

Synergy and Society Service

This is a community service journal

Journal homepage: <https://save.untrimbali.ac.id/>

Pengenalan Potensi Ekonomis Olahan Berbahan Dasar Pisang Bagi Kelompok PKK Desa Cepaka

*Introducing Economic Potential of Banana-Based Processed Products
for the PKK Group in Cepaka Village*

Ni Wayan Mekarini^{1*}, Ida Ayu Putu Sulastri², I Gusti Nyoman Wiantara³, Km Shintiya Nita Kristina Putri⁴, Gde Herry Sugiarto Asana⁵, Sarita Vania Clarissa⁶, I Putu Agus Suarsana Ariesta⁷, I Gusti Agung Rendra Wijaya⁸, Ni Putu Eka Parastika⁹, Jimmy Agung Artana¹⁰, Ni Putu Putri Widyaningsih¹¹

Prodi Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Bisnis Pariwisata dan Pendidikan, Universitas Triatma Mulya, Mangupura Indonesia^{1,4}

Prodi Perhotelan, Fakultas Bisnis Pariwisata dan Pendidikan, Universitas Triatma Mulya, Mangupura Indonesia^{2,3}

Prodi Akuntansi, Fakultas Bisnis Pariwisata dan Pendidikan, Universitas Triatma Mulya, Mangupura Indonesia^{5,6,7,9,10}

Prodi Pariwisata, Fakultas Bisnis Pariwisata dan Pendidikan, Universitas Triatma Mulya, Mangupura Indonesia^{8,11}

*Correspondence : wayan.mekarini@triatmamulya.ac.id

ABSTRACT

Community service activities are hold as part of higher education contribution to the community to participate in impactful campus programs. The programs shared provide positive benefits to the community or relevant to the needs of the target community. The aim of the cooking class program is to open mind of using bananas which lots grown in the area and make it a delicious dessert. The observation shows each house grown bananas in the back yard which sometimes left aside. The cooking class is program of the Triatma Mulya University Community Service Program (KKN) in Cepaka village in 2026 which bananas potential as source of income. The other consideration is after offering some bananas are eaten by nobody. So, provide bananas cakes could be a great way to minimize excess bananas. The methods are demonstration and partner participating where participants saw and participate in the activity. The result of the activity of introducing banana cakes such as banana ball and banana flambee which is potentially sold for side

ARTICLE INFO



Article History:

Received: April 14, 2026

Revised: May 3, 2026

Accepted: May 10, 2026

Keywords:

Banana, Creative ideas,
Cooking class, Cepaka village

ABSTRACT

income. After the demonstration finished, participant can do similar cooking preparation and able to make the cakes in small group. The participant ability in doing the skill indicated the activity aim to transfer the skill is done successfully. So, the contribution of this service is successful to educate local community with valuable knowledge and skill as they got practical knowledge to be practiced at home to produce delicious dessert and could be creative ideas.

