



## JURNAL ABDI INSANI

Volume 12, Nomor 11, November 2025

<http://abdiinsani.unram.ac.id>. e-ISSN : 2828-3155. p-ISSN : 2828-4321



### PENGUATAN EKONOMI PEREMPUAN DESA MELALUI PELATIHAN INOVASI OLAHAN PRODUK KREATIF BERBASIS POTENSI LOKAL PERIKANAN DAN PERTANIAN DI DESA BUATA, BOTUPINGGE, BONE BOLANGO

*Empowering Rural Women's Economy Through Training on Innovative Processed Creative Products Based on Local Fisheries and Agricultural Potential in Buata Village, Botupingge, Bone Bolango*

**Lukman Mile, Wila Rumina Nento, Fernandy M. Djailani, Shindy Hamidah Manteu,  
Sumrin\***

Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Negri Gorontalo

*Jalan Jendral Sudirman No. 6, Kelurahan Dulalowo, Kota Gorontalo, Provinsi Gorontalo*

\*Alamat Korespondensi : sumrin@ung.ac.id

(Tanggal Submission: 01 Oktober 2025, Tanggal Accepted : 28 November 2025)



#### Kata Kunci :      Abstrak :

*Kesejahteraan  
Perempuan,  
Pertanian,  
Perikanan,  
Produk  
Japosang, Desa  
Buata*

Tujuan utama dari program ini adalah untuk meningkatkan kemandirian dan kesejahteraan ekonomi perempuan Desa Buata melalui pemanfaatan potensi lokal yang ada, khususnya di bidang perikanan dan pertanian. Metode yang digunakan ada beberapa aspek yang dilihat dengan menggunakan observasi dilapangan, aspek sosial, aspek ekonomi dan ketenagakerjaan, aspek partisipasi dan pemberdayaan masyarakat. Hasil dari kegiatan bersifat pembuatan produk sambal goreng jantung pisang (JAPOSANG) memperkenalkan sekaligus memperkuat identitas produk lokal Desa Buata melalui branding produk olahan. program ini membantu pelaku usaha lokal, khususnya ibu-ibu rumah tangga, agar mampu mengembangkan usaha mereka secara lebih profesional. Dengan adanya branding, produk menjadi lebih mudah dikenali, memiliki daya saing, dan berpotensi masuk ke pasar yang lebih luas. Selain itu, melalui pelatihan dan pendampingan branding, masyarakat juga memperoleh wawasan baru mengenai pentingnya pemasaran modern, teknik pengemasan, serta strategi promosi sederhana, baik secara langsung maupun melalui media digital, Produk Japosang diharapkan dapat menjadi identitas khas Desa Buata yang tidak hanya dikenal oleh masyarakat lokal, tetapi juga dapat dipasarkan ke wilayah yang lebih luas bahkan menjadi oleh-oleh khas.



Open access article under the CC-BY-SA license.

Copy right © 2025, Mile et al., 6207

<b>Key word :</b>	<b>Abstract :</b>
<i>Women's Welfare, Agriculture, Fisheries, Japosang Product, Buata Village</i>	<p>The main objective of this program is to enhance the economic independence and welfare of women in Buata Village through the utilization of existing local potential, particularly in the fields of fisheries and agriculture. The method used involves several aspects observed through field observation, including social, economic, employment, participation, and community empowerment aspects. The outcome of the program includes the development of a processed product Jantung Pisang Sambal Goreng (JAPOSANG) which introduces and strengthens the identity of Buata Village's local products through branding initiatives. This program supports local entrepreneurs, especially housewives, in developing their businesses more professionally. With branding, the product becomes more recognizable, competitive, and has the potential to enter broader markets. Moreover, through branding training and mentoring, the community gains new insights into the importance of modern marketing, packaging techniques, and simple promotional strategies, both directly and through digital media. JAPOSANG is expected to become a signature product of Buata Village, not only known locally but also marketed to wider regions and potentially recognized as a regional specialty souvenir.</p>

