

PENERAPAN TEKNOLOGI STERILISASI OLAHAN PANGAN BERBASIS BATANG PISANG (ARES) PADA UKM PAWON BERKAH DI REMBIGA, KOTA MATARAM

Diah Miftahul Aini^{1*}, Suburi Rahman², Herawati Khotmi³, Firman Abadi Saputra⁴, Laela Windari⁵, Firda Ade Irmayanti⁶, Ziyadatul Adawiya⁷, Elza Kamila Fajriati⁸

^{1 5 6 7 8} Program Studi Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mataram. Jalan Majapahit No. 62 Mataram, NTB 83112, Indonesia.

² Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Nahdlatul Wathan Mataram, NTB 83122, Indonesia

³ Program Studi D3 Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram. Jalan Majapahit No. 62 Mataram, NTB 83112, Indonesia.

⁴ Magister Pertanian Lahan Kering, Universitas Mataram. Jalan Majapahit No. 62 Mataram, NTB 83112, Indonesia.

*Corresponding Author. E-mail: mita@staff.unram.ac.id

Received: 21 Agustus 2026

Accepted: 28 Agustus 2026

Published: 28 Agustus 2026

Abstrak

Batang pisang (ares) merupakan salah satu biomasa yang belum dapat dimanfaatkan secara optimal terutama pada olahan pangan. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan meningkatkan mutu, keamanan pangan, daya simpan, dan daya saing olahan pangan berbasis batang pisang pada UKM Pawon Berkah di Rembiga Kota Mataram melalui penerapan teknologi sterilisasi. Kegiatan dilaksanakan melalui tahapan identifikasi kebutuhan mitra, pelatihan, demonstrasi teknologi sterilisasi, penerapan proses pengemasan, serta pendampingan evaluasi produk. Penerapan teknologi ini mampu menghasilkan produk ares dengan kemasan kaleng dan *pouch* yang lebih higienis, aman, memiliki daya simpan lebih baik, dan memiliki nilai tambah ekonomi. Program ini mendukung *Sustainable Development Goals* (SDGs), khususnya SDG 2 (Tanpa Kelaparan), SDG 8 (Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi), dan SDG 12 (Konsumsi dan Produksi yang Bertanggung Jawab) melalui pemanfaatan sumber daya lokal dan penguatan kapasitas UKM. Kegiatan ini juga sejalan dengan semangat Asta Cipta, terutama dalam mendorong inovasi, kemandirian, dan pemanfaatan teknologi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.

Kata Kunci: Batang pisang, Sterilisasi, UKM, Rembiga, Mataram

PENDAHULUAN

Kelurahan Rembiga merupakan salah satu wilayah di Kecamatan Selaparang, Kota Mataram, yang memiliki potensi wisata startegis di Kawasan Wisata Kota Mataram. Daerah ini sangat mendukung untuk dikembangkan sebagai ikon daya tarik unggulan. Selain itu, kepadatan penduduk relatif tinggi serta karakter sosial ekonomi masyarakat yang didominasi oleh pelaku usaha mikro dan rumah tangga. Salah satu potensi lokal yang melimpah namun belum dimanfaatkan secara optimal adalah batang pisang, yang selama ini dipandang sebagai limbah pertanian pascapanen (Husaini et al., 2022) (Soebyanto et al., 2018).

Pohon pisang tidak hanya menghasilkan buah yang lezat dan bergizi, tetapi juga memiliki potensi besar sebagai bahan baku untuk mengembangkan berbagai olahan makanan vegan yang inovatif (Widyastuti et al., 2024). Di Lombok, batang pisang biasanya dikenal dengan sebutan “Ares” dan diolah menjadi gulai atau sayur ares (Soebyanto et al., 2018). Di beberapa daerah di Indonesia juga menyebut batang pisang sebagai ares (Yenny Sri Margianti, 2020). Setiap siklus panen pisang menghasilkan limbah batang dalam jumlah besar yang umumnya dibiarkan membusuk atau dibuang, sehingga belum memberikan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat setempat. Padahal, batang pisang memiliki kandungan serat, selulosa, dan air yang



berpotensi diolah menjadi produk pangan alternatif melalui teknologi pengolahan yang tepat (Gustriani et al., 2024) (Efelina et al., 2018).

