

PENINGKATAN KETERAMPILAN PEMBUATAN TEPUNG PISANG DAN BROWNIES PISANG PADA KELOMPOK PEREMPUAN PRODUKTIF DI DESA SENGKUBANG KABUPATEN MEMPAWAH

Improvement of Banana Flour and Banana Brownies Making Skills in Productive Women Group in Sengkubang Village, Mempawah District

Rikhsan Kurniatuhadi^{1*}
Kustiati¹
Siti Ifadatin¹
Siti Khotimah¹
Ari Hepi Yanti¹
Tri Rima Setyawati¹
Firman Saputra¹
Dwi Gusmalawati¹
Riza Linda¹
Rafdinal¹
Elvi Rusmiyanto PW¹
Riyandi¹

¹Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Tanjungpura, Pontianak, Kalimantan Barat

*email:

rikhsan.kurniatuhadi@fmipa.untan.ac.id

Abstrak

Desa Sengkubang merupakan salah satu kawasan mangrove yang terletak di Kecamatan Mempawah Hilir, Kabupaten Mempawah, Kalimantan Barat. Desa Sengkubang telah mempunyai Kelompok Masyarakat Pesisir yang peduli terhadap kelestarian mangrove. Akan tetapi pemberdayaan masyarakat belum mencakup masyarakat perempuan. Sebagian besar perempuan di Desa Sengkubang bekerja sebagai ibu rumah tangga atau membantu suami berkebun. Pelaksanaan PKM berfokus pada pemberdayaan perempuan Desa Sengkubang melalui pemberian keterampilan yang dilatarbelakangi oleh kekayaan alam dan hasil perkebunan di sekitar tempat tinggal mereka. Melalui pelatihan ketrampilan tersebut diharapkan para perempuan dapat mengisi waktu luang mereka dengan memproduksi tepung pisang dan kue brownies berbahan dasar tepung pisang yang bernilai jual. Metode pelaksanaan PKM dilakukan melalui pemberian pelatihan ketrampilan singkat dan peserta dapat membawa pulang hasil karyanya. Evaluasi kegiatan PKM dilakukan dengan metode kuisioner yang diberikan pada akhir pelatihan. Hasil pelatihan memperlihatkan antusiasme kelompok ibu-ibu Pokmas Pelesir dalam pembuatan tepung pisang dan brownies berbahan dasar tepung pisang. 100% peserta sangat setuju bahwa tema dan pelatihan dapat mengembangkan potensi mereka untuk meningkatkan pendapatan dan aktifitas harian mereka. Pengembangan selanjutnya akan dilaksanakan pendampingan pemasaran produk melalui media sosial dan e-commerce.

Kata Kunci:

Tepung pisang nipah
Brownies pisang
Kelompok masyarakat pesisir

Keywords:

Nyapa banana flour
Banana brownies
Coastal group community

Abstract

Sengkubang Village is a mangrove area located in Mempawah Hilir District, Mempawah Regency, West Kalimantan. Sengkubang Village already has a Coastal Community Group that cares about the preservation of mangroves. However, community empowerment still needs to cover women's communities. Most women in Sengkubang Village work as housewives or help their husbands with the gardens. The implementation of community service focuses on empowering the women of Sengkubang Village by providing skills based on natural wealth and plantation products around their residences. Through this skills training, it is hoped that women will be able to fill their spare time by producing banana flour and brownies made from banana flour which are of the sale value. The method of implementing PKM is through short skills training, and participants can bring home their work. The evaluation of PKM activities was carried out using the questionnaire method at the end of the training. The training results showed the enthusiasm of the women's group from the Pelesir community in making banana flour and brownies made from banana flour. 100% of participants strongly agreed that the theme and training could develop their potential to increase their income and daily activities. Subsequent developments will include product marketing assistance through social media and e-commerce.



