



**Pemanfaatan Batang Pisang menjadi Bahan Olahan Keripik sebagai Langkah Kreatif Kurangi Limbah dan Buka Peluang Usaha Baru di Desa Depok Kecamatan Bendungan Kabupaten Trenggalek**

*Utilization of Banana Stems as Processed Chips Ingredients as a Creative Step to Reduce Waste and Open New Business Opportunities in Depok Village, Bendungan District, Trenggalek Regency*

**Aditia Gustiana Gunawan<sup>1\*</sup>, Dilla Dientin Permatasari<sup>2</sup>,  
Muhammad Farikh<sup>3</sup>, Aries Theo Siallagan<sup>4</sup>,**

<sup>1,2,3,4</sup> Universitas Negeri Malang, Indonesia

\*Korespondensi Penulis : [aditia.gustiana.ft@um.ac.id](mailto:aditia.gustiana.ft@um.ac.id)

**Article History:**

Received: November 30, 2024

Revised: Desember 11, 2024

Accepted: Desember 25, 2024

Published : Desember 27, 2024

**Keywords:** *Banana Stem*

*Utilization, Business Opportunities,*

*Desa Depok Trenggalek*

**Abstract:** *The use of banana stems as a basic ingredient for chips is an innovative effort to reduce organic waste as well as open up new business opportunities for the people of Depok Village, Bendungan District, Trenggalek Regency. This topic of service was chosen because banana stem waste is generally unused and often becomes a source of environmental pollution. In fact, banana stems have great potential as an alternative food ingredient that can be processed into products of economic value. In this service, the methods used include the socialization stage, technical training, and production assistance to ensure the community's skills in processing banana stems into chips. The socialization stage was carried out to increase residents' awareness of economic opportunities from the use of local waste. At the technical training stage, residents are taught how to choose materials, processing processes, and packaging products so that they are suitable for sale. The results of the activity showed an increase in interest and skills of residents in producing banana stem chip products with various flavor variants. In addition, this product has managed to attract the attention of local consumers and has the potential to be marketed more widely. In conclusion, the use of banana stems into chips not only reduces environmental waste but also strengthens the community's economy through sustainable new business opportunities.*

**Abstrak**

Pemanfaatan batang pisang sebagai bahan dasar keripik merupakan upaya inovatif dalam mengurangi limbah organik sekaligus membuka peluang usaha baru bagi masyarakat Desa Depok, Kecamatan Bendungan, Kabupaten Trenggalek. Topik pengabdian ini dipilih karena limbah batang pisang umumnya tidak termanfaatkan dan kerap menjadi sumber pencemaran lingkungan. Padahal, batang pisang memiliki potensi yang besar sebagai bahan pangan alternatif yang dapat diolah menjadi produk bernilai ekonomi. Dalam pengabdian ini, metode yang digunakan meliputi tahap sosialisasi, pelatihan teknis, dan pendampingan produksi untuk memastikan keterampilan masyarakat dalam memproses batang pisang menjadi keripik. Tahap sosialisasi dilakukan guna meningkatkan kesadaran warga tentang peluang ekonomi dari pemanfaatan limbah lokal. Pada tahap pelatihan teknis, warga diajarkan cara memilih bahan, proses pengolahan, hingga pengemasan produk agar layak dijual. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan minat dan keterampilan warga dalam menghasilkan produk keripik batang pisang dengan berbagai varian rasa. Selain itu, produk ini berhasil menarik perhatian konsumen lokal dan berpotensi untuk dipasarkan lebih luas. Kesimpulannya, pemanfaatan batang pisang menjadi keripik bukan hanya mengurangi limbah lingkungan tetapi juga memperkuat ekonomi masyarakat melalui peluang usaha baru yang berkelanjutan.

