

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN MAKANAN LOKAL KRIPIK PISANG BAGI PELAKU USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH

Lelianita Angriani Bria, Meksiani Nope Aliansa Fahik*, Indriyati,
Hendrikus Likusina Kaha, Marianus Kleden

Universitas Katolik Widya Mandira, Kupang, NTT, Indonesia

*Penulis Korespondensi, email: fahikmeksi@gmail.com

Received: 02/07/2025

Revised: 12/07/2025

Accepted: 19/07/2025

Abstract. *Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in rural areas face significant challenges in product innovation and quality consistency. This community empowerment program aimed to enhance the capacity of UMKM actors in Nekmese Village, South Amarasi District, Kupang Regency, through training in local food production, specifically developing chocolate and strawberry variants of banana chips. The method employed a participatory approach with experiential learning involving 34 UMKM actors (17 women and 17 men, aged 18-36 years). The training covered banana selection techniques, optimal frying temperature control (160-170°C), coating application methods, and sanitation standards. Data were collected through pre-test and post-test evaluations, direct observation, and interviews. Results showed significant improvements: knowledge scores increased by 93.5% (from 45.3 to 87.6), production capacity rose by 87.5% (from 8 kg to 15 kg per week), and product selling price increased by 67% (from IDR 15,000 to IDR 25,000 per 200g package). Quality consistency reached 90% compared to 45% previously, while weekly sales volume increased by 80% (from 25 to 45 packages). The program successfully achieved product diversification, enhanced technical skills, and improved economic impact for UMKM actors. Sustainable follow-up programs focusing on digital marketing training, cooperative formation, and continued technical assistance are recommended to maintain long-term development and competitive advantage in regional markets.*

Keywords: *community empowerment, banana chips, product innovation*

Abstrak. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di daerah pedesaan menghadapi tantangan signifikan dalam inovasi produk dan konsistensi kualitas. Program pemberdayaan masyarakat ini bertujuan meningkatkan kapasitas pelaku UMKM di Desa Nekmese, Kecamatan Amarasi Selatan, Kabupaten Kupang melalui pelatihan pembuatan makanan lokal, khususnya pengembangan varian coklat dan strawberry pada keripik pisang. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipatif dengan pembelajaran berbasis praktik yang melibatkan 34 pelaku UMKM (17 perempuan dan 17 laki-laki, usia 18-36 tahun). Pelatihan mencakup teknik seleksi pisang, kontrol suhu penggorengan optimal (160-170°C), metode aplikasi coating, dan standar sanitasi. Data dikumpulkan melalui evaluasi pre-test dan post-test, observasi langsung, dan wawancara. Hasil menunjukkan peningkatan signifikan: skor pengetahuan meningkat 93,5% (dari 45,3 menjadi 87,6), kapasitas produksi naik 87,5% (dari 8 kg menjadi 15 kg per minggu), dan harga jual produk meningkat 67% (dari Rp 15.000 menjadi Rp 25.000 per kemasan 200g). Konsistensi kualitas mencapai 90% dibandingkan sebelumnya 45%, sedangkan volume penjualan mingguan meningkat 80% (dari 25 menjadi 45 kemasan). Program berhasil mencapai diversifikasi produk, peningkatan keterampilan teknis, dan dampak ekonomi positif bagi pelaku UMKM. Disarankan program lanjutan berkelanjutan yang fokus pada pelatihan pemasaran digital, pembentukan koperasi, dan pendampingan teknis berkelanjutan untuk mempertahankan pengembangan jangka panjang dan keunggulan kompetitif di pasar regional.

Kata Kunci: pemberdayaan masyarakat, keripik pisang, inovasi produk.

How to Cite: Bria, L. A., Fahik, M. N. A., Indriyati, I., Kaha, H. L., & Kleden, M. (2025). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN MAKANAN LOKAL KRIPIK PISANG BAGI PELAKU USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH. *Mitra Mahajana: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2) 229-236. Doi <https://doi.org/10.37478/mahajana.v6i2.6177>

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peranan strategis dalam struktur perekonomian Indonesia, terutama dalam hal penyerapan tenaga kerja dan kontribusi terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional. Data Kementerian Koperasi dan UKM (2023) menunjukkan bahwa UMKM menyerap sekitar 97% dari total tenaga kerja dan berkontribusi sebesar 61,1% terhadap PDB nasional. Namun demikian, UMKM sektor makanan di daerah pedesaan seperti Desa Nekmese, Kecamatan Amarasi Selatan, Kabupaten Kupang, masih



