

## Pelatihan Kewirausahaan Produk Pisang Sanggara Belanda sebagai Inovasi Modern Kuliner Tradisional di Kolaka

### *Entrepreneurship Training on “Pisang Sanggara Belanda” as A Modern Innovation of Traditional Culinary Products in Kolaka*

**Hariadi Syam<sup>1</sup>, Hadijah<sup>2</sup>, Geminastiti Sakkir<sup>3</sup>, Abdullah<sup>4</sup>, Syarifuddin Dollah<sup>5</sup>**

<sup>1</sup>Mahasiswa Doktoral Pendidikan Bahasa Inggris, Pascasarjana Universitas Negeri Makassar

<sup>2345</sup>Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas Negeri Makassar

Korespondensi email: [hadijahh639@gmail.com](mailto:hadijahh639@gmail.com)

### ABSTRAK

Kegiatan Pelatihan Kewirausahaan Produk Pisang Sanggara Belanda dilaksanakan untuk membantu mahasiswa dan masyarakat sekitar kampus USN Kolaka dalam mengembangkan potensi pisang sebagai bahan lokal yang bernilai ekonomi. Pelatihan ini bertujuan meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah pisang menjadi produk kuliner modern, sekaligus membekali mereka dengan pengetahuan dasar kewirausahaan dan pemasaran digital. Kegiatan berlangsung selama satu minggu dan mencakup beberapa tahapan, mulai dari persiapan, pelatihan teknis, pendampingan usaha, hingga evaluasi dan pameran hasil. Peserta dilatih membuat Pisang Sanggara Belanda dengan berbagai variasi rasa, memahami teknik pengemasan yang menarik, serta mempraktikkan promosi produk melalui media sosial. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan kemampuan peserta dalam proses produksi, inovasi rasa, dan strategi pemasaran. Selain itu, terbentuk kelompok kecil wirausaha yang berkomitmen melanjutkan produksi secara mandiri. Pelatihan ini memberikan dampak positif tidak hanya pada keterampilan peserta, tetapi juga pada penguatan hubungan antara kampus dan masyarakat dalam upaya pengembangan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal.

**Kata kunci:** Pisang Sanggara Belanda, Kewirausahaan, Pelatihan, Inovasi Produk Lokal, Pemasaran Digital

### ABSTRACT

The Entrepreneurship Training on *Pisang Sanggara Belanda* was carried out to support students and the surrounding community of USN Kolaka in developing the economic potential of bananas as a local resource. This training aimed to improve participants' skills in processing bananas into modern culinary products while equipping them with basic knowledge of entrepreneurship and digital marketing. The program was conducted over one week and included several stages, such as preparation, technical training, business mentoring, evaluation, and a final product exhibition. Participants were trained to make *Pisang Sanggara Belanda* with various flavor options, understand attractive packaging techniques, and practice promoting their products through social media. The results showed an improvement in participants' abilities in product processing, flavor innovation, and marketing strategies. Moreover, a small entrepreneurial group was formed, committed to continuing production independently. Overall, this training produced positive

impacts not only on participants' skills but also on strengthening the collaboration between the university and the community in developing a local-based creative economy.

**Keywords:** Pisang Sanggara Belanda; Entrepreneurship; Training; Local Product Innovation; Digital Marketing.

## PENDAHULUAN

Pisang merupakan salah satu hasil pertanian yang melimpah di berbagai daerah Indonesia, termasuk Kabupaten Kolaka. Hampir setiap rumah tangga menanam pisang karena perawatannya mudah dan dapat tumbuh di berbagai kondisi lahan. Sayangnya, potensi ekonomi dari buah ini belum dimanfaatkan secara maksimal. Sebagian besar masyarakat hanya menjual pisang dalam bentuk segar dengan harga yang relatif rendah dan fluktuatif. Padahal, apabila diolah dengan cara kreatif, pisang dapat menjadi bahan dasar berbagai produk kuliner yang bernilai jual tinggi Utami, V., Syahida, N., Nasruddin, N., & Kartini, F. (2025).

