



PEMANFAATAN PISANG LOKAL MELALUI KREASI BANANA SANDWICH DALAM PROGRAM PENGEMBANGAN UMKM DESA

Nico Syahputra Sebayang¹, Dina Precilia², Putri Aprilia³, M. Rizky Gustianda⁴, Hari Wahyudi⁵, Priyo Santoso⁶, Putri Zahra Sofani⁷, Amelia Rinata⁸, Venny Aprilia⁹, M. Iwana Arisy¹⁰, Reginald Muhammad Thariq¹¹

Prodi Teknologi Pangan, Prodi Teknologi Informasi, Prodi Teknologi Informasi, Prodi Teknik Sipil, Prodi Akuntansi, Prodi Agroteknologi, Prodi Manajemen, Prodi Akuntansi, Prodi Manajemen, Prodi Akuakultur, Prodi Manajemen,

sebayang811@gmail.com

Diterima :	Disetujui :	Diterbitkan :
01 September 2025	01 November 2025	01 Desember 2025

Abstrak

Pisang merupakan salah satu komoditas lokal yang mudah ditemukan di berbagai desa dan memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk olahan bernilai tambah. Melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN), tim mahasiswa memperkenalkan inovasi olahan banana sandwich sebagai produk kuliner kreatif yang sederhana, sehat, dan bernilai jual. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat, khususnya pelaku UMKM, dalam mengolah pisang menjadi produk baru yang memiliki daya saing di pasar lokal. Metode yang digunakan adalah sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan produksi. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai diversifikasi produk pisang serta antusiasme dalam mengembangkan banana sandwich sebagai usaha rumahan. Program ini diharapkan dapat mendukung pengembangan UMKM desa serta meningkatkan perekonomian masyarakat.

Kata Kunci : Pisang, Inovasi Kuliner, Banana Sandwich, UMKM, KKN

Abstract

Bananas are a local commodity readily available in many villages and have significant potential for development as a value-added processed product. Through the Community Service Program (KKN), a student team introduced an innovative banana sandwich product as a simple, healthy, and marketable culinary product. This activity aims to improve the skills of the community, particularly MSMEs, in processing bananas into new products that are competitive in the local market. The methods used were outreach, training, and production assistance. The results of the activity showed an increase in community knowledge regarding banana product diversification and enthusiasm for developing bananasandwiches as a home business. This program is expected to support the development of village MSMEs and improve the community's economy.

Keywords : Banana, Culinary Innovation, Banana Sandwich, UMKM, KKN





Pendahuluan

Indonesia dikenal sebagai salah satu negara penghasil pisang terbesar di dunia dengan berbagai jenis dan varietas lokal yang melimpah. Pisang merupakan komoditas hortikultura yang mudah dibudidayakan, memiliki nilai gizi tinggi, serta dapat diolah menjadi berbagai produk pangan yang bernilai ekonomis (Sa'diyah et al. 2025). Namun, potensi besar tersebut sering kali belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat desa. Sebagian besar hasil panen pisang hanya dijual dalam bentuk segar dengan harga yang relatif rendah, sehingga belum mampu memberikan nilai tambah yang signifikan bagi peningkatan pendapatan masyarakat (Acevedo et al. 2021).

Desa Rantau Panjang Ilir, Kecamatan Rantau Panjang, Kabupaten Ogan Ilir, merupakan salah satu desa yang memiliki potensi pertanian pisang lokal cukup besar. Sayangnya, hasil panen pisang dari desa ini masih banyak dijual dalam bentuk mentah tanpa adanya inovasi produk yang dapat meningkatkan nilai jualnya. Padahal, pengolahan pisang menjadi produk olahan kreatif dapat menjadi peluang untuk mengembangkan sektor ekonomi masyarakat desa melalui Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) (Penulis Lokal Studi Bandar Lampung. 2025).

