



## Optimalisasi Pisang Sebagai Bahan Baku Tepung Pisang Untuk Meningkatkan Kemandirian Ekonomi Santri Pondok Pesantren Ash Sholihuddin

<sup>1</sup>Novita Lidyana, <sup>2</sup>Hermin Arista, <sup>3</sup>Mufid Andrianata, <sup>3</sup>Dyah Ayu Perwitasari, <sup>1</sup>Tedy Herlambang

<sup>1</sup>Fakultas Pertanian Universitas Panca Marga. Indonesia

<sup>2</sup>Fakultas Teknik dan Informatika Universitas Panca Marga. Indonesia

<sup>3</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Panca Marga. Indonesia

\*Corresponding Author e-mail: [novitalidyana2019@gmail.com](mailto:novitalidyana2019@gmail.com)

Diterima: Agustus 2025; Direvisi: September 2025; Diterbitkan: November 2025

### Abstrak

Program pengabdian ini bertujuan meningkatkan kemandirian ekonomi santri Pondok Pesantren Ash Sholihuddin melalui inovasi pengolahan pisang menjadi tepung pisang berbasis potensi lokal. Permasalahan utama adalah belum adanya kegiatan ekonomi produktif meskipun terdapat potensi pisang yang melimpah di sekitar pondok. Kegiatan dilaksanakan selama tiga bulan dengan melibatkan 25 santri melalui pelatihan kewirausahaan, pendampingan produksi, penyediaan teknologi tepat guna (oven, slicer, dan grinder), serta penguatan pemasaran digital. Evaluasi dilakukan melalui observasi partisipatif, pre-post test pengetahuan, dan wawancara reflektif peserta. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan kemampuan teknis dan motivasi santri dalam produksi tepung pisang, terbentuknya produk uji coba, penyusunan SOP produksi, serta identitas merek dan kemasan. Program ini efektif meningkatkan kapasitas dan semangat kewirausahaan santri, serta menjadi langkah awal pembentukan unit usaha pesantren berbasis potensi lokal yang mendukung tujuan SDGs 4, 8, dan 12.

**Kata Kunci:** Santri, Tepung Pisang, Kewirausahaan, Produk Lokal, Ekonomi Mandiri

## Optimization of Bananas as Raw Material for Banana Flour to Enhance the Economic Independence of Students at Ash Sholihuddin Islamic Boarding School

### Abstract

This community service program aimed to enhance the economic independence of students at Ash Sholihuddin Islamic Boarding School through innovation in processing bananas into banana flour. The main challenge was the lack of productive economic activities despite the abundant banana resources surrounding the pesantren. The program was conducted over three months, involving 25 students, through entrepreneurship training, production assistance, provision of appropriate technology (oven, slicer, grinder), and digital marketing enhancement. The impact was evaluated through participant observation, pre-post knowledge tests, and reflective interviews. The results indicated significant improvement in students' technical and entrepreneurial capacities, evidenced by the establishment of a prototype product, a standardized operating procedure (SOP), and brand identity. The program effectively empowered students to utilize local agricultural resources, promoting the emergence of a student-based business unit aligned with Sustainable Development Goals (SDGs) 4, 8, and 12 on quality education, decent work and economic growth, and responsible consumption and production.

**Keywords:** Santri, Banana Flour, Entrepreneurship, Local Products, Independent Economy

**How to Cite:** Novita Lidyana, Arista, H., Andrianata, M., Perwitasari, D. A., & Herlambang, T. (2025). Optimalisasi Pisang Sebagai Bahan Baku Tepung Pisang Untuk Meningkatkan Kemandirian Ekonomi Santri Pondok Pesantren Ash Sholihuddin. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 7(4), 734-749. <https://doi.org/10.36312/sasambo.v7i4.3737>



<https://doi.org/10.36312/sasambo.v7i4.3737>

Copyright© xxxx, First Author et al

This is an open-access article under the CC-BY-SA License.



## PENDAHULUAN

Pondok Pesantren Ash Sholihuddin terletak di Kecamatan Dampit, Kabupaten Malang, dan memiliki potensi besar dalam pengembangan ekonomi produktif yang bersumber dari pertanian lokal. Lingkungan pesantren ini berada di wilayah yang subur dengan sumber daya alam melimpah, terutama hasil perkebunan pisang yang tersedia sepanjang tahun. Harga pisang di daerah tersebut relatif murah, berkisar antara Rp41.000 hingga Rp45.000 per tandan, sehingga membuka peluang ekonomi yang menjanjikan apabila diolah dengan strategi yang tepat. Sebagian besar santri yang menempuh pendidikan di pesantren ini merupakan lulusan dari Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Pertanian. Meskipun memiliki latar belakang pendidikan di bidang pertanian, tingkat keterlibatan mereka dalam kegiatan ekonomi produktif masih rendah. Situasi ini memperlihatkan bahwa potensi sumber daya alam yang besar belum dimanfaatkan secara optimal untuk mendukung kemandirian ekonomi pesantren maupun masyarakat sekitar.

Selama ini, hasil panen pisang di wilayah sekitar pesantren hanya dijual dalam bentuk segar tanpa adanya proses pengolahan lebih lanjut. Akibatnya, nilai tambah dari komoditas tersebut masih rendah dan belum memberikan dampak ekonomi yang berarti bagi masyarakat. Pola tersebut menyebabkan rantai ekonomi di tingkat lokal menjadi stagnan, karena keuntungan terbesar justru diperoleh oleh pedagang besar di luar wilayah pesantren. Padahal, pengolahan hasil pertanian dapat meningkatkan nilai jual produk, memperluas lapangan kerja, serta memperkuat kapasitas ekonomi pesantren sebagai lembaga yang memiliki basis sosial yang kuat.

