

## Inovasi Tepung Pisang sebagai Strategi Penguatan Ekonomi Desa Gondanglor

Muhammad Dzikri Abadi<sup>1</sup>, Ika Purwanti<sup>2</sup>, Ni'matul Izza<sup>3</sup>,  
Ahmad Fuad Fauzi<sup>4</sup>, Nabila Fuadah<sup>5</sup>, Agung Susilo Bintang Gumelar<sup>6</sup>

<sup>1,2,4,6</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Institut Teknologi dan Bisnis Ahmad Dahlan Lamongan

<sup>3</sup>Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya Malang

<sup>5</sup>Fakultas Teknik, Institut Teknologi dan Bisnis Ahmad Dahlan Lamongan

Email: dzikriabadi@ahmaddahlan.ac.id

### Abstract

*This community service program aims to strengthen the capacity of the PKK women's group in Gondanglor Village to process surplus bananas into halal banana flour as a value-added diversified product. Before the program, partners faced three main problems: bananas were sold only in fresh form at fluctuating prices with high risk of food loss, there was no processing into longer-shelf-life products, and entrepreneurial skills were low, especially in microbusiness management and marketing. The program was implemented through socialization, hands-on technical training in halal banana flour production using a learning-by-doing approach, sharia-based entrepreneurship education, and the application of appropriate household-scale technology. Evaluation using pre-test and post-test instruments for 20 participants showed an increase in the average score from 58.4 to 86.7 (48.4%). These results indicate that the program was effective. Economically, the program produced halal banana flour with a longer shelf life and higher selling value, opening opportunities for household-based microenterprises. Socially, a sharia-oriented PKK women's business group was formed, with the potential to develop into a sustainable collective enterprise. These findings suggest that banana processing into halal flour, supported by skills enhancement and appropriate technology, can strengthen the local economy and reduce food loss in rural areas.*

**Keywords:** *Halal banana flour, Community empowerment, Appropriate technology, Sharia-based entrepreneurship, Product diversification*

### Abstrak

Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memperkuat kapasitas kelompok Ibu PKK Desa Gondanglor dalam mengolah pisang melimpah menjadi tepung pisang halal sebagai produk diversifikasi bernilai tambah. Sebelum program, mitra menghadapi tiga masalah utama: pisang hanya dijual dalam bentuk segar dengan harga yang fluktuatif dan risiko *food loss* yang tinggi, belum ada pengolahan menjadi produk yang lebih tahan lama, serta keterampilan kewirausahaan yang rendah, terutama dalam manajemen usaha mikro dan pemasaran. Program dilaksanakan melalui sosialisasi, pelatihan teknis produksi tepung pisang halal secara praktik langsung (*learning by doing*), edukasi kewirausahaan berbasis syariah, dan penerapan teknologi tepat guna skala rumah tangga. Evaluasi menggunakan instrumen *pre-test* dan *post-test* terhadap 20 peserta menunjukkan peningkatan skor rata-rata dari 58,4 menjadi 86,7 (48,4%). Hasil ini menunjukkan bahwa program berjalan efektif. Secara ekonomi, program menghasilkan tepung pisang halal

yang lebih tahan lama dan bernilai jual lebih tinggi sehingga membuka peluang usaha mikro berbasis rumah tangga. Secara sosial, terbentuk kelompok usaha Ibu PKK berorientasi syariah yang berpotensi berkembang menjadi unit usaha kolektif berkelanjutan. Temuan ini menunjukkan bahwa pengolahan pisang menjadi tepung halal, dengan dukungan peningkatan keterampilan dan teknologi tepat guna, dapat memperkuat ekonomi lokal dan mengurangi *food loss* di pedesaan.

**Kata Kunci:** *Tepung Pisang, Pemberdayaan Masyarakat, Teknologi Tepat Guna, Kewirausahaan Syariah, Diversifikasi Produk*

## **Pendahuluan**

Indonesia memiliki kekayaan alam tropis yang melimpah, salah satunya berupa berbagai jenis buah-buahan, termasuk pisang. Jawa Timur, khususnya Kabupaten Lamongan, dikenal sebagai salah satu daerah penghasil pisang utama. Berdasarkan data BPS Kabupaten Lamongan, produksi pisang mengalami peningkatan sebesar 28% dalam satu tahun, yaitu dari 186.458 kuintal menjadi 239.663 kuintal (BPS Kabupaten Lamongan, 2025).

