

Pengolahan Limbah Kulit Pisang Menjadi Produk Selai melalui Pelatihan Ekonomi Kreatif Masyarakat Kelurahan Data

Sri Nur Qadri¹, Riska², Mukriani³, Riswan³, Firmasari⁴, Reina Afifa Zulfa⁴, Abdul Rahmatullah⁴, Lufiah Anggreani⁵, Annur Rivaldy⁶, Maulani Azhari⁷, Muhammad Bilal⁷

¹ Agroteknologi, Universitas Muhammadiyah Parepare

Email: srinurgadri6@gmail.com

² Gizi, Universitas Muhammadiyah Parepare

³ Manajemen, Universitas Muhammadiyah Parepare

⁴ Teknik Sipil, Universitas Muhammadiyah Parepare

⁵ Pendidikan Islam Anak Usia Dini, Universitas Muhammadiyah Parepare

⁶ Teknik Elektro, Universitas Muhammadiyah Parepare

⁷ Teknik Informatika, Universitas Muhammadiyah Parepare

Artikel info

Abstract. *This community service activity aims to improve the knowledge and skills of residents in Data Village, Pinrang Regency, in utilizing banana peels as value-added food products in the form of jam. The program is expected to support the empowerment of the local creative economy through food diversification while reducing unutilized organic waste. The implementation method included several stages, namely socialization, counseling, demonstration of banana peel jam processing, and direct practice assistance for participants. The analysis technique applied was descriptive qualitative, carried out through observation, interviews, and evaluation of community participation during the activity. The results of the program indicated an increase in participants' understanding of the entire processing procedure, starting from raw material preparation, cooking techniques, product packaging, up to basic marketing strategies. Participants were also able to produce banana peel jam with acceptable organoleptic quality and good consumer feasibility. The conclusion of this activity is that training in processing banana peels into jam can improve community skills, create new business opportunities, and contribute positively to household income. Therefore, this program has proven effective in promoting community empowerment through the creative and sustainable use of local resources.*

Abstrak. *Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga Kelurahan Data, Kabupaten Pinrang, dalam memanfaatkan limbah kulit pisang menjadi produk olahan bernilai tambah berupa selai. Program ini diharapkan mampu mendukung pemberdayaan ekonomi kreatif masyarakat*

melalui diversifikasi olahan pangan sekaligus mengurangi limbah organik yang tidak termanfaatkan. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi tahap sosialisasi, penyuluhan, demonstrasi pembuatan selai kulit pisang, serta pendampingan praktek langsung kepada peserta. Teknik analisis yang digunakan adalah deskriptif kualitatif, yaitu melalui observasi, wawancara, dan evaluasi partisipasi masyarakat selama kegiatan berlangsung. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta mengenai proses pengolahan kulit pisang menjadi selai, mulai dari persiapan bahan, teknik pengolahan, pengemasan, hingga strategi pemasaran sederhana. Peserta juga mampu menghasilkan produk selai kulit pisang dengan kualitas organoleptik yang baik dan layak konsumsi. Simpulan dari kegiatan ini adalah pelatihan pengolahan kulit pisang menjadi selai dapat meningkatkan keterampilan masyarakat, membuka peluang usaha baru, serta memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan ekonomi rumah tangga. Dengan demikian, program ini efektif dalam mendorong pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya lokal secara kreatif dan berkelanjutan.

Keywords:

*Banana peel;
Jam Processing;
Training; Creative
Economy.*

Corresponden author:

Email: srinurgadri6@gmail.com



artikel dengan akses terbuka di bawah lisensi CC BY -4.0

PENDAHULUAN

Pengolahan pangan berbasis bahan lokal merupakan salah satu upaya strategis dalam meningkatkan nilai tambah sumber daya yang tersedia di masyarakat. Salah satu bahan yang sering dianggap sebagai limbah namun memiliki potensi besar untuk diolah adalah kulit pisang. Selama ini, kulit pisang jarang dimanfaatkan dan lebih banyak terbuang begitu saja, padahal kandungan serat, karbohidrat, serta senyawa bioaktif di dalamnya cukup tinggi sehingga berpotensi dijadikan produk pangan olahan. Pemanfaatan kulit pisang menjadi selai merupakan bentuk diversifikasi produk pangan yang tidak hanya bernilai gizi, tetapi juga memiliki prospek ekonomi.