Kendala utama yang dihadapi mitra pesantren berkaitan dengan rendahnya pemanfaatan sumber daya lokal untuk meningkatkan kesejahteraan santri dan masyarakat sekitar. Faktor penyebabnya antara lain terbatasnya pengetahuan tentang teknologi pengolahan hasil pertanian, minimnya keterampilan kewirausahaan, dan kurangnya akses terhadap teknologi tepat guna. Ketimpangan ini menunjukkan adanya kesenjangan yang cukup lebar antara potensi alam yang tersedia dan kapasitas sumber daya manusia di pesantren. Dalam konteks pemberdayaan ekonomi berbasis komunitas, pesantren seharusnya mampu berperan sebagai pusat pengembangan keterampilan dan wirausaha lokal yang berorientasi pada keberlanjutan (Rohman & Sari, 2021; Yuliana & Putra, 2022).

Potensi ekonomi di pesantren tidak hanya relevan secara lokal, tetapi juga selaras dengan arah pembangunan global melalui kerangka Sustainable Development Goals (SDGs). Setidaknya terdapat tiga tujuan SDGs yang berhubungan langsung dengan isu ini. Pertama, tujuan keempat tentang pendidikan berkualitas yang menekankan pentingnya pembelajaran berbasis keterampilan dan relevan dengan kebutuhan masyarakat. Kedua, tujuan kedelapan mengenai pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi, yang menegaskan pentingnya pemberdayaan masyarakat melalui kegiatan ekonomi produktif. Ketiga, tujuan kedua belas yang menyoroti pentingnya konsumsi dan produksi berkelanjutan sebagai upaya menjaga keseimbangan antara kemajuan ekonomi dan pelestarian lingkungan. Melalui ketiga prinsip tersebut, pesantren dapat mengambil peran sebagai institusi sosial dan pendidikan yang tidak hanya berfokus pada pembinaan spiritual, tetapi juga

pada penguatan ekonomi masyarakat berbasis kemandirian (Abdullah & Rahman, 2021; Nursyamsi et al., 2022).

Berbagai penelitian terdahulu telah menunjukkan bahwa pengolahan pisang menjadi tepung merupakan salah satu strategi efektif untuk meningkatkan nilai tambah hasil pertanian. Proses tersebut mampu memperpanjang masa simpan produk, meningkatkan daya jual, serta membuka peluang bagi inovasi kuliner berbasis bahan lokal (Wahyuni et al., 2020; Zulfikar & Nurhayati, 2023). Di sejumlah pesantren lain, pelatihan berbasis produksi pangan lokal terbukti mampu meningkatkan kemandirian ekonomi santri. Melalui pendekatan pelatihan yang terstruktur, santri dapat menghasilkan produk olahan bernilai jual tinggi seperti keripik, tepung, atau makanan ringan berbahan dasar pisang yang memiliki pasar luas. Kegiatan tersebut juga menumbuhkan kepercayaan diri dan semangat wirausaha di kalangan santri yang sebelumnya belum memiliki pengalaman dalam dunia bisnis (Rohman & Sari, 2021).

Meskipun demikian, di Pondok Pesantren Ash Sholihuddin, kegiatan serupa belum pernah dilaksanakan secara sistematis dan berkelanjutan. Belum ada pendekatan yang terarah dalam memadukan pengetahuan pertanian dengan penerapan teknologi tepat guna dan strategi pemasaran digital. Padahal, kombinasi ketiga aspek tersebut sangat penting dalam membentuk ekosistem wirausaha yang mandiri dan berdaya saing. Penerapan teknologi tepat guna dapat mempermudah proses produksi tepung pisang, menghemat waktu, dan menjaga kualitas produk. Sementara itu, strategi pemasaran digital dapat memperluas jangkauan promosi serta membuka akses ke pasar yang lebih luas, baik di tingkat regional maupun nasional.

Program pengabdian kepada masyarakat ini disusun sebagai respons terhadap kesenjangan antara potensi alam yang tersedia dan rendahnya kapasitas kewirausahaan di lingkungan pesantren. Pendekatan yang digunakan bersifat partisipatif dan berbasis pemberdayaan, dengan fokus pada peningkatan keterampilan teknis, inovasi teknologi, serta digitalisasi pemasaran. Melalui kegiatan pelatihan, para santri akan dibekali kemampuan praktis dalam mengolah pisang menjadi tepung berkualitas, termasuk tahapan pemilihan bahan, proses pengeringan, penggilingan, dan pengemasan. Santri juga akan diperkenalkan pada manajemen produksi sederhana, analisis biaya, serta strategi pemasaran berbasis media digital seperti e-commerce dan media sosial.

Selain peningkatan keterampilan teknis, program ini juga menekankan pembentukan karakter wirausaha yang mandiri dan kreatif. Setiap peserta diharapkan mampu mengembangkan ide usaha berbasis potensi lokal, dengan memperhatikan prinsip keberlanjutan dan tanggung jawab sosial. Pendekatan tersebut sejalan dengan semangat pesantren yang menanamkan nilai-nilai etika, disiplin, dan kerja keras dalam setiap kegiatan santrinya. Integrasi antara pendidikan agama dan pelatihan kewirausahaan diharapkan melahirkan generasi santri yang tidak hanya unggul dalam pengetahuan agama, tetapi juga tangguh dalam menghadapi tantangan ekonomi.

Tujuan utama dari program ini adalah meningkatkan kemampuan santri dalam mengolah pisang menjadi produk tepung yang bernilai tambah, sekaligus membangun sistem kewirausahaan pesantren yang berkelanjutan.

Program ini juga bertujuan menciptakan unit usaha produktif yang dapat dikelola secara mandiri oleh santri, dengan dukungan manajemen berbasis teknologi digital. Melalui sistem tersebut, pesantren diharapkan dapat menjadi contoh bagi lembaga serupa dalam mengembangkan model pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal.

Kontribusi dari program ini meliputi tiga aspek utama. Pertama, penguatan kapasitas santri melalui peningkatan keterampilan teknis dan kewirausahaan. Kedua, pemanfaatan sumber daya alam lokal secara optimal dan berkelanjutan melalui inovasi pengolahan hasil pertanian. Ketiga, pengembangan ekosistem ekonomi pesantren berbasis digital yang mendorong kemandirian dan memperluas akses pasar. Secara lebih luas, kegiatan ini berkontribusi terhadap pencapaian tujuan pembangunan berkelanjutan di bidang pendidikan, ekonomi, dan lingkungan. Dengan demikian, Pondok Pesantren Ash Sholihuddin diharapkan tidak hanya menjadi pusat pendidikan agama, tetapi juga menjadi penggerak ekonomi produktif yang memberikan manfaat nyata bagi masyarakat sekitar.