© 2025 Universitas Triatma Mulya

ARTICLE INFO

1. PENDAHULUAN

Salah satu kewajiban yang wajib ditunaikan oleh insan di perguruan tinggi adalah melaksanakan pengabdian kepada masyarakat. Pengabdian yang melibatkan dosen dan mahasiswa itu umumnya dilaksanakan dalam bentuk Program Kuliah Kerja Nyata (selanjutnya disingkat KKN) dimana mahasiswa diarahkan untuk mengabdikan di masyarakat di bawah bimbingan dosen pembimbing lapangan. Tujuan dari pelaksanaan kegiatan terjun ke masyarakat itu untuk mewujudkan tugas Tri Dharma Perguruan Tinggi dalam hal ini melalui program pengabdian kepada masyarakat ([Aristana, et al. 2025](#)). Fakultas Bisnis Pariwisata dan Pendidikan Universitas Triatma Mulya turut berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian sebagaimana diamanatkan negara dengan melaksanakan program KKN di delapan desa di Bali baik di Kabupaten Badung, Tabanan, Klungkung hingga Kabupaten Karangasem. Untuk kegiatan tahun 2026 program KKN Fakultas Bisnis Pariwisata dan Pendidikan Universitas Triatma Mulya menyasar Desa Cepaka Tabanan sebagai salah satu desa yang dituju untuk mengabdikan. Desa Cepaka termasuk dalam wilayah Kecamatan Kediri yang berlokasi di sisi paling timur dan berbatasan langsung dengan wilayah kabupaten Badung khususnya Desa Buduk, Desa Tumbak Bayuh dan Desa Munggu. Karena lokasinya yang berbatasan dengan wilayah Badung maka seluruh pengembangan desa terdekat di wilayah Badung berimbas pada desa Cepaka terutama dalam aspek mata pencaharian bergeser dari pertanian ke sektor pariwisata termasuk pemanfaatan lahan sawah dibangun villa atau usaha cafe pendukung pariwisata. Hal itu sejalan dengan pemikiran bahwa potensi pariwisata yang dimiliki suatu daerah seperti Terengganu sangat mungkin untuk dikembangkan sehingga mampu meningkatkan perekonomian masyarakat lokal ([Suri, et al., 2025](#)).

Di tengah arus globalisasi yang memicu persaingan ketat yang tak terelakkan, diakui bahwa pengembangan industri pariwisata menjadi strategi penting untuk memajukan perekonomian daerah ([Panjaitan, 2025](#)). Penelitian senada juga menyatakan bahwa pengembangan wisata lokal dapat berkontribusi signifikan terhadap ekonomi daerah melalui pengembangan usaha kreatif. Sementara konsep pariwisata berkelanjutan merupakan suatu konsep yang melibatkan partisipasi aktif masyarakat setempat sebagai pemilik wilayah agar mampu mengembangkan suatu destinasi wisata dan menjaga kesinambungannya dalam kurun waktu yang panjang ([Suri et al., 2025](#)). Dengan demikian, kegiatan pengabdian dalam bentuk pengenalan aneka olahan berbahan dasar pisang dapat dipandang sebagai usaha kreatif yang dapat dijadikan ide berjualan atau setidaknya memanfaatkan panen pisang yang banyak dimiliki masyarakat setempat.

Secara umum, program KKN memberi kesempatan pada mahasiswa untuk mengaplikasikan pengetahuan dan pengalaman yang diperoleh di bangku kuliah untuk dibagikan kepada masyarakat dan membantu mengembangkan potensi desa serta kegiatan lain yang dibutuhkan masyarakat setempat. Program KKN berjalan selama lima minggu terhitung mulai 12 Januari 2026 sampai dengan 18 Februari 2026 dengan mengusung tema "Optimalisasi Potensi Desa

melalui Ekonomi Kreatif dan Wisata Berkelanjutan". Pilihan tema dikaitkan dengan keinginan turut mendorong pengembangan potensi yang ada melalui usaha kreatif di bidang kepariwisataan yang mampu menjadi jalan menambah penghasilan. Menurut KBBI online (kbbi.wed.id) terminologi optimalisasi berasal dari kata pengotimalan yaitu proses, cara, perbuatan mengoptimal-kan (menjadikan paling baik, paling tinggi, dan sebagainya), sehingga optimalisasi merujuk pada upaya membuat sesuatu lebih optimal dalam arti lebih baik, paling tinggi dsb. Dengan pemahaman itu maka optimalisasi tidak dapat dilepaskan dari istilah desa cerdas (*smart village*) yang juga mengusung pengembangan yang optimal untuk masyarakat desa. Desa cerdas meliputi enam indikator yakni cerdas pemerintahan, cerdas masyarakat, cerdas ekonomi, cerdas kreatifitas, cerdas lingkungan dan cerdas mobilitas.

