



Innovation for Meaningful Public and Community Transformation (IMPACT)

P-ISSN : XXXX ; E-ISSN : XXXX

PEMBERDAYAAN UMKM DESA BOJONG KIDUL KABUPATEN GARUT MELALUI PELATIHAN MANAJEMEN PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN BREAK EVEN POINT

Zulkifli Adnan¹; Wufron²; Hasbi Shiddiq Fauzan³; Cahya Fitri Utami⁴

Universitas Garut

zulkifli@fisip.uniga.ac.id

Abstract

Bojong Kidul Village in Pameungpeuk District, Garut Regency, has significant agricultural potential, particularly in banana production. However, this potential has not been fully utilized, as most agricultural products are sold raw without being processed into higher-value products. To enhance the village's economic well-being, a community empowerment program through banana chip processing innovation has been proposed. This program aims to involve the community directly in training on the banana chip production process, starting from raw material selection, processing, and advanced packaging techniques. Additionally, the training includes the calculation of production costs (HPP), break-even points (BEP), and overhead costs (BOP), which are essential components for business sustainability. To increase the product's appeal in the market, new flavor variations such as cheese, vanilla, greentea, and chocolate have been added. Moreover, modern packaging with attractive designs has been incorporated to enhance the product's image. The training results show that the community, particularly PKK women, have gained a better understanding of how to transform bananas into more valuable products and how to improve market competitiveness. The achievements provide a strong foundation for further program development, even though the program is still in the training phase. By producing local products that can compete in broader markets, this program is expected to transform the economy of Bojong Kidul Village.

Keywords: *Community empowerment, processing innovation, banana chips*

Abstract

Desa Bojong Kidul di Kecamatan Pameungpeuk, Kabupaten Garut, memiliki potensi pertanian yang besar, terutama dalam produksi pisang. Namun, potensi ini belum dimanfaatkan sepenuhnya karena sebagian besar hasil pertanian dijual secara mentah tanpa diolah menjadi produk bernilai tambah. Untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi desa, diusulkan program pemberdayaan masyarakat melalui inovasi pengolahan keripik pisang. Program ini bertujuan untuk melibatkan masyarakat secara langsung dalam pelatihan tentang proses pembuatan keripik pisang, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, dan teknik pengemasan canggih. Selain itu, pelatihan ini mencakup penghitungan biaya produksi (HPP), titik impas (BEP), dan biaya *overhead* (BOP), yang merupakan komponen penting untuk kelangsungan bisnis. Untuk meningkatkan daya tarik produk di pasar, variasi rasa baru, seperti keju, vanila, *greentea*, dan coklat, ditambahkan. Selain itu, pengemasan modern dengan desain yang menarik ditambahkan untuk meningkatkan citra produk. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa masyarakat, terutama ibu-ibu PKK, lebih memahami cara mengubah pisang menjadi produk yang lebih bernilai dan bagaimana meningkatkan daya saing di pasar. Hasil yang dicapai memberikan dasar yang kuat untuk pengembangan program lebih lanjut, meskipun program ini masih dalam tahap pelatihan. Dengan

menghasilkan produk lokal yang dapat bersaing di pasar yang lebih luas, program ini diharapkan dapat mengubah ekonomi Desa Bojong Kidul.

Kata Kunci: Pemberdayaan masyarakat, inovasi pengolahan, keripik pisang

1. PENDAHULUAN

Dengan luas 3.101,24 km², Desa Bojong Kidul terletak di Kecamatan Pameungpeuk, Kabupaten Garut, Jawa Barat. Desa ini terdiri dari tiga dusun: Cibango, Centrong, dan Cisalam. Dengan populasi 2.643 orang, 503 dari mereka bekerja sebagai petani, dan sisanya bekerja sebagai PNS dan pekerja jasa. Desa ini memiliki banyak potensi pertanian, terutama pisang, tetapi sebagian besar hasil pertanian belum diolah menjadi produk bernilai tambah, sehingga potensi ekonominya belum dimanfaatkan sepenuhnya.

