JURNAL ALTIFANI
Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat

Vol. 6, No. 6 -November 2026, Hal. 3494-3500
DOI: 10.59395/altifani.v6i6.1463

Pendampingan Pemanfaatan Buah Pisang yang diolah menjadi Tepung Pisang sebagai bahan dasar pembuatan Brownies dan Bomboloni

Assistance in the Utilization of Bananas Processed into Banana Flour as a Base Ingredient for Making Brownies and Bomboloni

Dwi irnawati[1], M. Khoiril Umuri D[2], M. Rizal A[3], Moh Safarudin[4]
[1]Manajeman Ritel, Fakultas Ekonomi, Universitas Bojonegoro
[2]Teknik Sipil, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Bojonegoro
[3]Teknik Sipil, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Bojonegoro
[4]Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Bojonegoro
*e-mail: dwiirnawati367@gmail.com[1], khoirildempo645@gmail.com[2], mrizalardiansyah99@gmail.com[3], vsafarudin@gmail.com[4]

Received:	Revised:	Accepted:	Available online:
20.09.2026	02.11.2026	08.11.2026	10.11.2026

Abstract: *Bananas are one of the most widely available food commodities with the potential to be developed into various value-added processed products. One form of utilization is processing bananas into flour, which can be used as an alternative ingredient in food production. This community service activity aimed to provide education and training on the production of banana flour and its application as a partial substitute for wheat flour in making brownies and bomboloni. The methods employed included socialization, demonstrations, hands-on practice, and community mentoring. The evaluation results showed that participants improved their knowledge and skills in processing bananas into flour and producing brownies and bomboloni. After completing the training, participants were able to independently carry out the production process and gained a better understanding of the business potential of local food-based products. This community service activity provides an alternative utilization of bananas as value-added products with the potential to enhance community skills and support local economic development.*
Keywords*: Banana, Banana Flour, Wheat Flour, Brownies, Bomboloni.*

Abstrak: Pisang merupakan salah satu komoditas pangan yang mudah diperoleh dan memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan bernilai tambah. Salah satu bentuk pemanfaatannya adalah mengolah pisang menjadi tepung yang dapat digunakan sebagai bahan alternatif dalam pembuatan produk pangan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memberikan edukasi dan pelatihan mengenai proses pembuatan tepung pisang serta pemanfaatannya sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan brownies dan bomboloni. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, dan pendampingan kepada masyarakat. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta mengalami peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah pisang menjadi tepung serta mengolahnya menjadi brownies dan bomboloni. Setelah mengikuti pelatihan, peserta mampu mempraktikkan proses produksi secara mandiri dan memahami potensi pengembangan usaha berbasis pangan lokal. Kegiatan pengabdian ini memberikan alternatif pemanfaatan komoditas pisang menjadi produk olahan bernilai tambah yang berpotensi meningkatkan keterampilan masyarakat dan mendukung pengembangan ekonomi lokal.
Kata kunci: Pisang, tepung pisang, tepung terigu, brownies, bomboloni.

1. PENDAHULUAN

Desa Kesongo, Kecamatan Kedungadem, Kabupaten Bojonegoro, memiliki potensi besar dalam produksi pisang (*Musa* spp) sebagai komoditas hortikultura yang banyak dibudidayakan karena mudah tumbuh di berbagai wilayah. Tingginya produksi pisang memberikan peluang untuk meningkatkan nilai tambah melalui diversifikasi produk olahan, salah satunya tepung pisang yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku alternatif berbagai produk pangan sehingga mendukung diversifikasi pangan dan peningkatan nilai ekonomi komoditas lokal (Indrayanti et al. 2021). Pisang berasal dari kawasan Asia Tenggara, termasuk Indonesia, dan telah lama dikonsumsi dalam bentuk segar maupun olahan karena mengandung karbohidrat, protein, vitamin, serta berbagai mineral yang bermanfaat bagi tubuh (Sijabat 2019). Indonesia juga merupakan salah satu pusat keanekaragaman pisang di dunia dengan lebih dari 200 kultivar pisang budidaya dan sekitar 15 jenis pisang liar,

Vol. 6, No. 6 -November 2026, Hal. 3494-3500
DOI: 10.59395/altifani.v6i6.1463

sehingga komoditas ini memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi berbagai produk pangan bernilai tambah, termasuk tepung pisang (May et al. 2019).

