



## MEMBANGUN KEMANDIRIAN EKONOMI HIJAU MELALUI PEMBERDAYAAN USAHA KERIPIK PISANG DI DESA SIDOWUNGU KECAMATAN MENGANTI KABUPATEN GRESIK

*Building Green Economic Independence through Empowering Banana Chips Businesses in Sidowungu Village, Menganti District, Gresik Regency*

Erwan Aristyanto\*, Krisnadhi Hariyanto, Desy Ismah Anggraini

Universitas Wijaya Putra

Raya Benowo 1 – 3 Surabaya, Jawa Timur, Indonesia

\*Alamat korespondensi: [erwanaristyanto@uwp.ac.id](mailto:erwanaristyanto@uwp.ac.id)

(Tanggal Submission: 25 Agustus 2025, Tanggal Accepted : 20 September 2025)



### Kata Kunci :

*Pengabdian  
Kemitraan  
Masyarakat;  
Peningkatan  
Kualitas dan  
Kapasitas  
Usaha; Keripik  
Pisang;  
Kemandirian  
Bangsa Berbasis  
Ekonomi Hijau;  
Desa Sidowungu*

### Abstrak :

Kegiatan PKM ini mendukung salah satu bidang fokus utama Pengabdian kepada Masyarakat 2025 yaitu Kemandirian Bangsa Berbasis Ekonomi Hijau pada pengolahan limbah kulit dan batang pisang menjadi pupuk organik serta memberikan mitra TTG Mesin keripik pisang. Mitra dalam PKM ini adalah Bapak Budi Sutiawan pemilik usaha keripik pisang Al-Maulana, beralamat di Desa Sidowungu, Menganti, Gresik yang berjarak 11 KM dari Kampus UWP. Urgensi dari kegiatan ini kapasitas produksi yang rendah dan produk yang dihasilkan kurang baik sehingga memerlukan sentuhan ilmu pengetahuan dan teknologi. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan kapasitas dan kualitas produksi mitra dan meningkatkan omset mitra. Permasalahan prioritas, yaitu; bidang Produksi; peralatan produksi masih tradisional dan tidak ergonomis, boros bahan bakar, kurang sehat dan tidak higienis, ruang persediaan kotor dan banyak hewan pengerat, pekerja tidak memakai APD; bidang Pemasaran; penjualan tidak stabil, kemasan masih menggunakan plastik tipis, label dan merk kurang menarik, bidang Manajemen Usaha; belum ada pencatatan keuangan dan belum memahami kesehatan pangan. Solusi yang ditawarkan; peningkatan kapasitas dan kualitas produk melalui pengembangan TTG Mesin Keripik Pisang, peningkatan kemampuan usaha, peningkatan luasan pemasaran, perbaikan kemasan, label dan merk, belum ada pencatatan keuangan. Metode pelaksanaan dengan pengembangan TTG Mesin Keripik Pisang, pelatihan, pendampingan dan kemitraan. Hasil pelaksanaan kegiatan dalam program ini, antara lain koordinasi pelaksanaan program bersama mitra, diseminasi TTG Mesin Keripik Pisang, pengadaan peralatan dan pelatihan produksi sehat,

diseminasi TTG Tabung Komposter pengolah limbah, pelatihan dan pendampingan penjualan online dan offline, pelatihan dan pendampingan pembuatan label dan logo, pelatihan dan pendampingan pencatatan transaksi keuangan usaha. Dampak kegiatan ini adalah adanya peningkatan kapasitas dan kualitas produk mitra sebesar 30 %, peningkatan jumlah omzet mitra sebesar 30%, peningkatan pengetahuan dan ketrampilan mitra sebesar 50%.

**Key word :**

*Community Partnership Service, Improvement of Business Quality and Capacity, Banana Chips, National Independence Based on Green Economy, Sidowungu Village*

