

**PEMBERDAYAAN UMKM MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN PISANG KEMBUNG UNTUK MENINGKATKAN KREATIVITAS DAN EKONOMI MASYARAKAT GAMONG KUTA BAHAGIA**

**Safwan<sup>1</sup>, Lisa Farhana<sup>2</sup>, Desi Sriwahyuni<sup>3</sup>, Annisyah Riski Fadila<sup>4</sup>, T.Amir Ridwan<sup>5</sup>**

<sup>1,2,3,4,5</sup>Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi Pelita Nusantara

Email : [safwan.mbo111@gmail.com](mailto:safwan.mbo111@gmail.com)<sup>1</sup>, [lisafarhana44@gmail.com](mailto:lisafarhana44@gmail.com)<sup>2</sup>,  
[desidesisriwahyuni@gmail.com](mailto:desidesisriwahyuni@gmail.com)<sup>3</sup>, [annisyahriskifadila@gmail.com](mailto:annisyahriskifadila@gmail.com)<sup>4</sup>,  
[amirridwant068@gmail.com](mailto:amirridwant068@gmail.com)<sup>5</sup>

**Abstrak**

Program pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan kreativitas dan ekonomi masyarakat Gampong Kuta Bahagia melalui pelatihan pengolahan pisang kembung. Kegiatan dilaksanakan selama program KKN dari 21 Oktober hingga 21 November 2025. Metode yang digunakan adalah pelatihan langsung dengan pendekatan partisipatif, dimulai dari penyampaian materi, praktik pembuatan, hingga simulasi pengemasan produk. Peserta terdiri dari 25 orang, terutama ibu-ibu rumah tangga dan pelaku UMKM, dilibatkan secara aktif. Hasilnya, masyarakat memperoleh pengetahuan baru dan keterampilan dasar dalam mengolah pisang kembung yang dapat dikembangkan menjadi usaha rumahan, program ini berimplikasi pada meningkatnya potensi pengembangan UMKM berbasis pangan lokal.

**Kata Kunci:** Pengabdian Masyarakat, Pisang Kembung, Pelatihan UMKM, Pemberdayaan Gampong.

**Abstract**

*This community service program aims to improve the creativity and economy of the residents of Gampong Kuta Bahagia through training in processing pisang kembung (a type of banana). The activity was carried out during the community service program (KKN) from October 21 to November 21, 2025. The method used was direct training with a participatory approach, starting from material delivery, production practice, to product packaging simulation. The participants consisted of 25 people, mainly housewives and MSME actors, who were actively involved. As a result, the community gained new knowledge and basic skills in processing pisang kembung, which can be developed into a home-based business. This program has implications for increasing the potential development of local food-based MSMEs.*

**Keywords:** Community Service, Pisang Kembung, MSME Training, Village Empowerment.

**PENDAHULUAN**

Pisang merupakan salah satu komoditas buah yang sangat mudah

ditemukan di berbagai daerah di Indonesia, termasuk di Provinsi Aceh. Menurut Rismawati et al. (2024) pisang dikenal

memiliki kandungan gizi yang tinggi, seperti vitamin C, B6, serat dan kalium yang menjadikannya bahan pangan yang potensial untuk diolah menjadi berbagai produk olahan makanan. Namun, di Gampong Kuta Bahagia, potensi ini belum termanfaatkan secara optimal. Berdasarkan hasil diskusi bersama Kepala Desa, diketahui bahwa masyarakat di sana hanya menanam pisang untuk konsumsi pribadi dan belum mengembangkan olahan pisang untuk kegiatan ekonomi produktif. Padahal, desa ini berada di lokasi yang dekat dengan pusat kota, sehingga akses bahan baku dan distribusi hasil produk bukanlah kendala utama.

Fenomena ini yang melatarbelakangi tim Kuliah Kerja Nyata (KKN) dari STIA Pelita Nusantara untuk melakukan program pelatihan pengolahan pisang kembung kepada masyarakat. Pisang kembung merupakan camilan yang berbahan dasar pisang yang dilapisi dengan adonan tepung, kemudian digoreng hingga mengembang dan menghasilkan tekstur luar yang renyah, gurih, dan manis di dalam. (RRI, 2023). Namun, hasil observasi awal menunjukkan bahwa sebagian masyarakat di Kuta Bahagia belum mengenal jenis olahan ini. Oleh karena itu, pelatihan ini tidak hanya bertujuan untuk memperkenalkan produk

baru, tetapi juga membuka peluang ekonomi melalui inovasi pangan lokal.

