

Value Co-Creation in Banana Corm Innovation: Developing Creative Food Products in Margahayu Village, Manonjaya, Tasikmalaya Regency

Dedeh Sri Sudaryanti^{*1}, Noneng Masitoh¹, Andri Helmi Munawar¹, Ageng Asmara Sani¹, Ali Subrata¹

¹Universitas Siliwangi

e-mail: *dedehsri@unsil.ac.id

* Dedeh Sri Sudaryanti

ABSTRACT

This community service program focuses on improving the economic and social welfare of the residents in Margahayu Village, Manonjaya Subdistrict, Tasikmalaya Regency, by utilizing banana corms as the raw material for innovative products. Employing the concept of Value Co-Creation, the program aims to develop banana corm-based products, provide training and mentoring to partners, and enhance the community's understanding of the economic and nutritional value of banana corms. The program's implementation includes stages of socialization, product innovation training, the application of technology in production, and continuous evaluation. The expected outcomes include scientific publications in reputable journals, intellectual property rights, and market-ready processed products with attractive packaging designs and branding. This program is anticipated to increase local community income and create a sustainable positive impact through ongoing capacity building and development.

Keywords: Value Co Creation, Product Innovation, Banana Corm; Creative Food Processing

History Article: 18 Agust 24

Incoming articles: 19 Agust 24

Revised article: 20 Agust 24

Articles accepted: 20 Agust 24

I. Introduction

Situation Analysis

Pembangunan di daerah diharapkan dapat dimajukan dengan memanfaatkan potensi lokal, terutama dalam sektor ekonomi yang memiliki potensi sebagai penggerak pertumbuhan ekonomi dan peningkatan pendapatan masyarakat



(Fedryansyah et al., 2021; Sagajoka et al., 2021). Selain mempertimbangkan potensi sumber daya alam yang ada di wilayah tersebut, karakteristik produksi, konsumsi, dan kewirausahaan juga merupakan faktor penting yang perlu dipertimbangkan dalam merencanakan pembangunan di daerah (Purbasari et al., 2021; Sagajoka et al., 2021).

Desa Margahayu, yang terletak di Kecamatan Manonjaya, Kabupaten Tasikmalaya, memiliki populasi sebanyak 4.088 jiwa, dengan mayoritas penduduknya bekerja sebagai petani (Badan Pusat Statistik Kabupaten Tasikmalaya, 2024; Desa Margahayu Kabupaten Tasikamalaya, 2019). Wilayah desa ini sebagian besar merupakan lahan kering. Berikut adalah gambaran singkat Desa Margahayu, Kecamatan Manonjaya, Kabupaten Tasikmalaya:

Tabel 1 Kondisi Geografis dan Demografis Desa Margahayu, Kecamatan Manonjaya, Kabupaten Tasikmalaya

