Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sosial dan Humaniora
https://journal.literasisains.id/index.php/abdisoshum
DOI: 10.55123/abdisoshum.v5i3.9587
e-ISSN 2655-9730| p-ISSN 2962-6692
Vol. 5 No. 3 (September 2026) 417-425
Received: July 01, 2026 | Accepted: August 19, 2026 | Published: September 10, 2026

Pendekatan *Learning by Doing* untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi melalui Diversifikasi Olahan Pisang

Iwan Wicaksono[1*], Sutarto[2], Indrawati[3]
[1*,2,3]Pendidikan IPA, FKIP, Universitas Jember, Jember, Indonesia
Email: [1*]iwanwicaksono.fkip@unej.ac.id, [2]sutarto.fkip@unej.ac.id, [3]indrawatisutarto.fkip@unej.ac.id

Abstrak

Desa Tempurejo memiliki potensi sumber daya alam lokal yang melimpah yaitu buah pisang. Buah pisang di Desa Tempurejo dapat dilakukan pengembangan untuk bisa menjadi berbagai produk olahan pangan yang memiliki nilai jual ekonomi tambahan. Namun, pemanfaatan buah pisang di Desa Tempurejo masih cenderung terbatas. Masyarakat hanya mengkonsumsi buah pisang segar dan hanya dilakukan pengolahan sederhana sehingga sangat diperlukan pengembangan keterampilan masyarakat melalui kegiatan diversifikasi poduk. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk menerapkan pendekatan *learning by doing* dalam pelatihan diversifikasi olahan pisang di Desa Tempurejo. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan menggunakan *Participatory Rural Appraisal* (PRA) dengan sasarannya ibu rumah tangga sebanyak 30 orang. Pelaksanaan pengabdian ini meliputi penyampaian materi, demostrasi, praktik, pendampingan kepada peserta, dan pengenalan pengemasan dan branding. Data kegiatan didapatkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi berupa foto dan video, kemudian dilakukan analisis deskriptif kualitatif. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa dengan penerapan *learning by doing* memberikan pengalaman untuk masyarakat karna melibatkan secara langsung di setiap tahapan pengolahannya. Diversifikasi menghasilkan tiga jenis produk olahan pisang yaitu pisang *nugget crispy*, pisang lumer dan pisang roti tawar. Masyarakat juga mendapatkan pengetahuan terkait pengemasan dan branding. Dengan demikian, pendekatan *learning by doing* dapat diterapkan didalam pelatihan pengolahan pangan berbasis potensi lokal untuk mengembangkan keterampilan masyarakat.

Kata Kunci: Diversifikasi, *Learning By Doing*, Nilai Ekonomi, Olahan Pisang.

Abstract

Tempurejo Village has abundant local natural resources, namely bananas. Bananas in Tempurejo Village can be developed into various processed food products that offer additional economic value. However, the utilization of bananas in Tempurejo Village remains limited. The community primarily consumes fresh bananas and engages only in simple processing, making it essential to develop community skills through product diversification activities. This community service activity aims to apply a learning by doing approach in training on banana product diversification in Tempurejo Village. The activity was conducted using the Participatory Rural Appraisal (PRA) method, targeting 30 homemakers. The implementation included presenting materials, demonstrations, hands-on practice, mentoring participants, and introducing packaging and branding. Data for the activity was collected through observation, interviews, and documentation in the form of photos and videos, followed by a qualitative descriptive analysis. The results of the activity showed that the application of the learning by doing approach provided valuable experience for the community because it directly involved them in every stage of the processing. This diversification resulted in three types of processed banana products: crispy banana nuggets, melted banana, and plain banana bread. The community also gained knowledge regarding packaging and branding. Thus, the learning by doing approach can be applied in food processing training based on local potential to develop community skills.

Keywords: *Diversification, Learning By Doing, Economic Value, Processed Banana Products.*

Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License (CC BY-SA 4.0)

PENDAHULUAN

Desa Tempurejo merupakan desa yang terletak di Kabupaten Jember, sebelah utara berbatasan dengan kecamatan Mumbulsari dan Silo, sebelah timur berbatasan langsung dengan Kabupaten Banyuwangi, sebelah selatan berbatasan dengan laut jawa dan sebelah barat berbatasan dengan Kecamatan Jenggawah dan Ambulu. Desa Tempurejo adalah salah satu wilayah yang memiliki potensi sumber daya lokal yang dapat dikembangkan untuk mendukung peningkatan kesejahteraan masyarakat. Desa Tempurejo memiliki tanah yang sangat cocok untuk dilakukan pembudidayaan. Salah satu contoh komoditas yang mudah ditemukan dan berpeluang untuk dapat dilakukan pengembangan adalah pisang (Wicaksono et al., 2025). Pisang tidak hanya dapat dikonsumsi secara langsung, tetapi juga dapat dilakukan pengolahan untuk menjadi berbagai produk pangan yang memiliki nilai jual tinggi. Ketersediaan bahan baku yang relatif mudah diperoleh dapat menjadi salah satu peluang untuk masyarakat dalam melakukan pengembangan usaha berbasiskan pada potensi lokal yaitu pisang (Salingkat et al., 2022). Namun, pemanfaatan pisang dimasyarakat masih cenderung terbatas pada konsumsi dalam bentuk buah segar atau olahan sederhana sehingga potensi ekonominya belum optimal sepenuhnya.

Kondisi ini menunjukkan adanya peluang untuk dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam melakukan diversifikasi olahan pisang. Diversifikasi pangan adalah salah satu bentuk upaya yang digunakan untuk menghasilkan berbagai jenis produk dari bahan baku yang sama sehingga dapat meningkatkan variasi produk, daya tarik konsumen dan nilai jual bahan pangan (Nisak et al., 2025). Studi yang berkaitan dengan potensi melakukan diversifikasi olahan pisang juga didukung oleh berbagai kegiatan pembedayaan masyarakat yang memanfaatkan pisang untuk bahan baku produk pangan. Juwita et al., (2025), menunjukkan adanya pelatihan diversifikasi olahan pisang menjadi tepung pisang dan produk dari kulit pisang bisa meningkatkan keterampilan masyarakat dan juga membuka peluang kemandirian untuk ekonomi yang berbasiskan pada sumber daya lokal. Rusdjijati et al., (2021), menjelaskan bahwa pisang yang sebelumnya memiliki nilai jual terbatas dapat dikembangkan melalui diversifikasi produk pangan seperti kripik dengan berbagai variasi rasa sehingga dapat berpotensi untuk menjadi solusi dalam meningkatkan ekonomi masyarakat.

