

OPTIMALISASI POTENSI LOKAL MELALUI PEMANFAATAN LIMBAH PELEPAH PISANG MENJADI KERIPIK DI DESA SUKA AGUNG, MESUJI

Rizky J. Sianturi¹, Salsabilla Noviya Romadhona¹, Anggi Aprilia¹, Raka Rifaldi Racsyah¹, Ivo Sitorus¹, Dzahra Zhalika Lus Nizar¹, Rahmania Dhea Nova¹, RA Diana Widyastuti^{2*}

¹Mahasiswa KKN Periode 1 2024 Universitas Lampung

²Jurusan Agroteknologi, FP, Universitas Lampung

*E-mail: rdiana.widyastuti@fp.unila.ac.id

Perkembangan Artikel:

Disubmit: 7 Februari 2024

Diperbaiki: 15 Maret 2024

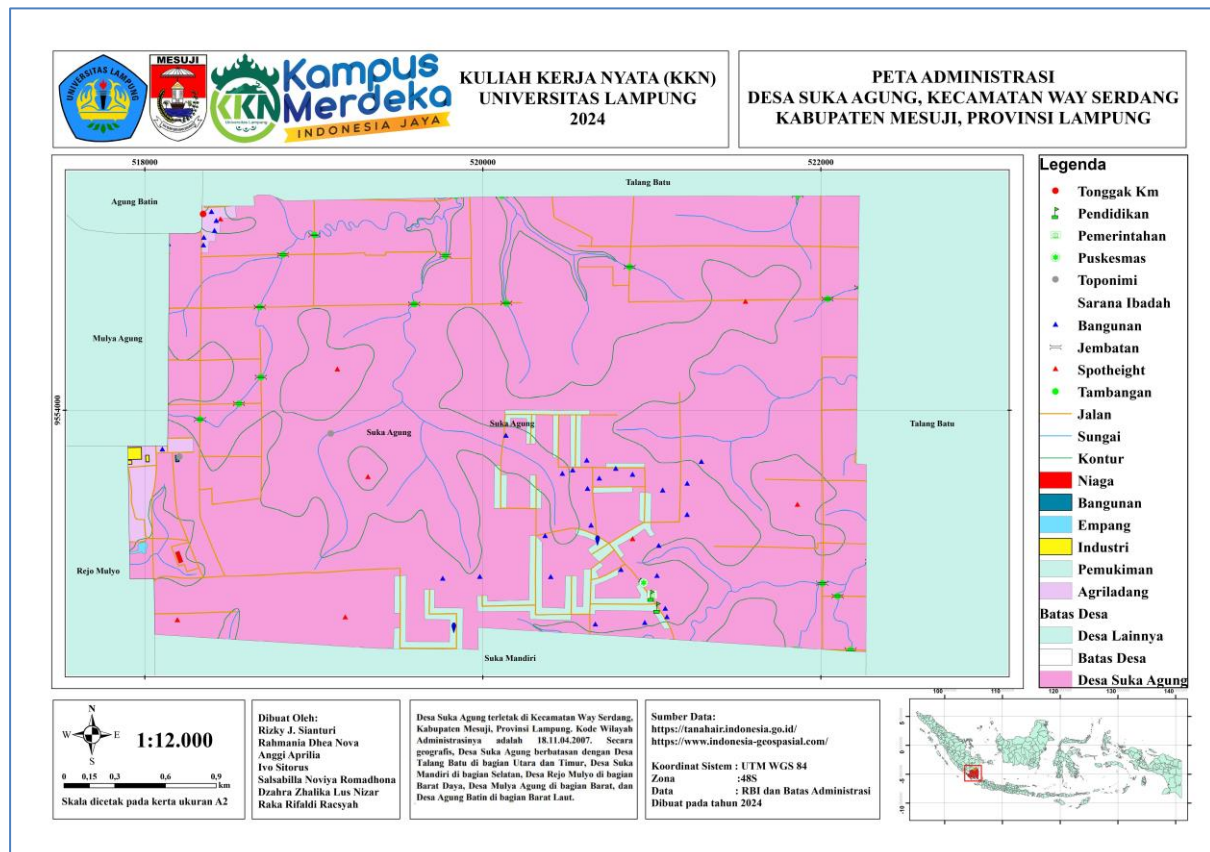
Diterima: 20 Maret 2024

Kata Kunci: keripik, pelepah pisang

Abstrak: Tanaman pisang, sebagai salah satu sumber daya alam yang melimpah di Indonesia, selama ini hanya dimanfaatkan sebatas buah, pelepah, dan daunnya, sementara potensi pelepah pisang kurang mendapatkan perhatian yang cukup. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan ekonomis pelepah pisang dengan mengolahnya menjadi keripik, sehingga dapat menciptakan nilai tambah yang signifikan. Artikel ini berupaya memberikan gambaran dan penjelasan terkait program kerja pembuatan keripik dari pelepah pisang, meliputi proses, tahapan, hasil, dan manfaatnya. Penulisan artikel ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan model deskriptif-eksplanatif. Hasilnya, masyarakat menerima pemahaman dan wawasan baru dalam hal pembuatan keripik dari pelepah pisang. Selain itu, masyarakat juga dapat memahami potensi dan manfaat pelepah pisang yang selama ini kurang dimanfaatkan. Dengan pendekatan ini, diharapkan masyarakat dapat lebih kreatif dan berinovasi dalam mengoptimalkan setiap bagian tanaman pisang untuk meningkatkan nilai ekonomis dan mencapai kesejahteraan ekonomi yang berkelanjutan.. Artikel ini terbatas pada pelaksanaan KKN Reguler Periode 1 2024 di desa Suka Agung, Mesuji. Artikel ini juga berkontribusi dalam keilmuan serta praktik dan strategi pengimplementasian poin SDGs.

Pendahuluan