© year The Authors. Published by Penerbit Forind. This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). Link: <https://jurnal.forindpress.com/index.php/jamas>

Submit: 12-05-2023

Accepted: 30-05-2023

Published: 10-05-2023

PENDAHULUAN

Ekowisata kawasan mangrove memegang peranan penting bagi kehidupan perekonomian dan keberlangsungan ekologi yang mendukung masyarakat daerah pesisir. Di kawasan pesisir, ekosistem mangrove akan dapat menjadi pengembangan kawasan wisata berbasis edukasi dengan menampilkan lingkungan pantai dan tanaman mangrove yang menjadi tempat yang ideal bagi ikan untuk berkembang biak dan sarang bagi berbagai jenis hewan Arthropoda khas mangrove seperti kepiting dan siput. Edukasi ekowisata juga didukung dengan program pengenalan jenis tanaman mangrove yang on mangrove berperan penting dalam melindungi pantai dari abrasi air laut dan menyaring logam berat dari daratan sebelum mengalir ke laut. Tegakan mangrove juga melindungi pemukiman penduduk dan lahan pertanian masyarakat dari angin kencang dan intrusi air laut.

Menurut Nybakken (1998), hutan mangrove adalah sebutan umum yang digunakan untuk menggambarkan suatu varietas komunitas pantai tropik yang didominasi oleh beberapa spesies pohon-pohon yang khas atau semak-semak yang mempunyai kemampuan untuk tumbuh dalam perairan asin. Hutan mangrove sering menjadi habitat jenis-jenis satwa. Salah satu wilayah pesisir di Kalimantan Barat yang mempunyai hamparan ekosistem mangrove yang cukup luas adalah Desa Sengkubang. Desa Sengkubang terletak di Kecamatan Mempawah Hilir, Kabupaten Mempawah, Kalimantan Barat. Desa Sengkubang terbagi menjadi empat dusun yaitu Dusun Bugis, Dusun Sukadamai, Dusun Simpang Tiga dan Dusun Parit Senin. Kecamatan Mempawah Hilir yang memiliki luas wilayah sebesar 156,66 km² masih belum dimanfaatkan dengan optimal. Potensi ekonomi ini hanya 11,39 % saja dari luas wilayah yang digunakan untuk bangunan dan pekarangan. Kepadatan penduduk di Desa Sengkubang adalah 88 jiwa/km. kawasan mangrove di daerah sengkubang diproyeksikan menjadi tujuan ekowisata mangrove yang akan menjadi

tempat edukasi bagi masyarakat di Kalimantan Barat dan mendukung perekonomian dan UMKM masyarakat setempat.

Menurut Khairuddin et al. (2016), ekosistem mangrove di Kalimantan Barat belum dikelola oleh pemerintah secara berkelanjutan dari sisi ekologi. Kebijakan pemerintah dalam pengelolaan mangrove sering tidak memperhatikan aspek ekologi, sehingga berpotensi merusak ekosistem di kemudian hari. Dengan demikian sangat penting melibatkan kelompok masyarakat sekitar mangrove. Desa Sengkubang telah mempunyai Kelompok Masyarakat Pesisir yang peduli terhadap kelestarian mangrove. Kegiatan yang telah dilakukan secara mandiri oleh kelompok masyarakat Desa Sengkubang masih terbatas dan berkaitan dengan pemeliharaan kawasan mangrove, antara lain pembibitan mangrove dan penanaman bibit mangrove.

Kelompok Masyarakat (pokmas) Pelesir merupakan salah satu organisasi masyarakat yang menaungi masyarakat Sengkubang dalam mempersiapkan kawasan ekowisata mangrove Desa Sengkubang. Pokmas Pelesir aktif dalam bekerja sama dengan Perguruan Tinggi untuk mempersiapkan potensi masyarakat dalam mendukung ekowisata yang bertujuan memaksimalkan potensi ekonomi masyarakat sekitar pokmas dengan memanfaatkan sumber daya hayati yang ada di lingkungan masyarakat.

Tahun 2019 Program Studi Biologi Fakultas MIPA telah menginisiasi dan melakukan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Sengkubang khususnya di Pokmas Pelesir. Pada kegiatan tersebut telah diberikan keterampilan budidaya kepiting mangrove kepada anggota kelompok masyarakat pesisir (pokmas) Desa Sengkubang yang anggotanya adalah masyarakat pria yang peduli terhadap kelestarian mangrove.

