

**PENDAMPINGAN MAHASISWA KBPM DALAM PEMBUATAN KERIPIK MIHAL
BERBASIS PISANG LOKAL UNTUK CAMILAN KELUARGA DI WOLWAL SELATAN**

Norlianti Lusita Tabun^{1*}, Netry Maria Lily², Martheda Maarang³, Ruhit Amir⁴

Universitas Tribuana Kalabahi, Kalabahi, Indonesia

*email: nurliantitabun@gmail.com

Abstrak: Pisang merupakan komoditas lokal yang berpotensi di Desa Wolwal Selatan, namun pemanfaatannya masih terbatas pada buah segar dan produk olahan sederhana. Program pengabdian ini bertujuan memberdayakan masyarakat melalui pengembangan keripik mihal berbasis pisang lokal sebagai alternatif camilan keluarga yang lebih sehat. Program dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif yang meliputi sosialisasi, pelatihan praktik pengolahan pisang, formulasi produk, pengemasan, dan edukasi gizi kepada ibu rumah tangga, kader PKK, serta pengelola PAUD atau Posyandu. Evaluasi dilakukan melalui pre-test dan post-test, penilaian kualitas produk, monitoring penjualan sederhana, dan wawancara terkait pola konsumsi camilan. Hasil menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta sebesar 40 poin persentase, dari 41,25% menjadi 81,25%, dengan peningkatan nyata pada aspek pemilihan bahan baku, teknik penggorengan, higiene, dan pemahaman camilan sehat untuk anak. Keripik mihal yang dihasilkan memperoleh kategori “Baik” dengan skor rata-rata 4,0–4,3 pada skala 1–5 untuk rasa, kerenyahan, warna, dan aroma. Dampak ekonomi ditunjukkan oleh rata-rata tingkat penjualan 83,3% dalam satu bulan pertama melalui saluran lokal seperti warung desa, arisan, PAUD/Posyandu, dan grup WhatsApp warga. Terjadi pula pergeseran pola camilan keluarga, dengan penurunan konsumsi camilan instan dari 5,2 kali/minggu menjadi 3,1 kali/minggu dan peningkatan camilan buatan sendiri dari 1,8 kali/minggu menjadi 4,3 kali/minggu. Disimpulkan bahwa pendampingan mahasiswa KBPM efektif mengoptimalkan potensi pisang lokal menjadi keripik mihal yang berkontribusi pada ekonomi keluarga dan pilihan camilan yang lebih sehat, terutama bagi anak usia dini.

Kata Kunci: Pisang Lokal; Keripik Mihal; Camilan Keluarga; Pendampingan Masyarakat

Abstract: Banana is a potential local commodity in Wolwal Selatan Village, but its utilization remains limited to fresh fruit and simple processed products. This community service program aimed to empower residents through the development of mihal chips based on local bananas as a healthier family snack option. The program employed a participatory approach involving socialization, hands-on training in banana processing, product formulation, packaging, and nutrition education for housewives, PKK cadres, and early childhood education (PAUD/Posyandu) managers. Evaluation was conducted using pre-test and post-test, product quality assessment, simple sales monitoring, and interviews on snack consumption patterns. Results showed a 40 percentage point increase in participants' knowledge, from 41.25% to 81.25%, with notable improvements in raw material selection, frying techniques, hygiene, and understanding of healthy snacks for children. The produced mihal chips achieved “Good” quality ratings (average scores 4.0–4.3 on a 1–5 scale) for taste, crispiness, color, and aroma. Economic impact was indicated by an average sales rate of 83.3% within the first month through local channels such as village stalls, social gatherings, PAUD/Posyandu, and WhatsApp groups. A shift in family snack patterns was also observed, with a reduction in instant snack consumption from 5.2 to 3.1 times per week and an increase in homemade snacks from 1.8 to 4.3 times per week. It is concluded that KBPM student mentoring effectively optimized local banana potential into mihal chips that contribute to family economy and healthier snack choices, especially for young children.

Keywords: Local Bananas; Mihal Chips; Family Snacks; Community Empowerment

Article History:

Received	Revised	Published
27 Juli 2026	11 September 2026	15 September 2026

Pendahuluan

Pisang merupakan salah satu komoditas buah yang banyak diproduksi di berbagai daerah di Indonesia, termasuk di wilayah Nusa Tenggara Timur. Di Desa Wolwal Selatan, pisang sering kali hanya dimanfaatkan sebagai buah segar atau diolah secara sederhana, sehingga pada saat panen melimpah, harga cenderung turun dan sebagian buah tidak termanfaatkan secara optimal (Kurniawati et al., 2022). Kondisi ini tidak hanya mengurangi potensi pendapatan keluarga, tetapi juga menyia-nyiakan peluang pisang sebagai sumber pangan yang dapat dijadikan camilan sehat bagi keluarga, terutama anak (Mahatmayana et al., 2024).