Hasil survei di Desa Bojong Kidul menunjukkan bahwa masyarakat menghadapi sejumlah masalah penting. Akses pasar yang terbatas merupakan salah satu masalah terbesar, yang menyebabkan petani mengalami kerugian karena banyak hasil tani tidak terjual. Selain itu, salah satu hambatan utama bagi pertumbuhan ekonomi desa adalah kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan teknologi untuk pengolahan dan pemasaran produk. Pisang yang banyak di desa ini hanya dijual dalam bentuk mentah. Namun, pisang dapat diolah menjadi keripik, yang memiliki nilai jual yang lebih besar (Rahayu et al., 2020).

Untuk mengatasi masalah ini, diusulkan program pemberdayaan masyarakat melalui inovasi pengolahan keripik pisang. Program ini akan membantu ekonomi Desa Bojong Kidul dengan memberikan pelatihan tentang pengolahan, pemasaran, dan distribusi produk keripik pisang. Studi terdahulu menunjukkan bahwa peningkatan infrastruktur sosial seperti pendidikan dan kesehatan memainkan peran penting dalam pertumbuhan ekonomi desa tertinggal. Selain itu, peningkatan kemampuan masyarakat untuk menggunakan teknologi digital dapat secara signifikan mendorong ekonomi lokal (W & Gusni, 2019; Nashrulloh et al., 2023; Mindarti et al., 2023).

Desa Bojong Kidul memiliki potensi pertanian yang besar, sehingga program pemberdayaan ini menjadi penting. Diharapkan bahwa inovasi dalam pengolahan keripik pisang dapat meningkatkan nilai ekonomi produk pertanian yang melimpah. Selain itu, kerja sama warga, yang terbukti berhasil di Desa Bencoy melalui gotong royong dalam pertanian, diharapkan dapat meningkatkan ketahanan ekonomi masyarakat Bojong Kidul (Abdurrasyid et al., 2021).

2. BAHAN DAN METODE

Program pengabdian ini melibatkan beberapa tahap yang terstruktur dan disesuaikan dengan kebutuhan masyarakat Desa Bojong Kidul. Program ini mencakup pelatihan dan pendampingan yang berfokus pada ekonomi, khususnya dalam pengolahan produk pertanian pisang, serta peningkatan kemampuan dalam pemasaran dan administrasi usaha. Dimulai dengan melibatkan masyarakat secara langsung dalam setiap langkah. Metode partisipatif digunakan untuk memulai dengan melibatkan masyarakat secara langsung dalam setiap tahap.

Rencana Program Utama

1. Pelatihan Inovasi Produk Keripik Pisang

Kegiatan ini dimulai dengan pelatihan inovasi produk keripik pisang dengan tujuan menciptakan rasa baru dan meningkatkan kualitas kemasan. Peserta pelatihan, terutama ibu-ibu PKK, dididik untuk membuat keripik pisang dengan rasa manis sebagai inovasi dari rasa asin yang lazim. Agar lebih menarik di pasar, kemasan produk juga didesain ulang menggunakan pouch dengan merek lokal.

Skema tahapan pelatihan inovasi produk keripik pisang terlampir pada table 1. Dibawah ini :

Tabel 1. Skema Tahapan pelatihan Inovasi Keripik Pisang

Tahap Pelatihan	Kegiatan	Durasi
-----------------	----------	--------

Pengolahan Keripik Pisang	Proses memasak dan inovasi rasa	60 menit
Desain Kemasan	Penerapan kemasan modern/ <i>branding</i>	30 menit
Diskusi	Tanggapan dan <i>feedback</i> dari peserta	30 menit

Sumber: (Olah data Peneliti, 2023)

2. Pelatihan Menghitung HPP, BEP, dan BOP

Peserta diberi pelatihan dalam menghitung harga pokok produksi (HPP), *break even point* (BEP), dan biaya *overhead* produksi (BOP). Pelatihan ini mengajarkan mereka bagaimana menghitung biaya produksi secara menyeluruh, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead*, serta bagaimana menghitung titik impas (BEP) untuk mencegah bisnis mereka mengalami kerugian. Tabel di bawah ini menunjukkan komponen pelatihan HPP, BEP, dan BOP.

