

Optimalisasi Pemanfaatan Pisang Kepok Sebagai Produk Unggulan Desa Grinting Tulangan Sidoarjo Jawa Timur

¹Ujang Rohman, ²Suharti, ³Sumardi, ⁴Harwanto

^{1,2,3,4}Program Studi Magister Pendidikan Jasmani Sekolah Pascasarjana
Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
E-mail: jankroh64@gmail.com

ABSTRAK

Desa Grinting merupakan salah satu desa yang membudidayakan pisang kepok sebagai salah satu bentuk usaha tani. Selama ini masyarakat hanya menjual pisang secara langsung tanpa terlebih dahulu diolah menjadi makanan olahan yang memiliki nilai jual. Solusi utama yang dilaksanakan oleh Tim Pengabdian Masyarakat Sekolah Pascasarjana Universitas PGRI Adi Buana Surabaya adalah melalui program optimalisasi pemanfaatan pisang kepok menjadi bentuk olahan kekinian berbahan dasar pisang yang dapat dijadikan peluang bisnis produk unggulan desa. Program ini bertujuan memanfaatkan sumber daya alam untuk dijadikan sumber pendapatan masyarakat desa menjadi peluang bisnis olahan kekinian yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Metode pelaksanaan berdasarkan observasi di lapangan dan wawancara melalui pendekatan sosialisasi dan pelatihan kreativitas. Hasil yang dicapai mendapat respon positif dari masyarakat dan menghasilkan produk olahan pisang kekinian yang dapat dipasarkan melalui program pemasaran langsung dari rumah ke rumah dan melalui media sosial (internet) sebagai produk unggulan

Kata kunci : *pisang kepok, produk unggulan*

ABSTRACT

Grinting Village is one of the villages that cultivates kepok banana as a form of farming business. During this time the community only sells bananas directly without first being processed into processed foods that have a sale value.. The main solution implemented by the Postgraduate School Community Service Team at PGRI Adi Buana University Surabaya is through a program to optimize the use of Kepok bananas into a contemporary form of banana-based processing that can be used as a business opportunity for superior village products. This program aims to utilize natural resources to become a source of income for rural communities into contemporary processed business opportunities that have a higher selling value. The implementation method is based on field observations and interviews through socialization approaches and creativity training. The results achieved received a positive response from the community and produced contemporary processed banana products that could be marketed through direct door-to-door marketing programs and through social media (internet) as a superior product.

Keyword: *kepok banana, superior product*

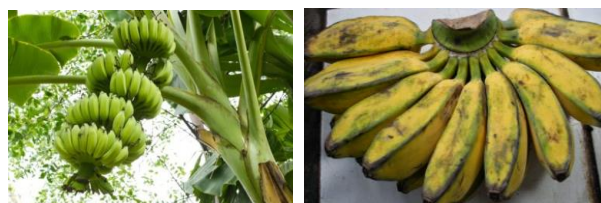
PENDAHULUAN

Tanaman pisang termasuk dalam golongan terna monokotil tahunan berbentuk pohon tersusun atas batang semua (Mardina et al., 2012). Seluruh wilayah Indonesia merupakan penghasil pisang karena iklim Indonesia sangat cocok untuk pertumbuhan tanaman pisang. Tanaman pisang merupakan tanaman holtikultura yang menjadi salah satu bahan ekspor yang baik dan sangat potensial bagi negara. Disamping itu pisang juga merupakan jenis tanaman yang setiap saat berbuah tanpa ada istilah musim. Tanaman pisang dapat dikatakan sebagai tanaman serbaguna. Akar, bonggol, batang, daun sampai

