

Pengembangan UMKM (Inovasi Pembuatan Kerupuk Pisang Bersama Masyarakat Desa Tanjung Sialang sebagai Peluang Usaha dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat)

Nur Hayati¹, Rayhan Jhonson², Candra Husein³, Ali Zul Fikri⁴, Nur Halimah⁵, Riyadotul Jannah⁶, Rodiyah⁷, Khadijah⁸, Riski Afwina Seruni Dewi⁹, Hamdanil¹⁰
Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri Mandailing Natal¹⁻¹⁰

Email Korespodensi: nhmtd7@gmail.com

INFO ARTIKEL

Histori Artikel:

Diterima 14-09-2025

Disetujui 24-09-2025

Diterbitkan 26-09-2025

ABSTRACT

Tanjung Sialang Village is located in Siabu District, Mandailing Natal Regency, and is known for its agricultural potential, especially bananas. However, bananas have generally been sold only as fresh fruit at low prices, so the community has not yet benefited from added value. To address this issue, a business development initiative was carried out through the innovation of banana cracker production as an effort to improve the local economy. The aim of this activity is to create new business opportunities based on local resources while encouraging the community's independence in developing small-scale enterprises. The methods applied included socialization, training, production mentoring, and marketing practices. The results show that the community succeeded in producing good-quality banana crackers, packaging the products more attractively, and learning simple marketing strategies. In addition, this initiative increased entrepreneurial motivation and opened new economic opportunities that can support family welfare. In conclusion, banana cracker innovation has proven to be a sustainable local-based business alternative that positively contributes to the economic growth of Tanjung Sialang Village.

Keywords: *development, banana crackers, community empowerment.*

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Nur Hayati, Riski Afwina Seruni Dewi, Khadijah, Rodiyah, Riyadotul Jannah, Nur Halimah, Ali Zul Fikri, Candra Husein, Rayhan Jhonson, & Hamdanil. (2025). Pengembangan UMKM (Inovasi Pembuatan Kerupuk Pisang Bersama Masyarakat Desa Tanjung Sialang sebagai Peluang Usaha dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat). *Indonesia Berdampak: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 275-284. <https://doi.org/10.63822/fppzj535>

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu pilar penting dalam perekonomian Indonesia. UMKM memiliki kontribusi yang signifikan dalam menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta mendorong pertumbuhan ekonomi lokal maupun nasional. Data Kementerian Koperasi dan UKM tahun 2022 menunjukkan bahwa UMKM menyumbang lebih dari 60% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia dan menyerap lebih dari 97% tenaga kerja (KemenkopUKM, 2022). Dengan peran yang demikian besar, penguatan UMKM menjadi kunci dalam mewujudkan kemandirian ekonomi masyarakat, terutama di daerah pedesaan. UMKM berbasis potensi lokal, seperti pengolahan hasil pertanian, memiliki peluang besar untuk berkembang karena bersumber dari kekayaan alam yang tersedia di sekitar masyarakat.

Desa Tanjung Sialang adalah desa yang berada di Kecamatan Siabu, Kabupaten Mandailing Natal, yang dikenal dengan potensi pertanian pisang yang melimpah. Pisang merupakan salah satu hasil pertanian utama yang banyak ditanam masyarakat setempat. Namun, realitas di lapangan menunjukkan bahwa pisang tersebut sebagian besar hanya dijual dalam bentuk segar dengan harga yang relatif rendah. Akibatnya, petani tidak memperoleh nilai tambah yang sepadan dengan usaha dan biaya yang telah mereka keluarkan dalam proses produksi. Fenomena ini mengindikasikan adanya kesenjangan antara ketersediaan sumber daya alam yang cukup besar dengan rendahnya tingkat pemanfaatan yang berorientasi pada peningkatan nilai ekonomi. Situasi ini menimbulkan urgensi untuk mencari solusi yang tepat, yaitu bagaimana cara mengoptimalkan potensi lokal tersebut agar dapat memberikan dampak ekonomi yang lebih baik bagi masyarakat.

Dalam konteks pembangunan pedesaan, optimalisasi sumber daya lokal merupakan salah satu strategi penting untuk meningkatkan kemandirian dan kesejahteraan masyarakat. Pemberdayaan berbasis potensi lokal menekankan pada pemanfaatan sumber daya yang sudah tersedia di lingkungan sekitar untuk dikembangkan menjadi produk unggulan. Hal ini sejalan dengan pandangan bahwa pembangunan masyarakat harus dimulai dari potensi yang ada, bukan dari kekurangan yang dimiliki (Ife, 2013). Dengan demikian, pemanfaatan pisang sebagai bahan baku untuk produk olahan memiliki rasionalisasi yang kuat karena berbasis pada ketersediaan yang melimpah, mudah diakses, serta memiliki peluang pasar yang cukup luas.

