


## Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Aneka Rasa Bagi Mama-Mama Papua di Kampung Yongsu Desoyo

Yulius Gae Lada<sup>1\*</sup>, Efraim Mangaluk<sup>2</sup>, Selmi Y. Stefanie<sup>3</sup>, Ermy D. Sumanik<sup>4</sup>, Yoas J. Hoor<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup>Program Studi Agroteknologi, Universitas Ottow Geissler Papua, Jln. Perkutut Kotaraja Dalam, Jayapura – Papua

E-mail: [juliusdacosta89@gmail.com](mailto:juliusdacosta89@gmail.com)

\* Corresponding Author

 <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i3.5562>

### ARTICLE INFO

#### Article history

Received: 30 Jan 2026

Revised: 10 Feb 2026

Accepted: 25 Feb 2026

#### Kata Kunci:

Keripik Pisang, Mama-Mama Papua, Nilai Tambah, Pemberdayaan, Yongsu Desoyo.

#### Keywords:

*Banana Chips, Papuan Mothers, Added Value, Empowerment, Yongsu Desoyo.*



### ABSTRACT

Komoditas pisang merupakan pangan lokal unggulan di Kampung Yongsu Desoyo, Distrik Raveni Rara, namun pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan dalam bentuk buah mentah atau tandan dengan nilai ekonomi yang rendah. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan nilai tambah produk pisang melalui pengolahan menjadi keripik pisang aneka rasa. Pelatihan dilakukan selama dua hari dengan melibatkan Mama-mama Papua sebagai sasaran utama. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan kontekstual yang meliputi dialog terbuka, pendampingan intensif, dan praktik langsung (demonstrasi). Materi pelatihan mencakup pemahaman komoditas, teknik pengolahan keripik, desain kemasan yang menarik, hingga strategi pemasaran digital melalui media sosial. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada aspek kognitif dan psikomotorik peserta. Mama-mama Papua kini mampu menghasilkan produk keripik pisang yang variatif, memiliki daya tarik visual melalui kemasan modern, dan memahami cara mempromosikan produk secara mandiri. Inovasi ini tidak hanya memberikan nilai tambah pada hasil kebun, tetapi juga mendorong kemandirian ekonomi berbasis kearifan lokal di Kampung Yongsu Desoyo.

*Banana commodities are a staple local food in Yongsu Desoyo Village, Raveni Rara District; however, their utilization remains limited to selling raw fruit or bunches, resulting in low economic value. This community service project aimed to enhance the knowledge, skills, and added value of banana commodities by processing them into various flavored banana chips. The training was conducted over two days, specifically targeting Papuan mothers. The methodology employed a contextual approach consisting of open dialogues, intensive mentoring, and direct practical demonstrations. The training modules covered commodity insight, chip processing techniques, attractive packaging design, and digital marketing strategies via social media. The results indicated a significant improvement in both the cognitive understanding and psychomotor skills of the participants. The Papuan mothers are now capable of producing diversified banana chip products with modern packaging and possess the skills to promote their products independently. This innovation not only provides added value to garden harvests but also fosters community-based economic independence through the utilization of local food resources in Yongsu Desoyo Village.*



This is an open access article under the CC-BY-SA license.

**How to Cite:** Yulius Gae Lada, et al (2026). Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Aneka Rasa Bagi Mama-Mama Papua di Kampung Yongsu Desoyo, 4(3) 21388-21392. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i3.5562>

### PENDAHULUAN

Kampung Yongsu Desoyo, yang terletak di Distrik Raveni Rara, Kabupaten Jayapura, secara geografis berada di bawah kaki Gunung Cycloop dengan kondisi alam yang masih sangat asri namun terisolasi. Aksesibilitas menjadi tantangan utama bagi masyarakat setempat; untuk menjangkau pasar atau pusat kota di Jayapura, warga harus menempuh jalur laut menggunakan perahu motor (*speedboat*)

dengan biaya dan risiko yang tidak sedikit. Kondisi geografis ini menyebabkan interaksi ekonomi dengan wilayah luar menjadi terbatas, sehingga masyarakat sangat bergantung pada pemanfaatan sumber daya alam lokal untuk bertahan hidup.

