



**Pemanfaatan Bonggol Pisang untuk Dijadikan Nugget yang Bernilai Gizi Tinggi Serta Ekonomis di Desa Ilih Kecamatan Damer Kabupaten Maluku Barat Daya**

*Utilization of Banana Corms to Produce Highly Nutritious and Economical Nuggets in Ilih Village, Damer District, Southwest Maluku Regency*

**Ingrid Welerubun**

<sup>1-5</sup>Program Studi Peternakan, PSDKU Maluku Barat Daya, Universitas Pattimura, Indonesia

\*Penulis Korespondensi: [Ingridwelerubun1502@gmail.com](mailto:Ingridwelerubun1502@gmail.com)

**Riwayat Artikel:**

Naskah Masuk: 10 April 2026;

Revisi: 15 Mei 2026;

Diterima: 18 Juni 2026;

Terbit: 30 Juni 2026

**Keywords:** *Banana Corm; Community Economy; Local Food; Nugget; Nutrition.*

**Abstract:** *This community service initiative aims to enhance the knowledge and skills of the residents of Ilih Village, Damer District, Southwest Maluku Regency, regarding the use of banana corms as a nutritious and cost-effective alternative food source. Banana corms have historically been underutilized and generally treated merely as agricultural waste. Through training and mentoring sessions, the community was educated on the nutritional content of banana corms, processing techniques, and business opportunities for home-based banana corm nugget production. The methods employed included outreach, demonstrations, hands-on nugget-making training, and an evaluation of the activity's outcomes. The results indicate a high level of community enthusiasm for the innovation of processing banana corms into nuggets. Following the activity, participants demonstrated increased knowledge regarding the utilization of local food ingredients, hygienic processing techniques, and the economic potential of the processed product. The banana corm nuggets offered a pleasant taste and appealing texture, and were well-received by the community. Furthermore, the product's low production cost suggests it could serve as a source of additional income for villagers. This initiative is expected to support local food security and improve community welfare through the development of food businesses based on local resources.*

**Abstrak**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Ilih, Kecamatan Damer, Kabupaten Maluku Barat Daya dalam memanfaatkan bonggol pisang sebagai bahan pangan alternatif yang bernilai gizi tinggi dan ekonomis. Melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan, masyarakat diberikan edukasi mengenai kandungan gizi bonggol pisang, teknik pengolahan, serta peluang usaha rumah tangga berbasis nugget bonggol pisang. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi penyuluhan, demonstrasi, pelatihan praktik pembuatan nugget, dan evaluasi hasil kegiatan. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa masyarakat memiliki antusiasme tinggi terhadap inovasi pengolahan bonggol pisang menjadi nugget. Setelah kegiatan dilakukan, pengetahuan masyarakat meningkat mengenai pemanfaatan bahan pangan lokal, teknik pengolahan higienis, serta potensi ekonomi produk olahan tersebut. Nugget bonggol pisang memiliki cita rasa yang cukup baik, tekstur yang menarik, serta dapat diterima oleh masyarakat. Selain itu, produk ini memiliki biaya produksi yang rendah sehingga berpotensi menjadi sumber pendapatan tambahan bagi masyarakat desa. Kegiatan ini diharapkan dapat mendukung ketahanan pangan lokal dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pengembangan usaha pangan berbasis sumber daya lokal.

**Kata Kunci:** Bonggol Pisang; Ekonomi Masyarakat; Gizi; Nugget; Pangan Lokal.

## **1. PENDAHULUAN**

Indonesia merupakan negara tropis yang memiliki keanekaragaman hayati sangat tinggi, termasuk tanaman pisang yang tumbuh hampir di seluruh wilayah pedesaan. Tanaman pisang tidak hanya dimanfaatkan buahnya, tetapi juga daun, jantung, batang, dan bonggolnya memiliki potensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan pangan maupun pakan ternak. Namun demikian, pemanfaatan bonggol pisang oleh masyarakat masih sangat terbatas. Sebagian besar masyarakat hanya memanfaatkan buah pisang, sedangkan bonggol pisang sering dibuang dan dianggap sebagai limbah pertanian.

