

Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga di Desa Rambu-Rambu

Rola Pola Anto^{1*}, Sitti Rahmatyah², Muhammad Amir³, Gunawan⁴, La Ode Sahili⁵

^{1,2}Universitas Lakidende, Unaaha, Indonesia, ^{3,4}Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia,

⁵STIE 66 Kendari, Indonesia

*Corresponding Author: rola.polaanto70@gmail.com

Info Artikel

Diterima: 11/08/2022

Direvisi: 18/08/2022

Disetujui: 20/08/2022

Abstract. *Rambu-Rambu Village, Laeya District, South Konawe Regency, has the potential of human resources and natural resources that encourage economic progress and prosperity in the village. The problem faced is that the potential of human resources has not been able to take advantage of agricultural or plantation products such as bananas which are quite abundant. The creative and innovative spirit of the community members to process bananas as a product that has high value and sources of family income is still minimal. The problem faced by the community is that the selling price of raw and ripe bananas is very cheap, so they cannot be relied on as a source of family income. The lack of knowledge and skills and the entrepreneurial spirit of the community members to process bananas into products that have high selling value, is a consideration for the implementing team from the Institute for Research and Community Service, Lakidende University to conduct training on making banana chips in Rambu-Rambu Village. The purpose of the training in making chips is to provide basic knowledge and skills on how to process bananas into chips for the residents of Rambu-Rambu Village. The methods used in the training activities are lecture, demonstration and question and answer methods. The stages of implementing the activity are an explanation of the importance of utilizing bananas as a valuable product, the objectives and benefits of training in making banana chips, then the stages of peeling banana skins, slicing bananas, frying, mixing various flavors, packaging and installing banana chips name labels. The results of the evaluation of the banana chip making training that all participants were very satisfied, enthusiastic, and could increase their knowledge, skills and get many benefits. In addition, the trainees were motivated to start a banana chip business to increase family income.*

Keywords: *Training, Making, Chips, Banana.*

Abstrak. Desa Rambu-Rambu, Kecamatan Laeya Kabupaten Konawe Selatan, memiliki potensi sumber daya manusia dan sumber daya alam yang mendorong kemajuan perekonomian dan kesejahteraan dalam desa. Masalah yang dihadapi adalah potensi sumber daya manusia belum mampu memanfaatkan hasil pertanian atau perkebunan seperti buah pisang yang cukup melimpah. Jiwa kreativitas dan inovatif warga masyarakat untuk mengolah buah pisang menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi dan menjadi sumber pendapatan keluarga masih minim. Masalah yang dihadapi warga masyarakat adalah harga jual buah pisang yang mentah dan masak sangat murah harganya sehingga tidak dapat diandalkan sebagai sumber pendapatan keluarga. Minimnya pengetahuan dan keterampilan dan jiwa wirausaha warga masyarakat untuk mengolah buah pisang menjadi produk yang bernilai jual tinggi, adalah menjadi pertimbangan bagi tim pelaksana kegiatan dari Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Lakidende untuk melakukan pelatihan pembuatan keripik pisang di Desa Rambu-Rambu. Tujuan pelatihan pembuatan keripik adalah untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan dasar cara mengolah buah pisang menjadi keripik pada warga Desa Rambu-Rambu. Metode yang digunakan dalam kegiatan pelatihan adalah metode ceramah, demonstrasi dan tanya jawab. Tahapan pelaksanaan kegiatan adalah penjelasan pentingnya memanfaatkan buah pisang sebagai produk berharga, tujuan dan manfaat pelatihan pembuatan keripik pisang. Selanjutnya dilakukan tahap pengupasan kulit buah pisang, pengirisan pisang, penggorengan, pencampuran aneka rasa, pengemasan dan pemasangan label nama keripik pisang. Hasil evaluasi pelatihan pembuatan keripik pisang yakni semua peserta sangat puas, antusias, dan dapat menambah pengetahuan, keterampilan serta memperoleh banyak manfaat. Selain itu, peserta pelatihan termotivasi untuk membuat usaha keripik pisang untuk menambah pendapat keluarga.