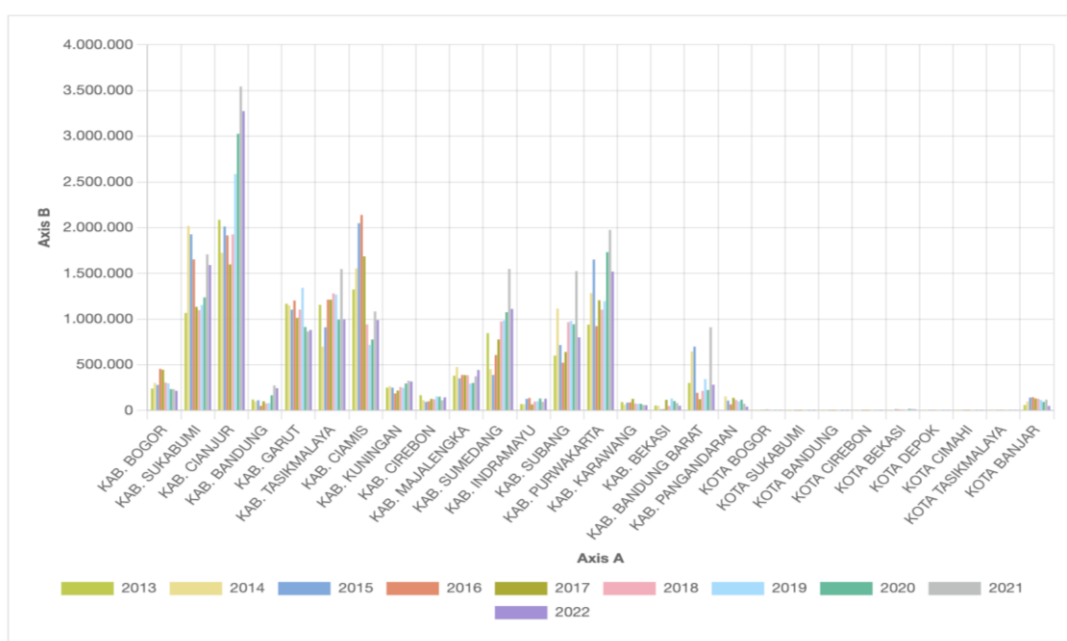
NO	KEADAAN GEOGRAFIS/ DEMOGRAFIS	KETERANGAN
1	Batas Wilayah Barat Utara Timur Selatan	Kota Tasikmalaya Desa Manonjaya dan Desa Kamulyan Desa Kalimanggis Desa Cibeber
2	Luas Wilayah	244.000 ha
3	Infografis Jumlah Dusun Jumlah RW Jumlah RT	4 10 22
4	Demografis Jumlah Penduduk (jiwa) Laki-laki (jiwa) Perempuan (jiwa) Jumlah Kepala Keluarga (KK)	4.223 2.136 2.087 1.427
5	Mata Pencanharian Petani, Buruh dan Jasa Pengrajin Pedagang ASN dan Karyawan Swasta	54,43% 36,41% 4,85% 4,31%

Sumber: (Desa Margahayu Kabupaten Tasikamalaya, 2019)

Desa ini terkenal akan potensi perkebunannya, termasuk salak, singkong, manggis, dan pisang. Dengan berinovasi secara kreatif, masyarakat desa menghasilkan berbagai produk olahan seperti dodol salak, kurma salak, kicimpring singkong, ranginin, keripik pisang, dan sale pisang. Buah pisang, sebagai sumber utama



pendapatan masyarakat, menjadi komoditas yang sangat berharga bagi perekonomian Desa Margahayu. Dari hasil panen pisang ini, masyarakat mengembangkan berbagai produk olahan yang memiliki nilai tambah tinggi, yang tidak hanya memenuhi kebutuhan lokal tetapi juga menarik minat pasar di luar wilayah desa. Selain itu, inovasi dalam pengolahan pisang juga membuka peluang untuk pengembangan bisnis dan ekonomi kreatif yang berkelanjutan. Berdasarkan open data opendata.jabarprov.go.id, Kabupaten Tasikmalaya menduduki peringkat ke enam sebagai penghasil pisang tertinggi di tingkat Provinsi Jawa Barat, berikut adalah grafiknya:



Gambar 1. Grafik Produksi Pisang Provinsi Jawa Barat

Berdasarkan gambar tersebut, Kabupaten Tasikmalaya sebagai penghasil ke enam produksi pisang paling tinggi di Jawa Barat. Pisang merupakan komoditas buah tropis yang dicanangkan oleh Kementerian Riset dan Teknologi untuk dikembangkan di Indonesia, karena dianggap sebagai komoditas yang berorientasi pada kepentingan rakyat yang dapat meningkatkan kesejahteraan petani (Desa Margahayu Kabupaten Tasikmalaya, 2019).

Jenis-jenis pisang yang banyak ditanam oleh masyarakat di Desa Margahayu antara lain pisang nangka, pisang raja bulu, pisang ambon, pisang kapas, dan pisang lampeneng. Rata-rata hasil produksi buah pisang di Desa Margahayu mencapai 6,2 ton per tahun. Produksi buah pisang nangka dan ambon mendominasi hampir 52% dari total hasil produksi buah pisang di desa tersebut

(Aripin et al., 2020). Umumnya, petani menjual buah pisang tanpa diolah kepada pembeli atau bandar dengan harga yang bervariasi, tergantung pada kualitas dan jenis pisangannya. Harga pisang raja bulu, kapas, dan ambon bersaing di pasar dengan harga sekitar Rp. 5.000,- per kilogram, sementara harga pisang nangka dan ambon lebih terjangkau, mencapai sekitar Rp. 2.500,- per kilogram.

