut menjadi olahan makanan ringan, yaitu:

a) Keripik Pelepah Pisang

Pelepah pisang merupakan pelepah daun yang membesar di bagian pangkal dan berkumpul membentuk struktur interkalasi yang tampak padat, memberikan tampilan batang semu, yang merupakan batang pisang. Menurut Husein dalam (Gunawan et al., 2024) Banyak elemen sehat, termasuk tanin, dopamin, serotonin, hidroksitriptamin, norepinefrin, dan vitamin A, B, dan C, yang ditemukan dalam batang pisang. Batang asli pisang tumbuh di dalam tanah dan kadang-kadang muncul sebagai umbi dengan akar dan tunas di permukaan tanah. Batang biasanya terdiri dari epidermis kutikular dengan stomata yang kadang-kadang ada (Kusmartono et al., 2021). Keripik pelepah pisang di buat dengan cara pelepah pisang di rendam dengan air kapur dan garam selama 24 jam kemudian di cuci bersih dan di reendam dengan bumbu, dan setelah di rendam di baluri dengan racikan tepung, kemudian di goreng.

Menurut Rosmayadi, R., Fitriyadi, S., & Triani, S. N. Dalam (Sianturi et al., 2024) pelepah pisang tidak hanya enak tetapi juga bergizi, diperkirakan memproduksi keripik dari pelepah pisang akan meningkatkan pendapatan keluarga dengan menurunkan biaya tanpa mengurangi kebutuhan gizi. menggunakan teknologi dan pengetahuan untuk menumbuhkan pola pikir kewirausahaan.



Gambar 2: Proses pembuatan keripik pelepah pisang

b) Keripik Bonggol Pisang

Bonggol pisang adalah bagian dari bagian bawah batang pisang yang biasanya tidak digunakan oleh orang-orang dan menjadikannya sebagai limbah bagi sebagian orang pasti sering tidak memanfaatkan bagian tersebut tapi bagian sebagian orang yang mempunyai kreativitas yang tinggi pasti bagian ini dapat diolah. Rudito mengklaim bahwa pati yang terbuat dari bonggol pisang memiliki sifat kimiawi sebagai berikut: Kadar air 6,69%, kadar abu 0,11%, dan kadar HCN 2,6 mg/kg (Setyaningsi, 2014).

Keripik bonggol pisang ini di buat dengan beberapa proses dan tahapan yaitu bonggol pisang di rendam dengan air kapur dan garam selama 24 jam kemudian di cuci bersih dan setelah di cuci bersih kemudian bonggol pisang di tiriskan, kemudian di baluri dengan racikan tepung, dan di goreng.



Gambar 3: Proses pembuatan keripik bonggol pisang

Manfaat dan cara pengolahan limbah pelepah dan bonggol pisang dimulai dengan penjelasan bahwa pelepah dan bonggol pisang banyak sekali manfaat dan kandungannya, diantaranya sebagai obat Diabetes, mnyembuhkan Anemia, mengatur tekanan darah, membakar lemak di perut, menurunkan berat badan dan membersihkan saluran kemih.

c) Workshop pemasaran online

Salah satu strategi lebih cepat untuk mempromosikan barang atau jasa melalui media internet agar dapat menjangkau pelanggan atau calon pelanggan dengan lebih cepat adalah digital marketing (Kasmiasi, 2023).

Armstrong dan Kottler (2004:74) mendefinisikan e-marketing sebagai hal-hal yang dapat dipahami sebagai berikut: Periklanan online adalah aspek pemasaran dari e-commerce, yang meliputi upaya perusahaan untuk mengiklankan, menjual, dan mendistribusikan barang dan jasa secara online. Kleindl dan Burrow (2005) menjelaskan bahwa American Marketing Association mengatakan bahwa pemasaran adalah tindakan mengorganisir dan menjalankan konsep, termasuk harga, distribusi, promosi, dan pemikiran ide atau konsep. Definisi pemasaran yang lebih sederhana adalah penciptaan dan pemeliharaan hubungan yang saling menguntungkan antara bisnis dan pelanggan (Retnosari, 2017).

