

**PEMBUATAN KERIPIK PELEPAH PISANG SEBAGAI INOVASI  
PRODUK OLAHAN PANGAN KREATIF DI DESA DILEM**

**Celmia Simbong**

(*Ilmu Komunikasi, Universitas 17*

*Agustus 1945 Surabaya)*

*Email:*

[chelmyasimbong@gmail.com](mailto:chelmyasimbong@gmail.com)

**Khofifah Andhiatama Ramadhani**

(*Administrasi Negara, Universitas 17*

*Agustus 1945 Surabaya)*

*Email:*

[khofifahramadhani12@gmail.com](mailto:khofifahramadhani12@gmail.com)

**Dion Putra Setiawan**

(*Ilmu Hukum, Universitas 17 Agustus 1945*

*Surabaya)*

*Email:*

[Dionputrasetiawan1@gmail.com](mailto:Dionputrasetiawan1@gmail.com)

**Istantyo Yuwono, S.T., M.M**

(*Teknik Industri, Fakultas Teknik,*

*Universitas 17 Agustus 1945)*

*Email:*

[istantyo@untag-sby.ac.id](mailto:istantyo@untag-sby.ac.id)

## **ABSTRAK**

Kegiatan ini bertujuan untuk mendekripsikan program kegiatan pembuatan keripik pelelah pisang sebagai inovasi produk olahan pangan kreatif di Desa Dilem. Metode pelaksanaan program kerja yaitu presentasi atau menjelaskan cara pembuatan keripik pelelah pisang dan Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Dari Pelelah Pisang Di Desa Dilem merupakan salah satu di Kecamatan Gondang, Kabupaten Mojokerto merupakan kegiatan pemanfaatan pelelah pohon pisang menjadi keripik (Krisbog). Pelelah pisang dapat diolah menjadi makanan ringan yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Dengan mengembangkan kreativitas dalam menjadikan limbah pelelah pisang menjadi kerajinan tangan maka hasil kerajinan tersebut akan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat dan sebagai peluang usaha. Kami kelompok 10 memiliki alternatif untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah dengan mengolah pelelah pisang menjadi keripik KRISBOG (Keripik Pelelah). Pengolahan batang pisang menjadi keripik KRISBOG melalui 3 tahap yaitu pra pengolahan, pengolahan keripik dan pasca pengolahan keripik.

**Kata Kunci:** *inovasi, kreatif, keripik pelelah, mengolah, usaha*

## **ABSTRACT**

This activity aims to decrypt the program of making banana frond chips as an innovation of creative processed food products in Dilem Village. The method of implementing the work program is a presentation or explaining how to make banana frond chips. And community empowerment through training on making chips from banana fronds in Dilem Village is one of the in Gondang District, Mojokerto Regency. is an activity to utilize banana tree fronds into chips (Krisbog). Banana fronds can be processed into snacks that have high economic value. By developing creativity in making banana frond waste into handicrafts, the handicrafts will be able to improve the community's economy and as business opportunities. We group 10 have an alternative to overcome this problem is to process banana stems into KRISBOG chips (Frond Chips). Processing banana stems into KRISBOG mela chips.

**Keywords :** *innovation, creative, frond chips, processing, effort*

## **PENDAHULUAN**

Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki luas lahan pertanian yang sangat luas. Salah satu tanaman yang banyak dibudidayakan di Indonesia adalah pisang. Pisang merupakan tanaman yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi, terutama buahnya. Namun, selain buahnya, bagian lain dari tanaman pisang juga memiliki potensi untuk dikembangkan, salah satunya adalah pelelah pisang. [1]

Pelelah pisang merupakan limbah pertanian yang biasanya dibuang begitu saja. Padahal, pelelah pisang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, seperti serat, karbohidrat, protein, dan vitamin. Selain itu, pelelah pisang juga memiliki tekstur yang renyah dan dapat diolah menjadi berbagai macam produk, salah satunya adalah keripik. Pengembangan keripik pelelah pisang diharapkan dapat memberikan nilai tambah bagi petani pisang dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Selain itu, inovasi ini juga dapat membuka lapangan kerja baru bagi masyarakat sekitar.[2]

