



JPKM

ISSN 2747-0113

APHELION

Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat



Vol. 2

Hal
82-180

No. 2

Februari
2022

**UNIVERSITAS PAMULANG
TANGERANG SELATAN**

Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JPKM) – Aphelion

Vol. 2, No. 2, Februari 2022

Dewan Redaksi

Terbit dua kali setahun pada bulan Agustus dan Februari. Berisi tulisan yang diangkat dari hasil Pengabdian Kepada Masyarakat semua bidang ilmu

Penanggung Jawab

Yulianti Rusdiana, S.Si., M.Sc.

Pimpinan Redaksi

Andi Nur Rahman, S.Si., M.Pd.

Mitra Bestari

Dr. Hendro Waryanto, S.Si., M.M.

Anton Nasrullah, M.Pd.

Hamidah, S.Pd., M.Pd.

Anton Saputra, M.Pd.

Ardi Hidayat, M.M.

Dewan Redaksi

Ilmadi, M.Pd.

Aden, S.Si., M.Pd.

Tabah Heri Setiawan, S.Si., M.Pd.

Nina Valentika, S.Si., M.Si.

Irvana Arofah, S.Si., M.Pd.

Alamat Redaksi: Jl. Surya Kencana No. 1 Pamulang Barat – Tangerang Selatan – Banten

Telp/Fax. (021) 741 2566 Ext. 1029

e-mail: aphelion@unpam.ac.id

Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JPKM) – Aphelion

Penanggung Jawab adalah Program Studi Matematika Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Pamulang.

PENGANTAR REDAKSI

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Puji syukur kami ucapkan kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan Rahmat, Taufiq serta Hidayah-Nya sehingga Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat – Aphelion yang diterbitkan di bawah naungan Program Studi Matematika Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Pamulang, Volume 2 Nomor 2 Februari 2022 telah terbit.

Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JPKM) – Aphelion adalah sarana publikasi artikel pengabdian kepada masyarakat semua bidang. Kepada segenap penyumbang karya tulis pada terbitan kali ini redaksi memberikan apresiasi dan mengucapkan terima kasih.

Kami ucapkan terima kasih kepada para penulis yang telah mempercayakan tulisannya untuk diterbitkan di Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JPKM) – Aphelion. Semoga penerbitan Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JPKM) – Aphelion dapat kontinu dan konsisten. Pada akhirnya semoga penerbitan Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JPKM) – Aphelion Volume 2 Nomor 2 Februari 2022 memberi manfaat dan tim redaksi mengucapkan selamat membaca.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Redaksi

DAFTAR ISI

Dewan Redaksi.....	i
Pengantar Redaksi.....	ii
Daftar Isi.....	iii
PENGEMBANGAN KREATIFITAS DAN JIWA KEWIRAUSAHAAN ANAK DI WILAYAH BUNDER KECAMATAN CIKUPA	
Muhamad Muammar Rosal, Umi Kharisma Dila Ayu Fajrin, Shifa Rizky Amalia, Bagus Dira Fabrian, Vivi Iswanti Nursyirwan.....	82
<i>FEEDER</i> OTOMATIS DARI BOTOL BEKAS UNTUK PENGEMBANGAN KEWIRAUSAHAAN DESA KOPER, KABUPATEN TANGERANG	
Patria Adhastian, Priyo Wibowo, Mairizal Zainuddin.....	89
PENYULUHAN KEPEDULIAN DAN KESADARAN AKAN BAHAYA COVID-19 DI DESA MAJINGKLAK KECAMATAN WANAREJA KABUPATEN CILACAP	
Arief Syaripudin	96
PENERAPAN NILAI-NILAI MORAL DALAM MEMBENTUK KARAKTER RELIGIUS ANAK DI MASJID AL-MUTAKHIR DESA SELING KEBUMEN	
Muhammad Latifudin Zuhdi, Mahardhika Cipta Raharja	104
INOVASI KERIPIK PISANG ANEKA RASA DUKUH KALIGADUNG DESA PENGGARUTAN KECAMATAN BUMIAYU KABUPATEN BREBES JAWA TENGAH	
Maziatul Millah, Muhammad Nurhalim.....	111
MENINGKATKAN KEMAMPUAN BERHITUNG SISWA MENGGUNAKAN ALAT PERAGA SEMPOA PADA ANAK PANTI ASUHAN DOMYADHU PAMULANG	
Andi Nur Rahman, Nunung Kusdaniyama, Andi Hidayat, Islamiyah, Rika Aria Safitri, Fauziyah, Martiana Paramita, Meliana	117
PENINGKATAN MOTIVASI BELAJAR MATEMATIKA DI MASA PANDEMI DENGAN METODE KONTEKSTUAL	
Putri Nurlysti Faradea, Sri Candyo Putri Hakiki, Yohana Creisy Londa Sare, Aprimnasy Archety Nasution.....	123

