Journal of Golden Generation Abdimas
Volume: 2, Nomor: 4, (2026), Desember: 1 - 7
Link Publish: https://ejournal.lppnusantara.com/index.php/JGGA/article/view/1162
E-ISSN: 3123-2876

Penerapan Teknologi Tepat Guna Dalam Pembuatan Spaghetti Bolognaise Berbasis Produk Lokal Untuk Meningkatkan Nilai Gizi Di Desa Marioriaja

Puji Rahma [1], Umar [2], Asnia Minarti [3], A. Nazalia Ramadhani [4]
Program Studi Manajemen, Universitas Lamappapoleonro [1,2,3,4]
Corresponding Author: pujirahma698@gmail.com [1], asnia@unipol.ac.id [2], Umar31121968@gmail.com [3], andinazakiaramadhani@gmail.com [4]

Info Artikel
Submitted: *24 September 2026*
Revised : *26 Oktober 2026*
Accepted: *01 November 2026*
Published: *07 November 2026*

Keywords: *Bananas; Product Diversification; Community Empowerment; Value-Added; Food Security.*

Kata Kunci*: Pisang; Diversifikasi Produk; Pemberdayaan Masyarakat; Nilai Tambah; Ketahanan Pangan.*

Abstract
The initiative to develop processed banana products through diversification in Marioriaja Village—as a contribution toward national food security—aims to enhance the value of the abundant local banana supply. This project involves creating innovative, economically valuable, and shelf-stable processed banana products with the potential for broader market reach. Product diversification is expected to improve the skills of the local community—particularly business groups and households—in transforming bananas into high-quality, marketable food products. Furthermore, the initiative provides guidance on processing, packaging, marketing, and business development to ensure the products remain competitive in the marketplace. By optimizing these local resources, Marioriaja Village aims to increase community income, reduce reliance on selling raw bananas, and strengthen both the availability and diversity of food. Ultimately, the development of processed banana products serves as a strategy for community economic empowerment while supporting the realization of national food security rooted in local potential.

Abstrak
Kegiatan Pengembangan Produk Olahan Pisang melalui Diversifikasi di Desa Marioriaja menuju Ketahanan Pangan Nasional merupakan upaya untuk meningkatkan nilai tambah komoditas pisang yang melimpah di masyarakat. Kegiatan ini dilakukan melalui pengembangan berbagai produk olahan pisang yang inovatif, bernilai ekonomi, memiliki daya simpan lebih lama, serta berpotensi dipasarkan secara lebih luas. Diversifikasi produk diharapkan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat, khususnya kelompok usaha dan rumah tangga, dalam mengolah pisang menjadi produk pangan yang berkualitas dan memiliki nilai jual. Selain itu, kegiatan ini mencakup pendampingan dalam aspek pengolahan, pengemasan, pemasaran, dan pengembangan usaha agar produk mampu bersaing di pasar. Melalui optimalisasi potensi lokal tersebut, Desa Marioriaja diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, mengurangi ketergantungan terhadap penjualan pisang dalam bentuk segar, serta memperkuat ketersediaan dan keberagaman pangan. Pada akhirnya, pengembangan produk olahan pisang dapat menjadi salah satu strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat sekaligus mendukung terwujudnya ketahanan pangan nasional berbasis potensi lokal.

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.
Publisher: Lembaga Penerbit Penelitian Nusantara

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki kekayaan sumber daya pertanian yang beragam. Salah satu komoditas hortikultura yang banyak dibudidayakan masyarakat adalah pisang. Pisang memiliki kandungan gizi yang baik, mudah dibudidayakan, serta dapat diolah menjadi berbagai produk pangan. Namun, pemanfaatan pisang di tingkat masyarakat masih banyak dilakukan dalam bentuk buah segar sehingga nilai ekonomi yang diperoleh relatif terbatas. Selain itu, sifat pisang yang mudah mengalami kerusakan dan memiliki umur simpan yang pendek dapat menyebabkan kehilangan hasil apabila produksi melimpah dan tidak diimbangi dengan pengolahan yang tepat.

Desa Marioriaja memiliki potensi sumber daya pisang yang dapat dikembangkan sebagai bahan baku produk pangan bernilai tambah. Potensi tersebut perlu dioptimalkan melalui diversifikasi produk olahan sehingga pisang tidak hanya dikonsumsi sebagai buah segar, tetapi dapat dikembangkan menjadi berbagai produk pangan yang lebih tahan lama, menarik, dan memiliki peluang pasar. Diversifikasi juga dapat menjadi strategi untuk mengurangi risiko kerugian akibat hasil panen yang tidak terserap pasar serta membuka peluang usaha baru bagi masyarakat desa.

Pengembangan produk olahan pisang tidak hanya berorientasi pada peningkatan nilai ekonomi, tetapi juga pada peningkatan keterampilan dan kemandirian masyarakat. Melalui pelatihan dan pendampingan dalam pengolahan, sanitasi dan keamanan pangan, pengemasan, pelabelan, pemasaran, serta manajemen usaha, masyarakat diharapkan mampu menghasilkan produk yang berkualitas dan memiliki daya saing.