Salah satu olahan yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan adalah Pisang Sanggara Belanda. Makanan ini merupakan perpaduan antara cita rasa tradisional Makassar dengan sentuhan modern. Pisang Sanggara Belanda dibuat dengan memanggang pisang matang menggunakan mentega, kemudian disajikan dengan tambahan susu, keju, atau cokelat. Kombinasi rasa manis, gurih, dan lembut menjadikannya camilan khas yang digemari banyak kalangan, baik anak muda maupun orang dewasa. Sayangnya, belum banyak pelaku usaha lokal yang mengembangkan produk ini secara profesional, terutama dalam aspek inovasi rasa, pengemasan, dan pemasaran digital Astiko, W. (2025).

Melalui kegiatan Pelatihan Kewirausahaan Produk Pisang Sanggara Belanda, mahasiswa dan masyarakat sekitar kampus dilatih untuk mengubah potensi lokal menjadi produk unggulan yang bernilai ekonomi. Kegiatan ini menjadi wadah kolaborasi antara perguruan tinggi dan masyarakat dalam mengembangkan ekonomi kreatif berbasis potensi daerah. Selain belajar teknik pengolahan dan pengemasan, peserta juga akan memahami strategi promosi melalui media sosial agar produk mereka mampu bersaing di pasar yang lebih luas Sirlya, V., & Ikaningtyas, M. (2025).

Kegiatan pelatihan ini diharapkan tidak hanya menghasilkan produk kuliner yang berkualitas, tetapi juga menumbuhkan semangat wirausaha di kalangan mahasiswa dan masyarakat. Dengan keterampilan yang diperoleh, peserta dapat memulai usaha kecil yang berkelanjutan, meningkatkan pendapatan keluarga, sekaligus mendukung upaya pemerintah dalam memperkuat sektor ekonomi kreatif di daerah.

## Tujuan

Program Pengabdian kepada Masyarakat, Kabupaten Kolaka, bertujuan untuk:

- a. Memberikan pelatihan teknis pembuatan produk Pisang Sanggara Belanda yang berkualitas.
- b. Menumbuhkan jiwa wirausaha pada mahasiswa dan masyarakat sekitar kampus.
- c. Mendorong penerapan konsep Campus–Community Partnership melalui kegiatan ekonomi kreatif.

Dengan pelaksanaan program ini, diharapkan tercipta model ekowisata berbasis komunitas yang tidak hanya bermanfaat bagi pelestarian ekosistem mangrove di Dusun Binanga, tetapi juga

dapat direplikasi sebagai pendekatan strategis di kawasan lain dengan tantangan dan potensi serupa.

## METODE

### Waktu dan Tempat

Kegiatan dilaksanakan di sekitar kampus USN Kolaka, dengan peserta meliputi 20 mahasiswa Pendidikan Bahasa Inggris dan 10 warga masyarakat sekitar.

### Metode Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan ini berlangsung selama satu minggu. Pada hari pertama, dilakukan koordinasi dan persiapan alat serta bahan. Hari kedua dan ketiga diisi dengan pelatihan teknis serta praktik pembuatan produk. Hari keempat difokuskan pada pelatihan pemasaran digital dan branding produk. Pada hari kelima dan keenam, peserta menerima pendampingan serta mengikuti kegiatan evaluasi hasil produksi. Kegiatan kemudian ditutup pada hari ketujuh dengan penyelenggaraan pameran mini serta publikasi dokumentasi kegiatan sebagai bentuk pertanggungjawaban dan diseminasi hasil program.

### Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan yang dimulai dari tahap persiapan, yaitu survei lokasi, koordinasi dengan mitra masyarakat, serta penyusunan modul pelatihan. Setelah itu, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan teknis yang mencakup pembuatan produk Pisang Sanggara Belanda, pengembangan inovasi rasa, serta pelatihan pembuatan kemasan yang menarik. Tahap berikutnya adalah pendampingan usaha, di mana peserta diarahkan untuk menerapkan strategi pemasaran digital melalui berbagai platform media sosial. Setelah rangkaian pelatihan dan pendampingan selesai, kegiatan diakhiri dengan tahap evaluasi dan refleksi yang bertujuan menilai kualitas hasil produksi peserta serta keberlanjutan program setelah pelatihan.

