

Inovasi Pisang Menjadi Cimol yang Disukai Konsumen

Banana Innovation Becomes Cimol that Consumers Love

Suprianto^{1*}, Bilqis Azzahra Kentju¹, Rika Harianti A¹, Aldarisma, Andi Rizkiya Hasbi¹, Sapar¹

¹Prodi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palopo

Masamba, Indonesia

*Penulis Korespondensi, Suprianto Jurusan Ekonomi Pembangunan FEB universitas Muhammadiyah Palopo.
Email: supriantoputraaj25@gmail.com

ABSTRAK

Pemanfaatan Pisang menjadi produk makanan kreatif yang bernilai jual. Tujuan program kreativitas mahasiswa-kewirausahaan (PKM-K) adalah membangkitkan motivasi mahasiswa untuk berwirausaha dalam mengelola Pisang menjadi produk makanan yang bernilai jual. Pisang sangat berguna untuk kesehatan, baik untuk kesehatan otak, menyediakan energi, memperlancar aliran pencernaan, mengendalikan kadar gula darah, membuat sistem kekebalan tubuh meningkat dan mencegah datangnya stres. Produk Cimol Pisang ini juga dapat menambah nilai kreatifitas untuk seorang wirausaha, dapat membuat konsumen menjadi tertarik untuk membeli produk Cimol Pisang. Metode pelaksanaan program ini adalah input, proses (produksi), output, dan evaluasi. Hasil program ini adalah input, melakukan survei pasar untuk mengetahui kondisi pasar. Selanjutnya adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan dijalankan. Tahap terakhir adalah pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi. Proses (produksi), proses pembuatan cimol pisang mulai dari persiapan bahan dan alat sampai cimol pisang siap dipasarkan. Output, yaitu hasil kreatifitas cimol pisang yang siap dikonsumsi dan dipasarkan kepada konsumen. Yang terakhir adalah evaluasi, yaitu tahapan ini dilaksanakan pada saat produksi produk cimol pisang telah selesai dilakukan. Pada tahap ini akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak merasa puas mengonsumsi produk kami. Kesimpulan program PKM-K pemanfaatan pisang menjadi produk makanan cimol pisang yang bernilai jual dapat memeberikan keterampilan kepada mahasiswa untuk tetap inovatif dan kreatif dalam mengolah pisang, memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk praktik wirausaha dengan pemahaman konsep wirausaha yang komprehensif, dan membangun semangat mahasiswa untuk tetap berbisnis.

Kata kunci: Pisang; Wirausaha; Makanan; Cimol.

ABSTRACT

Utilization of Bananas into a creative food product that has selling value. The aim of the student-entrepreneurship creativity program (PKM-K) is to generate student motivation to become an entrepreneur in processing bananas into a valuable food product. Bananas are very useful for health, good for brain health, provide energy, improve digestion, control blood sugar levels, increase the immune system and prevent stress. This Cimol Pisang product can also add value to creativity for an entrepreneur, can make consumers interested in buying Cimol Pisang products. The methods of implementing this program are input, process (production), output, and evaluation. The results of this program are input, conducting market surveys to determine market conditions. Next is a feasibility study of the business to be run. The last stage is the selection of materials and the provision of places as well as facilities and infrastructure to support the production process. Process (production), the process of making banana cimol starts from the preparation of materials and tools until the banana cimol is ready to be marketed. Output, which is the result of banana cimol creativity that is ready to be consumed and marketed to consumers. The last is evaluation, namely this stage is carried out when the production of cimol

banana products has been completed. At this stage, we will review what deficiencies make consumers dissatisfied with consuming our products. The conclusion of the PKM-K program is that the utilization of bananas into banana cimol food products that have a sale value can provide skills to students to remain innovative and creative in processing bananas, provide opportunities for students to practice entrepreneurship with a comprehensive understanding of entrepreneurial concepts, and build student enthusiasm to keep doing business.

