



## PEMANFAATAN PELEPAH PISANG KERING MENJADI TEMPAT PENYIMPANAN BUMBU DAPUR

Steviana Banul<sup>1</sup>, Maria Eltari Kurnia<sup>2</sup>, Yuliana Sartika Jeliman<sup>3</sup>, Yuliana Yani<sup>4</sup>, Roswita Angelina Kurniawati<sup>5</sup>, Petronela Trinayanti Lambut<sup>6</sup>, Arsenia Jenia<sup>7</sup>.

Unika Santu Paulus Ruteng

Email: [Stevianabanul04@gmail.com](mailto:Stevianabanul04@gmail.com), [mariaeltarikurnia@gmail.com](mailto:mariaeltarikurnia@gmail.com), [ucinjeliman@gmail.com](mailto:ucinjeliman@gmail.com), [yulianayani1504@gmail.com](mailto:yulianayani1504@gmail.com), [kurniawatiroswita4@gmail.com](mailto:kurniawatiroswita4@gmail.com), [petronelatrिनayanti@gmail.com](mailto:petronelatrिनayanti@gmail.com), [nhyjepon@gmail.com](mailto:nhyjepon@gmail.com)

### **Abstract**

*This study aims to describe the empowerment process of the Wae Palo community, Langke Rembong District, Manggarai Regency, in utilizing dried banana stems as a raw material for making environmentally friendly and economically valuable spice storage containers. Using a descriptive qualitative approach, data was obtained through participatory observation, in-depth interviews, and documentation during the activity. The results indicate that the community is actively involved in all stages of production, from collecting old banana stems, drying, boiling to soften the fibers, knitting, dyeing using natural materials, to the final weaving to form spice storage containers. The resulting products have proven to have adequate mechanical strength, good aesthetics, and maintain the preservation of spices thanks to the banana stems' natural pores that facilitate air circulation. This activity has also had a positive impact on improving skills, environmental awareness, and economic opportunities for the local community. This study confirms that utilizing dried banana stems is not only a solution for reducing organic waste but also has the potential to become a sustainable creative business for rural communities.*

**Keywords:** *dried banana stems, community empowerment, kitchen spices, environmentally friendly materials, local crafts, organic waste.*

### **Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan proses pemberdayaan masyarakat Wae Palo, Kecamatan Langke Rembong, Kabupaten Manggarai dalam memanfaatkan pelepah pisang kering sebagai bahan dasar pembuatan tempat penyimpanan bumbu dapur yang ramah lingkungan dan bernilai ekonomis. Melalui pendekatan kualitatif deskriptif, data diperoleh melalui observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan dokumentasi selama kegiatan berlangsung. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat terlibat aktif dalam seluruh tahapan produksi, mulai dari pengumpulan pelepah pisang tua, proses pengeringan, perebusan untuk melenturkan serat, perajutan, pewarnaan menggunakan bahan alami, hingga anyaman akhir untuk membentuk wadah penyimpanan bumbu. Produk yang dihasilkan terbukti memiliki kekuatan mekanis yang memadai, estetika yang baik, serta mampu menjaga keawetan bumbu berkat pori-pori alami pelepah pisang yang mendukung sirkulasi udara. Kegiatan ini juga berdampak positif terhadap peningkatan keterampilan, kesadaran lingkungan, dan peluang ekonomi masyarakat setempat. Penelitian ini menegaskan bahwa pemanfaatan pelepah pisang kering tidak hanya menjadi solusi pengurangan limbah organik, tetapi juga berpotensi menjadi usaha kreatif berkelanjutan bagi masyarakat pedesaan.

**Kata kunci:** *pelepah pisang kering, pemberdayaan masyarakat, bumbu dapur, bahan ramah lingkungan, kerajinan lokal, limbah organik.*

