JURNAL HILIRISASI IPTEKS
ISSN: 2621-7198 (Online)

Pengembangan Desa Wirausaha Berbasis Komoditas Pisang Raja Bulu Di Desa Jepang Pakis Kecamatan Jati Kabupaten. Kudus Melalui Program PPK Ormawa

Development of a Commodity Based Entrepreneurial Village Focused on Pisang Raja Bulu Bananas in Jepang Pakis Village, Jati District, Kudus Regency Through the PPK Ormawa Program

Mardhiyah Utami[1*)], Siti Afrikhatul Muna[2)], Rifa Fajriah Marta Praja[2)], Dwi Naddine Indrawati[2)], Naili Sarifatul Izah[3)], Sarah Nabela[1)], Malichatuz Zahro Assaidah[1)], Savitri Wanabuliandari[1)]

[1)] Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muria Kudus, Kabupaten Kudus, Jawa Tengah, Indonesia

[2)]Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muria Kudus, Kabupaten Kudus, Jawa Tengah, Indonesia

[3)]Fakultas Hukum, Universitas Muria Kudus, Kabupaten Kudus, Jawa Tengah, Indonesia

[*)]Email Korespondensi: 202233088@std.umk.ac.id

ABSTRACT

Villages are one of the important pillars of national economic development, so that increasing local potential and empowering communities are key to village independence. The village of Jepang Pakis, Jati District, Kudus Regency, has a superior potential in the form of raja bulu bananas with a harvest of ±16,000 kg per year. However, its utilization is still limited to selling raw products at low prices, so it does not provide significant added value to the community. This condition is caused by a lack of innovation in processed products, weak business management, and limited marketing strategies. To overcome these problems, the Student Organization Capacity Building Program (PPK Ormawa) of UKM BISMA, Muria Kudus University, implemented community empowerment through the concept of the Raja Bulu Banana Entrepreneurial Village (Dewi Prabu) based on sustainability. The method used is Participatory Action Research (PAR) by involving the Women Farmers Group (KWT) and PKK mothers as active partners in the process of identifying potential, group discussions, product diversification training, business management assistance, digital marketing, and participatory evaluation. The initiative resulted in seven innovative banana-based products that are environmentally friendly and support the zero-waste concept: Sendookies, Golden Bana, Greenana Flour, EcoNana, Sunbana Leaf, Banaleaf Craft, and Bananique.This program has successfully improved entrepreneurial skills, fostered new business groups, expanded marketing, and strengthened the branding of entrepreneurial villages. Thus, the optimization of pisang raja bulu through product innovation has proven to increase economic added value, promote a green economy, and create sustainable entrepreneurial villages based on local potential.

Keywords*: Entrepreneurial Village, Product Diversification, Zero Waste*

Received | August 26, 2025; Accepted | September 02, 2025; Published | September 30, 2025
Jurnal Hilirisasi IPTEKS. 8(3) 2025
[*)] Correspondence | Mardhiyah Utami, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muria Kudus, Kabupaten Kudus, Jawa Tengah, Indonesia

Email| 202233088@std.umk.ac.id
DOI | https://doi.org/10.25077/jhi.v8i3.888
ISSN (Online) | 2621-7198
CC BY-SA 4.0
Copyright © 2025 by Authors. Published by Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Andalas.
This article is an open access article distributed under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC-BY-SA 4.0) International License (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

PENDAHULUAN

Desa merupakan salah satu pilar penting dalam pembangunan ekonomi negara, dan peningkatan potensi lokal serta pemberdayaan masyarakat adalah kunci untuk mencapai kemandirian desa. Desa tidak hanya berperan sebagai penyedia bahan baku sumber daya alam, tetapi juga sebagai potensi dalam mengembangkan kewirausahaan berbasis sumber daya lokal. Indonesia sebagai negara agraris banyak potensi dalam sektor pertanian, termasuk pada wilayah desa di Kabupaten Kudus. Menurut data BPS Indonesia 2024 tentang potensi desa menunjukkan bahwa terdapat 27,65% desa, namun sebanyak 60.976 atau sekitar 72,35% desa tidak mempunyai produk unggulan (Direktorat Statistik Ketahanan Nasional, 2024).

Desa Jepang Pakis terletak di Kecamatan Jati, Kabupaten Kudus berada di wilayah yang terletak di dataran rendah dengan ketinggian 3,5 mdpl dan berjarak sekitar 3,2 km dari pusat Kota Kudus. Desa Jepang Pakis dikenal memiliki kekayaan alam yang melimpah dalam sektor pertanian. Salah satu komoditas yang dimiliki dan dibudidayakan adalah jenis pisang raja bulu. Desa Jepang Pakis memiliki kebun pisang yang menjadi potensi besar dalam meningkatkan perekonomian masyarakat. Luasnya sekitar 3.000 m^2 dengan 700 bibit pohon pisang yang ditanam, menghasilkan sekitar 16.000 kg pisang setiap tahunnya. Kebun pisang ini dikelola oleh Kelompok Wanita Tani yang anggota nya terdiri dari satu fasilitator dan ibu rumah tangga yang membutuhkan penghasilan tambahan.Tanaman pisang telah dikenal sebagai produk unggulan desa yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan berpotensi untuk dikembangkan. Namun demikian, pemanfaatan pisang raja bulu di desa ini nyatanya mmasih terbatas pada penjualan mentah dengan harga rendah. Hal ini membuat hasil panen belum mampu memberikan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat.

Menurut penelitian Jamu et al., (2023), buah pisang tidak hanya dikonsumsi dalam bentuk buah segar saja, tetapi dapat dikembangkan menjadi produk inovatif bernilai ekonomi tinggi. Potensi pisang raja bulu sejatinya dapat dioptimalkan menjadi produk unggulan lokal yang memiliki daya saing tinggi. Penelitian Waraczewski et al., (2024) menjelaskan bahwa bagian-bagian pisang dapat diolah menjadi produk makanan seperti cemilan, tepung dan produk lain, sehingga mendukung diversifikasi produk lokal berbasis pertanian. Pisang ini menunjukkan bagaimana kearifan lokal dan kekayaan alam dapat menjadi basis untuk pertumbuhan wirausaha berkelanjutan (Nabela et al., 2024). Dukungan sumber daya alam yang melimpah, disertai keterlibatan aktif masyarakat dalam kegiatan ekonomi, menjadikan desa sebagai kandidat kuat dalam pengembangan kewirausahaan berbasis potensi lokal (Najiah, 2023). Dengan potensi yang dimilikinya, Desa Jepang Pakis dinilai layak untuk dikembangkan menjadi desa wirausaha melalui pisang raja bulu sebagai basis sumber daya lokal.