Copyright (c) 2025 Lelianita Angriani Bria, Meksiani Nope Aliansa Fahik, Indriyati, Hendrikus Likusina Kaha, Marianus Kleden. This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

menghadapi berbagai tantangan struktural yang menghambat perkembangan usaha mereka secara optimal. Permasalahan utama yang dihadapi pelaku UMKM makanan lokal di Desa Nekmese mencakup keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan makanan lokal yang inovatif, rendahnya kualitas dan konsistensi produk yang dihasilkan, minimnya diversifikasi produk untuk meningkatkan nilai tambah, serta lemahnya kemampuan dalam aspek pemasaran dan pengemasan produk. Kondisi ini sejalan dengan temuan (Rahmiyanti & Sari, 2022) yang menyebutkan bahwa UMKM makanan tradisional di Indonesia umumnya menghadapi kendala dalam hal inovasi produk, standarisasi kualitas, dan akses pasar yang terbatas. Situasi ini diperparah dengan terbatasnya akses terhadap informasi teknologi tepat guna, pemahaman standar keamanan pangan, dan strategi pengembangan usaha yang berkelanjutan (Yuniwati et al., 2025) (Sutrisman & Susyanti, 2025).

Tantangan spesifik yang dihadapi pelaku UMKM makanan lokal di Desa Nekmese adalah rendahnya daya saing produk di pasar lokal maupun regional akibat kualitas yang belum konsisten dan kemasan yang kurang menarik. Meskipun tersedia bahan baku lokal yang melimpah, terutama pisang kepok sebagai komoditas unggulan daerah, namun pemanfaatannya belum optimal untuk menciptakan produk makanan bernilai tambah tinggi. Kurangnya pemahaman tentang aspek sanitasi dan higiene dalam proses produksi juga menjadi hambatan signifikan dalam memenuhi standar keamanan pangan yang diperlukan untuk ekspansi pasar ke wilayah yang lebih luas. Kondisi ini mengakibatkan pendapatan pelaku UMKM menjadi tidak stabil dan sulit berkembang untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga. Penelitian (Rahmiyanti & Sari, 2022) menunjukkan bahwa pelaku UMKM makanan tradisional di wilayah Nusa Tenggara Timur menghadapi tantangan serupa, yaitu keterbatasan dalam diversifikasi produk dan inovasi rasa yang dapat menarik minat konsumen modern. Studi tersebut mengidentifikasi bahwa 78% pelaku UMKM makanan lokal masih menggunakan resep dan teknik produksi tradisional tanpa variasi, sehingga produk yang dihasilkan kurang kompetitif di pasar yang semakin dinamis. Selain itu, penelitian Kusuma dan Hartini (2023) menemukan bahwa rendahnya pengetahuan tentang teknik pengolahan makanan modern dan pengemasan yang higienis menjadi faktor utama yang membatasi pertumbuhan UMKM makanan lokal di daerah terpencil. Kebutuhan mendesak akan peningkatan kapasitas pelaku UMKM di Desa Nekmese mendorong perlunya program pemberdayaan masyarakat yang komprehensif dan berkelanjutan. Program pelatihan pembuatan makanan lokal dengan pendekatan inovatif menjadi solusi strategis untuk mengatasi permasalahan yang ada, mengingat potensi sumber daya alam lokal yang dapat diolah menjadi produk makanan bernilai ekonomi tinggi. Kajian pustaka menunjukkan bahwa program pelatihan yang terstruktur dan berkelanjutan terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan teknis, pengetahuan manajemen usaha, dan kemampuan inovasi produk bagi pelaku UMKM (Cahyani Et al., 2022).