kulitnya dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Pisang mempunyai kandungan gizi sangat baik, dan kaya mineral seperti kalium, magnesium, fosfor, besi, dan kalsium. Pisang juga mengandung vitamin, yaitu C, B kompleks, B6, dan serotonin yang aktif sebagai neurotransmitter dalam kelancaran fungsi otak (Julfan et al., 2016) Pisang bisa disebutkan sebagai buah kehidupan. Kandungan kalium yang cukup banyak terdapat dalam buah ini mampu menurunkan tekanan darah, menjaga kesehatan jantung, dan memperlancar pengiriman oksigen ke otak (Suhartanto et al., 2012). Selain itu kandungan gizi pisang cukup lengkap seperti karbohidrat, lemak, protein, vitamin B, vitamin C dan air. Kandungan gizi inilah yang dapat digunakan sebagai sumber energi bagi manusia (Julfan et al., 2016). Oleh karena itu pisang selain memberikan kontribusi gizi lebih tinggi dari buah apel, buah pisang juga dapat menyediakan cadangan energi dengan cepat bila dibutuhkan. Termasuk ketika otak mengalami kelelahan.

Berdasarkan cara konsumsi buahnya, pisang dibedakan menjadi dua jenis, yaitu jenis pisang meja (*dessert banana*) dan jenis pisang olah (*plantain, cooking banana*). Pisang jenis meja dikonsumsi dalam bentuk segar setelah buah matang, seperti pisang ambon, susu, raja, seribu, dan *sunripe*, sedangkan jenis pisang olahan dikonsumsi setelah digoreng, direbus, dikolak, atau dibakar (Pertanian, 2016). Sebagai salah satu pisang olah, pisang kepok (*musa paradisiaca*) memiliki rasa yang enak serta memiliki kandungan gizi yang baik. Pada umumnya, di beberapa daerah masyarakat mengolah pisang kepok menjadi berbagai macam bahan pangan seperti kue, brownies, naget, keripik pisang, goreng pisang dan lain-lain (Oktaviana et al., 2017). Hasil dari pengolahan pisang kepok memiliki nilai jual yang menguntungkan apabila bisa dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan (Susanti, 2017).

Survei pendahuluan yang dilakukan di desa Grinting berdasarkan observasi dan wawancara di peroleh informasi bahwa desa Grinting yang berada di wilayah kecamatan Tulangan, kabupaten Sidoarjo, sebagian besar masyarakatnya sedang membudidayakan tanaman pisang jenis pisang kepok. Pisang kepok merupakan jenis pisang yang enak apabila telah diolah terlebih dahulu. Keistimewaan pada pisang kepok terletak pada bentuk buah yang bersegi dan agak gepeng (Julfan et al., 2016). Pisang ini memiliki ukuran buah yang kecil dengan panjang buah 10 – 12 cm dengan berat per buah 80 – 120 g. Kulit buah pisang kepok sangat tebal dengan warna kulitnya kuning kehijauan, sering bernoda coklat, dan rasa daging buahnya manis. Pisang kepok merupakan jenis pisang yang paling sering diolah terutama dalam bentuk olahan pisang dalam berbagai variasi dan dapat dijadikan sebagai alternatif makanan pokok karena mengandung karbohidrat yang tinggi sehingga dapat pula dijadikan pengganti beras atau terigu. Oleh karena itu, selain untuk konsumsi segar beberapa kulitivar pisang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku industri olahan pisang seperti keripik, sale dan tepung. Salah satu jenis pisang olahan untuk pembuatan bahan baku makanan adalah pisang kepok (Supriati, 2016). Struktur bentuk pisang kepok seperti pada gambar berikut:



Gambar 1. Pisang Kepok

Budidaya tanaman pisang kepok di desa Grinting dijadikan sebagai sumber penghasilan untuk mencukupi kebutuhan masyarakat (Bangsa, 2018). Hasil survei dan wawancara menunjukkan bahwa hasil panen buah pisang kepok oleh masyarakat desa Grinting selaludijual secara utuh pada para pembeli. Harga pisang yang dijual tersebut tentunya tidak memiliki nilai jual lebih karena para pembeli sudah mematok harga yang diinginkan. Untuk membantu agar nilai jual pisang tersebut bernilai tinggi, maka salah satu alternatif yang harus di kembangkan dan disosialisasikan pada masyarakat adalah penjualan pisang dalam bentuk olahan kekinian berbahan dasar pisang, karena produk makanan olahan dari bahan pisang memiliki keuntungan lebih besar dan lebih menarik minat pembeli dengan harga yang bervariasi.

