

Pelepeh Bernilai Masyarakat Berdaya melalui Inovasi Keripik Pelepeh Pisang dalam Mewujudkan Produk Pangan Kreatif Berbasis Potensi Lokal Desa Pangkalan Grobogan

Muhammad Abduh Imaduddin¹, Erina Nur Azizah², Deshika Aurelia Sukmaputri³, Annisa Nur Laela⁴, Inneke Nur Azizah⁵, Zevda Rahma Guvarina⁶, Muhammad Zainul Muttaqin⁷, Muthia Sayyida⁸, Hita Aji Pradana⁹, Ignatius Evandhika Putra Pratama¹⁰, Septi Triyani¹¹, Moh Sayful Zuhri¹²

¹Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sebelas Maret, Indonesia

²⁻⁴Pendidikan Guru Sekolah Dasar Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sebelas Maret, Indonesia

⁵⁻⁷Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sebelas Maret, Indonesia

⁸Kedokteran Fakultas Kedokteran, Universitas Sebelas Maret, Indonesia

⁹⁻¹⁰Pendidikan Jasmani, Kesehatan, dan Rekreasi Fakultas Keolahragaan, Universitas Sebelas Maret, Indonesia

¹¹⁻¹²Universitas Sebelas Maret, Indonesia

*Penulis Korespondensi: erinaazizah@student.uns.ac.id

Abstract. *Pangkalan Village, Karangrayung District, Grobogan Regency, has considerable banana resources, while banana leaf sheaths are not yet optimally utilized. This condition became the basis for Kripah, a food innovation program implemented by Community Service Program Team 55 of Universitas Sebelas Maret. The activity was conducted through a participatory and demonstrative approach at Pangkalan Village Hall, consisting of socialization, demonstration, hands-on processing, packaging, and basic marketing introduction. The main activity was conducted on July 25, 2026, involving 50 residents for six hours. Participants gained direct experience in processing banana sheaths into chips, applying hygienic production practices, and understanding basic packaging and product value development. The product was also developed with a balado flavor as one alternative taste. The activity indicates that banana sheaths can be utilized as a creative food product with added value and potential for household-scale development. Further development can focus on flavor diversification, improved packaging, product information and nutritional information based on appropriate testing or calculation, and strengthened marketing.*

Keywords: *Banana Sheath; Kripah; Local potential; Community empowerment; UNS community service*

Abstrak. Desa Pangkalan, Kecamatan Karangrayung, Kabupaten Grobogan memiliki potensi tanaman pisang yang cukup banyak, sedangkan bagian pelepeh belum dimanfaatkan secara optimal. Kondisi tersebut menjadi dasar pelaksanaan program Kripah oleh KKN UNS Kelompok 55 sebagai inovasi pangan berbasis potensi lokal. Kegiatan dilaksanakan secara partisipatif dan demonstratif di Balai Desa Pangkalan melalui tahapan sosialisasi, demonstrasi, praktik pengolahan, pengemasan, dan pengenalan pemasaran. Kegiatan utama dilaksanakan pada 25 Juli 2026 dan diikuti 50 warga selama enam jam. Peserta memperoleh pengalaman langsung dalam mengolah pelepeh pisang menjadi keripik, menerapkan kebersihan selama proses produksi, serta mengenal pengemasan dan pengembangan nilai produk. Produk juga dikembangkan dengan varian rasa balado sebagai salah satu alternatif cita rasa. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pemanfaatan pelepeh pisang dapat menjadi alternatif produk pangan kreatif yang memiliki nilai tambah dan peluang dikembangkan pada skala rumah tangga. Pengembangan selanjutnya diarahkan pada variasi rasa, penyempurnaan kemasan, pencantuman informasi produk dan nilai gizi berdasarkan pengujian atau perhitungan yang sesuai, serta penguatan pemasaran.

Kata kunci: *Kripah; pelepeh pisang; potensi lokal; pemberdayaan masyarakat; KKN UNS*

1. LATAR BELAKANG

Pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal menempatkan sumber daya yang tersedia di lingkungan desa sebagai modal untuk meningkatkan kapasitas dan

kemandirian masyarakat. Pemberdayaan tidak hanya diarahkan pada pemberian bantuan, tetapi pada proses peningkatan pengetahuan, keterampilan, partisipasi, dan kemampuan masyarakat dalam mengembangkan potensi yang dimiliki secara berkelanjutan (Setiadi & Pradana, 2022). Rachman et al. (2022) menjelaskan bahwa pemberdayaan berbasis potensi lokal berkaitan dengan peningkatan kapasitas masyarakat, partisipasi, dan keberlanjutan. Sedangkan, Putra et al. (2026) menunjukkan bahwa pemanfaatan potensi lokal dapat menjadi dasar pengembangan program pemberdayaan yang sesuai dengan kondisi masyarakat.

