

OPTIMALISASI PEMASARAN PRODUK LOKAL GUNA MENINGKATKAN  
KUALITAS UMKM DI DESA PERSIAPAN PUNIKAN KECAMATAN LINGSAR,  
KABUPATEN LOMBOK BARAT

*Optimization Of Marketing Of Local Products To Improve The Quality Of Msmes In  
Preparing Punikan Village, Lingsar District, Lombok Barat District*

Wahyudi Maulida S<sup>1</sup>, Denda Sa'adah<sup>2</sup>, Sumiyati<sup>3</sup>, Lamy Kausari<sup>4</sup>, Sagita  
Utari<sup>5</sup>

Program Studi PGPAUD, Universitas Mataram

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

---

Informasi artikel	
Korespondensi	: wahyudimaulida630@gmail.com
Tanggal Publikasi	: 20 Februari 2023
DOI	: <a href="https://doi.org/10.29303/wicara.v1i1.2387">https://doi.org/10.29303/wicara.v1i1.2387</a>

---

#### ABSTRAK

Batu Mekar ini merupakan sebuah desa yang berada di wilayah Kecamatan Lingsar, Kabupaten Lombok Barat. Desa Batu Mekar merupakan desa yang sangat potensial khususnya di bidang wisata, pertanian dan perkebunan. Desa Batu Mekar memiliki potensi besar pada sektor perkebunan, hasil kebun yang melimpah menjadi komoditi unggulan desa tersebut, namun semua seolah lumpuh dan menemui kesulitan untuk bangkit kembali akibat dampak dari gempa bumi dan pandemi covid 19. Hal ini dikarenakan kurangnya kesadaran masyarakat untuk memulihkan kondisi ekonominya dengan memanfaatkan hasil perkebunan yang melimpah untuk diolah menjadi bernilai ekonomis dan memiliki daya saing yang tinggi, membuat masyarakat terbiasa dengan menjual hasil perkebunannya secara langsung atau mentahnya kepada pengepul untuk dijual dan dikirim keluar daerah. Adapun dusun yang memiliki potensi besar di sektor perkebunan yaitu di dusun Punikan Utara dan Punikan Selatan berupa pisang. Namun pohon pisang tersebut belum dimanfaatkan secara komersial karena keterbatasan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh masyarakat dalam mengolah pisang menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Oleh karena itu, perlu dilakukan kegiatan pemberdayaan terkait permasalahan tersebut, untuk menghidupkan kembali kegiatan ekonomi yang sempat terhenti karena bencana covid 2019. Kegiatan pemberdayaan ini sebagai rangkaian dari kegiatan KKN Terpadu Unram Tema Produk Olahan periode Januari 2023. Sasaran program ialah ibu dan bapak di dua Dusun tersebut. Rangkaian kegiatan program pemberdayaan terdiri dari: workshop pemasaran, pelatihan tentang pengolahan produk keripik pisang gula aren, pengemasan, perizinan produk, pendampingan pengolahan produk, dan survei pasar. Hasil dari program ini adalah kelompok wanita di Batu Mekar dapat mengolah pisang menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi yaitu kripik pisang gula aren yang diharapkan dapat menjadi produk yang bisa berdaya saing di pasar sehingga dapat menambah pendapatan masyarakat.

**Kata Kunci :** Desa Batu Mekar, nilai ekonomi, pemberdayaan, produk olahan pisang

## ABSTRACT

Batu Mekar is a village located in the Lingsar District, West Lombok Regency. Batu Mekar Village is a village with great potential, especially in the tourism, agriculture and plantation sectors. Batu Mekar Village has great potential in the plantation sector. to be processed to become economically valuable and have high competitiveness, making people accustomed to selling their plantation products directly or raw to collectors to be sold and sent outside the area. The hamlets that have great potential in the plantation sector are in the North Punikan and South Punikan hamlets in the form of bananas. However, these banana trees have not been used commercially because of the limited knowledge and skills possessed by the community in processing bananas into products of high economic value. Therefore, it is necessary to carry out empowerment activities related to this problem, to revive economic activities which had stopped due to the 2019 covid disaster. This empowerment activity is a series of Unram Integrated Community Service activities on the theme of Processed Products for the January 2023 period. The program targets are mothers and fathers in two the hamlet. The series of empowerment program activities consists of: marketing workshops, training on processing palm sugar banana chips, packaging, product licensing, product processing assistance, and market surveys. The result of this program is that the women's group in Batu Mekar is able to process bananas into products with high economic value, namely palm sugar banana chips which are expected to become products that can be competitive in the market so that they can increase people's income.

