



**Korespondensi**

Email : [tanayaputrilabibah@gmail.com](mailto:tanayaputrilabibah@gmail.com)



Inovbook Publications

Wisma Monex 9<sup>th</sup> Floor

Jl. Asia Afrika No 133-137 Bandung,

40112



Karya ini dilisensikan di bawah  
Lisensi Internasional Creative  
Commons Atribusi Nonkomersial  
sharelike 4.0.

## **PERBAIKAN KUALITAS PRODUK MELALUI PROSES PRODUKSI PADA USAHA MAKANAN RINGAN KERIPIK PISANG “DANGKRIK” DI DUSUN KULUBANYU, MOJOKERTO**

**Tanaya Putri Labibah<sup>1\*</sup>, Mariana<sup>2\*</sup>**

<sup>1,2</sup> Universitas Negeri Surabaya | Jl. Ketintang, Ketintang, Kec.  
Gayungan, Kota Surabaya, Jawa Timur 60231

Disetujui: 20 Januari 2022

**Abstract**

*This article was formed with the aim of providing an understanding about the importance of maintaining product quality for the sustainability of a business. There is a program formed by the Ministry of Education and Culture, namely the Program Holistik Bina Desa (PHBD) which was later formed under the title Akuntansi Bina Desa (AKUBISA). One of the activities of the AKUBISA PHBD program is to improve the quality of banana chips which was later named Dangrik. Maintaining the quality of "Dangrik" products begins with improvements in the production process which are expected to increase the number of partners' production. Not only increasing the number of partners' production, PHBD AKUBISA also sets certain standards in the chip-making process so that it can increase awareness, trust, and attract potential "Dangrik" consumers.*

**Keywords:** Village, Entrepreneurship, Banana chips, Dangrik

**Abstrak**

Artikel ini dibentuk dengan tujuan memberikan pemahaman mengenai pentingnya menjaga kualitas produk demi keberlangsungan suatu usaha. Sejalan dengan program yang dibentuk oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan yakni Program Holistik Bina Desa (PHBD) yang kemudian diajukannya judul dengan nama Akuntansi Bina Desa (AKUBISA). Salah satu kegiatan program PHBD AKUBISA yakni melakukan perbaikan kualitas produk makanan ringan “Dangrik” Gedhang Kripik. Terjaganya kualitas produk “Dangrik” dimulai dari perbaikan-perbaikan saat proses produksi yang nantinya diharapkan dapat meningkatkan jumlah produksi mitra. Tidak hanya meningkatkan jumlah produksi mitra, PHBD AKUBISA juga menetapkan standar-standar tertentu dalam proses pembuatan keripik sehingga dapat menambah *awareness*, kepercayaan, dan daya tarik calon konsumen “Dangrik”.

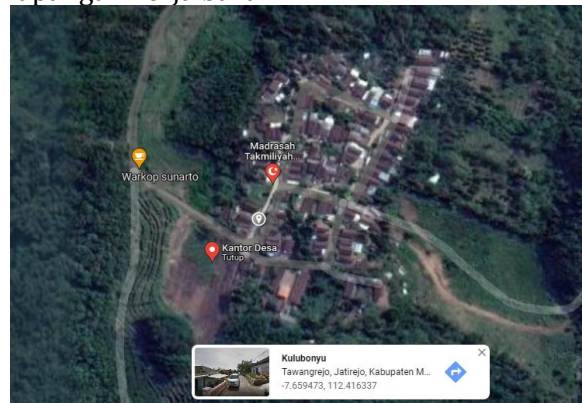
**Kata Kunci:** Desa, Kewirausahaan, Keripik pisang, Dangrik