Suka Agung merupakan salah satu desa yang berada di wilayah kecamatan Way Serdang, Kabupaten Mesuji, Provinsi Lampung, Indonesia. Desa ini terdiri dari 5 dusun (RK) dan 14 RT. RK 1 terdiri dari 3 RT, RK 2 terdiri dari 2 RT, RK 3 terdiri dari 3 RT, RK 4 terdiri dari 3 RT, dan RK 5 terdiri dari 3 RT.



Gambar 1. Peta administrasi Desa Suka Agung

Provinsi Lampung menduduki peringkat kedua sebagai penghasil pisang terbesar di Indonesia. Hal ini disebabkan oleh kondisi geografis yang mendukung, membuatnya menjadi lokasi yang ideal untuk mengembangkan budidaya pisang. Menurut data yang diperoleh dari Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura Provinsi Lampung pada tahun 2017, Kabupaten Pesawaran mencatatkan diri sebagai pusat produksi pisang tertinggi di provinsi tersebut, dengan jumlah produksi mencapai 626.264 ton. Luas panen mencapai 4.742.746 hektar dengan produktivitas sebesar 0,13 ton per hektar. Pemrosesan pisang yang telah dilakukan mencakup pembuatan keripik pisang, tetapi belum mencapai tingkat optimal. Meskipun, bila proses tersebut ditingkatkan secara maksimal, dapat memberikan peningkatan nilai yang lebih substansial. Saat ini, teknik pengolahan pisang masih simpel dengan menggunakan peralatan terbatas (Cahyawati

dkk., 2020).

Saat ini pemanfaatan potensi tanaman pisang di Indonesia masih belum dioptimalkan, terutama karena umumnya tanaman ini hanya dimanfaatkan buahnya, jantung, dan daun. Salah satu bagian tanaman, yaitu pelepah pisang seringkali diabaikan untuk konsumsi. Banyak masyarakat yang cenderung menggunakan pelepah pisang sebagai pakan ternak atau bahkan membuangnya begitu saja. Padahal, pelepah pisang memiliki kandungan gizi dan serat yang cukup tinggi. Dari segi memanfaatkan ternyata ada bagian lain dari pohon pisang yang dapat diolah menjadi sesuatu yang dapat menghasilkan produk makanan dengan nilai kandungan gizi yang baik, salah satunya adalah pemanfaatan pelepah pisang (Sidiq dkk., 2020).