Dari sisi gizi, pisang memiliki kandungan karbohidrat yang baik sebagai sumber energi, serta sejumlah vitamin dan mineral yang berperan dalam metabolisme dan pertumbuhan (Halim, 2025). Buah ini relatif mudah diterima oleh berbagai kelompok usia, termasuk anak usia dini, karena rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut (Junus & Mamu, 2022). Namun, jika hanya dikonsumsi dalam bentuk buah segar, variasi konsumsi dan daya simpan pisang menjadi terbatas, sehingga berpotensi menimbulkan kebosanan dan mengurangi minat keluarga untuk mengonsumsinya secara rutin (Winarni et al., 2023).

Di sisi lain, pola konsumsi camilan di banyak keluarga masih didominasi oleh produk instan tinggi gula, garam, dan lemak, yang kurang mendukung gizi seimbang (Agus Juara et al., 2022). Camilan seperti ini mudah didapat dan praktis, tetapi sering kali rendah serat dan mikronutrien, sehingga kurang ideal sebagai bagian dari pola makan harian anak dan keluarga (Tarigan et al., 2025). Ketersediaan camilan berbahan lokal yang murah, mudah didapat, dan lebih sehat sangat dibutuhkan untuk mendukung perbaikan pola makan keluarga dan pencegahan masalah gizi, termasuk stunting (Fathanah et al., 2025).

Pengolahan pisang menjadi produk olahan seperti keripik mihal merupakan salah satu strategi diversifikasi pangan yang dapat menjawab tantangan tersebut (Haridatul Hasanah, 2023). Keripik mihal sebagai camilan khas yang sudah dikenal masyarakat memiliki potensi besar untuk dikembangkan lebih lanjut dengan bahan baku pisang lokal (Handayani et al., 2021). Dengan modifikasi formulasi dan teknik pengolahan yang tepat, keripik *mihal* dapat menjadi camilan yang lebih sehat, dengan kontrol terhadap kadar gula, garam, dan penggunaan bahan tambahan, sekaligus memiliki daya simpan lebih lama dibandingkan dengan buah segar (Rahman & Nurmalasari, 2021).

Selain aspek gizi, pengembangan keripik mihal berbasis pisang lokal juga memiliki potensi ekonomi yang signifikan bagi keluarga di Wolwal Selatan. Pada saat panen melimpah, harga pisang segar sering kali turun drastis, sehingga petani dan pemilik pohon pisang mengalami penurunan pendapatan. Dengan mengolah pisang menjadi keripik mihal, nilai jual produk dapat ditingkatkan, masa simpan diperpanjang, dan peluang pemasaran diperluas, baik di lingkungan desa maupun di luar desa. Hal ini sejalan dengan upaya pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal untuk meningkatkan ketahanan pangan dan ekonomi keluarga (Adiansyah et al., 2020).

Berdasarkan kondisi tersebut, mahasiswa Kuliah Kerja Pengabdian kepada Masyarakat (KBPM) melaksanakan program pendampingan kepada masyarakat Wolwal Selatan dalam pembuatan keripik mihal berbasis pisang lokal. Program ini bertujuan untuk: (1) memanfaatkan potensi pisang lokal sebagai bahan utama pembuatan keripik *mihal*, (2) meningkatkan

keterampilan ibu rumah tangga dan kelompok masyarakat dalam pengolahan pangan berbasis pisang, (3) mendukung ekonomi keluarga melalui usaha mikro keripik mihai, dan (4) menyediakan alternatif camilan keluarga yang lebih sehat dan bergizi berbahan dasar pisang. Melalui pendampingan ini, diharapkan terjadi perubahan perilaku dalam pemilihan camilan keluarga, dari yang sebelumnya didominasi camilan instan menjadi camilan lokal yang lebih sehat dan berkelanjutan.

Metode

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif dan pendampingan praktis kepada masyarakat Desa Wolwal Selatan, dengan sasaran utama ibu rumah tangga, kader PKK, pengelola PAUD, dan kelompok potensi UMKM desa. Pendekatan partisipatif dipilih agar masyarakat tidak hanya menjadi penerima informasi, tetapi terlibat aktif dalam setiap tahapan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi kegiatan. Lokasi kegiatan difokuskan di Desa Wolwal Selatan, dengan pertimbangan bahwa wilayah ini memiliki potensi pisang yang cukup besar namun belum dimanfaatkan secara optimal untuk produk olahan bernilai tambah.

1. Tahap Persiapan dan Analisis Situasi

Pada tahap awal dilakukan koordinasi dengan perangkat desa, tokoh masyarakat, dan pengelola PAUD/Posyandu untuk memperoleh dukungan dan memetakan kebutuhan. Dilakukan observasi lapangan untuk melihat kondisi perkebunan pisang, pola pemanfaatan hasil panen, serta kebiasaan konsumsi camilan di tingkat keluarga. Wawancara sederhana dilakukan kepada beberapa ibu rumah tangga dan kader PKK untuk memahami hambatan yang dihadapi dalam mengolah pisang, seperti keterbatasan keterampilan, alat, modal, dan pengetahuan tentang variasi produk.

Berdasarkan hasil analisis situasi, disusun rencana kegiatan yang mencakup materi pendampingan, jadwal, tempat pelaksanaan, dan kriteria peserta. Peserta diidentifikasi berdasarkan minat, ketersediaan waktu, dan potensi untuk mengembangkan usaha kecil di bidang olahan pangan, dengan prioritas pada ibu yang memiliki anak dan aktif dalam kegiatan PKK/PAUD. Jumlah peserta disesuaikan dengan kapasitas tempat pelatihan dan ketersediaan alat, agar proses pendampingan dapat berlangsung efektif dan interaktif.

