



## PKM Pembuatan Roti Pisang (Ropis Trinurisa) untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat

Sri Utami<sup>1\*</sup>, Nurjannah<sup>2</sup>, Nur Arisah<sup>3</sup>, Sitti Hajerah Hasyim<sup>4</sup>, Mustari<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup> Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Makassar, Jalan A.P Pettarani, Kota Makassar, Provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia, 90244

\*Penulis Korespondensi: [sri.utami@unm.ac.id](mailto:sri.utami@unm.ac.id)

**Abstract.** *One of the Community Service activities that can increase the purchasing value of raw materials is bananas processed into Ropis Trinurisa (Banana Bread). Processing this product can increase community income with a home industry business or commonly called a home business in processing bananas into Ropis Trinurisa (Banana Bread). The methods used in this activity include lectures, questions and answers or discussions, and training and mentoring carried out in Tamalate District, Makassar City for 2 weeks. The results obtained are (1) Training on processing bananas into Ropis Trinurisa (Banana Bread) was responded well by the participants; (2) The high interest and motivation of the training participants greatly supports the transfer of knowledge and skills from the service providers to the training participants, so that the training materials provided can be absorbed by all; and (3) The training products for processing bananas into Ropis Trinurisa (Banana Bread) can be consumed daily and can be used as community entrepreneurial products.*

**Keywords:** *Entrepreneurship, Banana Processing, New Innovations*

**Abstrak.** Salah satu kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dapat menambah nilai beli bahan mentah adalah buah pisang yang diolah menjadi Ropis Trinurisa (Roti Pisang). Pengolahan produk ini dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dengan usaha home industri atau biasa disebut usaha rumahan pada pengolahan buah pisang yang diolah menjadi Ropis Trinurisa (Roti Pisang). Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah, tanya jawab atau diskusi, dan pelatihan serta pendampingan dilakukan di Kecamatan Tamalate, Kota Makassar selama 2 minggu. Adapun hasil yang didapatkan yaitu (1) Pelatihan pengolahan buah pisang yang diolah menjadi Ropis Trinurisa (Roti Pisang) direspon dengan baik oleh peserta; (2) Minat dan motivasi yang tinggi dari peserta pelatihan sangat menunjang transfer ilmu pengetahuan dan keterampilan dari pengabdian kepada peserta pelatihan, sehingga materi pelatihan yang diberikan dapat terserap semua; dan (3) Produk pelatihan pengolahan buah pisang yang diolah menjadi Ropis Trinurisa (Roti Pisang) dapat dikonsumsi sehari-hari dan dapat dijadikan sebagai produk berwirausaha masyarakat.

**Kata kunci:** Kewirausahaan, Olahan Buah Pisang, Inovasi Baru.

### 1. LATAR BELAKANG

Roti tawar merupakan produk yang paling banyak diminati oleh pelanggan karena roti tawar bisa dijadikan sebagai sarapan bagi sebagian orang yang mempunyai waktu kerja yang lebih awal dan juga buat bekal anak-anak sekolah (Chrysti, A, et al., 2020). Roti adalah produk yang diperoleh dari adonan tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti, dengan atau tanpa penambahan bahan makan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Jenis roti yang beredar saat ini sangat beragam dan secara umum roti yang

beredar saat ini sangat beragam dan secara umum roti biasanya dibedakan menjadi roti tawar dan roti manis atau roti isi.

Roti tawar merupakan produk makanan yang terbuat dari tepung terigu yang difermentasikan dengan ragi roti (*saccharomyces cerevisiae*), air dan atau tanpa penambahan bahan makanan lain. Harga yang relative murah menyebabkan roti tawar mudah dijangkau oleh seluruh lapisan masyarakat baik dari lapisan bawah, menengah hingga atas. Hal ini dapat dibuktikan dengan banyaknya industri roti baik dalam skalarumah tangga maupun industri menengah. Roti tawar merupakan salah satu jenis roti sponge yang sebagian besar tersusun dari gelembung-gelembung gas. Roti tawar kini sudah menjadi alternatif makanan pengganti nasi sehingga cukup populer dikalangan masyarakat. Kandungan gizi roti tawar lebih unggul dibandingkan dengan nasi dan mie, 100 g roti tawar memberikan energi 248 (kkal), dengan komposisi karbohidrat 50 g, protein 8 g, kalsium 10 mg, fosfor 95 mg dan besi 1,5 mg.

