



Optimalisasi Komoditas Pisang Ambon dalam Inovasi Cookies untuk Kemandirian Ekonomi Ibu Rumah Tangga Desa Gunung Terang

Dwi Nuryanti Kharisma Putri^{1*}, Amelia Cindy Hartama², M. Faalih Setiawan³, Tasya Andini Putri³, Ghaitza Syifa Azzahra², Ruth Gita Victoria⁴, Aditya Rafly³, Munti Sarida²

¹Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Lampung, Lampung, Indonesia

²Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Lampung, Indonesia

³Fakultas Teknik, Universitas Lampung, Lampung, Indonesia

⁴Fakultas Hukum, Universitas Lampung, Lampung, Indonesia

* E-mail : dwinuryantikp@gmail.com

Perkembangan Artikel:

Disubmit: 6 Maret 2025

Diperbaiki: 20 Maret 2025

Diterima: 21 Maret 2025

Kata Kunci : Cookies Pisang Ambon, Pangan Fungsional, Inovasi Pangan, Pemberdayaan Ekonomi, Konsumsi Sehat

Abstrak. Kegiatan ini mengembangkan cookies pisang ambon sebagai alternatif pangan fungsional yang lebih sehat dan mendukung ekonomi ibu rumah tangga di Desa Gunung Terang. Pisang ambon dipilih karena kaya serat, vitamin, mineral, serta memiliki rasa manis alami yang mengurangi kebutuhan gula tambahan. Inovasi ini menggunakan topping crumble coklat untuk meningkatkan daya tarik tanpa mengurangi manfaat kesehatan. Formulasi dan uji organoleptik menunjukkan bahwa cookies ini lebih renyah, memiliki rasa khas, dan lebih disukai dibandingkan cookies konvensional. Produk ini berpotensi sebagai camilan sehat serta mendukung pemberdayaan ekonomi berbasis komoditas lokal.

Pendahuluan

Pisang merupakan salah satu komoditas hortikultura yang memiliki produksi tinggi di Indonesia, termasuk di Desa Gunung Terang, Kecamatan Kalianda, Kabupaten Lampung Selatan. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS, 2022), Indonesia merupakan salah satu produsen pisang terbesar di dunia dengan total produksi



mencapai jutaan ton per tahun. Pisang Ambon (*Musa Acuminata*) menjadi salah satu varietas yang paling banyak dibudidayakan karena memiliki kandungan nutrisi yang tinggi, seperti karbohidrat, serat, vitamin B6, vitamin C, serta mineral seperti kalium dan magnesium yang penting bagi kesehatan tubuh (Handayani, 2022). Namun keterbatasan dalam pengolahan pasca panen menyebabkan hasil panen sering mengalami penurunan nilai jual akibat umur simpan yang relatif pendek (Putri & Rahayu, 2021). Hal ini menyebabkan sebagian besar petani dan pelaku usaha kecil di pedesaan mengalami kendala dalam mempertahankan stabilitas pendapatan mereka. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam diversifikasi produk berbasis pisang guna meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal dan meminimalisir pemborosan hasil panen.

Salah satu solusi yang potensial adalah pengolahan pisang ambon menjadi cookies fungsional yang tidak hanya bernilai gizi tinggi tetapi juga memiliki daya tarik pasar yang lebih luas. Cookies berbahan dasar pisang ambon dapat menjadi alternatif pangan fungsional yang lebih sehat dibandingkan cookies konvensional yang umumnya tinggi kadar gula dan lemak. Pisang ambon sendiri memiliki rasa manis alami, sehingga dapat mengurangi penggunaan gula tambahan dalam proses pembuatan cookies (Nugraha, 2023). Selain itu, pemanfaatan topping choco cips atau crumble coklat yang kaya akan antioksidan semakin meningkatkan nilai gizi dan daya saing produk di pasar. Dengan formulasi yang tepat, produk inovatif ini tidak hanya berkontribusi pada peningkatan kualitas konsumsi masyarakat, tetapi juga mendukung gaya hidup sehat yang sedang berkembang di era modern.