Dalam konteks pengembangan UMKM di Desa Rantau Panjang Ilir, inovasi produk berbahan dasar pisang menjadi salah satu langkah strategis untuk meningkatkan daya saing dan perekonomian masyarakat. Salah satu kreasi yang dapat dikembangkan adalah banana sandwich, yaitu olahan sederhana berbahan dasar pisang yang dipadukan dengan tepung panir serta tambahan topping beberapa buah atau isian lainnya sehingga menghasilkan produk yang menarik, praktis, bergizi, dan berdaya jual tinggi (Acevedo et al. 2021).

Program pengembangan UMKM melalui kreasi banana sandwich di Desa Rantau Panjang Ilir diharapkan mampu membuka peluang usaha baru bagi masyarakat desa, terutama bagi pelaku UMKM skala kecil dan rumah tangga. Selain memberikan nilai tambah pada komoditas pisang lokal, program ini juga dapat menjadi sarana pemberdayaan masyarakat dalam meningkatkan keterampilan, kreativitas, serta pemanfaatan sumber daya lokal secara berkelanjutan (Iqbal, M., & Makhrus, F. (2024).

Dengan adanya inovasi produk pangan berbahan dasar pisang ini, masyarakat Desa Rantau Panjang Ilir tidak hanya berperan sebagai produsen bahan baku, tetapi juga sebagai pelaku usaha yang mampu mengolah, memasarkan, dan mengembangkan produk bernilai ekonomis. Sehingga, pengembangan banana sandwich berbasis pisang lokal dapat menjadi salah satu solusi dalam memperkuat ketahanan pangan sekaligus meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa melalui sektor UMKM (Penulis Lokal. 2025).

Metode Kegiatan

Metode penelitian yang digunakan dalam kajian ini adalah metode eksperimen sederhana dan studi literatur. Adapun langkah-langkah kegiatan penelitian sebagai berikut: (Fiana, Sukma, & Santosa, 2024).

1. Studi Literatur

Peneliti melakukan kajian pustaka terkait potensi pisang lokal, nilai gizi, dan berbagai inovasi produk olahan pisang yang telah dikembangkan sebelumnya.

2. Identifikasi Bahan Baku





Dilakukan identifikasi terhadap jenis pisang lokal yang tersedia di Desa Rantau Panjang Ilir. Peneliti mencatat karakteristik, ketersediaan, serta kualitas pisang yang paling sesuai untuk diolah menjadi banana sandwich.

3. Proses Pembuatan Produk

Tahap ini meliputi uji coba pembuatan banana sandwich menggunakan pisang lokal. Proses dilakukan dengan menyiapkan bahan-bahan, mengolah pisang sebagai isian, memadukan dengan roti, serta menambahkan topping atau varian rasa untuk meningkatkan daya tarik produk.

4. Pengemasan Produk

Produk yang telah dihasilkan diuji dengan berbagai bentuk kemasan, baik sederhana maupun menarik, untuk mengetahui model pengemasan yang layak digunakan agar meningkatkan daya jual.

5. Analisis Kelayakan Produk

Dilakukan analisis sederhana terhadap banana sandwich yang dihasilkan meliputi aspek rasa, tekstur, tampilan, dan daya simpan. Selain itu, dilakukan perhitungan biaya produksi dan harga jual untuk mengetahui prospek pengembangan produk sebagai usaha UMKM.

6. Evaluasi dan Penyusunan Laporan

Hasil dari seluruh tahapan di atas dievaluasi untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan produk. Selanjutnya, peneliti menyusun laporan akhir sebagai rekomendasi pemanfaatan pisang lokal dalam bentuk banana sandwich sebagai inovasi pengembangan UMKM di Desa Rantau Panjang Ilir.