Kata Kunci: Pelatihan, Pembuatan, Kripik, Pisang

How to Cite: Anto, R.P., Rahmatyah, S., Amir, M., Gunawan, G., & Sahili, L. A. (2022). Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga di Desa Rambu-Rambu. *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 221-229. <https://doi.org/10.37478/abdika.v2i3.2025>



Copyright (c) 2022 Rola Pola Anto, Sitti Rahmatyah, Muhammad Amir, Gunawan, La Ode Sahili. This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

Pendahuluan

Potensi Desa yang dimiliki Desa Rambu-Rambu Kecamatan Laeya Kabupaten Konawe Selatan secara mendasar adalah potensi Sumber Daya Manusia dan Potensi Sumber Daya Alam. Dari sisi potensi Sumber Daya Manusia yang berjumlah 1.237 jiwa atau 301 KK jika mampu dikembangkan dengan baik maka dapat mendorong peningkatan kesejahteraan masyarakat atau pendapatan keluarga. Namun tidak semua anggota PKK atau warga masyarakat mampu mengembangkan dirinya secara kreatif dan inovatif untuk memanfaatkan hasil-hasil Sumber Daya Alam yang tersedia, seperti hasil pertanian khususnya buah pisang (Anto, dkk, 2021).

Hasil pertanian seperti buah pisang cukup banyak di Desa Rambu Rambu, namun nilai jualnya sangat rendah. Warga masyarakat biasanya menjual buah pisang dalam kondisi masih mentah atau sudah masak. Buah pisang dijual dalam bentuk tandan atau persisir. Berdasarkan kondisi tersebut menunjukkan rendahnya jiwa kreativitas dan inovatif warga Desa atau ibu-ibu PKK Desa Rambu-Rambu untuk memanfaatkan buah pisang sebagai usaha mikro dan kecil dan sumber pendapatan keluarga.

Upaya untuk mendorong jiwa kreativitas dan wirausaha (*entreprenuer*) dan keterampilan mengolah buah pisang agar memiliki nilai jual yang tinggi maka penting untuk dilakukan pelatihan pembuatan keripik pisang di Desa Rambu-Rambu. Pelatihan pembuatan keripik pisang dilakukan melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Lakidende Unaaha. Menurut Millah dan Nurhalim (2022) bahwa untuk meningkatkan nilai jual tinggi pada pisang, maka dilakukan pengabdian dengan membuat olahan makanan ringan keripik pisang aneka rasa.

Pelatihan pembuatan keripik pisang, bertujuan untuk memberikan pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan praktis cara mengolah buah pisang agar memiliki nilai atau harga jual yang lebih tinggi. Selain itu, melalui pelatihan warga masyarakat atau ibu-ibu anggota PKK secara langsung dapat ikut serta dalam praktik cara membuat keripik pisang yang cepat, mudah dan praktis. Selanjutnya pelatihan pembuatan keripik pisang dapat mendorong jiwa kreativitas, inovatif dan jiwa wirausaha pemula, serta dapat berkontribusi dalam peningkatan pendapatan keluarga dan perekonomian warga Desa Rambu-Rambu. Selanjutnya dapat memenuhi kebutuhan pasar secara konvensional dan pasar online (*market place*) yang semakin marak.

Kegiatan pelatihan pembuatan keripik pisang sebagai upaya untuk mendorong peningkatan pendapatan keluarga di Desa Rambu-Rambu. Selain itu, sebagai cara untuk menyukseskan program pemerintah Kabupaten Konawe Selatan yakni meningkatkan kualitas sumber daya manusia dan mendorong percepatan peningkatan perekonomian dan kesejahteraan masyarakat desa melalui pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk mewujudkan “Desa Maju Konsel Hebat”.

Kegiatan pelatihan pembuatan keripik pisang dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah pisang menjadi sumber pendapatan keluarga di Desa Rambu-Rambu. Hal ini sejalan dengan pendapat Yonaldi (2018) bahwa untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman pelaku usaha industri kecil dan menengah maka perlu dilaksanakan kegiatan pelatihan kewirausahaan bagi industri kecil menengah.