**Abstract :**

This community service activity supports one of the main focus areas of Community Service 2025, which is National Independence Based on Green Economy through the processing of banana peel and stem waste into organic fertilizer and providing partners with banana chip technology. The partner in this community service is Mr. Budi Sutiawan, the owner of Al-Maulana banana chip business, located in Sidowungu Village, Menganti, Gresik, which is 11 KM away from the UWP Campus. The urgency of this activity is the low production capacity and the poor quality of the products produced, thus requiring the touch of science and technology. The goal of this activity is to improve the production capacity and quality of the partner and increase the partner's turnover. Priority issues are as follows: in the Production sector; production equipment is still traditional and not ergonomic, wasteful of fuel, unhealthy, and not hygienic, storage areas are dirty and have many pests, workers do not wear personal protective equipment (PPE); in the Marketing sector; sales are unstable, packaging still uses thin plastic, labels and branding are less attractive, in the Business Management sector; there is no financial record and a lack of understanding of food safety. Proposed solutions include; improving capacity and product quality through the development of banana chip processing technology, enhancing business capabilities, expanding marketing reach, improving packaging, labels, and branding, and establishing financial records. The implementation method involves the development of a Banana Chip Machine Technology, training, mentoring, and partnerships. The results of the activities in this program include coordination of program implementation with partners, dissemination of Banana Chip Machine Technology, procurement of equipment and training for healthy production, dissemination of Compost Tube Technology for waste processing, training and mentoring for online and offline sales, training and mentoring for label and logo creation, and training and mentoring for recording business financial transactions. The impact of this activity includes a 30% increase in the capacity and quality of partner products, a 30% increase in partner revenue, and a 50% increase in partner knowledge and skills.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7<sup>th</sup> edition) :

Aristyanto, E., Hariyanto, K., & Anggraini, D. I. (2025). Membangun Kemandirian Ekonomi Hijau Melalui Pemberdayaan Usaha Keripik Pisang Di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik. *Jurnal Abdi Insani*, 12(9), 4619-4633. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i9.2921>



## PENDAHULUAN

Mitra dalam PKM ini adalah Bapak Budi, pemilik usaha keripik pisang yang di beri merk “ Al-Maulana “, di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik yang berjarak 11 KM dari kampus UWP. Usaha ini dikembangkan Bapak Budi Sutiawan sudah lebih dari 4 tahun. Awalnya usaha ini merupakan usaha sampingan di rumah untuk menambah penghasilan keluarga namun seiring dengan waktu usaha ini berkembang dengan pesat, permintaan keripik pisang terus meningkat, sehingga diperlukan perluasan usaha. Proses produksi mitra cukup sederhana, digambarkan sebagai berikut :



Gambar 1. Diagram Alur Produksi

Tempat produksi mitra saat ini masih menjadi 1 dengan tempat tinggal mitra, untuk proses penggorengan menggunakan dapur yang digunakan mitra memasak sehari-hari, sedangkan proses pengemasan dilakukan di ruang tamu. Dari pengamatan tim pengusul, ditemukan beberapa hal yang tidak sesuai dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No 13 Tahun 2023 (BPOM, 2023), ditemukan bahan mentah yang dimakan tikus, kecoa, cat tembok yang terkena jelaga, kusam dan mengelupas dan lantai yang kotor. Kondisi tersebut kurang baik untuk produksi makanan, karena kurang higienis. Produk belum memiliki sertifikat halal, sesuai ketentuan Undang-undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH), produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Kewajiban bersertifikat halal ini sesuai Peraturan Pemerintah Nomor 39 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, diatur dengan penahapan di mana masa penahapan pertama kewajiban sertifikat halal (Aristyanto et al., 2023); Durrotul, (n.d.). Durrotul (n.d.) Semua proses produksi dilakukan di lantai, hal tersebut berpotensi menimbulkan sakit bagi pekerja, terutama sakit punggung jika terlalu lama duduk di lantai.



Gambar 2. Kondisi tempat produksi dan penyimpanan bahan

Proses produksi pembuatan keripik pisang, terdapat beberapa tahapan dalam proses produksinya. Berikut adalah tahapan-tahapan umum dalam proses produksi pembuatan keripik pisang, Pertama, Persiapan Bahan Baku dan seleksi bahan, pisang yang digunakan biasanya adalah

pisang kepok atau pisang sobo yang di peroleh dari petani pisang di sekitar Menganti. Dalam satu tandan terdapat 8-10 sisir pisang. Berat persisir sekitar 0,7 – 1,1 kg dengan jumlah buah persisir rata – rata 12 buah. Dari 1,1 kg pisang segar di peroleh berat setelah di kupas sekitar 0,7 kg dan menghasilkan 0,4 kg keripik pisang. Bahan lain yang diperlukan antara lain minyak goreng, gula pasir, dan garam halus.



Gambar 3. Proses perajangan dan perendaman

Tahap selanjutnya adalah perajangan dan perendaman, pisang dipotong tipis- tipis lalu direndam dalam larutan kapur sirih untuk menjaga kekenyalannya. Kendala pada proses ini hasil potongan kadang ada ketipisan/ ketebalan karena menggunakan tenaga manual.



