COMMUNITY EMPOWERMENT
Vol.10 No.12 (2025) pp. 2376-2385
p-ISSN: 2614-4964 e-ISSN: 2621-4024

Banana blossom-based vegan meat innovation: Food diversification and economic strengthening in Sambirejo Village

Siti Aminatuz Zuhria, Yessita Puspaningrum, Dyah Ayu Sri Hartanti, Siti Nur Qomariah
Universitas KH. A. Wahab Hasbullah, Jombang, Indonesia

yessita@unwaha.ac.id
https://doi.org/10.31603/ce.15382

Abstract
Optimizing agricultural by-products such as banana blossoms (Musa acuminata colla) is a crucial strategy to strengthen food security and rural economies. This community service program aims to enhance the capacity of PKK members in Sambirejo Village to produce banana blossom-based vegan meat as a local flagship product. The implementation methods included socialization, demonstrations, and hands-on training covering raw material management and processing technology. Evaluation of 25 participants using pre-test and post-test instruments showed significant improvements across all indicators. Average conceptual understanding increased from a moderate level (2.77) to high (3.50), while technical skills in processing technology recorded the highest growth (Δ = 0.80). These findings demonstrate that disseminating plant-based food technology effectively transforms local commodities into high-value economic products. The program recommends developing village micro-enterprises to ensure product sustainability as a pillar of self-reliant food security.

Keywords: Vegan meat; Banana blossom; Women empowerment; Product innovation

Contributions to SDGs



Article History
Received: 20/10/25
Revised: 09/12/25
Accepted: 31/12/25

Inovasi vegan meat berbasis jantung pisang: Diversifikasi pangan dan penguatan ekonomi masyarakat Desa Sambirejo

Abstrak
Optimalisasi hasil samping pertanian seperti jantung pisang (Musa acuminata colla) merupakan strategi krusial untuk memperkuat ketahanan pangan dan ekonomi perdesaan. Program pengabdian ini bertujuan meningkatkan kapasitas ibu-ibu PKK di Desa Sambirejo dalam memproduksi vegan meat berbasis jantung pisang sebagai produk unggulan daerah. Metode pelaksanaan meliputi sosialisasi, demonstrasi, dan pelatihan praktik yang mencakup manajemen bahan baku hingga penggunaan teknologi pengolahan. Evaluasi terhadap 25 peserta menggunakan instrumen pre-test dan post-test menunjukkan peningkatan signifikan pada seluruh indikator. Rata-rata pemahaman konseptual meningkat dari kategori cukup (2,77) menjadi tinggi (3,50), sementara keterampilan teknis penggunaan teknologi mencatat kenaikan tertinggi (Δ = 0,80). Temuan ini membuktikan bahwa diseminasi teknologi pengolahan pangan nabati efektif dalam mentransformasi komoditas lokal menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Program ini merekomendasikan pengembangan unit usaha mikro desa untuk menjamin keberlanjutan produk sebagai pilar ketahanan pangan mandiri.

Kata Kunci: *Vegan meat; Jantung Pisang; Pemberdayaan perempuan; Inovasi produk*

1. Pendahuluan

Ketahanan pangan merupakan isu strategis nasional yang semakin penting seiring meningkatnya kebutuhan pangan masyarakat dan perubahan pola konsumsi global menuju produk yang lebih sehat, ramah lingkungan, dan berkelanjutan (Sukmawati et al., 2025). Pada level desa, tantangan ketahanan pangan tidak hanya berkaitan dengan ketersediaan bahan baku, tetapi juga keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah sumber daya lokal menjadi produk bernilai tambah. Oleh karena itu, pemberdayaan masyarakat melalui inovasi teknologi pangan berbasis sumber daya lokal menjadi pendekatan yang relevan untuk memperkuat sistem pangan nasional secara berkelanjutan.