Terdapat beberapa jenis roti tawar, diantaranya roti tawar putih biasa, roti gandum, gluten-free bread, multigrain bread, sourdough bread, rye bread, ciabatta bread, soda bread, dan challa bread (Manalu, E et al., 2017). Roti tawar menjadi salah satu bahan makanan yang dikonsumsi sebagai menu utama di berbagai negara. Di Indonesia tidak sedikit juga masyarakat yang menjadikan roti sebagai menu utama. Orang-orang yang lagi diet dan sibuk, roti bisa jadi pilihan menu praktis. Roti juga mempunyai kandungan karbohidrat yang cukup bikin kenyang.

Pisang merupakan salah satu jenis buah tropis yang sudah populer di kalangan masyarakat, dan mempunyai potensi yang tinggi untuk dikembangkan di berbagai wilayah. Pisang merupakan tanaman asli daerah Asia Tenggara termasuk Indonesia. Tanaman pisang dengan nama latin *Musa paradisiaca* nama ini telah diproklamirkan sejak tahun 63 SM (Hartono et al., 2013).

Pisang merupakan komoditas horti buah tropis yang sangat populer dan mempunyai potensi ekonomi cukup tinggi untuk dikelola secara intensif dan berorientasi agribisnis. Pisang memiliki kandungan nutrisi dan manfaat yang cukup banyak. Manfaat dari pisang di antaranya sebagai fungsi penyediaan pangan (ketersediaan mineral, vitamin, serat dan senyawa lainnya); fungsi kesehatan (mengontrol tekanan darah, melancarkan pencernaan, meningkatkan kesehatan ginjal, meningkatkan stamina, dan lainnya); fungsi sosial

budaya (pemanfaatannya dalam berbagai upacara religi dan adat); dan fungsi ekonomi (nilai ekonomi yang cukup tinggi, sumber pendapatan petani, potensi pasar dalam dan luar negeri).

Ada empat jenis buah pisang yaitu pisang yang dimakan buahnya tanpa dimasak, pisang yang dimakan setelah buahnya dimasak, pisang yang diambil seratnya, dan pisang berbiji. Berdasarkan cara konsumsinya buah pisang dikelompokkan dalam dua kelompok, yaitu golongan banana (dikonsumsi langsung) seperti pisang Ambon, pisang raja, pisang muli, dan lain-lain. Dan golongan plaintain (dikonsumsi setelah dimasak terlebih dahulu), seperti pisang kepok, pisang tandung, pisang Janten.

Jenis pisang yang kami gunakan adalah jenis pisang golongan plantain yaitu pisang kepok. Pisang kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) merupakan jenis pisang olahan yang paling sering diolah terutama dalam olahan pisang goreng dalam berbagai variasi, sangat cocok diolah menjadi keripik, buah dalam sirup, aneka olahan tradisional, dan tepung. Pisang kepok rasanya manis, sifatnya dingin dan astringen. Buah ini bermanfaat untuk memelihara energi, melumas usus, menawar racun, menurunkan panas (anti piretik) menghaluskan kulit, anti radang, meluruhkan kencing (diuretik) dan sebagai laksatifringan. Dalam kenyataannya buah pisang mempunyai manfaat yang sangat banyak diantaranya dapat menurunkan tekanan darah. Kandungan karbohidrat buah pisang merupakan karbohidrat kompleks tingkat sedang yang tersedia secara bertahap sehingga dapat menyediakan energi dengan waktu yang tidak terlalu cepat.

Pada umumnya masyarakat hanya mengonsumsi roti tawar dan pisang secara terpisah. Namun apabila kedua makanan tersebut disatukan dan dikonsumsi secara bersamaan dapat bermanfaat bagi kesehatan karena masing-masing memiliki vitamin yang banyak. Sehingga memunculkan inovasi mengolah kedua makanan tersebut menjadi berbagai bentuk dan macam produk olahan yang bisa menghasilkan banyak manfaat dan keuntungan. Karena pada umumnya roti tawar hanya diolah dengan isi coklat atau keju, begitupun dengan pisang yang hanya diolah dengan digoreng atau di rebus. Sehingga kelompok kami bermaksud untuk memanfaatkan roti tawar dan pisang sebagai bahan alternative yang diolah menjadi satu. Salah satu cara mengolah roti tawar dan pisang menjadi makanan yang berbeda yaitu dengan membuat kue roti pisang (ropis) dan dapat pula dijadikan serapan karena mengandung karbohidrat.

