



Pendampingan Pengembangan Produk Olahan Berbahan Baku Pisang dan Ubi Ungu di KWT Nine Seru Desa Lantan

**Baiq Rika Ayu Febrilia^{1*}, Suparmin¹, Anna Apriana Hidayanti¹, Rifani Nur Sindy Setiawan¹,
Farah Ainun Jamil¹, Abiyyuzaki Syukran¹, Nyoman Ari Sugiharta¹**

¹(Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Mataram, Mataram, Indonesia).

Article history:

Received: 9 September 2025

Revised: 29 September 2025

Accepted: 20 Oktober 2025

**Corresponding Author:*

Baiq Rika Ayu Febrilia,
Program Studi Agribisnis, Fakultas
Pertanian Universitas Mataram,
Mataram, Indonesia;

Email:

rika.febrilia@unram.ac.id

Abstract: *The Nine Seru Women Farmers Group (KWT Nine Seru) has economic activities that focus on processing bananas, taro, sweet potatoes, and cassava into chips. The chip business run by KWT Nine Seru already has regular customers, and the proceeds from this business have helped the economy of KWT Nine Seru members. However, KWT Nine Seru still faces obstacles in developing its business. Therefore, the purpose of this activity is to provide assistance in developing products from raw materials such as bananas and purple sweet potatoes into steamed cakes at KWT Nine Seru. The methods used in carrying out this community service consist of the stages of socialization, training, technology application, assistance and evaluation, as well as program sustainability. This activity was attended by 12 members of KWT Nine Seru and was held at the home of the KWT Nine Seru secretary. Based on the results of the activity, this community service activity went well and achieved its desired goal of assisting KWT Nine Seru members in making steamed cakes from bananas and purple sweet potatoes. In general, the community service activities have had an impact on the knowledge and skills of KWT Nine Seru members, so that in the future they can independently make steamed banana and purple sweet potato cakes. This is evidenced by an increase in participants' understanding through a comparative analysis of pre-test and post-test results. Therefore, this activity is expected to contribute to improving the welfare and economy of KWT Seru members through small-scale steamed cake production activities.*

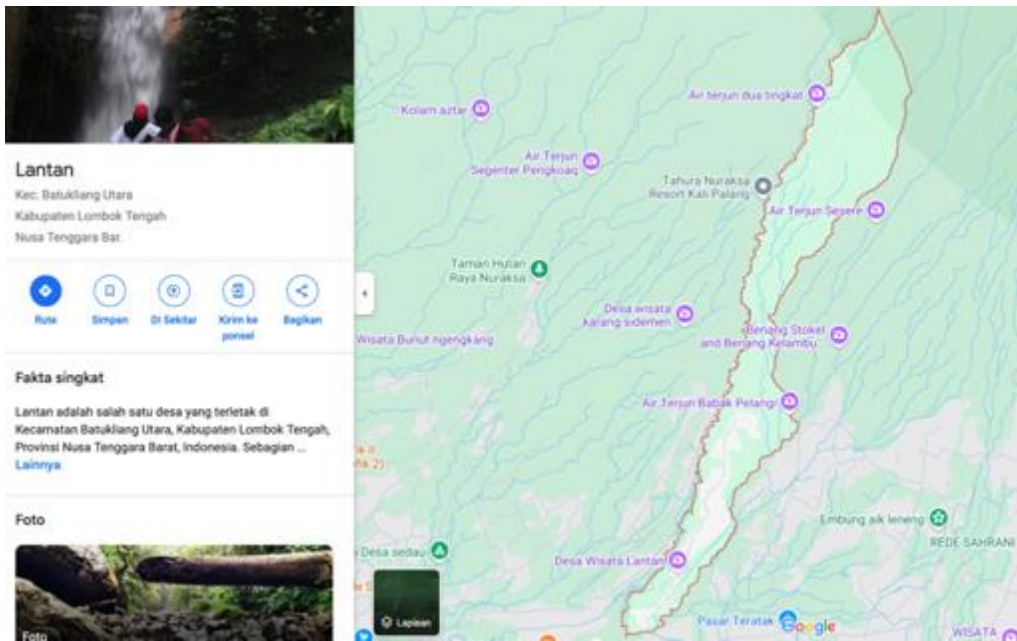
Keywords: *product_development; bananas; purple_sweet_potatoes; KWT_nine_seru*

