



Pendampingan Masyarakat dalam Pengolahan dan Pemasaran Produk Berbahan Dasar Pisang untuk Meningkatkan Kemandirian Ekonomi Lokal

Ahmad Suyanto^{1*}, Siti Nur Farida², Nur Lailatul Fitri³, Vita Fitriatul Ulya⁴

^{1,2,3,4}Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Al-Hikmah Indonesia

*ahmadsuyanto1987@gmail.com

ARTICLE INFO

Article history:

Received 20 Oktober 2025
Revised 28 November 2025
Accepted 30 December 2025
Available online xxx

Keywords:

Maximum
Five
Word
Key
Important

Turabian style in citing this article:

[citation Heading]

Anderson, Maria. "Article Title," *JCEE: Journal of Community Engagement in Economics* 3, no. 2 (Desember 2025): 127-139. 2025.
<https://doi.org/xxxxxxx>

ABSTRACT

with the aim of developing processed banana products into original banana chips and melted chocolate banana chips. Kepok bananas were chosen as the raw material based on their dense texture and distinctive flavor. The research method included material selection, This research was conducted in Dagangan Village, Parengan District, Tuban Regency,

peeling, slicing, frying, chocolate coating (for the melted variant), cooling, packaging,

labeling, and organoleptic testing. The results showed that the original banana chips produced a crispy and savory product, while the melted chocolate variant offered a modern, innovative flavor that was more appealing to children and teenagers. The simple processing process allows the village community to produce chips with limited capital, although challenges such as high oil content and chocolate stability at room temperature remain. Airtight packaging and informative labels have been shown to maintain quality and increase product appeal in the market. Economically, the banana chip business can increase community income, create new jobs, and strengthen village independence. This study concluded that banana chips have significant potential as a superior product in Dagangan Village and can be further developed through training, technological innovation, and digital marketing strategies.

Keywords: *community assistance, processing, marketing*



PENDAHULUAN

Pendampingan masyarakat desa merupakan salah satu langkah strategis dalam meningkatkan kemandirian ekonomi lokal. Desa Dagangan sebagai salah satu desa dengan potensi pertanian yang melimpah, khususnya pada komoditas pisang, memiliki peluang besar untuk dikembangkan menjadi desa yang produktif dan mandiri. Pisang tidak hanya menjadi komoditas konsumsi sehari-hari, tetapi juga memiliki nilai tambah tinggi ketika diolah menjadi berbagai produk turunan. Dengan demikian, pendampingan dalam pengolahan dan pemasaran produk berbahan dasar pisang menjadi penting agar masyarakat dapat meningkatkan taraf hidup sekaligus memperkuat perekonomian desa.

Potensi pisang di Desa Dagangan sangat besar, mengingat tanaman ini tumbuh subur di daerah beriklim tropis seperti Indonesia¹. Namun, sebagian besar masyarakat masih menjual pisang dalam bentuk segar tanpa melalui pengolahan. Hal ini membuat harga jualnya relatif rendah dan rentan terhadap fluktuasi pasar. Apabila pisang tersebut diolah menjadi produk bernilai tambah seperti keripik pisang, sale pisang, tepung pisang, hingga olahan modern seperti brownies pisang atau minuman berbasis pisang, maka nilai ekonominya akan meningkat signifikan. Dengan adanya pendampingan, masyarakat dapat memperoleh keterampilan yang diperlukan untuk mengembangkan produk olahan pisang secara berkelanjutan.

Selain pada aspek produksi, pemasaran produk olahan pisang juga menjadi tantangan tersendiri. Masyarakat desa sering kali memiliki keterbatasan dalam hal akses pasar, strategi promosi, serta pemanfaatan teknologi digital. Akibatnya, produk yang sebenarnya memiliki kualitas baik tidak mampu menjangkau konsumen yang lebih luas. Melalui program pendampingan, masyarakat tidak hanya diajarkan cara memproduksi olahan pisang yang higienis dan berkualitas, tetapi juga diberikan pelatihan pemasaran, baik secara konvensional maupun digital. Dengan begitu, produk pisang dari Desa Dagangan dapat bersaing dengan produk sejenis di pasar regional maupun nasional.