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

Mile, L., Nento, W. R., Djailani, F. M., Manteu, S. H., & Sumrin, S. (2025). Penguatan Ekonomi Perempuan Desa Melalui Pelatihan Inovasi Olahan Produk Kreatif Berbasis Potensi Lokal Perikanan Dan Pertanian Di Desa Buata, Botupingge, Bone Bolango. *Jurnal Abdi Insani*, 12(11), 6207-6214. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i11.3266>

## **PENDAHULUAN**

Desa Buata merupakan salah satu desa yang berada di wilayah Kecamatan Botupingge, Kabupaten Bone Bolango, Provinsi Gorontalo. Desa ini berdiri sekitar tahun 1900 dan kepala desa pertama dijabat oleh Almarhum Bia Ali. Nama "Buata" berasal dari kata "Pilotimuuta", yang kemudian disederhanakan menjadi "Buata". Secara administratif, Desa Buata memiliki batas wilayah: sebelah utara berbatasan dengan Desa Pauwo dan Tumbihe, sebelah timur berbatasan dengan Desa Luwohu, sebelah selatan berbatasan dengan Sungai Bone, dan sebelah barat berbatasan dengan desa lain di lingkup Kecamatan Botupingge.

Program KKN memiliki misi penting dalam mendorong implementasi Tridharma Perguruan Tinggi, khususnya pada aspek pengabdian kepada masyarakat. Mahasiswa dituntut untuk mampu mengidentifikasi permasalahan yang ada di lingkungan desa, kemudian memberikan solusi yang inovatif, kreatif, dan aplikatif sesuai dengan potensi lokal yang dimiliki masyarakat. Dengan demikian, KKN tidak sekadar rutinitas tahunan, tetapi merupakan bentuk sinergi antara perguruan tinggi dengan masyarakat untuk membangun kemandirian desa.

Pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata ini menggunakan program utama "Penguatan Ekonomi Perempuan Desa Melalui Pelatihan Inovasi Olahan Produk Kreatif Berbasis Potensi Lokal Perikanan Dan Pertanian". Secara khusus, pelaksanaan KKN di Desa Buata, Kecamatan Botupingge, Kabupaten Bone Bolango, diarahkan untuk mendukung pengembangan potensi lokal di bidang pertanian, perikanan, serta usaha kecil menengah. Dengan memanfaatkan potensi tersebut, mahasiswa dan masyarakat dapat bersama-sama menciptakan inovasi yang bermanfaat untuk meningkatkan taraf hidup sekaligus memperkuat kemandirian desa dan memberikan manfaat yang sangat luas, baik bagi mahasiswa, masyarakat, maupun perguruan tinggi. Bagi mahasiswa, KKN menjadi sarana



Open access article under the CC-BY-SA license.

Copy right © 2025, Mile et al., 6208

pembelajaran langsung di tengah masyarakat yang memungkinkan mereka mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh di bangku kuliah. Melalui pengalaman ini, mahasiswa memperoleh kesempatan untuk mengasah kemampuan sosial, kepemimpinan, komunikasi, serta kerja sama tim, sekaligus membentuk sikap peduli, tanggung jawab, dan empati terhadap kehidupan masyarakat.

Ketersediaan pangan yang memadai setiap saat serta mudah diakses dengan harga terjangkau sangatlah penting. Ini dikarenakan ketahanan pangan dan gizi yang berkelanjutan hanya dapat tercapai jika kebutuhan pangan dan gizi terpenuhi secara terpadu, sehingga dapat mendukung terciptanya kalimat “sumber daya manusia yang berkualitas dan berdaya saing” (Hayati, 2021).