Dilihat dari analisi situasi, kami tim pengabdian menginginkan adanya solusi untuk mengatasi masalah tersebut, yaitu adanya inovasi roti tawar dan pisang menjadi cemilan atau sarapan yang layak di jual ke masyarakat. Sehingga kami berinovasi membuat olahan tersebut menjadi sebuah produk yang diberikan nama “ROPIS TRINURISA” yang dapat dijual di kalangan masyarakat sehingga menambah pendapatan masyarakat.

## **2. KAJIAN TEORITIS**

Beras merupakan pangan utama bagi rakyat Indonesia, sehingga Indonesia menjadi salah satu negara dengan Tingkat konsumsi beras yang tinggi. Dengan demikian permintaan beras belum bisa dipenuhi di beberapa daerah di Indonesia. Oleh karena itu dilakukan diversifikasi pangan lokal. Negara Indonesia memiliki keanekaragaman hayati yang tinggi begitupun dengan produk-produk pertaniannya sebab memiliki lahan yang subur. Hal ini dapat mendukung diversifikasi pangan yang diinginkan oleh pemerintah. Selain itu padi yang kaya akan karbohidrat, ternyata setelah dilakukan penelitian lebih lanjut, pisang dapat dijadikan alternatif pengganti bahan pangan. Kandungan nutrisi dan manfaat yang dimiliki tanaman buah pisang cukup banyak.

Buah pisang kaya akan karbohidrat, vitamin, dan mineral yang mampu memberikan energi lebih banyak dibanding beberapa tanaman buah lainnya. Manfaat pisang sebagai fungsi pangan, fungsi kesehatan, fungsi social budaya dan fungsi ekonomis. Hasil panen dan produksi pisang di Indonesia cenderung mengalami peningkatan setiap tahunnya karena meningkatnya pemanfaatannya. Tanaman pisang mudah dikembangkan karena dapat tumbuh di berbagai tempat, di daerah tropis dari dataran rendah sampai dataran tinggi (Sirappa, 2021).

Roti merupakan salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat karena memiliki bentuk yang sederhana sehingga banyak dipilih sebagai makanan saat sarapan sebelum memulai aktifitas harian atau sebagai snack untuk mengisi perut sebelum tiba jam makan yang sebenarnya. Roti merupakan produk pangan berbahan dasar tepung terigu yang difermentasi dengan ragi atau bahan pengembang lainnya yang diolah dengan cara dipanggang. Roti terbagi menjadi 2 jenis yaitu roti manis dan roti tawar. Roti tawar merupakan jenis roti yang banyak dikonsumsi oleh Masyarakat Indonesia. Roti tawar mengandung vitamin, karbohidrat, protein, dan lemak, sehingga bisa dijadikan makanan pengganti beras (Sachriani & Yulianti, 2021).

Kedua bahan ini merupakan sumber pangan yang baik bagi kesehatan. Dimana roti tawar memiliki beberapa kandungan seperti vitamin, karbohidrat, mineral, sumber serat, telur dan susu. Sedangkan pisang sendiri memiliki kandungan yang kaya akan vitamin, mineral, karbohidrat, magnesium, kalium, dan protein. Sehingga dari hasil observasi tersebut kelompok kami menggunakan kedua bahan tersebut untuk di olah menjadi Ropis Trinurisa.