Secara keseluruhan, pisang memiliki nilai ekonomi yang rendah ketika dijual segar di pasar. Karena jumlah panen yang meningkat dan produksi yang melimpah, berbagai jenis pisang seringkali tidak laku terjual (Hartoyo et al., 2019). Untuk mengatasi tantangan ini dan meningkatkan nilai tambah produk pisang, masyarakat dapat memanfaatkannya untuk berbagai produk olahan seperti sale pisang, keripik, dan variasi produk lainnya. Keripik pisang khususnya dapat menjadi bisnis skala industri rumah tangga yang menguntungkan dan memberikan nilai tambah (Mavianti & Rizky, 2019).

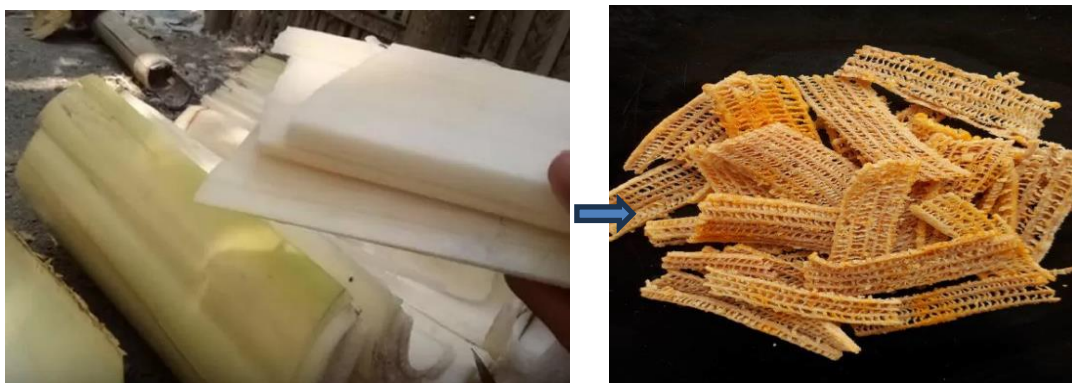
Selama ini, masyarakat hanya memanfaatkan beberapa bagian tanaman pisang seperti daun, buah, jantung, dan pelepahnya saja, sementara bagian bonggol pisang masih belum dimanfaatkan secara optimal (Wijaya, 2013). Bonggol pisang merupakan bagian yang jarang dimanfaatkan atau dikonsumsi, dan jika digunakan, biasanya hanya sebagai pakan ternak, sedangkan sisanya dibuang atau dibiarkan terbuang sia-sia. Hal ini disebabkan oleh kurangnya pemahaman masyarakat akan manfaat dari bonggol pisang itu sendiri, sebuah realitas yang juga terjadi di Desa Margahayu. Padahal, bonggol pisang memiliki potensi besar dan dapat dimanfaatkan sepenuhnya.

Dari segi kandungan gizi, bonggol pisang kaya akan serat dan kalsium, sehingga dapat dijadikan sebagai sumber serat dan kalsium alternatif. Kandungan karbohidrat yang tinggi menjadikan bonggol pisang sebagai bahan pangan pengganti beras, bahkan sebagai sumber energi bagi yang mengonsumsinya (Angela & Kusuma, 2021). Bonggol pisang juga memiliki nilai gizi yang tinggi, penting untuk kesehatan tubuh. Karbohidratnya yang termasuk ke dalam kompleks sedang cocok untuk menu diet, menyediakan energi secara bertahap tanpa lonjakan gula darah yang terlalu cepat. Selain itu, bonggol pisang mengandung vitamin seperti vitamin A, B, dan C, yang membantu memperlancar metabolisme tubuh dan meningkatkan daya tahan tubuh terhadap radikal bebas (Wijaya, 2013). Dalam 100 gram bonggol pisang basah, terkandung 43,0 kalori,

0,36 g protein, 11,60 g karbohidrat, 86,0 g air, serta beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, dan zat besi, juga vitamin B1 dan C, serta bebas dari kandungan lemak (Suryana et al., 2005).

