



PENGEMBANGAN PRODUK KREATIF: WAFEL PISANG COKLAT MERAH DAN BAKSO PISANG SEBAGAI ALTERNATIF CEMILAN SEHAT INOVATIF

Andi Yusniar Mendo¹, Irawati Abdul², Irwan Yantu³

^{1,2,3}Universitas Negeri Gorontalo

*e-mail: andi.yusniarmendo@ung.ac.id

ABSTRAK

Pengolahan pisang menjadi produk olahan inovatif merupakan solusi strategis untuk meningkatkan nilai tambah dan pemberdayaan ekonomi masyarakat di Desa Haya-Haya, Gorontalo. Program pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan kualitas produk, kapasitas produksi, serta strategi pemasaran olahan pisang seperti wafel pisang coklat merah dan bakso pisang melalui pelatihan teknis, pengadaan alat produksi, dan pendampingan promosi digital. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan kualitas produk yang lebih konsisten dan higienis, peningkatan kapasitas produksi dengan alat yang lebih modern, serta optimalisasi pemasaran melalui media sosial dan strategi promosi terintegrasi. Pendekatan partisipatif yang digunakan berhasil memberdayakan masyarakat secara menyeluruh, meskipun masih terdapat tantangan dalam pengelolaan pemasaran digital dan keterbatasan sarana produksi. Rekomendasi pengembangan selanjutnya meliputi peningkatan teknologi produksi dan pelatihan pemasaran digital secara intensif guna mendukung keberlanjutan usaha. Program ini memberikan kontribusi positif bagi peningkatan kesejahteraan masyarakat serta pengembangan usaha kecil berbasis potensi lokal.

Kata kunci: Pisang, Bakso Pisang, Pemberdayaan Masyarakat, Produksi Pangan, Pemasaran Digital

ABSTRACT

Processing bananas into innovative products is a strategic solution to increase added value and empower the community in Desa Haya-Haya, Gorontalo. This community service program aims to improve product quality, production capacity, and marketing strategies of banana-based products such as red chocolate banana waffles and banana meatballs through technical training, production equipment provision, and digital promotion assistance. The results show improved product quality with more consistent and hygienic standards, increased production capacity supported by modern equipment, and optimized marketing through social media and integrated promotional strategies. The participatory approach successfully empowered the community comprehensively, although challenges remain in digital marketing management and limited production facilities. Further development is recommended to focus on advancing production technology and intensive digital marketing training to support sustainable business growth. This program contributes positively to enhancing community welfare and developing small-scale enterprises based on local potential.

Keywords: Banana, Banana Meatballs, Community Empowerment, Food Production, Digital Marketing

1 PENDAHULUAN

Pisang merupakan salah satu buah tropis yang melimpah di Indonesia, khususnya di Desa Haya-Haya, Kecamatan Limboto Barat, Kabupaten Gorontalo. Meskipun hasil panen pisang sangat melimpah, pemanfaatannya oleh masyarakat setempat masih terbatas. Sebagian besar pisang hanya dikonsumsi secara langsung atau diolah dalam bentuk tradisional yang memiliki nilai jual rendah. Di sisi lain, permintaan masyarakat terhadap produk makanan ringan yang sehat dan inovatif terus meningkat, seiring dengan tumbuhnya kesadaran akan pentingnya gaya hidup sehat (Setyaningsih, 2019).

Pisang sebagai bahan baku memiliki beberapa keunggulan, antara lain mudah diperoleh, murah, dan kaya akan nutrisi seperti kalium, vitamin B6, serat, dan karbohidrat kompleks yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh (Nikmatin et al., 2023). Selain itu, pisang sangat fleksibel untuk dipadukan dengan berbagai bahan lain guna menciptakan cita rasa yang lezat dan disukai oleh berbagai kalangan usia. Pemanfaatan pisang secara kreatif juga dapat menjadi solusi efektif dalam mengurangi pemborosan pangan, terutama untuk pisang matang yang sering terbuang (Tretyakova et al., 2021).