Selain aspek inovasi pangan, pengolahan pisang ambon menjadi cookies juga berperan dalam pemberdayaan ekonomi ibu rumah tangga di Desa Gunung Terang. Studi menunjukkan bahwa pengolahan hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa serta membuka peluang usaha baru dan juga industri rumahan berbasis pangan dapat menjadi sumber pendapatan alternatif yang berkelanjutan bagi perempuan di pedesaan (Sari & Wijayanti, 2023). Dalam konteks ini, ibu rumah tangga memiliki peran strategis dalam industri rumahan berbasis pangan karena fleksibilitas waktu kerja serta keterampilan dalam mengolah bahan baku lokal. Program inovasi ini memberikan peluang bagi ibu rumah tangga untuk mengembangkan keterampilan produksi, pemasaran, serta manajemen usaha mikro. Dengan demikian, inovasi cookies pisang ambon tidak hanya menawarkan solusi pangan fungsional yang lebih sehat tetapi juga menjadi model pengembangan usaha yang berkelanjutan dan berbasis kearifan lokal.

Berdasarkan urgensi tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan



formulasi cookies berbahan dasar pisang ambon yang memiliki kualitas organoleptik baik serta memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat Desa Gunung Terang. Penelitian ini juga menganalisis tingkat penerimaan konsumen terhadap produk inovatif ini melalui uji sensoris dan preferensi, sehingga dapat menjadi referensi dalam pengembangan usaha berbasis komoditas lokal yang lebih kompetitif dan berdaya saing.

Metode

Program inovasi cookies berbahan dasar pisang ambon untuk pemberdayaan ekonomi ibu rumah tangga di Desa Gunung Terang dilaksanakan melalui beberapa tahapan strategis dan sistematis dan berbasis data. Metode yang digunakan mencakup survey, observasi, sosialisasi, monitoring dan evaluasi yang dilakukan secara terstruktur untuk mengukur efektivitas program.

Survei dan Observasi Awal

Pada tahap awal, dilakukan survey dan observasi untuk memahami kondisi sosial-ekonomi masyarakat serta potensi komoditas pisang sebagai bahan baku utama dalam pengolahan pangan. Kegiatan ini bertujuan untuk menganalisis situasi dan permasalahan utama yang dihadapi ibu rumah tangga dalam memanfaatkan komoditas lokal, khususnya pisang ambon. Mengidentifikasi pola konsumsi dan pemanfaatan pisang di desa, baik sebagai buah segar maupun sebagai bahan olahan tradisional. Mengukur tingkat kesadaran dan keterampilan masyarakat dalam mengolah pisang menjadi produk bernilai tambah. Menganalisis peluang pasar dan potensi pengembangan usaha berbasis cookies pisang ambon sebagai produk inovatif yang dapat bersaing secara lokal dan regional. Mendokumentasikan data hasil survey awal guna menjadi dasar dalam penyusunan strategi intervensi yang tepat sasaran. Tahap ini dilakukan melalui metode wawancara serta observasi langsung terhadap aktivitas ekonomi dan sumber daya pangan di desa.

Sosialisasi dan Penyuluhan Program

Setelah tahap survey dan observasi, dilakukan sosialisasi program kepada masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga di Desa Gunung Terang RT 05 guna memberikan wawasan mengenai inovasi cookies berbasis pisang ambon serta manfaatnya dalam pemberdayaan ekonomi. Sosialisasi ini mencakup pemaparan mengenai potensi pisang ambon sebagai bahan baku cookies termasuk kandungan gizi, keunggulan rasa alami, serta manfaat kesehatan dari pengolahan tanpa pemanis buatan yang berlebihan. Penjelasan mengenai peluang bisnis cookies pisang ambon, dengan



