

## PENGELOLAAN BATANG PISANG MENJADI KERIPIK SEBAGAI KREATIVITAS DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN WARGA DESA SANROBONE

Hasbiyadi Hasbiyadi<sup>1</sup>, Mappamiring Mappamiring<sup>2</sup>, Herman Sjahrudin<sup>3</sup>, Bustam Bustam<sup>4</sup>, Suseno Hadi Purnomo<sup>5</sup>, Ulil Albab<sup>6</sup>, Rahmat Hidayatullah<sup>7</sup>, Muh. Fachri<sup>8</sup>, Try Pamungkas<sup>9</sup>, Erlianti Erlianti<sup>10</sup>

<sup>1,2,3,4,6,7,8,9,10</sup>) Program Studi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Makassar Bongaya

<sup>5</sup>) Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Wahid Hasyim Semarang  
email: herman.sjahrudin@stiem-bongaya.ac.id

### Abstrak

Pengolahan batang pisang menjadi keripik kriuk merupakan salah satu bentuk pemanfaatan sumber daya alam, hal yang sama dilakukan dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) pada Desa Sanrobone, belum dimanfaatkannya pohon pisang yang diambil buahnya oleh warga desa sehingga batangnya dibiarkan membusuk dan atau menjadi sampah menjadi alasan tambahan untuk dilakukannya pengelolaan batang pisang tersebut. PKM ini dilaksanakan dengan menggandeng Ibu-Ibu Desa sebagai mitra dengan jangka waktu pelaksanaan kegiatan selama kurang lebih satu bulan. Langkah awal pembuatan keripik batang pisang dilakukan dengan memilih sari batang pisang yang baru diambil buahnya (masih segar) yang kemudian dipotong sesuai dengan keinginan dan dilakukan proses pengeringan yang dilanjutkan dengan proses perendaman yang ditaburi garam halus dan kapur sirih secukupnya. Proses ini dilakukan selama kurang lebih sehari-semalam. Sebelum sari batang pisang di masukkan kedalam wajan penggorengan terlebih dahulu sari batang pisang dibubuhi terigu yang kering, pada tahapan akhir diberikan varian rasa yang disesuaikan dengan kebutuhan pasar, sebelum dimasukkan kedalam kemasan (pouch). Produk memiliki ketahanan selama lima hari sebelum sampai ketangan konsumen. Keripik kriuk yang telah jadi oleh kelompok PkM bersama Ibu – Ibu warga desa melakukan pemasaran dengan cara menitipkannya ke pasar dan atau warung/ toko kelontong maupun dengan memanfaatkan sosial media. Produk ini dalam pelaksanaannya ternyata menunjukkan hasil yang sangat menggembirakan, karena dengan biaya produksi sebesar Rp.1.580 per poach dengan harga jual Rp. 3.000 dapat diperoleh keuntungan ± 90 persen.

**Kata Kunci:** Batang Pisang, Keripik, Kriuk, Sanrobone

### Abstract

Processing banana stems into crunchy chips is a form of utilization of natural resources, the same thing is done in Community Service (PkM) activities in Sanrobone Village, the banana trees are not yet utilized, the fruit of which is taken by village residents so that the stems are left to rot and/or become rubbish. Additional reasons for managing banana stems. This PKM is carried out by collaborating with Village Women as partners with a period of implementing activities of approximately one month. The initial step in making banana stem chips is done by selecting freshly extracted banana stem juice (still fresh) which is then cut according to your wishes and carried out a drying process followed by a soaking process sprinkled with fine salt and whitening to taste. This process is carried out for approximately one day and one night. Before the banana stem juice is put into a frying pan, the banana stem juice is first sprinkled with dry flour, at the final stage it is given a flavor variant that is adjusted to market needs, before being put into a packaging (pouch). The product has a shelf life of five days before reaching consumers. The kriuk chips have been marketed by the PkM group together with village mothers by entrusting them to markets and/or food stalls/grocery stores or by utilizing social media. In its implementation, this product turned out to show very encouraging results, because with a production cost of IDR 1,580 per poach with a selling price of IDR. 3,000 you can get a profit of ± 90 percent.