## A. Pendahuluan

Pelepah pisang merupakan limbah yang sangat melimpah dikawasan pedesaan, namun pemanfaatannya masih belum optimal meskipun mengandung selulosa yang berperan dalam memberi struktur dan kekuatan, (Kurnianingsih et al., 2024). Meskipun jumlahnya sangat melimpah, pelepah pisang jarang diolah menjadi produk yang bermanfaat karena minimnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Masyarakat sering kali mengabaikan limbah ini dengan dibuang, dibakar ataupun dibiarkan membusuk begitu saja. Pelepah pisang hanya dipandang sebelah mata sebagai limbah yang tidak dapat diolah, sehingga keberadaannya kurang dimanfaatkan dan cenderung terbuang. Kurangnya inovasi dalam pemanfaatan limbah ini menyebabkan pelepah pisang menjadi tumpukan sampah organik yang tidak bernilai. Kondisi ini bukan hanya menyebabkan permasalahan pada estetika lingkungan, tetapi juga menimbulkan aroma busuk, sarang serangga dan pencemaran lingkungan akibat dibakar sembarangan. Padahal apabila diolah dengan baik, limbah pelepah pisang dapat menjadi produk ekonomis yang mendukung ekonomi kreatif masyarakat di pedesaan. Hal ini sejalan dengan penelitian Fathoni et al., (2023) yang menyatakan bahwa pelepah pisang dapat diolah menjadi berbagai bahan jadi yang memiliki nilai jual tinggi seperti tali, tas, kopyah, asbak, pot, tempat pensil, dan lainnya. Pada umumnya pemanfaatan pohon pisang masih terbatas pada bagian buah dan daunnya, di mana buah tersebut biasanya dijual atau digunakan untuk konsumsi pribadi, (Ngaisyah et al., 2023). Namun, ketika pohon pisang telah berbuah, umumnya pohon tersebut ditebang dan tidak lagi dapat memberikan hasil padahal pelepah pisang masih bisa digunakan untuk menciptakan produk-

produk yang memiliki nilai ekonomis dengan dikemas dalam bentuk yang menarik dan inovatif (Panggabea & Dewi, 2021).

Pentingnya pengelolaan limbah dan pemanfaatan sumber daya lokal semakin mendapat perhatian, terutama karena meningkatnya kebutuhan akan bahan alami yang ramah lingkungan sebagai alternatif produk berbahan sintesis. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah memanfaatkan pelepah pisang untuk diolah menjadi produk yang berguna, sehingga tidak hanya mengurangi jumlah limbah organik yang terbuang, tetapi juga mendukung berkembangnya ekonomi kreatif berbasis masyarakat. Pengolahan limbah lokal menjadi produk rumah tangga, seperti tempat penyimpanan bumbu dapur, dapat meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya ekonomi berkelanjutan. Adanya inovasi dan kreativitas masyarakat dalam memanfaatkan potensi sumber daya alam dalam hal ini tanaman pisang dan khususnya batang pisang agar menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi, (Sumbawati et al., 2023). Sekaligus mendorong pemanfaatan sumber daya alam yang melimpah secara lebih bijak dan produktif. Melalui inovasi dan kreativitas, pelepah pisang kering ternyata memiliki potensi untuk diolah menjadi produk yang bernilai ekonomi, termasuk sebagai tempat penyimpanan bumbu dapur. Pelepah Pisang memiliki karakteristik serat yang bisa dimanfaatkan sebagai alternatif bahan pembuatan kain serta memiliki ketahanan yang baik. Pelepah dari pohon pisang yang telah dikeringkan memiliki tekstur yang berserat dan berpori (Kusna et al., 2021). Tekstur pelepah pisang yang kuat namun lentur menjadikannya cocok untuk dijadikan wadah atau kerajinan yang bernilai estetis dan fungsional. Hal ini sejalan dengan penelitian (Yustisia et al., 2024) Batang pisang memiliki



permukaan yang menyerupai jaring dan unik untuk dimanfaatkan, sehingga cocok untuk dijadikan bahan dasar produk kerajinan.