Ketahanan pangan juga berfokus pada upaya menjaga kesejahteraan keluarga, di mana salah satu caranya adalah dengan memastikan pangannya yang berkecukupan sebagai sarana untuk mencapai kesejahteraan tersebut. Keseimbangan pangan mengacu pada pengawasan jumlah konsumsi pangan rata-rata rumah tangga agar tidak kurang dari yang diperlukan (Ashari, 2024).

Manfaat lain juga dirasakan oleh pemerintah desa, karena keberadaan mahasiswa KKN dapat menjadi mitra dalam mengidentifikasi kebutuhan masyarakat serta memberikan gagasan inovatif untuk mendukung pembangunan desa. Kehadiran mahasiswa dengan semangat muda dan ide-ide kreatif dapat membantu desa dalam merancang program yang lebih efektif dan berorientasi pada pemberdayaan masyarakat.

Salah satu langkah untuk mewujudkan ketahanan pangan yang berkelanjutan adalah dengan melakukan diversifikasi pangan, yaitu dengan mengembangkan berbagai sumber pangan lokal yang kaya akan nutrisi. Implementasi diversifikasi pangan atau keragaman pangan rumah tangga menjadi hal krusial untuk dicapai serta bertujuan untuk mengurangi ketergantungan pada satu jenis pangan utama. Salah satu cara untuk mewujudkan keragaman pangan adalah melalui pengolahan hasil pertanian guna meningkatkan asupan pangan yang bervariasi, bernutrisi, seimbang, dan bebas dari kontaminasi (Hayati, 2021).

Aspek pengabdian kepada masyarakat melalui kegiatan ini, universitas dapat memperkuat hubungan dengan masyarakat sekaligus berkontribusi langsung dalam pembangunan daerah. Hal ini juga meningkatkan citra positif universitas sebagai lembaga pendidikan yang tidak hanya fokus pada pengembangan akademik, tetapi juga peduli terhadap kemajuan sosial, ekonomi, dan budaya masyarakat. Diversifikasi olahan pangan merupakan strategi yang efektif untuk meningkatkan daya tahan produksi pangan, membangun ketahanan pangan, dan meningkatkan nilai tambah produk olahan (Masitoh *et al.*, 2022).

## METODE KEGIATAN

Metode pelaksanaan program dilakukan melalui observasi lapangan dengan meninjau beberapa aspek, yaitu aspek sosial, ekonomi, ketenagakerjaan, partisipasi, dan pemberdayaan masyarakat. Kegiatan pelatihan pembuatan produk sambal goreng jantung pisang (SAGOJAPI) dilaksanakan pada hari Selasa, 19 Agustus 2025, bertempat di Aula Desa Buata, Kecamatan Botupingge, Kabupaten Bone Bolango, mulai pukul 09.00 WITA hingga selesai.

Program diawali dengan sosialisasi kepada masyarakat, khususnya kelompok perempuan dan ibu rumah tangga, mengenai pentingnya pengembangan potensi lokal melalui produk olahan kreatif. Selanjutnya, dilakukan pelatihan pengolahan hasil pertanian, seperti jantung pisang, menjadi produk camilan bernilai jual. Kegiatan ini juga dilengkapi dengan edukasi pemasaran produk, baik melalui pasar tradisional maupun media sosial, dengan memperkenalkan konsep promosi yang sederhana namun efektif.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap pendahuluan telah dilakukan melalui meningkatkan kualitas sumber daya manusia, perlu adanya dorongan dan motivasi kepada pemuda agar melanjutkan pendidikan, baik melalui



program beasiswa maupun pelatihan keterampilan kerja yang relevan dengan kebutuhan pasar. Selain itu, pemberdayaan perempuan dapat dilakukan melalui pelatihan wirausaha rumah tangga, seperti pengolahan makanan, kerajinan tangan, atau keterampilan lain yang dapat menambah pendapatan tanpa meninggalkan peran domestik. Langkah penyelesaian di bidang ekonomi adalah menghidupkan kembali UKM yang pernah ada dengan memberikan pendampingan dan pelatihan mengenai pengolahan hasil pertanian dan strategi pemasaran produk.