Meskipun telah ada UMKM lokal di gampong ini, seperti usaha tempe dan kue bolu, pelatihan ini diharapkan dapat menambah ragam usaha mikro yang berkembang di masyarakat. Program ini menargetkan pemberdayaan masyarakat secara langsung, khususnya dalam aspek keterampilan produksi dan pengemasan, dengan harapan mendorong kemandirian ekonomi. Meskipun kegiatan belum sampai pada tahap pemasaran, setidaknya masyarakat memperoleh pengetahuan baru yang bisa mereka kembangkan secara mandiri maupun bersama kelompok usaha.

Kontribusi utama dari pengabdian ini adalah menghadirkan inovasi sederhana namun aplikatif dalam bentuk pelatihan yang menyesuaikan dengan sumber daya lokal dan kebutuhan masyarakat. Program ini diharapkan menjadi salah satu model pengembangan UMKM berbasis potensi Gampong, sekaligus memperkaya kajian pengabdian kepada masyarakat dalam lingkup pemberdayaan ekonomi melalui inovasi pangan lokal.

## METODE PENELITIAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Gampong Kuta Bahagia, Kecamatan Blangpidie,

Kabupaten Aceh Barat Daya. Waktu pelaksanaan dimulai pada tanggal 21 Oktober - 21 november 2025, selama masa program Kuliah Kerja Nyata (KKN) berlangsung.

Peserta pada kegiatan ini merupakan masyarakat Gampong Kuta Bahagia yang tertarik untuk mengikuti pelatihan pengolahan pisang kembung, terutama ibu-ibu rumah tangga dan pelaku UMKM lokal. Jumlah peserta yang terlibat dalam kegiatan ini sebanyak 25 orang, yang direkrut melalui pendekatan langsung dengan kepala desa.

Metode kegiatan yang digunakan ialah metode pelatihan langsung dengan pendekatan partisipatif. Kegiatan diawali dengan diskusi dan penyampaian tujuan pelatihan kepada masyarakat. Selanjutnya, dilakukan praktik langsung pembuatan pisang kembung, mulai dari pemilihan bahan baku, teknik pencampuran adonan tepung, penggorengan, pemberian topping, hingga pengemasan sederhana. Materi yang disampaikan dalam pelatihan mencakup:

1. Pengenalan potensi pisang sebagai bahan baku lokal;
2. Teknik pembuatan olahan pisang kembung yang renyah dan menarik secara visual;

3. Simulasi pengemasan sederhana sesuai standar penjualan lokal.

Pendekatan yang digunakan bersifat kolaboratif, dimana peserta dapat langsung mempraktikkan dan menyesuaikan teknik pembuatan dengan kondisi dan alat yang disediakan. Hasil akhir dari pelatihan ini adalah peserta mampu membuat olahan pisang kembung dengan tampilan menarik, rasa yang gurih, manis, dan siap untuk dipasarkan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum pelatihan, tim KKN melakukan wawancara informal dengan kepala desa sebagai perwakilan masyarakat untuk mengetahui minat serta kesiapan masyarakat untuk mengikuti pelatihan. Pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan UMKM melalui pelatihan pengolahan pisang kembung sebagai salah satu inovasi baru.. Proses pelatihan ini dimulai dengan koordinasi bersama kepala desa, untuk menentukan waktu serta lokasi yang akan digunakan selama pelatihan. Kemudian kepala desa memberikan arahan kepada aparatur gampong untuk mengajak masyarakat setempat ikut serta dalam kegiatan pelatihan.



Gambar 1. Diskusi tim pelaksana dengan kepala desa

Pelatihan difokuskan pada teknik pengolahan pisang kembung,. kegiatan pelatihan meliputi tahap pengenalan alat dan bahan yang dibutuhkan, pembuatan adonan, pemotongan pisang, pencampuran pisang dengan adonan, teknik penggorengan, pemberian topping, hingga pengemasan sederhana yang disesuaikan dengan harga jual.