2. Sosialisasi Program dan Edukasi Awal

Sebelum memasuki tahap praktik, dilakukan sosialisasi program kepada calon peserta dan tokoh masyarakat untuk menyampaikan tujuan, manfaat, dan mekanisme kegiatan. Sosialisasi ini mencakup penjelasan mengenai pentingnya diversifikasi pangan berbasis bahan lokal, potensi pisang sebagai sumber ekonomi dan gizi, serta gambaran kegiatan pendampingan yang akan dilaksanakan. Pada sesi ini juga disampaikan pentingnya camilan sehat bagi anak dan keluarga, serta bagaimana keripik mihal berbasis pisang dapat menjadi alternatif camilan yang lebih baik dibandingkan camilan instan tinggi gula dan garam.

Sosialisasi dilakukan dengan metode ceramah interaktif, tanya jawab, dan penayangan contoh produk keripik *mihal* yang telah dihasilkan di daerah lain sebagai inspirasi. Peserta diberi kesempatan untuk menyampaikan harapan, kekhawatiran, dan ide-ide mereka terkait pengembangan keripik *mihal*, sehingga rasa kepemilikan terhadap program dapat terbangun sejak awal. Hasil diskusi pada tahap ini digunakan untuk menyesuaikan materi pendampingan dengan kebutuhan dan kondisi riil masyarakat.

3. Pendampingan Pembuatan Keripik Mihal Berbasis Pisang

Kegiatan inti berupa pendampingan praktik langsung pembuatan keripik mihal berbahan pisang lokal oleh mahasiswa KBPM. Keripik *mihal* dipilih karena merupakan camilan khas yang sudah dikenal masyarakat, sehingga mudah diterima dan memiliki potensi pasar lokal. Pendampingan dilaksanakan dalam beberapa sesi praktik, dengan pembagian kelompok kecil agar setiap peserta mendapat perhatian dan bimbingan yang cukup.

Materi pendampingan mencakup:

1. **Pemilihan bahan baku:** pemilihan pisang dengan tingkat kematangan yang tepat agar menghasilkan keripik dengan rasa dan tekstur yang baik. Peserta diajak memahami ciri-ciri pisang yang cocok untuk keripik *mihal*, seperti tingkat kekerasan, ukuran, dan kondisi kulit.
2. **Proses pengolahan:** teknik pengirisan, pencampuran bahan (tepung, gula, telur, atau susu untuk meningkatkan nilai gizi), penggorengan terkontrol, dan penirisan minyak. Mahasiswa KBPM mendemonstrasikan setiap langkah, kemudian peserta mempraktikkan secara bergiliran dengan bimbingan langsung.
3. **Aspek kebersihan dan keamanan pangan:** pentingnya kebersihan alat, bahan, dan tangan selama proses produksi untuk menjamin keamanan konsumsi keluarga, terutama anak. Peserta diajarkan cara mencuci dan sanitasi alat, menyimpan bahan baku dengan benar, serta menghindari kontaminasi selama proses produksi.

Selama pendampingan, mahasiswa KBPM juga mengintegrasikan pesan-pesan gizi, seperti pentingnya membatasi penggunaan gula dan garam, memilih minyak goreng yang baik, serta memanfaatkan bahan tambahan yang dapat meningkatkan nilai gizi produk. Peserta didorong untuk bereksperimen dengan takaran dan variasi bahan, sambil tetap memperhatikan aspek rasa, tekstur, dan keamanan pangan.



Gambar 2. Pendampingan Pembuatan Keripik *Mihal*

4. Edukasi Gizi dan Pemanfaatan Keripik Mihal sebagai Camilan Keluarga

Sebagai bagian integral dari program, diselenggarakan sesi penyuluhan gizi yang mengaitkan keripik *mihal* berbasis pisang dengan perbaikan pola camilan keluarga. Materi mencakup:

1. Kandungan gizi pisang dan bahan tambahan yang digunakan dalam keripik *mihal*.
2. Peran camilan sehat dalam mendukung asupan energi dan zat gizi anak dan anggota keluarga lainnya di antara waktu makan utama
3. Cara menyajikan keripik *mihal* sebagai camilan yang aman dan lebih sehat dibandingkan camilan instan, termasuk frekuensi dan porsi yang sesuai untuk anak.

Edukasi gizi disampaikan dengan metode interaktif, menggunakan media sederhana seperti gambar, contoh produk, dan lembar informasi yang dapat dibawa pulang oleh peserta. Peserta didorong untuk memanfaatkan sebagian produk keripik mihal untuk konsumsi keluarga, bukan hanya untuk dijual. Mahasiswa KBPM juga berkoordinasi dengan pengelola PAUD atau Posyandu agar keripik *mihal* dapat dijadikan salah satu alternatif camilan dalam kegiatan pembelajaran atau pertemuan gizi.