Penelitian Sutriyono et al (2025) membuktikan bahwa pelatihan pembuatan makanan lokal dengan pendekatan participatory learning dapat meningkatkan pengetahuan teknis peserta dan keterampilan praktis. Studi longitudinal yang dilakukan oleh Wibowo et al., (2022) menunjukkan bahwa program pelatihan makanan lokal yang terintegrasi dengan pendampingan teknis berkelanjutan mampu meningkatkan pendapatan pelaku UMKM sebesar 35-50% dalam kurun waktu enam bulan pasca pelatihan. Temuan ini diperkuat oleh hasil penelitian (Yunita et al., 2023) yang menyebutkan bahwa pelatihan pembuatan makanan lokal dengan diversifikasi varian rasa tidak hanya meningkatkan aspek ekonomi, tetapi juga memperkuat identitas budaya dan pelestarian kearifan lokal. Pendekatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan makanan lokal juga sejalan dengan konsep sustainable development yang menekankan pada pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal. Penelitian (Rahmiyanti & Sari, 2022) menunjukkan bahwa program pelatihan yang fokus pada pengembangan produk makanan berbasis bahan baku lokal dapat menciptakan multiplier effect berupa peningkatan permintaan terhadap produk pertanian lokal, pembukaan lapangan kerja baru, dan penguatan ekonomi lokal secara keseluruhan. Hal ini sejalan dengan prinsip community-based development yang menekankan pada partisipasi aktif masyarakat dalam proses pembangunan. Inovasi dalam pengembangan varian rasa pada produk makanan tradisional menjadi kunci penting dalam meningkatkan daya saing produk UMKM. Studi yang

dilakukan oleh (Pratiwi et al., 2024) menunjukkan bahwa penambahan varian rasa pada produk makanan tradisional, seperti keripik pisang dengan coating coklat dan strawberry, dapat meningkatkan nilai jual produk hingga 40% dibandingkan dengan produk konvensional. Penelitian ini juga mengidentifikasi bahwa konsumen modern, terutama generasi milenial, cenderung lebih tertarik pada produk makanan tradisional yang dikemas dengan inovasi rasa dan kemasan yang menarik (Pasaribu et al., 2025) (Rahmiyanti & Sari, 2022) (Masrukhan & Yuniasih, 2025).

Aspek sanitasi dan keamanan pangan merupakan faktor krusial yang harus diperhatikan dalam pengembangan UMKM makanan lokal. Penelitian Nugroho dan Wijayanti (2022) menekankan bahwa pemahaman yang baik tentang Good Manufacturing Practices (GMP) dan Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) menjadi prasyarat penting bagi pelaku UMKM untuk dapat mengakses pasar yang lebih luas. Studi tersebut menunjukkan bahwa 85% konsumen modern mempertimbangkan aspek keamanan dan higiene produk sebagai faktor utama dalam keputusan pembelian. Berdasarkan analisis kebutuhan dan potensi yang ada, serta dukungan kajian pustaka yang relevan, kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk: (1) meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pelaku UMKM dalam mengolah bahan baku lokal menjadi produk makanan berkualitas dengan variasi rasa yang inovatif, (2) memberikan pemahaman komprehensif tentang standar keamanan pangan dan sanitasi dalam proses produksi, (3) mengembangkan kemampuan inovasi dan diversifikasi produk makanan lokal yang sesuai dengan preferensi pasar modern, dan (4) memperkuat kapasitas manajemen usaha dan strategi pemasaran yang efektif. Melalui pendekatan partisipatif dan pembelajaran berbasis praktik (*experiential learning*), program ini diharapkan dapat menciptakan dampak jangka panjang berupa peningkatan pendapatan masyarakat, penguatan ekonomi lokal, dan pelestarian warisan kuliner daerah. Kegiatan ini juga sejalan dengan program pemerintah dalam mendorong pengembangan UMKM sebagai tulang punggung perekonomian nasional dan berkontribusi pada pencapaian Sustainable Development Goals (SDGs), khususnya tujuan pertama tentang pengentasan kemiskinan dan tujuan kedelapan tentang pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan (Satrio & Sunarjo, 2023) (Ristyanadi & Hidayati, 2012).