Salah satu potensi yang erat kaitannya dengan kehidupan masyarakat perdesaan adalah sektor pertanian. Keberadaan lahan pertanian tidak hanya berfungsi sebagai tempat produksi komoditas pangan, tetapi juga menyediakan berbagai sumber daya yang berpotensi dikembangkan menjadi bahan baku produk olahan. Kondisi tersebut relevan dengan karakteristik Desa Pangkalan, Kecamatan Karangrayung, Kabupaten Grobogan, yang memiliki wilayah dengan karakteristik agraris. Berdasarkan data monografi Desa Pangkalan tahun 2025, wilayah Desa Pangkalan memiliki luas 276,00 hektare. Dari keseluruhan wilayah tersebut, 203,21 hektare atau sekitar 73,63% merupakan tanah sawah, sedangkan 68,95 hektare atau sekitar 24,98% merupakan tanah kering (Badan Pusat Statistik, 2025). Komposisi tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar wilayah Desa Pangkalan berkaitan dengan aktivitas pertanian sehingga sumber daya pertanian memiliki posisi penting dalam kehidupan masyarakat setempat.

Salah satu tanaman yang dapat ditemukan dalam lingkungan masyarakat perdesaan adalah tanaman pisang. Pemanfaatan tanaman pisang pada umumnya lebih dikenal melalui bagian buah sebagai komoditas pangan, sedangkan bagian lainnya, termasuk pelepah pisang, belum selalu memperoleh pemanfaatan yang optimal. Padahal, penelitian menunjukkan bahwa bagian tanaman pisang selain buah memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai bahan dalam produk pangan. Ramírez-Bolaños et al. (2021) menunjukkan bahwa bagian pelepah pisang memiliki senyawa bioaktif yang berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Rosdiyani et al. (2023) menunjukkan pemanfaatan bahan pelepah pisang dalam produk pangan dengan karakteristik yang dapat diterima. Penelitian Ngurah et al. (2023) secara khusus menunjukkan bahwa batang pisang dapat diolah menjadi keripik dengan karakteristik

kimia dan organoleptik tertentu. Pemanfaatan batang pisang sebagai bahan keripik juga menunjukkan memiliki respons konsumen dan potensi nilai ekonomi (Sumbawati et al., 2023).

Meskipun penelitian mengenai pemanfaatan pelepah atau batang pisang sebagai bahan pangan telah berkembang, penerapannya sebagai kegiatan pemberdayaan masyarakat di tingkat desa masih perlu diperkuat melalui kegiatan yang tidak berhenti pada pengolahan bahan, tetapi juga memperhatikan pengemasan, identitas produk, variasi rasa, dan peluang pemasaran. Hal tersebut menjadi ruang pengembangan program Kripah di Desa Pangkalan. Program ini menghubungkan potensi bahan lokal dengan proses pembelajaran masyarakat melalui sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, dan pendampingan sederhana.

Program Keripik Pelepah Pisang (Kripah) merupakan inovasi KKN UNS Kelompok 55 yang mengolah pelepah pisang menjadi keripik sebagai produk pangan kreatif berbasis potensi lokal. Kegiatan tidak hanya mengenalkan proses pengolahan, tetapi juga memperkenalkan kebersihan produksi, pengemasan, pengembangan cita rasa, dan pemasaran dasar. Kegiatan ini bertujuan mendeskripsikan pelaksanaan program Kripah, tahapan pengolahan pelepah pisang menjadi keripik, hasil yang dicapai, serta dampak dan tindak lanjut pengembangan produk di Desa Pangkalan.

