

**PELATIHAN OLAHAN PISANG MENJADI DODOL PISANG DI DESA MAOS LOR
KECAMATAN MAOS KABUPATEN CILACAP**

Susanti¹, Sarwa², Intan Diah Pramithasari³, Destianti Indah mayasari⁴
^{1,2} STIKES Al Irsyad Al Islamiyah Cilacap, ^{2,3} STIKES Serulingmas Cilacap
santimahub04@gmail.com

Info Artikel

Masuk: 07-30-2021

Revisi: 08-05-2021

Diterima: 08-10-2021

Terbit: 11-01-2021

Keywords:

arranged by alphabetically
and contain three to five
words/phrases separated with
coma.

Kata kunci:

dodol, olahan, pisang

P-ISSN: 2598-2273

E-ISSN: 2598-2281

DOI : 10.33061

Abstract

Maos Lor Village, is one of the villages that has considerable agricultural potential and is one of the centers for banana production. However, the added value of banana cultivation in the village is not yet optimal. The selling price of bananas given is still quite low so that it has an impact on the level of economic development of the community which is still low when compared to the potential of the area owned. The objectives of this community service are to: 1) Increase knowledge in processing bananas into Calcium Dodol through training for community groups in the Maos Lor Village environment and 2) Improve community skills in increasing the added value of the Banana Dodol processed business. The activity was carried out in March-July (4 months) with several activities including socialization, training on making Calcium Dodol and post-production assistance. The results of this activity include the formation of a small business group of Banana Dodol "BAJA MAOS) which so far has been able to produce as much as 52 kg

Abstrak

Desa Maos Lor, merupakan salah satu desa yang memiliki potensi pertanian yang cukup besar dan menjadi salah satu sentra produksi pisang. Namun, nilai tambah dari budidaya pisang didesa tersebut belum optimal. Harga jual pisang yang diberikan masih cukup rendah sehingga berdampak pada tingkat perkembangan ekonomi masyarakat yang masih rendah jika dibandingkan dengan potensi wilayah yang dimiliki. Tujuan pengabdian masyarakat ini untuk: 1) Meningkatkan pengetahuan dalam pengolahan pisang menjadi Dodol Kalsium melalui pelatihan bagi kelompok masyarakat di lingkungan Desa Maos Lor dan 2) Meningkatkan keterampilan masyarakat pada peningkatan nilai tambah usaha olahan Dodol Pisang. Kegiatan dilakukan pada Maret-Juli (4 bulan) dengan beberapa kegiatan diantaranya sosialisasi, pelatihan pembuatan Dodol Kalsium dan pendampingan pasca produksi. Hasil dari kegiatan ini dinataranya terbentuk satu kelompok usaha kecil Dodol Pisang "BAJA MAOS) yang sampai saat ini telah mampu memproduksi sebanyak 52 kg.

PENDAHULUAN

Desa Maos Lor, Kecamatan Maos, merupakan salah satu desa yang memiliki potensi pertanian yang cukup besar. Desa ini menjadi salah satu sentra pertanian khususnya dalam produksi hasil pertanian pisang. Pohon pisang ditanam hampir diseluruh pekarangan milik warga. Dari hasil studi pendahuluan, diperoleh data bahwa kurang lebih 600 kepala keluarga di desa Maos Lor menanam pisang. Selain itu dipinggiran Sungai Serayu juga banyak ditanami pohon pisang dengan luas lahan berkisar 5-10 Ha.

Pisang merupakan salah satu buah tropikal yang banyak sekali tumbuh di wilayah Indonesia. Buah pisang sendiri memiliki manfaat yang cukup besar dari sisi kesehatan. Pisang mengandung kalium, yang berperan dalam menurunkan tekanan darah. Kadar kalium di dalam darah yang cukup tinggi akan menyebabkan penurunan tekanan darah karena kalium berfungsi sebagai diuretik yang mengurangi volume cairan tubuh dan curah jantung. menghambat sekresi aldosteron, meningkatkan ekskresi natrium dan air, menekan sekresi renin, menyebabkan vasodilatasi arteriol dengan meningkatkan aktivitas enzim Na⁺/K⁺ ATP-ase dan menurunkan kadar kalsium intraselular serta memperlemah kontraksi otot jantung (Kurnia, 2019).