Pendampingan ini juga memiliki nilai strategis dalam upaya pemberdayaan masyarakat desa. Ketika masyarakat dilibatkan secara langsung dalam setiap tahapan, mulai dari perencanaan, produksi, hingga pemasaran, mereka akan memiliki rasa kepemilikan dan tanggung jawab yang tinggi. Hal ini mendorong lahirnya kemandirian dan mengurangi ketergantungan pada pihak luar². Lebih jauh lagi, pendampingan mampu membangun

¹ Nashar Nashar, "Prospek Jenis Tanaman Pisang Untuk Dilakukan Oleh Kelompok Usaha Tani," *IQTISHADIA Jurnal Ekonomi & Perbankan Syariah* 2, no. 1 (2015): 91–116.

² Endah Mustika Ramdani, "Pemberdayaan Masyarakat Dalam Promosi Potensi Desa (Studi Kasus Di Desa Parungserab Kabupaten Bandung)," *Jurnal Ilmu Administrasi: Media Pengembangan Ilmu Dan Praktek Administrasi* 13, no. 2 (2016): 285–304.



solidaritas antarwarga karena mereka bekerja sama untuk mencapai tujuan bersama, yakni meningkatkan kesejahteraan desa melalui pemanfaatan potensi pisang.

Dalam konteks pembangunan berkelanjutan, pengolahan produk berbahan dasar pisang juga sejalan dengan prinsip pengelolaan sumber daya lokal yang ramah lingkungan. Pisang yang sebelumnya berpotensi menjadi limbah, misalnya buah yang terlalu matang atau tidak layak jual dalam bentuk segar, dapat diolah menjadi produk bernilai jual. Dengan demikian, potensi kerugian dapat ditekan dan keberlanjutan lingkungan tetap terjaga. Selain itu, limbah pengolahan pisang seperti kulit pisang bahkan bisa dimanfaatkan untuk pakan ternak atau diolah kembali menjadi pupuk organik, sehingga mendukung pertanian berkelanjutan di Desa Dagangan³

Pendampingan ini juga dapat menjadi pintu masuk bagi Desa Dagangan untuk dikenal sebagai sentra olahan pisang. Identitas desa sebagai pusat produksi olahan pisang akan menjadi nilai tambah bagi pengembangan desa wisata berbasis agroindustri. Wisatawan dapat datang untuk melihat proses pengolahan, mencicipi produk, sekaligus membeli oleh-oleh khas desa. Hal ini akan memberikan multiplier effect terhadap sektor lain seperti perdagangan, transportasi, dan pariwisata, sehingga perekonomian desa semakin hidup.

Selain manfaat ekonomi, pendampingan juga membawa dampak sosial yang signifikan. Kegiatan ini dapat meningkatkan rasa percaya diri masyarakat, khususnya kelompok perempuan dan pemuda desa, yang sering kali memiliki peran penting dalam usaha pengolahan makanan. Dengan keterlibatan aktif mereka, tercipta dinamika sosial yang positif, di mana perempuan tidak hanya berperan dalam rumah tangga tetapi juga sebagai penggerak ekonomi. Pemuda desa pun dapat menyalurkan kreativitasnya dalam inovasi produk maupun pemasaran berbasis digital.

Dengan segala potensi dan manfaat yang ada, pendampingan masyarakat Desa Dagangan dalam pengolahan dan pemasaran produk berbahan dasar pisang merupakan langkah yang tepat untuk mendorong kemandirian ekonomi lokal. Program ini tidak hanya berfokus pada peningkatan pendapatan masyarakat, tetapi juga membangun fondasi kuat bagi pengembangan desa yang lebih maju, mandiri, dan berdaya saing. Oleh karena itu, dukungan dari berbagai pihak, baik pemerintah, akademisi, maupun swasta, sangat diperlukan agar pendampingan ini berjalan optimal dan memberikan hasil nyata bagi kesejahteraan masyarakat Desa Dagangan.

³ Bagu Fitria S et al., "Sistem Pertanian Organik," *Buku*, n.d.



TINJAUAN PUSTAKA

Kajian pustaka mengenai kerajinan keripik pisang sangat relevan untuk dikembangkan, terutama dalam konteks potensi pisang yang melimpah di berbagai daerah Indonesia. Pisang merupakan salah satu komoditas buah tropis yang produksinya tinggi sepanjang tahun. Menurut penelitian Rara Aurelia *et al*, Indonesia termasuk salah satu negara penghasil pisang terbesar di dunia, dengan tingkat konsumsi masyarakat yang juga tinggi⁴. Namun, sebagian besar pisang hanya dikonsumsi dalam bentuk segar, sehingga nilai ekonominya masih terbatas. Pengolahan pisang menjadi keripik merupakan salah satu inovasi yang mampu meningkatkan nilai tambah sekaligus memperpanjang masa simpan produk.