Bonggol pisang sebenarnya memiliki kandungan gizi yang cukup baik, seperti serat, karbohidrat, mineral, dan beberapa senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan. Kandungan serat yang tinggi pada bonggol pisang dapat membantu menjaga kesehatan pencernaan dan berpotensi menjadi bahan pangan alternatif yang murah dan mudah diperoleh. Oleh karena itu, diperlukan inovasi pengolahan pangan berbasis bonggol pisang agar memiliki nilai tambah ekonomi dan dapat diterima oleh masyarakat.

Desa Ilih di Kecamatan Damer Kabupaten Maluku Barat Daya merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi tanaman pisang cukup melimpah. Akan tetapi, pemanfaatan bonggol pisang masih belum optimal. Masyarakat umumnya belum mengetahui bahwa bonggol pisang dapat diolah menjadi produk pangan yang bernilai gizi tinggi dan ekonomis. Di sisi lain, masyarakat juga membutuhkan alternatif usaha rumah tangga yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Salah satu inovasi pengolahan bonggol pisang yang dapat dikembangkan adalah nugget bonggol pisang. Nugget merupakan produk pangan yang populer di masyarakat karena praktis, memiliki cita rasa yang disukai, dan mudah dipasarkan. Pengolahan bonggol pisang menjadi nugget dapat menjadi solusi untuk meningkatkan nilai tambah hasil pertanian lokal sekaligus mendukung ketahanan pangan masyarakat.

Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, diharapkan masyarakat Desa Ilih mampu memahami manfaat bonggol pisang dan memiliki keterampilan dalam mengolahnya menjadi nugget yang bernilai gizi tinggi serta ekonomis.

## **2. METODE PENELITIAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Desa Ilih, Kecamatan Damer, Kabupaten Maluku Barat Daya. Kegiatan dilakukan selama satu bulan mulai dari tanggal 20 november 2025 sampai dengan tanggal 20 Desember 2025 yang meliputi tahap persiapan, pelaksanaan, pelatihan, dan evaluasi. Sasaran kegiatan adalah masyarakat Desa Ilih, khususnya ibu rumah tangga, kelompok usaha kecil, dan pemuda desa. Kegiatan penyuluhan dilakukan untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat mengenai: Kandungan gizi bonggol pisang; Manfaat bonggol pisang bagi Kesehatan; Potensi ekonomi produk olahan bonggol pisang; Teknik pengolahan pangan yang higienis.

Tim pengabdian memberikan demonstrasi langsung mengenai proses pembuatan nugget bonggol pisang. Selanjutnya peserta melakukan praktik secara langsung dengan pendampingan. Pendampingan dilakukan untuk membantu masyarakat memahami proses produksi, pengemasan, dan strategi pemasaran sederhana. Evaluasi dilakukan melalui pengamatan langsung, diskusi, dan wawancara untuk mengetahui tingkat pemahaman dan keterampilan masyarakat setelah kegiatan.

### **Alat dan Bahan**

Alat yang digunakan dalam pembuatan nugget bonggol pisang meliputi pisau, baskom, parutan, wadah adonan, kompor, kukusan, wajan, dan blender. Bahan yang digunakan terdiri atas bonggol pisang, tepung terigu, tepung panir, telur, bawang putih, bawang merah, garam, merica, penyedap rasa, dan minyak goreng. Tahapan pembuatan diawali dengan membersihkan dan mencuci bonggol pisang hingga bersih, kemudian memotongnya menjadi bagian kecil-kecil dan merebusnya untuk mengurangi getah. Selanjutnya, bonggol pisang dihaluskan menggunakan blender atau parutan, lalu dicampur dengan tepung, telur, dan bumbu. Adonan yang telah tercampur dimasukkan ke dalam loyang dan dikukus hingga matang. Setelah matang, adonan dipotong sesuai bentuk yang diinginkan, kemudian setiap potongan dilapisi telur dan tepung panir. Tahap terakhir, nugget digoreng hingga berwarna kuning keemasan.