Kegiatan pelatihan yang dilakukan Wardani dan Sutopo (2021) dapat mendorong masyarakat untuk memiliki kemauan memanfaatkan aset sekitar dan potensi yang dimiliki. Proses pendampingan dilakukan pada masyarakat setempat dengan melewati tahap inkulturasi, membangun kelompok riset, dan dilanjutkan dengan tahapan 5D yaitu *discovery* (mengungkap masa lalu), *dream* (memimpikan masa depan), *design* (perencanaan aksi), *define* (proses aksi partisipatif), dan *destiny* (monitoring dan evaluasi program). Program utama aksi pendampingan dilakukan melalui praktek langsung pembuatan keripik pisang, pengemasan, dan pemasaran online. Mahmud dan Kasim (2020) bahwa melalui kemitraan (pelatihan) dapat meningkatkan pendapatan UKM keripik pisang dari sebelum PKM hanya Rp 500.000,-menjadi 1 Juta.

Monica Dame Y.A, dkk, (2015) bahwa salah satu komoditas hortikultura dari kelompok buah-buahan yang saat ini cukup diperhitungkan adalah tanaman pisang, Pengembangan komoditas pisang bertujuan memenuhi kebutuhan akan konsumsi buah-buahan seiring bertambahnya jumlah penduduk dan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya gizi dimana pisang merupakan sumber vitamin, mineral, juga karbohidrat. Selain rasanya lezat, bergizi tinggi dan harganya relatif murah. (Ilhmadi, et al, 2021).

Pisang merupakan salah satu jenis komoditas pertanian dalam kelompok buah-buahan yang sudah dikenal secara luas oleh masyarakat lokal maupun global. Tanaman pisang dapat dijumpai wilayah di Indonesia. Berangkat dari potensi bahan baku yang mudah didapatkan, pengolahan pisang menjadi keripik dengan tambahan inovasi rasa diharapkan bisa menjadi bekal untuk meningkatkan keterampilan dan kreativitas bagi masyarakat, sekaligus memberikan kemampuan berwirausaha guna meningkatkan nilai jual pisang. keripik pisang disukai masyarakat sebagai 'teman ngemil' di kala santai. Keripik pisang merupakan makanan kering olahan yang dibuat dengan proses penggorengan irisan buah pisang hingga menghasilkan keripik yang gurih dan renyah (Wardani dan Sutopo, 2021).

Hasil pengabdian kepada masyarakat melalui kegiatan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan berjalan dengan lancar dan antusias diikuti ibu-ibu Desa Timabnuh dalam pembuatan keripik dapat menambah pengetahuan cara meningkatkan nilai tambah ekonomi warga Desa Timbanuh. Hasil kegiatan penyuluhan, 95 % masyarakat yang hadir dalam kegiatan memahami pengetahuan tentang produk keripik pisang dan labu siam yang inovatif (Ilhmadi *et al* , 2021). Hal ini sejalan dengan pengabdian masyarakat yang dilakukan melalui kegiatan pembuatan produk olahan pangan yakni keripik pisang gedebog membawa dampak positif, yakni ada peningkatan kemampuan mitra dalam berwirausaha dalam memproduksi keripik gedebog pisang (Hikmawati, et al, 2021).

Keripik pisang adalah produk yang dihasilkan melalui tahapan pengupasan, pengirisan, dan penggorengan. keripik pisang merupakan makanan olahan dari buah pisang yang diiris tipis kemudian digoreng menggunakan minyak hingga buah pisang berubah warna dan teksturnya menjadi renyah. Proses pengolahan keripik pisang secara umum yang banyak dilakukan adalah cara konvensional. Pengolahan dengan cara konvensional yaitu dengan menggunakan kualii penggoreng dimana kondisi bahan pangan yang digoreng terbuka dengan udara. Umumnya alat yang digunakan berupa

wajan yang berisi minyak goreng, lalu dipanaskan dengan kompor atau tungku pemanas (Rahma, *et. al.* 2022).

Keripik pisang sebagai produk makanan ringan yang dibuat dari irisan buah pisang kemudian digoreng, dengan atau tanpa tambahan makanan yang diizinkan (SNI 01-4315-1996). Buah pisang yang akan menjadi keripik dipilih sesuai standar tingkat kematangannya oleh industri, kemudian jenis pisang olahan yang digunakan seperti pisang Kepok, Tanduk, Nangka, Kapas dan jenis pisang olahan lainnya (Haryanto, 2013, dalam Nurdin *et al* 2021).