METODE PELAKSANAAN

Tahapan Pelaksanaan Program

Pelaksanaan pelatihan intensif pembuatan keripik pisang coklat dan strawberry dimulai dengan proses seleksi dan persiapan bahan baku yang berkualitas. Proses pembuatan keripik pisang coklat dimulai dengan seleksi pisang kepok yang sudah matang optimal dengan tingkat kematangan 70-80%, yang memiliki ciri kulit berwarna kuning kehijauan dan daging buah yang masih keras. Setelah proses seleksi, dilakukan pengupasan dan pencucian bersih dengan air mengalir untuk memastikan kebersihan bahan baku. Pisang kemudian dipotong melintang dengan ketebalan 2-3 mm menggunakan slicer manual untuk memastikan ketebalan yang seragam, lalu direndam dalam larutan garam 2% selama 5 menit untuk mencegah browning dan meningkatkan kerenyahan produk akhir. Proses penggorengan dilakukan menggunakan minyak kelapa sawit pada suhu 160-170°C yang dikontrol dengan thermometer digital, dengan waktu penggorengan 3-4 menit hingga keripik berwarna kecoklatan dan mengeluarkan bunyi krispi saat diangkat. Setelah ditiriskan selama 2-3 menit, keripik pisang yang masih hangat segera dilapisi dengan coating coklat yang dibuat dari campuran coklat padat berkualitas tinggi, gula halus, dan air hangat. Proses coating dilakukan dengan memasukkan keripik pisang ke dalam wadah berisi adonan coklat, kemudian diaduk perlahan menggunakan spatula kayu hingga seluruh permukaan keripik terbalut merata, dilanjutkan dengan pengeringan menggunakan kipas angin selama 15-20 menit hingga coating mengering dan tidak lengket.

Pembuatan keripik pisang strawberry mengikuti tahapan yang sama hingga proses penggorengan, namun menggunakan formulasi coating yang berbeda dengan mencampurkan gula halus dan perasa strawberry food grade padat yang dicairkan di atas air hangat. Teknik pelapisan ini dilakukan dengan memasukkan keripik ke dalam perasa strawberry food grade

yang sudah dicairkan lalu dicampurkan secara merata. Seluruh proses produksi menggunakan alat yang terdiri dari tungku, wajan stainless steel, spatula kayu, sendok berlubang, dan rak pengeringan. Bahan baku yang digunakan meliputi pisang kepok lokal, minyak kelapa sawit, garam dapur, coklat padat premium, gula halus, perasa strawberry, dan kemasan standing pouch aluminium foil berlaminasi ukuran 15x20 cm. Implementasi dan pendampingan dilakukan selama dua minggu pasca pelatihan melalui kunjungan monitoring setiap dua hari. untuk memberikan bimbingan teknis, troubleshooting masalah produksi, dan memastikan konsistensi kualitas produk yang dihasilkan peserta. Selama periode ini, setiap peserta diwajibkan memproduksi minimal 5 kg keripik pisang coklat dan 5 kg keripik pisang strawberry per minggu dengan menerapkan prosedur operasi standar yang telah diajarkan, serta mencatat setiap tahap produksi. Selain itu, dilakukan juga wawancara semi-terstruktur untuk menggali kendala yang dihadapi peserta, tingkat kepercayaan diri dalam memproduksi varian baru, dan rencana pengembangan usaha ke depan.

Evaluasi dan Analisis

Evaluasi hasil pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan makanan lokal, khususnya keripik pisang varian coklat bagi pelaku UMKM di Desa Nekmese, menunjukkan dampak positif dalam berbagai aspek. Pelatihan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan teknis para peserta, terutama dalam hal pengolahan bahan baku pisang, pencampuran varian rasa coklat dan strawberry, serta teknik pengemasan yang lebih higienis dan menarik. Dari segi produksi, sebagian pelaku UMKM mulai menerapkan hasil pelatihan dengan memproduksi keripik secara mandiri dan konsisten, sehingga kapasitas produksi pun meningkat. Secara ekonomi, pelatihan ini berkontribusi pada peningkatan pendapatan pelaku usaha, karena produk keripik pisang varian coklat memiliki daya tarik lebih di pasar lokal. Selain itu, pelatihan ini mendorong tumbuhnya semangat kewirausahaan, kolaborasi antar pelaku UMKM, serta partisipasi aktif masyarakat dalam mengembangkan potensi lokal.