## I. PENDAHULUAN

Produk-produk hasil pertanian di Indonesia memiliki potensi yang cukup baik untuk dikembangkan tidak terkecuali pertanian buah pisang (Nawangsih 2018). Hal ini dikarenakan permintaan pasar baik lokal maupun internasional terhadap buah setiap tahunnya terjadi peningkatan (Suparyana, Ramantha, dan Budiasa 2017). Indonesia menjadi salah satu negara sentra produksi pisang di dunia dengan jenisnya yang mencapai 200 jenis pisang (Naton, Radiansah, dan Juniansyah 2020). Indonesia yang merupakan negara tropis memiliki beragam tanaman dan buah-buahan salah satunya adalah pisang (*Musa Paradisiaca L.*) yang merupakan tanaman umum dan banyak tumbuh di Indonesia (Tridiarti, Dan, dan Gultom 2017). Pisang yang merupakan buah populer di Indonesia adalah tumbuhan yang mampu tumbuh dan bertahan hidup di berbagai tempat seperti sela tanaman, batas pagar rumah, halaman rumah, dan perkebunan (Juwita et al. 2021). Produksi tanaman buah-buahan khususnya pisang, menurut Badan Pusat Statistik (BPS 2020) berdasarkan setiap provinsinya menyatakan bahwa Jawa Timur merupakan provinsi yang paling besar dalam produksi buah pisang yakni mencapai 2.618.795 ton dari total 8.182.756 ton. Untuk mengkonsumsi buah pisang pun bervariasi seperti dimakan langsung maupun diolah menjadi keripik pisang, tepung pisang, kue bolu, kue dodol pisang, dan masih banyak lagi. Keripik pisang merupakan alternatif makanan ringan yang praktis dan lebih tahan lama serta mudah untuk di variasikan. Jenis buah pisang yang pada umumnya digunakan untuk keripik pisang adalah buah pisang yang berjenis pisang nangka dan pisang kepok (Tridiarti et al. 2017). Produk olahan keripik pisang banyak menarik minat konsumen di Jawa Timur terutama keripik pisang yang diberi penambahan rasa-rasa seperti coklat, keju, dan lain sebagainya mengalami peningkatan permintaan sehingga banyak industri keripik berupaya mempertahankan kelangsungan usahanya (E. Sijabat 2021). Tidak hanya praktis dan tahan lama, keripik pisang juga banyak digemari oleh masyarakat luas ditunjukkan dari data bisnis keripik pada e-commerce berdasarkan jenisnya keripik pisang sebanyak 20,2% sedangkan yang lainnya diduduki oleh keripik kaca 22,9%, keripik singkong 19,8%, dan

sisanya adalah jenis keripik lain sebesar 37,1% (Candramaya, Asti 2020).

Dusun Kulubanyu merupakan salah satu dusun yang terdapat di Desa Tawangrejo, Kecamatan Jatirejo, Kabupaten Mojokerto, Provinsi Jawa Timur. Dusun ini terletak sejauh ±21km dari titik Kota Mojokerto. Dengan perbatasan Desa Lebak Jabung di sebelah utara, Malang di sebelah selatan, Jombang di sebelah barat, dan Desa Rejosari di sebelah timur. Sebagian besar warga penduduk Dusun Kulubanyu memiliki mata pencaharian sebagai petani dan karyawan atau buruh pabrik. Selain karena letak dusun yang ada di pegunungan, Dusun Kulubanyu juga memiliki banyak lahan kosong dan tanah yang subur sehingga menjadikannya memiliki potensi besar pada hasil perkebunan. Terdapat berbagai macam hasil perkebunan seperti pisang, alpukat, kopi, coklat, durian, dan masih banyak lagi. Meskipun hasil perkebunan masyarakat Dusun Kulubanyu melimpah, namun hal tersebut masih belum dapat memaksimalkan pendapatan masyarakat setempat. Hal ini dikarenakan masih rendahnya pengetahuan dan pendidikan warga di Kulubanyu dalam memanfaatkan peluang-peluang yang ada untuk membangun bisnis dan menciptakan lapangan kerja baru.