Keywords: *Banana; Entrepreneurship; Food; Cimol.*

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Pisang berasal dari kawasan Asia Tenggara (termasuk Indonesia). Tanaman pisang sangat berpotensi dapat dikembangkan, mengingat tidak hanya di ambil buahnya saja. Buah pisang adalah salah satu jenis komoditi hortikultura dalam kelompok buah-buahan yang memiliki nilai sosial dan ekonomi cukup tinggi bagi masyarakat Indonesia, selain itu pisang merupakan buah yang mengandung gizi tinggi, mudah didapat dan harganya terjangkau. komoditas pisang juga mempunyai peluang besar untuk dimanfaatkan dalam aneka industry (Salsabila izah & Fadly, 2021)

Pemanfaatan pisang selain dikonsumsi langsung setelah pisang masak, juga dapat diolah menjadi aneka pangan, seperti dodol pisang, keripik pisang, dan lain-lain. Manfaat buah pisang sangat besar bagi tubuh sehingga membuat pisang memiliki peluang usaha yang besar jika bisa diolah menjadi produk yang berbagai macam inovasi. Salah satunya yaitu cimol pisang. Cimol Pisang yaitu pengolahan buah pisang dengan mengembangkan makanan tradisional dari pisang goreng yang sudah populer di masyarakat. (Muhammad Ilham Alhabsyie *et al.*, 2020).

Pisang adalah buah yang banyak mengandung gizi dan memiliki rasa dan aroma yang khas, tetapi pisang mudah sekali rusak, sehingga dapat diolah menjadi bahan yang awet, mudah disimpan, dan penggunaannya instan, salah satu cara agar pisang menjadi awet dan tahan lama yaitu dibuat menjadi tepung pisang. Dalam bentuk tepung dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi dalam berbagai makanan, salah satu olahan makanan adalah cimol pisang. Cimol

pisang adalah jenis makanan yang mempunyai bahan dasar tepung, pisang,, coklat batang, meeses, terigu khusus pisang, tepung panir. Dengan dibuat menjadi tepung pisang, pisang dapat dioptimalkan penggunaannya, menambah variasi olahan pisang dan menambah nilai gizi (Pratomo, 2013)

Pisang merupakan salah satu buah yang sangat disukai oleh masyarakat Indonesia. Selain itu pisang juga dapat kita olah menjadi beberapa aneka ragam olahan makanan yang nikmat. Pisang juga mengandung beberapa manfaat yang dibutuhkan oleh tubuh seperti air, gula, protein, lemak, serat selulosa, pati dan asam tanin, vitamin A, B, B1, B2, B6, D, kalsium, fosfor, besi, sodium, kalium, dan magnesium. Selain itu kandungan gizi pada pisang ini sangat banyak sehingga sangat baik untuk di konsumsi masyarakat. Di indonesia sangat mudah menjumpai berbagai macam jenis pisang dikarenakan buah ini tumbuh dengan subur, kemudian banyak masyarakat yang berkreasi mengolah berbagai aneka makanan dari pisang, antara lain pisang nugget, pisang coklat, pisang goreng, keripik pisang, cimol pisang (Rawi *et al.*, 2019).

Snack bar adalah makanan ringan berbentuk batang yang biasanya dikonsumsi sebagai camilan yang umumnya dibuat dari sereal atau buah- buahan yang dikeringkan (Gillies, 1974). Saat ini snack bar yang tersebar di pasaran umumnya mengandung karbohidrat, protein dan serat, dengan terigu sebagai bahan utama. Pisang kepok (*Musa paradisiaca* formatypica) yang merupakan salah satu jenis komoditi pisang olahan (plantain) di Indonesia, dapat diolah menjadi produk snack bar karena tinggi akan karbohidrat serta mengandung protein dan serat. Pisang kepok (*Musa*

paradisiaca formatypica) termasuk jenis pisang olahan, yaitu pisang yang diolah terlebih dahulu sebelum dapat dikonsumsi. Pisang kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) dapat diolah menjadi tepung sebagai bahan utama dalam pembuatan snack bar. (Hutapea *et al.*, 2021)