Berdasarkan kondisi dan sumber daya alam yang ada di desa Grinting, salah satu upaya yang dilakukan Tim PPM untuk menekan dan mencegah agar pisang tidak dijual secara langsung ke pembeli yaitu dengan memberikan pemahaman dan pengetahuan kepada para petani pisang bahwa buah pisang dapat diolah menjadi berbagai varian makanan berbahan dasar pisang. Permasalahan yang menjadi prioritas kerja Tim PPM Dosen Prodi Magister Pendidikan Jasmani Sekolah Pascasarjana Universitas PGRI Adi Buana Surabaya yaitu mengembangkan program Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) bagi masyarakat desa Grinting dengan mengoptimalkan pemanfaatan pisang kepok sebagai peluang usaha masyarakat desa Grinting.

Mengacu pada program tersebut, manfaat yang diharapkan dari program PPM ini adalah memotivasi masyarakat untuk menciptakan peluang usaha dengan mengelola olahan pisang berbahan dasar pisang kepok menjadi produk makanan olahan kekinian yang memiliki nilai jual sehingga dapat dijadikan produk unggulan yang menjadi kekhasan dari desa Grinting, Tulangan Sidoarjo yang dikenal keseluruh Jawa Timur bahkan Indonesia.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan PPM Dosen Prodi Magister Pendidikan Jasmani Sekolah Pascasarjana Universitas PGRI Adi Buana Surabaya ini dilaksanakan selama satu bulan, mulai tanggal 1 Pebruari s.d 3 Maret 2019, dengan 8 kali tatap muka dan 4 kali tatap maya (tayangan secara virtual) selama 90 menit setiap pertemuan. Metode yang digunakan dengan melaksanakan survei dan wawancara melalui pendekatan pelatihan kreativitas (*creativity training*) yaitu kegiatan pelatihan dengan memberikan peluang untuk mengeluarkan gagasan sebebass mungkin berdasarkan pada nilai rasional melalui langkah-langkah sebagai berikut:

1. **Sosialisasi**, yaitu memberikan pemahaman mengenai manfaat buah pisang kepok yang dapat diolah menjadi berbagai varian makanan berbahan dasar pisang. Kegiatan yang dilaksanakan yaitu melakukan inisiatif untuk membuat kreasi dan inovasi pengolahan buah pisang menjadi bentuk olahan pisang yang variatif sebagai pengembangan produk unggulan desa.
2. **Inti Pelatihan**, yaitu memberikan pengetahuan tata cara mengolah dan demo memasak olahan pisang secara langsung maupun secara virtual untuk dijadikan berbagai varian olahan pisang seperti; (1) buah daging pisang yang dapat dijadikan olahan cookies pisang, brownies pisang, nugget pisang, serta aneka rasa varian kripik pisang. (2) kulit pisang yang dapat dijadikan sebagai krupuk pisang. Kegiatan pelatihan bertujuan mengoptimalkan pemanfaatan buah pisang untuk dijadikan produk olahan pisang kepada masyarakat mengenai tata cara mengolah buah pisang sehingga memiliki nilai jual lebih tinggi.

3. **Target capaian**, yaitu dari hasil sosialisasi dan pelatihan tata cara pembuatan olahan pisang diharapkan masyarakat memahami dan mengetahui potensi daerah yang bisa dijadikan peluang usaha, sehingga dapat memahami dalam pengembangan sumber alam pisang menjadi produk unggulan desa. Selain itu, masyarakat akan lebih menyadari hasil guna pemanfaatan pisang dalam bentuk olahan kekinian untuk dijadikan peluang usaha atau berwirausaha guna meningkatkan perekonomian dan pendapatan masyarakat desa Grinting.
4. **Luaran**, yaitu mengenalkan produk kekinian olahan pisang yang berhasil di buat oleh kelompok wanita tani dan kelompok PKK terutama kepada masyarakat desa Grinting Tulangan Sidoarjo.

