

Inovasi dan Pemberdayaan

MENINGKATKAN NILAI EKONOMI *dan* DIVERSIFIKASI

Produk Pangan
dengan Olahan Pisang



Dr. Andi Yusniar Mendo., S.E., M.M.

Irwan Yantu, S.Pd., M.Si.

Sjahril Botutihe., S.T., M.M.

Syamsul B. Biki., S.E., M.S.M.

litrus.

Inovasi dan Pemberdayaan

MENINGKATKAN
NILAI EKONOMI
dan
DIVERSIFIKASI

Produk Pangan
dengan Olahan Pisang

**Sanksi Pelanggaran Pasal 113
Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2014
Tentang Hak Cipta**

1. Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp100.000.000 (seratus juta rupiah).
2. Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
3. Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan/atau huruf g untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
4. Setiap Orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).

Inovasi dan Pemberdayaan

MENINGKATKAN NILAI EKONOMI *dan* DIVERSIFIKASI

Produk Pangan
dengan Olahan Pisang

Dr. Andi Yusniar Mendo., S.E., M.M.
Irwan Yantu, S.Pd., M.Si.
Sjahril Botutihe., S.T., M.M.
Syamsul B. Biki., S.E., M.S.M.

 Penerbit
litrus.

**INOVASI DAN PEMBERDAYAAN
MENINGKATKAN NILAI EKONOMI DAN DIVERSIFIKASI
Produk Pangan dengan Olahan Pisang**

Penulis: Dr. Andi Yusniar Mendo, S.E., M.M.

Irwan Yantu, S.Pd., M.Si.

Sjahril Botutihe, S.T., M.M.

Syamsul B. Biki., S.E., M.S.M.

ISBN: 978-623-127-320-8

Copyright ©Desember 2024

Ukuran: 15,5 cm X 23 cm; hlm.: x + 124

Co-Writer: Ika Nur Wahyuningsih

Penyelarass Aksara: Tiara Maysha Arieshanti

Desainer Sampul: Kelvin Syuhada Lunivananda

Penata Isi: Kelvin Syuhada Lunivananda

Cetakan I: Desember 2024

Diterbitkan, dicetak, dan didistribusikan oleh

CV Literasi Nusantara Abadi

Perumahan Puncak Joyo Agung Residence Blok B11. Merjosari

Kecamatan Lowokwaru Kota Malang

Telp : +6285887254603, +6285841411519

Email: penerbitlitnus@gmail.com

Web: www.penerbitlitnus.co.id

Anggota IKAPI No. 209/JTI/2018

Hak Cipta dilindungi oleh undang-undang. Dilarang mengutip atau memperbanyak baik sebagian atau keseluruhan isi buku dengan cara apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit.



Prakata

Pisang adalah salah satu komoditas pangan tropis yang melimpah di banyak wilayah yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan melalui inovasi dan pemberdayaan. Dengan beragam kandungan nutrisi yang baik bagi kesehatan, pisang sering kali hanya dikonsumsi dalam bentuk segar. Namun, seiring perkembangan teknologi pangan dan tuntutan pasar yang semakin beragam, pisang bisa diolah menjadi berbagai produk yang memiliki nilai tambah, baik dari segi ekonomi maupun diversifikasi pangan.

Melalui inovasi, pisang tidak hanya dapat meningkatkan pendapatan petani, tetapi juga menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat, terutama di daerah-daerah yang memiliki produksi pisang melimpah. Salah satu bentuk inovasi yang dapat dilakukan adalah mengolah pisang menjadi produk pangan olahan, seperti keripik, tepung pisang, kue pisang, atau bahkan minuman berbasis pisang. Dengan diversifikasi produk seperti ini, pisang tidak lagi terbatas sebagai buah konsumsi segar, tetapi menjadi bahan baku yang dapat diolah menjadi produk dengan daya simpan lebih lama dan nilai jual yang lebih tinggi.

Pemberdayaan masyarakat dalam inovasi olahan pisang juga menjadi aspek penting dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi lokal. Penulis berharap buku ini menjadi referensi yang berguna bagi akademisi, praktisi, dan masyarakat yang ingin meningkatkan nilai ekonomi serta diversifikasi

produk pangan dengan olahan pisang. Semoga buku ini menginspirasi para pembaca.



Daftar Isi

Prakata	v
Daftar Isi	vii

BAB I

PISANG DAN JENIS-JENISNYA.....	1
Sejarah Penemuan Pisang.....	1
Jenis-Jenis Pisang.....	3
Pertanian Pisang	13

BAB II

KONTEKS DAN PENTINGNYA OLAHAN PISANG	19
Potensi Ekonomi Pisang	19
Manfaat Gizi dari Pisang dan Olahannya.....	20
Tren Global dan Lokal dalam Pengolahan Pisang.....	23

BAB III

TEKNIK INOVASI DALAM OLAHAN PISANG	27
Jenis-Jenis Inovasi dalam Olahan Pisang.....	27
Metode Pengolahan Tradisional dan Modern	37
Pengembangan Produk Baru Berbasis Pisang	38
Penerapan Teknologi dalam Proses Produksi.....	44

BAB IV

STRATEGI PEMBERDAYAAN MASYARAKAT UNTUK KOMUNITAS	51
Model Pemberdayaan Ekonomi Berbasis Pisang	51
Pelatihan dan Pendidikan Keterampilan untuk Komunitas	57

BAB V

PENINGKATAN NILAI EKONOMI DARI OLAHAN PISANG	63
Analisis Nilai Tambah dari Olahan Pisang.....	63
Strategi <i>Branding</i> dan Pemasaran Produk Pisang.....	66
Kiat untuk Memasuki Pasar Lokal dan Internasional.....	70

BAB VI

DIVERSIFIKASI PRODUK DAN INOVASI	77
Jenis-Jenis Produk Olahan Pisang	77
Strategi Diversifikasi Produk untuk Menjangkau Pasar yang Lebih Luas	81
Pengembangan Resep dan Varian Produk	86

BAB VII

TANTANGAN DAN SOLUSI DALAM PENGEMBANGAN OLAHAN PISANG	91
Hambatan dalam Rantai Pasokan dan Distribusi.....	92
Solusi untuk Mengatasi Tantangan Produksi.....	95

BAB VIII

MASA DEPAN DAN KESEMPATAN BARU	101
Kemitraan Strategis untuk Produk Olahan Pisang	101
Visi Jangka Panjang untuk Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pisang.....	105
 Daftar Pustaka.....	 113
Profil Penulis	121



BAB I

PISANG DAN JENIS-JENISNYA

Pisang adalah salah satu buah tropis yang paling populer di dunia, dikenal karena rasa manisnya yang khas dan nutrisinya yang tinggi. Tumbuhan ini termasuk dalam genus *Musa* dan tumbuh di berbagai iklim tropis serta subtropis. Selain enak dikonsumsi langsung, pisang juga memiliki beragam jenis yang dapat diolah menjadi berbagai produk makanan dan minuman. Mengenal jenis-jenis pisang dan manfaatnya sangat penting, baik untuk konsumen maupun produsen karena dapat memengaruhi cara pengolahan, pemasaran, serta peningkatan nilai tambah dari hasil pertanian pisang.

Sejarah Penemuan Pisang

Pisang merupakan salah satu buah yang paling banyak dikonsumsi di dunia, dengan sejarah panjang yang menjadikannya bagian integral dari kebudayaan dan pola makan masyarakat. Diperkirakan, pisang berasal dari kawasan Asia Tenggara, khususnya di daerah yang sekarang menjadi Malaysia, Indonesia, dan Filipina. Bukti arkeologis menunjukkan bahwa

pisang telah dibudidayakan di wilayah ini sejak 5000 tahun yang lalu dan kini memiliki berbagai varietas pisang yang kita kenal saat ini.

