



## **Penguatan UMKM Lokal Melalui Inovasi dan Digitalisasi: Studi Kasus Keripik Pisang di Desa Tratak**

**Wahyu Astiko<sup>\*</sup>, Suci Yarti, Idyawati, Baiq Septia Vina Azhari, Karisma Wati,  
Stephannie Nandhika Tanadi, Siti Orpala Nu'aimah, Rizki Aprilla Juhanda,  
Ahmad Dia'ul Haqqi, Imam Muzhaffar Ramadhan, Abi Irfan Ramdhani**

Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

### *Article history*

Received: 05-02-2025

Revised: 25-03-2025

Accepted: 27-03-2025

### *\*Corresponding Author:*

**Wahyu Astiko,**  
Universitas Mataram,  
Mataram, Indonesia

Email:

[astiko@unram.ac.id](mailto:astiko@unram.ac.id)

**Abstract:** Teratak Village in Batukliang Utara District, Central Lombok Regency, holds significant potential for agricultural product processing, particularly bananas. This community service program aims to empower local residents through flavor innovation, improved packaging, and digital marketing to enhance the competitiveness of banana chips as a flagship product. The activities involved training in producing multi-flavored banana chips such as chocolate, doger, and taro, developing attractive and eco-friendly packaging, and utilizing digital marketing strategies through platforms like Instagram and Facebook. The outcomes show that the community successfully created innovative flavors, designed informative labels, and adopted online marketing strategies to expand their market reach, including access to supermarkets and souvenir shops. This program has improved the community's skills and creativity, opened up new employment opportunities, and strengthened the identity of Teratak Village as a center of quality banana chip production. The integrated approach is expected to support sustainable local economic development.

**Keywords:** Community Empowerment; Banana Chips; Product Innovation; Packaging; Digital Marketing.

**Abstrak:** Desa Teratak di Kecamatan Batukliang Utara, Kabupaten Lombok Tengah memiliki potensi besar dalam pengolahan hasil pertanian, khususnya komoditas pisang. Program pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat melalui inovasi rasa, perbaikan kemasan, dan pemanfaatan pemasaran digital guna meningkatkan daya saing keripik pisang sebagai produk unggulan desa. Kegiatan yang dilakukan mencakup pelatihan pembuatan keripik pisang aneka rasa seperti coklat, doger, dan talas, pengembangan kemasan yang menarik dan ramah lingkungan, serta pelatihan strategi pemasaran digital melalui media sosial Instagram dan Facebook. Hasil program menunjukkan bahwa masyarakat mampu menghasilkan produk dengan variasi rasa yang inovatif, mendesain label yang informatif, serta memanfaatkan media digital untuk memperluas jangkauan pasar, termasuk ke swalayan dan toko oleh-oleh. Program ini telah meningkatkan keterampilan dan kreativitas masyarakat, membuka peluang kerja baru, serta memperkuat identitas Desa Teratak sebagai sentra produksi keripik pisang berkualitas. Pendekatan terpadu ini diharapkan mampu mendukung pembangunan ekonomi lokal yang berkelanjutan.

**Kata kunci:** Pemberdayaan Masyarakat; Keripik Pisang; Inovasi Produk; Pengemasan; Pemasaran Digital.

## PENDAHULUAN

Keripik pisang merupakan salah satu produk olahan berbasis pisang yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk unggulan. Dengan inovasi varian rasa seperti taro, doger, dan cokelat, produk ini semakin menarik bagi konsumen dari berbagai kalangan. Inovasi dalam pengolahan hasil pertanian, termasuk pembuatan keripik pisang dengan varian rasa, merupakan strategi efektif untuk meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk di pasar (Putra et al., 2023). Desa Teratak, yang terletak di Kecamatan Batukliang Utara, Kabupaten Lombok Tengah, memiliki potensi pertanian yang melimpah, terutama dalam budidaya pisang. Berdasarkan data desa, mayoritas masyarakatnya bekerja sebagai petani, dengan sebagian besar lahan pertanian mereka digunakan untuk menanam berbagai komoditas, termasuk pisang.