Pisang menjadi pilihan dalam pelatihan dan inovasi pengolahan bahan produksi, hal itu karena pohon pisang merupakan salah satu komoditas yang cukup besar dan mudah ditemui di di Malang, selain itu pisang merupakan buah yang dapat diolah menjadi berbagai olahan. Selain itu, pisang juga merupakan buah yang kaya mineral dan vitamin seperti kalium, fosfor, besi, kalsium, vitamin B kompleks, vitamin C, B6 dan serotonin. Kandungan yang terdapat pada pisang akan membuat pisang sebagai makanan yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan, hal tersebut menjadi strategi yang tepat sebagai peluang pasar. (Sunandar *et al.*, 2021)

Kegiatan ini memanfaatkan dan menginovasi bahan pangan lokal yang dapat dikembangkan untuk meningkatkan pendapatan ibu rumah tangga, yakni dengan membuat olahan makanan dari pisang menjadi nugget pisang. Nugget adalah suatu bentuk produk daging giling yang dibumbui, kemudian diselimuti oleh perekat tepung, pelumuran tepung roti (breading), dan digoreng setengah matang lalu dibekukan untuk mempertahankan mutu selama penyimpanan. Nugget merupakan makanan siap saji (*fast food*) yang sangat digemari oleh semua kalangan baik anak-anak hingga orang dewasa, Nugget pada umumnya dibuat dari daging ayam. Akan tetapi seiring perkembangan zaman, perlu dilakukan sebuah inovasi untuk memberi cita rasa agar masyarakat penasaran. Inovasi yang dirancang pada pembuatan nugget dengan bahan utama pisang. (Siagian *et al.*, 2019)

Cimol berasal dari aksara asli sunda, cimol ini terbuat dari bahan dasar tepung kanji. Cimol berasal dari kata aci digemol yang artinya tepung aci yang dibuat dan dibentuk seperti kelereng atau bulat-bulat kecil. Cimol ini adalah salah satu jajanan yang berbahan dasar dari tepung kanji. Jajanan atau cemilan ini yang terbuat dari bahan dasar kanji atau tepung aci

yang sebenarnya memang sangat digemari oleh masyarakat baik itu anak kecil maupun orang dewasa. Bahan yang cukup sederhana ini yang membuat cemilan ini jarang di minati oleh masyarakat karena terlalu simple. (Mirnawati *et al.*, 2021)

Inovasi produk berbasis desain merupakan cara yang dilakukan oleh suatu perusahaan untuk mengubah tampilan atau modifikasi produknya sehingga dapat menarik minat konsumen. Dengan adanya inovasi berbasis desain dapat meminimalisir tingkat kejenuhan konsumsi dalam mengkonsumsi produk-produk yang ada sebelumnya. Produk yang dihasilkan oleh King's Bnana yang mengalami inovasi berbasis desain yaitu Stick Bnana dan Lumpia Pisang atau lumpis. Pada awalnya King's Bnana mengeluarkan menu stick bnana dengan bentuk persegi panjang pipih menyerupai stick memanjang, lumpia pisang panggang dengan bentuk pipih persegi panjang serta desain *box* kemasan awal polos hanya diberi sticker di atasnya. (Sari *et al.*, 2021)

Pohon pisang merupakan tanaman yang mudah tumbuh dimana saja, baik di daerah yang beriklim tropis, panas dan lembab terutama di daerah dataran rendah. Namun, demikian, wilayah yang memiliki potensi untuk meningkatkan ekonomi masyarakat ini belum tersentuh untuk dilakukan pemberdayaan sumber alam yang berupa tanaman pisang. Selama ini yang telah dilakukan oleh penduduk Kelurahan Tebel adalah dengan menjual buah pisang dan bibitnya saja dalam bentuk bahan mentah. Sedangkan manfaat tanaman pisang tidak hanya buahnya saja yang dapat diambil, tetapi seluruh pohon pisang mulai dari daun, kulit, batang (pelepeh), jantung pisang sampai dengan bonggol pisang dapat diambil manfaatnya dan dapat dibudidayakan untuk dijadikan berbagai bahan olahan yang memberikan penghasilan tambahan. (Anisah & Putra, n.d.)