Tanaman pisang tumbuh di daerah tropis karena menyukai iklim panas dan memerlukan paparan sinar matahari penuh. Pertumbuhan pisang dapat terjadi di tanah yang memiliki pasokan air yang cukup, terutama pada daerah dengan ketinggian hingga 2.000 meter di atas permukaan laut. Umumnya, pisang menjadi tanaman pekarangan, meskipun di beberapa lokasi, pisang juga diperkebunkan untuk diambil buahnya. Pisang merupakan tanaman yang berbuah hanya sekali sebelum akhirnya mati. Tinggi pisang berkisar antara 2 hingga 9 meter, dengan akar serabut dan batang bawah tanah (bonggol) yang pendek. Tanaman baru dapat tumbuh dari mata tunas yang terdapat pada bonggol tersebut. Batang pisang sebenarnya merupakan struktur semu, terdiri dari tumpukan pelepah daun yang tumbuh dari batang bawah tanah, mencapai ketebalan 20-50 cm (Ritongan dkk., 2022).

Di Kabupaten Mesuji, tepatnya di desa Suka Agung tanaman pohon pisang sangat banyak di pekarangan rumah warga. Akan tetapi warga hanya memanen buah pisangnya saja dan setelah panen pohon akan ditebang dan dibiarkan membusuk. Hal ini menyebabkan batang pelepah pisang tidak memiliki nilai ekonomis. Sehingga kami melihat peluang dari situasi tersebut dengan menciptakan inovasi pembuatan keripik pelepah pisang menjadi suatu camilan bagi warga sekaligus untuk meningkatkan *skill* dan keterampilan warga melalui pemanfaatan potensi alam yang dimiliki oleh lingkungan sekitar.

Konsep memanfaatkan pelepah pisang sebagai makanan ringan keripik muncul setelah mengamati bahwa keterampilan yang akan diperoleh dapat dikembangkan dengan menggunakan bahan baku yang mudah diperoleh dan ekonomis. Dengan memanfaatkan bahan dan peralatan sederhana yang mudah diakses, produk yang dihasilkan memiliki nilai jual yang tinggi dengan harga yang terjangkau. Oleh karena itu, pemanfaatan pelepah pisang ini dapat meningkatkan nilai ekonomis dari pelepah pisang tersebut. Sehubungan dengan hal tersebut, judul yang dipilih untuk pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah "Optimalisasi Potensi Lokal Melalui Pemanfaatan

Limbah Pelepah Pisang Menjadi Keripik Di Desa Suka Agung, Kabupaten Mesuji, Provinsi Lampung". Dalam konteks ini, kami akan membahas tentang inovasi pelepah pisang, khususnya pemanfaatan pelepah pisang sebagai makanan ringan berupa keripik.

Kami melakukan inovasi dengan tujuan menghasilkan keripik dari pelepah pisang, yang tidak hanya kreatif secara manfaat tetapi juga memiliki nilai ekonomis. Pelepah pisang memberikan berbagai manfaat bagi kesehatan, termasuk pencegahan penyakit seperti *diverticulitis*, konstipasi, obesitas, diabetes *mellitus*, *aterosklerosis*, penyakit jantung koroner, penurunan kadar kolesterol, dan pencegahan kanker usus (Amilia & Hidayanti, 2022; Rosdiyani dkk., 2023).

Metode

Metode yang digunakan dalam penulisan artikel ini mengadopsi pendekatan kualitatif dengan model deskriptif-eksplanatif, yang bertujuan untuk memberikan gambaran rinci mengenai program kerja pembuatan keripik dari pelepah pisang selama pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Suka Agung, Kecamatan Way Serdang, Mesuji. Artikel ini merinci langkah-langkah program kerja dari tahap sebelum pembuatan, proses pembuatan, hingga *output* dan *outcome* yang dihasilkan. Sumber data yang digunakan dalam penulisan artikel ini terdiri dari data primer yang diperoleh dari pengalaman dan observasi langsung oleh anggota kelompok KKN, serta data sekunder yang diperoleh melalui studi literatur dan penelitian terdahulu yang relevan dengan pemanfaatan pelepah pisang untuk pembuatan keripik.

