

## Pelatihan Pembuatan Sale Pisang Untuk Meningkatkan Perekonomian Warga Desa Singkalanyar Kabupaten Nganjuk

Nunik Zuhriyah<sup>1</sup>, Fatimah<sup>2\*</sup>, Nurul Fitria Aprilia<sup>3</sup>, Muhammad Fahmi Affani<sup>4</sup>, Abu Bakar Siddiq<sup>5</sup>

<sup>1-3</sup> Institut Agama Islam Badrus Sholeh, Kediri, Indonesia

<sup>4-5</sup> Prodi Pendidikan Bahasa Arab, Fakultas Tarbiyah, Institut Agama Islam Badrus Sholeh, Kediri, Indonesia

\*corresponding author: fatima.azkaya@gmail.com

### Abstract

Taraf ekonomi di wilayah pedesaan dapat ditingkatkan melalui pengembangan potensi lokal dan pemberdayaan masyarakat, salah satu potensi adalah buah pisang yang melimpah di Desa Singkalanyar Kabupaten Nganjuk yang dapat dikembangkan menjadi olahan Sale pisang. Sale pisang merupakan makanan ringan tradisional yang memiliki banyak penggemar di kalangan masyarakat baik anak-anak, remaja, maupun orang dewasa. Rasanya yang manis, gurih dengan tekstur yang unik, menjadikan daya tarik sendiri dari Sale pisang. Program yang dilakukan guna memberikan solusi pengolahan pisang yang kekinian dengan varian rasa yang lagi viral saat ini seperti green tea, red velvet, matcha, taro dan lain-lain. Kegiatan pengabdian ini menggunakan metode ABCD (Asset Based Community Development) dengan menggali seluruh aset yang dimiliki oleh desa. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan Sale pisang dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan baru bagi warga desa Singkalanyar, karena biasanya olahan pisang dijadikan oleh warga makanan tradisional saja seperti Kolak, Pisang Molen, dan Nagasari. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat Desa Singkalanyar dapat memanfaatkan keahlian baru mereka untuk mengembangkan potensi ekonomi lokal, serta menciptakan kesempatan bagi para ibu untuk berperan aktif dalam mengelola usaha kecil mereka sendiri, merangsang pertumbuhan ekonomi lokal, dan pada akhirnya, menciptakan lingkungan sosial-ekonomi yang lebih berkelanjutan.

*Kata Kunci:* Sale pisang; Perekonomian; Desa Singkalanyar.

### 1. Pendahuluan Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat

Perkembangan ekonomi masyarakat dapat disebabkan oleh beberapa faktor, seperti kemandirian produksi yang ada di masyarakat (Setyaningsih, Zahro, and Nazah 2024). Sedangkan kemandirian keluarga yaitu seseorang yang memiliki upaya untuk memenuhi tuntutan kebutuhan hidupnya serta bertanggung jawab atas hal-hal yang dilakukan. Namun bukan berarti orang yang mandiri itu tidak membutuhkan orang lain (Kamil et al. 2023). Salah satu yang mampu mewujudkan kemandirian masyarakat adalah para perempuan. Perempuan merupakan potensi utama yang dapat menghasilkan pendapatan mandiri membantu suami dalam meningkatkan

kesejahteraan rumah tangga(Sahri et al. 2022), serta meningkatkan pemberdayaan masyarakat. Jika masyarakat memiliki kemampuan, kekuatan dan dapat melepaskan diri dari berbagai keterpurukan, ketertinggalan dan keterbelakangan, dengan demikian keinginan untuk menjadi suatu kelompok yang maju, mandiri dan terpenuhi segala kebutuhannya bisa tercapai(Katili, Suhada, and Amali 2019).

Pengabdian kepada masyarakat adalah suatu kegiatan yang bertujuan membantu masyarakat dalam melakukan beberapa aktivitas tanpa mengharapkan imbalan dalam bentuk apapun(M. Zunaidul Muhaimin and Nunik Zuhriyah 2024). Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (1990) pengabdian berarti proses, perbuatan, cara mengabdikan diri atau mengabdikan diri pada sesuatu. Bentuk-bentuk pengabdian menurut Mustopo ada lima macam pengabdian, yaitu(Allimin, Taufik, and Moordiningsih 2007): Pengabdian terhadap Tuhan Yang Maha Esa, Pengabdian kepada masyarakat, Pengabdian kepada raja, Pengabdian kepada negara, Pengabdian kepada harta benda.

