

## Penyuluhan untuk Pengembangan Keterampilan Masyarakat guna Meningkatkan Nilai Ekonomi di Desa Cipanas Banten (Inovasi Produk Berbahan Baku Pisang “Banana Crispy”)

### Counseling for Community Skills Development to Increase Economic Value in Cipanas Village Banten (Product Innovation “Banana Crispy”)

Desi Trisnawati<sup>1\*</sup>, Tuti Rostianti Maulani<sup>2</sup>, Marlinda Indriati<sup>3</sup>, Eko Yuniarsih<sup>4</sup>, Dadan Ahmad Hudaya<sup>5</sup>, Hendy Suryandani<sup>6</sup>, Retno Utami Kusumaningtyas<sup>7</sup>, Rudy Purwanto<sup>8</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6,7,8</sup> Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Mathla’ul Anwar, Jalan Raya Labuan KM 23 Cikaliung, Sindanghayu, Kec. Saketi, Kabupaten Pandeglang, Banten, 42273-Indonesia.

\*E-mail corresponding author: desitrisnawati9@gmail.com

*Received: 13 Juni 2025; Revised: 22 Juli 2025; Accepted: 23 Juli 2025; Available Online: 28 Juli 2025*

**Abstrak.** Desa Cipanas merupakan target lokasi penyuluhan yang sangat baik untuk dikembangkan. Berdasarkan hasil survei yang dilakukan oleh mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Universitas Mathla’ul Anwar kepada masyarakat di desa Cipanas, diperoleh informasi bahwa Pisang merupakan hasil kebun yang sangat melimpah di wilayah tersebut. Selain itu masyarakat desa Cipanas juga pernah menerima bantuan berupa oven dari salah satu Organisasi yang menjalankan program peningkatan ekonomi masyarakat. Dengan adanya momen tersebut, diperlukan kegiatan penyuluhan yang berfokus pada inovasi produk olahan berbahan dasar pisang dengan memanfaatkan peralatan yang telah tersedia, seperti oven. Salah satu produk yang diusulkan adalah banana Crispy, yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat desa cipanas sehingga dapat menciptakan nilai ekonomi yang lebih tinggi. Metode pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilakukan dengan 3 tahap, yaitu tahap persiapan (pre-test dan uji coba produk), tahap pelaksanaan (pemberian materi, praktek pembuatan produk, dan sesi tanya jawab), dan tahap evaluasi (post-test dan penyusunan laporan). Penyuluhan yang menggabungkan teori dan praktik pengolahan Banana Crispy terbukti dapat meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat Desa Cipanas dalam memproduksi produk tersebut. Sebanyak 88,90% peserta setuju bahwa kegiatan PKM ini dapat menciptakan peluang usaha baru bagi ibu rumah tangga. Dengan adanya kegiatan ini masyarakat mendapatkan pengetahuan dan keterampilan yang lebih baik, sehingga berpotensi meningkatkan pendapatan mereka.

**Kata kunci:** Desa Cipanas Banten; penyuluhan; pisang.

**Abstract.** Cipanas Village is an excellent target location for the development of outreach activities. Based on a survey conducted by students of the Food Technology Study Program at Mathla’ul Anwar University among the residents of Cipanas Village, it was found that bananas are abundantly produced in the area. In addition, the community of Cipanas Village had previously received assistance in the form of an oven from an organization running a community economic empowerment program. Given this opportunity, it is necessary to carry out outreach activities focusing on product innovation using bananas as the main ingredient by utilizing the available equipment, such as the oven. One of the proposed products is banana crispy, which aims to improve the skills of the Cipanas community and create higher economic value. The implementation method of this Community Service activity consists of three stages: namely The Preparation Stage (Pre-Test and Product Trial), The Implementation Stage (Material Presentation, Product-Making Practice, and Q&A Session), The Evaluation Stage (Post-Test and Report Writing). The outreach program, which combined both theoretical and practical training on banana crispy processing, proved effective in enhancing the knowledge and skills of the Cipanas Village community in producing the product. A total of 88.90% of participants agreed that this Community Service activity (PKM) could create new business opportunities for housewives. Through this activity, the community gained improved knowledge and skills, which have the potential to increase their income.