Pisang memiliki kandungan gizi yang cukup beragam, dengan karbohidrat yang didominasi oleh pati pada buah muda dan secara bertahap berubah menjadi gula sederhana selama proses pematangan. Perubahan tersebut memengaruhi rasa, tekstur, dan karakteristik pisang sebagai bahan baku produk olahan Selain itu, pisang merupakan salah satu sumber kalium yang berperan dalam menjaga keseimbangan cairan dan elektrolit tubuh, mendukung fungsi otot dan saraf, serta memelihara kesehatan jantung (Wisnuwardani 2024). Kandungan dan karakteristik tersebut menunjukkan bahwa pisang tidak hanya bernilai sebagai buah konsumsi, tetapi juga berpotensi dikembangkan sebagai bahan baku berbagai produk pangan yang memiliki nilai tambah dan daya saing lebih tinggi (Afriani et al. 2024).

Di sisi lain, pisang merupakan komoditas yang memiliki umur simpan relatif singkat sehingga mudah mengalami penurunan mutu setelah dipanen (Oktaviana and Hersoelistyorini 2017). Kondisi tersebut dapat menjadi permasalahan ketika produksi melimpah karena meningkatnya jumlah pasokan dapat menyebabkan harga jual buah segar menurun. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah mengolah pisang menjadi tepung sebagai produk setengah jadi yang memiliki umur simpan lebih panjang dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku berbagai produk pangan (Rani and Irawati 2022; Cahyana 2019). Pengolahan pisang menjadi tepung juga merupakan salah satu bentuk diversifikasi pangan yang dapat meningkatkan nilai tambah komoditas. Salah satu metode pengeringan yang dapat diterapkan adalah Surya Efek Rumah Kaca (ERK) karena berpotensi meningkatkan efisiensi proses pengeringan (Sholihah, Farihah, and Suhartini 2023).

Berdasarkan hasil observasi awal di Desa Kesongo, sebagian besar hasil panen pisang masih dipasarkan dalam bentuk buah segar dengan harga yang relatif rendah, terutama pada saat panen melimpah. Selain itu, pengetahuan dan keterampilan masyarakat mengenai teknologi pengolahan pisang menjadi tepung serta pemanfaatannya sebagai bahan baku produk pangan masih terbatas. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa potensi ekonomi komoditas pisang di Desa Kesongo belum dimanfaatkan secara optimal. Oleh karena itu, diperlukan kegiatan edukasi, pelatihan, dan pendampingan yang dapat meningkatkan pengetahuan serta keterampilan masyarakat dalam mengolah pisang menjadi produk pangan bernilai tambah.

Tepung pisang dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi sebagian tepung terigu pada berbagai produk pangan, seperti roti, kue, biskuit, dan produk *bakery* lainnya. Penggunaan tepung pisang sebagai bahan substitusi dapat mendukung diversifikasi pangan sekaligus meningkatkan pemanfaatan komoditas lokal. Pada formulasi tertentu, tepung pisang dapat menggantikan penggunaan tepung terigu hingga sekitar 25% (Muchsiri et al. 2022). Selain itu, tepung pisang memiliki kandungan pati resisten dan serat pangan yang berpotensi mendukung pengembangan produk pangan dengan nilai gizi dan nilai tambah yang lebih baik (Abadi et al. 2026).