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

A. Alat dan Bahan

- 1.) Pelepah pisang
- 2.) Kapur sirih
- 3.) Tepung tapioca
- 4.) Tepung beras
- 5.) Bawang putih
- 6.) Lada
- 7.) Garam
- 8.) Minyak goreng

B. Cara pengolahan

- 1.) Potong pelepah pisang dan ambil bagian dalam atau serat batang dengan cara disisir atau diset hingga terlihat seperti lembaran seperti kassa.
- 2.) Rendam potongan pelepah pisang ke dalam larutan air kapur sirih selama 1

- jam hingga maksimal 1 hari (Fungsi perendaman ini adalah untuk menghilangkan getah dan rasa pahit dari pelepah pisang).
- 3.) Setelah direndam, cuci hasil rendaman menggunakan air.
 - 4.) Campurkan tepung tapioka, tepung tapioca, tepung beras, bawang putih, dan semua bahan lalu dimasukkan hasil rendaman batang pisang ke dalam tepung yang telah dicampurkan.
 - 5.) Panaskan minyak goreng, masukkan batang pisang lalu digoreng.
 - 6.) Setelah digoreng, keripik bisa dicampuri dengan bumbu-bumbu seperti balado, barbeque, dan sebagainya.

Hasil dan Pembahasan

Program kerja pelatihan pembuatan keripik dari pelepah pisang dalam skala rumah tangga berlangsung selama 2 hari. Program ini dilakukan selama 3 kali kegiatan yang terdiri atas pencarian bahan, perendaman dan pembuatan. Pada tanggal 20 Januari 2022 program ini dimulai dengan mengumpulkan limbah pelepah pisang dari pohon pisang yang pernah berbuah dan peralatan yang digunakan untuk pembuatan dan diakhiri pada tanggal 21 Januari 2024 dengan pelaksanaan di RK 1 dan pada tanggal 22 Januari 2024 di RK 2 desa Suka Agung Mesuji.

Pemanfaatan pelepah pisang untuk dijadikan keripik merupakan langkah inovatif yang memiliki potensi besar untuk meningkatkan nilai ekonomis dalam berbagai aspek. Pelepah pisang, yang seringkali diabaikan, dapat menjadi sumber daya yang berharga untuk industri makanan, khususnya dalam produksi keripik. Potensi pemanfaatan ini dapat dilihat dari beberapa sudut pandang, termasuk aspek ekonomis, keberlanjutan, inovasi produk, dan dampak positif terhadap pengembangan ekonomi lokal. Dari segi ekonomi, produksi keripik pelepah pisang dapat menjadi sumber pendapatan yang signifikan. Dengan memanfaatkan bahan baku yang umumnya tersedia secara melimpah, biaya produksi dapat ditekan, dan meningkatkan profitabilitas bisnis. Pasar produk ini juga dapat diperluas dengan menyasar konsumen yang mencari alternatif makanan ringan yang unik dan inovatif. Strategi pemasaran yang efektif, seperti penekanan pada keunikan produk dan nilai gizi, dapat meningkatkan daya tarik konsumen dan mendorong peningkatan penjualan.

Selain itu, pemanfaatan pelepah pisang untuk keripik juga memberikan dampak positif dalam konteks keberlanjutan. Pisang merupakan tanaman yang tumbuh subur di berbagai wilayah tropis, dan pelepahnya seringkali dianggap sebagai limbah pertanian. Dengan mengubah pelepah ini menjadi produk bernilai seperti keripik, dapat mengurangi jumlah limbah pertanian dan mendukung praktik pertanian berkelanjutan. Pemanfaatan potensi yang belum dimanfaatkan ini juga dapat memberikan insentif

ekonomi bagi petani pisang, memperkuat kedudukan mereka dalam rantai nilai pertanian. Dalam hal ini inovasi produk menjadi kunci dalam menghadirkan nilai tambah pada keripik pelepah pisang. Pengembangan berbagai rasa, metode penggorengan yang unik, dan penambahan bahan-bahan tambahan yang sehat dapat meningkatkan daya tarik produk. Kreativitas dalam pengolahan pelepah pisang menjadi keripik juga dapat membedakan produk ini dari produk serupa di pasaran, membangun citra merek yang kuat, dan meningkatkan daya saing.