## **3. HASIL**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang pemanfaatan bonggol pisang menjadi nugget bernilai gizi tinggi dan ekonomis di Desa Ilih Kecamatan Damer Kabupaten Maluku Barat Daya berjalan dengan baik dan mendapat respon positif dari masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan, yaitu persiapan, penyuluhan, pelatihan praktik,

pendampingan, dan evaluasi kegiatan.

Pada tahap persiapan, tim pengabdian melakukan koordinasi dengan pemerintah desa dan masyarakat setempat mengenai waktu, tempat, serta peserta kegiatan. Selain itu, dilakukan juga persiapan alat dan bahan yang akan digunakan dalam pelatihan pembuatan nugget bonggol pisang. Persiapan ini bertujuan agar seluruh kegiatan dapat berjalan secara efektif dan sesuai dengan tujuan yang diharapkan.

Tahap berikutnya adalah penyuluhan kepada masyarakat mengenai pentingnya pemanfaatan sumber daya lokal, khususnya bonggol pisang yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal. Dalam kegiatan penyuluhan, masyarakat diberikan penjelasan tentang kandungan gizi bonggol pisang, manfaat kesehatan, serta peluang ekonominya apabila diolah menjadi produk pangan. Materi penyuluhan juga membahas pentingnya diversifikasi pangan lokal untuk mendukung ketahanan pangan masyarakat desa.

Selama kegiatan penyuluhan berlangsung, masyarakat menunjukkan antusiasme yang tinggi. Hal ini terlihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan peserta mengenai cara pengolahan bonggol pisang, teknik penyimpanan produk, serta peluang pemasaran nugget bonggol pisang. Sebagian besar peserta mengaku baru mengetahui bahwa bonggol pisang dapat diolah menjadi makanan yang memiliki nilai jual.

Setelah penyuluhan, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi dan praktik langsung pembuatan nugget bonggol pisang. Pada tahap ini, tim pengabdian memperagakan seluruh proses pembuatan nugget mulai dari pembersihan bonggol pisang, perebusan untuk mengurangi getah dan rasa sepat, penghalusan bahan, pencampuran adonan, pengukusan, pelapisan tepung panir, hingga proses penggorengan. Demonstrasi dilakukan secara bertahap agar mudah dipahami oleh peserta.

Masyarakat kemudian diberi kesempatan untuk melakukan praktik secara langsung dengan pendampingan dari tim pengabdian. Kegiatan praktik ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat sehingga mampu memproduksi nugget bonggol pisang secara mandiri. Peserta terlihat aktif dan bersemangat selama proses praktik berlangsung. Kerja sama antar peserta juga terlihat baik dalam proses pengolahan bahan dan pembuatan produk.

Hasil nugget bonggol pisang yang dibuat dalam kegiatan ini memiliki tekstur yang cukup baik, rasa gurih, dan tampilan menarik. Berdasarkan pengamatan langsung dan tanggapan peserta, produk nugget bonggol pisang dapat diterima oleh masyarakat karena memiliki cita rasa yang enak

dan bahan bakunya mudah diperoleh. Selain itu, masyarakat menilai bahwa produk ini memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai usaha rumah tangga karena biaya produksinya relatif murah.

Pada tahap pendampingan, tim pengabdian memberikan arahan mengenai teknik pengemasan sederhana dan strategi pemasaran produk. Masyarakat diberikan pemahaman bahwa kemasan yang baik dapat meningkatkan daya tarik produk dan nilai jual di pasaran. Selain itu, peserta juga diberikan motivasi untuk memanfaatkan media sosial dan penjualan langsung sebagai sarana pemasaran produk nugget bonggol pisang.