Keywords: Batu Mekar Village, economic value, empowerment, processed banana products

## PENDAHULUAN

Batu Mekar merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Lingsar, Kabupaten Lombok Barat, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Desa ini memiliki jumlah penduduknya sebagian besar bersuku daerah Sasak, terletak di bagian barat Pulau Lombok. Desa Batu Mekar memiliki luas sebesar 841,97 Ha. Dengan perincian sebagai berikut : Luas tanah sawah sebesar 233,00 Ha, Luas tanah kering sebesar 48,18 Ha, Luas tanah Perkebunan sebesar 185,15 Ha, Luas fasilitas umum sebesar 9,19 Ha, dan Luas tanah hutan sebesar 366,45 Ha. (Sumber Data : Profil Desa 2022)

Potensi pertanian yang dimiliki Desa Batu Mekar adalah ubi jalar, cabai, dan tomat. Sedangkan hasil perkebunan adalah buah pisang, rambutan, duren dan manggis. Namun dengan melimpahnya hasil pertanian dan perkebunan di Desa ini, mayoritas masyarakat menjual langsung hasil lahan mereka, tidak memanfaatkannya seperti mengolahnya menjadi produk yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

Di dua Dusun yang termasuk Desa Mekar, yakni Dusun Punikan Utara dan Dusun Punikan Selatan terdapat banyak pohon pisang, hampir setiap kebun memiliki pohon pisang. Namun berdasarkan hasil pengamatan melalui survei dan wawancara, hasil dari tanaman pisang tersebut baik daun maupun buahnya belum dimanfaatkan dengan baik. Umumnya tanaman pisang hanya dijual dalam bentuk tandan pertandan berisi 9 sisir persisir dijual Rp. 10.000 yang biasanya hanya digunakan untuk konsumsi pribadi. Padahal jika diolah menjadi suatu produk dapat memberikan nilai tambah dan menaikkan harga jual yang nantinya akan berpengaruh pada peningkatan pendapatan masyarakat. Hal ini dikarenakan belum adanya pengetahuan dan pelatihan tentang pemanfaatan pisang sebagai produk olahan yang bernilai ekonomis.

Buah pisang (Banana fruit) merupakan buah yang banyak dikonsumsi

dalam bentuk segar. Pisang merupakan komoditas horti buah tropis yang sangat populer dan mempunyai potensi ekonomi cukup tinggi untuk dikelola secara intensif dan berorientasi agribisnis. Dari sisi produksi dan jumlah konsumsi buah favorit dunia, pisang merupakan tanaman pangan terpenting keempat dunia setelah gandum, padi, dan jagung (Budilaksono, 2020).

Pisang memiliki kandungan nutrisi dan manfaat yang cukup banyak. Manfaat dari pisang diantaranya sebagai fungsi penyediaan pangan (ketersediaan mineral, vitamin, serat dan senyawa lainnya); fungsi kesehatan (mengontrol tekanan darah, melancarkan pencernaan, meningkatkan kesehatan ginjal, meningkatkan stamina, dan lainnya); fungsi sosial budaya (pemanfaatannya dalam berbagai upacara religi dan adat); dan fungsi ekonomi (nilai ekonomi yang cukup tinggi, sumber pendapatan petani, potensi pasar dalam dan luar negeri). Indonesia termasuk salah satu negara produsen pisang terbanyak di dunia, dimana pada tahun 2020, produksi pisang nasional sebesar 8.182.756 ton atau meningkat sekitar 12,39% dibandingkan tahun sebelumnya (BPS dan Dirjen Hortikultura, 2020).

Menurut Cahyono (2016), kandungan nutrisi pisang secara umum untuk setiap 100 gram adalah kalori 99 kal, protein 1,20 g, karbohidrat 25,80 mg, serat 0,70 g, kalsium 8 mg, fosfor 28 mg, besi 0,50 mg, vitamin C 3 mg, vitamin B6 0,58 mg, B2 0,10 mg, folat 19,10 mg, kalium 396 mg, zinc 0,16 mg, dan magnesium 29 mg.