“Ropis Trinurisa” roti goreng isi pisang dan coklat sebagai menu sajian baru dalam pengembangan olahan diversifikasi pangan yang berbahan dasar gandum rotinya dan pisang sebagai isiannya. Dengan kandungan gizi yang cukup tinggi dan mengenyangkan, “Ropis Trinurisa” dapat mengurangi konsumsi makanan yang berbahan dasar beras. Ropis Trinurisa atau dikenal dengan sebutan yang marak di ketahui oleh masyarakat yaitu roti pisang, yang bertekstur renyah di luar dan pada bagian dalamnya terasa lembut. tekstur pisang yang ada di dalam nya menjadi lembut dan juga manis karena dipadukan oleh topping coklat meleleh. disajikan dalam keadaan masih panas bisa membuat semua rasa tercampur dalam satu gigitan.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut kami memberikan solusi seperti berikut: (1) praktek olahan makanan dari bahan roti tawar dan pisang menjadi olahan produk kue roti pisang (Ropis), dan (2) cara pengemasan menjadi sebuah produk yang dapat dijual. Kami menargetkan luaran dari kegiatan kepada masyarakat sebagai berikut: meningkatkan keterampilan masyarakat non produktif; peningkatan kesejahteraan ekonomi dengan menambah pendapatan bila produk dikemas dengan baik dan memiliki nilai jual; dapat menjadikan usaha ini sebagai ide bisnis baru yang diharapkan dapat menyerap tenaga kerja; memberikan pelatihan pembuatan kue roti pisang (ropis) yang terbuat dari roti tawar dan pisang. Adapun dampak hasil luaran dari kegiatan pembuatan kue tersebut yaitu, menumbuhkan dan meningkatkan jiwa kewirausahaan; dapat menciptakan lapangan kerja apabila kegiatan yang direncanakan berhasil dan berkembang; dan meningkatkan pendapatan.

### **3. METODE PENELITIAN**

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu melakukan pendampingan dan bimbingan kepada masyarakat di Kecamatan Tamalate, Kota Makassar tentang pengolahan buah pisang menjadi Ropis Trinurisa (Roti Pisang). Dalam kegiatan ini

pengabdian menawarkan inovasi yang mampu menyelesaikan masalah. Sesuatu yang baru bisa menggantikan hal lama yang dirasa penuh masalah. Kehadiran ide dan gagasan baru membuat setiap permasalahan yang ada dapat dipecahkan dengan baik. Waktu yang digunakan selama pengabdian adalah 2 (dua) minggu di Kecamatan Tamalate, Kota Makassar.

#### **4. HASIL DAN PEMBAHASAN**

##### **A. Hasil**

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan cara pendampingan dan bimbingan kepada masyarakat di Kecamatan Tamalate, Kota Makassar sebagai salah satu suatu produk makanan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat serta dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Adapun pelaksanaan pengolahan buah pisang menjadi Ropis Trinurisa (Roti Pisang) adalah sebagai berikut:

##### **Alat**


Adapun alat yang digunakan pada pendampingan pengolahan buah pisang menjadi Ropis Trinurisa (Roti Pisang) adalah sebagai berikut:

**Tabel 1. Alat yang digunakan**

<b>No</b>	<b>Peralatan</b>	<b>Gambar</b>
1	Kompor	
2	Gas	

*PKM Pembuatan Roti Pisang (Ropis Trinurisa) untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat*

3	Wajan	
4	Dandan/kukusan	
5	Pisau	
6	Piring	
7	Spatula	
8	Nampan/baki saji	




9	Mika-mika	
10	Parutan keju	

Sumber: Hasil Pengabdian, 2026

**Bahan**

Adapun bahan yang digunakan pada pendampingan pengolahan buah pisang menjadi Ropis Trinurisa (Roti Pisang) adalah sebagai berikut:

**Tabel 2. Bahan yang digunakan**

No	Bahan	Takaran	Gambar
1	Roti tawar	1 bungkus	
2	Pisang	1 sisir	
3	Telur	2 butir	
4	Keju	70 gr	

5	Susu	38 gr	
6	Minyak	100 ml	
7	Plam sugar	200 gr	
8	coklat	250 gr	

Sumber: Hasil Pengabdian, 2026




***Cara Pembuatan***



Adapun cara pembuatan pengolahan buah pisang menjadi Ropis Trinurisa (Roti Pisang) adalah sebagai berikut:

**Tabel 3. Cara Pembuatan**

No	Cara kerja	Dokumentasi
----	------------	-------------

*PKM Pembuatan Roti Pisang (Ropis Trinurisa) untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat*