Indonesia memiliki potensi besar dalam pengembangan produk pangan nabati (*plant-based foods*), salah satunya melalui pemanfaatan jantung pisang (*banana inflorescence*) yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal. Berbagai studi menunjukkan bahwa jantung pisang kaya akan senyawa bioaktif, serat, dan komponen nutrisi yang berpotensi dikembangkan sebagai bahan baku produk pangan fungsional dan *vegan meat* (Senevirathna & Karim, 2024; Silva et al., 2025; Zou et al., 2022). Selain memiliki nilai gizi, jantung pisang juga mudah diperoleh di wilayah pedesaan karena tanaman pisang (*Musa spp.*) tumbuh sepanjang tahun dan banyak dibudidayakan oleh masyarakat (Sianturi et al., 2024; Ulmillah et al., 2024).

Desa Sambirejo merupakan desa agraris dengan ketersediaan jantung pisang yang relatif melimpah karena sebagian besar masyarakat membudidayakan pisang di kebun pekarangan dan lahan pertanian campuran. Namun, pemanfaatan tanaman pisang masih terbatas pada bagian buahnya, sementara jantung pisang belum diolah secara optimal dan cenderung terbuang. Padahal, dengan penerapan teknologi rekayasa pangan, jantung pisang dapat diolah menjadi produk *vegan meat* yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi dan berpotensi menjadi produk unggulan desa, baik untuk pasar lokal maupun pasar yang lebih luas (Tachie et al., 2023).

Tantangan utama dalam pengembangan produk pangan inovatif di Desa Sambirejo adalah rendahnya pemahaman dan keterampilan masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK sebagai penggerak ekonomi rumah tangga, dalam penerapan teknologi pengolahan pangan modern. Pengolahan pangan masih dilakukan secara konvensional, dengan keterbatasan akses terhadap pelatihan, teknologi sederhana, dan pemahaman proses produksi yang terstandar (Jana et al., 2024). Kondisi ini menunjukkan perlunya program diseminasi teknologi rekayasa pangan yang bersifat aplikatif, mudah direplikasi, dan sesuai dengan konteks lokal. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung (*hands-on training*) efektif dalam meningkatkan literasi teknologi dan keterampilan produksi masyarakat desa (Hidayat et al., 2025; Yuwono et al., 2025).

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan ibu-ibu PKK Desa Sambirejo dalam mengolah jantung pisang menjadi produk *vegan meat* melalui diseminasi teknologi rekayasa pangan. Program ini diharapkan dapat mendukung swasembada pangan berbasis sumber daya lokal, meningkatkan kapasitas produksi masyarakat desa, serta membuka peluang pengembangan produk unggulan yang bernilai ekonomi dan berdaya saing (Adrianton et al., 2025; Fobbe & Hilletofth, 2025).

2. Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan diseminasi teknologi dan pelatihan berbasis praktik (*hands-on training*) untuk meningkatkan kapasitas ibu-ibu PKK Desa Sambirejo dalam mengolah jantung pisang (*Musa spp.*) menjadi produk *vegan meat*. Pendekatan ini dipilih karena pelatihan partisipatif berbasis praktik terbukti efektif dalam meningkatkan literasi teknologi dan keterampilan produksi masyarakat pedesaan (Hidayat et al., 2025; Yuwono et al., 2025).

Kegiatan melibatkan 25 orang ibu PKK Desa Sambirejo sebagai mitra utama, mengingat peran strategis mereka dalam pengolahan pangan rumah tangga dan penguatan ekonomi keluarga. Program dilaksanakan dalam dua kali pertemuan, yaitu pada 7 dan 14 Oktober 2025, bertempat di Balai Desa Sambirejo. Tahapan kegiatan meliputi persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

2.1. Tahap persiapan

Pada tahap persiapan, dilakukan observasi lapangan untuk mengidentifikasi ketersediaan jantung pisang sebagai bahan baku lokal, kebutuhan mitra, serta penyusunan modul dan bahan pelatihan.