Pisang juga diartikan salah satu jenis buah-buahan yang mengandung antioksidan, mineral dan vitamin, yang sangat penting bagi tubuh, serta serat yang dibutuhkan tubuh setiap harinya. Buah pisang sebagaimana yang dijelaskan di atas juga menjadi pengganti makanan pokok dikarenakan mengandung karbohidrat kompleks dan simpleks sehingga buah pisang mampu digunakan sebagai sumber energy untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Buah pisang pada umumnya juga berperan dalam menurunkan kadar glukosa darah, dan kadar kolestrol. Efek hipoglikemik atau penurunan kadar glukosa darah dapat dilihat setelah mengkonsumsi satu atau dua buah pisang (250g) dalam sehari.

Pisang kapok memiliki kandungan serat seperti pati resisten dan inulin yang berpengaruh positif terhadap kadar glukosa darah. Inulin yang mampu meningkatkan SCFA (Short Chain Fatty Acid) didalam usus. SCFA juga berpengaruh terhadap metabolisme insulin didalam tubuh yang menyebabkan efek hipoglikemik dapat terjadi.

Pisang kepek juga merupakan jenis pisang yang termasuk dalam pisang plantain atau pisang olahan. Walaupun demikian pisang kepek juga bisa dikonsumsi secara langsung pada saat pisang sudah matang. Pisang kepek kuning juga memiliki rasa yang lebih manis dibandingkan dengan pisang kepek putih, pisang kepek kuning memiliki kandungan karotenoid, yang khususnya karoten. Kandungan karoten pada buah pisang kepek sekitar 2.4 mg/100g. Karoten adalah antioksidan yang memiliki peran sebagai hipoglikemik dan mampu menekan lipid peroksida yang ada dalam jaringan sehingga mampu mengurangi komplikasi diabetes mellitus.

Menurut Associate Director PT GGP beberapa kesulitan utama pisang lokal untuk bersaing di pasar global antara lain produktivitas rendah, kualitas produk tidak konsisten, produk tidak bisa dilacak catatan perlakuannya, tidak memiliki sertifikasi mutu untuk pasar internasional, dan belum memenuhi Global Good Agriculture Practice (GAP) for Banana Production (Wisnubroto, 2022).

Berdasarkan uraian di atas, pisang merupakan bahan hasil pertanian yang dapat diolah menjadi beragam jenis produk makanan yang memiliki manfaat kesehatan dan nilai jual tinggi. Jenis produk yang dapat diproduksi sebagai alternatif pengolahan buah pisang ialah kripik pisang yang dipadukan dengan gula aren dalam produk olahan yang pernah ada, yakni kripik pisang. Pengolahan produk ini tidak

membutuhkan peralatan yang canggih sehingga dapat dengan mudah diaplikasikan oleh masyarakat untuk dikembangkan menjadi jenis usaha baru.

Hasil penelitian Adina Farha Habibah 2022, menunjukkan Hasil dari kegiatan ini, pemilik usaha dapat memahami serta membuat produk pisang gula aren dengan mandiri. Produk pisang gula aren menjadi produk pengembangan milik usaha ibu rosi karena sebelumnya Ibu rosi telah menjual produk pisang goreng. Pelatihan ini diharapkan dapat terwujudnya tujuan pelaksana yaitu ingin memberdayakan ekonomi melalui inovasi produk

Kegiatan pemberdayaan ini diawali dengan sosialisasi manfaat ekonomi dan kesehatan tanaman buah pisang, dilanjutkan dengan pelatihan proses pengolahan beserta pengemasan dan sosialisasi alur perizinan/legalitas produk. Dilakukan juga pendampingan agar masyarakat mampu memproduksi secara mandiri, sehingga hasil pemberdayaan dapat dilaksanakan secara berkelanjutan

Melalui kegiatan pemberdayaan ini, hasil yang diharapkan adalah dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat dan memberikan gambaran inovasi produk dalam mengolah hasil tanaman pisang yang selama ini dianggap remeh oleh kalangan masyarakat menengah atas, serta untuk membangkitkan kembali kegiatan perekonomian yang sempat terhenti pasca gempa bumi Lombok.