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui diskusi dan wawancara dengan peserta. Berdasarkan hasil evaluasi, sebagian besar peserta menyatakan bahwa kegiatan ini sangat bermanfaat karena memberikan pengetahuan dan keterampilan baru yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Masyarakat juga berharap agar kegiatan serupa dapat terus dilakukan untuk meningkatkan kemampuan usaha dan pengembangan produk pangan lokal lainnya.

Secara keseluruhan, pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Ilih dalam memanfaatkan bonggol pisang sebagai bahan pangan alternatif yang bernilai gizi tinggi dan ekonomis. Kegiatan ini juga memberikan dampak positif dalam mendorong kreativitas masyarakat serta membuka peluang usaha berbasis sumber daya lokal yang berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga dan kesejahteraan masyarakat desa.



**Gambar 1.** Dokumentasi 1.



**Gambar 2.** Dokumentasi 2.



**Gambar 3.** Dokumentasi 3.



**Gambar 4.** Dokumentasi 4.

#### **4. DISKUSI**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Ilih Kecamatan Damer Kabupaten Maluku Barat Daya memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan bonggol pisang sebagai bahan pangan alternatif. Sebelum kegiatan dilakukan, sebagian besar masyarakat belum mengetahui bahwa bonggol pisang dapat diolah menjadi produk makanan yang bernilai gizi tinggi dan memiliki nilai ekonomi. Bonggol pisang selama ini lebih banyak dianggap sebagai limbah pertanian dan belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat.

Melalui kegiatan penyuluhan dan pelatihan, masyarakat memperoleh informasi baru mengenai kandungan gizi bonggol pisang, manfaat kesehatan, serta teknik pengolahannya menjadi nugget. Materi yang disampaikan mencakup pentingnya diversifikasi pangan lokal, pengolahan bahan pangan secara higienis, serta peluang usaha berbasis sumber daya lokal. Penyampaian materi dilakukan dengan metode sederhana dan komunikatif sehingga mudah dipahami oleh peserta kegiatan.

Peningkatan pengetahuan masyarakat terlihat dari kemampuan peserta dalam memahami proses pengolahan bonggol pisang mulai dari tahap pembersihan, perebusan, penghalusan, pencampuran bahan, hingga proses pengemasan produk. Masyarakat juga mulai memahami bahwa bonggol pisang memiliki kandungan serat yang cukup tinggi sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan sehat dan alternatif pengganti bahan pangan tertentu.

Selain pengetahuan mengenai aspek gizi dan pengolahan, masyarakat juga mengalami peningkatan pemahaman terkait pentingnya menjaga kebersihan dan sanitasi selama proses produksi pangan. Peserta mulai memahami bahwa kebersihan alat, bahan, dan lingkungan pengolahan sangat mempengaruhi kualitas serta keamanan produk makanan yang dihasilkan. Pengetahuan ini menjadi penting karena dapat mendukung pengembangan usaha pangan rumah tangga yang lebih baik dan layak konsumsi.

Peningkatan pengetahuan masyarakat juga terlihat dari perubahan cara pandang terhadap limbah pertanian. Sebelum kegiatan berlangsung, bonggol pisang dianggap tidak memiliki manfaat ekonomi. Namun setelah mengikuti kegiatan, masyarakat mulai menyadari bahwa limbah pertanian dapat diolah menjadi produk bernilai tambah apabila dikelola secara kreatif dan inovatif. Kesadaran ini menjadi salah satu langkah penting dalam mendorong pemanfaatan sumber daya lokal secara berkelanjutan.

Antusiasme masyarakat selama kegiatan menunjukkan adanya minat yang tinggi terhadap pengembangan produk pangan lokal. Peserta aktif bertanya mengenai variasi rasa, teknik penyimpanan produk, peluang pemasaran, dan cara meningkatkan kualitas nugget bonggol pisang. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat tidak hanya memahami proses pengolahan, tetapi juga mulai berpikir tentang pengembangan usaha dan potensi ekonomi dari produk tersebut.