2.2. Tahap pelaksanaan

Tahap pelaksanaan diawali dengan sosialisasi mengenai potensi gizi jantung pisang, tren pangan nabati (*plant-based foods*), dan peluang pengembangan produk *vegan meat*. Selanjutnya dilakukan demonstrasi dan praktik langsung pengolahan jantung pisang menggunakan peralatan sederhana, seperti *chopper*, *blender*, dan *food processor*. Pelatihan dirancang dengan prinsip pembelajaran orang dewasa (andragogi) yang menekankan pembelajaran berbasis pengalaman, diskusi kelompok, dan praktik berulang (Shafa et al., 2022).

2.3. Evaluasi

Evaluasi kegiatan dilakukan menggunakan desain *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta. Instrumen evaluasi menggunakan kuesioner skala Likert lima poin yang mencakup empat aspek, yaitu: 1) pemahaman pengolahan jantung pisang; 2) pemahaman teknologi rekayasa pangan; 3) keterampilan pengolahan; dan 4) keterampilan penggunaan teknologi pengolahan pangan. Instrumen disusun berdasarkan model evaluasi pelatihan masyarakat dan dianalisis secara deskriptif dengan membandingkan nilai rata-rata sebelum dan sesudah pelatihan

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Tahap persiapan

Hasil observasi awal menunjukkan bahwa Desa Sambirejo memiliki ketersediaan jantung pisang yang melimpah, berasal dari kebun pekarangan dan sistem pertanian campuran masyarakat. Namun, pemanfaatan jantung pisang masih terbatas sebagai bahan pangan tradisional, sehingga belum memberikan nilai tambah ekonomi yang signifikan. Temuan ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menyebutkan bahwa jantung pisang di wilayah pedesaan sering kali belum dimanfaatkan secara optimal meskipun memiliki potensi gizi dan ekonomi yang tinggi (Aisyah et al., 2024).

Jantung pisang dipilih sebagai bahan baku utama karena mudah diperoleh, berbiaya rendah, dan memiliki kandungan serat serta senyawa bioaktif yang mendukung pengembangan produk pangan nabati. Berbagai studi menegaskan bahwa jantung pisang berpotensi dikembangkan sebagai bahan dasar produk *plant-based foods*, termasuk *vegan meat*, dengan karakteristik sensori yang dapat diterima konsumen *meat* (Senevirathna & Karim, 2024; Silva et al., 2025; Zou et al., 2022). Formulasi bahan dilakukan dengan mempertimbangkan kombinasi *binding agents* seperti tepung tapioka dan isolat protein nabati untuk mencapai tekstur menyerupai daging (Dekkers et al., 2018). Kondisi ini menjadi dasar perancangan program diseminasi teknologi rekayasa pangan berbasis masyarakat.

3.2. Tahap pelaksanaan

Tahap pelaksanaan kegiatan terdiri dari sosialisasi terkait pengolahan jantung pisang menjadi *vegan meat* dan penerapan teknologi rekayasa pangan dalam proses produksi *vegan meat* dan juga dilakukan pelatihan pengolahan jantung pisang menjadi *vegan meat*. *Pertama*, sosialisasi pengolahan jantung pisang menjadi *vegan meat* dan teknologi rekayasa pangan dalam proses produksi *vegan meat.* Kegiatan sosialisasi dilakukan pada tanggal 7 Oktober 2025 dimulai dengan sosialisasi/edukasi mengenai tren pangan nabati dan peluang pasar *vegan meat* (Gambar 1). Pengenalan jantung pisang terkait nutrisinya dan juga tentang diversifikasi produk dari proses pengolahan jantung pisang. Peserta sosialisasi yang merupakan ibu-ibu sangat antusias dengan adanya informasi terkait pengolahan jantung pisang menjadi *vegan meat* yang dapat tercermin dari banyaknya pertanyaan dari peserta pada narasumber. Narasumber berasal dari Universitas KH. A. Wahab Hasbullah yang berkompeten dalam pengolahan pangan menjelaskan bahwa pembuatan *vegan meat* membutuhkan biaya yang relative sangat rendah, sebab bahan baku utama berasal dari kebun sendiri sehingga dapat diperoleh secara cuma – cuma.