Pemerintah Desa Cepaka dipandang telah mempraktekkan *smart village* (desa cerdas) terbukti dari kemampuan menggunakan jaringan internet sehingga pertukaran informasi lebih cepat. ada situs resmi, kemutakhiran informasi desa Cepaka telah diperbaharui pada 31 Desember 2025. Desa cerdas dilihat dari enam pilar yakni smart people, mobility, governance, economy and living (DPMD, 2022). Berbagai informasi dapat diakses dengan mudah melalui tautan cepaka.desa.id. Dalam layanan pemerintah desa sebagai agen pengubah melalui proses reformasi, transparansi dan akuntabilitas serta menjadi agen pemberdaya bagi masyarakatnya. Di sisi pembangunan masyarakat tampak berpijak pada manusia (*people centered development*) yang mendasarkan pada pengupayaan peningkatan kualitas hidup dan kehidupan masyarakat desa terbukti dari pendirian pasar tradisional dan koperasi yang mengakomodir masyarakat desa. Aspek ekonomi yang menempatkan poros ekonomi sebagai roda utama kehidupan masyarakat desa yang siap berdaya saing (Rohadi *et al.*, 2026). Hal itu dibuktikan dengan terbukanya kesempatan memiliki los di pasar desa dengan harga sewa yang layak memotivasi masyarakat berkegiatan di sektor ekonomi. Pada sektor kreatifitas dimana dinamika masyarakat membuka ruang kreatifitas dan menempatkan desa atau banjar sebagai ruang *public* yang dikreasikan oleh masyarakat untuk menyalurkan olah rasa, jiwa dan cipta. Kreatifitas dapat tersalurkan melalui usaha memaksimalkan modal sosial yang tumbuh sejak lama sehingga menjadi sebuah nilai penciptaan kearifan lokal, misalnya dalam hal pembuatan *ogoh-ogoh* oleh pemuda setempat yang menuntut kreatifitas tingkat tinggi. Lingkungan yang cerdas terlihat dari upaya masyarakat untuk tetap mempertahankan nilai ekosistem sosial-ekonomi yang diintegrasikan secara komprehensif atas keluhuran budi dalam menghargai kekayaan alam yang dimiliki oleh desa. Konsep cerdas lingkungan diwujudkan dalam bentuk jogging track yang melintasi hamparan sawah hijau nan subur dan memanjakan mata. Hamparan sawah tertata dan bebas sampah serta dialiri air jernih dari bendungan setempat sebagai lingkungan dapat diposisikan sebagai investasi bagi generasi mendatang. Indikator terakhir yakni cerdas mobilitas menempatkan ketersediaan akses transportasi berupa jalan, alat transportasi dan infrastruktur yang memadai sehingga memberikan fasilitas pendukung mobilitas masyarakat dalam kegiatan sehari-hari. Akses jalan terawat baik dilengkapi infrastruktur pendukung termasuk ketersediaan dalam layanan ojek online (Tim Administrator Desa Cepaka, 2025).

Salah satu sub-tema dari KKN di desa Cepaka adalah *cooking class* yang memberikan demo memasak aneka makanan dan minuman. Makanan berat yang didemokan adalah pembuatan sandwich dengan aneka isian yang dapat disesuaikan dengan selera disamping minuman segar yang diracik dengan takaran yang mengutamakan minuman rendah gula. Meskipun demikian, *cooking class* diprioritaskan pada pengenalan aneka makanan yang berbahan dasar pisang karena bahan utama pisang tidak perlu dibeli melainkan dipanen setiap saat dari kebun masing-masing. Pelaksanaan pengenalan aneka olahan berbahan dasar pisang ini didasarkan atas pertimbangan ketersediaan bahan yang melimpah di sekitar. Hampir setiap rumah memiliki kebun pisang di belakang rumah yang biasanya ditanam sekali dan siap dipanen setiap saat dengan mengambil daun, batang, buah hingga bunganya. Pada saat panen ketersediaan pisang berlebih dan mubazir jika tidak diolah. Pengenalan olahan berbahan dasar pisang dapat dijadikan cara mendapatkan *income* tambahan serta pemanfaatan bahan berlebih termasuk *lungsuran* persembahan yang dihaturkan di pura atau merajan. Oleh sebab itu,

kegiatan ini dapat mendukung ekonomi kreatif yang dapat menghasilkan rupiah atau mengaplikasikan kreativitas untuk mengolah bahan yang tersedia dan menciptakan panganan enak.