Namun demikian, terdapat kendala yang dihadapi masyarakat desa untuk mewujudkan wirausaha berbasis potensi lokal. Pertama, kurangnya inovasi pengolahan pisang raja bulu

menjadi produk unggulan lokal. Hal ini, membutuhkan perhatian serta pembinaan keterampilan masyarakat untuk menciptakan produk unggulan. Kedua, lemahnya manajemen usaha masyarakat desa karena sebagian besar pelaku usaha belum memiliki pengetahuan mengenai perencanaan usaha, maupun strategi pemasaran. Ketiga, jangkauan pemasaran yang masih di lingkup lokal, dan kurangnya pengetahuan pemasaran digital. Hal ini sejalan dengan penelitian Kia et al., (2022) titik lemahnya UMKM berbasis komoditas lokal termasuk pisang adalah inovasi produk yang rendah, keterbatasan manajemen usaha, dan strategi pemasaran yang lampau.

Berdasarkan permasalahan tersebut, konsep desa wirausaha pisang raja bulu (Dewi Prabu) berbasis *sustainability* adalah salah satu solusi menarik yang dapat dikembangkan dengan menciptakan inovasi produk unggulan lokal dan dapat bersaing dikancah dunia. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Syawal et al., 2024), Hasil penelitian ini menunjukkan pengolahan pisang cenderung masih konvensional atau tradisional. Penelitian serupa juga dilakukan oleh (Cahyana, 2019) dimana produk olahan pisang masih fokus pada makanan camilan dan tepung seperti brownies, cookies, stik pisang, dan tepung pisang. Dari dua penelitian tersebut yang membedakan dengan penelitian ini adalah fokus pada penelitian ini pada satu varietas saja yaitu pisang raja bulu dan olahan pisang dalam penelitian ini beragam diantaranya sabun cuci piring, bolu, tepung, pupuk, topi dan tas.

Penelitian sebelumnya Syawal et al., 2024 masih bersifat umum pada berbagai jenis pisang, sedangkan penelitian ini fokus pada satu varietas pisang lokal yaitu pisang raja bulu yang menjadi ikon desa wirausaha. Keterbaruan pada penelitian ini mengembangkan desa wirausaha dengan penerapan konsep sustainability. Tidak hanya itu, penelitian ini menghasilkan beragam produk inovatif seperti Bolu, Cookies cemilan MPASI, sabun cuci piring dan hand craft. Menurut pendapat Purnomo (2022) mengatakan bahwa kehadiran desa wirausaha yang produktif dapat secara efektif mendorong perkembangan dan pertumbuhan ekonomi desa. Dalam beberapa kasus, keberadaan wirausaha yang kuat dapat menjadi pendorong untuk perbaikan dan pengembangan infrastruktur yang lebih baik (Firmansyah et al., 2023).

Oleh karena itu, UKM Bisnis dan Startup Mahasiswa (BISMA) dalam melaksanakan Program Penguatan Kapasitas Organisasi Mahasiswa (PPK Ormawa), melakukan pemberdayaan masyarakat di Desa Jepang Pakis. Tujuan pemberdayaan ini adalah meningkatkan kapasitas wirausaha desa sekaligus mengoptimalkan komoditas pisang raja bulu Desa Jepang Pakis guna menjadi desa wirausaha pisang raja bulu (Dewi Prabu) berkelanjutan melalui diversifikasi produk olahan pisang untuk meningkatkan daya saing.

METODOLOGI

Kegiatan pengabdian ini dilakukan di Desa Jepang Pakis, Kecamatan Jati, Kabupaten Kudus menggunakan *Participatory Action Research* (PAR) yang menekankan partisipasi aktif masyarakat. Khususnya pastisipasi Kelompok Wanita Tani (KWT) dan ibu-ibu PKK. *Participatory Action Research* merupakan metode untuk menyadarkan masyarakat tentang masalah dan peluang yang ada serta mendorong partisipasi masyarakat dalam perubahan yang dilakukan (Siswadi et al., 2024). Program ini dimulai dengan observasi lapangan dan diskusi kelompok terfokus (FGD) untuk menemukan potensi lokal berupa pisang raja bulu yang melimpah tetapi belum dimanfaatkan secara maksimal. Tim Penguatan Kapasitas Ormawa (PPK Ormawa) UKM Bisnis dan Startup Mahasiswa serta masyarakat berpartisipasi dalam

forum tersebut mendiskusikan masalahan dan mencari solusi untuk produk olahan berbasis pisang yang memiliki nilai jual.

Kegiatan dilakukan secara partisipatif dengan melibatkan masyarakat, sedangkan tim PPK Ormawa berperan sebagai fasilitator dan narasumber teknis. Tahapan kegiatan meliputi:

1. Identifikasi Masalah dan Tahap Persiapan

Tim melakukan observasi lapangan dan Focus Group Discussion untuk mengidentifikasi potensi lokal berupa pisang raja bulu serta hambatan yang dihadapi masyarakat. Bersama masyarakat disusun program kerja berupa pelatihan pembuatan olahan pisang, yaitu: *cookies* (Sendookies), bolu pisang (*Golden Bana*), dan tepung pisang (*Greenana Flour*)

2. Penyuluhan dan Pelatihan

Peserta diberikan penyuluhan tentang higienitas pangan, peluang usaha berbasis olahan pisang, manajemen usaha, serta strategi pemasaran produk. Peralatan yang digunakan meliputi oven, mixer, timbangan digital, dan mesin penggiling pisang. Bahan utama adalah pisang raja bulu, tepung terigu, gula, telur, serta bahan tambahan sesuai kebutuhan produk.

