Jurnal Pengabdian Inovasi Masyarakat Indonesia

Vol. 4, No. 1, Februari 2025, pp. 105-110
DOI: 10.29303/jpimi.v4i1.6280
Available online at: journal.unram.ac.id

# KERIPIK GEDEBONG PISANG: SOLUSI INOVATIF UNTUK PENGOLAHAN LIMBAH ORGANIK YANG BERNILAI JUAL

**Astrina Utami[1], Aura Putri Abelia[2*], Selvy Yuliani[3], Fadhilatus Alfarouk[4)], Puspita Devi[5)], Riya Majalista[6)]**

[123] Program Studi Manajemen, Universitas Batuaraja, Baturaja, Sumatera-Selatan, Indonesia
[4]Program Studi Teknik Sipil, Universitas Batuaraja, Baturaja, Sumatera-Selatan, Indonesia
[5]Program Stusi Ilmu Komunikasi, Universitas Batuaraja, Baturaja, Sumatera-Selatan, Indonesia
[6]Program Studi Teknik Informatika, Universitas Batuaraja, Baturaja, Sumatera-Selatan, Indonesia
* Coressponding Author. E-mail: auraputriabelia@gmail.com

**Received: 28 Januari 2025** **Accepted: 28 Februari 2025** **Published: 28 Februari 2025**

**Abstrak**

Gedebong pisang, meskipun sering dianggap sebagai limbah, memiliki sejumlah keunggulan yang menjadikannya bahan potensial untuk diolah menjadi produk bernilai jual. Kaya akan serat dan nutrisi, gedebong pisang bermanfaat untuk kesehatan pencernaan dan dapat membantu mengurangi risiko penyakit. Selain itu, pengolahan gedebong pisang berkontribusi pada pengurangan limbah organik dan dampak negatif terhadap lingkungan, serta menciptakan peluang ekonomi bagi masyarakat, terutama di daerah pertanian. Ketersediaannya yang melimpah sebagai hasil sampingan dari budidaya pisang menjadikannya bahan baku yang mudah diakses. Namun, statusnya sebagai limbah disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang potensi pengolahannya, proses pengolahan yang rumit, serta persepsi negatif terhadap gedebong pisang. Keterbatasan pasar untuk produk olahan juga menghambat pemanfaatannya. Oleh karena itu, diperlukan upaya edukasi dan pelatihan untuk mengubah persepsi ini, sehingga gedebong pisang dapat dimanfaatkan sebagai sumber daya yang berharga dan berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan masyarakat. Metode pelaksanaan meliputi tahap perencanaan, pelatihan, praktik, dan evaluasi. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa masyarakat mampu mengadopsi teknologi sederhana ini dengan mudah. Hal ini membuktikan bahwa inovasi pengolahan makanan berbasis bahan baku lokal tidak memerlukan teknologi yang kompleks, tetapi cukup dengan alat dan metode yang sederhana

**Kata Kunci:** Keripik, gedebong Pisang, Limbah organik

## PENDAHULUAN

Limbah organik merupakan salah satu masalah lingkungan yang sering dihadapi masyarakat, terutama di daerah pedesaan yang memiliki aktivitas pertanian intensif. Salah satu limbah organik yang sering terabaikan adalah gedebong pisang (batang pisang). 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). Sebagai bagian tanaman yang tidak dimanfaatkan secara maksimal, gedebong pisang umumnya hanya dibiarkan membusuk atau dibakar, yang dapat berkontribusi terhadap peningkatan emisi karbon dioksida ($CO_2$). Padahal, gedebong pisang memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk bernilai jual tinggi, seperti keripik berbasis serat alami. Pemanfaatan limbah ini tidak hanya membantu mengurangi dampak lingkungan tetapi juga memberikan peluang ekonomi baru bagi masyarakat.

Di Indonesia, khususnya di daerah pedesaan seperti Desa Sri Mulya, Kabupaten Ogan Komering Ulu, pohon pisang tumbuh subur dan menjadi salah satu komoditas unggulan. Meskipun buahnya sering dimanfaatkan, bagian lain dari pohon pisang, seperti gedebong, sering kali hanya menjadi limbah. Menurut studi oleh Darmawan et al. (2020), batang pisang mengandung serat yang tinggi dan dapat diolah menjadi berbagai produk olahan

