

INOVASI TAPE DARI PISANG ROID DALAM UPAYA PENINGKATAN DAN DIFERENSIASI OLAHAN PANGAN DI DESA SUKAMAJU

Hudaya Mulyana¹ Anita Mawarni², Mada Trifani³, Maulana Malik Rizqi Sudrajat⁴

^{1,2,4} Program Studi Agribisnis, Universitas Winaya Mukti

³ Program Studi Manajemen, Universitas Winaya Mukti

¹hudayamulyana@unwim.ac.id ²anitamawarni03@gmail.com , ³madatrifani1945@gmail.com ,
⁴maulanamlk86@gmail.com

Abstrak

Pisang roid merupakan salah satu jenis pisang lokal yang banyak dikonsumsi di Desa Sukamaju, namun belum dimanfaatkan secara optimal dalam bentuk produk olahan yang bernilai tambah. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya bagi ibu rumah tangga, Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) dan unit kegiatan melalui inovasi produk tape pisang roid sebagai salah satu bentuk diferensiasi pangan. Metode yang digunakan adalah pelatihan dan praktik langsung yang melibatkan peserta. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah pisang menjadi produk yang lebih bernilai ekonomis. Tape pisang sebagai produk inovasi lokal memiliki prospek pasar yang baik dengan peluang pengembangan lebih lanjut, baik di pasar lokal maupun luar daerah. Pelatihan ini diharapkan mampu mendorong peningkatan kesejahteraan ekonomi keluarga dan membuka peluang usaha baru bagi masyarakat Desa Sukamaju.

Kata Kunci: Inovasi; Diferensiasi pangan; Pisang Roid; Tape pisang; Desa Sukamaju

Abstract

Roid bananas are one of the types of local bananas that are widely consumed in Sukamaju Village, but have not been utilized optimally in the form of value-added processed products. This training aims to improve community knowledge and skills, especially for housewives, Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) and activity units through innovation of roid banana tape products as a form of food diversification. The methods used are training and hands-on practice involving participants. The results of the activity showed an increase in community knowledge and skills in processing bananas into products with more economic value. Banana tape as a local innovation product has good market prospects with further development opportunities, both in the local market and outside the region. This training is expected to be able to encourage the improvement of family economic welfare and open up new business opportunities for the people of Sukamaju Village.

Keywords: Innovation; Food diversification; Roid Bananas; Banana tape; Sukamaju Village

PENDAHULUAN

Pisang merupakan buah yang sering dijumpai dalam kehidupan sehari-hari dan berguna sebagai sumber gizi harian. Indonesia memiliki kurang lebih 230 jenis pisang yang tersebar hampir diseluruh penjuru pulau dengan karakteristik yang berbeda-beda. Pisang banyak disukai oleh masyarakat Indonesia dari berbagai kalangan, baik dari kalangan bawah hingga kalangan atas (Setiantri et al., 2022). Salah satunya adalah pisang ro'id, pisang yang cukup disukai oleh berbagai kalangan karena memiliki banyak manfaat bagi kesehatan dengan berbagai kandungan gizi yang melimpah seperti karbohidrat, serat, pati, vitamin C, vitamin B6 (Piridoksin), kalium, magnesium, folat, zat besi dan antioksidan.

Desa Sukamaju merupakan salah satu desa dengan konsumsi pisang roid yang cukup banyak. Namun hingga saat ini, pisang yang ada hanya diolah menjadi produk sederhana yang tidak memberikan nilai tambah. Sedangkan menurut strategi (Ismail et al., 2023) Pisang roid menjadi varietas lokal di Jawa Barat yang berpotensi untuk dikembangkan Sari et al (2021) juga mengemukakan bahwa pisang sebagai salah satu jenis produk yang memiliki peluang pasar yang banyak diminati oleh konsumen. Untuk itu perlu adanya cara agar keberadaan produk dapat memberikan nilai tambah sesuai dengan yang diharapkan. Pengembangan yang dapat dilakukan oleh warga Desa Sukamaju yang cukup potensial adalah pengembangan melalui proses pasca panen.

Kegiatan inovasi disertai diversifikasi merupakan salah satu cara yang bisa dilakukan untuk memberikan nilai tambah pada pisang roid. Inovasi dikenal sebagai proses penciptaan sesuatu yang baru dan berbeda dari sebelumnya. Inovasi lahir karena ada tuntutan dari konsumen, menurut (Curatman, 2016) dalam mengkonsumsi suatu produk, konsumen

tidak hanya sebatas melihat pada nilai atau fungsi dari suatu produk yang dibutuhkan, tetapi konsumen juga memperhatikan apakah produk yang dipilih memiliki nilai tambah atau kelebihan dibandingkan dengan produk lain yang sejenis. Keinginan inilah yang harus dimengerti oleh produsen sebagai landasan untuk melakukan proses inovasi.

