p-ISSN: 2963-7856| e-ISSN: 2961-9890
Available online at jerkin.org/index.php/jerkin
Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan
Volume 5 No. 1, Juli - September 2026, pp 4482-4486

Pemanfaatan Pisang melalui Inovasi Produk Olahan Bolu dalam Upaya Pemberdayaan Perekonomian Masyarakat Desa Kalitorong

Ahmad Farid[1*], Nisa Aulia Pratiwi Subekhi[2], Ade Ulul Azmi[3], Arrel Luki Artasyah[4], Moch. Niezaar Al Arifin[5], Yogi Reza Pratama[6]

[1,2,3,4,5,6] Universitas Pancasakti Tegal, Jl. Halmahera No.KM. 01, Mintaragen, Kec. Tegal Tim., Kota Tegal, Jawa Tengah, Indonesia.
E-mail: adekkn10@gmail.com
*Corresponding Author

https://doi.org/10.31004/jerkin.v5i1.8049

ARTICLE INFO

Article history:
Received: 27 Sep 2026
Revised: 03 Oct 2026
Accepted: 10 Oct 2026

Kata Kunci:
Pengelolaan Pisang, Bolu Pisang, Inovasi Produk, Pemberdayaan Ekonomi, Desa Kalitorong.

Keywords:
Banana Management, Banana Cake, Product Innovation, Economic Empowerment, Kalitorong Village.

ABSTRACT

Pemanfaatan potensi pisang di Desa Kalitorong masih cenderung terbatas pada konsumsi langsung dan penjualan dalam bentuk buah segar, sehingga diperlukan inovasi pengolahan untuk meningkatkan nilai tambah dan mendukung pemberdayaan perekonomian masyarakat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan pisang menjadi produk olahan bolu pisang yang berpotensi dikembangkan sebagai usaha rumahan. Kegiatan dilaksanakan pada 31 Agustus 2026 dengan sasaran 20 ibu rumah tangga di Desa kalitorong menggunakan pendekatan deskriptif-partisipatif. Pelaksanaan kegiatan meliputi sosialisasi, demo pengolahan, praktik langsung pembuatan bolu pisang, pendampingan, serta evaluasi terhadap keaktifan, pemahaman dan hasil praktik. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta terlibat aktif selama proses sosialisasi, demo, dan praktik pembuatan bolu pisang. Peserta mampu mengikuti tahapan pengolahan mulai dari persiapan bahan, pembuatan adonan, hingga pengukusan serta menghasilkan produk olahan bolu pisang. Kegiatan ini memberikan pengetahuan dan keterampilan baru dalam mengolah pisang menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Meskipun belum menunjukkan peningkatan pendapatan secara langsung, hasil kegiatan menunjukkan adanya potensi pengembangan bolu pisang sebagai produk usaha rumahan yang dapat mendukung perekonomian keluarga melalui pengembangan kemasan, penentuan harga, promosi dan pengelolaan usaha.

The utilization of banana potential in Kalitorong Village is still limited to direct consumption and sales in the form of fresh fruit, so processing innovation is needed to increase added value and support community economic empowerment. This community service activity aims to increase community knowledge and skills in utilizing bananas to make processed banana sponge cake products that have the potential to be developed as a home business. The activity was carried out on August 31, 2026, targeting 20 housewives in Kalitorong Village using a descriptive-participatory approach. The implementation of the activity included socialization, processing demonstrations, direct practice of making banana sponge cake, mentoring, and evaluation of activeness, understanding and results of the practice. The results of the activity showed that participants were actively involved during the socialization, demonstration, and practice of making banana sponge cake. Participants were able to follow the processing stages from preparing ingredients, making dough, to steaming and producing processed banana sponge cake products. This activity provided new knowledge and skills in processing bananas into products with added value. Although it has not shown a direct increase in income, the results of the activity indicate the potential for developing banana sponge cake as a home business product that can support the family economy through packaging development, pricing, promotion and business management.

