



Pemanfaatan Gedebog Pisang Menjadi Keripik Inovatif di Dusun Kebonagung, Desa Sukolelo, Kecamatan Prigen

**Fiki Izzatul Afkarina^{1*}, Muslehatul Fa'izeh², Nur Faizah Muzilatul Kamelia³,
Nurul Wasilatur Rof'i'ah⁴, Suchaina⁵**

¹⁻⁵Program Studi Pendidikan Ekonomi, Universitas PGRI Wiranegara, Indonesia

**E-mail: fikiiza61@gmail.com^{1*}, nurulwasilaturrofiah@gmail.com⁴*

Alamat: Jl. Ki Hajar Dewantara No.27-29, Tembokrejo, Kec. Purworejo, Kota Pasuruan, Jawa Timur 67118

**Korespondensi Penulis*

Abstract. Banana pseudostems are an abundant agricultural by-product that has been largely underutilized. In fact, banana pseudostems contain various nutrients such as vitamins A, B, and C, dietary fiber, and tannins, which offer potential health benefits. This study aims to explore the process of transforming banana pseudostems into an innovative food product in the form of chips, while also examining their potential benefits for health, economy, and the environment. The research was conducted through a one-month community assistance program in Kebonagung Hamlet, consisting of several stages: initial observation to identify potentials and challenges, socialization activities to raise awareness of banana pseudostem utilization, training in processing techniques for making banana pseudostem chips, and product packaging. The results of the observation indicated that the community initially had no knowledge of banana pseudostems as an alternative food source. However, through socialization and training, residents gained awareness of the added value of this agricultural waste and were able to apply simple and hygienic processing methods. The resulting banana pseudostem chips demonstrated a unique flavor, crunchy texture, and good nutritional value, making them a promising healthy snack. From an economic perspective, this innovation can open up new entrepreneurial opportunities, improve household income, and expand the diversification of local food products. Environmentally, utilizing banana pseudostems for value-added products helps reduce organic waste that would otherwise go unused. Thus, the innovation of processing banana pseudostems into chips contributes not only to improving community health and welfare but also supports sustainable development through productive use of agricultural waste.

Keywords: Banana pseudostem, Creative food products, Innovative chips, Kebonagung Hamlet, Utilization of banana waste

Abstrak. Kedebog pisang merupakan limbah pertanian yang jumlahnya melimpah, tetapi pemanfaatannya masih sangat terbatas. Padahal, kedebog pisang diketahui mengandung berbagai nutrisi seperti vitamin A, B, dan C, serat, serta tanin yang berpotensi memberikan manfaat bagi kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji proses pengolahan kedebog pisang menjadi produk pangan inovatif berupa keripik, sekaligus menelaah dampak positifnya terhadap aspek kesehatan, ekonomi, dan lingkungan. Metode penelitian dilakukan melalui kegiatan pendampingan masyarakat selama satu bulan di Dusun Kebonagung, yang meliputi beberapa tahapan, yaitu observasi potensi dan permasalahan, sosialisasi mengenai manfaat kedebog pisang, pelatihan pembuatan keripik, hingga tahap pengemasan produk. Hasil observasi menunjukkan bahwa masyarakat pada awalnya belum mengetahui potensi kedebog pisang sebagai bahan pangan alternatif. Melalui kegiatan sosialisasi dan pelatihan, masyarakat mulai memahami nilai tambah dari limbah pertanian ini serta mampu mempraktikkan teknik pengolahan yang sederhana dan higienis. Produk keripik kedebog pisang yang dihasilkan memiliki cita rasa yang unik, tekstur renyah, serta nilai gizi yang baik sehingga berpotensi menjadi camilan sehat. Dari sisi ekonomi, pengembangan produk ini dapat membuka peluang usaha baru bagi masyarakat setempat, meningkatkan pendapatan rumah tangga, serta memperluas diversifikasi produk olahan pangan lokal. Sementara itu, dari aspek lingkungan, pemanfaatan kedebog pisang menjadi produk bernilai jual membantu mengurangi limbah organik yang sebelumnya tidak termanfaatkan. Dengan demikian, inovasi pengolahan kedebog pisang menjadi keripik tidak hanya berkontribusi terhadap peningkatan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat, tetapi juga mendukung prinsip pembangunan berkelanjutan melalui pemanfaatan limbah pertanian secara produktif.

