

Inovasi Pangan Lokal Berbasis Pisang: Strategi Pemberdayaan Masyarakat Pemenang Lombok Utara menuju Produk Berdaya Saing

Diah Miftahul Aini¹, Gladeva Yugi Antari², Sri Laela Isnaeni³, Jumadil³, Firman Abadi Saputra⁴

¹ Program Studi Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mataram, Indonesia

² Program Studi Kebidanan, Universitas Qamarul Huda, Indonesia

³ LPPOM MUI NTB, Indonesia

⁴ Magister Pertanian Lahan Kering, Universitas Mataram, Indonesia

*Corresponding author : mita@staff.unram.ac.id

Abstract. Banana is an abundant commodity in Lombok, and its processing into value-added products requires community empowerment strategies to ensure the production of high-quality products. This community service activity aims to empower the community in Pemenang, North Lombok, by developing banana-based processed product innovations, especially banana chips, to improve the welfare and competitiveness of local products. The problems faced by the community include the low added value of banana agricultural products, non-standard processing techniques, and limited understanding of food safety, packaging, and certifications such as halal and Good Manufacturing Practice (GMP). This activity was carried out through technical training on banana chip processing, attractive packaging design, and the socialization of food safety standards and certification processes. The results showed increased production skills, awareness of the importance of legality and food safety, and community readiness to develop a competitive local processed-based business. This activity is the first step to building community economic independence based on local potential integrated with industry standards.

Keywords: banana;chips;community empowerment;GMP;halal certification

Abstrak. Pisang merupakan komoditi yang sangat melimpah di Lombok, pengolahan pisang menjadi produk olahan memerlukan strategi pemberdayaan Masyarakat agar menghasilkan produk dengan kualitas yang baik. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat di Pemenang, Lombok Utara melalui pengembangan inovasi produk olahan berbasis pisang, khususnya keripik pisang, sebagai upaya peningkatan kesejahteraan dan daya saing produk lokal. Permasalahan yang dihadapi masyarakat mencakup rendahnya nilai tambah hasil pertanian pisang, teknik pengolahan yang belum standar, serta keterbatasan pemahaman mengenai keamanan pangan, kemasan, dan sertifikasi seperti halal dan *Good Manufacturing Practice* (GMP). Kegiatan ini dilaksanakan melalui pelatihan teknis pengolahan keripik pisang, desain kemasan menarik, serta sosialisasi standar keamanan pangan dan proses sertifikasi. Hasil menunjukkan adanya peningkatan keterampilan produksi, munculnya kesadaran akan pentingnya legalitas dan keamanan pangan, serta kesiapan masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis olahan lokal yang berdaya saing. Kegiatan ini menjadi langkah awal untuk membangun kemandirian ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal yang terintegrasi dengan standar industri.

Kata Kunci: pisang; keripik; pemberdayaan Masyarakat; GMP; Sertifikasi halal

DOI : <https://doi.org/10.29303/sinonim.v2i1.6654>

PENDAHULUAN

Lombok Utara merupakan salah satu wilayah di Provinsi Nusa Tenggara Barat yang memiliki potensi pertanian yang cukup besar, terutama pada komoditas buah-buahan tropis seperti pisang. Pisang merupakan hasil pertanian yang mudah dijumpai dan memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi apabila dikelola secara optimal. Namun, pada kenyataannya, pemanfaatan hasil panen pisang di Lombok Utara masih belum maksimal. Sebagian besar petani hanya menjual pisang dalam bentuk segar dengan harga yang fluktuatif dan cenderung rendah, serta memiliki risiko kerugian yang tinggi akibat daya simpan yang relatif singkat.

Salah satu strategi yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah komoditas pisang adalah melalui diversifikasi produk olahan, seperti keripik pisang (Suryani et al., 2021). Produk ini tidak hanya memiliki daya simpan yang lebih panjang, tetapi juga memiliki potensi pasar yang cukup luas, baik di tingkat lokal maupun nasional. Salah satu upaya yang dapat dilakukan yaitu pengolahan pisang menjadi keripik, sejalan dengan prinsip pemberdayaan ekonomi masyarakat, khususnya bagi pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), karena proses produksinya relatif sederhana dan bahan bakunya mudah diperoleh.