Di Desa Gondanglor, Kecamatan Sugio, tanaman pisang tumbuh subur di pekarangan maupun lahan kebun warga. Suburnya tanaman ini berkontribusi pada tingginya produksi pisang, yang menurut data BPS Kecamatan Sugio mencapai 10.457 kuintal (Lamongan, 2024). Melimpahnya hasil panen tersebut tidak hanya mencukupi kebutuhan konsumsi rumah tangga, tetapi juga dipasarkan di pasar tradisional sehingga ketersediaannya relatif stabil. Namun, pengelolaan komoditas ini masih terbatas pada penjualan pisang segar dengan harga yang fluktuatif dan nilai ekonomi yang rendah. Bahkan, tidak sedikit pisang yang terlalu matang akhirnya terbuang karena tidak laku dijual. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pisang memiliki potensi besar sebagai komoditas unggulan, tetapi belum dikelola secara optimal.

Permasalahan ini membuka peluang untuk mengembangkan pengolahan pisang menjadi produk bernilai tambah, salah satunya tepung pisang. Inovasi ini tidak hanya meningkatkan daya tahan produk, tetapi juga membuka potensi pasar yang lebih luas. Tepung pisang merupakan alternatif bebas gluten yang bermanfaat bagi penderita diabetes dan gangguan pencernaan (Tangthanantorn et al., 2022; Tionusa & Soeprpto, 2023). Selain itu, produk ini dapat diolah menjadi roti, kue, biskuit, hingga bubur bayi (Handoko, 2025; Miyana et al., 2021), menjadikannya komoditas dengan prospek pasar yang menjanjikan (Sholihah et al., 2023).

Dari sisi ketahanan pangan, tepung pisang mampu memperpanjang masa simpan komoditas lebih dari 6 bulan (Asyhari et al., 2021), sehingga mendukung efisiensi ekonomi dan diversifikasi pangan lokal (Nuroso, 2012; Ramadhani et al., 2019). Tren konsumsi pangan sehat dan bebas gluten juga mengalami pertumbuhan global, dengan proyeksi pasar tepung pisang mencapai USD 751,27 juta pada 2030 (Expert, 2023). Di Indonesia, permintaan masih didominasi oleh produk impor, yang harganya mencapai Rp40.000/kg (Lestari et al., 2022). Hal ini menjadi peluang strategis bagi produksi lokal yang lebih terjangkau dan berdaya saing.

Mitra dalam program ini adalah kelompok Ibu PKK Desa Gondanglor yang beranggotakan sekitar 26 orang aktif. Selama ini, aktivitas mereka lebih banyak terfokus pada kegiatan sosial seperti posyandu, kebersihan lingkungan, dan pendidikan anak usia dini, sehingga aspek kemandirian ekonomi belum tergarap.

Padahal, hasil observasi menunjukkan bahwa kelompok ini memiliki potensi berupa semangat belajar yang tinggi, ketersediaan waktu luang, serta partisipasi yang baik dalam kegiatan. Potensi tersebut belum terkelola secara optimal karena keterampilan pengolahan pangan, manajemen usaha, dan pemasaran masih terbatas. Kondisi ini memperlihatkan bahwa PKK Desa Gondanglor memiliki modal sosial yang kuat, namun tetap membutuhkan arahan, peningkatan keterampilan teknis, dan dukungan sarana produksi untuk dapat berkembang menjadi pelaku usaha mandiri.