Gambar 1. Pemaparan materi mengenai daun kelor untuk mencegah stunting

Pemanfaatan jantung pisang sebagai inovasi berbasis sumber daya lokal telah terbukti memberikan kontribusi nyata terhadap ketahanan pangan dan pengembangan ekonomi di tingkat desa karena bahan bakunya mudah diperoleh dan memiliki biaya produksi rendah. Penelitian terkait pemanfaatan jantung pisang adalah pelatihan pengolahan jantung pisang menjadi abon di Desa Aman Damai menunjukkan bahwa produk olahan sederhana dari jantung pisang mampu meningkatkan perekonomian masyarakat desa (Khairuna et al., 2023).

Studi lain menyatakan bahwa pemberdayaan ibu rumah tangga dalam pengolahan keripik jantung pisang tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga membuka peluang usaha baru dengan nilai jual bagi rumah tangga (Rahmadhani et al., 2025). Inovasi pemanfaatan jantung pisang sebagai bagian dari pemberdayaan masyarakat Desa Karya Mukti juga menguatkan peran inovasi lokal dalam meningkatkan keterampilan dan kesejahteraan ekonomi masyarakat pedesaan (Aisyah et al., 2024).

Kedua, pelatihan pengolahan jantung pisang menjadi *vegan meat* dan penerapan teknologi rekayasa pangan dalam proses produksi *vegan meat*. Kegiatan pelatihan pengolahan jantung pisang menjadi *vegan meat* dilakukan pada tanggal 14 Oktober 2025. Pelatihan ini melibatkan ibu-ibu PKK sejumlah 25 orang, bertempat di salah satu rumah warga. Narasumber melakukan demonstrasi pada tiap-tiap langkah pengolahan dimulai dari pengupasan dan pemilihan bagian-bagian dari jantung pisang yang dapat digunakan. Penerapan teknologi dalam pengolahan jantung pisang menjadi *vegan meat* yaitu *chopper*, *blender*, dan *food processor* (Gambar 2).



Gambar 2. Pengolahan jantung pisang menjadi *vegan meat*



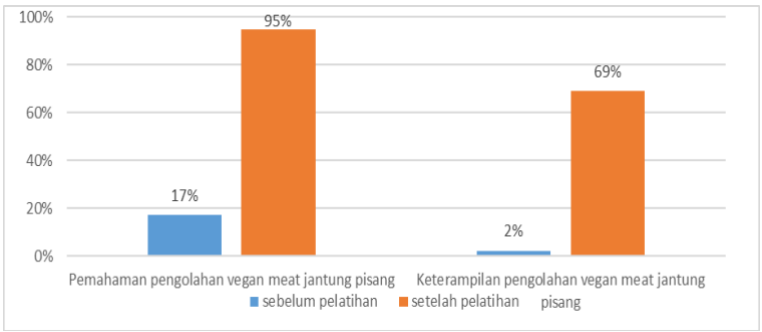
Gambar 3. Jantung pisang menjadi *vegan meat* dalam bentuk patty

Dalam pengolahan jantung pisang menjadi *vegan meat* produk yang dihasilkan yaitu pentol bakso dan juga daging patty atau daging hamburger. Dari segi bahan yang digunakan hampir sama hanya saja pada pembuatan pentol bakso jantung pisang prosesnya dihaluskan menggunakan *blender* atau *chopper* namun untuk proses

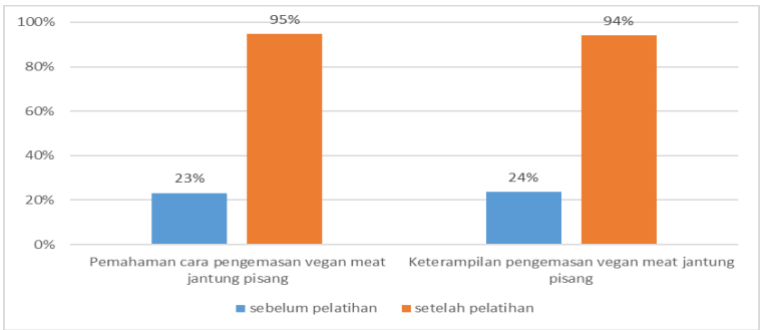
pembuatan daging patty atau daging hamburger penghalusan jantung pisang menggunakan cobek dan lumpang agar serat daging tidak terlalu halus dan lebih mirip dengan serat daging hewani (Gambar 3).