3. Demonstrasi dan praktik langsung

Kegiatan pelatihan dilaksanakan secara berkala dan berbasis praktik langsung untuk meningkatkan keterampilan produksi dan kewirausahaan peserta.

4. Monitoring dan Evaluasi

Evaluasi program dilakukan secara partisipatif melalui refleksi bersama peserta, dokumentasi kegiatan, serta pemantauan perkembangan usaha kelompok. Untuk mengukur efektivitas kegiatan digunakan metode *pre-test* dan *post-test* yang disebarkan melalui Google Form.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan pengamatan dan wawancara yang kami lakukan bersama Kelompok Wanita Tani (KWT), kami menemukan bahwa di Desa Jepang Pakis terdapat potensi untuk pengembangan kewirausahaan lokal yang perlu ditingkatkan. Potensi lokal ini masih perlu terus ditingkatkan agar dapat memberikan manfaat yang lebih nyata bagi masyarakat desa. Oleh karena itu, tim pelaksana PPK Ormawa UKM BISMA Universitas Muria Kudus merencanakan program khusus dengan tujuan membantu pengembangan usaha di desa tersebut, khususnya dalam pengelolaan Pisang Raja Bulu yang menjadi salah satu komoditas unggulan desa. Program ini dilaksanakan di Desa Jepang Pakis, Kecamatan Jati, Kabupaten Kudus, di mulai dari 1 Juli 2025 – akhir November 2025. Kegiatan ini melibatkan kerja sama dengan Kelompok Wanita Tani Desa Jepang sebagai mitra yang mendukung program kami. Selama pelaksanaan, kami juga melakukan berbagai observasi perkebunan pisang raja bulu yang dapat dilihat pada gambar 1. Selain itu, hasil wawancara yang kami lakukan tercatat pada tabel 1, dan kami mengadakan diskusi kelompok bersama mitra ditunjukkan pada gambar 2 sebagai *focus group discussion*.



Gambar 1. Observasi Perkebunan Pisang Raja Bulu

Tabel 1. Hasil Wawancara dengan Mitra

No.	Pertanyaan	Jawaban
1	Apakah sudah pernah membuat inovasi produk olahan pisang raja bulu?	Sudah, akan tetapi pemberdayaan olahan kebun pisang raja bulu masih rendah sehingga diperlukan adanya peningkatan inovasi produk.
2.	Bagaimana sumber daya manusia Masyarakat di Desa Jepang Pakis dalam usaha mengoptimalkan potensi lokal?	Masyarakat dari desa Jepang Pakis masih banyak membutuhkan pelatihan kewirausahaan.
3.	Pisang Raja Bulu sebagai potensi lokal, bagaimana kegiatan ekonomi dijalankan saat ini?	Hasil kebun saat ini masih dijual mentah kepada tengkulak yang biasanya membeli beberapa tandan pisang.
4.	Mengenai inovasi produk, dengan pelatihan membuat inovasi produk olahan pisang apakah sangat membantu?	Sangat membantu. Inovasi pengolahan buah pisang masih perlu ditingkatkan agar ekonomi desa Jepang Pakis optimal



Gambar 2. *Focus Group Discussion*

Berdasarkan Hasil Focus Group Discussion (FGD) bersama Kelompok Wanita Tani sebagai mitra utama, kami mengembangkan Program Penguatan Kapasitas Ormawa (PPK-O) dengan nama "Dewi Prabu". Desa wirausaha pisang raja bulu (Dewi Prabu) adalah program desa wirausaha yang memanfaatkan pisang raja bulu secara maksimal, tidak hanya bagian buah saja tetapi seluruh bagian dari pohon pisang tersebut. Masyarakat di seluruh dunia sangat menyukai pisang, tidak pandang usianya karena musim panen sepanjang tahun(Nanda Septia Ningsih et al., 2021; Widayoko, 2021). Namun, saat ini hasil panen pisang raja bulu sebagian besar dijual dalam keadaan mentah tanpa adanya inovasi pengolahan pisang. Artinya, petani biasanya hanya menjual pisang ke pengepul atau tengkulak, sehingga proses penjualan berhenti pada mereka dan nilai tambah yang bisa didapatkan oleh petani masih sangat terbatas.

Dewi Prabu dilaksanakan dengan tujuan untuk mencapai branding desa wirausaha dengan mengoptimalkan potensi hasil kebun pisang raja bulu secara berkelanjutan yang berbasis inovasi kewirausahaan. Selain itu, diharapkan juga dengan adanya keberadaan Dewi Prabu ini akan meningkatkan nilai jual pisang yang sebelumnya hanya dijual berupa barang mentah yang dipanen oleh para petani di Desa Jepang Pakis. Mengembangkan desa wirausaha ini dengan tujuan utamanya adalah perlunya inovasi produk unggulan yang berbeda dari produk umum lainnya dan unik sehingga meningkatkan daya saing yang tinggi. Tujuan kedua adalah untuk meningkatkan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat di Desa Jepang Pakis melalui produk unggulan yang dihasilkan. Menurut Ningsih et al. (2021), salah satu kelemahan UMKM berbasis produk pertanian adalah kurangnya inovasi pascapanen dan strategi pemasaran yang adaptif terhadap tren konsumen.

Program Desa Wirausaha Pisang Raja Bulu (Dewi Prabu) yang dilaksanakan oleh PPK Ormawa UKM BISMA Universitas Muria Kudus terdiri dari lima tahap utama diantaranya: Identifikasi dan observasi potensi lokal desa, pelaksanaan FGD, pelatihan inovasi produk, pendampingan usaha, evaluasi dan tindak lanjut. Sebelum melakukan inovasi produk olahan paska panen tim PPK Ormawa melakukan diskusi dengan Kelompok Wanita Tani untuk mendapatkan ide dan masukan terkait kegiatan yang sesuai untuk optimalisasi pisang raja bulu tersebut. Dari hasil diskusi tersebut, tim PPK Ormawa menemukan solusi dari beberapa masukan dan menentukan beberapa olahan yang berbahan dasar dari pisang raja bulu yaitu *cookies* (Sendookies), bolu pisang (*Golden Bana*), tepung (*Greenana Flour*), pupuk (*EcoNana*) , topi (*Sunbana Leaf*), tas (*Banaleaf Craft*) dan sabun cuci piring (*Bananique*).