2. KAJIAN TEORITIS

Pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal merupakan proses yang menempatkan masyarakat sebagai bagian aktif dalam mengenali, mengelola, dan mengembangkan sumber daya yang tersedia di lingkungannya. Penelitian Rachman & Roziqin (2022) menjelaskan bahwa pemberdayaan berbasis potensi lokal berkaitan dengan peningkatan kapasitas, partisipasi, dan keberlanjutan. Sujianto et al. (2024) menunjukkan bahwa pengembangan produk berbasis potensi desa dapat menjadi sarana untuk meningkatkan keterlibatan masyarakat sekaligus memperkuat peluang ekonomi lokal. Prinsip tersebut sesuai dengan program Kripah yang melibatkan masyarakat sejak proses pengenalan potensi sampai praktik pengolahan produk. Tunny et al. (2022) menemukan potensi pelepah pisang sebagai bahan yang mengandung senyawa fenolik. Bahan Tepung dari pelepah pisang dapat digunakan dalam produk biskuit dan berkontribusi terhadap karakteristik nutrisi serta aktivitas

antioksidatif (Nuha & Fauziyah, 2024). Temuan tersebut memberikan dasar bahwa pelepah pisang dapat diarahkan pada pemanfaatan pangan dengan pengolahan yang tepat.

Pengolahan pelepah atau batang pisang menjadi keripik merupakan salah satu bentuk inovasi pangan yang mengubah bahan yang kurang termanfaatkan menjadi produk dengan nilai tambah. Nurmainanah & Suryadharma (2020) menunjukkan bahwa proses pengolahan batang pisang menjadi keripik dapat menghasilkan karakteristik kimia dan organoleptik yang dapat diterima. Nopriyanti et al. (2024) juga menguji penggunaan kapur sirih dalam pengolahan keripik pelepah pisang pada konsentrasi 5%, 7,5%, dan 10% dengan variasi lama perendaman 48, 36, dan 24 jam (Nopriyanti et al, 2024). Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa perlakuan pengolahan memengaruhi karakteristik produk, sehingga standardisasi proses penting apabila produk akan dikembangkan lebih lanjut.

Pemberdayaan melalui pengembangan produk lokal pada akhirnya tidak hanya berorientasi pada produk yang dihasilkan, tetapi juga pada proses peningkatan kemampuan masyarakat. Penelitian Arthana et al. (2025) menunjukkan bahwa pendekatan *One Village One Product* dapat digunakan untuk mengembangkan potensi desa melalui produk yang memiliki karakteristik lokal. Prinsip tersebut diterapkan melalui pemanfaatan pelepah pisang yang tersedia di lingkungan masyarakat Desa Pangkalan untuk dikembangkan menjadi produk pangan berupa keripik. Dengan demikian, program Kripah sebagai bentuk pemberdayaan yang menghubungkan potensi sumber daya lokal dengan peningkatan keterampilan dan peluang pengembangan produk masyarakat.

3. METODE PENELITIAN

Kegiatan dilaksanakan oleh KKN UNS Kelompok 55 pada hari Sabtu, 25 Juli 2026 di Balai Desa Pangkalan, Kecamatan Karangrayung, Kabupaten Grobogan. Partisipasi kehadiran masyarakat Desa Pangkalan adalah 50 warga dengan durasi kegiatan selama enam jam. Pendekatan yang digunakan adalah demonstratif-partisipatif, yaitu masyarakat memperoleh penjelasan mengenai potensi pelepah pisang, melihat contoh proses pengolahan, kemudian terlibat langsung dalam praktik. Pendekatan tersebut dipilih agar proses pembelajaran tidak hanya berlangsung