Pemanfaatan tepung pisang sebagai bahan substitusi sebagian tepung terigu juga dapat menjadi alternatif dalam pengembangan produk *bakery*, termasuk brownies dan bomboloni. Penggunaan tepung pisang pada formulasi yang tepat dapat menghasilkan karakteristik fisik, cita rasa, dan tekstur produk yang tetap baik, sekaligus meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal (Moniharapon et al. 2018). Brownies dan bomboloni dipilih karena merupakan produk yang dikenal dan digemari masyarakat, memiliki proses pengolahan yang relatif sederhana, serta dapat dikembangkan pada skala rumah tangga maupun usaha mikro. Brownies memiliki karakteristik tekstur padat dan lembut serta dapat dibuat melalui proses pengukusan maupun pemanggangan, sedangkan bomboloni merupakan produk *bakery* yang dapat dikembangkan dengan berbagai variasi isian dan penyajian. Pemanfaatan tepung pisang pada kedua produk tersebut diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah komoditas pisang sekaligus menghasilkan inovasi pangan berbasis sumber daya lokal (Aryani and Widyantara 2020; Salihat et al. 2026)

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini tidak hanya berfokus pada edukasi mengenai pembuatan tepung pisang, tetapi juga mencakup pelatihan dan pendampingan dalam pemanfaatannya sebagai bahan substitusi pada pembuatan brownies dan bomboloni. Melalui

Vol. 6, No. 6 -November 2026, Hal. 3494-3500
DOI: 10.59395/altifani.v6i6.1463

sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, dan pendampingan, masyarakat diharapkan mampu meningkatkan keterampilan dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk pangan yang memiliki nilai tambah dan berdaya saing. Pendekatan pemberdayaan melalui edukasi dan praktik langsung juga dapat mendorong masyarakat untuk mengembangkan potensi lokal menjadi peluang usaha yang lebih produktif (Dianingsih et al. 2026).

Pengembangan usaha berbasis olahan pangan memerlukan pengetahuan, keterampilan, dan inovasi agar masyarakat mampu menghasilkan produk secara efektif serta memiliki daya saing. Keterbatasan keterampilan dalam pengolahan dan pemasaran dapat menjadi salah satu kendala dalam meningkatkan produktivitas dan nilai ekonomi hasil pertanian. Oleh karena itu, pendampingan diperlukan untuk membantu masyarakat menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh secara lebih efektif serta mengembangkan produk yang memiliki nilai tambah lebih tinggi (Yufenti et al. 2026)

Berdasarkan permasalahan tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Kesongo dalam mengolah pisang menjadi tepung serta memanfaatkannya sebagai bahan substitusi pada pembuatan brownies dan bomboloni. Melalui kegiatan edukasi, pelatihan, praktik langsung, dan pendampingan, masyarakat diharapkan mampu mengoptimalkan potensi komoditas pisang menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah dan daya saing lebih tinggi. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan dapat mendukung diversifikasi pangan berbasis komoditas lokal sekaligus membuka peluang pengembangan usaha pangan yang berkelanjutan bagi masyarakat Desa Kesongo.

2. METODE

Jenis Dan Pendekatan Pengabdian

1. Lokasi Dan Waktu Kegiatan Pengabdian

   Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada tanggal 1 Agustus 2026 di Desa Kesongo, Kecamatan Kedungadem, Kabupaten Bojonegoro, Jawa Timur. Kegiatan dilaksanakan melalui rangkaian edukasi, pelatihan, praktik, dan pendampingan pengolahan pisang menjadi tepung serta pemanfaatannya sebagai bahan substitusi dalam pembuatan brownies dan bomboloni.
2. Jenis Dan Pendekatan Kegiatan

   Kegiatan ini merupakan pengabdian kepada masyarakat dengan pendekatan edukatif dan partisipatif. Pendekatan edukatif dilakukan melalui pemberian materi mengenai pengolahan pisang menjadi tepung dan pemanfaatannya sebagai bahan substitusi dalam pembuatan brownies dan bomboloni. Pendekatan partisipatif dilakukan melalui demonstrasi, praktik langsung, dan pendampingan sehingga masyarakat dapat terlibat secara aktif dalam seluruh proses kegiatan. Pendekatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah pisang menjadi produk pangan yang bernilai tambah
3. Sasaran Kegiatan