Selain itu, pemahaman masyarakat mengenai standar halal dalam pengolahan makanan masih terbatas, padahal mayoritas penduduk desa beragama Islam. Standar halal sendiri mencakup berbagai aspek, mulai dari pemilihan bahan baku, kebersihan peralatan, hingga sistem distribusi yang sesuai dengan prinsip syariah (Suzery et al., 2020; Syamsuri et al., 2024). Minimnya pemahaman tersebut menunjukkan perlunya penguatan ekonomi berbasis syariah sebagai pendekatan utama dalam pemberdayaan masyarakat. Dalam konteks ini, produk halal berperan penting karena tidak hanya menjamin bahwa makanan dan minuman yang dikonsumsi sesuai dengan syariat Islam, tetapi juga memberikan nilai tambah berupa keamanan dan kesehatan akibat proses produksi yang ketat serta terjaga kebersihannya (Maulizah & Sugianto, 2024).

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas kelompok Ibu PKK Desa Gondanglor dalam mengolah pisang melimpah menjadi tepung pisang halal bernilai tambah melalui pelatihan teknis, penerapan teknologi tepat guna, serta penguatan manajemen usaha dan pemasaran berbasis prinsip syariah. Secara khusus, program ini diharapkan mampu: (1) mengurangi ketergantungan pada penjualan pisang segar yang berisiko menimbulkan *food loss*, (2) membentuk keterampilan produksi tepung pisang yang higienis dan sesuai standar halal-thayyib, (3) menumbuhkan jiwa kewirausahaan syariah dan literasi manajemen usaha mikro di kalangan Ibu PKK, serta (4) membuka peluang terbentuknya unit usaha rumah tangga yang berkontribusi pada peningkatan pendapatan keluarga dan penguatan kedaulatan pangan lokal. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini tidak hanya berfokus pada inovasi produk, tetapi juga pada pemberdayaan sosial-ekonomi masyarakat desa secara berkelanjutan.

### **Metode Pengabdian**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat bersama kelompok Ibu PKK Desa Gondanglor dilaksanakan melalui tahapan sistematis yang mengintegrasikan pendekatan partisipatif, edukatif, dan aplikatif untuk mencapai tujuan peningkatan nilai tambah pisang menjadi produk halal bernilai ekonomi serta membentuk jiwa kewirausahaan syariah yang berkelanjutan. Pendekatan partisipatif dipilih karena pemberdayaan masyarakat dinilai lebih efektif ketika warga terlibat aktif dalam perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi program (Alfitri, 2011). Sementara itu, kombinasi pendekatan edukatif dan aplikatif digunakan untuk memastikan bahwa transfer pengetahuan tidak berhenti pada tataran kognitif, tetapi teruji melalui praktik langsung dalam konteks kehidupan sehari-hari (Ife, 2016). Metode penerapan dalam program ini meliputi sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi tepat guna, dan evaluasi hasil kegiatan.

Tahap sosialisasi dilakukan melalui forum Ibu PKK dengan pendekatan dialogis agar seluruh anggota memahami tujuan, manfaat, serta peran masing-

masing dalam kegiatan. Pola sosialisasi dialogis dipilih karena mampu membangun rasa memiliki (*sense of ownership*) dan komitmen kolektif terhadap program (Pakpahan et al., 2024). Selain itu, sosialisasi dimanfaatkan untuk memetakan kesiapan sumber daya manusia, sarana prasarana, dan dukungan kelembagaan yang diperlukan untuk menjalankan usaha tepung pisang halal.

Tahap berikutnya adalah pelatihan yang difokuskan pada dua aspek utama, yaitu produksi dan sosial-kewirausahaan. Secara teoritis, pelatihan keterampilan berbasis praktik langsung (*learning by doing*) dinilai efektif untuk meningkatkan kompetensi teknis masyarakat dalam program-program pemberdayaan ekonomi local (Theresia et al., 2014). Pada aspek produksi, peserta dilatih mengolah pisang menjadi tepung pisang halal agar memahami secara runtut proses mulai dari pemilihan bahan baku, pengupasan, pengirisan, pengeringan, penepungan, hingga pengemasan higienis sesuai prinsip halal-thayyib. Pada aspek sosial-kewirausahaan, pelatihan diarahkan pada penguatan nilai-nilai kewirausahaan syariah, manajemen usaha mikro, serta strategi pemasaran digital melalui media sosial, sejalan dengan kebutuhan pengembangan usaha mikro yang adaptif dan beretika.