Pemerintah desa bersama mahasiswa KKN dapat mendorong pembentukan kelompok usaha bersama agar produksi lebih terorganisir dan memiliki daya saing. Selain itu, perlu dilakukan advokasi kepada pemerintah terkait dukungan modal usaha yang tidak hanya berupa bahan pokok, tetapi juga peralatan, akses pasar, serta pembinaan jangka panjang untuk meningkatkan keberlanjutan usaha masyarakat.

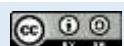
Sehingga adanya penyuluhan yang merupakan upaya edukatif yang sangat penting dalam meningkatkan pemberdayaan masyarakat untuk mengembangkan potensi komoditas pisang kepok. Dengan penyuluhan, masyarakat dapat memahami teknik-teknik pengolahan yang baru, standarisasi mutu produk, dan strategi pemasaran yang efektif. Selain itu, penyuluhan juga membantu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam menggunakan teknologi modern untuk meningkatkan produktivitas dan kualitas produk olahan pisang (Masitoh *et al.*, 2022).

Jantung pisang merupakan bagian pisang yang dibuang begitu saja, dengan kreativitas, jantung pisang bisa divariasikan menjadi makanan ringan yang sehat dan enak, sehingga jantung pisang yang awalnya dianggap limbah, kini dapat menjadi sumber penghasilan tambahan bagi masyarakat. Dengan memanfaatkan bahan baku lokal, penyuluhan menginovasikan pelatihan kepada ibu-ibu rumah tangga di Desa Alele terkait pengolahan jantung pisang dan pembuatan cemilan jantung pisang krispy, ada pula langkah-langkah dalam pengolahan jantung pisang yaitu penyiapan alat dan bahan lalu kulit jantung pisang di iris tipis-tipis, perajaman jantung kulit pisang selama 5-10 menit dengan campuran garam dan jeruk setelah itu di tiriskan dan siapkan tepung kering kemudian masukkan jantung pisang tersebut dengan campuran tepung kering lalu panaskan minyak dan goreng jantung pisang sampai warna kecoklatan (Mamuki *et al.*, 2024).

Beberapa inovasi yang di manfaatkan yaitu batang pisang sebagai cemilan kedebong taro di desa Bagik Pola Barat terletak di Kecamatan Labuapi, yang menjadi salah satu makanan andalan pulau lombok serta menjadi bahan olahan yang mempunyai nilai jual yang tinggi (Hiden & Ningsih, 2021). Selain itu ada juga peneliti lain membuat olahan batang pohon pisang yang menjadi daging vegan sehingga menjadi makanan sehat dan memiliki nilai gizi yang tinggi. Cara pengolahannya yaitu masukkan batang pisang yang sudah diiris tambahkan garam dan rebus hingga lunak, tiriskan selama 3menit hingga kering, setelah selesai batang pisang diblender lalu campurkan tepung terigu, tapioka, dan tepung beras lalu aduk merata, selanjutnya adonan dibentuk sesuai keinginan lalu balurkan dengan tepung panir/tepung roti, lalu goreng dengan minyak yang panas (Widyastuti *et al.*, 2024).

Pisang menjadi salah satu jenis buah yang dapat dimanfaatkan dalam berbagai produk olahan, mulai dari daging buah, kulit, jantung, batang , bahkan hingga akarnya. Dalam hal ini, pisang kepok memiliki potensi yang tinggi untuk diversifikasi produk. Contoh diversifikasi produk daging pisang kepok yang sering dijumpai adalah pisang sale dan kripik, hal ini dilakukan karena mengingatdaya simpan buah pisang yang tidak lama, berkisar antara 21 hingga 30 hari (Tarigan *et al.*, 2022).