Dalam konteks ini, pengolahan pisang menjadi produk inovatif seperti wafel pisang coklat merah dan bakso pisang tidak hanya menambah nilai gizi, tetapi juga menawarkan alternatif camilan yang unik dan menarik. Produk-produk ini memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai usaha rumahan yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa. Menurut Widowati, (2023), pengembangan produk pangan lokal yang dikelola secara sistematis dan berkelanjutan dapat mendorong pemberdayaan ekonomi masyarakat.

Inovasi dalam pengolahan pisang menjadi produk makanan ringan yang menarik dan bernilai jual tinggi sangat penting untuk menjawab tantangan ekonomi dan sosial di daerah pedesaan. Dengan memberikan pelatihan dan edukasi yang tepat, masyarakat tidak hanya memperoleh keterampilan teknis, tetapi juga mampu mengembangkan kreativitas dalam menciptakan produk baru yang sesuai dengan selera pasar modern (Ok & Murwanti, 2024). Pemberdayaan masyarakat melalui pendekatan partisipatif ini juga memperkuat rasa kepemilikan dan tanggung jawab terhadap keberlanjutan usaha yang dijalankan (Rabadán et al., 2021).

Pengembangan produk olahan pisang yang inovatif tidak hanya memberikan manfaat ekonomi berupa peningkatan pendapatan dan penciptaan lapangan kerja di tingkat lokal, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan kesehatan masyarakat (Adiati & Nikmatin, 2024). Produk camilan sehat berbahan dasar pisang dapat menjadi alternatif yang lebih baik dibandingkan makanan ringan yang mengandung bahan pengawet dan pemanis buatan. Dengan demikian, kegiatan ini mendukung upaya peningkatan kualitas hidup masyarakat melalui pola konsumsi yang lebih sehat dan berkelanjutan (Harumi et al., 2024).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memberikan pelatihan teknis dan edukasi kepada masyarakat agar mampu menciptakan produk olahan pisang yang inovatif, higienis, dan berpotensi dikembangkan dalam skala usaha kecil hingga menengah. Dengan pendekatan edukatif dan partisipatif, diharapkan masyarakat dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah pisang menjadi camilan sehat dan inovatif, sekaligus meningkatkan nilai tambah ekonomis dari buah pisang yang selama ini belum diolah secara optimal (Agusty et al., 2022). Pengembangan produk olahan pisang yang modern dan bernilai jual tinggi merupakan solusi strategis untuk pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal. Melalui pelatihan dan pendampingan yang berkelanjutan, masyarakat Desa Haya-Haya dapat memanfaatkan hasil panen pisang secara maksimal, mengurangi pemborosan pangan, serta menciptakan peluang usaha baru yang mendukung kesejahteraan masyarakat (Juminawati et al., 2024).

2. METODE

Untuk mencapai tujuan pengabdian kepada masyarakat dalam mengoptimalkan pemanfaatan pisang sebagai produk camilan sehat dan bernilai ekonomi, kegiatan ini dirancang dengan pendekatan partisipatif dan aplikatif. Metode pelaksanaan difokuskan pada pemberian pelatihan teknis dan edukasi yang dapat langsung diterapkan oleh masyarakat Desa Haya-Haya. Pendekatan ini dipilih agar masyarakat tidak hanya menjadi penerima manfaat, tetapi juga terlibat aktif dalam setiap proses, mulai dari perencanaan hingga evaluasi. Adapun tahapan pelaksanaannya adalah sebagai berikut:

1. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah gabungan dari beberapa pendekatan yang saling mendukung dalam mencapai tujuan, yaitu:

a. Identifikasi dan Koordinasi Awal

Tahap awal kegiatan diawali dengan melakukan koordinasi bersama tokoh masyarakat, kelompok usaha, serta pihak-pihak terkait di Desa Haya-Haya guna memperoleh dukungan dan memastikan partisipasi aktif dari berbagai elemen

masyarakat. Langkah ini penting untuk menciptakan sinergi dan memperkuat dasar pelaksanaan program.

b. Survei dan Analisis Kebutuhan

Dilakukan survei awal untuk mengidentifikasi kondisi aktual terkait proses produksi olahan pisang, kualitas produk yang dihasilkan, kapasitas usaha masyarakat, serta strategi pemasaran yang telah diterapkan. Hasil survei ini menjadi dasar dalam merancang pendekatan pelatihan yang relevan dan tepat sasaran.