UKM Pawon Berkah berdiri sejak tahun 2017 merupakan pelaku usaha mikro yang bergerak pada pengolahan pangan rumahan di Kelurahan Rembiga. UKM Pawon Berkah memiliki motivasi tinggi untuk mengembangkan produk inovatif berbasis pangan lokal terutama yang berasal dari batang pisang, namun masih menghadapi berbagai keterbatasan pada aspek teknologi pengolahan, pengemasan, dan standar mutu produk. Proses produksi yang dijalankan masih bersifat konvensional, dengan tingkat higienitas, konsistensi mutu, serta daya simpan produk yang relatif rendah.

Dari sisi hilir, produk olahan yang dihasilkan UKM Pawon Berkah belum memiliki diferensiasi yang kuat dibandingkan produk sejenis di pasaran. Keterbatasan daya simpan menyebabkan jangkauan distribusi produk hanya terbatas pada konsumen lokal sekitar wilayah Rembiga. Produk belum mampu menembus pasar yang lebih luas seperti pusat oleh-oleh, pasar modern, maupun pemasaran berbasis daring. Kondisi ini berdampak langsung pada rendahnya daya saing produk dan terbatasnya peningkatan pendapatan usaha.

Permasalahan lain yang dihadapi mitra adalah belum diterapkannya teknologi pengolahan dan pengemasan yang mampu menjamin keamanan pangan, stabilitas mutu, serta umur simpan produk. Absennya teknologi pengawetan yang aman dan efisien menyebabkan produk berbasis bahan segar seperti batang pisang rentan mengalami kerusakan mikrobiologis (Rosariastuti et al., 2018). Oleh karena itu, diperlukan suatu intervensi teknologi tepat guna yang mampu mengintegrasikan proses pengolahan dan pengemasan secara higienis, aman, dan berkelanjutan.

Solusi utama pada aspek produksi adalah penerapan teknologi sterilisasi dalam pengolahan dan pengemasan olahan pangan berbasis batang pisang (Sinaga & Moentamaria, 2024). Teknologi ini dipilih karena mampu memperpanjang umur simpan produk, meningkatkan keamanan pangan,

serta menjaga stabilitas mutu tanpa penggunaan bahan pengawet kimia (Istini, 2020). Selama ini, masyarakat sangat menyukai olahan sayur, sehingga inovasi pengolahan sayur ares ini dapat menjadi pilihan untuk mempertahankan waktu yang tahan lama ketika akan dibawa dalam jangka yang lama dan jarak yang jauh serta dapat menjadi sumber alternatif oleh-oleh khas Lombok. Sehingga tujuan dari pengabdian ini yaitu penerapan teknologi sterilisasi berupa autoklaf pada produk ares sehingga dapat meningkatkan mutu, keamanan pangan, daya simpan, dan daya saing olahan pangan berbasis batang pisang pada UKM Pawon Berkah di Rembiga Kota Mataram.

METODE PENGABDIAN

Pengabdian ini dilakukan di UKM Pawon Berkah, Rembiga, Kota Mataram. Pada Bulan Juli sampai Agustus 2026. Tahapan kegiatan ini meliputi sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, pendampingan, evaluasi, dan keberlanjutan program.

Sosialisasi

Tahap sosialisasi merupakan kegiatan awal yang dilakukan kepada pihak kelurahan Rembiga dan UKM Pawon Berkah. Sosialisasi ini bertujuan untuk menyamakan persepsi antara tim pengabdian dan mitra terkait tujuan, manfaat, ruang lingkup, serta tahapan kegiatan yang akan dilaksanakan. Pada tahap ini disepakati lokasi pelaksanaan kegiatan, jadwal kegiatan, peran masing-masing pihak, serta komitmen mitra dalam mengikuti seluruh rangkaian program. Sosialisasi juga menjadi sarana identifikasi awal kondisi eksisting mitra secara lebih mendalam, sehingga pelaksanaan kegiatan dapat disesuaikan dengan kebutuhan dan kapasitas mitra.