   Sasaran kegiatan ini adalah masyarakat Desa Kesongo yang memiliki potensi dalam pemanfaatan komoditas pisang. Kegiatan diikuti oleh ibu-ibu PKK sebanyak 21 peserta Rentang usia 29-43 tahun, Tingkat Pendidikan SMP sampai SMA, Pekerjaan bu rumah tangga dan wirausaha. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu penyampaian materi, demonstrasi pengolahan pisang menjadi tepung, praktik pembuatan tepung pisang, serta praktik pemanfaatan tepung pisang sebagai bahan substitusi dalam pembuatan brownies dan bomboloni. Selama kegiatan berlangsung, peserta didampingi secara langsung agar dapat memahami dan mempraktikkan setiap tahapan pengolahan dengan baik.
4. Bahan dan Formulasi

   Bahan dan Formulasi pembuatan tepung Cookies Tepung Pisang yaitu sebagai berikut:

Vol. 6, No. 6 -November 2026, Hal. 3494-3500
DOI: 10.59395/altifani.v6i6.1463

Tabel 1. Bahan Pembuatan Cookies

Bahan	Jumlah
Tepung pisang	200 g
Tepung terigu protein rendah	100 g
Margarin	150 g
Gula halus	100 g
Kuning telur	2 butir
Susu bubuk	25 g
Maizena	30 g
Baking powder	½ sendok teh
Vanili bubuk	½ sendok teh

5. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan pendampingan dilakukan dengan menggunakan kuesioner yang diberikan sebelum dan sesudah acara berlangsung untuk mengetahui hasil pendampingan tersebut. Hasil ringkasan dari evaluasi tersebut yaitu semua peserta mengalami kenalikan pengemahaman dan pengetahuan dalam pembuatan cookies tepung pisang. Dengan persentase kenaikan dari 40% pemahaman diawal dan 84% pemahaman di akhir kegiatan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Pengolahan Tepung Pisang

Kegiatan pengolahan pisang menjadi tepung diawali dengan pemilihan bahan baku, pengupasan, pengirisan, pengeringan, penggilingan, dan pengayakan. Proses pengeringan dilakukan dengan cara dijemur untuk mengurangi kadar air bahan sebelum proses penepungan. Tepung yang dihasilkan selanjutnya digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan produk pangan berupa brownies dan bomboloni. Kegiatan ini memberikan pengalaman langsung kepada peserta mengenai tahapan pengolahan pisang dari bahan segar menjadi bahan pangan setengah jadi yang lebih mudah disimpan dan dimanfaatkan.

Pemanfaatan Tepung Pisang pada Produk Brownies dan Bomboloni

Tepung pisang yang dihasilkan kemudian dimanfaatkan sebagai bahan substitusi sebagian tepung terigu dalam pembuatan brownies dan bomboloni. Peserta mengikuti proses penimbangan bahan, pencampuran adonan, pembentukan, hingga proses pemasakan dan penyajian produk. Hasil praktik menunjukkan bahwa tepung pisang dapat dimanfaatkan dalam pengolahan produk bakery dengan tetap memperhatikan formulasi bahan agar diperoleh karakteristik produk yang dapat diterima.

Hasil tersebut sejalan dengan Moniharapon et al. (2018) yang menunjukkan bahwa penggunaan tepung pisang pada brownies dapat menghasilkan karakteristik kimia dan organoleptik yang baik. Pada penelitian tersebut, formulasi substitusi 25% tepung pisang dan 75% tepung terigu menghasilkan brownies dengan karakteristik yang paling baik dibandingkan perlakuan lainnya. Hal ini menunjukkan bahwa pemanfaatan tepung pisang sebagai bahan substitusi memiliki peluang untuk diterapkan pada produk pangan berbasis tepung, meskipun tingkat substitusi perlu disesuaikan dengan karakteristik produk yang dibuat.

Respon dan Partisipasi Peserta

Selama pelaksanaan kegiatan, peserta menunjukkan partisipasi aktif pada setiap tahapan, mulai dari penyampaian materi, demonstrasi, hingga praktik pembuatan tepung pisang, brownies, dan bomboloni. Antusiasme peserta terlihat dari keterlibatan dalam diskusi, tanya jawab, serta praktik secara langsung selama kegiatan berlangsung.