Dengan adanya pemanfaatan pelepah pisang kering ini, diharapkan dapat membuka peluang usaha kreatif, meningkatkan kesadaran masyarakat dalam mengurangi limbah organik, serta menciptakan produk unik yang memiliki nilai jual tinggi. Kegiatan ini dilaksanakan di Wae Palo, Kecamatan Langke Rembong, Kabupaten Manggarai, yang dipilih karena memiliki ketersediaan sampah pelepah pisang yang melimpah dan masyarakat yang siap terlibat dalam pengembangan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal. Secara nasional, dapat dikatakan bahwa sampah telah menjadi masalah yang perlu sesegera mungkin terselesaikan, sehingga diperlukan solusi yang dapat mengatasi dampak negatif baik bagi lingkungan serta masalah Kesehatan masyarakat, (Ninda et al., 2022). Oleh karena itu, penting untuk mengkaji lebih lanjut bagaimana pelepah pisang kering dapat diolah menjadi tempat penyimpanan bumbu dapur yang fungsional, estetis, serta memiliki daya saing di pasar kerajinan. Untuk mengolah pelepah pisang kering menjadi tempat penyimpanan bumbu dapur yang fungsional, estetis, dan memiliki daya saing tinggi di pasar kerajinan, diperlukan serangkaian langkah inovatif yang memanfaatkan sifat alami bahan tersebut. Langkah awal dalam proses pembuatan wadah penyimpanan bumbu dapur dari pelepah pisang adalah menentukan bahan baku yang tepat. Pelepah pisang yang dipilih berasal dari tanaman yang telah berbuah dan dibiarkan mengering secara alami, karena pada kondisi tersebut pelepah memiliki kekuatan yang struktural yang baik, tetap lentur, serta kaya serat sehingga lebih awet digunakan. Setelah proses pemilihan, pelepah dibersihkan secara

menyeluruh dari bedu, kotoran, dan lapisan luar yang keras. Pembersihan dilakukan dengan air bersih dan bantuan sikat halus agar permukaan pelepah tetap terjaga. Selanjutnya, pelepah dijemur di bawah sinar matahari selama beberapa hari hingga kadar airnya berkurang secara optimal. Tahap ini berperan penting untuk menjaga kebersihan bahan serta mencegah timbulnya jamur pada saat proses pengolahan berikutnya.

Tahap selanjutnya adalah pemotongan pelepah pisang sesuai dengan ukuran dan bentuk wadah yang diinginkan, misalnya berbentuk persegi panjang. Untuk tempat penyimpanan bumbu dapur. Pemotongan dilakukan dengan menggunakan pisau tajam atau gunting untuk hasil potongan rapi dan tidak merusak serat pelepah. Pelepah yang telah dipotong kemudian dimasak kembali hingga mencapai tekstur yang lebih lunak dan fleksibel, sehingga memudahkan proses pembentukan. Setelah perebusan, pelepah diangkat dan dijemur kembali hingga benar-benar kering. Pada kondisi ini, pelepah siap dianyam dengan pola yang sederhana menyerupai kepangan rambut sebagai dasar struktur anyaman.

Pelepah yang telah dianyam selanjutnya diberi warna menggunakan pewarna berupa kesumbat. Proses pewarnaan diawali dengan merebus air hingga mendidih di dalam kuali, kemudian menambahkan bahan pewarna dan mengaduknya secara merata. Anyaman pelepah pisang dimasukkan ke dalam larutan tersebut dan di masak hingga warna meresap dengan baik. Setelah pewarnaan selesai, pelepah diangkat dan kembali dijemur di bawah sinar matahari hingga kering, sehingga warna menjadi lebih tahan lama dan tidak mudah luntur.

Setelah seluruh bahan siap, pelepah pisang yang telah kering dianyam kembali secara manual menggunakan benang atau tali rafia untuk membentuk wadah yang



kokoh dan fungsional. Teknik anyaman sederhana ini tidak hanya memperkuat struktur wadah, tetapi juga menciptakan sirkulasi udara alami. Ventilasi tersebut berfungsi untuk menjaga bumbu dapur untuk tetap kering dan segar, serta mengurangi risiko tumbuhnya jamur atau munculnya bau tidak sedap. Hasil akhir dari proses ini berupa wadah berbentuk persegi panjang yang siap digunakan sebagai tempat penyimpanan bumbu dapur.

Dari perspektif ekonomi, pemanfaatan pelepah pisang kering sebagai wadah penyimpanan membuka peluang pengembangan usaha kreatif bagi warga pedesaan dan pengrajin lokal. Produk ini dapat dihasilkan dalam skala kecil dengan memanfaatkan bahan baku yang mudah diperoleh dari kebun pisang milik masyarakat. Apabila didukung oleh pemerintah atau lembaga lingkungan melalui pelatihan keterampilan anyaman serta pemasaran berbasis digital, inovasi ini berpotensi berkembang menjadi usaha berkelanjutan. Selain meningkatkan pendapatan keluarga, kegiatan ini juga menciptakan lapangan kerja baru. Lebih jauh, pemanfaatan limbah pelepah pisang turut mendukung konsep ekonomi sirkular dengan mengubah limbah pertanian menjadi produk bernilai guna, sekaligus menumbuhkan kesadaran masyarakat akan pentingnya pelestarian lingkungan. Oleh sebab itu, diperlukan kajian lanjutan terkait teknik pengolahan, uji ketahanan produk, serta analisis pasar agar wadah penyimpanan bumbu dapur dari pelepah pisang kering tidak hanya bersifat inovatif, tetapi juga memiliki daya saing di tingkat global sebagai solusi kreatif terhadap permasalahan limbah organik di era modern.