**Keyword:** Cipanas Village Banten; counseling; banana crispy.

**DOI:** <https://doi.org/10.30653/jppm.v10i2.1454>



## 1. PENDAHULUAN

Tiga Pilar utama yang menjadi dasar kegiatan Perguruan Tinggi adalah melaksanakan Tri Dharma Perguruan Tinggi, yaitu pelaksanaan proses belajar mengajar, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat. Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu bentuk komitmen yang penting dalam rangka memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan kualitas hidup masyarakat, baik dalam aspek sosial, ekonomi, pendidikan, kesehatan, maupun lingkungan. Oleh karena itu untuk memenuhi salah satu tugas tersebut, Program Studi Teknologi pangan perlu melakukan pengabdian pada masyarakat salah satunya dengan cara melaksanakan kegiatan penyuluhan. Desa Cipanas merupakan target penyuluhan yang sangat baik untuk dikembangkan.

Berdasarkan hasil survei yang dilakukan mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Universitas Mathla'ul Anwar kepada masyarakat di Desa Cipanas, didapatkan informasi bahwa Pisang merupakan hasil kebun yang sangat melimpah di wilayah tersebut. Pisang mengandung sejumlah nutrisi yang penting bagi tubuh, salah satunya adalah vitamin C (Kumar dkk., 2012), Pisang juga kaya akan serat sehingga baik untuk sistem pencernaan (Bhaskar dkk., 2011). Pisang juga merupakan buah yang mengandung gizi tinggi, mudah didapat dan harganya terjangkau. komoditas pisang juga mempunyai peluang besar untuk dimanfaatkan dalam aneka industri (Salsabila & Fadly, 2021). Kandungan gizi dalam Pisang menjadi nilai lebih sehingga Pisang layak dijadikan produk olahan. (Gunawan & Salim, 2018) Menyatakan bahwa pelatihan pengolahan produk olahan pisang sangat diminati di masyarakat di Desa Sui Batang Kalimantan Barat, Produk olahan pisang yang dibuat seperti selai pisang, keripik manis pisang, nugget pisang, abon jantung pisang, cake pisang, hasil PKM tersebut menyatakan bahwa keripik manis pisang lebih menarik untuk dikembangkan dan bernilai jual yaitu dengan 90 % menyatakan “ya”, Pelatihan tersebut juga menyatakan bahwa produk olahan pisang memiliki daya saing dan bernilai jual.

Pisang adalah buah yang kaya akan gizi dan memiliki rasa dan aroma yang khas. Namun, pisang termasuk bahan pangan yang mudah rusak, sehingga perlu diolah menjadi produk yang lebih awet, mudah disimpan, dan praktis digunakan. Salah satu cara upaya untuk memperpanjang umur simpan pisang adalah dengan mengolahnya menjadi produk kering seperti tepung pisang (Pratomo, 2013). Seiring perkembangan zaman, perlu adanya inovasi olahan pisang yang diolah kering seperti keripik pisang, sale pisang dan banan crispy. Proses pengeringan bertujuan untuk mengurangi kadar air dari bahan basah. Dalam industri pangan, proses ini dapat digunakan untuk pemurnian, pengawetan, serta untuk menghemat pengeluaran biaya transportasi. Pada skala kecil, proses pengeringan biasanya dilakukan dengan pancaran sinar matahari dan juga mesin pengering (oven atau spray) yang dioperasikan pada temperatur antara 75-120oC, proses pengeringan ini tidak akan menurunkan kandungan gizi di dalam pisang (Salafudin dkk., 2021). Pengeringan adalah proses penurunan kadar air dari bahan sehingga kandungan air yang terdapat pada bahan tersebut menurun (Djaeni, 2015). Kandungan air di dalam bahan pangan merupakan salah satu penyebab kerusakan bahan pangan setelah dipanen (Satifa dkk., 2022). Prinsip dari pengeringan adalah dengan menguapkan kandungan air dalam bahan pangan menggunakan energi panas (Hariyadi, 2018). Pengeringan dapat mengurangi kadar air sampai batas dimana mikroorganisme dan kegiatan enzim yang dapat menyebabkan pembusukan akan terhenti, dengan demikian bahan yang dikeringkan dapat mempunyai waktu simpan yang lama (Riansyah dkk., 2013). Penggunaan oven dalam proses pengeringan buah, seperti pisang, terbukti efektif dalam mengurangi kadar air secara merata dan mempercepat proses pengeringan dibandingkan pengeringan alami. Oven tipe konveksi, misalnya, mampu menjaga kualitas warna dan nutrisi buah selama proses pengeringan berlangsung (Setyoprato dkk., 2020; Astuti dkk., 2019).