Permasalahan ini bersifat aktual yang terjadi di sekelompok masyarakat atau komunitas tertentu atau fenomena yang terjadi dari hasil pengamatan di lapangan. Masalah tersebut belum pernah (belum secara mendalam) dieksplorasi

oleh pengabdian sebelumnya sehingga menimbulkan kesenjangan (*gap*) yang membutuhkan tindakan solutif melalui pengabdian berbasis penelitian (*riset*). Pendahuluan juga harus menuliskan kajian literatur terdahulu (*state of the art*) sebagai dasar pernyataan kebaruan ilmiah dari artikel pengabdian yang ditulis. Di bagian akhir pendahuluan harus dituliskan tujuan dilaksanakannya pengabdian berbasis riset tersebut dikaitkan dengan latar belakang dan kajian literatur yang telah dipaparkan sebelumnya. Penulisan sumber kutipan (*referensi*) dalam artikel jurnal ini menggunakan catatan tubuh (*bodynote*).

Tujuan dan Manfaat Kegiatan

Tujuan dan manfaat kegiatan PKM-K ini adalah:

- a) Membangkitkan motivasi mahasiswa dalam berwirausaha dalam mengelola pisang menjadi jajanan yang memiliki beragam rasa dan disukai di kalangan masyarakat
- b) Mahasiswa dapat menciptakan peluang usaha baru dan tentunya dapat mengurangi pengangguran.

METODE PELAKSANAAN

Sasaran kegiatan

Yang menjadi sasaran pelaksanaan kegiatan program ini adalah masyarakat kota Masamba, terkhususnya penduduk Kabupaten Luwu Utara, dan para Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Palopo Cabang Masamba

Lokasi kegiatan

Lokasi kegiatan PKM-K ini kami pusatkan di daerah kota Masamba, selain karena lokasi ini mampu menyediakan bahan dengan mudah dan maksimal, banyaknya tempat usaha kecil seperti *café*, dan kedai di pinggir jalan yang menjual berbagai macam cemilan, itulah sasaran utama kami menawarkan hasil kreasi kami yaitu *cimol* pisang, dan kami harap bias di terima dengan baik.

Metode yang digunakan

Adapun metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan usaha ini adalah berdasarkan input, proses, output (*produk*), dan evaluasi sebagai berikut:

1. Tahap 1 (Input)

Sebelum melakukan kegiatan produksi ini, kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, serta melihat beberapa produk sejenis agar kami bisa menentukan harga untuk disesuaikan dengan kemampuan ekonomi masyarakat.

Setelah melakukan survei pasar, yang kami lakukan adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan, studi kelayakan ini dilakukan agar kami dapat mengetahui perkiraan usaha ini memiliki prospek jangka panjang. Pada tahap ini, analisis ekonomi sangat diperlukan agar kami dapat melihat keuntungan kedepannya sehingga potensi usaha ini dapat diketahui jangka peluang usaha kami.

Tahap terakhir yaitu pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana sehingga dapat menunjang proses produksi, pada tahap ini ditujukan untuk langkah awal yang harus dilakukan untuk membangun usaha jajanan *cimol* pisang.

2. Tahap 2 (Proses)

Kegiatan pembuatan *cimol* pisang dilakukan pada bulan maret 2022

1. Semua bahan yang di perlukan dapat di beli di pasar tradisional
2. Alat sendiri bias di temukan di toko-toko terdekat
3. Siapkan semua bahan hancurkan pisang yang sudah matang masukkan semua tepung secara perlahan, aduk merata jika adonan sudah bias di bulat-bulat lalu isi dengan coklat, rendam di minyak yang belum panas, lalu nyalakan kompor, goreng hingga matang, tambahkan topping sesuai selera, siap di sajikan.

3. Tahap 3 (Output)

Output dari produksi yang dibuat dalam program kreativitas mahasiswa ini adalah cimol pisang yang gurih dan sehat, jajanan ini dapat di konsumsi mulai dari anak-anak sampai orang dewasa, di zaman ini seperti yang kita ketahui banyaknya jajanan yang ditemukan memiliki bahan pengawet yang tinggi, tentunya itu tidak baik pada kesehatan manusia apalagi anak-anak bias mempengaruhi tumbuh kembangnya, oleh karena itu kami berinisiatif membuat jajanan yang sehat yaitu cimol pisang.