Gambar 4. Proses penggorengan dan penirisan

Tahap selanjutnya adalah penggorengan dan penirisan. Irisan pisang digoreng dalam minyak panas hingga kering dan renyah, setelah digoreng, keripik pisang ditiriskan dan dicampur dengan garam halus untuk menambah rasa gurihnya namun terkendala masih terdapat sedikit sisa minyak sehingga mempengaruhi rasa dan kurang tahan lama.



Gambar 5. Proses pengemasan dan pelabelan

Tahap selanjutnya adalah pengemasan dan pelabelan, pengemasan terkendala masih menggunakan plastik tipis dan label kemasan yang kurang menarik serta terkendala yang dihadapi sampai tahap ini adalah mitra sering mengeluh sakit pinggang setelah bekerja karena duduk di lantai. Pekerja juga menggunakan tangan langsung tanpa sarung tangan, hal ini menyebabkan produk tidak higienis.



Gambar 6. Proses pemasaran dan pengiriman

Pada tahap terakhir produk keripik pisang di pasarkan dan di jual, dengan menitipkan produk keripik pisang pada toko kelontong dan warung kopi sekitar Menganti dan Benowo saja, mitra terkendala dalam penggunaan media social.

Tenaga kerja yang dimiliki oleh mitra saat ini berjumlah 5 orang dengan pembagian tugas yang belum jelas. Tenaga kerja di bagian pengiriman, penggorengan, pengemasan dan pelabelan diupah harian sebesar Rp. 50 ribu/hari dan bagian penjualan serta pengiriman dibayar borongan sebesar Rp. 15 ribu/kg keripik pisang dan diperbolehkan mengambil lebih dari harga jual keripik. Untuk omset penjualan sekitar 25 - 30 juta/bulan. Pekerjaan dilakukan secara bergantian dengan tugas sebagai berikut:

Tabel 1. Jumlah tenaga kerja dan pembagian tugas

No	Tugas	Jumlah
1	Pengiriman dan Perendaman	1
2	Penggorengan dan Penirisan	1
3	Pengemasan dan Pelabelan	1
4	Penjualan dan Pengiriman	2

Tujuan pelaksanaan kegiatan pengabdian sesuai dengan SDGS Indonesia dengan fokus pada pertumbuhan inklusif, ketahanan iklim, dan kesejahteraan sosial, Indonesia siap mendorong aksi transformatif demi masa depan yang berkelanjutan (SDGs Indonesia di APFSD, 2025) serta mendukung program Asta Cita Prabowo Gibran terutama pada butir 3 tentang meningkatkan lapangan kerja yang berkualitas, mendorong kewirausahaan, mengembangkan industri kreatif, dan melanjutkan pengembangan infrastruktur serta pada butir 6 tentang membangun dari desa dan dari bawah untuk pemerataan ekonomi dan pemberantasan kemiskinan Prabowo-Gibran Punya Asta Cita(n.d.).

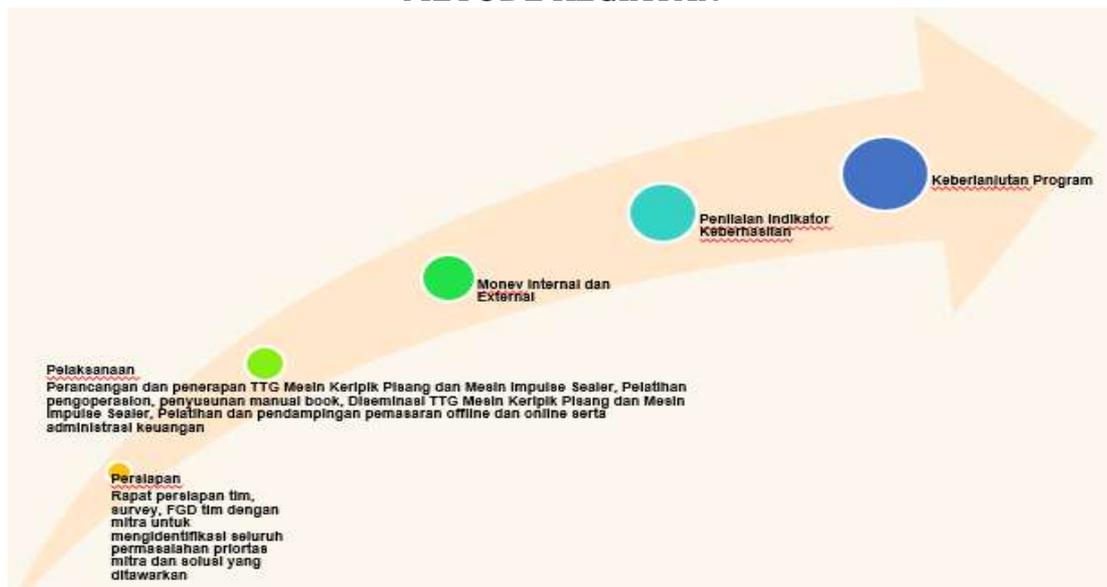
Berdasarkan hasil wawancara dan diskusi dengan mitra, permasalahan prioritas yang akan diselesaikan dalam program ini, sebagai berikut :