**Kata Kunci:** Pemanfaatan Batang Pisang, Peluang Usaha, Desa Depok Trenggalek

## **1. PENDAHULUAN**

Desa Depok, yang berlokasi di Kecamatan Bendungan, Kabupaten Trenggalek memiliki mayoritas penduduk yang bekerja sebagai petani dan peternak. Profesi utama ini menjadi sumber pemenuhan kebutuhan dasar, seperti pendidikan anak-anak dan kebutuhan sehari-hari. Desa ini memiliki sumber daya alam yang melimpah, terutama perkebunan pisang yang luas. Tanaman pisang adalah jenis tanaman monocarpus, yang berarti bahwa setelah menghasilkan buah, batang pohonnya akan mati (Mbado et al., 2024), (Ainal Ikram, 2022). Batang pohon pisang yang telah mati akan menjadi limbah yang perlu dikelola dengan baik (Sudargo et al., 2015), (Husein et al., 2024). Limbah batang pisang memiliki volume dan berat yang cukup besar, sehingga pembuangannya memerlukan biaya tinggi. Oleh karena itu, diperlukan pengolahan yang ekonomis dan ramah lingkungan (Elleanor & Payon, 2024). Namun, pemanfaatan pisang masih terbatas pada buah dan daunnya saja, padahal batang pisang berpotensi dimanfaatkan tidak hanya sebagai pakan ternak, tetapi juga sebagai bahan untuk membuat camilan kekinian. Namun, di banyak daerah, bagian ini sering dianggap sebagai limbah karena keterbatasan pengetahuan masyarakat dalam mengolahnya. Dengan diolah menjadi keripik, batang pisang memiliki daya simpan yang lebih lama, sehingga bisa didistribusikan ke berbagai wilayah dan dinikmati oleh semua kalangan, dari anak-anak hingga orang dewasa (Rahmi Tanjung et al., 2023), (Imran & Indriani, 2022). Bagian gedebog dari batang pisang bermanfaat bagi kesehatan manusia karena dapat membantu dalam penanganan dan pencegahan berbagai penyakit (Efelina et al., 2018). Manfaatnya antara lain mencakup pengendalian kadar gula darah, detoksifikasi sistem endokrin, penurunan berat badan, pengaturan kolesterol dan tekanan darah, serta meredakan asam lambung (Sumbawati et al., 2023).

Guna mengatasi penumpukan limbah batang pisang yang belum dimanfaatkan dengan optimal, tim KKN MD UM 2024 Desa Depok berinisiatif untuk mengolahnya menjadi produk keripik. Proses pembuatan chip ini melibatkan tiga langkah utama: pra-pemrosesan, pemrosesan, dan pasca-pemrosesan. Tahap prapemrosesan meliputi pemilihan, pemotongan, dan penyisihan batang pisang. Tahap pengolahan meliputi perendaman dalam larutan kapur sirih dan garam, pencucian, marinasi, penepungan, dan penggorengan. Pada tahap pasca-pengolahan, dilakukan penirisan dan pengemasan produk. Peralatan dan bahan yang diperlukan mudah didapatkan, dan proses pembuatannya cukup sederhana sehingga bisa dilakukan baik oleh individu maupun kelompok masyarakat.

Alternatif pengolahan ini bertujuan untuk mengurangi limbah batang pisang di Desa Depok dan membuka peluang usaha baru bagi warga. Produk keripik batang pisang diharapkan