## METODE KEGIATAN

### Waktu dan Tempat

Kegiatan pemberdayaan ini dilaksanakan mulai dari 9 Januari hingga 6 Februari 2023. Lokasi kegiatan sesuai dengan potensi bahan baku di lokasi mitra yakni di Desa Batu Mekar, Kecamatan Lingsar, Kabupaten Lombok Barat, khususnya di Dusun Punikan Utara dan Dusun punikan Selatan.

### Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam kegiatan ini adalah berupa alat pengolahan dan pengemasan. Alat pengolahan pisang gula aren menjadi kripik gula aren terdiri dari: nampan besar, pisau, wajan, kompor, timbangan, teflon. Sedangkan bahan yang digunakan adalah pisang, gula aren, minyak goreng, garam secukupnya dan gula pasir secukupnya dan air. Pengemasan menggunakan alat hand sealer dan berbagai jenis plastik kemasan.

### Bentuk Kegiatan

Bentuk kegiatan secara keseluruhan meliputi: 1) Workshop Digital Marketing 2) Pendampingan pembuatan logo dan pengemasan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pelaksanaan Kegiatan

1) Workshop Optimalisasi pemasaran produk local guna meningkatkan kualitas UMKM

Sebagai langkah awal kegiatan ini, tim KKN mengadakan workshop mengenai optimalisasi pemasaran produk local guna meningkatkan kualitas UMKM yang bertujuan untuk memberikan pandangan dan pemahaman kepada masyarakat yang selama ini kurang memanfaatkan teknologi dan cara dalam memasarkan produk local untuk memperluas jangkauan pemasaran. Sasaran program ini ialah remaja dan ibu bapak di dua Dusun tersebut. Selain itu Kegiatan workshop dirangkaikan dengan pendampingan pemanfaatan teknologi guna memasarkan produk UMKM. . Rangkaian

ini dilaksanakan untuk memperkenalkan cara pemanfaatan teknologi untuk memasarkan produk. Dalam workshop pematei menyampaikan materi tentang perizinan, alur pembentukan kelompok usaha, hingga persyaratan administrasi dan prosedur hingga alur proses memperoleh izin dari dinas terkait/legalitas produk UMKM.



Gambar 1. Workshop Optimalisasi pemasaran produk local guna meningkatkan kualitas UMKM

### 2) Pendampingan Pembuatan Logo UMKM

Rangkaian pendampingan meliputi: penyampaian materi tentang manfaat dan pentingnya logo dalam menjangkau dunia pemasaran, memperkenalkan aplikasi pembuat logo produk, mempraktekkan langsung cara mendesain logo yang menarik.



Gambar 2. Pendampingan Pembuatan Logo Produk UMKM

### 3) Pendampingan Pengemasan

Kegiatan Pendampingan pengemasan merupakan program lanjutan dari pelatihan pembuatan logo produk UMKM. Melalui pendampingan ini, diharapkan UMKM sasaran dapat mempraktekkan hasil pelatihan yang telah diajarkan dan mempersiapkan kemandirian UMKM di dua Dusun tersebut saat program KKN selesai.

#### Prosedur Kerja Pengolahan keripik pisang

##### 1) Persiapkan Alat dan Bahan

Alat yang disiapkan yakni wajan, pengiris pisang, pisau, baskom penyaring dan kompor. Sedangkan bahan yang disiapkan adalah minyak goreng, pisang dan gula aren.

##### 2) Pengupasan Pisang

Pisang di kupas sampai bersih, kemudian pisang yang sudah di kupas di cuci bersih

lalu di iris memanjang dan ketebalan sesuai dengan keinginan.

3) Lalu pisang di iris kemudian pisang di rendam menggunakan air garam atau air gula yang sudah dilarutkan, setelah di rendam tunggu hingga 5-10 menit.

4) Sebelum menunggu pisang yang di rendam panaskan wajan yang berisi minyak.

5) Kemudian setelah minyak panas masukan satu per satu pisang yang sudah di iris kedalam minyak panas.

6) Selanjutnya goreng hingga warna keemasan dan setelah warna keemasan lalu di angkat dari wajan menggunakan saringan.