Sejumlah penelitian menunjukkan bahwa pengolahan hasil pertanian menjadi produk turunan dapat meningkatkan pendapatan petani dan membuka peluang usaha baru. Penelitian mencatat bahwa pengolahan pisang menjadi produk olahan mampu meningkatkan nilai jual hingga tiga kali lipat dibandingkan penjualan dalam bentuk segar (Sari, 2020). Penelitian lain juga menegaskan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan produk olahan pangan lokal tidak hanya memberikan dampak ekonomi, tetapi juga memperkuat identitas budaya dan kemandirian desa (Harahap, 2022). Beberapa inovasi produk berbasis pisang, seperti keripik pisang, bolu pisang, atau sale pisang, telah berhasil diterapkan di sejumlah daerah. Namun, kerupuk pisang masih jarang dikembangkan, padahal produk ini memiliki keunikan tersendiri dan dapat menjadi alternatif baru di pasar makanan ringan.

Selain itu, literatur lain menyebutkan bahwa keberhasilan pengembangan usaha kecil tidak hanya ditentukan oleh keterampilan teknis dalam memproduksi barang, tetapi juga oleh faktor pemasaran, kemasan, dan motivasi berwirausaha. Pelatihan kewirausahaan yang menekankan keterampilan produksi sekaligus strategi pemasaran terbukti mampu meningkatkan daya saing produk lokal (Yunus, 2021). Oleh karena itu, strategi pemecahan masalah yang ditawarkan dalam kegiatan ini tidak hanya berfokus pada

produksi kerupuk pisang, tetapi juga melibatkan pelatihan tentang teknik pengemasan yang menarik serta simulasi pemasaran sederhana.

Dari sisi urgensi, permasalahan ini perlu segera ditangani karena menyangkut keberlangsungan ekonomi masyarakat Desa Tanjung Sialang. Apabila hanya mengandalkan penjualan pisang segar, pendapatan masyarakat cenderung stagnan dan tidak berkembang. Sebaliknya, jika masyarakat mampu mengolah pisang menjadi kerupuk, maka akan tercipta nilai tambah, peluang usaha baru, serta peningkatan motivasi berwirausaha. Inovasi ini juga memiliki relevansi dengan kompetensi bidang ilmu, yaitu pengembangan usaha berbasis potensi lokal dan pemberdayaan masyarakat melalui pendekatan partisipatif.

Berdasarkan pemaparan tersebut, tujuan kegiatan ini adalah memberdayakan masyarakat Desa Tanjung Sialang melalui inovasi pembuatan kerupuk pisang. Rasionalisasi kegiatan ini terletak pada adanya kesenjangan antara potensi sumber daya yang melimpah dengan keterbatasan keterampilan dan strategi pengelolaan yang dimiliki masyarakat. Melalui serangkaian kegiatan sosialisasi, pelatihan, pendampingan produksi, hingga simulasi pemasaran, diharapkan masyarakat tidak hanya memperoleh keterampilan teknis, tetapi juga memiliki motivasi dan kemandirian untuk mengembangkan usaha mereka sendiri. Dengan demikian, pengembangan kerupuk pisang dapat menjadi salah satu alternatif usaha berkelanjutan yang berbasis pada potensi lokal sekaligus memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan ekonomi masyarakat di Desa Tanjung Sialang.

METODE PENGABDIAN

Kegiatan inovasi pembuatan kerupuk pisang ini dilaksanakan di Desa Tanjung Sialang, Kecamatan Siabu, Kabupaten Mandailing Natal, pada tanggal 10 Agustus 2025. Pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam satu hari penuh karena proses pembuatan kerupuk pisang relatif sederhana dan dapat dipraktikkan secara langsung oleh masyarakat tanpa membutuhkan tahapan yang terlalu panjang (Sutrisno, 2019).