Masyarakat Desa Cipanas juga pernah mendapatkan bantuan dari salah satu organisasi yang melaksanakan program peningkatan ekonomi masyarakat dalam bentuk barang/alat yaitu oven. Dengan adanya program tersebut, perlu ditindak lanjuti agar keinginan organisasi dan keinginan Mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat berkesinambungan, dengan tujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi masyarakat. Oleh karena itu perlu adanya kegiatan penyuluhan dengan tema “Penyuluhan untuk Pengembangan Keterampilan

Masyarakat guna Meningkatkan Nilai Ekonomi (Inovasi produk berbahan baku pisang”Banana Crispy”)

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memenuhi salah satu Tridarma Perguruan Tinggi, yaitu pengabdian kepada masyarakat, selain itu kegiatan ini bertujuan untuk pemanfaatan bahan baku pisang agar dijadikan suatu produk yang berinovasi, menarik, bernilai tinggi dan menjadi produk khas Desa Cipanas, sehingga dapat menjadi salah satu keunggulan dan daya tarik dari Desa Cipanas yang bernilai ekonomi tinggi.

Manfaat dari kegiatan ini adalah dapat mengembangkan keterampilan masyarakat Desa Cipanas dalam pemanfaatan bahan baku pisang menjadi suatu pengembangan industri kuliner lokal yang bernilai jual dan ekonomi. Penggunaan oven dalam pembuatan banana crispy bukan sekadar proses pengeringan, tetapi bagian dari desain mutu produk. Pemanasan terkontrol memungkinkan kadar air optimal, tekstur garing, warna dan aroma tetap baik, serta memperpanjang daya simpan. Proses ini juga cocok untuk skala industri rumahan/UKM, karena efisien dan tidak tergantung cuaca seperti penjemuran tradisional.

**2. METODE**

Kegiatan penyuluhan inovasi produk berbahan baku pisang berupa *banana crispy* telah berhasil dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan. Kegiatan ini berlangsung pada hari Senin, 20 Januari 2025, mulai pukul 09.00 WIB hingga selesai, bertempat di Kantor Kelurahan Desa Cipanas, Kecamatan Cipanas, Kabupaten Lebak, Provinsi Banten. Metode pelaksanaan kegiatan PKM secara umum dapat digambarkan dalam Tabel 1 dan 2.

**Tabel 1.** Metode pengabdian kepada masyarakat (PKM)

Tahapan	Kegiatan
Tahap 1 Persiapan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pre test</li> <li>• Percobaan produk</li> </ul>
Tahap 2 pelaksanaan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penyampian materi</li> <li>• Praktek pembuatan produk banana crispy</li> <li>• Sesi tanya jawab</li> </ul>
Tahap 3 Evaluasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Post test</li> <li>• Laporan</li> </ul>

**Tabel 2.** Jadwal kegiatan pengabdian kepada masyarakat

No	Uraian Kegiatan	BULAN																				
		September				Oktober				November				Desember				Januari				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1	Pembentukan panitia	█																				
2	Survey ke Desa Cipanas	█	█	█																		
3	Rapat Offline	█	█	█	█	█	█	█	█												█	
4	Rapat Online				█					█	█	█	█	█	█	█	█	█	█			
5	Pengurusan Ijin Kegiatan PKM		█	█						█	█											
6	Pembuatan Proposal			█	█																	
7	Diskusi Percobaan Produk					█	█															
8	Pembuatan Surat Izin, dan Proposal																					
9	Percobaan Pengolahan Produk									█	█		█		█		█				█	
10	Penyebaran Proposal									█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█		
11	Gladi resik, Persiapan, dan Cek																				█	█