Desa Singkalanyar terletak di dalam wilayah administratif Kecamatan Prambon Kabupaten Nganjuk. Luas total desa ini mencapai 665,01 hektar yang terdiri dari beberapa jenis lahan, yakni 475 hektar lahan persawahan, 141 hektar tanah kering, 48,11 hektar pekarangan atau lahan kosong, dan 49,01 hektar sisanya terdiri dari sungai, jalan, dan tempat pemakaman umum (TPU)(Fatahilah, Susilowati, and Nainggolan 2024)

Pisang merupakan komoditas buah yang terkenal di Indonesia dan memiliki potensi yang sangat besar untuk dikelola secara intensif(Sadimantara and Leomo 2020), pisang juga merupakan salah satu buah utama di daerah tropis. Tanaman ini dapat tumbuh di tanah yang cukup air pada daerah dengan ketinggian sampai 2000 meter di atas permukaan laut. Di Indonesia, tanaman pisang dapat dijumpai di hampir semua daerah(Rosariastuti, Sumani, and Herawati 2018). Di wilayah Jawa Timur didominasi beberapa daerah penghasil pisang terbanyak diantaranya ialah Kota Malang, Bojonegoro, Banyuwangi, Probolinggo dan Jember(Nurainy et al. 2017), sehingga dari data komoditas pertanian menyebutkan wilayah Jawa Timur menghasilkan 2,6 ton pisang(Irkham Nur Salim and Bahtiar Effendi 2022). Tanaman pisang memiliki banyak hal yang bermanfaat bagi keperluan manusia, seluruh pohon pisang dapat dimanfaatkan mulai dari pohon, daun, bunga serta buahnya, hal tersebut yang menjadikan pisang

dikenal sebagai pohon seribu guna (Azizah 2022). Batang pohon pisang dapat dimanfaatkan sebagai tali pengikat, kulitnya sebagai pakan ternak, sedangkan bonggol dan bungunya dapat dijadikan sebagai bahan sayur untuk dikonsumsi sehari-hari. Sebagian besar penelitian dan kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan memanfaatkan batang dan bonggol pisang sebagai bahan makanan olahan, seperti keripik (Hasanah et al. 2022). Adapun daun pisang dapat digunakan untuk pembungkus dan buahnya dapat dijadikan sebagai bahan makanan dan juga dapat dibuat untuk keripik ataupun sale pisang (Yuliati 2018). Daunnya juga menjadi pembungkus makanan dan memiliki nilai ritual budaya. Jantung atau bunga pisang dan kulit buah sebagai bahan makanan (Hartoyo, Koswara, and Sulassih 2019).

Sale pisang merupakan makanan ringan tradisional yang memiliki banyak penggemar di kalangan masyarakat. (Aprilia, Noor, and Setia 2021) Rasanya yang manis, gurih dengan tekstur yang unik, menjadikan daya tarik sendiri dari Sale pisang. (Hidayat et al. 2023) Hingga kini usaha Sale pisang masih sangat besar peminatnya dari kalangan anak-anak maupun orang dewasa. Tingginya minat masyarakat akan olahan Sale pisang membuat peluang bisnis Sale pisang cukup menjanjikan untuk dijalankan. Karena olahan Sale pisang bisa awet dan tahan lama hingga beberapa bulan serta dapat dikirim kemanapun. Sale pisang mudah di temukan di berbagai tempat seperti pusat olah-oleh, warung, hingga pedagang kaki lima. Dengan kemasan semenarik mungkin. Sale pisang merupakan makanan alternatif untuk menghindari pembusukan buah pisang yang diolah dengan cara pengeringan (Hidayat et al. 2023).

Perekonomian Desa Singkalanyar masih terbelang belum maju, karena mayoritas penduduk di sana adalah petani dan sebagian kecil bekerja di industri tahu. Industri tahu juga masih kecil sehingga tidak semua warga bisa bekerja di sana. Adapun lahan di persawahan Desa Singkalanyar sebagian ditanami pohon pisang, sehingga sebagian warga nya adalah petani pisang. Warga desa Singkalanyar, biasanya memanfaatkan buah pisang untuk dijadikan olahan makanan tradisional. Olahan seperti sale pisang di sana masih belum maksimal. Buah pisang yang sering dijadikan olahan sale adalah Pisang Raja. Selain pisang tersebut, masyarakat masih jarang untuk mengolahnya menjadi sale. Padahal masih banyak jenis pisang yang dapat diolah menjadi sale, salah satunya adalah Pisang Brentel.