Pemberdayaan masyarakat perempuan dibidang perekonomian, khususnya di Pokmas Pelesir belum banyak dilakukan. Rousdy et al. (2021) baru melakukan pelatihan pemberdayaan keterampilan pembuatan

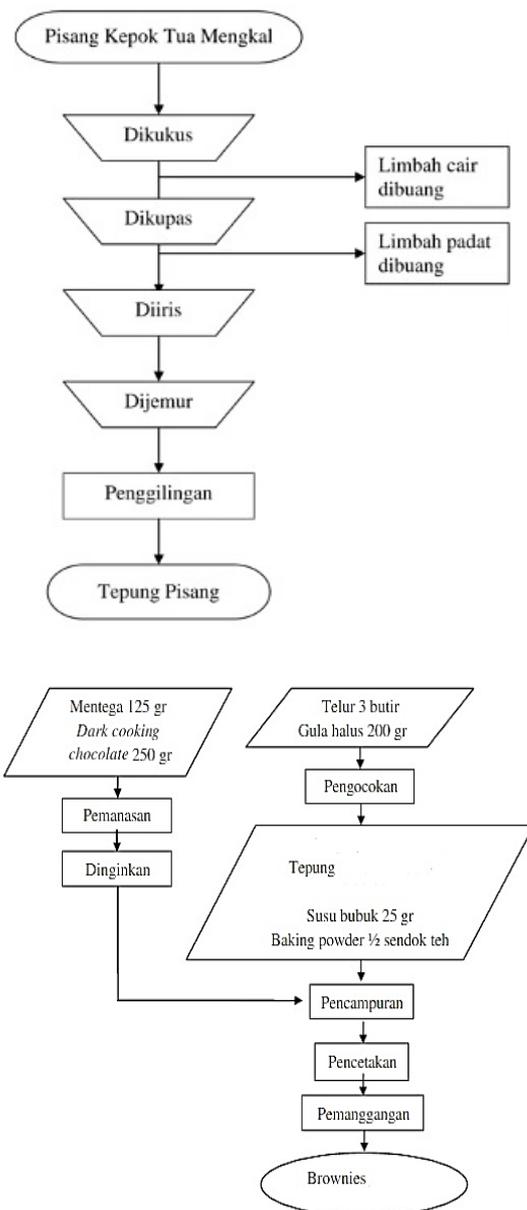
ecoprint dengan memanfaatkan daun-daun mangrove dan tanaman sekitar untuk dijadikan produk oleh-oleh yang dapat dijual masyarakat di sekitar kawasan ekowisata mangrove. Sebagian besar perempuan di Desa Sengkubang bekerja sebagai ibu rumah tangga atau membantu suami bekerja di kebun. Dengan demikian pelaksanaan PKM berfokus pada pemberdayaan perempuan Desa Sengkubang melalui pemberian keterampilan. Keterampilan yang diberikan dilatarbelakangi oleh kekayaan alam berupa keragaman tumbuhan mangrove dan potensi tanaman buah perkebunan di sekitar ekosistem mangrove. Pisang nipah merupakan salah satu buah yang ditanam oleh masyarakat sekitar dan belum diolah menjadi produk yang lebih bernilai ekonomis.

Tumbuhan mangrove telah digunakan sebagai bahan dalam pembuatan ecoprint yang akan dicetak di atas totebag sedangkan hewan Arthropoda seperti serangga dan cangkang kerang telah dibuat menjadi hiasan berbahan dasar resin pada pelaksanaan PKM sebelumnya. Namun, Masyarakat di Desa Sengkubang juga memiliki potensi tanaman hasil perkebunan pisang yang belum dikembangkan secara optimal. Pisang nipah hasil perkebunan masih sebatas dijual sebagai hasil pertanian dan belum dilakukan peningkatan nilai jual oleh masyarakat setempat.

Pemberdayaan masyarakat sekitar kawasan mangrove Sengkubang melalui peningkatan dan diversifikasi produk pangan berupa tepung dan brownies pisang diharapkan menjadi usaha masyarakat dalam meningkatkan taraf hidup dan perekonomian di Desa Sengkubang. Tujuan dari pelaksanaan PKM ini adalah untuk menginisiasi pembuatan produk pangan oleh masyarakat perempuan Pokmas Pelesir khususnya tepung pisang dan brownies pisang sebagai salah satu produk andalan dalam menunjang ekowisata Desa Sengkubang.