Tabel 2. Unsur - unsur pelatihan HPP, BEP, dan BOP

Unsur Perhitungan	Keterangan
Biaya Bahan Baku	Pisang, Minyak Bahan Tambahan
Biaya Tenaga Kerja	Upah Tenaga Produksi
Biaya <i>Overhead</i>	Biaya Listrik, Pengemasan, Transportasi

Sumber: (Olah data Peneliti, 2023)

3. Sosialisasi Pembuatan Sertifikat Halal

Tujuan dari sosialisasi ini adalah untuk membantu usaha kecil dan menengah (UMKM) di Desa Bojong Kidul memperoleh sertifikat halal, yang sangat penting untuk meningkatkan kepercayaan pelanggan, terutama di pasar muslim. Peserta diberikan informasi tentang persyaratan administrasi seperti pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB) dan keuntungan dari memiliki sertifikat halal, baik di pasar domestik maupun internasional.

Tabel 3. Persyaratan yang harus dipenuhi untuk mendapatkan sertifikat halal

Persyaratan	Keterangan
Nomor Induk Berusaha (NIB)	Sebagai syarat utama untuk pengajuan sertifikasi halal
Dokumen Pendukung	Proses produksi, bahan baku, dan alat yang digunakan

Sumber: (Olah data Peneliti, 2023)

4. Evaluasi dan Dokumentasi

Setiap kegiatan dicatat melalui foto dan laporan tertulis yang mencakup tanggapan peserta dan keberhasilan program. Kesuksesan pelatihan dapat diukur dari seberapa banyak orang yang terlibat dalam diskusi dan seberapa baik mereka mempraktikkan apa yang diajarkan. Komentar yang positif dari peserta menunjukkan bahwa program ini efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program Kegiatan Pelatihan Inovasi Keripik Pisang Berbagai Rasa

Di Aula Desa Bojong Kidul, Kecamatan Pameungpeuk, Kabupaten Garut, program Pelatihan Inovasi Keripik Pisang Berbagai Rasa dilaksanakan. Ibu-ibu PKK Desa Bojong Kidul adalah peserta utama kegiatan ini. Tujuannya adalah untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat desa setelah pelatihan, para peserta dapat mempraktikkan pembuatan keripik pisang di rumah mereka sendiri dan mengembangkan produk ini sebagai usaha rumahan.

Dimulai dengan penjelasan tentang cara membuat keripik pisang menggunakan pisang nangka sebagai bahan utama, pemateri juga menunjukkan cara menggunakan bubuk tabur dan coklat batang yang meleleh untuk menambah rasa manis pada keripik pisang dengan rasa seperti coklat, greentea, vanila, taro, keju, dan pedas. Pelatihan tidak memiliki kendala dan berlangsung selama 60 menit. Tanggapan positif yang diberikan oleh peserta menunjukkan keberhasilan pelatihan ini, terutama dalam hal variasi rasa keripik pisang yang dibuat.

Selain itu, elemen pembungkus dan pemasaran produk dibahas dalam pelatihan ini. Peserta diberi pemahaman tentang pentingnya kemasan modern yang menarik untuk meningkatkan daya jual produk di pasar. Diharapkan setelah pelatihan, peserta dapat menerapkan keterampilan yang mereka pelajari di rumah dan membangun usaha rumahan dengan membuat keripik pisang UMKM yang kreatif dan menarik konsumen. Tabel 4. di bawah ini menunjukkan pelaksanaan kegiatan pelatihan yang dilaksanakan pada hari Selasa, 01 Agustus 2023 mulai kegiatan jam 13.00 hingga 15.00 WIB :

Tabel 4. Pelaksanaan kegiatan pelatihan Inovasi Keripik Pisang

Waktu	Kegiatan	Durasi
13.00 – 13.30	Pembukaan dan pengenalan Program	30 menit
13.30 – 14.00	Penjelasan dan demonstrasi pengolahan keripik pisang berbagai rasa	30 menit
14.00 – 14.30	Diskusi dan Tanya Jawabterkait inovasi rasa dan pengemasan	30 menit
14.30 – 15.00	Praktik membuat keripik pisang dengan berbagai varian rasa	30 menit