Keripik pisang pada awalnya dikembangkan dalam bentuk sederhana, yaitu keripik pisang rasa original yang hanya mengandalkan tekstur renyah dan cita rasa gurih-manis alami dari pisang. Produk ini sudah lama dikenal masyarakat dan menjadi camilan populer di berbagai kalangan. Namun, perkembangan industri pangan dan selera konsumen mendorong lahirnya inovasi varian rasa, salah satunya adalah keripik pisang dengan balutan coklat lumer. Penambahan coklat memberikan sensasi rasa yang lebih modern, sesuai dengan preferensi konsumen masa kini yang menyukai variasi rasa unik. Menurut penelitian oleh Rismawati *et al*, diversifikasi produk pangan berbasis pisang dapat meningkatkan daya tarik pasar dan memperluas segmentasi konsumen, baik anak-anak, remaja, maupun dewasa⁵.

Selain itu, kajian tentang teknologi pengolahan keripik pisang juga menunjukkan adanya perkembangan dalam teknik produksi. Proses pembuatan keripik pisang yang semula hanya mengandalkan penggorengan sederhana kini telah dilengkapi dengan teknik modern, seperti penggunaan vacuum frying untuk menghasilkan keripik dengan kualitas lebih renyah, rendah kadar minyak, dan warna yang lebih cerah. Inovasi ini penting untuk menjaga mutu produk agar lebih menarik bagi konsumen. Penambahan varian rasa, misalnya coklat lumer, dilakukan dengan teknik coating atau pelapisan yang memadukan coklat leleh dengan keripik pisang agar menghasilkan cita rasa khas sekaligus meningkatkan nilai jual.

Dari perspektif ekonomi, literatur mengenai industri kecil dan menengah (IKM) menyebutkan bahwa usaha keripik pisang mampu menjadi salah satu sumber penghasilan baru bagi masyarakat desa. Hal ini karena modal yang dibutuhkan relatif kecil, bahan baku

⁴ Rara Aurelia, Dewi Kurniati, and Josua Parulian Hutajulu, "Daya Saing Ekspor Pisang Indonesia Di Negara Tujuan Ekspor Periode 2000-2019," *Jurnal Agribisnis Indonesia (Journal of Indonesian Agribusiness)* 10, no. 2 (2022): 335–49.

⁵ Rismawati Rismawati et al., "Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM) Pisang Kembang Goreng: Peluang Dan Strategi," *Jurnal Pengabdian Sosial* 2, no. 1 (2024): 2500–2511.



mudah didapatkan, dan proses produksinya dapat dilakukan dengan keterampilan sederhana. Beberapa penelitian menyebutkan bahwa usaha keripik pisang memiliki potensi pasar yang luas, baik di tingkat lokal, regional, maupun nasional, bahkan berpotensi menembus pasar ekspor dengan kemasan yang menarik dan standar kualitas tertentu⁶

Secara keseluruhan, kajian pustaka menunjukkan bahwa kerajinan keripik pisang dengan berbagai varian, termasuk original dan coklat lumer, memiliki peluang besar untuk dikembangkan. Ketersediaan bahan baku yang melimpah, teknologi pengolahan yang semakin maju, pasar yang luas, serta manfaat sosial-ekonomi yang ditimbulkan menjadikan usaha ini sangat potensial. Dengan pengelolaan yang tepat, kerajinan keripik pisang tidak hanya menjadi sumber penghasilan tambahan, tetapi juga menjadi pilar kemandirian ekonomi masyarakat desa, sekaligus memperkuat daya saing produk lokal di pasar yang semakin kompetitif.