Program pelatihan ini diberikan secara menyeluruh kepada para wanita petani pisang dan kelompok ibu-ibu PKK di wilayah desa Grinting, kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo. Jadwal kegiatan pelaksanaan PPM dapat di lihat sebagai berikut.

1. Minggu Pertama

Dilaksanakan dari tanggal 1 s.d. 3 Pebruari 2019. Materi pelatihan pembuatan *cookies* dan *brownies*. Prosedur pembuatan sebagai berikut.

Bahan-bahan yang dibutuhkan antara lain: 100 gram margarin, 60 gram gula tepung, ¼ sdt garam, 1 buah kuning telur, 2 buah pisang kepok, 1/8 sdt esens pisang, 150 gram tepung protein rendah, 1 sdt baking powder , 50 gram chocho chips. Cara pembuatan : Kocok margarin, gula tepung, dan garam selama 3 menit , tambahkan kuning telur, kocok rata, Masukkan pisang dan esens pisang, kocok rata, Tambahkan tepung terigu dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata. Masukkan choco chips, aduk menyebar, Sendokkan adonan diatas loyang yang sudah diolesi tipis margarin, Oven dengan dibawah suhu 140 derajat celcius, 25 menit hingga matang.

2. Minggu Kedua

Dilaksanakan dari tanggal 8 s.d. 10 Pebruari 2019. Materi pelatihan pembuatan *nugget*. Prosedur pembuatan sebagai berikut.

Bahan-bahan yang di butuhkan antara lain: 8 buah pisang kepok (hancurkan dengan garpu), 2 sdm gula pasir, 1 butir telur, 3 lbr roti tawar (potong kecil-kecil), 50 ml susu, 150 gram terigu, 250 ml air, ¼ sdt vanili, ¼ sdt garam, ½ gula pasir. Bahan-bahan yang di butuhkan untuk topping: 1 blok Dark Chocolate, lelehkan, Meses secukupnya, Saus stroberi, Saus tiramisu, Choco cips. Cara pembuatan : Siapkan bahan, Panaskan kukusan, Haluskan pisang, roti dan susu cair dengan blander/food processor. Masukkan gula, garam, dan telur lalu blander sampai tercampur rata, tuangkan adonan ke dalam loyang 20 x 20 x 7 cm yang telah diolesi margarin bagian dasar dan pinggir loyangnya. Kukus kurang lebih 20 menit, Campur semua bahan pencelup, aduk rata, sisihkan, Dinginkan, potong-potong kotak, celupkan ke dalam bahan pencelup lalu taburi dengan tepung panir, goreng sampai kuning keemasan. Beri topping sesuai selera.

3. Minggu Ketiga

Dilaksanakan dari tanggal 15 s.d.17 Pebruari 2019. Materi pelatihan pembuatan keripik. Prosedur pembuatan sebagai berikut.

Bahan-bahan : 1 sisir pisang kepok (pisang mentah), mentega secukupnya, garam secukupnya, air secukupnya. Cara pembuatan : Kupas pisang dari kulitnya, ambil garam dan air taruh diwadah dan larutkan. Panaskan minyak dalam wajan, setelah panas masukkan mentega 1 sdm, ambil pisang diatas penggorengan. Beri air garam, aduk pisang agar garam merata, setelah setengah matang aduk lagi pisang agar merata matangnya. Setelah minyaknya tidak berbui lagi dan pisang berwarna kuning

kecoklatan angkat dan tiriskan minyaknya lalu sajikan. Setelah keripik pisang matang baru diberi bumbu perasa seperti bumbu balado, bbq, bumbu pedas dll sesuai takaran.