3.3. Evaluasi

Hasil pengukuran penilaian *pre-test* dan *post-test* menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada keempat aspek yang diukur. Rata-rata skor masing-masing aspek dapat dilihat pada Gambar 4 dan Gambar 5. Hasil ini memperlihatkan bahwa sebelum pelatihan, mayoritas peserta memiliki tingkat pemahaman dan keterampilan yang masih berada pada kategori rendah menunjukkan perlunya intervensi dalam bentuk edukasi dan pelatihan teknologi. Setelah pelatihan, semua aspek meningkat menjadi kategori tinggi, membuktikan bahwa diseminasi teknologi rekayasa pangan efektif dalam meningkatkan kompetensi peserta.



Gambar 4. Grafik peningkatan pemahaman dan keterampilan pengelolaan *vegan meat*



Gambar 5. Grafik peningkatan pemahaman dan keterampilan pengemasan *vegan meat*

Lebih detail, hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman peserta sebesar 78% terkait karakteristik jantung pisang sebagai bahan baku *vegan meat*, meliputi pemilihan bahan, proses perendaman, pelunakan, serta penghilangan rasa sepat. Peningkatan ini menunjukkan bahwa peserta tidak hanya menerima informasi secara pasif, tetapi telah mampu memahami prinsip dasar pengolahan bahan nabati dan mengaitkannya dengan praktik pengolahan yang tepat. Dengan pemahaman tersebut, ibu-ibu PKK memiliki kapasitas awal untuk memilih jantung pisang yang sesuai dan mengolahnya secara mandiri menjadi produk *vegan meat*. Temuan ini sejalan dengan penelitian yang menyatakan bahwa edukasi pengolahan bahan pangan nabati secara aplikatif mampu meningkatkan literasi pangan masyarakat secara signifikan, sekaligus memperkuat pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai sumber nilai tambah.

Selain pemahaman bahan baku, peningkatan pemahaman teknologi pengolahan sebesar 72% menunjukkan terjadinya penguatan literasi teknologi sederhana pada peserta.

Peserta tidak hanya mengenal fungsi peralatan seperti *food processor, mixer,* dan *steamer*, tetapi juga memahami prinsip sanitasi pangan dan keterkaitan antar alat dalam satu alur produksi. Sebelum pelatihan, penggunaan teknologi pengolahan masih terbatas pada *blender* sebagai alat penghalus. Melalui pelatihan ini, peserta memperoleh pengetahuan baru mengenai teknik pengolahan yang lebih efektif menggunakan *food processor*, sehingga proses pengolahan menjadi lebih efisien dan konsisten. Pelatihan berbasis praktik dan peningkatan kesadaran teknologi terbukti menjadi faktor penting dalam mempercepat adopsi teknologi pengolahan pangan di komunitas pedesaan. Hal ini selaras dengan temuan Sarr et al. (2023) yang menyatakan bahwa partisipasi dalam pelatihan secara signifikan meningkatkan peluang masyarakat untuk mengadopsi teknologi pengolahan pangan baru, sekaligus mencerminkan peningkatan literasi teknologi dasar dan kemampuan penggunaan peralatan dalam proses produksi.