Meningkatkan partisipasi masyarakat, pendekatan persuasif dan kolaboratif sangat penting. Tokoh agama, adat, maupun tokoh masyarakat dapat dilibatkan sebagai penggerak dalam kegiatan pemberdayaan agar masyarakat lebih termotivasi. Program yang dijalankan juga perlu disesuaikan dengan waktu luang masyarakat, terutama bagi petani dan buruh, sehingga tidak mengganggu aktivitas utama mereka. Selain itu, pemberian apresiasi terhadap masyarakat yang aktif ikut serta dapat menjadi salah satu strategi untuk menumbuhkan rasa kepemilikan dan kepedulian terhadap program pembangunan desa.



Program Penguatan Ekonomi Perempuan Desa Melalui Pelatihan Inovasi Olahan Produk Kreatif Berbasis Potensi Lokal Perikanan Dan Pertanian, untuk meningkatkan kemandirian dan kesejahteraan ekonomi perempuan Desa Buata melalui pemanfaatan potensi lokal yang ada, khususnya di bidang perikanan dan pertanian. Program ini juga bertujuan memberikan keterampilan praktis dalam mengolah hasil pertanian dan perikanan menjadi produk kreatif bernilai tambah, sehingga mampu membuka peluang usaha baru bagi perempuan desa.

Selain itu, program ini diarahkan untuk membentuk kelompok usaha perempuan yang solid agar dapat mengembangkan produk lokal secara berkelanjutan, memperkuat akses pasar, dan mendorong munculnya produk unggulan desa. Program ini juga dirancang untuk membentuk kelompok usaha bersama sebagai wadah kolaborasi perempuan desa. Dengan adanya kelompok ini, perempuan tidak hanya bekerja secara individu, tetapi dapat saling mendukung, berbagi pengetahuan, dan memperluas jaringan pemasaran. Melalui sosialisasi kelompok tersebut, peluang untuk mengakses bantuan modal, peralatan, maupun pelatihan lanjutan dari pemerintah juga menjadi lebih terbuka. Sosialisasi Program Pembuatan Produk Sambal Goreng Jantung Pisang (JAPOSANG) dapat dilihat pada Gambar 1.

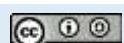


Gambar 1. Sosialisasi Pembuatan Produk Sambal Goreng Jantung Pisang (JAPOSANG)

Sosialisasi Pembuatan Produk Sambal Goreng Jantung Pisang (JAPOSANG) kepada masyarakat, khususnya kelompok perempuan dan ibu rumah tangga, mengenai pentingnya pengembangan potensi lokal melalui produk olahan kreatif. Sehingga ada beberapa hasil penelitian tentang mengkonsumsi olahan jantung pisang cocok untuk diet, baik untuk penderita diabetes, melancarkan pencernaan, jika dikonsumsi rutin dapat mengurangi resiko serangan stroke (Karyono, 2015). Berbagai penelitian telah menunjukkan bahwa bunga pisang memiliki efek positif sebagai antioksidan dan anti-diabetes. Sifat-sifat ini dapat dimanfaatkan untuk konsumsi manusia setelah dicampurkan dalam makanan. Selain itu, bunga pisang juga memiliki sifat seperti anti-karsinogenik, anti-mikroba, perlindungan jantung, dan anti-inflamasi, yang disebabkan oleh keberadaan komponen bioaktif tertentu dalam infloresensi (Chowdary, 2022).

Selain cemilan ringan, dendeng juga bisa menjadi salah satu bentuk hasil olahan dari jantung pisang, dendeng merupakan olahan yang umumnya ditemui dilapangan yaitu dendeng dengan olahan daging sapi, tetapi jantung pisang juga bisa diolah menjadi dendeng. Tahap pembuatan dendeng jantung pisang terdiri dari dua tahap yaitu persiapan serta pembuatan. Pada tahap pembuatan memerlukan proses-proses diantaranya:perebusan dengan uap, penghancuran, penambahan bumbu, pembentukan, pengemasan, dan tahan akhir (Novita *et al.*, 2022).