Sumber: (Olah Data Peneliti, 2023)

Adapun dokumentasi selama pelatihan berlangsung ada di Gambar 1 di bawah ini :



Gambar 1. Pelatihan Inovasi Keripik Pisang.
Sumber: (Olah Data Peneliti, 2023)

Inovasi rasa baru yang diajarkan dalam pelatihan pembuatan keripik pisang di Desa Bojong Kidul. Semua varian rasa manis menggunakan coklat batang yang dilelehkan, sedangkan varian lain menggunakan bumbu tabur sesuai dengan karakteristik rasa masing-masing. Tabel 5. Dibawah ini merangkum berbagai varian rasa yang diajarkan selama pelatihan, di mana variasi manis berasal dari coklat leleh dengan berbagai rasa tambahan, sedangkan rasa gurih dan pedas memanfaatkan bumbu tabur dan bahan alami seperti cabai dan daun jeruk.

Tabel 5. Inovasi varian rasa selama pelatihan

Varian Rasa	Bahan Utama	Bahan perasa/Inovasi
Coklat	Pisang Nangka	Coklat batang original yang dilelehkan
Greentea	Pisang Nangka	Coklat batang rasa Greentea yang dilelehkan
Vanila	Pisang Nangka	Coklat batang rasa Vanilla yang dilelehkan
Taro	Pisang Nangka	Coklat batang rasa Taro yang dilelehkan
Keju	Pisang Nangka	Bumbu tabur rasa keju
Pedas	Pisang Nangka	Bumbu dari daun jeruk, cabai kering, bumbu perasa pedas

Sumber: (Olah Data Peneliti, 2023)

Pelatihan menghitung HPP, BEP, dan BOP dalam Pemahaman Penghitungan Laba dan Rugi

Program ini juga memberikan pelatihan penting tentang penghitungan Biaya Overhead Produksi (BOP), Break Even Point (BEP), dan Harga Pokok Produksi (HPP) untuk membantu bisnis keripik pisang di Desa Bojong Kidul, Kecamatan Pameungpeuk, Kabupaten Garut, bertahan. Tujuan pelatihan ini adalah untuk memberi peserta, terutama ibu-ibu PKK, pemahaman yang luas tentang cara menghitung laba dan rugi dalam proses produksi, sehingga mereka dapat menjalankan bisnis mereka dengan bijak.

Pelatihan tersebut berlangsung pada Rabu, 2 Agustus 2023, dari pukul 10.00 hingga 11.45, dan diikuti dengan antusias oleh peserta. Sangat penting bagi usaha kecil untuk berhasil, terutama dalam industri UMKM seperti pembuatan keripik pisang. Antusiasme peserta menunjukkan betapa pentingnya topik ini untuk kemajuan bisnis mereka, meskipun pelatihan masih dalam tahap pengenalan.

Sesi ini mengajarkan peserta cara menghitung biaya produksi secara menyeluruh, yang mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja, dan overhead. Biaya bahan baku mencakup semua bahan yang digunakan untuk membuat keripik pisang, seperti pisang, minyak goreng, dan perasa. Sedangkan biaya tenaga kerja terdiri dari upah yang dibayarkan kepada karyawan yang bekerja selama proses produksi.

Melalui pemahaman ini, peserta juga diberikan edukasi tentang Break Even Point (BEP), yaitu titik impas di mana pendapatan dari penjualan produk sama dengan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi produk tersebut. Konsep penting ini memungkinkan pelaku usaha mengetahui kapan bisnis mereka mulai menghasilkan keuntungan. Dengan mengetahui titik BEP, peserta pelatihan diharapkan dapat membuat strategi penjualan yang lebih baik dan menentukan harga jual yang lebih tepat dan diharapkan menjadi dasar yang kuat untuk kemajuan bisnis keripik pisang di masa mendatang. Tabel 6. di bawah ini menunjukkan pelaksanaan kegiatan pelatihan yang dilaksanakan.