1. *Cookies* (Sendookies)

Sendookies adalah inovasi cemilan sehat berupa cookies yang terbuat dari pisang raja bulu matang dan oatmeal. Karena bahan-bahannya yang alami, Sendookies aman dan cocok diberikan sebagai MPASI (Makanan Pendamping ASI) untuk bayi mulai usia 6 bulan. Setelah usia bayi lebih dari itu, mereka mulai membutuhkan asupan makanan tambahan selain ASI (Abbas et al., 2016). MPASI yang baik harus mengandung berbagai nutrisi penting, seperti mineral yang membantu pertumbuhan tulang dan gigi yang sehat, protein untuk tumbuh kembang bayi, lemak dan karbohidrat sebagai sumber energi, serta vitamin seperti A dan C yang berperan menjaga sistem kekebalan tubuh (Ruslianti, 2015).

Pada program pengabdian ini, pembuatan MP-ASI difokuskan bahan utamanya adalah pisang. Pisang merupakan buah yang sangat ideal untuk diberikan pada bayi setelah masa menyapih karena rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut, sehingga mudah disukai oleh bayi. Produk ini juga mendapat respon positif dari konsumen, khususnya ibu-ibu yang mencari alternatif MPASI sehat untuk bayi mereka. Dengan demikian, inovasi Sendookies berdampak nyata dalam meningkatkan keterampilan mitra, memperluas variasi produk olahan pisang.

Selain itu, pisang juga kaya akan nutrisi yang bermanfaat untuk mendukung perkembangan bayi secara menyeluruh (Junus et al., 2022).

2. Bolu Pisang (*Golden Bana*)

Bolu terbuat dari tepung terigu, gula pasir dan telur yang biasanya dipanggang atau dikukus dan menjadi kue yang populer di kalangan masyarakat umum (Napitupulu et al., 2021). *Golden Bana* merupakan inovasi bolu yang memanfaatkan pisang raja bulu sebagai bahan utama. Rasa manis yang alami pada pisang mengurangi kebutuhan akan gula tambahan. Bolu pisang ini lembut dan memiliki nilai gizi yang baik karena kaya akan vitamin B6, C, dan karbohidrat kompleks. Seperti namanya, bolu pisang atau *Golden Bana* adalah jenis kue yang terbuat dari campuran tepung terigu, gula pasir, mentega dan bahan lainnya. Bolu pisang dibuat dengan mencampurkan pisang ke dalam adonan kue untuk menambah rasa yang khas, dan manfaat kesehatan (Sulistyaningrum, 2021).

Beberapa kendala yang muncul selama pelaksanaan pembuatan produk yaitu kurangnya pengetahuan masyarakat tentang metode pembuatan bolu, kekurangan peralatan produksi yang memadai, dan kurangnya pendekatan pemasaran digital untuk menjangkau pelanggan yang lebih luas. Mengingat masa simpan bolu pisang yang singkat, diperlukan inovasi dalam pengemasan dan teknologi pengawetan untuk memastikan daya tahan produk.

3. Tepung Pisang (*Greenana Flour*)

Greenana Flour adalah tepung dari pisang raja bulu mentah yang dikeringkan dan dihaluskan. Tujuannya untuk memperpanjang masa penyimpanannya tanpa menghilangkan nilai gizinya, tepung pisang adalah produk yang cukup menjanjikan untuk pengembangan sumber pangan lokal. Nutrisi yang baik dan cepat dicerna oleh tubuh terkandung di dalam tepung pisang, sehingga dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dan digunakan untuk membuat bubur bayi, makan bayi, bahkan kue dan roti. Tepung pisang menjadi salah satu produk makanan lokal yang banyak digunakan sehingga berpotensi untuk dikembangkan (Putri et al., 2025).

Namun terdapat kendala dalam proses pengolahan ini yaitu tidak adanya alat pengering yang memadai, dan masyarakat tidak tahu bagaimana menjaga standar higienitas selama produksi. hambatan ini harus diatasi agar produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang stabil dan dapat bersaing di pasaran.

4. Pupuk Organik (*EcoNana*)

EcoNana merupakan pupuk organik yang dibuat dari kulit pisang yang telah melalui proses fermentasi. Kulit pisang sendiri mengandung berbagai unsur kimia penting seperti magnesium, natrium, fosfor, dan sulfur yang bermanfaat untuk kesuburan tanah. Pupuk organik ini dapat dihasilkan dalam bentuk cair atau padat (Putri et al., 2022). Batang pohon pisang juga tersedia melimpah dan mudah dijumpai di sekitar kita. Dikarenakan pohon pisang hanya akan berbuah sekali dalam siklus hidupnya, setelah itu batangnya akan layu dan mati. Biasanya, sisa batang pisang akan terurai secara alami oleh mikroorganisme di tanah, tapi prosesnya cukup lama.

Untuk mempercepat proses pengomposan, digunakan bahan *activator* EM4 *(Effective Microorganism-4)*. Kandungan mikroorganisme ini membantu mempercepat fermentasi sehingga proses pengomposan yang biasanya memakan waktu lama bisa diselesaikan lebih cepat (Sari et al., 2018).Hasi dari fermentasi ini adalah kompos organik yang ramah lingkungan dan mampu meningkatkan kualitas struktur tanah, sehingga tanaman tumbuh lebih sehat.

5. Topi (*Sunbana Leaf*)

Pelepah pisang memiliki berbagai manfaat dalam pembuatan kerajinan tangan dan produk seni. Serat dari batang pohon pisang dapat ditenun menjadi bahan baku untuk berbagai kerajinan, dan kreasi dari batang pohon pisang tidak pernah habis karena sangat bergantung pada kreativitas senimannya. Dengan banyaknya produk inovatif yang muncul, peluang pasar semakin luas (Kurnianingsih, 2024).