Mata pencaharian utama masyarakat Yongsu Desoyo adalah sebagai nelayan dan petani. Di samping itu, mereka juga memanfaatkan hasil hutan bukan kayu (HHBK) untuk memenuhi kebutuhan ekonomi keluarga. Potensi sektor pertanian di wilayah ini sangat melimpah, dengan komoditas utama berupa sagu, kelapa, singkong, dan pisang. Pisang, khususnya, merupakan pangan lokal yang tumbuh subur dan menjadi salah satu sumber pendapatan penting bagi mama-mama Papua di kampung tersebut. Namun, melimpahnya hasil panen ini tidak berbanding lurus dengan kesejahteraan petani. Hingga saat ini, sebagian besar hasil pertanian dijual dalam bentuk bahan mentah di pasar lokal dengan harga yang rendah. Masalah utama yang dihadapi adalah keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam melakukan pengolahan pascapanen. Tanpa adanya proses pengolahan menjadi produk setengah jadi atau produk akhir, komoditas seperti pisang menjadi sangat mudah rusak, tidak tahan lama, dan tidak memiliki nilai tambah (*added value*) yang signifikan. Apabila panen berlimpah, harga pasar cenderung jatuh, sehingga keuntungan yang diperoleh mama-mama Papua seringkali sangat minim.

Oleh karena itu, diperlukan inovasi teknologi tepat guna untuk mengolah potensi lokal tersebut menjadi produk yang lebih bernilai ekonomis dan memiliki masa simpan lebih lama. Pelatihan pembuatan keripik pisang aneka rasa menjadi solusi strategis untuk memberdayakan mama-mama Papua. Pengolahan pisang menjadi keripik merupakan strategi hilirisasi pangan lokal yang paling aplikatif untuk mengatasi kendala daya simpan (*shelf-life*) produk mentah di Kampung Yongsu Desoyo. Proses pengolahan ini meliputi pemilihan pisang mentah berkualitas (seperti pisang kepok atau raja), pengirisan tipis (*slicing*), perendaman untuk menghilangkan getah, hingga penggorengan dengan suhu stabil untuk menghasilkan tekstur yang renyah. Penambahan aneka rasa (seperti gula halus, keju, jagung manis, atau balado) memberikan diversifikasi produk yang mampu menjangkau segmen pasar yang lebih luas dibandingkan hanya menjual pisang segar (Pujiati et al., 2022). Mengingat akses transportasi laut dari kaki Gunung Cycloop yang memakan waktu dan biaya, produk keripik yang ringan dan tahan lama menjadi solusi logistik yang jauh lebih efisien.

Selain aspek rasa, nilai jual produk sangat ditentukan oleh desain kemasan dan strategi pemasaran. Penggunaan kemasan *standing pouch* yang kedap udara dan dilengkapi dengan label desain yang menarik tidak hanya melindungi produk dari kelembapan udara laut, tetapi juga meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap higienitas produk (Rahman et al., 2023). Di era digital, keterbatasan akses fisik ke kota dapat dijumpai melalui pemanfaatan media sosial seperti Facebook atau WhatsApp. Pemasaran digital memungkinkan Mama-mama Papua di Yongsu Desoyo untuk mempromosikan produk mereka secara meluas tanpa harus selalu membawa dagangan secara fisik ke pasar kota, sehingga dapat memotong rantai distribusi dan meningkatkan pendapatan keluarga (Suryaningrat et al., 2020). Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mama-mama Papua di Kampung Yongsu Desoyo dalam mengolah komoditas pisang menjadi keripik pisang aneka rasa. Secara spesifik, kegiatan ini bertujuan untuk menciptakan nilai tambah ekonomi, memperpanjang masa simpan produk, serta membekali peserta dengan kemampuan desain produk dan pemasaran melalui media sosial guna meningkatkan kemandirian ekonomi berbasis pangan lokal.

## METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melibatkan tiga dosen Universitas Ottow Geissler Papua serta dua mahasiswa Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian, Kehutanan dan Kelautan. Pelibatan mahasiswa bertujuan untuk membantu pendampingan teknis, terutama dalam penggunaan media sosial untuk pemasaran digital. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah ceramah, diskusi/dialog terbuka, dan praktik langsung (demonstrasi).