Tabel 6. Pelaksanaan kegiatan pelatihan Inovasi Keripik Pisang

Waktu	Kegiatan	Durasi
10.00 – 10.10	Pembukaan dan pengenalan materi	10 menit
10.10 – 10.40	Penjelasan konsep HPP, BOP, dan BEP	30 menit
10.40 – 11.00	Praktik perhitungan Biaya Produksi	20 menit
11.00 – 11.30	Diskusi dan Tanya jawab terkait perhitungan biaya produksi	30 menit
11.30 – 11.45	Penutupan dan evaluasi kegiatan	15 menit

Sumber: (Olah Data Peneliti, 2023)

Selain menekankan aspek teori, pelatihan ini memberikan peserta kesempatan untuk menerapkan perhitungan yang telah diajarkan secara langsung. Simulasi sederhana membantu peserta menentukan biaya yang diperlukan untuk membuat keripik pisang dan harga jual yang tepat agar bisnis mereka tetap menguntungkan. Bisa dilihat dari tabel 7. dibawah ini peserta mencobva menghitung HPP, BEP dan BOP dari produk yang akan dijualnya :

Tabel 7. Menunjukkan hasil pelatihan mengenai perhitungan HPP, BEP, dan BOP

Komponen	Biaya(Rp)
Bahan baku	100.000
Tenaga Kerja	50.000
Overhead	20.000
Total Biaya Produksi	170.000
BEP (Break Event Point)	50 kemasan

Sumber: (Olah Data Peneliti, 2023)

Adapun dokumentasi selama pelatihan berlangsung ada di gambar 2 di bawah ini :



Gambar 2. Pelatihan perhitungan HPP, BEP, dan BOP. Sumber: (Olah Data Peneliti, 2023)

Peningkatan pemahaman peserta sangat terasa, meskipun pelatihan ini baru saja dimulai. Sekarang mereka tahu bagaimana biaya produksi mempengaruhi laba dan bagaimana mengelola bisnis mereka dengan lebih ahli. Diharapkan ibu-ibu PKK yang mengikuti pelatihan ini dapat menerapkan pengetahuan yang mereka peroleh untuk meningkatkan efisiensi produksi dan memastikan bahwa usaha keripik pisang yang mereka kembangkan dapat berjalan dengan baik dan berkelanjutan.

Untuk memastikan bahwa program ini akan berlanjut, sangat diharapkan bahwa peserta akan dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk mengelola bisnis. Pemahaman yang mendalam tentang biaya produksi akan memberikan dasar yang kuat untuk kemajuan bisnis keripik pisang di masa mendatang dan membantu masyarakat Desa Bojong Kidul secara keseluruhan. Mereka diharapkan dapat mengelola usaha dengan lebih cermat dan mencapai kesuksesan yang lebih besar di masa depan jika mereka memiliki pemahaman yang kuat.

Pelatihan Sertifikasi Halal dan Pengemasan Modern untuk Pengembangan UMKM di Desa Bojong Kidul

Tujuan strategis dari program pelatihan di Desa Bojong Kidul, Kecamatan Pameungpeuk, Kabupaten Garut, adalah untuk membantu usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di wilayah tersebut, terutama dalam hal mendapatkan sertifikat halal. Sertifikasi halal sangat penting untuk membangun kepercayaan konsumen, terutama di pasar muslim yang mengutamakan kehalalan produk. Ini lebih dari sekadar formalitas dan memainkan peran penting dalam meningkatkan akses pasar di dalam negeri dan di luar negeri.

Pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB) adalah salah satu persyaratan administrasi yang diperlukan untuk mengajukan sertifikasi halal. Pelatihan diadakan pada Rabu, 2 Agustus 2023, dari pukul 13.00 hingga 14.30. Persyaratan administrasi dan proses verifikasi bahan yang digunakan dalam produk dibahas secara mendalam oleh peserta untuk mendapatkan sertifikat halal. Diharapkan peserta pelatihan ini memahami bagaimana sertifikasi halal dapat meningkatkan nilai kompetitif produk di pasaran dan meningkatkan kepercayaan pelanggan, terutama di kalangan muslim.