Sunbana Leaf adalah topi yang dibuat dari pelepah pisang kering. Pelepah ini dikeringkan, dianyam, dan dibentuk menjadi topi tradisional atau modern. Hasil dari kegiatan ini membantu memecahkan masalah masyarakat, terutama yang berkaitan dengan pengelolaan limbah organik dan peningkatan ekonomi. Mengubah pelepah pisang yang semula dianggap sampah menjadi produk bernilai jual tidak hanya mengurangi limbah tetapi juga membuka peluang bisnis baru bagi masyarakat. Oleh karena itu, kegiatan ini meningkatkan pendapatan, dan memberdayakan masyarakat lokal secara berkelanjutan.

6. Tas dari Pelepah Pisang (*Banaleaf Craft*)

Tas adalah salah satu kebutuhan penting untuk membantu membawa barang pribadi dalam menjalani aktivitas sehari-hari, baik di dalam dunia pendidikan, maupun didalam dunia kerja (Setyowulan et al., 2023). Memenuhi kebutuhan tersebut sekaligus untuk menjaga lingkungan, *Banaleaf Craft* menciptakan produk tas ramah lingkungan dari pelepah pisang yang sudah dikeringkan dan dilapisi bahan pelindung alami. Inovasi ini menjadi pilihan alternatif yang menarik sebagai pengganti tas plastik sekaligus mendukung kampanye *eco-fashion*.

Menurut Devi (2019), batang pisang menjadi bahan dasar yang berpotensi untuk pembuatan tas. Selain itu, Juniardi et al., (2012) menambahkan bahwa serat dari batang pisang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku untuk membuat papan serat dan kerajinan tekstil yang memiliki nilai ekonomi. Pemanfaatan limbah serat batang atau pelepah pisang tersebut, tidak hanya menghasilkan produk kerajinan tangan yang inovatif dan berkualitas, tetapi juga memiliki dampak positif pada peningkatan pendapatan tambahan rumah tangga serta kebersihan lingkungan sekitar pekarangan rumah akan terjaga. Dengan begitu, limbah yang sering dianggap tidak berguna, justru berpotensi menjadi peluang ekomoni yang menjanjikan.

7. Sabun Cuci Piring (*Bananique*)

Bananique adalah sabun cuci piring alami yang dibuat dari limbah batang pisang yang kaya akan saponin dan zat antibakteri alami. Kulit pisang mengandung saponin yang berfungsi sebagai penghasil busa, serta flavonoid dan tanin berfungsi sebagai antiseptik. Kandungan – kandungan tersebut diolah menjadi sabun cuci piring dengan bahan baku utama limbah batang pisang, sementara jeruk nipis ditambahkan untuk memberikan aroma harum dan segar pada sabun. Saponin dalam kulit pisang bekerja sebagai antibakteri dengan cara menghambat pembentukan dinding sel bakteri, melemahkan strukturnya, sehingga menghentikan pertumbuhan bakteri atau bahkan membunuhnya (Efendi, 2018).

Inovasi ini menunjukkan bahwa potensi pisang tidak hanya berhenti di buahnya, tetapi juga dapat diolah menjadi berbagai produk bernilai tambah secara berkelanjutan. Pendekatan ini sejalan dengan konsep zero waste agriculture, yaitu pengelolaan sumber daya alam secara maksimal tanpa menghasilkan limbah (Iqbal, 2020). Produk olahan dari pisang juga dapat menjadi bagian penting dari diversifikasi pangan untuk meningkatkan kualitas konsumsi makanan (Sukesi et al., 2011). Menurut penelitian yang dilakukan oleh Suhardjo (1998), diversifikasi pangan dapat membantu menambah asupan serat, menurunkan risiko berbagai

penyakit seperti hiperkolesterol, hipertensi, dan penyakit jantung koroner, serta meningkatkan konsumsi antioksidan. Selain membantu ketahanan pangan dengan mengurangi ketergantungan pada beras, diversifikasi pangan juga berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat dan menciptakan komunitas yang lebih mandiri (Imelda, 2018). Hal ini tentu berdampak positif bagi ketahanan pangan lokal.