Selanjutnya, penerapan teknologi tepat guna dilakukan dengan memperkenalkan peralatan sederhana seperti oven pengering, blender kapasitas besar, dan ayakan *stainless steel*. Penggunaan teknologi tepat guna sejalan dengan prinsip pengembangan usaha mikro yang menekankan kesesuaian alat dengan kemampuan pengguna, keterjangkauan biaya, dan kemudahan perawatan (Pujiyanto et al., 2024). Teknologi tersebut diterapkan langsung dalam proses produksi untuk meningkatkan efisiensi waktu, menjaga mutu produk, serta menjamin standar halal dan higienitas tepung pisang.

Secara keseluruhan, tingkat keberhasilan program dievaluasi secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif melalui tiga dimensi perubahan utama, yaitu sikap, sosial, dan ekonomi. Secara kuantitatif, perubahan diukur menggunakan instrumen pre-test dan post-test yang diberikan kepada peserta untuk menilai peningkatan pengetahuan dan keterampilan terkait proses produksi tepung pisang halal, manajemen usaha, dan pemasaran. Perubahan sikap terlihat dari meningkatnya semangat gotong royong, kedisiplinan, dan tanggung jawab kolektif dalam mengelola usaha. Perubahan sosial tercermin dari terbentuknya struktur sederhana unit usaha berbasis kelompok yang lebih terorganisasi dan adanya pembagian peran kerja yang lebih jelas. Sementara itu, perubahan ekonomi tampak dari munculnya produk baru berbasis pisang halal yang mulai dipasarkan dan memberikan tambahan pendapatan bagi anggota PKK. Dengan demikian, metode penerapan yang menggabungkan pendekatan partisipatif, edukatif, aplikatif, dan teknologi tepat guna ini terbukti relevan dalam mewujudkan pemberdayaan masyarakat yang berorientasi pada kemandirian, nilai syariah, dan keberlanjutan ekonomi lokal.

## **Hasil dan Pembahasan**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat bersama kelompok Ibu PKK Desa Gondanglor telah memberikan dampak nyata dalam peningkatan kapasitas, ekonomi, dan perubahan perilaku masyarakat. Melalui penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi tepat guna, masyarakat memperoleh keterampilan teknis dalam mengolah pisang menjadi tepung halal serta pemahaman nilai-nilai kewirausahaan syariah sebagai dasar pengembangan usaha berkelanjutan.

1. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan

Efektivitas kegiatan pelatihan diukur melalui pre-test dan post-test terhadap 20 peserta aktif. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan yang signifikan, sebagaimana ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Perbandingan Pre-Test dan Post-Test Peserta Latihan

No	Aspek yang Dinilai	Rata-rata Pre-Test	Rata-rata Post-Test	Peningkatan (%)
1	Pengetahuan proses pengolahan pisang	55	88	60%
2	Pemahaman standar halal dan higienitas	60	85	41,60%
3	Keterampilan teknis produksi	57	84	47,30%
4	Pemahaman manajemen usaha mikro	62	86	38,70%
5	Pengetahuan pemasaran digital	58	90	55,10%
<b>Rata-rata keseluruhan</b>		<b>58,4</b>	<b>86,7</b>	<b>48,40%</b>



(a)



(b)



(c)