4. Minggu Keempat

Dilaksanakan dari tanggal 22 s.d. 24 Pebruari 2019. Materi pelatihan pembuatan *kerupuk kulit pisang kepok*. Prosedur pembuatan sebagai berikut. bahan-bahan sebagai berikut: Kulit pisang, Air kapur sirih, Tepung tapioka, Bawang putih, Garam. Cara pembuatan : Pilih kulit pisang yang baik, cuci bersih lalu rendam dalam air kapur sirih untuk menghilangkan noda-noda dan getahnya, Blender kulit pisang yang telah direndam air kapur sirih beberapa menit, Haluskan bumbu (bawang putih dan garam) lalu campurkan dengan hasil blenderan kulit pisang dan tambahkan tepung tapioka. (Hasil blender lima kulit buah pisang dicampurkan dengan ¼ kg tepung tapioka, dan garam + bawang putih secukupnya), Uleni adonan tersebut hingga tercampur rata, lalu masukkan kedalam plastik silinder selanjutnya dikukus hingga matang. Setelah matang, iris tipis-tipis lalu ditata diatas tampah/penampam untuk dijemur. Setelah kering krupuk siap digoreng dan dikemas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pisang merupakan salah satu jenis buah tropis yang sudah populer di kalangan masyarakat, dan mempunyai potensi yang tinggi untuk dikembangkan di berbagai wilayah. Pisang merupakan tanaman asli daerah Asia Tenggara termasuk Indonesia. (Avivi et al., 2013). Pisang kepok (*musa paradisiaca*) merupakan jenis pisang yang paling sering diolah terutama dalam bentuk olahan pisang dalam berbagai variasi dan sangat cocok diolah menjadi keripik. Pisang dapat pula digunakan sebagai alternatif makanan pokok karena mengandung karbohidrat yang tinggi sehingga dapat pula dijadikan pengganti beras atau terigu (Hidiarti & Srimati, 2019). Ciri khas pisang kepok pada umumnya dikonsumsi setelah melalui proses pengolahan terlebih dahulu, misalnya digoreng, direbus, dibuat tepung, gaplek dan lain-lain. Selain memberikan kontribusi gizi lebih tinggi daripada apel, pisang kepok dapat menyediakan cadangan energi dengan cepat bila dibutuhkan, termasuk ketika otak mengalami kelelahan (Julfan et al., 2016). Melihat potensi pembudidayaan pisang kepok yang berkembang di desa Grinting, solusi yang sangat baik jika buah pisang yang sebelumnya hanya dijual buah pisangnya saja, maka pengembangannya adalah diolah menjadi produk olahan makanan yang dapat meningkatkan kegiatan perekonomian masyarakat di desa Grinting. Salah satu solusi adalah dengan adanya program kerja Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) dengan mengoptimalkan pemanfaatan olahan pisang kepok sebagai peluang usaha produk unggulan masyarakat desa Grinting, Tulangan Sidoarjo yang dilaksanakan oleh Tim PPM Dosen Prodi Magister Pendidikan Jasmani Sekolah Pascasarjan Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Program ini bertujuan untuk menciptakan produk berbagai macam olahan pisang seperti, *nugget*, *cookies*, kripik dan kerupuk kulit pisang yang dijadikan sebagai produk unggulan dengan memperkenalkan kepada masyarakat tentang produk-produk makanan olahan pisang melalui pelatihan kreativitas tentang tata cara pengolahan pisang yang akan dijadikan sebagai *nugget* pisang, *cookies* pisang, kripik pisang serta krupuk kulit pisang. Dalam pelatihan tersebut sekaligus dilakukan demonstrasi atau mempraktekkan bagaimana buah pisang di optimalisasikan mamfaatnya menjadi berbagai varian olahan pisang sehingga harapan dari hasil pelatihan tersebut ternyata masyarakat termotivasi dan memahami untuk mencoba membuat olahan pisang yang dapat dijadikan berbagai varian untuk dikonsumsi dan juga sebagai alternatif untuk menambah sumber penghasilan masyarakat.