Oleh karena itu, kegiatan **"Pengembangan Produk Olahan Pisang melalui Diversifikasi di Desa Marioriaja menuju Ketahanan Pangan Nasional"** penting untuk dilaksanakan sebagai bentuk pemanfaatan potensi pangan lokal secara optimal. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah komoditas pisang, mendorong tumbuhnya usaha masyarakat, meningkatkan pendapatan rumah tangga, serta mendukung ketersediaan pangan yang beragam dan berkelanjutan. Dengan mengembangkan potensi pangan berbasis sumber daya lokal, Desa Marioriaja dapat berkontribusi dalam memperkuat ketahanan pangan sekaligus meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian Masyarakat yang dilakukan di Desa Marioriaja. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 5 Mei 2026 Adapun susunan pelaksanaan kegaiatan sebagai berikut :

Bentuk Kegiatan : Penyuluhan
Peserta : Masyarakat Desa Marioriaja
Lama Kegiatan : 1 Hari (08.00-16.00)

HASIL KEGIATAN

A. Hasil

Pelaksanaan kegiatan **Pengembangan Produk Olahan Pisang melalui Diversifikasi di Desa Marioriaja menuju Ketahanan Pangan Nasional** diharapkan menghasilkan beberapa capaian, yaitu:

1. **Peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat** dalam mengolah pisang menjadi berbagai produk pangan yang memiliki nilai tambah.
2. **Terciptanya produk olahan pisang yang beragam**, seperti keripik pisang, sale pisang, bolu pisang, cookies pisang, dan produk inovatif lainnya yang disesuaikan dengan potensi dan kebutuhan pasar.
3. **Peningkatan nilai ekonomi pisang**, sehingga hasil panen tidak hanya dijual dalam bentuk buah segar, tetapi dapat diolah menjadi produk dengan harga jual yang lebih tinggi.
4. **Peningkatan kualitas produk**, terutama dalam aspek kebersihan, keamanan pangan, rasa, bentuk, kemasan, dan daya simpan.
5. **Meningkatnya kemampuan masyarakat dalam pengemasan dan pemasaran**, termasuk penggunaan media sosial dan platform digital untuk memperluas jangkauan pemasaran produk.
6. **Terbentuknya atau berkembangnya usaha produktif masyarakat**, khususnya UMKM berbasis pangan lokal yang memanfaatkan pisang sebagai bahan baku utama.
7. **Meningkatnya peluang pendapatan masyarakat**, melalui pengembangan usaha pengolahan dan pemasaran produk olahan pisang secara berkelanjutan.
8. **Meningkatnya pemanfaatan pangan lokal**, sehingga masyarakat memiliki alternatif sumber pangan yang beragam dan bernilai gizi.
9. **Tersedianya model pengembangan usaha berbasis potensi desa** yang dapat dikembangkan secara berkelanjutan dan direplikasi pada kelompok masyarakat lainnya.

Secara keseluruhan, kegiatan ini diharapkan mampu menjadikan pisang sebagai **komoditas unggulan bernilai tambah di Desa Marioriaja**, sekaligus mendorong kemandirian ekonomi masyarakat dan memperkuat ketahanan pangan berbasis sumber daya lokal.

.

Berikut hasil kegiatan yang dilakukan :

1. Proses pemberian materi



Gambar 3.1. Proses Pemberian Materi Kepada Peserta

Gambar diatas merupakan proses pemberian materi. Pada proses pemberian materi peserta didik antusias mengikutinya, itu dibuktikan dari banyaknya pertanyaan yang diajukan kepada pemateri.

B. Dampak Kegiatan

Kegiatan **Pengembangan Produk Olahan Pisang melalui Diversifikasi di Desa Marioriaja menuju Ketahanan Pangan Nasional** diharapkan memberikan dampak positif bagi masyarakat, baik dari aspek ekonomi, sosial, maupun ketahanan pangan, antara lain:

1. **Dampak Ekonomi**

- Meningkatkan nilai tambah komoditas pisang melalui pengolahan menjadi produk pangan yang memiliki nilai jual lebih tinggi.
- Meningkatkan peluang usaha dan pendapatan masyarakat, khususnya petani, kelompok usaha, dan UMKM.
- Mendorong terciptanya usaha baru berbasis potensi dan sumber daya lokal.
- Mengurangi kerugian akibat pisang yang tidak terjual atau mengalami kerusakan setelah panen.

2. **Dampak Sosial**
   - Meningkatkan keterampilan dan kreativitas masyarakat dalam mengembangkan produk pangan lokal.
   - Mendorong keterlibatan perempuan, pemuda, dan kelompok masyarakat dalam kegiatan ekonomi produktif.
   - Memperkuat kerja sama dan kemandirian kelompok masyarakat dalam mengelola usaha berbasis potensi desa.