Metode yang digunakan adalah kombinasi dari beberapa pendekatan. Pertama, metode pendidikan diterapkan melalui penyuluhan singkat kepada masyarakat mengenai manfaat pengolahan hasil pertanian, khususnya pisang, menjadi produk bernilai tambah. Penyuluhan ini bertujuan memberikan pemahaman awal tentang peluang usaha yang dapat dikembangkan dari potensi lokal (Ife, 2013). Kedua, metode pelatihan dilakukan dalam bentuk demonstrasi langsung pembuatan kerupuk pisang. Masyarakat dilibatkan aktif dalam seluruh tahapan, mulai dari persiapan bahan baku, proses pengolahan, penggorengan, hingga pengemasan produk (Sari, 2020). Ketiga, metode difusi iptek digunakan karena kegiatan ini menghasilkan produk baru berupa kerupuk pisang yang langsung dapat dinikmati dan memiliki potensi untuk dipasarkan (Setyawan & Kurniawan, 2021). Selain itu, metode advokasi juga diterapkan dalam bentuk pendampingan sederhana, khususnya untuk memberikan motivasi dan arahan kepada masyarakat agar usaha ini dapat terus dilanjutkan secara mandiri (Harahap, 2022).

Peserta kegiatan melibatkan masyarakat Desa Tanjung Sialang, khususnya ibu rumah tangga dan pemuda desa yang memiliki minat terhadap kegiatan wirausaha kecil. Keterlibatan mereka menjadi penting karena kelompok inilah yang berpotensi untuk mengembangkan produk kerupuk pisang ke depannya, baik sebagai usaha sampingan maupun usaha utama. Dengan adanya partisipasi aktif dari masyarakat, kegiatan ini tidak hanya menjadi ajang belajar sementara, tetapi juga membuka peluang usaha baru di desa (Harahap, 2022).

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi dilakukan dengan melihat secara langsung keterlibatan masyarakat selama kegiatan berlangsung (Miles &

Huberman, 2014). Wawancara singkat dilakukan dengan peserta kegiatan untuk mengetahui tanggapan, minat, serta kendala yang mereka rasakan dalam proses pembuatan kerupuk (Sugiyono, 2018). Dokumentasi dilakukan dengan mengabadikan kegiatan melalui foto, video, dan catatan singkat sebagai bahan laporan dan evaluasi (Creswell, 2016).

Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Analisis dilakukan dengan meninjau kembali hasil observasi, tanggapan peserta, serta dokumentasi kegiatan untuk melihat sejauh mana tujuan kegiatan tercapai. Pendekatan ini dipilih karena deskriptif kualitatif mampu memberikan gambaran yang jelas mengenai proses dan hasil kegiatan pemberdayaan masyarakat (Moleong, 2019).

Tahapan kegiatan dimulai dengan penyuluhan singkat mengenai pentingnya mengolah hasil pertanian lokal agar memiliki nilai tambah. Setelah itu, dilakukan demonstrasi pembuatan kerupuk pisang yang langsung dipraktikkan bersama oleh peserta. Masyarakat berlatih mengolah pisang menjadi adonan kerupuk, melakukan pengirisan, penggorengan, hingga pengemasan. Di akhir kegiatan, dilakukan evaluasi melalui tanya jawab untuk memastikan peserta memahami setiap tahapan, serta dokumentasi sebagai arsip kegiatan dan bahan pelaporan (Sari, 2020).

HASIL PENGABDIAN

Menurut Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) didefinisikan sebagai perusahaan kecil yang dimiliki dan dioperasikan oleh individu atau kelompok kecil dengan jumlah kekayaan dan pendapatan tertentu (UU No. 20 Tahun 2008). UMKM memiliki peran penting dalam perekonomian Indonesia, karena tidak hanya menjadi penyerap tenaga kerja terbesar, tetapi juga mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal yang ada di sekitar mereka (Sutrisno, 2019). Keberadaan UMKM juga memberikan kesempatan bagi masyarakat desa untuk berinovasi dalam mengelola sumber daya alam, seperti hasil pertanian, agar dapat memiliki nilai jual yang lebih tinggi (Tambunan, 2019). Oleh karena itu, pengembangan UMKM berbasis potensi lokal menjadi salah satu strategi yang tepat dalam meningkatkan kemandirian dan daya saing masyarakat di tingkat desa.

Kegiatan pembuatan kerupuk pisang yang dilaksanakan di Desa Tanjung Sialang merupakan salah satu bentuk implementasi pengembangan UMKM berbasis potensi lokal. Luaran utama dari kegiatan ini adalah produk olahan pisang yang memiliki cita rasa khas dan mudah diterima oleh masyarakat. Produk ini tidak hanya menjadi solusi pemanfaatan hasil pertanian pisang yang sebelumnya sering kali dikonsumsi secara sederhana atau bahkan terbuang, tetapi juga menjadi peluang usaha baru yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat (Sari, 2020).