Selanjutnya, peningkatan keterampilan pengolahan sebesar 68% menunjukkan bahwa sebagian besar peserta telah mampu mempraktikkan teknik pengolahan *vegan meat*, seperti *shredding, seasoning,* dan *shaping*. Persentase peningkatan keterampilan yang sedikit lebih rendah dibandingkan aspek pemahaman menunjukkan bahwa penguasaan keterampilan membutuhkan proses latihan yang bertahap dan berulang. Meskipun teknik pengolahan relatif sederhana, proses ini menuntut ketelitian dan konsistensi, khususnya dalam pemilihan bagian jantung pisang yang layak diolah serta pengulangan praktik agar peserta terbiasa. Kondisi ini sejalan dengan temuan Kamil et al. (2023) yang menunjukkan bahwa pelatihan UMKM berbasis praktik langsung memerlukan pendekatan terstruktur dan partisipatif untuk meningkatkan kualitas keterampilan masyarakat yang sebelumnya belum terampil. Dengan demikian, peningkatan keterampilan pengolahan dalam kegiatan ini mencerminkan proses pembelajaran yang realistis dan berkelanjutan, bukan sekadar capaian instan.

Terakhir, aspek keterampilan teknologi mengalami peningkatan sebesar 70%. Peserta mengalami peningkatan pengalaman dalam menggunakan alat-alat dasar pengolahan pangan. Sebelumnya para peserta memiliki pengetahuan yang terbatas terkait alat-alat yang digunakan dalam proses pengolahan. Setelah dilakukan pelatihan, pemahaman meningkat dan diringi pula dengan keterampilan. Pelatihan yang dilaksanakan memberikan kesempatan para peserta untuk menggunakan alat-alat pengolahan secara berkala. Salah satu tantangan masyarakat adalah keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan pangan inovatif, yang dapat diatasi melalui pelatihan yang terstruktur untuk mendorong adopsi inovasi teknologi pangan lokal (Pudjowati et al., 2025). Pelatihan diversifikasi olahan yang diterapkan di masyarakat pedesaan berhasil meningkatkan keterampilan dan motivasi wirausaha masyarakat dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah, yang mencerminkan peningkatan kepercayaan diri peserta untuk mengembangkan produk inovatif. Sehingga seluruh peserta dapat memiliki pengalaman yang lebih banyak yang dapat meningkatkan keterampilannya dalam penggunaan alat. Peserta juga menyatakan bahwa teknologi ini mudah dipraktikkan sehingga keberlanjutan produksinya lebih terjamin. Adopsi teknologi meningkat jika pelatihan bersifat aplikatif dan relevan dengan sumber daya lokal (Anderson & Feder, 2004).

Selain peningkatan kompetensi teknis, pelatihan ini juga berdampak pada aspek sosial-ekonomi, seperti meningkatnya motivasi ibu-ibu PKK untuk memulai usaha kecil berbasis *vegan meat*. Potensi terbukanya pasar lokal melalui UMKM desa, meningkatnya kesadaran akan produk pangan sehat dan ramah lingkungan. Hasil ini konsisten dengan

pelatihan pengolahan bahan pangan lokal menunjukkan bahwa kegiatan pemberdayaan tersebut meningkatkan pengetahuan dan keterampilan perempuan dalam memproduksi dan mendiversifikasi produk olahan, yang berkontribusi pada bertambahnya pendapatan rumah tangga serta kemandirian usaha setelah pelatihan (Saugi & Sumarno, 2015).

4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan bahwa diseminasi teknologi rekayasa pangan berbasis pelatihan praktik mampu meningkatkan kapasitas ibu-ibu PKK Desa Sambirejo dalam mengolah jantung pisang menjadi produk *vegan meat*. Peningkatan terjadi pada aspek pemahaman bahan baku, literasi teknologi pengolahan, keterampilan proses produksi, serta kemampuan penggunaan peralatan pengolahan pangan secara mandiri. Hasil ini menegaskan bahwa pendekatan partisipatif dan aplikatif efektif dalam mendorong internalisasi pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Selain dampak teknis, program ini juga memberikan kontribusi sosial-ekonomi melalui meningkatnya motivasi peserta untuk mengembangkan usaha pangan berbasis sumber daya lokal, serta tumbuhnya kesadaran terhadap pentingnya produk pangan sehat dan ramah lingkungan. Dengan memanfaatkan bahan baku lokal dan teknologi sederhana, kegiatan ini berpotensi mendukung ketahanan pangan desa dan pengembangan produk unggulan yang berkelanjutan. Oleh karena itu, model pelatihan berbasis praktik dan diseminasi teknologi yang diterapkan dalam kegiatan ini dapat direplikasi di desa lain dengan karakteristik sumber daya yang serupa.