Melalui proses domestikasi, seleksi, dan budidaya, manusia telah berhasil menyebarkan pisang ke seluruh dunia, terutama di daerah tropis serta subtropis. Proses ini menciptakan kekayaan pisang yang beragam dengan berbagai spesies dan varietas yang dapat ditemukan di kawasan ini. Penelitian menunjukkan bahwa pisang yang dapat dimakan berasal dari hibridisasi intra dan interspesifik antara subspecies liar *Musa acuminata* dan *Musa balbisiana* (Dwivanny dkk., 2021: 1).

Proses domestikasi pisang dimulai sekitar 8000—5000 SM. Dua spesies utama yang dibudidayakan adalah pisang manis (*Musa acuminata*) dan pisang raja (*Musa balbisiana*). Petani awal mulai melakukan seleksi alami, memilih varietas yang memiliki rasa yang lebih manis dan ukuran yang lebih besar. Domestikasi ini tidak hanya meningkatkan kualitas buah, tetapi juga menghasilkan tanaman yang lebih tahan terhadap penyakit dan hama. Hal ini memungkinkan pisang untuk menjadi sumber makanan yang stabil bagi masyarakat di kawasan tersebut.

Saat ini, terdapat ratusan varietas pisang yang dibudidayakan di seluruh dunia dengan pisang cavendish menjadi varietas yang paling umum di pasar ekspor. Namun, industri pisang menghadapi tantangan serius, seperti penyakit tanaman dan perubahan iklim yang dapat memengaruhi produksi secara signifikan. Praktik budidaya yang tidak berkelanjutan juga menjadi perhatian, memicu diskusi tentang pentingnya pertanian berkelanjutan dan perlindungan keanekaragaman hayati.

Pisang tidak hanya memiliki nilai ekonomi yang tinggi, tetapi juga memainkan peran penting dalam budaya berbagai masyarakat. Di banyak negara, pisang adalah bagian dari makanan sehari-hari dan sering kali memiliki simbolisme yang kuat, mencerminkan kebudayaan dan tradisi setempat. Dari sejarahnya yang panjang hingga relevansinya dalam kehidupan sehari-hari, pisang tetap menjadi salah satu buah paling populer dan bernilai di dunia.





BAB II

KONTEKS DAN PENTINGNYA OLAHAN PISANG

Di era modern ini, inovasi dalam pengolahan pisang menjadi sangat relevan untuk memenuhi kebutuhan pasar yang semakin beragam dan dinamis. Pengolahan pisang menjadi produk dengan nilai tambah dan meningkatkan daya saing di pasar domestik maupun internasional. Pentingnya produk olahan pisang tidak hanya terletak pada aspek ekonomi, tetapi juga pada kontribusinya terhadap ketahanan pangan. Inilah yang menjadikan pengolahan pisang sebagai salah satu sektor penting yang perlu terus dikembangkan dalam menghadapi tantangan ekonomi dan pangan di masa depan.

Potensi Ekonomi Pisang

Potensi merupakan energi, kekuatan, atau kemampuan yang masih terpendam serta belum dimanfaatkan secara optimal. Potensi ini bisa berupa keterampilan, sumber daya, atau bahkan peluang yang ada di dalam diri

individu, kelompok, atau sebuah lingkungan. Ketika potensi tersebut belum tergali atau dimaksimalkan, ia hanya akan menjadi sesuatu yang laten yang mungkin belum terlihat hasil nyatanya. Mengoptimalkan potensi berarti mengeluarkan seluruh kemampuan atau kekuatan tersebut untuk menghasilkan sesuatu yang lebih baik dan bermanfaat, baik bagi perkembangan pribadi maupun untuk kepentingan yang lebih luas (Prihadhi, 2004: 6).

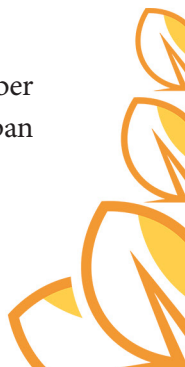
Pisang merupakan buah tahunan yang memiliki prospek pengembangan yang sangat baik karena nilai ekonominya yang tinggi, potensi pasar yang luas, dan permintaan yang terus meningkat. Sebagai salah satu komoditas unggulan, pisang telah menjadi andalan bagi banyak negara, termasuk Indonesia yang terus mendorong peningkatan produksi untuk memenuhi kebutuhan domestik dan pasar internasional. Potensi pasar pisang yang masih terbuka luas, baik di dalam negeri maupun luar negeri yang menjadi salah satu alasan mengapa ekspor pisang terus didorong.

Di tingkat internasional, pisang telah lama memiliki reputasi sebagai produk yang berdaya saing tinggi, didukung oleh kualitas produk yang dihasilkan, serta upaya pengelolaan dan inovasi dalam pengemasan dan distribusi. Daya saing pisang Indonesia di pasar global tidak hanya mencerminkan kualitas produk, tetapi juga kemampuan untuk bersaing dengan negara-negara penghasil pisang lainnya.

Dalam ekonomi, konsep daya saing ini merujuk pada kemampuan sebuah negara atau perusahaan untuk berkompetisi secara efektif di pasar internasional dan dalam konteks pisang, Indonesia terus memperkuat posisi dengan memanfaatkan permintaan global yang semakin meningkat, sembari meningkatkan kualitas serta efisiensi produksi. Hal ini menjadi peluang besar bagi Indonesia untuk tidak hanya mempertahankan posisinya, tetapi juga meningkatkan volume ekspor pisang di masa depan (Yudha dan Noerbayinda, 2023: 147).

Manfaat Gizi dari Pisang dan Olahannya

Gizi merupakan salah satu faktor utama yang menentukan kualitas sumber daya manusia, terutama pada masa pertumbuhan anak-anak. Kecukupan





BAB III

TEKNIK INOVASI DALAM OLAHAN PISANG

Teknik inovasi dalam olahan pisang telah menjadi salah satu aspek penting dalam industri pangan yang terus berkembang. Seiring dengan meningkatnya permintaan terhadap produk berbasis pisang, berbagai inovasi mulai diterapkan untuk menciptakan olahan pisang yang lebih variatif dan bernilai tambah. Inovasi-inovasi ini tidak hanya berkaitan dengan diversifikasi produk, tetapi juga mencakup penggunaan teknologi pengolahan modern dan pendekatan ramah lingkungan untuk memaksimalkan potensi pisang sebagai komoditas pangan.

Jenis-Jenis Inovasi dalam Olahan Pisang

Inovasi menjadi salah satu kunci utama dalam menghadapi tantangan dan persaingan di dunia bisnis yang semakin ketat. Jenis-jenis inovasi berperan penting dalam mengembangkan produk, proses, dan model bisnis yang mampu memenuhi kebutuhan serta harapan konsumen. Inovasi tidak

hanya berkaitan dengan penciptaan produk baru, tetapi juga mencakup perbaikan yang berkelanjutan pada berbagai aspek dalam sebuah perusahaan. Terdapat berbagai kategori inovasi, antara lain inovasi produk, inovasi proses, inovasi merek, dan inovasi model bisnis. Ada pun jenis-jenis inovasi tersebut sebagai berikut.