METODE PELAKSANAAN

PKM dilakukan dalam tiga tahapan, yakni tahapan orientasi dan tahap pelaksanaan PKM. Tahap orientasi dilaksanakan satu bulan sebelum pelaksanaan PKM dengan metode diskusi oral dengan perwakilan masyarakat perempuan Pokmas Pelesir untuk melihat potensi buah pisang nipah dan permasalahan secara ekonomi dari hasil panen pisang nipah. Tahap pelaksanaan PKM yang merupakan hasil dari orientasi dilakukan dengan dua cara kerja yakni pembuatan tepung pisang dan pembuatan kue brownies pisang. Pembuatan tepung pisang dan brownies pisang dapat dilihat pada skema di bawah ini.



HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat didahului dengan percobaan pembuatan produk yang akan dipaparkan sebagai materi dan pembuatan keterampilan bersama ibu-ibu produktif di Kelompok Masyarakat Peleisir Sengkubang, yaitu produk tepung pisang dan brownies berbahan dasar tepung pisang. Pelaksanaan percobaan pembuatan produk dilakukan bersama dosen dan mahasiswa Program Studi Biologi Fakultas MIPA Untan.



Gambar 1. Proses penjemuran dan pengeringan irisan pisang nipah

Percobaan pembuatan tepung pisang dilakukan dengan melihat efektivitas hasil produk tepung berbahan dasar pisang nipah (pisang kepok) dengan melihat perbedaan dari perendaman antioksidasi dengan menggunakan sodium metabisulfit dan vitamin C (asam askorbat). Pembuatan tepung pisang yang dilakukan oleh Tim PKM

Tepung Pisang dilakukan dengan menggunakan 6 kg pisang nipah sebagai bahan baku untuk melihat rendemen tepung yang dihasilkan.



Gambar 2. Hasil sawut pisang nipah yang sudah kering dengan perlakuan perendaman larutan Vitamin C (kiri) dan larutan sodium metabisulfit 2 ppm (kanan). Warna sawut pisang nipah dengan perendaman sodium metabisulfit 2 ppm lebih putih dibandingkan dengan perendaman larutan Vitamin C.

Hasil percobaan pembuatan tepung pisang nipah memperlihatkan bahwa untuk mendapatkan sawut pisang yang bersifat getas atau kopra pisang nipah diperlukan penjemuran selama empat hari di bawah sinar matahari dari pukul 09.00 hingga pukul 16.00 WIB. Sawut pisang juga dapat dihasilkan melalui pemanasan dengan menggunakan oven gas dengan api kecil selama enam jam (Gambar 1.) perbedaan warna terlihat pada sawut pisang nipah yang diberi perlakuan perendaman dengan Sodium Metabisulfit dan Vitamin C (Gambar 2). Sawut pisang nipah dengan perendaman Sodium Metabisulfit terlihat lebih putih dibandingkan dengan sawut yang direndam dengan Vitamin C. Perbedaan warna sawut ini juga menghasilkan warna tepung yang berbeda, tepung pisang nipah dari sawut pisang yang direndam Sodium Metabisulfit terlihat lebih putih dibandingkan dengan perendaman Vitamin C.



Gambar 3. Hasil penepungan sawut pisang nipah. Tepung pisang nipah lebih putih pada perlakuan perendaman sodium metabisulfit 2 ppm (kanan).

Perbedaan warna waut juga akan mempengaruhi warna tepung yang dihasilkan. Penepungan dilakukan pada kedua sawut pisang nipah yang diberi perlakuan perendaman antioksidasi memperlihatkan perlakuan perendaman dengan sodium metabisulfit 2 ppm menghasilkan tepung pisang nipah yang lebih putih (Gambar 3).

Tim PKM juga mencoba membandingkan tepung pisang yang dibeli dari lingkaran organik melalui e-commerce yang berasal dari Yogyakarta (Gambar 4). Tepung pisang yang dibeli tersebut menggunakan bahan dasar pisang ambon sebagai bahan dasar utama sebagai sawut untuk diolah menjadi tepung. Tepung pisang nipah yang dibuat oleh Tim PKM masih terlihat lebih putih dibandingkan dengan tepung pisang ambon. Hal ini dipengaruhi jenis pisang yang digunakan sebagai bahan baku sawut pisang. Pisang nipah (pisang kepok) termasuk ke dalam golongan pisang plaintain yang memiliki daging buah lebih putih dibandingkan dengan pisang tipe banana seperti pisang ambon. Menurut Darman (2018), pisang dengan tipe plaintain dan jenis kepok memiliki daging buah yang berwarna putih dan tidak memiliki biji yang berwarna hitam.

