

Implementasi Eco-Socioentrepreneurship Pengolahan Pisang Retort Melalui Pemberdayaan Perempuan Kreatif Desa Kebonbimo Untuk Ketahanan Pangan

Donna Setiawati^{1*}, Sigit Muryanto², Yunita Niqrisah Dwi Pratiwi³, Erni Widarti⁴, Aldino Afisandi Adnan Efendi⁵, Niken Harjutri⁶, Calista Ika Febriana⁷, Kustiyana Nuraini⁸

^{1,2,3,5,6,7,8} Universitas Boyolali, Indonesia, ⁴ Universitas Tunas Pembangunan, Indonesia

Email: donna.setiawati@gmail.com¹, sigit.ms.2013@gmail.com², iblock.semarang@gmail.com³, widarti0508@gmail.com⁴, efendialdino0@gmail.com⁵, nikenharjutri@gmail.com⁶, listaika07@gmail.com⁷, tiya.4nclow@gmail.com⁸

Abstract: *Kebonbimo Village, Boyolali Regency, has economic potential through the agricultural and tourism sectors, particularly with the Umbul Tlatar tourist attraction. However, this tourist attraction currently lacks a specialty food souvenir that could enhance regional identity and enhance local economic value. This Community Service activity aims to empower women's groups in Kebonbimo Village through banana processing using retort and vacuum frying techniques. This program implements eco-socioentrepreneurship to increase the added value of local commodities and strengthen food security. The project partners are KWT Azalea Farm and KUB Putri Bima. Implementation methods include program preparation, program outreach, program implementation, monitoring and evaluation, mentoring, and program sustainability. The results of the activity demonstrate an increase in the women's group's ability to produce ready-to-eat banana snacks that are safe, hygienic, have a crispy texture, an attractive flavor, and a longer shelf life.*

Abstrak : *Desa Kebonbimo, Kabupaten Boyolali, memiliki potensi ekonomi melalui sektor pertanian dan pariwisata, terutama dengan keberadaan objek wisata Umbul Tlatar. Namun, hingga saat ini objek wisata tersebut belum memiliki makanan khas oleh-oleh yang dapat menjadi identitas daerah dan meningkatkan nilai ekonomi lokal. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan kelompok perempuan di Desa Kebonbimo melalui pengolahan pisang menggunakan teknik retort dan vacuum frying. Program ini mengimplementasikan eco-socioentrepreneurship untuk meningkatkan nilai tambah komoditas lokal sebagai upaya memperkuat ketahanan pangan. Mitra kegiatan yaitu KWT Azalea Farm dan KUB Putri Bima. Metode pelaksanaan meliputi persiapan program, sosialisasi program, pelaksanaan program, monitoring dan evaluasi, pendampingan dan keberlanjutan program. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan kemampuan kelompok perempuan dalam menghasilkan camilan pisang siap saji yang aman, higienis, memiliki tekstur renyah, cita rasa menarik, dan daya simpan lebih lama*

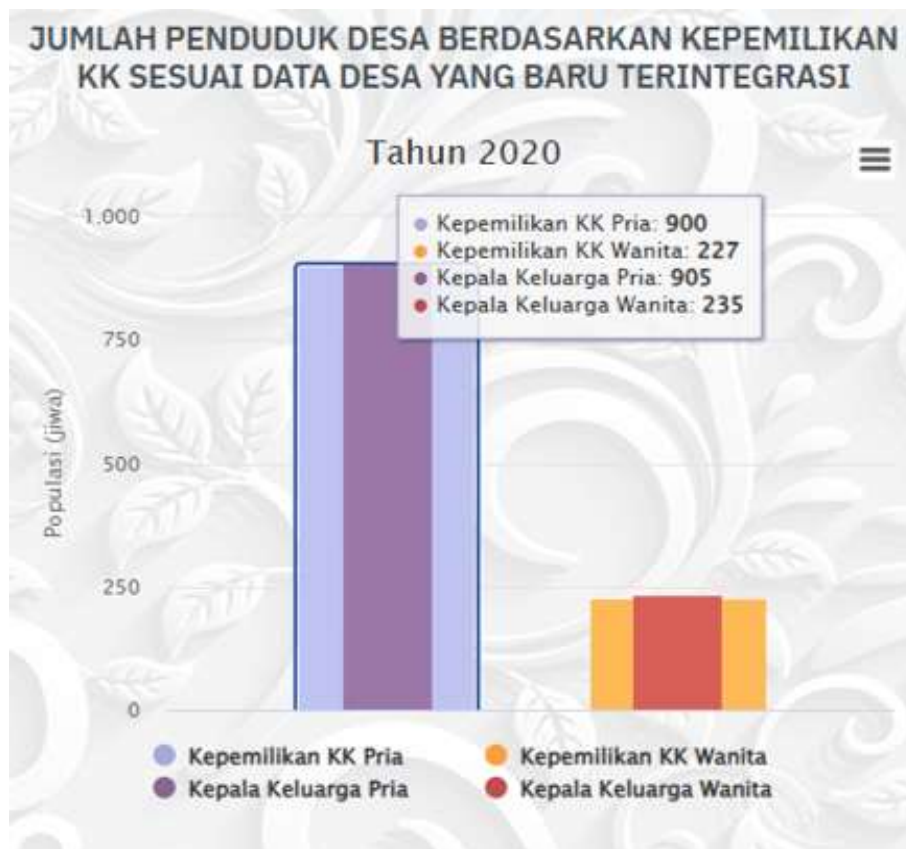
Keywords : *Eco-Socioentrepreneurship, Village Economy, Food Security, Retort Technique, Vacuum Frying*