Pisang Brentel memiliki aroma harum dan rasa yang manis sehingga cocok juga untuk dijadikan Sale pisang, namun pengolahan Pisang Brentel pasca panen masih terbilang jarang dilakukan. Karena masyarakat kebanyakan hanya mengonsumsi Pisang Brentel yang mereka tahu hanya diolah menjadi Nagasari, sehingga muncul permasalahan baru yaitu banyaknya Pisang Brentel yang membusuk dikarenakan tidak adanya pengolahan pasca panen pada Pisang Brentel. Agar dapat mengurangi kerugian yang ditimbulkan dari banyaknya pembusukan Pisang Brentel tersebut, perlu dilakukan pengolahan pasca panen, salah satunya dengan dijadikan Sale pisang. Sale pisang dengan bahan baku Pisang Brentel diharapkan juga dapat menambah nilai ekonomis dari Pisang Brentel tersebut. Serta kebanyakan Sale pisang yang beredar di masyarakat adalah Sale pisang Raja dengan rasa original tanpa ada penambahan rasa lain.

Diperlukan adanya diversifikasi makanan dengan cara penambahan berbagai jenis rasa pada Sale pisang, agar masyarakat tidak bosan dengan Sale pisang di pasaran. Rasa yang ditambahkan adalah rasa yang akhir-akhir ini populer dikalangan anak-anak muda yaitu rasa red velvet, green tea, matcha dan taro. Diharapkan bukan hanya orang-orang dewasa saja yang mengkonsumsinya tetapi anak-anak juga akan tertarik untuk mencobanya. Tentunya hal tersebut akan berdampak kepada peningkatan taraf ekonomi para warga di Sinkalanyar Kabupaten Nganjuk.

Literatur yang terkait dengan pengabdian ini diantaranya ialah menurut R Sadimantara dan Siti Leomo (Sadimantara and Leomo 2020) tentang Peningkatan Kapasitas Usaha Pada PKM Usaha Olahan Pisang di Kabupaten Bombana menjelaskan penerapan introduksi teknologi diterima oleh kalangan petani dan merubah tata cara budidaya yang telah mereka lakukan, beberapa teknologi introduksi belum dapat sepenuhnya diterapkan dikarenakan petani pada umumnya khawatir pertumbuhan pertanian mereka akan terganggu, sehingga dibutuhkan pembinaan dan pemberdayaan secara kesinambungan dengan prioritas pada perubahan dan perilaku usaha tani yang dapat diterima. Dijelaskan pula bahwa potensi pengembangan pisang cukup besar karena memiliki daya adaptasi yang luas terhadap berbagai zone agroklimat, serta memiliki potensi besar untuk dikembangkan secara komersial sebagai salah satu komoditas ekspor. Potensi pasarnya di luar negeri sangat besar dan senantiasa meningkat namun belum dapat sepenuhnya dimanfaatkan. Sementara potensi pasar dalam negeri juga meningkat akibat naiknya tingkat pendapatan dan kualitas

hidup masyarakat serta variasi berbagai pengolahan pisang. Persamaan penelitian ini dengan penelitian diatas ialah sama-sama mengolah pisang, sedangkan perbedaannya ialah penelitian di atas lebih menitikberatkan kepada penerapan introduksi teknologi sedangkan penelitian ini lebih spesifik membahas tentang pelatihan pembuatan Sale pisang.