Abstrak: Kelompok Wanita Tani (KWT) Nine Seru memiliki kegiatan ekonomi yang berfokus dalam mengolah pisang, talas, ubi dan singkong menjadi keripik. Usaha keripik yang dijalankan oleh KWT Nine Seru telah memiliki pelanggan tetap dan hasil usaha ini telah membantu perekonomian anggota KWT Nine Seru. Meskipun demikian, KWT Nine Seru masih menghadapi kendala dalam mengembangkan usahanya. Oleh karena itu, tujuan dari kegiatan ini adalah untuk melakukan pendampingan pengembangan produk dari bahan baku pisang dan ubi ungu menjadi bolu kukus di KWT Nine Seru. Metode yang digunakan dalam melaksanakan pengabdian ini terdiri atas tahap sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, pendampingan dan evaluasi serta keberlanjutan program. Kegiatan ini dihadiri oleh 12 orang anggota KWT Nine Seru dan dilaksanakan di rumah sekretaris KWT Nine Seru. Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan, kegiatan pengabdian ini telah berjalan dengan baik dan mencapai tujuan yang diinginkan yaitu dalam mendampingi anggota KWT Nine Seru untuk dapat membuat bolu kukus berbahan baku pisang dan ubi ungu. Secara umum, kegiatan pengabdian telah memberikan dampak kepada pengetahuan dan keterampilan anggota KWT Nine Seru, sehingga kedepannya mereka dapat secara mandiri membuat bolu kukus pisang dan ubi ungu. Hal ini dibuktikan dengan adanya peningkatan pemahaman peserta melalui analisis perbandingan hasil pre-test dan post-test. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam peningkatan kesejahteraan dan ekonomi anggota KWT Seru melalui kegiatan memproduksi bolu kukus dalam skala kecil.

Kata kunci: pengembangan_produk; pisang; ubi_ungu; KWT_nine_seru

PENDAHULUAN

Desa Lantan merupakan desa dengan kekayaan alam yang melimpah. Lokasinya yang terletak di Kabupaten Lombok Tengah atau bagian utara Pulau Lombok dan sangat dekat dengan Gunung Rinjani (Gambar 1) (Indiyati, *et al.*, 2020) membuat desa ini memiliki berbagai macam sumber daya alam yang dapat menopang kehidupan masyarakat setempat. Masyarakat Desa Lantan dapat menggantungkan hidupnya dengan mengoptimalkan pengolahan terhadap berbagai sumber daya alam yang dimiliki. Sebagian besar masyarakat Desa Lantan membuka lahan untuk pertanian dan perkebunan. Pemanfaatan sumber daya alam ini dilakukan dalam rangka menjamin kesejahteraan hidup masyarakat Desa Lantan.



Gambar 1. Wilayah Desa Lantan

Salah satu sumber daya alam yang mudah ditemukan di Desa Lantan adalah ubi, talas, pisang dan singkong. Berdasarkan data BPS Kabupaten Lombok Tengah Tahun 2025, khususnya pada komoditas pisang, jumlah produksi pisang di Kecamatan Batukliang Utara untuk tahun 2022 hingga tahun 2024 berkisar pada 50.000 hingga 60.000 kw (Tabel 1). Dengan ketersediaan ini, banyak masyarakat setempat yang melakukan pengolahan terhadap keempat jenis buah dan umbi-umbian ini. Sebagian besar dari mereka melakukan pengolahan dalam bentuk keripik. Salah satu kelompok yang menjalankan usaha ini adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) Nine Seru Desa Lantan. Kelompok ini telah banyak menerima permintaan keripik terutama saat hari-hari besar seperti hari pernikahan dan hari raya. Jenis-jenis keripik yang diproduksi oleh KWT Nine Seru adalah keripik pisang, keripik talas, keripik ubi dan keripik singkong. Keripik-keripik ini telah tersedia dalam berbagai variasi rasa.