Melimpahnya hasil pertanian pisang di desa ini mengakibatkan adanya surplus produksi pisang. Hampir setiap minggu pedagang besar atau pengepul dari luar wilayah Kabupaten Cilacap, membeli hasil panen untuk dijual kembali di pasar tradisional luar Kabupaten Cilacap. Mayoritas pisang dijual dalam bentuk buah pisang segar. Hal ini menjadikan nilai tambah dari budidaya pisang didesa tersebut belum optimal. Harga jual pisang yang diberikan masih cukup rendah sehingga berdampak pada tingkat perkembangan ekonomi warga yang masih rendah jika dibandingkan dengan potensi wilayah yang dimiliki. Oleh karena itu, perlu adanya upaya yang dapat mengatasi masalah tersebut, dan salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan melakukan pendampingan masyarakat dalam pengembangan pengolahan pisang sehingga mampu meningkatkan nilai jual dan ekonomi warga.

Pisang dapat menjadi bahan baku olahan pangan yang lebih menguntungkan, seperti tepung, kue bolu, cookies dan dodol. Dodol merupakan makanan tradisional yang cukup populer di beberapa daerah Indonesia. Dodol diklasifikasikan menjadi dua yaitu dodol yang diolah dari buah-buahan dan dodol yang diolah dari tepung-tepungan. Dalam pengolahan dodol selain bahan utama dapat ditambahkan bahan-bahan lain untuk memperoleh rasa dan aroma yang diinginkan. Buah-buahan yang masih mempunyai nilai ekonomi rendah, maupun buah-buahan yang pada musim puncak harganya rendah sebaiknya dibuat bentuk olahan dodol, sehingga nilai ekonomi produk buah dapat meningkat (Nusa, 2012). Pisang kepok merupakan buah yang sering dikonsumsi dibandingkan dengan buah yang lain dan dikonsumsi tanpa memperhatikan tingkat sosial dan pisang yang akan diolah adalah pisang kepok yang isinya berwarna kuning yang matang (Rahmawati, dkk, 2013), dan Desnilasari D, Lestari N (2014)

Dodol pisang adalah salah satu cara pengawetan pisang dalam bentuk olahan pangan yang dianggap lebih praktis dan lebih efisien baik dari segi ketahanan maupun peruntukannya. Cara pembuatan dodol cukup mudah, sehingga dapat dikembangkan mulai dari usaha kecil menengah dengan modal yang terbatas. Peluang usaha dalam pembuatan dodol pisang ini masih terbuka lebar. Beberapa hal yang dapat menjadikan dodol ini mampu diterima pasar diantaranya belum adanya inovasi produk sejenis di Wilayah Kabupaten Cilacap dan bahan baku produk yang mudah ditemukan dengan harga yang terjangkau.

Berdasarkan kondisi dan kondisi situasi awal masyarakat Desa Maos Lor Kecamatan Maos Kabupaten Cilacap, maka dapat diidentifikasi beberapa permasalahan prioritas masyarakat diantaranya terbatasnya pengetahuan tentang pengembangan olahan potensi desa seperti pisang, padahal potensi sumberdaya yang dimiliki cukup melimpah, keterbatasan dalam cara pengemasan produk yang belum

maksimal serta kemampuan manajemen usaha dan pemasaran produk olahan yang masih sangat terbatas.

Salah satu alternatif pemecahan masalah yang dihadapi mitra adalah dengan cara memberikan pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan komoditas yang menjadi potensi desa yaitu pisang dan yang terpenting adalah manajemen usaha serta pemasarannya yaitu bagaimana produk olahan pisang yang sudah diproduksi dikemas dapat memiliki nilai jual sehingga pada akhirnya potensi buah pisang tersebut mampu meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Maos Lor.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan Desa Maos Lor kurun waktu 4 bulan (Maret-Juli 2021). Sasaran dalam kegiatan ini adalah kelompok usaha kecil menengah (UMKM) di Desa Maos Lor berjumlah 5 orang. Pemilihan sasaran ini didasarkan pada kemampuan dasar UMKM dalam olahan pangan. Metode pendekatan yang dapat digunakan dalam permasalahan Kegiatan ini yaitu metode *Participatory Action Research* (PAR). Metode kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui kegiatan sosialisasi, pelatihan dan pendampingan kepada kelompok usaha masyarakat. dengan uraian sebagai berikut:

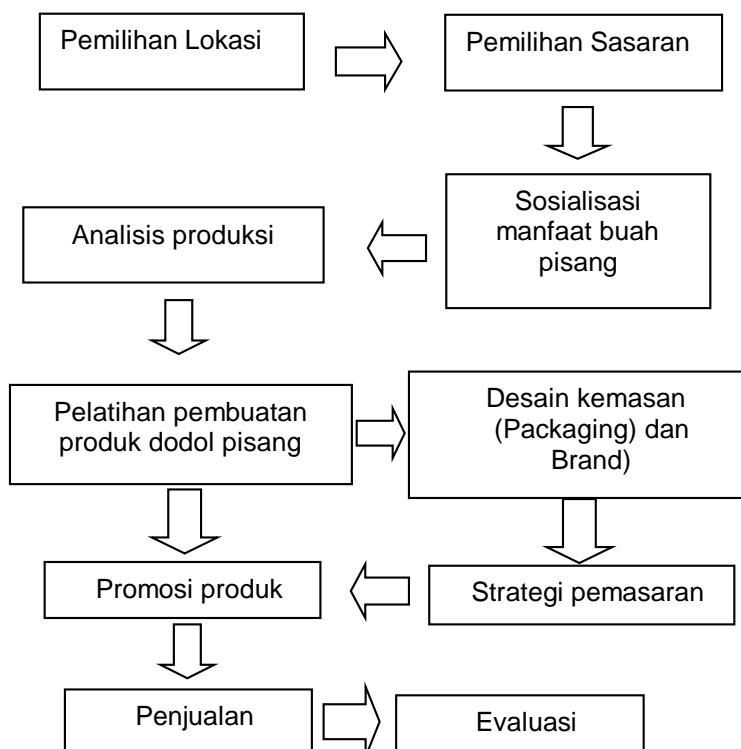
1. Sosialisasi dan pelatihan

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan untuk meningkatkan pengetahuan serta pemahaman tentang pengembangan olahan potensi desa yang cukup melimpah yaitu pisang. Pelatihan dalam kegiatan pengabdian ini dimaksudkan untuk memberikan ilustrasi, pemahaman mengenai manajemen usaha, perijinan usaha serta marketing olahan. Selain itu dalam pelatihan ini juga dilakukan demonstrasi pembuatan dodol pisang.

2. Pendampingan

Kegiatan pendampingan ini dilakukan untuk memberikan kesempatan kepada sasaran untuk dapat mengembangkan kemampuan yang dimiliki melalui uji coba produksi (test organoleptik), tahap test produk, tahap pengembangan resep dan test pasar.

Adapun bagan gambaran umum penerapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah:



Gambar 1. Alur kegiatan pengabdian pengembangan olahan pisang: dodol kalsium

PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi, pelatihan serta pendampingan kelompok usaha kecil menengah Desa Maos Lor untuk pengolahan potensi desa berjalan dengan lancar. Evaluasi kegiatan dilakukan dengan memberikan kuisioner kepada kelompok sasaran dalam pelatihan pengembangan olahan pisang: dodol kalsium. Adapun rincian hasil kegiatan sebagai berikut:

1. Uji Organoleptik Resep Dodol Pisang

Kegiatan uji coba formula merupakan suatu tahapan pengujian terhadap formula yang akan dilatihkan kepada masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Maos Lor yaitu sebuah desa di Kecamatan Maos Lor sedang dalam pendampingan untuk Desa Inovasi. Kegiatan ini merupakan uji coba dari formula yang sudah diajukan dalam proposal

a. Proses Pembuatan Dodol Pisang

Proses pembuatan kue dengan menggunakan bahan-bahan :