Setelah seluruh materi selesai dijelaskan, kegiatan dilanjutkan dengan sesi tanya jawab antara narasumber dan para peserta. Pada tahap ini, mahasiswa dan warga yang hadir diberi kesempatan untuk menyampaikan hal-hal yang masih belum dipahami, baik mengenai proses pembuatan produk, pengemasan, maupun strategi pemasaran yang efektif. Suasana sesi berlangsung cukup interaktif karena sebagian peserta langsung mengajukan pertanyaan yang berkaitan dengan pengalaman mereka selama praktik. Ada peserta yang ingin tahu cara menjaga tekstur pisang agar tidak mudah lembek, sementara yang lain menanyakan tips memilih jenis kemasan yang lebih menarik untuk dijual.

Narasumber memberikan jawaban secara jelas dan menggunakan contoh sederhana agar peserta lebih mudah memahami penjelasan yang diberikan. Beberapa pertanyaan juga dijawab dengan menunjukkan langkah-langkah praktis yang dapat diterapkan saat peserta mencoba membuat produk sendiri di rumah. Selain itu, narasumber memberikan beberapa saran tambahan mengenai pengaturan harga jual, teknik promosi di media sosial, serta cara menjaga kualitas produk jika ingin dipasarkan secara rutin.

Melalui sesi tanya jawab ini, peserta dapat memperdalam pemahaman mereka terhadap seluruh materi yang telah disampaikan. Interaksi yang terjadi juga membuat suasana pelatihan lebih hidup dan menyenangkan. Peserta merasa lebih percaya diri karena mendapatkan jawaban langsung atas kendala yang mereka hadapi, sehingga mereka lebih siap untuk mencoba mengembangkan produk Pisang Sanggara Belanda secara mandiri setelah kegiatan berakhir.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Kegiatan

Pada sesi penyampaian materi, narasumber hadir secara daring dan luring. Meskipun berada di lokasi yang berbeda, dua narasumber tetap dapat memberikan penjelasan dengan sangat jelas dan interaktif. Melalui layar yang terhubung secara virtual. Para peserta yang mengikuti kegiatan secara tatap muka terlihat menyimak dengan penuh perhatian. Mereka mendengarkan penjelasan narasumber, mencatat poin-poin penting, dan mengikuti arahan yang diberikan. Suasana pelatihan berlangsung aktif dan kondusif, menunjukkan antusiasme peserta untuk belajar dan memahami setiap tahapan dalam proses pengolahan produk. Meskipun metode yang digunakan adalah kombinasi daring dan luring, proses penyampaian materi tetap berjalan lancar. Interaksi antara narasumber dan peserta dapat terjalin dengan baik melalui sesi tanya jawab yang dilakukan setelah pemaparan. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan tetap efektif meskipun dilaksanakan secara hybrid.



Gambar 1. Pembukaan Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan Pelatihan Kewirausahaan Produk Pisang Sanggara Belanda selama satu minggu membawa banyak perubahan positif bagi peserta, baik mahasiswa maupun masyarakat sekitar kampus. Kegiatan ini tidak hanya memberikan pelatihan teknis, tetapi juga membuka wawasan baru mengenai pentingnya inovasi produk lokal dan cara mengembangkan usaha kecil secara mandiri. Secara umum, kegiatan berjalan lancar dan diikuti dengan antusias oleh seluruh peserta.