Kata kunci: dusun kebonagung, gedebog pisang, kripik inovatif, pemanfaatan limbah pisang, produk pangan kreatif

1. LATAR BELAKANG

Indonesia sebagai negara agraris memiliki potensi besar dalam sektor pertanian, salah satunya perkebunan pisang yang tersebar luas di berbagai daerah. Namun, pemanfaatan tanaman pisang selama ini masih terbatas pada buah dan daun, sedangkan batang dan bonggolnya sering dianggap limbah yang menimbulkan masalah lingkungan (Ginting et al., 2023). Padahal, berbagai penelitian menunjukkan bahwa batang pisang memiliki potensi ekonomi dan ekologis yang signifikan. Misalnya, batang pisang dapat diolah menjadi pupuk organik cair yang ramah lingkungan (Mahsus et al., 2024) maupun media tanam yang mampu mendukung pertumbuhan sayuran seperti kangkung (Beta, 2023). Selain itu, serat batang pisang juga berpotensi dijadikan bahan baku produk ramah lingkungan seperti hardboard (Kusmartono et al., 2021). Dari sisi kewirausahaan, masyarakat di beberapa daerah telah berhasil mengolah batang pisang menjadi keripik dengan berbagai varian rasa yang bernilai jual tinggi, sehingga mampu mengurangi limbah sekaligus membuka peluang usaha baru (Undikma, 2025; Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia Sejahtera, 2024). Upaya ini sejalan dengan program pemberdayaan masyarakat desa yang mendorong pengelolaan limbah pertanian menjadi produk bernilai tambah (Universitas Pahlawan, 2023). Dengan demikian, pemanfaatan batang pisang bukan hanya solusi pengurangan limbah, tetapi juga peluang pengembangan ekonomi lokal dan penerapan pertanian berkelanjutan di pedesaan.

Padahal, batang pisang mengandung banyak nutrisi serotonin, vitamin A, B, C, dan tanin yang baik untuk kesehatan seperti: menurunkan kolesterol, menstabilkan gula darah, dan membantu pencernaan. menurut (Sagajoka et al., 2021) bahwa batang pisang dapat diubah menjadi produk yang bernilai jual, seperti keripik yang dapat meningkatkan ekonomi dan keterampilan masyarakat setempat.

Sumber daya lokal seperti batang pisang dapat menjadi peluang kewirausahaan yang mendorong ekonomi pedesaan. Sayangnya pengetahuan akan kemampuan modal dan akses teknologi masih menjadi kendala.

Oleh karena itu, penelitian ini sangat penting untuk membangun model pemberdayaan masyarakat yang tidak hanya akan mengurangi limbah batang pisang tetapi juga memiliki dampak ekonomi berkelanjutan. Penelitian ini akan menganalisis bagaimana batang pisang di proses menjadi keripik di dusun kebonagung.

2. KAJIAN TEORITIS

Limbah pertanian adalah akibat dari proses budidaya tanaman yang tidak dioptimalkan. Pemanfaatan limbah pertanian dapat menghasilkan peningkatan nilai ekonomi serta mengurangi pencemaran lingkungan. Saragih (2021) mengatakan bahwa pengolahan limbah pertanian menjadi barang berharga yang mendukung konsep ekonomi sirkular dan keberlanjutan.

Limbah pertanian, seperti batang pisang atau gedebog, sangat banyak di daerah dusun kebonagung, tetapi masyarakat jarang memanfaatkannya secara produktif, seperti mengubah menjadi produk pangan. Misalnya kripik yang dapat menjadi salah satu cara untuk mengurangi limbah sekaligus mendorong ekonomi masyarakat.

Pada penelitian terdahulu juga menunjukkan potensi kedebog pisang untuk diolah menjadi makanan ringan yang sehat seperti vitamin, tannin, dan flavonoid yang membantu menjaga kesehatan pencernaan, menurunkan kolesterol, dan membantu program diet. (Hidayah & Lestari, 2021).

Selain itu, pembuatan kripik kedebog pisang berhubungan dengan teori pemberdayaan masyarakat dan inovasi produk. Teori ini mengatakan bahwa pengolahan akan hasil pertanian lokal bisa meningkatkan keterampilan, menciptakan lapangan kerja, dan meningkatkan kemandirian ekonomi desa (Sari & Putra, 2022).

3. METODE PENELITIAN

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Mahasiswa UNIWARA Pasuruan dilaksanakan di Dusun kebonagung, Desa Sukolelo, Kec Prigen , kab Pasuruan. Penelitian ini menggunakan beberapa metode pendamping selama satu bulan mulai dari tahapan Obeservasi,sosialisasi, pembuatan keripik gedebog pisang hingga pengemasan. Proses pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui observasi ke kebun pisang warga, sosialisasi melalui kolaborasi dengan ibu rumah tangga, praktik pembuatan dan pengemasan.