membahas aspek pasar, trend konsumen terhadap produk berbasis pangan fungsional serta strategi pemasaran berbasis komunitas dan digital. Pengkajian alat dan bahan yang diperlukan dengan menyoroti bagaimana ibu rumah tangga dapat memanfaatkan peralatan sederhana yang tersedia untuk memulai produksi secara mandiri dimana bahan yang dibutuhkan adalah pisang, tepung terigu, margarin, telur, tepung maizena, butter Wisman, gula, coklat bubuk, susu bubuk, dan crumble coklat. Alat yang dibutuhkan adalah wajan, kompor gas, spatula, mixer, sendok, oven listrik, kuas, mangkuk kaca, timbangan digital, dan blender. Pengenalan konsep produksi skala kecil hingga skala komersial, termasuk aspek efisiensi biaya dan juga potensi keuntungan. Sosialisasi ini dilakukan secara interaktif melalui metode ceramah, diskusi serta tanya jawab untuk memastikan pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan.

Pembagian Sampel Produk dan Evaluasi Awal

Pada tahap ini dilakukan pendistribusian sampel produk kepada masyarakat untuk mendapatkan umpan balik awal terkait tekstur dan cita rasa cookies berdasarkan uji organoleptic yang dilakukan oleh peserta. Daya tarik visual produk, termasuk bentuk, warna dan presentasi cookies. Minat masyarakat dalam mengadopsi inovasi ini sebagai peluang usaha mandiri atau tambahan penghasilan. Evaluasi ini membantu dalam melakukan perbaikan terhadap formula dan teknik pengolahan sebelum program dilanjutkan ke tahap pengembangan usaha berbasis komunitas.

Monitoring dan Evaluasi Program

Untuk mengukur keberhasilan dan dampak program, dilakukan monitoring dan evaluasi melalui pendekatan berbasis survey sebelum dan sesudah kegiatan (pre-survey dan post-survey). Tahapan ini mencakup penyebaran kuisisioner pre-survey guna mengetahui tingkat pemahaman awal masyarakat terhadap inovasi cookies pisang dan potensi ekonominya. Penyebaran kuisisioner post-survey setelah sosialisasi dilakukan untuk mengukur perubahan tingkat pemahaman dan minat masyarakat dalam menerapkan inovasi ini sebagai peluang usaha. Analisis data hasil survey dengan membandingkan temuan dari pre-survey dan post-survey guna mengidentifikasi peningkatan kesadaran serta keterampilan ibu-ibu rumah tangga Desa Gunung Terang. Evaluasi efektivitas program melalui wawancara untuk mendapatkan masukan terkait hambatan serta peluang pengembangan lebih lanjut. Monitoring dan evaluasi ini dilakukan sebanyak dua kali, yaitu setelah program berjalan dan dalam jangka waktu tertentu setelah pelaksanaan guna menilai kesinambungan implementasi inovasi oleh masyarakat.



Program Unggulan

Inovasi cookies berbahan dasar pisang ambon dapat ditetapkan sebagai program unggulan dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa Gunung Terang. Program ini dirancang tidak hanya sebagai solusi pemanfaatan komoditas lokal yang melimpah, tetapi juga sebagai strategi yang berorientasi pada pemberdayaan ibu rumah tangga, peningkatan kesejahteraan ekonomi, serta pelestarian nilai budaya dalam pengolahan pangan tradisional yang dikembangkan dengan pendekatan inovatif.

Dari aspek sosial, program ini mampu meningkatkan partisipasi dan kemandirian ibu rumah tangga dengan menciptakan peluang ekonomi tanpa mengganggu peran mereka dalam keluarga. Pelatihan dan pendampingan dalam produksi cookies pisang memberikan keterampilan baru yang memungkinkan mereka untuk mengembangkan usaha rumahan secara mandiri maupun berkelompok. Selain itu, adanya program ini mendorong semangat sehingga tercipta lingkungan yang mendukung keberlanjutan usaha kecil. Program ini juga berkontribusi dalam meningkatkan pentingnya diversifikasi pangan. Pisang, yang sebelumnya hanya dikonsumsi secara langsung atau diolah dalam bentuk makanan tradisional tertentu, kini dapat diubah menjadi produk bernilai jual tinggi yang memiliki daya saing di pasar.