# Maradeka

Dipublikasi oleh Tempat Pendidikan, Penelitian, dan Pengabdian kepada Masyarakat  
Volume 1, No. 2, 2025  
E-ISSN: XXXX-XXXX



Gambar 2. Alat dan Bahan

Pada tahap awal pelatihan, peserta diperkenalkan dengan potensi pisang sebagai bahan makanan yang mudah diolah dan memiliki peluang pasar yang cukup besar. Peserta diajak memahami bahwa pisang tidak hanya bisa diolah dalam bentuk yang umum ditemui sehari-hari, tetapi juga dapat dikembangkan menjadi produk modern seperti Pisang Sanggara Belanda yang memiliki ciri khas tersendiri. Penjelasan mengenai nilai jual produk, daya tarik visual, dan perbedaan rasa membuat peserta lebih memahami alasan mengapa Pisang Sanggara Belanda dipilih sebagai produk utama dalam pelatihan ini Handayani, T. dkk (2024).



Gambar 3. Pelaksanaan Kegiatan

Setelah pengenalan konsep, peserta mengikuti sesi praktik pembuatan produk. Di sinilah perubahan nyata mulai terlihat. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta masih asing dengan teknik memanggang pisang yang tepat. Ada yang terlalu lama memanggang sehingga pisang menjadi gosong, ada pula yang terlalu cepat mengangkat pisang sehingga teksturnya belum lembut. Setelah beberapa kali latihan, peserta mulai mampu menghasilkan Pisang Sanggara Belanda dengan tingkat kematangan yang pas, warna yang menarik, dan rasa yang lebih seimbang. Peningkatan kemampuan ini terlihat jelas pada hasil akhir yang ditampilkan saat sesi penilaian produk. Tidak hanya berhenti pada teknik memasak, peserta juga dilatih untuk menciptakan variasi rasa. Topping seperti susu kental manis, keju parut, cokelat meses, dan karamel menjadi bahan yang paling sering digunakan. Namun beberapa peserta mulai berinovasi dengan menambahkan topping madu, cokelat leleh, dan bahkan saus stroberi untuk memperkaya cita rasa. Kreativitas ini menunjukkan bahwa peserta mulai memahami pentingnya inovasi dalam dunia kuliner agar produk dapat bersaing dengan camilan modern lainnya Sadimantara, G., & Leomo, S. (2020).

Aspek lain yang mendapat perhatian khusus dalam pelatihan adalah pengemasan. Pada awal sesi, peserta cenderung menggunakan kemasan sederhana yang kurang menarik. Setelah diberikan contoh, diskusi, dan latihan membuat desain label, peserta mulai memikirkan elemen-elemen penting dalam pengemasan seperti kebersihan, tampilan visual, dan daya tarik konsumen Sukawati, S., Mujtaba, M., Sari, R., Afifah, S., & Rosadi, S. (2025). Beberapa peserta bahkan mencoba memadukan warna-warna cerah pada label agar terlihat lebih modern. Perubahan ini menunjukkan bahwa peserta tidak hanya terampil dalam produksi, tetapi juga mulai memahami pentingnya brand identity dalam membangun sebuah usaha kuliner.



Gambar 4. Materi Kegiatan

Pada tahap berikutnya, peserta mendapatkan materi kewirausahaan. Sesi ini dianggap paling membuka wawasan karena banyak peserta yang sebelumnya belum memahami bagaimana cara menentukan harga jual, menghitung modal, serta mengatur biaya produksi. Melalui diskusi dan simulasi, peserta belajar cara menghitung HPP (Harga Pokok Produksi), menentukan margin

keuntungan yang wajar, serta mempertimbangkan faktor-faktor tambahan seperti biaya kemasan dan tenaga kerja. Pengetahuan ini membuat peserta lebih percaya diri untuk memulai usaha kecil setelah kegiatan selesai Kurniawan, A., & Widodo, C. (2023). Salah satu hal paling berpengaruh dalam seluruh rangkaian pelatihan adalah pengenalan strategi pemasaran digital. Peserta diperkenalkan dengan teknik dasar promosi melalui media sosial, terutama Instagram dan WhatsApp Business yang dianggap paling efektif untuk usaha kecil. Mereka belajar mengambil foto produk yang menarik, menulis deskripsi singkat, dan memilih waktu unggah yang tepat. Peserta juga diajari penggunaan hashtag sederhana untuk memperluas jangkauan postingan. Setelah praktik, beberapa unggahan peserta langsung mendapatkan respons dari teman-teman dan keluarga, yang membuat mereka semakin bersemangat untuk memasarkan produk secara online.