Gambar 2. Edukasi Gizi pada Masyarakat

5. Rencana Tindak Lanjut dan Pemasaran

Pada tahap akhir, difasilitasi diskusi untuk merumuskan rencana tindak lanjut, termasuk pembentukan kelompok usaha kecil, jadwal produksi, dan strategi pemasaran sederhana. Strategi pemasaran yang dibahas antara lain penjualan di lingkungan PAUD, Posyandu, arisan, warung desa, serta pemanfaatan media sosial dan grup WhatsApp warga untuk promosi. Peserta juga dibimbing dalam menyusun rencana produksi bulanan, mengelola stok bahan baku, dan menjaga konsistensi mutu produk.

Mahasiswa KBPM menyusun dokumen rencana tindak lanjut bersama peserta dan perangkat desa, sehingga kegiatan dapat dilanjutkan meskipun masa pendampingan telah berakhir. Dokumen ini mencakup jadwal pertemuan kelompok, target produksi, dan rencana

pengembangan produk lebih lanjut, seperti variasi rasa baru atau perluasan jaringan pemasaran. Dengan demikian, program ini tidak hanya berhenti pada tahap pelatihan, tetapi berlanjut menjadi inisiatif masyarakat yang berkelanjutan

Hasil dan Pembahasan

Program pendampingan mahasiswa KBPM dalam pembuatan keripik mihal berbasis pisang lokal di Wolwal Selatan dilaksanakan dengan tujuan: (1) memanfaatkan potensi pisang lokal sebagai bahan utama keripik mihal, (2) meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan berbasis pisang, (3) mendukung ekonomi keluarga melalui usaha mikro keripik mihal, dan (4) menyediakan alternatif camilan keluarga yang lebih sehat. Bagian ini menyajikan temuan penting terkait pencapaian tujuan tersebut, dilengkapi data kuantitatif dan kualitatif yang diperoleh melalui pre-test-post-test, observasi produk, dan wawancara sederhana.

1. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Peserta

Untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta tentang pengolahan keripik mihal, keamanan pangan, dan gizi camilan, dilakukan pre-test sebelum pendampingan dan post-test setelah rangkaian materi dan praktik selesai. Instrumen evaluasi terdiri dari 10 butir pertanyaan pilihan ganda dan esai singkat yang mencakup: pemilihan bahan baku, teknik penggorengan, prinsip higiene dan sanitasi, serta konsep camilan sehat bagi anak.

Tabel 1. Hasil Pre-test dan Post-test Pengetahuan Peserta (n = 20)

No	Aspek Penilaian	Nilai Rata-rata Pre-test (%)	Nilai Rata-rata Post-test (%)	Peningkatan (%)
1	Pemilihan bahan baku pisang	45	82	37
2	Teknik penggorengan dan penirisan	40	78	38
3	Higiene dan sanitasi produksi	38	80	42
4	Konsep camilan sehat untuk anak	42	85	43
–	Rata-rata keseluruhan	41,25	81,25	40

Berdasarkan Tabel 1, terjadi peningkatan rata-rata nilai pengetahuan peserta sebesar 40 poin persentase, dari 41,25% pada pre-test menjadi 81,25% pada post-test. Peningkatan tertinggi terlihat pada aspek konsep camilan sehat untuk anak (43 poin) dan higiene-sanitasi produksi (42 poin). Temuan ini menunjukkan bahwa pendampingan tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga pemahaman peserta tentang pentingnya keamanan pangan dan gizi camilan bagi keluarga, terutama anak.

Hasil ini sejalan dengan temuan pengabdian lain yang melaporkan peningkatan signifikan pengetahuan peserta setelah pelatihan dan pendampingan pengolahan keripik pisang, di mana lebih dari 75% peserta mengalami peningkatan pengetahuan berdasarkan pre-

test dan post-test. Dalam konteks Wolwal Selatan, peningkatan pengetahuan ini menjadi dasar penting bagi perubahan perilaku dalam memproduksi dan memilih camilan keluarga.

2. Kualitas Produk Keripik Mihal yang Dihasilkan

Selain aspek pengetahuan, dilakukan evaluasi terhadap kualitas produk keripik mihal yang dihasilkan peserta setelah pendampingan. Evaluasi dilakukan melalui uji organoleptik sederhana (rasa, kerenyahan, warna, aroma) dan pengamatan terhadap keseragaman produk. Sebanyak 15 sampel keripik mihal dari 5 kelompok peserta dinilai oleh tim pengabdian dan 3 tokoh masyarakat (kader PKK, pengelola PAUD) menggunakan skala 1–5 (1 = sangat kurang, 5 = sangat baik).

Tabel 2. Hasil Evaluasi Kualitas Keripik Mihal Peserta (n = 15 sampel)

No	Kriteria Penilaian	Skor Rata-rata (1–5)	Kategori
1	Rasa	4,2	Baik
2	Kerenyahan	4,3	Baik
3	Warna	4,0	Baik
4	Aroma	4,1	Baik
5	Keseragaman produk	3,9	Cukup–Baik

Berdasarkan Tabel 2, seluruh kriteria penilaian berada pada kategori “Baik”, dengan skor rata-rata tertinggi pada kerenyahan (4,3) dan rasa (4,2). Hal ini menunjukkan bahwa peserta telah mampu menghasilkan keripik mihal dengan kualitas yang cukup konsisten dan dapat diterima oleh konsumen lokal. Aspek keseragaman produk memperoleh skor sedikit lebih rendah (3,9), yang mengindikasikan masih adanya variasi dalam ketebalan irisan dan kontrol penggorengan antarkelompok, sehingga perlu pendampingan lanjutan untuk standarisasi yang lebih baik.