Gambar 1. Lokasi Dusun Kulubanyu (Google Maps, 2021)

Inovasi adalah sekumpulan konsep yang berisikan ide, produk, atau proses baru yang mana nantinya akan dapat mempengaruhi semakin luasnya lini produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) sehingga akan berdampak pada nilai dan pangsa pasar yang akan diperoleh UMKM (Ratihah, Hartanti, dan Setyaningsih 2021). Hal ini dikarenakan inovasi memiliki peran sebagai dasar pengenalan dan penerapan proses, produk, dan prosedur baru yang dirancang dengan harapan

akan memberikan keuntungan bagi UMKM, customer, dan masyarakat luas (Harjadi dan Wachjuni 2019). Sehingga kemampuan bersaing UMKM akan diuji dalam mendesain, memproduksi, memasarkan, dan menyerahkan produknya. Inovasi yang dilakukan harus mampu menciptakan ide dan penilaian baru serta mampu menciptakan penawaran produk yang inovatif dan meningkatkan pelayanan customer yang memuaskan (Harjadi dan Wachjuni 2019). Industri rumahan ibu-ibu rumah tangga di Dusun Kulubanyu perlu untuk melakukan inovasi dari produk Dangkrick, hal ini dikarenakan produk Dangkrick yang lama masih kurang menarik daya beli pelanggan serta adanya komplain dari pelanggan mengenai keripik yang layu atau melempem karena kemasan kurang kedap udara dan rasa keripik yang tidak sama disetiap kemasannya akibat belum adanya standar penetapan takaran bumbu yang digunakan. Sehingga dari kritik dan saran yang didapat, Himpunan Mahasiswa Jurusan Akuntansi (Hima-JA) Universitas Negeri Surabaya melalui Program Hibah Bina Desa (PHBD) mengusulkan dibentuknya kegiatan sosial bernama Akuntansi Bina Desa (AKUBISA) guna membantu UMKM dalam mengembangkan serta meningkatkan daya saing usaha Dangkrick.

Kegiatan AKUBISA berfokus pada pengembangan industri rumahan dalam menghasilkan nilai ekonomi yang nantinya akan memberikan efek pada peningkatan mutu sumber daya manusia serta kemampuan SDM dalam memanfaatkan sumber daya yang ada secara maksimal (Makarawang, Pangemanan, dan B.D. Pakasi 2017). Dengan meningkatnya efisiensi serta produktivitas ibu-ibu rumah tangga di Dusun Kulubanyu dalam berinovasi menghasilkan barang dan jasa yang berorientasi pada pasar dalam negeri maupun internasional akan dapat membantu memperkuat kekuatan struktur ekonomi nasional terutama Provinsi Jawa Timur (Simin 2014). Salah satu kegiatan pada AKUBISA yaitu menciptakan produk yang dapat di pasarkan dan dinikmati kalangan masyarakat luas yaitu berupa makanan ringan dengan memanfaatkan salah satu hasil perkebunan di Dusun Kulubanyu yaitu pisang. Produk yang dikembangkan oleh AKUBISA yaitu makanan ringan berbentuk keripik pisang dengan nama

“Dangkrick” atau Gedhang Kripik. Kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa dalam mendampingi masyarakat Dusun Kulubanyu salah satunya adalah melakukan perbaikan kualitas produk terutama dalam proses produksi sehingga produk “Dangkrick” dapat lebih bersaing dan menambah daya tarik konsumen. Selain perbaikan kualitas, kegiatan AKUBISA juga memperbaiki kemasan produk agar lebih menarik minat beli serta mampu menambah daya tahan keripik pisanng. Hal ini dikarenakan desain kemasan memiliki peranan yang penting dalam pemasaran produk yaitu sebagai pembeda antara usaha-usaha sejenis lainnya (Djokja 2021).

Tabel 1. Permasalahan dan Penawaran Solusi

| Permasalahan   | Solus dan metode pendekatan   |
|--|---|
| Aspek Produksi   |   |
| • Penyediaan alat produksi.  | Menyediakan alat dan memberikan pelatihan penggunaan alat.  |
| • Inovasi kualitas produksi.   | Pendampingan peningkatan kualitas produk dengan menetapkan standar ketebalan keripik dan tingkat panas penggorengan keripik pisang.   |
| • Inovasi varian rasa keripik pisang.  | Pendampingan dalam membuat varian rasa baru serta menetapkan takaran bumbu agar setiap kemasan keripik pisang rasanya sama walau berbeda orang yang meracik.                |
| • Inovasi model kemasan packing yang lebih praktis, <i>marketable</i> , dan lebih dapat menahan kripik pisang tetap renyah lebih lama. | Menyediakan alat timbang agar setiap kemasan terisi sama dan mengubah desain serta kemasan yang lebih menarik dan mampu menjaga kerenyahan keripik pisang lebih tahan lama. |