Berdasarkan diskusi pada akhir kegiatan, beberapa peserta menyampaikan bahwa pelatihan memberikan wawasan baru mengenai pemanfaatan pisang menjadi tepung serta pengolahannya menjadi produk pangan bernilai tambah. Salah satu peserta menyampaikan bahwa sebelumnya

Vol. 6, No. 6 -November 2026, Hal. 3494-3500
DOI: 10.59395/altifani.v6i6.1463

pisang hanya dimanfaatkan sebagai buah segar, sedangkan melalui kegiatan ini peserta memperoleh pengetahuan mengenai pengolahan tepung pisang dan peluang pemanfaatannya sebagai bahan baku produk olahan.

Respon positif tersebut menunjukkan bahwa kegiatan edukasi dan praktik langsung dapat menjadi sarana untuk memperkenalkan inovasi pengolahan komoditas lokal kepada masyarakat. Temuan ini sejalan dengan Dianingsih et al. (2026) yang menyatakan bahwa pelatihan berbasis praktik mampu meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai pengolahan pangan lokal serta mendorong pemanfaatan sumber daya yang tersedia di lingkungan sekitar.

Potensi Pengembangan Produk dan Keberlanjutan Kegiatan

Pengolahan pisang menjadi tepung memberikan peluang untuk meningkatkan nilai tambah komoditas lokal melalui diversifikasi produk pangan. Tepung pisang memiliki potensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan substitusi sebagian tepung terigu pada berbagai produk *bakery*, seperti brownies dan bomboloni, sehingga dapat mengurangi ketergantungan terhadap bahan baku impor sekaligus meningkatkan pemanfaatan hasil pertanian lokal. Perlu dicatat bahwa potensi peningkatan nilai ekonomi ini masih bersifat kualitatif berdasarkan observasi kegiatan, karena analisis kelayakan usaha secara kuantitatif, seperti perhitungan biaya produksi, harga jual, dan keuntungan, belum dilakukan dalam kegiatan ini. Selain sebagai alternatif bahan pangan, pengolahan pisang menjadi tepung secara umum diketahui berpotensi memperpanjang umur simpan dibandingkan buah segar sehingga dapat membantu mengurangi kerugian akibat penurunan mutu buah setelah panen; namun demikian, kegiatan ini belum melakukan pengukuran langsung terhadap umur simpan atau perubahan kadar air tepung yang dihasilkan sehingga klaim tersebut bersifat potensi, bukan hasil pengukuran.

Pelatihan yang dilaksanakan tidak hanya memperkenalkan teknik pengolahan tepung pisang, tetapi juga memberikan gambaran mengenai peluang pengembangan usaha berbasis pangan lokal. Produk yang dihasilkan memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai usaha rumah tangga maupun usaha mikro karena menggunakan bahan baku yang mudah diperoleh dan proses pembuatannya relatif sederhana. Temuan ini sejalan dengan beberapa penelitian yang menyebutkan bahwa diversifikasi produk berbasis tepung pisang dapat meningkatkan nilai tambah komoditas lokal serta membuka peluang usaha bagi masyarakat (Moniharapon et al. 2018; Abadi et al. 2026).

Meskipun demikian, keberlanjutan kegiatan memerlukan pendampingan lanjutan, terutama dalam aspek standardisasi formulasi produk, pengemasan, pelabelan, pemasaran, dan perhitungan biaya produksi. Pendampingan tersebut diharapkan dapat membantu masyarakat menghasilkan produk yang memiliki kualitas lebih baik, daya saing yang lebih tinggi, serta mampu memberikan manfaat ekonomi secara berkelanjutan.



Gambar 1. Proses Pencucian dan Pemotongan Buah Pisang

Proses pembuatan tepung pisang diawali dengan pencucian dan pemotongan buah pisang untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada permukaan buah (Gambar 1). Tahap ini dilakukan untuk menjaga kebersihan bahan baku sebelum memasuki proses pengolahan berikutnya.