### **Temuan Masalah di Lokasi Kegiatan**

Hasil survei yang dilakukan di Desa Dilem, Kecamatan Gondang, Kabupaten Mojokerto ditemukan sebuah permasalahan yaitu :

1. Kurangnya inovasi dalam memanfaatkan pelelah pisang.
2. Kurangnya pemanfaatan dalam mengelola pelelah pisang.
3. Kurangnya kesadaran masyarakat akan pentingnya membuat wirausaha yang memanfaatkan area lahan di Desa Dilem, Gondang, Mojokerto.[4]

### **Tujuan Kegiatan**

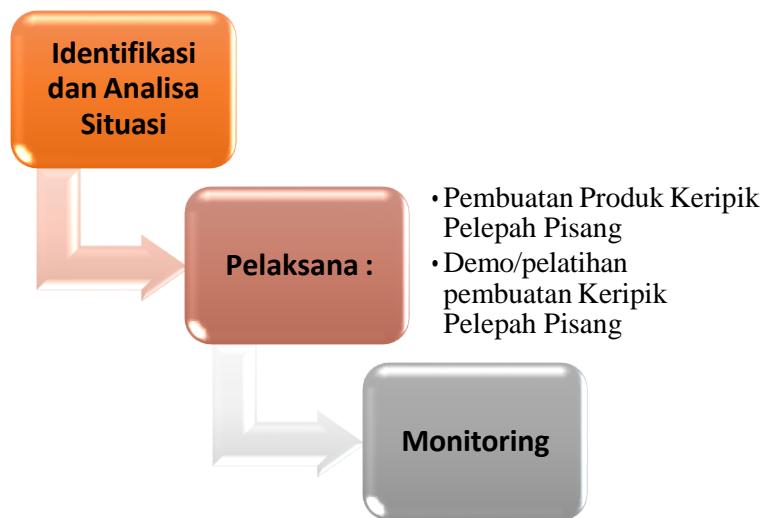
Pohon pisang merupakan salah satu tanaman yang banyak manfaatnya. Buahnya dapat dikonsumsi dengan berbagai cara, daunnya dapat digunakan sebagai pembungkus bahkan batangnya pun bermanfaat sebagai tempat menancapkan wayang dalam sebuah pertunjukan wayang kulit. Namun selain itu batang pisang juga bermanfaat bagi kesehatan. Hal inilah yang dilakukan mahasiswa pengabdian masyarakat di Desa Dilem Kecamatan Gondang Kabupaten Mojokerto, Mereka adalah Celmia Simbong, Dion Putra Setiawan, Khofifah Andhiyatama Ramadhani yang mengolah batang pisang atau pelelah pisang menjadi olahan keripik.[4]

Tujuan dari kegiatan ini untuk menciptakan inovasi baru bagi masyarakat khususnya Desa Dilem

dan kegiatan ini juga bertujuan untuk mendeskripsikan program kegiatan pembuatan keripik dengan pemanfaatan pelepasan pisang sebagai produk usaha untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di Desa Dilem.[5]

## METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah menjelaskan dan memberitahukan tentang inovasi baru mengenai pelelah pisang yang dapat dimanfaatkan sebagai keripik pisang dan inovasi keripik pelelah pisang merupakan salah satu upaya untuk memanfaatkan limbah pelelah pisang sebagai bahan baku produk pangan yang bernilai ekonomis sehingga akan menambah manfaat dan pengetahuan bagi masyarakat Desa Dilem. Kegiatan pengabdian ini akan dilaksanakan dalam beberapa tahapan sebagai solusi yang ditawarkan. Berikut ini adalah metode pelaksanaan inovasi keripik pelelah pisang dapat dibagi menjadi tiga tahap, yaitu :