Salah satu komoditi yang potensial untuk diversifikasi olahan adalah pisang kepok, yang merupakan salah satu varietas pisang yang paling banyak dimanfaatkan di daerah-daerah pedesaan di Indonesia. Meskipun pisang kepok memiliki potensi yang tinggi, pemanfaatannya masih relatif



terbatas. Umumnya, pisang hanyadiolah menjadi keripik atau goreng, sedangkan alternatif-alternatif olahan yang inovatif masih kurang populer di kalangan masyarakat (Margaretha & Pangestika, 2023).

Menurtut (Karyono, 2015). Jantung pisang sebenarnya sudah tidak terlalu asing di telinga masyarakat Indonesia. Kebanyakan bahan tersebut dimasak menjadi sayur yang bersantan atau juga ditumis. Jantung pisang yang biasa diolah menjadi masakan adalah dari jenis pisang siam, kepok dan klutuk. (Masitoh *et al.*, 2022). Keterbatasan mutu produk saat pengemasan dan keterbatasan pengetahuan masyarakat tentang diversifikasi produk pisang kepok juga merupakan tantangan utama dalam meningkatkan pemanfaatan komoditi ini

Pelatihan pengolahan hasil pertanian, seperti jantung pisang menjadi produk olahan camilan. Edukasi pemasaran produk, baik melalui pasar tradisional maupun media sosial, dengan memperkenalkan konsep produk sederhana.

Mardjan *et al.*, (2022), meningkatkan diversifikasi produk olahan dan nilai ekonomis jantung pisang dapat dilakukan dengan memberikan pengetahuan tambahan yang berupa teknologi tepat guna kepada masyarakat terutama mitra sasaran yaitu ibu-ibu PKK terkait inovasi pengolahan jantung pisang menjadi produk yang bernilai ekonomi seperti nugget, sosis dan bakso jantung pisang (janpis). Teknologi pengolahan nugget dan bakso sangat mudah. Bahan-bahan yang diperlukan adalah jantung pisang, tepung terigu, tepung tapioka, tepung panir, bawang putih, bawang merah, telur, lada, seledri, daun bawang, garam, minyak goreng dan penyedap rasa. Adapun alat yang digunakan adalah panci, timbangan, baskom, talenan, pisau, spatula, blender, sendok, wajan, kompor, tabung gas, wajan, dan plastik kemasan.

Menuerut (Elis & Fitri, 2025), Setelah melakukan pengujian terhadap lima atribut utama, peneliti berhasil memberikan gambaran yang komprehensif mengenai biaya atau food costlumpia isi jantung pisang. Analisis ini tidak hanya mencakup estimasi biaya bahan baku, tetapi juga mempertimbangkan faktor-faktor lain seperti teknik pengolahan, waktu produksi, dan potensi skala produksi. Hasilnya menunjukkan bahwa meskipun ada biaya yang terkait dengan penggunaan bahan berkualitas tinggi, produk ini tetap dapat dihasilkan dengan efisien, sehingga memungkinkan untuk mencapai keseimbangan antara kualitas dan profitabilitas.

Harapannya, melalui pelatihan dan pendampingan ini, perempuan Desa Buata dapat lebih berdaya dan aktif dalam kegiatan ekonomi produktif tanpa meninggalkan peran penting mereka dalam rumah tangga. Proses Pembuatan Produk dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Proses Pembuatan Produk Sambal Goreng Jantung Pisang (JAPOSANG)

Mulai program pelatihan yang dilakukan, sasaran utama dari pelatihan produk sambal goreng jantung pisang adalah perempuan dan ibu rumah tangga di Desa Buata yang sebelumnya hanya berperan di sektor domestik, sehingga memiliki kesempatan untuk berkontribusi dalam kegiatan ekonomi produktif. Program ini juga menyasar kelompok pemuda dan masyarakat umum yang



berminat mengembangkan usaha berbasis potensi lokal, dengan tujuan menciptakan kemandirian ekonomi desa sekaligus memperkuat identitas produk unggulan Desa Buata.