Tepung pisang nipah yang telah dibuat kemudian dicobakan sebagai bahan dasar produk kue brownies. Brownies dipilih karena merupakan kudapan yang dapat dibuat dengan bahan dasar tepung pisang, hal ini

dikarenakan brownies merupakan kue yang memiliki tipe kue tidak mengembang. Karakter kue ini sangat cocok dibuat dengan bahan dasar tepung pisang yang tidak memiliki kandungan gluten. Gluten diketahui sangat diperlukan pada kue tipe roti yang mengembang, hal ini menyebabkan sebagian besar roti memerlukan tepung terigu sebagai bahan dasar adonan. Dari segi ekonomi, produk kue brownies sangat potensial untuk dikembangkan menjadi produk oleh-oleh unggulan daerah Sengkubang. Hal ini dikarenakan Desa Sengkubang merupakan salah satu sentra produksi pisang nipah Di Kecamatan Mempawah Hilir, sehingga dari segi ketersediaan bahan baku sangat mudah dan ekonomis. Selain itu, Desa Sengkubang merupakan salah satu kawasan pesisir mangrove yang direncanakan untuk dikembangkan menjadi daerah ekowisata singgah, sehingga sangat potensial menarik wisatawan yang berkunjung. Kue brownies tentu saja sudah dikenal oleh masyarakat luas dan lebih kekinian dibandingkan dengan kue jenis lainnya.

Proses pembuatan brownies berbahan dasar tepung pisang diadaptasi dengan resep yang disusun oleh cookpad, namun bahan dasar tepung yang awalnya adalah tepung terigu diganti 100% dengan tepung pisang. Hasil uji pembuatan brownies berbahan dasar tepung pisang memiliki tekstur yang sama dengan brownies kukus berbahan dasar terigu (Gambar 5).





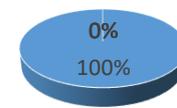
Gambar 5. Produk kue brownies kukus berbahan dasar tepung pisang nipah.

Secara rasa dan tekstur, brownies kukus berbahan dasar tepung pisang masih memiliki kemiripan dengan produk brownies kukus berbahan dasar terigu. Melalui proses transfer gagasan dapat ditekankan bahwa produk kue brownies berbahan dasar tepung pisang dapat diangkat sebagai produk kudapan bebas gluten dan dapat dijadikan produk UMKM andalan di masyarakat Sengkubang. Hal ini dilihat dari animo dan daya beli masyarakat Kalbar yang cukup besar terhadap produk kue sebagai oleh-oleh khas tempat wisata yang akan dibangun di Sengkubang Mempawah Hilir.

Pelaksanaan PKM

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dilakukan pada hari minggu, tanggal 31 Oktober 2021 bertempat di salah satu rumah masyarakat Pokmas Pelesir Sengkubang. Peserta dari PKM pembuatan tepung pisang nipah dan brownies berbahan dasar tepung pisang adalah Ibu-ibu produktif Pokmas Pelesir. Pelaksanaan pelatihan pembuatan tepung pisang nipah dan brownies berbahan dasar tepung pisang dilakukan dengan dua metode yaitu: metode presentasi oleh narasumber yang diikuti dengan diskusi dan metode praktik langsung dalam pembuatan tepung pisang dan brownies berbahan dasar tepung pisang.

Tema kegiatan dan materi pelatihan



■ SS ■ S ■ TS ■ STS



Gambar 7. Kepuasan peserta pelatihan pembuatan tepung pisang nipah dan brownies berbahan dasar tepung pisang (atas); pelaksanaan pembuatan tepung pisang dan brownies dari tepung pisang (bawah).

Semua peserta merasa tertarik dan antusias dalam mengikuti diskusi dan praktik pembuatan tepung pisang dan brownies berbahan dasar tepung pisang (Gambar 7). Antusiasme peserta terlihat dari kegiatan diskusi yang dilakukan dengan narasumber bersifat dua arah. Ketertarikan peserta pelatihan dikarenakan di kelompok masyarakat mereka belum memiliki pengetahuan mengenai cara pembuatan tepung pisang dan brownies berbahan dasar tepung pisang. Hal ini menyebabkan banyak pertanyaan dan bahan diskusi yang disampaikan peserta dengan narasumber (Tabel 1).