1. Inovasi produk (*product innovation*)

Inovasi produk berfokus pada pengembangan dan peningkatan produk yang ditawarkan kepada konsumen. Tujuannya adalah untuk menciptakan nilai tambah bagi pelanggan melalui perubahan atau peningkatan pada produk itu sendiri. Inovasi produk ini dapat dibagi ke dalam beberapa subkategori sebagai berikut.

a. Kemampuan produk

Salah satu subkategori dari inovasi produk adalah kemampuan produk yang berkaitan dengan peningkatan kinerja dan fungsi produk. Dalam hal ini, industri olahan pisang dapat fokus pada pengembangan produk dengan kualitas yang lebih tinggi dan rasa yang lebih bervariasi. Misalnya, pengembangan keripik pisang yang tidak hanya gurih, tetapi juga menawarkan berbagai rasa, seperti pedas, manis, atau bahkan rasa keju dapat menarik perhatian konsumen yang mencari variasi dalam camilan mereka. Selain itu, inovasi juga bisa dilakukan dengan menciptakan produk pisang yang sehat, seperti keripik pisang yang dipanggang sebagai alternatif camilan rendah lemak.

b. Sistem produk

Inovasi ini berfokus pada cara produk dikembangkan atau disusun dalam rangkaian sistem yang lebih besar. Dalam konteks olahan pisang, ini mencakup cara produk dikembangkan dan dipasarkan. Misalnya, pelaku usaha bisa merancang sistem pengemasan yang menarik dan ramah lingkungan untuk produk olahan pisang.

Sistem pengemasan yang baik tidak hanya dapat menjaga kesegaran produk, tetapi juga menarik perhatian konsumen dengan desain yang menarik. Selain itu, pengembangan sistem





BAB IV

STRATEGI PEMBERDAYAAN MASYARAKAT UNTUK KOMUNITAS

Strategi pemberdayaan masyarakat untuk komunitas merupakan pendekatan yang dirancang untuk memperkuat kapasitas dan potensi individu serta kelompok dalam suatu masyarakat sehingga mereka dapat secara aktif berkontribusi dalam proses pembangunan serta pengambilan keputusan. Melalui strategi ini, komunitas diberikan alat, pengetahuan, dan sumber daya yang diperlukan untuk mengidentifikasi kebutuhan mereka, merancang solusi yang relevan, serta mengimplementasikan perubahan yang berdampak positif pada kualitas hidup mereka.

Model Pemberdayaan Ekonomi Berbasis Pisang

Istilah pemberdayaan dalam bahasa Inggris dikenal sebagai *empowerment* yang mengacu pada konsep penguatan yang bertujuan untuk mengaktualisasikan potensi yang sudah ada dalam diri masyarakat. Pemberdayaan berfokus pada upaya memfasilitasi individu atau kelompok agar dapat

memanfaatkan kemampuan dan sumber daya mereka secara optimal untuk mencapai kemandirian serta kesejahteraan.

Pemberdayaan sering kali melibatkan proses pengembangan yang menyeluruh, di mana masyarakat diberikan alat, pengetahuan, dan dukungan yang diperlukan untuk mengatasi tantangan serta mengambil keputusan yang berdampak pada kehidupan mereka. Secara teknis, istilah pemberdayaan dapat disamakan dengan istilah pengembangan karena keduanya berorientasi pada peningkatan kapasitas dan kapabilitas individu serta kelompok dengan tujuan akhir mencapai hasil yang lebih baik dan peningkatan kualitas hidup (Ulum dkk., 2007: 79).

Pemberdayaan ekonomi masyarakat dapat dianggap berhasil apabila telah mencapai tujuan dan fokus yang telah ditetapkan sebagai prioritas utama. Untuk menilai keberhasilan ini secara operasional, penting untuk mengidentifikasi dan memahami indikator-indikator keberhasilan yang relevan. Indikator-indikator ini berfungsi sebagai alat ukur untuk menilai sejauh mana sebuah program pemberdayaan ekonomi telah mencapai sasaran yang diinginkan.

Dengan mengetahui indikator-indikator tersebut, upaya dalam menjalankan program dapat difokuskan pada aspek-aspek spesifik yang perlu ditingkatkan atau dioptimalkan, seperti peningkatan pendapatan keluarga miskin atau peningkatan keterampilan kerja. Dengan cara ini, setiap langkah yang diambil dalam program pemberdayaan dapat lebih terarah dan efektif dalam mencapai hasil yang diinginkan, memastikan bahwa sumber daya dan energi yang diinvestasikan menghasilkan dampak yang signifikan dan berkelanjutan pada kehidupan masyarakat (Suharto, 2007: 62).

Model pemberdayaan ekonomi berbasis pisang adalah strategi yang berfokus pada pemanfaatan pisang sebagai sumber daya utama untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat, terutama di wilayah-wilayah di mana pisang menjadi salah satu hasil pertanian utama. Dalam konteks pemberdayaan ekonomi, pisang bukan hanya dipandang sebagai komoditas agrikultural biasa, melainkan sebagai salah satu instrumen utama untuk menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta





BAB V

PENINGKATAN NILAI EKONOMI DARI OLAHAN PISANG

Peningkatan nilai ekonomi dari olahan pisang merupakan langkah strategis yang penting dalam mengoptimalkan potensi produk pertanian yang melimpah ini. Pendekatan ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan keuntungan finansial bagi para produsen, tetapi juga untuk memberikan dampak positif terhadap perekonomian regional dengan menciptakan lapangan kerja baru dan mempromosikan produk lokal di pasar domestik serta internasional. Melalui strategi pengolahan yang efisien dan inovatif, serta pemanfaatan teknologi terkini, peningkatan nilai ekonomi dari olahan pisang dapat menjadi motor penggerak bagi pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan dan pemberdayaan komunitas.

Analisis Nilai Tambah dari Olahan Pisang

Pertanian menjadi sangat penting dalam konteks pengolahan hasil pertanian karena berbagai pertimbangan yang berkaitan dengan nilai tambah,

kualitas hasil, penyerapan tenaga kerja, keterampilan produsen, dan pendapatan produsen. Pengolahan hasil pertanian, seperti pengolahan biji-bijian, sayuran, atau buah-buahan, tidak hanya meningkatkan nilai tambah dari produk pertanian, tetapi juga memainkan peran kunci dalam meningkatkan kualitas hasil yang dipasarkan.

Proses ini memungkinkan produk pertanian untuk memiliki nilai yang lebih tinggi dan menarik bagi konsumen, baik di pasar domestik maupun internasional. Selain itu, pengolahan hasil pertanian juga dapat membuka peluang pekerjaan baru yang pada gilirannya dapat membantu mengurangi tingkat pengangguran di daerah pedesaan dan meningkatkan keterampilan produsen melalui pelatihan serta teknologi baru yang diterapkan dalam proses pengolahan (Hamidah dkk., 2015: 60).

Pengusaha skala besar sering kali menjadikan kegiatan pengolahan hasil pertanian sebagai fokus utama dalam mata rantai bisnis mereka. Hal ini disebabkan oleh fakta bahwa pengolahan yang efektif dapat meningkatkan nilai tambah barang pertanian secara signifikan. Dengan pengolahan yang baik, produk pertanian dapat menembus pasar yang lebih luas, termasuk pasar luar negeri yang memberikan kesempatan untuk ekspansi bisnis dan peningkatan keuntungan. Pengusaha besar memahami bahwa kemampuan untuk mengolah hasil pertanian dengan cara yang efisien dan inovatif tidak hanya memperbaiki daya saing produk mereka, tetapi juga membuka akses ke pasar global yang lebih luas.

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu komoditas akibat proses pengolahan, penyimpanan, dan pengangkutan yang merupakan konsep yang penting dalam sektor pertanian. Menurut Hayami dkk. (1987), nilai tambah dapat didefinisikan sebagai pertambahan nilai yang dihasilkan dari adanya input fungsional pada komoditas, termasuk proses perubahan bentuk (*form utility*), pemindahan tempat (*place utility*), dan proses penyimpanan (*time utility*). Nilai tambah ini menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal, dan manajemen yang terlibat dalam proses produksi.