Dari proses inovasi akan tercipta diferensiasi, karena inovasi merupakan alat utama untuk melakukan diversifikasi. Diferensiasi produk merujuk pada suatu upaya menciptakan hal baru guna memberikan nilai tambah pada suatu produk. Dalam konteks ini, inovasi dan diferensiasi produk dapat menjadi sarana untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga dan komunitas (KWT dan Pokja), sekaligus memperkuat daya saing Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Serta menawarkan kesempatan untuk mengembangkan keterampilan baru dan memperluas sumber pendapatan. Sebab menurut Adhitya et al (2022) produk baru yang berbeda akan mempunyai nilai tambah dan menjadi keunggulan dalam mengembangkan usaha. Sesuai pernyataan Handayani et al., (2023) ketika konsumen akan melakukan pengambilan keputusan untuk membeli, konsumen tersebut akan dipengaruhi beberapa faktor, salah satunya yaitu diferensiasi produk. Semakin baik diferensiasi suatu produk, semakin termotivasi konsumen untuk melakukan keputusan pembelian pada suatu produk.

Tape pisang adalah salah satu produk olahan yang memiliki prospek cerah sebagai alternatif inovasi dan diferensiasi produk pisang. Biasanya tape hanya berbahan dasar singkong dan ketan, kali ini berbahan pisang. Kandungan pati pada pisang roid dapat diolah menjadi produk bioteknologi konvensional (Gusnita et al., 2022). Bioteknologi merupakan pemanfaatan mikroorganisme, seperti bakteri,

rahi, dan jamur, yang telah dirancang untuk menghasilkan produk atau komoditas yang memenuhi kebutuhan dan kesejahteraan manusia. Ada dua jenis bioteknologi, yaitu bioteknologi konvensional (tradisional) dan bioteknologi modern. Bioteknologi tradisional adalah bioteknologi yang menggunakan mikroorganisme seperti bakteri dan jamur dalam proses pembuatannya. Dan bioteknologi modern biasanya menggunakan teknologi modern yang dapat membantu kita, seperti dalam proses cloning dan kultur jaringan. Contoh bioteknologi tradisional adalah pembuatan tape (Devindo et al., 2021). Tentunya pembuatan inovasi makanan ini tanpa mengurangi kandungan baik dalam pisang. Produk tape pisang merupakan produk inovasi yang cukup baru. Proses pembuatannya relatif sederhana dan tidak memerlukan teknologi tinggi, sehingga sangat cocok dikembangkan oleh masyarakat pedesaan dan Usaha, Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) serta unit kegiatan. Dengan rasa yang khas dan kandungan nutrisi yang tinggi, tape pisang memiliki peluang besar untuk diterima oleh pasar, baik lokal maupun luar daerah.

Analisi Masalah

1. Kurangnya pengetahuan peserta tentang inovasi dan diferensiasi bahan pangan pisang.
2. Peserta belum memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai dalam pembuatan tape pisang.
3. Peserta tidak memiliki akses yang baik ke informasi terkait metode pembuatan tape pisang atau sumber daya pendukung lainnya seperti bahan baku berkualitas.
4. Peserta tidak memiliki pengetahuan tentang cara fermentasi yang baik.

Tujuan

1. Menciptakan masyarakat yang mandiri, berinisiatif, mampu mengadopsi inovasi

dan memiliki pola pikir yang multikultural.

2. Meningkatkan kualitas kesejahteraan masyarakat yang meliputi kesejahteraan keluarga, memandirikan masyarakat miskin, mengangkat harkat dan martabat masyarakat lapisan bawah, menjadikan masyarakat sebagai subjek dalam bertindak dan memvariasikan produk yang ada di Desa Sukamaju.

Program pelatihan pembuatan tape pisang ini merupakan langkah awal yang strategis dalam mendorong diferensiasi produk dan membuka peluang usaha baru bagi masyarakat Desa Sukamaju. Dengan memanfaatkan peluang ini, masyarakat dapat meningkatkan kesejahteraan mereka, serta menjadikan Desa Sukamaju sebagai desa yang dikenal dengan inovasi dan kualitas produknya.