Pelatihan

Tahap pelatihan difokuskan pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam pengolahan dan pengemasan olahan pangan berbasis batang pisang. Jumlah peserta pelatihan yaitu 25 orang Ibu-ibu di UKM Pawon



Berkah. Pelatihan diberikan secara bertahap dan aplikatif, meliputi:

1. Pelatihan pengolahan batang pisang menjadi produk pangan dengan prinsip higienitas dan keamanan pangan (Dewi et al., 2019), Materi pertama disampaikan oleh Diah Miftahul Aini, selaku ketua tim pengabdian terkait potensi olahan batang pisang.
2. Pelatihan penerapan teknologi sterilisasi sebagai metode pengawetan pangan, Materi kedua disampaikan oleh Suburi Rahman sebagai anggota pengabdian yang sesuai dengan bidang keilmuan Teknologi Hasil Pertanian, dan
3. Pelatihan dasar manajemen usaha dan pencatatan keuangan sederhana yaitu Materi ketiga yang disampaikan oleh Herawati Khotmi yang berasal dari Program Studi Akuntansi terkait dengan pencatatan keuangan dan harga jual yang dapat diperhitungkan untuk proses pemasaran.

Pelatihan dilakukan melalui metode ceramah interaktif, diskusi, dan praktik langsung, sehingga mitra tidak hanya memahami konsep, tetapi juga mampu mengaplikasikannya secara mandiri (Cahyana, 2019).

Penerapan Teknologi

Penerapan teknologi merupakan inti dari kegiatan ini, yaitu implementasi teknologi pada pengolahan dan pengemasan olahan pangan berbasis batang pisang (Sinaga & Moentamaria, 2024). Tahapan penerapan teknologi meliputi persiapan bahan baku batang pisang dengan bahan baku sekitar 50 kg dan hasil produksi 100 kaleng, bahan tambahan seperti cabai, bawang putih, gula, garam, santan kelapa, minyak goreng, kunyit, lengkuas, daun salam dan penyedap rasa. Proses pengolahan pangan dengan perlakuan panas terkontrol, wadah kaleng yang telah disterilisasi dan bersih kemudian dimasukkan sayur ares dan disterilisasi kembali. Setelah itu dilakukan induksi dengan *sealer* dan didiamkan di ruang tunggu selama 7 hari untuk melihat adanya udara yang menyebabkan penggelembungan pada luar kaleng atau kaleng yang rusak (Sinaga & Moentamaria, 2024). Jika telah melalui waktu tunggu 7 hari maka produk olahan sayur ares dapat lolos dan dapat bertahan

lama selama 6 bulan. Seluruh tahapan dilakukan oleh mitra dengan pendampingan intensif dari tim pengabdian.

Pendampingan dan Evaluasi

Pendampingan dilakukan secara berkelanjutan selama dan setelah proses pelatihan dan penerapan teknologi. Pendampingan mencakup asistensi teknis produksi, pengemasan, penerapan SOP, serta pengelolaan usaha. Evaluasi dilakukan untuk menilai tingkat keberhasilan program, baik dari aspek teknis maupun manajerial. Evaluasi meliputi partisipasi mitra, kemampuan mitra menerapkan teknologi, kualitas produk yang dihasilkan, serta kesiapan mitra dalam mengelola usaha secara mandiri. Hasil evaluasi digunakan sebagai dasar perbaikan dan penguatan program. Evaluasi dilakukan dengan menggunakan *cognitive interview* dengan menggunakan kuesioner.

Keberlanjutan Program

Keberlanjutan program diarahkan agar mitra mampu melanjutkan kegiatan produksi dan pengemasan olahan pangan berbasis apertisasi secara mandiri setelah program selesai. Mitra didorong untuk memanfaatkan keuntungan usaha sebagai modal berkelanjutan, mengembangkan variasi produk, serta memperluas jaringan pemasaran. Tim pengabdian tetap melakukan komunikasi dan monitoring secara berkala untuk memastikan keberlanjutan kegiatan.