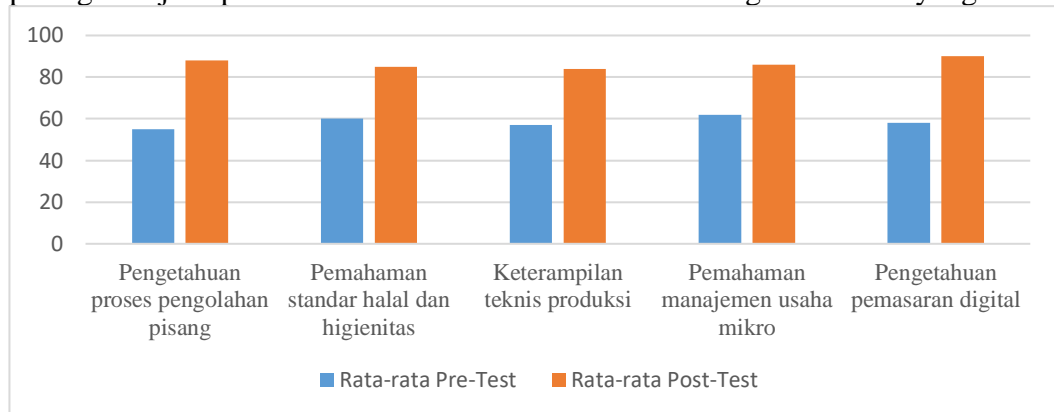
(d)



(e)

Gambar 1. Proses (a) pengupasan pisang (b) pemotongan pisang (c) Pengeringan Pisang (d) penghalusan pisang menjadi tepung (e) produk tepung pisan dalam kemasan

Peningkatan rata-rata sebesar 48,4% menunjukkan bahwa metode learning by doing dan pendampingan langsung sangat efektif dalam meningkatkan kompetensi peserta. Setelah pelatihan, peserta mampu mengolah bahan baku pisang menjadi produk olahan halal secara mandiri dengan kualitas yang stabil.



Gambar 2. Grafik peningkatan rata-rata hasil pre-test dan post-test peserta pelatihan

## 2. Dampak Sosial dan Perubahan Perilaku

Kegiatan ini juga memberikan dampak sosial yang signifikan. Anggota PKK yang sebelumnya belum memiliki aktivitas produktif kini bertransformasi menjadi pelaku usaha rumah tangga. Mereka menunjukkan peningkatan rasa percaya diri, semangat gotong royong, serta tanggung jawab dalam mengelola usaha kelompok. Nilai-nilai kewirausahaan syariah seperti jujur, amanah, dan keberkahan menjadi bagian dari perilaku usaha mereka.



Gambar 2. Diskusi kewirausahaan syariah dan pendampingan manajemen usaha mikro.

Perubahan sosial ini terlihat dari terbentuknya struktur organisasi usaha sederhana di lingkungan PKK untuk mengatur produksi, keuangan, dan pemasaran. Hal tersebut mencerminkan peningkatan kesadaran kolektif menuju kegiatan ekonomi yang lebih produktif dan bernilai ibadah.

## 3. Dampak Ekonomi dan Keberlanjutan

Pelatihan pengolahan pisang menjadi tepung memberikan nilai tambah ekonomi bagi warga. Sebelumnya, masyarakat hanya menjual pisang segar dengan risiko kerugian karena buah mudah rusak atau tidak terserap pasar. Melalui kegiatan ini, warga memperoleh keterampilan untuk memproduksi tepung pisang, produk olahan yang tahan lama, higienis, dan bernilai jual lebih tinggi.

Diversifikasi ini membuka peluang terbentuknya unit usaha mikro berbasis rumah tangga. Rantai nilai baru tercipta dari proses sortasi, pengupasan, penghalusan, pengeringan, hingga pengemasan. Dalam jangka pendek, masyarakat telah mampu memproduksi tepung pisang secara mandiri. Dalam jangka panjang, inovasi ini berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga, memperkuat akses pasar, serta membangun ketahanan pangan lokal.

Dari aspek keberlanjutan, konversi pisang segar menjadi tepung berperan dalam mengurangi food loss, karena buah yang semula berpotensi terbuang kini dapat diolah menjadi produk kering yang dapat disimpan lama. Hal ini sejalan dengan prinsip ekonomi kerakyatan dan syariah yang mengedepankan pemanfaatan sumber daya secara produktif, halal, dan bermanfaat.

#### 4. Keunggulan, Kendala, dan Peluang Pengembangan

Keunggulan utama kegiatan ini terletak pada kesesuaian metode dengan karakteristik masyarakat pedesaan yang memiliki potensi bahan baku melimpah dan semangat kolaboratif tinggi. Pendekatan partisipatif membuat mitra merasa memiliki program, sehingga keberlanjutan kegiatan dapat terjaga.