## II. METODE PENELITIAN

Kegiatan pengabdian berupa program PHBD AKUBISA dengan judul “Perbaikan Kualitas Produk Pada Usaha Makanan Ringan Keripik Pisang Dangkrick Di Dusun Kulubanyu, Mojokerto” dilaksanakan dalam beberapa tahap yakni:

### 1. Persiapan dan identifikasi masalah

Kegiatan diawali dengan melakukan identifikasi permasalahan yang ada khususnya pada proses produksi keripik pisang oleh ibu-ibu rumah tangga di Dusun Kulubanyu, Mojokerto.

### 2. Penyusunan strategi perbaikan kualitas produk

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan solusi yang cocok dalam perbaikan produk sehingga makanan ringan “Dangkrick” dapat

lebih bersaing di pasar dan menarik minat calon pelanggan.

### 3. Serah terima alat, desain kemasan baru, dan pelatihan pembuatan produk “Dangkrik”

Alat produksi dan kemasan baru yang diserahkan kepada mitra dengan harapan dapat digunakan sebaik mungkin dalam rangka peningkatan kualitas produk.

### 4. Monitoring dan evaluasi

Setelah mitra mendapatkan pelatihan dan pendampingan, maka dilakukannya monitoring dan evaluasi untuk memastikan keberlanjutan kegiatan dengan cara wawancara dan kunjungan secara berkala kepada salah satu ibu-ibu rumah tangga.

Tabel 2. Tahap-tahap Pelaksanaan Kegiatan AKUBISA

| Tahapan Pelaksanaan | Kegiatan  |
|---------------------|---|
| Tahap I             | Persiapan dan identifikasi masalah  |
| Tahap II            | Penyusunan strategi perbaikan kualitas produk pada proses produksi              |
| Tahap III           | Serah terima alat produksi, desain kemasan baru, dan pelatihan pembuatan produk |
| Tahap IV            | Monitoring dan evaluasi   |

## III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian PHBD AKUBISA oleh Hima-JA UNESA dilakukan pada bulan 01 Juni hingga 19 November 2019 dengan diawali tahap perisapan dan identifikasi masalah. Berdasarkan hasil pengamatan dan identifikasi masalah melalui wawancara yang dilakukan oleh anggota pengabdian AKUBISA dengan mitra, maka dapat ditemukan kendala-kendala yang ada serta digunakan untuk menyusun kegiatan-kegiatan yang sangat perlu untuk dilaksanakan. Berikut merupakan tabel pelaksanaan kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa PHBD AKUBISA selama pendampingan mitra.

Tabel 3. Tabel Pelaksanaan Kegiatan AKUBISA Bagian I

| No | Permasalahan Mitra   | Solusi yang Ditawarkan   |
|----|--|--|
| 1  | Hasil keripik pisang kurang maksimal dikarenakan belum adanya ketentuan standar ketebalan pemotongan pisang serta alat produksi yang masih terbatas.   | Menambah atau memberikan alat produksi yang dibutuhkan oleh mitra. |
| 2  | Perbedaan tingkat ketajaman rasa di setiap kemasan contoh, pada kemasan 1 bumbu terasa tajam sedangkan pada kemasan 2 bumbu kurang terasa. Hal ini dikarenakan belum ditetapkan standar takaran bumbu dan peracik bumbu yang berbeda-beda orang. | Membuat penetapan standar takaran racikan bumbu yang digunakan.    |
| 3  | Berat keripik pisang disetiap bungkus dapat berbeda karena   | Pemberian alat timbang digital dan timbangan roti.                 |

| No | Permasalahan Mitra  | Solusi yang Ditawarkan  |
|----|---|---|
|    | masih menggunakan timbangan beras.  |   |
| 4  | Ketahanan dan kerenyahan keripik pisang mudah hilang dikarenakan kemasan yang digunakan adalah plastik biasa diberi label dan di staples jadi udara mudah masuk dan menyebabkan keripik mudah melempem atau mengeras. | Pengenalan serta pemberian kemasan baru yang dapat lebih lama menjaga ketahanan dan kerenyahan keripik pisang. Selain itu juga dilakukannya pembaruan label yang sesuai dengan kemasan yang baru. |