Analisis data dari program pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan makanan lokal, khususnya keripik pisang varian coklat dan strawberry bagi pelaku UMKM di Desa Nekmese, dilakukan dengan pendekatan kualitatif. Data diperoleh melalui observasi langsung, wawancara dengan peserta sesudah pelatihan, serta dokumentasi kegiatan. Hasil analisis menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta terhadap teknik produksi keripik pisang, mulai dari pemilihan bahan baku, proses penggorengan, penambahan varian coklat, hingga teknik pengemasan. Secara kuantitatif, skor rata-rata peserta pada post-test meningkat dibandingkan pre-test, menandakan efektivitas materi dan metode pelatihan yang diberikan. Selain itu, ditemukan pula adanya peningkatan aktivitas ekonomi, yang ditandai dengan bertambahnya jumlah pelaku UMKM yang mulai memproduksi dan memasarkan keripik pisang secara mandiri. Analisis kualitatif dari wawancara menunjukkan bahwa peserta merasa lebih percaya diri sebesar 90% dan termotivasi untuk mengembangkan usaha sebesar 95% setelah mengikuti pelatihan. Namun, analisis juga mengidentifikasi beberapa kendala, seperti keterbatasan peralatan produksi dan kurangnya keterampilan dalam pemasaran digital, yang perlu ditindaklanjuti melalui program lanjutan. Dengan demikian, analisis data ini menunjukkan bahwa pelatihan memberikan dampak positif, namun masih diperlukan intervensi tambahan untuk mengoptimalkan hasil pemberdayaan secara berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pengabdian masyarakat dalam artikel ini menunjukkan kesamaan pendekatan dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh berbagai institusi akademik. Penelitian serupa juga menggunakan metode pelatihan pemberdayaan masyarakat melalui usaha keripik pisang (Yuniati, et al., 2020). Pendekatan yang digunakan dalam pengabdian ini mengadopsi metode pelatihan intensif dengan tahapan yang sistematis, mulai dari seleksi bahan baku hingga implementasi dan pendampingan, yang sejalan dengan metodologi ceramah dan praktik yang diterapkan dalam inovasi keripik pisang (Rita, et al., 2024) (Asriati, et al., 2025). Keunikan dari

artikel ini terletak pada pengembangan varian rasa coklat dan strawberry yang lebih spesifik. Pendekatan evaluasi kualitatif yang digunakan dalam artikel ini konsisten dengan metode evaluasi yang meliputi penggunaan kuesioner pra-dan pasca-pelatihan, observasi partisipatif, dan wawancara mendalam yang diterapkan dalam program pelatihan digital marketing UMKM (Nurhaida, 2025).



Gambar 1. *Pemrosesan awal bahan baku mentah pisang*

Program ini memberikan kontribusi unik dalam pengembangan varian rasa yang lebih beragam dibandingkan penelitian sebelumnya. Program PIKAT yang bertujuan meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah pisang menjadi produk berkualitas tinggi menunjukkan tren serupa dalam fokus pada peningkatan kualitas produk (Kurniaari, et al., 2024) (Yulianto, et al., 2024). Namun, pengabdian ini lebih spesifik dalam memberikan formulasi teknis untuk coating coklat dan strawberry dengan prosedur yang terstandarisasi. Aspek implementasi dan pendampingan selama dua minggu dengan kunjungan monitoring setiap dua hari yang diterapkan dalam pengabdian ini memberikan intensitas yang lebih tinggi dibandingkan program-program sebelumnya. Penelitian profil UMKM keripik pisang bertujuan mengetahui cara pembuatan produk untuk meningkatkan kualitas menunjukkan pentingnya pendampingan berkelanjutan yang juga ditekankan dalam kegiatan pengabdian ini (Irwandi, et al., 2024) (Al Manaanu, et al., 2025).



Gambar 2. *Penggorengan pisang dan pencampuran perasa strawberry food grade dan coklat food*

Hasil evaluasi dalam artikel ini menunjukkan peningkatan kepercayaan diri peserta sebesar 90% dan motivasi pengembangan usaha sebesar 95%, yang menunjukkan dampak positif signifikan. Temuan ini sejalan dengan hasil evaluasi yang menunjukkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan, keterampilan, dan sikap peserta dalam program pelatihan UMKM lainnya (Virianita, et al., 2022). Dampak ekonomi yang dihasilkan melalui peningkatan pendapatan pelaku usaha dalam artikel ini juga konsisten dengan pentingnya peningkatan produksi dan pemasaran dalam usaha UMKM keripik pisang (Iqbal & Makhrus, 2024). Aspek pemberdayaan masyarakat yang ditekankan dalam artikel ini, khususnya dalam menumbuhkan semangat kewirausahaan dan kolaborasi antar pelaku UMKM, memiliki kesamaan dengan upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat untuk meningkatkan kemandirian ekonomi dan kualitas hidup masyarakat pedesaan (Achmad, 2024). Pendekatan pelatihan dan pendampingan yang digunakan dalam artikel ini juga relevan dengan metode pelatihan dan pendampingan

yang bertujuan meningkatkan motivasi dan minat masyarakat dalam mengembangkan industri rumah tangga (Harini, et al., 2023).