Lebih lanjut, pengembangan produk keripik pisang dapat menjadi solusi terhadap permasalahan pascapanen sekaligus sebagai langkah awal dalam penerapan Teknologi Tepat Guna (TTG) pada sektor agroindustri lokal(Damiri et al., 2021). Meskipun demikian, pengolahan pangan di tingkat rumah tangga maupun komunitas masyarakat masih menghadapi berbagai tantangan. Beberapa di antaranya meliputi teknik produksi yang belum memenuhi standar higiene dan sanitasi, desain kemasan yang belum menarik dan tidak sesuai dengan ketentuan pelabelan pangan, serta belum adanya sertifikasi halal dan penerapan prinsip-prinsip *Good Manufacturing Practice* (GMP) sebagai standar dasar dalam produksi pangan olahan(Darajat et al., 2023; Putri et al., 2015). Sertifikasi halal berperan sebagai bentuk jaminan mutu produk bagi pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UKM). Namun, masih banyak mitra UKM yang mengalami kendala dalam proses pemenuhan standar pangan dan sertifikasi halal, yang umumnya disebabkan oleh minimnya akses terhadap informasi, kurangnya pembinaan, serta adanya anggapan bahwa proses pengurusan sertifikasi tersebut bersifat rumit. Dalam pengajuan sertifikat halal diperlukan penyelenggaraan kelas pelatihan halal, pendampingan dalam pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB), bimbingan dalam melengkapi persyaratan pengajuan izin Produk Industri Rumah Tangga (P-IRT), serta fasilitasi proses pengajuan sertifikasi halal secara bertahap(Ahmadiyah et al., 2022).

Kegiatan pengabdian di Kecamatan Pemenang Lombok Utara ini diharapkan dapat menjawab berbagai permasalahan terkait pemberdayaan Masyarakat dalam Upaya meningkatkan inovasi produk dan pengajuan sertifikasi halal. Pendekatan yang dilakukan meliputi pelatihan teknis pembuatan keripik pisang, peningkatan kualitas dan desain kemasan produk, serta sosialisasi dan pendampingan awal dalam proses pengajuan sertifikasi halal dan penerapan GMP. Upaya ini ditujukan untuk menghasilkan produk olahan pisang yang aman, berkualitas, dan memiliki daya saing di pasar yang lebih luas.

METODE PENGABDIAN

1. Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang

Pengabdian ini dilaksanakan pada Bulan Maret 2025 di Dusun Pengempus Sari, Desa Menggala, Kecamatan Pemenang Kabupaten Lombok Utara, Nusa Tenggara Barat. Peserta terdiri dari Ibu-ibu berjumlah 15 orang yang berusia 30-40 Tahun. Peserta dilatih untuk memilih

jenis pisang yang cocok yaitu pisang kepok, teknik pemotongan seragam, perendaman dalam larutan garam atau kapur sirih untuk hasil renyah, serta teknik penggorengan dengan suhu terkontrol menggunakan minyak bersih.

Dilakukan juga pelatihan pemanfaatan alat sederhana seperti pemotong manual dan peniris minyak (*spinner*) untuk meningkatkan efisiensi produksi dan kualitas akhir produk.

2. Inovasi dan Desain Kemasan

Pengenalan jenis-jenis kemasan *food grade* seperti plastik PP/PE dan *standing pouch* aluminium foil yang aman dan menarik.

Peserta dilatih untuk membuat label yang sesuai ketentuan BPOM, seperti mencantumkan nama produk, komposisi, berat bersih, tanggal kadaluarsa, dan nomor izin (jika tersedia).

Disediakan template label yang dapat dimodifikasi sesuai identitas usaha lokal.