*p-ISSN:2828-0865;e-ISSN:2828-0768*

Jurnal Pengabdian Inovasi Masyarakat Indonesia is licensed under a
Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License

makanan yang kaya manfaat gizi, seperti serat pangan, karbohidrat, dan mineral. Selain itu, gedebong pisang juga bermanfaat dalam hal pengendalian kadar gula darah, detoksifikasi sistem endokrin, penurunan berat badan, pengaturan kolesterol dan tekanan darah, serta meredakan asam lambung (Sumbawati et al., 2023). Berdasarkan beberapa temuan tersebut, pengolahan gedebong pisang menjadi keripik adalah langkah inovatif untuk mengoptimalkan potensi ini. Sehubungan dengan ini, sebagian besar penelitian dan kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan memanfaatkan batang dan bonggol pisang sebagai bahan makanan olahan, seperti keripik (Al Hasanah et al., 2022; Hartoyo et al., 2019; Mavianti & Nalar Rizky, 2019; Rohmani & Yugatama, 2019; Rosariastuti et al., 2018; Sagajoka et al., 2021; Sya'roni et al., 2021). 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)

Pengembangan produk keripik gedebong pisang memiliki beberapa keuntungan strategis. Pertama, keripik ini dapat menjadi produk inovatif yang mengangkat nilai tambah dari limbah organik. Kedua, kegiatan ini dapat meningkatkan kreativitas masyarakat lokal dalam mengolah sumber daya alam yang melimpah. Ketiga, keripik gedebong pisang memiliki potensi pasar yang besar, baik sebagai camilan lokal maupun sebagai produk khas daerah yang dapat bersaing di pasar nasional. Hal ini sejalan dengan pandangan Suharto (2018), yang menyebutkan bahwa inovasi dalam pengolahan hasil bumi dapat menjadi strategi efektif dalam pemberdayaan masyarakat pedesaan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan oleh mahasiswa KKN Universitas Baturaja dengan tujuan utama untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat Desa Sri Mulya dalam mengolah gedebong pisang menjadi keripik yang bernilai jual tinggi. Pelatihan ini dirancang untuk mencakup seluruh proses produksi, mulai dari pengenalan bahan baku, teknik pengolahan, hingga strategi pemasaran produk. Diharapkan, kegiatan ini dapat memberdayakan masyarakat secara ekonomi dan memberikan alternatif solusi dalam pengelolaan limbah organik yang ramah lingkungan.Selain itu, pendekatan ini juga bertujuan untuk menanamkan kesadaran lingkungan kepada masyarakat. Dengan mengolah limbah menjadi produk yang bermanfaat, masyarakat dapat memahami pentingnya menjaga keseimbangan ekosistem sekaligus meningkatkan kesejahteraan mereka. Seperti yang diungkapkan oleh Setiawan (2019), program pemberdayaan berbasis lingkungan tidak hanya mampu memberikan manfaat ekonomi, tetapi juga membangun kesadaran kolektif untuk menjaga kelestarian lingkungan hidup.

Adapun dalam pelaksanaan program ini, mahasiswa KKN berperan sebagai fasilitator yang tidak hanya memberikan pelatihan teknis tetapi juga mendampingi masyarakat dalam proses produksi hingga pemasaran. Keterlibatan aktif masyarakat menjadi kunci keberhasilan program ini, di mana mereka diharapkan mampu melanjutkan produksi secara mandiri setelah program berakhir. Dengan demikian, kegiatan ini dapat menjadi langkah awal yang berkelanjutan dalam menciptakan desa yang mandiri secara ekonomi dan peduli lingkungan.

## METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Sri Mulya Unit 14 Dusun 1 dengan waktu pelaksanaan pada tanggal 10 Januari 2025 dengan menggunakan metode partisipatif dan kolaboratif yang melibatkan warga Desa Sri Mulya sebagai mitra utama. Metode pelaksanaan meliputi tahap perencanaan, pelatihan, praktik, dan evaluasi. Pada tahap perencanaan,

*p-ISSN:2828-0865;e-ISSN:2828-0768*

Jurnal Pengabdian Inovasi Masyarakat Indonesia is licensed under a
Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License

mahasiswa melakukan diskusi dengan masyarakat desa untuk memahami kebutuhan, pengetahuan awal, serta potensi pasar lokal untuk pemasaran keripik gedebong pisang. Beberapa instrumen survei dapat digunakan, seperti kuesioner untuk mengumpulkan data tentang minat, preferensi, dan faktor pembelian konsumen. Wawancara mendalam dengan calon pelanggan, pemilik toko, dan pelaku usaha membantu mendapatkan wawasan lebih dalam terkait persepsi pasar. Observasi pasar juga penting untuk memahami tren, harga, dan strategi kompetitor. Selain itu, uji coba produk dengan membagikan sampel dan mengumpulkan umpan balik dapat mengukur respons konsumen terhadap rasa, tekstur, dan daya tarik produk. Kombinasi metode ini membantu menyusun strategi pemasaran yang efektif dan memastikan produk diterima dengan baik. Survey sangat diperlukan untuk mengetahui kebutuhan masyarakat melalui pertanyaan-pertanyaan terstruktur dan tertuju (Febriani & Dewi, 2018). Setelah informasi didapatkan, kemudian mahasiswa merancang teknik pelatihan dan mempersiapkan alat dan bahan pendukung untuk membuat keripik gedebong pisang. Alat dan bahan yang diperlukan seperti pisau, baskom untuk tempat marinasi, penggorengan, dan bahan tambahan seperti tepung terigu, tapioka, tepung beras, tepung ayam crispi, air secukupnya, minyak makan, lada, kaldu bubuk, garam halus, dan soda kue.