Waktu	Kegiatan	Durasi
13.00 – 13.10	Pembukaan dan pengenalan materi	10 menit
13.10 – 13.40	Penjelasan prosedur penganugerahan sertifikat halal	30 menit
13.40 – 14.00	Diskusi dan tanya jawab	20 menit
14.00 – 14.30	Penutupan dan evaluasi pelatihan	30 menit

Sumber: (Olah Data Peneliti, 2023)

Selain membahas sertifikasi halal, pelatihan ini juga membahas pengemasan produk. Pengemasan produk tidak hanya melindungi produk, tetapi juga berperan penting dalam membangun persepsi konsumen tentang produk. Di zaman sekarang, pengemasan yang menarik dapat memengaruhi

keputusan pembeli. Oleh karena itu, peserta dididik tentang konsep pengemasan modern yang mengutamakan fungsionalitas dan estetika. Peserta diberi pengetahuan tentang pentingnya memasukkan pouch dengan merek lokal dalam strategi branding. Diharapkan bahwa kemasan yang rapi, tahan lama, dan dilengkapi dengan informasi produk yang jelas akan menarik pembeli di pasar yang lebih luas. Pengemasan modern dapat memberikan kesan profesionalisme dan kualitas pada produk yang ditawarkan, meningkatkan daya saing produk UMKM seperti keripik pisang ini. Produk keripik pisang yang dihasilkan dari pelatihan ini belum dipasarkan secara luas, tetapi pelatihan pengemasan ini memberi peserta landasan penting untuk memahami pentingnya kemasan yang menarik. Produk memiliki nilai tambahan dari kualitas, rasa, dan penampilan yang menarik.

Produk yang dibuat selama pelatihan hanyalah produk percobaan karena masih dalam tahap pelatihan. Karena produk belum dipasarkan secara luas, evaluasi penjualan tidak dapat dilakukan. Meskipun demikian, peserta telah memperoleh pengetahuan dasar yang sangat penting untuk kemajuan bisnis mereka di masa mendatang. Mereka diharapkan dapat memahami pentingnya sertifikasi halal dan pengemasan modern untuk mengembangkan bisnis keripik pisang yang memiliki daya saing lebih tinggi.

Dengan sertifikat halal, produk UMKM seperti keripik pisang Desa Bojong Kidul dapat diterima oleh lebih banyak orang, terutama mereka yang beragama Islam. Pengemasan kontemporer yang diajarkan selama pelatihan juga dapat meningkatkan nilai produk, membuatnya lebih kompetitif di pasar. Oleh karena itu, meskipun hasil penjualan belum dapat dinilai, dampak pelatihan ini diperkirakan akan besar dalam jangka panjang. Adapun dokumentasi selama pelatihan berlangsung ada di gambar 3. Dibawah ini :



Gambar 3. Kemasan keripik Pisang hasil pelatihan.
Sumber: (Olah Data Peneliti, 2023)

PEMBAHASAN

Di Desa Bojong Kidul, pelatihan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat tentang inovasi pengolahan keripik pisang. Varian rasa seperti coklat, *greentea*, vanila, dan keju menambah beragam produk keripik pisang yang dibuat oleh masyarakat desa. Diharapkan inovasi rasa ini akan menambah nilai pada produk lokal sehingga dapat bersaing di pasar yang lebih luas. Selain itu, memperluas pengetahuan tentang cara menghitung biaya produksi dan laba rugi sangat penting untuk keberlanjutan bisnis ini. Peserta sekarang memiliki pemahaman yang lebih baik tentang cara menghitung biaya produksi, yang membantu mereka menentukan harga jual yang kompetitif dan menguntungkan. Selain itu, peserta pelatihan pengemasan kontemporer memperoleh pemahaman baru tentang cara-cara yang dapat digunakan untuk membuat produk lebih menarik perhatian pelanggan melalui tampilan kemasan yang menarik dan profesional.

4. SIMPULAN DAN SARAN

Program pengabdian masyarakat melalui inovasi pengolahan keripik pisang di Desa Bojong Kidul, Kecamatan Pameumpeuk, Kabupaten Garut, telah berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat, terutama dalam hal pengolahan produk, perhitungan biaya produksi, serta pengemasan yang lebih modern. Dengan adanya inovasi rasa seperti coklat, greentea, vanilla, dan keju, produk keripik pisang desa ini kini memiliki daya tarik yang lebih besar dan berpotensi meningkatkan nilai ekonomi. Pelatihan ini juga memberikan dasar pengetahuan kepada peserta dalam menghitung HPP, BEP, dan BOP, sehingga mereka mampu memahami perhitungan laba dan rugi dengan lebih baik. Pengemasan yang menarik juga memberikan peluang bagi produk ini untuk bersaing lebih kompetitif di pasar yang lebih luas.