Pembuatan keripik dari pelepah pisang dapat dikatakan sebagai suatu proses yang sederhana dan tidak memerlukan modal besar. Keripik dibuat dari batang pisang atau yang sering disebut pelepah pisang, yang dilapisi dengan tepung terigu dan diolah secara kreatif menjadi produk yang dapat dikonsumsi dan dijual kembali. Sebagian besar masyarakat sebelumnya menganggap pelepah pisang tidak memiliki nilai dan bahkan terkadang dibuang atau dibakar karena dianggap sebagai limbah yang dapat mencemari lingkungan. Namun, saat ini pelepah pisang dapat diubah menjadi camilan sehat yang kaya gizi (Lubis dkk., 2023). Proses pengolahan bahan makanan ini dapat dilakukan di sekitar lingkungan desa, terutama karena desa tersebut memiliki berbagai tanaman pisang yang melimpah. Adapun faktor pendukung dari pelaksanaan kegiatan pembuatan keripik pelepah pisang di Desa Suka Agung mencakup beberapa aspek, seperti pihak desa yang memberikan dukungan karena pembuatan keripik dari pelepah pisang merupakan hal baru yang belum pernah dikenal oleh masyarakat. Tujuan dari pembuatan keripik pelepah pisang ini adalah meningkatkan pengetahuan warga desa Suka Agung agar mereka dapat memanfaatkan batang pelepah pisang sebagai bahan untuk cemilan yang sehat dengan nilai gizi yang baik dan dapat dijual. Yang mana batang dari pelepah pisang memiliki manfaat untuk detoksifikasi sistem pencernaan, menurunkan berat badan, mengontrol kolesterol dan tekanan darah, menyembuhkan asam lambung serta menstabilkan gula darah. Adapun kandungan nutrisi yang ada pada pelepah pisang yaitu *tannin*, *saponin*, dan *flavonoid*. Ketiga jenis senyawa kimia tersebut sangat baik untuk meningkatkan system imun tubuh kita. Batang pelepah pisang juga kaya akan serat dan kandungan vitamin A, B, dan C serta juga kaya akan nitrogen serta kalium. Serat pangan menurut Astawan, (2004) salah serat kasar yang terbukti mampu mencegah berbagai macam penyakit, diantaranya penyakit gigi, diabetes mellitus, tekanan darah tinggi, obesitas, serta meningkatkan kesehatan mikroflora usus. Menurut Rudito et al., (2010) menunjukkan karakteristik kimia pati bonggol pisang yaitu kadar air sebesar 6,69%, kadar abu 0,11% dan kadar HCN 2,6 mg/kg.



Gambar 2. Sosialisasi dan proses pembuatan keripik pelepah pisang

Tabel 1. Keadaan awal dan keadaan akhir yang diharapkan dari peserta pelatihan

No	Keadaan Awal	Perlakuan	Keadaan Akhir
1)	Masyarakat desa Suka Agung khususnya yang ikut dalam pelatihan belum mengetahui dan memahami mengenai pemanfaatan limbah dari pelepah pisang yang dapat dijadikan produk makanan yaitu keripik	Pemberian materi mengenai prospek, potensi dan manfaat dari limbah pelepah pisang	Peserta pelatihan dapat mengetahui, memahami dan menguasai teori dan prinsip pemanfaatan limbah pelepah pisang
2)	Masyarakat khususnya yang ikut dalam pelatihan belum menguasai praktik	Praktik secara langsung pembuatan keripik dari limbah rumah	Peserta pelatihan mampu membuat keripik dari limbah pelepah pisang secara mandiri dan dapat dijadikan