Dengan kata lain, nilai tambah mencerminkan bagaimana investasi dalam proses pengolahan dan manajemen dapat menghasilkan keuntungan





BAB VI

DIVERSIFIKASI PRODUK DAN INOVASI

Diversifikasi produk dan inovasi merupakan strategi penting bagi perusahaan yang ingin mempertahankan daya saing dan relevansi di pasar yang terus berubah. Diversifikasi produk melibatkan pengembangan dan penawaran berbagai jenis produk untuk menjangkau segmen pasar yang lebih luas dan mengurangi ketergantungan pada satu lini produk. Sementara itu, inovasi berkaitan dengan penciptaan dan penerapan ide-ide baru, teknologi, atau metode yang dapat meningkatkan kualitas produk, efisiensi operasional, atau pengalaman konsumen.

Jenis-Jenis Produk Olahan Pisang

Produk olahan pisang sangat bervariasi, dan inovasi terkini sering kali fokus pada peningkatan nilai tambah, kualitas, serta daya tarik pasar. Pisang merupakan salah satu tanaman potensial yang dapat dikembangkan sebagai bahan baku produk olahan pangan. Pisang dapat diolah menjadi berbagai produk, seperti keripik pisang, kecipring, stik pisang, dan tepung pisang yang dapat digunakan sebagai bahan baku untuk produk *bakery* seperti

roti dan kue (Djali dkk., 2018: 1). Berikut adalah beberapa jenis produk olahan pisang.

1. Sale pisang

Salah satu produk olahan pisang adalah sale. Produk ini dibuat melalui proses pengeringan atau pengasapan. Sale pisang memiliki rasa dan aroma yang khas dengan tekstur kenyal dan warna yang menarik, yang menjadi faktor penting dalam penilaian kualitasnya. Berbagai jenis pisang seperti ambon, kepok, siem, raja bulu, dan emas sering dijadikan bahan baku sale karena cita rasa manisnya serta kemampuannya bertahan lama. Pisang-pisang ini biasanya digunakan oleh industri rumahan untuk menghasilkan sale yang diminati konsumen karena rasa manis dan teksturnya yang enak.

Proses pembuatan sale melibatkan penjemuran untuk mengurangi kadar air pisang yang dapat memengaruhi cita rasa dan warna produk akhir. Pisang yang dijadikan sale harus dipilih berdasarkan tingkat kematangan tertentu agar menghasilkan sale dengan warna dan tekstur yang optimal. Sale pisang memiliki kandungan nutrisi yang bervariasi tergantung pada jenis pisang yang digunakan, dengan komposisi utama berupa karbohidrat, protein, lemak, dan berbagai vitamin serta mineral.



Gambar 9 Sale Pisang

Sale menjadi salah satu produk yang semakin populer dan memiliki pasar yang potensial. Kualitas sale sangat dipengaruhi oleh teknik pengolahan, jenis pisang, dan perawatan selama proses produksinya. Inovasi dalam pengolahan pisang, seperti pembuatan sale tidak hanya





BAB VII

TANTANGAN DAN SOLUSI DALAM PENGEMBANGAN OLAHAN PISANG

Pengolahan pisang telah menjadi salah satu sektor yang menjanjikan dalam industri makanan, mengingat tingginya permintaan akan produk olahan berbasis pisang yang bervariasi. Meskipun pisang merupakan salah satu buah yang mudah diakses dan kaya gizi, pengembangan olahan pisang menghadapi sejumlah tantangan yang dapat menghambat pertumbuhan dan inovasi dalam sektor ini. Tantangan tersebut meliputi persaingan yang ketat, fluktuasi harga bahan baku, serta perubahan preferensi konsumen yang semakin mengarah pada produk yang lebih sehat dan berkualitas tinggi. Oleh karena itu, diperlukan solusi yang kreatif dan strategis guna mengatasi permasalahan tersebut serta memaksimalkan potensi olahan pisang.

Hambatan dalam Rantai Pasokan dan Distribusi

Rantai pasokan merupakan serangkaian proses bisnis yang mengintegrasikan berbagai pihak dalam upaya meningkatkan nilai tambah bahan baku atau produk, sekaligus mendistribusikannya kepada konsumen secara efektif dan efisien. Pengelolaan rantai pasokan adalah suatu proses yang kompleks dan melibatkan banyak pihak sehingga memerlukan perhatian khusus agar dapat berjalan dengan efektif dan efisien. Proses ini tidak hanya mencakup pengadaan bahan baku, tetapi juga melibatkan semua tahapan mulai dari produksi hingga distribusi produk akhir kepada konsumen (Mizani dan Azis, 2021: 18).

Hambatan dalam rantai pasokan dan distribusi dapat menjadi tantangan besar bagi perusahaan, memengaruhi efisiensi operasional dan kemampuan untuk memenuhi permintaan pelanggan. Dalam konteks bisnis, terutama untuk produk olahan seperti makanan atau bahan konsumsi, memahami dan mengatasi hambatan ini sangat penting untuk menjaga kelancaran proses serta menjaga kepuasan konsumen. Berikut adalah beberapa hambatan yang umum terjadi dalam rantai pasokan dan distribusi beserta solusi potensial untuk mengatasinya.

1. Gangguan dalam transportasi

Menurut Tamin (2008), transportasi adalah sistem yang terdiri dari sarana dan prasarana yang memungkinkan pergerakan di seluruh wilayah. Transportasi berperan sangat penting dalam rantai pasokan dan berfungsi sebagai penghubung antara berbagai tahap produksi serta distribusi barang. Namun, hambatan yang muncul dalam proses transportasi, seperti kemacetan lalu lintas, kondisi cuaca yang buruk, atau kerusakan infrastruktur dapat menyebabkan keterlambatan yang signifikan dalam pengiriman barang.

Keterlambatan ini tidak hanya mengganggu alur distribusi, tetapi juga dapat berdampak langsung pada hilangnya peluang penjualan, terutama jika konsumen menunggu produk yang tidak kunjung tiba. Selain itu, ketidakpastian dalam waktu pengiriman dapat menurunkan tingkat kepuasan pelanggan yang pada gilirannya bisa merugikan





BAB VIII

MASA DEPAN DAN KESEMPATAN BARU

Masa depan selalu menjadi topik yang menarik untuk dipelajari, terutama dalam konteks perubahan cepat yang terjadi di berbagai aspek kehidupan, baik itu teknologi, ekonomi, maupun sosial. Dengan kemajuan teknologi yang pesat, munculnya inovasi baru, serta perubahan perilaku konsumen, kesempatan baru terus bermunculan, menawarkan tantangan sekaligus peluang yang dapat dimanfaatkan oleh individu dan organisasi. Dalam menghadapi masa depan, penting bagi untuk memahami dan mempersiapkan diri dengan baik agar dapat mengadaptasi diri terhadap perubahan tersebut.

Kemitraan Strategis untuk Produk Olahan Pisang

Kemitraan strategis merupakan pendekatan kolaboratif yang penting dalam dunia bisnis, di mana kerja sama terbentuk berlandaskan dimensi kepercayaan dan komitmen antara para mitra. Kepercayaan ini bukan hanya sekadar harapan, tetapi merupakan elemen yang dibangun melalui interaksi yang konsisten dan pengalaman positif di antara mitra. Keberhasilan

dalam membangun kepercayaan dan komitmen ini sangat dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti ketergantungan sumber daya, kualitas hubungan, fleksibilitas, dan penyebaran informasi.