### Rincian Tahapan metode sebagai berikut :

#### 1. Tahapan persiapan (Identifikasi dan Analisa situasi)

Pada kegiatan pengabdian telah diawali survei lokasi dan permasalahan yang menjadi kelompok sasaran kegiatan. Dengan melakukan observasi secara langsung di lapangan dan wawancara dengan warga dan perangkat desa untuk mengetahui bagaimana permasalahan, kondisi, potensi dan kebutuhan masyarakat di Desa Dilem, Gondang, Mojokerto. Berdasarkan hasil wawancara dengan masyarakat dan perangkat desa, masalah yang terjadi adalah pada tahap ini permasalahan yang dihadapi adalah bagaimana memanfaatkan pohon pisang yang banyak ditanam oleh masyarakat warga Desa Dilem di pekarangan rumah. Yang pelelah nya dapat dijadikan sebagai

berbagai macam olahan yang unik dan jarang ditemui oleh orang lain. Tanaman pohon pisang juga dapat dijadikan keripik pelelah pisang yang sangat bermanfaat bagi masyarakat Desa Dilem ini dikarenakan pada saat survey ke desa tersebut untuk wawancara menunjukkan bahwa pohon pisang di desa ini kebanyakan hanya pengolahan pada buah nya saja.

## 2. Tahapan pelaksanaan.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada kelompok yang sudah terbentuk diawali dengan pemotongan pada pohon pisang dan yang dapat diambil hanya dalam pelelah nya saja setelah itu melanjutkan untuk demo pembuatan, selanjutnya yaitu penyampaian informasi atau materi terkait keripik pelelah pisang dan proses pembuatannya dari pohon pisang beserta diskusi di balai desa dengan mengundang mitra Koperasi Wanita yang ada di Desa Dilem, dan adanya demo atau pelatihan pembuatan Keripik Pelelah Pisang yang langsung dilakukan setelah presentasi selesai. Dalam tahap ini juga diadakan sesi tanya jawab dengan anggota dari Koperasi Wanita di Desa Dilem sebagai mitra terpilih. Dalam sesi tanya jawab ini dimaksudkan untuk menjawab pertanyaan yang belum dipahami mitra agar dapat mengerti sehingga mereka mendapatkan ilmu dan pengetahuan baru terkait pemanfaatan cara pembuatan Keripik Pelelah Pisang.

## 3. Tahapan monitoring

Pelaksanaan kegiatan monev dimaksudkan untuk mengetahui keberhasilan kegiatan pengabdian, evaluasi ini dilakukan selama proses atau tahap pelaksanaan kegiatan sampai dengan program selesai.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **1. Proses Pengolahan Keripik Pelelah Pisang**

Pengolahan tersebut merujuk pada upaya untuk menginovasi, meningkatkan, dan mempromosikan pengolahan atau cara pembuatan serta dapat menunjang perekonomian di Desa Dilem jika dapat diteruskan dan diolah secara terus-menerus akan menjadi sumber penghasilan yang menguntungkan. Pelelah Pisang merupakan limbah pertanian yang dihasilkan dari pohon pisang, setelah bagian daun pisang itu diambil.digunakan dalam pengobatan alternatif atau tradisional.

Manfaat dari Keripik Pelelah Pisang :

- a. Dapat Menurunkan Berat Badan
- b. Mencegah Batu Ginjal
- c. Diabetes
- d. Infeksi Saluran Kemih
- e. Mengontrol Kolesterol
- f. Tekanan Darah

Hasil dari pelaksanaan pembuatan Keripik Pelelah Pisang yang kita buat sangat diterima baik oleh Koperasi Wanita dan masyarakat Desa Dilem karena kita membuat inovasi baru yaitu Keripik Pelelah Pisang di Desa Dilem, ibu-ibu Koperasi Wanita pernah sekali membuat keripik dari pelelah pisang itu hasilnya lumayan enak dan rasa nya sedikit pahit karena tidak direndam memakai air garam dan kapur sirih karena memakai dua bahan tersebut bisa menghilangkan rasa pahit dan menggunakan kapur sirih agar hasil keripik lebih kering juga dapat membuat keripik menjadi lebih gurih dan kriuk.