melalui penjelasan, tetapi juga melalui pengalaman langsung (Siswadi & Syaifuddin, 2024). Tahapan kegiatan meliputi persiapan dan koordinasi, sosialisasi, demonstrasi pengolahan, praktik langsung, pengemasan, dan pengenalan pemasaran dasar (Malia et al, 2025). Persiapan dilakukan melalui koordinasi dengan Pemerintah Desa Pangkalan serta penyediaan bahan dan alat. Sosialisasi memberikan pemahaman mengenai pemanfaatan pelepah pisang sebagai bahan pangan. Demonstrasi dilakukan untuk memperlihatkan urutan pengolahan, kemudian peserta mengikuti praktik secara langsung. Pada tahap akhir, peserta dikenalkan pada pengemasan dan pengembangan tampilan produk agar Kripah memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai produk pangan lokal.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa program Kripah dapat dilaksanakan melalui keterlibatan langsung masyarakat dalam proses pengolahan pelepah pisang. Kegiatan diikuti 50 warga dan berlangsung selama enam jam di Balai Desa Pangkalan. Peserta mengikuti sosialisasi, demonstrasi, praktik pengolahan, pengemasan, dan diskusi mengenai pengembangan produk. Masyarakat dapat mengikuti tahapan pengolahan dan menghasilkan keripik pelepah pisang sebagai produk pangan alternatif. Hasil tersebut sejalan dengan laporan KKN yang mencatat adanya peningkatan keterampilan, kreativitas, dan kesadaran masyarakat dalam memanfaatkan bagian tanaman pisang menjadi produk pangan yang bernilai ekonomis. Selain keterampilan pengolahan, kegiatan memberikan pengalaman mengenai pentingnya kebersihan bahan, alat, tangan, tempat pengolahan, dan kemasan. Peserta juga dikenalkan pada pengembangan tampilan produk dan cita rasa. Salah satu hasil pengembangan yang dicoba selain original gurih adalah varian rasa balado. Pengalaman tersebut menunjukkan bahwa kegiatan pengolahan dapat diarahkan tidak hanya pada kemampuan membuat produk, tetapi juga pada upaya meningkatkan daya tarik dan nilai jual Kripah.

4.1 Pelaksanaan Sosialisasi dan Demonstrasi Kripah

Kegiatan diawali dengan sosialisasi mengenai potensi pelepah pisang dan peluang pemanfaatannya sebagai bahan pangan. Sosialisasi diperlukan karena pemanfaatan bagian tanaman yang sebelumnya kurang digunakan membutuhkan perubahan cara pandang masyarakat terhadap bahan lokal. Setelah penjelasan, pelaksana memperagakan tahapan pengolahan sehingga peserta dapat melihat secara langsung urutan proses sebelum melakukan praktik. Pola demonstrasi yang dilanjutkan dengan praktik memberikan ruang bagi peserta untuk bertanya dan mencoba secara langsung.



Gambar 1. Demonstrasi Pembuatan Keripik Pelepah Pisang

Pelaksanaan kegiatan didukung oleh ketersediaan bahan baku pelepah pisang, dukungan Pemerintah Desa Pangkalan, ketersediaan tempat dan alat, serta antusiasme masyarakat. Dokumentasi menunjukkan bahwa masyarakat berpartisipasi dari awal hingga akhir kegiatan dan terlibat langsung dalam praktik pengolahan Kripah. Kondisi tersebut sesuai dengan penelitian Sumbawati (2023) tentang prinsip pemberdayaan yang menempatkan masyarakat sebagai pelaku kegiatan, bukan hanya penerima informasi.



Gambar 2. Dokumentasi Pelaksanaan Pembuatan Keripik Pelepah Pisang

Di sisi lain, pelaksanaan masih menghadapi keterbatasan keterampilan awal sebagian peserta, kesibukan warga, dan waktu kegiatan yang terbatas. Kondisi tersebut menyebabkan materi mengenai pengemasan dan pemasaran belum dapat diperdalam secara maksimal. Oleh karena itu, kegiatan lanjutan

perlu diarahkan pada pendampingan yang lebih terstruktur agar keterampilan produksi dapat berkembang menjadi kemampuan usaha yang lebih konsisten.

4.2 Tahapan Pengolahan Pelepah Pisang Menjadi Kripah

Pengolahan pelepah pisang menjadi Kripah dilakukan melalui beberapa tahapan. Tahapan tersebut perlu diperhatikan karena karakteristik bahan berbeda dengan bahan keripik yang umum digunakan. Secara umum, proses yang diperagakan dalam kegiatan meliputi:

1. Pemilihan dan pembersihan bahan

Pelepah pisang yang masih layak digunakan dipilih, kemudian dibersihkan dari kotoran yang menempel.

2. Pemotongan pelepah pisang

Bagian pelepah yang digunakan dipisahkan dan dipotong sesuai ukuran yang diperlukan.

3. Perendaman kapur sirih

Potongan pelepah direndam dalam larutan kapur sirih dengan takaran 1:2 air selama 8–12 jam untuk membantu mengurangi getah dan tanin.

4. Pencucian dan perendaman soda kue

Pelepah dicuci hingga bersih, kemudian direndam kembali dalam larutan soda kue selama ± 24 jam.