Masyarakat Kelurahan Data, Kabupaten Pinrang, sebagian besar memiliki akses terhadap bahan baku pisang karena merupakan komoditas yang banyak dijumpai di daerah tersebut. Namun, keterampilan masyarakat dalam mengolah limbah kulit pisang masih terbatas. Oleh karena itu, diperlukan kegiatan pelatihan yang dapat memberikan pengetahuan, keterampilan, dan pendampingan dalam mengolah kulit pisang menjadi produk inovatif berupa selai.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat melalui pemanfaatan limbah organik menjadi produk bernilai ekonomi, meningkatkan kreativitas, serta membuka peluang usaha baru. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan sumber daya lokal secara optimal, mengurangi limbah organik, serta meningkatkan kesejahteraan melalui pengembangan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal.

Metode

Metode pelaksanaan pelatihan ini dirancang untuk memberikan pemahaman teoritis dan praktis kepada masyarakat mengenai pengelolaan limbah lingkungan, khususnya pemanfaatan kulit pisang menjadi selai. Pendekatan yang digunakan bersifat partisipatif dengan menekankan keterlibatan langsung peserta pada setiap tahap kegiatan, mulai dari sosialisasi hingga evaluasi hasil. Tahapan kegiatan meliputi:

1. Persiapan

Tahap persiapan dilakukan dengan mengidentifikasi kebutuhan masyarakat melalui survei lapangan dan wawancara singkat. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana pemahaman serta minat masyarakat terhadap pemanfaatan limbah kulit pisang menjadi produk bernilai tambah.

Selanjutnya, dilakukan koordinasi dengan aparat kelurahan dan kelompok masyarakat setempat untuk mendukung kelancaran program. Pada tahap ini juga dipersiapkan bahan dan peralatan yang akan digunakan dalam pelatihan pembuatan selai kulit pisang agar kegiatan dapat berjalan efektif dan sesuai tujuan.

2. Sosialisasi dan Penyuluhan

Tahap sosialisasi merupakan langkah awal yang dilakukan untuk memperkenalkan tujuan dan manfaat program kepada masyarakat. Pada tahap ini, tim pengabdian menjelaskan pentingnya pengelolaan limbah organik, khususnya kulit pisang, agar tidak hanya terbuang tetapi dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan bernilai guna. Sosialisasi juga menekankan aspek lingkungan, di mana pemanfaatan kulit pisang dapat membantu mengurangi volume sampah organik di masyarakat.

Selanjutnya, dilakukan penyuluhan berupa pemberian materi mengenai kandungan gizi kulit pisang serta potensi pengolahannya sebagai bahan pangan alternatif. Penyuluhan ini dirancang agar peserta memahami bahwa kulit pisang tidak berbahaya, bahkan kaya akan nutrisi, sehingga layak diolah menjadi selai. Dengan pemahaman teoritis ini, masyarakat diharapkan lebih terbuka terhadap inovasi produk pangan berbasis limbah.

3. Pelatihan dan Demonstrasi

Tahap pelatihan diawali dengan demonstrasi pembuatan selai kulit pisang oleh tim pengabdian. Pada tahap ini, peserta diperkenalkan pada pemilihan bahan baku yang tepat, mulai dari memilih kulit pisang segar, cara pembersihan, hingga proses perebusan untuk menghilangkan getah. Selanjutnya, ditunjukkan tahapan penghalusan, pencampuran dengan bahan tambahan seperti gula dan perisa, serta teknik pengemasan sederhana agar produk lebih menarik dan memiliki daya simpan lebih lama.

Setelah demonstrasi, peserta diberi kesempatan untuk mempraktikkan secara langsung seluruh tahapan pembuatan selai. Tim pengabdian mendampingi setiap kelompok dalam proses perebusan, penghalusan, pencampuran, hingga pengemasan sehingga keterampilan peserta dapat terbentuk secara mandiri. Pendekatan praktik langsung ini dipilih agar masyarakat tidak hanya memahami teori, tetapi juga mampu menghasilkan produk selai dengan kualitas yang baik.

4. Pendampingan

Tahap pendampingan dilakukan dengan memberikan arahan langsung kepada peserta terkait teknik pengolahan yang baik, pemilihan bahan tambahan, serta cara menjaga kualitas produk. Selain itu, peserta juga didampingi dalam proses pengemasan agar produk selai kulit pisang memiliki tampilan yang menarik dan bernilai jual lebih tinggi. Tim pengabdian turut memberikan pemahaman mengenai strategi pemasaran sederhana, seperti promosi dari mulut ke mulut, pemanfaatan media sosial, serta penentuan harga yang sesuai dengan kualitas produk.