Program ini diharapkan melahirkan inovasi produk olahan yang tidak hanya meningkatkan pendapatan keluarga, tetapi juga mampu bersaing di pasar lokal maupun regional. Lebih jauh, program ini diharapkan menjadi langkah awal dalam membangun kesadaran kolektif masyarakat untuk mengembangkan potensi desa secara kreatif dan berkelanjutan. Dengan demikian, Desa Buata dapat tumbuh menjadi desa yang mandiri secara ekonomi, berdaya saing, dan memiliki ciri khas produk lokal yang dikenal luas. Program ini memperkenalkan sekaligus memperkuat identitas produk lokal Desa Buata melalui branding produk olahan, yaitu sambal goreng jantung pisang (*Japosang*). Produk ini dilakukan agar produk memiliki nilai jual yang lebih tinggi, daya tarik visual yang lebih baik melalui kemasan menarik, serta identitas nama yang mudah diingat oleh konsumen. Dengan adanya branding, produk lokal tidak hanya dipasarkan sebagai makanan biasa, tetapi sebagai produk khas desa yang memiliki cerita dan keunikan tersendiri. Berdasarkan hasil identifikasi masalah yang didapatkan bahwa masih kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan pohon pisang khususnya bagian jantung pisang. Maka dari itu, kami mengadakan pelatihan dan demonstrasi terkait pengolahan jantung pisang menjadi produk sambal goreng yang bernilai jual tinggi dan bergizi. Produk sambal goreng jantung pisang (*JAPOSANG*) dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Produk Sambal Goreng Jantung Pisang (*JAPOSANG*)

Manfaat dari produk sambal goreng jantung pisang (*JAPOSAN*) ini adalah membantu pelaku usaha lokal, khususnya ibu-ibu rumah tangga, agar mampu mengembangkan usaha mereka secara lebih profesional. Dengan adanya branding, produk menjadi lebih mudah dikenali, memiliki daya saing, dan berpotensi masuk ke pasar yang lebih luas. Selain itu, melalui pelatihan dan pendampingan branding, masyarakat juga memperoleh wawasan baru mengenai pentingnya pemasaran modern, teknik pengemasan, serta strategi promosi sederhana, baik secara langsung maupun melalui media digital, sehingga produk Japosang diharapkan dapat menjadi identitas khas Desa Buata yang tidak hanya dikenal oleh masyarakat lokal, tetapi juga dapat dipasarkan ke wilayah yang lebih luas bahkan menjadi oleh-oleh khas. Dengan adanya penguatan branding ini, masyarakat, khususnya perempuan desa, diharapkan semakin termotivasi untuk mengembangkan usaha olahan pangan lainnya, sehingga perekonomian keluarga dan desa secara keseluruhan dapat lebih mandiri dan berdaya saing.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Negeri Gorontalo (LPPM UNG) atas dukungannya dalam kegiatan pengabdian



melalui program KKN Tematik Tahap II tahun 2025 yang diwujudkan dalam kontak pelaksanaan kegiatan nomor 1388/UN47.D1/HK.07.00/2025 atas nama Dr. Lukman Mile, S.Pi., M.Si..