Luasnya lahan pertanian di desa ini menjadikan pisang sebagai salah satu sumber penghasilan utama masyarakat. Namun, potensi besar tersebut belum dimanfaatkan secara optimal (Hidayat & Purnamasari, 2022). Salah satu permasalahan utama yang dihadapi petani adalah melimpahnya hasil panen pisang yang tidak sepenuhnya terserap oleh pasar, sehingga sebagian besar pisang berakhir sebagai limbah atau dijual dengan harga rendah. Kondisi ini menunjukkan perlunya solusi untuk meningkatkan pengolahan pascapanen pisang menjadi produk bernilai tambah, seperti keripik pisang dengan berbagai varian rasa (Wulandari et al., 2021). Selain itu, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah pisang menjadi produk olahan menjadi kendala utama dalam pemanfaatan potensi ini. Oleh karena itu, pelatihan pengolahan pisang menjadi keripik dengan berbagai varian rasa sangat diperlukan. Tujuan dari pelatihan ini adalah memberikan pemahaman dan keterampilan kepada masyarakat Desa Teratak agar dapat mengoptimalkan hasil pertanian mereka menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi (Rahmat et al., 2024).

Pelatihan ini diharapkan dapat menghasilkan produk olahan pisang yang tidak hanya bernilai ekonomis tinggi tetapi juga memiliki daya tarik bagi pasar lokal maupun nasional. Dengan demikian, diharapkan terjadi peningkatan pendapatan petani, pengurangan limbah hasil pertanian, serta pengembangan produk unggulan desa yang mendukung ekonomi berkelanjutan (Husain & Zakaria, 2023). Selain inovasi dalam pengolahan, aspek pengemasan (packaging) dan pemasaran digital juga menjadi faktor penting dalam meningkatkan daya saing produk. Kemasan yang menarik tidak hanya berfungsi sebagai pelindung produk tetapi juga menjadi elemen pemasaran yang dapat menarik perhatian konsumen. Penggunaan bahan kemasan yang ramah lingkungan, desain yang modern dan informatif, serta pencantuman informasi nutrisi dan kisah di balik produk dapat meningkatkan citra dan nilai jual produk (Susanti et al., 2023). Di sisi lain, digitalisasi pemasaran membuka peluang akses pasar yang lebih luas. Dengan memanfaatkan platform digital seperti media sosial (Instagram, Facebook), produk keripik pisang dapat lebih mudah dikenal oleh konsumen dari berbagai daerah.

Strategi pemasaran yang efektif, seperti fotografi produk yang menarik, promosi melalui influencer, dan penggunaan iklan digital yang tertarget, dapat meningkatkan visibilitas dan daya saing produk secara signifikan (Setiawan & Kusumawardani, 2024). Selain itu, interaksi dengan pelanggan melalui media sosial dapat memperkuat hubungan dengan konsumen, memperkenalkan varian rasa baru, serta memberikan informasi tentang keunggulan produk. Melalui kombinasi inovasi produk, kemasan yang menarik, dan strategi pemasaran digital, keripik pisang dari Desa Teratak berpotensi menjadi produk unggulan yang mampu bersaing di pasar lokal, nasional, bahkan internasional. Pendekatan ini tidak hanya meningkatkan nilai tambah ekonomi, tetapi juga memberdayakan masyarakat secara berkelanjutan, sehingga dapat mendukung pertumbuhan ekonomi desa dalam jangka panjang.

## **METODE**

Metode pelaksanaan kegiatan ini dilakkan melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Pemberdayaan Masyarakat Desa (PMD) Universitas Mataram dengan tema Ekonomi Kreatif yang dilakukan di Desa Teratak, Kecamatan Batukliang Utara, Kabupaten Lombok Tengah. Pelaksanaan kegiatan Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Varian Rasa dilaksanakan pada 23 Januari 2025, yang dilakukan di Rumah Ibu Nurasih selaku pendamping UMKM di Desa Teratak, Dusun Bagek Nunggal. Kegiatan ini di hadiri oleh 10 orang yang terdiri dari Kelompok UMKM setiap dusun yang ada di Desa Teratak. Pelatihan pembuatan Keripik Pisang Varian Rasa meliputi beberapa tahapan kegiatan.