7) Setelah semua di goreng, pisang di tiriskan sampai suhu ruang.

#### Prosedur Kerja Pengolahan keripik gula aren

1) Persiapan Alat dan Bahan Alat yang disiapkan berupa: timbangan, wadah baskom, nampan besar, wajan, spatula, sarung tangan.

yang disiapkan antara lain: gula pasir, minyak goreng, air secukupnya, dan gula merah.

1). Siapkan wajan

2) masukkan gula pasir. Gula aren, minyak, air.

3) Bahan ditakar menggunakan timbangan sesuai kebutuhan.

4) Kemudian bahan yang telah dicampurkan di panaskan di api sedang sambil diaduk agar menjadi karamel yang lezat dan sempurna.

5) siapkan keripik pisang di wadah besar kemudian hasil karamel yang telah dibuat tadi dicampurkan dengan keripik pisang hingga merata agar terciptanya produk keripik pisang gula aren yang sempurna.

#### Launching Produk

Kegiatan ini dilaksanakan di posko KKN Terpadu Universitas Mataram pada tanggal 1 Februari 2022. Launching produk ini sebagai kegiatan penutup kegiatan KKN. Dalam kesempatan ini tim KKN menyampaikan hasil atau output kinerja selama mengabdikan di masyarakat sekaligus memperkenalkan produk hasil binaan kepada pejabat Daerah (kantor PUPR dan beberapa kantor yang berada di kota Mataram), tokoh-tokoh agama dan segenap masyarakat yang hadir dalam kegiatan ini. Hasil binaan tersebut berupa produk keripik pisang gula aren yang diberi brand "Figure". Launching produk dilakukan secara resmi oleh anggota KKN Terpadu Universitas Mataram dan staff Desa Persiapan Punikan.

#### Faktor Pendukung dan Penghambat Kegiatan Pemberdayaan

Dalam jurnal Rini Nofrida, dkk 2019 disebutkan kegiatan pengabdian dalam pelaksanaannya dipengaruhi oleh faktor pendukung kegiatan dan faktor penghambat kegiatan.

Keberhasilan pelaksanaan kegiatan pemberdayaan ini didukung oleh beberapa faktor antara lain:

1) Antusiasme peserta dalam mengikuti rangkaian kegiatan pelatihan dan semangat untuk mengaplikasikan ilmu dan ketrampilan yang diberikan, serta menjalankan usaha untuk meningkatkan perekonomian mereka.

2) Di Desa Persiapan Punikan di Dusun praba dan kali ranget terdapat banyak tanaman pohon pisang hampir di semua pekarangan rumah warga, namun hanya dijadikan sebagai tanaman dan dimanfaatkan sebagai Buah pajangan saja. Hal inilah yang mendorong kami untuk mengembangkan program ini supaya tanaman pohon pisang tersebut mempunyai nilai ekonomis yang dapat bermanfaat bagi masyarakat..

#### Faktor Penghambat

Sebaliknya terdapat juga beberapa faktor penghambat dalam melaksanakan kegiatan ini antara lain sebagai berikut:

- 1) Fasilitas yang belum lengkap. Ketersediaan fasilitas produksi yang belum lengkap, karena ini merupakan usaha baru bagi masyarakat. Tim KKN telah memberikan bantuan alat produksi untuk mengawali proses produksi. Ke depannya diperlukan bantuan berupa alat produksi yang lebih lengkap dan kapasitas yang lebih besar untuk menunjang optimalisasi produksi dan kualitas produk.
- 2) Manajemen Usaha.  
Ibu – ibu kelompok binaan belum mengerti tentang manajemen usaha seperti struktur organisasi, pengelolaan keuangan serta perhitungan harga pokok produksi maupun margin dan laba. Untuk itu sangat diperlukan pelatihan dan pendampingan lebih lanjut mengenai hal tersebut.
- 3) Akses pasar.  
Produk yang dihasilkan merupakan produk baru dan belum dikenal oleh masyarakat sehingga produk ini belum memiliki akses pasar yang luas.  
Faktor – faktor yang menghambat ini perlu dipikirkan pemecahannya, supaya kelompok binaan yang sudah terbentuk tersebut dapat melakukan produksi dan menjalankan bisnisnya secara berkelanjutan.