Pelatihan pembuatan Sale pisang telah dilakukan di beberapa lokasi sebagaimana terdapat pada kajian-kajian sebelumnya, dengan tujuan meningkatkan jiwa wirausaha dan keterampilan pengolahan masyarakat. Seperti pelatihan pembuatan Sale pisang di Dusun Jatibungkus Desa Hargomulyo Kabupaten Gunung Kidul. Hasil dari pengabdian tersebut adalah masyarakat dapat membuat olahan Sale pisang dari Pisang Becici dan jiwa kewirausahaan masyarakat meningkat<sup>1</sup>, Sedangkan pengabdian ini membuat olahan Sale pisang dari Pisang Brentel. Dinas Sosial Kabupaten Rembang juga memberikan pelatihan membuat Sale pisang kepada pelaku industri rumah tangga di Desa Bulu. Tujuannya adalah meningkatkan ekonomi masyarakat dan mendukung kegiatan kepariwisataan di Desa Bulu<sup>2</sup>. Sedangkan Tim PKK Ormawa Imapepsi Universitas Jambi juga menggelar pelatihan cipta produk Sale pisang. Hal tersebut menunjukkan bahwa pembuatan Sale pisang dapat menjadi salah satu cara meningkatkan keterampilan dan ekonomi masyarakat, serta memanfaatkan sumber daya lokal seperti pisang<sup>3</sup>. Dari kajian terdahulu di atas, maka dibuktikan bahwa pelatihan pembuatan Sale pisang efektif dan dapat membantu meningkatkan taraf ekonomi warga.

Oleh karena itu, untuk menambah penghasilan warga desa Singkalanyar, maka dapat memanfaatkan sumber daya alam yang sudah ada yaitu pisang. Pisang tersebut agar dikembangkan menjadi usaha yang beragam, sehingga dapat memberikan

<sup>1</sup> M. Zainul Adzkiya, at al., Pelatihan Kewirausahaan dan Praktik Pembuatan Sale pisang Dusun Jatibungkus, Desa Hargomulyo, Kecamatan Gedangsari, Kabupaten Gunung Kidul. Prosiding Konferensi Pengabdian Masyarakat Vol 1 (2019), 319–321.

<https://sunankalijaga.org/prosiding/index.php/abdimas/article/view/325>.

<sup>2</sup> Info Desa Bulu (26 Oktober 2021), Pelatihan Sale pisang untuk pelaku usaha di Desa Bulu dari Dinas Sosial Kab. Rembang. <https://bulu-rembang.desa.id/artikel/2021/10/26/pelatihan-sale-pisang-untuk-pelaku-usaha-di-desa-bulu-dari-dinas-sosial-kab-rembang>

<sup>3</sup> Genta FKIP (26 Agustus 2024), TIM PPK ORMAWA IMAPEPSI UNIVERSITAS JAMBI GELAR PELATIHAN CIPTA PRODUK SALE PISANG DAN KERIPIK GEDEBOG PISANG.

<https://genta.fkip.unja.ac.id/2024/08/26/tim-ppk-ormawa-imapepsi-universitas-jambi-gelar-pelatihan-cipta-produk-sale-pisang-dan-keripik-gedebog-pisang/>

kontribusi positif terhadap ekonomi dan kesejahteraan sosial rumah tangga desa Singkalanyar.

## 2. Metode

Kegiatan pelaksanaan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh Dosen dan Mahasiswa ini menggunakan pendekatan ABCD (Asset Based Community Development) yang mengutamakan pemanfaatan aset dan potensi yang ada di sekitar dan dimiliki oleh komunitas masyarakat (Sidik et al. 2023). Pendekatan ini menekankan pada pemanfaatan aset yang sudah ada di dalam suatu komunitas untuk mencapai perubahan positif. Dalam menggunakan metode ABCD, dosen dan mahasiswa pengabdian masyarakat bekerja sama dengan masyarakat setempat untuk mengidentifikasi dan memahami potensi dan kekuatan yang dimiliki komunitas (Kamil et al. 2023).

## 3. Hasil dan Diskusi

Hasil penelitian terdahulu menyatakan bahwa program pelatihan yang fokus pada pengolahan pisang, seperti membuat keripik pisang atau Sale pisang telah terbukti efektif dalam meningkatkan pendapatan lokal karena pelatihan tersebut mengarah pada peningkatan pengetahuan dan penataan bisnis di antara para peserta. (Kamil et al. 2023)

Adapun Langkah yang dilakukan dalam pengabdian ini adalah sebagai berikut :

### 1) Inkulturasi

Pada tanggal 31 Juli 2024, Dosen dan mahasiswa mengirim surat pemberitahuan perizinan kepada Kepala Desa Singkalanyar Kabupaten Nganjuk agar dapat melakukan pengabdian kepada masyarakat dengan melakukan pelatihan yang dapat meningkatkan taraf ekonomi warga Desa Singkalanyar. Dalam perizinan tersebut pihak pemerintahan desa mendukung dan mengapresiasi kegiatan tersebut.