Tabel 2. Permasalahan Mitra

No	Bidang	Permasalahan Prioritas	Keterangan
1	Produksi	<p>Peralatan Produksi masih menggunakan tenaga manual, irisan pisang kadang ketipisan/ ketebalan, pisau yang mudah kotor dan karatan, kapasitas rendah serta tidak ergonomis</p> <p>Wadah perendaman berbahan plastik dan bersentuhan langsung dengan lantai, tempat penyimpanan bahan kotor kurang aman dari tikus dan kecoa, pekerja tidak menggunakan APD</p> <p>Belum memahami kesehatan pangan dan kewajiban sertifikat halal produk</p> <p>Belum ada pengolahan limbah kulit pisang dll</p>	<p>-Peralatan produksi pisau yang tidak anti karat dan talenan kayu yang pengirisannya menggunakan tenaga manual</p> <p>-Hasil irisan tidak seragam dan mengakibatkan ketika di goreng, kematangan keripik juga tidak rata dan hangus</p> <p>-Berpotensi menimbulkan sakit pinggang dan punggung jika terlalu lama duduk di lantai</p> <p>-Kapasitas produksi saat ini 4 kg perhari, belum bisa memenuhi permintaan pasar hingga 12 kg perhari.</p> <p>-Baskom perendaman terbuat dari plastik, penggunaan kapur sirih dan bahan plastik yang terlalu lama bisa mengakibatkan kontaminasi pada irisan pisang.</p> <p>-Tempat penyimpanan bahan di lemari dan di karung, kadang di lewati kecoa dan tikus</p> <p>-Pekerja tidak menggunakan sarung tangan dan celemek dengan baik, berpotensi teriris dan terkena luka bakar</p> <p>-Mitra belum pernah mendapatkan pelatihan tentang kesehatan pangan dari dinas terkait, mengakibatkan rendahnya pengetahuan mitra tentang berproduksi sesuai ketentuan yang berlaku</p> <p>-Limbah kulit dan batang pisang selama ini hanya di buang ke tempat sampah, kurang bermanfaat dan berpotensi menambah volume</p>

2	Pemasaran	<p>Penjualan cenderung menurun, belum ada promosi online</p> <p>Kemasan menggunakan plastik tipis dan di press dengan impulse sealer Sudah ada merk dan label, namun masih kurang menarik</p>	<p>sampah di tempat pembuangan sampah</p> <p>-Penjualan sesuai pesanan dan di jual langsung dengan berkeliling di area sekitar</p> <p>-Plastik tipis kadang kemasan mudah bocor sehingga keripik melempem</p> <p>-Merk "Al- Maulana" sudah bagus, namun desain masih kurang menonjol sehingga mengurangi minat pembeli</p> <p>-Label berupa fotocopian kertas, belum memuat informasi yang sesuai standart Dinas Kesehatan</p>
3	Administrasi Keuangan	Pencatatan keuangan kurang baik	-Pencatatan keuangan bercampur dengan keuangan rumah tangga sehingga laba-rugi usaha tidak diketahui

### METODE KEGIATAN



Gambar 7. Metode Pelaksanaan

Adapun metode pelaksanaan pada tahap pelaksanaan PKM dapat dijelaskan secara rinci pada tabel berikut. Metode pelaksanaan mendasarkan pada permasalahan prioritas dan solusi yang ditawarkan.