## **METODE PELAKSANAAN**

Program dilaksanakan menggunakan pendekatan *Participatory Action Research* (PAR) yang menekankan kolaborasi aktif antara tim dosen, mahasiswa, dan santri dalam setiap tahap kegiatan. Pendekatan ini dipadukan dengan prinsip *Asset-Based Community Development* (ABCD) untuk mengoptimalkan potensi lokal yang telah tersedia di lingkungan pesantren. Metode pelaksanaan terdiri dari empat tahap utama: (1) sosialisasi dan motivasi kewirausahaan, (2) pelatihan teknis produksi tepung pisang, (3) pendampingan penerapan teknologi tepat guna, dan (4) penguatan pemasaran digital.

### **1. Sosialisasi dan motivasi kewirausahaan**

Kegiatan dimulai dengan sosialisasi kepada santri untuk meningkatkan kesadaran pentingnya ekonomi kreatif berbasis potensi lokal. Tim pengabdian memberikan motivasi dan wawasan kewirausahaan melalui pendekatan partisipatif.

### **2. Pelatihan teknis dan penerapan teknologi**

Santri dilatih dalam proses pengolahan pisang menjadi tepung meliputi: pengupasan, pengirisan, pengeringan dengan oven, penggilingan, dan pengemasan. Alat utama yang digunakan adalah oven pengering, slicer, dan grinder.

### **3. Pendampingan produksi dan SOP**

Santri dilibatkan langsung dalam uji coba produksi untuk memastikan keterampilan teknis. Tim membantu penyusunan SOP sederhana yang mencakup tahapan persiapan bahan, proses produksi, hingga penyimpanan produk.

### **4. Penguatan pemasaran digital**

Produk uji coba dikemas dengan merek awal dan diuji coba melalui platform *marketplace* seperti Shopee dan Tokopedia serta media sosial Instagram. Mahasiswa turut mendampingi pembuatan konten promosi digital.



Evaluasi dilakukan melalui pre-test dan post-test pengetahuan kewirausahaan, observasi partisipatif, serta wawancara reflektif untuk menilai peningkatan keterampilan dan motivasi peserta.

## HASIL DAN DISKUSI

### Peningkatan Pengetahuan dan Motivasi Kewirausahaan Santri

Kegiatan sosialisasi kewirausahaan di Pondok Pesantren Ash Sholihuddin merupakan tahap awal dalam membangun kesadaran dan pengetahuan santri terhadap pentingnya kewirausahaan berbasis potensi lokal. Kegiatan ini diikuti oleh 25 santri yang sebagian besar berlatar belakang pendidikan pertanian namun belum memiliki pengalaman dalam dunia usaha. Sosialisasi dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif melalui penyuluhan, diskusi kelompok, dan sesi motivasi yang mengaitkan nilai-nilai kewirausahaan dengan ajaran Islam tentang kemandirian, kerja keras, dan kebermanfaatan bagi masyarakat.

Kegiatan ini dilaksanakan di aula utama pesantren dengan suasana yang interaktif dan komunikatif. Pemateri menggunakan metode *ceramah interaktif* disertai studi kasus sederhana mengenai pengolahan hasil pertanian lokal. Suasana kegiatan yang dinamis dan penuh antusiasme dapat dilihat pada dokumentasi berikut.



**Gambar 1.** Kegiatan sosialisasi kewirausahaan santri di Pondok Pesantren Ash Sholihuddin

Kegiatan sosialisasi tersebut memperlihatkan adanya perubahan signifikan dalam aspek pengetahuan, sikap, dan motivasi santri terhadap kewirausahaan. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta belum memiliki pandangan yang jelas mengenai potensi ekonomi di lingkungan pesantren. Mereka cenderung menganggap bahwa usaha hanya dapat dilakukan oleh orang yang memiliki modal besar dan keterampilan khusus. Melalui kegiatan ini, persepsi tersebut berhasil diubah. Santri mulai memahami bahwa wirausaha dapat dimulai dari skala kecil dengan memanfaatkan sumber daya lokal yang mudah diakses, seperti pisang yang banyak tumbuh di sekitar pesantren. Temuan kualitatif dari kegiatan ini dirangkum dalam tabel berikut.

**Tabel 1.** Hasil Kualitatif Kegiatan Sosialisasi Kewirausahaan Santri di Pondok Pesantren Ash Sholihuddin

Aspek Kegiatan	Temuan Utama	Indikator Observasi	Interpretasi Hasil
Partisipasi Santri	Sebanyak 25 santri mengikuti kegiatan sosialisasi dengan antusias.	Tingkat kehadiran 100%, keterlibatan aktif dalam sesi tanya jawab dan diskusi.	Santri menunjukkan motivasi tinggi untuk mempelajari konsep kewirausahaan berbasis potensi lokal.
Pengetahuan Awal tentang Wirausaha	Sebelum kegiatan, sebagian besar santri belum memiliki rencana atau gambaran usaha setelah lulus.	Hasil wawancara menunjukkan 80% peserta belum pernah terlibat dalam kegiatan ekonomi produktif.	Diperlukan intervensi pelatihan kewirausahaan agar santri memiliki arah dan perencanaan usaha mandiri.
Perubahan Pola Pikir terhadap Wirausaha	Santri menganggap wirausaha tidak lagi sulit dan tidak selalu membutuhkan modal besar.	Hasil refleksi menunjukkan peningkatan pemahaman konsep usaha sederhana dengan sumber daya lokal.	Kegiatan sosialisasi berhasil menumbuhkan persepsi positif dan rasa percaya diri untuk berwirausaha.
Pemahaman terhadap Potensi Lokal	Santri memahami bahwa pisang merupakan sumber daya yang bisa diolah menjadi produk bernilai tambah.	Diskusi kelompok menghasilkan ide usaha olahan pisang seperti tepung dan keripik.	Peserta mulai mengaitkan pengetahuan pertanian dengan peluang ekonomi nyata di lingkungan pesantren.
Keterlibatan Aktif dalam Kegiatan	Peningkatan partisipasi aktif santri terlihat pada sesi praktik dan studi kasus.	Santri berinisiatif menyampaikan ide usaha dan berbagi pengalaman pribadi.	Partisipasi aktif menunjukkan terjadinya proses internalisasi nilai kewirausahaan di kalangan santri.
Dampak Langsung Kegiatan	Kegiatan membangun semangat kolektif untuk berwirausaha berbasis potensi pesantren.	Diskusi menghasilkan kesepakatan membentuk kelompok usaha kecil santri.	Sosialisasi menjadi langkah awal pembentukan ekosistem wirausaha pesantren yang berkelanjutan.