Sesungguhnya, cara memasak pisang yang umum dilaksanakan di rumah-rumah adalah merebus maupun menjadikan pisang rae. Oleh sebab itu, cara memasak yang ditawarkan dalam pengabdian yakni pisang flambe dan bola-bola pisang bersifat menambah referensi pemanfaatan pisang. Hal itu sejalan dengan pemikiran bahwa program pengabdian harus bersifat memperkaya pengetahuan masyarakat setempat (Anisa *et al.*, 2025). Dari sinilah dorongan kegiatan cooking class yang memanfaatkan pisang sebagai bahan utama memperkenalkan teknik memasak yang variatif mengingat pisang tersedia melimpah di area desa dan disambut positif oleh ketua kelompok PKK desa Cepaka untuk dilaksanakan setelah rapat rutin PKK.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan partisipatif dan aplikatif dengan melibatkan masyarakat desa khususnya kelompok PKK Desa Cepaka Tabanan Bali. Artinya peserta dapat secara aktif terlibat dalam setiap tahapan kegiatan. Pendekatan ini bertujuan agar masyarakat tidak hanya menjadi objek kegiatan, tetapi juga subjek yang memiliki keterampilan dan kemandirian dalam mengelola pisang menjadi produk bernilai ekonomi. Dengan kata lain, dengan metode yang digunakan berupa metode demonstrasi dimana semua peralatan, bahan dan cara memasak dapat dilihat oleh peserta. Jadi, kegiatan mengimplementasikan metode praktik (*learning by doing*). Sebelum demo memasak dimulai, setiap bahan diperjelas takarannya agar menghasilkan produk yang enak termasuk jenis pisang yang direkomendasikan dan pisang yang tidak dianjurkan. Hal itu perlu diterangkan karena beberapa jenis pisang menimbulkan rasa sepat jika dimasak dan hanya bagus dimakan segar sebagai fresh fruit. Tata penyajian juga ditawarkan jika dijadikan referensi jualan.

Tahap persiapan dilakukan melalui koordinasi dengan pemerintah desa dan mitra lokal untuk menentukan sasaran kegiatan, diikuti dengan identifikasi potensi serta permasalahan terkait pengelolaan pisang berlebih yang kerap dimiliki di tingkat rumah tangga. Pada tahap ini juga dilakukan penyusunan bahan serta persiapan alat untuk proses peminjaman alat di kampus yang dimotori oleh mahasiswa yang berasal dari program studi Manajemen *Food and Beverage*.

3. HASIL PELAKSANAAN DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Triatma Mulya di desa Cepaka Tabanan telah diterima melalui audiensi dengan Perbekel desa Cepaka, Bapak Drs. I Ketut Tedja, M.Si sekaligus penyampaian program kerja yang ditawarkan pihak kampus dan konfirmasi program kerja yang diharapkan oleh desa. Adapun program kerja yang berhasil dilaksanakan terdiri atas lima program pokok ditambah beberapa program tambahan yang dikehendaki oleh kepala desa disesuaikan dengan kepentingan masyarakat setempat. Salah satu program pokok itu adalah kegiatan *cooking class* yang dilaksanakan pada Minggu, 18 Januari 2026 bertempat di aula kantor kepala desa. Peserta kegiatan *cooking class* adalah tim penggerak kelompok PKK desa Cepaka yang terdiri atas para perempuan yang turut aktif melibatkan diri demi kemajuan desa Cepaka.