Jika dilihat dari keunggulannya, kerupuk pisang ini memiliki proses pembuatan yang sederhana, tidak membutuhkan peralatan mahal, dan menggunakan bahan baku yang tersedia melimpah di desa. Hal ini sesuai dengan teori pemberdayaan masyarakat yang menekankan pentingnya memanfaatkan potensi lokal sebagai modal utama pengembangan usaha kecil (Ife, 2013). Namun, kelemahannya terletak pada keterbatasan masyarakat dalam aspek manajemen usaha, khususnya dalam hal pemasaran, pengemasan modern, serta akses jaringan distribusi. Tantangan ini menunjukkan bahwa keberlanjutan usaha masih memerlukan pendampingan lebih lanjut dari pihak terkait (Harahap, 2022).

Tingkat kesulitan pelaksanaan kegiatan dapat dikatakan rendah hingga sedang. Pada tahap penyuluhan, masyarakat dapat memahami materi dengan cepat. Pada tahap pelatihan dan praktik, masyarakat cukup antusias, meskipun beberapa peserta masih perlu membiasakan diri dalam keterampilan

teknis, seperti mengiris adonan tipis dan menjaga kualitas penggorengan. Sementara itu, pada tahap advokasi, masyarakat menunjukkan minat yang tinggi untuk mengembangkan usaha ini, tetapi masih memerlukan dukungan terkait strategi pemasaran dan akses permodalan. Hal ini sejalan dengan pandangan Miles & Huberman (2014) bahwa keberhasilan suatu program pemberdayaan tidak hanya ditentukan oleh pelaksanaan kegiatan, tetapi juga oleh kesinambungan pendampingan yang diberikan.

Pengolahan Kerupuk Pisang

Pisang merupakan salah satu hasil pertanian yang mudah ditemui di Desa Tanjung Sialang. Selama ini, pisang umumnya hanya dikonsumsi secara langsung atau diolah menjadi makanan sederhana. Oleh karena itu, tim pengabdian bersama masyarakat memanfaatkan pisang sebagai bahan baku utama dalam pembuatan kerupuk pisang. Kerupuk pisang dikenal sebagai camilan yang renyah, gurih, serta dapat divariasikan dengan berbagai rasa, sehingga memiliki potensi besar sebagai produk olahan khas desa. Dalam proses pengolahan, digunakan pisang yang sudah matang namun tidak terlalu lembek, agar hasil kerupuk tetap renyah dan memiliki rasa manis alami. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat kerupuk pisang terdiri dari:

- Pisang kepok sebanyak 1 sisir.
- Soda kue 1 sendok teh.
- Garam secukupnya.
- Minyak goreng yang dicampur dengan 1 sendok makan margarin (Blue Band).
- Plastik kemasan secukupnya untuk pengemasan produk.

Tahapan pembuatan kerupuk pisang adalah sebagai berikut:

1 Pengupasan

Pisang terlebih dahulu dikupas dari kulitnya. Proses pengupasan harus dilakukan dengan hati-hati agar daging pisang tidak rusak atau hancur, karena hal ini dapat memengaruhi bentuk dan tekstur kerupuk yang dihasilkan.



Gambar 1. Pengupasan pisang

2 Pemotongan

Setelah dikupas, pisang dipotong tipis-tipis dengan ketebalan yang seragam. Pemotongan yang terlalu tebal akan membuat kerupuk sulit renyah, sementara yang terlalu tipis dapat membuatnya mudah gosong ketika digoreng. Oleh karena itu, ketepatan dalam pemotongan sangat penting agar kerupuk matang merata.



Gambar 2.Proses Memotong Pisang

3 Perendaman

Potongan pisang kemudian direndam dalam air yang telah dicampur dengan soda kue selama kurang lebih lima menit. Tahap ini berfungsi untuk membantu menghasilkan tekstur kerupuk yang lebih garing dan renyah. Selain itu, perendaman juga dapat mengurangi kadar getah pada pisang sehingga hasil akhirnya lebih bersih dan tidak pahit.

4 Penggorengan

Minyak goreng yang sudah dicampur margarin (Blue Band) dipanaskan terlebih dahulu hingga benar-benar panas. Potongan pisang kemudian digoreng sedikit demi sedikit agar tidak saling menempel. Proses penggorengan harus dijaga suhunya agar pisang tidak gosong di luar tetapi masih mentah di dalam. Penambahan margarin memberikan aroma gurih dan warna keemasan yang lebih menarik.