- Kelengkapan Pelaksanaan Kegiatan PKM
- 12 Pelaksanaan Kegiatan PKM
- 13 Evaluasi dan Pelaporan



### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Tahap Persiapan

Pre test dilakukan pada tanggal 06 Januari 2025 dengan tujuan untuk menggali informasi dan memahami kebutuhan masyarakat di Cipanas. Pre test ini meliputi pertanyaan-pertanyaan yang dijawab oleh masyarakat desa Cipanas sebanyak 30 orang dengan menggunakan aplikasi google form. Hasil pre test ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang jelas tentang kebutuhan masyarakat di Cipanas dan menjadi acuan untuk agenda acara pada kegiatan PKM.



Gambar 1. Hasil survei hasil pre-test masyarakat Desa Cipanas

Gambar 1 menunjukkan bahwa buah Pisang merupakan hasil Sumber Daya Alam yang sangat melimpah. Dengan demikian buah pisang dipilih sebagai bahan baku utama yang akan diolah menjadi suatu produk yang bernilai ekonomi. Produk olahan pisang sangat digemari oleh Masyarakat, seperti Pisang goreng, Es pisang hijau, Pisang coklat, Pisang Bolen, Keripik Pisang, dan saat ini produk terbaru dari olahan pisang yaitu *banana crispy*.

Selain pisang yang berlimbah, survei mahasiswa juga menyatakan bahwa di Desa Cipanas pernah mendapatkan bantuan pengadaan alat yaitu Oven dari suatu organisasi yang tujuannya agar Masyarakat cipanas dapat menggunakan oven tersebut sebagai modal usaha pembuat produk yang diinginkan untuk meningkatkan nilai ekonomi di desa Cipanas. Dengan adanya momen tersebut, Mahasiswa Teknologi Pangan UNMA banten berkolaborasi untuk memanfaatkan peralatan yang sudah ada, dengan cara memberikan penyuluhan pembuatan produk olahan berbahan dasar pisang yang sangat melimpah yang diolah dengan menggunakan oven. Salah satu produk yang dipilih yaitu produk *banana crispy*.

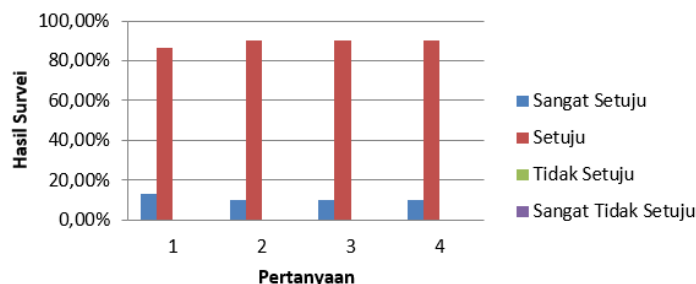
Banana crispy adalah makanan yang terbuat dari kulit roti yang terbuat dari bahan terigu, dan kornvet yang disebut dengan puff pastry dan Pisang yang dijadikan sebagai toping/isian. Kelebihan Banana Crispy adalah banyak diminati/produk kekinian, Praktis, dapat dilakukan di skala rumah tangga, target pasar luas, produk tahan lama, dapat diproses menjadi skala besar, dan dapat dijadikan produk khas buah tangan/oleh-oleh.

Gambar 1 menunjukkan bahwa 83,3% pekerjaan masyarakat desa cipanas adalah sebagai ibu rumah tangga. Dengan demikian, kegiatan PKM ini sangat perlu dilakukan, dengan tujuan agar para ibu-ibu mendapatkan pengalaman dan pembelajaran dalam inovasi produk dengan cara memanfaatkan bahan baku pisang yang mudah didapat dan alat Oven yang mereka punya untuk dijadikan sebagai produk yang dapat dijual dengan nilai yang lebih baik lagi. Sehingga penghasilan ibu rumah tangga di desa cipanas dapat meningkat.