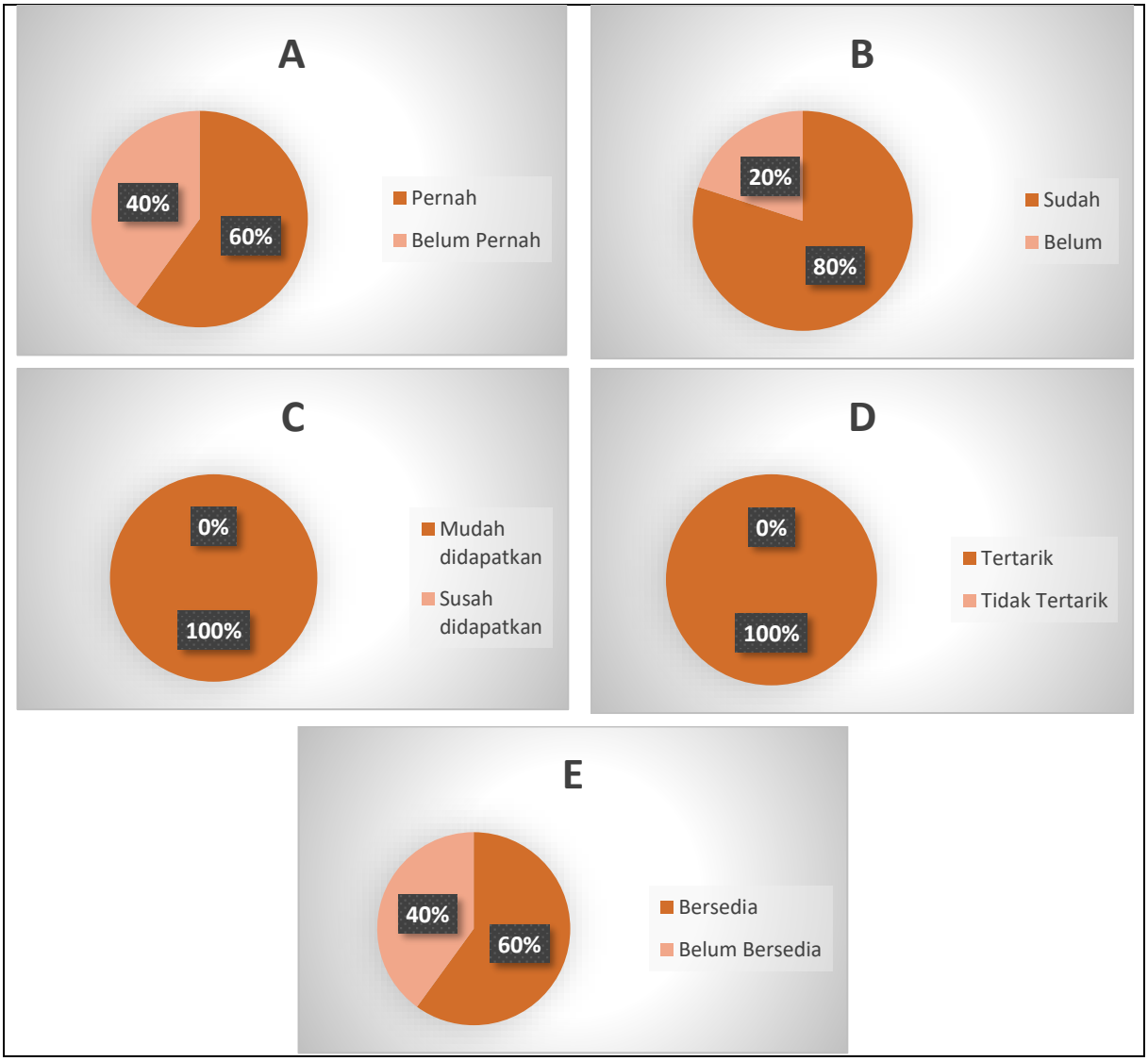
Gambar 3. Pelatihan Inovasi Produk

Dalam program Dewi Prabu tidak hanya pelatihan inovasi produk unggulan saja, program ini juga memberikan pelatihan digital yang dapat menambah pemahaman masyarakat terutama mitra dalam hal promosi dan pemasaran. Untuk mempromosikan barang atau jasa melalui berbagai plafform digital, strategi pemasaran digital adalah rangkaian tindakan dan rencana yang disusun (Sari et al., 2024). Pelatihan pemasaran digital mencakup materi bagaimana pemasaran melalui platform digital seperti penggunaan website dan shopee. Digitalisasi dalam pemasaran sangat diperlukan di era sekarang sesuai perkembangan zaman masyarakat cenderung memanfaatkan platform untuk kebutuhan.

Tim pelaksana PPK Ormawa UKM Bisma selaim melakukan wawancara dan FGD, tim juga melaksanakan evaluasi melalui kuesioner *google form* secara kuantitatif untuk mengetahui sejauh mana pelatihan dan pendampingan yang diberikan mampu menambah pemahaman mitra. Evaluasi ini dilakukan terdiri dari sejumlah pertanyaan mengenai pengalaman mengolah pisang, tingkat pemahaman materi pelatihan, ketersediaan bahan baku, serta kesediaan mitra untuk mengikuti kegiatan lanjutan maupun bergabung dalam kelompok usaha desa.

Tabel 2. Daftar pertanyaan dalam *google form* Evaluasi

Kode Pertanyaan	Pertanyaan
A	Apakah Ibu sudah pernah mengolah pisang menjadi bahan mentah atau produk siap pakai sebelumnya? (Pernah/Belum Pernah)
B	Dari Sosialisasi pelatihan yang sudah dilaksanakan, apakah ibu sudah memahami cara pembuatan yang telah diberikan? (Sudah/Belum)
C	Apakah bahan pembuatan produk yang sudah diberikan mudah untuk didapatkan? (Mudah didapatkan/Susah didapatkan)
D	Apakah Ibu tertarik mengikuti pelatihan lanjutan untuk membuat produk-produk tersebut? (Tertarik/Tidak Tertarik)
E	Apakah ibu bersedia bergabung dalam kelompok usaha olahan pisang di desa? (Bersedia/Belum Bersedia)



Gambar 4. Hasil Kuesioner Yang Telah Dilakukan Pada Mitra (Pertanyaan dengan Kode A sampai E)

Berdasarkan hasil kuesioner yang disajikan pada Gambar 4. dapat dilihat bahwa sebanyak 40% masyarakat atau responden belum memiliki pengalaman dalam mengolah pisang menjadi produk olahan sebelum adanya program. Hal ini memperkuat wawancara pada saat FGD sebelumnya mengenai permasalahan yang ada tentang kurangnya inovasi produk. Hasil panen masih dijual dalam bentuk mentah. Setelah pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan, sebanyak 80% responden menyatakan bahwa pemahaman mereka mengenai cara pembuatan produk olahan mulai meningkat. Hasil ini diperkuat dengan penelitian Diana et al., (2023) menyatakan bahwa pelatihan dapat digunakan untuk mengatasi masalah kinerja suatu organisasi seperti efektivitas, produktivitas dan efisiensi.

Selain itu, seluruh responden menyatakan bahwa dalam pembuatan produk bahan baku yang diperlukan mudah ditemukan di lingkungan desa maupun *market place*. Kondisi ini penting karena bagian yang sangat penting untuk membuat produk olahan adalah bahan baku yang digunakan. Dengan ketersediaan bahan baku yang melimpah dan mudah ditemukan, masyarakat dapat melakukan produksi secara berkelanjutan. Dampak positif dari pelatihan dan pendampingan ini menumbuhkan antusiasme yang tinggi dari mitra dan masyarakat untuk terus mengembangkan keterampilan. Seluruh responden menyatakan ketersediaan ikut serta pelatihan lanjutan dan dapat melaksanakan program jangka panjang.

Salah satu konsep desa wirausaha adalah dengan adanya kelompok usaha yang menjalankan suatu kewirausahaan. Sebagian 60% responden menyatakan kesediaannya untuk bergabung dalam kelompok usaha desa. Hal ini menyatakan juga tentang komitmen mitra dan masyarakat dalam membangun kerja sama. Kegiatan produksi dan pemasaran akan lebih mudah dikelola dengan adanya kelompok usaha sehingga mewujudkan desa wirausaha berkelanjutan. Hasil analisis secara keseluruhan menumbuhkan kesiapan dan semangat berkolaborasi untuk mengembangkan Desa Jepang Pakis sebagai desa wirausaha yang mandiri.