PENDAHULUAN

Desa Kebonbimo merupakan desa yang berada Desa Kebonbimo merupakan desa yang berada di Kecamatan Boyolali, Kabupaten Boyolali, Propinsi Jawa Tengah. Desa ini memiliki luas 239,0235 Ha

dan jumlah penduduk sebanyak 3.289 jiwa. Desa Kebonbimo dibagi menjadi beberapa kampung atau dukuh antara lain: Kebonbimo, Dukuh, Titang, Gatak, Gatak Baturan, Gombol, Karangmojo, Karangtengah, Baturan Kebonrejo, Ngablak, Tlatar, dan Wates (Admin, 2020). Berdasarkan data demografinya, masyarakat Desa Kebonbimo terdiri dari beragam kelompok umur, dengan mayoritas penduduk berusia produktif. Data statistik seperti Gambar 1 dan

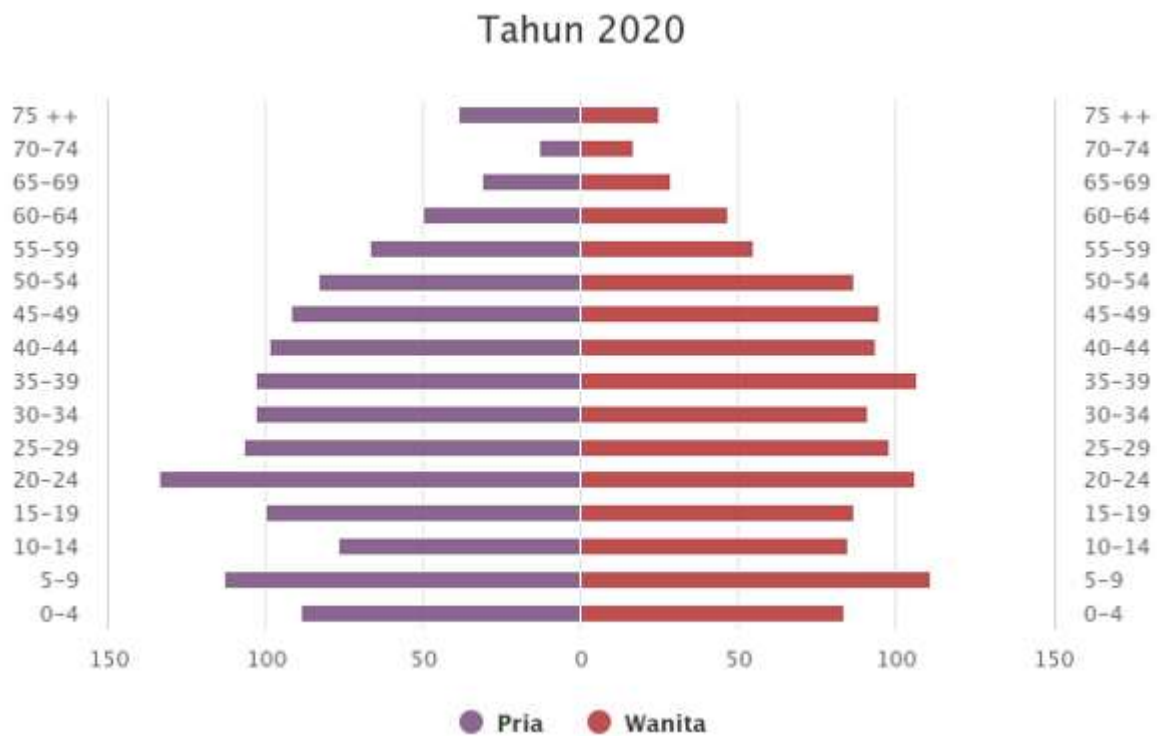
Gambar 2.