Kegiatan yang berkaitan dengan pemanfaatan buah pisang dengan diversifikasi produk dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dan juga dapat memberikan nilai tambah terhadap pertanian. Adanya kegiatan melalui pelatihan dan pendampingan, masyarakat dapat diberikan pengetahuan dan kemampuan dalam memproduksi buah pisang menjadi produk makanan yang bernilai jual. Selain itu juga, masyarakat dapat diperkenalkan dengan strategi pengemasan yang baik dan tata cara melakukan branding guna untuk meningkatkan daya tarik produk kepada konsumen. Hasil kegiatan dapat dilihat dengan adanya peningkatan keterampilan peserta masyarakat untuk melakukan diversifikasi olahan pisang. Pengolahan buah pisang tidak hanya berpotensi untuk mengurangi limbah tetapi juga dapat meningkatkan pemanfaatn bahan baku lokal agar dapat meningkatkan nilai ekonomi masyarakat. Pemberdayaan masyarakat terkait dengan diversifikasi komoditas potensial lokal memiliki dampak yang signiifkan terhadap peningkatan perekomian dan kemandirian sosial untuk masyarakat pedesaan (Saragih et al., 2025)

Berdasarkan pada hasil analisis yang dilakukan di Desa Tempurejo, pisang menjadi salah satu potensi lokal yang dapat dilakukan pengembangan melalui pengolahan yang dapat dijadikan sebagai produk pangan yang beragam. Namun, pemanfaatan pisang belum dilakukan secara optimal karna masih berorientasi pada pisang yang dikonsumsi secara langsung atau olahan sederhana. Sebagian besar perempuan sasaran berstatus sebagai ibu rumah tangga dengan kontribusi pendapatan dari pengolahan pisang yang masih rendah, yaitu sekitar Rp0–Rp500.000 per bulan, sementara pendapatan keluarga berkisar Rp2.000.000–Rp3.000.000 per bulan. Kondisi tersebut menunjukkan perlunya pemberdayaan melalui peningkatan keterampilan diversifikasi olahan pisang, pengemasan, *branding*, dan pemasaran untuk meningkatkan nilai tambah produk serta kontribusi ekonomi perempuan terhadap keluarga. Kondisi tersebut menunjukkan adanya peluang untuk meningkatkan nilai tambah pisang melalui pengembangan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan baku lokal menjadi produk yang lebih inovatif dan memiliki daya tarik untuk dikonsumsi maupun dipasarkan. Pengembangan produk berbasis pisang juga relevan dengan kegiatan pemberdayaan masyarakat karena pengolahan pangan lokal dapat menjadi sarana untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan peluang ekonomi masyarakat. Pengembangan produk berbasis pisang juga memiliki keterkaitan yang erat dengan kegiatan pemberdayaan masyarakat. Kegiatan pemberdayaan tidak hanya diarahkan untuk memberikan informasi mengenai pemanfaatan bahan pangan lokal, tetapi juga memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk memperoleh keterampilan yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License (CC BY-SA 4.0)

Permasalahan yang dihadapi berhubungan dengan keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam melakukan diversifikasi olahan pisang. Masyarakat diperlukan pengalaman secara langsung tentang bagaimana cara mengolah pisang untuk menjadi produk yang beraneka ragam. Dimana pengalaman ini dapat dimulai dari persiapan bahan baku, teknik pengolahan dan menghasilkan produk yang memiliki kualitas tinggi dan nilai jual yang tinggi. Kegiatan yang berkaitan dengan pemberdayaan masyarakat di berbagai wilayah yaitu potensi pisang yang tersedia belum sepenuhnya dapat dilakukan oleh kemampuan masyarakat untuk mengembangkan produk yang memiliki nilai jual tambahan (Ansori et al., 2026). Oleh karena itu, kegiatan pemberdayaan tidak hanya cukup dilakukan dengan penyampaian informasi saja tetapi juga dapat memberikan pengalaman praktik agar masyarakat bisa menerapkan keterampilan yang diperoleh secara mandiri.

Solusi yang ditawarkan dari permasalahan tersebut yaitu dengan melakukan pelatihan diversifikasi olahan pisang menggunakan pendekatan *learning by doing*. Penerapan *learning by doing* dalam kegiatan diversifikasi olahan pisang dapat menjadi salah satu strategi untuk menghubungkan proses pembelajaran dengan pemanfaatan potensi ekonomi lokal. Masyarakat memperoleh pengalaman dalam mengolah pisang menjadi produk yang lebih beragam sekaligus memahami bahwa hasil pertanian lokal dapat dikembangkan menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Dengan demikian, pendekatan ini tidak hanya berperan dalam meningkatkan keterampilan pengolahan pangan, tetapi juga dapat mendorong kreativitas, kemandirian, dan kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan potensi pisang sebagai sumber daya yang dapat dikembangkan secara produktif. Pelatihan berbasiskan praktik semacam ini dapat sejalan dengan kegiatan pemberdayaan olahan pisang yang menunjukkan adanya keterlibatan secara langsung melalui pelatihan dan pendampingan yang dapat meningkatkan keterampilan teknik dalam menghasilkan produk olahan (Abadi et al., 2025). Kebaruan kegiatan pemberdayaan di Desa Tempurejo terletak pada penerapan pendekatan *learning by doing* yang menempatkan masyarakat sebagai pelaku aktif dalam seluruh tahapan diversifikasi olahan pisang, mulai dari pemilihan bahan baku, praktik pengolahan, pengemasan, hingga pengembangan *branding* dan pemasaran produk. kegiatan ini mengintegrasikan keterampilan produksi dengan pengembangan identitas produk dan *digital branding* sebagai upaya memperluas jangkauan pemasaran. Integrasi tersebut diharapkan tidak hanya meningkatkan kemampuan teknis masyarakat dalam menghasilkan produk olahan pisang yang beragam dan bernilai tambah, tetapi juga meningkatkan kemampuan perempuan sasaran dalam memasarkan produk secara lebih luas.