Pelaksanaan *cooking class* ini didasari pemahaman bahwa melakukan perubahan pengetahuan dan keterampilan di kalangan masyarakat berdampak positif bagi kemajuan bersama (Widiastuti, *et. al.*, 2018). Selanjutnya, pengenalan dan turut mengembangkan teknologi tepat guna pada bidang produksi makanan olahan mampu meningkatkan jumlah dan variasi produksi, yang pada akhirnya dapat meningkatkan kesejahteraan pelaku usaha (Cahyono *et al.*, 2020). Berdasarkan pertimbangan tersebut maka kegiatan diyakini memberi dampak baik bagi bertambahnya pengetahuan dan bersifat aplikatif untuk selanjutnya dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa.

1) Tahap Persiapan

Persiapan *cooking class* membutuhkan persiapan matang baik dari pemilihan menu, peminjaman alat, pengadaan bahan serta penyiapan tempat kegiatan. Kordinasi dan diskusi dengan dosen pengampu mata kuliah *food and beverage* dilanjutkan kordinasi dengan ketua tim penggerak PKK desa Cepaka. Disarankan agar kegiatan dilaksanakan di hari yang sama dengan rapat rutin PKK desa sehingga tidak banyak menyita waktu. Kesepakatan hari pelaksanaan diperoleh seminggu sebelum tanggal yang disepakati sehingga tim pelaksana memiliki cukup waktu untuk merancang kegiatan diantaranya membuat daftar barang yang dibutuhkan, jenis dan jumlah alat yang dipinjam, serta bahan yang harus dibeli sesuai pilihan menu. Sehari sebelum kegiatan tepatnya Sabtu, 17 Januari 2026 tim sudah menyiapkan tempat dengan membersihkan aula serta memasang spanduk di dalam ruangan.



Gambar 1. Penyiapan tempat kegiatan

Penggunaan aula untuk kegiatan *cooking class* harus memperhitungkan penempatan kompor yang panas agar tidak merusak fasilitas desa. Penataan alat memasak dilakukan dengan menambahkan alas plastik agar tidak mencederai meja kantor ditambah kipas yang menghalau udara panas keluar ruangan. Selain itu, sejumlah peralatan dasar memasak telah ditata sedemikian rupa agar mudah terlihat oleh para peserta kegiatan ketika demo memasak berlangsung.

2) Tahap Pelaksanaan

Kegiatan *cooking class* dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif dimana peserta turut aktif dalam kegiatan tersebut. Cooking class diselenggarakan di pagi hari sekitar jam 10.00 setelah ibu-ibu PKK desa Cepaka selesai mengadakan rapat rutin bulanan. Begitu rapat selesai, semua peralatan dimasukkan ke ruangan termasuk kompor, peralatan memasak, bahan yang digunakan dan peralatan penyajian. Seluruh peserta kegiatan dapat melihat cara penataan alat, persiapan bahan dan nama menu, tips memasak yang bermanfaat dan teknik dasar memasak agar masakan enak dan digemari. Kue berbahan dasar pisang didemokan dimulai dengan teknik mengupas pisang agar tidak berubah warna serta pilihan pisang yang dihindari karena tidak cocok untuk diolah menjadi kue, misalnya pisang susu atau pisang hijau. Pisang susu akan memunculkan rasa sepat jika dimasak dan disarankan untuk dinikmati sebagai *fresh fruit*, sementara pisang hijau memberi rasa enak namun cenderung lumer jika di-flambe. Oleh sebab itu, pisang yang paling disarankan adalah pisang kepok yang sudah matang. Pengenalan alat dan bahan diikuti oleh peserta dengan antusias agar dapat membuatnya sendiri di rumah masing-masing.



Gambar 2. Pengenalan bahan dan teknik memasak

Terdapat beberapa hal penting untuk diperhatikan dalam pembuatan pisang flambe yaitu (a) pembuatan karamel mewajibkan api kecil agar menghasilkan rasa manis yang natural, (b) penambahan rum atau whisky atau brandy untuk menambah rasa bersifat substitusi atau saling menggantikan. Artinya hanya membutuhkan salah satu dari minuman keras sebagai penguat rasa, (c) loyang wajib digoyang atau diputar selama pembuatan karamel yang dibuat dari gula pasir yang dipanaskan secara perlahan, serta (d) penyajian disarankan dengan topping es krim jika memungkinkan. Penyajian ini membuat cita rasa pisang flambe semakin enak dinikmati dan cocok disajikan dalam berbagai acara sebagai makanan penutup.