Tabel 1 Produksi pisang di Kecamatan Batukliang Utara

Tahun	Jumlah Produksi (kw)
2024	56.535,6
2023	58.817
2022	61.121

Sumber: BPS Kabupaten Lombok Tengah, 2025.

Dalam mendukung kegiatan ekonomi pada KWT Nine Seru, pendampingan awal telah dilakukan baik dari segi peningkatan kualitas keripik dengan pembuatan izin PIRT (Mulyawati, *et al.*, 2023), pembuatan sertifikasi halal melalui kegiatan sosialisasi (Febrilia, *et al.*, 2024a) dan pendampingan (Febrilia, *et al.*, 2024b), dan peningkatan pengemasan dan pemasaran (Mulyawati, *et al.*, 2022; Mulyawati, *et al.*, 2024a; Mulyawati, *et al.*, 2024b). KWT Nine Seru juga telah mendapatkan bantuan alat dan mesin melalui Pendanaan dari Direktorat Riset Teknologi dan Pengabdian Kepada Masyarakat (DRTPM), Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset dan

Teknologi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi pada tahun 2024. Melalui program tersebut, telah dilakukan sosialisasi dan pendampingan terhadap penggunaan alat dan mesin, penerbitan sertifikasi halal, pembuatan laporan keuangan dan pembuatan desain untuk kemasan keripik berbahan aluminium foil (Gambar 2).



Gambar 2. Kegiatan pengabdian pembiayaan DRTPM KWT Nine Seru.

Berdasarkan hasil evaluasi yang telah dilakukan bersama-sama dengan anggota KWT Nine Seru setelah program selesai dilaksanakan, anggota KWT Nine Seru beranggapan bahwa mereka perlu memperluas jangkauan pasar dengan pengembangan olahan produk lainnya dalam rangka peningkatan ekonomi dan kesejahteraan anggota. Hal ini juga relevan dengan isu mengenai pembangunan berkelanjutan atau *Sustainable Development Goals* (SDGs), khususnya pada poin kesejahteraan dan mendukung adanya pekerjaan yang layak serta pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan. Salah satu bentuk pengembangan produk yang akan dilakukan adalah dengan membuat bolu kukus dengan berbahan pisang dan ubi ungu. Bolu kukus merupakan makanan yang banyak disukai oleh masyarakat di Indonesia karena memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang manis (Radiani, *et al.*, 2020). Banyaknya peminat bolu kukus membuat olahan makanan ini menjadi produk oleh-oleh terkenal di berbagai daerah. Seperti diketahui, ada banyak produk oleh-oleh berupa bolu kukus, seperti bolu kukus Amanda (Rina dan Yuriadi, 2019), Spikoe Hana (Sunaryo, *et al.*, 2019) dan lain-lain. Berbagai macam daerah di Indonesia juga sudah mulai mengembangkan bolu kukus khas dari daerahnya. Sebagai contoh, bolu kukus mangga di Kelurahan Mojokerto Kecamatan Kediri (Rahardjo, *et al.*, 2023) dan bolu *cassava* di Desa Plesungan (Al Hakim, *et al.*, 2021).

Dalam kaitannya dengan KWT Nine Seru, bolu kukus menjadi salah satu alternatif dari pemanfaatan bahan baku yang tidak digunakan. Sebagai contoh, saat KWT Nine Seru menggunakan pisang mentah sebagai keripik, maka pisang yang sudah matang dapat digunakan untuk membuat produk lainnya seperti bolu kukus pisang. Pembuatan bolu kukus juga menjadi alternatif dalam meningkatkan nilai tambah produk dan memperluas segmen pasar. Sama seperti panganan jenis keripik, bolu kukus juga dapat dihidangkan di waktu santai dan di hari-hari besar agama atau hari lahir, serta dapat digunakan sebagai hadiah kepada seseorang. Bolu kukus ini juga dapat menjadi alternatif oleh-oleh khas di Desa Lantan karena Desa Lantan merupakan salah satu desa wisata yang terkenal di Pulau Lombok. Produk bolu kukus ini akan menjadi daya tarik tersendiri mengingat belum banyaknya pelaku ekonomi di wilayah sekitar yang memulai usaha ini. Akan tetapi, anggota KWT Nine Seru memiliki kendala dalam memproduksi bolu kukus karena mereka belum memiliki pengetahuan dalam membuat bolu kukus. Mereka tidak memiliki pemahaman dan keterampilan mengenai langkah-langkah dalam membuat bolu kukus. Di sisi lain, mereka juga belum memiliki pemahaman dalam menghitung harga jual dan melakukan analisis keuntungan produk. Lebih jauh, KWT Nine Seru perlu mendapatkan pendampingan dalam membuat dekorasi atau hiasan bolu serta bagaimana mengemas bolu kukus agar menjadi lebih menarik.