Tabel 3. Metode Pelaksanaan

No	Permasalahan Prioritas	Solusi	Metode Pelaksanaan	Indikator Pencapaian Luaran
<b>Bidang Produksi</b>				
1	Peralatan Produksi masih menggunakan tenaga manual, irisan pisang kadang ketipisan/ketebalan, pisau yang mudah kotor dan karatan, kapasitas rendah serta tidak ergonomis	Perancangan pembuatan dan pengembangan TTG Mesin Keripik Pisang yang hemat energi, aman, ergonomis dan higienis	-Diseminasi TTG Mesin Keripik Pisang -Mengadakan pelatihan dan pendampingan mengoperasikan dan maintenance TTG Mesin Keripik Pisang -Menyusun buku panduan pengoperasian dan maintenance ringan -Monev penerapan TTG Mesin Keripik Pisang	-Peningkatan keterampilan mitra dalam mengoperasikan TTG Mesin Keripik Pisang sebesar 60%, didasarkan pada perubahan penilaian keterampilan mitra mengoperasikan TTG sebelum dan sesudah pelatihan dan pendampingan  -Peningkatan kapasitas produksi mitra sebesar 40% didasarkan pada penilaian pengetahuan mitra sebelum dan sesudah pelatihan dan pendampingan
	Wadah perendaman berbahan plastik dan bersentuhan langsung dengan lantai, tempat penyimpanan bahan kotor kurang aman dari tikus dan kecoa, pekerja tidak menggunakan APD	-Pengadaan wadah berbahan stainless stel yang foodgrade -Pengadaan lemari penyimpanan berbahan stainless stel -Pengadaan meja berbahan stainless stel -Pengadaan celemek dan sarung tangan	-Pendampingan dan penyuluhan dalam meningkatkan pengetahuan mitra tentang produksi yang sesuai dengan standart kesehatan	Peningkatan aset mitra -Peningkatan pengetahuan mitra tentang produksi yang sesuai dengan standart kesehatan didasarkan pada penilaian pengetahuan mitra dalam produksi sehat sebelum dan sesudah pelatihan dan pendampingan
	Belum memahami kesehatan pangan dan kewajiban	-Pendampingan dan pelatihan produksi yang memperhatikan kehalalan dan kesehatan pangan	-Pendampingan dan pelatihan dalam peningkatan pengetahuan dan pemahaman mitra	-Terlaksana pendampingan dan pelatihan produksi yang memperhatikan

sertifikat halal produk	-Pendampingan pendaftaran sertifikasi halal	tentang produksi halal dan sehat -Pendampingan pendaftaran sertifikat halal	kehalalan dan kesehatan pangan - Adaya Sertifikat Halal -Peningkatan pengetahuan dan pemahaman mitra tentang produksi halal sebesar 60% didasarkan pada penilaian pengetahuan mitra sebelum dan sesudah pelatihan dan pendampingan -Peningkatan aset dan pengetahuan mitra tentang produksi hijau sebesar 50% didasarkan pada penilaian pengetahuan mitra sebelum dan sesudah pelatihan dan pendampingan
Belum ada pengolahan limbah kulit pisang dll	Pengadaan tabung komposter pengolah limbah organik	Pelatihan dan pendampingan penggunaan tabung komposter	

---

Bidang Pemasaran

---

2	Penjualan cenderung menurun, belum ada promosi	-Peningkatan kemampuan mitra dalam penjualan online di marketplace	-Pelatihan dan pendampingan penjualan online	-Peningkatan penjualan dari online sebesar 20% didasarkan pada peningkatan penjualan mitra sebelum dan setelah program -Peningkatan pengetahuan mitra tentang kemasan yang baik sebesar 50% didasarkan pada perbaikan kemasan produk -Peningkatan keterampilan mitra dalam mengoperasikan alat impulse sealer sebesar 60% didasarkan pada
	Kemasan menggunakan plastik tipis dan di press dengan impulse sealer	-Perbaikan kemasan dengan penggunaan plastik yang lebih tebal -Pengadaan impulse sealer yang lebih efisien	-Pelatihan dan pendampingan perbaikan kemasan Pelatihan dan pendampingan penggunaan impulse sealer -Peningkatan aset mitra	

	Sudah ada merk dan label, namun masih kurang menarik	-Perbaiki label menggunakan stiker dan di tempel di luar kemasan serta memenuhi standar dinas kesehatan -Membuat logo yang lebih menarik	-Pelatihan dan pendampingan pembuatan logo dan label yang lebih menarik yang memenuhi standar kesehatan	penilaian sebelum dan sesudah pelatihan - Peningkatan keterampilan mitra dan perbaikan label sebesar 50% didasarkan pada penilaian sebelum dan sesudah pelatihan -Logo mitra menjadi lebih menarik
<b>Bidang Administrasi Keuangan</b>				
3	Pencatatan keuangan kurang baik	Peningkatan kemampuan semua pencatatan transaksi usaha dan pemisahan dengan keuangan keluarga	-Pelatihan dan pendampingan administrasi keuangan usaha dan pemisahan dengan keuangan keluarga	-Peningkatan kemampuan mitra dalam mencatat transaksi keuangan sebesar 50% didasarkan pada penilaian sebelum dan sesudah pelatihan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Diseminasi TTG Mesin Keripik Pisang