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

How to Cite: Ahmad Farid, et al. (2026), Pemanfaatan Pisang melalui Inovasi Produk Olahan Bolu dalam Upaya Pemberdayaan Perekonomian Masyarakat Desa Kalitorong. 5(1).https://doi.org/10.31004/jerkin.v5i1.8049

PENDAHULUAN

Pada usaha menaikan taraf serta kualitas hidup masyarakat di Desa Kalitorong diperlukan penggalian mengenai cara pengelolaan usaha. Salah satunya yaitu melakukan pengarahan terhadap kelompok masyarakat melalui inovasi produk yang mudah dipahami (Setiawan et al., 2025). Salah satu potensi yang dapat dimanfaatkan adalah tanaman pisang yang terdapat di lingkungan sekitar. Pisang merupakan komoditas yang mudah dibudidayakan dan memiliki manfaat yang beragam. Selain sebagai bahan pangan, ketersediaan pisang dapat menjadi peluang ekonomi yang dapat diinovasikan untuk memberikan nilai ekonomi lebih tinggi pada masyarakat.

Pemanfaatan pisang di lingkup masyarakat Kalitorong umumnya masih terbatas pada konsumsi secara langsung maupun penjualan dalam bentuk buah segar. Pada konidisi tersebut, nilai ekonominya masih bergantung pada harga jual buah di tingkat konsumen. Di sisi lain, buah pisang memiliki daya simpan singkat, apalagi jika sudah matang. Pisang yang telah matang apabila tidak segera diolah dapat mengalami penurunan kualitas dan berpotensi menjadi limbah pangan.

Dari permasalahan tersebut, terdapat peluang untuk pengolahan dan diversifikasi produk agar potensi pisang dapat memberikan nilai tambah yang lebih besar bagi masyarakat. Salah satu pengolahan pisang yang dapat menjadi alternatif adalah bolu pisang. Pengolahan pisang menjadi bolu dapat meningkatkan nilai tambah karena pisang yang sebelumnya terbatas dalam penyimpanan dapat diubah menjadi inovasi produk pangan yang memiliki bentuk baru, cita rasa serta nilai jual baru yang berbeda. Selain itu, pembuatan bolu pisang relatif mudah karena bisa menggunakan alat-alat sederhana yang dapat diperoleh masyarakat. Bolu pisang juga bisa dikembangkan kembali melalui inovasi rasa, ukuran, kemasan dan pemasaran sehingga memiliki peluang untuk menjadi produk usaha masyarakat.

Pengembangan olahan pisang ini memiliki kaitan erat dengan pemberdayaan perekonomian masyarakat. Pemberdayaan ekonomi tidak hanya berkaitan dengan peningkatan pendapatan, tetapi juga mencakup peningkatan kemampuan masyarakat terkait pengelolaan sumber daya, menghasilkan produk bernilai tambah, serta mengenali peluang usaha yang dapat dikembangkan secara berkelanjutan.

Kegiatan memanfaatkan pisang lokal ini menjadi salah satu bentuk upaya untuk mendorong masyarakat agar lebih produktif dalam mengelola potensi ekonomi yang tersedia di lingkungannya. Kegiatan ini dilakukan melalui sosialisasi pemanfaatan pisang dan praktik langsung mengenai pengolahan pisang menjadi bolu. Kegiatan tersebut bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat, menghasilkan produk olahan bernilai tambah serta mendorong munculnya peluang usaha. Dengan demikian, pemanfaatan potensi pisang tidak berhenti pada pengolahan bahan pangan, tetapi dapat diarahkan menjadi bagian dari upaya pengembangan potensi ekonomi masyarakat Desa Kalitorong.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Desa Kalitorong pada 31 Agustus 2026 dengan sasaran 20 ibu rumah tangga. Kegiatan menggunakan pendekatan deskriptif-partisipasif. Peserta dipilih secara *purposive* berdasarkan ketersediaan untuk mengikuti kegiatan, keterlibatan selama proses pelaksanaan, serta potensi keterampilan yang dapat digunakan dalam kehidupan sehari-hari maupun dikembangkan menjadi peluang usaha.

Pelaksanaan kegiatan dimulai dengan persiapan bahan dan peralatan yang diperlukan. Peserta kemudian diberikan penjelasan mengenai proses pengolahan dan mengikuti praktik pembuatan bolu pisang secara langsung, mulai dari menyiapkan bahan, mengolah adonan, sampai tahap pengukusan. Selama kegiatan berlangsung, peserta mendapat pendampingan dan dapat berdiskusi mengenai proses yang dilakukan.