Tabel di atas memperlihatkan bahwa kegiatan sosialisasi berhasil mendorong keterlibatan aktif dan antusiasme santri. Tingkat kehadiran mencapai 100%, menandakan minat yang tinggi terhadap kegiatan kewirausahaan. Selama proses penyuluhan, santri menunjukkan respon positif terhadap materi yang disampaikan, terlihat dari banyaknya pertanyaan dan ide usaha yang muncul dalam sesi diskusi. Fakta ini menggambarkan bahwa metode penyuluhan partisipatif efektif untuk membangun interaksi dua arah antara fasilitator dan peserta.

Aspek pengetahuan awal, sebagian besar santri belum memiliki gambaran konkret mengenai aktivitas usaha pasca lulus dari pesantren. Hasil wawancara menunjukkan sekitar 80% peserta belum pernah terlibat dalam kegiatan ekonomi produktif, baik secara individu maupun kelompok. Melalui kegiatan ini, santri memperoleh wawasan tentang konsep dasar

kewirausahaan, mulai dari identifikasi peluang, analisis pasar sederhana, hingga pemanfaatan potensi lokal sebagai bahan baku usaha. Pemahaman tersebut menjadi landasan penting bagi kegiatan lanjutan berupa pelatihan teknis dan pendampingan usaha.

Perubahan paling menonjol terlihat pada pola pikir santri terhadap wirausaha. Sebelumnya, sebagian besar santri menganggap bahwa berwirausaha membutuhkan modal besar dan sulit dilakukan tanpa pengalaman. Setelah mengikuti kegiatan, mereka menyadari bahwa keberhasilan usaha tidak hanya bergantung pada modal finansial, tetapi juga pada kreativitas dan kemampuan memanfaatkan sumber daya yang ada. Pemahaman ini muncul melalui simulasi dan studi kasus sederhana yang menampilkan contoh usaha kecil berbasis bahan lokal seperti pisang, singkong, dan hasil pertanian lain yang mudah diperoleh di sekitar pesantren.

Selain perubahan pengetahuan, kegiatan sosialisasi juga berdampak pada peningkatan motivasi dan kepercayaan diri santri untuk mencoba berwirausaha. Dalam sesi diskusi, banyak peserta yang mulai mengemukakan ide usaha sederhana, misalnya pembuatan tepung pisang, keripik, atau makanan ringan khas pesantren. Semangat tersebut menunjukkan adanya internalisasi nilai kewirausahaan yang ditanamkan melalui kegiatan. Fenomena ini sejalan dengan hasil penelitian Rohman dan Sari (2021) yang menyatakan bahwa pelatihan berbasis partisipatif mampu menumbuhkan motivasi intrinsik peserta dalam mengembangkan usaha berbasis potensi lokal.

Pemahaman terhadap potensi lokal menjadi capaian penting lainnya. Santri mulai melihat bahwa pisang yang selama ini hanya dijual dalam bentuk segar dapat diolah menjadi produk bernilai tambah. Dalam sesi kelompok, peserta berdiskusi mengenai berbagai ide pengolahan, mulai dari tepung pisang hingga produk olahan modern yang dapat dipasarkan secara digital. Kesadaran ini membuka peluang ekonomi baru bagi pesantren untuk mengembangkan unit usaha produktif yang dikelola oleh santri secara mandiri.

Dampak langsung dari kegiatan terlihat melalui inisiatif santri membentuk kelompok kecil wirausaha pesantren. Mereka berkomitmen untuk melanjutkan ide usaha olahan pisang sebagai bentuk tindak lanjut kegiatan. Proses ini menunjukkan adanya semangat kolektif dalam membangun ekosistem kewirausahaan yang berkelanjutan. Dengan demikian, sosialisasi tidak hanya memberikan pengetahuan, tetapi juga menumbuhkan aksi nyata di lingkungan pesantren.

Kegiatan sosialisasi kewirausahaan ini berkontribusi terhadap peningkatan pengetahuan, perubahan pola pikir, dan penguatan motivasi santri untuk berwirausaha. Program ini menjadi fondasi penting bagi tahapan berikutnya, yaitu pelatihan teknis pengolahan pisang dan penguatan strategi pemasaran digital. Peningkatan kapasitas santri dalam memahami potensi lokal diharapkan menjadi titik awal terciptanya unit usaha produktif di pesantren.

Kegiatan ini memiliki kontribusi nyata terhadap pencapaian *Sustainable Development Goals (SDGs)*, khususnya tujuan ke-4 tentang pendidikan berkualitas, tujuan ke-8 tentang pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi,

serta tujuan ke-12 mengenai konsumsi dan produksi yang berkelanjutan. Melalui kegiatan ini, Pondok Pesantren *Ash Sholihuddin* tidak hanya berperan sebagai lembaga pendidikan keagamaan, tetapi juga sebagai pusat pemberdayaan ekonomi berbasis komunitas yang menumbuhkan generasi santri berjiwa wirausaha, kreatif, dan mandiri.