Pelatihan diversifikasi olahan pisang di Desa Tempurejo diharapkan dapat memberikan peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah sumber daya lokal menjadi produk pangan yang beragam dan bernilai tambah. Penerapan *learning by doing* dapat menjadi dorongan untuk masyarakat lebih kreatif, membuka peluang usaha dan mendukung pemanfaatan potensi pisang secara optimal dan berkelanjutan. Pengembangan produk melalui pelatihan dan pendampingan dapat menjadi langah straregis untuk memperkuat ekonomi masyarakat berbasiskan pada sumber daya lokal. Kemampuan dalam menghasilkan sebuah produk yang beraneka ragam dapat menjadi peluang untuk membuka pengembangan usaha yang berbasiskan potensi lokal sekaligus dapat meningkatkan pemanfaatan hasil pertanian yang sebelumnya memiliki nilai ekonomi rendah. Dengan demikian, kegiatan diversifikasi tidak hanya berorientasi pada peningkatan keterampilan saja tetapi juga diarahkan untuk menumbuhkan pola pikir dan jiwa kewiraausahaan serta meningkatkan kemampuan masyarakat dalam melihat potensi ekonomi dari sumber daya yang tersedia di daerah tersebut.

METODE

Penelitian pengabdian ini mengadopsi pendekatan dengan menggunakan *Participatory Rural Appraisal* (PRA), yang dipilih dengan melibatkan secara aktif masyarakat sasaran dalam seluruh tahapan program. Sasaran utama di kegiatan ini yaitu 30 Ibu Rumah Tangga di Desa Tempurejo. PRA dalam kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu identifikasi potensi dan permasalahan, penentuan kebutuhan dan prioritas masalah, perencanaan program, pelaksanaan kegiatan, monitoring dan evaluasi, serta refleksi dan tindak lanjut. Tahap identifikasi dilakukan melalui observasi, wawancara, dan diskusi bersama masyarakat untuk memetakan potensi pisang serta kendala dalam pengolahannya. Selanjutnya, masyarakat bersama tim pengabdi menentukan kebutuhan prioritas dan menyusun rencana kegiatan secara partisipatif. Tahap pelaksanaan dilakukan dengan pendekatan *learning by doing* melalui praktik diversifikasi olahan pisang, pengemasan, *branding*, dan pemasaran. Selama kegiatan berlangsung dilakukan monitoring dan evaluasi untuk mengetahui perubahan pengetahuan dan keterampilan peserta, kemudian hasil evaluasi digunakan sebagai dasar refleksi dan penyusunan tindak lanjut agar masyarakat mampu mengembangkan produk olahan pisang secara mandiri dan berkelanjutan.

Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License (CC BY-SA 4.0)

Teknik pengumpulan data dalam penelitian dilakukan dengan wawancara, observasi, dan dokumentasi. Wawancara dilakukan dengan kepala desa, pemimpin kelompok perumpuan, dan anggota kelompok yang bertujuan untuk mengumpulkan informasi awal terkait dengan potensi desa, tantangan dalam produksi, dan kebutuhan masyarakat. Observasi, dilakukan di sepanjang program terutama pada saat peserta sedang mengikuti pelatihan, praktis pengolahan pisang dan diskusi kelompok. Tujuan dari observasi ini yaitu untuk memahami konteks sosial, keterampilan individu, interaksi antar anggota kelompok dan hambatan yang muncul didalam pelaksanaan. Dokumentasi, ini mencakup data foto kegiatan, video, catatan lapangan. Fungsi dari adanya dokumentasi tidak hanya sebagai bukti pelaksanaan program tetapi sebagai data tambahan yang mendukung analisis.

Teknik analisis data dilakukan dengan jenis analisis deskriptif kualitatif. Data yang berasal dari wawancara, observasi, dan dokumentasi dilakukan analisis untuk mengidentifikasi pola, tema dan perubahan yang terjadi di sepanjang program didasarkan pada tingkat partisipasi peserta, peningkatan keterampilan produksi dan pemasaran, serta feedback dari kelompok mitra terkait dengan kebermanfaatan program. Kemudian, terkait dengan keberlanjutan program akan dilakukan diskusi dengan mitra untuk memastikan dampak jangka panjang. Indikator keberhasilan program ditetapkan secara terukur untuk mengetahui capaian pemberdayaan masyarakat setelah mengikuti kegiatan. Program dinilai berhasil apabila sekurang-kurangnya 80% dari 30 peserta mampu mempraktikkan secara mandiri minimal satu jenis diversifikasi olahan pisang sesuai standar yang telah dilatihkan, 80% peserta mampu menerapkan teknik pengemasan dan *branding* produk, serta terjadi peningkatan pengetahuan minimal 50% terkait diversifikasi produk, pengemasan, *branding*, dan strategi pemasaran berdasarkan perbandingan hasil *pre-test* dan *post-test*. Keberhasilan aspek pemasaran ditunjukkan oleh sekurang-kurangnya 70% peserta yang mampu mempraktikkan pemasaran produk secara *offline* dan/atau *online* melalui media sosial. Selain itu, keberhasilan program juga dilihat dari tingkat partisipasi peserta selama kegiatan, dengan target minimal 80% peserta mengikuti seluruh rangkaian kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penerapan Pendekatan *Learning by doing*