Salah satu cara optimal untuk memanfaatkan bonggol pisang adalah dengan mengolahnya menjadi keripik. Keripik merupakan makanan tradisional yang memiliki ciri khas tersendiri sehingga memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Keripik bonggol pisang tidak hanya memiliki cita rasa yang enak, gurih, dan renyah, tetapi juga memberikan sentuhan modern yang praktis, menarik minat konsumen untuk mencicipinya. Selain itu, tidak hanya buah pisang mentah yang dapat dijadikan keripik, namun juga bagian pohon pisang lainnya dapat dimanfaatkan. Bahan-bahannya mudah didapat dan harganya terjangkau, serta proses pembuatannya relatif sederhana, meskipun membutuhkan kesabaran ekstra untuk mencapai hasil terbaik (Mavianti & Rizky, 2019).

Berikut adalah gambaran pemilihan bonggol pisang untuk dijadikan bahan inovasi produk menjadi keripik:



Gambar 2. Inovasi Bonggol Pisang menjadi Keripik

Keripik bonggol pisang dengan berbagai variasi rasa memiliki potensi bisnis yang sangat menjanjikan jika diolah dengan baik dan dipasarkan secara tepat. Potensi pasar yang luas dan ketersediaan bahan baku yang melimpah di Desa Margahayu menjadi nilai tambah yang besar untuk pengembangan produk keripik bonggol pisang. Oleh karena itu, diharapkan agar pengusaha kecil dan petani pisang dapat memanfaatkan peluang ini untuk meningkatkan pendapatan dan menjadikan keripik bonggol pisang sebagai kuliner khas yang dikenal luas.

Dengan melihat peluang yang ada di Desa Margahayu terkait pemanfaatan pohon pisang, Tim PkM menginisiasi pelatihan pembuatan keripik dari bonggol pisang. Program ini ditujukan kepada mitra dengan tujuan untuk meningkatkan

keterampilan mereka sehingga dapat mengurangi masalah lingkungan serta meningkatkan ekonomi masyarakat setempat melalui produksi keripik bonggol pisang. Pendekatan yang digunakan dalam pelatihan ini adalah secara *bottom-up*, yang berarti dilakukan secara bersama-sama dengan mitra, termasuk Ibu-Ibu PKK, petani pisang, produsen, pedagang lokal, komunitas, dan perwakilan masyarakat lainnya, untuk berpartisipasi aktif. Hal ini bertujuan agar pemahaman tidak hanya datang dari satu arah saja.

Para mitra akan dilibatkan secara langsung dalam seluruh proses pembuatan keripik bonggol pisang. Pendekatan pemanfaatan bonggol pisang dengan metode *value co-creation* akan memberikan peluang besar bagi para mitra, mulai dari petani pisang hingga konsumen akhir, untuk menciptakan nilai tambah yang signifikan. Dengan melibatkan semua pihak terkait, diharapkan bahwa program ini akan memberikan dampak positif yang luas, baik dari segi lingkungan maupun ekonomi, serta memperkuat keterlibatan dan keberlanjutan dalam pemanfaatan potensi lokal.

1. **Pemberdayaan Petani:** *Value co-creation* memungkinkan petani pisang untuk terlibat dalam proses pengambilan keputusan dan pengembangan produk.
2. **Inovasi Produk:** Dengan melibatkan mitra, *value co-creation* memungkinkan untuk menciptakan produk-produk baru yang inovatif dan beragam dari bonggol pisang. Mulai dari makanan ringan, minuman, produk kecantikan, hingga bahan baku industri, inovasi produk ini dapat memenuhi berbagai kebutuhan pasar dan menciptakan peluang bisnis yang berkelanjutan.
3. **Pembangunan Ekonomi Lokal:** Melalui pemanfaatan bonggol pisang dengan metode *value co-creation*, dapat terjadi peningkatan ekonomi lokal di wilayah produksi pisang. Dengan melibatkan berbagai pihak dalam rantai nilai, seperti produsen lokal, pedagang, dan komunitas lokal, proses ini dapat menciptakan lapangan kerja baru, meningkatkan pendapatan, dan menggerakkan pertumbuhan ekonomi di daerah tersebut.
4. **Keberlanjutan Lingkungan:** Dengan mengubah limbah pertanian menjadi produk bernilai tinggi, pemanfaatan bonggol pisang dengan metode *value co-creation* juga memiliki dampak positif terhadap lingkungan. Pengurangan