KESIMPULAN DAN SARAN

UKM BISMA Universitas Muria Kudus dalam Program Penguatan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan (PPK Ormawa) di Desa Jepang Pakis telah berhasil mencapai tujuan, yaitu mengoptimalkan potensi lokal pisang raja bulu untuk mewujudkan desa wirausaha berkelanjutan dengan mengedepankan inovasi produk olahan pascapanen. Program ini berhasil meningkatkan keterlibatan aktif masyarakat khususnya Kelompok Wanita Tani (KWT) dan ibu-ibu PKK dalam setiap tahapan kegiatan melalui pendekatan partisipatif dengan metode *Participatory Action Research* (PAR).

Target kegiatan berupa peningkatan keterampilan kewirausahaan, diversifikasi produk, dan penciptaan produk berbasis *zero waste* tercapai dengan lahirnya enam produk unggulan yang inovatif: Sendookies (*cookies*), *Golden Bana* (Bolu Pisang), *Greenana Flour* (tepung pisang), *EcoNana* (pupuk), *Sunbana Leaf* (topi), *Banaleaf Craft* (tas), dan *Bananique* (sabun cuci piring). Program ini juga menghasilkan dampak positif berupa peningkatan nilai tambah ekonomi masyarakat, terbentuknya branding desa wirausaha, serta penguatan ketahanan pangan dan pengembangan ekonomi hijau secara berkelanjutan sehingga meningkatkan daya saing dan kesejahteraan ekonomi masyarakat secara signifikan. Keberhasilan ini menunjukkan bahwa kolaborasi mahasiswa dan masyarakat mampu mendorong transformasi ekonomi desa berbasis potensi lokal yang inovatif dan adaptif terhadap kebutuhan zaman.

UCAPAN TERIMAKASIH

Atas terlaksananya Program Penguatan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan (PPK Ormawa) UKM Bisma Universitas Muria Kudus tahun 2025, penulis mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi (DIKTI), Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia, atas dukungan penuh dan pendanaan yang telah diberikan. Ucapan terimakasih juga kami tujukan kepada perguruan tinggi Universitas Muria Kudus yang telah memberikan dukungan serta pendampingan penuh. Dukungan pendanaan dan fasilitasi yang diberikan sangat berarti dalam merealisasikan program pemberdayaan masyarakat berbasis komoditas lokal di Desa Jepang Pakis, Kabupaten Kudus.

Kami sampaikan juga ucapan terimakasih kepada Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Jepang Pakis yang bersedia menjadi mitra dan mendukung sejak tahap perencanaan hingga terlaksananya program. Tak lupa, terimakasih yang tulus juga disampaikan kepada ibu-ibu PKK dan masyarakat yang telah ikut serta berpartisipasi aktif dalam pelaksanaan program serta berkenan bergabung membentuk kelompok usaha. Publikasi ini tidak hanya menjadi bagian dari dokumentasi akademik, tetapi juga sebagai media untuk menyebarluaskan praktik baik dalam pembangunan desa wirausaha berbasis potensi unggulan lokal dan penguatan kapasitas kelembagaan masyarakat. Semoga kontribusi kecil ini dapat bermanfaat yang lebih besar bagi masyarakat desa dan menjadi program yang dapat dilaksanakan berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

Abbas, A., & Suhaeti, R. N. (2016). Pemanfaatan Teknologi Pascapanen untuk Pengembangan Agroindustri Perdesaan di Indonesia. Forum Penelitian Agro Ekonomi, 34(1), 21. https://doi.org/10.21082/fae.v34n1.2016.21-34

Cahyana, Y. (2019). Introduksi Produk Olahan Berbasis Pisang Pada Unit Usaha Pengolahan Pangan Di Desa Cileunyi Kulon Kabupaten Bandung. Dharmakarya, 8(3), 194. https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v8i3.19807

Diana, Y., Rahayu, S., & Zannah, A. (2023). Pengaruh Pelatihan Kewirausahaan Dan Pemasaran Digital Terhadap Peningkatkan Ekonomi Masyarakat Di Desa Kelambir Lima. Maneggio: Jurnal Ilmiah Magister Manajemen, 6(1), 1–14. https://doi.org/10.30596/maneggio.v6i1.14534

Direktorat Pembelajaran dan Kemahasiswaan. (2021). Panduan Wira Desa. https://kemahasiswaan.bsi.ac.id/infobelmawa/2021/05/22/program-wira-desa-tahun-2021.html

Direktorat Statistik Ketahanan Nasional. (2024). Statistik Potensi Desa Indonesia Village Potential Statistics Of Indonesia. Badan Pusat Statistik Indonesia.

Efendi, R. (2018). Pemanfaatan Limbah Batang Pisang sebagai Bahan Pembuatan Sabun Cair Cuci Piring. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Firmansyah, I., Octisari, S. K., & ... (2023). Pelatihan Kewirausahaan bagi Wirausaha Baru Berbasis Potensi Lokal di Kecamatan Sempor Kabupaten Kebumen. JCSE: Journal …, 4(2), 115–126. https://jurnal.universitasputrabangsa.ac.id/index.php/jcse/article/view/387%0Ahttps://jurnal.universitasputrabangsa.ac.id/index.php/jcse/article/download/387/272

Hanggara Putra, D., & Sukarno, G. (2024). Menumbuhkan Jiwa Kewirausahaan Unggul Pelaku UMKM Penjaringan Sari melalui Program Bina Desa Wirausaha. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara, 5(1), 874–879. https://doi.org/10.55338/jpkmn.v5i1.2405

Imelda, F. (2018). Diversifikasi Olahan Nenas dan Jagung Manis di Kelurahan Parit Tokaya Kecamatan Pontianak Selatan Kota Pontianak. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(3), 224–227.