4. Tahap 4 (Evaluasi)

Tahapan ini akan dilaksanakan pada saat produksi cimol pisang dilakukan. Pada tahap akhir akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak menyukai produk kami, serta hal-hal yang mungkin mengakibatkan usaha kami berpotensi tidak mencapai keuntungan dan perkembangan yang sudah kami rencanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Input

Sebelum melakukan kegiatan produksi ini, kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, serta melihat beberapa produk sejenis agar kami bisa menentukan harga untuk disesuaikan dengan kemampuan ekonomi masyarakat.

Setelah melakukan survei pasar, yang kami lakukan adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan, studi kelayakan ini dilakukan agar kami dapat mengetahui perkiraan usaha ini memiliki prospek jangka panjang. Pada tahap ini, analisis ekonomi sangat diperlukan agar kami dapat melihat keuntungan kedepannya sehingga potensi usaha ini dapat diketahui jangka peluang usaha kami.

Selanjutnya, tahap terakhir yaitu pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta

sarana dan prasarana sehingga dapat menunjang proses produksi.

Adapun bagian hasil dan pembahasan yaitu menjelaskan dan menguraikan tentang pemilihan bahan dan alat:



Gambar 1: Bahan dan alat yang digunakan baskom, sendok, pisang, terigu biasa, coklat batang, meeses, terigu khusus pisang, tepung panir.

2. Proses

Tahap-tahap yang harus dilakukan dalam proses produksi cimol pisang yaitu sebagai berikut:

1. Pertama, siapkan bahan mentah dan alat yang akan digunakan, kupas pisang kemudian potong berbentuk dadu agar mudah tercampur dengan bahan lain.
2. Kemudian masukkan pisang kedalam wadah, lalu masukkan juga terigu biasa kemudian aduk sampai tercampur.
3. Setelah adonan di rasa sudah tercampur, dan agak padat, adonan siap di bulatkan kemudian di beri potongan-potongan coklat.
4. Siapkan tepung panir di wadah, lalu letakkan bulatan pisang, baluri sampai bulatan tertutup.
5. Kemudian bulatan tersebut di goreng sampai warna kecoklatan, setelah itu tiriskan sampai tidak ada minyaknya.
6. Selanjutnya, tambahkan topping meeses di

atas cimol pisang.

7. Masukkan ke dalam mika yang berukuran sedang.
8. Cimol pisang siap di pasarkan.



Gambar 2. Proses Pembuatan Cimol Pisang

3. Output

Output dari produksi yang kami buat dalam program kreativitas mahasiswa yaitu cimol pisang, selain makanan ini enak dan gurih tentunya juga bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Kandungan Vitamin A, C, dan B6 yang terdapat pada buah pisang berfungsi untuk meningkatkan kekebalan tubuh dalam melawan infeksi. Sehingga tubuh akan terasa segar dan tidak cepat lemas. Salah satu hal penting lain yang dikandung pisang adalah zat besi, Sehingga buah ini baik bagi orang yang kekurangan darah merah, Tepatnya untuk mendukung pembentukan hemoglobin, atau protein yang mengandung zat besi. Kalium yang terkandung dalam buah pisang dapat membantu mengatur keseimbangan cairan dan elektrolit sehingga tekanan darah tetap stabil.

Adapun hasilnya adalah sebagai berikut:



Gambar 3: Output Pisang Cimol

4. Evaluasi

Tahap ini dapat dilaksanakan setelah proses pembuatan cimol pisang. Pada tahap akhir akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan yang membuat para konsumen tidak cocok dengan rasa yang kami buat mengkonsumsi produk kami serta kekurangan yang mengakibatkan usaha kami berpotensi tidak mencapai target keuntungan dan perkembangan yang sudah direncanakan. Evaluasi tersebut diantaranya, evaluasi kualitas produk, dan bahan-bahan yang kami gunakan. evaluasi biaya pembuatan produk, evaluasi harga jual produk cimol pisang, dan evaluasi tempat pemasaran produk.