### **2. Proses pembuatan keripik pelelah pisang dari pohon pisang**

#### **a. Menyiapkan alat dan bahan - bahan yang diperlukan**

Alat alat yang diperlukan :

- Pisau
- Talenan
- Baskom

- Kompor
- Wajan
- Wadah untuk mencambur bumbu
- Kemasan

Sedangkan untuk bahan - bahan yang diperlukan yaitu :

Bahan-bahan untuk 10 Porsi / 800 gr :

- 10 s/d 12 Lembar Pelepas Batang Pisang, alias Gedebog Pisang [berat total sekitar 800 gr setelah diiris]

Bahan Perendam

- 6 Liter Air
- 3 sdt Kapur Sirih
- 3 sdm Garam kasar atau halus, sesuai selera

Bahan Marinasi

- 1 sdt kaldu Ayam
- 1/2 sdt Garam
- 400 ml Air
- 1 sdt Lada
- 1/2 sdt Baking soda
- 1 sdt Bumbu Bubuk Ngo Hiang, opsional

Bahan Tepung Pelapis

- 150 gr Tepung Terigu
- 100 gr Tepung Tapioka
- 100 gr Tepung Bumbu Ayam Crispy instan
- 100 gr Tepung Beras
- 1 sdt Bubuk Kaldu
- 1/2 sdt Garam
- 1 sdt Bubuk Bumbu Kari, opsional

Topping Bumbu Tabur [Opsional]

- Aneka bumbu Bubuk dengan rasa sesuai selera, misalnya rasa Balado, rasa Jagung Bakar, Rasa Keju, Sapi Pangang dll

Langkah -Langkah dalam Pembuatan Keripik Peleleh Pisang yaitu :

- **Langkah 1 :** Dalam baskom besar siapkan sekitar 6 liter air, atau sekiranya semua potongan peleleh batang pisangnya itu nantinya bisa terendam sempurna. Tambahkan garam dan air larutan kapur sirih. Aduk rata, sisihkan.
- **Langkah 2 :** Ambil batang pisang, yang terbaik itu dari jenis Pisang Kepok yang sudah berbuah. Jika menggunakan Pisang Kluthuk, Pisang Raja juga boleh. Sebaiknya hindari penggunaan batang pisang Ambon, karena hasilnya jadi rawan pahit. Ambil batang pisang sekitar  $\frac{1}{2}$  batang dari tinggi pohon pisang, dengan Panjang batang sekitar 100 s/d 150 cm, potong jadi 2 agar tidak terlalu panjang. Jadi 1 pohon pisang bisa dibuat jadi 2 kali resep ini.
- **Langkah 3 :** Ambil peleleh batang di lapisan ke 6 atau 7 dari luar, jadi hindari penggunaan bagian luar peleleh batang pisang yang sudah tua, karena hasilnya kurang bagus untuk dibuat keripik. So, sebaiknya gunakan bagian batang peleleh pisang yang masih muda dan tebal di lapisan ke 6 dst.
- **Langkah 4 :** Ambil selembar peleleh batang pisang, buang kedua sisinya. Jadi cukup diambil bagian tengahnya saja. Lalu potong memanjang menjadi 2 atau 3 bagian, dengan lebar sekitar 3 s/d 4 cm. Kupas sisi kulit luar batang pisang dengan cara diseset menggunakan pisau tajam hingga terlihat lembaran inti pisang (Bagian yang berbentuk menyerupai fiber kotak-kotak seperti tekstur jajan taro).
- **Langkah 5 :** Jika bagian inti terlalu tebal, kita bisa membelahnya lagi menjadi 2 atau 3 bagian, hingga menjadi lembaran inti pisang yang tipis. Lalu potong-potong dengan Panjang sesuai selera. Kira-kira 3x5 cm, sesuai selera. Begitu dipotong, sebaiknya langsung dimasukkan ke dalam air perendam yang sudah kita buat tadi agar tidak rawan menghitam. Seset sisanya hingga habis. Selanjutnya rendam minimal 24 jam dan maksimal itu 48 jam.
- **Langkah 6 :** Fungsi perendaman dengan air garam itu adalah untuk menghilangkan racun pada batang pisang, sementara kandungan larutan sirihnya adalah getahnya itu bisa hilang sehingga bebas dari rasa pahit dan sepet. selain itu juga agar teksturnya lebih gurih, sehingga ketika digoreng nantinya jadi lebih kriuk.
- **Langkah 7 :** Setelah direndam, cuci bersih dengan air mengalir . Bilas hingga 3 s/d 4 kali. Cuci pelan-pelan jangan sampai teksturnya remuk. Cuci sampai airnya menjadi bening dan bebas dari kapur sirih, lalu peras dan buang airnya, sisihkan.
- **Langkah 8 :** Setelah di cuci. Siapkan marinasi dengan cara mencampurkan semua bahan