1	Roti tawar dan pisang dikukus terlebih dahulu	
2	Setelah dikukus potong pisang menjadi beberapa bagian dan bentuk roti seperti yang diinginkan	
3	Isi roti dengan pisang dan coklat yang telah dipotong tadi	
4	Setelah itu rekatkan roti menggunakan putih telur	
5	Kemudian siapkan wajan dan panaskan minyak. Setelah minyak panas goreng roti yang telah di buat tadi hingga kecoklatan	
6	Setelah roti kecoklatan angkat dan tiriskan	

7	Selanjutnya baluri roti yang telah di goreng menggunakan plam sugar	
8	Setelah itu lumuri dengan susu dan parutan keju sebagai topping	

Sumber: Hasil Pengabdian, 2026

## **B. Pembahasan**

Setelah melakukan penelitian terhadap kandungan yang terdapat pada pisang dan roti, kelompok kami akhirnya berinovasi untuk mengolah kedua bahan pangan tersebut. Dimana kami mengolah dengan memadukan kedua bahan tersebut menjadi Ropis Trinurisa sehingga masyarakat dapat mengonsumsi kedua bahan tersebut secara bersamaan. Ropis Trinurisa ini dapat di jadikan sebagai sarapan di pagi hari, juga dapat di jadikan sebagai cemilan penganjal lapar di siang hari.

Ropis trinurisa ini dapat di inovasikan dengan berbagai rasa sehingga akan banyak menarik perhatian masyarakat untuk mengonsumsi dan membeli produk ropis trinurisa ini. Selain karena inovasi rasa, inovasi pengemasan produk juga dapat menarik perhatian pembeli dan memiliki sasaran pemasaran tersendiri berdasarkan keunikan pengemasan dan ketersediaan produk di pasaran.

Inovasi yang di hasilkan dari pembuatan produk ropis trinurisa ini dapat menjadi peluang usaha bagi UMKM, yang di mana bahan dari produk ini mudah di temukan di sekitar kita, seperti pasar, minimarket dan pusat perbelanjaan lainnya. Dari segi cara pembuatannya juga ropis ini tergolong tidak susah. Sehingga para pengusaha UMKM dapat mengikuti tahap demi tahap pembuatan dengan mudah.

Ropis trinurisa ini dapat di inovasikan dengan berbagai rasa, bukan hanya rasa coklat dan keju seperti yang kelompok kami buat akan tetapi dapat di inovasikan dengan

berbagai rasa lainnya seperti matca, vanilla (coklat putih) dan berbagai rasa lainnya. Kualitas sebuah produk juga tercermin dari kepercayaan anggota kelompok kami yang mengangkat sebuah Lebel Ropis Trinurisa atau roti pisang dan kepercayaan kami terhadap produk tidak hanya menunjukkan bahwa produk kami memenuhi harapan dan kebutuhan konsumen tetapi juga mencerminkan kehandalan, konsistensi saat melakukan sebuah produk sehingga diangkat sebuah judul/Lebel, dan kami mempertahankan kepercayaan dari produk ini seiring waktu.

Kepuasan terbesar saat mengonsumsi dapat dilihat dari bagian integral dari kehidupan masyarakat yang mana Ropis Trinurisa ini masih langka, ini menunjukkan bahwa produk kami tidak hanya memenuhi kebutuhan tapi juga dapat dijadikan sebagai ide bisnis baru. Tim/kelompok kami berharap produk kami dapat menjadi peluang usaha bagi UMKM yang dapat menyerap tenaga kerja serta membawa perubahan positif signifikan dalam cara membuat dan melengkapi bahan bahannya sehingga terbentuklah dan dibuatlah inovasi Ropis Trinurisa atau roti pisang.

Hasil akhir yang kita buat dari produk Ropis Trinurisa atau roti pisang adalah sebuah cermin visi dan misi kami yang terwujud dengan sempurna karena mencerminkan tujuan dan nilai suatu produk aspirasi kami yang kami terapkan selama proses pembuatannya. Produk ini bukan hanya sekedar bahan, tetapi juga wujud nyata dari impian, inovasi dan kerja keras kelompok kami yang berkomitmen untuk memberikan yang terbaik dan ketika produk kami mampu memenuhi ekspektasi masyarakat dan memberikan solusi yang lebih luar biasa sehingga tim/ kelompok kami berhasil mewujudkan produk kami dengan sempurna.