Gambar 1. Jumlah Penduduk Desa Kebonbimo

(Sumber : <https://sidesa.jatengprov.go.id/pemkab/kependudukandes/33.09.05.2009>)

Desa Kebonbimo menjadi salah satu destinasi wisata di Kabupaten Boyolali. Objek wisata umbul Tlatar menjadi wisata unggulan di desa Kebonbimo dengan berbagai fasilitas di antaranya kolam renang, warung apung, dan wahana permainan outbond (P. Anggraini, N. Widowati, 2024). Destinasi wisata ini menyumbang hingga separuh dari Pendapatan Asli Desa (PADes). Anggaran Pendapatan Belanja Desa (APBDes) di Desa Kebonbimo bernilai sekitar Rp1,05 miliar pada tahun 2022 (N. ; A. N.-Faizah, 2024).



Gambar 2. Jumlah penduduk desa berdasarkan Umur.

(Sumber : <https://sidesa.jatengprov.go.id/pemkab/kependudukandes/33.09.05.2009>)

Gambar 3 merupakan pemandangan Umbul Tlatar yang menjadi salah satu tujuan wisata air yang paling diminati karena tidak hanya menyediakan wisata air namun juga wisata kuliner dan wisata edukasi yang cocok untuk anak-anak. Umbul Tlatar merupakan ekowisata yang memanfaatkan sumber mata air yang selalu mengeluarkan air selama 24 jam setiap hari tanpa henti, dan juga memiliki suasana pedesaan yang alami. Tempat wisata kebanggaan warga Desa Kebonbimo dan Pemerintah Kabupaten Boyolali ini dilengkapi dengan berbagai fasilitas yang super lengkap, mulai dari kolam renang, kuliner, olahraga, belajar, dan kolam bermain anak. Untuk yang mempunyai hobby mancing, pengelola menyediakan tempat pemancingan yang sejuk. Bagi yang suka olahraga extreme, pengelola menyediakan wahana Flying Fox dan olahraga semacam permainan Bola Golf namun menggunakan tongkat kayu yang disebut Wood Ball dan yang suka off road, disediakan persewaan ATV. Jika sudah lelah bermain, wisatawan dapat menikmati resto terapung yang memiliki beberapa gubug terapung dengan view kolam ikan lengkap dengan ikan-ikan nya. Selain itu wisatawan dapat menikmati kuliner khas Umbul Tlatar yaitu gendar pecel. Gendar adalah olahan nasi yang teksturnya lebih kenyal dari

lontong karena proses pembuatannya dicampur dengan ragi. Sayur yang digunakan seperti: cenil atau selada air, bayam, kobis dan kecambah (Boyolali, 2024).



Gambar 3. Objek Wisata Umbul Tlatar, Desa Kebonbimo

(sumber: <https://solopos.espos.id/mengandalkan-umbul-tlatar-ini-profil-desa-kebonbimo-boyolali-2039407>)

Walaupun Umbul Tlatar mempunyai makanan unik, namun yang menjadi permasalahan adalah sampai saat ini belum memiliki buah tangan atau oleh-oleh khas yang bisa dibawa pulang oleh para wisatawan seperti cemilan atau makanan ringan. Melalui pemberdayaan perempuan yang tergabung dalam KWT Azalea Farm dan KUB Putri Bima ini akan memberikan solusi atas permasalahan desa Kebonbimo dalam upaya mengembangkan potensi objek wisata Umbul Tlatar dengan berinovasi mengolah pisang menggunakan teknik retort. Pendekatan eco-socioentrepreneurship digunakan didunia kewirausahaan dengan meningkatkan kesadaran terkait isu lingkungan dan sosial (Fadeli, 2025).

Dengan menggabungkan tujuan ekonomi, sosial dan lingkungan, eco-socioentrepreneur berkontribusi pada penciptaan dunia yang lebih baik dan lebih berkelanjutan. Pendekatan ini mendorong inovasi dan dapat menjadi solusi untuk berbagai tantangan yang dihadapi masyarakat saat ini (Farah, 2024). Implementasi Eco-socioentrepreneur pada kegiatan ini, yaitu memanfaatkan buah pisang yang menjadi komoditi melimpah dan berharga murah di Pasar Pisang Juwangi. Sentra Pisang Juwangi ini

merupakan pasar pisang terbesar Se Jawa Tengah. Pisang yang dijual antara lain: Pisang Kepok, Kawisto, Raja, Rajanangka, Pipit, Ambon (N. Faizah, 2022).