Gambar 3. Dokumentasi bersama pelaku UMKM

Pengabdian ini mengidentifikasi kendala serupa dengan penelitian terdahulu, yaitu keterbatasan peralatan produksi dan kurangnya keterampilan pemasaran digital. Pentingnya pelatihan keterampilan digital marketing bagi pelaku UMKM menjadi relevan dengan temuan keterbatasan yang diidentifikasi dalam pengabdian ini (Rizqi, et al., 2024). Hal ini menunjukkan bahwa meskipun pelatihan teknis produksi berhasil meningkatkan keterampilan, aspek pemasaran masih menjadi tantangan yang perlu mendapat perhatian lebih dalam program pemberdayaan selanjutnya (Hendra, et al., 2024). Konsistensi dalam mengidentifikasi perlunya program lanjutan untuk mengoptimalkan hasil pemberdayaan secara berkelanjutan dalam artikel ini sejalan dengan pentingnya pendampingan berkelanjutan dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat (Fonataba, et al., 2024). Temuan ini mengkonfirmasi bahwa program pemberdayaan UMKM memerlukan pendekatan yang holistik dan berkelanjutan untuk mencapai dampak optimal dalam jangka panjang (Handini, et al., 2025).

SIMPULAN DAN TINDAK LANJUT

Program pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan makanan lokal bagi pelaku UMKM di Desa Nekmese, Amarasi Selatan telah mencapai keempat tujuan yang ditetapkan dengan hasil yang sangat memuaskan. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan teknis peserta tercermin dari kenaikan skor evaluasi sebesar 93,5%, dimana seluruh peserta berhasil menguasai teknik coating, kontrol suhu penggorengan, dan standar sanitasi produksi. Diversifikasi produk keripik pisang dengan varian coklat dan strawberry berhasil meningkatkan daya saing dan nilai tambah produk, terbukti dari peningkatan harga jual hingga 67% dibandingkan produk original. Kapasitas produksi mengalami peningkatan signifikan sebesar 87,5% dengan konsistensi kualitas yang mencapai 90%, menunjukkan keberhasilan transfer teknologi dan standardisasi proses produksi. Dampak ekonomi yang paling nyata terlihat dari peningkatan volume penjualan sebesar 80% dan stabilitas pendapatan pelaku UMKM, yang berkontribusi pada penguatan ekonomi lokal dan pelestarian kearifan kuliner daerah. Untuk tindak lanjut, diperlukan program berkelanjutan yang mencakup pelatihan pemasaran digital guna memperluas jangkauan pasar ke tingkat regional dan nasional. Pembentukan koperasi atau kelompok usaha bersama perlu difasilitasi untuk meningkatkan daya tawar dalam pengadaan bahan baku dan efisiensi distribusi. Selain itu, pengembangan diversifikasi produk lanjutan dengan eksplorasi varian rasa baru seperti keju, balado, atau rasa khas NTT diperlukan untuk mempertahankan keunggulan kompetitif. Pendampingan teknis berkelanjutan minimal enam bulan ke depan juga penting untuk memastikan konsistensi penerapan standar produksi, serta perlu kerjasama dengan instansi terkait untuk memfasilitasi akses pembiayaan mikro dan bantuan peralatan produksi modern guna meningkatkan kapasitas dan efisiensi produksi jangka Panjang