Diseminasi TTG Keripik Pisang di mulai melalui perancangan TTG. Rancangan TTG ini sudah tersedia sebelumnya oleh Agus Dharmawan, dkk(6) dan Aristyanto, dkk (7) namun dikarenakan kurang luasnya ruangan dan lokasi yang tidak memungkinkan, tim pelaksana mendesain ulang dengan cara kerja sedikit berbeda dan dengan ukuran yang lebih ringkas namun tetap ergonomis. Desain ini kemudian diserahkan kepada pengembang TTG selaku rekanan. TTG Keripik Pisang menggunakan bahan stainless stell yang aman untuk makanan (foodgrade), dan memiliki ketahanan panas yang sama dengan baja. Hal ini penting agar kualitas rasa keripik pisang yang dihasilkan sama dengan sebelumnya. TTG ini memiliki dimensi 85x50x95 cm dengan kapasitas 20 - 25 kg/jam hasil rajang menggunakan daya listrik 350 watt. Dengan menggunakan TTG ini kapasitas produksi akan meningkat hingga 4 kali lipat di mana sebelumnya menggunakan dengan manual.



Gambar 8. Diseminasi TTG Keripik Pisang

Dalam kegiatan ini selain diseminasi TTG juga di berikan pelatihan dan pendampingan pengoperasian serta maintenance TTG agar mitra mampu mengoperasikan dan jika ada kendala ringan bisa memperbaiki sendiri. Selain itu pelatihan juga di berikan bagaimana memproduksi sehat dengan menggunakan perlengkapan yang aman dan sehat untuk produk makanan, diantaranya menggunakan penutup kepala, masker, sarung tangan, celemek dan menggunakan perlengkapan yang foodgrade. Gambar Pelatihan pengoperasian TTG Keripik Pisang dan Maintenance Ringan Saat ini juga di susun buku panduan pengoperasian dan maintenance ringan TTG Keripik Pisang guna menjadi panduan bagi mitra jika mengalami kendala dalam pengoperasian TTG. Diseminasi TTG Keripik Pisang ini mampu meningkatkan kapasitas produksi mitra sebesar 50 % . Hal ini sejalan dengan oleh Agus Dharmawan, dkk (10) dan Yanuar, dkk (7), yang mengatakan bahwa TTG Keripik Pisang ini memiliki fungsi yang sama dan kesimpulannya mampu meningkatkan produksi mitra dan mudah mengoperasikannya. Pengadaan peralatan sehat dan pendampingan pengajuan sertifikasi halal Mitra selama ini menggunakan wadah plastik sebagai tempat merendam dan membumbui irisan pisang sebelum di goreng, hal ini kurang sehat dan berbahaya bagi kesehatan, karena goresan pada wadah plastik bisa menimbulkan kontaminasi pada irisan pisang. Oleh karena itu Tim memberikan wadah berbahan stainless stell yang foodgrade. Selain itu juga di berikan celemek, saung tangan, meja stainless stell dan lemari aluminium untuk menyimpan bahan baku dan produk jadi. Saat ini tim juga mendampingi mitra dalam mengajukan sertifikasi halal untuk memenuhi Peraturan Pemerintah Nomor 39 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal (Lim, 2017; Fatimah, 2022).

#### **Pengadaan Kompor Jos dan Wajan Besar**

Saat ini kondisi kompor dan wajan sudah perlu peremajaan, kondisi sudah di makan usia, hal ini bisa membahayakan pekerja dan hasil penggorengan kurang maksimal. Oleh karena itu Tim memberikan kompor jos dan wajan besar untuk memaksimalkan kenaikan kapasitas produksi dari TTG Keripik Pisang, agar irisan pisang yang di goreng bisa lebih cepat dan lebih banyak serta kualitas produk terjaga.



Gambar 9. Peralatan kompor jos dan wajan besar.

#### **Pengadaan tong komposter untuk pengolah limbah organik**

Selama ini mitra membuang sampah buah, kulit dan batang pisang langsung ke tempat sampah, hal ini bisa menimbulkan bau tidak sedap dan menambah volume sampah organik pada tempat pembuangan sampah. Oleh karena itu Tim memberikan tong komposter untuk mengolah limbah sampah organik mitra, agar dapat memberikan manfaat pada lingkungan sekitar. Dari tong komposter tersebut, di hasilkan pupuk padat dan pupuk cair, dapat di gunakan untuk menyuburkan tanaman masyarakat sekitarnya.