Menurut (Pane, 2014) dalam (Julianto et al., 2023) hal ini dapat menghemat biaya pemasaran, menjangkau audiens yang lebih besar, dan mudah diakses oleh masyarakat umum di era modern.

Dewasa ini, pemasaran telah berubah seiring dengan kemajuan teknologi. Pelaksanaan sosialisasi Pemasaran Online yang di narasumberi oleh Hamdan Robbani, S.Pd merupakan program kelanjutan dari program Pengabdian Kepada Masyarakat untuk warga Desa Logowok. Sosialisasi ini bertujuan meningkatkan kemauan masyarakat akan pemasaran secara online dan kemajuan dalam menggunakan sosial media.

Dengan perkembangan teknologi yang semakin pesat maka dari itu para pelaku UMKM harus dapat beradaptasi guna mengembangkan bisnis mereka, terutama dengan penggunaan Digital Marketing sebagai media branding maupun marketing dari UMKM terutamanya untuk memasarkan hasil pengolahan bonggol pisang ini supaya semakin di kenal masyarakat luas.



Gambar 4: Workshop pemasaran online

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) berlokasi di Desa Logowok Kecamatan Pohjentrek Kabupaten Pasuruan. Kegiatan ini dilaksanakan untuk memberikan motivasi dan inovasi bagi warga pada umumnya yang berjalan dengan lancar. Nampak dari beberapa program yang telah direncanakan, terealisasi secara maksimal dan mendapatkan respon baik dari masyarakat dan partisipatif oleh masyarakat desa logowok.

Sebelum mengusulkan program, kami terlebih dahulu melakukan Observasi tentang permasalahan yang ada di desa logowok. Seperti pemanfaatan limbah pelepah dan bonggol pisang, kami memberi pertanyaan dan saran kepada masyarakat terkait dengan pemanfaatan limbah pelepah dan bonggol pisang. Kami membantu dalam memberikan edukasi dan contoh dalam kebersihan lingkungan tentang indah dan bagusnya jika lingkungan sekitar bersih. Serta dalam bidang ekonomi, kami membuat keripik pelepah dan bonggol pisang untuk menambah penghasilan masyarakat di desa tersebut, dan juga memberikan pengetahuan dan arahan tentang pemasaran online melalui workshop pemasaran online. Adapun program yang dilaksanakan adalah:

- 1) Pemanfaatan limbah pelepah dan bonggol pisang
- 2) Pembuatan keripik pelepah dan bonggol pisang
- 3) Mengajari pemasaran online melalui workshop pemasaran online.

DAFTAR PUSTAKA

- Ab Rahman, S. F. B. (2024). The Controversy of Hymenoplasty in Islamic Law and Saddu Al-Dhara'i Perspective for Contextual Learning. *JTL: Journal of Teaching and Learning*, 1(2), 91-106.
- Al Ayyubi, I. I., Rohaendi, N., Prayetno, E., Masfuroh, A. S., Al-Ghatnaini, R. A. S., & Saelaemae, T. (2024). Application of Geogebra in Mathematics Learning Using a Realistic Mathematics Education Model. *JTL: Journal of Teaching and Learning*, 1(2), 121-134.
- Darlin, D., Apriani, T., & Leiwakabessy, D. R. (2023). Fungsi Manajemen Dalam Meningkatkan Kualitas Pelayanan Kesehatan Pada Poliklinik Denkesyah 17.04.02 Biak. *Gema Kampus IISIP YAPIS Biak*, 18(1), 16–28. <https://doi.org/10.52049/gemakampus.v18i1.290>