Dari kegiatan pembuatan inovasi terhadap produk roti pisang (Ropis Trinurisa) memberikan nilai tambah terhadap kualitas produk roti pisang (Ropis Trinurisa) yang akan dihasilkan. Selain itu dari kegiatan ini dapat meningkatkan keterampilan masyarakat non produktif, peningkatan kesejahteraan ekonomi dengan menambah pendapatan bila produk dikemas dengan baik dan memiliki nilai jual, dapat menjadikan usaha ini sebagai ide bisnis baru yang diharapkan dapat menyerap tenaga kerja, dan memberikan pelatihan pembuatan kue roti pisang (ropis) yang terbuat dari roti tawar dan pisang.

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pelatihan pembuatan produk roti pisang (Ropis Trinurisa) memberikan dampak positif terhadap masyarakat khususnya Kecamatan Tamalate, Kota Makassar. Karena kegiatan ini dapat memberikan inovasi kepada masyarakat yang dapat dijadikan sebagai peluang usaha karena alat, bahan, dan pembuatan dari produk ini sangat mudah. Sehingga dapat menambah pendapatan masyarakat.

## DAFTAR REFERENSI

- Adriyanto, A.T., Prasetyo, I., Sari, P.T. (2020). Pemberdayaan Kewirausahaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Berbagai Olahan Pisang di Kelurahan Panggung Tor. *Jurnal RIPTEK*. 14(1).11-13
- Hartono, A., Bagas, P., & Janu, H. (2013). Pelatihan Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Kerupuk. *Jurnal Inovasi Dan Kewirausahaan*, 2(3), 198–203.
- Manalu, E., Sianturi, F. A., & Manalu, M. R. (2017). Penerapan Algoritma Naive Bayes Untuk Memprediksi Jumlah Produksi Barang Berdasarkan Data Persediaan dan Jumlah Pemesanan Pada CV. Papadan Mama Pastries. *Jurnal Mantik Penusa*, 1(2), 16–21.
- Mangintiu, C., A., Ilat, V., Runtu, T. (2020). Analisa Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti tawar Dalam Penetapan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Variabel Costing (Studi Kasus Pada Dolphin Donuts Bakery Manado) Analisis of the Calculation of Cost of Production of White Bread in Determining Selling Prices Using the Variabel Costing Method (Case Studi on the Dolphin Donuts Bakery Manado). *Jurnal EMBA*. 8(4). 675-682.
- Pangestika, Diajeng, A.G. (2024). Inovasi Membuat Olahan Pisang Barangan Menjadi Pisang Gulung Nugget Lumer (Pisang Primer) Melalui Program Wirausaha Merdeka. *Necara Jurnal Ekonomi*. 4(11). 1-8
- Rathih, Rini Harini., Qomariah, S. (2017). Kandungan Vitamin B6 Pada Pisang Kepok: Alternatif Mengatasi Mual Muntah Pada Ibu Hamil. *Jurnal Kesehatan Komunitas*. 3(5). 193-195.
- Ruhdiana, T., Sandi, Santi Pertiwi H. (2020). Kandungan Gizi Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Linn) Keripik Pisang Terhadap Glukosa Darah. *Abdima Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 2(1). 3503-3508.
- Rokhmah, E, B., Almaidah, S. (2018). PKM Peningkatan Produktivitas dan Manajemen Pemasaran pada Usaha Kecil Penghasil Roti dan Kue Basah di Kadipiro Banjarsari Surakarta. *Prosiding Seminar Kepada Pengabdian Masyarakat (SENADIMAS)*. 2(1). 210-216.
- Sachriani., Yulianti, Y. (2021). Analisis Kualitas Sensori dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung Oatmeal Sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *Jurnal Sains Terapan*. 7(2). 26-35.
- Sirappa, Marthen. P. (2021). Potensi Pengembangan Tanaman Pisang: Tinjauan Syarat Tumbuh dan Teknik Budidaya Pisang Dengan Metode bit. *Jurnal Ilmiah Agrosaint*. 12(2). 54-65.