Gambar 10. Peralatan tong komposter

### **Pelatihan dan pendampingan penjualan online dan offline**

Pemasaran yang dilakukan mitra selama ini dilakukan dengan menitipkan keripik pisang pada warung sekitar tempat tinggal dan jika ada pesanan saja. Pembayaran pada warung lebih banyak menggunakan sistem konsinyasi daripada tunai. Permintaan keripik pisang cukup tinggi namun pada momen – momen tertentu saja, sehingga pemasaran online sangat dibutuhkan. Pelatihan pemasaran offline dan online diberikan untuk memberikan pengetahuan kepada mitra bagaimana mendapatkan pelanggan baru, cara komunikasi yang efektif dengan pelanggan, negosiasi dan sikap ramah(8). Mitra diberikan pendampingan dan kesempatan melaksanakan materi ini setiap minggunya. Tim pelaksana juga menjalin kerjasama dengan Koperasi Guru, Dosen dan Karyawan Wijaya Putra untuk pemasaran mitra di toko milik koperasi.



Gambar 11. Kemitraan dengan Koperasi

Materi lainnya membuat akun di media sosial seperti instagram, facebook, whatsapp bisnis dan membuat akun marketplace seperti tokopedia, shopee guna menjangkau pelanggan yang lebih luas. Dampak dari pelatihan ini, omset mitra mengalami sedikit kenaikan dan mitra sudah mampu mengelola akun di media sosial dan marketplacenya. Diharapkan pelatihan ini akan mampu meningkatkan penjualan mitra hingga 30% seperti yang pernah dilakukan oleh (Aristyanto et al., 2020; Erwan et al., 2023; Arustyanto et al., 2024, Fauzuddin et al., 2023; Fauzuddin et al., 2023; Novianto et al., 2021).

### **Pelatihan dan pendampingan pembuatan logo**

Logo mitra saat ini sudah ada namun terlihat kurang menarik. Oleh karena tim pelaksana memberikan pelatihan pembuatan logo dari kertas stiker yang lebih menarik dan mencerminkan produknya. Kemasan dan logo ini telah memenuhi standar dari Dinas Kesehatan, diantaranya kemasan plastik lebih tebal, logo memuat nama merk "Al Maulana", nama produk, slogan, komposisi, berat bersih, tanggal kadaluarsa, alamat dan nomor telepon mitra.



Gambar 12. Pelatihan dan pendampingan pembuatan logo

### **Pelatihan dan pendampingan pembuatan catatan usaha**

Pelatihan ini bertujuan agar mitra mampu mengelola keuangan dengan baik dan mampu memisahkan keuangan usaha dan keuangan keluarga. Materi yang di berikan antara lain ; perencanaan keuangan, penganggaran, penggajian, pencatatan transaksi dan pembukuan sederhana. Dari pelatihan dan pendampingan pembuatan laporan keuangan tersebut, mitra di berikan pengetahuan tentang cara mendapatkan dan mengelola pendanaan yang dii dapat dari bank atau lembaga keuangan lainnya, dimana laporan yang baik akan mempengaruhi bank dalam memberikan keputusan pendanaan melalui skema kredit usaha mikro. Dalam pelatihan ini juga di kenalkan juga aplikasi akuntansi berbasis android.



Gambar 13. Pelatihan dan Pendampingan Pencatatan Usaha

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Hasil pelaksanaan kegiatan dalam program ini pelaksanaan antara lain, koordinasi program bersama mitra, diseminasi TTG Keripik Pisang, pengadaan peralatan dan pelatihan produksi sehat dan

pengajuan sertifikasi halal, pelatihan dan pendampingan pembuatan pupuk melalui tong komposter, pelatihan dan pendampingan pemasaran offline dan online, pelatihan pembuatan logo, pelatihan dan pendampingan pengelolaan keuangan usaha. Dampak kegiatan ini adalah adanya peningkatan kapasitas dan kualitas produksi mitra sebesar 30%, peningkatan jumlah omset mitra sebesar 30%, peningkatan pengetahuan dan ketrampilan mitra sebesar 50%.



Gambar 14. Penyerahan TTG

### UCAPAN TERIMAKASIH

Dengan selesainya kegiatan pengabdian ini, maka kami sampaikan terimakasih yang sebesar – besarnya kepada Direktorat Riset, Teknologi dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi, Rektor Universitas Wijaya Putra, Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, LPPM beserta jajarannya yang telah memberikan dukungan penuh terhadap dana kegiatan ini sehingga dapat berjalan lancar. Terima kasih juga untuk bapak Budi Sutiawan dan seluruh masyarakat di desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik sebagai mitra yang telah memberikan kesempatan tim dalam melakukan pengabdian ini.