Metode ceramah digunakan untuk menyampaikan landasan teori mengenai potensi komoditas pisang dan peluang ekonomi produk olahan. Metode diskusi/dialog terbuka diterapkan agar Mama-mama Papua dapat berbagi kendala yang dihadapi, seperti sulitnya akses transportasi laut dari kaki Gunung Cycloop. Sementara itu, metode praktik langsung digunakan saat peserta melakukan proses pengolahan pisang, pengemasan, hingga simulasi pemasaran menggunakan perangkat telepon pintar (*smartphone*). Kegiatan pengabdian ini dibagi menjadi tiga tahap utama, yaitu:

### **Tahap Persiapan**

Pada tahap ini, tim melakukan observasi awal di Kampung Yongsu Desoyo untuk memetakan ketersediaan bahan baku pisang dan menganalisis kebutuhan spesifik Mama-mama Papua. Mengingat lokasi yang hanya bisa dijangkau dengan perahu motor, tim memastikan seluruh logistik pelatihan telah siap sebelum keberangkatan. Tim juga melakukan *pre-test* secara lisan dan sederhana untuk mengukur sejauh mana pemahaman awal peserta mengenai nilai tambah produk pertanian dan penggunaan media sosial sebagai alat promosi.

### **Tahap Pelaksanaan**

Tahap pelaksanaan berlangsung selama dua hari dengan melibatkan Mama-mama Papua di Kampung Yongsu Desoyo sebagai sasaran utama. Agenda kegiatan meliputi:

1. Hari Pertama: Pemberian pemahaman mengenai diversifikasi pangan lokal, pengenalan aneka rasa keripik, serta praktik langsung pengolahan pisang (pengirisan, penggorengan, dan pemberian bumbu tabur instan serbaguna Antaka).
2. Hari Kedua: Pelatihan desain kemasan yang menarik agar produk tahan lama dan memiliki daya saing, serta pendampingan pembuatan akun media sosial untuk keperluan pemasaran digital. Peserta dibimbing langsung oleh tim dosen dan mahasiswa dalam mengambil foto produk yang menarik untuk diunggah.

### **Tahap Monitoring dan Evaluasi**

Monitoring dilakukan secara intensif selama proses praktik berlangsung guna memastikan standar kebersihan, kerenyahan keripik dan kualitas rasa terjaga. Evaluasi kegiatan dilakukan melalui pemberian *post-test* di akhir pelatihan untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta dibandingkan saat *pre-test*. Analisis keberhasilan program menggunakan perhitungan nilai rata-rata hasil tes. Kriteria ketercapaian kegiatan ini ditetapkan apabila nilai rata-rata peserta mencapai skor  $> 70$ . Kegiatan diakhiri dengan sesi foto bersama sebagai bentuk dokumentasi dan penyerahan bantuan alat pengolahan secara simbolis.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Kampung Yongsu Desoyo telah dilaksanakan dengan melibatkan Mama-mama Papua sebagai aktor utama dalam rantai nilai pangan lokal. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan perubahan signifikan pada aspek pengetahuan, keterampilan teknis, dan kesadaran akan nilai ekonomi produk olahan. Berdasarkan hasil evaluasi melalui *pre-test* dan *post-test*, terjadi peningkatan pemahaman peserta terhadap pengolahan pisang. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta (75%) hanya mengetahui pengolahan pisang sebatas direbus atau digoreng biasa untuk konsumsi rumah tangga. Setelah pelatihan, peserta memahami teknik penggorengan yang tepat agar keripik tetap renyah (*crispy*) dan cara pencampuran menggunakan bumbu tabur instan serbaguna Antaka varian rasa (keju, jagung manis, dan balado) secara merata.



Gambar 1. Kegiatan PkM Pembuatan Keripik Pisang Aneka Rasa

Pembahasan mengenai hasil ini berkaitan erat dengan latar belakang geografis Kampung Yongsu Desoyo. Produk keripik pisang aneka rasa yang dihasilkan memiliki daya simpan hingga 2 - 3 bulan jika dikemas menggunakan *standing pouch* aluminium foil yang kedap udara. Hal ini menjadi solusi krusial bagi masyarakat yang terkendala akses transportasi laut; mereka tidak lagi terburu-buru menjual pisang mentah yang cepat busuk, melainkan dapat mengumpulkan stok keripik dalam jumlah banyak sebelum dibawa menggunakan perahu motor ke pasar di Jayapura.