Tabel 4. Tabel Pelaksanaan Kegiatan AKUBISA Bagian II

| No | Implementasi  | Kendala   |
|----|---|---|
| 1  | a. Pembentukan standar pengirisan pisang yaitu pisang diiris tipis dengan ketebalan 2-3mm menggunakan pemotong keripik secara memanjang atau melintang. Ditetapkan pula jarak waktu antara pengirisan dengan penggorengan yakni maksimal 10 menit untuk menghindari pencoklatan warna ( <i>browning enzimatis</i> ) pada pisang.<br>b. Pemberian alat pengiris keripik beserta alat masak lainnya agar proses produksi berjalan lebih maksimal. | a. Kesulitan dalam mengkondisikan ibu-ibu rumah tangga yang melakukan produksi sambil bersenda gurau sehingga kurang memperhatikan ketentuan jarak waktu antara pengirisan dan penggorengan.<br>b. Membiasakan dan terus melatih ibu-ibu rumah tangga yang masih belum memiliki keterampilan menggunakan alat pemotong keripik. |
| 2  | Membentuk standar racikan bumbu dengan memanfaatkan timbangan roti atau digital dan penetapan merek bumbu tabur maupun coklat batangan yang digunakan sebagai bumbu. Penetapan standar yang digunakan dalam meracik yakni perbandingan 100 gram bumbu tabur dengan 500 gram keripik pisang. Sedangkan untuk varian baru yakni 250gram coklat batangan maupun coklat putih dengan 500gram keripik pisang.  | Mitra perlu lebih banyak belajar dan terbiasa dalam memproduksi varian baru dikarenakan tekstur coklat batangan yang cepat mengeras.  |
| 3  | Pemberian alat produksi berupa alat timbang digital kepada bagian produksi “Dangkrik” serta menjelaskan cara mengoperasikan timbangan roti dan timbangan digital yang benar dan tepat.  | Terdapat ibu-ibu rumah tangga yang masih belum terbiasa dan perlu latihan lebih dalam menggunakan timbangan digital.  |
| 4  | a. Pengenalan dan pemberian kemasan pouch plastik yang memiliki klip atau berzip dengan ukuran 9x15cm yang dapat menampung sebanyak 100gram dengan ketebalan pouch 75mikron.<br>b. Perubahan kemasan dari kantong plastik menjadi pouch plastik berzip mengharuskan pembaruan   | Mitra perlu lebih terbiasa dan mengenali kemasan yang baru karena bahannya yang terbuat dari plastik pouch dengan <i>seal</i> berupa <i>ziplock</i> rentan sobek apabila dibuka dengan paksa terlalu keras.   |

| No | Implementasi  | Kendala |
|----|---|---------|
|    | label yang dapat menyesuaikan kemasan pouch serta dapat menambah daya tarik calon konsumen. |         |



Gambar 2. Wawancara Dengan Mitra



Gambar 3. Sosialisasi Home Industri Oleh Pematari Kepada Mitra



Gambar 4. Proses Produksi Dangkrík



Gambar 5. Kemasan Lama Dangkrík



Gambar 6. Kemasan Baru Dangkrík



Gambar 7. Desain Label Baru Dangkrík



Gambar 8. Penyerahan Alat Produksi Kepada Mitra



Gambar 8. Evaluasi dan Monitoring Bersama Mitra

Kegiatan pendampingan berlangsung dengan baik walau terdapat beberapa kendala yang diakibatkan karena belum terbiasanya mitra dengan perubahan yang ada. Peneliti dan anggota PHBD AKUBISA yang lain terus memberikan pelatihan, pendampingan, dan membiasakan mitra dengan perubahan serta standar yang dibuat guna meningkatkan kualitas produksi keripik pisang “Dangkrik”.