**Keywords:** Banana Stem, Chips, Crunchy, Sanrobone

### PENDAHULUAN

Takalar merupakan kabupaten di provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia. Ibu kotanya terletak di Pattallassang. Kabupaten ini memiliki luas wilayah 566,51km<sup>2</sup> dan pada Tahun 2010 berpenduduk sebanyak 304.856 jiwa. Kabupaten Takalar Kepulauan Terdiri dari 12 kecamatan, 24 Kelurahan

dan 86 desa. Pada tahun 2017, kabupaten ini memiliki luas wilayah 566,61 km<sup>2</sup> dan Jumlah Penduduk sebesar 286.390 jiwa dengan sebaran penduduk 505 jiwa/ km<sup>2</sup>. Khususnya wilayah kecamatan sanrobone merupakan hasil pemekaran dari kecamatan mappasunggu. Luas wilayah adalah 29,63 km<sup>2</sup>, Pada tahun 2016 komoditas utama yaitu rumput laut, padi dan jagung, di sisi lain dalam peninggalan sejarah ditinggal adapun benteng sanrobone mempunyai arti penting dalam sejarah panjang kerajaan gowa dengan daya tarik, keunikan, dan nilai sejarah (Hestiliani, 2019). Desa sanrobone terletak pada area selatan dari Kota Makassar, Sanrobone memiliki potensi wisata bahari potensi budaya dimiliki dikembangkan dalam objek religius. (Thahar, 2021).

Desa Sanrobone merupakan salah satu desa pesisir dengan tingkat pendidikan rendah dan pendapatan yang rendah. Kondisi ini memicu pemanfaatan lahan pesisir yang tidak ramah lingkungan seperti konversi mangrove menjadi tambak, penangkapan tidak ramah lingkungan dan sanitasi lingkungan yang buruk (Rappe et al., 2018). Potensi penggunaan batang pisang selain penggunaan bahan pakan ternak itu dapat digunakan menjadi sebuah cemilan kekinian namun terkadang dalam persepsi setempat bagian ini tidak digunakan sebagai sampah. Hal tersebut dikarenakan terbatasnya pengetahuan yang dimiliki masyarakat dalam mengelolah batang pisang menjadi keripik yang memiliki daya tahan yang relatif lama sehingga dapat dipasarkan ke berbagai daerah dan diyakini dapat dinikmati kapan saja dan oleh siapapun dari kalangan anak-anak hingga orang tua (Imran & Indriani, 2022).

Setiap batang pisang memiliki gedebog (sari batang pisang) yang memiliki beberapa manfaat bagi kesehatan manusia, antara lain kemampuannya dalam mengobati dan meringankan berbagai penyakit, seperti yang disebabkan oleh: gangguan kestabilan gula darah, mendetoksifikasi sistem endokrin, menurunkan berat badan, mengendalikan kolesterol dan tekanan darah, serta menyembuhkan asam lambung (Sumbawati et al., 2023). Gadebong pisang (batang pisang) yang proses pembuatannya tidaklah sulit (praktis) dengan memberikan beberapa varian rasa, seperti keripik batang pisang keju, balado dan rasa jagung bakar sehingga memiliki potensi untuk dijadikan sebagai peluang bisnis sehingga dapat mengembangkan perekonomian warga Desa Sanrobone, utamanya bagi ibu rumah tangga sebagai tambahan penghasilan yang dapat membantu perekonomian warga (Putri 2021).

Merujuk pada fakta lapangan yang ada dimana pada Desa Sanrobone ditemukan banyaknya pohon pisang yang setelah diambil buahnya untuk dikonsumsi dan dijual sehingga menyisahkan batang pisang semata yang oleh warga ditebang untuk diganti dengan tanaman lainnya sehingga pada Desa Sanrobone ditemukan banyaknya batang pisang yang membusuk (tidak dapat dimanfaatkan warga) sehingga menjadi alasan dilakukannya Pengabdian kepada Masyarakat melalui kemitraan dengan Ibu-ibu warga desa. Secara umum reorientasi pengabdian ini yaitu untuk memberikan pengetahuan dan penambahan pendapatan kepada warga desa sehingga berdampak pada peningkatan ekonomi desa (Ramadhayanti, 2019).

## METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilaksanakan di Desa Sanrobone Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar dengan melibatkan warga desa khususnya ibu rumah tangga sebagai mitra. Kegiatan ini dilaksanakan melalui beberapa metode pendampingan selama kurang lebih 1 (satu) bulan dimulai dari tahapan observasi, sosialisasi, pembuatan keripik batang pisang, pengemasan dan pemasaran. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui observasi dengan mengunjungi lokasi kebun pisang warga, sosialisasi dengan melakukan kemitraan bersama Ibu – ibu rumah tangga, praktik pembuatan, pengemasan dan pemasaran (pendampingan), untuk itu dapat ditunjukkan sebagai berikut:

Pengubahan batang pisang menjadi keripik dilakukan dengan beberapa tahapan, untuk itu dapat di jelaskan tahapan yang dimaksud sebagai berikut:



Gambar 1. Observasi

Desa ini memiliki keunikan, karena selain sebagai desa yang menjadi lumbung ikan di Kabupaten Takalar, Desa ini juga menghasilkan hasil bumi lainnya, seperti jagung, padi, beras dan semangka. Pohon pisang saat ini sudah di budi dayakan dengan baik oleh warga (buahnya) namun setelah di ambil buahnya, batang pisang tersebut dibiarkan membusuk, hanya sedikit saja digunakan pakan ternak sehingga banyak dijumpai batang pisang yang tidak di Kelolah dengan baik maka kami dari kelompok pengabdii mencoba membuat inovasi keripik batang pisang yang menggunakan bahan dasar dari batang pisang tersebut.



Gambar 2. Tahapan sosialisasi

Langkah awal yang kami lakukan yaitu memberikan informasi kepada warga desa terkait dengan kegunaan batang pisang. Sosialisasi kepada warga desa dilakukan dalam bentuk komunikasi kepada kepala dusun dan para warga, berikut keuntungan ekonomis yang dapat diperoleh oleh warga dengan membuat keripik dari batang pisang.



Gambar 3. Tahapan pendampingan

Tahapan pendampingan ini dilakukan dengan metode praktik kepada warga pada setiap dusun yang ada pada Desa Sanrobone (terdapat 4 (empat) dusun yaitu; Dusun Bontoa, Dusun Kasuarrang, Dusun Sanrobone, Dusun Salekowa) pada tahapan pendampingan ini terdapat beberapa proses kegiatan yang kami lakukan: seperti mulai dari proses pengelupasan batang pisang, perendaman dan menggoreng sampai tahap pengemasan. Tahapan pengemasan ini bertujuan untuk menampung, melindungi produk dari kerusakan fisik, memudahkan transportasi, meningkatkan daya tarik penjualan dan memberikan informasi produk kepada konsumen.

Hasil produk dipasarkan pada media sosial yang dapat mempermudah orang melihat produk yang dipasarkan yang membuat konsumen tertarik kemudian mampu berkomunikasi dengan

mudah Ketika menggunakan cara ini, Disisi lain juga penggunaan media sosial terbilang mudah digunakan dan banyak peminatnya.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan ditemukan jika mayoritas masyarakat berprofesi sebagai petani, hal ini mengakibatkan banyaknya limbah pertanian yang tidak dimanfaatkan disekitar tempat tinggalnya seperti limbah pohon pisang, selain itu tingkat ekonomi masyarakat sekitar yang juga rendah. Sehingga pemanfaatan limbah pertanian berupa batang pisang menjadi produk olahan kripik yang bisa menjadi salah satu ide usaha untuk membantu meningkatkan perekonomian masyarakat. Memanfaatkan limbah pertanian yang ada disekitar seperti, limbah batang pisang merupakan salah satu cara untuk mengurangi limbah batang pisang yaitu dengan di jadikan produk yang memiliki nilai jual.