BAHAN DAN METODE

Bahan

Bahan yang digunakan dalam pelaksanaan program kerja ini yaitu :

1. Pisang roid setengah matang 2 Kg
2. Ragi tape 5 butir
3. Gula putih ½ Kg
4. Daun pisang secukupnya

Metode

Pelaksanaan Program Kerja KKN-Pengabdian Masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 19 Agustus 2024, pukul 09.00 WIB di Aula Desa Sukamaju Kecamatan Majalaya Kabupaten Bandung. Dengan sasaran ibu rumah tangga termasuk pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM), dan unit kegiatan seperti Kelompok Wanita Tani (KWT), juga ibu-ibu Kelompok Kerja (Pokja). Adapun kegiatan yang dilakukan sebagai berikut :

1. Dilakukan sesi pematerian pemahaman mengenai produk tape pisang dari Dinas Pemberdayaan Masyarakat dan

Desa Provinsi Jawa Barat yaitu Prayoga Kusumah, S.Si. Dilanjutkan dengan penjelasan tatacara pembuatan tape pisang oleh perwakilan mahasiswa KKN-PM yaitu Anita Mawarni.

2. Demonstrasi sekaligus praktek uji coba cara membuat tape pisang roid yang benar dengan peserta pelatihan, dimana dilakukan secara berkelompok.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan analisis masalah di Desa Sukamaju, maka didapatkan keputusan bersama antara mahasiswa KKN – Pengabdian Masyarakat Desa Sukamaju dengan Anggota Dinas Pemberdayaan Masyarakat dan Desa Provinsi Jawa Barat untuk menciptakan ide produk baru bagi ibu rumah tangga, pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM), dan unit kegiatan seperti Kelompok Wanita Tani (KWT), juga ibu-ibu Kelompok Kerja (Pokja) guna meningkatkan pendapatan mereka. Kemudian pada tanggal 19 Agustus 2024 dilaksanakan program kerja KKN – Pengabdian Masyarakat berupa pelatihan pembuatan tape pisang roid. Adapun pelaksanaan program kerja KKN – Pengabdian Masyarakat meliputi beberapa rangkaian kegiatan berupa :

1. Dilakukan sesi pematerian berupa pemahaman mengenai produk tape pisang dari Dinas Pemberdayaan Masyarakat dan Desa Provinsi Jawa Barat yaitu Prayoga Kusumah, S.Si. Dilanjutkan dengan penjelasan tatacara pembuatan tape pisang oleh perwakilan mahasiswa KKN – Pengabdian Masyarakat yaitu Anita Mawarni.
2. Demonstrasi sekaligus praktek uji coba cara membuat tape pisang roid yang benar dengan peserta pelatihan, dimana dilakukan secara berkelompok.

Sesi pematerian berupa pemahaman mengenai produk tape pisang, disampaikan

agar peserta pelatihan mendapatkan informasi mengenai manfaat pisang roid yang dapat diolah menjadi produk yang dapat meningkatkan minat konsumen, yaitu dengan membuat tape pisang roid, yang tidak hanya meningkatkan kualitas dan nilai gizi pisang, tetapi juga memiliki potensi sebagai produk unggulan desa dengan memanfaatkan sumber daya alam dengan alasan bahan baku mudah didapatkan; harga relative murah; sumber daya alam yang melimpah; masyarakat sudah familiar dengan pisang; bahan pangan yang sering ada sebagai hidangan penutup.

Gambar 1. Pemaparan materi dari narasumber utama yaitu Prayoga Kusumah, S.Si Perwakilan dari Dinas Pemberdayaan Masyarakat dan Desa Provinsi Jawa Barat



Gambar 2. Penjelasan tatacara pembuatan tape pisang oleh mahasiswa KKN-PM Anita Mawarni.



Penjelasan tata cara pembuatan tape pisang disampaikan kepada peserta sebelum dilakukan demonstrasi guna memperlancar kegiatan praktek uji coba, sekaligus untuk membangun hard skill peserta sebagai output dari kegiatan pelatihan dibuktikan dengan pemberian sertifikat pelatihan kepada para peserta.