5. Pengolahan dan penggorengan

Pelepah ditiriskan, diberi tepung serbaguna sesuai kebutuhan, kemudian digoreng hingga menghasilkan tekstur keripik yang diharapkan.

6. Pembumbuan

Kripah ditiriskan dan didinginkan, kemudian diberi bumbu tambahan, salah satunya varian rasa balado yang dikembangkan dalam kegiatan.

7. Pengemasan

Kripah yang telah siap dikemas dengan memperhatikan kebersihan, tampilan, dan identitas produk.



Gambar 3. Perendaman dengan Kapur Sirih (Food Grade)

Penggunaan kapur sirih dalam pengolahan perlu diperhatikan secara tepat. Literatur Nopriyanti et al. (2024) menguji konsentrasi kapur sirih 5%, 7,5%, dan 10% dengan lama perendaman yang berbeda, yaitu 48, 36, dan 24 jam. Angka tersebut merupakan perlakuan penelitian terdahulu dan tidak dapat langsung dianggap sebagai formula kegiatan KKN. Apabila kapur sirih digunakan dalam pengolahan pangan, bahan yang digunakan harus sesuai untuk pangan dan proses pembilasan perlu dilakukan dengan baik. Oleh karena itu, pengembangan Kripah selanjutnya perlu melakukan standardisasi konsentrasi dan lama perlakuan berdasarkan uji produk agar keamanan, tekstur, dan mutu dapat dipertanggungjawabkan.

Penelitian Nurmaimanah & Suryadharma (2020) juga menunjukkan bahwa karakteristik keripik batang pisang dipengaruhi oleh perlakuan selama proses pengolahan. Dalam penelitian tersebut, variasi perendaman garam 2%, 4%, dan 6% digunakan untuk melihat karakteristik produk. Temuan tersebut memperkuat bahwa proses pra-pengolahan dan pembumbuan perlu distandardisasi apabila Kripah akan diproduksi secara berulang dengan mutu yang relatif konsisten.

a. Pengemasan, Varian Rasa, dan Pengembangan Nilai Produk

Tahap pengemasan menjadi bagian penting karena Kripah tidak hanya perlu dapat dikonsumsi, tetapi juga perlu memiliki tampilan yang layak ketika diperkenalkan kepada konsumen. Pengemasan berfungsi menjaga produk dari paparan lingkungan sekaligus membentuk identitas visual produk. Dalam kegiatan, masyarakat dikenalkan pada pengemasan setelah produk selesai

digoreng, ditiriskan, dan didinginkan. Proses tersebut menjadi bagian dari pembelajaran bahwa produk pangan perlu dipersiapkan secara menyeluruh mulai dari pengolahan sampai siap ditawarkan.

Selain pengemasan, pengembangan cita rasa menjadi salah satu peluang untuk meningkatkan daya tarik Kripah. Pada praktik kegiatan, varian rasa balado telah dicoba dan memperoleh respons yang baik dari peserta. Varian tersebut dapat dijadikan salah satu pilihan produk, sedangkan pengembangan selanjutnya dapat mencoba rasa atau varian bumbu lain sesuai preferensi konsumen.



Gambar 4. Pengemasan dan Produk Kripah yang Bernilai Ekonomi

Penyempurnaan kemasan juga dapat dilakukan melalui penggunaan bahan kemasan yang lebih kuat dan sesuai untuk pangan, penambahan logo atau merek Kripah, serta pencantuman informasi produk. Informasi tersebut dapat mencakup komposisi, berat bersih, tanggal produksi, masa simpan, dan informasi lain yang dipersyaratkan. Informasi nilai gizi juga dapat ditambahkan setelah tersedia hasil pengujian laboratorium atau perhitungan nilai gizi yang dapat dipertanggungjawabkan. Dengan demikian, kemasan tidak sekadar memperindah tampilan, tetapi juga meningkatkan kejelasan informasi dan kesiapan produk untuk dikembangkan lebih lanjut.

Pengembangan nilai produk dapat diarahkan pada standardisasi ukuran, ketebalan, tekstur, rasa, dan berat bersih. Asmara et al. (2024) menunjukkan adanya respons konsumen dan potensi nilai ekonomi pada produk keripik berbahan batang pisang. Sedangkan Nabila et al. (2023) menunjukkan bahwa pengolahan keripik gedebog pisang pada skala rumah tangga dapat menghasilkan nilai tambah. Temuan tersebut mendukung perlunya pengembangan Kripah tidak

berhenti pada kegiatan demonstrasi, tetapi dilanjutkan melalui pengelolaan produk dan usaha secara lebih terencana.