Faktor ketergantungan sumber daya, seperti yang dijelaskan oleh M. B. Sarker (1998) menunjukkan bahwa mitra yang saling membutuhkan satu sama lain akan lebih cenderung untuk menjalin kerja sama yang solid. Ketika satu pihak bergantung pada pihak lain untuk sumber daya tertentu, akan ada dorongan untuk menjaga hubungan yang harmonis demi keberlangsungan kedua belah pihak.

Manfaat dari strategi kemitraan sangatlah signifikan. Salah satu keuntungan utama adalah terjadinya sinergi di antara mitra, di mana setiap pihak dapat meraih keuntungan yang lebih besar dibandingkan jika mereka beroperasi secara terpisah. Proses kerja dan hasil yang diperoleh juga lebih cepat, berkat adanya akses informasi yang saling berbagi. Dalam lingkungan bisnis yang kompetitif, fleksibilitas yang ditawarkan oleh kemitraan memungkinkan perusahaan untuk merespons perubahan dengan cepat, tanpa harus terjebak dalam prosedur yang kaku.

Selain itu, kemitraan memungkinkan pembagian risiko sehingga setiap mitra tidak harus menanggung beban secara sendirian. Dengan berfokus pada kompetensi inti, perusahaan dapat mengurangi kebutuhan akan kapital karena mereka dapat memanfaatkan sumber daya dan keahlian mitra untuk mencapai tujuan bersama. Kemampuan usaha setiap mitra akan meningkat seiring dengan adanya informasi yang sama, serta memungkinkan mereka untuk memperoleh manfaat dan keunggulan tambahan (Purba, 2008: 199).

Kemitraan strategis untuk produk olahan pisang berperan dalam memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan daya saing produk di industri makanan yang semakin kompetitif. Ada pun kemitraan strategis untuk produk olahan pisang sebagai berikut.

1. Kolaborasi dengan distributor

Membangun kemitraan dengan distributor yang memiliki jaringan distribusi yang baik merupakan strategi kunci untuk memperluas





Daftar Pustaka

- Adhayanti, Ida, Tajuddin Abdullah, dan Rika Romantika. “Uji Kandungan Total Polifenol dan Flavonoid Ekstrak Etil Asetat Kulit Pisang Raja (*Musa Paradisiaca* Var. *Sapientum*)”. *Media Farmasi*, 14(1), 39—45. April 2018.
- Ahmad, Fandi. “Penentuan Metode Peramalan Pada Produksi Part New Granada Bowl ST di PT X”. *Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 7(1), 31—39. Februari 2020.
- Binolombangan, Ronaldy, Wawan Pembengo, dan Suyono Dude. “Pengaruh Waktu Penyiangan dan Jarak Tanam terhadap Pertumbuhan dan Hasil tanaman Nilam (*Pogostemon Cabli Benth*)”. *Jurnal Agroteknotropika*, 6(3), 349—356. Desember 2017.
- Blandina, Beatrix, Luthfi Aziz Mahmud Siregar, dan Hot Setiado. “Identifikasi Fenotipe Pisang Barangan (*Musa acuminata* Linn.) di Kabupaten Deli Sedang Sumatera Utara: Identification Phenotypic of the Barangan Banana (*Musa acuminata* Linn.) in Deli Serdang regency of North Sumatra”. *Jurnal Online Agroekoteknologi*, 7(1), 94—105. 2019.
- Daraba, Dahyar, Alim Bachri Subianto, dan Rudi Salam. “Upaya Peningkatan Kualitas Tenaga Kerja pada Dinas Ketenagakerjaan

- di Kota Makassar”. *Jurnal Pemikiran dan Penelitian Administrasi Publik*, 8(1), 21—26. Juni 2018.
- Ditta, Aliffianti Safiria Ayu. 2022. *Analisis Laporan Keuangan dan Keberlanjutan Perusahaan*. Madiun: UNIPMA Press.
- Djali, Mohamad, dkk. “Introduksi Teknologi Pengolahan Pisang untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat di Desa Cileunyi Wetan Kabupaten Bandung”. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(7), 572—575. 2018.
- Dwiardi, Agung Rahmat. “Analisis Aspek-Aspek Kepatuhan Penyelenggara Pos di Indonesia”. *Jurnal Penelitian Pos dan Informatika*, 11(1), 21—40. November 2021.
- Dwivanny, Fenny Martha, dkk. 2021. *Pisang Indonesia*. Bandung: ITB Press.
- Efendi, Ahmad. “Pengaruh Diversifikasi Program Studi terhadap Minat Kuliah Mahasiswa pada Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar”. *Jurnal Al Hikmah*, 15(2), 214—231. 2014.
- Erislan. 2022. *Buku Ajar Riset Pemasaran*. Makassar: Mitra Ilmu.
- Firmansyah, Anang. 2019. *Pemasaran Produk dan Merek (Planing dan Strategi)*. Jawa Timur: Qiara Media.
- Haerani, Ani, Anis Yohana Chaerunisa, dan Anas Subarnas. “Artikel Tinjauan: Antioksidan Untuk Kulit”. *Farmaka*, 16(2), 135—151. 2018.
- Hamidah, Mutmaini, Abdul Hamid A. Yusra, dan Jajat Sudrajat. “Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi di Kota Pontianak”. *Jurnal Social Economic of Agriculture*, 4(2), 60—73. Desember 2015.
- Handaruwati, Indah. “Pengaruh Customer Experience terhadap Kepuasan Konsumen Produk Kuliner Lokal Soto Mbok Geger Pedan Klaten”. *Jurnal Bisnisan: Riset Bisnis dan Manajemen*, 3(2), 16—33. 2021.

- Hartono, Arif. “Pelatihan Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang sebagai Bahan Dasar Pembuatan Kerupuk”. *AJIE (Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship)*, 2(3), 198—203. September 2013.
- Hidayati, Rahmi Noerdiana, Sugeng Riyanto, dan Alfia Rahma. “Hubungan Pengetahuan Ibu tentang Infeksi Kecacangan dengan Status Gizi Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Gambut Kabupaten Banjar Tahun 2015”. *Jurnal Kesehatan Indonesia*, 6(1). 2016.
- Hidayattullah, Bagus, dkk. “Karakteristik dan Strategi Inovasi Pendidikan”. *Educatioanl Journal: General and Specific Research*, 3(2), 436—445. Juni 2023.
- Husni, Fadhlul dan Mukhlis Yunus. “Pengaruh Akumulasi Kepercayaan dan Persepsi Umpan Balik terhadap Retensi Pelanggan Maskapai Penerbangan Lion Air Pascapemulihan Layanan”. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Manajemen*, 2(1), 154—177. Februari 2017.
- Ichsannudin dan Hery Purnomo. 2021. *Analisis Gaya Hedonis, Status Sosial, Variasi Produk terhadap Keputusan Pembelian Melalui Citra Merk*. Bandung: CV Media Sains Indonesia.
- Indrasari, Meithiana. 2019. *Pemasaran dan Kepuasan Pelanggan*. Surabaya: Unitomo Press.
- Iskandar, Johan. “Metodologi Memahami Petani dan Pertanian”. *Jurnal Analisis Sosial*, 11(1), 171—211. April 2006.
- Jamaluddin, Moh Agus, Winarso D. Widodo, dan Ketty Suketi. “Pengelolaan Perkebunan pisang cavendish Komersial di Lampung Tengah, Lampung”. *Buletin Agrohorti*, 7(1), 16—24. 2019.
- Jupri, Ahmad, dkk. “Pemanfaatan Potensi Pisang sebagai Produk Olahan UMKM Pisang Sale Berkah Guna Meningkatkan Taraf Perekonomian di Dusun Otak Bangket Desa Tetebatu Selatan”. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(1), 342—344. Maret 2022.
- Kansrini, Yuliana, Nursongko, dan Agus Deni Sukanda. “Sikap Petani dalam Penggunaan Bibit Unggul Kelapa Sawit (*Elaeis Guineensis*