Adapun bahan – bahan yang dibutuhkan untuk membuat tape pisang roid sebagai berikut :

1. Pisang roid setengah matang 2 Kg
2. Ragi tape 5 butir
3. Gula putih ½ Kg
4. Daun pisang secukupnya

Proses pembuatan tape pisang roid sebagai berikut :

1. Pertama panaskan kukusan sampai airnya mendidih selama 10 – 15 menit.
2. Kedua kupas pisang dari kulitnya. Kemudian kukus pisang selama 10 menit, dengan api kecil.
3. Setelah pisang matang, angkat pisang dan sisihkan diwadah.
4. Lalu jika suhu pisang sudah hangat kuku, baluri pisang dengan gula pasir secukupnya secara merata.
5. Setelah itu baluri dengan ragi yang sudah dihancurkan secukupnya. Aturan ragi: 1 ragi untuk 5 buah pisang.
6. Masukkan pisang yang sudah dibaluri gula dan ragi kedalam toples yang sudah dialasi daun pisang.
7. Peram tape kurang lebih 2-3 hari.

Gambar 3. Pembuatan tape pisang secara berkelompok



Gambar 4. Penunjukan hasil tape pisang oleh ibu-ibu POKJA



Gambar 5. Mencicipi tape pisang yang telah disipakan oleh mahasiswa



Gambar 6. Penunjukan hasil tape pisang dan sertifikat oleh seluruh peserta



Kegiatan KKN – Pengabdian Masyarakat dengan mengadakan pelatihan pembuatan tape pisang menghasilkan perubahan signifikan bagi masyarakat, terutama dalam meningkatkan keterampilan wirausaha dan diferensiasi produk lokal. Melalui pelatihan ini, masyarakat yang awalnya hanya mengenal pengolahan pisang secara tradisional kini memiliki pengetahuan baru untuk mengolah pisang menjadi produk bernilai tambah. Selain itu, pelatihan ini mendorong peningkatan pendapatan rumah tangga, membuka peluang usaha kecil, serta memperluas jaringan pemasaran produk olahan pisang. Dampak positif lainnya adalah

terjadinya peningkatan kesadaran akan potensi lokal dan pemanfaatan sumber daya alam secara lebih optimal. Terdapat beberapa perubahan setelah kegiatan pelatihan ini yaitu :

Tabel 1. Perubahan yang dihasilkan dari kegiatan KKN – Pengabdian Masyarakat

No	Kondisi Awal	Intervensi	Kondisi Perubahan
1	Kurangnya pengetahuan masyarakat tentang inovasi	Peserta dikenalkan dengan olahan dari pisang roid yaitu dengan dibuat tape.	Peserta tahu mengenai inovasi olahan baru dari pisang
2	diferensiasi bahan pangan pisang	Peserta diberikan pemahaman dasar tentang tape pisang, termasuk manfaat dan nilai ekonomis dari produk ini.	Peserta memiliki pengetahuan dan keterampilan yang lebih baik dalam membuat tape pisang yang berkualitas.

3	Peserta tidak memiliki akses yang baik ke informasi terkait metode pembuatan tape pisang atau sumber daya pendukung lainnya seperti bahan baku berkualitas.	Peserta melakukan praktik langsung mulai dari pemilihan pisang, penggunaan ragi yang tepat, hingga proses fermentasi yang benar untuk menghasilkan tape yang berkualitas.	Peserta mampu memproduksi tape pisang dalam jumlah lebih besar dengan kualitas yang konsisten. lebih baik tentang tahapan-tahapan penting.
4	Peserta tidak memiliki pengetahuan tentang cara fermentasi yang baik	Diajarkan cara fermentasi tape pisang dengan baik agar pisang memiliki tekstur yang bagus	Peserta mampu membuat tape dengan tekstur yang sempurna

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan tape pisang di Desa Sukamaju dilakukan melalui beberapa tahapan penting, termasuk survey kebutuhan peserta, pengumpulan bahan baku, serta penyesuaian metode pembuatan tape pisang dengan kondisi lokal. Pelatihan ini bertujuan memberikan keterampilan baru kepada masyarakat agar dapat menghasilkan produk bernilai tambah, menjaga tradisi lokal, dan meningkatkan perekonomian. Meskipun

pelatihan menghadapi tantangan seperti kualitas bahan baku yang bervariasi dan proses fermentasi yang sulit dikontrol, pelatihan lanjutan dan pendampingan intensif dapat membantu meningkatkan hasil. Dengan pengembangan lebih lanjut, pelatihan ini berpotensi menciptakan peluang bisnis lokal berbasis tape pisang yang berkelanjutan dan menguntungkan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami, mahasiswa/i Kuliah Kerja Nyata dan Pengabdian Masyarakat (KKN-PM) Universitas Winaya Mukti (UNWIM), mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak Acep Handana, S.Pd., M.M., selaku Kepala Desa Sukamaju, atas izin dan dukungannya dalam pelaksanaan kegiatan KKN-PM di Desa Sukamaju. Kami juga ingin menyampaikan apresiasi yang mendalam kepada Kelompok Wanita Tani (KWT) RW 16, ibu-ibu rumah tangga, serta Karang Taruna RW 01 Pungkur, beserta semua pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuannya. Terima kasih juga kepada semua pihak yang telah meluangkan waktu untuk berpartisipasi dalam kegiatan pelatihan pembuatan tape pisang. Dukungan dan kerjasama Anda sangat berarti bagi kelancaran dan keberhasilan program kami.