3. Sosialisasi Sertifikasi Halal dan GMP

Disampaikan materi mengenai pentingnya sertifikasi halal dalam meningkatkan kepercayaan konsumen serta penjelasan proses pendaftaran ke LPPOM MUI melalui platform si halal.

Peserta dikenalkan pada prinsip-prinsip dasar GMP, seperti: Kebersihan tempat dan peralatan produksi, kebersihan dalam pengolah makanan, Proses produksi yang terstandar dan terdokumentasi, dan Pencatatan bahan baku dan hasil akhir produksi serta Simulasi pengisian dokumen awal untuk pengajuan halal dan evaluasi mandiri terhadap kesiapan GMP.

PELAKSANAAN DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan menunjukkan hasil yang signifikan dalam beberapa aspek berikut:

1. Pembuatan Pangan Olahan berbasis Pisang dan Inovasi Produk

Bahan yang digunakan yaitu bahan nabati yang berasal dari Lombok Utara yaitu pisang kepok, Minyak bermerk Kunci mas dan Gula rose brand.



Gambar 1 . Bahan pembuatan keripik pisang terdiri dari pisang kepok (bahan nabati), minyak dan gula (sudah mempunyai label Halal SH BPJPH)

Proses pembuatan keripik pisang dimulai dengan mencuci pisang kepok kemudian diiris memanjang dengan ketebalan tertentu setelah itu direndam di dalam air bersih yang ditambahkan air kapur. Setelah itu pisang digoreng dan diputar dengan menggunakan *spinner* hal ini untuk meniriskan minyak yang pada pisang.



Gambar 2. Proses persiapan bahan baku dan penggorengan



Gambar 3. Produk olahan pisang dengan nama Kisan (Keripik Pisang) dan pendampingan pengajuan sertifikasi halal serta sosialisasi *Good Manufacture Practice* (GMP)

2. Strategi Pemberdayaan Masyarakat untuk Meningkatkan Olahan Pisang

Hasil pengabdian ini menunjukkan peningkatan kemampuan dalam proses produksi keripik pisang yang konsisten dan berkualitas. Produk akhir lebih renyah, berwarna cerah, dan tidak berminyak berlebihan. Produk dikemas dalam standing *pouch* berlabel yang menarik, aman, dan sesuai standar pelabelan. Hal ini dipandang sebagai daya tarik bagi konsumen dan calon mitra usaha. Strategi untuk pemberdayaan masyarakat dalam olahan pisang ini yaitu dapat melalui strategi produksi, strategi pemasaran, dan strategi manajemen usaha. Dalam mengembangkan strategi produksi para peserta sudah mengetahui standardisasi kualitas bahan dan penerapan GMP (Munawar et al., 2023), untuk strategi pemasaran yaitu hasil olahan pisang dapat dikembangkan dan *branding* yang menarik sehingga dapat dipasarkan lebih luas. Sedangkan untuk strategi manajemen usaha para peserta sudah mendapatkan pendampingan untuk mengurus dokumen kehalalan produk dan legalitas usaha(Nuraeni et al., 2023)

Peserta menunjukkan antusiasme dalam memahami pentingnya keamanan pangan dan legalitas produk. Beberapa pelaku usaha menyatakan kesiapannya untuk memulai proses pendaftaran sertifikasi halal dengan pendampingan lanjutan(Hamidatun & Pujilestari, 2022;