METODE PENELITIAN

Metode pengabdian ini menggunakan pendekatan *Participatory Action Research* (PAR) yang menempatkan masyarakat Desa Dagangan, Tuban, sebagai mitra aktif dalam seluruh proses kegiatan. PAR dipilih karena mampu menggabungkan proses penelitian, pemberdayaan, dan aksi nyata secara simultan. Kegiatan dimulai dengan tahap *participatory assessment*, yaitu identifikasi kebutuhan, potensi, dan permasalahan yang dihadapi masyarakat terkait pengolahan dan pemasaran produk berbahan dasar pisang. Tahap ini dilakukan melalui diskusi kelompok terfokus, wawancara partisipatif, dan observasi langsung untuk memastikan setiap langkah intervensi sesuai dengan konteks lokal. Selanjutnya, tim bersama masyarakat merancang solusi bersama (*co-design*), berupa pelatihan pengolahan pisang menjadi aneka produk olahan bernilai ekonomi, seperti keripik, sale, tepung pisang, dan produk kreatif lainnya. Pada tahap aksi (*action*), masyarakat terlibat langsung dalam praktik pembuatan produk, uji coba resep, pengemasan, dan pengembangan identitas merek lokal.

Kegiatan kemudian dilanjutkan dengan pendampingan pemasaran menggunakan strategi berbasis potensi lokal, termasuk pemasaran digital, pemanfaatan media sosial, dan jejaring komunitas desa. Evaluasi partisipatif dilakukan secara berkala melalui refleksi bersama untuk menilai keberhasilan, kendala, serta perbaikan yang perlu dilakukan. Refleksi ini memungkinkan masyarakat memahami perkembangan usaha sekaligus menumbuhkan kemandirian dalam mengelola bisnis berbahan dasar pisang. Dengan demikian, pendekatan PAR tidak hanya menghasilkan peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga memperkuat

⁶ Citra Oktavina Eka Lidyawati et al., "Inovasi Bisnis Keripik Pisang: Membangun Ekonomi Desa Dengan Ide Kreatif," *Jurnal Kajian Dan Penelitian Umum* 2, no. 3 (2024): 185–94.

kapasitas sosial dan ekonomi masyarakat Desa Dagangan sehingga mampu menciptakan kemandirian ekonomi lokal yang berkelanjutan.

HASIL

Pembuatan keripik pisang original dan keripik pisang lumer coklat di Desa Dagangan, Kecamatan Parengan, Kabupaten Tuban disusun secara sistematis untuk memperoleh hasil yang berkualitas dan dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah. Penelitian ini berfokus pada tahapan-tahapan penting mulai dari pemilihan bahan baku hingga tahap akhir berupa pengemasan dan pelabelan produk. Dengan pendekatan ini, diharapkan proses produksi keripik pisang tidak hanya menghasilkan produk bernilai tambah, tetapi juga dapat menjadi model pemberdayaan masyarakat yang bisa direplikasi.

1. Pemilihan bahan baku

Pisang yang digunakan dalam penelitian ini adalah pisang kepok dan pisang raja, karena kedua jenis ini memiliki tekstur yang padat, tidak terlalu berair, dan rasanya manis legit sehingga cocok untuk diolah menjadi keripik. Buah pisang yang dipilih berada pada tingkat kematangan sedang, yaitu tidak terlalu mentah agar mudah diiris, namun tidak terlalu matang agar tidak lembek saat digoreng. Selain pisang, bahan tambahan seperti minyak goreng berkualitas baik dan coklat batangan untuk varian lumer coklat juga dipilih dengan standar tertentu. Pemilihan bahan dilakukan secara cermat karena akan sangat menentukan kualitas akhir dari produk keripik pisang yang dihasilkan.



Gambar 1. Pemilihan Bahan Baku Keipik

2. Persiapan bahan dan proses pembuatan awal

Pisang yang sudah dipilih dikupas kulitnya kemudian dicuci bersih menggunakan air mengalir untuk menghilangkan getah dan kotoran. Setelah itu, pisang diiris tipis-tipis menggunakan alat pemotong khusus agar ketebalan irisan seragam. Keseragaman irisan

ini penting agar proses penggorengan menghasilkan keripik dengan tingkat kerenyahan yang merata. Untuk varian original, irisan pisang direndam terlebih dahulu dalam larutan garam ringan atau larutan kapur sirih untuk menjaga warna keripik tetap cerah dan renyah setelah digoreng.