Gambar 5. Hasil Olahan Produk

Pada akhir kegiatan, terbentuk sebuah kelompok kecil yang sepakat untuk melanjutkan produksi Pisang Sanggara Belanda. Kelompok ini terdiri dari beberapa mahasiswa dan warga sekitar yang memiliki minat lebih dalam bidang kewirausahaan. Mereka merencanakan produksi rutin pada akhir pekan dan mulai menjajaki penjualan melalui media sosial serta kegiatan kampus. Terbentuknya kelompok ini menjadi bukti bahwa pelatihan tidak hanya memberikan keterampilan, tetapi juga menumbuhkan semangat bekerja sama dan keberanian untuk memulai usaha Galvão, A., Marques, C., & Ferreira, J. (2020). Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan ini memberikan dampak yang sangat positif. Peserta mengalami peningkatan kompetensi dalam hal produksi, inovasi rasa, teknik pengemasan, serta pemasaran digital. Selain itu, kegiatan ini juga memperkuat hubungan antara kampus dan masyarakat melalui kerja sama yang saling menguntungkan. Masyarakat merasa terbantu dengan pelatihan yang diberikan, sementara kampus dapat menjalankan perannya sebagai institusi yang berkontribusi langsung terhadap pengembangan ekonomi lokal. Dengan keterampilan dan pengetahuan yang telah diperoleh, peserta kini memiliki peluang lebih besar untuk mengembangkan usaha kecil berbasis potensi daerah mereka M. Masrukhan (2025).

## KESIMPULAN

Pelaksanaan Pelatihan Kewirausahaan Produk Pisang Sanggara Belanda memberikan dampak yang cukup berarti bagi mahasiswa dan masyarakat sekitar kampus USN Kolaka. Kegiatan ini berhasil membuka wawasan peserta mengenai potensi pisang sebagai bahan baku yang dapat dikembangkan menjadi produk kuliner bernilai tinggi. Selama pelatihan berlangsung, peserta tidak hanya mempelajari teknik pengolahan yang benar, tetapi juga belajar memadukan berbagai topping dan menciptakan inovasi cita rasa yang mampu menambah daya tarik produk. Perubahan kemampuan peserta terlihat jelas dari hasil praktik yang semakin rapi, matang, dan konsisten jika dibandingkan dengan awal pelatihan. Selain peningkatan kemampuan teknis, pelatihan ini juga memberikan bekal pengetahuan kewirausahaan yang sebelumnya belum banyak dipahami oleh peserta. Materi tentang manajemen usaha sederhana, perhitungan biaya produksi, dan strategi penentuan harga membantu peserta memahami bagaimana sebuah produk kuliner dapat dikembangkan menjadi usaha kecil yang menguntungkan. Penguatan literasi kewirausahaan ini menjadi aspek penting, mengingat sebagian peserta baru pertama kali terlibat dalam kegiatan yang berorientasi pada pengembangan usaha.

Pengenalan pemasaran digital menjadi salah satu bagian pelatihan yang paling berdampak. Peserta belajar memanfaatkan media sosial sebagai sarana utama promosi, mulai dari mengambil foto produk yang menarik, membuat video singkat, hingga menuliskan deskripsi yang mampu menarik perhatian calon pembeli. Kemampuan ini memungkinkan produk lokal seperti Pisang Sanggara Belanda menjangkau pasar lebih luas dan mendapatkan respons positif dari masyarakat. Sebagai hasil akhir, terbentuk kelompok kecil wirausaha yang terdiri dari mahasiswa dan warga sekitar. Kelompok ini berkomitmen untuk melanjutkan produksi dan pemasaran produk secara berkala. Keberadaan kelompok ini menjadi bukti bahwa pelatihan tidak hanya menghasilkan keterampilan teknis, tetapi juga menumbuhkan motivasi serta keberanian untuk memulai usaha kecil. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil meningkatkan keterampilan, pengetahuan, dan kepercayaan diri peserta untuk memanfaatkan potensi lokal sebagai sumber ekonomi baru. Dampak sosial yang ditimbulkan juga cukup terasa karena kegiatan ini memperkuat hubungan kampus dan masyarakat dalam upaya pemberdayaan ekonomi kreatif.

