

Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat di Kampung Literasi Kelurahan Karyamulya Melalui Inovasi Produk Kripik Pelepah Pisang

Muhni Padmuji¹, Sasiska Rani^{1*}, Arif Pratama¹, Febyardalova¹

¹Universitas Tridinanti, Palembang, Indonesia

Disubmit: 30 Oktober 2023 | Direvisi: 25 Juni 2024 | Diterima: 26 Juni 2023

Abstrak: Kampung Literasi di Desa Karyamulya, Kecamatan Sematang Borang, selama ini hanya fokus pada penumbuhan minat baca anak-anak setempat. Namun disekitar Kampung Literasi ini banyak terdapat tanaman pisang yang pelepahnya bisa dimanfaatkan untuk membuat keripik. Tujuan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini untuk meningkatkan perekonomian Masyarakat di sekitar Kampung Literasi di Kelurahan Karyamulya melalui inovasi pengelolaan pelepah pisang yang tidak berguna menjadi sebuah produk yaitu keripik pelepah pisang, sehingga dapat dikonsumsi sendiri dan dapat dipasarkan secara komersil. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dengan melakukan observasi dan survey, kemudian memberikan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan dalam pembuatan kripik pelepah pisang. Setelah adanya kegiatan PkM ini, Masyarakat di sekitar Kampung Literasi sudah dapat membuat kripik pelepah pisang sendiri dan menjualnya di daerah sekitar. Kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar dengan mengembangkan UMKM di Kampung Literasi melalui pemasaran produk yang tidak hanya di daerah sekitar namun juga dapat di pasarkan secara luas.

Kata Kunci: Inovasi, Kampung Literasi, Kripik Pelepah Pisang, Pemberdayaan Ekonomi

Abstract: *The Literacy Village in Karyamulya Village, Sematang Borang District, has so far only focused on growing local children's interest in reading. However, around Literacy Village there are many banana plants whose stems can be used to make chips. Therefore, this community service activity was carried out to expand the knowledge and foster innovation of the women who manage the Literacy Village. Apart from fostering local children's interest in reading, Literacy Village administrators can also innovate by processing useless banana stems into a product, namely banana stem chips. The banana stem chips produced can be consumed by yourself or can be marketed commercially so that it becomes a business opportunity and can improve the economy of the surrounding community. The method for implementing this service activity is by conducting observations and surveys, then providing counseling, training and assistance in making banana stem chips. The result of this service activity is that the Literacy Village administrators have been able to make banana stem chips and sell them in the surrounding area. It is hoped that this service activity can improve the economy of the surrounding community by developing MSMEs in Literacy Village through marketing products that are not only in the surrounding area but can also be marketed widely.*

Keywords: *Banana Leaf Chips, Economic Empowerment, Innovation, Literacy Village.*

Hak Cipta © 2024 Penulis

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



Penulis Korespondensi:

*Sasiska Rani

Email: sasiska_rani@univ-tridinanti.ac.id

Cara sitasi: Padmuji, M., Rani, S., Pratama, A., & Febyardalova. (2024). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat di Kampung Literasi Kelurahan Karyamulya Melalui Inovasi Produk Kripik Pelepah Pisang. ADMA: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat, 5(1), 163-172

Pendahuluan

Salah Satu tanaman yang mudah tumbuh di sekitaran masyarakat adalah pisang. Tanaman pisang merupakan tanaman yang dapat dimanfaatkan semua bagiannya. Pada bagian buahnya dapat dimanfaatkan secara langsung untuk konsumsi maupun diolah lagi.

Daunnya dapat dimanfaatkan sebagai pelapis atau pembungkus masakan dan makanan. Jantung pada tanaman pisang juga dapat dimanfaatkan untuk masakan. Untuk bagian batang atau pelepah pisang juga dapat diolah (Sumbawati et al., 2023). Namun sebagian masyarakat justru tidak mengetahui bahwa semua bagian tanaman pisang dapat dimanfaatkan. Masyarakat hanya memanfaatkan buah, daun, dan jantung pisang. Untuk bagian pelepah pisang sering terbuang sia-sia dan hanya menjadi tumpukan sampah.