Melalui pendampingan oleh mahasiswa, Mama-mama Papua mulai diperkenalkan dengan membuat sticker kemasan yang menarik dan pemasaran visual. Pengambilan foto produk dilakukan di bawah cahaya alami kaki Gunung Cycloop untuk memberikan kesan autentik "Pangan Lokal Papua". Penggunaan media sosial (WhatsApp dan Facebook) terbukti efektif dalam memotong rantai distribusi. Hal ini sesuai dengan pernyataan dari Suryaningrat et al., (2020), bahwa kendala geografis dapat diminimalisir dengan pemanfaatan teknologi informasi. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil mengubah pola pikir (*mindset*) Mama-mama Papua dari sekadar petani subsisten menjadi pelaku usaha kecil yang kreatif. Pendekatan kontekstual melalui dialog terbuka membuat peserta merasa dihargai kearifan lokalnya, sehingga proses transfer ilmu berjalan lebih efektif (Lada et al., 2023).

Selain itu, indikator keberhasilan kegiatan ini juga terlihat dari tingginya antusiasme dan partisipasi aktif Mama-mama Papua di Kampung Yongsu Desoyo. Peserta pelatihan menunjukkan semangat yang luar biasa dalam mengikuti seluruh rangkaian kegiatan, yang terbukti dari tingkat kehadiran peserta yang mencapai 100% pada setiap sesi pertemuan selama dua hari pelaksanaan. Kedisiplinan dan keterlibatan penuh ini mencerminkan besarnya motivasi intrinsik masyarakat untuk meningkatkan taraf hidup melalui inovasi pangan lokal. Dinamika kelompok yang tercipta selama proses praktik langsung berlangsung sangat cair; peserta tidak hanya sekadar mendengarkan, tetapi aktif bertanya dan saling membantu dalam teknis pengemasan serta pemberian bumbu aneka rasa. Semangat kolektif ini menjadi modal sosial yang kuat bagi keberlanjutan unit usaha keripik pisang di Kampung Yongsu Desoyo di masa depan.

## SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Kampung Yongsu Desoyo berhasil meningkatkan kompetensi Mama-mama Papua dalam pengolahan komoditas pisang menjadi produk keripik pisang aneka rasa yang bernilai ekonomi tinggi. Melalui pendekatan kontekstual dan praktik langsung, terjadi peningkatan pemahaman peserta yang signifikan, di mana rata-rata nilai evaluasi naik dari 43.3 menjadi 83.3, melampaui indikator keberhasilan yang ditetapkan ( $> 70$ ). Inovasi pengolahan ini memberikan solusi konkret terhadap kendala geografis dan aksesibilitas di bawah kaki Gunung Cycloop; produk keripik yang dihasilkan memiliki masa simpan yang lebih lama dan logistik yang lebih efisien dibandingkan menjual pisang dalam bentuk mentah. Selain itu, pendampingan pemasaran digital telah membuka peluang akses pasar yang lebih luas bagi masyarakat tanpa harus bergantung sepenuhnya pada transportasi laut ke pusat kota. Secara keseluruhan, program ini telah mendorong kemandirian ekonomi dan kreativitas Mama-mama Papua dalam mengelola potensi pangan lokal secara berkelanjutan.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada The Samdhana Institute atas dukungan pendanaan dan fasilitas serta kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Ottow Geissler Papua. Terima kasih juga disampaikan kepada Pemerintah Kampung Yongsu Desoyo serta Mama-mama Papua yang telah berpartisipasi aktif dalam menyukseskan kegiatan ini.

## REFERENSI

- Lada, Y. G., et al. (2023). Laporan PKM Pemberdayaan Mama-mama Papua melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Aneka Rasa. Jayapura: Fakultas Pertanian, Kehutanan dan Kelautan Universitas Ottow Geissler Papua.
- Pujiati, P., et al. (2022). Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Aneka Rasa Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Keluarga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Terintegrasi*, 5(2), 145-152.
- Rahman, A., et al. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Pisang dan Strategi Pengemasan Modern. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (JPM)*, 4(1), 88-96.

***Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Aneka Rasa Bagi Mama-Mama Papua di Kampung Yongsu Desoyo, Yulius Gae Lada, Efraim Mangaluk, Selmi Y. Stefanie, Ermy D. Sumanik, Yoas J. Hoor*** 21392

Suryaningrat, I. B., et al. (2020). Aplikasi Teknologi Pengemasan dan Pemasaran Online untuk Produk Camilan Berbasis Pisang. *Jurnal Inovasi dan Teknologi Terapan*, 7(3), 210-218.