## DAFTAR PUSTAKA

- Chowdary, M. Y., Rana, S. S., & Ghosh, P. (2022). Banana Inflorescence and Their Potential Health Benefits As Future Food. *Quality Assurance and Safety of Crops and Foods*, 14(2), 131–136. <https://doi.org/10.15586/qas.v14i2.1066>
- Elis, R., & Fitri, A. (2025). Inovasi Resep Lumpia Goreng Isi Jantung Pisang Untuk Meningkatkan Daya Saing dalam Industri Kuliner. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 21(1), 197–206. <https://doi.org/10.56910/gemawisata.v21i1.454>
- Hiden, H., & Ningsih, V. (2021). Inovasi Pemanfaatan Limbah Batang Pisang Menjadi Camilan “Kedebong Taro” Bernilai Ekonomis di Desa Bagik Polak Barat. *Jurnal Bakti Nusa*, 2(2), 39–46. <https://doi.org/10.29303/baktinusa.v2i2.27>
- Hayati. (2021). Kapasitas Perempuan Pengolah Hasil Pertanian Berbasis Kedelai dalam Mendukung Diversifikasi Pangan Rumah Tangga di Kota Mataram. *Prosiding SAINTEK LPPM Universitas Mataram*, 3(1), 374–386. <http://jurnal.lppm.unram.ac.id/index.php/prosidingSaintek/article/view/240>
- Karyono. (2015). *Manfaat dan Khasiat Jantung Pisang Untuk Kesehatan*. <http://www.mangyono.com/2015/02/manfaat-dan-khasiat-jantungpisang-untuk-kesehatan.html>
- Mamuki, E., Anwar, R., & Antu, Y. R. (2024). Pelatihan Pengolahan Jantung Pisang Menjadi Aneka Cemilan untuk Ketahanan Pangan di Desa Alale Kecamatan Suwawa Tengah. *Jurnal Pengabdian Ilmiah*, 7(1), 37–44.
- Margaretha, L., & Pangestika, W. (2023). Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Brownies Kukus dan Stik Berbahan Dasar Pisang Kepok. *Prosiding SENAPAS*, 1(1), 185–189. <https://ojs.uajy.ac.id/index.php/senapas/article/view/7381>
- Masitoh, N., Yuniasih, Y., Rahmawati, M., & Marino, W. (2022). Diversifikasi Olahan Produk Pisang Sebagai Potensi Desa Putrapinggan Kecamatan Kalipucang Kabupaten Pangandaran. *Indonesian Journal of Community Services*, 1(2), 94–97. <https://doi.org/10.47540/ijcs.v1i2.706>
- Mardjan, P., Nurhayati, B., & Hamid, M. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk Berbasis Jantung Pisang Pada Ibu-Ibu PKK dan Dasawisma Desa Dutohe Barat. *Damhil: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 1–10. <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/damhil>
- Natasya Ashari, N. A. (2024). *Model Ketersediaan Pangan Utama Rumah Tangga Pada Tipe Agroekosistem Pegunungan (Studi kasus Desa Buttu Batu Kecamatan Enrekang, Kabupaten Enrekang)* (Doctoral dissertation). Universitas Muslim Indonesia.
- Novita, S., Sarwedi, Amalia, L., Prasetio, & Lestari, A. P. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Pertanian Melalui Pembuatan Dendeng Jantung Pisang Kepok dengan Substitusi Ikan Teri di Desa Batin. *Karya Abadi Masyarakat Universitas Jambi*, 6(2), 438–448. <https://online-journal.unja.ac.id/jkam/article/view/22974>
- Syarifuddin, A., Dirpan, A., Rukka, R. M., & Latief, R. (2020). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga di Desa Talabangi Melalui Kegiatan Diversifikasi Pangan Olahan Berbasis Pisang. *Abdimas*, 24(2), 157–162. <http://dx.doi.org/10.15294/abdimas.v24i2.16135>
- Widyastuti, N., Putra, I. G. A. P., Yuda, K. D. P., Susila, I. K. D., Wiraputra, I. P. B. A., & Putra, P. S. A. (2024). Pemberdayaan Batang Pohon Pisang Sebagai Olahan Makanan Vegan di Denpasar, Bali. *Paradharma (Jurnal Aplikasi IPTEK)*, 7(2), 9–24. <https://doi.org/10.36002/jpd.v7i2.3273>.