Hasil Dan Pembahasan

Pisang merupakan salah satu komoditas buah lokal yang memiliki kandungan gizi cukup lengkap dan bernilai ekonomis tinggi (Hapsari & Lestari, 2023). Di Desa Rantau Panjang Ilir, ketersediaan pisang sangat melimpah, khususnya jenis pisang kepok dan pisang raja yang banyak dikonsumsi masyarakat. Melalui program pengembangan UMKM, pisang lokal diolah menjadi produk olahan modern berupa Banana Sandwich yang tidak hanya meningkatkan daya tarik konsumsi, tetapi juga memberi nilai tambah bagi perekonomian masyarakat desa (Hadi et al. 2025). Selain rasanya yang enak, pisang juga mengandung zat gizi penting yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh. Adapun kandungan gizi dalam 100 gram pisang dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Kandungan Gizi pada 100 g Pisang (Rois, 2023)

No	Kandungan Gizi	Jumlah
1.	Energi (kal)	99 kal
2.	Protein (g)	1,2 g
3.	Lemak (g)	0,3 g
4.	Karbohidrat (g)	25,8 g
5.	Serat (g)	0,7 g
6.	Kalsium (mg)	8 mg
7.	Fosfor (mg)	28 mg
8.	Besi (mg)	0,5 mg
9.	Vitamin A (IU)	44 IU



10.	Vitamin B1 (mg)	0,05 mg
11.	Vitamin C (mg)	3 mg
12.	Air (g)	72 g

Teknik Pengolahan Pisang

Produk yang dibuat yaitu pisang yang diberi nama “Banana Sandwich” dengan bahan dasar utama pisang.

Berikut rincian bahan- bahan yang digunakan:

1. Satu sisir pisang lili
2. Strawberry
3. Anggur hijau
4. Anggur hitam
5. Satu buah naga
6. Satu buah apel
7. Keju
8. Coklat batang
9. Tepung pisang goreng
10. Tepung panir
11. Susu kental manis





Cara pembuatan produk:

1. Siapkan alat dan bahan
2. Kupas pisang dan potong kedua ujungnya
3. Campur tepung pisang goreng dengan air secukupnya sampai cair
4. Balurkan pisang sudah dikupas ke tepung basah
5. Balurkan ke tepung panir lalu belah bagian tengahnya (jangan sampai putus)
6. Olesi bagian tengah dengan tepung basah dan panir
7. Siapkan minyak panas diwajan
8. Goreng pisang hingga matang
9. Balurkan bagian tengah pisang dengan coklat cair dan baluri parutan keju
10. Kasih susu sental manis di atas keju
11. Beri topping buah seperti stawberry, anggur hijau, anggur hitam, naga dan apel sesuai selera





Gambar 1. Produk Banana Sandwich

Simpulan

Desa Rantau Panjang Ilir memiliki potensi pisang lokal yang melimpah, terutama jenis pisang kepok dan pisang raja, yang sangat sesuai untuk dijadikan bahan utama banana sandwich. Proses pengolahan pisang menjadi banana sandwich terbukti menghasilkan produk dengan rasa manis alami, tekstur lembut, serta variasi topping yang meningkatkan daya tarik konsumen (Stulaiman, Kakisina, & Tuhumury, 2024). Pengemasan menggunakan bahan sederhana namun higienis mampu menambah nilai jual produk serta menjaga kualitas makanan (Wang, Ab Gani, dan Liu 2023). Analisis biaya produksi menunjukkan bahwa banana sandwich memiliki nilai ekonomis tinggi, dengan biaya produksi rendah dan margin keuntungan yang cukup menjanjikan. Produk banana sandwich layak dikembangkan sebagai salah satu inovasi UMKM di Desa Rantau Panjang Ilir karena mampu memberikan nilai tambah pada hasil pertanian pisang serta memiliki prospek pasar yang luas.

Saran

Kegiatan selanjutnya disarankan untuk:

Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai standar gizi, kandungan nutrisi, serta daya simpan produk agar banana sandwich dapat dikembangkan lebih profesional, pengembangan produk sebaiknya dilengkapi dengan inovasi varian rasa dan pengemasan modern untuk meningkatkan daya saing di pasaran, produk banana sandwich dapat dijadikan contoh inovasi pangan lokal yang bernilai ekonomi sehingga dapat direplikasi di desa lain dengan potensi pisang yang sama.