### **Pelatihan dan Implementasi Teknologi Tepat Guna**

Kegiatan pelatihan kewirausahaan berbasis teknologi tepat guna di Pondok Pesantren Ash Sholihuddin dilaksanakan secara terstruktur melalui tiga tahap utama: pengenalan bahan baku, proses pengolahan, dan pengemasan produk. Fokus utama pelatihan adalah pemanfaatan buah pisang yang banyak tersedia di sekitar lingkungan pesantren untuk diolah menjadi tepung bernilai jual tinggi. Dalam pelaksanaannya, tim pelaksana memperkenalkan tiga alat utama, yaitu mesin perajang (slicer), oven pengering, dan mesin penepung (grinder). Ketiga perangkat tersebut tidak hanya digunakan selama pelatihan, tetapi juga diserahkan kepada pihak pondok agar dapat dimanfaatkan secara berkelanjutan oleh para santri.

Proses pelatihan dilaksanakan dengan metode praktik langsung dan pembagian kelompok kerja. Setiap kelompok santri terlibat dalam seluruh tahapan produksi agar memperoleh pengalaman yang menyeluruh, mulai dari pengupasan kulit pisang matang, pengirisan tipis menggunakan slicer, pengeringan dalam oven selama sekitar lima jam pada suhu 60°C, hingga penggilingan hasil kering menggunakan grinder. Pendekatan praktik ini memungkinkan para peserta untuk memahami proses produksi secara utuh, termasuk pengendalian kualitas produk.

Hasil uji coba menunjukkan bahwa tepung pisang yang dihasilkan memiliki kadar air antara 8–10%, yang sesuai dengan standar mutu tepung pangan rumah tangga. Warna tepung tampak kuning pucat dengan tekstur halus, menandakan bahwa proses pengeringan dan penggilingan telah dilakukan secara optimal. Produk ini berpotensi dikembangkan menjadi bahan dasar berbagai olahan makanan seperti kue, roti, atau camilan sehat berbasis lokal.



**Gambar 2.** Teknologi yang digunakan dalam pembuatan tepung pisang (mesin perajang, mesin pengering, dan mesin penepung)



Pelatihan ini memiliki nilai strategis dalam konteks pendidikan kewirausahaan di pesantren. Santri tidak hanya dilatih untuk memahami teori, tetapi juga diarahkan menjadi pelaku ekonomi yang produktif. Melalui kegiatan pengolahan tepung pisang, mereka belajar untuk menghasilkan produk dan memahami proses pemasarannya, sehingga mampu meningkatkan kemandirian ekonomi (Ridho et al., 2023; Fathurrahman & Wiranatakusuma, 2022).

Selain itu, hasil kegiatan menunjukkan potensi besar dalam membangun kolaborasi antara pesantren dan masyarakat sekitar. Model kemitraan ini memungkinkan pengembangan produk unggulan berbasis lokal yang dapat dipasarkan secara offline maupun online, meningkatkan kesejahteraan komunitas (Rohman et al., 2021). Pendekatan ini sejalan dengan pandangan bahwa pesantren berperan sebagai pusat pemberdayaan ekonomi umat (Zaki et al., 2022).

Penerapan teknologi tepat guna dalam pengolahan tepung pisang tidak hanya memperkuat kemandirian ekonomi santri, tetapi juga menjadi langkah nyata menuju kewirausahaan sosial yang berkelanjutan. Melalui kombinasi pendidikan, pelatihan, dan inovasi, pesantren dapat menciptakan ekosistem ekonomi kreatif yang relevan dengan kebutuhan zaman (Asri, 2022; Harindiarsyah & Setiawan, 2021).

### **Penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP) Produksi**

Tahap berikutnya setelah pelatihan teknis adalah penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP) produksi tepung pisang. Kegiatan ini melibatkan santri secara langsung bersama tim dosen pelaksana program. Penyusunan SOP bertujuan untuk memastikan seluruh proses produksi berjalan dengan standar mutu yang konsisten, higienis, dan efisien. Dalam kegiatan ini, santri diajak untuk memahami pentingnya dokumentasi setiap tahapan kerja agar kegiatan produksi dapat dilakukan secara terukur, berulang, dan memiliki kualitas yang terjaga.

Proses penyusunan SOP diawali dengan diskusi terbuka antara tim pelaksana dan para santri untuk mengidentifikasi langkah-langkah kritis dalam proses pembuatan tepung pisang. Dari hasil diskusi tersebut, disepakati lima tahapan utama yang dijadikan panduan dasar, yaitu:

1. Pemilihan pisang matang tanpa cacat untuk memastikan bahan baku berkualitas tinggi.
2. Pengupasan dan pengirisan dengan ketebalan seragam sekitar 0,5 cm menggunakan *slicer* agar proses pengeringan merata.
3. Pengeringan pisang menggunakan oven pada suhu 60°C selama lima jam guna mencapai kadar air ideal.
4. Penggilingan menggunakan *grinder* hingga menghasilkan tepung halus dan bebas gumpalan.
5. Penyaringan akhir sebelum pengemasan dalam wadah kedap udara untuk menjaga daya simpan dan mencegah kontaminasi.

Dokumen SOP yang dihasilkan berfungsi sebagai pedoman baku dalam kegiatan produksi di pesantren. Panduan ini membantu santri menjalankan proses dengan disiplin dan efisien, sekaligus mengenalkan prinsip dasar *good manufacturing practice* (GMP) dalam skala rumah produksi sederhana. Selain itu, penerapan SOP menjadi sarana edukatif dalam menanamkan nilai-nilai

tanggung jawab, ketelitian, dan profesionalisme kepada santri sebagai calon wirausahawan muda berbasis pesantren.



**Gambar 3.** Penyusunan SOP produksi bersama santri dan tim pelaksana

Penyusunan SOP produksi bersama santri dan tim pelaksana di Pondok Pesantren Ash Sholihuddin. Kegiatan ini menghasilkan panduan standar yang digunakan dalam proses pengolahan tepung pisang agar mutu dan efisiensi produksi dapat terjaga secara berkelanjutan.