- Efelina, V., Purwanti, E., Dampang, S., & Rahmadewi, R. (2018). Sosialisasi Pembuatan Pupuk Organik Cair Dari Batang Pohon Pisang Di Desa Mulyajaya Kecamatan Telukjambe Timur Kabupaten Karawang. *Senadimas*, 1(1), 357–359.
- Elleanor Perada Payon, M., Sopiana, S., & Nurhayati, N. (2024). Mengeksplorasi Pengaruh Pemberian Kompos Batang Pisang terhadap Pertumbuhan Bibit Kakao (*Theobroma cacao* L.) di Media Podsolik Merah Kuning (PMK). *Journal of Agro Plantation (JAP)*, 3(2), 272–281. <https://doi.org/10.58466/jap.v3i2.1679>
- Gunawan, A. G., Permatasari, D. D., Farikh, M., & Siallagan, A. T. (2024). Pemanfaatan Batang Pisang menjadi Bahan Olahan Keripik sebagai Langkah Kreatif Kurangi Limbah dan Buka Peluang Usaha Baru di Desa Depok Kecamatan Bendungan Kabupaten Trenggalek
- Habibulloh, M. (2024). The Role of Islamic Education in Building Interreligious Tolerance in Indonesia. *IJEMR: International Journal of Education Management and Religion*, 1(2), 63-82.
- Habibulloh, M., Ridho, M. A., & El-Yunusi, M. Y. M. (2024). The Transformation of School Culture Based on Spiritual Values as an Effort to Improve Student Discipline. *IJEMR: International Journal of Education Management and Religion*, 1(1), 1-12.
- Habibulloh, M., Sholeh, M. I., & Idawati, K. (2024). Exploring Technological Innovations and Approaches in Modern Education. *SAHRI: Journal of Studies in Academic, Humanities, Research, and Innovation*, 1(1), 49-66.
- Hadi, R. (2022). Filosofi organisasi dan pengorganisasian. *Ittihad*, 6(1), 84–86.
- Hasibuan, P., Azmi, R., Arjuna, D. B., & Rahayu, S. U. (2023). Analisis Pengukuran Temperatur Udara Dengan Metode Observasi Analysis of Air Temperature Measurements Using the Observational Method. *ABDIMAS: Jurnal Garuda Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 8–15. <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>
- Imran, S., & Indriani, R. (2022). Peningkatan Nilai Tambah Batang Pisang Sebagai Komoditas Unggulan Di Desa Ulanta Kecamatan Suwawa Kabupaten Bone Bolango. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Pertanian*, 1(2), 66–71.
- Ismanto, B., & Trisatyawati, S. (2024). Optimizing Financial Management to Enhance Curriculum Delivery and Student Development in Vocational High Schools. *JTL: Journal of Teaching and Learning*, 1(2), 107-120.
- Julianto, I. N. L., Mudra, I. W., Suparthana, I. P., Permadi, G. B. P., & Andreani, N. P. E. (2023). Strategi Pemasaran Kripik Pelepah Pisang Dèbong Melalui Instagram. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Progresif Humanis Brainstorming*, 6(1), 87–95. <https://doi.org/10.30591/japhb.v6i1.4390>
- Kasmiati, K. (2023). Pendampingan Digital Marketing Sebagai Upaya Mengembangkan Usaha Berbasis Teknologi Pada Home Industry. *Abdina: Jurnal Sosial Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2). <https://doi.org/10.28944/abdina.v1i2.846>
- Kusmartono, B., Yuniwati, M., & Adzkiyaa, Z. (2021). Pemanfaatan Serat Pohon Pisang Kepok (*Musa paradisiacal* L) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Hardboard. *Jurnal Teknologi*, 14(1), 91–98. <https://doi.org/10.34151/jurtek.v14i1.2074>
- Logowok, D. (2022). observasi desa logowok.
- Margarethy Rohanie Mbado, Norci Beeh, Alya Elita Sjoien, & Roby Yusuf Bekuliu. (2024). Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Dalam Upaya Meningkatkan Ekonomi Keluarga