Temuan ini konsisten dengan hasil pengabdian di daerah lain yang melaporkan bahwa setelah pendampingan, masyarakat mampu memproduksi keripik pisang dengan kualitas seragam dari segi rasa dan kerenyahan, serta memenuhi standar mutu dasar, seperti tekstur renyah dan warna yang merata. Dalam konteks program ini, kualitas produk yang baik menjadi modal penting untuk membangun kepercayaan konsumen dan mengembangkan usaha mikro keripik mihal di Wolwal Selatan.

3. Variasi Produk dan Inovasi Rasa

Salah satu indikator keberhasilan program adalah munculnya inovasi dan variasi produk keripik mihal. Sebelum pendampingan, masyarakat umumnya hanya memproduksi keripik mihal dengan rasa original (manis standar). Setelah pendampingan, peserta didorong untuk bereksperimen dengan variasi rasa dan bahan tambahan untuk meningkatkan nilai gizi dan daya tarik produk.

Tabel 3. Variasi Rasa Keripik Mihal yang Dihasilkan Peserta

No	Varian Rasa	Jumlah Kelompok yang Memproduksi (dari 5 kelompok)
1	Original (manis standar)	5
2	Manis Caramel	3
3	Rasa coklat	2
4	Rasa Balado	2

Tabel 3 menunjukkan bahwa seluruh kelompok (5/5) tetap memproduksi varian original, namun tiga kelompok telah mengembangkan varian manis cokelat, dan dua kelompok masing-masing mengembangkan varian sedikit karamel dan balado. Munculnya variasi rasa ini menunjukkan adanya peningkatan kreativitas dan keberanian peserta untuk berinovasi, yang

merupakan modal penting dalam pengembangan usaha mikro pangan (Ria et al., 2022). Hasil ini sejalan dengan temuan pengabdian lain yang melaporkan bahwa inovasi rasa dan pengemasan pada keripik pisang mampu meningkatkan nilai jual dan daya tarik produk di pasar lokal. Dalam konteks Wolwal Selatan, variasi rasa juga relevan dengan tujuan menyediakan camilan yang lebih menarik bagi anak, sehingga diharapkan dapat meningkatkan penerimaan anak terhadap camilan berbasis pisang.



Gambar 3. Produk Keripik *Mihal* 3 rasa

4. Dampak Ekonomi Awal dan Pemasaran Produk

Untuk menggali dampak ekonomi awal, dilakukan wawancara sederhana kepada 5 kelompok peserta mengenai produksi, penjualan, dan saluran pemasaran keripik mihal selama satu bulan pertama setelah pendampingan. Data yang dikumpulkan berupa estimasi jumlah produksi, jumlah terjual, dan saluran pemasaran yang digunakan.

Tabel 4. Estimasi Produksi dan Penjualan Keripik Mihal per Kelompok (1 Bulan Pertama)

No	Kelompok	Produksi (kemasan)	Terjual (kemasan)	Persentase Terjual (%)	Saluran Pemasaran Utama
1	A	40	35	87,5	Warung desa, arisan
2	B	35	30	85,7	PAUD, Posyandu
3	C	30	22	73,3	Warung desa, tetangga
4	D	25	20	80,0	Arisan, grup WhatsApp warga
5	E	20	18	90,0	Sekolah/PAUD, tetangga
–	Rata-rata	30	25	83,3	–

Berdasarkan Tabel 4, rata-rata setiap kelompok memproduksi sekitar 30 kemasan keripik mihal dalam satu bulan pertama, dengan rata-rata 25 kemasan terjual (83,3%). Saluran pemasaran utama meliputi warung desa, arisan, PAUD atau Posyandu, dan grup WhatsApp warga. Temuan ini menunjukkan bahwa produk keripik mihal telah diterima oleh pasar lokal dan mulai memberikan tambahan pendapatan bagi peserta, meskipun masih dalam skala kecil. Hasil ini konsisten dengan pengabdian lain yang melaporkan bahwa pendampingan produksi

dan pemasaran keripik pisang mampu meningkatkan penjualan produk dan membuka peluang usaha mikro di tingkat desa. Dalam konteks Wolwal Selatan, dampak ekonomi awal ini penting sebagai bukti awal bahwa keripik mihal berbasis pisang lokal berpotensi menjadi sumber pendapatan tambahan keluarga, sekaligus menyerap sebagian hasil panen pisang pada saat harga buah segar rendah.

5. Perubahan Pola Camilan Keluarga

Selain aspek ekonomi, program ini juga bertujuan menyediakan alternatif camilan keluarga yang lebih sehat. Untuk menggali perubahan perilaku, dilakukan wawancara semi-terstruktur kepada 10 ibu peserta mengenai frekuensi pemberian camilan instan dan camilan buatan sendiri (termasuk keripik mihal) kepada anak sebelum dan setelah pendampingan.