Setelah mendapatkan izin dari pemerintahan desa, dosen dan mahasiswa bersilaturahmi ke warga Desa Singkalanyar, dengan tujuan agar dapat membangun hubungan dan kerjasama dengan baik. Dalam silaturahmi tersebut, para mahasiswa mendapatkan informasi tentang kebutuhan dan potensi desa melalui dialog terbuka dengan warga setempat.

## 2) Discovery

Pada tanggal 5 Agustus 2024, sejumlah mahasiswa telah memulai penelitian untuk mengidentifikasi permasalahan dan menggali informasi mengenai aset yang dimiliki oleh warga Desa Singkalanyar, Kabupaten Nganjuk. Tujuan penelitian awal ini adalah untuk mengetahui potensi dan kekayaan yang dimiliki oleh warga Desa. Mahasiswa melakukan wawancara, diskusi kelompok dan observasi untuk mendapatkan gambaran komprehensif mengenai keterampilan, sumber daya alam, serta jaringan sosial yang dimiliki oleh warga desa. Dengan demikian, mahasiswa dapat merancang program kegiatan yang bisa memanfaatkan asset-aset tersebut guna meningkatkan perekonomian warga. Dengan Langkah ini, maka diharapkan dapat memberikan kontribusi yang bermanfaat serta dapat memperkuat potensi desa Singkalanyar kabupaten Nganjuk.

## 3) Design

Setelah melaksanakan observasi dan wawancara, Dosen dan Mahasiswa merancang kegiatan pelatihan yang cocok bagi ibu-ibu PKK dan warga setempat. Ibu PKK berfungsi sebagai wadah untuk memberikan dukungan, pembinaan, dan penguatan kepada keluarga dalam berbagai aspek kehidupan, seperti kesehatan, pendidikan, ekonomi, sosial, dan budaya (Azmi et al. 2024). Setelah berdiskusi panjang maka diputuskan untuk melakukan pelatihan pembuatan Sale pisang dikarenakan Desa Singkalanyar merupakan petani dan hasil terbesarnya adalah Pisang jenis Brentel. Biasanya warga mengolah pisang menjadi makanan tradisional saja, misalnya diolah menjadi Pisang Goreng, Kolak dan Nagasari. Pelaksanaan pelatihan pembuatan Sale pisang dilaksanakan pada tanggal 15 Agustus 2024 di rumah salah satu warga desa Singkalanyar yaitu diisi dengan kegiatan sosialisasi dengan memberikan materi pelatihan serta menyiapkan bahan baku. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan praktis dan keterampilan dalam proses pembuatan Sale pisang, sekaligus memberdayakan para ibu di tingkat rumah tangga. Selama pelatihan, para peserta diberi pemahaman tentang bahan-bahan apa saja yang dibutuhkan, Teknik-teknik produksi, hingga strategi pemasaran yang bisa membuka peluang usaha mikro bagi para peserta.

Adapun materi tentang prosedur pembuatan Sale pisang adalah (1) pengetahuan tentang tahapan proses pengolahan pisang baik secara umum

maupun khusus, (2) pengetahuan tentang alat dan bahan pembuatan Sale pisang, serta pengetahuan proses pengolahan Sale pisang, (3) Menyiapkan Alat dan Bahan: Alat-alat yang digunakan dalam pelatihan ini yaitu kompor, wajan, pisau, tampah, dan parut. Adapun bahan-bahan yang disiapkan yaitu Pisang Brentel, minyak kelapa, varian rasa-rasa (keju, cokelat, red velvet, matcha, taro dan green tea).

Adapun cara kerja produk atau tata cara pembuatan Sale pisang adalah :

- a. Menyiapkan Pisang Brentel
- b. Kupas pisang
- c. Belah pisang menjadi dua
- d. Diletakkan pada alat tampah
- e. Dijemur di bawah terik matahari selama 2-5 hari (sampai kering)
- f. Menyiapkan alat dan bahan sebagaimana di poin 2, yaitu pisang yang kering yang sudah dijemur
- g. Apabila pisang yang dijemur telah kering, di cuci terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke dalam wajan yang telah diberikan minyak
- h. Pisang digoreng hingga matang
- i. Pisang diangkat dan ditiriskan
- j. Setelah ditiriskan, ditambahkan topping yang bervariasi seperti red velvet, green tea, matcha, cokelat, taro dan lain-lain
- k. Ditambahkan parutan keju di atasnya
- l. Sale pisang diap dikemas dan diperjual belikan