Melalui penyusunan SOP ini, para santri tidak hanya belajar tentang aspek teknis produksi, tetapi juga mendapatkan pengalaman langsung dalam manajemen proses yang sistematis. Kegiatan ini memperkuat kesadaran bahwa keberhasilan wirausaha tidak hanya bergantung pada keterampilan teknis, melainkan juga pada penerapan prinsip manajemen mutu dan kedisiplinan kerja. Dengan demikian, Pondok Pesantren Ash Sholihuddin memiliki landasan yang kuat untuk mengembangkan unit usaha santri yang berdaya saing dan berkelanjutan di masa mendatang.

### **Pengembangan Desain Kemasan dan Identitas Produk**

Tahap akhir dari kegiatan pengabdian difokuskan pada pengembangan desain kemasan dan identitas produk hasil olahan santri. Produk perdana diberi nama “Tepung Pisang”, dengan desain kemasan sederhana yang menampilkan logo Pondok Pesantren Ash Sholihuddin, informasi komposisi, serta berat bersih. Kemasan berukuran 250 gram digunakan untuk uji coba produksi dan penjualan tahap awal. Pemilihan ukuran ini dilakukan agar harga jual tetap terjangkau, mudah dipasarkan, dan sesuai dengan daya beli masyarakat sekitar pesantren.

Proses perancangan label dilakukan secara kolaboratif antara tim pelaksana dan para santri. Pendampingan desain menggunakan aplikasi Canva bertujuan untuk menumbuhkan kemampuan santri dalam membuat dan memodifikasi desain produk secara mandiri di masa depan. Kegiatan ini juga memberikan pengetahuan praktis tentang unsur-unsur desain kemasan, seperti pemilihan warna, tipografi, serta penyusunan informasi produk agar tampak menarik dan profesional.

Pendampingan tidak hanya berfokus pada aspek visual, tetapi juga pada penguatan *branding* produk. Nilai-nilai khas pesantren seperti kejujuran, kebersihan, dan keberkahan dalam berusaha dijadikan fondasi utama dalam pengembangan identitas merek. Dengan pendekatan ini, “Tepung Pisang” tidak sekadar menjadi produk komersial, melainkan juga cerminan karakter pesantren yang mengajarkan kemandirian, tanggung jawab, dan nilai-nilai etika dalam berwirausaha.



**Gambar 4.** Produk “Tepung Pisang” hasil uji coba dan desain kemasan awal yang dikembangkan oleh santri Pondok Pesantren Ash Sholihuddin. Kemasan 250 gram dengan label berwarna hijau-kuning menampilkan logo pesantren sebagai identitas produk lokal berbasis pesantren.

Hasil uji coba pemasaran menunjukkan respon positif dari konsumen sekitar. Dalam satu bulan pertama, santri berhasil menjual 15 kemasan uji coba melalui sistem penjualan langsung dan media sosial. Dari 25 peserta pelatihan, sekitar 60% santri telah mampu membuat akun marketplace pribadi dan mengelola penjualan secara mandiri. Peningkatan keterampilan digital ini menjadi langkah awal menuju kemandirian ekonomi berbasis pesantren.

Melalui pengembangan kemasan dan identitas produk ini, santri memperoleh pengalaman langsung dalam menerapkan prinsip *entrepreneurship* modern yang menggabungkan aspek estetika, nilai religius, dan strategi pemasaran digital. “Tepung Pisang” kemudian menjadi simbol konkret keberhasilan kolaborasi antara pendidikan, teknologi tepat guna, dan pemberdayaan ekonomi pesantren. Produk ini diharapkan mampu memperluas jaringan usaha santri, memperkuat citra pesantren sebagai pusat inovasi sosial, serta berkontribusi dalam pembangunan ekonomi lokal yang berkelanjutan.

### **Digitalisasi Pemasaran dan Uji Coba Penjualan**

Upaya penguatan keterampilan wirausaha santri tidak berhenti pada tahap produksi dan pengemasan, tetapi dilanjutkan dengan pelatihan digitalisasi pemasaran. Kegiatan ini bertujuan memperluas jangkauan pasar

dan memperkenalkan produk “Tepung Pisang” ke masyarakat luas melalui platform digital. Tim pelaksana mendampingi santri dalam pembuatan akun *marketplace* pada platform Shopee, Tokopedia, dan Instagram, yang dipilih karena mudah diakses dan banyak digunakan oleh konsumen di kalangan muda.

Santri mendapatkan pendampingan intensif dalam pembuatan konten promosi yang menarik, meliputi pengambilan foto produk dengan pencahayaan alami, pembuatan video pendek yang menampilkan proses produksi higienis, serta penyusunan narasi deskripsi produk yang informatif. Mahasiswa yang tergabung dalam tim pengabdian berperan aktif dalam memberikan pelatihan teknis penggunaan aplikasi desain sederhana seperti Canva dan CapCut, agar santri mampu menghasilkan konten kreatif secara mandiri.

Proses pendampingan ini tidak hanya memberikan pengetahuan teknis, tetapi juga menumbuhkan kesadaran tentang pentingnya *branding* dan kepercayaan konsumen dalam dunia usaha digital. Para santri belajar memahami bahwa kualitas produk harus diiringi dengan komunikasi pemasaran yang efektif, konsisten, dan beretika. Prinsip-prinsip tersebut diperkuat dengan nilai-nilai pesantren seperti kejujuran, tanggung jawab, serta keberkahan dalam setiap transaksi yang dilakukan.

Hasil evaluasi kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan dalam kemampuan santri menggunakan teknologi digital untuk keperluan bisnis. Sebanyak 60% peserta telah mampu mengelola akun media sosial secara mandiri, mulai dari mengunggah produk, membuat *caption* promosi, hingga berinteraksi dengan calon pembeli. Aktivitas ini menunjukkan bahwa pelatihan digitalisasi telah berhasil meningkatkan literasi digital sekaligus memperluas wawasan kewirausahaan santri.