Tabel 5. Perubahan Frekuensi Pemberian Camilan kepada Anak (n = 10 ibu)

No	Kategori Camilan	Sebelum Pendampingan (rata-rata kali/minggu)	Setelah Pendampingan (rata-rata kali/minggu)
1	Camilan instan (kemasan pabrik)	5,2	3,1
2	Camilan buatan sendiri (termasuk keripik mihal)	1,8	4,3

Tabel 5 menunjukkan adanya penurunan frekuensi pemberian camilan instan dari rata-rata 5,2 kali/minggu menjadi 3,1 kali/minggu, sementara frekuensi pemberian camilan buatan sendiri meningkat dari 1,8 kali/minggu menjadi 4,3 kali/minggu. Perubahan ini mengindikasikan adanya pergeseran pola camilan keluarga dari ketergantungan pada camilan instan menuju camilan lokal yang diproduksi sendiri, yang secara umum lebih terkontrol dalam hal kadar gula, garam, dan bahan tambahan. Temuan ini relevan dengan pedoman gizi seimbang yang menekankan pentingnya memanfaatkan pangan lokal untuk memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi keluarga, terutama anak usia dini (Salingkat et al., 2022). Dalam konteks program ini, perubahan pola camilan ini dapat dianggap sebagai dampak tidak langsung yang signifikan terhadap upaya perbaikan gizi keluarga, sejalan dengan tujuan program untuk menyediakan alternatif camilan yang lebih sehat berbahan dasar pisang.

Secara keseluruhan, temuan di atas menunjukkan bahwa program pendampingan mahasiswa KBPM dalam pembuatan keripik mihal berbasis pisang lokal di Wolwal Selatan berhasil menjawab tujuan yang telah dirumuskan. Pertama, potensi pisang lokal telah dimanfaatkan secara lebih optimal sebagai bahan utama keripik mihal, yang ditunjukkan oleh peningkatan produksi dan variasi rasa produk. Kedua, keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan berbasis pisang meningkat secara signifikan, sebagaimana tercermin dari peningkatan nilai pre-test–post-test dan kualitas produk yang dihasilkan. Ketiga, terdapat dampak ekonomi awal yang positif, dengan rata-rata 83,3% produk terjual dalam satu bulan pertama melalui berbagai saluran pemasaran lokal. Keempat, terjadi perubahan pola camilan keluarga dari ketergantungan pada camilan instan menuju camilan buatan sendiri yang lebih sehat, yang berpotensi mendukung perbaikan gizi anak dan keluarga.

Peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta sejalan dengan teori pembelajaran orang dewasa yang menekankan pentingnya pendekatan praktik langsung dan konteks nyata dalam meningkatkan kompetensi. Dalam program ini, kombinasi antara sosialisasi, pendampingan praktik, dan evaluasi melalui pre-test/post-test terbukti efektif dalam mentransfer pengetahuan dan keterampilan kepada peserta. Temuan ini juga konsisten dengan hasil

pengabdian lain yang melaporkan peningkatan signifikan pengetahuan dan keterampilan peserta setelah pelatihan dan pendampingan pengolahan keripik pisang (Lawotan et al., 2024).

Dari sisi kualitas produk, skor rata-rata yang berada pada kategori “Baik” untuk rasa, kerenyahan, warna, dan aroma menunjukkan bahwa peserta telah mampu menghasilkan keripik mihal yang dapat diterima konsumen lokal. Hal ini penting karena penerimaan konsumen merupakan kunci utama dalam pengembangan usaha mikro pangan. Munculnya variasi rasa juga menunjukkan adanya peningkatan kreativitas peserta, yang merupakan modal penting dalam menghadapi persaingan pasar lokal dan meningkatkan daya tarik produk bagi anak dan keluarga.

Dampak ekonomi awal yang tergambar dari tingkat penjualan rata-rata 83,3% menunjukkan bahwa keripik *mihal* berbasis pisang lokal memiliki potensi pasar yang cukup baik di Wolwal Selatan. Meskipun skala usaha masih kecil, arah perubahan sudah terlihat dari munculnya inisiatif produksi dan pemasaran oleh kelompok peserta. Pengalaman pengabdian di daerah lain menunjukkan bahwa dengan pendampingan berkelanjutan, usaha keripik pisang dapat berkembang menjadi sumber pendapatan tambahan yang signifikan bagi keluarga.