MANAJEMEM KEUANGAN DAN INVESTASI SEJAK DINI BAGI PELAJAR SMK
Irfani Azis, Sasmita Sari Ardaninggar, Adi Martono, Riska Damayanti, Tri Budi Subiakto, Aulia Rahmi, Dinda Novianda Putri, Ida Nuraeni, Rinda Istika Gustriani, Kukuh Pambudi..... 130

PELATIHAN VIDEO PEMBELAJARAN BERBASIS SOFTWARE MS. POWERPOINT DAN CAMTASIA STUDIO BAGI GURU SMP AN NURMANIYAH
Dewi Purnama Sari, Aris Subranto, Tiara Muhammad Rizki, Istiqomah, Siti Riska Maulla, Jaenudin 137

PENDIDIKAN ANTI KORUPSI SEJAK DINI TINGKAT SMK MELALUI POLA PIKIR MATEMATIS DI SMK SASMITA JAYA 1
Nanik Ida Rosini, Anisya Dwi Setia, Edwin Prihatin, Faisal, Karmilah, Nikmatul Utami 142

PENERANGAN JALAN UMUM OTOMATIS DENGAN MENGGUNAKAN SENSOR PHOTOCELL DI DESA PALASARI, LEGOK, TANGERANG
Ariyawan Sunardi, Wening Tyas Putri, Nova Ardiansyah, Agus Prayitno, Febri Rahmansyah..... 149

PEMBINAAN BISNIS DANGKRIK MELALUI *WORKSHOP* PENGELOLAAN LABA PADA MASYARAKAT DUSUN KULUBANYU, MOJOKERTO
Achmad Fany Aditya 155

PENTINGNYA MENGENAL AKUNTANSI SEJAK DINI DENGAN METODE MENABUNG UNTUK ANAK USIA 7-12 TAHUN 2021 DI FORUM POS REMAJA DAN PUSTAKA RW 10 TANAH BARU
Asep Anjasmara Laxmana, Agus Widodo, Alifa Juniar Izkianti, Muhamad Agung Syahputra, Vivi Iswanti Nursyirwan..... 162

PEMANFAATAN MICROSOFT EXCEL DALAM PENGOLAHAN DATA STATISTIK DESKRIPTIF NILAI SIKAP KELAS XII SMK SASMITA JAYA 1
Prapti Novitasari, Nini Marlina, Haniefah Bataria Sukma, Fizri Yanti, Rosdiana 169

SOSIALISASI DAMPAK NEGATIF *GAME ONLINE* PADA KOMUNITAS SAYANG ANAK YATIM GUNUNG SINDUR
Alfi Maulani, Edi Junaedi, Linsa Anggraeni, Annisa Fitri, Novi Sitadiyanti, Intan Kusuma Dewi..... 174

INOVASI KERIPIK PISANG ANEKA RASA DUKUH KALIGADUNG DESA PENGGARUTAN KECAMATAN BUMIAYU KABUPATEN BREBES JAWA TENGAH

Maziatul Millah¹⁾, Muhammad Nurhalim²⁾

¹Fakultas Syariah, UIN Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto

²Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan, UIN Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto

Abstrak

Desa Penggarutan merupakan salah satu desa yang terletak di kecamatan Bumiayu Kabupaten Brebes. Untuk menambah sumber penghasilan keluarga dengan meningkatkan kualitas diri dengan memanfaatkan sumber alam yang ada. Desa Penggarutan memiliki potensi sumber daya ekonomi yang dapat dikembangkan melalui kreatifitas masyarakat dengan memanfaatkan pisang menjadi makanan ringan yang disukai semua kalangan, mulai dari anak-anak, remaja hingga orang tua. Olahan makanan ringan dari pisang kebanyakan masih mempertahankan satu rasa yaitu rasa gurih atau asin. Pengemasan keripik pisang masih terlihat sederhana dengan menggunakan plastik polos dan pemasaran keripik masih dalam lingkup kecamatan. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini yaitu metode pelatihan dan sosialisasi. Sedangkan tujuan dari pengabdian kepada masyarakat yaitu melaksanakan pelatihan dengan mengembangkan kreatifitas masyarakat melalui inovasi pembuatan keripik pisang aneka rasa dan sosialisasi tentang kemasan yang aman dan menarik agar meningkatkan nilai jual tinggi serta mengenalkan strategi pemasaran produk melalui media sosial.

Kata Kunci: Kreatifitas, Pisang, Inovasi, Kemasan.

Abstract

Penggarutan village is one of the villages located in the Bumiayu sub-district, Brebes Regency. To increase the source of family income by improving the quality of self by utilizing existing natural resources that can be developed through community creativity by utilizing bananas as snacks that are liked by all people, from children, teenagers to the elderly. Processed snacks from bananas mostly still retain one taste, namely savory or salty taste. The packaging of banana chips still looks simple using plain plastic and the marketing of chips is still within the scope of the sub-district. The method used in this service activity is the method of training and socialization. While the purpose of community service is to carry out training by developing community creativity through innovation in making various flavors of banana chips and socializing about safe and attractive packaging in order to increase high selling points and introduce product marketing strategies through social media..

Keywords: Creativity, Banana, Inovation, Packaging

Correspondence author: Maziatul Millah, maziazia58@gmail.com, Brebes, Indonesia

PENDAHULUAN

Pisang merupakan buah yang mudah ditemukan di mana saja. Pisang mengandung banyak vitamin sehingga menjadikan buah ini digemari oleh semua kalangan masyarakat. Buah pisang dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan gizi sehari-hari. Karena mempunyai rasa yang manis, pisang mudah digemari dan menjadi buah yang paling sering dikonsumsi oleh masyarakat. Selain bisa dikonsumsi secara langsung, pisang juga bisa dibuat menjadi berbagai macam olahan makanan. Buah pisang ini kaya manfaat yang baik untuk tubuh manusia. Sudah banyak peneliti yang sudah melakukan penelitian mengenai manfaat dari pisang. Selain mengandung vitamin yang baik untuk tubuh, pisang juga bermanfaat untuk melancarkan metabolisme, meningkatkan kekebalan tubuh dan menyehatkan tulang.

Sebagian masyarakat Dukuh Kaligadung Desa Penggarutan kehilangan mata pencaharian akibat dari pandemi Covid-19. Untuk mengatasi dampak dari pandemi ini dilakukan pengabdian masyarakat berupa inovasi dari pisang menjadi olahan makanan ringan yaitu berupa keripik pisang aneka rasa. Kegiatan ini tidak hanya dilakukan oleh para ibu, namun bisa juga dilakukan oleh para bapak. Produksi rumah olahan keripik pisang ini pada awalnya hanya terdiri dari satu varian rasa saja yaitu gurih atau asin. Hanya beberapa orang yang masih mempertahankan produksi keripik pisang. Hal ini terjadi karena usaha keripik pisang dianggap kurang menguntungkan sebab biaya produksi yang tinggi dan pemasaran produk masih dalam lingkup kecamatan.

Pisang merupakan tanaman yang mudah ditemukan di Indonesia khususnya Dukuh Kaligadung Desa Penggarutan. Pisang belum banyak dibudidayakan secara maksimal oleh masyarakat sekitar, hanya beberapa orang yang memiliki pekarangan atau perkebunan yang ditanami pohon pisang. Pohon pisang sangat mudah ditemukan di Dukuh Kaligadung Desa Penggarutan karena sifat pohon pisang yang mudah tumbuh di mana saja selama tanah tersebut subur. Sebagian masyarakat belum memanfaatkan pisang sebagai olahan makanan ringan, mereka biasanya langsung mengonsumsi pisang yang sudah masak tanpa diolah terlebih dahulu. Sebagian masyarakat juga menjual pisang dalam bentuk mentah atau sudah kuning masak sehingga mejadikan nilai jual pisang menjadi rendah.