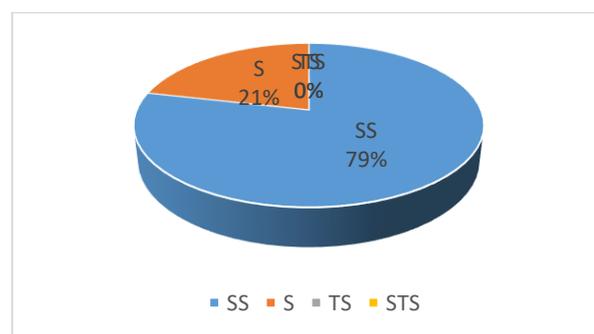
Tabel 1. Hasil diskusi antara Tim PKM Jurusan Biologi FMIPA UNTAN dan Masyarakat perempuan Pokmas Pelesir

No.	Pertanyaan	Jawaban
I.	Apa perbedaan tepung pisang dengan tepung terigu?	Perbedaan tepung pisang dan tepung terigu terdapat pada ada tidaknya

		kandungan gluten. Tepung terigu memiliki kandungan gluten sedangkan tepung pisang tidak mengandung gluten.
2.	Bagaimana cara pembuatan larutan sodium metabisulfit 2 ppm?	Cara pembuatan larutan sodium metabisulfit adalah dengan cara menimbang bubuk sodium metabisulfit sebanyak 2 g lalu dilarutkan ke dalam 1000 ml air.
3.	Mengapa pisang nipah harus dikukus atau direbus selama 5 menit sebelum dilakukan pemotongan?	Perebusan bertujuan untuk mempermudah membuka kulit pisang nipah dan membantu mengurangi getah buah pisang nipah.
4	Bagaimana cara menentukan sawut pisang yang sudah siap dilakukan penepungan?	Cara menentukan sawut kering siap dilakukan penepungan adalah secara manual sawut bersifat getas dan mudah dipatahkan, jika sawut masih tidak mudah dipatahkan berarti sawut belum kering.
5.	Berapa banyak tepung yang dapat dihasilkan dari bahan baku pisang nipah?	Menurut uji pendahuluan dan penelusuran literatur, rendemen tepung yang dapat dihasilkan dari pisang nipah sebesar 20% dari massa bahan baku, artinya apabila bahan baku 10 kg maka

		dapat menghasilkan 2 kg tepung pisang nipah.
6.	Potensi atau kegunaan apa saja yang dapat dikembangkan dari tepung pisang nipah?	Tepung pisang dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan pendamping ASI, bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan kue brownies dan kue kering.
7.	Pembuatan brownies apakah diperlukan proses pencampuran sampai telur mengembang?	Proses pencampuran telur, gula dan SP dilakukan dengan mixer pada kecepatan tinggi hingga adonan kembang dan berjejak.

Peserta kegiatan memberikan respon yang sangat baik di hasil kuisioner berkaitan dengan diskusi dengan narasumber. Kesan dan tanggapan puas dengan diskusi narasumber diberikan para peserta sebesar 90% (Gambar 8). Peserta juga memberikan penilaian bahwa pelatihan yang diberikan oleh Tim PKM Tepung Pisang Prodi Biologi FMIPA Untan sangat baik dan bermanfaat bagi pengetahuan dan pengembangan ekonomi mereka di masa yang akan datang.



Gambar 8. Tanggapan peserta pelatihan mengenai kepuasan dalam diskusi dengan narasumber.

Diskusi antara peserta dalam hal ini masyarakat pokmas pelesir dengan Tim PKM Tepung pisang memiliki tindak lanjut dan komitmen dalam menjalin kerja sama dan

komunikasi berkaitan dengan produksi tepung pisang dan brownies berbahan dasar tepung pisang. Peserta menyatakan tertarik dan sangat ingin mengaplikasikan hasil diskusi yang dilakukan pada kegiatan materi PKM dan praktik pembuatan tepung pisang dan brownies. Semangat masyarakat perlu ditindaklanjuti dan dibantu karena Desa Sengkubang sangat berpotensi dikembangkan sebagai destinasi ekowisata baru di Kecamatan Mempawah Hilir. Jika hal tersebut terjadi, maka masyarakat perlu mengembangkan produk unggulan yang dapat meningkatkan roda perekonomian masyarakat setempat.