Gambar 1. Observasi.



Gambar 2. Proses pembuatan kripik Gedebog.



Gambar 3. Testimoni salah satu warga.



Gambar 4. Penyuluhan Kripik Gedebog Pisang.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Sosialisasi Pemanfaatan Gedebog Pisang

a) Kondisi Awal Masyarakat

Hasill observasi menunjukkan bahwa masyarakat Dusun Kebonagung pada awalnya belum mengetahui bahwa kedebog pisang dapat dimanfaatkan menjadi produk pangan. Selama ini, kedebog hanya dianggap sebagai limbah yang dibuang atau dibiarkan membusuk. Kurangnya pengetahuan tersebut menjadi sadar dilakukannya penelitian sekaligus pelatihan untuk memberikan wawasan baru kepada masyarakat.

b) Kegiatan Sosialisasi

Peneliti melakukan penyuluhan dan pelatihan sederhana terkait proses pembuatan kripik dari kedebog pisang. Kegiatan ini mendapat respon positif dari warga, khususnya ibu rumah tangga, yang merasakan tertarik karena proses pengolahannya mudah dilakukan dengan peralatan dapur sehari-hari



Gambar 5. Penyuluhan Pemanfaatan limbah pisang.

2. Proses Pembuatan Kripik Gedebog Pisang

a) Tahapan Produksi

Proses pembuatan dilakukan melalui beberapa langkah :

1. Pemilihan gedebog segar agar menghasilkan tekstur renyah, ada 3 jenis kedebog yang bisa di gunakan yaitu kepok, klutuk, dan Cavendish.
2. Pencucian dan perajangan tipis
3. Perendaman menggunakan air, kapur sirih, dan garam guna untuk menghilangkan getah ± satu malam, setelah itu cuci bersih.
4. Dimarinasi menggunakan air, lada, baking powder, dan garam ±30 menit
5. Lalu dilumuri dengan tepung kering yang terdiri dari tepung terigu, tepung kanji, tepung beras, tepung crispy, tepung maizena, garam, dan penyedap rasa
6. Penggorengan pada suhu minyak panas hingga berwarna kuning kecokelatan
7. Lalu di spiner untuk mengurangi kadar minyak
8. Pengemasan menggunakan plastic kedap udara

b) Hasil Produk

Produk kripik yang dihasilkan memiliki tekstur renyah, dan rasa gurih. Masyarakat yang mencoba produk menyatakan bahwa kripik ini memiliki cita rasa unik serta berpotensi dipasarkan sebagai camilan inovatif.

3. Dampak Ekonomi Dan Sosial

a) Peningkatan Pengetahuan

Setelah kegiatan, masyarakat memahami bahwa limbah gedebog pisang bisa menjadi bahan baku usaha. Pengetahuan ini membuka wawasan baru bahwa limbah pertanian tidak selalu identik dengan barang yang tidak bermanfaat.

b) Pemberdayaan Perempuan

Kegiatan ini memberi peluang usaha terutama bagi ibu rumah tangga. Respon peserta menunjukkan antusiasme tinggi untuk mengembangkan produk ini sebagai usaha sampingan berbasis rumah tangga.

4. Diskusis dengan penelitian sebelumnya

a) Kesesuaian dengan studi terdahulu

Temuan ini sejalan dengan penelitian sagajoka et al.(2021) yang menyebutkan bahwa batang pisang berpotensi diolah menjadi produk bernilai jual. Selain itu, hasil ini mendukung teori pemberdayaan masyarakat (Sari & Putra, 2022) yang menekankan pentingnya pemanfaatan sumber daya local sebagai inovasi ekonomi pedesaan.

b) Keterbatasan penelitian

Kendala yang ditemukan adalah keterbatasan teknologi pengemasan, sehingga daya simpan kripik hanya sekitar 7 hari jika tidak menggunakan teknik vakum. Hal ini menunjukkan perlunya penelitian lanjutan untuk pengembangan metode pengawetan dan disversifikasi rasa agar produk lebih kompetitif di pasar

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa gedebog pisang yang sebelumnya dianggap sebagai limbah ternyata memiliki nilai yang besar bila diolah menjadi keripik gedebog inovatif yang bernilai jual tinggi. Melalui kegiatan observasi, pelatihan, dan pendampingan di dusun kebonagung, masyarakat berhasil mendapatkan pengetahuan baru tentang cara mengolah gedebog pisang menjadi keripik yang memiliki cita rasa yang unik dan berpotensi menjadi peluang usaha rumahan yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat.