Penerapan pendekatan dengan *learning by doing* pada pelatihan diversifikasi olahan pisang di Desa Tempurejo dilaksanakan dengan melibatkan secara langsung peserta didalam proses. Kegiatan awal dilakukan dengan penyampaian materi yang berkaitan dengan potensi pisang dan pentingnya untuk melakukan diversifikasi produk yang kemudian dilakukan dengan demostrasi oleh fasilitator. Setelah fasilitator menyampaikan materi dan contoh, peserta dapat secara langsung mempraktikkan tahapan pengolahan pisang dengan didampingi oleh fasilitator. Demikian, peserta tidak hanya mendapatkan dari segi ilmu pengetahuan saja tetapi juga dapat memperoleh pengalaman secara langsung dari praktik. Penerapan *Learning by Doing* juga memberikan ruang bagi masyarakat untuk mencoba dan belajar dari pengalaman selama proses praktik. Apabila terdapat kendala dalam proses pengolahan, peserta dapat secara langsung mengidentifikasi permasalahan dan mencari cara untuk memperbaikinya dengan arahan dari pendamping. Hal tersebut menjadikan proses pelatihan tidak hanya berorientasi pada hasil produk, tetapi juga pada proses pembentukan keterampilan peserta. Melalui pengalaman tersebut, masyarakat diharapkan memiliki kemampuan untuk mengulangi dan mengembangkan keterampilan pengolahan secara mandiri setelah kegiatan pelatihan selesai.

Selama kegiatan sedang berlangsung, peserta akan terlibat secara aktif didalam proses tahapan pengolahan. Dimulai dari persiapan bahan sampai menghasilkan produk olahan. Fasilitator akan memberikan panduan dan pendampingan ketika peserta sedang melakukan proses praktik. Keterlibatan tersebut akan memberikan kesempatan untuk peserta belajar melalui pengalaman, mencoba hal baru, mencoba teknik pengolahan dan juga mengetahui kendala apa saja yang muncul selama proses pembuatan produk. Penerapan *learning by doing* dengan sistem praktik secara langsung dapat sejalan dengan kegiatan pelatihan pengolahan pangan berbasis potensi lokal yang menempatkan peserta sebagai kelompok yang aktif (Azizah et al., 2022). Pendekatan ini juga relevan dengan tujuan diversifikasi olahan pisang karena peserta tidak hanya belajar cara membuat produk, tetapi juga memperoleh pengalaman dalam melihat peluang pemanfaatan sumber daya lokal. Pisang yang sebelumnya dapat dimanfaatkan secara konvensional dapat dikembangkan menjadi berbagai produk dengan nilai tambah. Dengan demikian, *Learning by Doing* dalam kegiatan ini menjadi sarana untuk meningkatkan keterampilan praktis sekaligus mendorong kreativitas masyarakat dalam mengembangkan produk berbasis potensi lokal yang berpotensi memiliki nilai ekonomi.

Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License (CC BY-SA 4.0)

Penerapan *learning by doing* menunjukkan bahwa pelatihan ini dapat mendorong keterampilan pengolahan pangan karena dapat memberikan pengalaman secara langsung dan aplikatif kepada masyarakat. Peserta dapat langsung menerapkan pengetahuan yang didapat selama proses pelatihan serta memiliki pengalaman yang dapat digunakan kembali secara mandiri. Pendekatan *learning by doing* dapat menjadi dasar untuk kegiatan diversifikasi olahan pisang yang dapat menghasilkan produk dengan bentuk dan penyajian yang berbeda. Dengan demikian, proses pembelajaran tidak hanya berlangsung dengan hanya penyampaian informasi saja tetapi juga melalui pengalaman nyata yang dialami oleh peserta (Abadi et al., 2025). Pengalaman yang diperoleh selama kegiatan praktik juga dapat menjadi bekal bagi peserta untuk menerapkan kembali keterampilan tersebut secara mandiri. Peserta tidak hanya mengetahui tahapan pembuatan produk pada saat pelatihan berlangsung, tetapi juga memperoleh pengalaman dalam melakukan proses pengolahan secara langsung. Pengalaman tersebut dapat membantu peserta mengingat tahapan pengolahan, memahami penggunaan bahan dan teknik yang diperlukan, serta mengenali kendala yang mungkin terjadi selama proses pembuatan. Pendekatan *learning by doing* menjadi relevan dikarenakan keterampilan pengolaha pangan akan lebih mudah dipahami ketika peserta memperoleh kesempatan untuk melakukan praktik secara langsung. Pendekatan *learning by doing* juga menjadi dasar yang relevan dalam pelaksanaan kegiatan diversifikasi olahan pisang. Melalui praktik secara langsung, peserta dapat mengetahui bahwa satu jenis bahan baku dapat dikembangkan menjadi berbagai produk dengan bentuk, tekstur, cita rasa, dan penyajian yang berbeda. Dalam kegiatan ini, masyarakat tidak hanya belajar menghasilkan produk sesuai contoh yang diberikan, tetapi juga memperoleh pengalaman yang dapat menjadi dasar untuk mengembangkan variasi produk olahan pisang lainnya. Proses tersebut dapat mendorong kreativitas masyarakat dalam memanfaatkan potensi pisang yang tersedia di lingkungan sekitar.

Pendekatan *learning by doing* pada pelatihan diversifikasi dapat memberikan pengalam belajar yang bersifat praktis dan juga partisipatif. Peserta akan terlibat secara langsung didalam proses pembelajaran yang dilakukan melalui aktivitas mengamati, mencontoh, mencoba, mempraktikkan serta mendapatkan pendampingan selama proses berlangsung. Penerapan dengan pendekatan *learning by doing* akan menjadi pendukung untuk mencapai tujuan dari suatu kegiatan yang dilakukan yaitu dengan meningkatkan keterampilan dan kemampuan masyarakat untuk melakukan diversifikasi olahan agar menjadi sebuah produk yang beraneka macam dan dapat menjadi nilia tambahan ekonomis (Meilya & Ramadlani, 2024). Temuan tersebut menjadi salah satu landasan dalam penerapan pendekatan Learning By Doing. Relevansi pendekatan *learning by doing* dalam pelatihan pengolahan pangan terletak pada karakteristik keterampilan yang membutuhkan pengalaman dan penguasaan melalui praktik. Keterampilan pengolahan pangan tidak cukup hanya dipahami melalui penjelasan teoritis, tetapi membutuhkan kesempatan untuk melakukan setiap tahapan secara langsung. Oleh karena itu, penerapan *learning by doing* dapat menciptakan proses pelatihan yang lebih aktif dan partisipatif karena peserta berperan sebagai pelaku utama dalam kegiatan. Melalui proses tersebut, peserta diharapkan tidak hanya memiliki pengetahuan mengenai diversifikasi olahan pisang, tetapi juga memiliki keterampilan praktis yang dapat diterapkan dan dikembangkan secara mandiri. Adanya penerapan pendekatan tersebut dapat memberikan pengalaman belajar melalui praktik secara langsung dalam proses diversifikasi olahan pisang sehingga masyarakat tidak hanya mendapatkan pengetahuan saja tetapi juga memiliki keterampilan yang dapat diterapkan guna untuk menghasilkan produk bernilai ekonomi.