Perubahan pola camilan keluarga dari camilan instan menuju camilan buatan sendiri merupakan temuan penting yang menunjukkan dampak program terhadap perilaku dan cara pandang masyarakat. Ibu peserta mulai memandang camilan tidak hanya sebagai “pengisi waktu”, tetapi sebagai bagian dari asupan harian yang dapat dirancang lebih sehat dan bergizi. Dengan memanfaatkan pisang lokal yang murah dan mudah didapat, keluarga dapat memproduksi camilan sendiri dengan kontrol terhadap kadar gula, garam, dan penggunaan bahan tambahan. Hal ini sejalan dengan pedoman gizi seimbang yang menekankan pentingnya memanfaatkan pangan lokal untuk memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi keluarga, terutama anak usia dini. Dengan demikian, dapat ditegaskan bahwa hasil pengabdian ini mampu mengatasi/menjawab permasalahan yang telah diidentifikasi pada pendahuluan, yaitu: (1) pemanfaatan pisang lokal yang masih terbatas, (2) rendahnya keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan berbasis pisang, (3) minimnya alternatif camilan sehat bagi keluarga, dan (4) peluang ekonomi dari olahan pisang yang belum optimal. Melalui pendampingan mahasiswa KBPM, terjadi peningkatan kapasitas masyarakat dalam memproduksi keripik mihal yang berkualitas, munculnya inisiatif usaha mikro, dan perubahan pola camilan keluarga yang lebih sehat, sehingga tujuan program pengabdian dapat dianggap tercapai.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa program pendampingan mahasiswa KBPM dalam pembuatan keripik mihal berbasis pisang lokal di Wolwal Selatan berhasil mencapai tujuan yang telah dirumuskan. Pertama, potensi pisang lokal telah dimanfaatkan secara lebih optimal sebagai bahan utama keripik mihal, yang ditunjukkan oleh peningkatan produksi dan munculnya variasi rasa produk. Kedua, terjadi peningkatan signifikan pada pengetahuan dan keterampilan peserta dalam aspek pemilihan bahan baku, teknik penggorengan, higiene-sanitasi produksi, dan konsep camilan sehat, sebagaimana tercermin dari peningkatan rata-rata nilai pre-test–post-test sebesar 40 poin persentase. Ketiga, kualitas produk keripik mihal yang dihasilkan berada pada kategori “Baik” untuk rasa, kerenyahan, warna, dan aroma, dengan skor rata-rata antara 4,0–4,3 pada skala 1–5, sehingga layak dikonsumsi dan dipasarkan di lingkungan desa. Keempat, terdapat dampak ekonomi awal yang positif, dengan rata-rata 83,3% produk terjual dalam satu bulan pertama melalui berbagai saluran pemasaran lokal seperti warung desa, arisan, PAUD/Posyandu, dan grup WhatsApp warga. Kelima, terjadi perubahan pola camilan keluarga dari ketergantungan pada camilan instan menuju camilan buatan sendiri yang lebih sehat, yang ditunjukkan oleh penurunan

frekuensi pemberian camilan instan dari 5,2 kali/minggu menjadi 3,1 kali/minggu, dan peningkatan frekuensi camilan buatan sendiri dari 1,8 kali/minggu menjadi 4,3 kali/minggu. Secara keseluruhan, program ini mampu menjawab permasalahan pemanfaatan pisang lokal yang masih terbatas, rendahnya keterampilan pengolahan pangan berbasis pisang, minimnya alternatif camilan sehat bagi keluarga, dan peluang ekonomi dari olahan pisang yang belum optimal.

Meskipun hasil yang diperoleh sudah cukup positif, beberapa saran dapat diajukan untuk meningkatkan keberlanjutan dan dampak program di masa mendatang. Pertama, diperlukan penguatan kelembagaan kelompok usaha keripik mihai melalui pembentukan atau pengaktifan kelompok usaha bersama dengan sistem bagi hasil dan pencatatan sederhana, sehingga produksi dan pemasaran dapat terorganisir lebih baik. Kedua, disarankan adanya pelatihan lanjutan tentang variasi formulasi (mis. kombinasi dengan kelor atau kacang lokal), desain label, pemilihan kemasan yang lebih menarik dan aman, serta strategi pemasaran digital sederhana untuk memperluas jangkauan pasar. Ketiga, program ini dapat diintegrasikan secara lebih kuat dengan kegiatan PAUD dan Posyandu, misalnya melalui demo masak, penyediaan keripik mihai sebagai camilan dalam kegiatan pembelajaran, dan edukasi gizi orang tua, sehingga dampak gizi terhadap anak usia dini semakin optimal. Keempat, perlu dilakukan monitoring sederhana terhadap penerimaan anak dan keluarga (rasa, tekstur) serta kontribusi keripik mihai terhadap asupan harian, agar formulasi dapat disesuaikan dengan preferensi dan kebutuhan gizi keluarga. Kelima, pendampingan berkelanjutan dari mahasiswa KBPM, perguruan tinggi, dinas terkait, atau LSM sangat diperlukan untuk monitoring perkembangan usaha, evaluasi mutu produk, dan pemecahan masalah yang muncul di lapangan, agar usaha keripik mihai dapat berkembang lebih mandiri dan berkelanjutan. Dengan langkah-langkah tersebut, diharapkan pengembangan keripik mihai berbasis pisang lokal di Wolwal Selatan tidak hanya menjadi kegiatan sesaat, melainkan berkembang menjadi usaha mikro yang berkelanjutan, sekaligus berkontribusi nyata terhadap peningkatan ekonomi dan pola camilan sehat keluarga di desa tersebut.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas [nama universitas] melalui program Kuliah Kerja Pengabdian kepada Masyarakat (KBPM) yang telah mendanai dan memfasilitasi pelaksanaan kegiatan ini. Terima kasih juga disampaikan kepada Pemerintah Desa Wolwal Selatan, tokoh masyarakat, kader PKK, pengelola PAUD atau Posyandu, serta seluruh ibu rumah tangga dan peserta yang telah berpartisipasi aktif sehingga program ini dapat terlaksana dengan baik. Penulis juga mengapresiasi dukungan dari dinas terkait dan pihak-pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, yang telah berkontribusi dalam kelancaran kegiatan pendampingan ini. Semoga hasil pengabdian ini dapat memberikan manfaat nyata bagi peningkatan ekonomi dan gizi keluarga di Desa Wolwal Selatan, serta menjadi inspirasi bagi pengembangan program serupa di daerah lain.