## **B. Metode Penelitian**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk

mengkaji secara mendalam pemanfaatan pelepah pisang kering sebagai bahan dasar tempat penyimpanan bumbu dapur. Penelitian ini dilaksanakan di Wae Palo, Kecamatan Langke Rembong, Kabupaten Manggarai, karena wilayah ini memiliki ketersediaan pelepah pisang yang melimpah dan masyarakat yang terlibat aktif dalam kegiatan pemberdayaan pengolahan bahan lokal tersebut. Sampel dipilih secara purposive sampling untuk memastikan variasi ukuran dan kualitas. Proses pengolahannya dilakukan melalui langkah-langkah: pembersihan, pemotongan, pengeringan ulang, anyaman manual, dan pewarnaan alami menggunakan bahan organik seperti ekstrak daun pandan dan kunyit. Pengujian meliputi observasi langsung terhadap kekuatan mekanis melalui interaksi praktis, pemantauan kelembaban dengan alat sederhana untuk menjaga sirkulasi udara dalam wadah selama penyimpanan bumbu seperti cabai dan rempah, serta evaluasi estetika melalui wawancara mendalam dengan responden yang terdiri dari pengrajin dan konsumen potensial. Data dikumpulkan melalui wawancara semi-terstruktur, catatan lapangan, dan observasi partisipan, kemudian dianalisis secara tematik untuk mengidentifikasi pola dan makna. Penelitian ini dilakukan dalam periode waktu tertentu, dengan kontrol etik untuk memastikan bahan organik dan proses ramah lingkungan.

## **C. Hasil dan Pembahasan**

Penelitian ini menggambarkan secara mendetail proses pengolahan pelepah pisang kering menjadi wadah penyimpanan bumbu dapur oleh pengrajin lokal di Manggarai. Melalui observasi partisipatif intensif terhadap produksi manual, ditemukan bahwa sebagian besar wadah berhasil dibentuk menjadi varian kotak atau silinder dengan dimensi standar, menunjukkan



kekuatan mekanis alami sebelum deformasi akibat tekanan. Wawancara mendalam dengan pengrajin dan pengguna rumah tangga mengungkapkan bahwa wadah ini secara konsisten mempertahankan keawetan bumbu selama periode penyimpanan tanpa pertumbuhan jamur, didukung sirkulasi udara, proses ini bertujuan menjaga kelembaban relatif internal di kondisi yang lebih optimal dibandingkan wadah plastik konvensional.

Pelaksanaan program pemberdayaan masyarakat di Wae Palo melibatkan warga secara langsung dalam setiap tahap pengolahan pelepah pisang kering menjadi tempat penyimpanan bumbu dapur. Proses produksi diawali dengan kegiatan pengumpulan pelepah pisang yang sudah tua. Masyarakat membersihkan pelepah tersebut dan menjemurnya di bawah sinar matahari hingga teksturnya mengeras dan kadar airnya berkurang secara signifikan. Pengeringan awal ini memberikan dasar yang kuat untuk proses pengolahan berikutnya.

Setelah pelepah pisang benar-benar kering, lalu dimasukkan ke dalam periuk berisi air yang telah mendidih. Perendaman dalam air panas bertujuan melenturkan kembali struktur pelepah agar lebih mudah dibentuk. Ketika pelepah telah mencapai tingkat kelenturan yang optimal, bahan tersebut diangkat dan dibiarkan sebentar hingga siap dipotong. Tahap berikutnya adalah pemotongan pelepah menjadi beberapa bagian kecil yang kemudian dirajut atau dikepang sebagai bentuk awal struktur anyaman. Kemudian menjemur kembali kepangan pelepah ini untuk mengembalikan kekuatannya dan memastikan bentuknya stabil.