Dalam pengolahan pisang menjadi produk makanan sale pisang basah menggunakan teknik retort dan keripik pisang menggunakan teknik vacuum frying. Teknik retort adalah metode pengolahan makanan dengan cara sterilisasi menggunakan suhu dan tekanan tinggi dalam kemasan tertutup untuk membunuh mikroorganisme dan enzim yang dapat merusak makanan, sehingga memperpanjang masa simpan produk tanpa perlu pendingin. Teknik retort tidak hanya memberikan manfaat pada produknya saja, namun tujuan lainnya adalah seorang pelaku usaha menggunakan teknologi ini untuk memperluas jangkauan pasar. Sedangkan teknik vacuum frying adalah metode menggoreng makanan dalam kondisi tekanan rendah atau hampa udara, sehingga memungkinkan penggorengan pada suhu yang lebih rendah (sekitar 60-90°C) dibandingkan metode tradisional (Kusumasari, F. C., Mardiyanto, M., & Kurniawati, 2025). Proses ini mengurangi titik didih air, membantu mempertahankan nutrisi, warna, dan tekstur asli makanan, serta menghasilkan produk yang lebih renyah dan tahan lama. Produk oleh-oleh dari objek wisata Umbul Tlatar berupa sale pisang basah dan keripik pisang ini diharapkan menjadi produk daerah yang memiliki potensi lebih besar untuk dipasarkan lebih luas melalui produksi dengan teknologi retort dan vacuum frying (Mustika, Fransisca Mega Rosa, 2023).

Berdasarkan diskusi dengan pihak desa dan ketua kelompok sasaran yaitu KWT Azalea Farm (Rina Tri Wahyuni, SPt) dan KUB Putri Bima (Murtiningsih) disepakati kedua mitra sasaran akan mengolah pisang menjadi olahan sale pisang basah dengan teknik retort dan keripik pisang dengan vacuum frying. Kegiatan ini menggunakan pendekatan eco-socio-entrepreneurship, yang menekankan pada pemanfaatan sumber daya lokal secara berkelanjutan, penguatan ketahanan pangan desa, dan pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan keterampilan serta kemampuan usaha. Dengan latar belakang tersebut, pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk menciptakan inovasi produk olahan pisang sekaligus memperkuat ekonomi lokal dan identitas wisata Umbul Tlatar

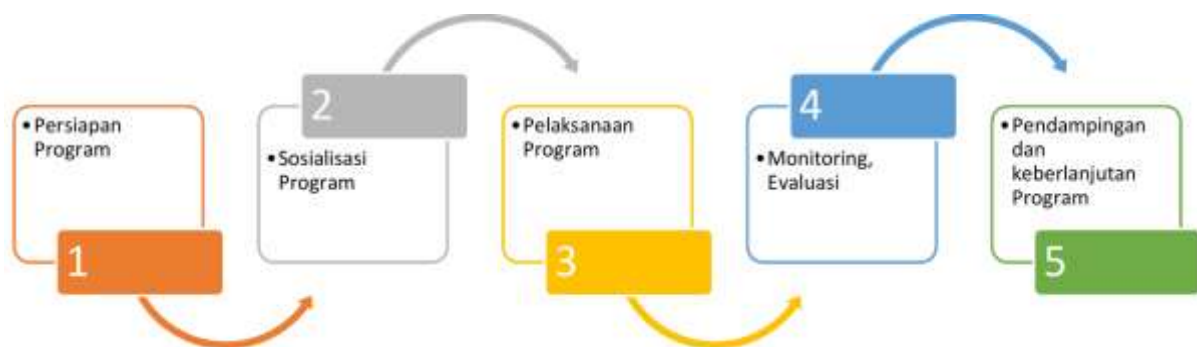
METODE

Metode kegiatan menjelaskan pelaksanaan kegiatan, lokasi, sasaran, serta prosedur Teknik yang dilakukan dalam pengabdian kepada masyarakat di Desa Kebonbimo, Kabupaten Boyolali. Metode kegiatan disusun mulai dari identifikasi permasalahan hingga implementasi teknologi dan evaluasi hasil yang berkelanjutan. Waktu dan tempat kegiatan dalam pengabdian ini dilaksanakan di Desa Kebonbimo, Kabupaten Boyolali, khususnya dengan mitra KWT Azalea dan KUB Putri Bima. Kondisi eksisting mitra seperti profil, potensi masyarakat dan wilayah dijabarkan secara kuantitatif seperti pada Tabel 1.