HASIL KEGIATAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada mitra pertama, yaitu UKM Pawon Berkah di Kelurahan Rembiga, Kota Mataram, menunjukkan hasil yang positif dalam peningkatan kapasitas mitra dalam mengembangkan produk olahan pangan berbasis batang pisang (*ares*). Kegiatan dilaksanakan melalui pendekatan partisipatif yang melibatkan mitra secara langsung mulai dari tahap identifikasi permasalahan, penyampaian materi, praktik penerapan teknologi, hingga evaluasi hasil kegiatan. Keterlibatan aktif mitra menjadi salah satu faktor penting dalam keberhasilan transfer pengetahuan dan teknologi yang diberikan.



Identifikasi kondisi mitra

Pada tahap awal, dilakukan identifikasi terhadap kondisi proses produksi *ares*, terutama terkait pengolahan, sanitasi, keamanan pangan, sterilisasi, pengemasan, dan penyimpanan produk. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa mitra memiliki kemampuan dasar dalam mengolah bahan baku batang pisang menjadi produk pangan tradisional, tetapi masih memerlukan peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam penerapan teknologi untuk menghasilkan produk dengan mutu dan daya simpan yang lebih baik. Hasil identifikasi melalui wawancara *cognitive* menunjukan 50% mitra masih belum memahami mengenai keamanan pangan yang baik. Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan difokuskan pada penerapan teknologi sterilisasi dan pengemasan sebagai solusi utama terhadap permasalahan yang dihadapi mitra. Sehingga dihasilkan 100% dari peserta pelatihan mampu memahami proses keamanan pangan yang baik.

Sosialisasi dan Pelatihan

Sosialisasi dan pelatihan mengenai prinsip keamanan pangan, higiene dan sanitasi, serta pentingnya pengendalian proses produksi. Mitra memperoleh pemahaman mengenai faktor-faktor yang dapat menyebabkan kerusakan produk dan pentingnya penanganan yang tepat sejak tahap persiapan bahan baku hingga produk siap dipasarkan. Penyampaian materi dilakukan secara interaktif sehingga mitra dapat menghubungkan materi yang diberikan dengan kondisi produksi yang selama ini dilakukan.

Kegiatan yang dilakukan meliputi pelatihan dan pendampingan teknis pengolahan batang pisang menjadi produk pangan setengah jadi/siap konsumsi, mulai dari seleksi bahan baku, pencucian, pemotongan, pengolahan termal menggunakan *pressure cooker*, hingga proses pengemasan dengan pengalengan (*canning*) yang dilakukan dengan autoclaf dan terakhir dengan *sealer* menggunakan *induction sealer* (Arinta et al., 2021). Selain itu, mitra dibekali pemahaman terkait sanitasi, higienitas, dan pengendalian mutu selama proses produksi. Dengan penerapan teknologi ini, produk yang sebelumnya mudah rusak dan hanya bertahan 1–2 hari diharapkan memiliki umur simpan yang lebih panjang dan kualitas yang lebih konsisten dengan waktu sekitar 6 bulan.



Gambar 1. Teknologi Sterilisasi yaitu *autoclave* dan *sealer*

Kegiatan dilanjutkan dengan praktik penerapan teknologi sterilisasi pada produk *ares*. Mitra terlibat secara langsung dalam setiap tahapan proses, mulai dari persiapan produk, pengemasan sebelum proses sterilisasi, penerapan proses sterilisasi, hingga penanganan produk setelah sterilisasi. Melalui praktik tersebut, mitra memperoleh pengalaman dalam mengoperasikan teknologi dan memahami pentingnya pengendalian proses untuk menghasilkan produk yang lebih aman dan memiliki stabilitas penyimpanan yang lebih baik yang terstandarisasi (Gunawan et al., 2024).



Gambar 2. Tim Pengabdian dan Mitra

Selain teknologi sterilisasi, dilakukan pula pelatihan mengenai teknik pengemasan produk. Mitra diberikan pemahaman mengenai pemilihan bahan kemasan yang sesuai dengan karakteristik produk, teknik pengemasan yang higienis, proses penyegelan, serta penyusunan informasi pada kemasan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan kemampuan mitra dalam melakukan pengemasan produk secara lebih baik dan terstandar. Produk *ares* yang dihasilkan memiliki tampilan yang lebih rapi, terlindungi dari lingkungan luar, dan lebih siap untuk dikembangkan sebagai produk komersial (Wahjuningsih et al., 2026).