C. Permasalahan dan Solusi

Pengembangan komoditas pisang di Desa Marioriaja masih menghadapi beberapa kendala yang menyebabkan potensi ekonomi dan pangan lokal belum dimanfaatkan secara optimal. Permasalahan tersebut meliputi:

1. **Pemanfaatan pisang masih terbatas**, karena sebagian besar hasil panen dijual atau dikonsumsi dalam bentuk buah segar.
2. **Pisang memiliki daya simpan yang relatif pendek**, sehingga ketika hasil panen melimpah terdapat risiko buah mengalami kerusakan dan terbuang.
3. **Keterampilan masyarakat dalam diversifikasi produk masih terbatas**, khususnya dalam menghasilkan produk olahan yang inovatif dan memiliki nilai jual.
4. **Pengetahuan mengenai standar kebersihan dan keamanan pangan** dalam proses pengolahan masih perlu ditingkatkan.
5. **Kemasan dan tampilan produk belum optimal**, sehingga dapat memengaruhi daya tarik dan nilai jual produk.
6. **Pemasaran produk masih terbatas**, terutama dalam pemanfaatan media sosial dan platform digital untuk menjangkau konsumen yang lebih luas.
7. **Pengelolaan usaha belum optimal**, termasuk dalam pencatatan biaya produksi, penentuan harga jual, dan pengembangan strategi usaha.

B. Solusi

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, kegiatan ini menawarkan beberapa solusi, yaitu:

1. **Diversifikasi produk olahan pisang** dengan mengembangkan berbagai jenis produk yang sesuai dengan potensi bahan baku dan selera konsumen.
2. **Pelatihan teknik pengolahan dan pengawetan**, sehingga pisang dapat diolah menjadi produk yang memiliki daya simpan lebih lama dan mengurangi kehilangan hasil panen.
3. **Pelatihan higiene dan keamanan pangan**, meliputi pemilihan bahan baku, proses produksi yang bersih, penyimpanan, serta penanganan produk.
4. **Pendampingan pengemasan dan pelabelan produk** agar produk lebih menarik, informatif, dan memiliki daya saing di pasaran.
5. **Pelatihan pemasaran**, termasuk pemanfaatan media sosial dan pemasaran digital untuk memperluas jangkauan konsumen.
6. **Pendampingan manajemen usaha**, terutama dalam menghitung biaya produksi, menentukan harga jual, melakukan pencatatan keuangan sederhana, dan merencanakan pengembangan usaha.
7. **Penguatan kelompok usaha masyarakat**, melalui kerja sama dalam produksi

KESIMPULAN

Kegiatan **"Pengembangan Produk Olahan Pisang melalui Diversifikasi di Desa Marioriaja menuju Ketahanan Pangan Nasional"** merupakan salah satu bentuk upaya pemberdayaan masyarakat dengan memanfaatkan potensi sumber daya pangan lokal yang tersedia di Desa Marioriaja. Pisang sebagai salah satu komoditas yang memiliki potensi untuk dikembangkan tidak hanya dapat dimanfaatkan sebagai buah segar, tetapi juga dapat diolah menjadi berbagai produk pangan yang memiliki nilai tambah, daya simpan lebih panjang, serta peluang pemasaran yang lebih luas.

Permasalahan utama yang menjadi dasar kegiatan ini adalah masih terbatasnya pemanfaatan pisang dalam bentuk produk olahan, rendahnya diversifikasi produk, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan, serta belum optimalnya pengemasan dan pemasaran produk. Kondisi tersebut menyebabkan potensi ekonomi pisang belum sepenuhnya memberikan manfaat yang maksimal bagi masyarakat.

Selain itu, sifat pisang yang mudah rusak apabila tidak segera dikonsumsi atau diolah dapat menyebabkan terjadinya kehilangan hasil dan menurunkan nilai ekonomi komoditas tersebut. Melalui kegiatan diversifikasi produk, masyarakat diberikan pemahaman dan keterampilan mengenai cara mengolah pisang menjadi produk pangan yang lebih beragam dan memiliki nilai jual. Pengolahan tersebut diharapkan dapat menghasilkan produk yang tidak hanya menarik dari segi rasa dan bentuk, tetapi juga memperhatikan aspek kebersihan, keamanan pangan, kualitas bahan baku, proses produksi

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik. (2024). *Statistik Hortikultura 2024*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.

Badan Pusat Statistik. (2024). *Statistik Indonesia 2024*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.

Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2020). *Rencana Strategis Kementerian Pertanian Tahun 2020–2024*. Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia.

Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2023). *Outlook Komoditas Pisang*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Kementerian Pertanian Republik Indonesia.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2019*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Singkong dan Pisang*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Muchtadi, T. R., & Sugiyono. (2013). *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.

Sediaoetama, A. D. (2012). *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jakarta: Dian Rakyat.

Suyanti, & Supriyadi, A. (2008). *Pisang: Budi Daya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.