Kendala yang dihadapi meliputi keterbatasan modal untuk memperluas produksi dan keterampilan pemasaran digital yang masih perlu diperkuat. Meski demikian, peluang pengembangan sangat terbuka melalui dukungan pemerintah desa, koperasi lokal, serta kolaborasi dengan lembaga pendidikan tinggi.

#### 5. Dampak Jangka Pendek dan Panjang

Dalam jangka pendek, kegiatan ini meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi masyarakat untuk berwirausaha. Dalam jangka panjang, terbentuknya unit usaha PKK berbasis syariah diharapkan menjadi model pemberdayaan perempuan desa yang mandiri dan berkelanjutan. Penerapan prinsip halal-thayyib dan ekonomi kerakyatan menjadi landasan kuat bagi pengembangan usaha desa yang beretika dan berdaya saing.

### Simpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Gondang Lor telah berhasil meningkatkan kapasitas pengetahuan dan keterampilan warga dalam mengolah pisang menjadi tepung pisang halal sebagai produk diversifikasi unggulan desa. Pelatihan, pendampingan teknologi, serta edukasi kewirausahaan syariah mampu menghasilkan perubahan signifikan yang tercermin dari peningkatan nilai pre-test dan post-test, terbentuknya rantai nilai baru dalam produksi tepung pisang, serta munculnya peluang usaha mikro berbasis rumah tangga. Program ini memberikan dampak ekonomi, sosial, dan keberlanjutan yang jelas, mulai dari peningkatan nilai tambah produk, pengurangan food loss, hingga terbukanya akses pasar yang lebih luas. Meskipun terdapat beberapa kendala teknis, kegiatan ini tetap menunjukkan potensi besar untuk dikembangkan lebih lanjut melalui penguatan pemasaran, penyempurnaan peralatan, dan sertifikasi halal, sehingga mampu mendukung kemandirian ekonomi masyarakat dalam jangka panjang.

Kami menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRTPM) Kemendikristek atas dukungan pendanaan dan kepercayaannya, sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana dengan baik dan memberikan manfaat

nyata bagi masyarakat Desa Gondang Lor. Dukungan tersebut menjadi fondasi penting bagi keberlanjutan program dan pengembangan potensi lokal berbasis ilmu pengetahuan dan teknologi.