Tabel 1. Resep Dodol Pisang

Sampel2	Sampel 3	Sampel 4
Pisang kapok 500 gram	Pisang kapok 500 gram	Pisang kapok 500 gram
Tepung ketan 300 gram	Tepung ketan 300 gram	Tepung ketan 150 gram
Gula merah 125 gram	Gula merah 125 gram	Tepung mocaf 150 gram
Gula pasir 125 gram	Gula pasir 125 gram	Gula merah 125 gram
Santan 750 cc	Santan kental 500 cc	Gula pasir 125 gram
Margarin 200 cc	Santan encer 500 cc	Santan kental 500 cc
Vanili	Vanili	Santan encer 500 cc
Garam	Garam	Vanili
		Garam

Deskripsi penilaian didapat dari tes organoleptik yang dibagikan kepada responden organoleptik sendiri terdiri dari rasa, warna, tekstur/bentuk, dan aroma. Responden adalah masyarakat umum dengan jumlah 30 orang.

Untuk pengisian data dalam analisis organoleptik, maka penyusunan nilai yang telah ditentukan yaitu : Sangat tidak baik diberi nilai 1, Tidak baik diberi nilai 2, Cukup diberi nilai 3, Baik diberi nilai 4, Sangat baik diberi nilai 5

Deskripsi Penilaian Bahan

Rasa

Tabel 1 Rata-rata Rasa

	Sampel 2		Sampel 3		Sampel 4	
	Frekuensi	Persentase	Frekuensi	Persentase	Frekuensi	Persentase
1	0	0	0	0	0	0
2	0	0	0	0	3	10
3	18	60	4	13,3	23	76,7
4	9	30	24	80	4	13,3
5	3	10	2	6,7	0	
Rata-rata	3,5		3,96		3,03	

Hasil rata-rata penilaian rasa pada sampel no 2 sebesar 3,5, sampel 3 sebesar 3,93, sampel no 3 sebesar 3,03 yang berarti rasa pada dodol pisang yang paling disukai oleh responden adalah resep dodol pisang sampel no 3 bernilai cukup.

Warna

Tabel 2 Rata-rata Warna

	Sampel 2		Sampel 3		Sampel 4	
	Frekuensi	Persentase	Frekuensi	Persentase	Frekuensi	Persentase
1	0	0	0	0	0	0
2	0	0	0	0	0	0
3	14	46,7	9	30	13	43,3
4	15	50	19	63,3	17	56,7
5	1	3,3	2	6,7	0	0
Rata-rata	3,56		3,76		3,56	

Hasil rata-rata penilaian warna pada sampel no 2 sebesar 3,56, sampel 3 sebesar 3,76, sampel no 3 sebesar 3,56 yang berarti warna pada dodol pisang yang paling disukai oleh responden adalah resep dodol pisang sampel no 3 bernilai cukup.

Tekstur/Bentuk

Tabel 2 Rata-rata Tekstur/Bentuk

	Sampel 2		Sampel 3		Sampel 4	
	Frekuensi	Persentase	Frekuensi	Persentase	Frekuensi	Persentase
1	0	0	0	0	0	0
2	0	0	0	0	2	6,7
3	9	30	17	56,7	23	76,6
4	13	43,3	13	43,3	3	10
5	8	26,7	0	0	2	6,7
Rata-rata	3,96		4,0		3,16	

Hasil rata-rata penilaian tekstur pada sampel no 2 sebesar 3,96, sampel 3 sebesar 4,0, sampel no 3 sebesar 3,16 yang berarti tekstur/bentuk pada dodol pisang yang paling disukai oleh responden adalah resep dodol pisang sampel no 4 bernilai baik.

Aroma

Tabel 2 Rata-rata Aroma

	Sampel 2		Sampel 3		Sampel 4	
	Frekuensi	Persentase	Frekuensi	Persentase	Frekuensi	Persentase
1	0	0	0	0	0	
2	0	0	0	0	1	3,3
3	12	40	5	16,7	25	83,3
4	18	60	23	76,7	4	13,4
5	0		2	6,6	0	
Rata-rata	3,6		3,9		3,1	

Hasil rata-rata penilaian aroma pada sampel no 2 sebesar 3,6, sampel 3 sebesar 3,9, sampel no 3 sebesar 3,1 yang berarti aroma pada dodol pisang yang paling disukai oleh responden adalah resep dodol pisang sampel no 3 bernilai cukup.