limbah pertanian membantu mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan dan menciptakan pola produksi yang lebih berkelanjutan.

Dengan demikian, pemanfaatan bonggol pisang melalui metode *value co-creation* tidak hanya menciptakan nilai tambah ekonomi, tetapi juga memberikan dampak positif secara sosial dan lingkungan, yang esensial untuk pembangunan yang berkelanjutan dan inklusif. Prahalad dan Ramaswamy, seperti yang dikutip dalam (Kartajaya, 2008), menyatakan bahwa ketika suatu program menjalankan proses *Co-Creation* dengan baik, maka nilai dari produk tersebut akan melebihi produk yang dihasilkan secara konvensional.

Program pengabdian untuk kegiatan inovasi produk mengubah bonggol pisang menjadi keripik serta pemasarannya masuk ke dalam metode *Community Based Research* (CBR). Metode CBR melibatkan partisipasi aktif dari komunitas dalam setiap tahap penelitian atau pengembangan produk. Dalam konteks ini, para fasilitator akan bekerja sama dengan komunitas untuk mengidentifikasi potensi penggunaan bonggol pisang, mengembangkan produk keripik, serta merancang strategi pemasaran yang sesuai dengan kebutuhan dan karakteristik lokal. Melalui pendekatan ini, komunitas akan terlibat secara langsung dalam proses pengembangan produk dan pemasarannya, sehingga meningkatkan peluang keberhasilan dan dampak positif bagi komunitas secara keseluruhan. Alur pelaksanaannya adalah sebagai berikut:

Kegiatan	Keterangan
Identifikasi	Pengumpulan Informasi dengan melakukan Focus Group Discussion kepada Mitra.
Analisa Kebutuhan dan Penyusunan Materi	Menelaah kebutuhan yang diperlukan untuk mengatasi permasalahan mitra.
Pendampingan dan Pelatihan	Pemberian materi meliputi presentasi, pelaksanaan kegiatan inovasi pelatihan bonggol pisang menjadi keripik serta edukasi label, kemasan dan pemasaran
Pembuatan Pelaporan Kegiatan	Pembuatan laporan kegiatan, dokumentasi, dan Artikel Pengabdian Masyarakat

Gambar 3. Tahapan Kegiatan Pengabdian

Kegiatan dimulai dengan mengumpulkan informasi menyeluruh melalui wawancara mendalam dengan mitra terkait. Tujuannya adalah untuk memahami sepenuhnya kebutuhan dan potensi yang dimiliki oleh mitra dalam konteks produksi dan pemasaran bonggol pisang. Hasil wawancara tersebut menjadi

landasan untuk merumuskan strategi dan langkah-langkah selanjutnya. Setelah informasi terkumpul, langkah berikutnya adalah mengidentifikasi kebutuhan yang dibutuhkan, dengan menganalisis informasi dari wawancara untuk menentukan dengan tepat apa yang dibutuhkan oleh mitra untuk meningkatkan produksi dan pemasaran produk bonggol pisang menjadi keripik. Kemudian, dilakukan sosialisasi dan pelatihan tentang produk bonggol pisang menjadi keripik. Tujuannya adalah memperkenalkan produk kepada mitra dan masyarakat secara luas, untuk meningkatkan pemahaman dan minat terhadap produk tersebut. Untuk mengukur pemahaman peserta, tim menggunakan kuesioner dengan pre dan post test. Selanjutnya, dilakukan pelatihan pemasaran termasuk label dan kemasan. Mitra diharapkan mampu menggunakan platform digital untuk memperluas pasar dan meningkatkan penjualan produk keripik bonggol pisang.