Hasil evaluasi kegiatan menunjukkan bahwa sebagian besar peserta merasa mendapatkan manfaat yang besar dari pelatihan yang diberikan. Masyarakat menyatakan bahwa pengetahuan yang diperoleh dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari maupun dikembangkan menjadi usaha rumah tangga untuk menambah pendapatan keluarga. Selain itu, kegiatan ini juga meningkatkan motivasi masyarakat untuk terus berinovasi dalam memanfaatkan bahan pangan lokal lainnya yang tersedia di lingkungan sekitar.

Dengan demikian, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berhasil meningkatkan pengetahuan masyarakat Desa Ilih mengenai pemanfaatan bonggol pisang sebagai bahan pangan alternatif yang bernilai gizi tinggi dan ekonomis. Peningkatan pengetahuan tersebut diharapkan

dapat menjadi dasar bagi pengembangan keterampilan, kreativitas, dan pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pengolahan pangan lokal yang berkelanjutan.

Hasil nugget bonggol pisang yang dibuat memiliki tekstur cukup lembut dengan cita rasa yang dapat diterima masyarakat. Penambahan bumbu dan tepung memberikan rasa gurih sehingga produk lebih menarik untuk dikonsumsi.

Berdasarkan hasil uji organoleptik sederhana terhadap peserta kegiatan, sebagian besar peserta menyatakan bahwa nugget bonggol pisang memiliki: Rasa yang cukup enak, Aroma yang tidak mengganggu, Tekstur yang menarik, Bentuk yang menyerupai nugget komersial.

Produk ini juga memiliki kandungan serat yang lebih tinggi dibanding nugget biasa sehingga berpotensi menjadi pangan sehat. Kualitas produk nugget bonggol pisang merupakan salah satu aspek penting dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini karena menentukan tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk yang dihasilkan. Nugget bonggol pisang yang dibuat dalam kegiatan pelatihan di Desa Ilih Kecamatan Damer Kabupaten Maluku Barat Daya menunjukkan kualitas yang cukup baik dari segi tekstur, rasa, aroma, warna, dan penampilan produk.

Berdasarkan hasil pengamatan selama proses pelatihan dan uji coba produk, nugget bonggol pisang memiliki tekstur yang cukup lembut dan padat. Tekstur tersebut diperoleh dari proses pengolahan bonggol pisang yang dilakukan dengan baik, mulai dari perebusan hingga penghalusan bahan sebelum dicampurkan dengan tepung dan bahan tambahan lainnya. Perebusan bonggol pisang berfungsi untuk mengurangi kandungan getah dan rasa sepat sehingga menghasilkan adonan yang lebih baik dan mudah diolah.

Dari segi rasa, nugget bonggol pisang memiliki cita rasa gurih yang cukup disukai oleh masyarakat. Penambahan bumbu seperti bawang putih, bawang merah, garam, dan merica memberikan rasa yang lebih lezat sehingga mampu meningkatkan daya terima produk. Kombinasi antara bonggol pisang dan bahan tambahan lainnya menghasilkan rasa yang khas namun tetap menyerupai nugget pada umumnya. Hal ini menjadi keunggulan karena masyarakat dapat menerima produk tanpa mengalami perbedaan rasa yang terlalu mencolok.

Aroma nugget bonggol pisang juga tergolong baik dan tidak menimbulkan bau yang mengganggu. Proses perebusan dan penggunaan bumbu yang tepat membantu mengurangi aroma khas bonggol pisang sehingga produk akhir memiliki aroma yang lebih menarik dan menggugah selera. Aroma yang baik menjadi faktor penting dalam meningkatkan minat masyarakat untuk

mengonsumsi produk tersebut.

Dari aspek penampilan, nugget bonggol pisang memiliki warna kuning keemasan setelah digoreng dan bentuk yang menarik menyerupai nugget komersial. Pelapisan tepung panir pada bagian luar memberikan tampilan yang lebih renyah dan meningkatkan daya tarik visual produk. Penampilan produk yang baik sangat penting karena dapat mempengaruhi minat konsumen terhadap makanan olahan.