Berdasarkan uraian di atas, maka tujuan umum dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk melakukan pendampingan pengembangan produk dari bahan baku pisang dan ubi ungu menjadi bolu kukus di KWT Nine Seru di Desa Lantan. Fokus pengabdian ini adalah mengatasi masalah produksi yang dihadapi oleh KWT Nine Seru. Tujuan kegiatan ini secara lebih rinci adalah untuk meningkatkan pemahaman KWT Nine Seru mengenai langkah-langkah pembuatan produk bolu kukus, meningkatkan pemahaman KWT Nine Seru mengenai langkah analisis keuntungan produk, mendampingi KWT Nine Seru dalam pembuatan bolu kukus pisang dan ubi ungu, menghias dan mengemas bolu kukus menjadi lebih menarik.

METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada tanggal 3 Juni 2025 dengan mitra KWT Nine Seru di Desa Lantan. Kegiatan ini dihadiri oleh 12 orang anggota KWT Nine Seru. Metode yang akan digunakan dalam menyelesaikan permasalahan mitra dibagi menjadi lima tahapan, yaitu tahapan sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, pendampingan dan evaluasi, serta keberlanjutan program. Penjelasan mengenai kelima tahapan ini adalah sebagai berikut.

1. Sosialisasi

Sosialisasi digunakan untuk mengedukasi mitra mengenai pengetahuan yang berkaitan dengan produksi bolu kukus, termasuk mengapa pengembangan produk ini perlu dilakukan. Melalui sosialisasi, tim juga akan memberikan informasi yang bersifat teori terutama berkaitan perhitungan harga jual dan keuntungan yang didapatkan dengan menjual bolu kukus.

2. Pelatihan

Pada kegiatan pelatihan, mitra didorong untuk dapat mempraktikkan secara langsung setiap tahapan yang telah diberikan pada kegiatan sosialisasi. Hal ini dimaksudkan agar pemahaman, kemampuan dan keterampilan mitra dapat meningkat dan mitra dapat lebih mandiri dalam memproduksi bolu kukus nanti.

3. Penerapan Teknologi

Pada tahapan ini, mitra diberikan pemahaman dan keterampilan dalam menggunakan teknologi yang diberikan kepadanya. Teknologi ini berkaitan dengan tahapan produksi bolu kukus, seperti *mixer*, *steamer* dan alat-alat lainnya yang digunakan dalam proses pembuatan bolu kukus.