Kontribusi Penulis

Seluruh penulis berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian dan pelatihan, pengumpulan data, analisis data, penyusunan artikel, dan revisi artikel.

Konflik Kepentingan

Penulis menyatakan tidak ada konflik kepentingan dalam publikasi artikel ini.

Daftar Pustaka

Adrianton, A., Noviyanty, A., Bidin, C. R. K., & Jamaluddin, J. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Desa Tosale Melalui Inovasi Teknologi Pengolahan Sagu: Upaya Diversifikasi Pangan dan Kemandirian Pangan Lokal Berkelanjutan. *Jurnal Pengabdian Dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*, *4*(2), 352–362. https://doi.org/10.56303/jppmi.v4i2.881

Aisyah, A. N., Sani, S., & Suprihatin, S. (2024). Nugget Jantung Pisang Sebagai Usaha Diversifikasi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal Di Desa Kalipucang. *Madani: Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Kewirausahaan*, *2*(2). https://doi.org/10.37253/madani.v2i2.8713

Anderson, J. R., & Feder, G. (2004). Agricultural extension: Good intentions and hard realities. *World Bank Research Observer*, *19*(1), 41–60. https://doi.org/10.1093/wbro/lkh013

Dekkers, B. L., Boom, R. M., & van der Goot, A. J. (2018). Structuring processes for meat analogues. *Trends in Food Science and Technology*, *81*(2–3), 25–36. https://doi.org/10.1016/j.tifs.2018.08.011

Fobbe, L., & Hilletofth, P. (2025). Developing a local food business model and innovation framework: a systematic literature review. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, *9*. https://doi.org/10.3389/fsufs.2025.1703973

Hidayat, S., Subekti, R., Jaya, R., Permana, D. S., Angelia, F., Bastari, J., & Jihadi, H. (2025). Peningkatan Kapasitas Literasi Digital dan Pembuatan Konten Pemasaran bagi Pelaku Budidaya Perikanan di Desa Sukajadi, Bogor. *Jurnal Abdimas: Sosial, Bisnis, Dan Lingkungan*, *3*(1), 1–10. https://doi.org/10.46806/abdimas.v3i1.1538

Jana, A., Mukherjee, K., Gorai, S., & Mondal, B. (2024). Nurturing Growth: Managing Rural Women as Key Assets in Food Processing. *IJETRM: International Journal of Engineering Technology Research & Management*, *8*(4), 58–68. http://www.ijetrm.com

Kamil, H., Kharisma, E., Churiyah, J., Likhidma, A., Nikmah, I. N. K., & Al-Kahfi, M. S. (2023). Pengembangan Sumber Daya Manusia Kerajinan Tangan Melalui Pelatihan dalam Upaya Meningkatkan UMKM. *NAJWA: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, *1*(2), 123–136. https://doi.org/10.30762/najwa.v1i2.248

Khairuna, Sipahutar, A. P. A., Selvia, Kurniawati, S., Lubis, S. A., & Lubis, A. (2023). Pelatihan Pembuatan Abon Jantung Pisang (Musa Sp) Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Aman Damai Kabupaten Langkat. *MEDITEG: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *8*(1). http://mediteg.politala.ac.id/index.php/mediteg

Pudjowati, J., Prasetyo, A. E., Fauzan, M. N., & Astuti, A. T. (2025). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pemanfaatan Hasil Pertanian dalam Mendukung Terciptanya Kemandirian Pangan Lokal dan UMKM di Dusun Sumberbendo, Desa Candiwatu, Pacet Mojokerto. *Jurnal Inovasi Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, *4*(2), 413–418. https://doi.org/10.54082/jippm.673

Rahmadhani, E. P., Febriani, W., Komala, R., Ratna, M. G., Azka, L., Damayanti, P., Fitri, A. T., & Rahman, S. N. (2025). Pemberdayaan ekonomi ibu rumah tangga berbasis pangan lokal: keripik jantung pisang di Desa Cipadang. *Selaparang: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, *9*(6).