#### KESIMPULAN DAN SARAN

Simpulan utama dari program pemberdayaan masyarakat ini adalah UMKM Desa Persiapan Punikan sangat antusias dalam mengikuti kegiatan. Setelah mengetahui dapat dijadikan suatu produk pangan yang memiliki nilai ekonomis tinggi seperti keripik pisang gula aren, banyak diantara Ibu-Ibu yang sudah mengikuti kegiatan berkeinginan untuk menjalankan usaha tersebut. Mereka berharap ke depannya ada pembimbingan lanjutan untuk pembentukan kelompok, manajemen usaha, maupun suntikan dana dan alat pendukung dari pihak Desa, Pemda, maupun Lembaga terkait.

Saran untuk pihak Desa dan Lembaga terkait agar tetap memberikan dukungan terhadap potensi usaha di Desa seperti ini, agar semangat masyarakat untuk berinovasi tetap ada dan dapat tercipta peningkatan pendapatan masyarakat dan penyerapan tenaga kerja.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak Desa dan pelaku UMKM yang telah membantu dan memfasilitasi dalam pelaksanaan kegiatan pemberdayaan ini. Terima kasih juga kepada Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan bimbingan dan arahan sehingga program ini terlaksana dengan baik.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Wahyuni Tri Paramitasari, Ahmad Syauqy. 2015. Pengaruh pemberian pisang kapok (*Musa paradisiaca* forma typical) Terhadap kadar glukosa darah puasa pada tikus Sprague dawley pra sindrom metabolic. (4), 548
- Rianti C, Syauqy A. Pengaruh Pemberian Pisang (*Musa paradisiaca*) terhadap Kelelahan Otot Aerob pada Atlet Sepak Takraw. 2014:1–25.
- Kumairoh S, Syauqy A. Pengaruh Pemberian Pisang (*Musa paradisiaca*) terhadap Kelelahan Otot Anaerob Pada Atlet Sepak Takraw. 2014:1–17.
- Cressey R, Kumsaiyai W, Mangklabruks A. Daily consumption of banana marginally improves blood glucose and lipid profile in hypercholesterolemic subjects and increases serum adiponectin in type 2 diabetic patients. *Indian J. Exp. Biol.* 2014;52(December):1173–1181.
- Slavin J. Fiber and Prebiotics: Mechanisms and Health Benefits. *Nutrients.* 2013;5:1417–1435.
- Desnilasari D, Lestari N. Formulasi minuman sinbiotik dengan penambahan puree pisang ambon (*Musa paradisiaca* var *sapientum*) dan inulin menggunakan inokulum *Lactobacillus casei*. *Agritech.* 2014;34(3):257–265.
- Musita N. Kajian kandungan dan karakteristik anti resisten dari berbagai varietas pisang. *J. Teknol. Ind. dan Has. Pertan.* 2009;14(1):68–79.
- Lattimer JM, Haub MD. Effects of Dietary Fiber and Its Components on Metabolic Health. *Nutrients.* 2010;2:1266–1289.
- Roberfroid M. *Inulin-Type Fructans : Fungsional Food Ingredients.* CRC Press. 2005.
- Wahyuningtyas N. Laporan Praktek Produksi Pembuatan Kerupuk dengan Substitusi Pisang Kepok Kuning (*Musa Balbisiana*). Surakarta; 2011:6–7.
- Agribest, 1(1), 122–133. <https://doi.org/10.32528/agribest.v1i1.1254>. BPS dan Dirjen Hortikultura, 2020. Produksi Pisang menurut Provinsi Tahun 2015-2019.
- Budilaksono, M. 2020. Sepuluh Negara Pengekspor Pisang Terbesar di Dunia. <https://hortikultura.sariagri.id/56082/sepuluh-negara-pengekspor-pisang-terbesar-di-dunia>
- Habibah, A. F. (2022). Pemberdayaan Ekonomi Melalui Pendampingan UMKM Pisang Gula Aren (PISGREN). *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 8-15.

Wisnubroto, K. 2022. Memoles Pisang Jadi Andalan Ekspor Nasional. <https://indonesia.go.id/kategori/komoditas/3194/memoles-pisang-jadi-andalan-ekspornasional>. Diunduh 03 maret 2022.