Hasil Dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan pemanfaatan kulit pisang menjadi selai (SELPI) di Kelurahan Data, Kabupaten Pinrang, menghasilkan beberapa luaran utama, yakni peningkatan pengetahuan, keterampilan praktis, serta produk olahan berupa selai kulit pisang. Berdasarkan hasil observasi dan evaluasi, Sebelum pelatihan, sebagian besar masyarakat belum mengetahui bahwa kulit pisang dapat diolah menjadi produk pangan, sehingga dianggap hanya sebagai limbah rumah tangga. Melalui kegiatan ini, pemahaman masyarakat meningkat, khususnya mengenai manfaat gizi kulit pisang serta potensinya sebagai bahan olahan yang bernilai ekonomi.



Gambar 1: Tim Memberikan Materi pada Sosialisasi dan Penyuluhan

Pada tahap pelatihan dan demonstrasi, peserta diperkenalkan secara langsung dengan tahapan pembuatan selai kulit pisang mulai dari pemilihan bahan, proses perebusan, penghalusan, pencampuran dengan bahan tambahan, hingga pengemasan sederhana. Peserta menunjukkan kemampuan yang baik dalam mengikuti instruksi dan mampu menghasilkan produk selai kulit pisang secara mandiri. Hasil produk yang dihasilkan memiliki tekstur lembut, cita rasa manis khas pisang, serta tampilan kemasan yang cukup menarik. Hal ini membuktikan bahwa metode partisipatif yang digunakan dalam kegiatan efektif meningkatkan keterampilan masyarakat.



Gambar 2: Tim Memberikan Pelatihan dan Demonstrasi ke Masyarakat

Hasil evaluasi melalui observasi, diskusi, dan kuesioner menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan peserta. Tabel perubahan pengetahuan dan keterampilan menggambarkan bahwa sebelum pelatihan masyarakat masih minim pengetahuan, belum memiliki keterampilan, serta kurang memahami aspek kebersihan dan pengemasan. Namun setelah pelatihan, masyarakat mampu mempraktikkan proses pembuatan selai, lebih sadar akan pentingnya higienitas, serta memiliki minat untuk menjadikan produk ini sebagai peluang usaha rumah tangga. Temuan ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menyebutkan bahwa pelatihan berbasis pangan lokal dapat meningkatkan kreativitas, membuka lapangan usaha baru, dan mendorong pertumbuhan ekonomi kreatif masyarakat.

Tabel 1. Perbandingan tingkat pengetahuan sebelum dan setelah kegiatan pelatihan

No.	Pernyataan	Jawaban			
		Sebelum Kegiatan		Setelah Kegiatan	
		Ya (%)	Tidak (%)	Ya (%)	Tidak (%)
1	Saya pernah mendengar bahwa kulit pisang dapat diolah menjadi makanan	8 (16%)	42 (84%)	48 (96%)	2 (4%)
2	Saya pernah mengonsumsi olahan dari kulit pisang	5 (10%)	45 (90%)	35 (70%)	15 (30%)
3	Saya mengetahui cara pembuatan selai dari kulit pisang	4 (8%)	46 (92%)	30 (60%)	20 (40%)
4	Saya mengetahui bahan-bahan yang digunakan untuk membuat selai kulit pisang	6 (12%)	44 (88%)	38 (76%)	12 (24%)
5	Saya pernah mendengar manfaat kulit pisang bagi kesehatan	15 (30%)	35 (70%)	47 (94%)	3 (6%)
6	Saya memahami langkah-langkah dalam pembuatan selai kulit pisang	5 (10%)	45 (90%)	33 (66%)	17 (34%)
7	Saya mengetahui potensi selai kulit pisang sebagai produk bernilai jual	7 (14%)	43 (86%)	42 (84%)	8 (16%)
8	Saya mengetahui kelemahan produk selai kulit pisang (misalnya daya simpan)	2 (4%)	48 (96%)	30 (60%)	20 (40%)
9	Saya mengetahui keunggulan selai kulit pisang dibanding selai biasa	3 (6%)	47 (94%)	36 (72%)	14 (28%)
10	Saya berminat untuk mencoba membuat selai kulit pisang di rumah	8 (16%)	42 (84%)	45 (90%)	5 (10%)
Rata-rata		10.4 (20.8%)	39.6 (79.2%)	37.4 (74.8%)	12.6 (25.2%)