marinasi, lalu aduk rata. Masukan potongan batang pisang ke dalam larutan marinasi yang sudah kita buat. Aduk rata pelan-pelan. Diamkan sekitar 30 menit agar bumbu meresap. Sambil menunggu, selanjutnya siapkan bahan pelapis keripiknya ya. Campur semua bahan pelapis. Aduk rata. Sisihkan

- **Langkah 9 :** 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. Selah kesat, tiriskan.
- **Langkah 10 :** panaskan minyak goreng. Gulingkan potongan batang pisang ke atas tepung pelapis satu persatu agar tidak rawan lengket. Aduk-aduk hingga semua potongan batang pisang berlumur tepung. Lalu, goreng di minyak panas aq api sedang agak besar di awal. Lakukan sisanya hingga kapasitas wajan penuh. Setelah kaku, pindah ke api sedang agak kecil hingga minyak agak tenang, begitu keripik nyaris matang, besarkan lagi apinya. Goreng dengan api besar di menit terakhir selama 1 s/d 2 menit. Angkat dan tiriskan.
- **Langkah 11 :** Dengan teknik setting api yang tepat maka hasil keripik pelelah pisang tidak rawan berminyak. Goreng sisanya hingga habis. Setelah digoreng, jika sudah agak dingin bisa ditiriskan
- **Langkah 12 :** Cara lain bisa menggunakan oven, oven dengan suhu rendah, yaitu di suhu 130 dercel. Oven selama sekitar 20 menit. Cara lain lagi, untuk cara ekonomis, bisa ditiriskan dengan cara dibungkus plastik kresek besar yang dilapisi tisu atau kertas hvs berlapis-lapis. Lalu diikat rapat dan disimpan selama minimal 24 jam. Dengan begitu biasanya minyaknya akan terserap di kertas, sehingga hasil keripik bisa lebih kesat dan tidak rawan tengik.
- **Langkah 13 :** 1 resep dengan bahan mentah 800 gr, jadinya juga sekitar 800 gr. Kemas di plastic dengan berat 80 gr atau 100 gr, sesuai selera. Per 100 gr itu harga jualnya Rp. 15.000 tergantung pangsa pasar.
- **Langkah 14 : Note :** Untuk bumbu marinasi, itu bisa ditambahkan 1 telur dengan cara mengurangi takaran air menjadi 350 ml. jika marinasi menggunakan telur, pastikan saat akan dilapisi tepung, peras terlebih dahulu sampai kesat agar tidak rawan menggumpal. Selain itu saat memotong potongan batang pisang, sebaiknya dibuat agak tebal biar tidak rawan rapuh.
- **Langkah 15 :** Jika sudah kita juga bisa menambahkan bumbu tabur dengan rasa sesuai selera. Kelompok kami memakai rasa Balado. Cuma jika menggunakan bumbu tabur ini, sebaiknya

keripiknya dibuat netral, alias dibikin dengan bumbu minim garam. Jadi sebaiknya saat marinasi itu penggunaan garamnya itu dilewatkan, begitu juga saat pembuatan tepung pelapis. Karena jika keripiknya itu sudah asin, kemudian kita taburi bumbu tabur ini, hasilnya keripik jadi too much salty alias keasinan.