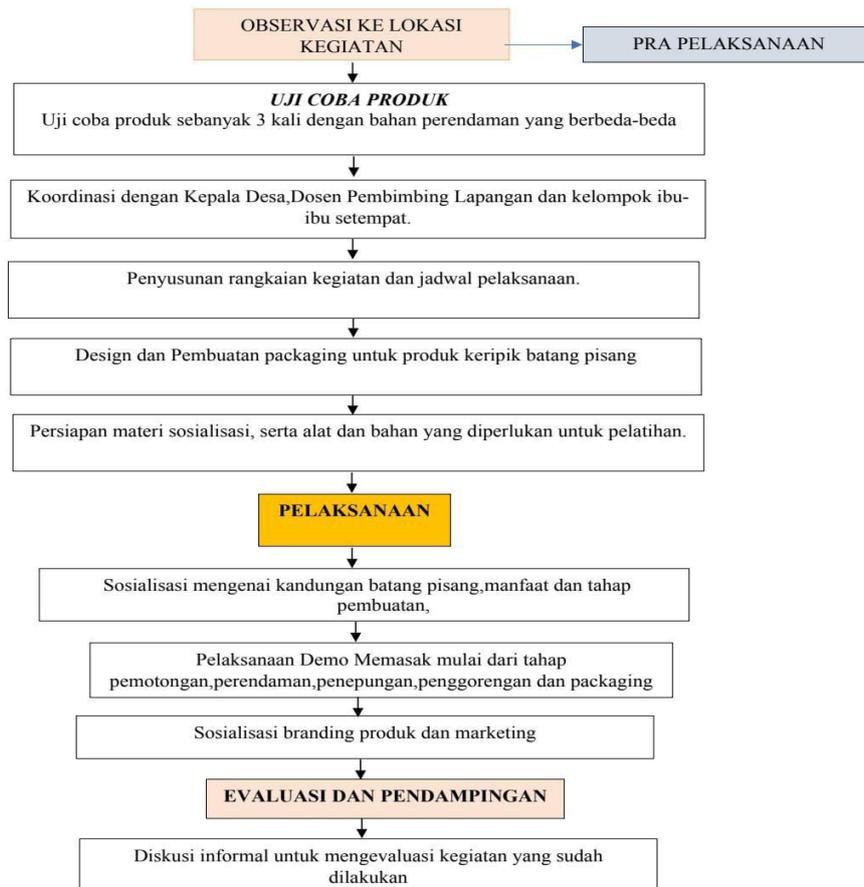
mampu meningkatkan ekonomi desa melalui pengembangan UMKM serta menumbuhkan kreativitas Masyarakat, khususnya bagi ibu rumah tangga, bisa dijadikan penghasilan tambahan untuk membantu perekonomian dan memanfaatkan potensi sumber daya alam lokal (Bella, 2021),(Sukmawati et al., 2022). Dengan begitu, keripik batang pisang dapat menjadi komponen penting dalam perekonomian lokal dan dapat dijadikan oleh-oleh khas Desa Depok.

Dari hasil analisis potensi Desa Depok, Program pengabdian masyarakat ini difokuskan pada pelatihan pembuatan keripik dari batang pisang. Tujuannya adalah untuk mendorong kreativitas masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal, khususnya batang pisang, menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi. Melalui produksi keripik batang pisang, diharapkan limbah batang pisang dapat diubah menjadi makanan khas yang memiliki nilai jual, sehingga memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat. Pelatihan ini diharapkan dapat mengembangkan jiwa kewirausahaan dan kreativitas warga dalam menciptakan produk lokal yang berkontribusi pada peningkatan pendapatan dan perekonomian masyarakat.

## **2. METODE**

Kegiatan pelatihan ini dilakukan di Desa Depok, Kecamatan Bendungan, Kabupaten Trenggalek, tepatnya di Paseban Kanjengan Desa Depok. Kegiatan ini dilakukan oleh Kelompok KKN MD 2024.

Sasaran pelatihan ini adalah ibu-ibu yang memiliki potensi dibidang pengolahan makanan dan ditujukan untuk mendeskripsikan pemanfaatan batang pisang sebagai produk usaha yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat serta meningkatkan manfaat dan nilai ekonomi batang tanaman pisang sebagai sumber bahan pangan olahan yang baru, diubah dari bahan yang sebelumnya menjadi Produk yang awalnya tidak memiliki nilai jual diubah menjadi produk dengan nilai jual yang tinggi. Metode Pengabdian dapat dilihat pada Bagan 1 sebagai berikut :



**Bagan 1.** Alur Metode Pengabdian

### 3. HASIL & PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan di Desa Depok, Kecamatan Bendungan, Kabupaten Trenggalek, mayoritas penduduknya adalah petani, yang menyebabkan banyak limbah pertanian, seperti batang pisang, tidak dimanfaatkan secara maksimal. Selain itu, tingkat ekonomi masyarakat di daerah ini juga tergolong rendah. Dengan demikian, pengolahan limbah pertanian, khususnya batang pisang, menjadi produk keripik dapat menjadi alternatif untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Mengolah limbah batang pisang menjadi produk dengan nilai jual merupakan salah satu cara untuk mengurangi limbah yang ada di sekitar kita (Saati et al., 2022).