DAFTAR PUSTAKA

Adhitya, B., Winarto, H., Studi, P., Pembangunan, E., Wijayakusuma, U., Banyumas, K., Studi, P., Pembangunan, E., Wijayakusuma, U., Banyumas, K., Studi, P., Pembangunan, E., Wijayakusuma, U., & Banyumas, K. (2022). *DIVERSIFIKASI PRODUK DAN EKSPANSI PEMASARAN MELALUI. 1*(1), 75–79.
https://www.academia.edu/92080776/Diversifikasi_Produk_Dan_Ekspansi_Pemasaran_Melalui_Media_Sosial

- Apriyani, D., & Handoko Santoso, H. R. A. (2017). Pengaruh variasi dosis ragi terhadap kadar glukosa pada tape pisang kepok. In *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Metro* (pp. 390-397).
<https://repository.ummetro.ac.id/files/artikel/d1fe08af1117da2a3ef0e5bb0e50fe3.pdf>
- Ardiansah, I., Yohari, A., & Rahmah, D. M. (2022). *Analisis dan Perancangan Sistem Informasi Ketersediaan Pisang Lokal Berbasis Web*. CV. Cendekia Press.
- Asmarani, T. S. J. (2023). *Analisis kualitas produk tape pisang (musa paradisiaca) dari beberapa jenis pisang yang berbeda* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Malang)
<https://repository.um.ac.id/302242/>
- Curatman, A. (2016). *Analisis Faktor-faktor Pengaruh Inovasi Produk yang Berdampak pada Keunggulan Bersaing UKM Makanan dan Minuman di Wilayah Harjamukti Kota Cirebon. XVIII*(3).
https://repo.ugj.ac.id/file/dosen/416256132.pdf?_cf_chl_tk=LnAZ.AELyS8qCpvqp6WHRfwmQHwcaIJy69isbBZBo9I-1726196410-0.0.1.1-5503
- Devindo, Zulfa, C. S., Attika, C., Handayani, D., & Fevria, R. (2021). *PENGARUH LAMA FERMENTASI DALAM PEMBUATAN TAPE. 1*, 600–607.
<https://www.scribd.com/document/571893107/PENGARUH-LAMA-FERMENTASI-TERHADAP-PEMBUATAN-TAPE-UBI>
- Fauziah, K. N., Kurnia, K., Nita, A., & Abrori, A. (2020). Pengaruh pemberian dosis ragi tape (kapang amilolitik) terhadap pembuatan tape pisang kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi, 10*(1), 11-17.