Program kerja pengembangan kewirausahaan bertujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dan memberikan pemahaman kepada masyarakat Desa Sanrobone tentang cara memanfaatkan gedebog untuk dijadikan cemilan yang dapat memberikan nilai tambah ekonomi dan dapat memberikan peluang wirausaha dengan memanfaatkan gedebog dan mengolahnya menjadi jajanan sehat untuk anak-anak maupun orang tua dengan menggunakan bahan-bahan lokal yang belum pernah dimanfaatkan dan tidak mempunyai nilai ekonomi. Limbah tanaman pisang yang belum dimanfaatkan secara optimal dan biasanya hanya di buang setelah ditebang atau dijadikan pakan ternak.

Limbah batang pisang ini dapat menghasilkan nilai jual yang tinggi apabila diolah secara baik dan benar seperti di jadikan kripik gedebog. Batang pisang ini memiliki kandungan yang baik bagi kesehatan seperti, tanin, dapomin, serotonin, hidroksitriptamin, neropinefrin, vitamin A, vitamin B dan vitamin C. Proses pembuatan Kripik batang pisang tidak memerlukan modal yang besar. Karena kondisi Desa saat ini yang kaya akan tanaman pisang dapat ditemukan di seluruh pedesaan sekitarnya. Selain itu, masyarakat umum dapat memahami tata cara penyiapan makanan kripik batang pisang. Dalam situasi ini, warga Desa Sanrobone dapat menggunakan hasil proses pembuatan kripik batang pisang untuk pendapatan tambahan warga Desa. Program pembuatan kripik batang pisang untuk masyarakat ini tentunya mempunyai faktor pendukung dan penghambat dalam pelaksanaannya, disisi lain pula kami menyediakan beberapa strategi agar mempermudah lakunya produk dalam memasarkan, Untuk mengetahui hasil tersebut kita mengambil aspek penting dalam pemasaran khususnya dalam kondisi sekarang yang sering digunakan dalam keseharian yaitu penggunaan media sosial. Penggunaan media sosial juga mampu membantu dalam memasarkan suatu produk oleh karena itu cara ini merupakan strategi yang efektif dalam menjalankan suatu penjualan produk.

Pemasaran produk dengan penggunaan media sosial dapat memperluas dampak dari penjualan produk. Upaya yang dibuat mempunyai beberapa strategi yang dapat digunakan terutama dalam perkembangan zaman yaitu dengan kecanggihan teknologi dimana hal ini disebut dengan media sosial (Choiruddin, 2020). Menjaga loyalitas pelanggan, menjaga kebersihan dan pelayanan, meningkatkan pelayanan yang baik, untuk menarik lebih banyak pelanggan, bekerja sama dengan baik dengan pemasok dan mengolah manajemen keuangan yang baik (Maulida & Habiburrahman, 2022)

Tampilan kemasan pada produk memberikan pengaruh dimata orang yang melirikinya, karena hal itu dapat menarik konsumen mendapatkan informasi dari produk dalam memberikan citra tersendiri (Apriyanti 2018). Maka dari itu kami menggunakan plastik kemasan jenis standing pouch berwarna silver, untuk mempermudah dalam penggunaan warna maupun samplanya. Warna ini diambil karna menarik untuk dipandang dan mempermudah dalam melihat suatu kemasan. Suatu produk juga membutuhkan penggunaan brand sebagai penopang akan pentingnya kemasan agar mempermudah konsumen untuk mengetahui produk yang di pasarkan, begitupun dari segi itu sendiri tak lupa juga memberikan tanda yaitu berupa logo sebagai suatu sarana dimana sebagai daya tarik konsumen begitupun dari segi filosofi maupun pemaknaannya itu sendiri (Ramadhayanti 2019). Sebagai suatu spirit warga tampilan kemasan suatu produk memberikan pengaruh dimata konsumen, karena melalui melalui pemaknaan sangatlah penting untuk mengetahui suatu proses baik itu melalui tulisan informasi yang tertera maupun dari tampilan suatu kemasan yang memberikan citra atau kesan tersendiri dimata konsumen sehingga dapat memutuskan untuk membeli atau tidaknya suatu produk (Apriyanti, 2018).