Proses berikutnya adalah pendampingan terhadap mitra dalam menerapkan strategi dan keterampilan yang dipelajari, dengan pendampingan intensif untuk memastikan penerapan yang efektif dalam produksi dan pemasaran produk keripik bonggol pisang. Setelah satu bulan penerapan strategi dan keterampilan, dilakukan evaluasi untuk mengukur efektivitas program dan mengidentifikasi area perbaikan. Langkah terakhir adalah monitoring berkelanjutan untuk menjaga kelangsungan program dan produksi serta penjualan produk keripik bonggol pisang.

Monitoring dilakukan secara terus-menerus untuk memastikan program tetap berjalan dengan baik dan hasil yang dicapai dapat dipertahankan atau ditingkatkan. Dengan demikian, metode yang diterapkan dalam kegiatan ini dirancang untuk memberikan pendekatan holistik dan berkelanjutan dalam pengembangan dan pemberdayaan masyarakat terkait dengan produk keripik bonggol pisang. Harapannya, program ini mampu memberikan manfaat maksimal bagi mitra dan masyarakat secara luas. Selain langkah-langkah tersebut, pembuatan laporan kegiatan merupakan komponen penting sebagai pertanggungjawaban atas kegiatan pengabdian. Laporan ini mencakup dokumentasi semua aktivitas mulai dari pengumpulan informasi hingga monitoring dan evaluasi. Laporan tersebut dapat digunakan sebagai bahan evaluasi dan perencanaan program di masa mendatang, serta menjadi dasar untuk pembuatan artikel jurnal dan hak kekayaan intelektual.

Berdasarkan observasi pada objek mitra ditemukan permasalahan keterbatasan dalam diversifikasi produk olahan yang masih terbilang terbatas, rendahnya pemahaman masyarakat Desa Margahayu terhadap manfaat dari bonggol pisang, mitra dari Desa Margahayu belum pernah menerima pelatihan mengenai inovasi produk selain dari penggunaan buah dan daun pisang. Dengan melibatkan berbagai pihak dan mempertimbangkan beragam perspektif, program PkM ini diharapkan mampu menghasilkan solusi yang holistik dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Hal ini juga membuka peluang untuk menciptakan produk atau hasil akhir yang lebih bernilai dan kompetitif di pasar.

II. Results and Discussion

Tahap Pelaksanaan Pengabdian

Tahapan-tahapan untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh mitra:

1. Sosialisasi

- **Deskripsi Metode:** Tahap awal pelaksanaan program akan dimulai dengan sosialisasi kepada masyarakat Desa Margahayu tentang tujuan dan manfaat program pengabdian kepada masyarakat. Sosialisasi dilakukan melalui pertemuan komunitas atau acara rutin yang diselenggarakan oleh desa setempat.
- **Partisipasi Mitra:** Mitra akan secara aktif bertanya serta memberikan masukan dan saran terkait program yang dilaksanakan.

2. Pelatihan

- **Deskripsi Metode:** Pelatihan akan dilakukan secara intensif dengan pendekatan praktis *co creation*. Mitra akan diajarkan teknik-teknik pengolahan bonggol pisang menjadi produk olahan baru, penggunaan peralatan, manajemen produksi, dan desain kemasan.
- **Partisipasi Mitra:** Mitra akan berpartisipasi aktif dalam pelatihan dengan mengikuti setiap sesi dan mempraktikkan langsung pembuatan produk olahan bonggol pisang.

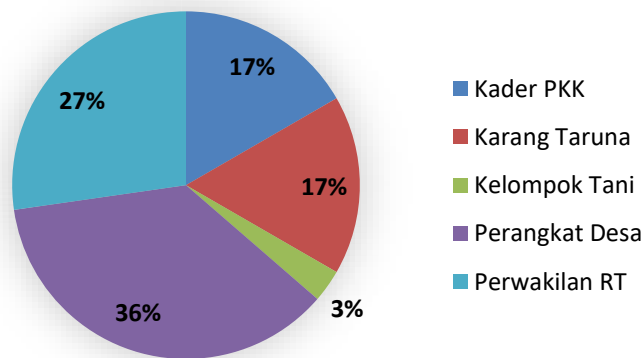
3. Penerapan Teknologi

- **Deskripsi Metode:** Penerapan teknologi sederhana akan dilakukan dalam proses produksi untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas produk. Teknologi yang digunakan mencakup penggunaan peralatan pengolahan bonggol pisang dan penerapan teknik kemasan yang sesuai.