Referensi

- Adiansyah, S., Dirpan, A., Rukka, R. M., & Latief, R. (2020). *Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga di Desa Talabangi Melalui Kegiatan Diversifikasi Pangan Olahan Berbasis Pisang*. 24(2), 157–162.
- Agus Juara, Umam, N., Khanafi, Mubarak, G. K., Wafi, A. Z., Candra, D., Arina, N. F. D., Chusna, F., Ulya, H., Aini, A. N., & Rahmawati. (2022). *OPTIMASI USAHA MIKRO PEMBUATAN*

KERIPIK PISANG ANEKA RASA DALAM UPAYA PENINGKATAN EKONOMI KALURAHAN NGARGOSARI.

- Fathanah, N., Tiffany, M. H., Marlisa, A., Samang, B., Syah, T., & Tahir, M. (2025). *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Aneka Rasa Sebagai Upaya Diversifikasi Produk Olahan Pisang di Desa Bonde Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene*. 3, 1–8.
- Halim, A. (2025). *REVIEW ARTIKEL : PEMANFAATAN BUAH BUAHAN DALAM MENEGAH STUNTING INDONESIA*. 6(September), 11094–11100.
- Handayani, T., Olii, N., & Pelangi, K. C. (2021). *Pemberdayaan Kelompok PKK Desa Ilomata melalui Wirausaha Keripik Pisang Aneka Rasa*. 7(2), 185–191.
- Haridatul Hasanah, M. R. (2023). *ANALISIS NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PENGEMBANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA TAHU DI KECAMATAN GULUK-GULUK, KABUPATEN SUMENEP*. 3, 623–637.
- Junus, N., & Mamu, K. J. (2022). *Pelatihan Pemanfaatan Buah Pisang sebagai Makanan Pencegah Stunting berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang di Desa Lamu*. 2(1), 1–12.
- Kurniawati, D., Triatma, B., Kuswardinah, A., & Putri, M. F. (2022). *Inovasi Bumbu Tabur Sambal Seruit : Aplikasinya pada Keripik Pisang khas Lampung*. 11(2), 63–68.
- Lawotan, Y. E., Ice, M. N., Mbola, M. A., Merlina, M., Pebryanto, Y., Liko, D., Daro, R., Bura, M. C., Imelda, M. N., Olensia, M. T., & Dalla, F. E. (2024). *PEMANFAATAN POTENSI LOKAL MELALUI PEMBUATAN KERIPIK PISANG SEBAGAI PENINGKATAN UMKM DI DESA ILE GERONG*. 5(5), 9354–9358.
- Mahatmayana, I. K. M., Wicaksana, I., Subardja, V. O., Hanan, A., & Putri, H. (2024). *ANALISIS NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI BANANA AIS ANALYSIS*. 25(2), 305–312.
- Rahman, T., & Nurmalasari, Y. (2021). *Strategi Pengembangan Usaha Keripik Pisang UD Al-Barokah Di Desa Bulangan Haji Kecamatan Pegantenan Kabupaten Pamekasan Development Strategy of Banana Chips Agroindustry UD . Al-Barokah in Bulangan Haji Village , Pegantenan District , Pamekasan Regency*. 06(2), 54–61.
- Ria, D., Gunawan, A., Puspa, A., & Darma, B. (2022). *JOURNAL OF COMMUNITY SERVICE IN Inovasi kemasan dan pemasaran produk Keripik Pisang ADIF Kramat Watu Serang Banten*. 01(01), 12–16.
- Salingkat, C. A., Rahim, A., Akmal, A., Vertika2, R., Nurfatia, & Hilya, F. (2022). *PELATIHAN PRODUK OLAHAN PISANG MENJADI KERIPIK PISANG GUNA MENINGKATKAN PENDAPATAN MELALUI PEMBERDAYAAN IBU-IBU PKK DI DESA LEMUSA KECAMATAN PARIGI SELATAN*. 8(1), 24–27.
- Tarigan, E. N., Mira, S., & Sembiring, R. (2025). *EFEKTIFITAS COOKIES KELOR DALAM MENINGKATKAN STATUS NUTRISI BALITA UPT . PUSKESMAS HINAI KIRI KABUPATEN LANGKAT TAHUN 2023*. 9(2).
- Winarni, S., Mawarni, A., Azmi, A., Aslam, E. Y., & Kujariningrum, O. B. (2023). *Pemberdayaan Masyarakat dalam Inovasi Olahan Pisang*. 2(1).