- **Langkah 16 :** Penggunaan kapur sirih, sebenarnya itu tidak wajib, karena selagi kita menggunakan jenis pisang yang jantung pisangnya bisa dimakan, batang pisangnya juga aman dikonsumsi. Jadi jika tidak ada kapur sirih, kita bisa cukup merendam potongan batang pisang dengan air garam, minimal 2 atau 3 jam. Jadi tidak perlu sampai semalam. Lalu dicuci bersih dan diolah seperti biasa. Cuma sudah pasti teksturnya itu lebih rapuh dan tidak sama dengan keripik yang direndam kapur sirih.

### 3. Pelaksanaan Proker Sub Kelompok 10

Pelaksanaan proker sub kelompok 10 dilakukan di Balai Desa Dilem dengan melakukan pelatihan pemanfaatan tanaman dari pohon pisang. Yang dilaksanakan pada hari Selasa, 16 Januari 2024, dengan dihadiri oleh mitra dari Koperasi Wanita yang ada di Desa Dilem dan beberapa anggotanya. Pada saat itu kami memaparkan alasan mengapa mengambil topik atau program kerja terkait pemanfaatan tanaman dari pelepas pohon pisang untuk dijadikan keripik, tujuan pembuatan keripik pelepas pisang, step step atau tata cara pembuatan keripik dari tanaman pohon pisang dan adanya demo atau contoh kegiatan kelompok kita mengaplikasikan di depan para mitra Koperasi Wanita dan adanya sesi tanya jawab yang berlangsung selama kurang lebih 8 menit.



<b>No</b>	<b>Rencana Kegiatan</b>	<b>Indikator</b>
1	Survei lokasi	Ditemukannya sebuah permasalahan
2	Wawancara terhadap warga Desa Dilem	Didapatkan sebuah solusi pemanfaatan pohon pisang sebagai produk inovasi.
3	Pembuatan contoh produk	Terbuatnya 5 produk contoh
4	Mengundang Koperasi Wanita Desa Dilem sebagai mitra	Tersebarnya undangan ke mitra Koperasi Wanita di Desa Dilem.
5	Pelaksanaan pelatihan pengolahan pelepas pohon pisang sebagai keripik	Dihadiri 10 anggota Koperasi Wanita di Desa Dilem.

## SIMPULAN

Inovasi keripik pelelah pisang merupakan salah satu upaya untuk memanfaatkan limbah pelelah pisang yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal di Desa Dilem, Kecamatan Gondang Kabupaten, Mojokerto. Pelelah pisang merupakan limbah pertanian yang cukup banyak dihasilkan di Indonesia khususnya di Desa Dilem , terutama di daerah-daerah penghasil pisang. Limbah ini memiliki kandungan serat yang cukup tinggi, sehingga berpotensi untuk diolah menjadi berbagai produk pangan, salah satunya adalah keripik. Dengan pengembangan yang tepat, maka inovasi keripik pelelah pisang dapat menjadi produk pangan yang bermanfaat bagi masyarakat dan lingkungan. Kesimpulan terkait keripik pelelah pisang menonjol sebagai inovasi kuliner yang menggabungkan kuliner dan aspek pemanfaatan limbah pertanian, keberlanjutan lingkungan, dan pelestarian warisan budaya. Beberapa poin kunci dapat diambil sebagai kesimpulan:

- Inovasi dan Kreativitas: Pembuatan keripik pelelah pisang mencerminkan inovasi dalam memanfaatkan bahan yang kurang umum, menciptakan produk unik dengan nilai tambah.
- Pemanfaatan Limbah: Keripik ini merupakan contoh efektif pemanfaatan limbah pertanian, mengurangi jumlah limbah dan meningkatkan efisiensi sumber daya.
- Keberlanjutan Lingkungan: Dengan menggunakan pelelah pisang, keripik ini mendukung prinsip keberlanjutan, memberikan solusi kreatif terhadap masalah lingkungan dan pengelolaan limbah.

Kami dari sub kelompok 10 menyimpulkan bahwa kita sebagai mahasiswa ingin membuat inovasi terbaru yaitu membuat keripik dari pelelah pisang dan menambahkan skill kita dengan menjual produk baru yaitu keripik pelelah pisang dengan varian rasa yang unik.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan Terima Kasih atas terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat ini disampaikan kepada Dosen Pembimbing Lapangan Bapak Instantyo Yuwono, S.T., M.M. yang telah memberikan arahan dalam penyusunan kegiatan ini. Bapak Heru selaku Kepala Desa Dilem yang telah memberi izin serta membantu dan memberikan arahan untuk melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Dilem, Kecamatan Gondang, Kabupaten Mojokerto. Terimakasih juga kami ucapkan kepada Ibu-Ibu Koperasi Wanita yang telah bersedia menghadiri undangan dari kami dan bersedia untuk mengikuti workshop kami mengenai inovasi baru yaitu keripik pelepas pisang Sub Kelompok 10 dan berbagai pihak yang telah membantu pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat saat itu.

Kepada para mitra yang telah memberikan waktu dan tempatnya untuk kelompok kita melakukan observasi dan proses pembuatan contoh produk sehingga program kerja sub kelompok 10 dapat berjalan dengan baik dan lancar.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] M. Melalui, P. Buah, and P. Menjadi, “PEMBERDAYAAN IBU-IBU RUMAH TANGGA DESA PALOPAT,” vol. 2, no. 2, pp. 351–354, 2023, doi: 10.37081/adam.v2i2.1117.
- [2] I. Putu, A. Pratama Putra, and N. M. Rinayanthi, “Kualitas Keripik Berbahan Dasar Pelelah Pohon Pisang Raja Quality Chips Made from Plantain Midribs,” *Jurnal Pariwisata dan Bisnis*), vol. 02, no. 6, pp. 1386–1385, 2023, [Online]. Available: <https://doi.org/10.22334/paris.v2i6>.
- [3] S. Une *et al.*, “PEMANFAATAN LIMBAH BATANG PISANG MENJADI PRODUK BERNILAI,” vol. 2, no. 2, pp. 207–214, 2022.
- [4] M. T. M. F. Lisan, “Pemanfaatan Batang Pohon Pisang Menjadi Produk Keripik Tangis Di Desa Aeng Merah Kecamatan Batuputih,” ... : *Jurnal Pengabdian dan ...*, vol. 01, no. 03, pp. 80–84, 2023, [Online]. Available: <https://ejournal.istannuqayah.ac.id/index.php/abdisuci/article/view/137>
- [5] P. Di, D. Ledang, and K. Lenangguar, “Utilization of Banana Bags Into Chips Processed Materials As Business Products To Improve the Msme Economy and Reduce Banana Bags Waste in Ledang,” vol. 3, no. 1, pp. 328–335, 2023.
- [6] Y. R. Nst, D. Hartina, D. Y. Lesmana, S. Nurhaliza, and A. S. Fadilla, “Pengolahan Batang Pisang Dan Kulit Singkong Menjadi Makanan Ringan Untuk Meningkatkan UMKM Masyarakat Desa Perkebunan Kanopan Ulu,” *Journal Of Human And Education (JAHE)*, vol. 3, no. 2, pp. 530–536, 2023.