Berdasarkan tabel diatas, kita dapat melihat perbedaan yang ada dilihat dari nilai dari 3 sampel dimana nilai dari masing-masing sampel, yang memiliki nilai cukup dan baik tertinggi di sampel no 3, maka untuk penerapan resep dodol pisang yang digunakan adalah sampel no 3 dengan resep : 500 gram pisang kapok, tepung ketan 300 gram, Gula merah 125 gram, Gula pasir 125 gram, Santan kental 500 cc, Santan encer 500 cc, Vanili, Garam.

Pisang mengandung gula yang terdiri atas senyawa senyawa seperti 2% sukrosa, 3,6% levulosa, dan 4,6% dekstrosa yang merupakan gula yang sangat mudah dicerna oleh tubuh manusia.

Daging buah pisang mengandung berbagai vitamin seperti vitamin A, vitamin B, vitamin C, dan lainnya. Buah pisang juga mengandung mineral seperti kalsium, fosfor dan besi. Pisang yang belum matang mengandung senyawa tanin, flavonoid, alkaloid, dan saponin. Sehingga untuk pembuatan dodol pisang tidak membutuhkan jumlah gula yang banyak karena sudah mendapatkan tambahan gula dari buah pisang. (Eleazu, Okafor, Ahamefuna, 2010).

Berdasarkan hasil nilai masing-masing sampel tentang perbandingan organoleptik dalam pengolahan dodol pisang menggunakan resep pada sampel no 3 dengan menilai dari rasa, warna, tekstur/bentuk, dan aroma adalah resep yang paling disukai oleh responden.

2. Sosialisasi dan pelatihan

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan ini dilakukan dengan kerjasama pihak Bappeda Kabupaten Cilacap dan PLUT Kabupaten Cilacap. Ateri sosialisasi yang diberikan antara lain: program desa inovasi Maos Lor, strategi Packaging dan marketing serta menanamkan jiwa usaha sejak dini. Hasil yang dapat diukur dalam kegiatan ini melalui indikator:

- a. Keseriusan dan kesungguhan sasaran dalam mengikuti penyampaian materi oleh para penyaji.
- b. Antusias dan rasa ingin tahu yang tinggi dari kelompok saran tentang pengolahan pisang, pengemasannya dan iji produksi olahan. Hal ini dilihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan selama sesi diskusi.
- c. Seluruh kelompok sasaran mempraktekan cara pengolahan pisang menjadi dodol pisang.

3. Pelatihan Pembuatan Dodol Pisang

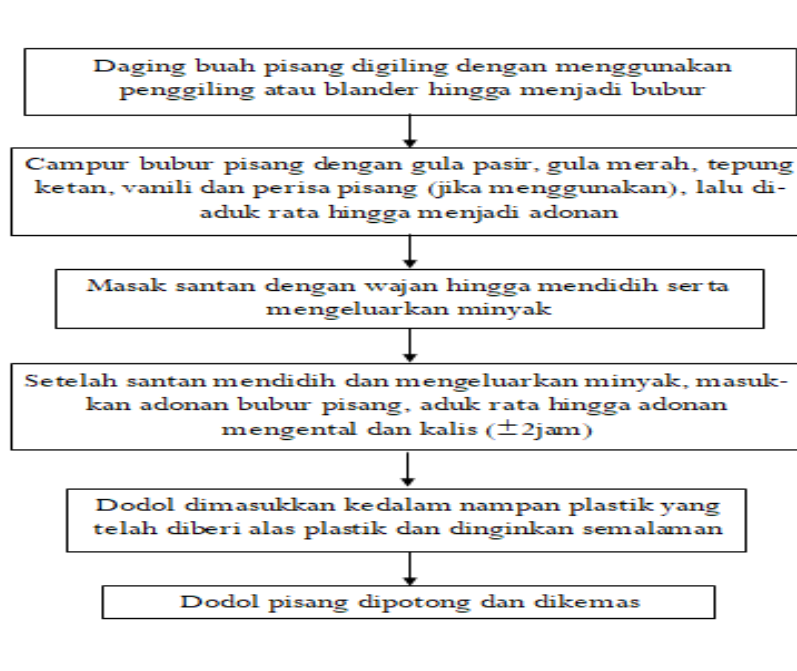
Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, pelatihan berasal dari kata dasar Latih yang berarti belajar dan membiasakan diri agar mampu / dapat melakukan sesuatu. (KBBI, 2021).