Untuk pembuatan bola pisang coklat dibutuhkan perhatian pada (a) tepung yang wajib diayak dahulu sebelum digunakan agar terhindar dari kotoran atau kutu, (b) untuk isian yakni pisang yang sudah dihaluskan (*mashed*) yang berasal dari pisang yang matang sempurna dan coklat batangan yang bisa meleleh di mulut ketika dinikmati, (c) bola yang sudah bulat dibalurkan pada biji wijen sebelum digoreng, (d) bola piscok (pisang coklat) harus dibolak-balik secara terus menerus agar matang merata, dan (e) tahap menggoreng harus dilakukan dengan api sedang agar bola pisang coklat matang sampai bagian dalam.

3) Tahap Penyajian

Hasil kegiatan disajikan dengan estetis sebelum dicicipi oleh peserta. Tahap ini merupakan tahap yang paling meriah dimana semua peserta hendak mencicipi masakan yang didemokan. Hampir seluruh peserta menilai makanan berbahan dasar pisang ini sedap dengan cita rasa yang unik. Pemberian sedikit rum atau whisky mendongkrak rasa sehingga benar-benar diluar dugaan. Selain itu, pisang flambe mendapat rasa enak dari karamel yang tercampur merata sehingga pisang kepok yang dijadikan bahan utama semakin lembut namun tidak hancur ketika diolah. Berikut tampilan olahan berbahan pisang yang didemokan yakni pisang flambe diberi topping es krim. Sebagian besar peserta menyatakan bahwa ini merupakan pengetahuan baru yang tidak diketahui selama ini.



Gambar 3. Flambee (kiri) dan tampilan sajian di meja presentasi (kanan)

4) Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi memberikan kesempatan peserta memberi masukan, komentar atau penilaian atas kegiatan yang dilaksanakan (Prayogi & Yogantara, 2025). Seluruh peserta merasa cocok dengan menu yang dipilih karena memiliki cita rasa yang enak. Peserta berkesempatan memasak menu yang didemokan dengan gembira sebagai bukti keberhasilan program. Setiap peserta turut memasak kue yang diajarkan hingga kemudian menyajikannya dengan *plating* serupa yang nampak agak kurang rapi sebelum kemudian diarahkan oleh tim cara merapikan penyajian. Melalui sambutan dari ibu Perbekel diketahui bahwa peserta sangat senang dilibatkan dalam kegiatan ini karena mendapat ilmu yang baru dan teknik memasak yang sebelumnya tidak dipahami. Olahan berbahan dasar pisang yang disajikan mendapat apresiasi karena rasanya enak dan mengesankan. Salah satu yang dikomentari adalah pengadaan whisky atau rum yang sulit didapatkan di pasar tradisional. Solusi yang ditawarkan adalah bekerjasama dengan bartender yang bekerja di restoran karena bartender tentu tahu tempat membelinya. Namun, disinilah kelemahannya karena penggunaan hanya sedikit tetapi harus membelinya dalam satu botol yang tentunya cukup mahal di kantong masyarakat biasa.



Gambar 3 Evaluasi kegiatan

Pada dasarnya, masyarakat desa Cepaka berterima kasih telah dijadikan desa sasaran pengabdian karena memperoleh banyak pengetahuan baru yang dibagikan oleh tim pelaksana.