- **Partisipasi Mitra:** Mitra akan terlibat langsung dalam penerapan teknologi dengan menggunakan peralatan yang disediakan dan mengikuti petunjuk yang diberikan oleh tim pengabdian.
4. Pendampingan dan Evaluasi
- **Deskripsi Metode:** Tim pengabdian akan memberikan pendampingan secara berkala kepada mitra dalam menjalankan produksi dan manajemen usaha. Evaluasi dilakukan untuk memantau perkembangan program dan mengidentifikasi masalah yang mungkin timbul.
 - **Partisipasi Mitra:** Mitra akan berinteraksi secara teratur dengan tim pengabdian untuk mendapatkan bimbingan dan masukan dalam menjalankan usaha serta menyampaikan kendala atau masalah yang dihadapi serta mengisi survey sebagai evaluasi dari hasil program pengabdian.
5. Keberlanjutan Program
- **Deskripsi Metode:** Setelah pelaksanaan program selesai, upaya keberlanjutan akan dilakukan dengan mendorong mitra untuk terus mengembangkan produk olahan bonggol pisang dan meningkatkan kualitas usaha. Ini termasuk memberikan akses ke sumber daya dan pasar yang lebih luas.
 - **Partisipasi Mitra:** Mitra akan diarahkan untuk melanjutkan usaha secara mandiri dengan dukungan minimal dari tim pengabdian. Mereka akan diarahkan untuk mencari peluang pasar baru dan mengembangkan inovasi produk secara independen.

Hasil Pelatihan Inovasi Bonggol Pisang Sebagai Produk Olahan Pangan Kreatif

Pengabdian ini menggunakan konsep inovasi berbasis komunitas yang melibatkan berbagai elemen masyarakat, mulai dari perangkat desa, perwakilan RT, hingga kelompok perempuan dan pemuda. Partisipasi dari berbagai kelompok menunjukkan adanya pemberdayaan yang merata dalam masyarakat sehingga berpotensi meningkatkan keberlanjutan program serta keberhasilan dalam pengembangan produk olahan pangan kreatif dan inovatif dan hal itu tercerminkan pada gambar 4.



Gambar 4. Total Partisipan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Program pengabdian kepada masyarakat mengenai pengolahan keripik bonggol pisang dengan pendekatan Community Based Research (CBR), Perangkat Desa mendominasi partisipasi dengan 36%, menegaskan peran krusial mereka dalam memfasilitasi dan mengarahkan masyarakat dalam implementasi program. Perwakilan RT juga memberikan kontribusi signifikan sebesar 27%, memainkan peran penting dalam mengorganisir dan menyebarluaskan informasi serta keterampilan ke tingkat RT, yang memperkuat efektivitas program di seluruh desa. Selain itu, Kader PKK dan Karang Taruna masing-masing menyumbang 17% partisipasi, menunjukkan keterlibatan aktif perempuan dan pemuda dalam mendukung inovasi pengolahan pangan kreatif di desa. Meskipun Kelompok Tani memiliki partisipasi yang kecil, yaitu 3%, mereka tetap memegang peran penting dalam menyediakan bahan baku utama, yaitu bonggol pisang.

Hasil dari pelatihan ini memberikan pemahaman kepada masyarakat dapat agar meningkatkan

III. Conclusion

Konsep Value Co-Creation yang diterapkan dalam program ini mendorong terciptanya nilai tambah yang dihasilkan bersama oleh masyarakat dan tim pengabdian. Inovasi dalam pengolahan keripik bonggol pisang sebagai produk olahan pangan kreatif bukan hanya dihasilkan oleh tim akademisi, tetapi juga melalui kontribusi ide, tenaga, dan pengetahuan dari masyarakat lokal.