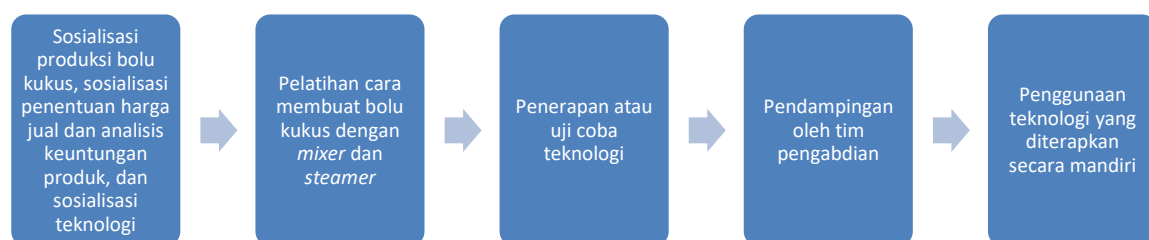
4. Pendampingan dan Evaluasi

Tahap ini diperlukan untuk mendorong kemandirian mitra di mana mitra akan menerapkan secara mandiri segala ilmu dan pengetahuan yang telah diperoleh melalui kegiatan sosialisasi, pelatihan dan penerapan teknologi. Tim akan mendampingi mitra dalam pengoptimalan pemberdayaan masyarakat ini. Selanjutnya tim akan melakukan evaluasi atas hasil kegiatan yang telah dilaksanakan melalui pengembangan angket *pre-test* dan *post-test*.

5. Keberlanjutan Program

Dalam upaya menjaga konsistensi produksi bolu kukus, tim akan memantau keberlanjutan program. Mitra tentunya diharapkan dapat menjaga konsistensi ini secara mandiri dengan upaya-upaya pengembangan usaha melalui kegiatan promosi atau kegiatan pemasaran terstruktur lainnya.

Tahapan pelaksanaan kegiatan yang dipilih untuk permasalahan pada bidang produksi ini adalah dengan melakukan sosialisasi terhadap langkah-langkah produksi bolu kukus, sosialisasi penentuan harga jual dan analisis keuntungan produk, dan sosialisasi teknologi yang akan diperkenalkan. Kegiatan kemudian dilanjutkan dengan pelatihan cara membuat bolu kukus dengan menggunakan alat dan bahan yang digunakan terutama teknologi yang akan disiapkan yaitu *mixer* dan *steamer*. Setelah itu, mitra akan menerapkan atau mencoba teknologi yang diikuti dengan pendampingan oleh tim pengabdian sehingga pada akhirnya mitra dapat menggunakan teknologi yang diterapkan secara mandiri. Tahapan kegiatan pengabdian ini diberikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut merupakan uraian hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang disajikan berdasarkan tahapan kegiatan.

Tahap Persiapan dan Implementasi

Kegiatan pendampingan diawali dengan komunikasi awal bersama pengurus KWT Nine Seru. Pada tahap ini, tim pengabdian melakukan koordinasi mengenai jadwal, tempat pelaksanaan, serta kebutuhan teknis yang diperlukan selama pelatihan. Dokumen administratif seperti surat tugas, daftar hadir, dan modul pelatihan disiapkan lebih awal. Selain itu, instrumen evaluasi berupa *pre-test* dan *post-test* juga dipersiapkan untuk mengukur tingkat pemahaman peserta sebelum dan sesudah pelatihan. Tahap persiapan juga mencakup penyusunan formulir registrasi yang berfungsi untuk mendata identitas peserta, mulai dari nama, usia, tingkat pendidikan, hingga harapan mereka mengikuti kegiatan. Data ini kemudian menjadi dasar untuk memahami karakteristik peserta dan menyusun strategi pendampingan yang sesuai dengan kebutuhan lapangan.

Peserta pelatihan merupakan anggota KWT Nine Seru dengan rentang usia 16–55 tahun, dan rata-rata berusia 39 tahun. Berdasarkan latar belakang pendidikan, sebagian besar peserta berpendidikan SD (66,7%), diikuti SMP (25%), dan hanya satu orang dengan latar belakang SMA (8,3%) (Tabel 2). Komposisi ini menunjukkan bahwa sebagian besar peserta belum memiliki banyak pengalaman mengikuti pelatihan formal, sehingga metode yang digunakan harus bersifat praktis, mudah dipahami, dan berbasis demonstrasi langsung.

Tabel 2 Rekapitulasi Pendidikan Terakhir Peserta Pelatihan

Pendidikan Terakhir	Jumlah Peserta	Persentase (%)
SD	8	66.7
SMP	3	25
SMA	1	8.3

Sebelum kegiatan dimulai, peserta mengisi lembar registrasi, kemudian mengikuti *pre-test* singkat. *Pre-test* berfungsi untuk mengetahui sejauh mana pemahaman awal peserta terkait pengolahan pangan, khususnya pemanfaatan pisang dan ubi ungu. *Pre-test* ini juga akan memberikan informasi mengenai ada atau tidaknya peningkatan pemahaman peserta setelah mengikuti kegiatan pengabdian.