Tahap kegiatan 1) Persiapan bahan dan alat, bahan yang digunakan meliputi pisang mentah (jenis kepok), minyak goreng. Bahan tambahan untuk varian rasa: rasa taro: bubuk taro instan, rasa doger: bubuk rasa doger atau campuran gula, susu, dan esens doger, rasa coklat: bubuk coklat dan gula halus, air kapur sirih (opsional, untuk menjaga kerenyahan), garam dan gula (sesuai selera). Alat: pisau atau alat perajang, wadah untuk merendam pisang, wajan untuk menggoreng, saringan minyak atau tisu dapur. Tahap kegiatan 2) Pengolahan pisang, kegiatan yang dilakukan adalah kupas pisang, lalu iris tipis sesuai ukuran yang diinginkan, rendam irisan pisang dalam air garam atau air kapur sirih selama 15-30 menit untuk menjaga tekstur dan mencegah oksidasi, tiriskan pisang hingga tidak terlalu basah sebelum digoreng. Tahap kegiatan 3) Penggorengan, kegiatan yang dilakukan adalah panaskan minyak dalam wajan hingga benar-benar panas (sekitar 170-180°C), goreng pisang secara bertahap agar tidak saling menempel, aduk-aduk pisang selama proses penggorengan agar matang merata, angkat dan tiriskan ketika warna pisang mulai keemasan. Tahap kegiatan 4) Penambahan varian rasa, kegiatan yang dilakukan adalah Rasa Taro: panaskan air sebanyak 150 ml kemudian masukkan 5 sendok makan gula pasir, lalu campurkan bubuk taro, kemudian laburkan campuran ini pada keripik yang masih hangat, lalu aduk hingga merata, Rasa Doger: panaskan air sebanyak 150 ml kemudian masukkan 5 sendok makan gula pasir, lalu campurkan bubuk doger, kemudian laburkan campuran ini pada keripik yang masih hangat, lalu aduk hingga merata, Rasa Cokelat: panaskan air sebanyak 150 ml kemudian masukkan 5 sendok makan gula pasir, lalu campurkan bubuk coklat, kemudian laburkan campuran ini pada keripik yang masih hangat, lalu aduk hingga merata. Tahap kegiatan 4) Pengemasan, kegiatan yang dilakukan adalah setelah keripik dingin, masukkan ke dalam kemasan kedap udara untuk menjaga kerenyahan, gunakan desain kemasan yang menarik dengan mencantumkan informasi varian rasa, bahan baku, dan tanggal kedaluwarsa. Tahap kegiatan 6) Distribusi dan Pemasaran, kegiatan yang dilakukan adalah gunakan media sosial untuk mempromosikan produk, berikan sampel gratis kepada pelanggan pertama untuk mendapatkan ulasan positif.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Varian Rasa**

Pada Kamis, 23 Januari 2025, mahasiswa KKN PMD Universitas Mataram mengadakan pelatihan pembuatan keripik pisang varian rasa di Desa Teratak, Kecamatan Batukliang Utara, Kabupaten Lombok Tengah. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu anggota UMKM dalam mengolah pisang menjadi produk bernilai jual tinggi. Pelatihan ini dilaksanakan di rumah Ibu Nurasih, seorang pendamping UMKM yang berpengalaman, dengan menggunakan metode demonstrasi langsung agar peserta dapat memahami dan mempraktikkan setiap tahap pembuatan dengan baik (Gambar 1) dengan tahapan-tahapan sebagai berikut:

### Persiapan Bahan dan Alat

Peserta pelatihan diperkenalkan dengan langkah-langkah pembuatan keripik pisang varian rasa yang sederhana namun efektif. Bahan utama yang digunakan adalah pisang kepok mentah, yang dipilih karena teksturnya cocok untuk dijadikan keripik. Proses penggorengan menggunakan minyak goreng dalam jumlah cukup, agar keripik bisa matang dengan baik. Untuk menciptakan variasi rasa, digunakan bubuk taro instan untuk rasa taro, bubuk rasa doger atau campuran gula, susu, dan esens doger untuk rasa doger, serta bubuk cokelat dan gula halus untuk rasa cokelat. Air kapur sirih juga dapat digunakan untuk menjaga kerenyahan keripik, meskipun sifatnya opsional. Selain itu, garam dan gula ditambahkan sesuai selera untuk memperkaya cita rasa. Untuk alat, digunakan pisau atau alat perajang untuk memotong pisang, wadah untuk merendam pisang, wajan untuk menggoreng, serta saringan minyak atau tisu dapur untuk meniriskan minyak setelah penggorengan.

### Pengolahan Pisang

Pisang yang telah dipilih dikupas dan diiris tipis sesuai ukuran yang diinginkan. Selanjutnya, irisan pisang direndam dalam air kapur sirih atau air garam selama 15–30 menit. Perendaman ini bertujuan untuk menjaga tekstur pisang agar tetap renyah serta mencegah oksidasi yang dapat menyebabkan perubahan warna menjadi kecokelatan. Setelah proses perendaman selesai, pisang ditiriskan hingga tidak terlalu basah sebelum digoreng.

### Penggorengan

Minyak dalam wajan dipanaskan hingga mencapai suhu 170–180°C. Pisang yang telah dipersiapkan kemudian digoreng secara bertahap untuk menghindari agar potongan pisang tidak saling menempel. Selama proses penggorengan, pisang harus terus diaduk agar matang secara merata dan berubah warna menjadi keemasan. Setelah matang, pisang diangkat dan ditiriskan menggunakan saringan minyak atau tisu dapur untuk mengurangi kadar minyak berlebih, sehingga menghasilkan keripik yang lebih renyah dan tidak berminyak.



Gambar 1. Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Varian Rasa



Gambar 2. Pembuatan Keripik Pisang Varian Rasa

### Tahap Penambahan Varian Rasa

Tahap penambahan varian rasa pada keripik pisang dilakukan setelah keripik digoreng dan ditiriskan (Gambar 2). Proses ini dimulai dengan menyiapkan campuran rasa yang akan digunakan untuk memberikan cita rasa khas pada keripik. Untuk rasa taro, pertama-tama panaskan air sebanyak 150 ml dalam wajan. Setelah air panas, masukkan 5 sendok makan gula pasir ke dalamnya dan aduk hingga gula larut. Kemudian, tambahkan bubuk taro instan ke dalam larutan gula tersebut, aduk rata hingga semua

bahan tercampur dengan baik. Setelah itu, campuran taro ini dilaburkan pada keripik pisang yang masih hangat, kemudian aduk perlahan agar rasa taro meresap secara merata ke seluruh permukaan keripik. Proses serupa dilakukan untuk varian rasa doger. Panaskan kembali 150 ml air, masukkan 5 sendok makan gula pasir, dan aduk hingga gula larut. Setelah itu, tambahkan bubuk doger (atau campuran gula, susu, dan esens doger) ke dalam air gula, aduk hingga rata. Campuran ini kemudian dilaburkan pada keripik pisang yang baru saja digoreng, lalu aduk hingga semua keripik terbalut rasa doger secara merata. Untuk varian rasa cokelat, prosesnya hampir sama. Panaskan 150 ml air dan larutkan 5 sendok makan gula pasir dalam air panas. Setelah gula larut, tambahkan bubuk cokelat dan aduk hingga tercampur rata. Campuran rasa cokelat ini kemudian dituangkan ke atas keripik pisang yang masih hangat dan diaduk secara merata, sehingga rasa cokelat dapat meresap dengan baik ke dalam keripik. Setelah ketiga varian rasa ditambahkan, keripik pisang siap dinikmati dengan rasa yang berbeda-beda, sesuai pilihan. Proses penambahan rasa ini memberikan sentuhan khas pada setiap keripik, menjadikannya lebih menarik dan nikmat untuk dijual atau dikonsumsi.