- Jacq) Studi Kasus di Kecamatan Binjai Kabupaten Langkat”. *Jurnal Agrica Ekstensia*, 12(2), 68—73. November 2018.
- Karseno, Arief Ramelan dan Tri Mulyaningsih. “Integrasi Vertikal dan Efisiensi Industri: Industri Kertas Tahun 1979—1997 dengan Pendekatan Error Correction Model”. *Journal of Indonesian Economy and Business*, 17(2). 2002.
- Kusharto, Clara Meliyanti. “Serat Makanan dan Perannya bagi Kesehatan”. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2), 45—54. November 2006.
- Lakonawa, Petrus. “Agama dan Pembentukan Cara Pandang serta Perilaku Hidup Masyarakat”. *Jurnal Humaniora*, 4(2), 790—799 Oktober 2013.
- Latifah, Eva. 2012. *Pengantar Psikologi Pendidikan*. Yogyakarta: PT Pustaka Insan Madani.
- Lutbis, Achmad Abdul dan Febi Ratnasari. “Pengaruh Konsumsi pisang ambon terhadap Peningkatan Kadar Hb Ibu Hamil”. *Jurnal Kesehatan*, 9(1), 1—11. 2020.
- Martowinangun, Kasino, Devita Juniati Sri Lestari, dan Karyadi Karyadi. “Pengaruh Strategi Promosi terhadap Peningkatan Penjualan di CV Jaya Perkasa Motor Rancaekek Kabupaten Bandung”. *Jurnal Co Management*, 1(1), 139—152. Juni 2019.
- Mashuri, Dwi Nurjannah. “Analisis SWOT sebagai Strategi Meningkatkan Daya Saing”. *Jurnal Perbankan Syariah*, 1(1), 97—112. April 2020.
- Mizani, Terryana Tasya dan Anton Mulyono Azis. “Analisis Kerangka Kerja, Aliran, dan Hambatan Rantai Pasokan”. *Jurnal Manajemen Maranatha*, 21(1), 17—24. Oktober 2021.
- Mowen, John dan Michael. 2002. *Perilaku Konsumen*. Jakarta: Erlangga.
- Mubarok, A. A., Apendi Arsyad, dan Himmatul Miftah. “Analisis Nilai Tambah dan Margin Pemasaran Pisang Menjadi Olahan Pisang”. *Jurnal Pertanian*, 6(1), 1—11. April 2015.
- Muhmmad, Arni. 2014. *Komunikasi Organisasi*. Jakarta: PT Bumi Aksara.

- Mulyani, Nina, dkk. 2008. *Teknologi Budidaya Pisang*. Bogor: Balai Pesar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian.
- Mulyanti, Nina, Suprpto, dan Jekvy Hendra. 2008. *Teknologi Budidaya Pisang*. Bandar Lampung: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Lampung.
- Muslim, Moh dan Sururin: “Kepemimpinan Kharismatik yang Visioner”. *Jurnal Esensi*, 19(2). 2016.
- Muslim, Moh. “Membangun Visi Perusahaan”. *Jurnal Esensi*, 20(3). 2017.
- Pearson, Mc Leod. 2008. *Sistem Informasi Manajemen*. Jakarta: Salemba.
- Pratama, Sandi Destian, Oki Adityawan, dan Ahmad Fathurrisyky. “Perancangan Desain Kemasan sebagai Media Promosi Produk Kuliner Tradisional”. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 5(1). April 2023.
- Purba, Ensu Asmara. “Analisis Penerapan Strategi Kemitraan terhadap Kinerja Perusahaan Biro Teknik Listrik (Studi Empiris pada Hubungan PT PLN (Persero) Distribusi Jateng—DIY Area Pelayanan dan Jaringan Semarang dengan Perusahaan Biro Teknik Listrik (BTL) di Wilayah Kerja APJ Semarang)”. *Jurnal Bisnis Strategi*, 17(2), 197—202. Desember 2008.
- Putri, T. K., dkk. “Pemanfaatan Jenis-Jenis Pisang (Banana dan Plantain) Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale dan Tepung”. *Jurnal Kultivasi*, 14(2). Oktober 2015.
- Rahardjo, T. dan J. Setiawan. 2021. *Pengolahan dan Pengemasan Pangan*. Malang: Sumber Cendikia.
- Ramlawati. “Pembuatan Kripik Cokelat bagi kelompok Mitra di Kelurahan Lanna Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa”. *Pengabdian Bina Ukhuwah*, 1(2), 143—148. 2019.
- Riandini, Evelyne, Sri Astuti, dan M. Reicky Setiawan. “Jenis-Jenis Pisang (Musaceae) di Kecamatan Curup Tengah Kabupaten Rejang Lebong Types of Banana (Musaceae) in Curup Tengah District, Rejang Lebong Regency”. *Jurnal Biologica Samudra*, 3(1), 14—24. Juni 2021.
- Rohiat. 2017. *Manajemen, Teori, dan Praktik*. Bandung: PT Refika Aditama.

- Ruhdiana, Tita dan Santi Pertiwi Hari Sandi. “Kandungan Gizi Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Linn) Keripik Pisang terhadap Glukosa Darah”. *Abdima Jurnal Pengabdian Mahasiswa*, 2(1), 3503—3508. 2023.
- Saraswati, Ayu Mawar dan Titik Sulistyani. “Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal dalam Produk Pastry di Prima in Hotel Malioboro Yogyakarta”. *Jurnal Socia Akademika*, 6(2). Desember 2020.
- Septiadi, Dwinanda. 2019. *Disrupsi: SIAP!: Strategi, Inovasi, dan Aplikasinya untuk Menjadi Pemenang*. Jakarta: Baraqa Publishing.
- Setiyowati, Lilis. “Rantai Pasok dan Nilai Tambah Susu Sapi Perah”. *Indonesian Journal of Development Economics*, 3(2), 780—798. Juni 2020.
- Situmorang, R. 2015. *Makanan Tradisional Indonesia: Pisang Goreng dan Olahannya*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Suharto, Edi. 2007. *Pekerjaan Sosial di Dunia Industri: Memperkuat Tanggung Jawab Sosial Perusahaan*. Bandung: PT Refika Aditama.
- Sukezi. 2020. *Riset Pemasaran: Disertasi Contoh-Contoh dan Studi Kasus*. Surabaya: Unitomo Press.
- Tahir, Imran dan M. Irwan Tahir. “Perkembangan Pemahaman Radikalisme di Indonesia”. *Jurnal Ilmiah Administrasi Pemerintahan Daerah*, 12(2), 74—83. Desember 2020.
- Tjiptono, Fandy. 1997. *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: ANDI.
- Trivaika, Erga dan Mamok Andri Senubekti. “Perancangan Aplikasi Pengelola Keuangan Pribadi Berbasis Android”. *Nuansa Informatika*, 16(1), 33—40. Januari 2022.
- Ulum, Misbahul, dkk. 2007. *Model-Model Kesejahteraan Sosial Islam*. Yogyakarta: Fakultas Dakwah.
- Untung, Hendrik Budi. 2008. *Corporate Social Responsibility*. Jakarta: Sinar Grafika.