Program kerja UMKM yang dilaksanakan Tim PPM dosen Prodi Magister Pendidikan Jasmani Sekolah Pascasarjana Universitas PGRI Adi Buana Surabaya di desa Grinting mendapat antusiasme dari masyarakat sekitar terutama kelompok wanita tani dan ibu-ibu PKK. Mereka sangat tertarik untuk mempraktekan apa yang sudah mereka dapat dari hasil sosialisasi yang diadakan oleh Tim PPM (Surya, 2019). Menurut mereka kegiatan ini memberikan inspirasi dan motivasi bagi mereka untuk lebih inovatif dan kreatif mengolah pisang menjadi berbagai produk yang memiliki keuntungan lebih besar ketika dijual. Apalagi untuk produk keripik kulit pisang, produk ini memiliki potensi yang besar untuk dapat dijadikan produk unggulan desa. Sehingga dengan diproduksinya produk keripik kulit pisang ini diharap akan menjadi makanan olahan pisang yang khas dari desa Grinting. Selain untuk menciptakan lapangan usaha dan tambahan penghasilan yang menguntungkan, produk unggulan desa ini dapat lebih memperkenalkan desa Grinting lebih luas lagi. Untuk masalah pemasaran, yang pertama promosi dapat dilakukan melalui media sosial. Media sosial akan sangat membantu agar masyarakat diluar desa Grinting dengan mudah mengetahui produk unggulan desa Grinting.

DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Program kerja UMKM yang berhasil dilaksanakan melalui pemanfaatan buah pisang kepek untuk dijadikan makanan olahan atau produk olahan yang bernilai jual tinggi., juga membuat masyarakat memiliki pengetahuan dan keterampilan yang lebih kreatif dan inovatif sehingga produk yang dihasilkan terlihat unik dan mampu menarik minat pembeli. Kreasi dan inovasi yang unik dari produk olahan pisang ini juga dikemas dari sisi penampilan dengan memperhatikan disain yang menarik sehingga tercipta *brand* yang dapat melekat di hati pembeli. Nama produk dan kemasan yang dibuat unik, kreatif dan inovatif tersebut diharapkan dapat menginterpretasikan bahwa produk tersebut merupakan produk original dan khas desa Grinting. Diharapkan produk ini mampu menjadi produk yang tidak hanya dikenal di desa Grinting, melainkan di seluruh Sidoarjo bahkan diluar kabupaten Sidoarjo. Hasil produk olahan pisang kepek dapat di lihat pada gambar berikut:



Gambar.2 Contoh Produk Varian Olahan Pisang Kepok Produk Desa Grinting

Kemudian hasil olahan pisang tersebut agar lebih dikenal, salah satunya yaitu dengan mempromosikan produk olahan pisang tersebut sebagai produk unggulan dan oleh-oleh khas desa Grinting kecamatan Tulangan, kabupaten Sidoarjo di media sosial.

Keberadaan potensi hasil budidaya pisang kepek di desa Grinting, Tulangan Sidoarjo sudah tersentuh oleh pemerintah dalam pengembangannya dan juga secara manajemen terkelola secara maksimal terutama dalam proses mengenalkan dan memasarkannya. Pengolahan pisang kepek menjadi produk baru yang memiliki nilai tambah dan peluang usaha bagi masyarakat desa Grinting untuk dijadikan bahan olahan makanan seperti cookies pisang, brownies pisang, nugget pisang, kripik pisang dan

kerupuk kulit pisang sangat didukung oleh bahan baku pisang kepok yang cukup mudah diperoleh. Dengan adanya upaya pemanfaatan pengelolaan hasil budidaya pisang kepok diharapkan dapat membantu masyarakat ke taraf hidup yang lebih baik dari sebelumnya karena pengolahan pisang kepok dikemas lebih kreatif dan inovatif sehingga memiliki peluang nilai jual yang lebih tinggi.

SIMPULAN

Budidaya tanaman pisang di desa Grinting Tulangan Sidoarjo merupakan sumber penghasilan untuk mencukupi kebutuhan masyarakat. Selama ini masyarakat hanya menjual buah pisang secara langsung tanpa terlebih dahulu diolah. Namun dengan adanya program kerja UMKM yang digagas oleh Tim PPM Prodi Pendidikan Jasmani Sekolah Pascasarjana Universitas PGRI Adi Buana Surabaya melalui program memberdayakan masyarakat dalam pengelolaan buah pisang dengan memperkenalkan produk-produk olahan pisang beserta kemasannya sehingga dapat memberikan inspirasi untuk mengolah pisang menjadi makanan olahan yang praktis dan banyak diminati pembeli.