Untuk meningkatkan nilai jual tinggi pada pisang, maka dilakukan pengabdian dengan membuat olahan makanan ringan keripik pisang aneka rasa. Pisang yang digunakan untuk pembuatan keripik menggunakan keripik pisang kepok. Pisang kepok dipilih karena memiliki bentuk yang padat dan warna pisang yang putih sehingga saat digoreng akan menghasilkan warna keripik kuning keemasan. Olahan makanan ringan keripik pisang ini terdiri dari rasa gurih (asin), cokelat, strawberry, greentea, dan vanilla. Dengan adanya inovasi rasa pada keripik pisang diharapkan dapat meningkatkan nilai jual keripik pisang sehingga dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga. Keripik pisang aneka rasa menjadi makanan ringan yang disukai oleh anak-anak, remaja hingga orang tua.

Kemasan juga menjadi salah satu daya tarik konsumen. Kemasan produk olahan makanan ringan keripik pisang ini menggunakan pouch yang sudah ada wrap (pengunci) dan stiker agar terlihat menarik. Dengan menggunakan kemasan yang menarik membuat konsumen penasaran dan ingin membeli produk olahan pisang ini. Selain kemasan yang menarik, tentunya rasa juga harus enak agar konsumen membeli kembali produk olahan keripik pisang. Selain itu, untuk memperluas wilayah pemasaran produk olahan keripik pisang dipasarkan melalui media sosial. Sehingga wilayah

pemasaran tidak hanya di lingkup desa atau kecamatan. Pemasaran melalui media sosial dapat meningkatkan nilai jual dan pendapatan masyarakat.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memanfaatkan sumber daya alam (SDA) di Dukuh Kaligadung Desa Penggarutan dengan membantu masyarakat mengembangkan usaha rumah olahan makanan ringan keripik pisang dengan inovasi aneka rasa. Karena selama ini olahan pisang hanya dibuat menjadi keripik dengan rasa gurih asin. Selain itu, kegiatan ini dilakukan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat yang terdampak pandemi Covid-19. Dengan memberi pengetahuan dan sosialisasi kepada masyarakat tentang inovasi rasa, pengemasan yang aman dan unik, serta memberi pengetahuan tentang pemasaran melalui media sosial untuk memperluas pemasaran.

METODE PELAKSANAAN

Program pengabdian masyarakat olahan makanan ringan keripik pisang aneka rasa dilaksanakan dari bulan Agustus – September 2021. Dilaksanakan di Dukuh Kaligadung Desa Penggarutan Kecamatan Bumiayu Kabupaten Brebes. Metode yang dilakukan yaitu dengan pelatihan dan sosialisasi pembuatan olahan makanan ringan keripik pisang aneka rasa yang dilaksanakan dari rumah ke rumah mengingat masih dalam masa pandemi serta sosialisasi kemasan dan pemasaran melalui media sosial.

a. Waktu dan Tempat

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 15 Agustus – 28 September 2021 bertempat di Dukuh Kaligadung Desa Penggarutan. Kegiatan dilakukan dengan sosialisasi dari rumah ke rumah.

b. Alat dan Bahan

1. Alat
 - Pisau Pemotong Pisang
 - Alat penggorengan seperti wajan dan spatula
 - Tungku
2. Bahan
 - Pisang
 - Bumbu aneka rasa
 - Minyak Goreng

c. Rencana Kegiatan

Pelaksanaan pelatihan pembuatan olahan makanan ringan keripik aneka rasa dapat dilakukan dengan langkah sebagai berikut:

1. Sosialisasi kepada masyarakat yang dilakukan dari rumah ke rumah salah satu warga.
2. Menyiapkan alat dan bahan untuk kegiatan pelatihan pembuatan olahan keripik pisang aneka rasa.
3. Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan olahan keripik pisang aneka rasa, kemasan yang menarik dan sosialisasi cara pemasaran melalui media sosial.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha rumah olahan makanan ringan keripik pisang aneka rasa Dukuh Kaligadung Desa Penggarutan awalnya mengalami beberapa kendala mulai dari proses produksi, pengemasan dan pemasaran. Di bidang produksi, kendala yang dihadapi yaitu proses produksi yang masih dilakukan secara manual sehingga kapasitas produk rendah dan memakan waktu lama dalam produksi. Selain itu, olahan keripik hanya terdiri dari satu varian rasa yaitu gurih asin. Di bidang pengemasan, olahan keripik pisang sebelumnya hanya dikemas dengan menggunakan plastik polos sehingga daya tarik konsumen untuk membeli produk tersebut menurun. Karena kebanyakan konsumen akan melihat kemasan terlebih dahulu sebelum mereka membeli suatu produk. Kemasan sebelumnya juga mempunyai masa penyimpanan yang terbatas sehingga produk menjadi cepat kadaluarsa. Di bidang pemasaran, ruang lingkup pemasaran masih dalam lingkup desa atau kecamatan saja dan pemasaran belum menggunakan media sosial sehingga minat konsumen masih rendah.