Tabel 1. Kondisi Eksisting Mitra dan Masyarakat Desa Kebonbimo

Aspek	Detail
Profil Mitra 1 KWT Azalea Farm	
Jenis Usaha	Pengolahan Sale Pisang
Jumlah Anggota	20 Orang Perempuan
Pendidikan Tertinggi	1 Orang S1, 19 Orang SLTA
Pekerjaan	100% Ibu rumah tangga
Profil Mitra 1 KWT Azalea Farm	Pengolahan Sale Pisang
Profil Mitra 2 KUB Putri Bima	
Jenis Usaha	Pengolahan Keripik Pisang
Jumlah Anggota	20 Orang Perempuan
Pendidikan Tertinggi	S1: 1 Orang, SLTA: 19 Orang
Pekerjaan	100% Ibu rumah tangga
Potensi Masyarakat	
Populasi	3314 Orang
Tingkat Pendidikan	S2: 7 Orang, S1: 125 Orang, D3: 85 Orang, D2/D1: 28 Orang, SLTA: 1015 Orang, SLTP: 600 Orang, SD: 954 Orang, Tidak/Belum Sekolah: 500 Orang
Pekerjaan	Wiraswasta: 260 Orang, Formal: 751 Orang , Informal: 956 , Ptani: 419 orang, Peternak: 2 Orng, lain-lain: 503 Orang
Potensi Wilayah	
Luas Wilayah	239,0235 Ha
Sumber Daya Alam	Wisata Air Umbul Tlatar
Aksesibilitas	10 Km ke Pusat Kota

Metode kegiatan ini dirancang untuk memberikan solusi atas permasalahan yang dihadapi kedua mitra, yaitu KWT Azalea Farm dan KUB Putri Bima, dalam pengolahan pisang menjadi produk oleh-oleh khas Umbul Tlatar. Prosedur kegiatan disusun secara terstruktur dan sistematis agar setiap tahapan dapat dilaksanakan secara rencana dan terukur. Pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi lima tahap utama sebagaimana terlihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Tahap Pelaksanaan PkM

Gambar 4 merupakan tahapan utama dalam pelaksanaan PkM. Tahap pertama persiapan program yang berfokus pada identifikasi masalah, perencanaan kegiatan, penyusunan modul pelatihan, penyiapan alat dan bahan, serta koordinasi dengan pihak desa dan mitra. Tujuannya untuk memastikan semua kebutuhan teknis dan administratif sudah tersedia sebelum pelaksanaan kegiatan PkM. Tahapan sosialisasi program berfokus pada pengenalan tujuan kegiatan, manfaat dari pelatihan produk olahan pisang, dan pentingnya pemberdayaan kelompok perempuan dalam menghasilkan inovasi produk yang dapat berdaya jual. Tahap ini bertujuan untuk identifikasi dan analisa kendala, serta mengelola potensi pisang lokal yang berdaya jual untuk produk oleh-oleh khas desa Kebonbimo.

Tahap pelaksanaan program berfokus pada pelatihan pengolahan pisang menjadi sale pisang basah dan keripik pisang menggunakan teknologi retort dan vacuum frying. Peserta dibimbing mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, pengemasan, hingga penyimpanan. Pelatihan dilakukan secara langsung agar peserta mampu menerapkan teknologi dengan mandiri.

Tahap monitoring dan evaluasi dilaksanakan untuk memantau secara langsung untuk evaluasi berkala terhadap proses produksi, kualitas produk, kebersihan, dan penerapan standar higienis (Florianus Hans Matheus Mawo, 2026). Evaluasi juga mencakup wawancara dan diskusi dengan peserta untuk mengetahui kendala dan masukan dalam pelaksanaan kegiatan. Tahap pendampingan dan keberlanjutan program berfokus pada pendampingan lanjutan agar peserta dapat menerapkan keterampilan secara mandiri. Tim juga memberikan arahan terkait manajemen produksi, pengemasan, pemasaran, serta strategi pengembangan usaha agar kegiatan dapat berkelanjutan dan memberikan manfaat ekonomi jangka panjang bagi masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PkM dilaksanakan sesuai dengan tahapan yang sudah ditetapkan. Tahap pertama persiapan program, tim pelaksana melakukan identifikasi permasalahan dan analisa kebutuhan dengan berkoordinasi dengan ketua mitra yaitu KWT Azalea Farm dan KUB Putri Bima. Pada tahap ini, tim pelaksana juga melakukan pengumpulan data untuk memperoleh informasi yang akurat mengenai permasalahan yang dihadapi oleh mitra.

Tahap kedua adalah sosialisasi program kepada mitra. Kegiatan sosialisasi ini dilaksanakan untuk menjelaskan tujuan, manfaat, serta rencana kegiatan PkM, sehingga mitra memahami arah kegiatan dan dapat berpartisipasi aktif dalam pelaksanaannya. Tahap ini dihadiri oleh mitra dan semua anggota tim agar mempunyai persepsi yang sama terkait kegiatan yang akan dilakukan.

Selanjutnya tahap pelaksanaan program yaitu memberikan pelatihan-pelatihan untuk mitra. Kegiatan pelaksanaan ini diselenggarakan pada tanggal 09 November 2025. Sebelum kegiatan pelatihan dilaksanakan, peserta terlebih dahulu mengikuti pre-test untuk mengetahui kemampuan awal mereka

terkait materi yang akan diberikan. Materi yang diberikan untuk memberikan pengetahuan baru kepada mitra antara lain: pengolahan sale pisang dengan metode retort, manajemen usaha UMKM, kegunaan sosial media, pengolahan keripik pisang dengan vacuum frying, desain kemasan produk, dan strategi pemasaran digital. Kemudian setelah kegiatan pelatihan selesai, peserta diberi posttest dengan soal yang sama. Hasil nilai rata-rata pretest dan posttest seperti pada tabel 1.