**Gambar 1.** Observasi daerah sekitar

**Gambar 2.** Penebangan Gedebong Pisang

**Gambar 3.** Alat dan bahan

Tahapan selanjutnya yaitu pelatihan. Pada saat pelatihan ini, masyarakat dibekali dengan pengetahuan tentang manfaat pengolahan limbah organik, khususnya gedebong pisang. Tidak hanya itu, masyarakat juga diberikan pelatihan mengenai branding dan pemasaran, termasuk pemanfaatan media sosial untuk promosi. Hasil akhirnya nanti, masyarakat dapat mendesain sendiri logo atau sticker pada kemasan produk mereka serta mampu memaksimalkan berbagai media utamanya media social dalam kaitannya dengan memasarkan produk.

**Gambar 4.** Sosialisasi pengolahan limbah gedebong pisang.

*p-ISSN:2828-0865;e-ISSN:2828-0768*

Jurnal Pengabdian Inovasi Masyarakat Indonesia is licensed under a
Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License

**Gambar 5.** Pembuatan desain sticker

Terakhir, praktik langsung pembuatan keripik gedebong pisang. Disini masyarakat diajak untuk mempraktikkan langsung pembuatan keripik gedebong pisang dengan pendampingan tim mahasiswa KKN.

## HASIL KEGIATAN

Program pengabdian masyarakat dengan judul *"Pelatihan Pembuatan Keripik Gedebong Pisang: Solusi Inovatif untuk Pengolahan Limbah Organik yang Bernilai Jual"* di Desa Sri Mulya memberikan dampak positif yang signifikan terhadap masyarakat setempat. Pelatihan ini diikuti oleh berbagai kelompok masyarakat, terutama ibu rumah tangga dan pemuda desa, yang menunjukkan antusiasme tinggi untuk mengolah gedebong pisang menjadi produk yang bernilai ekonomi.Pelatihan ini juga memberikan solusi praktis dalam mengatasi limbah organik berupa gedebong pisang yang sebelumnya kurang dimanfaatkan. Gedebong pisang mengandung serat yang tinggi sehingga dapat diolah menjadi makanan ringan yang sehat. Keunikan keripik ini, terutama karena bahan bakunya berasal dari limbah organik, menjadi nilai jual tambahan karena mencerminkan prinsip keberlanjutan dan ramah lingkungan. Saati et all (2022) juga membenarkan bahwa mengolah limbah batang pisang menjadi produk dengan nilai jual merupakan salah satu cara untuk mengurangi limbah yang ada di sekitar kita

Hasil pelatihan menunjukkan bahwa masyarakat mampu mengadopsi teknologi sederhana ini dengan mudah. Hal ini membuktikan bahwa inovasi pengolahan makanan berbasis bahan baku lokal tidak memerlukan teknologi yang kompleks, tetapi cukup dengan alat dan metode yang sederhana. Selain itu, pelatihan ini juga memberikan dampak positif terhadap kesadaran masyarakat tentang pentingnya pengelolaan limbah organik secara kreatif.
Dalam konteks ekonomi, keripik gedebong pisang memiliki peluang besar untuk dipasarkan, baik di tingkat lokal maupun regional. Dengan strategi pemasaran yang tepat, seperti melalui media sosial dan pameran produk lokal, produk ini dapat menjadi salah satu ikon Desa Sri Mulya. Hal ini sejalan dengan penelitian Putri et al. (2021) yang menyatakan bahwa inovasi berbasis kearifan lokal mampu meningkatkan daya saing produk di pasar modern.

Meskipun program ini berhasil, terdapat beberapa tantangan yang perlu diatasi, seperti ketersediaan bahan baku yang terkadang terbatas dan kebutuhan akan alat produksi yang lebih efisien. Untuk mengatasi tantangan ini, pemerintah desa dapat bekerja sama dengan pihak swasta atau lembaga pendukung lainnya untuk menyediakan fasilitas produksi yang memadai. Selain itu, diperlukan pelatihan lanjutan, seperti strategi pemasaran digital, pengemasan yang menarik, dan diversifikasi produk, agar usaha ini dapat berkembang secara berkelanjutan. Dengan keberhasilan program ini, diharapkan masyarakat Desa Sri Mulya dapat memanfaatkan limbah organik seperti gedebong pisang untuk meningkatkan taraf hidup mereka, sekaligus memberikan kontribusi dalam menjaga kelestarian lingkungan melalui pengelolaan limbah yang inovatif.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan pembuatan keripik gedebong pisang yang dilaksanakan sebagai bagian dari program pengabdian masyarakat mahasiswa KKN berhasil memberikan solusi inovatif untuk mengolah limbah organik menjadi produk bernilai jual di Desa Sri Mulya. Program ini tidak hanya memperkenalkan teknik pengolahan sederhana, tetapi juga