Pendampingan yang dilakukan selama kegiatan juga meningkatkan kepercayaan diri mitra dalam menerapkan teknologi secara



mandiri. Mitra tidak hanya memperoleh pengetahuan secara teoritis, tetapi juga mampu mempraktikkan proses sterilisasi dan pengemasan pada produk secara langsung. Penerapan teknologi tersebut memberikan peluang bagi mitra (Anwar et al., 2019) untuk meningkatkan mutu, keamanan, daya simpan, serta nilai tambah produk *ares*. Selain itu, peningkatan kualitas produk dan kemasan diharapkan dapat memperluas jangkauan pemasaran dan meningkatkan daya saing produk pangan lokal (Nadia et al., 2023).



Gambar 3. Produk ares hasil sterilisasi

Secara keseluruhan, pelaksanaan kegiatan pada mitra pertama memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan kapasitas produksi UKM Pawon Berkah. Mitra telah memperoleh keterampilan dalam penerapan teknologi sterilisasi dan pengemasan serta memiliki pemahaman yang lebih baik mengenai pentingnya keamanan pangan dan pengendalian mutu. Hasil tersebut menjadi dasar bagi pengembangan produk *ares* yang lebih aman, berkualitas, memiliki daya simpan lebih baik, dan memiliki potensi pasar yang lebih luas. Keberlanjutan penerapan teknologi oleh mitra diharapkan dapat mendukung kemandirian usaha sekaligus meningkatkan nilai ekonomi pemanfaatan batang pisang sebagai sumber daya pangan lokal.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat melalui penerapan teknologi sterilisasi dan pengemasan produk olahan batang pisang (*ares*) pada UKM Pawon Berkah di Kelurahan Rembigo telah terlaksana dengan baik. Kegiatan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam pengolahan, sterilisasi, pengemasan,

serta pengendalian mutu produk sehingga diharapkan dapat meningkatkan keamanan, kualitas, daya simpan, dan daya saing produk

Saran

Pendampingan perlu dilakukan secara berkelanjutan untuk memastikan teknologi diterapkan secara konsisten. Mitra juga disarankan mengembangkan variasi produk, memperkuat desain dan pemasaran kemasan, serta melanjutkan proses pemenuhan legalitas dan sertifikasi produk agar mampu memperluas pasar dan meningkatkan keberlanjutan usaha.

Acknowledgement

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Universitas Mataram dan Universitas Nahdlatul Wathan atas dukungan dan fasilitasi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, serta kepada UKM Pawon Berkah sebagai mitra yang telah berpartisipasi aktif selama kegiatan. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia melalui Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) atas dukungan pendanaan melalui Skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat, Ruang Lingkup Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) Tahun Anggaran 2026, berdasarkan Nomor Kontrak Induk 161/C3/DT.05.00/PM/2026 dan Nomor Kontrak Turunan 3970/UN18.L1/PP/2026.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, A., Dipokusumo, B., Suparmin, S., & Hamidi, H. (2019). Nilai Tambah Agroindustri Pengolahan Komoditas Pangan Unggulan Di Kecamatan Selaparang Kota Mataram. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 1(1). <https://doi.org/10.29303/amtph.v1i1.8>
- Arinta, F. K., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Potensi daging buah pisang dan kulit pisang (Musaceae) untuk peningkatan kualitas roti dan kue. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2).



<https://doi.org/10.35891/tp.v12i2.2416>

04(02).