Setelah proses pengeringan kedua selesai, pelepah yang telah dirajut dimasukkan kembali ke dalam periuk yang berisi campuran air dan pewarna

alami. Pewarnaan ini dilakukan untuk memberikan nilai estetika sekaligus identitas visual pada produk yang dihasilkan. Ketika warna telah meresap dengan merata, material diangkat dan kembali dijemur untuk tahap pengeringan terakhir. Melalui proses ini, pelepah menjadi lebih kokoh, berwarna seragam, dan siap dianyam.

Tahap final adalah proses anyaman, di mana masyarakat membentuk kepangan pelepah tersebut menjadi wadah penyimpanan bumbu dengan ukuran dan bentuk yang disesuaikan kebutuhan. Proses ini memerlukan ketelitian dan kreativitas, sehingga menjadi bagian penting dari kegiatan pemberdayaan karena mendorong keterampilan motorik halus dan estetika warga setempat. Seluruh rangkaian proses dikerjakan melalui kerja sama antarwarga, sehingga menciptakan suasana kolaboratif dan meningkatkan kapasitas mereka dalam memanfaatkan bahan alam lokal.

Dengan sifat serat yang kuat, fleksibel, dan mudah diolah, pelepah pisang berpeluang untuk dijadikan beragam produk rumah tangga seperti piring, mangkuk, dan barang fungsional lainnya, (Tresnowati et al.,2024). Dari aspek estetika, responden secara berulang menggambarkan wadah sebagai cantik alami dengan serat unik yang hangat, dengan preferensi lebih tinggi atas nuansa tradisional yang evokasi kehidupan pedesaan. Namun, catatan observasi harian selama penggunaan intensif mendeskripsikan sebagian kecil sampel mengalami retak minor pada sambungan anyaman longgar, terutama saat terpapar uap dapur. Arifin dalam (Pido.,2025). Mengolah limbah menjadi produk yang bernilai tinggi adalah salah satu cara yang bisa memacu pertumbuhan ekonomi lokal dan meningkatkan kemandirian masyarakat. Secara ekonomi, pengrajin melukiskan





biaya produksi sederhana perunit dengan harga jual potensial di pasar lokal, menciptakan gambaran usaha rumah tangga yang berkelanjutan.

Pengembangan produk ramah lingkungan yang memanfaatkan pelepah pisang sebagai bahan dasar dapat menjadi salah satu strategi untuk mendukung keberlanjutan ekonomi lokal yang berbasis sumber daya alam. Pemanfaatan limbah pertanian menjadi produk bernilai juga terbukti mampu meningkatkan kapasitas ekonomi masyarakat. Hal ini sejalan dengan temuan Yuhanna et al., (2021) yang menunjukkan bahwa program pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan limbah tidak hanya meningkatkan keterampilan warga, tetapi juga memperkuat kemandirian ekonomi dan kesadaran lingkungan secara berkelanjutan. Pemanfaatan pelepah pisang menjadi tempat penyimpanan bumbu dapur merupakan langkah inovatif yang memiliki potensi besar untuk meningkatkan nilai ekonomis dalam berbagai aspek, (Sidiq et al., 2020). Pemanfaatan pelepah pisang ini dapat meningkatkan nilai ekonomis dari pemanfaatan pelepah pisang tersebut (Wisesa, 2015 dalam (Sirruhu & Sulaiman, 2020). Oleh karena itu, pemanfaatan pelepah pisang juga dapat memberikan dampak positif dalam konteks keberlanjutan ekonomi produktif dan sangat inovatif, dengan mengubah pelepah pisang menjadi tempat penyimpanan bumbu dapur dapat mengurangi jumlah limbah pertanian dan mendukung pertanian berkelanjutan.