Khanifa et al., 2022). Terdapat minat dari peserta untuk menjadikan usaha olahan pisang sebagai sumber pendapatan tambahan keluarga. Secara sosial, kegiatan ini memperkuat kerja sama kelompok dan semangat kewirausahaan lokal. Kegiatan ini mendukung pendekatan berbasis komunitas yang mengedepankan partisipasi aktif masyarakat dalam menciptakan inovasi pangan lokal yang bernilai ekonomi. Hal ini sejalan dengan temuan-temuan akademik sebelumnya yang menekankan pentingnya transformasi pangan lokal melalui pendekatan holistik: dari produksi, pengemasan, hingga legalitas produk.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian ini berhasil meningkatkan kapasitas masyarakat di Kecamatan Pemenang dalam mengolah pisang menjadi produk keripik bernilai tambah dengan kualitas yang lebih baik dan aman dikonsumsi. Pendekatan integratif melalui pelatihan teknis, inovasi kemasan, dan pengenalan prinsip halal serta GMP, mendorong masyarakat untuk lebih siap menghadapi tantangan industri pangan modern. Langkah selanjutnya adalah mendampingi masyarakat dalam proses formal pengajuan sertifikasi halal dan GMP serta memperluas akses pemasaran produk baik secara offline maupun digital. Saran dari kegiatan ini yaitu pada saat melakukan kegiatan sebaiknya menggunakan protokol kebersihan terutama pada saat mengolah olahan makanan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada LPPOM MUI NTB karena telah memfasilitasi kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadiyah, A. S., Sarno, R., Anggraini, R. N. E., Ariyani, N. F., Munif, A., & Hidayati, S. C. (2022). Pendampingan Pengurusan Ijin Edar dan Sertifikasi Halal Produk Usaha Mikro dan Kecil. *Sewagati*, 6(3). <https://doi.org/10.12962/j26139960.v6i3.248>
- Damiri, A., Jalaludin, J., Suryadi, A., & Siti Nurjanah, R. (2021). Pengembangan Produksi UKM Keripik Pisang Di Desa Wanakerta Kec. Bungursari Purwakarta. *ADINDAMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1). <https://doi.org/10.37726/adindamas.v1i1.168>
- Darajat, P. P., Choirina, P., Wahyudi, F., Cipta, B. S. I., Jannah, U. M., & Tasaufi, B. N. (2023). Pendampingan UMKM dalam Aspek Legalitas, Branding dan Pemasaran Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Pagak Kabupaten Malang. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 3(4). <https://doi.org/10.33379/icom.v3i4.3465>
- Hamidatun, H., & Pujilestari, S. (2022). Pendampingan Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal di UMKM Sayap Ayam Krispi Kota Bekasi. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(2). <https://doi.org/10.54082/jamsi.302>
- Khanifa, N. K., Mutmainah, K., Khoiri, A., Affandi, A., & Marwati. (2022). Pendampingan Sertifikasi Halal Kategori Self Declare Pada UMK Carica di Desa Purbo Batang Jawa Tengah. *JEPEMas : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2).
- Munawar, M. S. Al, Rohmah, M., Anton Rahmadi, Marwati, & Rachmawati, M. (2023). Penerapan sistem jaminan produk halal pada UMKM untuk meningkatkan daya saing produk. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 4(1). <https://doi.org/10.33474/jp2m.v4i1.19996>
- Nuraeni, A., Martini, R., Listiasari, F. R., Hastati, D. Y., & Kuntari, W. (2023). SUBSTITUSI TEPUNG PISANG NANGKA DALAM PEMBUATAN SNACK BAR UNTUK MENINGKATKAN KANDUNGAN GIZI DAN HARGA JUAL. *Jurnal Sains Terapan*. <https://doi.org/10.29244/jstsv.13.1.32-40>
- Putri, R. A. I., Rohayati, Y., & Aisha, A. N. (2015). EVALUASI PEMENUHAN KRITERIA CPPB-IRT DAN SERTIFIKASI HALAL PADA UKM PELANGI RASA. *Jurnal Rekayasa Sistem & Industri (JRSI)*, 2(03). <https://doi.org/10.25124/jrsi.v2i03.60>
- Suryani, E., Diswandi, D., Furkan, L. M., Smith, M. A. N. A., & Ali, M. (2021). Pengembangan Ekonomi Kreatif Berbasis Potensi Desa Desa Demi Terwujudnya Agrowisata Desa Saribaye Kecamatan Lingsar. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(3). <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v4i3.977>