Gambar 1 menunjukkan bahwa 63,3% pendidikan masyarakat desa Cipanas adalah hingga

tingkat SMA. Data tersebut menunjukkan bahwa kegiatan PKM ini sangat baik dilakukan dengan tujuan untuk peningkatan pengalaman, pengetahuan dan keterampilan masyarakat agar dapat bersaing untuk meningkatkan nilai ekonomi di keluarga masing-masing.

### Survei Pre-test Masyarakat Desa Cipanas



**Gambar 2.** Hasil survei pre-test masyarakat Desa Cipanas

Keterangan Pertanyaan:

1. Apakah perlu di adakan inovasi produk olahan
2. Apakah masyarakat desa cipanas tertarik jika di berikan penyuluhan pengolahan produk
3. Apakah perlu di adakan praktek langsung
4. Apakah masyarakat di desa cipanas memerlukan kegiatan penyuluhan.

Hasil Pre-test pada Gambar 2 menunjukan bahwa lebih dari 80% masyarakat di desa cipanas tertarik jika Mahasiswa Teknologi Pangan Universitas Mathla’ul Anwar mengadakan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan tema “Penyuluhan Pegembangan Keterampilan Masyarakat Untuk Meingkatkan Nilai Ekonomi (Inovasi produk berbahan baku pisang”Banana Crispy”) dengan tujuan masyarakat mendapatkan pengetahuan, pengalaman dan keterampilan dari materi dan praktek pengolahan inovasi produk pangan pada kegiatan PKM.

Pengolahan produk *Banana Crispy* dilakukan dengan beberapa kali percobaan. Kegiatan ini sangat penting untuk memastikan bahwa produk memenuhi standar kualitas yang baik dan dapat diperjualbelikan. Dengan melakukan percobaan produk, diharapkan dapat memperbaiki produk lebih baik dan lebih efektif dalam praktek di masyarakat.

Tahap Pelaksanaan

Kegiatan ini diawali dengan acara pembukaan yang dihadiri oleh Dekan Fakultas Teknologi dan Informatika, Bapak Robby Rizky, M.Kom.; Kepala Desa Cipanas, Bapak Mukhtaruddin; para staf desa; Kepala Laboratorium Teknologi Pangan, Bapak Dadan Ahmad Hudaya, S.P., M.Si.; serta dosen pengampu sekaligus narasumber kegiatan, Ibu Desi Trisnawati, S.T., M.Si. Turut hadir pula ibu-ibu PKK dan masyarakat Desa Cipanas setempat. Rangkaian acara berlangsung dengan lancar sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan, meliputi penyampaian materi, praktik pembuatan produk, sesi tanya jawab, pemberian doorprize, serta pelaksanaan post-test pada akhir kegiatan.

Penyampaian materi dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan pengalaman masyarakat dalam pengolahan produk, sehingga produk tersebut dapat memiliki nilai jual. Materi disampaikan oleh dosen Program Studi Teknologi Pangan yang ditugaskan sesuai dengan pokok materi yang telah disiapkan. Materi yang disampaikan meliputi latar belakang pemilihan produk, pemanfaatan bahan baku pisang, pengertian produk banana crispy, proses pengolahan banana crispy, pengemasan, pelabelan, pemasaran, hingga perhitungan harga jual. Penyampaian materi tidak hanya terbatas pada teori, tetapi juga mencakup sesi tanya jawab antara masyarakat dengan pemateri. Gambar 3 merupakan peserta PKM yang sedang mendengarkan materi.