Kegiatan ini merupakan kegiatan utama dari seluruh agenda proses pelatihan dan pendampingan olahan pisang. Proses pelatihan dilaksanakan di suatu rumah sebagai tempat produksi dodol pisang kelompok ibu-ibu Desa Maos Lor dengan jumlah peserta 5 orang.

Pelatihan pengembangan pisang menjadi dodol pisang di Kelompok ibu-ibu Desa Maos Lor dengan diikuti oleh lima peserta pelatihan. Berdasarkan *pre test* yang diketahui diberikan kepada ibu-ibu tentang apa saja olahan pisang yang diketahui oleh ibu-ibu. Berdasarkan jawaban ibu-ibu produk olahan pisang yang saat ini ada di lingkungan sekitar diantaranya sriping, saleh, nugget, getuk, pisang goreng tepung, nagasari, es pisang ijo, dodol, bubur, stik, plok des, bolu, pisang cryspi, molen. Selain itu dilakukan *pre test* tentang cara pengolahan dodol pisang, dan berdasarkan ceklist semua ibu-ibu mengetahui langkah-langkah pembuatan dodol pisang dengan baik.

Proses awal kegiatan tersebut tim pelaksana memberikan penjelasan tentang manfaat pengolahan pisang, yang dilanjutkan dengan tahapan-tahapan pembuatan makanan dari bahan baku pisang. Dalam proses praktek tersebut selalu diselingi dengan berbagai pertanyaan dan tanggapan dari ibu-ibu peserta pelatihan. Setelah dipandang jelas untuk selanjutnya ibu-ibu mempraktekkan sendiri proses pembuatan aneka macam makanan dari bahan pisang secara bergantian. Jika memperhatikan antusiasme yang sangat tinggi, maka dapat diketahui bahwa ke depan ibu-ibu dapat meneruskan kegiatan pengolahan aneka macam makanan ini menjadi kerajinan rumahan (*home industri*).

Setelah dilaksanakan pelatihan pengolahan aneka macam makanan dari bahan baku pisang untuk selanjutnya melatih ibu-ibu kelompok mitra proses pengemasan produk. Kegiatan pengemasan dilakukan dengan bahan kemasan plastik dan almunium voil dengan bantuan mesin pengepres. Pengemasan dengan bahan plastic memiliki keunggulan dimana makanan dapat dilihat dari luar sehingga lebih bisa menarik pembeli. Keunggulan bahan kemasan menarik dengan menggunakan stiker dengan branding Dodol Pisang “**BAJA MAOS**”



11

Gambar 2. Tahap pembuatan dodol kalsium

Pengolahan dodol pisang dengan resep : pisang kapok 500 gram, tepung ketan 300 gram, gula pasir 125 gram, gula jawa 125 gram, santan kental 500 ml, santan encer 500 ml, vanili, garam. Dari resep diatas dihasilkan dodol pisang sebanyak 1 (satu) kilo gram atau 48 buah dodol pisang. Setelah dikemas dalam satu dus berisi 19 dodol pisang dengan berat 335 gram. Evaluasi dodol pada hari Senin 14 Juni 2021 kondisi dodol masih bagus, lembut, beraroma khas pisang dan belum berjamur.

Analisis usaha dodol pisang dengan biaya bahan baku sebesar Rp. 30.000,-. Satu kali produksi satu kilo akan dijadikan 3 dus dodol pisang dengan harga Rp. 15.000,-, berdasarkan hal perhitungan tersebut rencana keuntungan Rp. 15.000,- per kilogram. Setiap kemasan berisi 300 gram atau 15 bungkus dodol pisang.