Vol. 6, No. 6 -November 2026, Hal. 3494-3500
DOI: 10.59395/altifani.v6i6.1463



(a) (b) (c)

Gambar 2. Proses (a) Pengeringan irisan pisang (b) Pembuatan bomboloni (c) Pembuatan brownies

Setelah proses pencucian dan pemotongan, irisan pisang dikeringkan hingga kadar air berkurang sehingga siap digiling menjadi tepung. Tepung pisang yang dihasilkan kemudian dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan bomboloni dan brownies. Praktik ini memberikan pengalaman langsung kepada peserta dalam mengolah komoditas pisang menjadi produk pangan bernilai tambah.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai pengolahan pisang menjadi tepung serta pemanfaatannya sebagai bahan substitusi sebagian tepung terigu dalam pembuatan brownies dan bomboloni telah terlaksana dengan baik. Berdasarkan observasi partisipasi aktif peserta selama pelatihan, kegiatan ini menunjukkan indikasi peningkatan wawasan masyarakat mengenai pengolahan pisang menjadi produk pangan bernilai tambah serta pemanfaatannya dalam diversifikasi pangan berbasis komoditas lokal, meskipun pengukuran secara kuantitatif terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan tersebut belum dilakukan. Produk tepung pisang yang dihasilkan dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku alternatif pada berbagai produk *bakery*, sehingga berpotensi meningkatkan nilai tambah komoditas pisang.

Kegiatan ini juga menunjukkan bahwa pemanfaatan komoditas lokal melalui pengolahan menjadi produk pangan memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai usaha rumah tangga maupun usaha mikro. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan lanjutan, khususnya dalam aspek pengembangan produk, pengemasan, pemasaran, dan manajemen usaha agar pemanfaatan tepung pisang dapat berkontribusi terhadap peningkatan nilai ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Bojonegoro atas dukungan pendanaan sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik. Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada Ibu Dwi Irnawati selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan arahan, masukan, dan pendampingan selama pelaksanaan kegiatan. Ucapan terima kasih turut disampaikan kepada Wahyu Putro Utomo selaku Ketua KKN-TK Kelompok 01 Universitas Bojonegoro atas koordinasi, kerja sama, dan kepemimpinannya selama kegiatan berlangsung. Tidak lupa, penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh rekan-rekan Mahasiswa KKN-TK Kelompok 01 Universitas Bojonegoro atas kebersamaan, kerja sama, dan kontribusi dalam menyukseskan setiap rangkaian kegiatan. Terima kasih juga kepada Pemerintah Desa Kesongo, ibu-ibu PKK, ibu-ibu rumah tangga, serta seluruh masyarakat Desa Kesongo yang telah menerima, mendukung, dan berpartisipasi aktif sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar. Semoga kegiatan ini memberikan manfaat bagi masyarakat dan menjadi pengalaman yang berharga bagi semua pihak yang terlibat.

DAFTAR PUSTAKA

Abadi, Muhammad Dzikri, Ika Purwanti, Ni Izza, Ahmad Fuad Fauzi, Nabila Fuadah, Agung Susilo,

Vol. 6, No. 6 -November 2026, Hal. 3494-3500
DOI: 10.59395/altifani.v6i6.1463

Bintang Gumelar, et al. 2026. “Inovasi Tepung Pisang Sebagai Strategi Penguatan Ekonomi Desa Gondanglor.” 7: 789–98.

Afriani, Irma, Rabiatul Adawiyah, Lesti Marcelina, Ahmad Rahman Yusuf, Dina Yustika Ayudia, M Hidayati, Umi Herliana, et al. 2024. “Pelatihan Pembuatan Tepung Pisang Sebagai Alternatif Untuk Meningkatkan Nilai Jual Buah Pisang Mas Di Desa Lantan.” 4(2): 33–37.