Program Kripah memberikan dampak pada peningkatan pengalaman dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan pelepah pisang sebagai bahan pangan. Masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan mengenai potensi bahan, tetapi juga mengikuti proses pengolahan secara langsung. Berdasarkan laporan pelaksanaan kegiatan, hasil yang dicapai mencakup peningkatan keterampilan, kreativitas, dan kesadaran dalam mengolah bagian tanaman pisang menjadi produk pangan alternatif yang bernilai ekonomis. Hasil tersebut sejalan dengan kegiatan pemberdayaan lain yang menggunakan pengolahan batang pisang sebagai sarana peningkatan kapasitas Masyarakat (Utami et al. 2025). Dampak lainnya terlihat pada bertambahnya wawasan masyarakat mengenai aspek pendukung produk, seperti kebersihan, pengemasan, identitas produk, dan pemasaran dasar. Hal ini penting karena keberlanjutan produk pangan tidak hanya bergantung pada kemampuan membuat produk, tetapi juga pada kemampuan menjaga mutu dan memperkenalkannya kepada konsumen.

8. KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan inovasi Kripah yang dilaksanakan KKN UNS Kelompok 55 di Desa Pangkalan menunjukkan bahwa pelepah pisang yang belum dimanfaatkan secara optimal dapat dikembangkan menjadi produk pangan kreatif berupa keripik pelepah pisang. Kegiatan yang diikuti 50 warga melalui sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, pengemasan, dan pengenalan pemasaran memberikan pengalaman praktis dalam mengolah potensi lokal menjadi produk bernilai tambah. Kegiatan juga menghasilkan pengembangan varian rasa original gurih dan balado yang dapat menjadi salah satu alternatif cita rasa produk. Keberhasilan kegiatan didukung oleh ketersediaan bahan baku, dukungan pemerintah desa, fasilitas tempat dan alat, serta partisipasi masyarakat.

Sebagai tindak lanjut, pengembangan Kripah dapat dilakukan melalui penambahan variasi cita rasa, seperti balado, keju, barbeque, atau varian bumbu lainnya, serta penyempurnaan kemasan agar lebih menarik, higienis, kuat, dan memiliki identitas produk yang jelas. Kemasan juga dapat dilengkapi dengan

informasi komposisi, berat bersih, tanggal produksi, masa simpan, serta informasi nilai gizi berdasarkan hasil pengujian atau perhitungan yang sesuai. Pendampingan lanjutan diperlukan agar masyarakat dapat terus mengembangkan keterampilan pengolahan, pengemasan, standardisasi mutu, dan pemasaran sehingga Kripah memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai produk pangan berbasis potensi lokal Desa Pangkalan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Seksi Pengelola KKN, Sub. Direktorat KKN dan Ormawa, Direktorat Kemahasiswaan Universitas Sebelas Maret (UNS) yang telah memfasilitasi pelaksanaan kegiatan KKN periode Juli–Agustus 2026. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Dr. Septi Triyani, S.Si., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) yang telah memberikan arahan, dukungan, motivasi, dan pendampingan selama pelaksanaan kegiatan KKN. Terima kasih juga disampaikan kepada Moh Sayful Zuhri, S.Pd., M.Pd., selaku Koordinator Kabupaten Grobogan yang telah mendukung koordinasi pelaksanaan kegiatan KKN. Apresiasi dan terima kasih turut disampaikan kepada Pemerintah Desa Pangkalan, Kecamatan Karangrayung, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah yang telah memberikan dukungan dan memfasilitasi pelaksanaan kegiatan, serta kepada seluruh masyarakat Desa Pangkalan yang telah menerima, mengikuti, dan berpartisipasi aktif dalam pelaksanaan program inovasi Kripah.