Sarr, M., Majili, Z., Khalili, N., Matavel, C. E., Mbwana, H. A., Kaingo, J., Löhr, K., & Rybak, C. (2023). Adoption of processing technologies and innovative food preservation techniques: findings from smallholders in the Lindi Region in Tanzania. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, *7*. https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1169578

Saugi, W., & Sumarno, S. (2015). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pengolahan Bahan Pangan Lokal. *Jurnal Pendidikan Dan Pemberdayaan Masyarakat*, *2*(2), 226–238. https://doi.org/10.21831/jppm.v2i2.6361

Senevirathna, N., & Karim, A. (2024). Banana inflorescence as a new source of bioactive and pharmacological ingredients for food industry. *Food Chemistry Advances*, *5*(2), 100814. https://doi.org/10.1016/j.focha.2024.100814

Shafa, A. M., Anjani, F., Hasibuan, J., Maulidina, N., & Syahfitri, R. (2022). Pelaksanaan Pembelajaran Orang Dewasa (Andragogi) Pada Program Kursus Menjahit di LKP Kutilang. *Journal of Millennial Community*, *4*(1), 26–40. http://journal.unimed.ac.id/index.php/jce

Sianturi, R. J., Romadhona, S. N., Aprilia, A., Racsyah, R. R., Sitorus, I., Nizar, D. Z. L., Nova, R. D., & Widyastuti, R. D. (2024). Optimalisasi Potensi Lokal Melalui Pemanfaatan Limbah Pelepah Pisang Menjadi Keripik di Desa Suka Agung, Mesuji. *Jurnal Pengabdian Fakultas Pertanian Universitas Lampung*, *3*(1), 178–188. https://doi.org/10.23960/jpfp.v3i1.8591

Silva, A. N. M., Oliveira, J. S., Barros, B. C. B., & Feiten, M. C. (2025). Development, characterization, and sensory acceptability of plant-based pâté formulations made of banana inflorescence. *Discover Food*, *5*(1). https://doi.org/10.1007/s44187-025-00618-w

Sukmawati, D., Rivaldi, R., & Mahmiludin, D. (2025). Analysis of Indonesia's Food Security: Challenges and Sustainable Strategies in an Era of Socio-Economic Transformation. *Journal of Innovation and Research in Agriculture*, *4*(1).

Tachie, C., Nwachukwu, I. D., & Aryee, A. N. A. (2023). Trends and innovations in the formulation of plant-based foods. *Food Production, Processing and Nutrition*, *5*(1). https://doi.org/10.1186/s43014-023-00129-0

Ulmillah, A., Saputri, D., Listiana, I., & Karina. (2024). Pemanfaatan Tanaman Pisang (Musa spp.): Analisis Jenis, Organ Tanaman, dan Aplikasi dalam Bidang Pangan, Budaya, dan Pertanian. *JPSP: Jurnal Penelitian Sains Dan Pendidikan*, *4*(1). https://doi.org/10.23971/jpsp.v4i1.7915

Yuwono, N. W., Dewi, V. K., Dewi, A. K., & Palit, T. O. (2025). Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Ikan Nila sebagai Upaya Peningkatan Perekonomian Desa Sendangrejo. *Jurnal Pengabdian, Riset, Kreativitas, Inovasi, Dan Teknologi Tepat Guna*, *3*(1), 160–165. https://doi.org/10.22146/parikesit.v3i1.16337

Zou, F., Tan, C., Zhang, B., Wu, W., & Shang, N. (2022). The Valorization of Banana By-Products: Nutritional Composition, Bioactivities, Applications, and Future Development. *Foods*, *11*(20). https://doi.org/10.3390/foods11203170

This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License