Pada tahap akhir, dilakukan evaluasi dengan mengamati keaktifan peserta, pemahaman selama proses praktik, serta hasil bolu pisang yang dibuat. Hasil kegiatan dan evaluasi kemudian dianalisis secara deskriptif untuk melihat keterlibatan peserta serta peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah pisang lokal menjadi produk bolu pisang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Kalitorong melibatkan ibu rumah tangga dengan kegiatan berupa demo pengolahan pisang menjadi bolu pisang. Dalam pelaksanaanya, peserta mengikuti seluruh tahapan pembuatan, mulai dari mempersiapkan bahan, mengolah adonan, hingga melakukan proses pengukusan. Hasil pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa peserta terlibat secara langsung dalam demo pembuatan bolu pisang. Peserta memperlihatkan penjelasan yang disampaikan serta aktif mengikuti demo dan diskusi selama kegiatan. Pendampingan selama proses berlangsung membantu peserta memahami tahapan pengolahan pisang menjadi bolu pisang serta beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam proses pembuatannya. Berdasarkan evaluasi yang dilakukan, peserta menunjukkan keaktifan selama kegiatan dan diskusi. Peserta mampu mengikuti tahapan pembuatan bolu pisang hingga menghasilkan produk olahan.

Kegiatan ini menunjukkan bahwa bahan pangan yang tersedia di lingkungan masyarakat dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan yang memiliki nilai lebih. Pisang yang sebelumnya lebih banyak dimanfaatkan untuk dikonsumsi secara langsung dapat diolah menjadi bolu pisang sehingga menghasilkan produk dengan bentuk dan pemanfaatan yang berbeda serta memiliki nilai tambah.

Pemanfaatan bahan pangan lokal melalui pengolahan menjadi produk makanan dapat menjadi salah satu alternatif dalam mendukung perekonomian keluarga. Hal tersebut sejalan dengan penelitian Syarifuddin et al. (2020) yang menunjukkan bahwa potensi pisang dapat dikembangkan melalui diversifikasi produk olahan untuk mendukung ketahanan pangan sekaligus ekonomi keluarga. Kegiatan tersebut juga menunjukkan bahwa pelatihan demo pengolahan pisang dapat meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengembangkan berbagai produk berbahan dasar pisang.

Pada kegiatan di Desa Kalitorong, pengolahan pisang menjadi bolu memberikan pilihan lain dalam memanfaatkan bahan pangan yang tersedia di sekitar. Proses pengolahan dapat dilakukan dengan bahan dan peralatan yang relatif mudah ditemukan sehingga dapat diterapkan dalam skala rumah tangga. Pisang yang telah matang dan masih dalam kondisi layak konsumsi juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku, sehingga penggunaanya tidak terbatas pada konsumsi dalam bentuk buah segar.

Pengolahan pisang menjadi produk makanan juga dapat memberikan nilai tambah dibandingkan dengan menjual atau mengonsumsi pisang dalam bentuk buah. Setiyoko & Astuti (2019) menjelaskan bahwa pisang dapat didiversifikasi menjadi berbagai produk olahan, salah satunya bolu, yang kemudian dapat didukung melalui pengembangan kemasan, pengelolaan usaha, dan pemasaran. Kegiatan tersebut menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah pisang serta munculnya minat untuk mengembangkan hasil olahan menjadi usaha.

Dengan adanya kegiatan pembuatan bolu pisang di Desa Kalitorong, peserta tidak hanya memperoleh keterampilan dalam mengolah bahan pangan, tetapi juga mendapatkan gambaran mengenai pemanfaatan bahan sekitar lingkungan menjadi produk yang memiliki nilai jual. Jika dikembangkan lebih lanjut melalui pengaturan harga, penggunaan kemasan yang menarik, pemasaran, serta pengelolaan usaha yang baik, bolu pisang dapat dikembangkan sebagai salah satu alternatif usaha rumahan. Hasil kegiatan ini lebih tepat dikatakan memiliki potensi dalam mendukung peningkatan ekonomi daripada menunjukkan peningkatan pendapatan secara langsung.