3. Proses penggorengan

Penggorengan dilakukan dengan dua metode, yaitu metode tradisional menggunakan wajan biasa dan metode modern menggunakan mesin vacuum frying. Untuk penelitian ini digunakan metode tradisional karena lebih sesuai dengan kondisi masyarakat Desa Dagangan. Minyak goreng dipanaskan terlebih dahulu pada suhu stabil sekitar 150–160°C, kemudian irisan pisang dimasukkan sedikit demi sedikit agar tidak menempel satu sama lain. Proses penggorengan dilakukan hingga keripik berwarna kuning keemasan dan teksturnya renyah. Setelah matang, keripik diangkat, ditiriskan, dan didinginkan untuk mengurangi kadar minyak berlebih.

4. Pencampuran coklat

Untuk varian keripik pisang lumer coklat. Coklat batangan dilelehkan terlebih dahulu menggunakan metode double boiler, yaitu pemanasan coklat dalam wadah yang diletakkan di atas panci berisi air panas. Teknik ini bertujuan untuk menjaga kualitas coklat agar tidak gosong. Setelah cair, coklat dituangkan secara merata di atas keripik pisang yang sudah dingin. Ada dua variasi pelapisan, yaitu full coating di mana keripik seluruhnya dilapisi coklat, serta drizzle coating di mana coklat dituangkan secara tipis dan membentuk motif di permukaan keripik. Tahap ini memberikan nilai tambah pada produk karena menghadirkan cita rasa yang unik dan menarik bagi konsumen.



Gambar 2. Pencampuran Coklat

5. Pendinginan dan pengeringan keripik

Setelah dicampur dengan coklat. Proses ini dilakukan dengan meletakkan keripik pisang coklat di atas loyang yang dilapisi kertas roti, kemudian dibiarkan pada suhu ruangan atau dimasukkan ke dalam lemari pendingin sebentar agar coklat mengeras dengan baik. Pendinginan ini sangat penting untuk memastikan coklat menempel sempurna pada keripik dan tidak mudah meleleh ketika produk dikemas. Untuk varian original, keripik hanya perlu didinginkan setelah penggorengan tanpa tahap tambahan.



Gambar 3. Proses Pendinginan dan Pengeringan Kripik

6. Pengemasan

Keripik pisang original dan keripik pisang coklat dikemas menggunakan plastik kemasan kedap udara (aluminium foil pouch atau plastik PP tebal) yang dilengkapi dengan sealer untuk menutup rapat kemasan. Kemasan yang kedap udara berfungsi menjaga kerenyahan keripik, melindungi dari kelembapan, serta memperpanjang masa simpan produk. Selain itu, ukuran kemasan dibuat bervariasi, mulai dari ukuran kecil sebagai camilan praktis hingga ukuran besar untuk kebutuhan keluarga, sehingga dapat menjangkau segmen pasar yang lebih luas.



Gambar 4. Pengemasan Produk

7. Pelabelan produk

Label pada kemasan berisi informasi penting, seperti nama produk, varian rasa (original atau coklat lumer), dan identitas produsen dari Desa Dagangan. Pelabelan ini penting untuk memberikan informasi yang jelas kepada konsumen sekaligus meningkatkan kepercayaan terhadap produk. Desain label dibuat menarik dengan warna dan gambar yang mencerminkan karakter produk agar lebih mudah dikenali di pasaran.



Gambar 5. Pelabelan Produk

PEMBAHASAN

Penelitian mengenai pembuatan keripik pisang original dan keripik pisang coklat lumer di Desa Dagangan menunjukkan bahwa potensi pisang yang



melimpah dapat dimanfaatkan secara optimal melalui pengolahan yang sederhana namun bernilai ekonomis tinggi. Pemilihan pisang kepok sebagai bahan baku terbukti tepat karena tekstur dan rasanya cocok untuk menghasilkan keripik yang renyah. Selain itu, tingkat kematangan pisang yang sedang berperan penting dalam menjaga kualitas produk akhir, baik dari segi rasa maupun kerenyahan. Hal ini sejalan dengan literatur yang menyebutkan bahwa pisang setengah matang lebih stabil dalam proses penggorengan.