Iqbal. (2025). Pengelolaan Dan Pemanfaatan Sumber Daya Alam Dalam Perspektif Ekonomi Islam. Jurnal Manajemen, Ekonomi Dan Akutansi (JUMEA), 2(2), 79–85. https://doi.org/10.69820/jumea.v2i2.172

Jamu, M. E., & Sari, S. P. S. (2023). Empowering Housewives Through Banana Nugget Processing Innovation as an Effort to Improve the Economy in the Central Ende District. CONSEN: Indonesian Journal of Community Services and Engagement, 3(2), 106–111. https://doi.org/10.57152/consen.v3i2.989

Juniardi, D. A., Bachtiar, G., & Neolaka, A. (2012). Penggunaan Serat Batang Pohon Pisang Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Papan Serat Terhadap Mutu Papan Serat. Menara: Jurnal Teknik Sipil, 7(2), 6. https://doi.org/10.21009/jmenara.v7i2.7952

Junus, N., & Karlin J. Mamu. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Buah Pisang Sebagai Makanan Pencegah Stunting Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 41 Tahun 2014 Tentang Pedoman Gizi Seimbang di Desa Lamu. DAS SEIN: Jurnal Pengabdian Hukum Dan. Humaniora, 2(1), 1–12.

Kia, O., Ekonomi, M., Onde-onde, U., & Jumantoro, D. (2022). Strategi Pemasaran Dan Inovasi Umkm Onde-. 24–31.

Kurnianingsih, N. Z. et al. (2024). Pemanfaatan Pelepah Pisang Sebagai Handycraft yang Ramah Lingkungan oleh Mahasiswa Jurusan Seni Rupa UNNES Novatria. Jurnal Kultur, 3(2), 141–149.

Nabela, S., Syifa'u, E. A., Permata, M. A., Utami, M., Ibrahim, A., Firdaus, F. M., Wangi, P. A. S., & Wanabuliandari, S. (2024). Pengembangan Kampung Citrucoffe Sebagai Pusat Edutourism Ramah Anak Di Desa Japan Melalui Ppk Ormawa. Mitra Mahajana: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 5(2), 207–214. https://doi.org/10.37478/mahajana.v5i2.4495

Najiah, E. F. (2023). Pengembangan Potensi Desa Untuk Menopang Perekonomian Masyarakat Melalui Pembentukan Umkm di Desa Sukosari . Communnity Development Journal , 4(5), 10876–10880.

Napitupulu, B. P., & Sinambela, firda N. (2021). Pengolahan Daun Kelor Untuk Menambah Variasi Bolu Pandan Di Él Royale Hotel Bandung. Jurnal Akomodasi Agung, 8(1), 1–10.

Purnomo, A. (2022). Desa Wirausaha sebagai Eskalasi Ekonomi Desa berbasis Kewirausahaan. OSF Preprints. https://osf.io/preprints/osf/np629

Putri, A., Purisky Redaputri, A., & Rinova, D. (2022). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Pupuk Menuju Ekonomi Sirkular (Umkm Olahan Pisang Di Indonesia). Jurnal Pengabdian UMKM, 1(2), 104–109. https://doi.org/10.36448/jpu.v1i2.20

Putri, N., Sari, I., & Minah, N. (2025). Karakteristik Tepung Pisang Ambon (Musa Paradisiaca Var. Sapientum (L.)Kunt) Dengan Variasi Tingkat Kematangan Dan Suhu Pengering Melalui Teknologi Pasca Panen. J. Sains Dan Teknologi Pangan, 10(1), 880–890.

Rosita, S., Hasbullah, H., & Yacob, S. (2024). Human resource development: enhancing entrepreneurial potential in MSMEs. Jurnal Perspektif Pembiayaan Dan Pembangunan Daerah, 12(2), 175–186. https://doi.org/10.22437/ppd.v12i2.31933

Sari, J., & Putri, J. (2024). Strategi Pemasaran Digital Untuk Meningkatkan Penjualan Umkm Di Indonesia. AL-IQTISHAD : Jurnal Perbankan Syariah Dan Ekonomi Islam, 2(2), 45–59. https://doi.org/10.47498/iqtishad.v2i2.3753

Setyowulan, E. S., & Kusumaningrum, R. (2023). Pelatihan Pembuatan Kerajinan Tas Dari Pelepah Pisang untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat. Jurnal Abdidas, 4(5), 369–377. https://doi.org/10.31004/abdidas.v4i5.828

Siswadi, & Syaifuddin, A. (2024). Penelitian Tindakan Parsitipatif Metode PAR (Partipatory Action Research) Tantangan dan Peluang Dalam Pemberdayaan Komunitas. Jurnal Institut Pesantren Sunan Drajat (INSUD)Lamongan, 19(02), 111–125.

Sukesi, K., & Shinta, A. (2011). Diversifikasi Pangan Sebagai Salah Satu Strategi Peningkatan Gizi Berkualitas Di Kota Probolinggo (Studi Kasus Di Kecamatan Kanigaran). Jurnal Sepa, 7(2), 85–90.

Syawal, A., Yeane Kastanja, A., & Patty, Z. (2024). Keragaman Jenis Pisang dan Olahannya Pada Masyarakat Desa Togoliua Kecamatan Tobelo Barat. SALOI : Jurnal Ilmu Pertanian, 2(2), 20–29. https://doi.org/10.55984/saloi.v2i2.201

Walipah, W., & Naim, N. (2023). Pengaruh Karakteristik Wirausaha, Inovasi Produk Terhadap Keberhasilan Usaha. Jurnal Ekonomi, Akutansi Dan Manajemen Nusantara, 2(1), 43–48. https://doi.org/10.55338/jeama.v2i1.61

Waraczewski, R., & Sołowiej, B. G. (2024). Potential Valorization of Banana Production Waste in Developing Countries: Bio-Engineering Aspects. Fibers, 12(9). https://doi.org/10.3390/fib12090072

Wardati Sari, M., & Alfianita, S. (2018). Pemanfaatan Batang Pohon Pisang Sebagai Pupuk Organik Cair Dengan Aktivator EM4 dan Lama Fermentasi. Jurnal Tedc, 12(2), 133–138.

Widayoko, A. (2021). Invensi Integrasi Trensains. Deepublish. https://books.google.com/books/about/Invensi_Integrasi_Trensains_Edisi_2.html?id=UhM3EQAAQBAJ