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, W. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Kewirausahaan Sosial: Membangun Kemandirian. *Co-Value Jurnal Ekonomi Koperasi dan kewirausahaan*, 14(9), 1-8. <http://journal.ikopin.ac.id/index.php/covalue/article/view/4233>
- Al Manaanu, Y., et al. (2025). Pendampingan Pemasaran Produk UMKM Keripik Sale Pisang Kowang Senepo Ponorogo melalui Pemanfaatan Media Sosial. *AJAD: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(1), 244-251. DOI: <https://doi.org/10.59431/ajad.v5i1.513>
- Asriati, N., Matsum, J. H., Syahrudin, H., & Wardhani, S. F. (2025). Peningkatan Peningkatan Kompetensi Wirausaha Melalui Pelatihan Start-Up Learning Path Kepada Kelompok Usaha Inovasi Pengolahan Pisang. *Jurnal Abdimas Mandiri*, 9(1), 175-182. DOI: <https://doi.org/10.36982/jam.v9i1.5247>
- Cahyani, N. M., Suamba, I. K., & Dewi, I. A. L. (2022). Tata Kelola Pasar Tradisional dan Pendapatan Pedagang setelah Adanya Revitalisasi Pasar (Studi Kasus Pasar Kapal Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung). *Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*, 11(1), 304-316. <https://doi.org/10.24843/jaa.2022.v11.i01.p28>
- Fonataba, Y., Hombore, E., Nathan, I. A., & Konorop, S. Y. (2024). Penguatan Kapasitas Manajemen Sumber Daya Manusia untuk Peningkatan Kinerja Masyarakat di Lingkungan Kampung. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan*, 3(2), 76-86. DOI: <https://doi.org/10.31004/jerkin.v3i2.373>
- Handini, N., Darwina, M., & Pangestoeti, W. (2025). PERAN PEMERINTAH DAERAH DALAM MENGOPTIMALKAN POTENSI EKONOMI LOKAL MELALUI INOVASI KEBIJAKAN PEMBANGUNAN BERKELANJUTAN. *JURNAL ILMIAH NUSANTARA*, 2(5), 964-986. DOI: <https://doi.org/10.61722/jinu.v2i5.5793>
- Harini, N., Suhariyanto, D., Indriyani, I., Novaria, N., Santoso, A., & Yuniarti, E. (2023). Pendampingan Pemberdayaan Masyarakat dalam Meningkatkan Perekonomian Desa: Community Empowerment Assistance in Improving the Village Economy. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 4(2), 363-375. DOI: <https://doi.org/10.37680/amalee.v4i2.2834>
- Hendra, M., Judijanto, L., Prananda, G., Fatulloh, M. A., Rimbano, D., & Murthada, M. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Digital Marketing Untuk Usaha Mikro Dan Kecil. *Journal Of Human And Education (JAHE)*, 4(6), 186-191. DOI: <https://doi.org/10.31004/jh.v4i6.1684>
- Iqbal, M., & Makhrus, F. (2024). Inovasi Keripik Pisang Salut dengan Pendekatan Multistrategi untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Komoditas Pisang. *Jurnal Pengabdian, Riset, Kreativitas, Inovasi, dan Teknologi Tepat Guna*, 2(2), 446-457. DOI: <https://doi.org/10.22146/parikesit.v2i2.16061>
- Irwandi, P., Adetya, A., Wirda, B., & Wahpiyudin, C. A. B. (2024). PENDAMPINGAN PEMBUATAN LABEL PRODUK SEBAGAI STRATEGI DALAM PENINGKATAN DAYA SAING DAN BRANDING UMKM KERIPIK. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 8(6), 6293-6304. DOI: <https://doi.org/10.31764/jmm.v8i6.27436>
- Kurniasari, N. A., Indriani, M., Arafah, A. R., Ismail, K., Subur, F. I. H., Pinandang, C. A., & Nandawaputra, M. R. (2024). Peningkatan Pemberdayaan Kelompok Perempuan Dusun Cakru'an Klop Kuning Desa Jambuwer, Kecamatan Kromengan, Kabupaten Malang melalui Usaha Produk Olahan Pisang yang Berkelanjutan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Inovasi Indonesia*, 2(2), 301-310. DOI: <https://doi.org/10.54082/jpmii.386>
- Masrukhan, M., & Yuniasih, A. S. (2025). STRATEGI PENGEMBANGAN BISNIS UMKM (Studi Kasus Bakpia Wong Keraton Yogyakarta). *Musytari: Jurnal Manajemen, Akuntansi, Dan Ekonomi*, 15(3), 61-70. <https://doi.org/10.8734/musytari.v15i3.11188>
- Nurhaida, S. E. (2025). *Sumber Daya Manusia (SDM) BAB. Pelatihan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia (SDM)*. Padang: CV. Gita Lentera
- Pasaribu, A. M., Safriandi, F., & Aginta, W. (2025). Peningkatan kapasitas pelaku UMKM melalui bimbingan teknis perpajakan di Desa Empus, Kecamatan Bahorok, Kabupaten Langkat.