Kegiatan pengabdian masyarakat (PkM) memberikan arahan inovatif dalam mengubah batang pisang menjadi Keripik, dengan tujuan untuk memberikan inovasi yang lebih kepada masyarakat Desa Sanrobone. Begitupun melihat semangat masyarakat desa mengapa kata spirit itu juga di ambil, karna memiliki arti dalam kelas nomina atau kata benda sehingga dapat menyatakan nama dari seseorang, tempat, atau semua benda dan aspek yang dimaksut Dengan adanya kegiatan ini diharapkan menjadi salah satu tujuan dalam meningkatkan pendapatan warga melalui pemanfaatan sumber daya yang ada.

Faktor lain yang mendukung program pembuatan keripik batang pisang di Desa Sanrobone dibantu oleh pemerintah Desa setempat mendukung pembuatan keripik sari batang pisang karena masyarakat belum sepenuhnya memahami pentingnya pengembangan baru dengan menggunakan sari batang pisang. Selain faktor pendukung yang telah disebutkan, masih ada beberapa faktor penghambat lain dalam pembuatan keripik sari batang pisang. Faktor penghambatnya, fasilitas produksi skala besar yang belum memadai, diperlukan pengadaan perlengkapan dengan kapasitas besar. Hasil yang dicapai dari pembuatan keripik batang pisang ini adalah bertambahnya pengetahuan masyarakat untuk mengembangkan sari batang pisang untuk diolah menjadi makanan ringan yang sehat dan mempunyai nilai gizi serta dapat dipasarkan.



Gambar 4. Tahapan pengupasan sari batang pisang

Langkah awal dalam proses pembuatan menyiapkan alat-alat yang diperlukan seperti pisau atau alat sejenisnya dapat mempermudah mengupas batang pisang. Dalam proses ini merupakan langkah awal untuk membuat keripik. Untuk pemisahan gedebog dari batang pisang membutuhkan keahlian yang khusus untuk mendapatkan ukuran yang pas dengan cita rasa yang khas, dipastikan dikupas dengan cara yang benar.



Gambar 5. Tahapan merendam sari batang pisang

Setelah sari batang pisang dikupas selanjutnya proses perendaman. Pada Proses perendaman sari batang pisang hanya memerlukan 24 jam, cara ini terbilang sederhana karna hanya memerlukan garam dan kapur sirih adapun khasiat dari cara ini menghasilkan alkalin dimana bagus pada tubuh manusia Mekanisme kerja alkalin peroksida yaitu dengan cara pembentukan gelembung oksigen untuk membersihkan kotoran pada gigi tiruan. Pengoksidasian yang terlalu kuat dapat menyebabkan penurunan kekerasan dari resin akrilik. Menurut Izzah, et al (2019)

bahwa dalam proses perendaman membutuhkan waktu yang cukup lama agar getah dapat keluar dan tidak melengket pada batang pisang yang telah direndam.

Tahap berikutnya, siapkan minyak dalam wajan, lalu panaskan. Masukkan tepung terigu ke dalam wadah yang telah disediakan, masukkan potongan batang pisang ke dalam tepung pelapis satu per satu agar tidak lengket, aduk hingga semua potongan batang pisang terlumuri tepung, lalu goreng dalam minyak panas dengan api sedang. Lakukan selebihnya hingga kapasitas wajan penuh, setelah kaku kecilkan api hingga minyak agak tenang. Goreng batang pisang kurang lebih 5 menit lalu angkat dan tiriskan. Dalam proses penggorengan yang dimana sebagai penyesuaian bumbu yang telah di masukan, makanan terlihat keriuik dan nyaman nantinya Ketika disantap, namun kita harus pahami juga bahwasahnya dari hasil penggorengan itu sendiri harus sesuai dengan rasa yang kita ciptakan maupun warna dari makanan tersebut menarik dilihat dan tidak gosong.