Angota masyarakat yang mendapat manfaat dalam hal ini adalah kelompok PKK desa yang mendapat kesempatan menerima teknik membuat kue berbahan dasar pisang dengan tampilan cantik dan enak ditambah presentasi kekinian yang sesuai dengan kegemaran generasi Z. Jadi, pengabdian masyarakat yang melibatkan universitas dan masyarakat dipandang merupakan sumbangsih kampus untuk berbagi ilmu kepada masyarakat sehingga pengetahuan sampai kepada pihak yang membutuhkan ilmu praktis dan memungkinkan untuk dipraktikkan di rumah masing-masing (Khuzaimah *et al.*, 2026). Apalagi olahan pisang yang didemokan dinilai positif untuk pemanfaatan pisang yang cenderung berlebih di saat panen atau setelah upacara keagamaan. Kegiatan demo memasak berbahan dasar pisang itu menawarkan solusi alternatif yang dapat diambil oleh masyarakat, setidaknya mengantisipasi pisang tidak terbuang dan berpotensi memberi pendapatan sampingan. Peserta berjanji akan mengaplikasikan teknik memasak pisang menjadi panganan yang enak di rumah masing-masing sebagai solusi pemanfaatan pisang yang berlebih dibandingkan membiarkannya layu dan terbuang.

4. KESIMPULAN

Program kerja *cooking class* yang berhasil dilaksanakan di aula kantor desa Cepaka merupakan salah satu dari lima program pokok yang disepakati bersama antara pihak desa Cepaka dengan kampus Universitas Triatma Mulya. Pengabdian masyarakat itu membuktikan kehadiran kampus di tengah masyarakat untuk ikut menjawab permasalahan yang dihadapi masyarakat. Melalui kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) diharapkan turut mendukung program kampus berdampak dimana keterlibatan kampus memberi dampak positif bagi masyarakat, setidaknya membantu pemecahan masalah di desa sesuai dengan kapasitas masing-masing.

Kegiatan dilaksanakan dengan metode praktek (*learning by doing*) yang memberi pengetahuan dan keterampilan kepada peserta sebelum kemudian peserta mempraktekkannya. Kegiatan ini diminati masyarakat karena membagi pengetahuan baru mengolah pisang yang sering berlebih di rumah tangga dan berpotensi dijadikan sebagai ide jualan untuk menunjang ekonomi rumah tangga. Melalui ibu kepala desa mewakili kelompok PKK yang menjadi peserta kegiatan *cooking class* dinyatakan ungkapan rasa terima kasih telah dijadikan desa sasaran pengabdian karena berkesempatan mendapat pengetahuan baru nan aplikatif yang dibagikan oleh tim pelaksana. Kegiatan semacam itu diharapkan berlanjut karena masyarakat mendapat manfaat atas program yang dibagikan kepada masyarakat dan jika memungkinkan penempatan dosen dan mahasiswa ke desa berlangsung lebih lama dan berlanjut di tahun-tahun berikutnya. Dengan demikian, kegiatan pengabdian yang mengangkat potensi ekonomis olahan berbahan dasar pisang telah memberi kontribusi positif dan turut menggeser pola pikir akan potensi pisang menjadi olahan yang lezat dan digemari anak-anak.