Tabel 5. Tabel Hasil Perbaikan Proses Produksi Dangkrik

| No | Permasalahan  | Hasil Yang Dicapai  |
|----|---|---|
| 1  | Hasil produksi kurang maksimal karena tidak ada standar ketebalan keripik pisang.               | Penambahan alat potong keripik serta penentuan standar ketebalan keripik dapat meningkatkan produksi keripik pisang mitra serta menjaga kualitas kerenyahan keripik sehingga tidak ada yang terlalu tipis maupun terlalu tebal. Dengan adanya penambahan alat potong keripik, mitra dalam sehari mampu menghasilkan 50-80 pouch keripik pisang dari yang sebelumnya hanya sekitar 30-40 pouch perhari.  |
| 2  | Belum ditentukan standar takaran bumbu.   | Penentuan standar takaran bumbu dapat meningkatkan tingkat konsistensi rasa keripik di setiap kemasan. Serta menjaga citra rasa dengan menetapkan merek-merek bumbu tabur dan coklat batangan tertentu yang digunakan untuk bumbu keripik. Dengan dibuatnya standar racikan bumbu maka bagian produksi dapat menentukan biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi dan pengeluaran biaya untuk bumbu menjadi lebih terkendali.  |
| 3  | Berat keripik di tiap kemasan dapat berbeda karena belum menggunakan timbangan.                 | Penyerahan timbangan digital akan meningkatkan konsistensi isi produk dalam setiap kemasan. Hal ini penting karena untuk membangun kepercayaan konsumen agar lebih yakin bahwa produk “Dangkrik” berat isinya konsisten 100gram dan tidak kurang dari berat tersebut.   |
| 4  | Memperbaiki ketahanan dan kerenyahan keripik pisang melalui pembaruan packing dan desain label. | Pembaruan kemasan dengan menggunakan pouch zip akan menjaga kerenyahan keripik pisang lebih lama dibandingkan dengan kantong plastik yang mudah dimasuki udara. Dengan mengganti kemasan keripik, maka perlu juga untuk memperbarui label kemasan yang sesuai dengan kemasan pouch zip namun tetap dapat menambah daya tarik serta awareness calon konsumen. Penggunaan plastik pouch zip menjadikan keripik pisang praktis untuk dibawa bepergian maupun untuk stok camilan dirumah atau dikos-kosan. Selain menjaga kerenyahan produk, plastik pouch juga lebih nyaman digunakan dibandingkan dengan plastik biasa, contoh ketika konsumen tidak menghabiskan “Dangkrik” kemasan pouch dapat ditutup kembali dan disimpan di tempat kering atau sejuk sedangkan apabila plastik biasa konsumen akan perlu untuk mencari tempat lain seperti toples untuk menyimpan produk “Dangkrik”. |

Tabel 5 menunjukkan hasil pencapaian perbaikan kualitas produk “Dangkrik” melalui proses produksi. Hasil tersebut didapat setelah dilakukannya pendampingan sesuai dengan yang ada pada tabel 4. Perbaikan kualitas produk hendaknya diiringi dengan semangat menambah pengetahuan dan peningkatan disiplin mitra dalam menjalankan usaha keripik pisang “Dangkrik” sehingga penjualan akan ikut meningkat.

#### IV. KESIMPULAN

Kesimpulan yang didapat oleh peneliti dari kegiatan PHBD AKUBISA yang telah dilakukan yaitu:

1. Program perbaikan kualitas yang dilakukan oleh peneliti dan teman-teman PHBD AKUBISA mampu meningkatkan jumlah produksi keripik pisang “Dangkrik” dan daya saing mitra.
2. Program PHBD AKUBISA dilakukan sebagai salah satu kewajiban mahasiswa yang tidak hanya fokus menambah pengetahuan di bangku perkuliahan namun juga mampu bermanfaat bagi masyarakat luas.

Saran atas kesimpulan yang ditemukan peneliti dari pelaksanaan kegiatan AKUBISA:

1. Perbaikan kualitas produk sebaiknya tidak hanya dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga Dusun Kulubanyu ketika teman-teman PHBD AKUBISA melakukan monitoring saja, namun harus terus dilakukan secara berjangka agar usaha Dangkrik dapat berkembang dan bertahan di era persaingan yang semakin ketat ini.
2. Semakin banyak dibentuk kegiatan-kegiatan serupa yang mampu meningkatkan jiwa sosial mahasiswa seperti pengabdian dan membantu UMKM untuk dapat lebih berkembang dan berdaya saing baik di pasar lokal maupun internasional.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada mitra ibu-ibu rumah tangga yang berlokasi di Dusun Kulubanyu, Mojokerto serta pihak-pihak lain yang telah membantu dan berpartisipasi dalam menyukseskan kegiatan AKUBISA.