Pada varian original, hasil produk menunjukkan keripik yang renyah, gurih, serta memiliki daya simpan yang lebih lama berkat teknik perendaman sederhana dalam larutan garam ringan sebelum digoreng. Sementara itu, varian coklat lumer memberikan inovasi rasa baru yang lebih modern dan digemari terutama oleh konsumen anak-anak dan remaja. Teknik pelapisan coklat (*coating*) terbukti mampu meningkatkan daya tarik visual dan cita rasa produk, meskipun menambah tahapan produksi dan memerlukan keterampilan tambahan⁷

Dari sisi proses, penggunaan teknik penggorengan tradisional masih sesuai dengan kondisi masyarakat desa karena tidak membutuhkan modal besar. Namun, kelemahan metode ini adalah kadar minyak yang relatif tinggi, sehingga keripik perlu ditiriskan lebih lama. Inovasi seperti vacuum frying memang lebih ideal, tetapi belum dapat diaplikasikan di tingkat rumah tangga karena keterbatasan biaya⁸. Oleh karena itu, penelitian ini menunjukkan bahwa produksi keripik pisang masih bisa dilakukan secara sederhana dengan hasil yang cukup baik, asal disertai kontrol kualitas yang ketat.

Pengemasan dan pelabelan menjadi aspek penting dalam mendukung pemasaran produk. Kemasan kedap udara menjaga kerenyahan keripik, sementara label dengan desain menarik meningkatkan daya tarik konsumen sekaligus memberi identitas produk khas Desa Dagangan. Tahap ini memberikan nilai tambah karena tidak hanya menjaga kualitas produk, tetapi juga mendukung upaya branding desa.

Manfaat lain dari penelitian ini adalah pada aspek sosial ekonomi. Produksi keripik pisang dapat dilakukan oleh ibu rumah tangga maupun pemuda desa

⁷ Joshua Tirta Adi Purnomo, "Pengaruh Penggunaan Metode Coating Yang Berbeda Terhadap Kadar Air, Aktivitas Air, Kadar Lemak, Tekstur Dan Tingkat Kesukaan Pada Krokot Ikan Kuniran (*Upeneus Sulphureus*)" (Universitas Brawijaya, 2019).

⁸ Hariadi Subagja, Budi Prasetyo, and Heny Nurjanah, "Faktor Produksi Usaha Ternak Itik Petelur Semi Intensif Di Kabupaten Jember," *Jurnal Ilmiah INOVASI* 17, no. 2 (2017).



sehingga mampu menciptakan lapangan kerja baru. Selain itu, usaha ini mendorong munculnya budaya wirausaha di masyarakat desa, memperkuat kemandirian ekonomi, dan mengurangi ketergantungan pada penjualan pisang segar yang nilai jualnya lebih rendah.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengolahan pisang menjadi keripik, baik varian original maupun coklat lumer, berpotensi menjadi salah satu produk unggulan Desa Dagangan. Namun, untuk mencapai keberlanjutan, terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan lebih lanjut. Pertama, dari segi kualitas produk, diperlukan pelatihan lanjutan bagi masyarakat tentang teknik penggorengan yang baik, manajemen suhu minyak, serta standar higienitas agar produk lebih konsisten. Jika kualitas dapat dijaga secara merata, maka peluang menembus pasar yang lebih luas akan semakin besar.

Kedua, varian coklat lumer memang memberikan nilai inovatif, tetapi tantangan utamanya adalah menjaga kualitas coklat agar tidak mudah meleleh di suhu ruangan tropis. Hal ini memerlukan pengemasan yang lebih baik dan mungkin juga teknologi tambahan seperti penggunaan coklat compound yang lebih stabil. Diskusi ini membuka peluang untuk riset lanjutan mengenai inovasi teknologi pangan agar produk lebih tahan lama.

Ketiga, aspek pemasaran digital perlu segera dikembangkan. Meskipun produk keripik pisang dapat dijual secara langsung di pasar lokal, namun dengan strategi pemasaran berbasis media sosial dan e-commerce, jangkauan konsumen akan semakin luas. Diskusi ini menunjukkan bahwa pendampingan masyarakat tidak hanya berhenti pada produksi, tetapi harus mencakup pembekalan kemampuan pemasaran modern.

Keempat, secara ekonomi, usaha keripik pisang memiliki potensi untuk meningkatkan pendapatan keluarga di desa. Namun, agar usaha ini benar-benar mampu menopang kemandirian ekonomi desa, diperlukan penguatan kelembagaan dalam bentuk kelompok usaha bersama atau koperasi. Dengan adanya kelembagaan, produksi bisa dilakukan secara kolektif, pembelian bahan baku lebih efisien, serta pemasaran lebih terkoordinasi.