Ucapan Terimakasih

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Muhammadiyah Palembang (UMP) yang telah memberikan dukungan pendanaan, arahan, dan fasilitas dalam pelaksanaan program Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Pemerintah Desa Rantau Panjang Ilir beserta jajaran yang telah memberikan izin, dukungan, dan pendampingan selama kegiatan berlangsung. Ucapan terimakasih kepada berbagai pihak terutama Universitas Muhammadiyah Palembang dan masyarakat desa Rantau Panjang Ilir yang telah bekerja sama dalam pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata angkatan 63 kelompok 32 dan pihak-pihak yang membantu dalam proses uji coba, pembuatan hingga pemasaran produk Banana Sandwich. Tak lupa kami ucapkan banyak terimakasih kepada Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) yang ikut membantu dalam penyusunan artikel ini.

DAFTAR PUSTAKA

- ACEVEDO, S. A., ET AL. (2021). *RECOVERY OF BANANA WASTE-LOSS FROM PRODUCTION AND PROCESSING: OPPORTUNITIES FOR VALORIZATION*. FRONTIERS (PMC ARTICLE / OPEN ACCESS). [HTTPS://WWW.NCBI.NLM.NIH.GOV/PMC/ARTICLES/PMC8434441](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8434441)
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2023). *Statistik Hortikultura: Produksi Pisang di Indonesia*. Jakarta: BPS.<https://www.bps.go.id>
- Penulis Lokal — Studi Bandar Lampung. (2025). *A Study on Banana Chips MSMEs in Bandar Lampung*. (Laporan/jurnal lokal). PDF tersedia: <https://international.arimbi.or.id/index.php/GreenInflation/article/download/204/287>
- Penulis Lokal. (2025). *Marketing strategy for home-produced banana chips at Keripik Ayu Ketaren MSME in North Sumatra*. *Journal of Agribusiness/JoA*. PDF: <https://jurnal.itscience.org/index.php/joa/article/download/5131/3983/24168>
- Fiana, R. M., Sukma A. R., & Santosa, S. (2024). *Analysis of added value in banana chips agro-industry (Case study of UMKM Nuri Rashi in Padang City)*. *Andalasian International Journal of Social and Entrepreneurial Development*, 4(1), 10–14. <https://doi.org/10.25077/aijsed.4.01.10-14.2024>
- Hapsari, L., & Lestari, D. A. (2023). *Fruit characteristic and nutrient values of four Indonesian banana cultivars (Musa spp.) at different genomic groups*. *AGRIVITA: Journal of Agricultural Science*. <https://agrivita.ub.ac.id/index.php/agrivita/article/view/696>
- Iqbal, M., & Makhrus, F. (2024). *Inovasi Keripik Pisang Salut dengan pendekatan multistrategi untuk meningkatkan nilai ekonomi komoditas pisang*. *Jurnal Pengabdian, Riset, Kreativitas, Inovasi, dan Teknologi Tepat Guna*, 2(2), 446–457. <https://doi.org/10.22146/parikesit.v2i2.16061>
- Hadi, C., Pebrianti, D., Purba, F., Sari, H. K., Azmi, H., Ragel, M., ... & Putra, Y. E. (2025).





Prosiding Kuliah Kerja Nyata (KKN) 2 (3)(2025) : Hal 47 - 55

Pengenalan mengenai pembuatan banana roll sebagai inovasi UMKM di Desa Tabing.
SEMANGGI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 4(1), 36–45.
<https://doi.org/10.38156/sjpm.v4i1.179>

Sulaiman, S., Kakisina, L. O., & Tuhumury, M. T. F. (2024). *Analysis of consumer satisfaction level towards banana nuggets (Case study of Banana Braga Ambon)*. International Journal of Integrative Sciences, 3(11), 1229–1242. <https://doi.org/10.55927/ijis.v3i11.12321>

Wang, H., Ab Gani, M. A. A., & Liu, C. (2023). *Impact of snack food packaging design characteristics on consumer purchase decisions*. SAGE Open, 13(2), Article 21582440231167109. <https://doi.org/10.1177/21582440231167109>



Lampiran