Tabel 1. Hasil Pretest dan Posttest

Nama Mitra	Materi	Rata-rata Pretest	Nilai	Rata-rata Posttest	Nilai
KWT Azalea Farm	Teknik Retort		6,64		9
	Manajemen Usaha		8,6		9,68
	Pengelolaan Website & Media Sosial		8,48		9,56
KUB Putri Bima	Teknik Vacuum Frying		6,28		8,33
	Manajemen Usaha		6,25		8,72
	Desain Kemasan &		7,44		8,97
	Pemasaran Digital				

Berdasarkan Tabel 1. terlihat adanya kenaikan nilai rata-rata dari pretest ke posttest. Hal ini menunjukkan bahwa adanya peningkatan pengetahuan atau pemahaman peserta terkait materi pelatihan yang diberikan.

Pelatihan pengolahan sale pisang dengan metode retort bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada peserta mengenai proses pengolahan sale pisang yang higienis, efisien, dan memiliki daya simpan lebih lama tanpa menggunakan bahan pengawet kimia. Melalui kegiatan ini, peserta diperkenalkan pada prinsip kerja alat retort, tahapan sterilisasi, serta manfaat penerapan teknologi tersebut dalam meningkatkan kualitas dan nilai jual produk olahan pisang. Dengan menggunakan pengemasan retort, produk akan menjadi lebih awet, mudah dibawa, dan praktis untuk disimpan, sehingga menjadikannya oleh-oleh khas Umbul Tlatar yang ideal dan mengatasi kelemahan pengemasan tradisional (Triyannanto et al., 2025). Dokumentasi pelaksanaan kegiatan seperti Gambar 5.

Pelatihan manajemen usaha UMKM yang difokuskan pada peningkatan kemampuan mitra dalam mengelola usaha secara profesional. Peserta mendapatkan materi mengenai pencatatan keuangan sederhana, pengendalian biaya, perencanaan produksi, serta strategi pengembangan usaha berbasis potensi lokal. Dengan menggunakan metode pendampingan maka diharapkan mitra mampu menerapkan manajemen usaha yang efektif dan berkelanjutan sehingga akan meningkatkan kapasitas, kualitas, dan daya saing (Sri Utami et al., 2024).

Selain itu, peserta juga diberikan materi terkait pemanfaatan media sosial untuk promosi produk, yang bertujuan untuk memperluas jangkauan pemasaran melalui platform digital. Materi ini tidak hanya membahas teknik promosi dan strategi komunikasi yang efektif, tetapi juga menekankan pemahaman

terhadap peluang, risiko, dan tanggung jawab dalam penggunaan media sosial. Peserta diberikan wawasan mengenai pentingnya menjaga etika komunikasi, konsistensi citra merek, serta kehati-hatian dalam menyampaikan informasi agar tidak menimbulkan dampak negatif terhadap reputasi usaha. Dalam membangun hubungan dengan konsumen, etika memegang peranan penting dalam dunia bisnis. Penerapan etika yang baik dalam perusahaan dapat memperbaiki reputasi UMKM, memperlancar komunikasi, dan menumbuhkan rasa saling percaya antara penjual dan pembeli, serta mencegah terjadinya kesalahpahaman di antara mereka (Rizky & Rohman, 2024).



Gambar 5. Dokumentasi Pelaksanaan Program

Materi berikutnya yaitu pengolahan keripik pisang dengan vacuum frying, yaitu memperkenalkan teknologi penggorengan hampa udara untuk menghasilkan keripik pisang dengan warna, rasa, dan aroma yang lebih baik. Pada tahap ini, peserta diberikan penjelasan mengenai fungsi dan keunggulan alat vacuum frying dibandingkan dengan penggorengan konvensional. Pemateri juga menjelaskan komponen utama alat, seperti tangki penggorengan, sistem vakum, dan kondensor pendingin. Selain itu, peserta mendapat pemahaman tentang prosedur operasional yang aman serta cara perawatan dasar alat agar awet dan efisien. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan peserta dalam teknologi pengolahan pangan modern sebelum melakukan praktik langsung. Dengan vacuum frying maka akan

meningkatkan masa simpan produk tersebut sehingga hasil olahan akan bernilai lebih tinggi (Indrihastuti et al., 2019).