Program kerja yang bertujuan untuk mengembangkan kewirausahaan ini diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat serta memberikan pemahaman tentang cara memanfaatkan batang pisang sebagai bahan makanan yang memiliki nilai tambah. Hal ini juga dapat menciptakan peluang berwirausaha bagi masyarakat dengan mengolah batang pisang menjadi camilan sehat yang cocok Baik anak-anak maupun orang dewasa dapat menikmati

produk ini, yang memanfaatkan bahan lokal yang sebelumnya kurang dimanfaatkan dan belum memiliki nilai ekonomi. Limbah batang pisang yang biasanya hanya dibuang setelah ditebang atau digunakan sebagai pakan ternak sebenarnya bisa memiliki nilai jual tinggi jika diolah dengan tepat, misalnya menjadi produk Keripik Batang Pisang.

Batang pisang mengandung berbagai nutrisi baik untuk kesehatan, seperti tanin, dopamin, serotonin, hidroksitriptamin, norepinefrin, serta vitamin A, B, dan C (Husein et al., 2024) (Ananta, 2020), (Ritonga et al., 2022). Proses pembuatan Keripik sangat sederhana dan tidak memerlukan modal yang besar. Proses pengolahan ini dapat dilakukan dengan mudah di lingkungan desa yang kaya akan tanaman pisang. Selain itu, generasi muda juga akan memperoleh pengetahuan tentang proses pengolahan bahan makanan dari batang pisang. Kegiatan pembuatan keripik dari batang pisang ini dapat memberikan manfaat ekonomi, serta meningkatkan pendapatan individu dan membuka peluang usaha baru di masyarakat. Baik anak-anak maupun orang dewasa dapat menikmati produk ini, yang memanfaatkan bahan lokal yang sebelumnya kurang dimanfaatkan dan belum memiliki nilai ekonomi. Limbah batang pisang yang biasanya hanya dibuang setelah ditebang atau digunakan sebagai pakan ternak sebenarnya bisa memiliki nilai jual tinggi jika diolah dengan tepat, misalnya menjadi produk Keripik Batang Pisang, yang merupakan inovasi baru bagi masyarakat dalam memanfaatkan kedebong pisang. Namun, di samping faktor-faktor pendukung tersebut, terdapat juga beberapa kendala dalam proses pembuatan keripik batang pisang, seperti keterbatasan alat produksi untuk skala besar, sehingga masih dibutuhkan peralatan dengan kapasitas yang lebih besar.

Pembuatan keripik batang pisang ini memberikan peningkatan pengetahuan bagi warga Desa Depok tentang cara memanfaatkan batang pisang serta mengolahnya menjadi camilan sehat yang bergizi dan dapat dipasarkan. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat keripik batang pisang meliputi batang pisang, tepung beras, tepung tapioka, tepung bumbu, tepung terigu, garam, penyedap rasa, lada bubuk, kapur sirih, baking soda, minyak goreng, dan air mineral. Langkah-langkah dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat adalah sebagai berikut:

## **1. Tahap Pertama (Observasi dan Perencanaan)**



**Gambar 1.** Diskusi Perencanaan

Tahap observasi dilaksanakan oleh DPL(Dosen Pembimbing Lapangan), Kelompok KKN MD UM 2024 Desa Depok. Survei dilakukan dengan koordinasi Bersama Kepala Desa dan Kelompok ibu-ibu setempat. Kegiatan selanjutnya adalah tahap perencanaan yang mencakup penyusunan program kerja yang akan dilaksanakan.

## **2. Tahap Kedua(Persiapan)**



**Gambar 2.** Diskusi Persiapan Kegiatan

Tahap persiapan dilakukan dengan menyusun rangkaian kegiatan yang mencakup jadwal pelaksanaan serta menyiapkan materi sosialisasi dan instruktur/pelatih yang akan membimbing dalam proses pembuatan keripik. Selain itu, tahap ini juga mencakup persiapan alat dan bahan yang diperlukan untuk pelatihan. Jadwal kegiatan disusun sesuai dengan waktu yang tersedia di lapangan. Selanjutnya Proses pembuatan keripik batang pisang adalah sebagai berikut :

- a. Cari batang pisang yang masih segar atau tidak bewarna coklat. Ambil batang pisang yang masih baik dan batang hasil panen. Jangan gunakan batang pisang ambon karena dapat menghasilkan rasa pahit. Sebaiknya, gunakan bagian batang pisang dari pangkal hingga setengah tinggi pohon pisang.