Potensi tersebut juga didukung oleh kegiatan pengabdian (Saragih et al.) yang memanfaatkan pisang sebagai bahan dasar diversifikasi produk serta memberikan pelatihan mengenai branding dan pengemasan. Kegiatan tersebut bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan kewirausahaan dan keterampilan masyarakat dalam mengembangkan produk olahan berbahan dasar pisang.

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan, bahan yang mudah ditemukan di lingkungan masyarakat dapat dikembangkan menjadi produk yang lebih beragam dan memiliki nilai tambah. Keterampilan yang diperoleh melalui kegiatan tersebut selanjutnya dapat diterapkan dalam skala rumah tangga dan dikembangkan menjadi kegiatan yang berpotensi memberikan tambahan pendapatan bagi keluarga.

Copyright © 2026, Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan
ISSN 2963-7856 (print), ISSN 2961-9890 (online)



Gambar 1. Lembar Resep Bolu Pisang yang Dibagikan ke Peserta



Gambar 2. Hasil Demo Bolu Pisang



Gambar 3. Kegiatan Demo Bolu Pisang



Gambar 4. Praktek Langsung Membuat Bolu Pisang

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Kalitorong melalui pemanfaatan potensi pisang lokal menjadi produk olahan bolu pisang yang dilaksanakan pada tanggal 31 Agustus 2026 pukul 09.00 WIB dapat disimpulkan berjalan baik dan lancar. Kegiatan ini mendapatkan respon positif dan keterlibatan aktif oleh para peserta mulai dari sosialisasi, demo, dan praktik langsung pembuatan bolu pisang. Melalui kegiatan tersebut peserta dapat memahami dan mengikuti langsung proses pembuatan olahan bolu pisang dari pemilihan bahan hingga pengukusan. Secara keseluruhan, kegiatan ini menghasilkan keterampilan baru dalam memanfaatkan pisang sebagai bahan yang banyak tersedia di lingkungan sekitar. Dengan penggunaan peralatan yang mudah ditemukan di lingkungan rumah tangga, masyarakat bisa menghasilkan produk olahan bolu pisang sebagai bentuk diversifikasi olahan pisang lokal.

Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan serta keterampilan peserta dalam mengolah pisang lokal, yang berpeluang untuk dikembangkan menjadi produk usaha rumahan. Meskipun kegiatan ini belum dapat menunjukkan peningkatan pendapatan secara langsung, bolu pisang memiliki potensi dalam mendukung perekonomian keluarga apabila didukung dengan pengembangan lebih lanjut, seperti pengemasan, penentuan harga pasar, promosi, dan pengelolaan usaha yang baik. Dengan demikian pemanfaatan pisang lokal di Desa Kalitorong tidak hanya sebagai buah segar yang dapat dijual dan dikonsumsi, pisang yang biasanya dijual dalam bentuk buah segar dapat memiliki bentuk dan nilai yang berbeda. Sehingga kegiatan ini menjadi salah satu langkah sederhana dalam mengembangkan potensi ekonomi masyarakat Desa Kalitorong.

REFERENSI

Saragih, E. C., Lewu, L. D., & Rada, Y. (2025). *DIVERSIFIKASI DAN BRANDING OLAHAN PISANG BERBASIS*. *9*(6), 6462–6472.

Setiyoko, A., & Astuti, T. D. (2019). Pengembangan dan Diversifikasi Olahan Pisang Raja Bandung Sebagai Kuliner Unggulan. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*, *6*(3), 138–142. https://doi.org/10.32699/ppkm.v6i3.745

Syarifuddin, A., Dirpan, A., Rukka, R. M., & Latief, D. R. (2020). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Di Desa Talabangi Melalui Kegiatan Diversifikasi Pangan Olahan Berbasis Pisang. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, *5*(2), 2528–3219.

Rifani Nur Sindy Setiawan, A. A. (2025). Pemberdayaan Kelompok Tani Pade Girang Melalui Sosialisasi dan Pelatihan.

Copyright © 2026, Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan
ISSN 2963-7856 (print), ISSN 2961-9890 (online)