Pisang banyak mengandung protein yang kadarnya lebih tinggi daripada buah-buahan lainnya, namun buah pisang mudah busuk. Untuk mencegah Pembusukan dapat dilakukan pengawetan, misalnya dalam bentuk keripik, dodol, sale, anggur, dan lain-lain. Keripik pisang sudah sejak lama diproduksi masyarakat. Hasil olahan keripik pisang mempunyai rasa yang berbeda-beda, yaitu : asin, manis, manis pedas, dan lain-lain. Pembuatan keripik pisang sangat sederhana dan membutuhkan modal yang tidak terlalu

besar. Pisang yang baik dibuat keripik adalah pisang ambon, kapas, tanduk, dan kepok. keripik pisang adalah produk makanan ringan dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan (Utomo, 2018).

Berdasarkan studi empirik yang terungkap maka kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Rambu-Rambu Kecamatan Laeya Kabupaten Konawe Selatan bertujuan untuk memberikan edukasi secara praktis melalui pelatihan pembuatan keripik pisang dalam meningkatkan pendapatan keluarga. Melalui pelatihan ini warga masyarakat Desa atau anggota PKK di Rambu-Rambu dapat memanfaatkan buah pisang dari nilai jual yang sangat rendah menjadi produk yang inovatif dengan nilai jual yang tinggi di pasar.

Metode Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan pelatihan pembuatan keripik pisang di Desa Rambu-Rambu yakni 3 Desember 2017. Pelatihan pembuatan keripik pisang melalui tahapan yakni penyampaian materi awal sebagai pengantar yang terkait dengan alasan atau pentingnya pembuatan keripik pisang, tujuan dan manfaat kegiatan pelatihan pembuatan keripik pisang melalui ceramah dan tanya jawab. Praktik pembuatan keripik pisang melalui tahapan proses pengupasan, pengirisan, penggorengan dan pengemasan. Dan tahap ketiga evaluasi kegiatan pelatihan pembuatan keripik pisang, yakni tim pelaksana Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Lakidende melakukan tanya jawab terkait respon dan manfaat yang diperoleh dari kegiatan pelatihan pembuatan keripik pisang di Desa Rambu-Rambu.

Pelaksanaan pelatihan pembuatan keripik pisang dibagi 3 kelompok yaitu peserta dari kelompok Dusun I, Dusun II dan Dusun III. Masing-masing kelompok menyiapkan alat seperti baskom, *cutter* atau pisau, tabung gas 3 Kg, kompor gas, parut pengiris, sendok wajan, sendik teh, nampan, tisu, wajan, plastik kemasan, label, dan lilin. Bahan yang disiapkan seperti air bersih, gula pasir, 5 sisir buah pisang, minyak goreng, Balado pedas manis.

Cara pembuatan keripik pisang yakni tahap 1 pengupasan kulit pisang, tahap 2 pengirisan, tahap 3 penggorengan, tahap 4 pemberian rasa dan tahap 5 pengemasan. Pada akhir acara pelatihan tim pelaksana kegiatan PKM

melakukan tanya jawab dengan peserta terkait respon dan manfaat pelatihan pembuatan Keripik bagi warga masyarakat atau ibu PKK Desa Rambu-Rambu.

Hasil dan Pembahasan

Pelatihan pembuatan keripik pisang dalam meningkatkan pendapatan keluarga di Desa Rambu Rambu dilaksanakan pada 3 Desember 2017, waktu pelaksanaan mulai pukul 08.00 sampai 11.30 wita di Balai Desa Rambu-Rambu Kecamatan Laeya. Pelaksanaan pelatihan pembuatan keripik pisang dihadiri unsur pemerintah Desa Rambu-Rambu dan pengurus PKK serta warga masyarakat dari Dusun I, II dan III sebanyak 39 orang.