Salihat, Rera Aga, Heaven Herten Hulu, Eddwina Aidila Fitria, Nita Yessirita, Inawaty Sidabalok, Rera Agung Syukra, and Vony Fauziah. 2026. “Karakteristik Fisikokimia Brownies Kukus Talas (Colocasia Gigantea) dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca L.).” Jurnal Research Ilmu Pertanian 6(1): 40–48.

Al, Yufenti et. 2026. “4 1,2,3.” 5(1): 1153–62.

Aryani, Titin, and Aji Bagus Widyantara. 2020. “Gizi Indonesia.” 43(1): 1–10. doi:10.36457/gizindo.v.

Cahyana, Yana et al. 2019. “Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat ISSN 1410 - 5675.” 8(3): 194–99.

Dianingsih, Nurlita, Ika P Palimbunga, Baiq A Tartillah, and Raini Panjaitan. 2026. “Pelatihan Pembuatan Gluten-Free Brownies Berbasis Tepung Pisang Kepok Sebagai Inovasi Produk Wirausaha Bagi Perempuan Usia Produktif Di Kota Jayapura.” 5(1): 1–11. doi:10.31957/bhjpi.5568.

Indrayanti, Reni, Rizal Koen Asharo, Pinta Omas Pasaribu, and Rizky Priambodo. 2021. “PEMBUATAN TEPUNG PISANG (Musa Spp) DENGAN MUDAH DAN PRAKTIS SEBAGAI BAHAN BAKU PANGAN OLAHAN.” 2(3): 211–19.

Irnawati, D. ., Agustino, M. R. ., Nikensari, S. ., & Saputra, M. Y. A. . (2026). Pendampingan Rebranding Dan Digital Marketing pada Usaha Bengkel Las Roni Jaya Trucuk. *Jurnal Altifani Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, *6*(4), 1608-1615.

May, Inten Ihromi, Risa Panti Ariani, Cokorda Istri, and Raka Marsiti. 2019. “CAKE PISANG DITINJAU DARI SIFAT FISIK DAN TINGKAT KESUKAAN.” 10: 33–43.

Moniharapon et al. 2018. “Kajian Sifat Kimia Dan Organoleptik Brownies Pisang Tongka Langit Study on the Chemical and Organoleptic Properties of Tongka Langit Banana Brownies Erynola Moniharapon *, Priscillia Picauly , Dan Leonorang Lelmalaya Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Faku.” 7(2): 60–63. doi:10.30598/jagritekno.2018.7.2.60.

Muchsiri, Mukhtarudin, Muhammad Ilham, Program Studi, and Teknologi Pangan. 2022. “Mutu Organoleptik Tepung Bonggol Pisang Kepok Dengan Berbagai Suhu Dan Pengeringan.” 11(1).

Oktaviana, Anik Sholekah, and Wikanastri Hersoelistyorini. 2017. “Kadar Protein , Daya Kembang , Dan Organoleptik Cookies Dengan Substitusi Tepung Mocaf Dan Tepung Pisang Kepok Protein Content , Growth Power and Organoleptic Cookies with Substitution Mocaf and Flour of Banana ’ s Kepok.” 7(November): 72–81.

Rani, Hertini, and Luluk Irawati. 2022. “TRAINING OF PROCESSED FOOD PRODUCTS BASED ON.” (November): 7–14.

Sholihah, Sitti Nurhamidatus, Nadiatul Farihah, and Luluk Suhartini. 2023. “PEMBUATAN TEPUNG PISANG KEPOK (Musa Paradisiaca Formatypica) DALAM MENINGKATKAN PEREKONOMIAN.” 1(2): 74–78.

Sijabat, Michael Sakti. 2019. “PEMANFAATAN TEPUNG PISANG DALAM PEMBUATAN DESSERT.”

Wisnuwardani, Ratih Wirapuspita. 2024. “Media Kesehatan Masyarakat Indonesia Tepung Pisang Mas (Musa Acuminata L .) Sebagai Substitusi Bahan Pangan Untuk Biskuit Penurun Tekanan Darah.” 2024(23): 313–17.