#### 4) Defline

Pada tanggal 19 Agustus 2024 adalah pelatihan proses eksekusi pembuatan Sale pisang. Peserta langsung diberikan perintah untuk mempraktekkan apa yang sudah diterima sebelumnya yaitu materi pelatihan dan persiapan bahan baku. Pihak yang terlibat meliputi Dosen, Mahasiswa, perangkat desa dan warga Desa Singkalanyar Nganjuk. Kegiatan tersebut diikuti sebanyak 30 orang, terdiri dari ibu-ibu PKK dan Warga Desa Singkalanyar, perangkat desa setempat, serta pelaku UMKM yang didatangkan dari Kota Kediri. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui pemahaman serta implementasi dari hasil pemberian materi sebelumnya. Dengan adanya kegiatan praktek secara langsung, para peserta diharapkan mampu mengimplementasikan kegiatan pelatihan ini dengan baik, sehingga setelah

kegiatan pengabdian ini selesai, para peserta khususnya ibu-ibu warga desa memiliki motivasi yang tinggi untuk mengembangkan berbagai macam bisnis rumahan, salah satunya yaitu Sale pisang Varian Rasa.

## 5) Evaluasi

Tahap akhir yaitu tahap evaluasi dilakukan pada tanggal 20 Agustus 2024. Evaluasi ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pemahaman para peserta dalam pembuatan Sale pisang yang enak dengan varian rasa yaitu matcha, green tea, red velvet, cokelat, keju, taro dan lain-lain. Tahap evaluasi ini menunjukkan adanya peningkatan, diantaranya :

- 1) Antusias peserta sangat tinggi, dibuktikan dengan mulai dari wawancara, dialog dan diskusi terkait pemahaman pembuatan Sale pisang;
- 2) Peningkatan kreatifitas peserta dalam mengolah pisang selain menjadi makanan tradisional. Dibandingkan sebelum mengikuti pengabdian ini, para peserta sudah dapat meningkatkan kreasi-kreasi olahan sale pisang varian rasa;
- 3) Kemampuan peserta dalam praktek membuat sale pisang sudah sesuai dengan materi dan prosedur yang telah diajarkan.



Gambar 1. Bahan Baku dan Proses Pembuatan



Gambar 2. Proses Penggorengan



Gambar 3. Hasil Pembuatan

Sumber : Pengabdian Masyarakat di Desa Singkalanyar (tahun 2024)

Pelatihan pembuatan Sale pisang varian rasa ini diikuti oleh warga Desa Singkalanyar yang sangat antusias dan ikut berperan aktif dalam melakukan praktik pembuatan Sale pisang. Pelatihan ini bertujuan untuk menambah skill atau keahlian dalam mengolah pisang agar menjadi lebih variatif dan tidak monoton diolah menjadi makanan itu-itu saja. Karena biasanya warga Desa Singkalanyar mengolah pisang menjadi Nagasari, Kolak, dan Pisang Molen sebagai makanan tradisional. Dari kegiatan ini diharapkan nantinya bisa merubah minat masyarakat agar dapat lebih tertarik dalam mengelola suatu produk yang nantinya dapat meningkatkan prekonomian masyarakat dan mampu mengembangkan UMKM Desa Singkalanyar.

#### 6) Rencana Tindak Lanjut

Sasaran produk adalah seluruh warga masyarakat di Kabupaten Nganjuk. Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan untuk menumbuhkan jiwa wirausaha dan memulai usaha produktif bagi masyarakat Desa Singkalanyar serta untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan dalam mengelola bahan baku hasil tani di desa, serta mampu memproduksi, dan memasarkannya kepada masyarakat. Usaha produktif yang dimulai dari modal kecil, dengan niat dan minat yang serius, maka dapat meningkat dan memperoleh keuntungan yang luar biasa, sehingga dapat menambah penghasilan keluarga, khususnya warga Desa Singkalanyar.