Keseluruhan rangkaian kegiatan program PPM yang dilakukan selama satu bulan diperoleh hasil, perubahan yang terjadi pada sebagian masyarakat desa Grinting telah memahami bahwa buah pisang kepok dapat diolah menjadi makanan berbahan pisang dengan berbagai varian seperti cookies pisang, brownies pisang, nugget pisang, kripik pisang dan kerupuk kulit pisang yang dapat memberikan peluang usaha bagi masyarakat dan dijadikan produk unggulan desa Grinting sebagai sentra oleh-oleh kuliner produk makanan olahan pisang yang menjadi ciri khasnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan PPM yang dilakukan dosen Program Studi Magister Pendidikan Jasmani Sekolah Pascasarjana dan dibantu oleh mahasiswa dilaksanakan sesuai jadwal, hal ini berkat adanya kerjasama antara Program Studi dengan perangkat Desa Grinting, Kecamatan Tulangan, Kabupaten Sidoarjo. Oleh karena itu pada kesempatan ini kami sampaikan terimakasih kepada yang terhormat Ibu Dr. Sukarjati, M.Kes Kepala LP2M Universitas PGRI Adi Buana Surabaya yang telah memberikan ijin kegiatan PPM di Desa Grinting, Kabupaten Sidoarjo dan Bapak A. Fadil, Kepala Desa Grinting yang telah memberikan ijin dan memfasilitasi kegiatan PPM di wilayah Desa Grinting.

DAFTAR PUSTAKA

- Avivi, S., Hardjo Soedarmo, S., & Priyanto Andi Prasetyo, D. (2013). Multiplikasi Tunas dan Aklimatisasi Tiga Varietas Pisang: Raja Nangka, Kepok, dan Mas Shoot Multiplication and Acclimatization of Three Banana's Varieties: Raja Nangka, Kepok, and Mas. In *J. Hort. Indonesia*.
- Bangsa. (2018). FBPD Kunjungi Agro-bisnis Perkebunan Pisang di Desa Grinting Sidoarjo. *Online Http://Www.Bangsaonline.Com (Diakses 18 November 2018)*., XII.
- Hidiarti, O. G., & Srimiati, M. (2019). Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* linn) dalam Pembuatan Brownies. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 1(1), 32-39. <https://doi.org/10.36590/jika.v1i1.5>
- Julfan, Harun, N., & Rahmayuni. (2016). Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok. *Jom Faperta*, 3(2), 1–12.

- Mardina, P., Gunawan, A., & Imam, M. (2012). Penentuan Koefisien Transfer Massa Ekstraksi Kalium dari Abu Batang Pisang. *Jurnal Teknik Kimia*, 1(1), 39–44.
- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah. (2017). Kadar Protein , Daya Kembang , dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi*.
- Pertanian, D. (2016). *Kebun Buah Percontohan Pisang*. Direktorat Budidaya Tanaman Buah, Dirjen Hortikultura. Departemen Pertanian.
- Suhartanto, R., Sobir, & Harti, H. (2012). Teknologi Sehat Budidaya Pisang: Dari Benih Sampai Pasca Panen. In *Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam*.
- Supriati, Y. (2016). Efisiensi Mikropropagasi Pisang Kepok Amorang melalui Modifikasi Formula Media dan Temperatur. *Jurnal AgroBiogen*, 6(2), 91–100. <https://doi.org/10.21082/jbio.v6n2.2010.p91-100>
- Surya. (2019). Kebun Pisang Desa Grinting Tulangan Sidoarjo Prediksi Pertengahan 2019 Panen Raya Hasilkan Rp.100 Juta. *Online Http://Www.Suryakabar.Com (Diakses 12 Januari 2019)*., XII.
- Susanti, S. (2017). Pengaruh Locus of Control Internal dan Pendapat Terhadap Literasi Keuangan Mahasiswa. *Jurnal Ekonomi Pendidikan Dan Kewirausahaan*. <https://doi.org/10.26740/jepk.v4n1.p5-17>