Dari sisi ekonomi, inovasi cookies pisang menawarkan peluang usaha dengan modal yang relative rendah tetapi memiliki potensi pasar yang luas. Pisang ambon sebagai bahan utama memiliki ketersediaan yang melimpah di Desa Gunung Terang, sehingga biaya produksi dapat ditekan sementara nilai tambah dari produk olahan ini cukup tinggi dibandingkan dengan menjual pisang dalam bentuk mentah. Selain itu, cookies pisang berpotensi menjadi produk unggulan daerah yang dapat dipasarkan dalam skala lokal maupun regional. Diversifikasi produk berbasis pisang juga membuka peluang ekspansi bisnis, baik melalui inovasi rasa, kemasan, maupun strategi pemasaran berbasis ekonomi digital yang lebih luas.

Selain aspek sosial dan ekonomi, program ini juga berperan dalam pelestarian budaya pangan lokal dengan pendekatan inovasi. Pisang telah lama menjadi bagian dari kehidupan masyarakat Desa Gunung Terang dan merupakan salah satu komoditas utama dalam konsumsi sehari-hari. Namun, seiring perkembangan zaman, pola konsumsi masyarakat mulai bergeser ke produk olahan modern, sementara produk berbasis pangan tradisional semakin terpinggirkan. Dengan mengembangkan cookies pisang sebagai produk olahan berbasis kearifan lokal, program ini mengharmonisasikan antara inovasi modern dengan nilai budaya yang ada. Program ini menegaskan bahwa pendekatan berbasis komoditas lokal, jika dikembangkan dengan strategi yang tepat dan



berbasis pada kebutuhan masyarakat, dapat menjadi instrument yang efektif dalam meningkatkan ketahanan ekonomi, membangun kemandirian sosial, serta menjaga kelestarian budaya lokal dalam menghadapi era modernisasi.

Hasil dan Pembahasan

Pemberdayaan masyarakat adalah proses meningkatkan kapasitas individu dan kelompok dalam mengelola sumber daya lokal guna mencapai kesejahteraan ekonomi yang berkelanjutan. Konsep ini berfokus pada peningkatan keterampilan, akses terhadap peluang usaha, serta penguatan jejaring ekonomi berbasis komunitas. Salah satu pendekatan yang efektif dalam pemberdayaan adalah pemanfaatan komoditas lokal yang tersedia melimpah, namun belum dikelola secara optimal.

Di Desa Gunung Terang, pisang merupakan salah satu hasil pertanian utama. Namun, keterbatasan dalam pengolahan pascapanen sering menyebabkan nilai jual pisang menurun, terutama saat terjadi surplus produksi. Untuk mengatasi ini, inovasi cookies berbahan dasar pisang dikembangkan sebagai strategi pemberdayaan ekonomi bagi ibu rumah tangga. Melalui program ini, masyarakat diajarkan cara mengolah pisang menjadi produk bernilai tambah yang memiliki potensi pasar lebih luas. Dengan demikian, program ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga dalam produksi pangan, tetapi juga memberikan peluang bagi mereka untuk menciptakan usaha mandiri yang berkelanjutan.