Selain memberikan manfaat ekonomis, kegiatan ini juga bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya pemanfaatan limbah secara efisien dan berkelanjutan. Sehubungan dengan hal tersebut, diperlukan upaya pendampingan teknis yang sistematis

kepada masyarakat agar pengolahan bahan alami dapat menghasilkan produk yang berkualitas serta memiliki daya saing di pasar, (Cahyani, 2025). Pelaku ekonomi kreatif memerlukan dukungan sumber daya manusia yang memiliki kreativitas dan daya inovasi tinggi dalam menjalankan kegiatan usahanya, (Manshur et al., 2025). Sugandini et al., (2024) menunjukkan bahwa pendampingan masyarakat dalam pengolahan limbah menjadi produk bernilai mampu membentuk perilaku kolektif yang lebih peduli lingkungan serta mendorong lahirnya usaha produktif berbasis komunitas. Melalui pendekatan ini, diharapkan masyarakat dapat menjadi lebih responsif terhadap isu lingkungan dan berkontribusi secara aktif dalam upaya perlindungan lingkungan serta pemanfaatan sumber daya secara berkelanjutan. Hal ini menjelaskan bahwa pelepah pisang kering merupakan bahan lokal yang melimpah. Melalui teknik anyaman tradisional, bahan tersebut dapat dijadikan wadah yang berfungsi untuk menyimpan bumbu dapur sekaligus mencerminkan identitas budaya Manggarai. Pohon pisang memiliki batang yang lunak dan tidak berkayu dengan daun yang lebar. Batang pohon pisang merupakan batang semu yang mengumpul membentuk struktur berselangseling, terlihat kompak sehingga tampak sebagai batang dan terbentuk dari pelepah daun yang membesar di pangkalnya, (Mindhayani et al., 2025).

Seratnya yang lentur menjadi keunggulan alami untuk penggunaan sehari-hari, walau masih ditemukan keretakan kecil pada sambungan sehingga diperlukan ketelitian yang lebih tinggi atau tambahan pelapis, seperti disarankan para pengrajin. Kualitas dari serat pelepah pisang bermacam-macam, mulai dari yang kuat, tipis, lemas, dan kaku (Setyowulan & Kusumaningrum,



2023). Sifat pelepah yang memungkinkan udara mengalir membantu mencegah jamur, sesuai dengan prinsip ekonomi kreatif di mana limbah organik diubah menjadi produk bernilai. Selain itu, masyarakat lokal semakin menyukai produk yang terlihat alami, tetapi kualitas pelepah yang berubah-ubah tiap musim menuntut pemilihan bahan yang lebih teliti.

Pengolahan pelepah ini juga berpotensi meningkatkan pendapatan, terutama bagi perempuan di desa, meskipun proses manual membatasi jumlah produksi sehingga diperlukan alat bantu sederhana untuk mempercepat kerja. Secara keseluruhan, pemanfaatan pelepah pisang kering menunjukkan upaya mengurangi limbah dan dapat menjadi edukasi tentang lingkungan, walau penerapannya masih terbatas pada wilayah tertentu.

#### D. Kesimpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa memanfaatkan pelepah pisang kering sebagai wadah penyimpanan bumbu dapur adalah ide yang baik dalam memanfaatkan potensi lokal dan memberdayakan masyarakat Wae Palo, Kecamatan Langke Rembong. Dengan proses pembersihan, direbus, dikeringkan, diwarnai secara alami, dan dianyam, pelepah pisang bisa diubah menjadi wadah yang berguna, menarik, serta ramah lingkungan. Kegiatan ini meningkatkan kemampuan masyarakat, menambah pengetahuan tentang pengolahan limbah organik, serta membuka peluang usaha rumah tangga yang berkelanjutan. Produk yang dihasilkan memiliki daya tarik di pasar dan bisa menahan bumbu dengan baik. Dengan demikian, program ini bisa menjadi contoh dalam pengembangan ekonomi kreatif yang berbasis sumber daya lokal. Ke depan, diperlukan pelatihan tambahan, inovasi desain, serta

bantuan pemasaran agar produk ini bisa bertahan dan bersaing di tingkat yang lebih luas.

#### Daftar pustaka

- Cahyani, O. D. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Kerajinan Tali dan Anyaman dari Pelepah Pisang di Desa Mulyorejo Bojonegoro. *NAWASENA BHAKTI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 01, 91-102.  
<https://journal.berkahopungpungan.com/index.php/Nawasenabhakti>
- Fathoni, M. I. A., Ardianti, A. D., Prana, Y., Chumaidi, A., & Tina, A. N. (2023). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Talang dengan Pelatihan Pembuatan Kerajinan Tas dari Pelepah Pisang. *Of Research Applications in Community Services*, 2(1), 15-20.  
<https://doi.org/10.32665/jarcoms.v2i1.1317> p-ISSN:
- Kusna, S. L., Anam, K., Minarti, S., Yogatama, A. Z. H. B., & Baharsyah, M. B. (2021). Pelatihan Pengolahan Pelepah Pisang Guna Peningkatan Ketrampilan Dan Ekonomi Masyarakat Siti. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 1-7.
- Panggabean, F. Y., & Dewi, R. (2021). Pemanfaatan Pelepah Pisang Menjadi Kerajinan Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Kelompok Pkk Pantai Johor. *D'edukasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 48.  
<https://doi.org/10.25273/Dedukasi.V1i2.10973>
- Yuhanna, W. L., Nurhikmawati, A. R., Dewi, K., Pujiati, & Dewi, N. K.