Diversifikasi Olahan Pisang

Kegiatan diversifikasi olahan pisang dilakukan melalui praktik langsung pembuatan beberapa produk yang berbahan dasar pisang. Produk yang dikembangkan di kegiatan tersebut adalah pisang *nugget crispy*, pisang lumer dan pisang roti tawar. Pemilihan produk tersebut dilakukan dengan berdasarkan pada upaya untuk memberikan solusi alternatif pada pengolahan pisang yang beraneka ragam dibandingkan dengan pemanfaatan pisang secara konvesioanl. Dengan adanya praktik ini, masyarakat mampu menerapkan pengalaman yang sudah diapatkan untuk bisa mengolah bahan baku yang berupa pisang untuk dijadikan sebagai produk makanan yang memiliki cita rasa, bentuk dan penyajian yang berbeda. Diversifikasi olahan pisang ini dapat menjadi salah satu bentuk pemnafaatan potensi lokal guna menghasilkan sebuah produk yang beragam dan memiliki nilai jual (Wicaksono et al., 2025).

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan memberikan kesempatan untuk masyarakat terlibat secara langsung dalam setiap tahapan yang dilakukan dalam pembuatan produk. Peserta tidak hanya memperoleh penjelasan mengenai resep dan teknik pengolahan, tetapi juga mempraktikkan secara langsung proses persiapan bahan, pengolahan, pembentukan produk, hingga tahap akhir penyajian. Keterlibatan secara langsung tersebut merupakan penerapan pendekatan *learning by doing*, di mana peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan melalui pengalaman selama melakukan praktik. Melalui proses tersebut,

Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License (CC BY-SA 4.0)

peserta dapat memahami setiap tahapan pengolahan dengan lebih konkret sekaligus memperoleh pengalaman dalam menghadapi kendala yang mungkin muncul selama proses pembuatan produk. Praktik pembuatan dengan berbagai produk olahan pisang dapat memberikan pengalaman bahwa satu jenis bahan baku dapat dikembangkan menjadi beberapa produk yang memiliki karakteristik yang berbeda – beda. Pisang yang sebelumnya lebih banyak dimanfaatkan atau dikonsumsi dalam bentuk sederhana dapat diolah menjadi produk seperti pisang *nugget crispy*, pisang lumer, dan pisang roti tawar yang memiliki variasi rasa, tekstur, bentuk, serta cara penyajian. Keberagaman produk tersebut dapat meningkatkan daya tarik pisang sebagai bahan baku pangan dan memberikan alternatif bagi masyarakat dalam memanfaatkan hasil pertanian lokal. kegiatan praktik tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan kemampuan teknis peserta, tetapi juga mendorong munculnya kreativitas dalam mengembangkan produk berbasis potensi yang tersedia di lingkungan sekitar (Wicaksono et al., 2025).



Gambar 1. Penerapan Pendekatan *Learning by Doing*

Selama pelatihan, dilakukan analisis ekonomi untuk peserta dengan mempertimbangkan biaya bahan baku, bahan pendukung, kemasan, dan biaya produksi lainnya untuk menentukan Harga Pokok Produksi (HPP), harga jual, serta estimasi keuntungan dari masing-masing produk. Berdasarkan hasil perhitungan, pisang *nugget crispy* memiliki HPP sekitar Rp2.500 per porsi dengan harga jual Rp5.000 per porsi, sehingga diperoleh estimasi laba Rp2.500 per porsi. Pisang lumer memiliki HPP sekitar Rp2.750 per porsi dan harga jual Rp5.000 per porsi, dengan estimasi laba Rp2.250 per porsi, sedangkan pisang roti tawar memiliki HPP sekitar Rp3.000 per porsi dengan harga jual Rp6.000 per porsi, sehingga estimasi laba mencapai Rp3.000 per porsi. Jika dibandingkan dengan pisang mentah yang memiliki nilai jual relatif rendah, pengolahan menjadi produk siap konsumsi memberikan nilai tambah melalui peningkatan harga jual, variasi produk, dan peluang pemasaran yang lebih luas. Dengan demikian, diversifikasi olahan pisang tidak hanya meningkatkan keterampilan peserta, tetapi juga menunjukkan potensi ekonomi yang dapat dikembangkan sebagai usaha rumah tangga untuk meningkatkan pendapatan dan kemandirian ekonomi masyarakat.

Diversifikasi atau pengembangan produk merupakan usaha yang dilakukan oleh pengusaha atau produsen yang bertujuan untuk dilakukan pemasaran dan diusahakan dari beberapa produk yang sama dan dengan produk yang sebelumnya sudah dipasarkan (Paramita & Zulaidah, 2021). Hasil kegiatan dapat menunjukkan bahwa diversifikasi olahan pisang dapat menjadi solusi alternatif untuk pemanfaatan komoditas lokal menjadi produk pangan yang memiliki nilai jual. Pengolahan pisang dapat dijadikan sebagai produk yang beraneka macam yang bisa dijadikan solusi untuk ketika hasil panen sedang melimpah. Jadi pisang ini tidak hanya dijual dalam bentuk buah segar saja tetapi dapat dikombinasikan menjadi bentuk makanan yang beraneka ragam (Agusty et al., 2022). Temuan yang sama dilakukan oleh Santi et al., (2024) menyatakan bahwa kegiatan diversifikasi olahan yang berbasiskan pada pisang pada kelompok tani di Ngawen, Gunungkidul. Diversifikasi dilakukan dengan upaya mengembangkan potensi pisang menjadi produk olahan yang memiliki nilai jual tambah untuk masyarakat. Hasil tersebut selaras dengan kegiatan hasil di Desa Tempurejo juga memperlihatkan bahwa diversifikasi olahan dapat menjadi bentuk pemanfaatan potensi pangan lokal serta dapat mengembangkan keterampilan masyarakat.