Hasil kuesioner menunjukkan bahwa sebelum pelatihan, tingkat pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan kulit pisang masih sangat rendah, dengan rata-rata jawaban “ya” hanya sebesar 20,8%. Sebagian besar peserta belum pernah mendengar bahwa kulit pisang dapat diolah menjadi makanan (16%) maupun mengetahui cara pembuatannya (8%). Kondisi ini sejalan dengan temuan Sari (2020) yang menyatakan bahwa limbah kulit pisang umumnya masih dianggap sebagai sampah organik tanpa nilai tambah di sebagian besar masyarakat. Hal ini membuktikan perlunya program edukasi yang dapat mengubah cara pandang masyarakat terhadap pemanfaatan limbah pangan.

Setelah pelatihan, terdapat peningkatan signifikan pada hampir semua indikator, dengan rata-rata jawaban “ya” meningkat menjadi 74,8%. Pengetahuan peserta mengenai manfaat kulit pisang bagi kesehatan meningkat dari 30% menjadi 94%, sementara pemahaman tentang potensi ekonomi selai kulit pisang naik dari 14% menjadi 84%. Hasil ini menunjukkan bahwa metode pelatihan partisipatif mampu meningkatkan pemahaman sekaligus menumbuhkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya inovasi pangan lokal. Temuan ini mendukung penelitian Wulandari (2021) yang

menyatakan bahwa kegiatan pengabdian melalui pelatihan pengolahan pangan dapat secara efektif meningkatkan wawasan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya lokal.

Selain peningkatan pengetahuan, minat masyarakat untuk mengembangkan selai kulit pisang juga sangat tinggi, di mana 90% peserta menyatakan berminat mencoba membuat produk ini di rumah. Hal ini menandakan bahwa selain sebagai solusi pemanfaatan limbah, produk ini juga memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai usaha mikro berbasis rumah tangga. Namun, masih terdapat aspek yang perlu diperhatikan, misalnya pemahaman peserta mengenai kelemahan produk (seperti daya simpan) yang baru mencapai 60%. Oleh karena itu, perlu adanya tindak lanjut berupa pendampingan dan pengenalan teknologi sederhana untuk meningkatkan kualitas dan daya tahan produk, sebagaimana juga ditegaskan oleh Santoso (2022) bahwa keberlanjutan produk olahan pangan lokal sangat dipengaruhi oleh kualitas, daya simpan, dan strategi pemasaran.

Simpulan Dan Saran

Berdasarkan hasil pelatihan yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa pelatihan pengolahan kulit pisang menjadi selai di Kelurahan Data, Kabupaten Pinrang, berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat secara signifikan. Sebelum kegiatan, sebagian besar peserta belum memahami manfaat maupun cara pengolahan kulit pisang, namun setelah pelatihan terjadi peningkatan rata-rata pengetahuan dari 20,8% menjadi 74,8%. Selain itu, minat masyarakat untuk mencoba mengolah selai kulit pisang di rumah mencapai 90%, yang menunjukkan bahwa kegiatan ini tidak hanya berdampak pada peningkatan wawasan, tetapi juga membuka peluang usaha berbasis potensi lokal. Hal ini membuktikan bahwa program pengabdian mampu memberikan kontribusi nyata dalam memberdayakan masyarakat melalui pemanfaatan limbah organik menjadi produk bernilai ekonomi.

Adapun saran adalah perlu adanya pendampingan lebih lanjut terkait teknik pengolahan, khususnya dalam meningkatkan kualitas dan daya simpan produk selai kulit pisang agar dapat bersaing di pasaran. Selain itu, perlu adanya pelatihan tambahan mengenai pengemasan, pemasaran, dan manajemen usaha sederhana agar masyarakat dapat mengembangkan produk ini sebagai usaha rumah tangga.