Setelah melakukan registrasi dan mengerjakan *pre-test*, tim pengabdian menyampaikan materi terkait potensi ekonomi dari produk olahan lokal, nilai tambah pengolahan, serta pentingnya pengemasan yang menarik. Peserta diajak untuk memahami bahwa pengolahan pangan tidak hanya bermanfaat untuk dikonsumsi, tetapi juga membuka peluang usaha baru.

Kegiatan kemudian dilanjutkan dengan praktik pembuatan bolu ubi ungu dan bolu pisang. Peserta diajak untuk mencoba langkah-langkah pembuatan bolu yang sederhana dan dapat dipraktikkan dengan peralatan rumah tangga. Pertama-tama, peserta melakukan persiapan bahan berupa ubi ungu atau pisang matang yang dihaluskan, tepung terigu, gula, telur, margarin atau minyak goreng, serta bahan tambahan sederhana seperti *baking powder* dan vanili. Alat dan bahan yang digunakan pada kegiatan ini dapat dilihat pada Gambar 4a.



Gambar 4. (a) Alat dan bahan pelatihan pembuatan bolu; (b) Proses *mixing* adonan.

Selanjutnya, peserta diminta untuk mencampur adonan berupa telur dan gula dan dikocok hingga mengembang. Setelah itu, adonan dicampur dengan bahan utama (pisang atau ubi ungu), margarin, dan tepung sedikit demi sedikit. Kegiatan berikutnya adalah melakukan pengukusan ke dalam loyang yang telah diolesi margarin. Apabila bolu sudah matang, bolu perlu didinginkan beberapa saat baru kemudian dipotong sesuai kebutuhan. Untuk tujuan pemasaran, bolu dapat dikemas dalam wadah mika sederhana atau plastik *food grade*.

Metode praktik ini dipilih karena sesuai dengan kondisi peserta yang sebagian besar hanya memiliki peralatan dapur sederhana. Dengan demikian, keterampilan yang diajarkan tetap relevan dan aplikatif di lingkungan rumah tangga, sehingga akan memudahkan mereka dalam memulai bisnis rumah tangga. Setelah kegiatan praktik, kegiatan dilanjutkan ke sesi tanya jawab. Peserta mengajukan beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan cara menjaga kelembutan bolu, jenis-jenis pisang dan tingkat kematangan pisang yang dapat digunakan, variasi rasa yang dapat ditambahkan, serta teknik sederhana dalam mempercantik kemasan agar lebih menarik minat konsumen. Pada akhir kegiatan, peserta mengikuti *post-test* untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta.

Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan dengan menganalisis hasil *pre-test* dan *post-test*. Terdapat lima indikator yang menjadi ukuran dalam menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta. Indikator pertama mengenai arti pentingnya pengembangan/pengolahan produk berbahan dasar pisang dan ubi ungu. Indikator kedua mengenai pengetahuan tentang pengembangan produk berbahan dasar pisang dan ubi ungu dan indikator ketiga mengenai pemahaman cara pengolahan produk berbahan dasar pisang dan ubi ungu. Indikator berikutnya adalah pengalaman pemanfaatan ubi ungu dan pisang sebagai bahan baku pembuatan kue bolu, dan indikator terakhir berhubungan dengan kesadaran pertimbangan peluang pengolahan ubi ungu dan pisang selain sebagai keripik. Secara umum, hasil menunjukkan adanya perbaikan pemahaman peserta jika dibandingkan sebelum pelatihan, terutama adanya peningkatan yang signifikan pada aspek pengetahuan, sikap, dan keterampilan peserta setelah mengikuti kegiatan pembelajaran.