- Wahyudi, Hendro Setyo dan Mita Puspita Sukmasari. “Teknologi dan Kehidupan Masyarakat”. *Jurnal Analisa Sosiologi*, 3(1), 13—24. April 2014.
- Yafie, Achmad Safrizal dan Yusri Abdillah. “Pengaruh Kualitas Produk dan Kualitas Jasa terhadap Kepuasan Pelanggan”. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 35(2). Juni 2016.
- Yudha, Eka Purna dan Esa Noerbayinda. “Analisis Daya Saing Pisang Indonesia ke Negara Tujuan Ekspor serta Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya”. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 7(1), 146—154. 2023.
- Yuniar, Laras dan Redjeki Agoestyowati. “Peranan Pengembangan Produk dalam Peningkatan Volume Penjualan pada Online Shop Jacqueline Beautee di Jakarta”. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 1(5), 453—460. Oktober 2021.
- Yuniwati, Murni, Dian Ismiyati, dan Reny Kurniasih. “Kinetika Reaksi Hidrolisis Pati pisang tanduk dengan Katalisator Asam Chlorida”. *Jurnal Teknologi*, 4(2), 106—112. Desember 2011.



Profil Penulis



Dr. Andi Yusniar Mendo, S.E., M.M. lahir di Parepare pada 23 September 1970. Pendidikan formal diselesaikan di Universitas Muslim Indonesia (UMI) Makassar, dengan gelar S-1 pada tahun 1995, S-2 pada 2008, dan S-3 pada 2017 di bidang Ekonomi. Sejak 2005, Andi Yusniar Mendo aktif berkarier sebagai dosen dan peneliti di Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Gorontalo. Selain mengajar, Andi Yusniar Mendo juga terlibat dalam berbagai kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat, serta telah mempublikasikan sejumlah tulisan hasil penelitian dan pengabdian di jurnal nasional serta internasional. Saat ini, ia menjabat sebagai Sekretaris Ikatan Sarjana Ekonomi Indonesia (ISEI) cabang Gorontalo untuk periode 2023—2026.



Irwan Yantu, S.Pd., M.Si. lahir di Gorontalo pada 20 Oktober 1973. Beliau seorang akademisi yang berpengalaman di bidang pendidikan dan manajemen. Ia memulai pendidikan tinggi pada tahun 1995 di Sekolah Tinggi Keguruan dan Ilmu Pendidikan (STKIP) Gorontalo, pada Fakultas Pendidikan Ilmu

Pengetahuan Sosial, jurusan Pendidikan Ekonomi. Setelah menyelesaikan S-1 pada tahun 2000, Irwan melanjutkan pendidikannya ke jenjang S-2 di Universitas Sam Ratulangi Manado yang ia selesaikan pada tahun 2010.

Sejak tahun 2003, Irwan Yantu telah menjadi dosen di Universitas Negeri Gorontalo, tepatnya di Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Selama lebih dari dua dekade berkarier sebagai pengajar, ia telah berkontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan di bidang manajemen dan ekonomi, serta membantu mencetak lulusan yang siap menghadapi tantangan dunia profesional.

Selain berprofesi sebagai dosen, Irwan Yantu juga aktif dalam berbagai kegiatan akademik dan pengembangan pendidikan yang semakin memperkaya pengalamannya. Untuk keperluan komunikasi akademik, penulis dapat dihubungi melalui email di irwan.yantu@ung.ac.id. Dedikasinya dalam dunia pendidikan mencerminkan komitmen untuk terus berkontribusi dalam kemajuan ilmu pengetahuan dan pengembangan sumber daya manusia di Indonesia.



Sjahril Botutihe, S.T., M.M. lahir di Manado pada 30 Oktober 1980. Beliau seorang Asisten Ahli di Fakultas Teknik Universitas Gorontalo. Ia menyelesaikan pendidikan S-1 di Institut Teknologi Nasional Malang pada tahun 2004 dengan jurusan Teknik Mesin, dan meraih gelar S-2 di Institut Bisnis Nusantara pada tahun 2010 dengan jurusan Manajemen. Sejak 2003, beliau mengajar di Universitas Negeri Gorontalo, mengampu berbagai mata kuliah seperti Mesin Listrik, Teknik Permesinan, dan Manajemen Proyek dan Industri.

Selama lebih dari delapan tahun mengajar, Sjahril telah membimbing lebih dari 17 lulusan di berbagai jenjang pendidikan. Ia juga aktif dalam penelitian dengan beberapa judul, seperti *Rancang Bangun dan Uji Kinerja Mesin Pemipil Jagung Portable* dan *Pengaruh Penggunaan Solar dan Pertamina Dex Terhadap Kinerja Mesin Traktor*, serta berkontribusi

dalam pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan dan sosialisasi penggunaan mesin di beberapa desa.

Selain itu, Sjahril juga telah mempublikasikan sejumlah artikel ilmiah di jurnal teknologi pertanian, di antaranya “Pengujian Karakteristik Fisik Jagung Bisi 2 untuk Mendesain Mesin Pemipil Jagung Portabel” dan “Rancang Bangun dan Uji Kinerja Mesin Pemipil Jagung Mini Type Sylinder”. Kegiatan akademik dan pengabdiannya mencerminkan dedikasinya dalam pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang bermanfaat bagi masyarakat.



Syamsul B. Biki, S.E., M.S.M. lahir di Manado pada 31 Juli 1993. Beliau seorang akademisi yang menyelesaikan pendidikan Magister di Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Indonesia. Saat ini, beliau menjabat sebagai dosen tetap di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Negeri Gorontalo, di mana ia aktif mengajar dan membimbing mahasiswa dalam bidang manajemen sumber daya manusia, strategi bisnis, dan transformasi digital.

Sebagai seorang penulis produktif, Syamsul memiliki sejumlah publikasi jurnal ilmiah yang berfokus pada manajemen sumber daya manusia dan bisnis. Penelitiannya mengangkat topik-topik seperti pengembangan organisasi, inovasi manajerial, serta peran teknologi dalam meningkatkan efektivitas kerja. Kontribusinya di bidang penelitian memberikan wawasan berharga bagi praktisi dan akademisi, khususnya dalam memahami dinamika pengelolaan sumber daya manusia di era digital.

Selain berkarier di dunia akademik, Syamsul juga berperan sebagai konsultan profesional sejak 2016 dengan fokus pada implementasi *enterprise resource planning* (ERP) di berbagai perusahaan. Dengan keahliannya, ia membantu organisasi dalam melakukan transformasi digital, meningkatkan efisiensi operasional, dan menyusun strategi bisnis berbasis teknologi.

Kombinasi antara pengalaman praktis dan akademiknya menjadikan Syamsul sebagai sosok yang dihormati baik di tingkat nasional maupun internasional.

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



EXPRESS DEALS

Paket Penerbitan Buku

1-2 MINGGU
SELESAI



litnus

Anggota IKAPI

No. 340/JTI/2022

Fasilitas:

Design Cover Eye Catching

Sertifikat Penulis

Layout Berstandar Tinggi

ISBN

Buku Cetak

Link E Book



Spesifikasi:

- Ukuran UNESCO/A5 • Cover Art Paper/Ivory 230 Gr • Standar 150 Halaman
- Warna Cover Full Colour 1 Sisi • Kertas Isi Bookpaper/HVS
- Warna Isi Black & White • Laminasi Doff/Glossy • Jilid Perfect Binding

Harga Paket Cetak Terbatas

Paket 3 Buku

800.000

Paket 5 Buku

900.000

Paket 10 Buku

1.250.000

Paket 25 Buku

1.950.000

Paket 50 Buku

2.850.000

Paket 100 Buku

4.750.000

*Harga spesial untuk cetak buku di atas 250 eksemplar

Narahubung

+6282347110445 (Tomy Permana)

+6285755971589 (Febi Akbar Rizki)

+6289605725749 (Gusti Harizal)

+6285887254603 (Faizal Arifin)

Kantor Pusat

Perumahan Puncak Joyo Agung
Residence Blok B11, Merjosari, Kec. Lowokwaru,
Kota Malang, Jawa Timur 65144.