Rencana tindak lanjut terkait kegiatan ini adalah munculnya wirausaha kecil yang menjadikan olahan pisang dalam bentuk banana ball dan pisang flambee dan sejenisnya terbuka untuk dijadikan ide kreatif berjualan secara mandiri sehingga berpeluang mendapatkan pendapatan sampingan. Lebih jauh, diperlukan kegiatan pengabdian yang membagikan teknik pembuatan kue berbahan dasar lain seperti singkong atau ketela pohon sebagai referensi tambahan untuk membuka usaha kecil di wilayah desa.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian yang memperkenalkan Potensi Ekonomis Olahan Berbahan Dasar Pisang bagi Kelompok PKK Desa Cepaka Kecamatan Kediri Kabupaten Tabanan ini dapat terwujud atas dukungan lembaga LP3M Universitas Triatma Mulya, dekanat Fakultas Bisnis Pariwisata dan Pendidikan Universitas Triatma Mulya dan Pemerintah Desa Cepaka serta kelompok PKK Desa Cepaka. Tanpa dukungan kesempatan, pendanaan dan antusiasme peserta niscaya kegiatan terlaksana dengan baik dan untuk semua itu penulis ucapkan terima kasih yang tulus.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Anisa, A., Irmawanty, I., Hambali, H., Wajdi, M., Magfirah, N., Thahir, R., Nurdiyanti, N., & Fadhilah, N. (2025). Inovasi Kreatif: Pelatihan Membuat Telur Asin Aneka Rasa. *Madaniya*, 6(1), 198-204. <https://doi.org/10.53696/27214834.1114>
- Aristana, I. N., Atmaja, N. P. C. D., Gunadi, I. G. N. B., Widnyana, I. W., Widanti, P. K., & Agustina, I. A. S. (2025). Pengelolaan Sumber Daya Manusia pada Kelompok Sadar Wisata. *Synergy and Society Service*, 5(2), 56-61. doi: <https://doi.org/10.51713/csy7pt53>
- Cahyono, M. S., Sukrajap, M. A., & Harahap, D. H. (2020). Penerapan teknologi produksi makanan olahan untuk pengembangan usaha kecil dan menengah di Kota Bandung. *Kacanegara*, 3(1), 21-30. <https://doi.org/10.28989/kacanegara.v3i1.567>
- DPMD Jember. (2022). Desa Cerdas: Basis Pembangunan Indonesia yang Tidak Meninggalkan Relijiusitas dan Budaya Lokal Desa. <https://dpmd.jemberkab.go.id/artikel/desa-cerdas-smart-village>
- Khuzaimah, S., Ramadhani, A., Ziqri, I. M., Masudah, A. D. K. N., Azzizzah, F. A., & Hendrawan, A. K. (2026). Pemanfaatan Minyak Jelantah Menjadi Produk Sabun Padat dan Lilin Aromaterapi di Desa Karangkemiri, Pekuncen, Banyumas. *Madaniya*, 7(1), 599-607. <https://doi.org/10.53696/27214834.1655>
- Panjaitan, F. D. N. (2025). Optimalisasi Desa Wisata Ngargoyoso, Karanganyar: Strategi Pemanfaatan Sumber Daya Alam Untuk Peningkatan Ekonomi Lokal. *Economics and Digital Business Review*, 6(2), 1234-1245. Retrieved from <https://ojs.stieamkop.ac.id/index.php/ecotal/article/view/2654>
- Prayogi, P. A., & Yogantara, K. K. (2025). Pelatihan Kepemanduan Wisata Karang Taruna dalam Mendukung Pengembangan Desa Wisata Petak. *Synergy and Society Service*, 5(2), 84-90. doi: <https://doi.org/10.51713/save.2025.529>
- Rohadi, R., Sari, A. R., Supari, S., Nugroho, A. K., Setiawan, M. I., & Purwanto, P. (2026). Peningkatan Pendapatan Nelayan Melalui Perbaikan Mesin dan Pelatihan Produksi Bandeng Presto dan Kerupuk Udang Kelompok Nelayan Banjarsari Demak. *Madaniya*, 7(1), 119-128. <https://doi.org/10.53696/27214834.1614>
- Suri, D. M., Amri, P., Hajar, S., & Adelia, D. (2025). Optimalisasi Potensi Pariwisata Desa untuk Penguatan Ekonomi Lokal Berkelanjutan di Negara Bagian Terengganu Malaysia. *Madaniya*, 6(1), 396-403. <https://doi.org/10.53696/27214834.1152>
- Tim Administrator Desa Cepaka. (2025). Potensi Desa Cepaka di Bidang Ekonomi. <https://cepaka.desa.id/artikel/2025/03/13/potensi-desa-cepaka-di-bidang-ekonomi>.
- Widiastuti, S. N., Suryana, Y., & Prabowo, A. (2018). Evaluasi perubahan pengetahuan dan keterampilan petani dalam pembuatan kompos jerami padi di Kelompok Karya Bersama Pampangan Kab. Ogan Komering Ilir. *Jurnal Triton*, 19(1), 51-58.