Tabel 3 Perbandingan hasil *pre-test* dan *post-test* untuk setiap indikator

Indikator	Sangat Setuju (orang)		Setuju (orang)		Ragu-ragu (orang)		Tidak Setuju (orang)		Sangat Tidak Setuju (orang)	
	Pre	Post	Pre	Post	Pre	Post	Pre	Post	Pre	Post
Indikator 1	10	12			2					
Indikator 2	2	9	3	3			4		3	
Indikator 3		9		3	2		6		4	
Indikator 4		9	2	3			6		4	
Indikator 5	3	9	9	3						

Berdasarkan Tabel 3, secara keseluruhan dapat disimpulkan bahwa program pelatihan berhasil meningkatkan seluruh indikator dari *pre-test* ke *post-test*, dengan pergeseran konsisten ke arah kategori sangat setuju. Hal ini membuktikan bahwa intervensi yang diberikan tidak hanya menambah pengetahuan, tetapi juga membentuk sikap positif dan keterampilan nyata dalam pengolahan produk berbahan dasar pisang dan ubi ungu. Selain itu, antusiasme peserta terlihat jelas sepanjang kegiatan yang ditunjukkan dengan hampir semua peserta terlibat secara aktif dalam mencoba praktik pembuatan bolu, bahkan beberapa dari peserta juga menyampaikan pengalaman pribadi mereka dalam mengolah pisang atau ubi ungu secara tradisional. Peserta juga memberikan kritik dan saran yang bersifat membangun, di antaranya permintaan agar pelatihan dilakukan lebih rutin, eksplorasi produk baru selain bolu, serta penekanan pada aspek pengemasan dan strategi pemasaran. Kegiatan ini juga memberikan beberapa manfaat yang dirasakan oleh peserta. Mereka tidak hanya mendapatkan pengetahuan baru, tetapi juga keterampilan praktis (Agustina, *et al.*, 2025) yang langsung bisa dipraktikkan di rumah. Beberapa peserta bahkan menyampaikan rencana untuk mencoba memproduksi bolu dalam skala kecil untuk dijual di lingkungan sekitar. Secara sosial, kegiatan ini memperkuat kebersamaan antar anggota KWT. Dari sisi ekonomi, program ini membuka wawasan baru bahwa bahan pangan lokal, yang sebelumnya dianggap terbatas nilainya, ternyata memiliki potensi untuk diolah menjadi produk bernilai jual. Dengan demikian, kegiatan ini berhasil mencapai tujuan awal, yaitu memberikan keterampilan sekaligus membangun motivasi berwirausaha berbasis potensi desa. Selain itu, peserta juga memberikan masukan positif agar kegiatan serupa dapat diadakan kembali dengan variasi produk olahan lain.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan uraian pada bagian hasil kegiatan, maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian ini telah berjalan dengan lancar dan diikuti oleh seluruh peserta dengan baik. Peserta telah diberikan pendampingan mengenai pengembangan produk dari bahan baku pisang dan ubi ungu menjadi bolu kukus di KWT Nine Seru di Desa Lantan, sehingga mereka mampu secara mandiri dalam memproduksi bolu pisang dan ubi ungu. Analisis lembar *pre-test* dan *post-test* juga menunjukkan adanya perubahan pemahaman peserta.

Kegiatan ini baru dilakukan satu kali dan diperlukan kegiatan serupa yang dapat meningkatkan kemampuan anggota KWT Nine Seru dalam membuat bolu pisang dan ubi ungu. Selain itu, diperlukan juga kegiatan yang lebih menekankan kepada bagaimana langkah dalam memasarkan dan menjaga konsistensi produksi olahan dalam bentuk bolu.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Mataram dan Fakultas Pertanian Universitas Mataram yang telah memberi dukungan finansial terhadap kegiatan pengabdian ini.