## V. DAFTAR PUSTAKA

- Asti Candramaya. 2020. *Gurahnya Usaha Keripik Para Pelaku UMKM Yang Tampil Di Pasar Daring*. <https://www.Ukmindonesia.Id/Baca-Artikel/355>
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2020. *Produksi Tanaman Buah-Buahan Tahun 2020*. <https://www.Bps.Go.Id/Indicator/55/62/1/Produksi-Tanaman-Buah-Buahan.Html>
- Djokja, Fakhrunnisa. 2021. "Perancangan Brand Identity Keripik Wahyu Luwuk Banggai." TANRA: Jurnal Desain Komunikasi Visual Fakultas Seni dan Desain Universitas Negeri Makassar 8(1):81. doi: 10.26858/tanra.v8i1.19610.
- E. Sijabat. 2021. "Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis : Journal of Agribusiness Science , 9 ( 1 ), Februari 2021." 9(1):62-69.
- Harjadi, Dikdik, dan Wachjuni Wachjuni. 2019. "Inovasi Dan Strategi Bisnis Untuk Meningkatkan Keunggulan Bersaing Dari Umkm Di Kabupaten Kuningan Jawa Barat". Indonesian Journal of Strategic Management 2(2). doi: 10.25134/ijsm.v2i2.1968.
- Juwita, Riza Iska, Ahmad Syauqy, Gemala Anjani, dan Diana Nur Afifah. 2021. "Analisis Zat Gizi Es Krim Pisang Batu (Musa Balbisiana Colla) sebagai Pangan Fungsional Pencegah Kanker Kolorektal". Journal of Nutrition College 10(1):10-17. doi: 10.14710/jnc.v10i1.27973.
- Makarawang, Vinny, Paulus A. Pangemanan, dan Caroline B.D. Pakasi. 2017. "Analisis Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang pada Industri Rumah Tangga di Desa Dimembe Kecamatan Dimembe. Vinny Makarawung The purpose of this study is to calculate the profit and added value of the business of processing bananas into banana c." Agri-SosioEkonomi Unsrat 13:83-90.
- Naton, Samina, Dody Radiansah, dan Hardiwan Juniansyah. 2020. "Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Pisang pada Umkm Keripik Tiga Bujang". Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian 16(2):135. doi: 10.20956/jsep.v16i2.7286.
- Nawangsih, Nawangsih. 2018. "Analisis Potensi Daya Saing Pemasaran Produk Unggulan Pisang Mas Kirana". Jurnal Nusantara Aplikasi Manajemen Bisnis 3(2):46. doi: 10.29407/nusamba.v3i2.12536.
- Ratiah, Ratiah, Hartanti Hartanti, dan Eka Dyah Setyaningsih. 2021. "Inovasi dan Daya Kompetitif Para Wirausahawan UMKM: Dampak dari Globalisasi Teknologi Informasi". Jurnal Ecodemica Jurnal Ekonomi Manajemen dan Bisnis 5(2):152-63. doi: 10.31294/eco.v5i2.10582.
- Simin, Irwansyah. 2014. "Pisang pada Industri Rumah Tangga Sofie Added Value Analysis of Banana Fruit to be Banana Chips at Sofie Home Industry". Agrotekbis 5(2):510-16.
- Suparyana, PK, W. Ramantha, dan W. Budiasa. 2017. "Analisis Permintaan Buah Pisang di Kota Denpasar, Bali". Jurnal Manajemen Agribisnis (Journal of Agribusiness Management) 5(1):33-44. doi: 10.24843/jma.2017.v05.i01.p04.
- Tridiarti, Yulita, Akmal Huda Nasution Dan, dan Ade Chairunnisa Gultom. 2017. "Industri Rumah Tangga di Kecamatan Percut Sei Tuan". JPKM Jurnal pengabdian Kepada Masyarakat 23(4):489-95.