**Gambar 3.** Peserta PKM

Masyarakat Desa Cipanas berkesempatan menyaksikan secara langsung praktik pembuatan *banana crispy* yang dilakukan oleh lima orang mahasiswa. Kegiatan ini merupakan bagian dari upaya untuk membagikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat, sekaligus mempromosikan produk *banana crispy* yang memiliki potensi untuk diperjualbelikan. Dalam kegiatan ini, dua orang mahasiswa bertugas untuk membuat adonan *banana crispy*, sedangkan dua orang lainnya bertugas untuk membuat fla atau untuk isian *banana crispy*. Sementara itu, satu orang mahasiswa lainnya bertugas sebagai pemandu yang menjelaskan langkah-langkah dalam proses pembuatan *banana crispy*. Menariknya, masyarakat Desa Cipanas juga diperkenankan mengikuti langsung proses pengolahan *banana crispy* dibawah bimbingan Mahasiswa. Kegiatan ini tidak hanya memberikan kesempatan bagi masyarakat untuk belajar membuat *banana crispy*, tetapi juga meningkatkan interaksi dan komunikasi antara Mahasiswa dan Masyarakat. Selain menyaksikan praktek pembuatan, Masyarakat Desa Cipanas yang hadir juga diperbolehkan untuk mencicipi produk *banana crispy* yang sudah disediakan oleh panitia.

Sesi tanya jawab yang interaktif dan menyenangkan dilakukan saat menunggu adonan *banana crispy* diistirahatkan. Dalam sesi ini, masyarakat Desa Cipanas diberikan kesempatan untuk bertanya dan berdiskusi mengenai proses pembuatan *banana crispy*. Sebagai bentuk apresiasi, panitia memberikan *doorprize* kepada peserta yang berhasil menjawab pertanyaan dengan benar. Gambar 4 merupakan produk *banana crispy*.

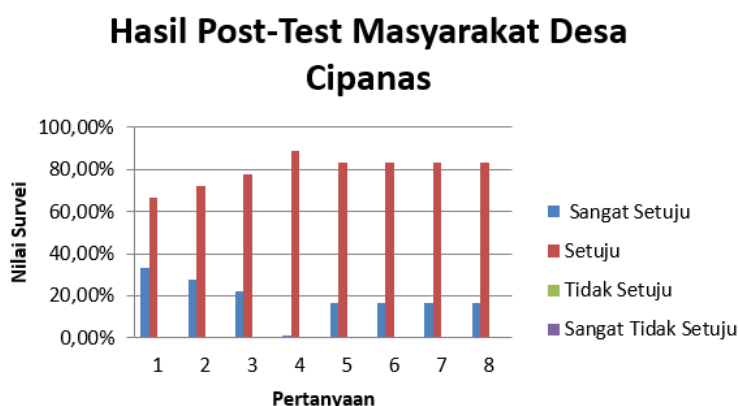


**Gambar 4.** Kemasan dan produk *banana crispy*

#### Tahap Evaluasi

Proses evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan dan kepuasan masyarakat terhadap kegiatan PKM yang telah dilaksanakan. Evaluasi ini dilakukan melalui *post-test*

menggunakan aplikasi Google Form, yang berisi sejumlah pertanyaan dan diisi oleh peserta pada akhir acara. Dari total 24 org peserta, hanya 18 orang yang mengisi survei *post-test*. Gambar 5 merupakan hasil *post-test* dari 18 peserta yang berhasil dikumpulkan adalah sebagai berikut :



**Gambar 5.** Hasil survei post-tes masyarakat Desa Cipanas

Keterangan Pertanyaan:

1. Apakah materi yang di sampaikan sudah sesuai?
2. Apakah produk mudah dibuat?
3. Apakah kegiatan PKM ini memberikan manfaat dan dampak positif?
4. Apakah kegiatan penyuluhan ini bisa menjadi peluang usaha bagi ibu rumah tangga?
5. Apakah waktu yang disediakan sudah cukup?
6. Apakah prakteknya mudah ditiru dan diingat?
7. Apakah kegiatan PKM ini memberikan pengalaman yang berkesan?
8. Apakah perlu diadakan kembali PKM kembali dengan tema yang berbeda?