## DAFTAR PUSTAKA

- Astiko, W., Yarti, S., Idyawati, I., Azhari, B., Wati, K., Tanadi, S., Nu'aimah, S., Juhanda, R., Haqqi, A., Ramadhan, I., & Ramdhani, A. (2025). Penguatan UMKM Lokal Melalui Inovasi dan Digitalisasi: Studi Kasus Keripik Pisang di Desa Tratak. *Jurnal Gema Ngabdi*. <https://doi.org/10.29303/jgn.v7i1.549>
- Galvão, A., Marques, C., & Ferreira, J. (2020). The role of entrepreneurship education and training programmes in advancing entrepreneurial skills and new ventures. *European Journal of Training and Development*. <https://doi.org/10.1108/ejtd-10-2019-0174>
- Handayani, T., Sulasmri, S., Baroroh, K., Kusuma, C., & Kusumawardani, N. (2024). PENINGKATAN PROFITABILITAS USAHA MELALUI PRODUCT BRANDING DAN DIVERSIFIKASI OLAHAN PISANG KEPOK BAGI PKK KALURAHAN SEMANU GUNUNG KIDUL. *Mitra Mahajana: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. <https://doi.org/10.37478/mahajana.v5i3.4630>

- Kurniawan, A., & Widodo, C. (2023). PELATIHAN PERHITUNGAN HPP UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL DAN LABA USAHA UMKM KEL.SEMOLOWARU. SenSaSi. <https://doi.org/10.33005/sensasi.v3i01.4>
- M. (2025). Pelatihan Kewirausahaan bagi Wirausaha Pemuda Karang Taruna dan PKK Desa Kaladawa, Kecamatan Talang, Kabupaten Tegal. Pemberdayaan Masyarakat : Jurnal Aksi Sosial. <https://doi.org/10.62383/aksisosial.v2i2.1931>
- Sadimantara, G., & Leomo, S. (2020). Peningkatan Kapasitas Usaha Pada PKM Usaha Olahan Pisang di Kabupaten Bombana. Jurnal SIAR ILMUWAN TANI. <https://doi.org/10.29303/jsit.v1i1.7>
- Sirlya, V., & Ikaningtyas, M. (2025). Implementasi Pemberdayaan UMKM melalui Pengembangan Digitalisasi Teknologi dan Pemanfaatan Sumber Daya Lokal ‘Pisang’ di Desa Saringembat Tuban. Sejahtera: Jurnal Inspirasi Mengabdi Untuk Negeri. <https://doi.org/10.58192/sejahtera.v4i1.2978>
- Sukawati, S., Mujtaba, M., Sari, R., Afifah, S., & Rosadi, S. (2025). Pembuatan Keripik Pisang Lumer dalam Pengembangan Usaha Mikro dengan Pemanfaatan Sumber Daya Di Desa Sri Menanti. NUSANTARA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. <https://doi.org/10.55606/nusantara.v4i2.4818>
- Utami, V., Syahida, N., Nasruddin, N., & Kartini, F. (2025). Optimalisasi Potensi Pisang: Pemberdayaan Ekonomi Ibu Rumah Tangga di Dusun Berambang, Desa Batu Putih, Kecamatan Sekotong. Masyarakat Mandiri : Jurnal Pengabdian dan Pembangunan Lokal. <https://doi.org/10.62951/masyarakatmandiri.v2i3.1939>