Kantor Cabang Lampung

Jl. Utama 1 No. 29 RT 024/RW 011.
Kelurahan Iringmulyo, Kec. Metro Timur,
Kota Metro. Lampung 34112.



@penerbit_litnus



Penerbit Litnus



@literasinusantara_



www.penerbitlitnus.co.id

JASA KONVERSI

SKRIPSI, TESIS, DISERTASI DAN BAHAN PENELITIAN

MENJADI BUKU BER-ISBN

Penulis cukup mengirim filenya saja, selebihnya kami yang akan memproses editing dan penerbitannya dengan fasilitas:

Layanan Editing:

- ✓ Restruktur Kerangka Naskah
- ✓ Editing Naskah
- ✓ Proofreading
- ✓ Komunikasi Intensif
- ✓ Penerbitan Buku + Bisa mengurus HKI

Layanan Penerbitan:

- ✓ ISBN
- ✓ Desain Cover
- ✓ Layout standar tinggi
- ✓ Buku Cetak & Sertifikat Penulis
- ✓ Link URL e-book

PAKET BRONZE

Rp2.300.000

Fasilitas:

- Konversi Artikel Ilmiah
- Editing Ringan
- ISBN
- Desain Cover
- Layout Berstandar Tinggi
- Sertifikat Penulis
- Buku Cetak 10 eksemplar
- Gratis Link E-book

PAKET GOLD

Rp3.800.000

Fasilitas:

- Konversi Artikel Ilmiah
- Editing Sedang
- ISBN
- Desain Cover
- Layout Berstandar Tinggi
- Sertifikat Penulis
- Buku Cetak 25 eksemplar
- Gratis Link E-book

PAKET DIAMOND

Rp5.000.000

Fasilitas:

- Konversi Artikel Ilmiah
- Editing Berat
- ISBN
- Desain Cover
- Layout Berstandar Tinggi
- Sertifikat Penulis
- Buku Cetak 50 eksemplar
- Gratis Link E-book

Cetak 1000 eksemplar:

Free Layanan Launching buku, tim Litnus akan menjadi fasilitator, admin, dan host dalam **virtual launching** buku penulis.

PENDAFTARAN HKI

Express 1—2 Jam Selesai

Rp700.000

Hindari klaim orang lain atas karya Anda. Amankan setiap karya dengan mengurus Hak atas Kekayaan Intelektual (HKI) bersama Literasi Nusantara. Dosen yang memiliki legalitas sertifikat HKI dapat mengajukan tambahan angka kredit poin KUM hingga 40 poin.

PENGADAAN BUKU FISIK MAUPUN E-BOOK UNTUK PERPUSTAKAAN DAN DIGITAL LIBRARY

- Harga Ekonomis
- Pilihan Buku Melimpah
- Buku-Buku Terbitan Tahun Terbaru
- Bisa dibantu penyusunan list judul sesuai kebutuhan
- Jaminan Garansi

FREE INSTALASI Digital Library

(Kubuku, Gramedia Digital, Aksaramaya, Henbuk, dll)

Layanan Cetak OFFSET

*Harga Ekonomis *Pengerjaan Cepat *Hasil Berkualitas Tinggi

Telah dipercaya para guru, dosen, lembaga,
dan penulis profesional di seluruh Indonesia



PAKET PENERBITAN BUKU + HKI

1-2 MINGGU
SELESAI



litnus

Anggota IKAPI
No. 340/JTI/2022

Fasilitas:

Design Cover Eye Catching

Sertifikat Penulis

Layout Berstandar Tinggi

ISBN

Buku Cetak

Link E Book

Royalti

HKI



Spesifikasi:

- Ukuran UNESCO/A5 • Cover Art Paper/Ivory 230 Gr • Standar 150 Halaman
- Warna Cover Full Colour 1 Sisi • Kertas Isi Bookpaper/HVS
- Warna Isi Black & White • Laminasi Doff/Glossy • Jilid Perfect Binding

Harga Paket Cetak + HKI

Paket 3 Buku

1.400.000

Paket 5 Buku

1.500.000

Paket 10 Buku

1.850.000

Paket 25 Buku

2.550.000

Paket 50 Buku

3.450.000

Paket 100 Buku

5.350.000

*Harga spesial untuk cetak buku di atas 250 eksemplar

Narahubung



0858-8725-4603
0882-0099-32207
0899-3675-845

Alamat Kantor



Perumahan Puncak Joyo Agung
Residence Blok B11 Merjosari,
Kec. Lowokwaru, Kota Malang,
Jawa Timur 65144.



@penerbit_litnus



Penerbit Litnus



@literasinusantara_



www.penerbitlitnus.co.id

Promo Penerbitan BUKU + HKI

Rp **1.400.000** Ukuran Unesco/B5
Cetak 3 eks

Rp **1.500.000** Ukuran Unesco/B5
Cetak 5 eks

Rp **1.850.000** Ukuran Unesco/B5
Cetak 10 eks

Rp **2.550.000** Ukuran Unesco/B5
Cetak 25 eks

Rp **3.450.000** Ukuran Unesco/B5
Cetak 50 eks

Rp **5.350.000** Ukuran Unesco/B5
Cetak 100 eks



FASILITAS

- ✓ ISBN
- ✓ Desain Kover
- ✓ HKI
- ✓ Buku Cetak
- ✓ Layout Berstandar Tinggi
- ✓ Sertifikat Penulis
- ✓ Link E-Book

KEUNTUNGAN



CEPAT
Proses Penerbitan
1-2 Minggu



EKONOMIS
Hemat 25%



BERKUALITAS
Hasil berkualitas tinggi
dan berstandar Dikti



Narahubung

0858-8725-4603 | 0882-0099-32207 | 0899-3675-845



@penerbit_litnus



Penerbit Litnus



@literasinusantara_



www.penerbitlitnus.co.id

Inovasi dan Pemberdayaan

MENINGKATKAN NILAI EKONOMI *dan* DIVERSIFIKASI

Produk Pangan
dengan Olahan Pisang

Pisang sebagai komoditas pangan tropis memiliki potensi besar untuk dikembangkan melalui inovasi dan pemberdayaan. Meskipun sering dikonsumsi dalam bentuk segar, pisang dapat diolah menjadi berbagai produk bernilai tambah, seperti keripik, tepung, dan minuman berkat perkembangan teknologi pangan serta diversifikasi pasar. Inovasi ini tidak hanya meningkatkan pendapatan petani, tetapi juga membuka peluang usaha baru di masyarakat. Buku ini diharapkan dapat menjadi referensi bermanfaat bagi akademisi, praktisi, dan masyarakat dalam mengembangkan nilai ekonomi serta diversifikasi produk olahan pisang.

Di dalam buku ini, memuat materi-materi berikut.

- Pisang dan Jenis-Jenisnya
- Konteks dan Pentingnya Olahan Pisang
- Teknik Inovasi dalam Olahan Pisang
- Strategi Pemberdayaan Masyarakat untuk Komunitas
- Peningkatan Nilai Ekonomi dari Olahan Pisang
- Diversifikasi Produk dan Inovasi
- Tantangan dan Solusi dalam Pengembangan Olahan Pisang
- Masa Depan dan Kesempatan Baru



litnus. Penerbit



Anggota IKAPI No. 209/JTI/2018
• penerbitlitnus@gmail.com
• www.penerbitlitnus.co.id
f Literasi Nusantara
• literasinusantara_
t 085755971589

Ekonomi

+17