Pelepah pisang seringkali menjadi limbah pertanian setelah buah pisang dipanen. Namun, limbah ini sebenarnya memiliki potensi yang dapat dimanfaatkan lebih lanjut sebagai sumber daya ekonomi, sehingga membantu memberdayakan ekonomi masyarakat. Salah satu cikal bakal produk unggulan di desa dengan mengeksplorasi pemanfaatan limbah berupa serat pelepah pisang (Kusna et al., 2021; Panggabean & Dewi, 2021). Salah satu bagian pohon pisang yang dapat diolah menjadi produk makanan dengan nilai kandungan gizi yang baik adalah pelepah pisang (Sidiq et al., 2020). Pelepah pisang mengandung serat, vitamin, mineral, dan antioksidan, sehingga memiliki nilai gizi yang bermanfaat bagi kesehatan manusia.

Pelepah pisang dapat diinovasikan menjadi produk UMKM yang bernilai ekonomis. Salah satu produk UMKM yang dapat dibuat dari pelepah pisang adalah keripik. Pelepah pisang dapat diolah menjadi keripik (Tanjung et al., 2023). Keripik merupakan makanan sehari-hari yang sering dikonsumsi oleh masyarakat dari anak kecil hingga dewasa (Rahmadi, 2022). Keripik pelepah pisang merupakan cemilan ringan yang memiliki nilai gizi yang tinggi. Pelepah pisang mempunyai banyak manfaat yaitu detoksifikasi saluran cerna, pengobatan infeksi saluran kemih, batu ginjal, penurunan berat badan, kolesterol dan pengatur tekanan darah serta dapat menetralkan asam lambung (Amalia & Nur, 2022).

Kelurahan Karyamulya merupakan salah satu kelurahan yang terletak di Kecamatan Sematang Borang Kota Palembang. Di kelurahan Karyamulya ini terdapat kampung literasi. Kampung literasi di Kelurahan Karyamulya ini berfokus pada pengembangan minat baca dan menulis, serta kesadaran literasi di masyarakat. Kampung literasi ini dikelola ibu-ibu yang sebagian besar merupakan ibu rumah tangga. Tim dosen dari Universitas Tridinanti tertarik untuk melakukan pengabdian di Kampung Literasi Kelurahan Karyamulya dengan menerapkan kegiatan pemberdayaan ekonomi melalui pembuatan keripik pelepah pisang (Kripang) bagi ibu-ibu pengurus Kampung Literasi. Sambil menumbuhkan minat baca dan menulis anak-anak, ibu-ibu pengurus Kampung Literasi juga dapat meningkatkan perekonomian mereka melalui pembuatan keripik pelepah pisang (Kripang) dengan memanfaatkan pelepah pisang yang dikumpulkan dari rumah-rumah yang ada di sekitar kampung literasi Kelurahan Karyamulya. Hampir disetiap rumah yang ada di sekitar Kampung literasi memiliki tanaman pisang dan ada juga sebagian masyarakat yang tinggal

disekitar Kampung Literasi memiliki kebun yang ditanami pohon pisang, sehingga ketersediaan pelepah pisang di daerah tersebut cukup banyak.

Manfaat yang diharapkan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu-ibu pengurus Kampung Literasi Kelurahan Karyamulya dapat memproduksi Keripik Pelepah Pisang (Kripang) secara mandiri dan hasil produksi Kripang sebagai produk UMKM dapat dipasarkan dan dijual sehingga menambah penghasilan. Proses pembuatan Keripik Pelepah Pisang sangat sederhana dan tidak membutuhkan modal yang besar (Sumbawati et al., 2023). Pelepah pisang jika diolah oleh tangan–tangan yang terampil dan memiliki inovasi akan memiliki nilai ekonomis yang tinggi.