Selain kualitas fisik dan sensoris, nugget bonggol pisang juga memiliki keunggulan dari segi kandungan gizi. Bonggol pisang mengandung serat yang cukup tinggi sehingga produk nugget ini berpotensi menjadi pangan alternatif yang lebih sehat dibandingkan nugget biasa. Kandungan serat tersebut dapat membantu sistem pencernaan dan memberikan rasa kenyang lebih lama. Dengan demikian, nugget bonggol pisang tidak hanya memiliki nilai ekonomi tetapi juga nilai kesehatan bagi masyarakat.

Berdasarkan hasil tanggapan masyarakat selama kegiatan berlangsung, sebagian besar peserta menyatakan bahwa nugget bonggol pisang layak dikembangkan sebagai produk pangan lokal. Masyarakat menilai bahwa produk ini memiliki rasa yang enak, tekstur yang baik, serta bahan baku yang mudah diperoleh di lingkungan sekitar. Selain itu, biaya produksinya relatif murah sehingga berpotensi menjadi usaha rumah tangga yang ekonomis.

Meskipun demikian, terdapat beberapa hal yang masih perlu diperhatikan dalam pengembangan kualitas produk, seperti konsistensi tekstur, teknik pengemasan, dan daya tahan produk selama penyimpanan. Penggunaan teknologi pengolahan dan pengemasan yang lebih baik diharapkan dapat meningkatkan kualitas dan daya saing nugget bonggol pisang di pasaran.

Secara keseluruhan, kualitas produk nugget bonggol pisang yang dihasilkan dalam kegiatan pengabdian ini menunjukkan hasil yang cukup baik dan dapat diterima oleh masyarakat. Produk ini memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai pangan lokal inovatif yang bernilai gizi tinggi, ekonomis, dan mampu meningkatkan pendapatan masyarakat melalui usaha pengolahan pangan berbasis sumber daya lokal

## **5. KESIMPULAN DAN SARAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang pemanfaatan bonggol pisang menjadi nugget bernilai gizi tinggi dan ekonomis di Desa Ilih Kecamatan Damer Kabupaten Maluku Barat Daya berjalan dengan baik dan mendapat respon positif dari masyarakat.

Kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah bonggol pisang menjadi produk pangan yang bernilai ekonomi. Nugget bonggol pisang memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai usaha rumah tangga berbasis pangan lokal.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan banyak terima kasih kepada Pemerintah Desa Ilih yang telah bersedia menjadi mitra untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat, diharapkan bahwa kegiatan yang dilaksanakan ini dapat memberikan manfaat kepada masyarakat desa Ilih.

## DAFTAR REFERENSI

- Arikunto, S. (2019). *Prosedur penelitian: Suatu pendekatan praktik*. Rineka Cipta.
- Astawan, M. (2019). *Teknologi pengolahan pangan lokal*. Gramedia Pustaka Utama.
- Handayani, S., & Nurhayati, R. (2020). Pemanfaatan bonggol pisang sebagai produk pangan alternatif. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2), 45–53.
- Hasanah, N., & Yusuf, M. (2021). Diversifikasi pangan lokal berbasis bonggol pisang untuk meningkatkan ketahanan pangan masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 4(1), 22–30.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2021). *Diversifikasi pangan lokal untuk ketahanan pangan nasional*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Rahmawati, D. (2022). Pengembangan produk nugget berbasis pangan lokal. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(1), 30–38. <https://doi.org/10.30999/jpkm.v8i1.200>
- Sari, N., & Yusuf, M. (2021). Pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan hasil pertanian. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 4(3), 67–75. <https://doi.org/10.31294/jabdinas.v3i1.6518>
- Setiawan, H. (2020). Potensi bonggol pisang sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1), 40–48.
- Winarno, F. G. (2018). *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliana, E., & Hartati, S. (2021). Inovasi produk nugget berbasis bahan lokal untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat desa. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 6(2), 88–96.