Proses penetapan harga dilakukan dengan menghitung keseluruhan komponen buaya yang digunakan, untuk itu dapat ditunjukkan sebagai:

Tabel 1. Penggunaan bahan dalam aspek keuangan

Item	Ukuran	Total
Garam	500 G	Rp. 2.000,00
Kapur sirih	15 G	Rp. 2.000,00
Terigu	1 KG	Rp. 14.000,00
Minyak	1 L	Rp. 18.000,00
Bumbu penyedap rasa	100 G	Rp. 7.000,00
Label kemasan	1 pack @50 pcs	Rp. 15.000,00
Kemasan (pouch)	1 pack @50 pcs	Rp. 21.000,00
Jumlah		Rp. 79.000,00 @1. 580 per pcs

Aspek terpenting yang harus diperhatikan dalam kelayakan adalah aspek keuangan, yang memberikan informasi mengenai strategi perusahaan dan kinerja keuangan. Tujuan Aspek Keuangan adalah untuk memahami mengetahui perkiraan pembayaran dan aliran kas proyek atau usaha sehingga dapat diketahui layak atau tidaknya rencana bisnis yang dimaksud. Apabila target tidak sesuai dalam pencapaian dan rancangan bisnis tak ada perhitungan dalam aspek keuangan akan sulit melakukan pengukuran pada keberhasilan usaha. Pentingnya aspek kuangan agar bisa memberikan gambaran yang berkaitan dengan pendapatan, pengeluaran, biaya modal, ketersediaan dana, kemampuan proyek membayar kembali dana itu dengan rentang waktu yang sudah ditentukan sebelumnya. Serta untuk menilai apakah ke depannya proyek akan terus berkembang atau justru berhenti karena merugi.

Jumlah modal yang dikeluarkan ketika membuat 10pcs keripik batang pisang berjumlah Rp.79.000,00 dimana dalam penentuan harganya cukuplah sederhana berdasarkan konsep perhitungan yang kami peroleh dari produksi pengabdian kepada masyarakat terbilang murah untuk di perjualkan dalam kondisi perputaran nantinya pada masyarakat Desa Sanrobone, begitupun keripik batang pisang ini bisa tersimpan sampai 5 hari untuk ketahananannya.

## SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) dapat berjalan dengan baik meskipun ada halangan pada proses awalan tapi tidak mematahkan semangat teman-teman dan terbukti bisa menjadi keuntungan dalam mata pencaharian baru bagi warga Desa Sanrobone terutama kepada ibu-ibu dalam mengisi kebutuhan sehari hari mereka adapun beberapa jumlah modal yang dikeluarkan ketika membuat 50pcs keripik batang pisang berjumlah Rp.79.000,00 dimana dalam penentuan harganya cukuplah sederhana berdasarkan konsep perhitungan yang kami peroleh dari produksi pengabdian kepada masyarakat terbilang murah untuk di perjualkan dalam kondisi

perputaran nantinya pada masyarakat Desa Sanrobone, begitupun keripik batang pisang ini bisa tersimpan sampai 5 hari untuk ketahanannya untuk itu dalam kesempatan ini pula teman-teman dapat mengaktualisasikan apa yang menjadi pengetahuan dalam observasi yang mereka miliki selama proses perkuliahan.

### SARAN

Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk mengharapkan apa yang menjadi pengetahuan kepada warga desa bisa menjadi inspirasi dalam mencapai keinginan dari pengelolaan batang pisang dan bisa menjadi turunan di masa akan datang, untuk bisa mengupayakan dalam peningkatan keinginan warga untuk melakukan pembuatan keripik dan mencapai target serta merubah siklus dalam peningkatan usaha yang ada di desa sanrobone.

### UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih yang sebesar besarnya disampaikan kepada Kepala Desa, Kepala Dusun Sanrobone beserta aparaturnya perangkat Desa, tokoh masyarakat maupun elemen masyarakat tak lupa juga ucapan yang sama kepada rekan-rekan pengabdian kepada masyarakat (PKM) diantaranya: , Ulil Albab, Rahmat Hidayatullah, Rahul Arjuna Mus, Hadis S., Muhammad Ilham, Ameilya, Resky Amelia, Armitha Rahmadani S, Try Pamungkas PS, Sri Rahayu, Nabila Mei Sarah, Erlianti, Ryan Arya Kusuma, Muh Fachri NS, Muhammad Syaiful, ucapan serupa diberikan kepada kepala P3M STIEM Bongaya Makassar dan pembimbing posko 3 yang telah mensupport maupun membantu serta membimbing pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini. Sekali lagi terimakasih telah turut andil dalam aktivitas dedikasi masyarakat ini sehingga bisa berjalan dan terlaksana dengan cukup baik. Namun tak pernah kita lupakan apa yang menjadi keberhasilan kita itu merupakan sangkut paut tuhan kita serta do'a orang tua kita yang selalu mementau kita agar selalu dalam lindungan tuhan seru semesta alam dan semoga apa yang menjadi iman kita menjadi ilmu pengetahuan bagi individu dan dapat kita amal kan kemudian hari kepada masyarakat, apapun kendalanya jangan pernah lupakan dari mana kau dapat berdiri hingga sampai saat ini (yakinkan dengan iman, usahakan dengan ilmu sampaikan dengan amal), *قُلْ إِنَّ صَلَاتِي وَنُسُكِي وَمَحْيَايَ وَمَمَاتِي لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ* 162. Katakanlah (Muhammad), “Sesungguhnya salatku, ibadahku, hidup dan matiku hanyalah untuk Allah, Tuhan seluruh alam (surah Al An' am ayat 162).

### DAFTAR PUSTAKA

- Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya kemasan terhadap penjualan produk perusahaan. *Sosio e-kons*, 10(1), 20-27.
- Choiruddin, M. N. (2020). Cara memasarkan produk usaha melalui digital marketing.
- Hestiliani, T. (2019). Decentralisatie Wet van Nederland Indies 1903. *ISTORIA Jurnal Pendidikan dan Ilmu Sejarah*, 15(2).
- 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.
- Izzah, R., Firdaus, I. W. A. K., & Sukmana, B. I. (2019). Pengaruh Perendaman Ekstrak Daun Kemangi 12, 5% dan Batang Pisang Mauli 25% Terhadap Kekerasan Permukaan Resin Akrilik. *Dentin*, 3(3).
- Maulida, Y. A., & Habiburrahman, H. (2022). Analisis strategi pemasaran keripik pisang di era pandemi Covid-19 (Studi pada UMKM Keripik Sumber Rezeki). *Sibatik Journal: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya, Teknologi, Dan Pendidikan*, 1(4), 303-314.
- Putri, B. A. (2021). Nilai Ekonomis Batang Pisang Sebagai Alternatif Pendapatan Masyarakat (Doctoral dissertation, UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu).
- Ramadhayanti, A. (2019). Pengaruh Logo Kemasan Produk Kosmetik Sebagai Penjelasan Kriteria Produk Pemakaian Dan Tingkat Pengetahun Kemasan Produk Terhadap Repurchase Intention (Studi Kasus Ibu-Ibu/Remaja Cakrawala Ii Tj Priok, Kec. Koja Jakarta Utara). *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 13(1), 8-16.
- Rappe, R. A., Mappangara, S., Ukkas, M., Faizal, A., Ratnawai, R., & Andriani, I. (2018). Strategi promosi dalam pengembangan desa wisata budaya berbasis masyarakat di desa sanrobone, kecamatan sanrobone, kabupaten takalar. *Ngayah: Majalah Aplikasi IPTEKS*, 9(2).

- Rohmani, S., & Yugatama, A. (2019). Pemberdayaan masyarakat melalui wirausaha kerupuk bonggol pisang di kabupaten Sukoharjo. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(2), 103-108.
- 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.
- Thahar, W. F. (2021). Analisis kerentanan kawasan pesisir kecamatan sanro bone= vulnerability analysis of coastal area, sanro bone district (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Sagajoka, E., Nona, R. V., Antonia, Y. N., & Gobhe, D. (2021). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Borani Melalui Inovasi Pengolahan Keripik Batang Pisang (BAPIS). *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(4), 136-143.