### Pengemasan Keripik Pisang Varian Rasa

Tim KKN PMD Universitas Mataram melaksanakan kegiatan pengemasan Keripik Pisang Varian Rasa pada 26 Januari 2025 di Dusun Bagek Nunggal. Kegiatan ini merupakan kelanjutan dari pelatihan pembuatan keripik pisang yang telah dilakukan sebelumnya pada 23 Januari 2025 dengan bimbingan Ibu Nurasih dan kelompok UMKM setempat. Tujuan utama dari pengemasan ini adalah meningkatkan daya tarik produk serta mempermudah proses pemasaran agar lebih profesional dan menarik minat konsumen. Proses pengemasan melibatkan mahasiswa KKN dan kelompok UMKM yang bekerja sama dalam setiap tahapannya. Keripik pisang dikemas dalam standing pouch berukuran 175 g yang dipilih karena praktis, mudah ditutup, serta memberikan tampilan menarik bagi produk. Setiap kemasan dilengkapi dengan stiker label berisi informasi produk, seperti nama, varian rasa, serta komposisi bahan. Stiker tersebut dicetak menggunakan mesin pencetak khusus agar hasilnya lebih rapi dan profesional.

Tahapan pengemasan dimulai dengan menyiapkan alat dan bahan, termasuk standing pouch, stiker, mesin pencetak, serta timbangan digital untuk memastikan berat kemasan sesuai standar (Gambar 3). Setelah stiker ditempelkan pada kemasan, keripik pisang dimasukkan dengan hati-hati agar tetap utuh dan tidak rusak. Penggunaan timbangan memastikan setiap kemasan memiliki berat yang seragam, yaitu 175 g. Langkah terakhir adalah penyegelan standing pouch untuk menjaga kesegaran dan kualitas produk. Dengan kemasan yang lebih menarik dan profesional, produk keripik pisang varian rasa siap untuk dipasarkan. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan kualitas produk, tetapi juga memberikan pengalaman berharga bagi mahasiswa KKN dan kelompok UMKM dalam teknik pengemasan dan pemasaran. Diharapkan, langkah ini dapat mendukung pengembangan usaha UMKM setempat serta meningkatkan daya saing produk di pasar.



Gambar 3. Pengemasan Keripik Pisang Varian Rasa (Kiri: Varian rasa cokelat, Kanan: Varian rasa matcha)

### Sosialisasi Digitalisasi Pemasaran dan Pengenalan Produk untuk UMKM

Pada 27 Januari 2025, mahasiswa KKN PMD Universitas Mataram mengadakan kegiatan sosialisasi digitalisasi pemasaran serta pengenalan produk dan kemasan di Aula Kantor Desa Teratak (Gambar 4). Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat, khususnya pelaku UMKM, dalam memanfaatkan teknologi digital untuk memperluas jangkauan pemasaran produk mereka secara lebih efektif. Acara ini dihadiri oleh Sekretaris Desa, beberapa anggota desa, Ikatan Pelajar Nahdlatul Ulama (IPNU), serta mahasiswa KKN, dan berlangsung dari pukul 11.00 hingga selesai dengan antusiasme tinggi dari para peserta.