a. Sosialisasi Pembuatan Keripik Pisang Aneka Rasa

Tahap awal yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian ini yaitu melaksanakan sosialisasi yang dilakukan dari rumah ke rumah warga. Mengingat di masa pandemi adanya larangan membuat kerumunan. Tujuan diadakan sosialisasi ini untuk memberikan pemahaman pengetahuan kepada masyarakat tentang inovasi keripik pisang aneka rasa mulai dari tahap pembuatan hingga pemasaran. Partisipasi masyarakat dalam kegiatan sosialisasi ini sangat antusias dan diharapkan minat masyarakat meningkat untuk mengikuti kegiatan ini. Dalam pelaksanaannya tidak ada kendala karena antusias masyarakat cukup baik.

b. Proses Pembuatan Keripik Pisang Aneka Rasa

Tahap selanjutnya, pembuatan keripik pisang aneka rasa. Kegiatan ini dilaksanakan di salah satu rumah warga. Kegiatan ini berlangsung selama sehari. Tahap ini dimulai dengan menyiapkan bahan utama yaitu pisang kepok yang masih mentah atau kulit pisang berwarna hijau. Kemudian bahan lainnya seperti minyak sayur, coklat balok varian rasa dan plastik kemasan. Pisang diiris tipis dengan pisau pemotong dengan ukuran dan ketebalan yang sama. Setelah itu pisang digoreng menggunakan minyak yang sudah panas agar pisang tidak saling menempel dan digoreng sampai berwarna kuning keemasan. Diamkan sampai minyak tuntas dan keripik pisang dingin. Setelah itu, lumuri keripik pisang dengan varian rasa yang sudah dilelehkan kemudian diamkan sampai mengering atau coklat mengeras. Untuk proses pembuatan keripik pisang rasa gurih asin masih dengan cara yang sama. Namun, saat masih dalam proses goreng keripik diberi bumbu racikan bawang putih dan garam yang sudah dihaluskan serta diberi sedikit air. Sehingga keripik mempunyai rasa gurih dan asin yang khas. Proses penggorengan keripik pisang dilakukan dua kali. Pertama, pisang digoreng setengah matang. Kedua, pisang digoreng kembali sampai warna keripik pisang kuning keemasan.



Gambar 1 Proses Kupas Pisang



Gambar 2 Proses Penggorengan Pisang



Gambar 3 Olahan Keripik Pisang Aneka Rasa

c. **Pengemasan dan Pemasaran Keripik Pisang Aneka Rasa**

Sebelum adanya kegiatan pengabdian masyarakat ini, kemasan keripik pisang menggunakan plastik polos dan tidak ada stiker. Dalam kegiatan ini, kami memberi pengetahuan tentang bagaimana menarik konsumen untuk membeli produk hanya dengan melihat kemasan. Perubahan kemasan membuat konsumen berfikir bahwa isi yang ada di dalamnya juga berubah. Oleh sebab itu, kemasan harus dibuat dengan semenarik dan seaman mungkin untuk menarik konsumen. Dengan melihat kemasan yang menarik, konsumen akan melakukan pembelian produk walaupun harga produk tinggi. Dengan demikian, kemasan mempunyai daya tarik tersendiri untuk memikat konsumen. Dalam hal ini, kemasan mempunyai pengaruh besar terhadap keputusan konsumen untuk membeli produk tersebut.