Program ini memiliki potensi besar dalam pemberdayaan ekonomi. Dengan melibatkan berbagai kelompok masyarakat, dari perempuan hingga pemuda dan petani, program ini dapat meningkatkan keterampilan dan kemampuan ekonomi

warga desa. Produk olahan keripik bonggol pisang yang dihasilkan tidak hanya menjadi sumber pendapatan baru tetapi juga meningkatkan kesadaran akan pentingnya memanfaatkan sumber daya lokal secara optimal.

Melihat partisipasi dan kolaborasi yang terjalin baik dalam program ini, terdapat potensi besar untuk keberlanjutan dan replikasi program di desa lain. Program ini bisa menjadi model bagi desa-desa lain dalam mengembangkan produk olahan pangan kreatif dengan melibatkan seluruh elemen masyarakat melalui pendekatan CBR. Keberhasilan program ini dapat memberikan inspirasi bagi program-program pengabdian kepada masyarakat lainnya dalam menciptakan inovasi yang berkelanjutan dan berdampak luas.

IV. Reference

- Angela, S., & Kusuma, K. (2021). Prarencana Pabrik Sorbitol dari Bonggol Jagung dengan Metode Hidrogenasi Katalitik Kapasitas. *Tesis Fakultas Teknik Universitas Katolik Widya Mandala*.
- Aripin, Sutisna, & Muhammad Aris Risnandar. (2020). Peningkatan Keterampilan Ibu-Ibu Rumah Tangga Dalam Pembuatan Sale Pisang Dengan Teknologi Pengering Biomassadi Desa Pakemitan, Kec. Cikatomas, Kab. Tasikmalaya. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(4), 543–549. <https://doi.org/10.31949/jb.v1i4.522>
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Tasikmalaya. (2024). *Kabupaten Tasikmalaya dalam Angka*.
- Desa Margahayu Kabupaten Tasikamalaya. (2019). *Monografi Desa Margahayu Kabupaten Tasikmalaya*.
- Fedryansyah, M., Pancasilawan, R., & Zaenudin, M. (2021). Pengembangan Potensi Ekonomi Wilayah Dalam Perspektif Kewirausahaan Di Desa Kadakajaya. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 533. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v3i3.30915>
- Hartoyo, H., Koswara, S., & Sulassih, S. (2019). Peningkatan Nilai Tambah Usaha Olahan Keripik Pisang di Desa Tenajar, Kabupaten Indramayu, Jawa Barat. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 251–257. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.5.3.251-257>
- Kartajaya, H. (2008). *New Wave Marketing: The World is Still Round, The Market is Already Flat*. Gramedia Pustaka Utama.



- Mavianti, M., & Rizky, R. N. (2019). Upaya Pemanfaatan Bonggol Pisang dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga pada Ibu-Ibu di Dusun 2 Desa Tanjung Anom. *Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan*, 1(1), 138–143. <https://doi.org/https://doi.org/10.30596/snk.v1i1.3591>
- Purbasari, R., Wijaya, C., & Rahayu, N. (2021). Identifikasi Aktor Dan Faktor Dalam Ekosistem Kewirausahaan : Kasus Pada Industri Kreatif Di Wilayah Priangan Timur, Jawa Barat. *AdBispreneur*, 5(3), 241. <https://doi.org/10.24198/adbispreneur.v5i3.29003>
- Sagajoka, E., Nona, R. V., Antonia, Y. N., & Gobhe, D. (2021). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Borani Melalui Inovasi Pengolahan Keripik Batang Pisang (BAPIS). *Prima Abdika : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(4), 136–143. <https://doi.org/10.37478/abdika.v1i4.1257>
- Suryana, A., Simatupang, P., Syafaat, N., Mardianto, S., Karyasa, K., & Maulana, M. (2005). *Prospek dan Arah Pengembangan Agribisnis: Rangkuman Kebutuhan Investasi*. 37.
- Wijaya, W. (2013). *Manfaat Buah Asli Indonesia*. PT Gramedia.