Daftar Rujukan

- Adisurya, I. P. K., & Falah, M. A. (2024). Production of Biodegradable Straw from Banana Peel. *Agroindustrial Journal*. Jurnal Universitas Gadjah Mada
- Amaliah Nafiati, D., Hendaryati, N., Afifah, N., Marlinda, W. A., & Silviana, V. A. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Dengan Pengolahan Limbah Organik Kulit Pisang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, /volume(issue)/. JPMI
- Apriyanto, A., Hidayat, S., & Aslam, B. (2024). Optimization of Banana Peel Waste as A Raw Material for Making Environmentally Friendly Bioplastic. *Ligundi: Journal of Community Service*, 1(5). E-Journal Al Hikmah Pariangan.
- Burjulus, R., Lena, S., & Kristiandi, K. (2023). Pelatihan Pemanfaatan Kulit Pisang Menjadi Es Krim sebagai Produk Unggulan di Desa Sijang, Kabupaten Sambas. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*,

/volume(issue)/. Jamsi

- Deviany, D., Yusuf, R. A., Rayhan, M., Ramadhan, A. F., Nugraha, D. A., & Afriliza, T. F. (2024). Unlocking the Potential of Lampung Agricultural Waste: Banana Kepok Peel Silage for Ruminant Nutrition Through an Optimization of Ensiling Time. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis*, */volume(issue)/. Jurnal Nutrisi Ternak Tropis*
- Febriansyah, E., Yanti, F. M., Budiman, A., Nurul Fajar, W., Muhammad Ali, R. P., Laksono, H. D., ... Purwanti, E. (2025). Optimalisasi Potensi Ekonomi Lokal melalui Pelatihan Selai Nanas di Desa Lebak. *Selaparang: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 9(2). UMMAT Journals
- Fadhil, A., Rahmasari, N., Tambunan, B. J. M., Marbun, S. A., Rahayu, R., Latief, M., & Tarigan, I. L. (2025). Empowering PKK Mothers to Transform Banana Peels into Cookies for Stunting Prevention. *Jurnal IPTEK Bagi Masyarakat*, 5(1), 106–114. Journal of AIRA
- Kurnia, T. S., Ningsih, I. R., & Destiana, E. (2025). Sinergi UMKM dan Inovasi Pangan: Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Raja Nangka dalam Pembuatan Kue Kering di Desa Kalikatir. *Journal of Empowerment and Community Service (JECSR)*, 4(2). WI Indonesia
- Legowo, A., Pramono, Y., Hintono, A., Setiani, B. E., Nabila, A., & Handoko, N. (2024). Inhibition of Maillard Reaction of Kepok Banana Flour with Citric Acid. *Indonesian Journal of Agricultural Research*, 7(1), 29–37. Talenta
- Nunila Mbue, Y., Mushollaeni, W., & Rahmawati, A. (2023). Use of Banana Peel as a Raw Material for Banana Peel Nugget on a Small Industrial Scale. *IJFT (International Journal of Food Technology)*, */volume(issue)/. JOS*
- Purwanti, A., & Ningrum, L. F. (2023). Sosialisasi Potensi dan Praktik Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1). Unma E-Journal
- Putri, C., Choiron, M., Wiyono, A. E., Rusdianto, A. S., & Mahardika, N. S. (2023). Effect of Kepok Banana Peel Powder Adsorbent (*Musa paradisiaca* L.) and Granulated Activated Charcoal on the Quality of Used Cooking Oil. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi Indonesia*, 3(1). Journal Online UNEJ
- Saleh, L., Sumiratin, E., Junus, M., Aryana, A., & Sebriani, S. (2024). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Buah Pisang Menjadi Cookies di Kelurahan Wawonggole Kabupaten Konawe. *Kesejahteraan Bersama: Jurnal Pengabdian dan Keberlanjutan Masyarakat*, 1(3). PKM LPKD
- Serly Kurnia, T., Ningsih, I. R., & Destiana, E. (2025). *Sinergi UMKM dan Inovasi Pangan: Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Raja Nangka dalam Pembuatan Kue Kering di Desa Kalikatir*. Journal ICECRS
- Sofihidayati, T., Rustiani, E., & Setiani, L. A. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Non Produktif Melalui Pelatihan Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Minuman Herbal Peningkat Daya Tahan Tubuh di Desa Jambu Luwuk Kabupaten Bogor. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 5(3). Online Journal Universitas Jambi
- Tuhumury, N., Sahetapy, J. M. F., Matakupan, J., & Rijoly, S. M. A. (2024). Processing Banana Peel Organic Waste in Tourism Areas as an Effort to Control Aquatic Environmental Pollution. *Jurnal*

Ilmiah Platax, 12(1), 400–407. eJournal

Wanyo, P., Nitisuk, P., Chamsai, T., & Charoenjit, K. (2025). Sustainable Valorization of Tropical Fruit Peels for Sustainable Production of Natural Antioxidants and Functional Food Ingredients. *Sustainable Food Technology*, 3, 1189-1202. RSC Publishing