RENCANA TINDAK LANJUT

Pelaksanaan PKM pembuatan tepung pisang dan brownies pisang diperlukan evaluasi dan pendampingan secara berkelanjutan. Oleh karena itu masyarakat perempuan Pokmas Pelesir dan Tim PKM Jurusan Biologi FMIPA UNTAN merencanakan pertemuan rutin dalam proses pengolahan tepung pisang dan membuat akun platform penjualan tepung pisang melalui *e-commerce* untuk memperluas pangsa pasar. Hal ini dikarenakan potensi permintaan tepung pisang tidak hanya di Kalimantan Barat saja. Selain itu, kontrol kualitas tepung pisang juga akan dilaksanakan dengan melihat ada tidaknya cemaran dan nilai proksimat tepung pisang yang dihasilkan oleh masyarakat perempuan Pokmas Pelesir Desa Sengkubang melalui analisis di Laboratorium.

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan tepung pisang dan brownies berbahan dasar tepung pisang dirasakan oleh kelompok ibu-ibu dan pemerintah desa setempat dapat memotivasi dan meningkatkan fungsi kegunaan pisang yang selama ini hanya dijual sebagai komoditas mentah saja. Semua peserta memberikan tanggapan 100%

bahwa kegiatan ini bermanfaat bagi kehidupan masyarakat yang akan datang jika ekowisata mangrove Sengkubang direalisasikan dengan adanya produk unggulan dari bahan tepung pisang. Pelaksanaan kegiatan pelatihan akan berdaya guna secara berkesinambungan dengan melakukan pendampingan kembali kepada masyarakat Pokmas Pelesir Sengkubang. Pendampingan yang relevan adalah mengenai diskusi pembuatan tepung dan produk tepung pisang dan metode penjualan dengan memanfaatkan media sosial dan aplikasi *e-commerce*.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan terima kasih kepada Tim Dosen Biologi FMIPA UNTAN yang telah membantu dalam proses kegiatan PKM, Fakultas MIPA UNTAN yang telah membantu dan mendukung pendanaan kegiatan PKM melalui Pendanaan DIPA PKM Fakultas MIPA. Mahasiswa yang telah membantu dalam proses kegiatan PKM (Hilza Syahdini, Asmita. Renianda, Vitria Wigianti), dan Pengurus Kelompok Masyarakat Pelesir Desa Sengkubang, Kabupaten Mempawah Kalimantan Barat.

REFERENSI

- Anggraeni, Andian Ari. 2014. *Pengetahuan Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
- Andiriani, Dwi. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musa Paradisiaca L)*. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Alfabetri Triyono, Agus. 2010. Pengaruh Maltodekstrin dan Substitusi Tepung Pisang (Musa Paradisiaca) terhadap Karakteristik Flakes. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*. Yogyakarta.

- Falestina SS. 2016. Pemanfaatan Tepung Pisang dalam Pembuatan Produk Banana Enclair dan Kue Satu Pisang. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Khairuddin B, Yulianda F, Kusmana C, Yonvitner. 2016. Status Keberlanjutan dan Strategi Pengelolaan Ekosistem Mangrove Kabupaten Mempawah, Provinsi Kalimantan Barat. *Jurnal Segara* 12(1): 21-29
- Nybakken. 1998. Biologi Laut. Gramedia. Jakarta.
- Rousdy, D.W., Kustiati, Yanti, A.H., Rahmawati, Riyandi, Linda, R., Junardi, Ifadatin, S., Rusmiyanto, E., Kurniatuhadi, R., Rafdinal, Turnip, M., Zakiah, Z., Mukarlina, Lovadi, I., Saputra, F. 2021. Peningkatan keterampilan kelompok masyarakat perempuan Desa Sengkubang Kabupaten Mempawah melalui pembuatan kerajinan resin dan *totebag ecoprinting*. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 27(3): 258-262.
- Tyana, Nink. 2011. Kitab Kue dan Minuman Terlengkap. Yogyakarta : Diva Press.