- <https://pdfs.semanticscholar.org/66d2/8e875bf518b5f2d33603a620fcdeface00ad.pdf>
- Gusnita, A., Wulandari, D. B., Andini, D., Pertiwi, Y., Achyar, A., & Anggriyani, R. (2022). *Pembuatan Tape Berbahan Dasar Pisang Kepok (Musa paradisiaca L.)*. 362–371.
<https://semnas.biologi.fmipa.unp.ac.id/index.php/prosiding/article/view/455/44>
- Handayani, S., Feranita, N. V., & Dwimahendrawan, A. (2023). *Pengaruh Diferensiasi Produk dan Persepsi Harga terhadap Keputusan Pembelian Produk UMKM Aroma Lumajang*. 8(1), 19–28.
<https://ojs.stie-tdn.ac.id/index.php/MV/article/download/388/287/>
- IRTA, A. K. Karakterisasi Fisik, Kimia, dan Sensori Tepung Pisang Roid Berdasarkan Tingkat Kematangan Pisang.
<https://repository.unpad.ac.id/items/39b00eb1-6687-4fbd-821c-fec8db216b80>
- Ismail, A., Fadhilah, R., Rachmadi, M., Odin, C., & Sitanawati, Y. (2023). *Pengelolaan Produk Pisang Lokal Roid Jatigede Di Kelompok Tani Giri Mekar Dan Kelompok Generasi Muda Binaraja Millennialss Smart Farming (Bmsf) Di Desa Mekarasih Kecamatan Jatigede: Pengelolaan Produk Pisang Lokal Roid Jatigede Di Kelompok Tani Giri Mekar Dan Kelompok Generasi Muda Binaraja Millennialss Smart Farming (Bmsf) Di Desa Mekarasih Kecamatan Jatigede*. *Jurnal Kajian Budaya dan Humaniora*, 5(3), 237-241.
<https://ejournal.lintasbudayanusantara.net/index.php/jkbh/article/view/172>
- Ismail, A., Karuniawan, A., Qosim, W. A., Maharani, Y., Pratiwi, V. F., & Kusumah, F. M. W. (2023). *STRATEGI KONSERVASI PELESTARIAN DAN NILAI KEPENTINGAN BUDAYA (INDEX OF CULTURAL SIGNIFICANCE) PISANG ROID LOKAL JATIGEDE: STRATEGI KONSERVASI PELESTARIAN DAN NILAI KEPENTINGAN BUDAYA (INDEX OF CULTURAL SIGNIFICANCE) PISANG ROID LOKAL JATIGEDE*. *Jurnal Kajian Budaya Dan Humaniora*, 5(2), 79-86.
<https://ejournal.lintasbudayanusantara.net/index.php/jkbh/article/view/132>
- Ismiatun, I. (2001). *Pengaruh jenis ragi dan lama fermentasi terhadap total gula tape pisang tanduk* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim)
<http://etheses.uin-malang.ac.id/57405/>
- Kusumo, R. A. B., Hapsari, H., Kurnia, G., Charina, A., & Rahmawati, E. (2024). *Peningkatan Consumer Value Produk Olahan Pisang Untuk Meningkatkan Daya Saing Industri Rumah Tangga di Kecamatan Jatigede Kabupaten Sumedang*. *Abdimas Galuh*, 6(1), 317-325.
<https://jurnal.unigal.ac.id/abdimasgaluh/article/view/12770>
- Kusumah, F. M. W., Ismail, A., Karuniawan, A., Pratiwi, V. F., & Safitria, A. D. (2023). *Pola Penyebaran Varietas Pisang Roid (Musa spp.) Lokal Jatigede di Kecamatan Jatigede Kabupaten Sumedang*. *Paspalum: Jurnal Ilmiah Pertanian*, 11(2), 355-360.
<https://journal.unwim.ac.id/index.php/paspalum/article/view/629>



- Rahmat, A., Maxiselly, Y., & Ismail, A. Pengembangan Konsep Pembelajaran Pertanian Berbasis Pemanfaatan Sumber Daya Genetik Pisang Roid (Road-J) Terintegrasi Pembelajaran Binaraja Millennials Smart Farming (BMSF) dan Calon Guru Penggerak (CGP).
<http://peripi.org/wp-content/uploads/2023/08/1-jawabarat2023.pdf>
- Safitri, R. D., Purnama, S. W., Ramadhani, N., Saffana, N., & Habisukan, U. H. (2023). Pengaruh penggunaan daun pandan dan daun pisang pada pembuatan tape ketan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 22(2), 107-112.
<http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/4699>
- Sari, N.Y., Widodo, J. and Wahyuni, Sri., 2021. Inovasi Produk Olahan Pisang Pada Usaha Home Industry King's Bnana Jember. *Jurnal Pendidikan Ekonomi : Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan, Ilmu Ekonomi, dan Ilmu Sosial* , Vol.15, No.2, p.328-333.
<https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JPE/article/view/2207>
- Setiantri, D., Alexsander Saputra, A., Fadly Arifin, M., Wigiyelsi, D., & Arianto, T. (2022). *Pelatihan pembuatan bolu pisang kukus (steamed banana sponge) di desa kembang seri kecamatan talo kabupaten seluma*. 174–177.
<https://jurnal.umb.ac.id/index.php/JIMAKUKERTA/article/view/2693>
- Yudha, E. P., Ernah, E., Setiawan, I., Heriyanto, F. R., Nurkhairi, A., Hasanah, A. M., ... & Sinaga, A. R. C. S. (2024). Peningkatan Nilai Tambah Produk Lokal Pisang Roid Melalui Pemberdayaan Wirausaha Generasi Muda di Kawasan Jatigede. *Abdimas Galuh*, 6(1), 921-932.
<https://jurnal.unigal.ac.id/abdimasgaluh/article/view/13787>