Daftar Pustaka

- Agustina, I., Sukardi, S., Lesmana, A. S., Tohiroh, T., & Mulasih, S. 2025. Peningkatan Kapasitas Usaha Kue Kering Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Keberlanjutan Usaha di Depok. *ABDISOSHUM: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sosial dan Humaniora*, 4(2), 225-233.
- Al Hakim, L., Supeni, S., Khabibullah, M., & Skenoma, Y. 2021. Pemberdayaan Masyarakat Desa Plesungan Melalui Penyuluhan Pembuatan Oleh-Oleh Makanan dan Cenderamata Khas Desa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Progresif Humanis Brainstorming*, 4(1), 53-61.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Lombok Tengah. 2025. Produksi Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Menurut Kecamatan dan Jenis Tanaman di Kabupaten Lombok Tengah, 2018-2024. Diakses pada laman <https://lomboktengahkab.bps.go.id/id/statistics-table/3/U0dKc1owczVSalJ5VFdOMWVEtnlVRVJ6YIRJMFp6MDkjMyM1MjAy/produksi-tanaman-buah-buahan-dan-sayuran-tahunan-menurut-kecamatan-dan-jenis-tanaman-di-kabupaten-lombok-tengah.html?year=2024>
- Febrilia, B. R. A., Mulyawati, S., Ridho, R., Kurnia, I.J., & Faradila, J.D. 2024. Sosialisasi Pentingnya Sertifikasi Halal untuk Meningkatkan Mutu Produk Keripik KWT Nine Seru. *Sasambo Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 6(3), 507–515.
- Indiyati, D., Khusnia, H. N., & Chotijah, S. 2020. Optimalisasi gerakan sadar wisata melalui produksi video promosi desa wisata. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(2), 603-609.
- Mulyawati, S., Danasari, I. F., Nabilah, S., Setiawan, R. N. S., & Febrilia, B. R. A. 2022. Peningkatan Peran Kelompok Wanita Tani dalam Pengemasan dan Pemasaran Online Produk Keripik di Desa Lantan Kecamatan Batukliang Utara Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Aplikasi dan Inovasi Iptek*, 4(1), 22-27.
- Mulyawati, S., Efendy, E., Fernandez, F. E., Nabilah, S., & Halil, H. 2023. Pendampingan pembuatan izin SPP-IRT produk keripik KWT Nine Seru di Desa Lantan. *LOYALITAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 198-208.
- Mulyawati, S., Febrilia, B. R. A., Ridho, R., Faradila, J. D., & Kurnia, I. J. 2024. Pendampingan Sertifikasi Halal Produk Keripik KWT Nine Seru di Desa Lantan Kecamatan Batukliang Utara, Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal SIAR ILMUWAN TANI*, 5(2), 127-132.
- Mulyawati, S., Halil, H., Efendy, E., Fernandez, F. E., Nabilah, S., & Jumani, J. 2024. Penerapan Sistem Pemasaran E-commerce pada Produk Olahan Pangan KWT Nine Seru di Desa Lantan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 5(3), 3560-3565.
- Mulyawati S, Tajidan T, Febrilia BRA, Danasari IF, Sari NMW, Puspayani NLM. 2024. Pemanfaatan Fitur Wabot Sebagai Respon Atas Kebutuhan Konsumen Secara Online Pada KWT Nine Seru Di Desa Lantan. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 6(3), 516-523.

- Radiani, A., Syahrumsyah, H., & Saragih, B. 2020. Formulasi Tepung Terigu, Mocaf Dan Pure Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Kadar Serat Kasar, Lemak, Dan Karakteristik Sensoris Bolu Kukus. *Journal of Tropical AgriFood*, 2(1), 8-15.
- Rahardjo, T. P., Artini, W., Pamujiati, A. D., Rahardjo, D., & Sidhi, E. Y. 2023. Bimbingan Teknis Pemanfaatan Mangga Podang Sebagai Bahan Baku Pembuatan Bolu Kukus di Kelurahan Mojoroto Kota Kediri. *Jurnal Abadimas Adi Buana*, 6(02), 212-219.
- Rina, N., & Yuriadi, R. W. 2019. Strategi komunikasi pemasaran dalam mempertahankan brand image brownies amanda sebagai kue oleh-oleh bandung. *Jurnal Ilmiah LISKI (Lingkar Studi Komunikasi)*, 5(1), 66-73.
- Sunaryo, N. A., Putra, I. N. D., & Dewi, M. H. U. 2019. Perkembangan Wisata Belanja “Oleh-Oleh Makanan” di Kota Malang. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, 6(1), 25-47.