Namun, karena pelatihan masih sebatas pada tahap edukasi, hasil nyata berupa peningkatan penjualan belum dapat dievaluasi. Produk-produk hasil pelatihan belum sepenuhnya dipasarkan, sehingga dampak ekonominya terhadap masyarakat masih perlu dilanjutkan dan dimonitor di masa depan. Untuk mencapai hasil yang lebih maksimal, disarankan agar pelatihan ini dilanjutkan dengan fokus pada aspek pemasaran. Masyarakat perlu diberikan pengetahuan lebih lanjut tentang strategi pemasaran digital maupun konvensional, sehingga produk keripik pisang inovatif ini dapat menjangkau pasar yang lebih luas, baik di tingkat lokal maupun nasional.

Selain itu, program ini juga perlu didukung dengan pembentukan unit usaha yang terorganisir, agar produksi dan distribusi produk dapat dilakukan secara kontinu dan terstruktur. Bantuan dari pemerintah desa dan dinas terkait, seperti dukungan permodalan dan akses pasar, juga akan sangat bermanfaat dalam mendorong keberlanjutan usaha ini. Dengan dukungan yang tepat, produk keripik pisang Desa Bojong Kidul berpotensi menjadi produk unggulan yang tidak hanya meningkatkan kesejahteraan masyarakat, tetapi juga memperkenalkan inovasi lokal ke pasar yang lebih luas.

5. UCAPAN TERIMAKASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada semua orang yang telah membantu program pengabdian masyarakat ini berjalan. Kami pertama-tama mengucapkan terima kasih kepada Bapak Kepala Desa Bojong Kidul, yang telah memberikan izin, bantuan, dan fasilitas untuk memungkinkan program inovasi pengolahan keripik pisang ini berjalan dengan lancar di Desa Bojong Kidul. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada perangkat desa yang telah membantu mengatur kegiatan, memberikan informasi, dan memenuhi kebutuhan logistik selama pelatihan. Selain itu, kami ingin mengucapkan terima kasih kepada semua warga Desa Bojong Kidul, terutama ibu-ibu PKK yang aktif mengikuti setiap sesi pelatihan. Antusiasme dan semangat belajar ibu-ibu PKK sangat penting untuk keberhasilan program ini. Semoga masyarakat Desa Bojong Kidul, Kecamatan Pameumpeuk, Kabupaten Garut, mendapatkan manfaat yang berkelanjutan dari pelatihan ini. Kami berterima kasih atas kerja sama yang luar biasa dari semua pihak, dan kami berharap program ini dapat diperluas di masa depan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrasyid, A., Haryanto, T., & Yanti, S. (2021). *Gotong Royong dalam Peningkatan Ketahanan Ekonomi Masyarakat Desa*. Jurnal Sosial, 15(2), 153-165.
- Mindarti, D. M., Raharjo, S., & Prasetya, A. (2023). *Peran Inovasi dan Teknologi dalam Pengembangan Ekonomi Pedesaan*. Journal of Rural Economics, 21(3), 233-247.
- Nashrulloh, M., Kusuma, Y., & Kartini, S. (2023). *Peningkatan Infrastruktur Sosial dan Dampaknya terhadap Ekonomi Desa Tertinggal*. Jurnal Ekonomi Pembangunan, 17(1), 45-60.
- Rahayu, S., Pratama, D., & Putri, M. (2020). *Potensi Pertanian Pisang di Desa Bojong Kidul*. Agritech Journal, 19(4), 320-330.

W, T., & Gusni, H. (2019). *Pemanfaatan Teknologi Digital untuk Pengembangan Produk Pertanian*.
Jurnal Teknologi Pertanian, 25(2), 110-118.