Sosialisasi ini mengungkap metode ceramah yang didukung oleh alat bantu seperti LCD, speaker, dan materi visual interaktif yang telah disiapkan. Pemateri utama adalah seorang ahli pemasaran digital yang memberikan pemahaman mendalam mengenai pentingnya desain kemasan yang menarik dan fungsional. Ia menjelaskan bahwa kemasan tidak hanya berfungsi sebagai pelindung produk, tetapi juga memainkan peran strategis dalam menarik minat konsumen dan meningkatkan daya saing di pasar. Sebagai bagian dari sesi praktik, pemateri mendemonstrasikan teknik pengemasan yang efektif dan mengajak peserta untuk mencoba langsung proses pengemasan produk mereka. Melalui pengalaman langsung ini, peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga memperoleh keterampilan praktis dalam mengemas produk secara profesional dan menarik. Pada sesi berikutnya, fokus beralih ke strategi pemasaran digital melalui media sosial seperti Instagram dan Facebook. Pemateri menjelaskan berbagai teknik yang dapat digunakan oleh pelaku UMKM untuk mempromosikan produk mereka secara online, di antaranya: a) Membuat konten yang menarik dan relevan sesuai dengan target pasar. b) Menggunakan fitur media sosial seperti story, reels, dan marketplace untuk memperluas jangkauan audiens. c) Mengoptimalkan iklan berbayar untuk meningkatkan visibilitas produk dan menjangkau lebih banyak pelanggan potensial.

Peserta sangat antusias mengikuti sesi ini dan aktif berdiskusi dengan pemateri mengenai berbagai tantangan yang mereka hadapi dalam pemasaran digital. Mereka juga mencoba langsung beberapa langkah yang diajarkan, termasuk cara membuat konten promosi yang menarik untuk produk mereka. Kegiatan ini diakhiri dengan harapan bahwa peserta dapat menerapkan ilmu yang diperoleh untuk meningkatkan strategi pemasaran UMKM mereka. Dengan pemanfaatan teknologi digital yang optimal, produk lokal diharapkan dapat menjangkau pasar yang lebih luas, meningkatkan daya saing, serta mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat setempat.



Gambar 4. Kegiatan Sosialisasi Program Kerja

### **Perhitungan Biaya Produksi Keripik Pisang Varian Rasa**

Dalam pembuatan keripik pisang varian rasa, terdapat beberapa komponen biaya yang perlu diperhitungkan secara rinci, mulai dari bahan utama, bahan tambahan untuk varian rasa, hingga bahan pendukung dalam proses produksi. Komponen utama dalam pembuatan keripik adalah pisang kepok, yang digunakan sebanyak 2 sisir dengan harga sekitar Rp30.000. Pisang ini diiris tipis sebelum digoreng hingga renyah. Selain itu, digunakan gula pasir sebanyak 1 kg dengan harga sekitar Rp20.000, yang berfungsi sebagai campuran dalam pembuatan varian rasa seperti taro, doger, dan cokelat. Untuk proses penggorengan, dibutuhkan minyak goreng sebanyak 2 liter, dengan harga sekitar Rp39.500. Minyak ini digunakan untuk menggoreng pisang hingga mencapai tekstur yang renyah dan berwarna keemasan. Penggunaan minyak dalam jumlah yang cukup besar juga bertujuan agar pisang dapat digoreng dalam jumlah banyak sekaligus, sehingga mempercepat proses produksi.

Agar keripik pisang memiliki rasa yang beragam, digunakan bubuk taro, bubuk doger, dan bubuk cokelat sebagai bahan tambahan. Total biaya untuk ketiga varian rasa ini mencapai Rp163.300, dengan harga yang bervariasi tergantung pada jenis dan jumlah bahan yang digunakan. Selain itu, dalam proses pencampuran rasa, diperlukan sekitar 10 liter air. Meskipun air tidak memiliki biaya langsung, penggunaannya tetap diperhitungkan dalam produksi. Jika dijumlahkan, total biaya produksi keripik pisang varian rasa ini mencapai Rp252.800. Biaya ini mencakup semua bahan yang digunakan, mulai dari pisang kepok, gula pasir, minyak goreng, bahan tambahan untuk varian rasa, hingga air yang digunakan dalam proses pembuatan. Dengan perhitungan yang matang, produksi keripik pisang ini diharapkan dapat berjalan secara efisien dan menghasilkan produk berkualitas yang siap dipasarkan.