- Cahyana, Y. (2019). Introduksi Produk Olahan Berbasis Pisang Pada Unit Usaha Pengolahan Pangan Di Desa Cileunyi Kulon Kabupaten Bandung. *Dharmakarya*, 8(3).
<https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v8i3.19807>
- Dewi, A. R. R., Hubeis, M., & Cahyadi, E. R. (2019). Strategi Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Olahan Pertanian Melalui Penerapan Good Manufacturing Practices pada UMKM Berdaya Saing di Kota Bandung. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 14(2).
<https://doi.org/10.29244/mikm.14.2.127-133>
- Efelina, V., Purwanti, E., Dampang, S., & Rahmadewi, R. (2018). Sosialisasi Pembuatan Pupuk Organik Cair Dari Batang Pohon Pisang Di Desa Mulyajaya Kecamatan Telukjambe Timur Kabupaten Karawang. *Jurnal Senadimas*, 1(1).
- Gunawan, I., Mulyana, I. J., Trihastuti, D., Dewi, D. R. S., Sianto, M. E., & Khangara, S. G. (2024). Penyuluhan Standardisasi Proses Pengolahan Pangan untuk Pelaku UMKM di Kediri. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Aplikasi Teknologi (Adipati)*, 3(1).
<https://doi.org/10.31284/j.adipati.2024.v3i1.5334>
- Gustriani, Chadijah, S., & Rustiah, W. O. (2024). Pulp Rendemen Tinggi Dengan Proses Peroksida Alkali. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 4(2).
- Husaini, A. Al, Gematullah, Hifziah, H., Saputra, L., Sari, N. P., Nabila, P., Madani, R. ., Rahmayanti, R., Nur, S. ., Herli, Z., & Murni, F. (2022). Pengabdian Kukerta Unri Desa Pongkai : Menguak Sisi Lain Gedebok Pisang Menjadi Olahan Makanan Ringan Sebagai Produk UMKM Muid. *Maspul Journal of Community Empowerment*, 04(02).
- Istini, I. (2020). Pemanfaatan Plastik Polipropilen Standing Pouch Sebagai Salah Satu Kemasan Sterilisasi Peralatan Laboratorium. *Indonesian Journal of Laboratory*, 2(3).
<https://doi.org/10.22146/ijl.v2i3.57424>
- Nadia, L. S., Lejap, T. Y. T., & Rahmanto, L. (2023). Pengaruh Pengolahan Pangan terhadap Kadar air Bahan Pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*.
<https://doi.org/10.31316/jitap.vi.5780>
- Rosariastuti, R., Sumani, S., & Herawati, A. (2018). Pemanfaatan Batang Pisang Untuk Aneka Produk Makanan Olahan Di Kecamatan Jenawi, Karanganyar. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*, 2(1).
<https://doi.org/10.20961/prima.v2i1.36114>
- Sinaga, R. U. Y. G., & Moentamaria, D. (2024). Pengaruh Kadar Air Terhadap Masa Simpan Olahan Pangan Dengan Teknologi Sterilisasi Suhu Tinggi. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 10(4).
<https://doi.org/10.33795/distilat.v10i4.6640>
- Soebyanto, O., Sekarwati, B. A., & Susanto, D. R. (2018). Lezatnya Sayur Ares Berbahan Dasar Batang Pisang Sebagai Makanan Khas Suku Sasak Di Kabupaten Lombok Barat Nusa Tenggara Barat. *Kepariwisata: Jurnal Ilmiah*, 12(01).
<https://doi.org/10.47256/kepariwisataan.v12i01.90>
- Wahjuningsih, S. B., Handajani, M., Rohadi, R., Tutuko, B., Pratiwi, M. S., Transinata, T., Siqhny, Z. D., Azkia, M. N., & Utari, F. D. (2026). Sosialisasi Bahan Tambahan Pangan Sebagai Dasar Penguatan Keamanan Pangan pada UMKM Dawet Purworejo. *Archive: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2).
<https://doi.org/10.55506/arch.v5i2.274>
- Widyastuti, N. kadek, Putra, I. G. A. P., Yuda, K.



D. P., Susila, I. K. D., Wiraputra, I. P. B. A., & Putra, P. S. A. (2024). Pemberdayaan Batang Pohon Pisang sebagai Olahan Makanan Vegan, Denpasar Bali. *Paradharm* (*Jurnal Aplikasi IPTEK*), 7(2). <https://doi.org/10.36002/jpd.v7i2.3273>

Yenny Sri Margianti. (2020). Pemanfaatan Limbah Ares Pohon Pisang Menjadi Manisan Ares Pisang. *VIABEL: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Pertanian*, 14(2). <https://doi.org/10.35457/viabel.v14i2.1210>