Dalam satu bulan setelah pelatihan, produk “Tepung Pisang” berhasil terjual sebanyak 15 kemasan uji coba, baik di lingkungan pesantren maupun masyarakat sekitar. Penjualan ini menjadi bukti awal bahwa pendekatan digital mampu membuka peluang ekonomi baru bagi santri. Selain itu, santri menunjukkan antusiasme tinggi untuk mengembangkan varian produk olahan pisang lainnya seperti keripik dan bolu pisang, dengan strategi pemasaran berbasis *online marketplace*.

Implementasi digitalisasi pemasaran ini memberikan dua dampak utama: pertama, meningkatkan kepercayaan diri santri dalam memanfaatkan teknologi untuk wirausaha; dan kedua, memperkuat posisi pesantren sebagai lembaga pendidikan yang adaptif terhadap perkembangan zaman. Dengan kombinasi antara nilai-nilai religius, keterampilan produksi, dan kemampuan pemasaran digital, Pondok Pesantren Ash Sholihuddin kini memiliki model pemberdayaan ekonomi santri yang relevan, berdaya saing, dan berkelanjutan.

### **Dampak Sosial dan Ekonomi Program**

Pelaksanaan program memberikan dampak positif baik secara langsung maupun tidak langsung. Santri memperoleh keterampilan baru dalam bidang pengolahan pangan dan kewirausahaan, terutama dalam memanfaatkan potensi lokal berupa pisang sebagai bahan baku utama. Beberapa santri bahkan mulai merencanakan pendirian usaha kecil bersama di lingkungan



pondok, seperti pengolahan keripik dan makanan ringan berbasis tepung pisang.

Secara ekonomi, program ini berkontribusi terhadap peningkatan nilai jual bahan baku. Sebelum pelatihan, pisang biasanya dijual segar dengan harga Rp 41.000–45.000 per tandan. Setelah diolah menjadi tepung pisang, nilai jualnya meningkat menjadi Rp 30.000–50.000 per kilogram. Peningkatan ini menunjukkan bahwa inovasi produk mampu memberikan nilai tambah bagi pelaku usaha lokal.

Dari sisi sosial, kegiatan ini memperkuat jejaring dan kolaborasi antara pesantren, dosen, mahasiswa, dan masyarakat sekitar. Terbangunnya sinergi tersebut menjadi fondasi penting dalam membentuk ekosistem wirausaha pesantren yang berkelanjutan dan berbasis kemandirian komunitas.



**Gambar 5.** Kegiatan penyerahan alat dan sesi evaluasi bersama pimpinan pondok pesantren

### Analisis dan Diskusi Kritis

Temuan kegiatan ini sejalan dengan hasil penelitian Rohman dan Sari (2021) yang menyatakan bahwa pelatihan berbasis potensi lokal di lingkungan pesantren efektif dalam meningkatkan kemandirian ekonomi santri. Penerapan model pelatihan yang mengintegrasikan praktik langsung dan pendampingan intensif terbukti meningkatkan kemampuan santri dalam mengelola usaha secara mandiri.

Keberhasilan program ini ditunjang oleh pendekatan partisipatif-edukatif, di mana santri berperan aktif dalam setiap tahap kegiatan, mulai dari pengolahan bahan baku, produksi, pengemasan, hingga pemasaran digital. Pendekatan ini tidak hanya meningkatkan kompetensi teknis, tetapi juga membangun rasa tanggung jawab, kerja sama, dan kreativitas dalam konteks kewirausahaan berbasis pesantren.

Namun demikian, beberapa kendala masih ditemukan, antara lain keterbatasan waktu pelaksanaan dan sarana penyimpanan bahan baku pisang yang mudah rusak. Tantangan tersebut dapat diminimalkan melalui penerapan jadwal produksi reguler, penggunaan alat pengering efisien, serta pelatihan lanjutan terkait manajemen stok bahan baku.

Secara konseptual, hasil kegiatan ini memperkuat gagasan bahwa pemberdayaan ekonomi pesantren melalui optimalisasi potensi lokal dapat menjadi strategi efektif dalam mewujudkan ekosistem wirausaha berkelanjutan. Oleh karena itu, model kegiatan ini layak direplikasi di pesantren lain yang memiliki kesamaan konteks sosial dan sumber daya pertanian lokal.

## KESIMPULAN

Program Pengabdian kepada Masyarakat “Optimalisasi Pisang sebagai Bahan Baku Tepung Pisang untuk Meningkatkan Kemandirian Ekonomi Santri Pondok Pesantren Ash Sholihuddin” telah berhasil meningkatkan keterampilan teknis, motivasi kewirausahaan, dan kemandirian santri melalui serangkaian kegiatan sosialisasi, pelatihan pengolahan pisang, penerapan teknologi tepat guna, serta pendampingan pemasaran digital. Hasilnya, santri mampu menghasilkan produk tepung pisang bermutu dengan merek “Tepung Pisang”, menyusun SOP produksi, serta mengelola akun marketplace dan media sosial sebagai sarana promosi. Program ini juga memberikan dampak sosial dan ekonomi positif berupa peningkatan nilai tambah pisang lokal serta terbentuknya embrio unit usaha santri yang mandiri. Untuk keberlanjutan, disarankan pembentukan koperasi santri, pendampingan lanjutan perizinan PIRT dan sertifikasi halal, serta diversifikasi produk olahan tepung pisang. Dukungan penuh dari Pondok Pesantren Ash Sholihuddin dan pendanaan dari Hibah Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) Kemdiktisaintek Tahun 2025 menjadi faktor kunci keberhasilan dan dasar pengembangan program ke tahap selanjutnya.