Adapun rencana pemasaran sale pisang sebagai berikut :

- a. Sale pisang yang sudah dikemas rapi, dikirim ke toko-toko offline di area kabupaten Nganjuk
- b. Promosi melalui media sosial
- c. Strategi pemasaran langsung dan tidak langsung. Pemasaran langsung dilakukan dengan cara konsumen dapat datang langsung ke rumah warga untuk membeli produk sale pisang, sedangkan pemasaran tidak langsung adalah konsumen dapat memesan menggunakan media sosial online, kemudian dikirim melalui ekspedisi baik j&t, Jne, atau jasa kirim lainnya

#### 4. Kesimpulan

Di Desa Singkalanyar, pelatihan pembuatan Sale pisang dilakukan dengan tujuan meningkatkan pengetahuan dan menumbuhkan semangat berwirausaha untuk memulai usaha produktif yang bermanfaat bagi seluruh masyarakat. Dengan adanya kegiatan pelatihan membuat Sale pisang akan dapat membantu untuk memulai usaha produktif. Peluang yang dapat diambil dari kewirausahaan meliputi peluang untuk memperoleh kemampuan diri, peluang untuk memanfaatkan potensi yang dimiliki, peluang untuk memperoleh manfaat secara finansial, peluang untuk berkontribusi kepada masyarakat dan untuk menghargai usaha-usaha seseorang. Kegiatan kewirausahaan ini diharapkan akan membantu meningkatkan pendapatan ekonomi dengan memulai usaha yang produktif, sehingga kemiskinan dan tingkat pengangguran di Desa Singkalanyar sedikit demi sedikit dapat dikurangi.

#### Ucapan Terima Kasih

Kegiatan pengabdian berupa pelatihan pembuatan sale pisang ini didanai dan dibantu oleh Dosen dan Mahasiswa Institut Agama Islam Badrus Sholeh Kediri. Oleh karena itu kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada perangkat desa atas bantuan pengumpulan peserta, serta terimakasih kepada Dosen dan Mahasiswa Institut Agama Islam Badrus Sholeh Kediri atas ide dan dukungan dana yang diberikan sehingga dapat terlaksana dengan baik.

#### Daftar Pustaka

- Allimin, Fadzar, Taufik, and Moordiningsih. 2007. “DINAMIKA PSIKOLOGIS PENGABDIAN ABDI DALEM KERATON SURAKARTA PASKA SUKSESI” 9:26–36.
- Aprilia, Riska Mellyana, Trisna Insan Noor, and Budi Setia. 2021. “AGROINDUSTRY PERFORMANCE OF ROLL BANANA SALE.” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH* 8.
- Azizah, Sinta Nur. 2022. “PEMASARAN SALE PISANG SECARA ONLINE SEBAGAI UPAYA PEMULIHAN EKONOMI PASCA GEMPA 2018 DI DESA DANGIANG, KABUPATEN LOMBOK UTARA” 3. <http://journals.ums.ac.id/>.
- Azmi, Ulul, Muhammad Irsa Faisal Ulya, Ika Mila Marcelya, Toyibatussalamah Toyibatussalamah, and Emma Rahmawati. 2024. “PEMDAMPINGAN PENINGKATAN KOMPETENSI PENGOLAHAN TEKSTIL DENGAN TEKNIK MAKRAMÉ PADA IBU PKK DUSUN SIDODADI DESA CANGGU KECAMATAN

BADAS KABUPATEN KEDIRI.” *As-Sidanah : Jurnal Pengabdian Masyarakat* 6 (1): 117–33. <https://doi.org/10.35316/assidanah.v6i1.117-133>.

Fatahilah, Rakai, Ellya Susilowati, and Atirista Nainggolan. 2024. “IMPLEMENTASI KELOMPOK USAHA BERSAMA ‘MAJU BERSAMA SATU’ DALAM PENGURANGAN KEMISKINAN DI DESA SINGKALAYAR KECAMATAN PRAMBIN, KABUPATEN NGANJUK.”

Hartoyo, ., Sutrisno Koswara, and . Sulassih. 2019. “Peningkatan Nilai Tambah Usaha Olahan Keripik Pisang di Desa Tenajar, Kabupaten Indramayu, Jawa Barat.” *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat* 5 (3): 251–57. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.5.3.251-257>.

Hasanah, Fadlilla Al, Ghariza Annisa, Raudhatul Jannah, Salsa Dianty Yolanda, Sakinah Warahmah, and Miza Nina Adlini. 2022. “SOSIALISASI PEMANFAATAN BATANG PISANG SEBAGAI KERIPIK UNTUK MEMBANGKITKAN EKONOMI MASYARAKAT PESISIR PANTAI DESA KOTA PARI, KECAMATAN PATAI CERMIN, KABUPATEN SERDANG BERDAGAI” 5 (6).