Hasil survei *post-test* yang dilakukan pada akhir kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat Desa Cipanas sangat puas dengan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM). Sebanyak 66,60% Masyarakat setuju bahwa materi yang disampaikan oleh pemateri sudah sesuai dengan tema kegiatan PKM. Kesesuaian materi ini diharapkan dapat membantu masyarakat memahami cara pengolahan *banana crispy* yang sesuai. Hasil survei juga menunjukkan bahwa 72,20% masyarakat setuju produk *banana crispy* mudah dibuat. Harapannya masyarakat dapat mempraktikkan pengolahan *banana crispy* secara mandiri dirumah hingga produk tersebut siap untuk dijual.

Hasil survei menunjukkan bahwa 77,80% masyarakat setuju bahwa kegiatan PKM ini memberikan manfaat dan berdampak positif bagi masyarakat. Hal tersebut tercermin dari antusiasme, ketertarikan, dan rasa ingin tahu masyarakat selama kegiatan berlangsung. Sebanyak 88,90% masyarakat setuju bahwa kegiatan PKM ini berpotensi menciptakan peluang usaha baru bagi ibu rumah tangga. Melalui kegiatan ini, masyarakat memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang lebih baik sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Selain itu, sebanyak 83,30% masyarakat setuju bahwa durasi waktu pelaksanaan kegiatan sudah memadai, ditunjukkan melalui kemampuan masyarakat dalam mempraktikkan pengolahan *banana crispy*. Sebanyak 83,30% masyarakat setuju bahwa pengolahan *banana crispy* mudah ditiru dan diingat. Hal ini terbukti pada sesi tanya jawab, dimana peserta mampu menjawab pertanyaan dengan baik dan peserta diberikan hadiah hiburan sebagai bentuk apresiasi.

Dengan demikian diharapkan masyarakat mampu mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh dalam kehidupan sehari-hari. Kedepannya, masyarakat juga diharapkan mampu memperjualbelikan produk *banana crispy* sebagai oleh-oleh khas Desa Cipanas. Sebanyak 83,30 masyarakat setuju bahwa kegiatan PKM ini memberikan pengalaman yang berkesan dan menyatakan keinginan untuk kembali mengikuti penyuluhan dengan tema yang berbeda di lain kesempatan. Temuan Ini mengindikasikan adanya peluang untuk mengembangkan

kegiatan PKM lebih lanjut, khususnya dengan melibatkan ibu rumah tangga dalam usaha produktif yang dapat mereka praktikkan secara mandiri. Gambar 6 merupakan foto bersama panitia dan peserta.



**Gambar 6.** Panitia dan peserta pengabdian kepada masyarakat

Laporan kegiatan PKM ini dibuat secara tertulis yang berisi tentang latar belakang kegiatan, tujuan dan manfaat kegiatan, waktu dan tempat pelaksanaan, metode, hasil dan pembahasan, Penutup serta lampiran-lampiran yang dibutuhkan. Laporan ini juga akan ditulis dalam bentuk jurnal PKM Nasional.

#### **4. SIMPULAN**

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dengan tema "Penyuluhan untuk Pengembangan Keterampilan Masyarakat Guna Meningkatkan Nilai Ekonomi di Desa Cipanas Banten "Inovasi Produk Berbahan Baku Pisang (Banana Crispy)" yang dilaksanakan di Desa Cipanas, Kec. Cipanas, Kab. Lebak, Banten, telah berhasil mencapai tujuannya untuk memberikan edukasi dan keterampilan kepada masyarakat. Beberapa poin utama yang dapat disimpulkan adalah Desa Cipanas memiliki potensi bahan baku pisang yang melimpah namun belum dimanfaatkan secara maksimal. Melalui inovasi produk Banana Crispy, masyarakat diajarkan untuk memanfaatkan buah Pisang sebagai bahan olahan bernilai ekonomi tinggi. Penyuluhan yang melibatkan teori dan praktik pembuatan Banana Crispy telah meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam memproduksi produk tersebut. Hal ini dapat membuka peluang usaha baru bagi masyarakat Desa Cipanas. Setelah mengikuti kegiatan ini, sebagian besar peserta merasa lebih terampil dalam mengolah pisang menjadi produk bernilai jual. Keterampilan ini dapat membantu mereka meningkatkan pendapatan keluarga serta mempromosikan produk lokal yang lebih kreatif dan bernilai. Hasil evaluasi melalui post-test menunjukkan tingkat kepuasan yang tinggi dari peserta. Sebagian besar merasa bahwa penyuluhan ini sangat berguna dan mudah diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

#### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Dengan penuh rasa hormat dan syukur, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Dekan Fakultas Teknologi dan Informatika Universitas Mathla'ul Anwar beserta seluruh jajaran, ketua Program Studi Teknologi Pangan beserta para dosen yang telah memberikan

---

arahan, bimbingan, semangat dan dukungan penuh selama proses persiapan hingga pelaksanaan kegiatan berlangsung, sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada Kepala Desa Cipanas beserta staf dan jajarannya yang telah memberikan izin, waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan PKM. Tak lupa, apresiasi yang setinggi-tingginya kami tujukan kepada mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan yang telah menunjukkan kerjasama, dedikasi, dan kerja keras dalam mewujudkan acara ini. Semoga sinergi yang terjalin ini dapat terus berkembang dan memberikan manfaat bagi kita semua ke depannya.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Satifa, A.D., Haryani, S., Nild, C. (2022). Kajian Pengeringan Pisang, Ubi Jalar dan Nangka. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(3).
- Astuti, W., Suryani, A., & Handayani, R. S. (2019). Optimasi suhu dan waktu pengeringan pisang menggunakan oven terhadap kadar air dan mutu sensoris. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(1), 23–30.
- Bhaskar, J. J., Chilkunda, N. D., & Salimath, P. V. (2011). Banana (*Musa sp. var. elakki bale*) flower and pseudostem: dietary fiber and associated antioxidant capacity. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 60(1), 427-432.
- Mohamad, D. (2015). *Aplikasi Sistem Pengering Adsorpsi Untuk Bahan Pangan dan Aditif*. Semarang: University Press.
- Gunawan, D. H., Salim, R. (2018). Inovasi Olahan Pangan dari Pisang di Desa Sui. Batang Kalimantan Barat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(2), 176-179.
- Hariyadi, T. (2018). Pengaruh Suhu Operasi Terhadap Penentuan Karakteristik Pengeringan Busa Sari Buah Tomat Menggunakan Tray Dryer. *Jurnal Rekayasa Proses* 2(12), 104-113.
- Kumar, K. S., Bhowmik, D., Duraivel, S., & Umadevi, M. (2012). Traditional and medicinal uses of banana. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 1(3), 51-63.
- Nasution, F. (2018). Inovasi Produk Olahan Pisang dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Bandung. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(3).
- Pratomo, A. (2013). Studi Eskperimen Pembuatan Bolu Kering Substitusi Tepung Pisang Ambon. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1), 17–30.
- Salsabila, M. I., & Fadly, W. (2021). Pembuatan Produk Olahan Tape Pisang Menggunakan Bahan Dasar Pisang Kepok dan Pisang Raja. *PISCES: Proceeding of Integrative Science Education Seminar*, 1 (1), 378-388.
- Riansyah, A., Supriadi, A, Nopianti, R. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Fistech*, 1(2), 53-68.
- Salafudin, Pratama M. R., Yulianti A., Sulistiyani, D. (2021). Pengeringan Buah Pisang dengan Metode Pengeringan Sistem Tertutup menggunakan Zeolit pada Suhu Rendah. *Artikel Ilmiah Mahasiswa Institute Teknologi Bandung*.
- Santoso, B. (2020). *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Sumber Daya Alam Lokal*. Yogyakarta: Universitas Indonesia Press.
- Setyoprato, P., Wibowo, D., & Rahmadyanti, E. (2020). Pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap mutu keripik pisang pada oven konveksi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), 85–91.
- Suharsono, A. (2019). *Pemanfaatan Bahan Baku Lokal untuk Peningkatan Kewirausahaan*. Jakarta: Penerbit Edukasi.