**Gambar 3.** Pematongan Batang Pisang

- b. Ambil pelapah pisang dari lapisan ketiga atau keempat, dan pastikan untuk tidak memilih lapisan luar yang sudah tua.
- c. Ambil selembat batang pisang, buang bagian pinggirnya, dan sisakan bagian tengahnya. Setelah itu, potong batang pisang menjadi dua bagian dengan lebar sekitar tiga hingga empat cm. Kupas kulit batang pisang bagian luar hingga terlihat rongga-rongganya, lalu diseset menggunakan pisau yang tajam dan usahakan setipis mungkin.



**Gambar 4.** Proses Pematongan Batang Pisang

- d. Setelah selesai dipotong lalu siapkan air untuk merendam. Siapkan air dalam jumlah yang cukup Rendam semua potongan batang pisang dalam wadah, kemudian tambahkan garam dan larutan kapur sirih. Aduk hingga semua bahan tercampur dengan rata. Setelah itu langsung masukan potongan ke air garam tersebut. Selanjutnya rendam minila 24 jam dan maksimal 48 menit.
- e. Perendaman dalam air garam berfungsi untuk menghilangkan racun pada batang pisang (pelepah pisang), sementara larutan kapur sirih membantu mengurangi getah, sehingga batang pisang bebas dari rasa pahit dan sepet. Proses ini juga membuat tekstur batang pisang lebih padat dan menghasilkan rasa yang lebih gurih, sehingga saat digoreng, keripik menjadi lebih renyah..

- f. Setelah direndam selama 24 jam, cuci batang pisang dengan air mengalir. Bilas hingga 2-3 kali, lakukan dengan hati-hati agar tidak merusak tekstur batang pisang. Setelah itu, peras dan buang airnya.
- g. Setelah batang pisang dicuci bersih, siapkan bumbu marinasi dengan mencampurkan semua bahan, seperti lada bubuk, kaldu ayam, dan garam. Aduk hingga rata, kemudian masukkan batang pisang ke dalam campuran bumbu tersebut.
- h. Setelah 30 menit dimarinasi, pisahkan potongan batang pisang dari air marinasi dengan meniriskannya dan memerasnya perlahan agar tidak hancur. Peras hingga kering agar tidak menggumpal saat proses penepungan. Setelah itu, tiriskan kembali hingga benar-benar kering.
- i. Setelah 30 menit di marinasi, sekarang pisahkan potongan batang pisang dari air marinasi, dengan cara ditiriskan, dan diperas searah, agar tidak hancur. Peras sampai kesat agar tidak rawan menggumpal saat proses penepungan. Setelah kesat, tiriskan.
- j. Sambil menunggu marinasi siapkan bumbu untuk penepungan dengan mencampurkan tepung terigu, beras, tapioca dan bumbu serbaguna ayam krispi. Kemudian lakukan penepungan batang pisang yang sudah dipers lakukan dengan mebeber batang pisang agar terbentuk Kembali.
- k. Panaskan minyak goreng terlebih dahulu. Goreng batang pisang dalam minyak panas dengan api sedang, Selanjutnya, tambahkan potongan batang pisang lainnya hingga wajan penuh. Setelah bahan mulai mengeras, kecilkan api sedikit agar minyak tidak terlalu bergolak. Ketika keripik hampir matang, naikkan suhu api kembali dan goreng dengan api besar selama 1 hingga 2 menit terakhir. lalu angkat dan tiriskan.
- l. Setelah ditiriskan dan sudah dingin lakukan pengemasan dan beri berbagai macam rasa seperti jangung manis, balado, keju dll untuk menambah cita rasa