Gambar 1. Penggorengan

1. Pengangkatan dan Pendinginan

Setelah kerupuk pisang berwarna kuning keemasan dan renyah, segera diangkat lalu ditiriskan dari minyak. Tahap ini penting untuk mengurangi kadar minyak berlebih. Setelah itu, kerupuk didiamkan

hingga dingin. Pendinginan bertujuan agar kerupuk tetap garing, tidak cepat melempem, dan tahan lebih lama saat disimpan.



Gambar 1. Pengangkatan dan pendinginan

2. Pengemasan

Kerupuk pisang yang sudah dingin dimasukkan ke dalam plastik kemasan yang bersih dan kedap udara. Proses pengemasan harus dilakukan dengan rapat untuk menjaga kualitas produk. Selain itu, agar lebih menarik, kemasan dapat dilengkapi dengan label sederhana dan variasi rasa seperti pedas, asin gurih, atau manis sesuai selera konsumen.



Gambar 1&2. Pengemasan

Dengan tahapan yang jelas dan mudah dilakukan ini, masyarakat dapat memproduksi kerupuk pisang sebagai camilan khas desa. Produk ini tidak hanya menambah variasi makanan ringan lokal, tetapi juga dapat menjadi peluang usaha yang menjanjikan dalam meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Tanjung Sialang.

Pengemasan Pengolahan Kelapa Menjadi Kerupuk

Untuk meningkatkan daya tarik produk ini di kalangan konsumen, kami juga melibatkan masyarakat Desa Tanjung Sialang dalam proses perancangan pengemasannya. Kemasan dirancang agar menarik dan berkualitas tinggi, sehingga kerupuk pisang tetap segar dan renyah, sekaligus memberikan kesan positif dan profesional kepada pembeli.



Gambar 9 & 10. Pengemasan Dan Pembuatan Stiker Pada Kemasan Kerupuk pisang

Selain itu, promosi produk ini dilakukan melalui media sosial dengan melibatkan warga setempat untuk memanfaatkan platform digital guna menjangkau pasar yang lebih luas. Kami memberikan panduan khusus kepada masyarakat tentang cara membuat kemasan yang kreatif dan strategi promosi yang efektif, agar produk kerupuk pisang buatan mereka dapat lebih dikenal dan diminati, baik di pasar lokal maupun di luar daerah. Dengan demikian, masyarakat Desa Tanjung Sialang diharapkan dapat memanfaatkan peluang ini untuk meningkatkan kesejahteraan melalui usaha kerupuk pisang yang berkembang dan berkelanjutan.

Peluang Usaha Kerupuk Pisang

Kerupuk pisang memiliki peluang usaha yang cukup menjanjikan, terutama di Desa Tanjung Sialang yang memiliki potensi bahan baku pisang melimpah. Pisang merupakan salah satu komoditas lokal yang mudah diperoleh dengan harga relatif terjangkau, sehingga dapat dimanfaatkan untuk menciptakan produk olahan yang bernilai jual tinggi (Badan Pusat Statistik, 2022). Produk kerupuk pisang memiliki daya tarik tersendiri karena rasanya gurih, teksturnya renyah, dan dapat divariasikan dengan berbagai rasa seperti manis, pedas, atau asin sesuai selera konsumen. Kerupuk ini tidak hanya diminati oleh masyarakat lokal, tetapi juga berpotensi dipasarkan ke luar daerah melalui jalur offline maupun online (Rahmawati & Hidayat, 2021).

Dari sisi ekonomi, usaha kerupuk pisang mampu memberikan tambahan penghasilan bagi masyarakat. Modal yang dibutuhkan relatif kecil, sementara keuntungan yang diperoleh cukup besar karena harga jual produk olahan lebih tinggi dibandingkan harga bahan baku pisang itu sendiri (Kementerian

Koperasi dan UKM, 2020). Dengan kemasan menarik dan strategi promosi yang tepat, kerupuk pisang bisa bersaing dengan produk camilan lain di pasaran (Sari & Pratiwi, 2022).

Selain itu, peluang usaha kerupuk pisang juga semakin besar dengan adanya dukungan perkembangan teknologi digital. Pemanfaatan media sosial dan platform e-commerce memungkinkan produk ini dipasarkan lebih luas, sehingga jangkauan konsumen tidak terbatas hanya pada pasar tradisional (Putra, 2021).