Mitra dalam pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu-ibu Pengurus Kampung Literasi. Selama ini kegiatan Kampung Literasi hanya berfokus pada menumbuhkan minat baca dan menulis anak-anak. Oleh karena tim pengabdian Universitas Tridianti ingin mengembangkan kegiatan yang ada di Kampung Literasi Kelurahan Karyamulya. Selain fokus pada minat baca dan menulis anak-anak, diharapkan ibu-ibu pengurus Kampung Literasi juga dapat berinovasi memanfaatkan pelepah pisang yang banyak tumbuh di setiap rumah sekitar Kampung Literasi Kelurahan Karyamulya sehingga dapat mengembangkan perekonomian mereka.

Berdasarkan observasi awal, permasalahan yang dihadapi ibu-ibu pengurus Kampung Literasi yaitu kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam berinovasi mengelola limbah pelepah pisang. Pemanfaatan pelepah pisang untuk dijadikan keripik dan dapat dipasarkan sebagai produk UMKM masih belum disadari oleh masyarakat sekitar. Oleh karena itu, kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) ini diharapkan dapat menambah wawasan masyarakat sekitar melalui kampung literasi yang terdapat di Kelurahan Karyamulya tentang pemanfaatan pelepah pisang menjadi produk yang bernilai ekonomis. Pentingnya kesadaran masyarakat akan peranan kewirausahaan harus ditingkatkan karena dapat membantu perekonomian keluarga (Rohmani & Yugatama, 2019). Selain mampu meningkatkan perekonomian keluarga juga dapat berinovasi untuk menyajikan cemilan sehat bagi keluarga.

Metode

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dilakukan di Kampung Literasi Kelurahan Karya Kecamatan Sematang Borang Palembang. Sasaran dalam kegiatan ini yaitu Ibu – Ibu Pengurus Kampung Literasi. Metode kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini dengan melakukan 3 tahapan, yaitu :



Gambar 1. Diagram Alir Kegiatan PkM

a. Tahap Survey dan Observasi

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dimulai dengan melakukan Survey dan observasi ke lokasi untuk mengumpulkan informasi dan mengetahui permasalahan dan potensi yang ada di Kampung Literasi Kelurahan Karyamulya Kecamatan Sematang Borang. Berdasarkan hasil survey dan observasi maka diperoleh informasi bahwa di Kampung Literasi Kelurahan Karyamulya memiliki potensi tanaman pisang yang banyak dan pelepahnya hanya menjadi sampah tanpa dimanfaatkan lebih lanjut.

b. Tahap Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan dengan memberikan materi mengenai manfaat pelepah pisang dan cara pembuatan keripik dari pelepah pisang. Tujuan dilakukan penyuluhan ini memberikan wawasan baru kepada ibu-ibu pengurus Kampung Literasi Kelurahan Karyamulya bahwa pelepah pisang dapat dimanfaatkan menjadi keripik dan produk keripik pelepah pisang yang dihasilkan dapat dijadikan produk UMKM dan memiliki nilai ekonomis sehingga dapat dijadikan sebagai peluang usaha. Metode pemberian penyuluhan dengan melakukan paparan materi dan tanya jawab dengan peserta penyuluhan.

c. Tahap Pelatihan dan Pendampingan

Pada tahap ini ibu-ibu pengurus Kampung Literasi Kelurahan Karyamulya diberikan pelatihan berupa praktek secara langsung dalam pembuatan keripik pelepah pisang. Tim Dosen dan Mahasiswa PkM dari Universitas Tridinanti memberitahukan tahapan-tahapan pengolahan pelepah pisang menjadi keripik pisang. Peserta juga mempraktekannya sendiri didampingi oleh Tim Dosen dan Mahasiswa PkM dari Universitas Tridinanti.

Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan PkM ini dilaksanakan di Kampung Literasi Kelurahan Karyamulya Kecamatan Sematang Borang. Kegiatan PkM ini melibatkan kurang lebih 20 peserta pengurus Kampung Literasi dengan didampingi oleh 2 orang Dosen dan 2 orang Mahasiswa dari Universitas Tridinanti. Kegiatan pertama yang dilakukan yaitu melakukan survey dan observasi di Kampung Literasi Kelurahan Karyamulya Kecamatan Sematang Borang. Tim Dosen dan Mahasiswa Universitas Tridinanti menemukan bahwa di Kampung

Literasi ini memiliki potensi tanaman pisang yang banyak dan pelepahnya hanya menjadi sampah tanpa dimanfaatkan lebih lanjut. Selain itu, kegiatan ibu-ibu pengurus Kampung Literasi hanya sebatas menumbuhkan minat baca dan menulis anak-anak, sehingga banyak waktu lenggang yang bisa dimanfaatkan oleh ibu-ibu untuk berinovasi dengan memanfaatkan pelepah pisang yang ada di sekitar Kampung Literasi sehingga menjadi produk yang lebih bernilai yaitu keripik pelepah pisang.



Gambar 2. Tahap Survey dan Observasi



Gambar 3. Tahap Survey dan Observasi

Setelah diadakan survey dan observasi, Tim Dosen dan Mahasiswa Universitas melakukan penyuluhan kepada ibu-ibu pengurus mengenai manfaat pelepah pisang serta menginovasikan pelepah pisang menjadi keripik pisang sehingga menjadi cemilan yang dapat dikonsumsi. Selain itu materi penyuluhan yang diberikan berupa cara memasarkan produk kripik pelepah pisang baik dijual di Masyarakat sekitar maupun dengan menggunakan *market place*. Hasil dari kegiatan penyuluhan ini mendapat respon dari peserta yaitu menambah wawasan peserta PkM. Selain itu juga menambah keterkarikan peserta PkM untuk memproduksi keripik pelepah pisang karena produk ini selain dapat dinikmati sendiri juga dapat dipasarkan secara komersial sehingga dapat menjadi salah satu peluang usaha.



Gambar 4. Tahap Penyuluhan

Tahap selanjutnya dari PkM ini adalah memberikan pelatihan berupa praktek langsung pembuatan keripik pelepah pisang. Untuk meningkatkan kemampuan warga setempat dalam menghasilkan produk berkualitas dan dapat meningkatkan perekonomian keluarga maka perlu diberikan pendidikan dan pelatihan keterampilan (Rahmiati et al., 2022). Setelah diberikan pelatihan praktek pembuatan kripik pelepah pisang kepada peserta PkM juga dilakukan pendampingan dengan cara mendampingi peserta PkM dalam mempraktekan sendiri cara membuat kripik dari pelepah pisang beberapa kali sesuai dengan permintaan dari peserta PkM.

Tahap pertama dari pembuatan keripik pelepah pisang adalah menyiapkan alat bahannya. Alat dan bahan yang perlu dipersiapkan untuk membuat keripik pelepah pisang yaitu kompor dan gas, wajan, baskom, pisau, talenan, sendok, mangkok, saringan, dan spatula untuk menggoreng. Selain alat – alat yang diperlukan untuk membuar keripik pelepah pisang, dapun bahan – bahan yang diperlukan yaitu: pelepah pohon pisang, tepung tapioca, tepung beras, penyedap rasa, bawang putih bubuk, minyak sayur, garam, bubuk perasa untuk keripik, dan air kapur sirih.



Gambar 5. Alat Pembuatan Keripik Pelepah Pisang



Gambar 6. Bahan untuk Pembuatan Keripik Pelelah Pisang

Setelah semua bahan siap, maka tahap selanjutnya adalah proses pemisahan pelepas pisang menjadi lembaran-lembaran. Ambil batang Pisang sekitar $\frac{1}{2}$ pohon ke bawah, yaitu dari pangkal pisang ke atas cukup sampai $\frac{1}{2}$ batang dari tinggi pohon Pisang, dengan Panjang Batang sekitar 100 s/d 150 cm, potong jadi 2 agar tidak terlalu panjang. Kemudian ambil pelepas batang di lapisan ke 6 atau 7 dari luar, jadi hindari penggunaan bagian luar pelapah batang pisang yang sudah tua, karena hasilnya kurang bagus untuk dibuat Keripik. Jadi, sebaiknya gunakan bagian batang pelepas pisang yang masih Muda dan tebal di lapisan ke 6 dan seterusnya.