Materi selanjutnya yaitu pelatihan desain kemasan produk dan strategi pemasaran digital. Pada kegiatan ini, peserta diberikan penjelasan mengenai pentingnya kemasan produk sebagai pelindung sekaligus alat promosi yang mampu meningkatkan citra merek dan daya tarik konsumen. Pemateri menjelaskan fungsi dan elemen yang harus ada pada kemasan, seperti nama produk, komposisi, berat bersih, tanggal produksi dan kedaluwarsa, serta informasi produsen dan izin edar (Almaniar, S., Pamungkas, I., Agustin, V., Hijri, N., & Dwi Cahyo, 2025). Peserta juga diperkenalkan dengan jenis dan bahan kemasan, baik primer, sekunder, maupun tersier, serta diajak memahami prinsip desain visual kemasan yang mencerminkan identitas produk melalui warna, logo, dan tata letak yang menarik. Selanjutnya, peserta mendapatkan materi mengenai strategi pemasaran digital, mencakup pemanfaatan media sosial, marketplace, dan branding produk untuk memperluas jangkauan pasar. Melalui pelatihan ini, diharapkan mitra mampu menghasilkan kemasan yang menarik sekaligus menerapkan strategi promosi digital yang efektif guna meningkatkan daya saing produk lokal (Widiati, 2020).

Kegiatan pelatihan dan pendampingan berjalan dengan baik serta mendapat dukungan penuh dari Pemerintah Desa Kebonbimo. Hasil utama kegiatan PKM ini adalah pemberdayaan perempuan kreatif melalui pengembangan keterampilan mitra dalam produksi olahan pisang dengan pemanfaatan teknologi modern. Melalui kegiatan PKM ini, KWT Azalea Farm berhasil memproduksi sale pisang basah menggunakan teknik retort, sedangkan KUB Putri Bima mengembangkan keripik pisang dengan metode vacuum frying.

Dengan demikian, kegiatan PKM ini telah menghasilkan oleh-oleh khas bagi objek wisata Umbul Tlatar, berupa produk olahan pisang yang diproduksi oleh kedua mitra tersebut. Hal ini menjadi wujud nyata penerapan konsep eco-socioentrepreneurship dalam upaya meningkatkan perekonomian masyarakat dan memperkuat ketahanan pangan.

KESIMPULAN

Kegiatan PKM telah terlaksana dengan baik dan mendapat dukungan penuh dari Pemerintah Desa Kebonbimo. Kegiatan ini berhasil memberdayakan kelompok perempuan kreatif melalui pengembangan keterampilan dalam pengolahan pisang dengan penerapan teknologi modern. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa KWT Azalea Farm mampu memproduksi sale pisang basah menggunakan teknik retort, sedangkan KUB Putri Bima berhasil mengembangkan keripik pisang dengan metode vacuum frying. Selain itu, peserta juga memperoleh pengetahuan mengenai desain kemasan dan strategi pemasaran digital yang berperan penting dalam meningkatkan daya saing produk. Melalui kegiatan ini, objek wisata Umbul Tlatar kini memiliki oleh-oleh khas berupa olahan pisang yang diproduksi oleh

KWT Azalea Farm dan KUB Putri Bima, sebagai wujud nyata penerapan konsep eco-socioentrepreneurship dalam peningkatan ekonomi masyarakat dan ketahanan pangan desa. Saran perlu adanya pendampingan secara berkelanjutan untuk menjaga kualitas produk, memperkuat pemasaran digital, serta mendorong inovasi olahan pisang dengan penerapan teknologi lainnya guna memperkaya variasi produk unggulan Desa Kebonbimo.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terlaksana berkat dukungan dari Pemerintah Desa Kebonbimo, dana hibah DPPM Diktisaintek TA. 2025 skema Desa Binaan, Civitas Akademika Universitas Boyolali serta mitra KWT Azalea Farm dan KUB Putri Bima.