Dengan demikian, usaha kerupuk pisang dapat menjadi salah satu bentuk pemberdayaan masyarakat Desa Tanjung Sialang yang berkelanjutan. Jika dikelola dengan baik, usaha ini bukan hanya meningkatkan pendapatan keluarga, tetapi juga membuka lapangan pekerjaan baru dan mendukung pengembangan UMKM lokal (Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008).



Gambar 11 & 12. Dokumentasi pemasaran kerupuk pisang

KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan KKN di Desa Tanjung Sialang menunjukkan bahwa pemanfaatan potensi lokal, khususnya pisang, dapat diolah menjadi produk bernilai ekonomis berupa kerupuk pisang. Kegiatan ini tidak hanya memberikan keterampilan baru bagi masyarakat, tetapi juga membuka peluang usaha yang berkelanjutan. Melalui pengolahan sederhana, produk kerupuk pisang mampu menghadirkan camilan yang digemari konsumen dengan variasi rasa dan kualitas yang bersaing.

Selain itu, keterlibatan masyarakat dalam proses produksi, pengemasan, hingga strategi pemasaran memberikan dampak positif terhadap peningkatan kreativitas dan kemandirian. Dukungan teknologi digital juga memperkuat akses pasar sehingga produk kerupuk pisang memiliki potensi dipasarkan lebih luas, baik di tingkat lokal maupun di luar daerah.

Dengan demikian, usaha kerupuk pisang tidak hanya berfungsi sebagai sarana pemberdayaan masyarakat, tetapi juga sebagai upaya mendukung pengembangan UMKM di Desa Tanjung Sialang. Ke depan, diharapkan kegiatan ini dapat terus ditingkatkan melalui inovasi produk, kemasan, dan strategi promosi agar mampu memberikan kontribusi nyata terhadap kesejahteraan masyarakat serta keberlanjutan ekonomi desa.

REFERENSI

- Harahap, R. (2022). "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Produk Olahan Pangan Lokal di Sumatera Utara." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(1), 77–85.
- Ife, J. (2013). *Community Development in an Uncertain World*. Cambridge University Press.
- KemenkopUKM. (2022). *Data Statistik UMKM Indonesia Tahun 2022*. Jakarta: Kementerian Koperasi dan UKM.
- Sari, L. P. (2020). "Pengolahan Pisang sebagai Upaya Peningkatan Nilai Ekonomi Produk Pertanian Lokal." *Jurnal Agribisnis*, 12(2), 45–53.
- Yunus, A. (2021). "Pelatihan Kewirausahaan dan Peningkatan Daya Saing Produk Lokal." *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 9(2), 101–110.
- Creswell, J. W. (2016). *Research Design: Pendekatan Metode Kualitatif, Kuantitatif, dan Campuran* (Edisi Keempat). Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Harahap, N. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Kewirausahaan Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Mandiri*, 1(2), 45–53.
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (2014). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook* (3rd ed.). Thousand Oaks, CA: Sage.
- Moleong, L. J. (2019). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Sari, D. P. (2020). Peningkatan Kreativitas UMKM Melalui Pelatihan Produk Olahan Pisang. *Jurnal Abdimas Kreatif*, 4(1), 22–30.
- Setyawan, R., & Kurniawan, T. (2021). Difusi Inovasi dalam Pengembangan Produk Pangan Lokal. *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan*, 10(1), 15–24.
- Sutrisno, E. (2019). *Manajemen Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Harahap, N. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Kewirausahaan Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Mandiri*, 1(2), 45–53.
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (2014). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook* (3rd ed.). Thousand Oaks, CA: Sage.
- Tambunan, T. (2019). *UMKM di Indonesia: Teori, Perkembangan, dan Peranannya dalam Perekonomian*. Jakarta: LP3ES.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia*. Jakarta: BPS.
- Kementerian Koperasi dan UKM. (2020). *Laporan Kinerja Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah*. Jakarta: Kemenkop UKM.
- Putra, A. (2021). Pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi UMKM di era digital. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 5(2), 112–120.
- Rahmawati, D., & Hidayat, T. (2021). Inovasi olahan pisang sebagai produk unggulan desa. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 9(1), 45–55.
- Sari, M., & Pratiwi, L. (2022). Strategi pemasaran produk olahan pangan lokal melalui kemasan menarik. *Jurnal Agroindustri*, 14(3), 78–86.