- (2021). Pemberdayaan Masyarakat Desa Melalui Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong (*Manihot esculenta*). *Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 411–419.
- Yustisia, N. Z. K. A. N. T., Pramesti, A. D., Sriki, F. M., Varelio, D., Hersanti, F., & Pamungkas, P. B. (2024). Pemanfaatan Pelepah Pisang Sebagai Handycraft Yang Ramah Lingkungan Oleh Mahasiswa Jurusan Seni Rupa Unnes. *Jurnal Kultur*, 3(2), 141–149.
- Tresnowati, Sesa, dkk." Inovasi Produk Ramah Lingkungan Berbahan Dasar Pelepah Pisang : Potensi Dan Pengembangannya Di Desa Pinggirsari."Antara: Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat. Jil.1.2024.
- 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/https://doi.org/10.31004/abdidas.v4i5.828>
- Sidiq , Asah Wiari, dkk. " Pemberdayaan Ibi Rumah Tangga Dalam Upaya Peningkatan Kesejahteraan Keluarga Dengan Pemanfaatan Limbah Pohon Pisang. *jurnal surya masyarakat*, 2 ( 2) 110-114.
- Sirruhu, H., & Sulaiman, V. A. (2020). PROSES PRODUKSI PEMANFAATAN LIMBAH PELEPAH BATANG POHON PISANG UNTUK AKSESORIS KEPALA DI DAERAH KAUJON BANTEN. *JURNAL NARADA*, 7(2), 205–214.  
<https://doi.org/10.2241/narada.2020.v7.i2.005>
- Sugandini, D., Nusanto, G., Ghofar, A., Salsabilla, A. N., Yodhatama, M., Pembangunan, U., & Veteran, N. (2024). Pendampingan Manajemen Pengolahan Limbah Sampah Menjadi Produk Ramah Lingkungan Sebagai Program Pemberdayaan Masyarakat di Desa Sumberagung Sleman. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat*, 259–268.  
<http://jurnalilmiah.org/journal/index.php/kultur%0APemanfaatan>
- Sumbawati, Novi Kadewi, et al. "Pemanfaatan Batang Pisang Menjadi Bahan Olahan Keripik Sebagai Produk Usaha Untuk Meningkatkan Perekonomian Umkm Dan Mengurangi Limbah Batang Pisang Di Desa Ledang Kecamatan Lenangguar." *KARYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 3.1 (2023): 328-335.
- Ngaisyah, R. D., Adiputra, A. K., & Nofiartika, F. (2023). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Kedungaren Melalui Optimalisasi Pengolahan Pelepah Pisang untuk Kemandirian Ekonomi. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 20–35.
- Nindya, Sherly, et al. "Edukasi pengolahan sampah organik dan anorganik di desa reja tabanan." *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 4.2 (2022): 352-357.
- Pido, Rifaldo, et al. "Pemanfaatan pelepah pisang sebagai inovasi keripik sehat dan ramah lingkungan." *Journal of Entrepreneurship and Community Innovations (JECI)* 3.2 (2025): 42-48.
- Manshur, A., Al-bari, A., Izza, Y. P., Hidayat, N. M., & Ningsih, W. (2025). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Lebaksari Melalui Pengolahan Pelepah Pisang Menjadi Produk Inovatif. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(3), 854–862.  
<https://doi.org/https://doi.org/10.31004/abdidas.v4i5.828>





24198/kumawula.v8i3.61165

Mindhayani, Iva, et al. "Pelatihan Pembuatan Tali Pelepah Pisang Bagi Kelompok Pengrajin Gedebog Pisang Di Desa Kedungkeris." *Masyarakat Berdaya dan Inovasi* 5.2 (2024): 51-57.