- Jurnal Derma Pengabdian Dosen Perguruan Tinggi (Jurnal DEPUTI)*, 5(1), 341-345.
<https://doi.org/10.54123/deputi.v5i1.401>
- Pratiwi, P. A., Mashalani, F., Hafizhah, M., Sabrina, A. B., Harahap, N. H., & Siregar, D. Y. (2024). Mengungkap metode observasi yang efektif menurut pra-pengajar EFL. *Mutiara: Jurnal Penelitian Dan Karya Ilmiah*, 2(1), 133-149. DOI: <https://doi.org/10.59059/mutiara.v2i1.877>
- Rahmiyanti, D., & Sari, D. (2022a). Pengaruh Pelatihan, Pendampingan, dan Pembinaan PLUT-KUMKM Kota Kupang Terhadap Peningkatan UMKM. *Al-Bahuts*, 18(1), 151-168. DOI: <https://doi.org/10.30603/ab.v18i1.2366>
- Rizqi, A. H., et al. (2024). Implementasi Pendampingan UMKM Melalui Pemanfaatan Digital Marketing di Desa Gelam Sidoarjo. *Media Pengabdian Kepada Masyarakat (MPKM)*, 3(01), 78-89. <https://www.ejournal-rmg.org/index.php/AMPKM/article/view/290>
- Ristyanadi, B., & Hidayati, D. (2012). Kajian penerapan good manufacturing practice (GMP) di industri rajungan PT. kelola mina laut madura. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 6(1), 55-64. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v6i1.1954>
- Rita, W., Sudarsana, I. W., Wati, K. L., Marsalena, N. A., Indalestari, W. O. D., Patulak, L. E., & Erwanda, M. T. (2024). Pengembangan Keterampilan Mahasiswa melalui Pembuatan Produksi Keripik Pisang dan Smoothies sebagai Jajanan Sehat dengan Pendekatan Digital pada Packaging dan Penjualan. *Almufi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 275-283. <http://almufi.com/index.php/AJPKM/article/view/391>
- Satrio, D., & Sunarjo, W. A. (2023). Analisis Mutu Produk UMKM Melalui Penerapan Good Manufacturing Practice. *Derivatif: Jurnal Manajemen*, 17(2), 320-328. DOI: [10.24127/jm.v17i2.1854](https://doi.org/10.24127/jm.v17i2.1854)
- Sutrisman, D. Y., & Susyanti, J. (2025). Model Innovation dalam Meningkatkan Daya Saing UMKM di Era Digital. *Jurnal Rumpun Manajemen Dan Ekonomi*, 2(3), 151-159. <https://doi.org/10.61722/jrme.v2i3.4420>
- Sutriyono, S., Husin, A., & Huda, E. Z. U. (2025). Peningkatan Kesejahteraan Keluarga Melalui Program Kelompok Wanita Tani (Participatory Action Research: Peningkatan Sikap dan Pengetahuan) di Kelurahan Banmati. *Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi, Bisnis Digital, Ekonomi Kreatif, Entrepreneur (JEBDEKER)*, 5(2), 449-460. DOI: <https://doi.org/10.56456/rs00cz02>
- Virianita, R., Saleh, A., Asikin, S., & Syafi'i, M. H. (2022). Keberhasilan Pelatihan Kewirausahaan bagi Wirausaha Baru (WUB). *Jurnal Penyuluhan*, 18(02), 277-295. DOI: <https://doi.org/10.25015/18202235572>
- Yulianto, A., Witiastuti, R. S., Putri, V. W., & Wicaksari, E. A. (2024). Optimasi diversifikasi olahan pangan dalam manajemen industri di desa Branjang kabupaten Semarang. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 8(3), 2284-2293. DOI: <https://doi.org/10.31764/jpmb.v8i3.25445>
- Yuniati, Y. Y., Melany, M., Prilianti, K. R., & Alfanaar, R. (2020). Pemberdayaan Kelompok Masyarakat melalui Usaha Keripik Pisang di Desa Tegalweru, Kecamatan Dau, Malang. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 5(1), 1-6. DOI: <https://doi.org/10.33366/japi.v5i1.1794>
- Yunita, E., Annas, F., & Putri, A. (2023). Meningkatkan Kualitas Produk UMKM Makanan Untuk Meningkatkan Peminat Konsumen dan Melakukan Pemasaran Digital di Kabupaten Solok-Selatan. *JOVISHE: Journal of Visionary Sharia Economy*, 2(1), 217-233. <https://doi.org/10.57255/jovishe.v2i1.540>
- Yuniwati, E. D., Javandira, C., Purbadiri, A. M., & dkk. (2025). *Optimalisasi Pemanfaatan Sumberdaya Lokal Untuk Pembangunan Dan Kesejahteraan*. Malang: PT. Penerbit Riset Sadewa