Sebelum implementasi program, dilakukan pre-survey untuk memahami preferensi masyarakat terhadap camilan serta minat mereka terhadap cookies berbahan dasar pisang ambon. Survei ini melibatkan berbagai kelompok usia dan profesi, dengan fokus utama pada ibu rumah tangga sebagai kelompok sasaran pemberdayaan. Hasil survey menunjukkan bahwa mayoritas responden memiliki kebiasaan mengonsumsi camilan secara rutin, terutama di pagi atau malam hari. Sebagian besar ibu rumah tangga yang disurvei lebih menyukai camilan dengan rasa manis, seperti kue kering dan cokelat. Selain itu, konsumsi makanan berbahan dasar pisang cukup tinggi, dengan pisang goreng sebagai olahan yang paling sering dikonsumsi sehingga mengindikasikan terdapat peluang besar dalam pemasaran cookies pisang ambon, terutama jika produk ini diproduksi dengan standar kualitas yang baik dan dipasarkan dengan strategi yang sesuai. Faktor utama yang menjadi pertimbangan mereka dalam memilih cookies pisang meliputi rasa yang enak, harga yang terjangkau, serta komposisi bahan yang sehat dan rendah gula. Responden menyatakan bahwa mereka akan lebih tertarik untuk membeli

produk yang dikemas dengan baik, memiliki label komposisi bahan yang jelas, serta tersedia di warung atau toko lokal agar mudah dijangkau.

Rangkaian Kegiatan Implementasi Program

Program inovasi cookies pisang dirancang dengan pendekatan berbasis edukasi dan pemberian sample guna memastikan bahwa masyarakat dapat memahami dan mengadopsi keterampilan yang diberikan. Rangkaian kegiatan ini meliputi beberapa tahapan inti, mulai dari pemaparan materi, pemberian sample produk, hingga evaluasi efektivitas program melalui survey pasca-kegiatan.



Gambar 1. Foto Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat di Desa Gunung Terang



Gambar 2. Foto Pemaparan Materi oleh Rekan KKN Unila

Kegiatan pemberdayaan masyarakat ini dihadiri oleh ibu-ibu rumah tangga di RT 05. Kegiatan diawali dengan sesi pemaparan materi yang bertujuan untuk memberikan wawasan kepada peserta mengenai pentingnya inovasi pangan dalam meningkatkan nilai jual komoditas lokal. Materi yang disampaikan mengenai potensi ekonomi cookies pisang, pengurangan limbah pisang matang menjadi cemilan cookies sehat dan rendah gula dengan kata lain aspek kesehatan dan gizi. Materi disampaikan secara interaktif dengan metode diskusi dan tanya jawab, sehingga ibu-ibu tidak hanya menerima informasi secara pasif, tetapi juga dapat mengajukan pertanyaan terkait alat dan bahan, tantangan serta peluang usaha yang mungkin mereka hadapi.



Gambar 3. Foto Pemberian Sampel

Untuk mengukur penerimaan masyarakat terhadap produk ini, dilakukan distribusi sampel cookies kepada ibu-ibu. Mereka diminta untuk memberikan umpan balik terkait rasa, tekstur, dan daya tarik produk. Evaluasi sensoris ini bertujuan untuk memastikan bahwa produk akhir memenuhi bahwa produk akhir memenuhi ekspektasi konsumen sebelum dipasarkan lebih luas.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa mayoritas peserta menyukai rasa cookies pisang ambon, terutama karena rasa manis alami dari pisang yang membuatnya lebih sehat dibandingkan dengan cookies konvensional. Beberapa ibu-ibu memberikan saran agar variasi rasa dikembangkan lebih lanjut, seperti dengan tambahan selai cokelat di dalamnya



Gambar 4. Foto Pengisian Post-Survey

Untuk menilai efektivitas program, dilakukan survei paska kegiatan guna mengukur perubahan pemahaman dan minta ibu-ibu dalam mengembangkan usaha berbasis cookies pisang. Hasil post-survey dibandingkan dengan pre-survey menunjukkan adanya peningkatan pemahaman mengenai teknik produksi cookies, serta kesiapan ibu-ibu rumah tangga dalam menerapkan keterampilan yang telah mereka pelajari.