c. Penyusunan Materi Pelatihan

Berdasarkan hasil analisis kebutuhan, disusun modul pelatihan yang mencakup aspek teknis pengolahan pisang, manajemen produksi skala kecil, serta strategi pemasaran digital dan promosi. Materi pelatihan disesuaikan dengan karakteristik masyarakat dan potensi lokal agar mudah dipahami dan diterapkan.

d. Pelaksanaan Pelatihan dan Pendampingan

Kegiatan pelatihan dilaksanakan secara langsung dan interaktif, mencakup keterampilan teknis dalam pengolahan produk, pengelolaan usaha, serta pemasaran dan promosi produk olahan. Selain pelatihan, dilakukan pula pendampingan secara intensif baik dalam aspek teknis maupun manajerial untuk memastikan keberlanjutan dan peningkatan kualitas usaha masyarakat.

e. Monitoring dan Evaluasi

Tahap akhir mencakup kegiatan monitoring dan evaluasi secara berkala guna menilai perkembangan proses produksi, mutu produk, dan efektivitas strategi pemasaran. Selain itu, evaluasi juga digunakan untuk mengumpulkan umpan balik dari peserta guna menyempurnakan metode pelatihan agar lebih adaptif dan efektif dalam pelaksanaan jangka panjang.

2. Teknik Pengumpulan Data.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui beberapa cara:

a. Observasi Lapangan

Digunakan untuk mengamati secara langsung proses pelaksanaan kegiatan, keterlibatan masyarakat, serta kondisi lingkungan produksi dan distribusi produk olahan pisang. Observasi dilakukan selama pelatihan dan pendampingan berlangsung untuk memperoleh data empiris yang bersifat kualitatif.

b. Wawancara

Dilakukan terhadap tokoh masyarakat, peserta pelatihan, dan kelompok usaha lokal guna menggali informasi lebih mendalam mengenai kebutuhan, tantangan, serta potensi pengembangan usaha. Wawancara juga digunakan untuk mengevaluasi pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan.

c. Kuesioner

Digunakan untuk menjangkau pendapat, tingkat kepuasan, dan tingkat pemahaman peserta pelatihan sebelum dan sesudah kegiatan. Kuesioner diberikan secara tertulis dan mencakup aspek teknis, manajerial, serta penilaian terhadap kebermanfaatan program.

3. Teknik Analisis Data

Data yang dikumpulkan dianalisis menggunakan metode deskriptif kuantitatif dan kualitatif.

a. Analisis Kuantitatif

Data dari kuesioner dianalisis secara kuantitatif menggunakan teknik statistik deskriptif seperti persentase, rata-rata, dan grafik. Analisis ini bertujuan untuk

mengukur efektivitas kegiatan pelatihan dan pendampingan berdasarkan persepsi peserta serta membandingkan hasil sebelum dan sesudah pelatihan.

b. Analisis Kualitatif

Data yang diperoleh dari observasi, wawancara, dan dokumentasi dianalisis secara kualitatif untuk menggambarkan dinamika pelaksanaan program, tingkat partisipasi masyarakat, serta perubahan keterampilan dan pengetahuan. Analisis ini dilakukan dengan mengelompokkan data berdasarkan tema atau kategori yang relevan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Haya-Haya menghasilkan sejumlah capaian penting yang menunjukkan peningkatan signifikan dalam kualitas produk, kapasitas produksi, serta strategi promosi dan pemasaran. Salah satu keberhasilan utama adalah meningkatnya kualitas produk olahan pisang seperti wafel pisang coklat merah dan bakso pisang. Hal ini tercapai berkat pelatihan penerapan standar operasional prosedur (SOP) dan teknik pengolahan yang higienis. Produk yang sebelumnya diolah secara sederhana kini tampil lebih konsisten dalam rasa, tekstur, dan kebersihan, sehingga memenuhi standar konsumen modern. Penerapan prinsip sanitasi dan ketelitian dalam proses produksi turut membentuk pola pikir profesional di kalangan masyarakat, serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk lokal. Dampak dari peningkatan kualitas ini pada aspek produksi adalah terjadinya penguatan kontrol mutu yang meminimalkan produk cacat dan pemborosan bahan baku, sehingga efisiensi proses produksi meningkat secara signifikan.