DAFTAR REFERENSI

- Artikel: Pengaruh jenis bahan batang pisang dan bentuk media tanam terhadap karakteristik media tanam dan pertumbuhan tanaman kangkung. (2023). *Beta: Jurnal Pendidikan Biologi dan Matematika*.
- Cindarbumi, F., & Mufid, M. (2021). Pemberdayaan masyarakat melalui "Pelatihan pembuatan keripik dari pelepasan pisang (Krisbog)" Bojonegoro. *Al-Umron: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 36–42. <https://doi.org/10.36840/alumron.v2i1.474>
- Ginting, M. S., Nurliana, & Dibisono, M. Y. (2023). Pemanfaatan batang pisang (Musa sp) sebagai bahan pupuk organik cair (POC). *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(1), 20–27. <https://doi.org/10.30605/atjpm.v5i1.3187>
- Hasbiyadi, H., Mappamiring, M., & ... (2023). Pengelolaan batang pisang menjadi keripik sebagai kreativitas dalam meningkatkan pendapatan warga Desa Sanrobone. *Community Development Journal*, 4(6), 11445–11452. <http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/view/22449>
- Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia Sejahtera. (2024). Pemanfaatan batang pisang menjadi bahan olahan keripik sebagai langkah kreatif kurangi limbah dan buka peluang usaha baru di Desa Depok, Kecamatan Bendungan, Kabupaten Trenggalek.
- Kusmartono, B., Yuniwati, M., & Adzkiyaa, Z. (2021). Pemanfaatan serat pohon pisang kepopok (Musa paradisiaca L.) sebagai bahan baku pembuatan hardboard. *Jurnal Teknologi*, 14(1), 91–98. <https://doi.org/10.34151/jurtek.v14i1.2074>
- Mahsus, R. F. A., Sulistiyono, N. B. E., & Syaban, R. A. (2024). Pengaruh pupuk kandang ayam dan MOL bonggol pisang terhadap produksi dan mutu benih kacang hijau (*Vigna radiata* L.). *Agropross: National Conference Proceedings of Agriculture*, 2024, 538–545. <https://doi.org/10.25047/agropross.2024.771>
- Pramana Putra, & Eka Purnama Sari. (2023). Pengaruh ROA, CR, dan DER terhadap PBV pada sektor manufaktur sub sektor makanan dan minuman yang terdaftar di Bursa Efek Indonesia periode 2018–2020. *Manajemen Kreatif Jurnal*, 1(4), 189–202. <https://doi.org/10.55606/makreju.v1i4.2167>
- Rosariatuti, R., Sumani, & Herawati, A. (2018). Pemanfaatan batang pisang untuk aneka produk. *Journal of Community Empowering a Services*, 2(1), 21–29. <https://doi.org/10.20961/prima.v2i1.36114>
- Rosdiyani, T., Oktaviani, O., Ridlo, M. A., Syahirudin, M., Kamal, A. S., & Setiyabudi, T. (2023). Pemanfaatan pelepasan pisang sebagai olahan makanan upaya peningkatan kesejahteraan di Kampung Ciguha Kecamatan Carenang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(1), 224–232. <https://doi.org/10.30653/jppm.v8i1.247>
- 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*, 1(4), 136–143. <https://doi.org/10.37478/abdiqa.v1i4.1257>
- Sianturi, R. J., Romadhona, S. N., Aprilia, A., Racsyah, R. R., Sitorus, I., Nizar, D. Z. L., Nova, R. D., & Widyastuti, R. D. (2024). Optimalisasi potensi lokal melalui pemanfaatan limbah pelepasan pisang menjadi keripik di Desa Suka Agung, Mesuji. *Jurnal Pengabdian Fakultas Pertanian Universitas Lampung*, 3(1), 178. <https://doi.org/10.23960/jpfp.v3i1.8591>
- Sumbawati, N. K., Tara, U., Karmeli, E., & Rachman, R. (2023). Pemanfaatan batang pisang menjadi bahan olahan keripik sebagai produk usaha untuk meningkatkan perekonomian

UMKM dan mengurangi limbah batang pisang di Desa Ledang Kecamatan Lenangguar. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 328–335. https://jurnalfkip.samawa-university.ac.id/karya_jpm/index

Undikma. (2025). Optimalisasi batang pisang menjadi produk olahan keripik sebagai upaya pengurangan limbah di Desa Prapaglor, Pituruh, Purworejo. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA: Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan Kepada Masyarakat*, 6(1), 209–218. <https://doi.org/10.33394/jpu.v6i1.13891>

Universitas Pahlawan. (2023). Pemanfaatan bonggol pisang sebagai bahan pupuk organik. *Community Development Journal (CDJ)*, Universitas Pahlawan.