DAFTAR REFERENSI

- Arthana, I. K., Lopez, V. M. D., Nursiani, N. P., Riwu, Y. F., Ekasari, J. C. (2025). Strategi Pengembangan Produk Unggulan Desa Berbasis *One Village One Product* (OVOP) Melalui Kolaborasi Pentahelix di Kabupaten Rote Ndao. *Community Engagement & Emergence Journal*, 6(6), 4851–4872. <https://journal.yrpiiku.com/index.php/ceej> e-ISSN:2715-9752,
- Asmara, S., Kuncoro, S., & Sari, S. Y. (2024). Jurnal Agricultural Biosystem Engineering The Effect of Temperature and Pressure on The Results of Frying Banana Muli (*Musa acuminata*) Chips Semprong Model Using Vacuum Frying. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 3(2), 172–182. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.23960/jabe.v3i2.9085>
- Malia, R., Sobita, N. E., Mariska, M., Hudani, M. M., Suparta, I. W. (2025). Workshop Strategi Pemasaran Produk Olahan Kedelai di Teluk Betung, Kota Bandar Lampung Workshop Marketing Strategy for Processed Soybean Products in Teluk Betung, Bandar Lampung City. *Aksi Nyata : Jurnal Pengabdian Sosial Dan Kemanusiaan*, 2(3), 33–41. <https://doi.org/https://doi.org/10.62383/aksinyata.v2i3.1575>

- Nabila, A. R., Sari, A. P., & Atasa, D. (2023). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Pisang menjadi Keripik Pisang di Desa Jenisgelaran Program Studi Agribisnis , Universitas Pembangunan Nasional “ Veteran ” Jawa Timur Program Studi Agribisnis , Universitas Pembangunan Nasional “ Veteran ” Jawa Timur Progr. *INCOME: Indonesian Journal of Community Service and Engagement*, 02(01), 1–9. <https://doi.org/10.56855/income.v2i1.240>
- Ngurah, I. G., Dijaya, A., & Ekasani, K. A. (2023). *Keripik Berbahan Batang Pohon Pisang Chips Made From Banana Stems*. 02(11), 2447–2451. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i11>
- Nopriyanti, M., Arahman, E., Adimarta, T., Idola, A. D. (2024). Pembuatan Keripik dari Pelepah Pisang Kepok (Kajian Konsentrasi Kapur Sirih dan Lama Perendaman). *Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri Perkebunan*, 4(1), 43–49. <https://jurnal.politap.ac.id/index.php/lipida>
- Nuha, J. A. F., Fauziyah, A. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Bonggol Pisang Terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, Dan Sifat Organoleptik cookies. *Journal of The Indonesian Nutrition Association*, 47(1), 1–8. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v47i1.738>
- Nurmainanah, A., & Suryadharma, P. (2020). Peningkatan Mutu Organoleptik Keripik Pisang Produksi Kelompok Wanita Tani di Desa Neglasari (Improvement the Organoleptic Quality of Banana Chips Production by Farmer Women Group in Neglasari Village). *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 2(2), 257–262. <https://journal.ipb.ac.id/pim/article/view/30398>
- Setiadi, M. B., Pradana, G. W. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal Melalui Program Desa Wisata Genilangit di Kecamatan Poncol Kabupaten Magetan Muhammad Bagus Setiadi Galih Wahyu Pradana. *Publika*, 10(3), 881–894. <https://doi.org/10.26740/publika.v10n4.p881-894>
- Siswadi., Syaifuddin, A. (2024). Penelitian Tindakan Partisipatif Metode Par (Participatory Action Research) Tantangan Dan Peluang Dalam Pemberdayaan Komunitas. *Ummul Qura : Jurnal Institut Pesantren Sunan Drajat (INSUD) Lamongan*, 19(2), 111–125. <https://doi.org/10.55352/uq>
- Statistik, B. P. (2025). *Kecamatan Karngayung dalam Angka 2025*. BPS Kabupaten Grobogan.
- Sumbawati, N. K., Tara. U., Karmeli. E., dan Rachman, R. (2023). *Utilization Of Banana Bags Into Chips Processed Materials As Business Products To Improve The Msme Economy And Reduce Banana Bags Waste In Ledang*. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 328–335. https://jurnal.fkip.samawa-university.ac.id/KARYA_JPM/article/view/380
- Utami, Y., Syahida, N. P., Nasruddin., Kartini, F. (2025). Optimalisasi Potensi Pisang : Pemberdayaan Ekonomi Ibu Rumah Tangga di Dusun Berambang, Desa Batu Putih, Kecamatan Sekotong. *Masyarakat Mandiri : Jurnal Pengabdian dan Pembangunan Lokal*, 2(3), 200–208. <https://doi.org/10.62951/masyarakatmandiri.v2i3.1939>