Terakhir, dalam jangka panjang, produk keripik pisang dari Desa Dagangan dapat diarahkan menjadi identitas kuliner khas daerah. Apabila dikemas dengan baik dan konsisten menjaga kualitas, produk ini dapat diposisikan sebagai oleh-oleh khas yang mendukung sektor pariwisata lokal. Diskusi ini menegaskan pentingnya sinergi antara masyarakat, pemerintah desa, dan mitra swasta agar usaha keripik pisang benar-benar memberikan dampak nyata terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat Desa Dagangan.



KESIMPULAN

Penelitian mengenai pembuatan keripik pisang original dan keripik pisang lumer coklat di Desa Dagangan, Kecamatan Parengan, Kabupaten Tuban menunjukkan bahwa potensi pisang yang melimpah dapat diolah menjadi produk bernilai tambah tinggi. Varian original menghasilkan keripik dengan cita rasa renyah dan gurih yang sesuai dengan selera masyarakat luas, sementara varian coklat lumer menghadirkan inovasi rasa baru yang lebih modern dan menarik minat konsumen muda. Proses produksi yang dilakukan dengan teknik sederhana memungkinkan masyarakat desa untuk mengelola usaha ini tanpa membutuhkan modal besar, meskipun masih terdapat tantangan terkait pengendalian kualitas, kadar minyak, dan daya simpan coklat.

Pengemasan kedap udara dan pelabelan yang menarik terbukti mendukung nilai jual produk sekaligus memperkuat identitas Desa Dagangan sebagai daerah penghasil olahan pisang. Dari aspek sosial ekonomi, keripik pisang berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan keluarga, penciptaan lapangan kerja baru, dan penguatan kemandirian masyarakat desa.

DAFTAR PUSTAKA

- Aurelia, Rara, Dewi Kurniati, and Josua Parulian Hutajulu. "Daya Saing Ekspor Pisang Indonesia Di Negara Tujuan Ekspor Periode 2000-2019." *Jurnal Agribisnis Indonesia (Journal of Indonesian Agribusiness)* 10, no. 2 (2022): 335–49.
- Fitria S, Bagu, Susila Eka, H Umar, Salawati Salawati, Synthia Synthia, Rukmana Sari, Hadianti Siti, Wulantika Trisia, and Amni Narita. "Sistem Pertanian Organik." *Buku*, n.d.
- Lidyawati, Citra Oktavina Eka, Febriarsitas Eka Sasmita, Rahayu Mardikaningsih, Fayola Issalillah, Nelud Darajaatul Aliyah, Rafadi Khan Khayru, and Didit Darmawan. "Inovasi Bisnis Keripik Pisang: Membangun Ekonomi Desa Dengan Ide Kreatif." *Jurnal Kajian Dan Penelitian Umum* 2, no. 3 (2024): 185–94.
- Nashar, Nashar. "Prospek Jenis Tanaman Pisang Untuk Dilakukan Oleh Kelompok Usaha Tani." *IQTISHADLA Jurnal Ekonomi & Perbankan Syariah* 2, no. 1 (2015): 91–116.
- Purnomo, Joshua Tirta Adi. "Pengaruh Penggunaan Metode Coating Yang Berbeda Terhadap Kadar Air, Aktivitas Air, Kadar Lemak, Tekstur Dan Tingkat Kesukaan Pada Krokot Ikan Kuniran (*Upeneus Sulphureus*)." Universitas Brawijaya, 2019.
- Ramdani, Endah Mustika. "Pemberdayaan Masyarakat Dalam Promosi Potensi Desa (Studi Kasus Di Desa Parungserab Kabupaten Bandung)." *Jurnal Ilmu Administrasi: Media Pengembangan Ilmu Dan Praktek Administrasi* 13, no. 2 (2016): 285–304.



Rismawati, Rismawati, Arya Sugarda, Dimas Bayu Saifoel Musta'afin, Rafli Pahlevi, and Lasron Saputra Lumbanraja. "Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM) Pisang Kembang Goreng: Peluang Dan Strategi." *Jurnal Pengabdian Sosial 2*, no. 1 (2024): 2500–2511.

Subagja, Hariadi, Budi Prasetyo, and Heny Nurjanah. "Faktor Produksi Usaha Ternak Itik Petelur Semi Intensif Di Kabupaten Jember." *Jurnal Ilmiah INOVASI 17*, no. 2 (2017).