Kemasan yang digunakan untuk olahan makanan ringan keripik pisang aneka rasa adalah jenis kemasan *standing pouch* dengan bahan plastik yang kuat dan fleksibel. Kemasan ini dikategorikan sebagai kemasan yang aman karena kemasan tidak mudah rusak. Kemasan *standing pouch* merupakan jenis kemasan yang dapat berdiri tegak sehingga stiker yang sudah didesain dapat terlihat dengan jelas dan dapat menarik perhatian konsumen. Dalam stiker kemasan terdapat informasi mengenai varian rasa dan nomor pelaku usaha sehingga memudahkan konsumen apabila akan membeli kembali produk tersebut.

Pandemi Covid-19 berdampak pada perekonomian kalangan menengah ke bawah dan berlangsung cukup lama. Dampak ini juga yang dirasakan oleh masyarakat Dukuh Kaligadung Desa Penggarutan, hingga membuat pendapatan turun drastis. Untuk tetap mendapatkan pendapatan, kami memberi solusi untuk melakukan pemasaran secara online agar memperluas cakupan wilayah

pemasaran. Pemasaran produk secara online dapat memanfaatkan media sosial yang sudah ada. Saat ini hampir semua penduduk di dunia menggunakan media sosial untuk berinteraksi dengan orang lain. Banyak juga pelaku usaha lainnya yang menggunakan media sosial untuk memasarkan produk yang mereka jual. Dengan memanfaatkan media sosial seperti whatsapp, facebook maupun instagram diharapkan dapat meningkatkan pendapat dan menstabilkan ekonomi rumah tangga.

SIMPULAN

Pelatihan dan sosialisasi tentang inovasi keripik pisang aneka rasa Dukuh Kaligadung Desa Penggarutan berdampak positif bagi warga, hal ini terlihat dari antusias warga selaku pelaku usaha yang telah mengikuti kegiatan sampai selesai. Setelah kegiatan ini, diharapkan masyarakat dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah dan berinovasi tentang suatu produk khususnya pisang menjadi bernilai jual tinggi serta memperluas pemasaran ke luar wilayah Dukuh Kaligadung Desa Penggarutan

DAFTAR PUSTAKA

- Arifudin, Opan. (2020). PKM Pembuatan Kemasan, Peningkatan Produksi dan Perluasan Pemasaran Keripik Singkong di Subang Jawa Barat. *INTEGRITAS: Jurnal Pengabdian*. 4 (1), 21-36.
- Juliannisa, Indri Arrafi, dan Tri Siswantini. (2021). PKM: Keripik Pisang Aneka Rasa. *IKRAITH-ABDIMAS*. 4 (2), 23-34.
- Priyono, Joko, Deddy Kurniawan, dan Ayu Shintiya. (2019). Pembuatan Keripik Pisang Aneka Rasa Khas Jrebeng. *Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa*. 3 (2), 138-141.
- Ramlawati, Ramlawati, dan Serlin Serang. (2009). Pembuatan Keripik Pisang Cokelat Bagi Kelompok Mitra di Kelurahan Lanna Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa. *Jurnal Pengabdian Bina Ukhuwah*, 1 (1), 143-148.
- Rawi, Rais Dera Pua, Ramli Lewenusssa, dan Karmila. (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.
- Romdhoningsih, Diana, dkk. (2021). Peningkatan Inovasi Keripik Emping Aneka Rasa di Desa Pasir Waru Kecamatan Mancak Kabupaten Serang. *Indonesian Collaboration Journal of Community Services*. 1 (3), 1-4.
- Sigit, Haris Triono, dan Zaenal Muttaqien. (2020). Peningkatan Pengetahuan Inovasi Dalam Proses Produksi dan Pemasaran Bagi Pelaku Usaha Kuliner Serabi di Desa Panyaungan Jaya Kecamatan Ciomas. *PS2PM FISIPKUM UNSERA*. 2(1), 62-70.
- Surianti, Angelina, dkk. (2021). Pengemasan Kreatif dan Pemasaran Online Produk Makanan di Desa Tayuban, Kulon Progo. *Jurnal Atma Inovasia (JAI)*. 1 (2), 147-153.
- Sutrisno, Koswara, dkk. (2019). Peningkatan Nilai Tambah Usaha Olahan KeripikPisang di Desa Tenajar Kabupaten Indramayu Jawa Barat. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. 5 (3), 251-257



JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
APHELION

Email : aphelion@unpam.ac.id