## Daftar Pustaka

- Alfitri. (2011). *Community development: teori dan aplikasi*. Pustaka Pelajar. <https://books.google.co.id/books?id=dgKtpwAACAAJ>
- Asyhari, L., Fertiasari, R., & Tritisari, A. (2021). Pengujian Kadar Air Dan Umur Simpan Tepung Pisang. *Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 3(1), 15–20. <https://www.mendeley.com/catalogue/7ef2a26a-8afb-382d-a840-0226227d5521/>
- BPS Kabupaten Lamongan. (2025). *Kabupaten Lamongan Dalam Angka 2025*. BPS Kabupaten Lamongan.
- Expert, I. D. (2023). *Banana Flour Market - Global Industry Analysis & Forecast 2023-2030*. Infinitive Data Expert. <https://www.infinitivedataexpert.com/id/industry-report/banana-flour-market>
- Handoko. (2025). *Mengungkap Beragam Manfaat Dari Tepung Pisang Hijau*. Newbites. <https://bahasa.newsbytesapp.com/news/lifestyle/mengungkap-beragam-manfaat-dari-tepung-pisang-hijau/story>
- Ife, J. (2016). Community Development in an Uncertain World: Vision, Analysis and Practice. *Community Development in an Uncertain World: Vision, Analysis and Practice*, 1–402. <https://doi.org/10.1017/9781316342855>
- Lamongan, B. K. (2024). *Kecamatan Sugio Dalam Angka 2024*. BPS Kabupaten Lamongan.
- Lestari, M. D., Hidayati, S., Suroso, E., & Rasyid, H. Al. (2022). Analisis Pasar dan Lokasi Pendirian Industri Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typical*) Kabupaten Pesawaran, Provinsi Lampung. 1(1), 142–148. <https://www.mendeley.com/catalogue/84e873da-064f-37fa-bb2e-52983f481c7d/>
- Maulizah, R., & Sugianto, S. (2024). Pentingnya Produk Halal di Indonesia: Analisis Kesadaran Konsumen, Tantangan Dan Peluang. *El-Suffah: Jurnal Studi Islam*, 1(2), 129–147. <https://doi.org/10.70742/SUFFAH.V1I2.49>
- Miyana, N., Lubis, Y. M., & Noviasari, S. (2021). Karakteristik Uji Organoleptik, Uji Mineral Kalsium dan Angka Kecukupan Gizi Bubur Bayi Berbasis Tepung Pisang Kepok Dan Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 501–510. <https://doi.org/10.17969/JIMFP.V6I4.18628>
- Nuroso, A. (2012). Studi Pembuatan Tepung Pisang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(2), 1–9. <https://doi.org/10.32520/JTP.V1I2.39>
- Pakpahan, H. T., Kurniasih, S., Heryadi, D. Y., Fauziah, A., Eka, A. P. B., Tahir, M. I., Andayani, Q., Fachri, A., Sumartono, E., & Budaraga, I. K. (2024). *Konsep Pemberdayaan Masyarakat*. CV Hei Publishing Indonesia.
- Pujiyanto, M. A., Kinding, D. P. N., Solekan, M., & Setyorini, F. A. (2024). Penerapan Iptek Dalam Peningkatkan Kapasitas Produksi Keripik Pisang

- Pada UMKM Safnur Di Desa Lengkong Kecamatan Rakit Kabupaten Banjarnegara. *Manfaat : Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Indonesia*, 1(3), 60–73. <https://doi.org/10.62951/MANFAAT.V1I3.87>
- Ramadhani, Z. O., Dwiloka, B., & Pramono, Y. B. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa Acuminata L.*) terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Daya Kembang, dan Mutu Hedonik Bolu Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 80–85. <https://doi.org/10.14710/JTP.2019.22471>
- Sholihah, S. N., Fariyah, N., Elliyah, & Suhartini, L. (2023). Pembuatan Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Formatypica*) Dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Jaddung. *Jurnal PkM ABDHINAH*, 1(2).
- Suzery, M., Widayat, U., Cahyono, B., & Al-Baarri, A. N. (2020). Proses Perbaikan Produksi dalam Pendampingan Sertifikasi Halal bagi Paguyuban Usaha Kuliner. *Indonesian Journal of Halal*, 2(2), 53–57. <https://www.mendeley.com/catalogue/41a9bb35-d683-3ea8-ad0e-1a7b30c3908d/>
- Syamsuri, H., Parakkasi, I., Muthiadin, C., & Tinggi Ilmu Ekonomi YPUP Makassar, S. (2024). Transformasi Industri Pangan Melalui Undang - Undang Pangan Halal : Manajemen Efektif Sistem Jaminan Halal. *Jurnal Bisnis Dan Kewirausahaan*, 13(3), 274–285. <https://doi.org/10.37476/GBK.V13I3.4684>
- Tangthanantorn, J., Wichienchot, S., & Sirivongpaisal, P. (2022). Development of fresh and dried noodle products with high resistant starch content from banana flour. *Food Science and Technology (Brazil)*, 42. <https://doi.org/10.1590/FST.68720>
- Theresia, A., Andini, K. S., & Mardikanto, T. (2014). *Pembangunan berbasis masyarakat: acuan bagi praktisi, akademisi, dan pemerhati pengembangan masyarakat*. Alfabeta. <https://books.google.co.id/books?id=PzfJoAEACAAJ>
- Tionusa, W., & Soeprapto, V. S. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Dan Tepung Kulit Pisang Kepok Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Pizza Dough Bagi Penderita Diabetes Dan Terhadap Daya Terima Masyarakat Di Jakarta Barat. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 6(2), 479–492. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v6i2.64092>