- Melalui Pengolahan Keripik Gedebog Pisang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 08–15. <https://doi.org/10.30640/abdimas45.v3i2.3037>
- Pardede, S., Hutagalung, M., Yolanda, A., Gracias Simorangkir, B., Rizky Adelina, L., Jessica Sigalingging, D., Angel Isabella, R., Monicasari Manalu, S., & Pakpahan, A. (2022). Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) melalui Bimbingan Belajar Gratis bagi Siswa SMP Negeri 2 Tapian Nauli. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bestari*, 1(5), 215–224. <https://doi.org/10.55927/jpmb.v1i5.892>
- Rahmat, A., & Mirnawati, M. (2020). Model Participation Action Research Dalam Pemberdayaan Masyarakat. *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*, 6(1), 62. <https://doi.org/10.37905/aksara.6.1.62-71.2020>
- Rania Ahrefani, S., & Putra, S. (2023). Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Bahasa Arab Berbasis Kurikulum 2013 Kelas V Sd Al-Amin Cemani Grogol Sukoharjo. *Ij: Islamic Learning Journal*, 1(2), 285–305. <https://doi.org/10.54437/iljjislamiclearningjournal.v1i2.873>
- Retnosari, I. E. (2017). Workshop Pemasaran Online Mahasiswa Kkn-Ppm Universitas Pgradi Buana Surabaya Desa Bulang Prambon Sidoarjo. *Jurnal Abadimas Adi Buana*, 1(1), 35–42. <https://doi.org/10.36456/abadimas.v1.i1.a678>
- Setyaningsi. (2014). Analisis Mutu Tepung Bonggol Pisang Dari Berbagai Varietas Dan Umur Panen Yang Berbeda. *Jurnal TIBBS Teknologi Industri Boga Dan Busana*, 9(1), 22–29.
- Sianturi, R. J., Romadhona, S. N., Aprilia, A., Racsyah, R. R., Sitorus, I., Nizar, D. Z. L., Nova, R. D., & Widyastuti, R. D. (2024). Optimalisasi Potensi Lokal Melalui Pemanfaatan Limbah Pelepah Pisang Menjadi Keripik Di Desa Suka Agung, Mesuji. *Jurnal Pengabdian Fakultas Pertanian Universitas Lampung*, 3(1), 178. <https://doi.org/10.23960/jpfp.v3i1.8591>
- Satyawati, S. T., & Dwikurnaningsih, Y. (2024). Strategies For Organization In Educational Resource Management. *SAHRI: Journal of Studies in Academic, Humanities, Research, and Innovation*, 1(1), 33-48.
- Sholeh, M. I. (2023). Evaluation and Monitoring of Islamic Education Learning Management in Efforts to Improve Education Quality. *Communautaire: Journal of Community Service*, 2(2), 108-117.
- Sholeh, M. I., & Fathurro'uf, M. (2024). Evolution Of Final Projects In Higher College. *ISAR Journal of Multidisciplinary Research and Studies*, 2(1).
- Sholeh, M. I., Tanzeh, A., & Fuadi, I. (2023). Kepemimpinan Profetik (Study Proses Peningkatan Lembaga Pendidikan Islam di Indonesia). *JMPI: Jurnal Manajemen, Pendidikan dan Pemikiran Islam*, 1(1), 27-44.
- Syafi'i, A., & El-Yunusi, M. Y. M. (2024). Humanities as a Catalyst for Innovation in Contemporary Education and Society. *SAHRI: Journal of Studies in Academic, Humanities, Research, and Innovation*, 1(1), 18-32.
- Syafi'i, A., El-yunusi, M. Y. M., & Sholeh, M. I. (2024). Religious Considerations In Educational Policy In A Multicultural Society. *IJEMR: International Journal of Education Management and Religion*, 1(2), 83-94.
- Sukmawati, S., Dewi, I. N., Prada, A., Ainun, T., & Awaliyah, R. (2022). Pendampingan Inovasi Produk “Emping Jumbo dengan Varian Rasa” Untuk Meningkatkan Nilai Jual Emping di



Desa Mongpok Kecamatan Cikeusal, Kabupaten Serang. Jurnal Pengabdian Meambo, 1(2), 98–105. <https://doi.org/10.56742/jpm.v1i2.16>

Ummah, M. S. (2019). No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析Title. Sustainability (Switzerland), 11(1), 1–14. Http://Scioteca.Caf.Com/Bitstream/Handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.Pdf?Sequence=12&Isallowed=Y%0Ahttp://Dx.Doi.Org/10.1016/J.Regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://Www.Researchgate.Net/Publication/305320484_Sistem_Pembetulan_Terpusat_Strategi_Melestari