### **3. Tahap Ketiga (Sosialisasi & Pelatihan Demo Memasak)**



**Gambar 5.** Sosialisasi dan Demo Memasak

Tahap sosialisasi dan demo memasak ini dilakukan tanggal 27 Oktober 2024. Kegiatan ini berupa membrikan sosialisasi mengenai pelatihan pembuatan Keripik Gedebog Pisang kepada

peserta. Beberapa tahapan yang dilakukan meliputi : a). Penyampaian cara pembuatan keripik gedebog pisang meliputi (pemotongan, perendaman, marinasi, penepungan dan penggorengan), b). proses pengemasan (*packaging*) dan branding dan c). pengenalan strategi pemasaran yang efektif dan efisien untuk memasarkan keripik gedebog (Anggraini et al., 2024). Pelaksanaan pembuatan keripik gedebog pisang dilakukan secara kolaboratif antar peserta sehingga menciptakan suasana kebersamaan dan saling belajar (Bella, 2021), (Sutrisno & Kusuma, 2022), (Dewi & Susanto, 2013).

#### 4. Tahap Keempat (Evaluasi)



**Gambar 6.** Foto Bersama Pelatihan

Tahap evaluasi pada program pengabdian ini dilakukan melalui diskusi informal, di mana peserta bebas bertukar ide tentang manfaat, kelebihan, kekurangan, serta memberikan masukan dari masing-masing anggota. Hasil evaluasi awal menunjukkan respons positif. Peserta merasakan manfaat dari materi yang diberikan, terutama karena adanya simulasi yang membantu memudahkan pemahaman materi.

#### 4. KESIMPULAN

Program pengabdian ini berhasil meningkatkan keterampilan dan minat masyarakat Desa Depok dalam mengolah limbah batang pisang menjadi keripik bernilai jual. Produk keripik ini telah berhasil menarik perhatian konsumen lokal dan berpotensi dipasarkan lebih luas, sehingga mendukung pengurangan limbah organik sekaligus menciptakan peluang usaha baru. Keunggulan program ini terletak pada manfaatnya yang ganda, yaitu dalam aspek lingkungan dan ekonomi. Limbah batang pisang yang sebelumnya tidak termanfaatkan kini diolah menjadi produk berharga, membantu mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan sekaligus memperkuat ekonomi masyarakat melalui peningkatan keterampilan serta potensi kewirausahaan, yang diwujudkan dalam pembuatan keripik dengan berbagai varian rasa. Meskipun demikian, program ini menghadapi beberapa kendala, seperti keterbatasan alat

produksi yang belum memadai untuk skala besar dan potensi kesulitan dalam menjaga kualitas bahan baku serta kontinuitas pelatihan tanpa dukungan memadai. Ke depan, program ini memiliki potensi pengembangan lebih lanjut dengan peningkatan fasilitas produksi, penyediaan modal usaha, serta pendampingan pemasaran. Selain itu, pelatihan tambahan mengenai branding dan strategi pemasaran yang lebih luas akan membantu meningkatkan daya saing keripik batang pisang di pasar yang lebih besar, sehingga kontribusi ekonominya bagi masyarakat dapat lebih signifikan

## **5. PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS**

Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dalam pelaksanaan program pengabdian ini. Kami berterima kasih kepada Universitas Negeri Malang, khususnya dari pihak LPPM, yang telah memberikan kesempatan serta dukungan moral dan dana. Terima kasih juga kepada pemerintah Desa Depok, Kecamatan Bendungan, Kabupaten Trenggalek, yang dengan antusias memfasilitasi kegiatan pelatihan ini. Penghargaan khusus kami sampaikan kepada ibu-ibu peserta pelatihan yang dengan semangat berpartisipasi dalam kegiatan ini, serta kepada semua rekan yang terlibat dalam pelaksanaan program ini. Kami berharap program ini dapat memberikan dampak positif yang berkelanjutan bagi masyarakat dan menjadi inspirasi dalam pemanfaatan sumber daya lokal. Semoga hasil dari kegiatan ini dapat terus berkembang dan mendukung upaya peningkatan perekonomian masyarakat serta pelestarian lingkungan. Terima kasih