Setelah itu ambil selembar pelepas batang pisang, buang ke dua sisinya. Jadi cukup diambil bagian tengahnya saja. Lalu potong memanjang menjadi 2 atau 3 bagian, dengan lebar sekitar 3 s/d 4 cm. Kupas sisi kulit luar batang Pisang dengan cara di seset menggunakan pisau tajam hingga terlihat lembaran inti pisang (Bagian yang berbetuk menyerupai fiber kotak-kotak seperti tekstur Taro Net).



Gambar 7. Proses Pematangan Pelepas Pisang



Gambar 8. Potongan Pelepah Pisang dan Potongan Pelepah Pisang yang sudah di rendam dengan air garam dan kapur sirih

Setelah dipotong, kemudian pelepah pisang tersebut direndam dengan air garam. Pelepah pisang yang telah dipotong direndam ke dalam air garam bertujuan untuk menghilangkan getah pada pelepah Pisang, dan direndam menggunakan larutan kapur sirih bertujuan agar getahnya itu bisa hilang sehingga bebas dari rasa pahit dan sepet. Selain itu juga agar teksturnya menjadi lebih kokoh dengan rasa yang lebih gurih, sehingga Ketika digoreng nantinya menjadi lebih kriuk. Setelah direndam, cuci bersih potongan pelepah pisang dengan air mengalir. Bilas hingga 3 atau 4 kali. Cuci pelan-pelan jangan sampai teksturnya remuk. Cuci sampai airnya itu menjadi bening dan bebas dari kapur Sirih. Lalu peras dan buang airnya, sisihkan. Setelah dicuci. Siapkan marinasi dengan cara mencampurkan semua bahan marinasi, lalu aduk rata. Masukkan potongan pelepah pisang ke dalam larutan marinasi yang sudah dibuat. Aduk rata pelan-pelan. Diamkan sekitar 30 menit agar bumbu meresap. Sambil menunggu, selanjutnya siapkan bahan pelapis keripik pelepah pisangnya. Campur semua bahan pelapis. Aduk rata. Kemudian sisihkan.

Setelah 30 menit di marinasi, sekarang pisahkan potongan batang pisang dari air marinasi, dengan cara ditiriskan, dan diperas searah, agar tidak hancur. Peras sampai kesat agar tidak rawan menggumpal saat proses penepungan. Setelah kesat, tiriskan. Panaskan minyak goreng. Gulingkan potongan pelepah pisang ke atas tepung pelapis satu persatu agar tidak rawan lengket. Aduk-aduk hingga semua potongan pelepah pisang berlumur tepung. Lalu, goreng di minyak panas dengan api sedang agak besar di awal. Lakukan sisanya hingga kapasitas wajan penuh. Setelah kaku, pindah ke api sedang agak kecil hingga minyak agak tenang. Begitu keripik nyaris matang, besarkan lagi apinya. Goreng dengan api besar di menit terakhir selama 1 sampai 2 menit. Angkat, dan tiriskan. Keripik pelepah pisang juga bisa ditambahkan bumbu tabur dengan berbagai rasa seperti sapi panggang, *barbeque*, balado dan lain-lain.



Gambar 9. Proses Marinasi, Penepungan, dan Penggorengan Keripik Pelelah Pisang



Gambar 10. Kripik Pelelah Pisang

Setelah berhasil mengembangkan dan memproduksi kripik dari pelelah pisang, Tim PkM tidak hanya berhenti pada aspek produksi. Dilanjutkan dengan memberikan edukasi yang cukup komprehensif kepada peserta mengenai strategi pemasaran produk. Peserta diajarkan cara memasarkan produk secara efektif di masyarakat sekitar, termasuk teknik promosi, penetapan harga, dan distribusi. Selain itu, Tim PkM juga memberikan pelatihan khusus tentang pemasaran digital, termasuk cara memanfaatkan platform marketplace untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Dengan demikian, peserta tidak hanya mampu menghasilkan produk berkualitas, tetapi juga memiliki keterampilan yang diperlukan untuk memasarkan produk mereka secara lebih luas dan efisien, baik di lingkungan lokal maupun secara online.