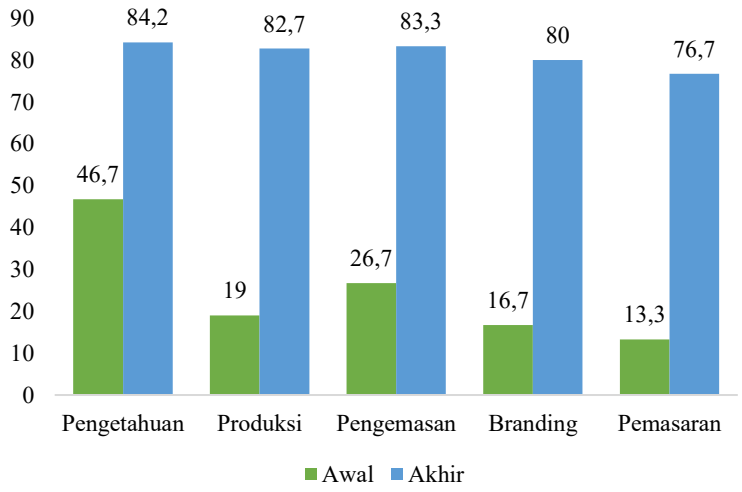
Diversifikasi produk dapat menjadi langkah yang strategis untuk meningkatkan pendapatan pelaku bisnis khususnya untuk sektor UMKM (Riyanti et al., 2026). Diversifikasi olahan pisang menjadi salah satu bentuk kegiatan yang tidak hanya menghasilkan beberapa jenis variasi produk tetapi juga dapat memberikan pengalaman kepada masyarakat tentang bagaimana melakukan pengembangan produk pangan agar memiliki nilia jual. kegiatan diversifikasi olahan pisang melalui pendekatan *learning by doing* tidak hanya menghasilkan beberapa produk olahan baru, tetapi juga menjadi proses pembelajaran yang memberikan pengalaman nyata kepada masyarakat. Peserta belajar melalui proses melakukan, mencoba,

Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License (CC BY-SA 4.0)

dan menghasilkan produk secara langsung. Proses tersebut dapat meningkatkan keterampilan pengolahan, mendorong kreativitas dalam mengembangkan produk, serta membuka wawasan masyarakat mengenai potensi ekonomi dari sumber daya lokal. Pada akhirnya, diversifikasi olahan pisang diharapkan dapat menjadi salah satu langkah dalam meningkatkan nilai tambah produk sekaligus mendukung pengembangan ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal. Pendekatan dengan *learning by doing* dapat memungkinkan untuk masyarakat bisa mendapatkan pengalaman dan pengetahuan secara langsung melalui praktik. Dalam pendekatan ini, peserta tidak hanya menerima informasi atau penjelasan secara teoritis, tetapi juga terlibat dalam proses melakukan, mencoba, mengamati, dan mengevaluasi hasil dari kegiatan yang dilakukan. Dengan demikian, pengetahuan yang diperoleh peserta dapat langsung diterapkan dalam situasi nyata sehingga pembelajaran menjadi lebih kontekstual dan bermakna. Selain itu juga, kegiatan pengemasan dapat dilakukan dengan semenarik mungkin guna untuk dilakukan sebagai branding produk. Dengan identitas yang jelas dan kuat, konsumen dapat membedakan produk satu dengan yang lainnya (Handayani et al., 2024).

Respon Peserta Pelatihan

Respon peserta pada kegiatan pelatihan merupakan salah satu aspek yang digunakan untuk mengetahui bagaimana masyarakat menerima pelaksaan terhadap pelatihan diversifikasi oalahan pisang. Respon tersebut dapat dilihat dari keterlibatan masyarakat selama kegiatan sedang berlangsung. Selain itu juga dapat ditinjau dari antusiasisme peserta masyarakat dalam mengikuti praktik dan tanggapan dari peserta pada materi dan kegiatan yang sedang berlangsung (Masitoh et al., 2022). Selama pelaksanaan pelatihan diversifikasi olahan pisang di Desa Tempurejo, masyarakat menunjukkan keterlibatan secara aktif dan langsung selama proses pembuatan produk olahan pisang. Setelah mendapatkan penjelasan terkait dengan bahan apa saja yang perlu disediakan, teknik pengolahan dan tahapan pembuatan produk peserta masyarakat diberikan kesempatan untuk mencoba secara langsung dan mempraktikkan secara langsung proses tersebut. Peserta tidak hanya melihat dan mengamati demonstrasi yang diberikan oleh pamteri tetapi juga terlibat dalam menyiapkan bahan, melakukan proses pengolahan, membentuk dan mengolah produk sampai bisa menghasilkan produk olahan pisang yang siap untuk dikemas dan dijual. Kondisi awal dan hasil setelah program pada aspek pengetahuan, produksi, pengemasan, branding, dan pemasaran sebagai berikut.



Gambar 2. Kondisi Awal dan Hasil Penerapan Pendekatan *Learning by Doing*

Keterlibatan masyarakat secara langsung dapat menjadi salah satu bentuk respon positif terhadap penerapan pendekatan *learning by doing*. Pendekatan ini dapat mmeberikan kesempatan untuk peserta pelatihan masyarakat untuk belajar melalui pengalaman dan tindakan secara langsung, sehingga pengetahuan yang diperoleh tidak berhenti pada pemahaman secara teoritis, tetapi dapat diterapkan dalam bentuk keterampilan. Dalam konteks pelatihan diversifikasi olahan pisang, peserta memperoleh pengalaman nyata dalam mengubah bahan baku pisang menjadi produk yang lebih beragam dan memiliki potensi nilai tambah. Proses tersebut juga memungkinkan peserta untuk menemukan dan memahami berbagai tahapan pengolahan melalui pengalaman mereka sendiri. Dengan adanya hal itu, kesalahan atau kendala yang muncul selama praktik dapat menjadi bagian dari proses pembelajaran karena peserta dapat secara langsung mengetahui penyebab dan cara mengatasinya.

Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License (CC BY-SA 4.0)

Respon peserta juga dapat dilihat dari keaktifan selama mengikuti proses pelatihan, berdiskusi, tanya jawab dan membuat produk. Aktivitas inilah yang menunjukkan bahwa metode praktik dapat menciptakan proses pembelajaran yang lebih aktif. Jadi peserta tidak hanya menerima pengetahuan atau ilmu saja tetapi juga sebagai pelaku didalan proses pembelajaran (Elida et al., 2020). Respon peserta dalam kegiatan pelatihan diversifikasi olahan pisang di Desa Tempurejo menunjukkan bahwa dengan menggunakan pendekatan *learning by doing* memberikan dampak positif untuk masyarakat. Dimana masyarakat diberi kesempatan untuk praktik secara langsung yang dimana nanti dapat menjadi pengalaman baru untuk masyarakat. Selain pada keaktifan peserta masyarakat, penerapan *learning by doing* juga dapat mendorong munculnya kreativitas dan rasa percaya diri masyarakat dalam mengembangkan produk olahan pisang. Melalui praktik secara langsung, peserta dapat melihat bahwa bahan baku pisang tidak hanya dapat dikonsumsi atau dijual dalam bentuk segar, tetapi dapat dikembangkan menjadi berbagai produk pangan dengan bentuk, rasa, dan penyajian yang berbeda. Pengalaman tersebut dapat membuka wawasan peserta mengenai peluang pemanfaatan potensi lokal sekaligus memberikan gambaran mengenai kemungkinan pengembangan produk sebagai salah satu kegiatan ekonomi masyarakat.

Berdasarkan pada keterlibatan peserta masyarakat selama proses kegiatan berlangsung, pelatihan diversifikasi olahan pisang di Desa Tempurejo menunjukkan adanya respon yang positif terhadap penerapan dengan pendekatan *learning by doing*. Masyarakat sangat antusias yang dapat dilihat dari keterlibatan dalam praktik, diskusi, tanya jawab, serta proses pembuatan produk secara langsung. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pembelajaran berbasis pengalaman atau leraning by doing dapat menciptakan suasana pelatihan yang lebih partisipatif. Hal ini dikarenakan peserta masyarakat mendapatkan kesempatan untuk belajar sekaligus melakukan. Pengalaman langsung yang diperoleh selama kegiatan diharapkan dapat menjadi bekal bagi masyarakat untuk mengembangkan keterampilan pengolahan pisang secara mandiri setelah kegiatan pelatihan selesai. Penerapan *learning by doing* tidak hanya mendukung peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta, tetapi juga dapat menjadi bagian dari upaya mendorong pemanfaatan potensi pisang secara lebih optimal dan bernilai ekonomi.

KESIMPULAN

Penerapan pendekatan *learning by doing* pada pelatihan diversifikasi olahan pisang yang dilakukan di Desa Tempurejo dapat memberikan pengalaman langsung kepada masyarakat. Pelatihan diversifikasi dilakukan melalui kegiatan demonstrasi, praktik dan pendampingan. Masyarakat dapat terlibat secara aktif didalam proses pengolahan sehingga dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang dapat membantu masyarakat bisa berkembang untuk mengolah pisang yang menjadi potensi lokal menjadi beraneka macam makanan yang memiliki nilai jual lebih baik. Kegiatan diversifikasi menghasilkan beberapa jenis olahan pisang seperti pisang *nugget crispy*, pisang lumer dan pisang roti tawar. Selain mendapatkan keterampilan mengolah pisang, masyarakat juga mendapatkan pengetahuan yang berkaitan dengan pengemasan dan branding. Hasil analisis ekonomi menunjukkan bahwa pisang nugget crispy memiliki HPP Rp2.500 per porsi dengan harga jual Rp5.000 dan estimasi laba Rp2.500 per porsi, pisang lumer memiliki HPP Rp2.750 dengan harga jual Rp5.000 dan estimasi laba Rp2.250 per porsi, sedangkan pisang roti tawar memiliki HPP Rp3.000 dengan harga jual Rp6.000 dan estimasi laba Rp3.000 per porsi. Hasil tersebut menunjukkan bahwa pengolahan pisang menjadi produk siap konsumsi dapat meningkatkan nilai tambah ekonomi dibandingkan penjualan pisang dalam bentuk mentah, sekaligus membuka peluang pengembangan usaha rumah tangga. Keberlanjutan program perlu didukung oleh masyarakat mitra melalui pembentukan kelompok usaha dan produksi secara rutin, pemerintah desa melalui fasilitasi peralatan, permodalan, legalitas, dan promosi, serta pelaksana pengabdian melalui pendampingan lanjutan dalam pengembangan produk dan pemasaran digital. Sinergi tersebut diharapkan dapat memastikan keterampilan yang diperoleh tidak berhenti pada pelatihan, tetapi berkembang menjadi usaha olahan pisang yang mandiri dan produktif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana berkat dukungan semua pihak yang terlibat. Penulis juga berterima kasih kepada Pemerintah Desa Tempurejo atas dukungan fasilitas dan kolaborasi yang diberikan.