Praktik pembuatan keripik pisang dimulai dengan penjelasan singkat pentingnya pelatihan, tujuan dan manfaat yang dapat diperoleh peserta dalam pelatihan pembuatan keripik pisang, serta penjelasan tahapan pembuatan keripik pisang. Pelaksanaan pelatihan pembuatan keripik pisang di Desa Rambu-Rambu melalui tahapan sebagai berikut:

Tahap pertama adalah proses pengupasan kulit pisang. Ketiga kelompok dari Dusun I, II dan III melakukan pengupasan kulit pisang sebanyak 3 sisir buah pisang. Peserta lainnya menyiapkan alat parut pengirisan pisang, minyak goreng 4 liter, sendok penggorengan dan menyalakan kompor gas, dengan tujuan untuk memanaskan minyak dalam wajan. Tahapan selanjutnya adalah pengirisan pisang seperti pada gambar 1 sebagai berikut:



Gambar 1. *Proses pengupasan dan pengirisan pisang diatas wajan.*

Tahap kedua yakni pengirisan pisang. Sebelum dilakukan pengirisan pisang terlebih dahulu minyak goreng dalam wajan dipanaskan, dan dilanjutkan pengirisan pisang langsung diatas minyak goreng yang sudah panas. Tujuan dari pengirisan pisang diatas wajan adalah agar pisang yang diiris langsung masuk dalam minyak yang sudah panas sehingga antara irisan satu dengan irisan lainnya tidak saling melengket.



Gambar 2. Proses pengirisan pisang diatas wajan

Tahap ketiga yakni proses penggorengan. Penggorengan irisan pisang dilakukan sampai terlihat sudah menguning lalu diangkat dan ditiriskan agar minyak menetes agar keripik pisang cepat mengering dan dingin. Adapun penggorengan pisang menjadi keripik pisang dapat dilihat pada gambar:



Gambar 3. Ketua Pelaksana PKM mengamati proses penggorengan irisan pisang

Peserta pelatihan terdiri warga Dusun I, II, dan III sangat antusias melakukan penggorengan irisan pisang menjadi produk keripik pisang. .



Gambar 4. Proses penggorengan pisang yang telah diiris



Gambar 5. Proses penggorengan irisan pisang



Gambar 6. Proses penggorengan pisang

Tahap keempat adalah proses pencampuran aneka rasa seperti rasa balado pedas manis dan beberapa rasa lainnya. Pemberian rasa pada keripik pisang tersebut dapat dilakukan sesuai selera masing-masing kelompok.



Gambar 7. Proses pengemasan keripik pisang

Tahap kelima adalah proses pengemasan dan pemasangan label usaha. Setiap kelompok melakukan pengemasan yakni memasukan keripik pisang dengan label nama produk dilengkapi No Hp/WA. Pengemasan plastik

kemasan dan lilin. Cara pengemasan keripik pisang, yakni lilin dinyalakan lalu plastik keripik yang isi dilipat dan dekatkan pada lilin yang menyala.



Gambar 8 Kelompok I,II, dan III memperlihatkan keripik pisang yang dikemas



Gambar 9. Foto bersama dengan peserta pelatihan pembuatan keripik pisang di Desa Rambu-Rambu Kecamatan Laeya Kabupaten Konawe Selatan.

Proses pelatihan pembuatan keripik pisang telah selesai, selanjutnya tim pelaksana kegiatan menanyakan pada peserta pelatihan tentang respon dan manfaat yang diperoleh setelah mengikuti pelatihan. Semua peserta yang berjumlah 39 orang menyatakan sangat puas setelah mengikuti pelatihan karena dapat menambah pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah buah pisang menjadi keripik pisang. Selain itu, peserta termotivasi untuk membuat usaha keripik pisang untuk menambah pendapatan keluarga.

Simpulan dan Tindak Lanjut

Pelatihan pembuatan keripik pisang dalam meningkatkan pendapatan keluarga di Desa Rambu- Rambu dapat disimpulkan bahwa respon peserta sangat antusias dan sangat puas karena banyak manfaat yang diperoleh setelah mengikuti pelatihan pembuatan keripik pisang. Peserta pelatihan sangat tertarik untuk membuat produk keripik pisang untuk menambah pendapatan keluarga, karena buah pisang harganya sangat murah jika diolah nilai jualnya akan lebih tinggi. Pelatihan ini belum optimal dari tahap pengemasan dan pelabelan produk keripik pisang, sehingga perlu dilanjutkan pelatihan khusus terkait cara pengemasan dan pelabelan produk keripik pisang yang lebih baik agar menarik dan mudah dikenal oleh konsumen.