Berikut adalah dokumentasi pemasaran produk cimol pisang secara online dan offline :



Gambar 4. Dokumentasi Pemasaran Secara Online dan Offline

KESIMPULAN DAN SARAN)

Berdasarkan kegiatan program PKM-K bahwa inovasi yang kami buat yaitu cimol pisang jajanan yang memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh dan juga cocok di lidah anak-anak maupun orang dewasa. Demi terwujudnya mahasiswa yang kreatif untuk mendirikan suatu usaha. Saran dalam kegiatan PKM-K, produk cimol pisang ini perlu berinovasi, dan meningkatkan agar usaha ini memiliki jangka panjang yang lebih baik, dan kami harap bisa membuka peluang kerja untuk orang di sekitar.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih sebesar-besarnya kepada bapak dosen kami yang telah membimbing kami dalam proses pembuatan artikel ini. Ucapan terimakasih juga kepada segenap rekan satu kelompok yang terlibat dalam proses pembuatan artikel dan produk ini sehingga dapat terselesaikan tepat waktu, serta ucapan terimakasih juga kepada teman-teman lain yang sudah membantu dalam memberi saran maupun kritikan untuk produk yang kami buat guna untuk menjadi acuan dan motivasi bagi kami dalam pembuatan produk selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anisah, N., & Putra, dhiaz ramadhan. (n.d.). *Inovasi olahan pisang sebagai hasil bumi dari badan usaha milik desa (bumdes) tebal*. 63–68.
<https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JPE/article/view/22071/10203>
- Hutapea, G., Harun, N., & Fitriani, S. (2021). Pembuatan Snack Bar dari Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) dan Pure Pisang Ambon Hijau (*Musa paradisiaca sapientum*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(1), 31–36.
<https://doi.org/10.17969/jtipi.v13i1.19017>
- Mirawati, Sugiatni, E., R, A. syahrul ramadhan, Sandita, riana putri, & Rahmi. (2021). *Bisnis kuliner cimol*.

- Muhammad Ilham Alhabsyie, Awang Surya, Aswin Domodite, & Wilarso. (2020). Olahan Pisang Uli Menjadi Pisang Crispy. *BEMAS: Jurnal Bermasyarakat*, 1(1), 33–38. <https://doi.org/10.37373/bemas.v1i1.40>
- Pratomo, A. (2013). Studi Eskperimen Pembuatan Bolu Kering Substitusi Tepung Pisang Ambon. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1), 17–30.
<http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsc>
- Rawi, R. D. P., Lewenussa, R., & Karmila, K. (2019). Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Sebagai Sarana Peluang Bisnis Dan Kreatifitas Mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Sorong. *Abdimas: Papua Journal of Community Service*, 1(2), 24–30.
<https://doi.org/10.33506/pjcs.v1i2.518>
- Salsabila izah, M., & Fadly, W. (2021). *Pembuatan Produk Olahan Tape Pisang Menggunakan Bahan Dasar Pisang Kepok dan Pisang Raja*. 1, 1–6.
- Sari, N. Y., Widodo, J., & Wahyuni, S. (2021). Inovasi Produk Olahan Pisang Pada Usaha Home Industry King'S Bnana Jember. *Jurnal Pendidikan Ekonomi*, 15(2), 328–333.
<https://doi.org/10.19184/jpe.v15i2.22071>
- Siagian, S. C., M.Si, M. N., & Hasibuan, M. A. (2019). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Pada Inovasi Pengolahan Nugget Pisang Untuk Meningkatkan Ekonomi Di Desa Sipispis. *Jurnal Penelitian Kesejahteraan Sosial*, 18(1), 81–94.
<https://ejournal.kemsos.go.id/index.php/jpk/article/view/1691>
- Sunandar, A., Sintawati, E., & Faris, A. N. (2021). *Kreasi Dan Inovasi Olahan Pisang Untuk Meningkatkan Meningkatkan Keterampilan Warga Binaan Lapas Universitas Brawijaya Email : asepe.sunandar.fip@um.ac.id*

pemasyarakatan yang berada di jawa timur . Lembaga pemasyarakatan warga binaan dalam berbagai bidang . November.