*p-ISSN:2828-0865;e-ISSN:2828-0768*

Jurnal Pengabdian Inovasi Masyarakat Indonesia is licensed under a
Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License

membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat desa, terutama bagi ibu rumah tangga yang berperan aktif dalam kegiatan ini. Selain menghasilkan produk yang unik dan bernilai ekonomis, pelatihan ini juga meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya memanfaatkan sumber daya lokal yang sebelumnya kurang dimanfaatkan. Dengan adanya pelatihan ini, masyarakat diharapkan dapat memanfaatkan gedebong pisang secara optimal, mengurangi limbah organik, dan meningkatkan pendapatan mereka. Namun, tantangan seperti kurangnya pengetahuan awal, persepsi negatif, dan keterbatasan pasar untuk produk olahan masih perlu diatasi melalui upaya edukasi dan promosi yang berkelanjutan. Secara keseluruhan, pengabdian ini tidak hanya memberikan solusi terhadap masalah limbah, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan masyarakat. Dengan dukungan yang tepat, gedebong pisang dapat diubah dari sekadar limbah menjadi sumber daya yang berharga, memberikan manfaat ekonomi dan lingkungan yang signifikan.

## DAFTAR PUSTAKA

Al Hasanah, F., Annisa, G., Jannah, R., Yolanda, S. D., Warahmah, S., & Miza, N. A. (2022). Sosialisasi Pemanfaatan Batang Pisang sebagai Keripik untuk Membangkitkan Ekonomi Masyarakat Pesisir Pantai Desa Kota Pari, Kecamatan Patai Cermin, Kabupaten Seerdang Berdagai. MARTABE : Jurnal Pengabdian Masyarakat, 5(6), 2274–2284. https://doi.org/10.31604/jpm.v5i6.2274-2284

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.

Febriani, N. S., & Dewi, W. W. A. (2018). Teori dan Praktis: Riset Komunikasi Pemasaran Terpadu. Universitas Brawijaya Press.

Hartoyo, Koswara, S., Sulassih, & Megawati, L. R. (2019). Peningkatan Nilai Tambah Usaha Olahan Keripik Pisang di Desa Tenajar, Kabupaten Indramayu, Jawa Barat. Agrokreatif, 5(3).

Mavianti, & Nalar Rizky, R. (2019). Upaya Pemanfaatan Bonggol Pisang dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga pada Ibu-ibu di Dusun 2 Desa Tanjung Anom. Proseding Seminar Nasional Kewirausahaan, 1(1), 138–143. https://doi.org/10.30596/snk.v1i1.3591

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

Rohmani, S., & Yugatama, A. (2019). Pemberdayaan Masyarakat melalui Wirausaha Kerupuk Bonggol Pisang di Kabupaten Sukoharjo. Agrokreatif, 5(2), 103–108.

Rosariastuti, R., Sumani, & Herawati, A. (2018). Pemanfaatan Batang Pisang untuk Aneka Produk Makanan Olahan di Kecamatan Jenawi, Karanganyar. PRIMA: Journal of Community Empowering and Services, 21–29.

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

Sagajoka, E., Nona, R. V., Antonia, Y. N., & Gobhe, D. (2021). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Borani Melalui Inovasi Pengolahan Keripik Batang Pisang (BAPIS). Prima Abdika : Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1(4), 136–143. https://doi.org/10.37478/abdika.v1i4.1257

Suharto, E. (2018). Membangun Masyarakat Memberdayakan Rakyat. Bandung: PT Refika Aditama

Sukmawati, S., Dewi, I. N., Prada, A., Ainun, T., & Awaliyah, R. (2022). Pendampingan inovasi produk "emping

*p-ISSN:2828-0865;e-ISSN:2828-0768*

Jurnal Pengabdian Inovasi Masyarakat Indonesia is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License

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

Sya'roni, W., Mulyati, I. S., & Hidayat, M. N. F. (2021). PKM Pengolahan Batang dan Pelepah Pohon Pisang untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Pakuniran, Kecamatan Pakuniran. GUYUB: Journal of Community Engagement, 2(3). https://doi.org/10.33650/guyub.v2i3.3026

*p-ISSN:2828-0865;e-ISSN:2828-0768*

Jurnal Pengabdian Inovasi Masyarakat Indonesia is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License