### DAFTAR PUSTAKA

- Aristyanto, E., Abdillah, K., Hindratmo, A., Pratama, A. P., Putra, G. F., & Wawan, Y. (2024). Dari Pisang Menjadi Peluang : Strategi Peningkatan Usaha Keripik Di Surabaya. *Journal of Community Service*. 6(4).
- Aristyanto, E., Abdillah, K., Hindratmo, A., Pratama, A. P., Putra, G. F., & Wawan, Y. (2024). PKM Peningkatan Kapasitas dan Kualitas Produksi Usaha Keripik Pisang Berbasis Green Economy Di Kelurahan Pakal Kecamatan Pakal Kota Surabaya [Internet]. 7.[cited 2025 Mar 21]. Available from: <https://www.prosiding-pkmcsr.org/index.php/pkmcsr/article/view/2439>
- Aristyanto., Erwan., Edi., Sarwo, A., & Asj'ari, F. (2023). How Is The Implementation of Halal Self Declaire Certification in Micro and Small Enterprises In Surabaya?. *Justisia Ekonomika*.7(2):856–68. Available from: <https://journal.um-surabaya.ac.id/JE/article/view/20486/7114>
- Aristyanto., Erwan., Ermawati, Y., & Suryananda, A. (2020). Peningkatan Produktivitas Ramuan Herbal Di Kelurahan Gadel Kecamatan Tandes Kota Surabaya Dengan Penerapan Manajemen Produksi, Administrasi dan Pemasaran. *ABDIMAS*, 2(2): 63–71. Available from: <https://ejournal.um-sorong.ac.id/index.php/pjcs/article/view/1133>
- BPOM. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 13 Tahun 2023 Tentang Kategori Pangan. Bpom [Internet]. 2023;11:1–466. Available from:

- <https://jdih.pom.go.id/product/search/498aa8b0ae2352583d974186d7902ed4/13/2023/pangan/all/all>
- Dharmawan, D., Alamsyah, R. A., & Tasliman, S. S. (2022). Rancang Bangun dan Uji Kinerja Mesin Perajang Keripik Pisang dengan Empat Pisau Horizontal. *TEKNOTAN*, 16(2):79–83. Available from: <https://jurnal.unpad.ac.id/teknotan/article/view/39696/pdf>
- Durrotul, H., Riset, F. P., Pengembangan, D., & Halal, P. (n.d.). Sertifikasi Halal Di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, Dan Implementasi Halal. *Journal of Halal Product and Research*.
- Erwan., Aristyanto., & Ase. (2023). Optimasi Produktivitas Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik Melalui Pelatihan dan Pendampingan Manajemen Produksi, Keuangan dan Pemasaran. *MADIYA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*: *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1):20–6. Available from: <https://ejournal.imperiuminstitute.org/index.php/BERDAYA/article/view/837>
- Fatimah, C., Surawan, S., & Wahdah, N. (2022). Implikasi Sertifikat Halal Produk Dalam Sakralisasi Agama Di Indonesia. *Muāṣarah: Jurnal Kajian Islam Kontemporer*, 4(2):97.
- Fauzuddin, Y., Iswoyo, A., Muchid, M., & Rizqiawan, H. (2023). Ttg dan Manajemen Usaha. 6:1–8. Available from: <https://prosiding-pkmcsr.org/index.php/pkmcsr/article/view/2080/1181>
- Fauzuddin, Y., Iswoyo, A., Nugroho, A., & Muchid, M. (2022). Produksi Berbasis Green Economy: Peningkatan Kapasitas Dan Manajemen Usaha Ekstrak Jahe Di Kabupaten Gresik. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*. 2022;5:1–10. Available from: <https://prosiding-pkmcsr.org/index.php/pkmcsr/article/view/1710/1034>
- Lim, M., Direktorat, C., Peraturan Perundang-Undangan, J., Hukum, K., Ham, D., & Rasuna, J. (2017). Jaminan Produk Halal Di Indonesia (Halal Products Guarantee In Indonesia) [Internet]. 2017. Available from: <http://www>.
- Novianto, I., Rizqiawan, H., Iswoyo, A., Fauzuddin, Y. (2021). Ppm Usaha Mikro Makanan Ringan Kelurahan Karah Kota Surabaya. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 4:1028–33. Available from: <https://prosiding-pkmcsr.org/index.php/pkmcsr/article/view/1330/739>
- Prabowo-Gibran Punya Asta Cita. <https://news.detik.com/pemilu/d-7001431/prabowo-gibran-punya-asta-cita-ini-isi-lengkapnya>.
- SDGs Indonesia di APFSD 2025: Memperkuat Sinergi Regional untuk Pembangunan Berkelanjutan. 2025 Mar 8.