DAFTAR PUSTAKA

- Admin. (2020). *Statistik Kependudukan Desa Kebonbimo," Sistem Informasi Desa, Provinsi Jawa Tengah*. JatengProv. <https://sidesa.jatengprov.go.id/pemkab/kependudukandes/33.09.05.2009>
- Almaniar, S., Pamungkas, I., Agustin, V., Hijri, N., & Dwi Cahyo, A. (2025). Implementasi Mata Kuliah Pengemasan dan Penyimpanan Pangan dalam Kegiatan Pengabdian Masyarakat: Penerapan Labeling pada Kemasan Produk Pangan. *Jurnal Dehasen Untuk Negeri*, 4(2), 213–220. <https://doi.org/https://doi.org/10.37676/jdun.v4i2.8914>
- Boyolali, W. (2024). *Umbul Tlatar Boyolali, Wisata Rekreasi Sekaligus Edukasi Dengan Wawasan Lingkungan*. Boyolali.Go.Id. <https://wisata.boyolali.go.id/news/umbul-tlatar-boyolali-wisata-rekreasi-sekaligus-edukasi-dengan-wawasan-lingkungan>
- Fadeli, M. (2025). Pengembangan Minat Wirausaha Berbasis Alam Ecopreneurship Bagi Mahasiswa FISIP Universitas Bhayangkara Surabaya. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat UBJ*, 8(2), 161–170. <https://doi.org/https://doi.org/10.31599/bsz8pb81>
- Faizah, N. ; A. N.-. (2024). Mengandalkan Umbul Tlatar, Ini Profil Desa Kebonbimo Boyolali. *Solo Pos*. <https://solopos.espos.id/mengandalkan-umbul-tlatar-ini-profil-desa-kebonbimo-boyolali-2039407>
- Faizah, N. (2022). Ini Lokasi Pasar Pisang Terbesar Se-Jateng di Juwangi Boyolali. *Solo Pos*. <https://solopos.espos.id/ini-lokasi-pasar-pisang-terbesar-se-jateng-di-juwangi-boyolali-1264390>
- Farah. (2024). *Eco-Sociopreneur Academy (ESA), Mencetak Wirausahawan Muda untuk Masa Depan yang Berkelanjutan*. Ecobinneka. <https://ecobhinnekamuhammadiyah.org/id/lingkungan/eco-sociopreneur-academy-esa-mencetak-wirausahawan-muda-untuk-masa-depan-yang-berkelanjutan/>
- Florianus Hans Matheus Mawo. (2026). Edukasi Penerapan Higiene dan Sanitasi Rumah Makan di Minahasa Utara. *Jurnal Medika: Medika*, 2(1). <https://jmedika.com/index.php/medika/article/view/653>
- Indrihastuti, P., Arvianti, E. Y., & Dewi Novitawati, R. A. (2019). Teknik Design Labeling Pengembangan Model Kemasan Keripik Salak Pondoh oleh Wanita Tani Srikandi dan Karya

- Bhakti. *JAST: Jurnal Aplikasi Sains Dan Teknologi*, 3(2), 115. <https://doi.org/10.33366/jast.v3i2.1471>
- Kusumasari, F. C., Mardiyanto, M., & Kurniawati, E. (2025). Pemberdayaan GAPOKTAN “Tani Agung” Banyuwangi dalam Diversifikasi Produk Buah Naga melalui Teknologi Vacuum Frying. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 976–983. <https://doi.org/https://doi.org/10.35311/jmpm.v6i2.731>
- Mustika, Fransisca Mega Rosa, W. A. P. (2023). Teknologi Retort: Definisi, Manfaat, dan Peluang untuk UMKM. *Kompas.Com*. <https://umkm.kompas.com/read/2023/10/11/165740083/teknologi-retort-definisi-manfaat-dan-peluang-untuk-umkm>
- P. Anggraini, N. Widowati, and M. M. (2024). Pengembangan Obyek Wisata Taman Air Tlatar Kabupaten Boyolali. *Journal of Management and Public Policy*, 13(4), 662–682. <https://doi.org/https://doi.org/10.14710/jppmr.v13i4.47551>
- Rizky, R. O., & Rohman, A. (2024). Analisis Peran Etika Bisnis Islam dalam Membentuk Reputasi Usaha pada UMKM Jajanan Mbah Yuli. *Paraduta : Jurnal Ekonomi Dan Ilmu-Ilmu Sosial*, 2(2), 46–51. <https://doi.org/10.56630/paraduta.v2i2.625>
- Sri Utami, M., Setya Wijaya, R., & Marseto, M. (2024). Pendampingan UMKM Kecamatan Wonokromo Melalui Manajemen Usaha Dan Legalitas Usaha Menuju UMKM Naik Kelas. *Journal Of Human And Education (JAHE)*, 4(4), 136–143. <https://doi.org/10.31004/jh.v4i4.1177>
- Triyannanto, E., Kusuma, R. J., Muflikhun, M. A., Kusuma, A. H. A., Suryanto, E., Rusman, Qutb, A. A., Sujarwanta, R. O., Husen, D. M., Ramadhan, M. S., Darmawan, O., & Sitaresmi, P. I. (2025). Aplikasi Metode Pengemasan Retort untuk Meningkatkan Masa Simpan Produk Jadah Abon Tempe di Sentra Industri Jadah Tempe, Kaliurang, Hargobinangun, Sleman, Yogyakarta. *Jurnal Pengabdian, Riset, Kreativitas, Inovasi, Dan Teknologi Tepat Guna*, 3(1), 193–201. <https://doi.org/10.22146/parikesit.v3i1.17916>
- Widiati, A. (2020). Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. *JAAKFE UNTAN (Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura)*, 8(2). <https://doi.org/10.26418/jaakfe.v8i2.40670>