## **6. DAFTAR REFERENSI**

- Ainal Ikram, I. C. (2022). Pemberdayaan masyarakat diversifikasi pangan masyarakat melalui inovasi pangan lokal dari singkong. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271–278.
- Ananta, G. A. P. Y. V. (2020). Potensi batang pisang (*Musa paradisiaca* L.) dalam penyembuhan luka bakar. *Jurnal Kesehatan*, 11(1), 334–340. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v10i2.283>
- Anggraini, D., Syawanodya, I., Septiana, A. I., & Retnowati, Y. (2024). Pemanfaatan teknologi untuk mewujudkan desa wisata digital. 7, 427–433.
- Bella, P. A. (2021). Nilai ekonomis batang pisang sebagai alternatif pendapatan masyarakat. *In Skripsi*.
- Dewi, A. D. R., & Susanto, W. H. (2013). Pembuatan lempok pisang (kajian jenis pisang dan konsentrasi madu). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 1(1), 101–114. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/10>

- Efelina, V., Purwanti, E., Dampang, S., & Rahmadewi, R. (2018). Sosialisasi pembuatan pupuk organik cair dari batang pohon pisang di Desa Mulyajaya, Kecamatan Telukjambe Timur, Kabupaten Karawang. *Senadimas*, 1(1), 357–359.
- Elleanor, M., & Payon, P. (2024). Mengeksplorasi pengaruh pemberian kompos batang pisang terhadap pertumbuhan bibit kakao (*Theobroma cacao* L.) di media podsolik merah kuning (PMK). *03(02)*, 272–281.
- Husein, A. S., Hidayat, S., Siagian, T. A., & Putri, F. A. (2024). Pemanfaatan limbah batang pisang menjadi banana stem chips (Banechips) sebagai pemberdayaan PKK masyarakat Kelurahan Amen Kabupaten Lebong. *9(1)*, 103–111.
- Mbado, M. R., Beeh, N., Sjoen, A. E., & Bekuliu, R. Y. (2024). Pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga dalam upaya meningkatkan ekonomi keluarga melalui pengolahan keripik gedebog pisang. *3(2)*.
- Rahmi Tanjung, S., Samakmur, Meliza, Zulfadli, Rahmadani Rambe, R., Nasution, T., & Fitri Harahap, M. (2023). Sosialisasi pembuatan keripik pelepah pisang di Kelurahan Simatorkis. *Jurnal Adam: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 144–149. <https://jurnal.spada.ipts.ac.id/index.php/adam/article/view/1385>
- Ritonga, Z., Broto, E. B., Safri, H., & Hanum, F. (2022). Ika Bina En Pabolo: Pengabdian kepada masyarakat. *2(1)*, 16–21.
- Saati, E. A., Br, A., Cahyono, E. B., Agustino, H., Inayah R, R., Sukmana, O., & Harini, R. (2022). Peningkatan mutu usaha mikro makanan sehat: Inovasi kemasan dan branding produk unggulan (Desa Pandanrejo, Kecamatan Pagak, Kabupaten Malang). *Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Ipteks "Soliditas" (J-Solid)*, 5(1), 46. <https://doi.org/10.31328/js.v5i1.3264>
- Sudargo, P., Suhardoko, & Teguh, B. B. (2015). Pengaruh fraksi volume dan panjang serat terhadap sifat bending komposit poliester yang diperkuat serat limbah gedebog pisang. *Prosiding SNST Fakultas Teknik*, 1(1), 92–96.
- Sukmawati, S., Dewi, I. N., Prada, A., Ainun, T., & Awaliyah, R. (2022). Pendampingan inovasi produk “emping jumbo dengan varian rasa” untuk meningkatkan nilai jual emping di Desa Mongpok, Kecamatan Cikeusal, Kabupaten Serang. *Jurnal Pengabdian Meambo*, 1(2), 98–105. <https://doi.org/10.56742/jpm.v1i2.16>
- Sutrisno, A., & Kusuma, U. W. (2022). Pelatihan pembuatan kemasan packaging untuk meningkatkan pemasaran produk olahan kacang emping melinjo. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5, 26–30. <http://azramedia-indonesia.azramediaindonesia.com/index.php/sabangkaabdimas/article/view/63>