pembuatan keripik dari pelepah pisang inovasi ide usaha
limbah pelepah pisang

Sumber: Hasil Diskusi dan Pelaksanaan Praktik di Desa Suka Agung RK 1 & 2

Dengan melihat potensi yang cukup besar pada pelepah pisang di desa Suka Agung, kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat. Karena hingga saat ini, pemanfaatan pisang umumnya hanya terbatas pada buahnya saja, hal ini disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan makanan berbahan dasar pelepah pisang. Oleh karena itu, diperlukan suatu inisiatif untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang potensi pelepah pisang dan pemanfaatannya. Program ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang cara mengolah pelepah pisang, dengan fokus pada produk keripik karena memiliki prospek wirausaha yang baik. Program ini diharapkan dapat merangsang minat masyarakat untuk lebih kreatif dalam memanfaatkan pelepah pisang sebagai bahan dasar pangan yang beragam dan bernilai tambah. Tidak boleh dilupakan juga yang harus diperhatikan adalah faktor kualitas, karena preferensi konsumen terhadap atribut produk terletak pada komponen kualitas (Herlambang et al.2018), sehingga diharapkan dengan pembuatan keripik dari pelepah pisang mampu meningkatkan kesejahteraan penghasilan keluarga dengan memperkecil pengeluaran keluarga tanpa mengurangi kebutuhan gizi keluarga karena selain nikmat juga menyehatkan. memanfaatkan pengetahuan dan teknologi untuk dapat memiliki jiwa kewirausahaan (Rosmayadi, R., Fitriyadi, S., & Triani, S. N. (2019).

Kegiatan pengabdian untuk pemberdayaan masyarakat dalam membuat produk olahan keripik dari pelepah pisang membawa dampak positif. Selain untuk meningkatkan nilai ekonomi dari pelepah pisang juga memberi manfaat bagi warga desa Suka Agung, yaitu meningkatnya keterampilan dan pengetahuan warga terkait pembuatan olahan produksi dari pelepah pisang. Hasil dari kegiatan ini terlihat ada peningkatan dan rasa ketertarikan warga dalam mengolah pelepah pisang menjadi produk makanan. Dengan mempertimbangkan semua aspek yang telah dibahas sebelumnya, kegiatan pembuatan keripik dari pelepah pisang memiliki potensi besar untuk memberikan nilai ekonomis yang signifikan dalam pemanfaatan pelepah pisang yang selama ini tidak diolah dan hanya dibiarkan membusuk. Proses produksi keripik pelepah pisang yang sederhana dan memerlukan modal yang terjangkau dapat menjadi inovasi berdaya guna tinggi, terutama di daerah dengan kelimpahan tanaman pisang, seperti desa Suka Agung.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan dari pelatihan pembuatan keripik dari pelepah pisang yang telah dilakukan di desa Suka Agung, dapat disimpulkan bahwa:

- 1) Atensi atau perhatian masyarakat khususnya warga RK 1 & RK 2 Desa Suka Agung terhadap materi pembuatan keripik dari pelepah pisang yang disampaikan cukup tinggi. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan oleh masyarakat yang ikut dalam kegiatan pelatihan. Pertanyaan yang diajukan bukan hanya menyangkut bagaimana proses pembuatan keripik tetapi bagaimana aplikasinya terhadap inovasi ide usaha yang dapat dikembangkan.
- 2) Para warga dapat mengikuti pelatihan dengan baik dan ikut serta dalam melakukan praktek pembuatan keripik dari pelepah pisang, antusiasme dan rasa ingin tau bagaimana mekanisme pengolahan sangat tinggi. Melalui kegiatan ini diharapkan warga dapat membuat keripik pelepah pisang sendiri di rumah dengan bahan-bahan yang mudah didapatkan dan proses yang sederhana. Tingkat keberhasilan praktik pembuatan keripik dari pelepah pisang ini yaitu 95%. Hal tersebut disebabkan karena keripik pelepah pisang yang sudah matang belum memiliki tekstur yang renyah seperti keripik pelepah pisang pada umumnya dikarenakan waktu yang dibutuhkan dalam proses pengolahan masih kurang.
- 3) Pengembangan inovasi pengolahan keripik pelepah pisang pada kegiatan pemberdayaan ini, mampu mengurangi limbah pelepah pisang yang ada di Desa Suka Agung, selain itu keripik pelepah pisang juga merupakan alternatif inovasi yang sesuai dengan permasalahan yang ada di Desa Suka Agung menjadi olahan baru yang unik dengan cita rasa yang khas.