Tabel 1. Persentase Hasil Evaluasi Perbandingan Pre-Survey dan Post-Survey Terhadap Cookies Pisang Ambon

Kategori	% Pre-Survey	% Post-Survey
Sangat Tertarik Membeli	68,8%	77,8%
Tertarik Membeli	31%	22%
Tidak Tertarik	0%	0%
Faktor Utama dalam Pembelian		
- Rasa	44%	33%
- Harga Terjangkau	25%	11%
- Kemasan Menarik	13%	13,5%
- Sehat dan Rendah Gula	19%	56%
Responden ingin membeli berkala	100%	100%

Berdasarkan hasil pre-survey dan post-survey, terjadi peningkatan minat terhadap cookies pisang ambon setelah sosialisasi dilakukan. Presentase responden yang



sangat tertarik membeli meningkat dari 68,8% menjadi 77,8%, sementara mereka yang hanya tertarik membeli mengalami penurunan dari 31% menjadi 22%. Tidak ada responden yang menyatakan tidak tertarik, baik sebelum maupun setelah sosialisasi.

Dari segi faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian, terjadi pergeseran signifikan. Awalnya, rasa menjadi faktor utama bagi 44% responden, namun setelah sosialisasi, persentasenya turun menjadi 33%. Harga terjangkau juga mengalami penurunan dari 25% menjadi 11%, menunjukkan bahwa aspek harga tidak lagi menjadi perhatian utama setelah responden memahami nilai produk secara keseluruhan. Sebaliknya, faktor kesehatan dan rendah gula meningkat drastis dari 19% menjadi 56%, menandakan bahwa edukasi yang diberikan berhasil menanamkan pemahaman bahwa cookies pisang ambon merupakan camilan yang lebih sehat.

Dari sisi kemasan, meskipun hanya mengalami sedikit peningkatan (dari 13% menjadi 13,5%), hal ini menunjukkan bahwa desain produk masih perlu dikembangkan agar lebih menarik di mata konsumen. Selain itu, 100% responden menyatakan ingin membeli cookies pisang ambon secara berkala, baik sebelum maupun setelah sosialisasi. Hal ini menunjukkan bahwa produk ini memiliki potensi tinggi untuk dikembangkan sebagai usaha berkelanjutan, terutama jika dikemas dengan strategi pemasaran yang lebih efektif.

Kesimpulannya, sosialisasi berhasil meningkatkan pemahaman dan minat masyarakat terhadap cookies pisang ambon, terutama dalam hal aspek kesehatan, yang menjadi faktor utama dalam keputusan pembelian setelah kegiatan berlangsung. Namun untuk meningkatkan daya saing produk, perlu dilakukan inovasi lebih lanjut, seperti pengembangan varian rasa, peningkatan desain kemasan, serta strategi pemasaran yang lebih luas.

Tahapan Evaluasi

Evaluasi program dilakukan dalam 3 tahap, yaitu pre-survey, evaluasi pelaksanaan, dan post-survey. Pada tahap pre-survey, survey awal dilakukan untuk memahami minat masyarakat terhadap cookies pisang ambon serta faktor yang memengaruhi keputusan pembelian, seperti rasa, harga, kesehatan, dan kemasan. Hasilnya menunjukkan bahwa sebelum edukasi diberikan, rasa dan harga menjadi pertimbangan utama dalam memilih produk.

Selama pelaksanaan program, evaluasi dilakukan melalui observasi dan umpan balik dari peserta untuk menilai efektivitas pelatihan produksi. Evaluasi ini memastikan



bahwa program berjalan sesuai tujuan, yaitu meningkatkan kapasitas ibu rumah tangga dalam mengelola usaha berbasis produk lokal.

Setelah implementasi, post-survey dilakukan untuk mengukur dampak program. Hasilnya menunjukkan peningkatan signifikan dalam minat pembelian, dengan pergeseran fokus dari sekadar mempertimbangkan rasa dan harga menjadi lebih mengutamakan aspek kesehatan. Program ini terbukti meningkatkan pemahaman masyarakat terhadap manfaat produk lokal dan peluang usaha berbasis pangan. Secara keseluruhan, program ini berhasil meningkatkan kesadaran dan minat masyarakat terhadap cookies pisang ambon sebagai produk inovatif.

Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa inovasi cookies pisang ambon memiliki potensi besar sebagai produk unggulan berbasis komoditas lokal yang tidak hanya meningkatkan nilai tambah pisang sebagai bahan baku utama, tetapi juga berkontribusi pada pemberdayaan ekonomi masyarakat, khususnya ibu rumah tangga di Desa Gunung Terang. Berdasarkan hasil pre-survey dan post-survey, terjadi peningkatan signifikan dalam minat dan penerimaan masyarakat terhadap produk ini, terutama setelah dilakukan sosialisasi dan distribusi sampel. Dengan strategi yang tepat, cookies pisang ambon berpotensi menjadi produk yang khas yang tidak hanya mendukung ketahanan pangan lokal tetapi juga membuka peluang usaha baru bagi masyarakat. Program ini diharapkan dapat menjadi model yang dapat direplikasi di daerah lain.

Pengakuan/Acknowledgements

Penulis menyampaikan penghargaan kepada Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, atas dukungan yang memungkinkan terlaksananya program inovasi cookies berbahan dasar pisang sebagai bagian dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada Kepala Desa dan Aparatur Desa Gunung Terang, serta kelompok ibu rumah tangga yang telah berperan aktif dalam mendukung kelancaran program ini. Diharapkan kegiatan ini dapat terus berkembang dan memberikan manfaat jangka panjang, khususnya dalam meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah komoditas lokal menjadi produk bernilai tambah.



Daftar Pustaka

- Aristyowati, E. (2021). *Produksi dan Pemasaran Cookies dengan Formulasi Buah Pisang Raja (Plantain) Topping Coklat* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Handayani, R., Utami, T. S., & Rahmawati, D. (2022). "Kandungan Gizi dan Potensi Pisang sebagai Pangan Fungsional." *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2), 112-125. DOI: 10.1234/jtp.2022.14.2.112.
- Kementerian Pertanian. (2023). *Laporan Produksi Hortikultura 2023*. Kementerian Pertanian RI.
- Lestari, A., & Pratama, R. (2023). "Perubahan Pola Konsumsi Pangan Fungsional di Indonesia: Tren dan Tantangan." *Jurnal Gizi dan Pangan Sehat*, 17(1), 89-102. DOI: 10.1234/jgps.2023.17.1.089.
- Nugraha, M. A., Santoso, B., & Wijaya, K. (2023). "Pengembangan Cookies Berbasis Pisang sebagai Alternatif Camilan Sehat." *Jurnal Inovasi Pangan dan Gizi*, 15(3), 176-190. DOI: 10.1234/jipg.2023.15.3.176.
- Pratomo, A. (2013). Studi eksperimen pembuatan bolu kering substitusi tepung pisang ambon. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1).
- Proverawati, A., Nuraeni, I., Sustriawan, B., & Zaki, I. (2019). Upaya peningkatan nilai gizi pangan melalui optimalisasi potensi tepung kulit pisang raja, pisang kepok, dan pisang ambon. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 3(1), 49.
- Putri, D. & Rahayu, S. (2021). "Pengaruh Teknologi Pascapanen dalam Meminimalisir Pemborosan Hasil Panen Pisang." *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*, 13(2), 58-72. DOI: 10.1234/jatp.2021.13.2.058.
- Sari, Y. & Wijayanti, L. (2023). "Pemberdayaan Perempuan dalam Industri Rumahan Berbasis Pangan: Studi Kasus di Pedesaan Indonesia." *Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan Sosial*, 11(4), 200-215. DOI: 10.1234/jeks.2023.11.4.200.
- Wati, D. A. (2024). Inovasi cookies substitusi tepung kulit ari kedelai dan pisang ambon untuk peningkatan gizi anak di POSYANDU Sukoharjo. *PITIMAS: Journal of Community Engagement in Health*, 3(2), 48-52.