Hidayat, Rachmat, Nurul Qalbi, David Usman, Abdul Alam, and Muhammad Julyfar Afandi. 2023. “KREATIVITAS OLAHAN DOMPO/SALE PISANG.” *Community Development Journal*.

Irkham Nur Salim and Bahtiar Effendi. 2022. “Pelatihan Pembuatan Sale Pisang Untuk Menumbuh Kembangkan UMKM.” *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia* 1 (3): 222–26. <https://doi.org/10.59025/js.v1i3.44>.

Kamil, Hutrin, Eka Kharisma, Jazilatul Churiyah, Alhimni Likhidma, Ika Nur Khoirotun Nikmah, and Muhammad Syifauddin Al-Kahfi. 2023. “Pengembangan Sumber Daya Manusia Kerajinan Tangan Melalui Pelatihan dalam Upaya Meningkatkan UMKM” 8:284–90. <https://doi.org/DOI:https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v8i2.4175>.

Katili, Muhammad Rifai, Sitti Suhada, and Lanto Ningrayati Amali. 2019. “Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan dan Pendampingan dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa.” *Jurnal Sibermas (Sinergi Pemberdayaan Masyarakat)* 8 (2): 181–91. <https://doi.org/10.37905/sibermas.v8i2.7847>.

M. Zunaidul Muhaimin and Nunik Zuhriyah. 2024. “Meningkatkan Religiusitas Masyarakat melalui Kajian Kitab Bidayatul Hidayah.” *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Desa (JPMD)* 5 (1): 59–71. <https://doi.org/10.58401/jpmd.v5i1.1316>.

Nurainy, Fibra, Sri Hidayati, Dyah Koesoemawardani, and Erdi Suroso. 2017. “PENYULUHAN DAN PELATIHAN PENGOLAHAN SALE PISANG KELOMPOK USAHA BERSAMA AISYAH DI DESA SUKAJAWA KECAMATAN BUMI RATU NUBAN KABUPATEN LAMPUNG TENGAH.” *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*.

- Rosariastuti, Retno, Sumani Sumani, and Aktavia Herawati. 2018. “Pemanfaatan Batang Pisang Untuk Aneka Produk Makanan Olahan Di Kecamatan Jenawi, Karanganyar.” *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services* 2 (1): 21. <https://doi.org/10.20961/prima.v2i1.36114>.
- Sadimantara, Gusti R., and Sitti Leomo. 2020. “Peningkatan Kapasitas Usaha Pada PKM Usaha Olahan Pisang di Kabupaten Bombana.” *Jurnal SIAR ILMUWAN TANI* 1 (1): 22–27. <https://doi.org/10.29303/jsit.v1i1.7>.
- Sahri, Sahri, Zumrotul Fuaziah, Ifa Khoiria Ningrum, Taufik Nf, and Nandani Nrs. 2022. “Pemberdayaan Kelompok Wanita Dalam Pembuatan Bolu Terong (Borong) Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Di Desa Kendung.” *I-Com: Indonesian Community Journal*, April, 1–7. <https://doi.org/10.33379/icom.v2i1.1189>.
- Setyaningsih, Erwin, Diajeng Fatimatuz Zahro, and Alfinatun Nazah. 2024. “PELATIHAN PEMBUATAN KERUPUK BIJI BUAH NANGKA UNTUK MENINGKATKAN TARAF EKONOMI DI DESA CENGUNGKLUNG KECAMATAN GAYAM” 2 (1).
- Sidik, Ahmad, Fathan Fadhil, Surya Wijaya Adi Sulistio, Martina Darmawati Putri, Ummi Nur Lathifah, Hardina Yuliana, Aviki Nurul Imas, and Ayu Kholifah. 2023. “PENDAMPINGAN DAN SOSIALISASI KEPADA UMKM DENGAN METODE ABCD SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT” 2 (1).
- Yuliati, Sri. 2018. “PKM Kelompok UMKM Ceriping Dan Sale Pisang Di Desa Karangrejo Kecamatan Kerjo Kabupaten Karanganyar Jawa Tengah” 1. <https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/semnas/article/view/31>.