## REKOMENDASI

Untuk menjaga keberlanjutan dan memperluas dampak Program Pengabdian kepada Masyarakat ini, disarankan agar Pondok Pesantren Ash Sholihuddin membentuk koperasi santri sebagai wadah produksi dan pemasaran bersama, meningkatkan kapasitas produksi dengan menambah peralatan seperti mesin penyaring dan sealer otomatis, serta melanjutkan pendampingan untuk pengurusan izin edar PIRT dan sertifikasi halal. Selain itu, perlu dilakukan diversifikasi produk turunan berbasis tepung pisang seperti brownies, cookies, dan bolu kering guna memperluas pasar dan menambah nilai ekonomi. Kolaborasi dengan pesantren lain, UMKM lokal, serta dukungan pemerintah daerah juga penting untuk memperkuat ekosistem wirausaha pesantren yang berkelanjutan dan berdaya saing, sehingga program ini tidak hanya menjadi proyek temporer tetapi berkembang menjadi model pemberdayaan santri yang mandiri dan inspiratif bagi lembaga pesantren lainnya.

## ACKNOWLEDGMENT

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Tahun 2025 sebagai pemberi hibah atas dukungan pendanaan kegiatan ini. Penghargaan juga diberikan kepada pimpinan dan pengasuh Pondok Pesantren Ash Sholihuddin yang telah memberikan izin,

fasilitas, serta dukungan penuh selama pelaksanaan program. Terima kasih kepada para santri peserta pelatihan yang telah berpartisipasi aktif dalam setiap tahap kegiatan, serta mahasiswa pendamping dari Universitas Panca Marga Probolinggo yang turut membantu dalam pelatihan teknis, dokumentasi, dan promosi digital. Sinergi seluruh pihak tersebut menjadi faktor kunci keberhasilan program ini dalam menciptakan produk “Tepung Pisang” sebagai wujud nyata kemandirian ekonomi pesantren berbasis potensi lokal.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, M., & Rahman, F. (2021). Entrepreneurship education in Islamic boarding schools: A model for rural economic empowerment. *International Journal of Education and Development*, 12(2), 45–54.
- Asri, K. (2022). Pengembangan ekonomi kreatif di pondok pesantren melalui pemberdayaan kewirausahaan santri menuju era digital 5.0. *Alif*, 1(1), 17–26. <https://doi.org/10.37010/alif.v1i1.710>
- Asy'ari, M., & Prayogi, S. (2017). The effectiveness of inquiry learning model in improving students' critical thinking skills. *Journal of Education and Practice*, 8(20), 75–80.
- Bekker, J. G., Craig, I. K., & Pistorius, P. C. (1999). Modeling and simulation of arc furnace process. *ISIJ International*, 39(1), 23–32.
- Biernacka, B., Dziki, D., Różyło, R., & Gawlik-Dziki, U. (2020). Banana powder as an additive to common wheat pasta. *Foods*, 9(1), 53. <https://doi.org/10.3390/foods9010053>
- Fathurrahman, A., & Wiranatakusuma, D. (2022). Pengembangan santripreneur pondok pesantren Budhi Darma berbasis Islamic marketing. *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*. <https://doi.org/10.18196/ppm.42.729>
- Fridman, A. (2008). *Plasma chemistry*. Cambridge University Press.
- Harindiarsyah, B., & Setiawan, F. (2021). Analisa aktor dan faktor pada penerapan ekosistem kewirausahaan pondok pesantren (Studi kasus Ponpes Nurul Amanah Bangkalan). *Maro: Jurnal Ekonomi Syariah dan Bisnis*, 4(2), 87–100. <https://doi.org/10.31949/maro.v4i2.1699>
- Nursyamsi, I., et al. (2022). Entrepreneurial learning in Islamic boarding schools for sustainable livelihoods. *Journal of Islamic Education Studies*, 10(3), 120–131.
- Purbasari, A., Wulandari, A., & Marasabessy, F. (2020). Sifat mekanis dan fisis bioplastik dari limbah kulit pisang: Pengaruh jenis dan konsentrasi pemlastis. *Jurnal Kimia dan Kemasan*, 42(2), 66–73. <https://doi.org/10.24817/jkk.v42i2.5872>
- Ridho, M., Ma'mun, M., & Malihah, L. (2023). Analisis potensi pengembangan ekonomi mandiri Pondok Pesantren Darul Ilmi Banjarbaru. *Administraus*, 7(1), 21–30. <https://doi.org/10.56662/administraus.v7i1.165>
- Rohman, A., & Sari, D. (2021). Pemberdayaan ekonomi pesantren melalui pelatihan produk lokal berbasis agribisnis. *Jurnal Abdimas Nusantara*, 5(1), 45–52.
- Rohman, U., Suharti, S., Sumardi, S., & Harwanto, H. (2021). Optimalisasi pemanfaatan pisang kepok sebagai produk unggulan Desa Grinting

- Tulangan Sidoarjo Jawa Timur. *Ekobis Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 1–7. <https://doi.org/10.36456/ekobisabdimas.2.2.4846>
- Rosalina, Y., Susanti, L., Silsia, D., & Setiawan, R. (2018). Characteristics of banana flour from Bengkulu local banana varieties. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 7(3), 153–160. <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2018.007.03.3>
- Sukasih, E., Setyadjit, N., Sunarmani, N., & Pertiwi, S. (2019). Optimasi formula tepung pisang Cavendish (*Musa cavendishii*) instan dengan metode respon surface. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(1), 1–11. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v15n1.2018.1-11>
- Wahyuni, R., Lestari, S., & Ramadhan, T. (2020). Pengolahan pisang menjadi tepung sebagai strategi peningkatan nilai tambah hasil pertanian. *Jurnal Teknologi Pangan Terapan*, 3(2), 89–96.
- Yuliana, R., & Putra, H. (2022). Penerapan teknologi tepat guna dalam peningkatan produktivitas usaha mikro pangan lokal. *Jurnal Pemberdayaan dan Kewirausahaan Masyarakat*, 4(1), 12–21.
- Zaki, I., Zusak, M., Mi'raj, D., & Hasib, F. (2022). Islamic community-based business cooperation and sustainable development goals: A case of pesantren community in Indonesia. *International Journal of Ethics and Systems*, 38(4), 621–632. <https://doi.org/10.1108/ijoes-12-2021-0218>
- Zulfikar, A., & Nurhayati, S. (2023). Inovasi produk olahan pisang sebagai upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat pedesaan. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 2(3), 101–108.