DAFTAR PUSTAKA

Abadi, M. ., Purwanti, I., Izza, N., Fauzi, A. F., Fuadah, N., & Gunelar, A. S. B. (2025). Inovasi Tepung Pisang Sebagai Strategi Penguatan Ekonomi Desa Gondanglor. *AKM: Aksi Kepada Masyarakat*, *6*(2), 789–798. Https://Doi.Org/10.36908/Akm.V6i2.1647

Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License (CC BY-SA 4.0)

Agusty, V. G., Shipya, D. T., & Mariyono. (2022). Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Pisang Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Di Kelurahan Sumberjo Kecamatan Wonosari Kabupaten Jombang. *JATIMAS : Jurnal Pertanian Dan Pengabdian Masyarakat*, *2*(2), 97–103. Https://Doi.Org/10.30737/Jatimas.V2i2.3485

Ansori, A., Jannah, M., Furqonuddin, A., Wazin, Hibatullah, M., & Kania, R. (2026). Pemberdayaan Umkm Melalui Inovasi Produk Pisang Krispi Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Ekonomi Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdaan Masyarakat*, *8*(1), 7–14. Https://Doi.Org/Https://Doi.Org/10.47080/Abdikarya.V8i1.4555

Azizah, N., Asyhari, M. ., Beatrice, C., & Kristin, C. (2022). *Pemberdayaan Masyarakat Dengan Metode Learning By Doing Dalam Pengelolahan Bunga Telang Di Kelurahan Mojo, Kota Surabaya*. *2*(2), 27–33.

Elida, S. S., Saniah, Rusiardy, I., Purwandani, L., & Imelda, F. (2020). Pelatihan Diversifikasi Olahan Pisang Dan Singkong Bagi Kelompok Wanita Tani "Mulya Abadi" Kabupaten Kubu Raya. *J-Dinamika : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *5*(1), 138–146. Https://Doi.Org/10.25047/J-Dinamika.V5i1.1449

Handayani, T. H. W., Sulasmi, Baroroh, K., Kusuma, C. S. D., & Kusumawardani, N. (2024). Peningkatan Profitabilitas Usaha Melalui Product Branding Dan Diversifikasi. *Mitra Mahajana: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *5*(3), 253–260.

Juwita, R., Manggara, A. B., Angelica, Y. C., Rosari, G. M., Fatin, A. D., & Gunawan, P. (2025). Increasing The Added Value Of Bananas Through Product Diversification Into Plantain Flour And Innovative Coffee In Blitar. *Community Empowerment*, *10*(10), 1964–1975. Https://Doi.Org/10.31603/Ce.14690

Masitoh, N., Yuniasih, Y., Rahmawati, M., & Marino, W. (2022). Diversifikasi Olahan Produk Pisang Sebagai Potensi Desa Putrapinggan Kecamatan Kalipucang Kabupaten Pangandaran. *Indonesian Journal Of Community Services*, *1*(2), 94–97. Https://Doi.Org/10.47540/Ijcs.V1i2.706

Meilya, I. R., & Ramadlani, A. . (2024). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Diversifikasi Olahan Pisang Sebagai Kuliner Unggulan Desa Tegallega Kecamatan Ciampel Karawang. *Abdimas Siliwangi*, *7*(2), 503–510. Https://Doi.Org/10.22460/As.V7i2.22373

Nisak, S. K., Septiana, E., Wai, F. H., Janensa, F. U., Immelda, F. A., Handayani, K., Faisol, M. A., Theodora, M. L., Meilinda, N., & Kaka, T. M. (2025). Pengaruh Diversifikasi Pangan Lokal Terhadap Strategi Pangan Global:Sistematik Literatur Review. The Influence Of Local Food Diversification On Global Food Strategy:Systematic Literature Review. *Infokes : Info Kesehatan*, *15*(1).

Paramita, P. D., & Zulaidah, A. (2021). Program Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Pisang Di Kelurahan Rowosari Kecamatan Tembalang Kota Semarang Sebagai Upaya Peningkatan Kesejahteraan …. *Majalah Ilmiah Inspiratif*, *7*(13), 205–217. Http://Jurnal.Unpand.Ac.Id/Index.Php/INSPI/Article/View/1818%0Ahttps://Jurnal.Unpand.Ac.Id/Index.Php/INSPI/Article/Viewfile/1818/1756

Riyanti, Hakim, I., Laksniyunita, W., Nggandung, Y., & Bantuku, L. (2026). Pengembangan Produk Snack Berbasis Pisang Lokal Untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, *4*(4), 23618–23629. Https://Doi.Org/10.31004/Jerkin.V4i4.6005

Rusdjijati, R., Syarifuddin, A., Al Manan, O. R., & Suprapto, A. (2021). Increasing The Role Of Women's Farmer Groups In Tempursari Village, Candimulyo, Magelang, Through A Culinary Business Based On Banana And Taro Processing. *Community Empowerment*, *6*(11), 2027–2032. Https://Doi.Org/10.31603/Ce.5545

Salingkat, C. A., Rahim, A., Akmal, Vertika, A., Rifka, Nurfatia, Hilya, & Fatmilia. (2022). Guna Meningkatkan Pendapatan Melalui Pemberdayaan Ibu-Ibu Pkk Di Desa Lemusa Kecamatan Parigi Selatan. *Abditani: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *8*(1), 24–27. Https://Doi.Org/Https://Doi.Org/10.31970/Abditani.V8i1.397

Santi, F. U., Ariyanti, A., Hermawan, Y., Sujarwo, & Wijayanto, A. (2024). *Diversifikasi Olahan Berbahan Pisang Pada Kelompok*. *5*(1), 237–242. Https://Doi.Org/Https://Doi.Org/10.53696/27214834.742

Saragih, E. C., Lewu, L. D., Rada, Y., Harang, R. U. L., Ludji, M., & Rehi, A. S. (2025). *Pemberdayaan Kelompok Dasawisma Kapilit Mellaui Diversifikasi Dan Branding Olahan Pisang Berbasis Less Wate Di Kabupaten Sumba Timur*. *9*(6), 6462–6472.

Wicaksono, I., Fauziah, R. R., Hariyadi, S., Mahardika, I. K., & Sutarto, S. (2025). Pemberdayaan Perempuan Desa Tempurejo Terhadap Diversifikasi Potensi Produk Olahan Pisang Melalui Pelatihan Produksi Dan Penjualan. *ABDISOSHUM: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sosial Dan Humaniora*, *4*(3), 401–410. Https://Doi.Org/10.55123/Abdisoshum.V4i3.6362

Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License (CC BY-SA 4.0)