Gambar 1. Pelaksanaan Pelatihan dan Pendampingan di Desa Haya-Haya

Selain itu, kapasitas produksi masyarakat mengalami peningkatan seiring dengan adanya pengadaan alat produksi yang lebih efisien dan modern. Pelatihan manajemen produksi yang diberikan telah membantu kelompok usaha dalam menyusun alur kerja yang lebih tertata, pembagian tugas yang jelas, serta pengelolaan waktu produksi yang efektif. Peningkatan ini tidak hanya memungkinkan mitra memenuhi permintaan pasar yang lebih besar, tetapi juga menjaga kualitas produk agar tetap terjaga dalam jumlah produksi yang lebih tinggi. Efisiensi waktu dan tenaga dalam proses produksi kini menjadi kekuatan baru dalam mendukung keberlanjutan usaha. Dari aspek produksi, dampak yang terlihat adalah kemampuan meningkatkan volume produksi tanpa menurunkan standar kualitas, yang sekaligus membuka peluang usaha untuk berkembang ke skala yang lebih besar.



Gambar 2. Produk Olahan Wafel Pisang Coklat Merah Dan Bakso Pisang

Di sisi pemasaran, program ini berhasil memperkuat strategi melalui pemanfaatan media digital. Masyarakat mulai memanfaatkan platform seperti WhatsApp, Instagram, dan Facebook untuk memperkenalkan dan menjual produk mereka secara langsung kepada konsumen. Pelatihan dalam pengambilan gambar produk, penulisan narasi promosi, dan komunikasi digital terbukti efektif dalam membangun kemampuan promosi mandiri. Upaya ini diperkuat dengan pengembangan desain kemasan yang lebih menarik dan informatif, yang tidak hanya meningkatkan daya tarik produk, tetapi juga memperkuat identitas dan profesionalisme usaha. Kemasan kini berfungsi ganda sebagai alat branding yang turut meningkatkan kepercayaan pasar. Dampak positif pada aspek pemasaran adalah perluasan akses pasar yang sebelumnya terbatas secara lokal, kini dapat menjangkau konsumen yang lebih luas dan beragam, sekaligus meningkatkan peluang penjualan dan loyalitas pelanggan.



Gambar 3. Packaging Produk Wafel Pisang Coklat Merah Dan Bakso Pisang

Lebih lanjut, strategi promosi terintegrasi antara metode tradisional dan digital turut memperluas jangkauan pemasaran. Pendekatan konvensional melalui brosur, spanduk, dan keterlibatan dalam event lokal tetap menjadi sarana penting untuk menjangkau konsumen di lingkungan sekitar, khususnya mereka yang belum familiar dengan teknologi digital. Sementara itu, promosi online memungkinkan produk menjangkau konsumen dari wilayah yang lebih luas dengan lebih cepat. Kombinasi dua pendekatan ini menghasilkan efek sinergis dalam memperbesar jaringan distribusi serta meningkatkan interaksi langsung dengan konsumen. Interaksi ini tidak hanya mendorong penjualan, tetapi juga memberikan umpan balik yang bermanfaat bagi pengembangan produk di masa depan. Dengan demikian, dampak dari program ini pada aspek pemasaran adalah terciptanya strategi promosi yang lebih adaptif dan efektif, mampu memadukan kekuatan komunikasi tradisional dan digital untuk meningkatkan penetrasi pasar secara berkelanjutan.

Secara keseluruhan, kegiatan ini menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal dapat mendorong pertumbuhan usaha kecil yang adaptif, inovatif, dan berkelanjutan. Peningkatan aspek produksi dan pemasaran yang simultan tersebut tidak hanya membantu mengatasi permasalahan produksi yang selama ini terbatas oleh kapasitas dan standar kualitas, tetapi juga mengatasi tantangan pemasaran yang selama ini terbatas pada jangkauan lokal dan metode promosi yang konvensional. Hal ini membuka peluang bagi masyarakat Desa Haya-Haya untuk lebih mandiri secara ekonomi dan mampu bersaing di pasar yang lebih luas.

4. KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat di Desa Haya-Haya berhasil meningkatkan kualitas produk olahan pisang, kapasitas produksi, serta strategi pemasaran yang lebih efektif melalui pelatihan teknis, pengadaan alat produksi, dan pendampingan promosi digital. Peningkatan kualitas produk menjadikan olahan pisang lebih konsisten dan higienis sehingga meningkatkan kepercayaan konsumen, sementara kapasitas produksi yang lebih baik memungkinkan pemenuhan permintaan pasar secara optimal. Strategi pemasaran yang terintegrasi antara metode tradisional dan digital memperluas jangkauan pasar serta meningkatkan interaksi dengan konsumen. Kelebihan program ini terletak pada pendekatan partisipatif yang memberdayakan masyarakat secara menyeluruh dan pemanfaatan potensi lokal secara optimal. Namun, keterbatasan masih terdapat pada keterbatasan sarana produksi yang belum sepenuhnya modern dan tantangan dalam pengelolaan pemasaran digital yang memerlukan pendampingan lebih lanjut. Oleh karena itu, pengembangan selanjutnya disarankan untuk fokus pada peningkatan kapasitas teknologi produksi dan pelatihan pemasaran digital yang lebih intensif, agar usaha olahan pisang dapat berkembang lebih profesional dan berkelanjutan dalam jangka panjang.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiati, R. F., & Nikmatin, S. (2024). Peningkatan Ekonomi Desa Sidorejo Kabupaten Bojonegoro Melalui Industri Kreatif Berbahan Batang Pisang Dan Komersialisasinya. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(3), 420–427. <https://doi.org/10.29244/Agrokreatif.10.3.420-427>
- Agusty, V. G., Shipya, D. T., & Mariyono, M. (2022). Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Pisang Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Di Kelurahan Sumberjo Kecamatan Wonosari Kabupaten Jombang. *JATIMAS : Jurnal Pertanian Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 97–103. <https://doi.org/10.30737/Jatimas.V2i2.3485>
- Harumi, S. Si., M. S. M., Susanto, O. B. A., Tiwa, K. D. P., & Pratiwi, A. R. (2024). Analisis Kualitas Produk Keripik Tempe Dan Waffle Tiwul Selama Penyimpanan. *Praxis : Jurnal Sains, Teknologi, Masyarakat Dan Jejaring*, 6(1), 50–64. <https://doi.org/10.24167/Praxis.V6i1.11565>
- Juminawati, S., Syamsulbahri, & Harsono, I. (2024). Analisis Pengaruh Orientasi Pasar, Inovasi Produk, Dan Strategi Pemasaran Terhadap Daya Saing UKM Di Pasar Lokal: Studi Pada Industri Kreatif Di Bandung, Indonesia. *Jurnal Bisnis Dan Manajemen West Science*, 3(1), 1–10.
- Nikmatin, S., Husin, A. D., & Adiati, R. F. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Batang Pisang Menjadi Benang Sebagai Bahan Baku Kain Dan Industri Kreatif. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 4(2), 275. <https://doi.org/10.33394/Jpu.V4i2.6260>
- Ok, D., & Murwanti, R. (2024). Improving Skills And Development Of Banana-Based Businesses In Sarikemuning Village Through Innovative Packaging Processing And

- Design Training. *Journal Of Humanities Community Empowerment*, 2(3), 95–102. <https://doi.org/10.32528/Jhce.V2i3.2055>
- Rabadán, A., Nieto, R., & Bernabéu, R. (2021). Food Innovation As A Means Of Developing Healthier And More Sustainable Foods. *Foods*, 10(9), 2069. <https://doi.org/10.3390/Foods10092069>
- Setyaningsih, R. (2019). *Tren Konsumsi Makanan Sehat Dan Gaya Hidup Modern Di Indonesia*. Deepublish.
- Tretyakova, E. N., Necheporuk, A. G., Babushkin, V. A., Kirina, I. B., & Pershikova, A. G. (2021). Innovative Approach To Combined Healthy Food. *IOP Conference Series: Earth And Environmental Science*, 845(1), 012081. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/845/1/012081>
- Widowati, S. (2023). *Diversifikasi Pangan Lokal Untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, Dan Budaya*. BRIN.

First Publication Right
GANESHA Jurnal pengabdian Masyarakat

This Article is Licensed Under