Kesimpulan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini telah dilaksanakan di Kampung Literasi Kelurahan Karyamulya Kecamatan Sematang Borang. Kegiatan ini diikuti kurang lebih 20 ibu-

ibu pengurus Kampung Literasi. Hasil dari kegiatan PkM ini diharapkan dapat meningkatkan perekonomian Masyarakat di sekitar Kampung Literasi di Kelurahan Karyamulya melalui inovasi pengelolaan pelepah pisang yang tidak berguna menjadi sebuah produk yaitu keripik pelepah pisang, sehingga dapat dikonsumsi sendiri dan dapat dipasarkan secara komersil.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Yayasan Pendidikan Nasional Tridinanti yang memberikan dukungan finansial terhadap pelaksanaan kegiatan ini, sesuai dengan Kontrak Penelitian Tahun Anggaran 2023 Nomor: 116/Unanti.A12/LPPM/PM/2023

Daftar Pustaka

- Amalia, Euis & Nur Hidayanti. (2022). Pengolahan Pemanfaatan Pelepah Pisang Menjadi Keripik Sebagai Makanan Sehat Dalam Upaya Peningkatan Perekonomian di Kampung Kemeranggan Kelurahan Taman Baru Kecamatan Taktakan. *Mulia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 1(2), pp.62-66
- Kusna, S. L., Anam, K., Minarti, S., Zuhriyah, A., Yogatama, H. B., & Baharsyah, M. B. (2021). Pelatihan Pengolahan Pelepah Pisang Guna Peningkatan Ketrampilan Dan Ekonomi Masyarakat. *Al-Umron: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), pp.1–8. <https://doi.org/10.36840/alumron.v2i1.470>
- Panggabean, F. Y., & Dewi, R. (2021). Pemanfaatan Pelepah Pisang Menjadi Kerajinan Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Kelompok Pkk Pantai Johor. *D'edukasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 48. <https://doi.org/10.25273/dedukasi.v1i2.10973>
- Rahmadi, Isnaini., Syahrizal N., Dea T. M., (2022). Penerapan Kemasan Aktif dan Sekunder pada Keripik Buah di UMKM Darsa Lampung Timur. *TeknoKreatif: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. Vol 2(1) pp. 44–52
- Rahmiati, B. F., Anggrawan, A., Naktiany, W. C., Hadi, S., Hidayah, N., & Hasbullah, H. (2022). Peningkatan Nilai Tambah Ikan Lele melalui Pemberdayaan Perempuan untuk Meningkatkan Ekonomi di Kecamatan Lingsar. *ADMA: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 169–178. <https://doi.org/10.30812/adma.v2i2.1578>
- Rohmani, S., & Yugatama, A. (2019). Pemberdayaan Masyarakat melalui Wirausaha Kerupuk Bonggol Pisang di Kabupaten Sukoharjo. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 103–108. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.5.2.103-108>
- Sidiq, A. W., Niati, A., Rizkiana, C., & Soedarmadi, S. (2020). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dalam Upaya Peningkatan Kesejahteraan Keluarga dengan Memanfaatkan Limbah Pohon Pisang. *Jurnal Surya Masyarakat*, 2(2), 110. <https://doi.org/10.26714/jsm.2.2.2020.110-114>
- Sumbawati, N. K., Tara, U., Karmeli, E., & Rachman, R. (2023). Pemanfaatan Batang Pisang Menjadi Olahan Keripik sebagai Produk Usaha untuk Meningkatkan Perekonomian UMKM dan Mengurangi Limbah Batang Pisang di Desa Ledang Kecamatan Lenangguar. *Karya : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 328–335.
- Tanjung, S. R., Samakmur, Meliza, Zulfadli, Rambe, R. R., Telistina, Nasution, & Harahap, M. F. (2023). Sosialisasi Pembuatan Keripik Pelepah Pisang di Kelurahan Simatorkis. *Jurnal Adam : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 144–149.