Gambar 2. Alat dan bahan pembuatan pisang kembung

Pelatihan ini melibatkan partisipasi aktif dari masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga, dan di fasilitasi secara langsung oleh tim mahasiswa. Pelatihan dilakukan dengan cara; tim mahasiswa membuat dan menunjukkan terlebih dahulu bagaimana proses pembuatannya kepada masyarakat yang ikut serta. Kemudian, tahap selanjutnya masyarakat langsung praktik dengan dibagi 2 kelompok.



Gambar 3. Pelaksanaan kegiatan pelatihan bersama Masyarakat



Gambar 4. Dokumentasi bersama peserta pelatihan

## KESIMPULAN DAN SARAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di Gampong Kuta Bahagia berupa pelatihan pembuatan olahan pisang kembung telah berjalan dengan baik dan mendapat respon positif dari masyarakat, khususnya dari pihak aparatur gampong. Kegiatan ini juga berhasil memperkenalkan inovasi produk berbahan dasar pisang. Melalui pelatihan ini, masyarakat memperoleh pengetahuan dan keterampilan dasar dalam pengolahan, pengemasan, serta perhitungan harga jual.

Inovasi ini juga diharapkan dapat menjadi salah satu pilihan usaha rumahan yang menunjang pertumbuhan UMKM lokal. Meskipun Gampong Kuta Bahagia ini telah memiliki UMKM yang memproduksi tempe dan kue bolu, pengolahan pisang kembung menjadi alternatif produk baru yang berpotensi dikembangkan lebih lanjut.

Rekomendasi yang dapat diberikan dari kegiatan ini adalah:

1. Dukungan lanjut dari pemerintah gampong: Pemerintah Gampong dapat memberikan dukungan berupa peralatan produksi sederhana atau pelatihan lanjutan agar

usaha dapat berkembang lebih profesional.

2. Kolaborasi dengan UMKM yang sudah ada: Inovasi pisang kembung dapat dikembangkan bersama pelaku UMKM yang telah berjalan agar saling mendukung dalam pemasaran dan distribusi.
3. Pelatihan berkelanjutan: Kegiatan pengabdian seperti ini sebaiknya dilakukan secara berkelanjutan agar masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan awal, tetapi juga pengabdian dalam proses produksi dan pengelolaan usaha.

Peningkatan variasi produk: Masyarakat didorong untuk mencoba berbagai variasi rasa atau pengemasan agar produk memiliki daya tarik lebih tinggi dipasaran.

## DAFTAR PUSTAKA

Heti Tri Rahmawati, C., Amelia, D., Fariantin, E., Made Murjana, I., Gunawan, C., Sihombing, L., & Khazin Fauzi, A. (n.d.). *Tim Penulis.* [www.penerbitseval.com](http://www.penerbitseval.com)

Makarawung, V., Pangemanan, P. A., & Pakasi, C. B. D. (2017). *ANALISIS*

*NILAI TAMBAH BUAH PISANG  
MENJADI KERIPIK PISANG PADA  
INDUSTRI RUMAH TANGGA DI  
DESA DIMEMBE KECAMATAN  
DIMEMBE (Vol. 13, Issue 2).*

Makarawung, V., Pangemanan, P. A., &

Pakasi, C. B. D. (2017). *ANALISIS  
NILAI TAMBAH BUAH PISANG  
MENJADI KERIPIK PISANG PADA  
INDUSTRI RUMAH TANGGA DI  
DESA DIMEMBE KECAMATAN  
DIMEMBE (Vol. 13, Issue 2).*

Rismawati, Sugarda, A. , Musta'afin, D. B.

S. , Pahlevi, R. , & Lumbanraja, L. S.  
(2024). Pengembangan Usaha Mikro,  
Kecil, Dan Menengah  
(UMKM) Pisang Kembung Goreng:  
Peluang Dan Strategi. *JURNAL  
PENGABDIAN SOSIAL*.

RRI. (2023). Camilan Klasik Pisang  
Kembung. Diakses 29 April 2025,  
dari

[https://www.rri.co.id/kuliner/791805/  
camilan-klasik-pisang-kembung](https://www.rri.co.id/kuliner/791805/camilan-klasik-pisang-kembung)