Pemasaran dodol pisang ini menggunakan media offline langsung ke tempat pembuatan, online (Facebook, instagram, dan WhatsApp) dan di pasarkan di Koperas Ta'awun Al-Irsyad Cilacap. Hasil produksi dodol pisang sampai saat ini sudah memproduksi sebanyak 52 kg atau 157 dus. Penjualan dodol pisang selain di dalam Kota Cilacap juga telah merambah ke beberapa kota seperti Purwoorejo, Jakarta, bahkan luar Pulau Jawa dan telah sampai ke Hongkong.



Gambar 3. Hasil produksi dodol kalsium



Gambar 4. Pelaksanaan kegiatan pendampingan dan pelatihan

4. Pendampingan

Pendampingan dengan menanamkan jiwa kewirausahaan merupakan proses pendampingan terhadap mitra, agar tetap memiliki semangat dan jiwa kewirausahaan yang tinggi. Seperti pada umumnya masyarakat Indonesia biasanya menggebu-gebu pada saat awal kegiatan namun untuk selanjutnya semangat tersebut sering merosot. Mengantisipasi hal tersebut diagendakan suatu kegiatan pendampingan dengan misi utama memupuk dan meningkatkan semangat kewirausahaan mitra.

Tahapan tersebut dilaksanakan dengan cara menggandeng mitra dengan BUMDES Bakti Praja Utama Desa Maos Lor sebagai tim pemasaran, Koperasi Ta'awun Al Irsyad Cilacap serta mendorong untuk memasarkan melalui online. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memudahkan mitra dalam menyalurkan produk hasil produksinya.

KESIMPULAN

Kegiatan pengembangan olahan pisang menjadi dodol kalsium dapat diselenggarakan dengan baik dan berjalan lancar sesuai dengan rencana kegiatan yang telah disusun. Kegiatan ini telah mendapat sambutan yang sangat baik, terbukti dengan keaktifan peserta selama mengikuti kegiatan serta adanya kegiatan produksi dodol kalsium yang berlanjut. Semoga kegiatan ini dapat menjadi salah satu upaya untuk merubah perilaku masyarakat untuk lebih produktif yang tentu saja dapat meningkatkan daya jual dan daya beli masyarakat Desa Maos Lor.

DAFTAR PUSTAKA

- Desnilasari D, Lestari N. Formulasi minuman sinbiotik dengan penambahan puree pisang ambon(*Musa paradisiaca* var *sapientum*) dan inulin menggunakan inokulum *Lactobacillus casei*. *Agritech*. 2014;34(3):257–265.
- Eleazu, C.O., Okafor, P.N., Ahamafuna, I., 2010. Total Antioxidant Capacity, Nutritional Composition and Inhibitory Activity of Unripe Plantain (*Musa paradisiaca*) on Oxidative Stress in Alloxan Induced Diabetic Rabbits. *Pakistan Journal of Nutrition*, 9 (11), 1052-1057.
- <https://kbbi.web.id/latih>, diakses pada tanggal 4 Desember 2017
- Kurnia, Dilitia Dwi. 2019. Pengaruh Penambahan Buah Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca* L) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kandungan Kalium Pada Donat Sebagai Alternative Snack Penderita Hipertensi. Skripsi. STIKES Perintis Padanag.

Nusa, Muhammad Iqbal. dkk. 2012. Studi Pembuatan Dodol Pisang. *Agrium*, Oktober 2012 Volume 17 No 3.

Rahmawati, Maria dan Erita Hayati, 2013. *Pengelompokan Berdasarkan Karakter Morfologi Vegetatif Pada Plasma Nutfah Pisang Asal Kabupaten Aceh Besar*. *Jurnal Agrista* Vol. 17 No. 3.

Puspawati, ni nyoman. 2014. Pelatihan Pengolahan Pisang Raja (*musa paradisiaca*) Menjadi Dodol Pisang di Desa Penglipuran, Kecamatan Bangli, Kabupaten Bangli. Laporan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Udayana.