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

Pelatihan pembuatan keripik pisang varian rasa yang dilaksanakan oleh KKN PMD UNRAM di Desa Teratak berhasil memberikan pemahaman dan keterampilan kepada ibu-ibu UMKM dalam mengolah pisang menjadi produk bernilai jual tinggi. Proses pembuatan keripik pisang ini mencakup tiga tahapan utama, yaitu persiapan bahan dan alat, pengolahan pisang, serta penggorengan. Dengan metode demonstrasi langsung, peserta dapat memahami pentingnya pemilihan bahan baku yang berkualitas, teknik perendaman untuk mempertahankan kerenyahan, serta cara penggorengan yang tepat agar menghasilkan keripik yang renyah dan menarik. Selain itu, penggunaan berbagai varian rasa seperti taro, doger, dan cokelat diharapkan dapat meningkatkan daya tarik produk dan memperluas pasar. Agar hasil pelatihan ini lebih bermanfaat, disarankan agar ibu-ibu UMKM terus menerapkan dan mengembangkan teknik yang telah dipelajari dalam produksi sehari-hari. Selain itu, diperlukan inovasi dalam kemasan dan strategi pemasaran agar produk lebih kompetitif di pasaran. Dukungan dari pemerintah desa dan pihak terkait juga diperlukan, baik dalam bentuk pendampingan, pelatihan lanjutan, maupun akses ke pasar yang lebih luas. Dengan upaya yang berkelanjutan, diharapkan produk keripik pisang varian rasa dari Desa Teratak dapat menjadi salah satu produk unggulan yang mampu bersaing di tingkat lokal maupun nasional.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Hidayat, R., & Purnamasari, D. (2022). Analisis Potensi Pertanian Desa Teratak. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 4(1), 25-34.
- Husain, A., & Zakaria, M. (2023). Optimalisasi Produk Olahan Pisang: Studi Kasus Desa Teratak. *Jurnal Agroindustri dan Lingkungan*, 8(3), 45-57.
- Nugroho, F., & Kurniawati, L. (2022). Inovasi Varian Rasa dalam Produk Keripik Pisang: Meningkatkan Daya Saing UMKM dengan Pemasaran Digital. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Digital*, 10(4), 87-101.

- Putra, A. K., Subrata, S., Sari, D. P., & Wulandari, L. R. (2023). Inovasi Produk Olahan Pisang dengan Varian Rasa. *Jurnal Inovasi Produk Lokal*, 10(2), 18-29.
- Putra, A. R., Sari, N. A., Pratama, R. H., & Nugroho, D. P. (2023). Inovasi dalam pengolahan keripik pisang dengan varian rasa. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 12(1), 45-53.
- Putra, R., & Purnamasari, D. (2023). Pengembangan Keripik Pisang dengan Pendekatan Pemasaran Digital untuk Pasar Lokal dan Global. *Jurnal Ekonomi Kreatif dan Pemasaran Digital*, 7(4), 75-89.
- Rahmat, A., Pratama, B. A., Suryani, T., & Hidayati, M. (2024). Pelatihan pengolahan hasil pertanian: Studi kasus Desa Teratak. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 10(1), 67-78.
- Setiawan, D., & Kusumawardani, M. (2024). Strategi Pemasaran Digital untuk UMKM: Meningkatkan Daya Saing Produk Lokal Melalui Media Sosial. *Jurnal Pemasaran dan Teknologi*, 9(2), 115-130.
- Susanti, R., & Mardani, A. (2023). Desain kemasan dan peranannya dalam pemasaran produk UMKM. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 17(2), 101-112.
- Susanti, T., & Zakaria, M. (2023). Pengaruh Digitalisasi dalam Meningkatkan Pemasaran Produk UMKM: Kasus pada Industri Olahan Pangan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat dan Ekonomi Digital*, 11(3), 88-102.