Pengakuan/Acknowledgements

Rasa syukur dan pujian kami sampaikan kepada Allah SWT, yang selalu kami haturkan karena hanya melalui anugerah dan petunjuk-Nya kami berhasil menyelesaikan pengabdian ini. Kami juga merasa berterima kasih atas dukungan yang luar biasa dari berbagai pihak yang telah berkontribusi dengan ide, waktu, tenaga, dan sejenisnyanya. Oleh karena itu, di momen yang berbahagia ini, kami ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

- a) Universitas Lampung
- b) BPKKN Universitas Lampung
- c) Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) Mahasiswa Universitas Lampung
- d) Kepala Desa Suka Agung, Kecamatan Way Serdang, Kabupaten Mesuji

e) Masyarakat Desa Suka Agung, Kecamatan Way Serdang, Mesuji

Semoga amal dan kebaikan yang diberikan kepada kami akan mendapatkan balasan dari Allah SWT. Aamiin.

Daftar Pustaka

- Amilia, E. and Hidayanti, N., 2022. Pengolahan Pemanfaatan Pelepah Pisang Menjadi Keripik Sebagai Makanan Sehat Dalam Upaya Peningkatan Perekonomian Di Kampung Kemeranggen Kelurahan Taman Baru Kecamatan Taktakan. *MULIA (Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat)*, 1(2), pp.62-66.
- Cahyawati, N., Arifin, B. and Indriani, Y., 2021. Analisis Nilai Tambah Keripik Pisang Kepok dan Sistem Pemasaran Pisang Kepok (musa paradisiaca) di Kabupaten Pesawaran. *JIIA*, 8(1), pp.101-107.
- Cindarbumi, F. and Mufid, M., 2021. Pemberdayaan Masyarakat Melalui “Pelatihan Pembuatan Keripik Dari Pelepah Pisang (Krisbog)” Bojonegoro. *Al-umron: Jurnal pengabdian kepada masyarakat*, 2(1), pp.36-42.
- Lubis, N.S., Safitri, S., Yana, E., Siregar, H. and Wahyuni, M., 2023. Pemanfaatan Pelepah dan Bonggol Pisang (*Musa sp.*) Menjadi Cemilan untuk Peningkatan Gizi Masyarakat Desa Aman Damai. *KUAT: Keuangan Umum dan Akuntansi Terapan*, 5(2), pp.67-70.
- Ritonga, Z., Broto, B.E., Safri, H. and Hanum, F., 2022. Manfaat Pelepah Pisang Sebagai Makanan Ringan (Kripik Krispy Pelepah Pisang). *Ika Bina En Pabolo: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), pp.16-21.
- Rosdiyani, T., Oktaviani, O., Ridlo, M.A., Syahirudin, M., Kamal, A.S. and Setiyabudi, T., 2023. Pemanfaatan Pelepah Pisang Sebagai Olahan Makanan Upaya Peningkatan Kesejahteraan di Kampung Ciguha Kecamatan Carenang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(1), pp.224-232.
- Sidiq, A.W., Niati, A., Rizkiana, C. and Soedarmadi, S., 2020. Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dalam Upaya Peningkatan Kesejahteraan Keluarga dengan Memanfaatkan Limbah Pohon Pisang. *Jurnal Surya Masyarakat*, 2(2), pp.110-114.
- Sumbawati, N.K., Tara, U., Karmeli, E. and 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), pp.328-335.
- Tanjung, S.R., Samakmur, S., Meliza, M., Zulfadli, Z., Rambe, R.R., Nasution, T. and Harahap,



M.F., 2023. Sosialisasi Pembuatan Keripik Pelepah Pisang Di Kelurahan Simatorkis. *Jurnal ADAM: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), pp.144-149.