Daftar Pustaka

- Anto, R. P; Sahili, L. O; Rahmatyah, S.: Togala, R. (2021), Penyuluhan Kewirausahaan pada Kelompok PKK dalam Mendorong Pelaku UMK Desa Rambu-Rambu, *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2(1), 2022, 83-89, <https://doi.org/10.37478/abdika.v2i1.1707>
- Hikmawati, F.; Aliah, A. R.H.; Nurmala, I.; Widiyanti, P.; Novian, R.; & Imaniah, Z. F., (2021), Pemerdayaan Ekonomi Ditengah Pandemi Covid-19 Melalui Program Pelatihan Pembuatan Keripik Gadebog Pisang oleh KKN-DR 243 di Desa Sanding *Proceedings UIN Sunan Gunung Djati Bandung, Vol: I No: XXXV*, 9-18, 2021
- Ilhmadi, M. L.; Zulkifli, Tamala, Y.; Luqyana, M. A.; Mahandika, D. A.; Fajri, M.; Yusril R. M.; Kurniawan, D.R.S.; Irawan, A.; Sukniatunur, L.; Patimah, Z. S.; Alfiyah, S. F. (2021), Pelatihan 4P (Pengolahan, Pelabelan, Pengemasan, Pemasaran) keripik pisang dan Labu Siam Yang Inovatif Di Desa Timbanuh, *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 2021, 5 (2): 114-120, <https://doi.org/10.29303/jpmppi.v3i2.1532>.
- Mahmud, H. & Kasim, H., (2020) Program Kemitraan Masyarakat Pengolahan Keripik Pisang Di Kecamatan Tidore Kota Tidore Kepulauan, *Prosiding 4 th Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat Bidang Pengabdian Masyarakat, 2020*, 272-277
- Millah, M. & Nurhalim, M., (2022), Inovasi keripik Pisang Aneka Rasa Dukung Kaligadung Desa Penggarutan Kecamatan Bumiayu Kabupaten Brebes Jawa Tengah, *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JPKM) – Aphelion (Media Online)*, Vol. 2 (2), 111-116, 2022
- Nuridin, M.F.; Sulaeman, & Dewi, N.N.N.,(2021) Manajemen Persediaan Bahan Baku Pada Industri keripik Pisang Azizah Di Mamboro Kecamatan Palu Utara, *E-J. Agrotekbis*, Volume 9 (2), 350 - 359, 2021.
- Rachma, O, R; Paksi, M. A.; Jamil. A.M.B.; Safrita, R.; Adinda, Z.P.Z., (2022) Pendampingan proses produksi, penerapan gmp (*good Manufacturing practices*) serta pendugaan masa simpan keripik pisang agung umkm japa desa gadingkulon, *Jurnal budimas*, Vol. 04 (01), 10-20, 2022..
- Utomo, N., (2018), Analisis Usaha Agroindustri Pengolahan keripik Pisang Di Kelurahan Jelekong Kecamatan Baleendah Kabupaten Bandung, *Akurat | Jurnal Ilmiah Akuntansi*, Volume 9, Nomor 1, Hlm 106-112, 2018. <http://ejournal.unibba.ac.id/index.php/AKURAT>
- Wardani, Y. F. K. dan Sutopo, U. (2021), Pemanfaatan Buah Pisang Menjadi Olahan keripik Manis Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Jual, *Posidimas Pengabdian Kepada Masyarakat* Volume 1, 2021 436-451
- Yonaldi, S. (2018), Kewirausahaan Bagi Industri Kecil Menengah Di Kota Padang Dalam Rangka Peningkatan Kemampuan Manajemen Dan Perluasan Pasar, *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Dewantara* Volume 1, Nomor 1, September 2018., 8 -26 <https://doi.org/10.31317/jpmd.v1i1%20Septembe.319>